

www.fehispor.com

34 EDICIÓN

# FEHISPOR

FERIA MULTISECTORIAL HISPANO-PORTUGUESA

6~9

FEIRA MULTISSECTORIAL HISPANO-PORTUGUESA

NOVIEMBRE. EN FERIA **BADAJOS**, IFEBA. **2025**  
NOVIEMBRE



Ayuntamiento de Badajoz

# FEHISPOR

## ACTIVIDADES

TURISMO  
CULTURA  
GASTRONOMÍA  
ARTESANÍA  
STANDS COMERCIALES



FERIA **BADAJOS**  
IFEBA

COFINANCIADO POR:

JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Economía, Empleo y Transformación Digital

COLABORAN:

  
Artesanía  
de Extremadura

 Extremadura  
**avante**

 CAJA RURAL DE  
EXTREMADURA

## **TODOS LOS DÍAS EN HORARIO DE FERIA:**

GRAN EXPOSICIÓN ATLÉTICO DEL MADRID con la colaboración de ATLETI TOUR & MUSEUM y las Peñas Extremeñas. Zona Fan Club con talleres infantiles de coloreo y maquillaje atlético, videojuegos FIFA y chutómetro.

Exposición IX Premio Internacional de Fotografía Santiago Castelo 2025.

## **JUEVES 6**

**13:00 h.** Degustación de quesos de Extremadura. Stand EUROBEC.

**13:00 h.** Cata de vinos, a cargo de ENCINA BLANCA DE ALBURQUERQUE. Espacio Gastro.

**17:00 h.** Taller de cocina infantil, “Decoración de Galletas”, a cargo de NOELIA CHOCOLATEADA. Espacio Gastro.

**18:00 h.** Taller de Elaboración del Sericaia de Elvas, a cargo del Chef Vicente Grenho. Espacio Gastro.

**18:30 h.** Cata/degustación de quesos Alimentos de Extremadura. Stand Alimentos de Extremadura.

**20:00 h.** Cata/degustación de quesos Alimentos de Extremadura. Stand Alimentos de Extremadura.

## **VIERNES 7**

**9:30 h.** Jornada «Oportunidades en el Mercado Transfronterizo». Proyecto RED PAE TRANSFRONTERIZA. Dirección General de Empresa de la Junta de Extremadura. Sala Olivenza.

**11:00 h.** Showcooking: DESAYUNOS SABOREA BADAJOZ. Restaurante MoMA Experience. Espacio Gastro.

**12:00 h.** Encuentro de Bloggers e Influencers del sector turístico. Sala Badajoz.

**12:00 h.** Degustación de vinos D.O. Ribera del Guadiana. Stand EUROBEC.

**12:30 h.** Ceremonia de entrega de premios del XIX Encuentro de vinos Extremadura-Alentejo. Stand Alimentos de Extremadura.

**13:00 h.** Cata de vinos, a cargo de BODEGAS GARDEL. Espacio Gastro.

**17:00 h.** Charla Barista, a cargo de DELTA CAFÉS. Espacio Gastro.

**17:00 h.** Degustación de dulces extremeños. Stand EUROBEC.

**18:00 h.** Showcooking de cocina fusión: “Bifana da dehesa” a cargo del cocinero Cecilio Cordero, Restaurante El Laurel. Espacio Gastro.

**18:30 h.** Cata/degustación de vinos Alimentos de Extremadura. Stand Alimentos de Extremadura.

**18:30 h.** Charla-coloquio ATLÉTICO DE MADRID: Antonio Ruiz, periodista deportivo de COPE especialista en el Club Atlético de Madrid, Ismael Chávez, periodista-influencer creador de @lavozatleti, Luis Rodríguez Ardila exmiembro de la secretaría técnica del Atlético de Madrid, Adolfo Muñoz, entrenador, exjugador Atlético B y jugador de primera división, y Pablo Blázquez. Ex-presidente CD Badajoz. Zona Exposición.

**19:00 h.** Masterclass de corte y degustación de jamón, a cargo de PEPE ALBA. Espacio Gastro.

**19:00 h.** Actuación de Fado. Gira “Essências” de Jorge Goes. Escenario Salón Gastronómico.

**20:00 h.** Cata/degustación de vinos Alimentos de Extremadura. Stand Alimentos de Extremadura.

## **SÁBADO 8**

**11:00 h.** Showcooking: DESAYUNOS SABOREA BADAJOZ. Café Bar Las Palmeras. Espacio Gastro.

**Horario de feria.** Taller de flores de papel. Festa do Povo Campo Maior, Stand EUROBEC.

**11:00 h.** Degustación de migas extremeñas. Stand EUROBEC.

**12:30 h.** Taller de cocina sin gluten, a cargo de AQUÍ SE PUEDE. Espacio Gastro.



**13:30 h.** Cata de quesos, a cargo de QUESERÍA DOÑA FRANCISCA. Espacio Gastro.

**14:00 h.** Actuación de Flamenco: “Flamenco a dos”. JOAQUÍN MUÑOY y NAYARA MADERA. Escenario Salón Gastronómico

**14:00 h.** Showcooking de cocina extremeña-alentejana. Stand Gabinete de Iniciativas Transfronterizas.

**16:00 h.** Taller de cocina infantil, a cargo del Catering COME Y CALLA. Espacio Gastro.

**17:00 h.** Cata de quesos, a cargo de QUESERÍA DOÑA FRANCISCA. Espacio Gastro.

**17:00 h.** Mesa redonda “LEYENDAS”. Moderada por el periodista José Luis Lorigo con leyendas extremeñas del Atlético de Madrid: Vicente Medina, Adelardo Rodríguez, Manolo Sánchez, Sergio Morgado Rodríguez, y Luis Rodríguez Ardila (exmiembro de la Secretaría Técnica del Atlético de Madrid). Zona Exposición.

**17:30 h.** Showcooking de cocina extremeña-alentejana. Stand Gabinete de Iniciativas Transfronterizas.

**18:00 h.** Showcooking de cocina fusión: “Bifana da dehesa” a cargo del cocinero Cecilio Cordero, Restaurante El Laurel. Espacio Gastro.

**18:00 h.** Grupo Roncas D´Elvas. Stand EUROBEC.

**18:30 h.** Cata/degustación de cervezas Alimentos de Extremadura. Stand Alimentos de Extremadura.

**19:00 h.** Masterclass de corte y degustación de jamón PEPE ALBA. Espacio Gastro.

**20:00 h.** Cata de dulces caseros, a cargo de VILLARTESANA DE ALBURQUERQUE. Espacio Gastro.

**20:00 h.** Cata/degustación de cervezas Alimentos de Extremadura. Stand Alimentos de Extremadura.

## **DOMINGO 9**

**11:00 h.** Showcooking: DESAYUNOS SABOREA BADAJOZ. Restaurante Casino Badajoz. Espacio Gastro.

**12:00 h.** Convivencia Peñas Extremeñas del Club Atlético de Madrid. Zona Exposición.

**12:00 h.** Cata a ciegas de jamón Alimentos de Extremadura. Stand Alimentos de Extremadura.

**12:30 h.** Taller de cocina infantil, a cargo del Catering COME Y CALLA. Espacio Gastro.

**13:00 h.** Degustación de cava de Extremadura. Stand EUROBEC.

**13:00 h.** Actuación conjunta de FALCAP. Stand EUROBEC

**13:00 h.** Masterclass corte de jamón Alimentos de Extremadura. Stand Alimentos de Extremadura.

**13:30 h.** Cata de cerveza artesana, a cargo de BALLUT. Espacio Gastro.

**14:00 h.** Actuación de Flamenco: “Flamenco a dos”. JOAQUÍN MUÑOY y NAYARA MADERA. Escenario Salón Gastronómico

**14:00 h.** Showcooking de cocina extremeña-alentejana. Stand Gabinete de Iniciativas Transfronterizas.

**16:00 h.** Cata de productos de DESPENSA FRANCISCANA-GINJINHA. Espacio Gastro.

**17:00 h.** Cante Alentejano (património inmaterial da UNESCO). Cantadores da Planície. Stand EUROBEC.

**18:00 h.** Taller de elaboración del “Bacalao Dorado de Elvas”, a cargo del Chef Vicente Grenho. Stand EUROBEC.