

SÁBADO 27 DE XANEIRO

10:00 h. Apertura Feira Alvariza.
12:15 h. Inauguración e entrega de premios.
14:00 h. Sorteio cesta produtos de Artesanía Alimentaria.
14:00 a 16:00 h. Descanso Xantar.
20:00 h. Sorteio cesta produtos de Artesanía Alimentaria.
20:30 h. Peche da Feira.

CHARLAS E RELATORIOS

11:00 h
VARROMED UN TRATAMENTO CÓMODO E EFICAZ
FRONTE Á VARROA.
Miguel Capano. Representante de Beevital.

Ás 12:00 h e ás 16:00 h
CARACTERIZACIÓN XENÉTICA E MORFOMÉTRICA
DA ABELLA NEGRA EN GRAN CANARIA.
Saúl Lugo Garrido. Apicultor e Experto Universitario en
Apicultura, xerente apícola de ApisCrea S.L de Gran Canaria.

17:45 h
EMPRENDEMENTO APÍCOLA DE TAMAÑO MEDIANO
SEN COMERCIO MAIORISTA.
Boda László. Apicultor de cuarta xeración na cidade de Satu
Mare de Romanía e criador de raiñas na rexión.

19:00 h
PRESENTACIÓN DA ASOCIACIÓN AMIGA.
Asociación que agrupa aos criadores galegos da Apis
mellifera iberiensis.

CATAS E SHOWCOOKING

11:30 h
CATAS DE MELES DA IXP MEL DE GALICIA.
Beatriz Rios Cebreiros. Técnica e formadora do Panel de Cata
da IXP Mel de Galicia.

12:45 h
TALLER-DEGUSTACIÓN "EXPERIENCIAS DE CALIDADE"
Pratos elaborados con Mel de Galicia IXP e outros
produtos galegos de calidade diferenciada.
Álex Iglesias. Chef do restaurante "Dúas Liñas" de Arzúa.
experienciasdecalidade.gal

18:30 h
TALLER-DEGUSTACIÓN "EXPERIENCIAS DE CALIDADE"
Pratos elaborados con Mel de Galicia IXP e outros
produtos galegos de calidade diferenciada.
Marco Varela. Chef do restaurante "Sábrego" de Ribadavia.
experienciasdecalidade.gal

OBRADOIROS INFANTÍS

11:00 h
O MUNDO DAS ABELLAS.
Educalecín (cooperativa de educación social e medioambiental)
Natalia González Coego. Educadora medioambiental,
Codirectora da Bosquescola A Merla Branca

17:00 h
MEL, COCIÑA E ALGO MÁIS.
Sen ovo, sen glute e sen azucre.
QÍCHEN BIOCOCIÑA E NUTRICIÓN.
Patricia Galego García. Cocifeira, dietista e nutricionista.

DOMINGO 28 DE XANEIRO

10:00 h. Apertura Feira Alvariza.
14:00 h. Sorteio cesta produtos de Artesanía Alimentaria.
18:50 h. Sorteio cesta produtos de Artesanía Alimentaria.
19:00 h. Clausura Feira

ANDAINA ABELLEIRA

10:00 h
ANDAINA ABELLEIRA. ROTEIROS DE LALÍN.
12 km. Serra do Candán.

CHARLAS E RELATORIOS

11:00 h
ALERXIA ÓS HIMENÓPTEROS.
María González. Doctora especialista en alerxias. Traballa como
especialista no servizo de Alergoloxía do Hospital de Conxo
(pertencente ó CHUS).

12:00 h
O VALOR DA POLINIZACIÓN: CANDO A ECOLOXÍA SE
PODE CONTAR EN EUROS.
Melina Barrio. Doutora en Economía, investigadora e profesora no
departamento de Economía da Facultade de Ciencias Económicas,
Empresariais e Turismo da Universidade de Alcalá.

13:00 h
PROBLEMAS SANITARIOS NA EXPLOTACIÓN APÍCOLA.
Rubén Fernández Rodríguez. Graduado en bioloxía pola USC
Apicultor profesional centrado en xenética e selección da Apis
mellifera iberiensis.

16:30 h
PASOS BÁSICOS DE ELABORACIÓN DEL HIDROMEL.
Argimino Porto. Apicultor e elaborador de hidromel da provincia de Lugo.

OBRADOIROS INFANTÍS

11:00 h
ELABORACIÓN DE VELAS CON CERA DE ABELLA.
Casa do mel de Goente.

CATAS E SHOWCOOKING

11:30 h
CATAS DE MELES DA IXP MEL DE GALICIA.
Esther Ordoñez Dios. Presidenta da IXP Mel de Galicia.
Beatriz Rios Cebreiros. Técnica e formadora do Panel de Cata
da IXP Mel de Galicia.

12:45 h
TALLER-DEGUSTACIÓN "EXPERIENCIAS DE CALIDADE"
Pratos elaborados con Mel de Galicia IXP, Ternera
Gallega IXP e outros produtos galegos de calidade
diferenciada.
experienciasdecalidade.gal

18:00 h
CATA DE HIDROMELES.
Argimino Porto. Apicultor e elaborador de hidromel da provincia
de Lugo.



Asociacións asistentes:
ASOCIACIÓN GALEGA DE APICULTURA, AGRUPACIÓN APÍCOLA DE
GALICIA, ABELLAS NAIS, CASA DO MEL

Apoian a Feira:
APLA ASOC. PROVINCIAL LUCENSE DE APICULTORES

Colabora:
ASOC. PONTEVEDRA NORTE ECOLOXÍA E APICULTURA



III FEIRA INTERNACIONAL
DE APICULTURA DE LALÍN

Lalín, 27 e 28 de xaneiro 2024
Carpa do Cocido do Campo da Feira

LVI FEIRA DO COCIDO
Festa de Interese Turístico Internacional