



PROGRAMA II FERIA AUTENTIKA

• VIERNES 4 SEPTIEMBRE

- **16:00** Apertura
- **17:00 – 20:00** Apertura del punto de información txiki con actividades, photocall, pinturas y material para la Gymkana Autentika
- **17:00 – 18:00** II Concurso morfológico navarro de Raza Pottoka en corrales del gas
- **17:00 – 20:30** Mercado
- **18:00 – 18:30** Prepara tu tostada con el chef Tripontzi (actividad infantil)
- **18:00 – 18:30** Cata a dos de miel Erlanki (producto ecológico) y queso fundido de raza Latxa Sustrai (euskera)
- **18:00 – 19:00** Visita guiada a las razas Betizu, Casta Navarra y Pottoka (castellano). Corrales del gas
- **18:00 - 20:30** Juego Reyno Gourmet
- **18:30 – 19:00** Presentación de jóvenes productores y productoras de carne en venta directa con degustación de ternera pirenaica
- **18:00 – 19:00** Exhibición de razas equinas: Burguete, Jaca Navarra y Pottoka en el coso
- **19:00 – 20:00** Visita guiada a las razas Betizu, Casta Navarra y Pottoka (euskera) Corrales del gas
- **19:00 – 20:00** Mesa redonda: Tomando el relevo: jóvenes que transforman la ganadería
- **20:00 – 20:30** Presentación: Escuela de Pastoreo Gidari
- **20:00 – 22:00** Asado de potro de raza Burguete de producción integrada
- **20:30 – 21:00** Presentación de la tierra al plato
- **21:00 – 23:00** Cena degustación del proyecto “De la tierra al plato”. Aforo limitado. Para apuntarte descubre los detalles en: <https://www.anapeh.com/>

• SÁBADO 5 SEPTIEMBRE

- **10:00** Apertura
- **10:00 – 14:00** Mercado
- **10:00 – 14:00** Apertura del punto de información txiki con actividades, photocall, pinturas y material para la Gymkana Autentika
- **11:00 – 11:30** Almuerzo saludable (actividad infantil)
- **11:00 – 12:00** Visita guiada a las razas Betizu, Casta Navarra y Pottoka (castellano). Corrales del gas
- **11:00 – 14:00** Hinchables (actividad infantil)



- **11:30 – 12:30** Exhibición de las razas ovinas Latxa, Raza Navarra y Sasi-Ardi y Cabra Pirenaica en el coso
- **11:30 – 12:30** Concurso popular de Queso maduro de raza Latxa/DOP Idiazabal/DOP Roncal
- **11:30 – 14:00** Elaboración de queso de raza Latxa
- **12:00 – 13:00** Visita guiada a las razas Betizu, Casta Navarra y Pottoka (euskera). Corrales del gas
- **12:00 – 14:00** Juego Reyno Gourmet
- **12:30 – 13:30** Demostración de perro Pastor Vasco dirigiendo al rebaño
- **12:30 – 13:30** Mesa redonda: Razas autóctonas e innovación: aliadas para la gestión del territorio
- **13:00 – 15:00** Asado de IGP Ternera de Navarra raza pirenaica
- **13:30 – 14:15** Presentación de jóvenes productores y productoras de carne de venta directa con degustación de euskal txerri y ternera pirenaica
- **14:15 – 14:45** Cata a 2 de pan de panadería Lakabe (producto ecológico) y aceite de oliva Aranda (producto ecológico)
- **14:45 – 15:00** Entrega de premios del concurso popular de queso maduro de raza Latxa/DOP Idiazabal/DOP Roncal
- **17:00 – 20:00** Hinchables (actividad infantil)
- **17:00 – 20:00** Apertura del punto de información txiki con actividades, photocall, pinturas y material para la Gymkana Autentika
- **17:00 – 20:30** Mercado
- **17:30 – 18:30** Mesa redonda: La cultura como eje de conservación de un mundo rural vivo
- **18:00 – 18:30** Prepara tu tostada con el chef Tripontzi (actividad infantil en euskera)
- **18:00 – 18:30** Demostración de doma natural equina en el coso
- **18:00 – 20:30** Juego Reyno Gourmet
- **18:00 – 19:00** Visita guiada a las razas Betizu, Casta Navarra y Pottoka (euskera). Corrales del gas
- **18:30 – 19:00** Cata a 2 de zumo de manzana Ekosagar (producto ecológico) y patés y cremas vegetales Basabiotza (producto ecológico)
- **19:00 – 20:00** Exhibición de raza vacuna Pirenaica en el coso
- **19:00 – 20:00** Visita guiada a las razas Betizu, Casta Navarra y Pottoka (castellano). Corrales del gas
- **19:00 – 20:00** Charla: De nuestros pastos al plato: modelos de venta directa de carne
- **19:30 – 20:30** Entrega de premios del Concurso de vacuno de raza Pirenaica de Navarra y del Concurso de Pottoka de Navarra en el coso



- **20:00 – 20:45** Presentación de personas productoras de carne del proyecto Kalaska en venta directa con degustación de sus productos (ternera pirenaica, cordero latxo, potro burguete, también en ecológico)
- **20:00 – 22:00** Asado de razas autóctonas

• **DOMINGO 6 SEPTIEMBRE**

- **10:00** Apertura
- **10:00 – 11:00** Recogida de tomate para el concurso
- **10:00 – 14:00** Mercado
- **10:00 – 14:00** Apertura del punto de información txiki con actividades, photocall, pinturas y material para la Gymkana Autentika
- **11:00 – 11:30** Almuerzo saludable (actividad infantil)
- **10:00 – 14:00** Curtido artesanal de pieles con alumbre
- **11:00 – 12:00** Visita guiada a las razas Betizu, Casta Navarra y Pottoka (euskera). Corrales del gas
- **11:00 – 14:30** Hinchables (actividad infantil)
- **11:30 – 12:30** Exhibición de raza vacuna Pirenaica y porcino Euskal-Txerri en el coso
- **11:30 – 12:30** Concurso de tomate
- **11:30 – 12:30** Presentación proyecto Pausoka con degustación de Pottoka y concierto de Txalaparta
- **12:00 – 13:00** Visita guiada a las razas Betizu, Casta Navarra y Pottoka (castellano). Corrales del gas
- **12:30 – 13:00** Demostración de esquileo en el coso
- **12:30 – 13:30** Mesa redonda: Razas autóctonas: diferenciación, calidad y valor añadido
- **13:00 – 15:00** Asado de IGP Cordero de Navarra
- **13:30 – 14:00** Entrega de premios concurso de tomate y premios a los puestos del mercado
- **14:00 – 14:30** Reconocimiento a las asociaciones de las razas autóctonas de Navarra y clausura de la feria AUTENTIKA