

1. Zona de Exposición de tomates
2. Mercado Agroalimentario
3. Carpa Catas
4. Carpa Charlas
5. Carpa Niñ@s
6. Carpa Talleres
7. Zona Hinchables
8. Zona Hostelería
9. Oficina Técnica



AYUNTAMIENTO
TORRELAVEGA

#Torrelaveganízate



GOBIERNO
DE
CANTABRIA

CONSEJERÍA DE CULTURA,
TURISMO Y DEPORTE

cantabria
infinita



ASOCIACIÓN
SIMIENTES
INFINITAS

Produce: 34 AÑOS



Financiado por la Unión Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE INDUSTRIA, COMERCIO
Y TURISMO



Plan de Recuperación,
Transformación
y Resiliencia

COLABORAN:

Carrefour
Agua de Solares
Hostal del Pericote
Granja Cudaña
Librería Gil
Entreviñas Puchi
Congelados Maryver
Horno San José
Cervezas Redneck
Cantribur
Eolas Prints
La Casuca del Gorbea
Grupo Hercos



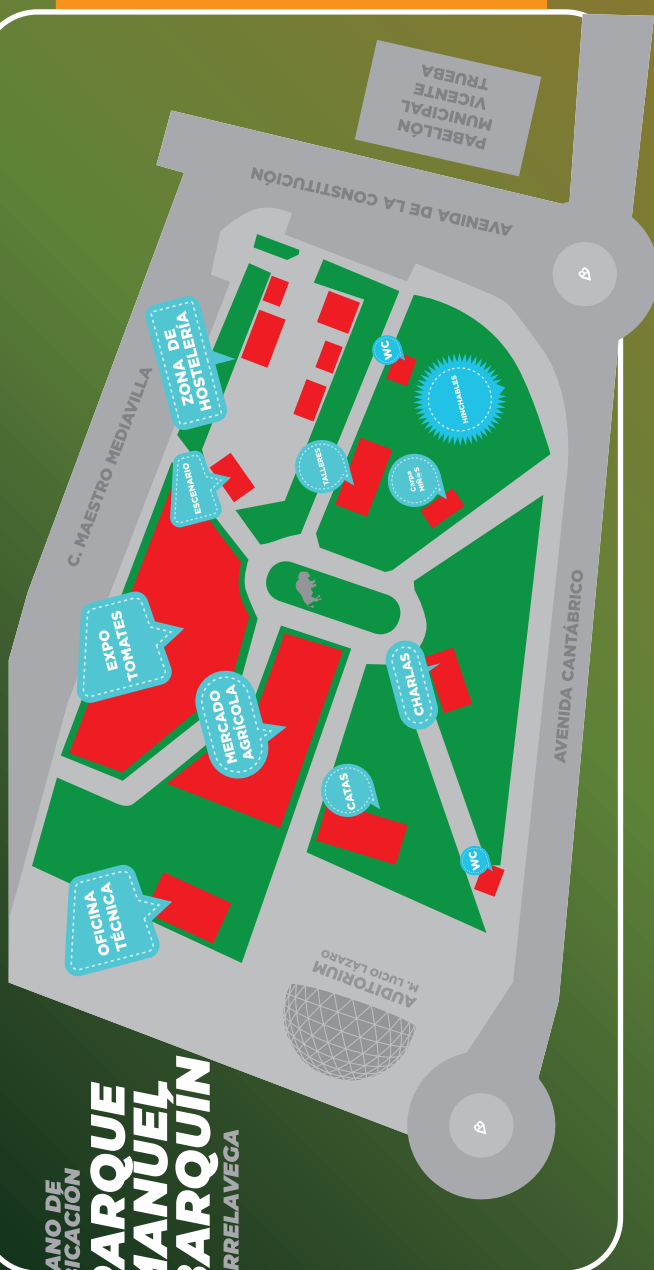
www.festivaltomatecantabria.com

V FESTIVAL DEL TOMATE DE CANTABRIA

PARQUE
MANUEL
BARQUÍN DE
TORRELAVEGA

29 | 30 | 31 AGOSTO 2025

PLANO DE
UBICACIÓN
**PARQUE
MANUEL
BARQUÍN**
TORRELAVEGA



Viernes 29 de agosto

20:00 h.
Recibimiento expositores
y apertura de festival.

21:00 h.
Concierto del grupo **Reyes de Copas.**
Escenario.

Sábado 30 de agosto

9:00 h. a 13:00 h.
Entrega de tomates para concurso
Edificio al lado del Auditórium.

11:00 h.
Apertura del Festival e
inauguración a cargo de las autoridades.

11:00 h.
Recepción del embajador del Festival del
Tomate de Cantabria 2025:
Jesús Sánchez, Cenador de Amós.

11:00 h.
Apertura del Mercado Agroalimentario.

11:00 h.
Apertura de hinchables gratuitos para niñ@s.

11:00 h.
Marius Grisarius,
“El descubrimiento de una variedad de Sandía
de larga conservación natural en Botswana”.
Carpa Charlas.

11:00 h.
Taller de cajas nido: “El mundo de las aves y
sus curiosidades”, a cargo de **Javichu**.
Carpa Niñ@s.

11:00 h.
“Maridaje de tomate y vermouth”, a cargo del
Hostal del Pericote.
Carpa Catas.

12:00 h.
Taller de cocina a cargo de **Floren Bueyes**,
presidente de la Asociación de
Cocineros de Cantabria.
Carpa Talleres.

12:00 h.
Títeres Manzanita:
“Niñ@s al rescate del tomate perdido”.
Carpa Niñ@s.

12:30 h.
Iñaki Álava, Basque Culinary Center.
“¿A qué sabe el tomate?”.
Carpa Charlas.

13:00 h.
Cata sensorial a cargo de la
Doctora Véronique Gladstone.
Carpa Catas.

13:30 h.
Helena Preto Vaz.
Taller de fermentados:
“Sanando el microbiota intestinal con
probióticos naturales. Kimchi y chucrut”.
Carpa Talleres.

14:00 h.
Comida popular a precios especiales.

14:00 h.
Sesión vermouth.
Dj Escenario.

16:00 h.
Apertura de hinchables gratuitos para niñ@s.

16:00 h.
Eva Domínguez,
“Cosmética natural con tomates”.
Carpa Talleres.

16:00 h.
Alfredo Dolce,
“El tomate que canta y resiste: Sabores con
memoria, semillas con dignidad”.
Carpa Charlas.

16:30 h.
Taller infantil “**Con las manos en la tierra**” -
Proyecto “**Siembra Vida**” de **Ecologistas en
Acción**. **Carpa Niñ@s.**

17:00 h.
Cata de aceite a cargo de la cooperativa
andaluza **Sierra de la Pandera**.
Carpa Catas.

17:30 h.
Taller de repostería creativa para niñ@s: “El
tomate”, trampantojo cakepop gigante a
cargo de **Tartas Cantabria**.
Carpa Niñ@s.

17:30 h.
“Proyecto **Simientes Infinitas**: de un sueño a la
consolidación”,
Guy Ferrier y **Santiago Palazuelos**.
Carpa Charlas.

18:00 h.
Taller “Queso fresco”, a cargo de la
Granja Cudaña.
Carpa Talleres.

18:30 h.
Títeres Manzanita:
“Niñ@s al rescate del tomate perdido”.
Carpa Niñ@s.

18:30 h.
Cata sensorial a cargo de la
Doctora Véronique Gladstone.
Carpa Catas.

19:00 h.
Juan Garay,
“Valentía y ternura”,
Proyecto **Valyter**.
Carpa Charlas.

20:00 h.
Taller “El difícil maridaje del tomate”,
a cargo de **Alfonso Fraile**.
Carpa Talleres.

21:00 h.
Concierto de **Toño Quevedo**.
Escenario.

Domingo 31 de agosto

10:00 h.
Apertura del Festival.

10:00 h.
Apertura del Mercado Agroalimentario.

11:00 h.
Apertura de hinchables gratuitos para niñ@s.

11:00 h.
“Maridaje Tomate y cerveza”,
a cargo de **Cervezas Redneck**.
Carpa Catas.

11:00 h.
Ismael Ferrer,
“Patrimonio alimentario de Cantabria”.
Carpa Charlas.

11:00 h.
Taller de repostería creativa para niñ@s
“**El tomate**”, trampantojo cakepop gigante a
cargo de **Tartas Cantabria**.
Carpa Niñ@s.

11:00 h.
Taller de “Repostería saludable”,
a cargo de **Margot Sendino**.
Carpa Talleres.

12:00 h.
Emilio Medina, Huerta La Mielga.
“Introducción al cultivo hortícola de secano”
Carpa Charlas.

12:00 h.
Showcooking, a cargo de **Alex Gutiérrez**,
chef de La Casuca del Gorbea.
Carpa Talleres.

13:00 h.
Taller infantil “**Con las manos en la tierra**” -
Proyecto “**Siembra Vida**” de
Ecologistas en Acción. **Carpa Niñ@s.**

13:00 h.
Pilar Bueno Galán,
“Prevención y manejo sostenible de plagas y
enfermedades del tomate.”
Carpa Talleres.

13:00 h.
Cata sensorial a cargo de la
Doctora Véronique Gladstone.
Carpa Catas.

13:00 h.
Mesa de Sabios y conclusiones del festival.
Carpa Charlas.

14:00 h.
Comida popular a precios especiales.

14:00 h.
Actuación del grupo
Recuerdos.
Escenario.

15:30 h.
Fallo del Jurado y entrega de premios del
**Concurso del V Festival Internacional del
Tomate de Cantabria** en las categorías:

- Regional
- Nacional
- Internacional
- Cherry
- "Dwarf" (enano)



A tan solo unos metros del Festival, tienes a tu disposición el aparcamiento gratuito del Mercado Nacional de Ganados, con más de 1.000 plazas.