

IBERQUESO

QUESOS DE ESPAÑA Y PORTUGAL



VALENCIA DE DON JUAN

Plaza Mayor. 22, 23 y 24 de abril.

2 0 2 2

PROGRAMA IBERQUESO 2022

VIERNES 22 INAUGURACIÓN

17.00
Acto de bienvenida Iberqueso 2022.

Música en directo.
Grupo Gijón de Pulso y Púa.
Mandolina y laúd: Carmen Brañanova. Guitarra: Diego Bóveda.
Escenario de la carpa.

18.00
Mini Gourmets. A cargo de Raúl Vidal, chef del Restaurante Bodega Regia de León y docente en gastronomía.
Canutillo de queso y nueces caramelizadas con cecina. Grupos de 30 niños de 4 a 10 años.
Gratuito hasta completar aforo.

19.00
Demostración de cocina en directo. A cargo de Jesús Serrano del Restaurante Serrano de Astorga. Cremoso de queso de los Payuelos, pasas y Pedro Ximénez.
Se repartirán 30 tapas de la elaboración entre el público asistente.

20.00
Cata maridaje 1. Con alma ibérica.
A cargo de la D.O. León y Javier Carlón de Carlón Sabores.
Tres vinos de la D.O. León con 3 tres tapas de diseño.
Capacidad para 50 personas.

21.00
Cierre de la carpa.

21.30
Música en directo.
Grupo Gijón de Pulso y Púa.
Mandolina y laúd: Carmen Brañanova. Guitarra: Diego Bóveda.
Escenario exterior. Plaza Mayor.

SÁBADO 23 DÍA DE ASTURIAS

11.00
Apertura de mañana.

12.00
Música en directo.
Grupo Gijón de Pulso y Púa.
Mandolina y laúd: Carmen Brañanova. Guitarra: Diego Bóveda.
Escenario Exterior. Plaza Mayor.

Mini Gourmets. A cargo de Leticia Fernández. Docente en gastronomía. Pequeños aperitivos de queso. Grupos de 30 niños de 4 a 10 años. Gratuito hasta completar aforo. Espacio exterior. Plaza Mayor.

Demostración de cocina en directo.
A cargo de José María Mielgo. Chef del Restaurante La Huerta de Don Pedro de Valencia de Don Juan. Tosta polar de manzana y queso viejo con nueces de macadamia. Se repartirán 30 tapas de la elaboración entre el público asistente.
Escenario de la carpa.

13.00
Cata maridaje 2. Sabores de Asturias.
Tres vinos de la D.O. León con 3 tres tapas de diseño.
A cargo de la D.O. León y Javier Carlón de Carlón Sabores.
Capacidad 50 personas. Espacio exterior. Plaza Mayor.

14.00
Demostración en directo. Cómo realizar una tabla de queso. Se facilitará el soporte de la tabla, los quesos necesarios para componerla y todos los complementos. La tabla realizada queda como regalo para los autores. A cargo de Javier Carlón de Carlón Sabores. Capacidad para 30 personas.
Escenario de la carpa.

15.00
Cierre de mañana.

SÁBADO 23

17.00

Apertura de tarde.

18.00

Demostración de cocina en directo. A cargo de Javier Rodríguez Martínez. Cocinero del Restaurante Delirios de León. Poseedor de un Sol Repsol desde 2015 y Ganador del III Concurso de la Tapa de León 2022. Queso azul encapsulado con manzana. Falso maki de queso de cabra, remolacha y sésamo. Sándwich de cochinillo. Se repartirán 30 tapas de la elaboración entre el público asistente. Escenario de la Carpa.

18.00

Mini gourmets. A cargo de Raúl Vidal. Chef del Restaurante Bodega Regia de León. Trufa de queso con sus toppings y salsa de chocolate. Grupos de 30 niños de 4 a 10 años. Gratuito hasta completar aforo. Espacio exterior. Plaza Mayor.

19.00

Cata Maridaje 3. Sensaciones sonoras. A cargo de la D.O. León y Javier Carlón de Carlón Sabores. Tres vinos de la D.O. León con 3 piezas sonoras en directo y tres tapas de diseño. Piezas musicales a cargo de Grupo Gijón de Pulso y Púa. Mandolina y laúd: Carmen Brañanova. Guitarra: Diego Bóveda. Capacidad para 50 personas.

21.00

Cierre de tarde.

21.00

Festival de Fados. Intérprete: Carla Cortez. Defensora del fado tradicional. Canta ahora a la manera antigua. Sus conciertos son intimistas y en ellos la tradición tiene aroma de modernidad, sofisticación y espontaneidad. Elenco: Guitarra portuguesa: Miguel Silva. Viola de Fado: Domingos Silva. Escenario Exterior. Plaza Mayor.

DOMINGO 24

11.00

Apertura de mañana.

12.00

Mini gourmets.

A cargo de Leticia Fernández. Docente en la Escuela de FP de cocina y pastelería. Pequeños aperitivos de queso. Grupos de 30 niños de 4 a 10 años. Gratuito hasta completar aforo. Espacio exterior. Plaza Mayor.

Demostración de cocina en directo.

Tapa Iberqueso. A cargo de Ángel Merino Saludes, cocinero y chef del Restaurante Casa Alcón de Valencia de Don Juan. Capacidad para 50 personas. Escenario de la carpa.

13.00

Cata Maridaje 4. Sensaciones sonoras.

A cargo de la D.O. León y Javier Carlón de Carlón Sabores. Tres vinos de la D.O. León con 3 piezas sonoras en directo y tres tapas de diseño. Piezas musicales a cargo de Grupo Gijón de Pulso y Púa. Mandolina y laúd: Carmen Brañanova. Guitarra: Diego Bóveda. Capacidad para 50 personas.

14.30

Festival de Fados.

Intérprete: Carla Cortez. Defensora del fado tradicional. Canta ahora a la manera antigua. Sus conciertos son intimistas y en ellos la tradición tiene aroma de modernidad, sofisticación y espontaneidad. Elenco: Guitarra portuguesa: Miguel Silva. Viola de Fado: Domingos Silva. Escenario exterior. Plaza Mayor.

MARIDAJES

VIERNES 22 Maridaje CATA 1 Iberqueso. León.

- Cucharita de compota de manzana con queso de cabra Facendera.
- Gilda de quesos de oveja Soterano con encurtidos.
- Mini sándwich de Pastrami y queso de oveja Praiza.

SÁBADO 23 Maridaje CATA 2 y 3 Iberqueso. Asturias.

- Torta de Cabrales con membrillo y nueces.
- Tartar de tomate con queso La Peral.
- Volován de Afuega'l Pitu con anchoa.
- Bastón de queso de Campo Cápela y mermelada de pimientos.
- Barquita de pan de ciruela y queso de Alejandro Casielles.

DOMINGO 24 Maridaje CATA 4 Iberqueso. Portugal.

- Bacalao ahumado con Albert Quintan.
- Cucharita de queso portugués y miel de brezo.
- Bombón de queso con confitura.

Todas las actividades serán gratuitas hasta completar aforo. Retirada de tickets en el stand de información de la carpa. Las actividades programadas para el exterior podrán ser trasladadas a la Casa de Cultura en función de la meteorología.

EXPOSITORES

FACENDERA COSAS Y QUESOS León

LOS PAYUELOS León

LA CHATA El Bierzo León

CAMPOS DE LUNA León

LA OLMEDA Palencia

SOTERANO León

PRAIZAL León

FERNANDO & SIMÕES QUINTA DO ANJO LDA Palmela Portugal

QUINTA VILA DOS REIS LDA Portugal

GRAN CASAR Extremadura

LOS PUERTOS Cabrales Asturias

LA PERAL Asturias

QUESOS MEDINA Cuenca

QUESOS VALVERDE Ciudad Real

LA ALACENA Zamora

QUESADAS ALPE Cantabria

A CAMPO CAPELA Galicia

MONTEQUESOS Valladolid

LA BRAÑUCA DE BEJES Cantabria

BULERI Andalucía

JOAQUIM DUARTE ALVES QUINTA DO POMAR Soalheira Portugal

DOÑA LEONOR DE ALBURQUERQUE Badajoz

ALEJANDRO CASIELLES Asturias

TEMIA Asturias

GAIA Ourense

100% TRANSMONTANO VILA FLOR LDA Bragança Portugal

MARSAN León

CABO Y FERNÁNDEZ León

LA TRASHUMANCIA León

LA ZAYA Zamora

VALLE LONGO León

DANIBERTO Galicia

MADRE ESLA COOPERATIVA VEGA ESLA León