DOSSIER DE PRENSA

CORIA · 23–25 OCTUBRE 2026

Tentaciones de Cáceres

MERCADO SOSTENIBLE



23-25 OCTUBRE | CORIA

Un mercado sostenible para fomentar la economía social del sector agroalimentario en zonas rurales de España y Portugal.

JORNADAS TÉCNICAS | TALLERES | MERCADO | ANIMACIÓN | VISITAS GUIADAS

interreg España - Portugal

DIPUTACIÓN DE CÁCERES

BIOCACERES.ES

Contenido

El evento y sus objetivos 3–4

Programación de un vistazo 5

Jornada técnica 6–20

Programa completo 21–22

Mercado de productores 23–37

Recetario colaborativo 38–39

GastroCáceres 40–42

Actividades y talleres 43–49



El evento

La **Diputación Provincial de Cáceres** pone en marcha el proyecto "*Impulso del Ecosistema de Economía Social en el Sector Agroalimentario – Agrosocial*". El objetivo principal de este proyecto es fomentar la creación de empleo de calidad en la cadena de valor agroalimentaria, desarrollando un ecosistema transfronterizo de emprendimiento en la economía social agroalimentaria. Como objetivos específicos, están la **creación de nuevas empresas**, **mejora de la competitividad de las existentes** y **facilitar la cooperación entre ellas**.

Para alcanzar los objetivos, el proyecto se despliega a través de actividades y acciones como son la Promoción del ecosistema transfronterizo de Economía Social agroalimentaria y el fomento del emprendimiento social en el sector agroalimentario.

En este contexto, el Área de Desarrollo Sostenible y Turismo de Diputación de Cáceres ha sido el encargado de la organización de la **I edición de Tentaciones de Cáceres, Mercado Sostenible**. Un mercado sostenible enfocado prioritariamente en la promoción de productos de km 0, reducción de la huella de carbono y consumo responsable, con el fin de promover el intercambio de contactos y posibles alianzas que permitan colocar los productos regionales en el circuito internacional, promover el trabajo en red, y desarrollar acciones de cooperación entre productores que puedan promover el desarrollo de nuevos productos.

El evento Tentaciones de Cáceres, Mercado Sostenible se celebrará en la ciudad de **Coria (Cáceres), los días 24 y 25 de octubre de 2026**, incluyendo una **jornada técnica** previa el **viernes 23 de octubre**.



Objetivos de la primera edición

Los objetivos que se marca la Diputación Provincial de Cáceres con el desarrollo de este evento son:

Frenar la despoblación: Actuar como catalizador para la creación de empleo y oportunidades, especialmente para jóvenes y mujeres del ámbito rural.

Transformación digital: Impulsar competencias digitales, agricultura de precisión y uso de nuevas tecnologías en cooperativas entre los diferentes profesionales del sector.

Competitividad: Aumentar los beneficios y la sostenibilidad de más de 150 empresas del sector agroalimentario que participarán en las diferentes actividades.

Red de colaboración: Fomentar la plataforma Agrosocial Lab y las mesas de trabajo transfronterizas para compartir recursos y formación especializada.





Tres días en Coria

VIERNES

23

Jornada técnica

Innovación, economía social y cooperación transfronteriza. Programa y horarios.

SÁBADO

24

Mercado y actividades

Mercado de 10:00 a 20:00 h. Gastronomía, talleres, música, patrimonio y visita nocturna.

DOMINGO

25

Mercado y familias

Mercado de 10:00 a 15:00 h. Cocina en directo, actividades infantiles, música y cuentacuentos.





Viernes 23 – Jornada técnica

Inscripción en este enlace

10:30 h Recepción de asistentes y entrega de documentación

11:00 h Inauguración de la jornada

11:30–12:50 h

LA ECONOMÍA SOCIAL ANTE EL RETO DEMOGRÁFICO, SOSTENIBILIDAD, DIGITALIZACIÓN Y LA MUJER EN LA ECONOMÍA SOCIAL AGROALIMENTARIA

11:30 h Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura
Carmen Moreno Vargas
Directora de Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura.

11:50 h Confederação Nacional das Cooperativas Agrícolas e do Crédito Agrícola de Portugal, CCRL (CONFAGRI)
António Cláudio Heitor
Departamento de Sustentabilidade, Inovação e Qualidade de CONFAGRI.

12:10 h Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía
César Díaz Barroso
Responsable de I+D+I de Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía.

12:30 h Espacio de debate y coloquio participativo

12:50–14:00 h

SOLUCIONES INNOVADORAS Y BUENAS PRÁCTICAS DE ECONOMÍA SOCIAL EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO

12:50 h Caso de éxito en la provincia de Cáceres: Fundación COOPRADO
Beatriz Jorge Castro
Técnica de Gestión de Proyectos de la Fundación COOPRADO.

13:05 h Aplicación de la tecnología NIRS en el sector agroalimentario
David Tejerina Barrado
Área de Calidad de Carne y Tecnología NIRS. CICYTEX (Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura).

13:20 h Modelos organizativos de éxito frente al relevo generacional
Fermín González Pérez
Departamento técnico de Cooperativas Agro-alimentarias de Extremadura y técnico del Comité de Jóvenes Cooperativistas de Extremadura.

13:35 h Redes, alianzas territoriales y cadenas de valor
Paloma García González
Técnica de Proyectos. Fundación Entretantos.

13:50 h Espacio de debate y coloquio participativo

14:30 h Almuerzo en Restaurante HUUMM

DESDE 16:00 h

SOLUCIONES INNOVADORAS Y BUENAS PRÁCTICAS DE ECONOMÍA SOCIAL EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO

16:00 h Casos de éxito en Portugal
António Cláudio Heitor
Departamento de Sustentabilidade, Inovação e Qualidade. Confederação Nacional das Cooperativas Agrícolas e do Crédito Agrícola de Portugal, CCRL (CONFAGRI).

16:15 h Del diagnóstico a la acción: un modelo práctico para favorecer el relevo generacional en cooperativas agroalimentarias.
Manuel Muñoz Ruiz
Consultor especializado en gestión de proyectos. Cercania Consultores.

16:30 h Nuevas tecnologías aplicadas al sector agroalimentario
Gregorio Becerra Fernández
Director técnico de AGRODEX.

16:45 h Liderazgo femenino en la Economía Social Agroalimentaria
Mónica Tierno Díaz
Directora general de Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte.

17:00 h Agroturismo
María del Mar Domínguez García
Los Encepados Experiencias.

17:15 h Espacio de debate y coloquio participativo

18:00 h Cierre de la jornada y visita guiada al Conjunto Histórico de Coria

21:00 h Cena en Restaurante HUUMM



Innovación y cooperación

La jornada técnica, **Innovación y cooperación para impulsar el ecosistema agrosocial transfronterizo**, enmarcada dentro de la celebración de la **I Edición de Tentaciones de Cáceres, Mercado Sostenible**, está basada en AGROSOCIAL LAB y en la Convocatoria de Soluciones Innovadoras y Buenas Prácticas de Economía Social en el Sector Agroalimentario.

Se celebrará el viernes 23 de octubre en Coria y sus objetivos son la promoción del ecosistema transfronterizo de economía social agroalimentaria y el fomento del emprendimiento social en el sector agroalimentario, respectivamente.

La jornada, prevista para un total de **50 personas**, está dirigida a profesionales del sector de la economía social agroalimentaria del espacio transfronterizo del **proyecto AGROSOCIAL**, especialmente pertenecientes al área de cooperación Centro-Extremadura-Alentejo.

Dirigida a cooperativas y empresas sociales agroalimentarias, entidades, asociaciones, universidades, centros de formación profesional, centros tecnológicos y de innovación, inversores y financiadores de iniciativas.

El lugar destinado para el desarrollo de la jornada será en dependencias del **Ayuntamiento de Coria** y la modalidad de asistencia será **presencial, gratuita, con inscripción previa**.



Los ejes de la jornada

Con esta jornada se pretende visibilizar la **importancia de la economía social agroalimentaria** ante el reto demográfico, profundizar en los desafíos que afronta el sector, presentando, al mismo tiempo iniciativas, experiencias y soluciones que puedan favorecer el emprendimiento social y abordar la falta de relevo generacional, como son las relacionadas con la investigación, la cooperación, acceso a la financiación, digitalización, formación, etc.

El programa se inicia con una reunión interna de Socios del proyecto.

En el bloque de **AGROSOCIAL LAB** se tratarán ejes de trabajo como son: los desafíos de sostenibilidad y digitalización del sector, la mujer en la Economía Social agroalimentaria y la economía social ante el reto demográfico, destacando la importancia del Sector Agroalimentario en el territorio transfronterizo que abarca el proyecto, sobre todo en el área de cooperación Centro-Extremadura-Alentejo, y con especial mención a la provincia de Cáceres.

En el espacio destinado a la **Convocatoria de Soluciones innovadoras y Buenas Prácticas de Economía Social en el Sector Agroalimentario**, se tratarán temáticas enfocadas a visibilizar iniciativas, presentar experiencias y ofrecer soluciones que contribuyan a afrontar los retos y desafíos del sector, especialmente aquellas que puedan favorecer el emprendimiento social y abordar la falta de relevo generacional en el sector.



Carmen Moreno Vargas

Carmen Moreno Vargas - Directora de Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura



Carmen Moreno Vargas, es doctora ingeniera agrónoma y directora de Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura. Además, ha sido directora general de Economía Social de la Junta de Extremadura entre 2015 y 2019.

Cuenta con una amplia trayectoria vinculada al cooperativismo agroalimentario, desde la que abordará su importancia en Extremadura, especialmente en Cáceres, y el papel de la mujer ante el reto del relevo generacional.

António Cláudio Heitor



António Cláudio Heitor - Departamento de Sustentabilidade, Inovação e Qualidade de CONFAGRI.

António Cláudio Heitor es ingeniero forestal por el Instituto Superior de Agronomía de la Universidad Técnica de Lisboa. Su trayectoria profesional se ha centrado en la gestión forestal, el desarrollo rural, la promoción del modelo cooperativo y la gestión sostenible de los recursos naturales.

Desde 2003, forma parte del Departamento de Sostenibilidad, Innovación y Calidad de CONFAGRI, donde presta asesoramiento técnico a cooperativas y participa en proyectos nacionales e internacionales de innovación y desarrollo. Asimismo, colabora en estudios de impacto ambiental y evaluación de políticas, y es auditor de sistemas de certificación forestal sostenible PEFC y FSC, así como de sistemas de calidad.

También ejerce como guía rural especializado en la observación de fauna y flora en Companhia das Lezírias y dirige el proyecto personal de comunicación y divulgación del mundo rural «Naturalmente Rural».

Cooperativas de Andalucía

César Ruíz Barrado - Responsable de I+D+i de Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía.



Ingeniero Técnico Agrícola por la Universidad de Extremadura y consultor de innovación acreditado por la Junta de Andalucía.

Con una amplia trayectoria en el mundo cooperativista agroalimentario, primero en Cooperativas Agro-alimentarias de Extremadura y desde hace más de 14 años en Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, dirigiendo actualmente su departamento de I+D+i.

Además, fue, durante más de tres años, Técnico de Citoliva - Centro tecnológico de Olivar y Aceite.

De esta forma, ha gestionado más de un centenar de proyectos de investigación agrícola y ganadera, a nivel autonómico, supraautonómico e internacional.

Entre los últimos tres años, destacan proyectos como SPACE4GREEN, LOGICEB, Innovavino, Tricabland o Agrosocial, Además, ha impulsado el campus de innovación cooperativo, que va por su tercera edición y el programa de innovación abierta, exclusivo para cooperativas andaluzas, denominado Coop Open Innovation.

Beatriz Jorge Castro

Beatriz Jorge Castro - Técnica de Gestión de Proyectos i+D+i. Fundación COOPRADO.



Beatriz Jorge Castro, Graduada en Veterinaria por la Universidad de Extremadura.

Actualmente desarrolla su trabajo como Técnica de Gestión de Proyectos de I+D+i en la Fundación Cooprado.

Su formación y contacto con el sector ganadero le aportan una perspectiva cercana a la realidad del medio rural y de sus profesionales. Desde su puesto actual, participa en la gestión de proyectos de investigación, desarrollo e innovación orientados a contribuir a la mejora y al desarrollo del sector agroalimentario.

David Tejerina Barrado



DR. David Tejerina Barrado - Área de Calidad de Carne y Tecnología NIRS en CICYTEX (Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura)

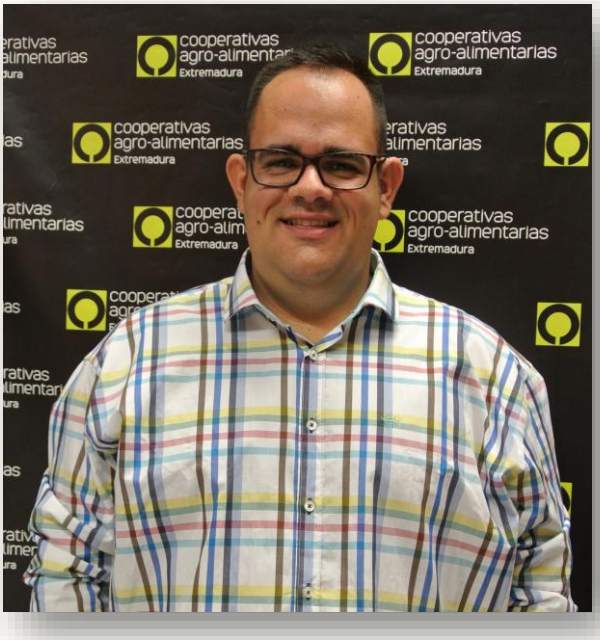
David Tejerina Barrado, Doctor en Ciencia y Tecnología de los Alimentos e investigador de CICYTEX - Centro de Investigaciones Finca La Orden - Valdesequera, cuenta con una amplia trayectoria en investigación y transferencia tecnológica aplicada al sector agroalimentario.

Su actividad científica se centra en la calidad y valorización de productos cárnicos, especialmente del cerdo ibérico, así como en el desarrollo de tecnologías innovadoras para la conservación de alimentos, la espectroscopia NIRS, la sensorización y la sostenibilidad de los sistemas alimentarios.

A lo largo de su carrera ha participado y liderado numerosos proyectos nacionales e internacionales y cuenta con una destacada producción científica en revistas de alto impacto.

Fermín González Pérez

Fermín González Pérez - Departamento técnico de Cooperativas Agroalimentarias de Extremadura y Técnico del Comité de Jóvenes Cooperativistas de Extremadura.



Fermín González Pérez, es graduado en Ingeniería Hortofrutícola y Jardinería y máster en Dirección y Gestión de Cooperativas Agroalimentarias.

Cuenta con una amplia experiencia en asesoramiento técnico agrario y actualmente trabaja como técnico en Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura, donde también es técnico del Grupo de Jóvenes.

Su intervención abordará modelos organizativos de éxito frente al reto del relevo generacional en el sector cooperativo agroalimentario.

Paloma García González

Paloma García González - Técnica de Proyectos. Fundación Entretantos.



Paloma García González es una apasionada del campo y comprometida con el futuro del medio rural, además, cuenta con más de 15 años de experiencia en educación y sensibilización ambiental.

Actualmente, trabaja como técnica de proyectos en la Fundación Entretantos, donde impulsa iniciativas que conectan la sostenibilidad, la agroecología y la transformación social.

Forma parte del equipo de la Fundación Entretantos que desarrolla la Secretaría Técnica de La Vera Nos Alimenta, una iniciativa que promueve sistemas alimentarios locales y sostenibles, fortaleciendo los vínculos entre quienes producen alimentos y quienes los consumen. Desde su experiencia, apuesta por la cooperación y el trabajo colectivo como herramientas para afrontar los retos del sector agroalimentario y construir un medio rural vivo, sostenible y con oportunidades de futuro."

Casos de éxito en Portugal

António Cláudio Heitor - Departamento de Sustentabilidade, Inovação e Qualidade. Confederação Nacional das Cooperativas Agrícolas e do Crédito Agrícola de Portugal, CCRL (CONFAGRI)



En esta ocasión presentará casos que han sido aplicados en el país luso con éxito.

Manuel Muñoz Ruiz

Manuel Muñoz Ruiz - Consultor especializado en gestión de proyectos Cercania Consultores.



Manuel Muñoz es abogado y consultor especializado en gestión de proyectos, desarrollo territorial y empresarial, con experiencia en el diseño y ejecución de actuaciones para empresas, administraciones públicas y entidades vinculadas al desarrollo local, la economía social y la transformación del territorio.

Actualmente forma parte de Cercanía Consultores, donde trabaja en proyectos de financiación europea, desarrollo empresarial, planificación y gestión de políticas públicas.

En el marco de AGROSOCIAL – INTERREG POCTEP 2021-2027, ha participado en el diseño y desarrollo del Plan Piloto de Relevo Generacional de la Cooperativa Agrícola Virgen de Palomares, orientado a facilitar la movilización y cesión segura de tierras como herramienta para favorecer la continuidad de las explotaciones agrarias.

Gregorio Becerra Fernández

Gregorio Becerra Fernández - Director Técnico de AGRODEX.



Gregorio Becerra Fernandez, Ingeniero Agrícola cuenta con una doble especialidad, explotaciones agropecuarias e industrias agrarias y alimentarias, lo que le aporta una amplia visión del sector. Desde 2017 desempeña la labor de Director Técnico en AGRODEX S.L..

Continúa formándose en nuevas tecnologías aplicadas al campo y medio ambiente, las cuales considera pilares fundamentales de la agricultura del futuro, como son la robótica, automarización de maquinaria, agricultura de precisión, big data, inteligencia artificial, teledetección mediante dron-satélite…

Gracias a la experiencia adquirida y a la asociación AGRODEX S.L. en la actualidad se encuentra inmerso en la creación y desarrollo de un nuevo proyecto de servicios agrícolas 4.0, DRONDEANDO SERVICIOS, basado en información y recopilación de datos a través de sensores embarcados en drones-satélites y postprocesado para brindar un conocimiento, análisis y respuesta adecuada a sus clientes.

Mónica Tierno Díaz

Mónica Tierno Díaz - Directora General de Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte.



Mónica Tierno Díaz, es Directora General de la Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte desde 2018, organización que integra 15 cooperativas y agrupa a más de 2.500 agricultores del norte de Extremadura.

Cuenta con formación especializada en alta dirección y gestión empresarial, destacando el Programa de Alta Dirección de Empresas (DEA) de San Telmo Business School y el Programa de Dirección de Cooperativas (DIRCOOP) del Instituto de Empresa (IE).

Durante su trayectoria ha impulsado procesos de modernización, transformación digital y desarrollo estratégico, apostando por la profesionalización de la gestión y la mejora de la competitividad del sector cooperativo agroalimentario.

Su experiencia al frente de esta organización le aporta una visión directa sobre los desafíos del cooperativismo, el desarrollo del medio rural y la importancia de avanzar hacia una mayor participación de las mujeres en los puestos de dirección y toma de decisiones.

María del Mar Domínguez García

María del Mar Domínguez García - Los Encepados Experiencias.



María del Mar Domínguez García es directora y gerente de Los Encepados Experiencias, un proyecto familiar de oleoturismo en la Finca Los Encepados, en Valdelacasa de Tajo (Cáceres), en pleno Geoparque Villuercas-Ibores-Jara.

Tras instalarse en el pueblo de sus padres en 2020, puso en marcha en 2022 experiencias para grupos reducidos en torno a su olivar, con certificación de cultivo ecológico desde 2015: visita al olivar, realizar una cata de aceite de oliva virgen extra y conocer su oleoteca. Su proyecto ha sido distinguido con el Premio al Mejor Emprendimiento Oleoturístico de España, en los II Premios de Oleoturismo España.

Programa de actividades

Horarios
Viernes, 23 10:30 a 21:00h
Sábado, 24 10:00 a 14:30h / 16:00 a 20:30h
Domingo, 25 10:00 a 15:00h

Viernes 23 de octubre

Jornadas técnicas INNOVACIÓN Y COOPERACIÓN PARA IMPULSAR EL ECOSISTEMA AGROSOCIAL TRANSFRONTERIZO | Programa disponible en la web

Sábado 24 de octubre

Punto de información y atención al visitante | Plaza del Rollo y C/ Corredera | 10:00h a 20:00h

2 3 4 **Espacio expositivo y venta** | Plaza de la Cava, Plaza de España y Plaza de la Catedral | 10:00h a 20:00h

4 **Acto de inauguración Tentaciones de Cáceres - Mercado Sostenible** | Plaza de la Catedral | 10:00h

5 **GastroCáceres** | Plaza del Dr. Camisón | 10:30h a 14:30h **

Visita guiada Ciudad Monumental de Coria | 11:30h

Actividad infantil: Sembrando futuro - Bombas de semillas y huertos urbanos | 11:30h *

Rondalla Grupo Folclórico Savia Viva de Coria | Calles y plazas del recorrido del evento | 12:00h a 13:30h

Actividad: El gran mapa del Km 0 - La cesta transfronteriza | 12:30h *

Actividad: Decodificadores de etiquetas - Ecológico o greenwashing | 13:30h *

Actividad infantil: Masterchef residuo Cero - El arte del no desperdicio | 16:00h *

5 **GastroCáceres** | Plaza del Dr. Camisón | 17:00h a 20:00h **

Actividad infantil: Tintes naturales - Pintura sostenible de la Tierra | 17:00h *

Actividad: Tapas de rescate - Ideas y recetario colectivo | 17:00h *

1 **Leyendas bajo la luz de la luna de Coria** | Plaza del Obispo (hasta completar aforo) | 18:00h

Actividad: Bolsas de algodón residuo cero - Estampación botánica | 19:00h *

Visita guiada nocturna Ciudad Monumental de Coria | 20:30h *

Domingo 25 de octubre

Punto de información y atención al visitante | Plaza del rollo y C/ Corredera | 10:00h a 15:00h

2 3 4 **Espacio expositivo y venta** | Plaza de la Cava, Plaza de España y Plaza de la Catedral | 10:00h a 15:00h

Actividad infantil: Hotel de insectos - Polinizadores guardianes de la huerta | 10:00h *

5 **GastroCáceres** | Plaza del Dr. Camisón | 10:30h a 14:30h **

Actividad: Pasapalabra agroalimentario - Sabores y saber local | 11:00h *

Actividad infantil: Pequeños guardianes del Km 0 - De la dehesa a la mesa | 12:00h *

Visita guiada Ciudad Monumental de Coria | 12:00h *

Rondalla Grupo Folclórico Savia Viva de Coria | Calles y plazas del recorrido del evento | 12:00h a 13:30h

1 **Cuentacuentos: Venturas mágicas en el Mercado ECO** | Plaza del Obispo (hasta completar aforo) | 13:00h

***Todas las actividades precisan inscripción previa**, en la web del evento o en el punto de información en Plaza del Rollo

***Punto de encuentro**: soportales Plaza de España

****GastroCáceres requiere inscripción previa**, en la web del evento o bien en la propia carpa, situada en Plaza del Dr. Camisón

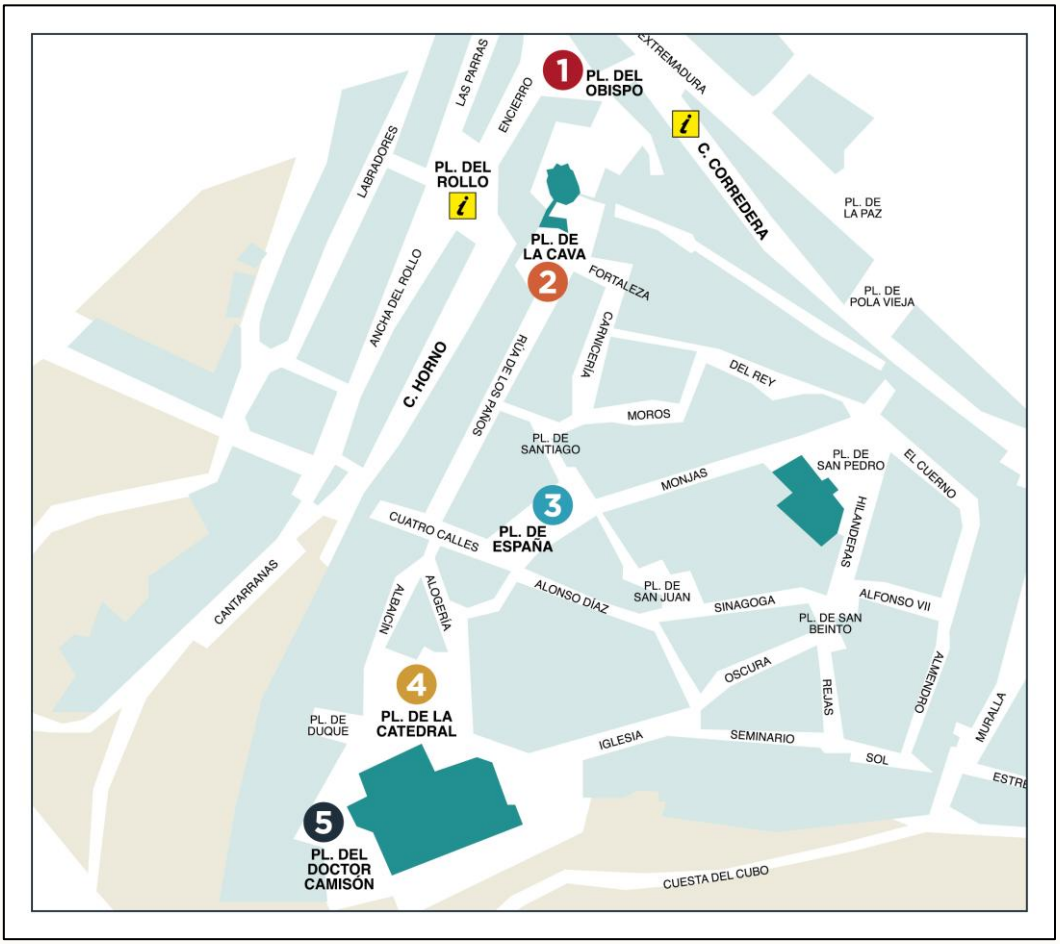
* Todas las actividades precisan inscripción previa, en este enlace o en el punto de información en Plaza del Rollo.

** GastroCáceres requiere inscripción previa, en este enlace o bien en la propia carpa, situada en Plaza del Dr. Camisón.

*** Las visitas guiadas requieren inscripción previa, en este enlace.



Programa de actividades



1 **Plaza del Obispo**
Leyendas bajo la luz de la luna de Coria
Cuentacuentos

2 **Plaza de la Cava**
Espacio expositivo y venta

4 **Plaza de España**
Espacio expositivo y venta

5 **Plaza de la Catedral**
Espacio expositivo y venta
Acto de inauguración

6 **Plaza del Doctor Camisón**
GastroCáceres

Punto de información
Plaza del Rollo
C. de Corredera

Mercado de productores

De la huerta a la despensa: descubre los productos de Cáceres en el Mercado Sostenible

Coria se convertirá los días 24 y 25 de octubre en un escaparate de los sabores, saberes y productos que nacen en la provincia de Cáceres. El Mercado Sostenible Tentaciones de Cáceres reunirá a productores y empresas de diferentes comarcas para ofrecer al visitante una experiencia de compra basada en el producto local, la proximidad, el consumo responsable y la calidad.

El recorrido comenzará en la Plaza de la Cava, donde los amantes de los sabores más tradicionales encontrarán dulces artesanos, miel, mermeladas, conservas dulces y licores. Un espacio para descubrir elaboraciones vinculadas a la tradición y al aprovechamiento de los recursos del territorio, poniendo en valor productos de cercanía y elaboraciones que mantienen vivo el patrimonio gastronómico de la provincia.



Productos y territorio

Finalmente, la **Plaza de Cava** reunirá algunos de los productos más singulares y representativos del territorio, desde vinos, aceites y pimentón hasta propuestas innovadoras como la espirulina, reflejando la capacidad de los productores cacereños para combinar tradición, innovación y aprovechamiento de los recursos de proximidad.

En la **Plaza de España** se concentrará una amplia representación de la despensa cacereña, con quesos, jamones, embutidos, cervezas y otros productos agroalimentarios. Una oportunidad para recorrer, a través del sabor, la diversidad de las comarcas de la provincia y acercarse a productos de km 0 y de producción cercana, favoreciendo el contacto directo entre productores y consumidores.

La **Plaza de la Catedral** acercará al público el mundo de la huerta y la producción vegetal de proximidad, con productos frescos y de temporada, semillas tradicionales, plantas aromáticas y otras iniciativas vinculadas a la agricultura, la venta directa y el aprovechamiento sostenible de los recursos locales.

Junto a las áreas de venta, la Plaza de la Catedral contará también con un espacio expositivo dedicado a cooperativas, asociaciones de productores, figuras de calidad diferenciada, agricultura ecológica, rutas gastronómicas y proyectos vinculados a la innovación y la sostenibilidad.

Una oportunidad para comprar directamente a productores, descubrir nuevos sabores y conocer la diversidad de una provincia que convierte su territorio, sus recursos y sus tradiciones en productos con identidad propia, apostando por un modelo de consumo más cercano, sostenible y conectado con el territorio.



Productores

Plaza de la Cava: Dulces, miel, licores y mermeladas

Productor	Municipio	Producto
Obrador Hecho Natural	Piornal	Mermeladas, zumos deshidratados
Miel Do Ar	Ladrillar	Miel
Dulce Isalado	Aliseda	Dulces artesanos
Miel Flor de Alba	Brozas	Miel y licores
Zahra del Alagón	Ceclavín	Miel
El Rincón de Paul	Moraleja	Pastelería
ASINDI -Plena inclusión	Alcántara	Mermeladas



Productores

Plaza de España: Embutidos, jamones, quesos, cerveza y otros

Productor	Municipio	Producto
Marina M&M	Cáceres	Quesos de cabra
Embutidos Casa de la Abuela	Santibáñez el Bajo	Embutidos derivados del cerdo
Quesos Doña Francisca	Casar de Cáceres	Quesos de oveja
Salsas Morgam	Mérida	Salsas
La Chela	Cáceres	Cerveza artesana
Badawi	Cáceres	Cerveza artesana
La Abuela Juli	Guareña	Cachuela
SaT Tapiex	Talayuela	Pimentón
Micoambroz	Zarza de Granadilla	Productos derivados de las setas y pimentón
Conchito Gourmet	Puebla de Sancho Pérez	Garrapiñadas artesanas
La Posada del Casar	Casar de Palomero	Aceite de Oliva
La Mesonera	Cilleros	Aceite de Oliva
Aove Nicanores	Mérida	Aceite de Oliva
Oleícola Monfragüe	Casas de Millán	Aceite de Oliva
Biomercado	Rebollar	Mermeladas y pates vegetales



Productores

Plaza de la Catedral: Huertas y productos vegetales frescos, producción hortícola, frutos secos, vino

Productor	Municipio	Producto
Ecojerte	Casas del Castañar	Producción agroecológica
Cáceres Green	Cáceres	Productos de huerta
Nueces Íberas	Montijo	Nueces y frutos secos
Pistajara	Jaraicejo	Pistachos
La Despensa del Cuco	Valdastillas	Jabones
Kinagreen cosmetics	Guareña	Cosmética ecológica
La Turruca	Azuaga	Pistachos
Productos Gardel	Almendralejo	Vino, anís licores, aceitunas
Bodegas Vachán	Casar de Cáceres	Vino
Dehesavieja	Pajares del Tajo	Vino artesano
Vinos Gilpa	Torrejoncillo	Vino artesano
Bodegas Felipe Cerro	Cañamero	Vino artesano



Expositores

Expositores: cooperativas, asociaciones, agricultura ecológica, soluciones tecnológicas, proyectos

Entidad expositora	Municipio y comarca	Tipo de entidad
Experiencias Oleoturismo	Provincia de Cáceres	Diputación de Cáceres
Sabores y Paisajes gastronómicos - Tierras de Cáceres y Trujillo	Provincia de Cáceres	Diputación de Cáceres
Agrosocial	Provincia de Cáceres	Diputación de Cáceres
Sierra de Gata - Las Hurdes	Gata-Hurdes	Ente Gestor
ADESVAL - Valle del Alagón	Provincia de Cáceres	GAL
Territorios UNESCO	Provincia de Cáceres	Mancomunidades, GAL y Ente Gestor
Castúo system	Membrío	Empresa
REAS	Extremadura	Asociación
Come de tu tierra	Extremadura	Proyecto



Expositores

COME DE TU TIERRA: apostar por la agroecología y el desarrollo rural desde el Valle del Jerte

El proyecto «Come de tu Tierra», impulsado por EcoJerte, promueve un modelo de alimentación sostenible basado en el consumo de productos locales, ecológicos y de temporada. A través del trabajo en red con pequeños productores y productoras, la iniciativa busca acercar el campo a las personas consumidoras, favorecer los circuitos cortos de comercialización y garantizar unas relaciones comerciales más justas. Frutas, cerezas ecológicas, quesos artesanales y otros productos del territorio son ejemplos de una forma de producir y consumir que respeta los ciclos naturales y pone en valor los recursos del Valle del Jerte.

Más allá de la alimentación, esta iniciativa contribuye a fortalecer la economía local, generar oportunidades de empleo en el medio rural, mantener vivo el territorio y avanzar hacia sistemas agroalimentarios más resilientes y respetuosos con el medio ambiente. Consumir productos de proximidad es apoyar a quienes trabajan la tierra, conservar nuestro patrimonio rural y construir un futuro más sostenible para nuestros pueblos. Porque elegir lo que comemos también es elegir el territorio que queremos cuidar.

🔗 Más información: https://ecojerte.com/come-de-tu-tierra/



Expositores

REAS EXTREMADURA: construyendo una economía más justa, solidaria y sostenible

REAS Extremadura, la Red de Iniciativas de Economía Social y Solidaria, impulsa un modelo económico alternativo que sitúa a las personas y sus necesidades en el centro, por encima del beneficio económico. A través del trabajo en red, la cooperación y el apoyo mutuo, reúne a entidades e iniciativas que promueven una forma diferente de producir, distribuir, consumir y gestionar los recursos, apostando por la equidad, el trabajo digno y el compromiso con el entorno. Su objetivo es fortalecer el tejido de la economía social y solidaria de Extremadura, conectando iniciativas diversas y favoreciendo las sinergias entre organizaciones para construir una sociedad más justa e igualitaria.

La economía social y solidaria representa una oportunidad para impulsar el desarrollo local, generar empleo de calidad, apoyar a las pequeñas iniciativas empresariales y sociales y contribuir a la sostenibilidad de nuestros pueblos. A través de propuestas como el Mercado Social, REAS Extremadura promueve un consumo consciente y responsable, acercando a la ciudadanía alternativas económicas que generan un impacto positivo en las personas y el territorio. Porque otra economía es posible: una economía que cuida, coopera y transforma, contribuyendo a una Extremadura más inclusiva, resiliente y sostenible.

🔗 Más información: https://reas.red/reas-extremadura/inicio-reas-extremadura/



Expositores

CASTÚO SYSTEM: innovación digital para una agricultura extremeña más eficiente y sostenible

Castúo System es una iniciativa tecnológica que apuesta por la transformación digital del sector agroalimentario extremeño mediante un sistema inteligente de gestión, monitorización y trazabilidad agrícola. Su solución permite centralizar los datos generados durante el cultivo y controlar parámetros como la temperatura, la humedad, el riego o la iluminación, así como registrar las operaciones realizadas a lo largo del proceso productivo.

La incorporación de tecnología y análisis de datos al campo permite optimizar el uso del agua y otros recursos, mejorar la toma de decisiones y avanzar hacia una producción más rentable, sostenible y trazable. Castúo System ejemplifica cómo el emprendimiento tecnológico y la colaboración entre empresas, centros de conocimiento y entidades de apoyo a la innovación pueden impulsar la agricultura 4.0, acercando soluciones digitales a las pequeñas y medianas empresas agrícolas y contribuyendo a la modernización de uno de los sectores estratégicos de la economía de Extremadura.

🔗 Más información: https://castuo-system.es/

Expositores

Territorios UNESCO
Sabores con Identidad propia

La provincia de Cáceres reúne tres territorios reconocidos por la UNESCO por su riqueza natural, geológica y cultural: Tajo Internacional, con su patrimonio megalítico y romano; Monfragüe, referente europeo para la observación de aves; y Villuercas-Ibores-Jara, con sus crestas de cuarcita armoricana, su relieve apalachense y millones de años de historia geológica.

En los Territorios UNESCO, el paisaje también se descubre a través del paladar y de las tradiciones que siguen vivas en sus pueblos, riqueza que se refleja en una gastronomía auténtica, vinculada a la tierra, las tradiciones y al saber hacer de generaciones.

En el Geoparque Villuercas-Ibores-Jara destacan productos de reconocido prestigio como las Denominacciones de Origen Protegidas: Queso Ibores, Miel Villuercas-Ibores, Aceite Villuercas-Ibores-Jara y los vinos Ribera del Guadiana. A ellos se suman productos ibéricos, la repostería tradicional y elaboraciones emblemáticas como la morcilla de Guadalupe, estrechamente ligada a la identidad gastronómica de la comarca.

En la Reserva de la Biosfera Transfronteriza Tajo Internacional, la influencia de la frontera ha dado lugar a una cocina rica en matices, donde conviven quesos artesanos, productos ganaderos y recetas compartidas a ambos lados del río. Destacan también los dulces tradicionales y el legado de la cocina conventual de Alcántara, que ha conservado durante siglos parte de la memoria gastronómica del territorio.

La gastronomía de la Reserva de la Biosfera de Monfragüe está íntimamente ligada a la dehesa. El cerdo ibérico, los embutidos artesanos, el aceite de oliva, la caza y las recetas pastoriles reflejan una forma de vida vinculada históricamente al aprovechamiento sostenible de este paisaje donde perdura la cocina tradicional practicada por pastores y ganaderos, basada en productos sencillos y de gran calidad. Además, estos territorios son tierra de excelentes carnes amparadas por la IGP Ternera de Extremadura y la IGP Cordero de Extremadura, protagonistas de numerosos platos que forman parte del patrimonio culinario regional.

Recorrer los Territorios UNESCO de la provincia de Cáceres permite descubrir estos sabores desde su origen, visitando productores, explotaciones agroganaderas, almazaras, queserías y obradores tradicionales. Una experiencia que conecta al viajero con el paisaje, los oficios y las personas que mantienen vivo un valioso patrimonio agroalimentario.

🔗 Más información: https://grandtourprovinciacaceres.com/



Expositores

Proyecto AGROSOCIAL (0297_AGROSOCIAL_6_E)

El objetivo principal del proyecto AGROSOCIAL es fomentar la creación de empleo de calidad en la cadena de valor agroalimentaria, desarrollando un ecosistema transfronterizo de emprendimiento en la economía social agroalimentaria. Como objetivos específicos, tiene la creación de nuevas empresas, mejora de la competitividad de las existentes y facilitar la cooperación entre ellas.

Para alcanzar los objetivos, el proyecto se despliega a través de actividades y acciones como son la caracterización y promoción del ecosistema transfronterizo de Economía Social Agroalimentaria, el impulso del emprendimiento social y el relevo generacional, la creación de la plataforma Agrosocial Lab para el desarrollo de capacidades y entornos de experimentación en la economía social agroalimentaria, entre otras.

El proyecto está formado por 11 socios que trabajan de forma conjunta y coordinada: Diputación de Córdoba (Beneficiario Principal); Diputación Provincial de Cáceres; IEDT: INSTITUTO DE EMPLEO Y DESARROLLO SOCIOECONÓMICO Y TECNOLÓGICO DE LA EXCMA DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE CÁDIZ; Município do Fundão; CIM Alto Minho; ODIANA: Associação para o Desenvolvimento do Baixo Guadiana; CONFAGRI: Confederação Nacional das Cooperativas Agrícolas e do Crédito Agrícola de Portugal, CCRL; FUNDACIÓN EUROPEA PARA LA INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE LA TECNOLOGÍA (INTEC); Cooperativas Agroalimentarias de Andalucía; Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura, Unión de Coop; y Diputación Provincial de Lugo.

El ámbito de actuación y los territorios participantes en el proyecto abarcan tres áreas geográficas prioritarias:

- Área Norte: Galicia y Norte de Portugal.
- Área Centro: Extremadura y la región del Alentejo.
- Área Sur: Alentejo, Algarve y Andalucía.

🔗 Más información: https://campus.agrosocial.eu/

Expositores

SABORES Y PAISAJES GASTRONÓMICOS DE TIERRAS DE CÁCERES Y TRUJILLO "Del paisaje a la mesa"

El potencial turístico de Tierras de Cáceres y Trujillo se considera especialmente relevante en relación con la gastronomía y, concretamente, con los sabores y paisajes gastronómicos, marcados por unos productos singulares que definen y singularizan a estas tierras.

Las Tierras de Cáceres y Trujillo reúnen dehesas, sierras, llanuras, riberos y campos de cultivo que han dado forma a una identidad única. Un destino compuesto por las comarcas de Miajadas-Trujillo, Sierra de Montánchez y Tamuja, y Tajo-Salor-Almonte, donde la naturaleza, el patrimonio y la gastronomía mantienen una relación inseparable.

El producto turístico "Sabores y Paisajes Gastronómicos de Tierras de Cáceres y Trujillo" se crea para avanzar en la consolidación de un destino gastronómico sostenible, diferenciador, equilibrado, con un mayor valor añadido, siendo los paisajes gastronómicos y los productos agroalimentarios locales el hilo conductor y cohesionador de este territorio; productos derivados del cerdo ibérico, el vacuno y el ovino en la dehesa -embutidos y jamón Ibérico (DOP Dehesa de Extremadura), IGP Ternera de Extremadura, quesos e IGP Cordero de Extremadura (Corderex), IGP Vaca de Extremadura- el aceite de oliva y el olivo, el higo; la Torta del Casar, la morcilla "patatera", la tenca o el almendro; las huertas de frutales, el tomate, el queso, los productos silvestres -espárragos, setas, cardos- el arroz o el vino, entre otros muchos otros recursos.

Este producto turístico promueve la adhesión voluntaria de empresas y agentes locales públicos y privados tales como productores, restaurantes, gastrobares, alojamientos, industrias agroalimentarias visitables, museos, centros de interpretación, tiendas de productos gourmet, empresas de actividades y un largo etcétera de servicios para mostrar la excelencia gastronómica de Tierras de Cáceres y Trujillo. Descubre un destino donde la belleza del paisaje se fusiona con la riqueza de sus productos. Tierras de Cáceres y Trujillo; un territorio para disfrutar, sentir y saborear.

🔗 Más información: https://tierrasdecaceresytrujillo.es/



Expositores

OLEOTURISMO en la provincia de Cáceres: una experiencia gastronómica que une tradición, cultura y naturaleza de forma sostenible

El oleoturismo es una experiencia sensorial y sostenible que conecta a las personas con el origen de los alimentos y la cultura milenaria del olivo. En la provincia de Cáceres, con un paisaje esculpido por olivares, el Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) y la aceituna de mesa constituyen auténticos pilares del patrimonio gastronómico. La variedad autóctona Manzanilla Cacereña y sellos de calidad como las DOP Gata-Hurdes y la DOP Aceite Villuercas-Ibores-Jara garantizan su excelencia.

Más allá de las visitas tradicionales, el oleoturismo une paisaje, patrimonio, gastronomía y bienestar. Sus propuestas invitan a adentrarse en la cultura del olivo a través de la recolección de la aceituna, paseos entre olivos, visitas a almazaras, catas guiadas de AOVE, oleoterapia, gastronomía especializada y descanso en alojamientos temáticos.

Representa un potente motor de desarrollo rural y cohesión territorial. Fomenta el consumo consciente y el respaldo a los productores locales y profesionales del sector turístico especializados. De este modo, se preservan los oficios tradicionales, se protege el medio rural y se pone en valor el patrimonio agroalimentario.

🔗 Más información:
https://oleoturismoespana.com/destinos/caceres



Expositores

VALLE DEL ALAGÓN
Tierra que une, río que guía

En el corazón de la provincia de Cáceres, el Valle del Alagón ofrece una experiencia gastronómica auténtica, ligada a una tierra fértil donde el agua del río Alagón nutre huertas, olivares y dehesas que dan forma a algunos de los sabores más representativos de Extremadura.

La gastronomía del valle es el reflejo de su paisaje y de sus tradiciones. Sus mesas se llenan de productos de la huerta, embutidos caseros, carnes de calidad y recetas transmitidas de generación en generación. Entre sus especialidades destacan las migas extremeñas, la patatera, la morcilla tradicional, el cordero y el afamado toro guisado con pimentón, acompañado siempre por el excelente aceite de oliva producido en la comarca.

Uno de los grandes tesoros gastronómicos del territorio es el Queso de Aceúche, protegido por su Denominación de Origen. Elaborado exclusivamente con leche cruda de cabra procedente de ganaderías locales, este queso representa la identidad rural del valle y el saber hacer de generaciones de ganaderos y artesanos. Su textura cremosa y su sabor intenso lo convierten en una referencia imprescindible para quienes buscan productos auténticos y de calidad.

La oferta gastronómica se completa con dulces tradicionales como las rosas, los buñuelos o el característico mazapán de Ceclavín, elaboraciones que conservan el sabor de la cocina popular y festiva de la comarca.
La cultura del Valle del Alagón también se refleja en su rica tradición artesanal. Oficios como la alfarería, la cerámica enchinada, la orfebrería, la forja de campanas y cencerros o los trabajos textiles siguen vivos gracias al esfuerzo de artesanos que mantienen un valioso legado. Especial relevancia tiene Torrejoncillo, reconocido como Área de Interés Artesanal, y Montehermoso, cuyo traje tradicional y su característica gorra multicolor han trascendido fronteras.

Todo ello convierte al Valle del Alagón en un destino donde patrimonio, costumbres y saber popular continúan latiendo con fuerza.

🔗 Más información: https://turismovalledelalagon.es/



Expositores

SIERRA DE GATA - LAS HURDES

Descubre Sierra de Gata y Las Hurdes, el secreto mejor guardado de Cáceres donde la gastronomía y el alma agrosocial se fusionan en un viaje inolvidable.

Al norte de Extremadura, estas dos comarcas vecinas que se convierten en un destino único donde se despliegan un mosaico de paisajes infinitos, bancales históricos y valles encajonados que esconden una forma de vida auténtica, pegada a la tierra y en perfecto equilibrio con la naturaleza.

Aquí, el viaje se saborea. El paladar se rinde ante el aceite de oliva virgen extra de la variedad Manzanilla Cacereña, un oro líquido de aroma afrutado que vertebra la cocina local. Los platos tradicionales como la ensalada de naranjas o de limones acompañadas de embutidos, las patatas meneás o los sococho nes, cobran vida gracias al pastoreo sostenible, ofreciendo quesos de cabra artesanales y caldereta de cabrito con una identidad inconfundible. Las Hurdes, famosas por su tradición apícola, endulzan el recorrido con su miel de bosque y castaño, un tesoro recolectado con el mismo mimo que hace siglos.

Pero lo que verdaderamente hace único a este territorio es su fuerte arraigo a la tierra, el sentimiento de comunidad, la conservación del paisaje, la biodiversidad y las tradiciones agrícolas ancestrales.

Visitar sus pueblos de arquitectura de piedra y pizarra, como Robledillo de Gata o Ladrillar, es conectar con cooperativas locales y proyectos comunitarios que fijan población al territorio y preservan los oficios tradicionales. Los agricultores, pastores, apicultores y artesanos locales abren las puertas de sus almazaras, colmenares y viñedos para ofrecer experiencias de oleoturismo y agroturismo genuinas. Cada bocado y cada ruta apoyan directamente a las familias que custodian este paraíso natural.

Sierra de Gata y Las Hurdes no solo se visitan: se viven, se saborean y se apoyan. Ven a descubrir un destino rural, sostenible y profundamente humano. Tu viaje con sentido te espera en el norte de Cáceres.

🔗 Más información: https://parqueculturalsierradegata.es/
https://destinolashurdes.es/



Recetario colaborativo

En el marco de este evento, nace el concurso de recetas: **Recetario Colaborativo Tentaciones de Cáceres**. una actividad gratuita organizada para fomentar la participación ciudadana, la divulgación gastronómica y la puesta en valor de los productos agroalimentarios de la provincia de Cáceres.

Los participantes deberán enviar una receta dulce o salada cuyos ingredientes sean productos km 0, ecológicos, con DOP e IGP y/o singulares de la provincia de Cáceres.

Fechas y plazos:

- **Participación online:** del 19 de octubre al 15 de noviembre de 2026 a través del formulario oficial.
- **Participación presencial:** Días 24 y 25 de octubre de 2026 en el Mercado Sostenible (Calle Corredera y Plaza del Rollo, Coria), durante el horario de apertura.
- **Sorteo:** martes 17 de noviembre a las 12:00 h.

Formas de participar:

- **Participación online:** del 19 de octubre al 15 de noviembre de 2026 a través del formulario oficial.
- **Participación presencial:** Días 24 y 25 de octubre de 2026 en el Mercado Sostenible (Calle Corredera y Plaza del Rollo, Coria), durante el horario de apertura.
- **Sorteo:** martes 17 de noviembre a las 12:00 h.



Recetario colaborativo

Requisitos de la receta

- **Estilo:** Dulce o salada (tradicional, familiar o de creación propia).

- **Ingredientes:** Debe incluir al menos 2 ingredientes principales de la provincia de Cáceres (se priorizan productos de Km 0 y de la huerta).

- **Contenido obligatorio:**
  - Título y modalidad (dulce o salada).
  - Lista de ingredientes y cantidades (indicando los 2 de la provincia).
  - Pasos de elaboración explicados en orden (con tiempos y temperaturas orientativas).
  - Redactada clara, legible y en castellano.

- **Contenido recomendado (no obligatorio):**
  - Indicar alérgenos y consejos de aprovechamiento.
  - Fotografía del plato final.

Premios y sorteo

- **Premios:** 2 cestas de productos locales/Km 0 y productos singulares de la provincia de Cáceres, valoradas en aproximadamente 70 € cada una (una cesta por persona ganadora).

- **Selección del ganador:** Se adjudicarán mediante sorteo online, entre todas las participaciones válidas. Se extraerán 2 personas ganadoras y hasta 4 suplentes.



GastroCáceres

Un espacio para descubrir el sabor de Cáceres

Durante la celebración de **Tentaciones de Cáceres, Mercado Sostenible** la gastronomía de la provincia contará con un espacio propio dedicado a descubrir, degustar y poner en valor la riqueza de nuestros productos y de quienes los hacen posibles.

Un espacio gastronómico concebido como un **punto de encuentro entre producto, territorio y cocina**, donde el visitante podrá acercarse a la diversidad agroalimentaria de Cáceres a través de experiencias vinculadas a la producción local, el consumo de proximidad y los productos de km 0.

El espacio pondrá el foco en los productos singulares de la provincia, así como en aquellos amparados por Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) e Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP), acercando al público sus características, su origen y los procesos que hay detrás de cada uno de ellos. Será también una **oportunidad para conocer el trabajo de productores y empresas agroalimentarias** que mantienen vivo el patrimonio gastronómico de nuestros pueblos y comarcas.

A través de presentaciones de productos, catas, degustaciones y demostraciones culinarias, los visitantes podrán descubrir nuevas formas de conocer y disfrutar los sabores de Cáceres. La cocina en directo permitirá **mostrar las posibilidades gastronómicas de los productos de proximidad,** mientras que las presentaciones y catas acercarán al público sus valores diferenciales y las historias y tradiciones que los convierten en parte de nuestra identidad.

La propuesta apuesta por una gastronomía vinculada al territorio y comprometida con un modelo de consumo más responsable, en el que comprar y consumir productos locales significa también apoyar a nuestros productores, fortalecer la economía rural y contribuir a la sostenibilidad de nuestros pueblos.

Un **espacio para aprender, degustar y compartir**, para descubrir que detrás de cada producto hay un paisaje, una tradición, un saber hacer y muchas historias. Porque conocer Cáceres también es saborearlo.



GastroCáceres





GastroCáceres





Talleres infantiles · Sábado

11:30h - Sembrando Futuro Bombas de Semillas y Huertos Urbanos

Objetivo: acercar la agricultura ecológica y el cuidado de la biodiversidad autóctona.
Desarrollo: elaboración manual de bolas de semillas mediante la técnica Nendo Dango, utilizando arcilla, compost y semillas autóctonas melíferas y de huerta seleccionadas para la actividad. Cada participante decorará un contenedor biodegradable para llevar su trabajo a casa y observar la germinación.

16:00h - Masterchef Residuo Cero El Arte del No Desperdicio

Objetivo: comprender el valor del aprovechamiento alimentario de manera creativa. Desarrollo: dinámica teatralizada y manualidad para pensar en una segunda vida de partes aprovechables de los vegetales. Los niños diseñarán un pequeño recetario de ideas, sin cocinar ni probar alimentos. Materiales: tarjetas ilustradas, elementos de juego teatral, plantillas de recetas y papelería.

17:00h - Tintes Naturales Pintura Sostenible de la Tierra

Objetivo: vincular la naturaleza con el arte y la economía circular.
Desarrollo: obtención y uso de pigmentos vegetales a partir de remolacha, espinacas, cúrcuma y café. Los monitores prepararán los materiales y guiarán la mezcla de acuarelas naturales. Cada niño pintará una lámina sobre cartulina kraft inspirada en el paisaje rural. Materiales: pigmentos, recipientes, pinceles, agua, cartulina y protección de mesas



Para todos los públicos · Sábado

12:30h El Gran Mapa del Km 0 La Cesta Transfronteriza

Dinámica: juego participativo por equipos. Cada familia recibirá una cesta de compra con productos ficticios y tendrá que reorganizarla eligiendo opciones de proximidad y cooperativas locales. Mediante un mapa y fichas de recorrido se compararán las distancias de transporte y se explicará su relación con la huella de carbono, sin atribuir reducciones numéricas que no se hayan calculado.

13:30h Decodificadores de Etiquetas Ecológico o Greenwashing

Dinámica: actividad visual y práctica con envases reales limpios. Los participantes aprenderán a localizar denominaciones de origen DOP e indicaciones geográficas IGP, reconocer el sello ecológico europeo y distinguir información verificable de reclamos publicitarios genéricos.
Los monitores plantearán ejemplos para comparar etiquetas y explicar qué información aporta cada distintivo. Se diferenciarán certificación ecológica, origen del producto y proximidad.

17:00h Tapas de Rescate Ideas y Recetario Colectivo

Dinámica: intercambio de saberes populares y soluciones domésticas para reducir el desperdicio, con ideas sobre aprovechamiento de pan, caldos base y conservación tradicional. No se elaborará ni degustará comida. Cada participante completará y se llevará una guía impresa de trucos sostenibles

19:00h Bolsas de Algodón Residuo Cero Estampación Botánica

Dinámica: manualidad familiar para personalizar bolsas de algodón reutilizables destinadas a la compra de proximidad. Cada grupo trabajará con sellos botánicos y tintas al agua, seleccionando motivos relacionados con la huerta y el paisaje local.



SÁBADO 24 · 18:00 H

Leyendas bajo la luz de la luna

Leyendas bajo la Luna de Coria es un deslumbrante **espectáculo multidisciplinar** para todos los públicos, diseñado especialmente para disfrutarse en la calle.

Un **elenco de 5 artistas profesionales** combina acrobacias en aro, pole dance, malabares con palo y cariocas, y danzas tribales y de fusión para dar vida a cuatro fascinantes historias adaptadas de forma única.

El recorrido narrativo destaca por su **profundo vínculo con Coria**, el respeto a la tierra, la soberanía alimentaria y la agricultura social:

El Río sin Puente y las Huertas de la Isla: Una historia real y mística que explica cómo el desvío natural del río Alagón en el siglo XVII transformó el antiguo lecho en el suelo agrícola de Km 0 más fértil de la comarca, convirtiendo el Puente Viejo en el eterno guardián de los huertos.

La Cueva de la Virgen de Argeme y los guardianes de la dehesa: Inspirada en la patrona comarcal, ensalza los valores del trabajo colectivo, la inclusión y la ayuda mutua a través de una imagen sagrada que prefería la compañía de pastores y hortelanos antes que los lujos.

La Luna y sus pretendientes: Un toque de entretenimiento, humor y picaresca popular que llena de risas el ambiente.

Cuento de despedida: Una emotiva historia final de agradecimiento a todo el público asistente.

Una propuesta muy visual, poética y divertida que une la magia de la luna, el folclore local y la fuerza de las artes escénicas.



Música y visitas guiadas

12:00 – 13:30 Rondalla folclórica "Grupo Folclórico Savia Viva de Coria"

La música tradicional y el patrimonio vivo de la región recorrerán las calles y plazas del mercado durante las dos jornadas a cargo de la rondalla del Grupo Folclórico Savia Viva. A través de los sones, jotas y romances autóctonos, esta actuación itinerante ambientará el recorrido del evento, conectando la cultura popular con la puesta en valor de nuestras raíces y celebrando la identidad, las costumbres y la alegría de encontrarnos en el corazón de nuestra tierra.

Durante los días de celebración de Tentaciones de Cáceres, Mercado Sostenible, se realizarán diversos recorridos por el casco monumental de Coria para descubrir la historia y el entorno que acogen el mercado. Estas visitas se celebrarán tanto en horario diurno como nocturno, para ofrecer una visión diferente de la ciudad y de sus calles.

Visitas: sábado a las 11:30 y 20:30 h y domingo a las 12:00 h. Punto de encuentro: soportales de la Plaza de España.



Talleres infantiles · Domingo

10:00h Hotel de Insectos Polinizadores Guardianes de la Huerta

Objetivo: conocer la función de los insectos polinizadores y de otros insectos beneficiosos en la huerta y en el equilibrio del entorno rural.
Desarrollo: construcción de un mini refugio con materiales naturales y reutilizados. La explicación distinguirá las abejas solitarias de otros auxiliares, como mariquitas y crisopas. Materiales: piezas de madera preparadas, cañas, cartón, cuerda y elementos de unión. Los niños montarán el refugio con ayuda, sin cortar materiales ni manipular insectos vivos.

12:00h Pequeños Guardianes del Km 0 De la Dehesa a la Mesa

Objetivo: entender el origen de los alimentos y cómo influyen las distancias de **transporte en su recorrido hasta el consumidor.**
Desarrollo: sobre un mapa mural gigante ilustrado, los niños ubicarán alimentos frescos y productos procesados de distintos orígenes. Compararán las distancias mediante fichas de colores y aprenderán a localizar productos de cercanía. El ejercicio se cerrará con la elaboración de su carnet de Guardián del Km 0.



Para todos los públicos · Domingo

11:00h Pasapalabra Agroalimentario Sabores y Saber Local

Dinámica: concurso por equipos con un rosco de letras y preguntas adaptadas sobre estacionalidad, oficios rurales, productos comarcales y economía social. Los monitores explicarán las reglas y alternarán turnos para facilitar la participación de distintas edades.



Aventuras mágicas en el mercado eco

Este espectáculo educativo y cercano traslada a los más pequeños valores clave sobre la alimentación consciente y el cuidado del planeta a través de diferentes historias:

Kilómetro Zero (Proximidad): Un viaje para entender la distancia que recorren los alimentos, evitando que la comida sufra «jet lag» o viaje en medios que contaminan.

Ecológico (Respeto a la Tierra): Explicación de la agricultura ecológica como «comida feliz», cultivada libre de tóxicos y respetando el ciclo del agua, a las abejas y a los pequeños seres del suelo.

Estacionalidad (El Reloj de la Naturaleza): Un recorrido por el calendario mágico de la tierra para comprender por qué comer los productos que corresponden a cada estación ayuda a la naturaleza a descansar.

Comercio Justo y Local (Los Súper Vecinos): Historias con rostro humano que ponen en valor la labor de los agricultores y ganaderos del pueblo, guardianes del paisaje cuya actividad fortalece a la comunidad.

Reducción de Residuos (Cero Plásticos): Fomento del mercado sostenible donde los alimentos se presentan sin envases de plástico innecesarios, viajando al natural en cajas de madera y bolsas de tela.





Interreg
España – Portugal

Cofinanciado por la Unión Europea
Cofinanciado pela União Europeia

AGROSOCIAL

DIPUTACIÓN DE CÁCERES