

III Feria del aceite de Enguera



17, 18, 19 DE OCTUBRE '25

Organiza:



Ayuntamiento
de Enguera

Colabora:



VIERNES 17 DE OCTUBRE

9:45h	Recepción en la Cooperativa Campoenguera
10:00h	AOVE kids: Cata sensorial de aceite de oliva virgen extra. Taller de aceite aromatizado para alumnos del CEIP Eduardo López Palop de Enguera y CEIP Maestro Jaime Aparicio Pérez de Anna.
12:00h	II Concurso AOVE: Edición Tapas. Concurso de Escuelas de Cocina donde el AOVE es el protagonista en tapas de autor. Participan: Escuela de Cocina del IES Enguera, Colegio Ave Maria de Peña-roja y CdT Alicante. Jurado: Rubén Fenollar, Pedro Garcia Mocholí, Enrique Pedrón y Matilde Marín.
18:30h	Inauguración oficial de la III Feria del Aceite por parte de autoridades representantes de las administraciones públicas que organizan y colaboran en la III Feria del Aceite y conmemoración del Centenario de Campoenguera Cooperativa
19:00h	Apertura de la zona gastronómica, inicio de talleres y música ambiente.
19:30h	Show Cooking de la Escuela de Cocina ganadora del II Concurso AOVE: Edición TAPAS en el Escenario Principal.
19:30h	Cata de vinos de Bodegas Enguera en Sala de los Sentidos. Reserva previa.
21:00h	Degustación de vinos blancos de Bodegas Ladrón de Lunas en el Escenario Principal
22:00h	Música en Directo con el grupo Ecos de la Campiña.

Más información y reservas en feriadelaceite.es



SÁBADO 18 DE OCTUBRE

8:00h	Ruta senderista por la Vía Ferrata, Castillo y poblado íbero de la mano del Club de Deportes de Montaña y del Club Trail Umbría-La Plana. Salida desde el punto de información reserva previa
10:00h	Apertura de zona gastronómica y almuerzos populares.
10:00h 11:30h	Recoge aceitunas y aprende cómo se elabora el aceite. Visita guiada por la almazara de la Cooperativa Campoenguera y degustación de Aceite de Oliva Virgen Extra. Salida desde el punto de información. Reserva previa.
10:30h 12:30h	Rutas guiadas por Enguera. Descubre nuestro pueblo, historia, monumentos y gastronomía. Reserva previa.
11:00h	Actividades para niños en las instalaciones de la feria
11:30h	La tertulia gastronómica: entrevistas, catas y demostraciones de expositores de la feria en el Escenario Principal, incluye El arte de la apicultura: explicación de cómo se produce y elabora la miel
12:00h	Visita al Centro de Interpretación Medioambiental de ADENE. Salida desde el punto de información. Reserva previa
12:00h 13:15h	Cata a Ciegas de productos de Enguera en la Sala Campoenguera. Reserva previa
12:30h	Cata de vinos de Bodegas Enguera en Sala de los Sentidos. Reserva previa.
13:00h	Jornada de Puertas Abiertas en la Cooperativa Campoenguera. Descubre cómo se trabaja en una almazara.
13:30h	Show Cooking de helados con aceite con el Chef Rubén Fenollar, Premio Gastronomía Ciudad de Valencia y Mejor Chef Privado de España 2025, en el Escenario Principal.
17:30h 19:30h	Cata de aceites con maridaje en la Sala Campoenguera. Reserva previa.
18:00h	AOVE kids: Cata sensorial de aceite de oliva virgen extra. Taller de aceite aromatizado para niños. A continuación actividades para niños.
18:00h	Ruta guiada por Enguera. Descubre nuestro pueblo, historia, monumentos y gastronomía. Reserva previa.

19:00h La tertulia gastronómica: entrevistas, catas y demostraciones de expositores de la feria en el Escenario Principal, incluye Taller "Aprende a trabajar el esparto" con la colaboración de José Antonio Poquet

19:30h Cata de Cervezas Artesanas Emi en la Sala de los Sentidos.
20:30h **Reserva previa.**

20:00h Show cooking de Restaurante Kaoba:
"La despensa de Enguera".

22:30h Música en Directo con el grupo INDIANA para celebrar el Centenario de Campoenguera

Más información y reservas en **feriadelaceite.es**



DOMINGO 19 DE OCTUBRE

10:00h	Apertura de zona gastronómica y almuerzos populares.
10:00h 11:30h	Recoge aceitunas y aprende cómo se elabora el aceite. Visita guiada por la almazara de la Cooperativa Campoenguera y degustación de Aceite de Oliva Virgen Extra. Salida desde el punto de información. Reserva previa.
10:30h	Presentación del libro "La cultura del Almuerzo" de Paco Alonso en el Escenario Principal. A continuación Show Cooking de almuerzos de El Industrial.
10:30h 12:30h	Rutas guiadas por Enguera. Descubre nuestro pueblo, historia, monumentos y gastronomía. Reserva previa.
11:00h	AOVE kids: Cata sensorial de aceite de oliva virgen extra. Taller de aceite aromatizado para niños. A continuación actividades para niños de la mano de la Falla El Trampot
12:00h	La tertulia gastronómica: entrevistas, catas y demostraciones de expositores de la feria en el Escenario Principal, incluye El arte de la apicultura: explicación de cómo se produce y elabora la miel
12:00h	Cata de vinos de Cooperativa de Moixent en Sala de los Sentidos. Reserva previa.
12:00h 13:15h	Cata a Ciegas de productos de Enguera en la Sala Campoenguera. Reserva previa
13:00h	Show Cooking del Restaurante Sirera de Navalón, quienes cocinarán sus tradicionales gazpachos en el Escenario Principal
13:00h	Cata de Cervezas Artesanas Emi en la Sala de los Sentidos. Reserva previa.
17:00h	Cata de aceites con maridaje en la Sala Campoenguera. Reserva previa.
17:30h	Merienda como un auténtico campañero de la mano de Campoenguera. Degustación de pan con aceite para todos los asistentes.
18:00h	Bingo Musical en el Escenario Principal con varios premios para los ganadores
20:00h	Clausura Oficial de la Feria

Más información y reservas en **feriadelaceite.es**

NOTAS

Reserva de actividades: Web: feriadelaceite.es | WhatsApp: 611786435

Presencial: Oficina de Turismo de miércoles a sábado de 9 a 14h
o llamando en ese horario al 663 342 087

El horario y número de estas actividades podrá variar en función de las personas que se registren

“La tertulia gastronómica” se realizará en el escenario de la feria a lo largo del día

Los horarios de cierre de los expositores y de la zona gastronómica serán a las 22:00 y las 00:00, respectivamente. Dependiendo de la afluencia de visitantes. El domingo se cerrará las 21h

La organización se reserva el derecho de admisión y a modificaciones en actividades y horarios

Organiza:



Ayuntamiento
de Enguera



Panamar
BAKERY_GROUP.

