

SÁBADO 1 DE FEBREIRO

10:00 h. Apertura Feira Alvariza.
12:15 h. Inauguración e entrega de premios.
14:00 h. Sorteo cesta produtos de Artesanía Alimentaria.
14:00 a 16:00 h. Descanso xantar.
20:00 h. Sorteo cesta produtos de Artesanía Alimentaria.
20:00 h. Pase musical Acordeóns de Lalín.
20:30 h. Peche da feira.

CHARLAS E RELATORIOS

11:00 h
OS EXOESQUELETOS NA PREVENCIÓN DE LESIÓNS MUSCULARES.
Edorta Sagardui. Director comercial de Gogoa.

12:00 h
APICULTURA ECOLÓXICA EN TERRITORIOS INSULARES.
Gori Lladó Picornell. Técnico agrícola formador en apicultura en APAEMA (Associació de Productors d'Agricultura Ecològica de Mallorca).

16:30 h
VALORIZACIÓN E PROTECCIÓN DA ABELLA NEGRA LOCAL EN ITALIA.

Fabrizio Zagni. Técnico Apícola recoñecido pola Rexión de Liguria.

19:00 h
TRABALLOS DE SELECCIÓN DA ABELLA AUTÓCTONA GALEGA. Casa do mel de Goente.

19:30 h
MANEXO DE FORMACIÓN DE NÚCLEOS EXPERIENCIA CON VARROMED. Miguel Alonso Castro. Veterinario de ALA.

CATAS E SHOWCOOKING

11:30 h
CATA DE MELES DA IXP MEL DE GALICIA.
Beatriz Ríos Cebreiros. Técnica e formadora do Panel de Cata da IXP Mel de Galicia.

12:45 h
TALLER-DEGUSTACIÓN
FILLOAS DE LESTEDO. Unha viaxe gastronómica a través das estacións.
Cociñeiro: José Manuel Mallón. (Técnico en hostelería e formador).

17:30 h
CATA DE QUEIXOS (Queixerías participantes na feira).

19:00 h
TALLER-DEGUSTACIÓN - "EXPERIENCIAS DE CALIDADE"
SOLOMBO IGP TERNERA GALLEGA CON SALSA DE COGOMELOS O AROMA DO TESOURO DAS ABELLAS. CON MEL IXP MEL DE GALICIA.
Cociñeiro: José Antonio Asorey Torres (Onde Antonio).

OBRADOIROS INFANTÍS

11:00 h
AS ABELLAS SON AS NOSAS AMIGAS.
ECOESTOS DIARIOS PARA COIDAR DAS ABELLAS.
Educalecrín Sooc. Cooperativa Galega.

17:00 h
A ALVARIZA LARPEIRA. ELABORACIÓN DE POSTRES.
QICHEN BIOCOCIÑA E NUTRICIÓN.
Patricia Galego García. Cociñeira, dietista e nutricionista.

DOMINGO 2 DE FEBREIRO

10:00 h. Apertura Feira Alvariza.
14:00 h. Sorteo cesta produtos de Artesanía Alimentaria.
18:50 h. Sorteo cesta produtos de Artesanía Alimentaria.
19:00 h. Clausura Feira

ANDAINA ABELLEIRA.

10:00 h
ANDAINA ABELLEIRA. ROTEIROS DE LALÍN.
Fragas de Catasós.

CHARLAS E RELATORIOS

11:00 h
NOVAS ALTERNATIVAS PARA O CONTROL DA VARROA.
Kepa García. Veterinario responsable apicultura zona norte Laboratorios Calier.

12:00 h
AVESPA EN GALICIA: BIOLOXÍA DOS AVISPÓNS VIDOS E POR CHEGAR.
Sandra Ruzafa. Directora de Mundo artrópodo e Varroa: Calistrip Biox.

13:00 h
OS EXOESQUELETOS NA PREVENCIÓN DE LESIÓNS MUSCULARES.
Edorta Sagardui. Director comercial de Gogoa.

16:30 h
O NOSO POLEN, POSTA EN VALOR.
Jose Carlos Castro Díaz. Apicultor.

OBRADOIROS INFANTÍS

11:00 h
ELABORACIÓN DE VELAS CON CERA DE ABELLA.
Casa do mel de Goente.

17:00 h
TALLER DE PINTURA.
Carlos Santos.

CATAS E SHOWCOOKING

11:30 h
CATA DE MELES DA IXP MEL DE GALICIA.
Beatriz Ríos Cebreiros. Técnica e formadora do Panel de Cata da IXP Mel de Galicia.

12:45 h
TALLER-DEGUSTACIÓN - "EXPERIENCIAS DE CALIDADE"
BOCADOS DE ROAST BEAF IGP TERNERA GALLEGA CON PRALINÉ DE ALLO E MEL IXP MEL DE GALICIA. Cociñeiro: André Arzúa. (Espazo Abella).

17:00 h
CATA DE HIDROMELES.
Argimino Porto. Apicultor e elaborador de hidromel da provincia de Lugo.

18:00 h
TALLER-DEGUSTACIÓN - "EXPERIENCIAS DE CALIDADE"
MOUSE DE QUEIXO DOP CEBREIRO CON 1906, MEL IXP MEL DE GALICIA E FRAMBOESAS. Cociñeiro: André Arzúa. (Espazo Abella).



IV FEIRA INTERNACIONAL DE APICULTURA DE LALÍN

Lalín, 1 e 2 de febreiro de 2025
Carpa do Cocido do Campo da Feira

LVII FEIRA DO COCIDO
Festa de Interese Turístico Internacional



SÁBADO 1 DE FEBRERO

10:00 h. Apertura Feria Alvariza.
12:15 h. Inauguración y entrega de premios.
14:00 h. Sorteo cesta productos de Artesanía Alimentaria.
14:00 a 16:00 h. Descanso comida.
20:00 h. Sorteo cesta productos de Artesanía Alimentaria.
20:00 h. Pase musical Acordeones de Lalín.
20:30 h. Cierre de la feria.

PONENCIAS

11:00 h
LOS EXOESQUELETOS EN LA PREVENCIÓN DE LESIONES MUSCULARES.
Edorta Sagardui. Director comercial de Gogoa.

12:00 h
APICULTURA ECOLÓGICA EN TERRITORIOS INSULARES.
Gori Lladó Picornell. Técnico agrícola formador en apicultura en APAEMA (Associació de Productors d'Agricultura Ecològica de Mallorca).

16:30 h
VALORIZACIÓN Y PROTECCIÓN DE LA ABEJA NEGRA LOCAL EN ITALIA.
Fabrizio Zagni. Técnico Apícola reconocido por la Región de Liguria.

19:00 h
TRABAJOS DE SELECCIÓN DE LA ABEJA AUTÓCTONA GALLEGA. Casa do mel de Goente.

19:30 h
MANEJO DE FORMACIÓN DE NÚCLEOS EXPERIENCIA CON VARROMED.
Miguel Alonso Castro. Veterinario de ALA.

CATAS Y SHOWCOOKING

11:30 h
CATATA DE MIELES DE LA IXP MEL DE GALICIA.
Beatriz Ríos Cebreiros. Técnica y formadora del Panel de Cata de la IXP Mel de Galicia.

12:45 h
TALLER-DEGUSTACIÓN
FILLOAS DE LESTEDO. Un viaje gastronómico a través de las estaciones.
Cocinero: José Manuel Mallón. (Técnico en hostelería y formador).

17:30 h
CATATA DE QUESOS (Queserías participantes en la feria).

19:00 h
TALLER-DEGUSTACIÓN - "EXPERIENCIAS DE CALIDADE"
SOLOMILLO IXP TERNERA GALLEGA CON SALSAS DE SETAS AL AROMA DEL TESORO DE LAS ABEJAS. CON MIEL IXP MEL DE GALICIA.
Cocinero: José Antonio Asorey Torres (Onde Antonio).

TALLERES INFANTILES

11:00 h
LAS ABEJAS SON NUESTRAS AMIGAS.
ECOGESTOS DIARIOS PARA CUIDAR LAS ABEJAS.
Educalecrin Sooc. Cooperativa Galega.

17:00 h
A ALVARIZA LARPEIRA. ELABORACIÓN DE POSTRES.
QICHEN BIOCOCINA Y NUTRICIÓN.
Patricia Galego García. Cocinera, dietista y nutricionista.

DOMINGO 2 DE FEBRERO

10:00 h. Apertura Feria Alvariza.
14:00 h. Sorteo cesta productos de Artesanía Alimentaria.
18:50 h. Sorteo cesta productos de Artesanía Alimentaria.
19:00 h. Clausura Feria

ANDAINA ABELLEIRA.

10:00 h
ANDAINA ABELLEIRA. ROTEIROS DE LALÍN.
Fragas de Catasós.

PONENCIAS

11:00 h
NUEVAS ALTERNATIVAS PARA EL CONTROL DE VARROA.
Kepa García. Veterinario responsable apicultura zona norte Laboratorios Calier.

12:00 h
AVISPA EN GALICIA: BIOLOGÍA DE LOS AVISPONES VENIDOS Y POR LLEGAR.
Sandra Ruzafa. Directora de Mundo artrópodo y Varroa: Calistrip Biox.

13:00 h
LOS EXOESQUELETOS EN LA PREVENCIÓN DE LESIONES MUSCULARES.
Edorta Sagardui. Director comercial de Gogoa.

16:30 h
NUESTRO POLEN, PUESTA EN VALOR.
Jose Carlos Castro Díaz. Apicultor.

TALLERES INFANTILES

11:00 h
ELABORACIÓN DE VELAS CON CERA DE ABEJA.
Casa do mel de Goente.

17:00 h
TALLER DE PINTURA.
Carlos Santos.

CATAS Y SHOWCOOKING

11:30 h
CATAS DE MIELES DE LA IXP MEL DE GALICIA.
Beatriz Ríos Cebreiros. Técnica y formadora del Panel de Cata de la IXP Mel de Galicia.

12:45 h
TALLER-DEGUSTACIÓN - "EXPERIENCIAS DE CALIDADE"
BOCADOS DE ROAST BEAF IXP TERNERA GALLEGA CON PRALINÉ DE AJO Y MIEL IXP MEL DE GALICIA. Cocinero: André Arzúa. (Espazo Abella).

17:00 h
CATATA DE HIDROMIELES.
Argimino Porto. Apicultor y elaborador de hidromiel de la provincia de Lugo.

18:00 h
TALLER-DEGUSTACIÓN - "EXPERIENCIAS DE CALIDADE"
MOUSE DE QUESO DOP CEBREIRO CON 1906, MIEL IXP MEL DE GALICIA Y FRAMBUESAS. Cocinero: André Arzúa. (Espazo Abella).



IV FERIA INTERNACIONAL DE APICULTURA DE LALÍN
Lalín, 1 y 2 de febrero de 2025
Carpa del Cocido del Campo de la Feria
LVII FERIA DEL COCIDO
Fiesta de Interés Turístico Internacional

