

# Feciex mantiene sus concursos de pesca pese al nenúfar y las cianobacterias

La organización cree que ninguna de las dos circunstancias son impedimento para los certámenes deportivos en el Guadiana

**ROCÍO ROMERO**

**BADAJOZ.** Los dos concursos de pesca que se desarrollan dentro de la programación de Feciex siguen adelante. Ni el nenúfar ni las cianobacterias van a ser, de momento, impedimento para estos certámenes que tienen lugar en el río Guadiana dentro de la programación de la Feria de la Caza, Pesca y Naturaleza Ibérica.

Así lo confirmaron ayer durante la presentación de las jornadas la concejala responsable de Ifeba, Sol Giralt, y la directora de la feria, Pepa Dueñas. Esta explicó que solicitaron a la CHG la retirada de nenúfar en los tramos donde se desarrollan los concursos y en las inmediaciones de los pesquiles, y que desde la CHG han trabajado en este sentido en las últimas semanas. Una barca segó la planta la pasada semana.

De momento, siguen adelante el XIV Trofeo Ibérico Bass-Feciex, en el paraje denominado como lago azud, y el XXVIII Concurso Internacional de Pesca Deportiva Feciex 2025, en Las Baldocas. Los dos tendrán lugar el sábado día 13 en horario matinal. Además, la asociación de mosqueros realizará varias demostraciones.

La feria ocupará todo el espacio de Ifeba y el programa cuenta con 100 actividades. Una de las más atractivas todos los años es la exposición, que este año está dedicada a Javier López de Ceballos, fallecido en 2023, quien fuera «pionero en la caza internacional, dejó su trabajo para ello, viajó por todo el mundo y escribió cinco libros». Además, es muy conocida su faceta como colecciónista de libros de caza. De hecho, la muestra se desarrolla bajo el nombre 'Palabra de cazador'.



Un pescador en Las Baldocas el año pasado. HOY

Por otro lado, el consejo de la feria ha querido reconocer el papel que desempeña la Asociación de Jóvenes Cazadores Extremeños Jocaex, integrada en la federación Fedexcaza, en el fomento de la actividad cinegética en sus diez años de vida y le otorga el premio Feciex. También se celebrará la gala de entrega de premios de Todo Montería, que aglutinará a profesionales de toda España, y donde el premio principal recaerá en el matador de toros Espartaco. Este ha confirmado su presencia en la gala, que comenzará el sábado a las 11.00 horas.

Habrá prácticas de tiro olímpico para pequeños a partir de 12 años, exposiciones de podencos, la tercera convivencia con rehaleros de toda España y exposiciones de galgos. La federación extreme-

ña Fedexcaza organiza el domingo su encuentro de todo el país.

Además, dentro de la zona ZEPA urbana que rodea al río Guadiana, ese fin de semana habrá paseos para avistar aves y se celebrarán unas jornadas sobre la importancia de la comerciali-

**La exposición estará centrada en Javier López de Ceballos, pionero en la caza internacional**

**Los jóvenes de Jocaex obtienen esta feria el premio Feciex 2025 por su fomento cinegético**

zación de la carne de caza e incluye degustaciones. También se desarrollarán la Mesa de la Caza de la Lonja de Extremadura, el Consejo de Pesca y Consejo Extremeño de Caza o la Comisión de Homologación de Trofeos de Caza.

Dentro de los expositores, destacan algunas novedades como Swarovski, cuyos cristales son muy valorados para prismáticos, telescopios y visores.

La inauguración de la feria tendrá lugar el jueves de la próxima semana, a las 12.00 horas. El cierre diario está marcado a las 21.00 horas, salvo el domingo 14, cuando será dos horas antes. La entrada general cuesta cuatro euros, aunque hay algunas bonificaciones, y se puede adquirir desde ayer miércoles en la web de la propia feria.

## LAS 13 ACTIVIDADES QUE NO SE PUEDEN PERDER

**1** **Tallar la cuerna.** Taller impartido por Juvenex bajo el nombre de 'El Arte de tallar la cuerna' el jueves 11 a las 18.00 horas.

**2** **Taxidermia.** Aula formativa para jóvenes a cargo de Taxidermia Espinosa y Juvenex. El jueves 11 a las 19.00 horas.

**3** **Safari ornitológico.** Se desarrollará por el entorno del río, el viernes a las 9.00 horas, con inicio en el azud. Impartido por la Escuela de Naturaleza Geo2.

**4** **Los fogones de la caza.** De la mano de Cárnica Dibe, cocinado en el restaurante Lo Nuestro el viernes a las 13.00 horas.

**5** **Gincana.** Aprendizaje 'Viaja en el tiempo con Jocaex', el viernes a las 17.00 horas.

**6** **Tiro olímpico.** Dirigido a menores partir de 12 años, en horario de la feria todos los días.

**7** **Galgo español.** Exhibición morfológica a cargo de la sociedad La Liebre y la Asociación Nacional de Criadores de Galgo español. El sábado a las 11.00 horas.

**8** **Perros de madriguera y hún** **rón.** Exhibición el sábado a las 11.15 horas a cargo de Fedexcaza y La Barranca.

**9** **Collar de perro.** Taller para aprender su creación a cargo de la Asociación Española de Rehalas a las 12.00 horas.

**10** **Juego infantil del tiro al pato, a la paloma y a la perdiz.** El sábado a las 18.00 horas, organizado por Juvenex.

**11** **Aula interactiva.** Taller 'Desubre las especies cinegéticas'. Fedexcaza y F. Artemisan el domingo a las 11.00 horas.

**12** **III 'Tradiciones y Costumbres de la Rehala Extremeña'.** Tercera edición y concurso de toque de caracola el domingo a las 13.30.

**13** **Tiro con arco para todos los públicos.** Club Ibn Marwan en el horario de feria a diario.

## El televisivo Pepe Rodríguez y la vanguardia culinaria se dan cita en la Feria Espiga

**REDACCIÓN**

**BADAJOZ.** Badajoz se prepara para un evento cargado de alta cocina y productos extremeños. La II Feria Espiga de Caja Rural de Extremadura, que tendrá lugar en noviembre, continúa anunciando nuevos participantes de primera línea en el mundo de la cocina y

la difusión de la gastronomía. La cita, que contará con Toño Pérez y José Pizarro como embajadores, reunirá a profesionales, productores y amantes de la gastronomía en torno a una programación de 'showcookings', talleres, charlas, concursos y degustaciones que ponen en valor la excelencia de los productos de la tierra.

Será en Ifeba, del 21 al 24 de noviembre, y reunirá a referentes en la cocina, la comunicación gastronómica y la divulgación. Entre las nuevas incorporaciones destaca Pepe Rodríguez, chef con una Estrella Michelín en su restaurante El Bohío y popular gracias a su participación como jurado en el programa de TVE 'Masterchef'.

A Rodríguez se le suman otros reconocidos nombres como David de Jorge, más conocido como 'Robin Food', cocinero y divulgador televisivo; David Gibello, chef extremeño conocido por su estilo cercano y su capacidad de divulgación en redes sociales; Óscar Geadas, chef portugués con estrella Michelín e impulsor de la cocina transfronteriza; Fernando Bárcenas, profesional ligado al mundo agroalimentario y la innovación gastronómica que fue durante once años jefe de cocina de Arzak.

También participarán Eduardo Casquiero, experto en cocina creativa y ponente habitual en encuentros culinarios; María Kinkelán, comunicadora y especialista en alimentación saludable; Eugenio Garrido, cocinero y formador con trayectoria en la difusión de la cocina tradicional; María Ritter, directora de la revista 'Club de Gourmets'; Mónica Rius, profesional de la gestión cultural y gastronómica; los Hermanos Golimbeo, referentes en gastronomía digital; y Laura Pons, 'food stylist' e 'influencer' gastronómica.