

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 Llovell. Beecomplet.
- 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: DECISIÓNS 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 DESTRUCTOR AOS TRATAMENTOS ACARICIDAS.
C. Sara Hernández Rodríguez. Investigadora do Instituto (BIOTECMED) e Profesora do Dpto. de Microbioloxía e Ecoloxía (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 tecnoloxías 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 produción artesá e o queixo Arzúa-Ulloa DOP falan do territorio.
Conduce: Álex iglesias gastro. Catering e eventos privados.
- 17:30 h
CATA DE QUEXOS. 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 zorza, 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).

OBRADOIROS INFANTÍS

- 11:00 h
QUE CUQUIS. OBRADOIRO DE GALLETAS PARA CRIANZAS.
PATRICIA GALEGO GARCÍA. Dietista/nutricionista.
QÍCHEN BIOCOCÍÑA. 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 dende 2008.
EFECTOS 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 mestúrase con outros produtos de calidade diferenciada galegos e da Artesanía alimentaria.
Conduce: José Manuel Mallón. Chef experto no uso innovador dos produtos de calidade 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 calidade tradicionais galegos.



B. Jara



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 Llovell. Beecomplet.
- 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: Alex 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 zorza, 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
QUÉ CUQUIS. TALLER DE GALLETAS PARA NIÑOS.
PATRICIA GALEGO GARCÍA. Dietista/nutricionista.
QÍCHEN 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

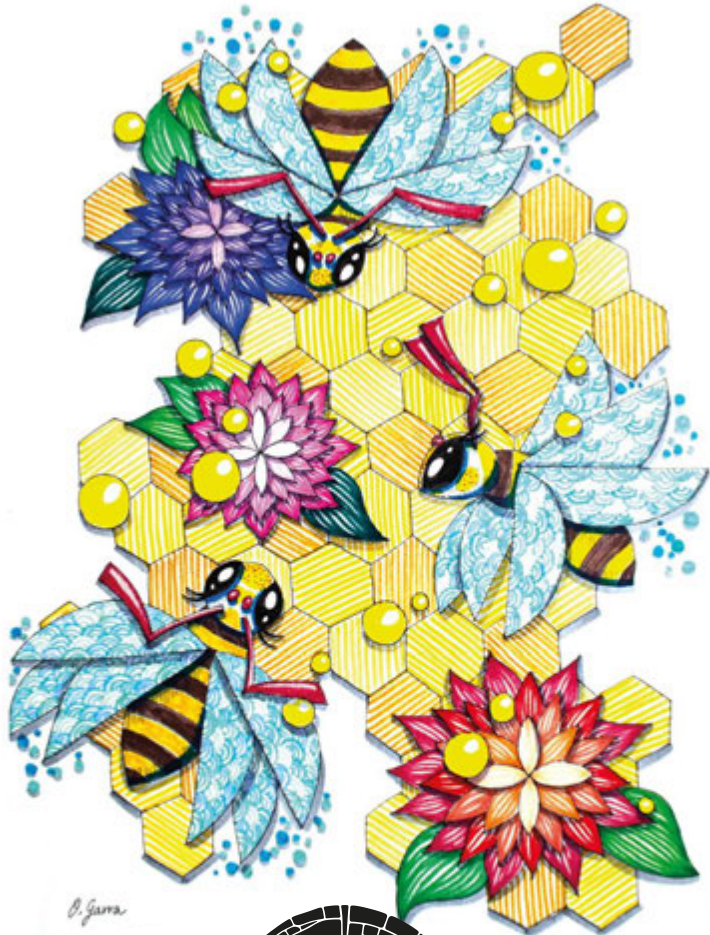
- 11:00 - 12:00 h
CONTROL DE VARROA CON TÉCNICA, NO CON SUERTE.
Javier Perpiñán. Apicultor profesional, con larga trayectoria en manejo de explotaciones profesionales.
- 12:00 - 13:00 h
MANEJO DE LA VEGETACIÓN PARA MEJORAR LA POTENCIALIDAD DE LA FLORA APÍCOLA.
Gaspar Bernárdez Villegas. Ingeniero forestal 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.

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.



B. Jara



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

