

Con la participación de

David
González

Participante en
Master Chef



Esther Núñez
Otero

Participante en
Master Chef



Actividades de la Feria

Taller de Gominolas

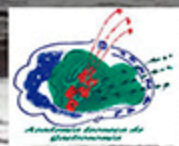
2 de septiembre a las 17:30 horas

Previa inscripción en el Ayuntamiento - Límite 40 plazas

1º Concurso de Repostería Profesional y Amateur

1º Concurso de Repostería para Niños

En colaboración con Academia Leonesa de Gastronomía



Cómo llegar



Pabellón
Climatizado



@feriadeldulcebenavides

@FeriaBenavides



Ayuntamiento de Benavides
Avda. del Órbigo, 37

Tel. 987 37 00 03 - Fax. 987 37 03 25
oficinas@aytobenavides.com

1 y 2 de septiembre de 2018

XIII Feria del Dulce

Benavides de Órbigo

León



Pabellón de Deportes

Sábado 1

De 12:30 h. a 14:00 h.

De 17:00 h. a 21:00 h.

Domingo 2

De 11:00 h. a 14:00 h.

De 17:00 h. a 21:00 h.



Ayuntamiento
de Benavides



DIPUTACIÓN
DE LEÓN

Saludo de la Alcaldesa Ana Rosa Sopeña Ballina

Nuestra Feria del Dulce, sigue creciendo y es gracias a tod@s vosotr@s, Benavides sigue siendo el rincón más dulce de la provincia.

12 ediciones han pasado de esta dulce y particular Feria que nos caracteriza, y un año más se acerca a todos nosotros para que podamos participar, degustar y aprender de la mano de grandes productores artesanos y profesionales del mundo de la repostería.

Tendremos talleres profesionales, Concursos para mayores y pequeños, degustaciones gratuitas, talleres prácticos para niños y mayores que serán las delicias de toda la familia. No faltarán los hinchables para los niños, música y magia para todos los públicos.

Apoyamos la gastronomía de nuestra tierra, uno de los motores de nuestra economía. Los mejores artesanos pasteleros lo saben, es difícil conseguir un buen postre, pero con productos de calidad, trabajo, esmero y cariño se consigue y en Benavides la Repostería se escribe con mayúsculas.

Nuestra Feria es única y trabajamos para que siga muy presente, con grandes profesionales, lugar dónde aprender trucos y técnicas para obtener los mejores postres. Y por supuesto una gran variedad de productos que nadie se debería perder.

Os invito a acercaros y participar, pasadlo bien y endulzaros que la vida sólo se vive una vez.

Expositores 2018

- * I.G.P. Mantecadas Astorga
- * Lemapan
- * Sobaos y Quesadas Joselín
- * Miel Artesanal "El Robledal"
- * Artesanía vasca
- * Del Monte de Tabuyo
- * Conservas Bubo Babia
- * Nicanores de Boñar
- * Hojaldres Nazaré
- * Confiterías Conrado
- * Sobaos y Quesadas "Del Pas-Pelayo"
- * Panadería-repostería Ángel
- * Panales Pedro
- * Confiterías Albany
- * Repostería Montesori
- * Miel de León
- * Sobaos El Macho
- * Panadería Ángel
- * Ayto. de Benavides
- * Galletas de Ferro Peregrina
- * Chocolates Refart
- * Panadería gallega Francisco Lozano
- * Cerveza Castreña y Miel 28 Lunas
- * Quesos "Facendera"
- * Orujos y Licores José Díez
- * Vermouth Perdón
- * Quesería "Los Payuelos"
- * Chocolates Santocildes
- * Helados Coladilla
- * Qesín "el bombón del queso"
- * La Dulzura Árabe
- * Obrador monacal - Monjas Jerónimas
- * Mundo Dulce
- * Urzapa Miel Ecológica



Sábado 1 de septiembre

- 12:15 h. Recepción de autoridades en el Pabellón de deportes del Ayuntamiento de Benavides
- 12:30 h. Inauguración Oficial (a cargo de la Presidenta de las Cortes de Castilla y León: Dña. Silvia Clemente Municio)
- 13:00 h. Apertura de los Talleres Infantiles
- 13:15 h. "Taller de Cerveza con Hidromiel" con Cerveza Castreña
- 14:00 h. Cierre de la Feria
- 17:00 h. Apertura de la Feria
- 17:00 h. Apertura de los Talleres Infantiles
- 17:30 h. Taller de Cocina Dulce con Jesús Prieto de Restaurante Serrano
- 18:00 h. Exposición de los postres elaborados en el concurso de niños Feria del Dulce acompañados de Esther Núñez Otero Participante de Master Chefs
- 18:00 h. Taller a cargo de Centro Integrado de FP Ciudad de León. "Coctelería de autor con técnicas moleculares"
- 19:00 h. Taller de Cocina Dulce con David González concursante de Masterchef
- 19:30 h. Espectáculo de magia: "Manjar de Reyes"
- 20:30 h. Fallo del Concurso Dulce para Niños y degustación de los dulces por el público
- 21:00 h. Cierre de la Feria

Domingo 2 de septiembre

- 11:00 h. Apertura de la Feria
- 12:00 h. Apertura de los Talleres Infantiles
- 13:00 h. Taller Inaugural por Helados Coladilla "Aprende a realizar un Helado artesano"
- 13:30 h. Baile Vermouth con la Banda de Música de Benavides
- 14:00 h. Cierre de la Feria
- 17:00 h. Apertura de la Feria
- 17:00 h. Apertura de los Talleres Infantiles
- 17:30 h. Taller con Gominolas
- 17:30 h. TV Concurso profesional y amateur de repostería
- 18:00 h. Exposición de los postres presentados en el concurso
- 18:30 h. "Taller de Repostería Saludable" a cargo de Panadería Luis
- 19:30 h. Entrega de Premios de los Concursos de Expositores y del TV Concurso profesional y amateur Feria del Dulce de Benavides
- 19:45 h. Bailes regionales a cargo del grupo de música popular "La Barbacana"
- 20:00 h. Degustación de los postres elaborados en el concurso
- 21:00 h. Rifa Sorpresa, cortesía de los expositores
- 21:00 h. Cierre de la Feria
- 21:15 h. Chocolatada Fin de Feria (cortesía de Chocolates Santocildes y acompañada de mantecadas I.G.P. de Astorga)

Los horarios y actividades pueden sufrir modificaciones en función de la organización.