

Día 28 Jueves

HORA	ACTIVIDAD	ZONA	ORGANIZA	DESCRIPCIÓN
10	APERTURA DE LA FERIA			
12-13	Saborea Baena	Gastronomía	Ayto. de Baena Mancomunidad del Guadajoz Campiña Este.	Muestra gastronómica de la riqueza de Baena que ofrecerá a los asistentes una experiencia única centrada en los productos locales más destacados: aceite de oliva virgen extra, el vino, y sus quesos artesanales.
13-14	Showcooking: La cocina de Los Pedroches en directo con Lola García	Gastronomía	Ayto. de Pozoblanco	Programa de cocina la Cocina de Los Pedroches que se emite por la TV Local y a través de redes sociales. En directo y con un chef se realizarán Sopa con tortitas de San José y Pan de higo.
13.30	Tambor de la Virgen de Luna	Escenario	Ayto. de Pozoblanco	Actuación de Teodoro Cardador, tocando los diferentes toques de tambor del día de la Virgen de Luna.
14-15	Sabor a Guadiato, pasión por descubrir	Gastronomía	Mancomunidad Valle del Guadiato	Degustación de la variedad gastronómica de la Comarca del Guadiato y representación de un fragmento de la obra "Fuenteovejuna" realizado por actores de la localidad de Fuente Obejuna.
15-16	Showcooking SABOR A CÓRDOBA	Gastronomía	I PRODECO	Showcooking a cargo de Aitor Korrales: salmorejo de naranja con carpaccio de bacalao, olivas negras y aceite de rúcula + Bizcocho de aceite virgen extra, almendra y caqui.
16-17	Teatro popular La pasión de Cristo de Villanueva del Duque + degustación de dulces típicos	Escenario	Ayuntamiento de Villanueva del Duque. Mancomunidad de municipios de Los Pedroches	Representación de escenas del Teatro popular LA PASIÓN DE CRISTO por los vecinos de Villanueva del Duque y posterior degustación de dulces típicos de la localidad (hojuelas y hornazos)
17-18	Taller Farolillos de Melón	Talleres	Ayto. de Monturque Mancomunidad Campiña Sur	Realización de farolillos con melón. Actividad para niños y adultos.
17-18	Sabores de la Subbética	Gastronomía	Mancomunidad de la Subbética	Degustación productos de la Subbética: Dulces y licores
18-19	Degustación de AOVE y pan artesanal	Gastronomía	Peña de Baena Tres Hileras Bakery	Maridaje de dos aceites de diferentes variedades de aceitunas con dos tipos de pan artesanal.