

## SÁBADO 31 DE XANEIRO

- 10:00 h. Apertura da Feira Alvariza.
- 12:15 h. Inauguración e entrega de premios.
- 14:00 h. Sorteo 2 cestas de produtos de Artesanía Alimentaria.
- 14:00 a 16:00 h. Descanso xantar.
- 20:00 h. Sorteo 2 cestas de produtos de Artesanía Alimentaria.
- 20:30 h. Peche da feira.

### CHARLAS E RELATORIOS

- 11:00 - 12:00 h  
QUE É UN ALIMENTO DE ABELLAS?  
Alfonso Llorell. Bee complet.
- 12:00 - 13:30 h  
SELECCIÓN, AMBIENTE E MANEXO: A FÓRMULA REAL DO ÉXITO APÍCOLA.  
Umberto Moreno. Zootecnista e máster en xenética apícola, con 29 anos de experiencia en apicultura.
- 16:30 - 18:00 h  
ENXAMEACIÓN E ESTANDARIZACIÓN: DECISIÓN DE MANEXO QUE DEFINEN A RENTABILIDADE APÍCOLA.  
Umberto Moreno. Zootecnista e máster en xenética apícola, con 29 anos de experiencia en apicultura.
- 18:00 - 18:45 h  
RESISTENCIA DA VARROA DESTRUCTORE AOS TRATAMENTOS ACARICIDAS.  
C. Sara Hernández Rodríguez. Investigadora do Instituto (BIOTECMED) e Profesora do Dpto. de Microbiología e Ecología (Universitat de València).
- 18:45 - 19:30 h  
LOCALIZACIÓN NIÑOS VELUTINA. RADIO TELEMETRÍA ROBOR.  
Abel Kavanagh. Representante de ROBOR España e formado na aplicación de tecnologías de radio-telemetría para a localización de niños de Vespa velutina.

### CATAS E SHOWCOOKING

- 11:15 h  
CATA DE MELES DA IXP MEL DE GALICIA.  
Beatriz Ríos Cebreiros. Técnica e formadora do Panel de Cata da IXP Mel de Galicia.
- 12:00 h  
PROXECTO VALOR, CATA DE PRODUTOS ELABORADOS CON POLE.  
Conduce: Rosendo Estevéz. Socio cofundador Trasdeza natur.
- 12:45 h  
TALLER-DEGUSTACIÓN: "MEL DE GALICIA COA ESENCIA DAS TERRAS DO DEZA". Menú onde o Mel de Galicia IXP, as delicias do Porco Celta de producción artesá e o queixo Arzúa-Ulloa DOP falan do territorio.  
Conduce: Álex iglesias gastro. Catering e eventos privados.
- 17:30 h  
CATA DE QUEIXOS. Queixerías participantes na feira.

• 18:30 h

PROXECTO VALOR, CATA DE PRODUTOS ELABORADOS CON POLE.  
Conduce: Rosendo Estevéz. Socio cofundador Trasdeza natur.

• 19:00 h

TALLER-DEGUSTACIÓN: "MEL DE GALICIA CON DOCE E SALGADO"  
Unha pizza onde a nosa zorra, o queixo da DOP Arzúa-Ulloa e o Mel de Galicia IXP, abren a porta a unha sobremesa a base de mel e chocolate.  
Conduce: Cecilia Sanmartín. Chef do Restaurante Casa San Martín (Lalín).

### CHARLAS E RELATORIOS

- 11:00 - 12:00 h  
QUE É UN ALIMENTO DE ABELLAS?  
Alfonso Llorell. Bee complet.
- 12:00 - 13:30 h  
SELECCIÓN, AMBIENTE E MANEXO: A FÓRMULA REAL DO ÉXITO APÍCOLA.  
Umberto Moreno. Zootecnista e máster en xenética apícola, con 29 anos de experiencia en apicultura.
- 16:30 - 18:00 h  
ENXAMEACIÓN E ESTANDARIZACIÓN: DECISIÓN DE MANEXO QUE DEFINEN A RENTABILIDADE APÍCOLA.  
Umberto Moreno. Zootecnista e máster en xenética apícola, con 29 anos de experiencia en apicultura.
- 18:00 - 18:45 h  
RESISTENCIA DA VARROA DESTRUCTORE AOS TRATAMENTOS ACARICIDAS.  
C. Sara Hernández Rodríguez. Investigadora do Instituto (BIOTECMED) e Profesora do Dpto. de Microbiología e Ecología (Universitat de València).
- 18:45 - 19:30 h  
LOCALIZACIÓN NIÑOS VELUTINA. RADIO TELEMETRÍA ROBOR.  
Abel Kavanagh. Representante de ROBOR España e formado na aplicación de tecnologías de radio-telemetría para a localización de niños de Vespa velutina.

### OBRADOIROS INFANTÍS

• 11:00 h

QUE CUQUIS. OBRADOIRO DE GALLETAS PARA CRIANZAS.  
PATRICIA GALEGO GARCÍA. Dietista/nutricionista.  
QÍCHEN BIOCOCIÑA. Espacio gastro, escola de cociña.

• 17:00 h

ELABORACIÓN DE CANDEAS CON CERA DE ABELLA.  
Casa do mel de Goente.

## DOMINGO 1 DE FEBREIRO

10:00 h. Apertura da Feira Alvariza.

14:00 h. Sorteo 2 cestas de produtos de Artesanía Alimentaria.

14:00 a 16:00 h. Descanso xantar.

18:50 h. Sorteo 2 cestas de produtos de Artesanía Alimentaria.

19:15 h. Peche Feira.

### ANDAINA ABELLEIRA

• 10:00 h

ANDAINA ABELLEIRA. ROTEIROS DE LALÍN.  
Alvarizas de Moa e Zobra (Serra do Candán).

### CHARLAS E RELATORIOS

• 11:00 - 12:00 h

CONTROL DE VARROA CON TÉCNICA, NON CON SORTE.  
Javier Perpiñán. Apicultor profesional, con larga traxectoria en manexo de explotacións profesionais.

• 12:00 - 13:00 h

MANEXO DA VEXETACIÓN PARA MELLORAR A POTENCIALIDADE DA FLORA APÍCOLA.

Gaspar Bernárdez Villegas. Enxeñeiro forestal e investigador galego. Doutor especializado nas árbores senlleiras de Galicia.  
Estación fitopatolóxica Areeiro, Deputación de Pontevedra.

• 13:00 - 14:00 h

CANDO A ETIQUETA FALA CLARO: O VALOR DA CONTRAETIQUETA DE MEL DE GALICIA.

Ester Ordóñez. Licenciada en veterinaria e especializada en apicultura.

Presidenta do Consello Regulador da (IXP) Mel de Galicia desde 2008.  
EFFECTOS DOS TRATADOS DE LIBRE COMERCIO COMO MERCOSUR NO SECTOR APÍCOLA. Brais Álvarez. Apicultor e secretario acción sindical do SLG.

### OBRADOIROS INFANTÍS

• 11:00 h

ZUMBIDO DE SABIDURÍA: DESCUBRE O UNIVERSO DAS ABELLAS.  
Educalecrín: cooperativa de educación alternativa.

### CATAS E SHOWCOOKING

• 11:30 h

CATA DE MELES DA IXP MEL DE GALICIA.

Beatriz Ríos Cebreiros. Técnica e formadora do Panel de Cata da IXP Mel de Galicia.

• 12:15 h

PROXECTO VALOR, CATA DE PRODUTOS ELABORADOS CON POLE.  
Conduce: Rosendo Estevéz. Socio cofundador Trasdeza natur.

• 12:45 h

TALLER-DEGUSTACIÓN: "MEL DE GALICIA. O SABOR DO NATURAL".  
Un menú onde o Mel de Galicia IXP mestúrarse con outros produtos de calidad diferenciada galegos e da Artesanía alimentaria.

Conduce: José Manuel Mallón. Chef experto no uso innovador dos produtos de calidad tradicionais galegos.

• 16:30 h

PROXECTO VALOR, CATA DE PRODUTOS ELABORADOS CON POLE.  
Conduce: Rosendo Estevéz. Socio cofundador Trasdeza natur.

• 17:00 h

CATA DE HIDROMELES.  
Argimino Porto. Apicultor e elaborador de hidromel da provincia de Lugo.

• 18:00 h

TALLER-DEGUSTACIÓN: "SOBREMESA COA ALMA DAS ABELLAS". Doces a base de Mel de Galicia IXP, queixos galegos con DOP e produtos artesáns.

Conduce: José Manuel Mallón. Chef experto no uso innovador dos produtos de calidad tradicionais galegos.

 **NUZOA** //  **ABANCA**  **CALIER**

 **lawi**  **BICO de xead**  **DE LIÑARES APICULTURA**

 **MACMEL**  **APÍCOLA CANDIEIRA**  **GERLO**  **Eucalicia**

 **Deputación Pontevedra**  **Estrella Galicia**  **GADIS**  **AVATEL TELECOM**

 **NDEGA**  
Ponte da Boga  **LEYMA**  **Lalinense**



## V FEIRA INTERNACIONAL DE APICULTURA DE LALÍN

Lalín, 31 de xaneiro e 1 de febreiro de 2026

Carpa do Cocido do Campo da Feira

**LVIII FEIRA DO COCIDO**

Festa de Interese Turístico Internacional

## SÁBADO 31 DE ENERO

- 10:00 h. Apertura de la Feria Alvariza.
- 12:15 h. Inauguración y entrega de premios.
- 14:00 h. Sorteo 2 cestas de productos de Artesanía Alimentaria.
- 14:00 a 16:00 h. Descanso comida.
- 20:00 h. Sorteo 2 cestas de productos de Artesanía Alimentaria.
- 20:30 h. Cierre de la feria.

### CHARLAS Y PONENCIAS

- 11:00 - 12:00 h  
¿QUÉ ES UN ALIMENTO DE ABEJAS?  
Alfonso Llorell. Bee complet.
- 12:00 - 13:30 h  
SELECCIÓN, AMBIENTE Y MANEJO: LA FÓRMULA REAL DEL ÉXITO APÍCOLA.  
Umberto Moreno. Zootecnista y máster en genética apícola, con 29 años de experiencia en apicultura.
- 16:30 - 18:00 h  
ENJAMBRAZÓN Y ESTANDARIZACIÓN: DECISIONES DE MANEJO QUE DEFINEN LA RENTABILIDAD APÍCOLA.  
Umberto Moreno. Zootecnista y máster en genética apícola, con 29 años de experiencia en apicultura.
- 18:00 - 18:45 h  
RESISTENCIA DE VARROA DESTRUCTOR A LOS TRATAMIENTOS ACARICIDAS.  
C. Sara Hernández Rodríguez. Investigadora del Instituto (BIOTECMED) y Profesora del Dpto. de Microbiología y Ecología (Universitat de València).
- 18:45 - 19:30 h  
LOCALIZACIÓN NIDOS VELUTINA CON RADIO TELEMETRÍA ROBOR.  
Abel Kavanagh. Representante de ROBOR España y formado en la aplicación de tecnologías de radio-telemetría para la localización de nidos de Vespa velutina.

### CATAS Y SHOWCOOKING

- 11:15 h  
CATA DE MIELES DE LA IXP MEL DE GALICIA.  
Beatriz Ríos Cebreiros. Técnica y formadora del Panel de Cata de la IXP Mel de Galicia.
- 12:00 h  
PROYECTO VALOR, CATA DE PRODUCTOS ELABORADOS CON POLEN.  
Conduce: Rosendo Estevéz. Socio cofundador Trasdeza natur.
- 12:45 h  
TALLER-DEGUSTACIÓN: "MEL DE GALICIA CON LA ESENCIA DE LAS TIERRAS DEL DEZA". Menú donde la Mel de Galicia IXP, las delicias del Porco Celta de producción artesana y el queso Arzúa-Ulloa DOP hablan del territorio.  
Conduce: Álex iglesias gastro. Catering y eventos privados.
- 17:30 h  
CATA DE QUESOS (Queserías participantes en la feria).

• 18:30 h

PROYECTO VALOR, CATA DE PRODUCTOS ELABORADOS CON POLEN  
Conduce: Rosendo Estevéz. Socio cofundador Trasdeza natur.

• 19:00 h

TALLER-DEGUSTACIÓN: "MEL DE GALICIA CON DULCE Y SALADO"  
Una pizza donde nuestra zorra, el queso de la DOP Arzúa-Ulloa y la Mel de Galicia IXP, abren la puerta a una sobremesa a base de miel y chocolate.  
Conduce: Cecilia Sanmartín. Chef del Restaurante Casa San Martín (Lalín).

### TALLERES INFANTILES

- 11:00 h  
ZUMBIDO DE SABIDURÍA: DESCUBRE EL UNIVERSO DE LAS ABEJAS.  
Educalecrín: cooperativa de educación alternativa.

### CATAS Y SHOWCOOKING

- 11:30 h  
CATA DE MIELES DE LA IXP MEL DE GALICIA.  
Beatriz Ríos Cebreiros. Técnica y formadora del Panel de Cata de la IXP Mel de Galicia.
- 12:15 h  
PROYECTO VALOR, CATA DE PRODUCTOS ELABORADOS CON POLEN.  
Conduce: Rosendo Estevéz. Socio cofundador Trasdeza natur.
- 12:45 h  
TALLER-DEGUSTACIÓN: "MEL DE GALICIA. EL SABOR DE LO NATURAL".  
Un menú donde la Mel de Galicia IXP se mezcla con otros productos de calidad diferenciada gallegos y de la Artesanía alimentaria.  
Conduce: José Manuel Mallón. Chef experto en el uso innovador de los productos de calidad tradicionales gallegos.
- 16:30 h  
PROYECTO VALOR, CATA DE PRODUCTOS ELABORADOS CON POLEN.  
Conduce: Rosendo Estevéz. Socio cofundador Trasdeza natur.
- 17:00 h  
CATA DE HIDROMIELES.  
Argimino Porto. Apicultor y elaborador de hidromiel de la provincia de Lugo.
- 18:00 h  
TALLER-DEGUSTACIÓN: "SOBREMESA CON EL ALMA DE LAS ABEJAS". Dulces a base de Mel de Galicia IXP, quesos gallegos con DOP y productos artesanos.  
Conduce: José Manuel Mallón. Chef experto en el uso innovador de los productos de calidad tradicionales gallegos.

### TALLERES INFANTILES

- 11:00 h  
QUÉ CUQUIS. TALLER DE GALLETAS PARA NIÑOS.  
PATRICIA GALEGO GARCÍA. Dietista/nutricionista.  
QICHEN BIOCOCINA. Espacio gastro, escuela de cocina.
- 17:00 h  
ELABORACIÓN DE VELAS CON CERA DE ABEJA.  
Casa do mel de Goente.

## DOMINGO 1 DE FEBRERO

- 10:00 h. Apertura de la Feria Alvariza.
- 14:00 h. Sorteo 2 cestas de productos de Artesanía Alimentaria.
- 14:00 a 16:00 h. Descanso comida.
- 18:50 h. Sorteo 2 cestas de productos de Artesanía Alimentaria.
- 19:15 h. Clausura Feria.

### RUTA APÍCOLA

- 10:00 h  
RUTA APÍCOLA. ROTEIROS DE LALÍN.  
Alvarizas de Moa y Zobra (Sierra del Candán).

### CHARLAS Y PONENCIAS

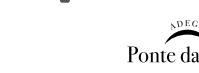
- 11:00 - 12:00 h  
CONTROL DE VARROA CON TÉCNICA, NO CON SUERTE.  
Javier Perpiñán. Apicultor profesional, con larga trayectoria en manejo de explotaciones profesionales.
- 12:00 - 13:00 h  
MANEJO DE LA VEGETACIÓN PARA MEJORAR LA POTENCIALIDAD DE LA FLORA APÍCOLA.  
Gaspar Bernárdez Villegas. Ingeniero forestal e investigador gallego. Doctor especializado en los árboles singulares de Galicia. Estación fitopatológica Areeiro, Deputación de Pontevedra.
- 13:00 - 14:00 h  
CUANDO LA ETIQUETA HABLA CLARO: EL VALOR DE LA CONTRAETIQUETA DE MEL DE GALICIA.  
Ester Ordóñez. Licenciada en veterinaria y especializada en apicultura. Presidenta del Consejo Regulador de la (IXP) Mel de Galicia desde 2008.
- LOS EFECTOS DE LOS TRATADOS DE LIBRE COMERCIO COMO MERCOSUR EN EL SECTOR APÍCOLA. Brais Álvarez. Apicultor y secretario acción sindical del SLG.

 **NUZOA //ABANCA C CALIER**



## V FERIA INTERNACIONAL DE APICULTURA DE LALÍN

Lalín, 31 de enero y 1 de febrero de 2026

Carpa del Cocido del Campo da Feira

LVIII FEIRA DO COCIDO

Festa de Interese Turístico Internacional