

## Viernes 28 de Julio 2023

**10.00 h.-** Reunión de la Junta Directiva de la Asociación Nacional de Productores y Comercializadores de Ajos (A.N.P.C.A.). Análisis de la situación actual del mercado.

**Lugar:** Sala de Conferencias del Centro de Empresas.

**11.00 h.-** Inauguración oficial de la XLIX FERIA INTERNACIONAL DEL AJO.

**11.00 h.-** XLIX Feria Internacional del Ajo - COPE Castilla-La Mancha.

**Emisión en directo.** Espacio radiofónico y de entrevistas desde el Recinto Ferial.

**11.30 h.-** Inicio Ruta del Tapeo 2023 Todos los participantes que entreguen su pasaporte sellado completo tendrán un obsequio a la entrega del mismo en el punto de información del ayuntamiento en el recinto ferial.

El domingo día 30 en la clausura de la feria, se realizará sorteo de un fin de semana pagado para dos personas entre todos los pasaportes sellados entregados en el punto de información de la FIDA.

**12.00 h.-** Demostración de artesanía del ajo. A cargo de Ajos Ramírez.

**13.00 h.-** Vino Español.

**18:30 h.-** Apertura Museo Etnográfico y del Ajo (C/. Fray Luis de León, 33)

**19:00 h.-** XLIX Feria Internacional del Ajo - ONDA CERO Castilla-La Mancha.

**Emisión en directo.** Espacio radiofónico y de entrevistas desde el Recinto Ferial.

**19:00 h.-** DECORACIÓN DE DELANTALES. Actividad para niños de infantil y primaria. Cada uno decora su delantal y se lo lleva a casa. Aforo limitado.

Inscripciones previas en el stand de la IGP Ajo Morado de Las Pedroñeras.

**Lugar:** Stand IGP Ajo Morado de Las Pedroñeras.

**20:00 h.-** APRENDEMOS A HACER RISTRAS. Aprende a hacer ristras y llévate la tuya a casa. Para participar solo tienes que ser menor de 18 años.

Inscripciones previas en el stand de la IGP Ajo Morado de Las Pedroñeras.

**Lugar:** Stand IGP Ajo Morado de Las Pedroñeras.

**21:00 h.-** Demostración de artesanía del ajo. A cargo de Ajos Ramírez.

**00:30 h.-** ORQUESTA TAXXARA "El Viaje Musical de Taxxara"

(Reggaeton, bailes latinos, pop, rock, dance...)

15 Componentes (7 cantantes y 8 músicos) Coreografías deslumbrantes, más de 50 cambios de vestuario, escenario a tres niveles...

Gran orquesta espectáculo que marca la diferencia, con un excelente y amplísimo repertorio y una puesta en escena espectacular e innovadora. Todo esto acompañado con un gran show en el que la diversión está asegurada.

**Lugar:** Parque de los Viveros.



## Sábado 29 de Julio 2023

**10.00 h.-** XLIX Feria Internacional del Ajo – LOCACTIVA RADIO. Emisión en directo. Espacio radiofónico y de entrevistas desde el Recinto Ferial.

**11:00 h.-** Apertura Museo Etnográfico y del Ajo (C/. Fray Luis de León, 33)

**11:00 h.-** 2º CONCURSO COMARCAL DE HABILIDAD CON TRACTOR A PEDALES.

Bases: Tener entre 4 y 8 años.

Premio: 1º Alevín y 1º Infantil: 3 entradas para el Parque acuático Playa Park en Ciudad Real. Regalo sorpresa para todos los participantes.

Patrocinado por: Suministros Agrícolas VJM y Servicios Agrícolas los MUDIS.

**11:30 h.-** Presentación del video juego de ADINA.

Los creadores de este video juego son diseñadores muy especiales.

Seguro que te sorprenderá lo que nos van a enseñar.

**12:00 h.-** Grabación en directo del Podcast "TODOS EN EL AJO", en el stand de la IGP AJO MORADO DE LAS PEDROÑERAS.

**12:30 h.-** Charla a cargo de Susana Pérez, escritora y creadora del Blog **WEBOS FRITOS**.

Nos explicará como usa ella el ajo en su cocina, tanto en recetas populares como en las más actuales. Según Susana, "Las recetas no son fórmulas matemáticas, sino que, como los sentimientos, varían en cada persona. Las recetas no son de quien las cuenta, sino de quien las hace, porque cada cual pone su sello personal e intransferible. Si una receta fuese una fórmula exacta, todo sabría de la misma forma y, afortunadamente, esto no es así.



**18:30 h.-** Apertura Museo Etnográfico y del Ajo (C/. Fray Luis de León, 33)

**19:00 h.-** MASTER AJO JUNIOR, los participantes de 6 a 12 años podrán aprender a cocinar con nuestro ajo.

Imprescindible apuntarse en el Stand de la IGP Ajo Morado de Las Pedroñeras durante el viernes y sábado por la mañana.

**20:30 h.-** COCINA EN VIVO, de la mano de Quique Cerro, con degustación de tapa con ajo. Aprenderemos a realizar unas tapas originales que seguidamente se podrán degustar por parte de los asistentes en el stand de la IGP Ajo morado de Las Pedroñeras.

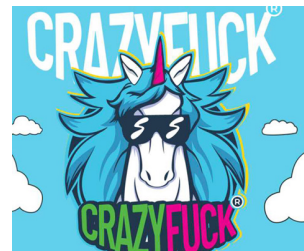
**Lugar:** Stand IGP Ajo Morado de Las Pedroñeras.

**00.30 h.-** CRAZYFUCK FESTIVAL.

Llega la fiesta más potente y divertida, la fiesta que nunca olvidarás.

Profesionalidad, animación, música, vídeos, vanguardia audiovisual, coordinado de forma excepcional.

**Lugar:** Parque de los Viveros.



## Domingo 30 de Julio 2023

**11:00 h.-** Apertura Museo Etnográfico y del Ajo (C/. Fray Luis de León, 33)

**12:00 h.-** CONCURSO: "HABILIDAD CON TRACTOR Y REMOLQUE"

Demuestra tu habilidad y capacidad en el manejo y conducción del tractor con remolque en este concurso de la XLIX Feria Internacional del Ajo 2023. Participa y consigue uno de estos premios:

1º Premio: 200 € y Trofeo.

2º Premio: 150 € y Trofeo.

3º Premio: 100 € y Trofeo.

Inscripciones: El domingo 30 de Julio a las 11:00 horas en el Punto de Información en el Recinto Ferial.

Los premios se entregarán al término de la competición.

**Lugar:** Exteriores del Recinto Ferial.

**12:30 h. -** **SCAPE ROOM AJERO.** Si te gustan los acertijos haz un equipo y a jugar. Los mejores ganarán un buen premio. Para concursar hay que tener entre 10 y 14 años y apuntarse en el stand de **AJO MORADO DE LAS PEDROÑERAS** durante el viernes y el sábado.

Habrán premios para todos los concursantes y los ganadores.

**13:30 h.-** Concurso de cocina para aficionados. Podrán participar todos los aficionados a la cocina que lo deseen con previa inscripción en el punto de información, donde podrán consultar las bases del concurso.

El premio para el ganador será un lote de productos manchegos (Valorado en más de 150€).

**16:30 h.-** Finalización RUTA DEL TAPEO 2023. (Hasta las 18:00h podrás entregar en el punto de información de la feria tu tarjeta sellada de la ruta para entrar en el sorteo de un fin de semana pagado para dos personas)

**18.00 h.-** XIII EDICIÓN DEL CONCURSO NACIONAL DE COCINA "AJO MORADO LAS PEDROÑERAS"

Cocineros de todos los puntos de nuestra geografía nacional se dan cita para demostrar sus habilidades y dotes culinarias supervisados por el gran maestro de la cocina Quique Pérez. Estrella Michelin del Restaurante Doncel de Sigüenza y otros profesionales de reconocido prestigio de nuestra región, todos miembros de la asociación de cocineros Eurotoques.

1º Premio: 2000 €

2º Premio: 1000 €

3º Premio: 500 €

**Lugar:** Recinto Ferial.

**21:30 h.-** Entrega de premios del XIII CONCURSO NACIONAL DE COCINA Y DE LA RUTA DEL TAPEO.

**22.00 h.-** Clausura de la XLIX FERIA INTERNACIONAL DEL AJO.