



IV Feria Del aceite

16 / 17 / 18
DE OCTUBRE

Promotor:



Organiza:



CAMPOENGUERA

PROGRAMACIÓN

VIERNES 16 DE OCTUBRE

10:00h	AOVE kids. Los más pequeños abren esta cita con el AOVE con una actividades, visitas y talleres con el AOVE como protagonista. Participan: CEIP Eduardo López Palop de Enguera, CEIP Maestro Jaime Aparicio Pérez de Anna, CEIP Juan Lacomba Guillot de Chella y ADISPEC
11:00h	El futuro del AOVE ya está aquí. Recorrido experiencial por la Cooperativa y Cata de AOVE dirigida a nuestros futuros Chefs y profesionales de la nutrición de Mediterráneo Culinary Center. Con la colaboración y participación del CAEV (Comité de Agricultura Ecológica Valenciana)
18:30h	Inauguración oficial de la IV Feria del Aceite por parte de autoridades representantes de las administraciones públicas y empresas privadas que organizan y colaboran.
18:30h	Apertura de la zona gastronómica y de la zona infantil. Taller infantil de sacos aromáticos con la colaboración de Mancomunidad la Costera
19:00h	Inicio del III Concurso de TAPAS: Presentación de Tapas de los restaurantes participantes de la feria. Explicación del sistema de votación.
19:30h	Showcooking de recetas con AOVE de la mano de los alumnos de Mediterraneo Culinary Center, padrinos de la Cosecha 2026, en el escenario principal.
19:30h	Degustación de Vermuts a cargo de Bodegas Las Eras en la carpa de Catas y Talleres. Reserva previa.
21:00h	Cata de vinos "Tierra de Bobales" a cargo de Bodegas Vicente Gandía en la carpa de Catas y Talleres. Reserva previa.
21:30h	Música ambiente en el escenario principal.

Más información y reservas en feriadelaceite.es

SÁBADO 17 DE OCTUBRE

8:00h	Ruta Senderista entre Olivares y Cucos, en el que visitaremos olivos centenarios y tradicionales de la mano del Club de Deportes de Montaña. La ruta culminará con un almuerzo al aire libre. Salida desde el punto de información. Reserva previa
09:00h	Ruta Senderista del Pozo de Benacancil, junto a ADENE, un recorrido circular que une naturaleza, paisaje agrario, patrimonio rural e historia local.. Salida desde el punto de información. Reserva previa
10:00h	Apertura de expositores, zona gastronómica y almuerzos populares.
10:00h	Actividades y talleres para niños en la zona infantil y degustación de pan con aceite para los más pequeños
10:00h	Presentación de "La Cultura del Mercado" el nuevo libro de Paco Alonso, autor de "La Cultura del Almuerzo". Se abordará la presencia de las olivas en los mercados y la relevancia en el almuerzo valenciano.
10:00h	Inauguración de la Zona Cinegética con simuladores 3D, cetrería y tiro con arco patrocinado por la Federación Valenciana de Caza
10:00h	Exhibición de Camiones y Maquinaria en miniatura con la Asociación de Camiones de Radiocontrol. Pasión en miniatura, diversión a lo grande.
10:00h 11:00h 12:00h	Recoge aceitunas y aprende cómo se elabora el aceite en la Almazara Campoenguera. Visita guiada por la almazara de la cooperativa y degustación de Aceites de Oliva Virgen Extra. Reserva previa.
10:30h	Cata a ciegas para degustar varios productos y vinos de Enguera a través de un divertido juego en la Sala Campoenguera. Reserva previa.
10:30h	Taller Aprende a Trabajar el Esparto en la carpa de Catas y Talleres. Reserva previa.
10:30h 12:30h	Rutas guiadas por Enguera donde conocerás nuestro patrimonio, cultura, gastronomía y costumbres. Reserva previa.
11:00h	I concurso de olivas de Sosa, deliberación del jurado y entrega de premios en el escenario principal.

Más información y reservas en **feriadelaceite.es**

12:30h	Cata de vinos con maridaje con la Bodega Vicente Gandía en la carpa de Catas y Talleres. Reserva previa.
13:00h	Showcooking "Carnes de territorio: caza y toro". Elaboración de platos con carne de caza y res brava en el escenario principal.
13:30h	Maridaje de quesos, salazones y vinos: Deléitate con productos gourmet y marídalos con quesos y salazones de denominación, en la Sala Campoenguera. Reserva previa.
16:30h	Taller de Artesanía Floral en la carpa de Catas y Talleres. Reserva previa.
17:00h	Cata de aceites con maridaje en la Sala Campoenguera. Reserva previa.
17:30h	Ruta guiada por Enguera donde conocerás nuestro patrimonio, cultura, gastronomía y costumbres. Reserva previa.
18:00h	Demostración del oficio del esparto, un trabajo artesanal, su historia y exposición, en el escenario principal
18:30h	Taller de cosmética tradicional con aceite de oliva en la carpa de Catas y Talleres. Reserva previa.
19:30h	Cata a ciegas para degustar varios productos y vinos de Enguera a través de un divertido juego en la Sala Campoenguera. Reserva previa.
19:30h	Showcooking de Ruben Fenollar: El aceite de oliva de Enguera en el recetario actual en el escenario principal.
20:30h	Degustación de cervezas de la mano de cervezas Emi en la carpa de Catas y Talleres. Reserva previa.
22:00h	Música en directo en el escenario principal



Más información y reservas en **feriadelaceite.es**

DOMINGO 18 DE OCTUBRE

09:00h	Apertura de expositores, zona gastronómica y almuerzos populares.
09:00h	Salida de la Carrera Popular de Enguera, organizada por el Trail Umbría- La Plana. A las 10:15 Carrera Popular Infantil. Registro previo.
09:00h	Quedada Motera con degustación de aceites y visita a la almazara. Almuerzo e inicio de ruta. Reserva previa.
10:00h 11:00h 12:00h	Recoge aceitunas y aprende cómo se elabora el aceite en la Almazara Campoenguera. Visita guiada por la almazara de la cooperativa y degustación de Aceites de Oliva Virgen Extra. Reserva previa.
10:00h	Exhibición de Camiones y Maquinaria en miniatura con la Asociación de Camiones de Radiocontrol. Pasión en miniatura, diversión a lo grande.
10:00h	Apertura de la Zona Cinegética con simuladores 3D, cetrería y tiro con arco patrocinado por la Federación Valenciana de Caza.
10:00h	Showcooking de los participantes del III Concurso de Tapas. Presentación de las tapas participantes en el escenario principal.
10:00h	I Torneo MasNou de Ajedrez en la carpa de Catas y Talleres. Registro previo.
10:30h 12:30h	Rutas guiadas por Enguera donde conocerás nuestro patrimonio, cultura, gastronomía y costumbres. Reserva previa.
10:30h	Cata a ciegas para degustar varios productos y vinos de Enguera a través de un divertido juego en la Sala Campoenguera. Reserva previa.
11:00h	Actividades y talleres para niños en la zona infantil y degustación de pan con aceite para los más pequeños
11:00h	Exhibición del Mundo de la Apicultura. Demostración de apicultura en vivo y cata de mieles en el escenario principal.
12:30h	Entrega de premios de la Carrera Popular de Enguera, la Carrera Popular Infantil y el I Torneo MasNou de Ajedrez en el escenario principal.

Más información y reservas en **feriadelaceite.es**

12:30h	Taller de cosmética tradicional con aceite de oliva en la carpa de Catas y Talleres. Reserva previa.
13:30h	Aperitivo maridaje Camins y Creu de Pedra en la Sala Campoenguera. Reserva previa.
16:30h	Taller de Artesanía Floral en la carpa de Catas y Talleres. Reserva previa.
17:30h	Bingo Musical para todos los públicos en el escenario principal
18:00h	Jornada de Puertas Abiertas en la Cooperativa Campoenguera.
19:00h	Entrega de premios del III Concurso de Tapas Feria del Aceite de Enguera 2026.
20:00h	Clausura oficial
22:00h	Cierre zona gastronómica.



Más información y reservas en **feriadelaceite.es**

NOTAS

Reserva de actividades: Web: feriadelaceite.es | WhatsApp: 611786435

Presencial: Oficina de Turismo de miércoles a sábado de 9 a 14h
o llamando en ese horario al 663 342 087

El horario y número de estas actividades podrá variar en función de las personas que se registren

“La tertulia gastronómica” se realizará en el escenario de la feria a lo largo del día

Los horarios de cierre de los expositores y de la zona gastronómica serán a las 22:00 y las 00:00, respectivamente. Dependiendo de la afluencia de visitantes. El domingo se cerrará las 22:00

La organización se reserva el derecho de admisión y a modificaciones en actividades y horarios

Organiza:



CAMPOENGUERA

Promotor:



Ayuntamiento
de Enguera



Panamar
BAKERY_GROUP.



HARINAS ALMELA

