



CAPRAESPAÑA - Cumbre Nacional de Caprino
PROGRAMA

20 Septiembre

- 10.30 Apertura de la feria
- 10.30 Curso Práctico "Elaboraciones de la fusión de la leche de cabra en la Alta pastelería" y "Menú la fusión de la cabra" (*Área de recetas*)
- 10.30 Inauguración de la feria
- 10.30 Catas comentadas infantiles de quesos (*Área Degustaciones*)
- 14.30 Cierre de la feria
-
- 16.30 Apertura de la feria
- 16:45 Inauguración Jornadas Técnicas
- 17:00 Jornadas Técnicas
- 17.30 Catas comentadas de quesos (*Área degustaciones*)
- 18:00 Encuentro Nacional Intercooperativo de Caprino (*Sala de prensa*)
- 18.30 Curso Práctico "Elaboraciones de la fusión de la leche de cabra en la Alta Pastelería" y "Menú la fusión de la cabra" (*Área de recetas*)
- 20.30 Cierre de la feria

21 Septiembre

- 10.30 Apertura de la feria
- 11.00 Jornadas Técnicas
- 12.00 Catas comentadas de quesos (*Área degustaciones*)
- 13.30 Degustaciones de platos con queso de cabra elaborados por el Taller de Empleo "Sebastián de Almonacid" (Torrijos) de la Diputación Provincial de Toledo.

- 14:00 Clausura de las Jornadas Técnicas
- 14.30 Cierre de la feria
- 16.30 Apertura de la feria
- 17.30 Catas comentadas de quesos (*Área Degustaciones*)
- 19.00 Degustaciones de postres y repostería a base de queso, leche y yogur de cabra, elaborados por el Taller de Empleo "La Germana" (Pepino) de la Diputación Provincial de Toledo.
- 20.30 Cierre de la feria

22 Septiembre

- 10.30 Apertura de la feria
- 11.00 Curso Práctico "Elaboraciones de la fusión de la leche de cabra en la Alta Pastelería" y "Menú la fusión de la cabra" (*Área de recetas*)
- 13.00 Entrega de premios del Concurso Nacional de Quesos de Cabra - CAPRAESPAÑA (*Área degustaciones*)
- 14.30 Cierre de la feria