

— VI FERIA NACIONAL DEL —

Tomate Antiguo

POLANCO

Sábado 24 de agosto

JARDINES DE LA CASA DE JOSÉ M^a PEREDA

PROGRAMA EDICIÓN 2024



VI FERIA NACIONAL DEL Tomate Antiguo

POLANCO

Sábado 24 de agosto

- 9:30 Recepción de tomates para el concurso y exposición
- 10:00 Apertura de gran mercado km0 y ecológico
- 10:15 Apertura de la exposición: "Los Secretos del Tomate"
- 10:30 Entrega gratuita de semillas de los tomates antiguos
- 10:45 Apertura zona de juegos infantiles tradicionales
- 11:00 Paseo fitológico por el jardín botánico de José M^o Pereda
- 11:00 Apertura del Tiovivo Ecológico gratuito
- 11:15 Presentación y degustación de Finca 27, el vermú de Polanco
- 11:30 Showcooking con Antonio Vicente, chef, divulgador gastronómico y colaborador de RTVE en 'Aquí la Tierra'
- 12:00 Taller familiar: Bombas de semillas de Tomates Antiguos
- 12:30 Tomate Folk: Marcos Bárcena, en acústico
- 13:00 Coctelería con tomate: Bloody Mary con tomate de Cantabria
- 13:15 Presentación del libro 'La Gastronomía a través de la obra de Pereda', por Gabriel Argumosa, académico de gastronomía de Cantabria
- 13:30 Taller infantil: Tomates crecepelos
- 14:00 Cata popular: "Sabor Tradicional vs Sabor Industrial"
- 15:00 Comida popular: Garbanzos 'Costa Quebrada'
- 16:30 Pintacaras tomatero para los más pequeños
- 16:30 Charla: Las plantas que trajeron nuestros galeones de América, por Elena Díaz
- 17:00 Taller de extracción y cuidado de semillas
- 17:30 Mesa redonda de expertos sobre cultivo ecológico
- 18:00 Tomate Folk: Bertillo, en acústico
- 18:15 Showcooking 'Tomate+Bonito' con Alberto Criado, el 'Chef del Bonito'
- 19:00 Entrega de premios a los mejores tomates de España, Cantabria e Internacional de la VI Feria Nacional del Tomate Antiguo
- 19:30 Entrega del galardón 'Tomatero Mayor de Cantabria'

VI FERIA NACIONAL DEL Tomate Antiguo

POLANCO

Sábado 24 de agosto
Jardines de la casa de José M^a Pereda. Polanco

ESCENARIO PEREDA

- 9:30 Recepción de tomates para el concurso y exposición
- 10:30 Entrega gratuita de semillas de los tomates antiguos
- 11:00 Paseo fitológico por el jardín botánico de José M^o Pereda
- 11:30 Showcooking con Antonio Vicente, chef, divulgador gastronómico y colaborador de RTVE en 'Aquí la Tierra'
- 13:00 Coctelería con tomate: Bloody Mary con tomate de Cantabria
- 13:15 Presentación del libro 'La Gastronomía a través de la obra de Pereda' por Gabriel Argumosa, académico de gastronomía de Cantabria
- 14:00 Cata popular: "Sabor Tradicional vs Sabor Industrial"
- 15:00 Comida popular: Garbanzos 'Costa Quebrada'
- 16:30 Charla: Las plantas que trajeron nuestros galeones de América, por Elena Díaz Salas, geógrafa, educadora ambiental y guía
- 17:30 Mesa redonda de expertos sobre cultivo ecológico
- 18:15 Showcooking 'Tomate+Bonito' con Alberto Criado, el 'Chef del Bonito'
- 19:00 Entrega de premios a los mejores tomates de España, Cantabria e Internacional de la VI Feria Nacional del Tomate Antiguo
- 19:30 Entrega del galardón 'Tomatero Mayor de Cantabria'
- 21:00 Fin de fiesta con los conciertos de 'Manos Arriba', Carlos Revuelta y Paco Pis

VI FERIA NACIONAL DEL Tomate Antiguo

POLANCO

Sábado 24 de agosto

Jardines de la casa de José M^a Pereda. Polanco

ESCENARIO CAJIGA

- 10:00 Apertura de gran mercado km0 y ecológico
- 10:15 Apertura de la exposición: "Los Secretos del Tomate"
- 11:15 Presentación y degustación de Finca 27, el vermú de Polanco
- 12:00 Taller familiar: Bombas de semillas de Tomates Antiguos
- 12:30 Tomate Folk: Marcos Bárcena, en acústico
- 17:00 Taller de extracción y cuidado de semillas
- 18:00 Tomate Folk: Bertillo, en acústico

ZONA INFANTIL

- 10:45 Apertura zona de juegos infantiles tradicionales
- 11:00 Apertura del Tiovivo Ecológico gratuito
- 12:00 Taller familiar: Bombas de semillas de Tomates Antiguos
- 13:30 Taller infantil: Tomates crecepelos
- 16:30 Pintacaras tomatero para los más pequeños