

Trabazos acoge las XX Jornadas de Exaltación de la Castaña y las Setas Alistanas, el Magosto tradicional y la V Feria Provincial de la Miel

La localidad alistana celebra una jornada dedicada a los productos de otoño, la gastronomía y las tradiciones de Aliste, con una ruta micológica, concursos, degustaciones y la entrega de los Premios Alveare 2026, en los que competirán 33 mieles de toda la provincia.

*Por Gabinete de Prensa
oct 30, 2026*



Trabazos celebrará el próximo domingo, 1 de noviembre, las **XX Jornadas de Exaltación de la Castaña y las Setas Alistanas**, el Tradicional **Magosto**, la **V Feria Provincial de la Miel** y la entrega de los **Premios Alveare 2026**.

Una cita que volverá a reunir a cientos de vecinos y visitantes en torno a la riqueza natural, gastronómica y cultural de Aliste, con una programación que combina divulgación micológica, promoción de los productos locales, concursos populares y música tradicional.

La jornada pretende **poner en valor algunos de los productos más representativos del otoño zamorano**, así como el **trabajo de recolectores, apicultores, productores y establecimientos hosteleros**, contribuyendo a la promoción del territorio y de sus tradiciones.

Ruta micológica y gastronomía de otoño

Las actividades comenzarán a las 10.30 horas con la reunión de los participantes en la ruta micológica en el Pabellón Multiusos de Trabazos. A las 11.00 horas se iniciará la salida al campo para recoger e identificar diferentes variedades de setas en distintos parajes, acompañados por un especialista en la materia.

A las 13.00 horas tendrá lugar la clasificación de las especies recolectadas y la preparación de la exposición micológica.

Posteriormente, a las 14.00 horas, el restaurante Los Castaños, con distinción micológica, ofrecerá un menú degustación especial, con un precio de 25 euros y reserva previa. Las personas interesadas pueden inscribirse llamando a los teléfonos 980 681 068 y 980 681 000 o escribiendo al correo electrónico

hrestauranteloscatanos@gmail.com

La V Feria Provincial de la Miel reunirá a los apicultores zamoranos



TRABAZOS
1 DE NOVIEMBRE 2026

XX JORNADAS DE EXALTACIÓN DE LA CASTAÑA Y SETAS ALISTANAS
MAGOSTO TRADICIONAL Y FERIA PROVINCIAL DE LA MIEL
V PREMIOS ALVEARE 2026

PROGRAMA

10:30 H. Reunión de los participantes de la Ruta Micológica, en el Pabellón Multifuncional de Trabazos.
11:00 H. **Salida al campo** para recogida de setas en diferentes parajes, para colectar e identificar las diferentes variedades de setas, acompañados por un especialista en la materia.
13:00 H. **Clasificación de los especímenes recolectados** y preparación de la exposición micológica.
14:00 H. **MENÚ MICOLÓGICO** en el Restaurante con distinción micológica "Los Castaños".

MENÚ DEGUSTACIÓN: Precio: 25 €
(Previa inscripción llamando a los teléfonos 980681008 - 980681000. Restaurante Los Castaños - hrestauranteloscantanos@gmail.com)
15:00 H. **Recepción de expositores y montaje de la feria.**
16:00 H. **Inauguración de la V FERIA PROVINCIAL DE LA MIEL**, con degustación y venta de las mejores mieles envasadas por los apicultores de nuestra provincia.
16:00 H. **Apertura de la Feria y del mercado** de productos de otoño.
16:00 H. **Cata popular** de las mieles participantes en el concurso.
16:00 H. "Lumbrar" tradicional y asado tradicional de castañas.
16:00 H. **Apertura del plazo** para la recogida de los productos que participarán en los diferentes concursos. Todo el que participe se le entregará un pequeño obsequio.

CONCURSOS
"Postres de Castañas y Frutos de Otoño"
PREMIOS 1, 2, 3 Y 4 CLASIFICADO
"Tortilla de Patata" PREMIOS 1, 2 Y 3 CLASIFICADO
"Licores caseros" Y 2 CLASIFICADO
PREMIO ESPECIAL A LA MEJOR PRESENTACIÓN DE POSTRES

16:00 H. **Inicio de la elaboración tradicional del aguardiente alifanero.**
17:00 H. **Elaboración de la tradicional quimada.**
18:00 H. **Cierre del plazo** para la recogida de productos de los diferentes concursos.
18:30 H. **Entrega de premios** del Concurso de la Miel.
PREMIO A LA MEJOR MIEL POPULAR
19:30 H. **Sorteo de los regalos** donados por las empresas.
Sesú imprescindible que el agasajado reciba personalmente el regalo, de no estar presente se sorteará de nuevo.
20:00 H. **CLAUSTRUM DE LA FERIA**
Degustación de **HORNAZOS**, tortillas y postres presentados en los concursos para todos los asistentes.
Degustación de **castañas asadas y quimada** durante toda la tarde.
A lo largo de la tarde estará amenizada por música tradicional a cargo del grupo **AULAS DE MÚSICA DE ALISTE Y TRAS OS MONTES**

PREMIO ALVEARE 2026
1º NOVEMBRE - 2026
TRABAZOS
Feria Provincial de la Miel
Premios Alveare 2026

MAGOSTO TRADICIONAL

Uno de los principales atractivos de la jornada será la celebración de la **V FERIA Provincial de la Miel**, cuya inauguración está prevista para las 16.00 horas. La feria ofrecerá la posibilidad de degustar y adquirir mieles envasadas por apicultores de la provincia, además de acercar al público la diversidad y calidad de una producción estrechamente vinculada al medio natural y al medio rural.

A las 15.00 horas comenzará la recepción de expositores y el montaje de la feria. Una hora después se procederá a su inauguración y a la apertura del mercado de productos de otoño. También se celebrará **una cata popular de las mieles participantes en el concurso.**

La feria adquiere especial relevancia en una campaña muy complicada para el sector apícola. Según las **estimaciones trasladadas por el sector, las mermas de producción se sitúan entre el 70 % y el 80 %, tanto en la provincia como en el conjunto nacional**, lo que refleja la difícil situación que atraviesan los apicultores.

Las condiciones de este año han afectado especialmente a determinadas variedades. La escasa floración del brezo ha limitado considerablemente su producción, que apenas ha podido obtenerse en algunas zonas de sierra. También las mieles de cayena y menta han salido adelante únicamente en áreas muy concretas y con rendimientos muy bajos.

La situación varía según las zonas: en algunos lugares se han obtenido mieles más claras, mientras que en otros apenas ha habido producción de esta variedad. La disponibilidad de mieles oscuras también ha sido desigual. En conjunto, la campaña deja un balance muy negativo para un sector cuya actividad depende directamente de las condiciones meteorológicas y de la floración.

Pese a estas dificultades, **el certamen mantiene una participación similar a la de ediciones anteriores**, lo que pone de manifiesto el compromiso de los apicultores con la calidad de sus productos y con la promoción de la miel zamorana.

Los Premios Alveare 2026 reconocerán a las mejores mieles de la provincia

La V FERIA Provincial de la Miel será también el escenario de la entrega de los **Premios Alveare 2026**, en los que participarán **33 mieles** procedentes de distintos puntos de la provincia de Zamora.

Las muestras competirán en tres categorías: mieles claras, mieles ámbar y mieles oscuras. Cada una contará con tres galardones —oro, plata y bronce—, con los que se reconocerán las mejores mieles de cada modalidad.

La principal **novedad de esta edición es la incorporación de la categoría de mieles ámbar**, una modalidad intermedia que permitirá distinguir aquellas producciones cuyas características y tonalidades no encajan propiamente en las categorías de mieles claras ni oscuras. Esta nueva clasificación amplía las posibilidades de participación y refleja mejor la diversidad de las mieles producidas en Zamora.

El jurado se reunirá previamente para evaluar las muestras y determinar los ganadores. Posteriormente, los premios se entregarán en Trabazos, en el marco de la FERIA Provincial de la Miel, durante la jornada del 1 de noviembre.

Los trofeos han sido elaborados, como en ediciones anteriores, por Nuria Martínez, de Numa Cerámica, manteniendo la colaboración con la artesanía local y la identidad propia del certamen.

Los Premios Alveare constituyen una oportunidad para reconocer el trabajo de los apicultores, destacar la calidad de sus producciones y dar visibilidad a una actividad fundamental para el medio rural, tanto por su importancia económica como por su contribución a la biodiversidad y a la conservación de los ecosistemas.

Castañas, concursos gastronómicos y tradiciones alistanas

La programación incluirá también el tradicional lumbrón y el asado de castañas, a partir de las 16.00 horas, recuperando una de las costumbres más arraigadas de las celebraciones otoñales de la comarca.

Los asistentes podrán participar, además, en diferentes concursos gastronómicos que premiarán la creatividad y la calidad de las elaboraciones caseras. En concreto, se celebrarán los concursos de postres de castañas y frutos de otoño, tortilla de patata y licores caseros.

El certamen de postres concederá premios a los cuatro primeros clasificados, mientras que los concursos de tortilla de patata y licores caseros reconocerán a los tres y dos primeros clasificados, respectivamente. También se otorgará un premio especial a la mejor presentación de postres.

A las 16.00 horas comenzará la elaboración tradicional del aguardiente alistano y, a las 17.00 horas, la preparación de la tradicional queimada. El plazo de recepción de productos para los concursos finalizará a las 18.00 horas.

A las 18.30 horas se entregarán los premios del concurso de la miel, incluido el galardón a la mejor miel popular. A las 19.00 horas tendrá lugar la entrega de premios del resto de concursos y, a las 19.30 horas, se celebrará el sorteo de los regalos donados por las empresas colaboradoras. Para recoger el regalo será imprescindible que la persona agraciada esté presente; en caso contrario, se realizará un nuevo sorteo.

La clausura de la feria está prevista para las 20.00 horas. A esa misma hora comenzará la degustación, abierta a todos los asistentes, de hornazos, tortillas y postres presentados a los concursos. Durante toda la tarde se ofrecerán también castañas asadas y queimada.

Música tradicional para completar la jornada

La programación estará amenizada durante la tarde por el grupo Aulas de Música de Aliste y Tras Os Montes, que pondrá la banda sonora tradicional a una celebración que busca mantener vivas las costumbres de la comarca y reforzar los vínculos culturales de este territorio fronterizo.

Trabazos se consolida como cita destacada del calendario otoñal de la provincia, en la que confluyen naturaleza, gastronomía, productos de proximidad, artesanía y tradiciones populares. Una jornada que contribuye a mostrar el potencial de Aliste y a reconocer el esfuerzo de quienes mantienen vivas actividades esenciales para la economía y la identidad del medio rural.