

Feria Agrícola, Ganadera y Pesquera de Fuerteventura

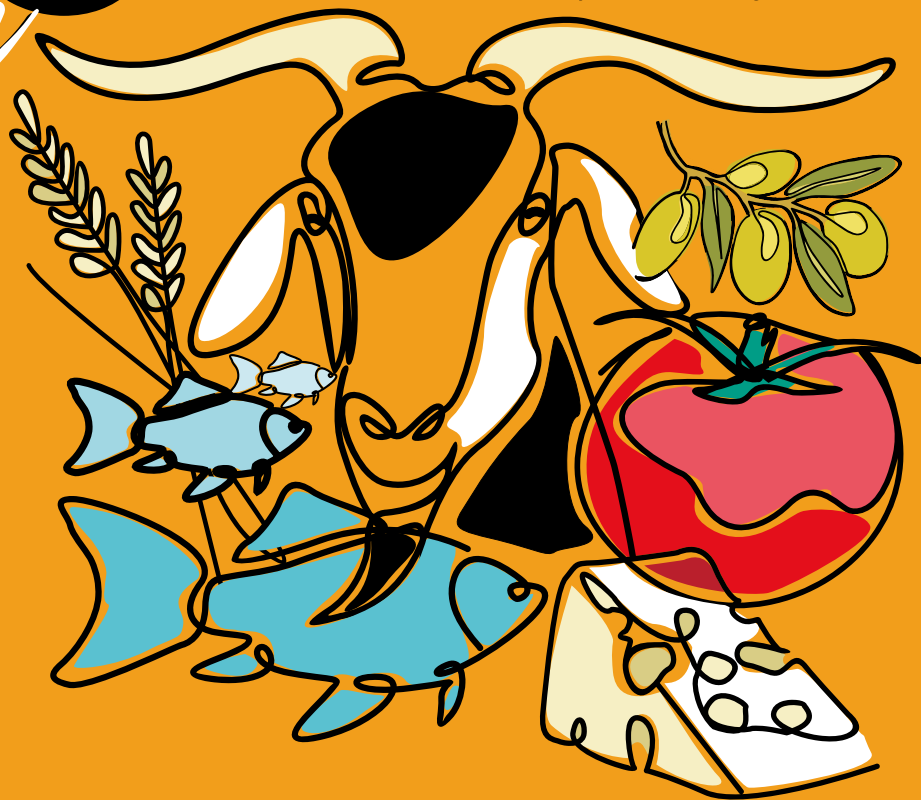
Feagga ²⁴

la feria

16 al 19
mayo

Granja de Pozo Negro

programa
de actos





Llega una de las fechas más esperadas a lo largo del año para todos los majoreros y, en especial, para el sector primario de la isla: la Feria de Agricultura, Ganadería y Pesca de Fuerteventura (FEAGA). Una ocasión para visibilizar, aún más, la riqueza agrícola, ganadera y pesquera de la Isla, pero también nuestras tradiciones y, por supuesto, el incansable trabajo de quienes día a día hacen posible que nuestros campos y nuestras costas sean uno de los elementos que más nos diferencian dentro de una realidad cada vez más globalizada.

En esta 36ª edición, que se celebrará entre 16 y 19 de mayo, FEAGA nos brinda la oportunidad de homenajear la dedicación y el esfuerzo de nuestro sector primario, un sector que no solo alimenta nuestros cuerpos, sino también nuestros corazones con cada bocado de nuestros distinguidos productos.

Además, en nuestro compromiso por salvaguardar nuestro territorio y apoyar al sector desde todos los puntos de vista, hemos trabajado incansablemente para implementar medidas que promuevan el cuidado y la preservación del territorio.

Saluda de la Presidenta



En este sentido, esta será una edición eminentemente sostenible, ya que hemos tomado acciones concretas para garantizar la belleza natural y la sostenibilidad de nuestro entorno.

Reconocemos que la protección de nuestro territorio es fundamental para fortalecer el sector primario, pues sólo a través de un entorno sostenible y apto podemos asegurar la continuidad y el éxito de nuestras actividades agrícolas, ganaderas y pesqueras.

Desde la Corporación, se ha trabajado arduamente para hacer de esta feria un evento verdaderamente memorable. Con una Granja Experimental de Pozo Negro renovada, estamos deseando compartir con ustedes todo lo que Fuerteventura tiene para ofrecer.

Asimismo, no puedo dejar de mencionar la riqueza de nuestros sabores, que son el alma de Fuerteventura. Desde el aroma embriagador de nuestros aceites de oliva hasta la exquisitez de nuestros quesos que son premiados mundialmente, cada producto lleva consigo la pasión y el cuidado de quienes lo producen.

Que esta edición de FEAGA sea un espacio de encuentro, de inspiración y de celebración, donde podamos honrar y reconocer la labor de nuestros agricultores, ganaderos y pescadores, y fortalecer los lazos que nos unen como comunidad.

Es por ello, que invitamos a todos los habitantes de Fuerteventura a acercarse a la Granja Experimental de Pozo Negro para que conozcan de primera mano el gran trabajo que realiza nuestro sector primario, a probar nuestra rica gastronomía y a disfrutar y no olvidar nuestras raíces culturales.

Dolores Alicia García Martínez
Presidenta del Cabildo de Fuerteventura





No se trata aquí de hablarles de datos de inversión, nuevas subvenciones o nuevas infraestructuras, tantas veces repetidas y anunciadas. Quería, si ustedes me lo permiten, hablarles desde el corazón, desde la mirada de aquellos que por primera vez con baldes de agua y una pobre carpa, comenzaron la que ahora presentamos con 36 años cumplidos, la Feria de Agricultura, Ganadería y Pesca más importante de la isla.

Aquellos fueron los ganaderos, pescadores y agricultores, abuelos y bisabuelos de quienes hoy desean que continúen sus hijos o hijas, que a pesar de su reniego y quejas, incluso a veces, desesperanza, siguen reuniéndose en apañadas, con el palo de pastor como apoyo, o quedan para el arreglo de redes, cañas o el mantenimiento de la cubierta y armazón de los barcos, o al término de la recogida de la cosecha, obteniendo como recompensa, el asadero o almuerzo entre amigos y compañeros de oficio, camino y trabajo.

No dejo de destacar a tantas mujeres imprescindibles en el ordeño, elaboración de quesos, en los campos de cultivo, en la recogida y limpieza del pescado, combinando su ardua labor con el cuidado y administración de la casa principal. Quien es nacido aquí sabe bien de que hablo, familias humildes en las que todos, hasta el más pequeño teníamos un papel que jugar, una responsabilidad, un madrugar para todos los que haces y con suerte, después, asistir a la escuela.

Saluda del Consejero



A este sentir, que aún late entre tantos de ustedes, esta dedicada esta Feria, que retoma costumbres, maneras y pone el foco de atención en lo que entonces salvó familias que son las nuestras, por las que aquí estamos.

El ganado, los cultivos, la pesca, las cabras, los tomates, las viejas, el millo, los perros siempre fieles acompañantes, los caballos, las gallinas y aves de corral, el burro majorero, los bueyes, vacas y camellos, entonces principal fuerza de tiro en la labranza... aquí están y aquí se los presento de nuevo, porque ante tanta demanda, reivindicación y lucha, hay que ver este sector no sólo como una alternativa económica, no sólo como un trabajo, sino como una forma de vida, un cariño a la tierra, una identidad que nos define, nos caracteriza, nos hace únicos por diferentes.

Defender el sector primario es defender el futuro de nuestra isla y de muchas familias, es mantener su carácter, su calidad y excelencia. Es marcar donde arar y no construir, donde sembrar y recoger, sin abandonar ni dejar secar, es retomar los encuentros, los grupos y la unión. Es defender lo nuestro, es crear, mantener, recuperar presas, charcas, fuentes, depósitos, riegos, es dar vida a nuestra isla, disponiendo hoy además de las nuevas estructuras hidráulicas de regadíos, laboratorios de última generación e importantes inversiones en mejoras.

Esta Feria, FEAGA, reconoce el pasado, escenifica el presente y puede y debe ser el impulso para unirnos de nuevo por un sector que siendo primario puede ser moderno, demostrando al turismo, pero sobre todo a nosotros mismos, que sabemos quienes somos y que podemos ser autosuficientes y convivir con el progreso, con el desarrollo, siendo principales protectores y defensores de nuestra tierra, de nuestra isla y de nuestras costumbres.

Permítanme terminar este Saluda con el agradecimiento más amplio al ingente personal que con su trabajo, desde técnico hasta limpieza, montaje, seguridad o mantenimiento de animales hacen posible esta nueva edición.

Les doy la bienvenida a esta Feria que es su Feria, FEAGA 2024.

Matías Fidel Peña García
Consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca





Jornadas técnicas

Durante los días 14 y 15 de mayo tendrá lugar las Jornadas Técnicas Agropecuarias en el Salón de Actos de la Granja Experimental de Pozo Negro, en horario de 19,00 a 21,00 horas.

Jueves 16 de mayo

- 19:00 horas** **INAUGURACIÓN DE FEAGA** y recorrido a cargo de las autoridades presentes por las instalaciones del salón institucional de la feria.
Recepción de autoridades y participantes con un show-cooking en el estand del Cabildo de Fuerteventura.

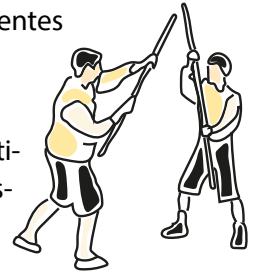
Viernes 17 de mayo

- 09:30 horas** Apertura del recinto ferial.
- 09:45 horas** Visitas de los centros escolares.
- 10:00 horas** Muestra matinal para los visitantes de los centros escolares llevándose a cabo demostraciones de tareas del campo entre las que destacan: elaboración de queso, visita guiada a los viveros y a la almazara de producción de aceite, trilla con burros, esquila de ovejas y taller de degustación de productos de Fuerteventura.



10:15 horas Muestra permanente de juegos y deportes tradicionales canarios, pertenecientes al programa “No Olvides Lo Nuestro”.

Lugar: carpa de escenario.



11:15 horas Show-cooking gastronómico con productos de Fuerteventura, a cargo del Instituto de Enseñanza Secundaria Puerto del Rosario. Se efectuarán muestras gastronómicas a lo largo de toda la jornada.

Lugar: salón institucional.

12:00 horas Suelta de palomas mensajeras a cargo del Grupo Colombófilo Puerto del Rosario.

Lugar: plazoleta central.

13:00 horas Homenaje al sector primario.

Lugar: salón institucional.



16:00 horas Carrera de cintas a caballo.

Lugar: hipódromo.

16:30 horas Visita de los centros de mayores.

17:30 horas Encuentro folklórico a cargo de los grupos pertenecientes a los centros de mayores.

Lugar: carpa de escenario.



19:00 horas Seminario de Valoración Morfológica de la Cabra Majorera por D. Gabriel Ernesto Fernández de Sierra, director del esquema de Selección de la Raza Caprina Majorera.

Lugar: salón de actos.



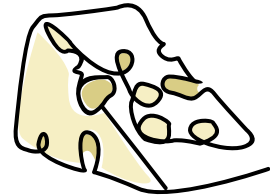
- 19:30 horas** Charla “El Cochino Negro Canario. Del borde de la extinción al desarrollo de una raza”, a cargo de D. Juan Francisco Capote Álvarez, Dr. Veterinario.
Lugar: salón de actos.
- 20:00 horas** Preselección de los quesos que participan en el XX Concurso Nacional de Quesos de leche de cabra – Premios Tabefe.
- 20:15 horas** Codificación de los quesos que participan en el XX Concurso Nacional de Quesos de leche de cabra – Premios Tabefe y que hayan superado la preselección.
- 20:30 horas** Cierre del recinto ferial.

20^o Concurso Nacional de
Quesos
leche de cabra



Sábado 18 de mayo

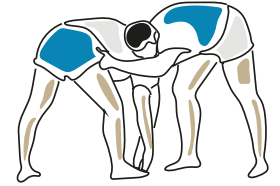
- 09:00 horas** Entrada del ganado caprino aptitud láctea, participante en la exposición y concursos funcional y morfológicos.
- 09:30 horas** Apertura del recinto ferial.
- 09:35 horas** Muestra de perros de caza. Organiza: Sociedad de Cazadores de Fuerteventura.
Lugar: salón exhibición de ganado.
- 09:35 horas** Presentación e inicio del XX Concurso Nacional de Quesos de leche de cabra – Premios Tabefe.





10:00 horas Apertura del Mercado Agrario de la Biosfera con productos de Fuerteventura.
Lugar: salón de productos de Fuerteventura

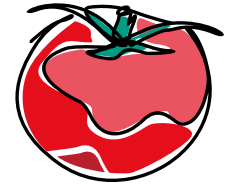
10:05 horas Encuentro insular de Combinados de Lucha Canaria de Fuerteventura, a cargo de la Federación Insular de Lucha Canaria.
Lugar: carpa de escenario.



10:30 horas Carrera de Podencos Canarios, organizado por la Sociedad de Cazadores de Fuerteventura.
Lugar: hipódromo.

11:00 horas Inauguración de "El Sabor de la Tradición". Elaboración y degustación de tapas con producto local y actividades de show-cooking, en colaboración con Fuertegourmet.
Lugar: salón de productos de Fuerteventura.

11:15 horas Show-cooking gastronómico con productos de Fuerteventura, a cargo del Instituto de Enseñanza Secundaria Puerto del Rosario. Se efectuarán muestras gastronómicas a lo largo de toda la jornada.
Lugar: salón institucional.



11:30 horas Finalización de la entrada del ganado participante en los concursos de rendimiento lechero y escurrido.

11:40 horas Apañada, organizada por los comisionados de Antigua.
Lugar: gambuesa.

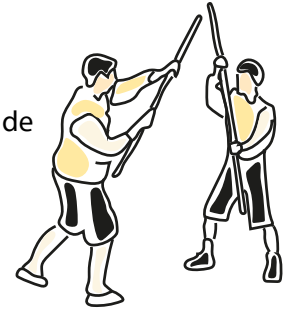
12:00 horas Ronqueo del atún, organizado por el Grupo de Acción Costera de Fuerteventura.
Lugar: salón institucional.



12:05 horas Charla sobre las ayudas agroambientales, jóvenes agricultores y mejora de las explotaciones agrarias, a cargo de D^a. Laura Morales Jiménez, jefa del servicio de estructuras agrarias y desarrollo rural y D. Juan Antonio Muñoz Osuna, jefe de servicio de producción, mejora y comercialización ganadera. Organiza la Dirección General de Agricultura y Ganadería del Gobierno de Canarias.
Lugar: salón de actos.

12:15 horas Reunión de la Federación de Asociaciones de Razas Autóctonas Canarias.
Lugar: laboratorio agroalimentario de Fuerteventura.

12:30 horas XX Encuentro Insular de Juego del Palo Canario de Fuerteventura, a cargo de la Federación de Juego del Palo Canario.
Lugar: carpa de escenario.

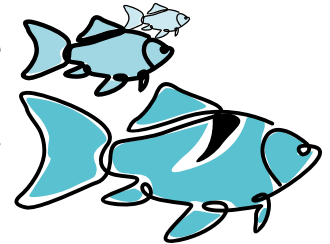


13:00 horas Exhibición de arrastre de ganado. Colabora la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias.
Lugar: hipódromo.

13:30 horas Encuentro de ganaderos participantes en la Feria con carne de cabra, queso, papas, gofio y vino del país.

14:00 horas Actividades en el salón de productos de Fuerteventura “El Sabor de la Tradición”.

14:30 horas Degustación del atún procedente del ronqueo, a cargo de Fuertegourmet.
Lugar: salón de productos de Fuerteventura.





15:00 horas III Concurso Monográfico del Presa Canario, puntuable para el Campeonato de Canarias, organizado por el club Español del Presa Canario.

Lugar: salón exhibición de ganado.

15:30 horas VIII Encuentro Técnico entre la Dirección General de Ganadería y veterinarios de las Agrupaciones de Defensa Sanitaria Ganadera de Canarias.

Lugar: salón de actos.



16:00 horas Actividades en el salón de productos de Fuerteventura “El Sabor de la Tradición”.

16:15 horas Espectáculo ecuestre con exhibiciones de doma clásica, exhibición de saltos y pases de baile clásico, a cargo del club “Crines del Viento”.

Lugar: hipódromo.

17:10 horas Cata comentada, *Productos de Fuerteventura*. Aceites de Fuerteventura. Por D^a. Tanaira Rodríguez Díaz, maestra de almazara.

Lugar: salón de productos de Fuerteventura.

18:00 horas Subasta de sementales.

Lugar: salón exhibición de ganado.

19:30 horas Actuación del grupo musical “Calicanto”.

Lugar: carpa de escenario.

21:00 horas Cierre del recinto ferial.







Domingo 19 de mayo

- 09:30 horas** Apertura del recinto ferial.
- 09:30 horas** Continuación del XX Concurso Nacional de Quesos de leche de cabra – Premios Tabefe.
- 10:00 horas** Apertura del Mercado Agrario de la Biosfera.
Lugar: salón de productos de Fuerteventura.
- 10:05 horas** I Concurso de Valoración Morfológica para cabras adultas Cabildo de Fuerteventura.
- 10:10 horas** Muestra del Perro Bardino Majorero, organizada por la Asociación para la Conservación del Perro Majorero.
Lugar: salón exhibición de ganado.
- 10:15 horas** XII Exposición Insular del Podenco Canario, organizado por el Club Isla de Lobos del Podenco Canario.
Lugar: salón exhibición de ganado.
- 11:00 horas** Show-cooking gastronómico con productos de Fuerteventura, a cargo del Instituto de Enseñanza Secundaria Puerto del Rosario. Se efectuarán muestras gastronómicas a lo largo de toda la jornada.
Lugar: salón institucional.
- 11:05 horas** Actividades en el salón de productos de Fuerteventura “El Sabor de la Tradición”.
- 11:10 horas** VII Encuentro de Pelotamano Fuerteventura-Lanzarote, perteneciente al programa “No Olvides Lo Nuestro”.
Lugar: junto al salón comercial.





11:20 horas Concurso de Valoración Morfológica para cabras adultas inscritas en la Asociación de Criadores de Cabras de Fuerteventura.

11:30 horas Actuación de la banda de música Adisfuer.
Lugar: carpa de escenario.

12:00 horas Ordeño del ganado participante.
Lugar: salón caprino.

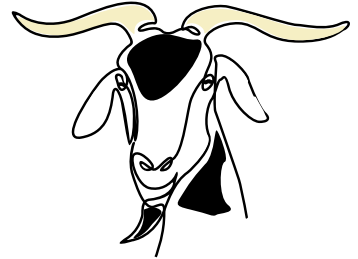
12:05 horas Carrera de caballos. "I Interprovincial Isla de Fuerteventura". Organiza Cuadras Isla de Fuerteventura.
Lugar: hipódromo.

13:30 horas Actuación de un grupo musical popular "Tabajoste".
Lugar: carpa de escenario.

14:00 horas Concurso de ordeño cabra individual y concurso de mejor ordeñador.
Lugar: salón exhibición de ganado.

15:00 horas Cata comentada, Productos de Fuerteventura. Vinos de Canarias. Por D. José Luis González González, jefe de sección de la estación enológica del Gobierno de Canarias.
Lugar: salón de productos de Fuerteventura.

16:00 horas Espectáculo ecuestre con exhibiciones de doma clásica y alta escuela, a cargo del centro hípico Cuadras Victoria de El Valle de Santa Inés.
Lugar: hipódromo.





- 16:10 horas** Cata comentada, Productos de Fuerteventura. Quesos de cabra. Por D^a Luz María Díaz González, técnica del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Majorero.
Lugar: salón de productos de Fuerteventura.
- 16:30 horas** Espectáculo ecuestre a cargo del centro hípico El Aceitunal.
Lugar: hipódromo.
- 17:30 horas** Actuación de la Parranda “Los Aperos”.
Lugar: carpa de escenario.
- 19:00 horas** Acto de clausura y a su término cierre del recinto ferial.
Lugar: salón institucional.

Lunes 20 de mayo

- 13:00 horas** Asadero de agradecimiento para agricultores, ganaderos y pescadores participantes en FEAGA 2024.

Programación Feaga Online 2024:

Sigue el desarrollo de la feria más importante del sector de Canarias en nuestras redes sociales Feaga Fuerteventura y página web www.feagafuerteventura.com y entérate de todo.

Movilidad en el interior del Recinto Ferial:

Para aquellas personas con movilidad reducida la organización dispondrá un servicio de tren desde la zona de aparcamientos hasta la entrada del Recinto Ferial y servicio de sillas de ruedas.

Concurso de Ganado - Cuadro de Premios

GANADO MENOR	CONCURSO	1º PREMIO	2º PREMIO	3º PREMIO	4º PREMIO
Lote machorras recría	Morfología	400 €	250 €	200 €	150 €
Cabra individual	Funcional	500 €	300 €	250 €	150 €
Macho Adulto	Morfología	500 €	300 €	250 €	150 €
Macho Joven	Morfología	500 €	300 €	250 €	
Oveja canaria	Morfología	250 €	150 €	100 €	
Carnero canario	Morfología	250 €	150 €	100 €	
Oveja Pelibuey	Morfología	250 €	150 €	100 €	
Carnero Pelibuey	Morfología	250 €	150 €	100 €	

GANADO MAYOR	1º PREMIO	2º PREMIO
Ganado camellar	400 €	300 €

CONCURSO ORDEÑO MANUAL	1º PREMIO	2º PREMIO	3º PREMIO
Se premiará al/la ordeñador/a que más leche extraiga de la cabra seleccionada en el plazo de un minuto cronometrado	300 €	250 €	200 €



PRESENTACIÓN	1º PREMIO	2º PREMIO	3º PREMIO
	400 €	300 €	200 €

Tres Premios de presentación para el ganado cuya presentación merezca ser reconocida a juicio del jurado calificador, independientemente de la especie, sexo, y tipo de concurso (lote o individual, morfológico o funcional). Se trata de premiar al esmero del ganadero al preparar su ganado para acudir a **FEAGA 2.024**

Participación de Ganado - Cuadro de Premios

PARTICIPACIÓN	Nº LOTES MÁXIMO POR PARTICIPANTE	PREMIO PARTICIPACIÓN
Lote de 4 cabras adultas	1	200€/lote
Lote de 4 cabras 1er parto	1	200€/lote





1. Entrada al recinto ferial
2. Carretera de acceso a Feaga
3. Aparcamiento para autocaravanas
4. Merendero
5. Aparcamiento de visitantes
6. Aparcamientos expositores, colectivos y ganaderos
7. Aparcamientos de guaguas
8. Aparcamientos para personas con movilidad reducida
9. Escultura de la cabra
10. Salón exhibición de ganado
11. Salón comercial
12. Salón institucional
13. Salón ganadero
14. Salón caprino
15. Vivero
16. Oficinas
17. Salón de actos

18. Salón de productos de Fuerteventura
19. Laboratorio agroalimentario
20. Almazara
21. Carpa de restauración
22. Carpa de escenario
23. Hipódromo
24. Gambuesa
25. Aparcamientos de visitantes
26. Aparcamiento de autoridades y prensa
27. Aparcamientos ganaderos y mercado
28. Plazoleta central
29. Salida del recinto ferial.



25

25

29

23

24

28

16

17

19

20

18

22

21

26

