

### 13:30 h. EXPOSICIÓN Y CLASIFICACIÓN DE SETAS

Exposición y clasificación de las setas recolectadas en la salida al campo por miembros de la **Sociedad Micológica Extremeña** y de la **Asociación Micológica "La Ponderosa"** de Villanueva del Fresno.

**Lugar:** Stand Asociación Micológica "La Ponderosa" en la Carpa Central.

### 14:00 h. TALLER DE COCINA EN VIVO

Show cooking a cargo de **Dña. Boni Mateo González**, cocinera local, que nos deleitará con la elaboración de "**Champiñón relleno de crema de gurumelo y tortilla de patatas con gurumelo y cebolla caramelizada**", que podrán ser degustadas por 150 personas.

**Lugar:** Área de Cocina en Vivo (Carpa Central).

### 16:30 h. MARIDAJE DE DULCES ARTESANOS EXTREMEÑOS Y VINO SEMIDULCE

Cata de tres especialidades de dulces extremeños a cargo de **D. Carlos J. Vivas**, gerente de Catas V Sentidos y **D. Antonio Vázquez** de la empresa Productos San Antón Abad S.L. de Aceuchal. Se catarán las especialidades de barcos de cabello de ángel, rosca de almendras y galletas de chocolate todas ellas maridadas con vino semidulce blanco de variedad autóctona de la zona de Tierra de Barros.

**Las inscripciones se realizarán en el stand de Villanueva del Fresno el mismo día a partir de las 12 horas hasta completar aforo.**

**Lugar:** Carpa Central.

### 17:30 h. ANIMACIÓN DE CALLE

Pasacalles a cargo de la banda de percusión samba-reggae "**Batalá**", conocida por sus enérgicas actuaciones.



Organiza



**Ayuntamiento  
Villanueva del Fresno**

[www.villanuevadelfresno.com](http://www.villanuevadelfresno.com)

Patrocina



**JUNTA DE  
EXTREMADURA**

Colabora



*Fiesta de Interés Turístico Regional*

XVIII FERIA  
Transfronteriza del

*Gurumelo*

**22, 23, y 24 de Marzo**

*Villanueva del Fresno*

*Showcooking*

*Salidas al campo*

*Ponencias Micológicas*

*Catas gastronómicas*

*Animación de calle*



**VILLANUEVA  
del FRESNO**

*Capital del  
Gurumelo*



## Martes 19 de Marzo

### 10:00 h. SALIDA AL CAMPO

Salida al campo para buscar gurumelos con el **I.E.S.O. San Ginés**. Estudiantes del Instituto de Villanueva del Fresno realizan salida al campo, acompañados de **D. Rafael Parra Díaz**, Guarda Rural del Ayuntamiento de Villanueva del Fresno, **D. Jesús Crespo Martín**, veterinario de zona de Olivenza con el fin de potenciar el interés micológico en la población más joven. Se premiará al alumno/a que encuentre el gurumelo de mayor peso.

## Jueves 21 de Marzo

### 09:00 h. PEQUECHEF DEL GURUMELO

Taller dirigido a alumnos del **C.E.I.P. Francisco Rodríguez Perera** para la puesta en valor de los productos locales y la identificación de los mismos, que culminará con un taller de cocina en el que los alumnos elaborarán su propia receta.

### 11:30 h. CONCURSO GURUCHEF

Concurso de cocina en vivo (con el mismo formato que el programa de TV) donde un representante de cada curso del **I.E.S.O. San Ginés** elaborará recetas culinarias con el gurumelo como ingrediente principal.

## Viernes 22 de Marzo

### 14:00 h. II MESA REDONDA LIMEX

Mesa Redonda de carácter técnico para Alcaldes/as, Técnicos de Turismo y Gerentes de Grupos de Acción Local, de **Localidades con Interés Micológico de Extremadura (LIMEX)**, con el objetivo de poner en valor la micología como recurso económico local.

### 18:00 h. INAUGURACIÓN OFICIAL

A cargo de D. Ramón Díaz Fariás, Alcalde-Presidente del Excmo. Ayuntamiento de Villanueva del Fresno. Presenta el acto D. Jaime Ruiz Peña.  
**Lugar:** Carpa Central.

### 18:30 h. ENTREGA DE PREMIOS

Entrega de los premios de los concursos PequeChef, GuruChef, gurumelo de mayor tamaño, gurumelo singular, pintura y fotografía. Bases de los concursos en la página web [www.villanuevadelfresno.com](http://www.villanuevadelfresno.com)  
**Lugar:** Carpa Central.

### 18:45 h. RECORRIDO INSTITUCIONAL

### 19:00 h. TALLER DE COCINA EN VIVO

Show cooking a cargo de **D. Pedro Manuel Collado Cruz**, propietario del Restaurante MalaSuegra de Almendralejo. Pedro es Técnico de Cocina, ha sido Jefe de Cocina en varios Paradores Nacionales y ha trabajado en Restaurantes de la talla de Atrio, Altair, Pan de Lujo, Lobito de Mar o el Gourmet de la Roja de la Real Federación Española de Fútbol. Nos deleitará con la elaboración de "**Paté de Gurumelo**" y de "**Gurumelos a la carbonara**", que podrán ser degustadas por 150 personas.  
**Lugar:** Área de Cocina en Vivo (Carpa Central).

### 21:30 h. ACTUACIÓN MUSICAL

Actuación musical a cargo de **Elsa Tortonda**, la ganadora extremeña de La Voz en 2.023. Elsa, natural de Villafranca de los Barros, ha sido la última ganadora de La Voz con tan solo 19 años. Esta estudiante de periodismo, estudia solfeo, canto y guitarra desde los 4 años y ha participado en concursos nacionales como Idol Kids, Got Talent o la Voz Kids.  
**Lugar:** Carpa Central.

## Sábado 23 de Marzo

### 09:30 h. PONENCIA MICOLÓGICA

Ponencia micológica a cargo de **D. Jesús Manuel Crespo Martín**, veterinario, miembro de la Sociedad Micológica Extremeña y docente del curso de "Aprovechamiento micológico" de AUPEX. La ponencia versará sobre "Las curiosidades más... curiosas de la Amanita muscaria".  
**Lugar:** Carpa Central.

### 10:30 h. SALIDA AL CAMPO

Ruta guiada por el ponente, D. Jesús Manuel Crespo Martín y voluntarios de Protección Civil de Villanueva del Fresno. Salida desde la puerta del Parque del Colegio (junto al cuartel de la Guardia Civil).  
**Inscripciones hasta completar las plazas disponibles en [villanuevadelfresno.com](http://villanuevadelfresno.com)**

### 13:30 h. EXPOSICIÓN Y CLASIFICACIÓN DE SETAS

Exposición y clasificación de las setas recolectadas en la salida al campo por miembros de la **Sociedad Micológica Extremeña** y de la **Asociación Micológica "La Ponderosa"** de Villanueva del Fresno.  
**Lugar:** Stand Asociación Micológica "La Ponderosa" en la Carpa Central.

### 13:45 h. CLAUSURA DEL CURSO "APROVECHAMIENTO MICOLÓGICO" DE AUPEX

**Dña. Maribel Martín de la Vega**, Directora del área de empleo, formación e innovación de AUPEX, clausurará el curso "Aprovechamiento micológico" y hará entrega de los diplomas a los alumnos que han participado en el mismo.

### 14:00 h. TALLER DE COCINA EN VIVO

Show cooking a cargo de **D. Santiago Rodríguez Pedreira**. Santiago es de Puebla de la Calzada y actualmente es chef privado. Ha sido jefe de cocina en Catering Vía de la Plata y El Corral del Rey entre otros. Nos deleitará con la elaboración de "**Canelón de falso pimiento relleno de gurumelo y alubia roja**", que podrán ser degustadas por 150 personas.  
**Lugar:** Área de Cocina en Vivo (Carpa Central).

### 16:30 h. CATA A CIEGAS DE LICORES EXTREMEÑOS

**D. Carlos J. Vivas**, gerente de Catas V Sentidos, realizará una cata a ciegas de tres licores extremeños donde el público intentará averiguar el sabor del licor que está tomando únicamente a través del olfato y el paladar.  
**Las inscripciones se realizarán en el stand de Villanueva del Fresno el mismo día a partir de las 12 horas hasta completar aforo.**  
**Lugar:** Carpa Central.

### 18:00 h. ANIMACIÓN DE CALLE

Pasacalles a cargo de la Compañía **Samarkanda** con su espectáculo "Hadas, duendes y otros seres extraños".

## Domingo 24 de Marzo

### 09:30 h. PONENCIA MICOLÓGICA

"Hongos xilófagos: riesgo o diversidad", ponencia micológica a cargo de **D. Manuel Francisco García González**, Licenciado en Ciencias Económicas y vocal de la Sociedad Micológica Extremeña.  
**Lugar:** Carpa Central.

### 10:30 h. SALIDA AL CAMPO

Ruta guiada por el ponente, **D. Manuel Francisco García González** y voluntarios de Protección Civil de Villanueva del Fresno. Salida desde la puerta del Parque del Colegio (junto al cuartel de la Guardia Civil).  
**Inscripciones hasta completar plazas disponibles en [www.villanuevadelfresno.com](http://www.villanuevadelfresno.com)**