

Feria de la Nuez y productos tradicionales

VIERNES 18 NOVIEMBRE

19,30h

Conferencia técnica:
"Nueces: Una fuente de Salud"
Dra. María Isabel Covas Planells
Salón de actos de la Casa de Cultura

21,00h

Cata de nueces de Nerpio
Plaza Mayor

SÁBADO 19 NOVIEMBRE

10,00h

Apertura de la feria

11,00h

Pasacalles amenizado por la Banda de
Música Municipal de Nerpio

12,00 a

Talleres demostrativos y participativos de
usos y costumbres de Nerpio
(Elaboración de orujo. Elaboración de esencia
de plantas aromáticas. Elaboración de
embutidos y pan. Demostración de trilla. Taller
de prehistoria y pinturas rupestres. Partida de
"truque". Elaboración de platos típicos de
Nerpio. Taller de manualidades para niños.
Elaboración cestos de mimbre)

14,00h

12,00h

Taller de alfarería para niños

14,00h

Comida popular. DONATIVO: 5€

16,00h a

Talleres demostrativos y participativos
(Música y baile tradicional de Nerpio.
Juegos ambientales para niños. Elaboración
de dulces)

19,00h

16,00h

Taller de alfarería para niños

18,30h

Degustación de dulces y licores.
DONATIVO: 2€

19,30h

Actuación de música tradicional de Nerpio



DOMINGO 20 NOVIEMBRE

10,00h

Apertura del mercado artesanal.

11,00h

Demostración "Como partir nueces...
BIEN" y a continuación Concurso de partir
nueces.

12,00 a

Juegos tradicionales para niños. Talleres
demostrativos y participativos

14,00h

(Elaboración de cestos de mimbre.
Elaboración de queso. Elaboración de
platos típicos de Nerpio. Elaboración de
jabón artesanal. Demostración de herraje
de caballos. Taller de manualidades para
niños. Demostración esquilo oveja)

16,00h

Cierre de la FERIA DE LA NUEZ Y
PRODUCTOS TRADICIONALES



(La Organización se reserva el derecho de modificar o anular cualquier acto)