

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

DIA 22 - Viernes

17:00.- Inauguración Acto de bienvenida (Por determinar)

Carmen Brañanova Música en directo.

Escenario de la carpa.

18:00.- Mini Gourmets. Grupos de 30 niños. Realizarán sus propias elaboraciones con queso.

A cargo de Raúl Vidal. Chef del Restaurante Bodega Regia de León.

Gratuito hasta completar aforo.

19.00.-Demo Cocina. Jesús Serrano del Restaurante Serrano de Astorga.

Realizará en directo una elaboración con el queso como elemento central.

Repartirá 50 raciones de su elaboración entre el público asistente.

20:00.- Cata guiada con Alma Ibérica. Capacidad 50 personas. Hasta completar aforo.

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.

21:00.-Cierre de la carpa.

21:30.- Festival de Fados. Escenario exterior. Plaza Mayor.

Carmen Brañanova.

DIA 23 - Sábado

11:00.- Apertura de mañana.

12:00.- Carmen Brañanova. Música Asturiana en directo. Escenario Exterior.

12:00.- Mini Gourmets. Grupos de 30 niños. Realizarán sus propias elaboraciones con queso.

A cargo de Leticia Fernández. Docente en gastronomía.

Gratuito hasta completar aforo. Espacio exterior.

12:00.- Demostración de cocina en directo.

A cargo de Ángel Merino. Chef del Restaurante Alcón de Valencia de Don Juan.

Escenario de la carpa.

13:00.- Cata maridaje con SABORES DE ASTURIAS. Capacidad 50 personas. Hasta completar aforo.

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.

Escenario exterior.

14:00.- Demostración en directo: Cómo realizar una tabla de queso.

Capacidad 20 personas. Se facilitará el soporte de la tabla, los quesos necesarios para componerla y todos los complementos. Se llevan a casa la tabla compuesta por ellos mismos.

A cargo de Javier Carlón de "Carlón Sabores".

Escenario de la carpa.

15:00.- Cierre de mañana.

17:00.- Apertura de tarde.

18:00.- Demo de cocina en directo.

A cargo de Javier. Chef del Restaurante Delirios de León. Ganador del III Concurso de la Tapa de León. Escenario de la Carpa.

18:00.- Mini gourmets. Grupos de 30 niños. Realizarán sus propias elaboraciones con queso.

A cargo de Raúl Vidal. Chef del Restaurante Bodega Regia de León.

Gratuito hasta completar aforo. Espacio exterior.

19:00.- Cata Maridaje SENSACIONES SONORAS

Tres vinos de la D.O. León con 3 piezas sonoras en directo y tres tapas de diseño.

A cargo de la D.O. León y Javier Carlón de Carlón Sabores.

Piezas musicales a cargo de Carmen Brañanova.

Capacidad 50 personas. Hasta completar aforo.

21:00.-Cierre de tarde.

21:30.- Festival de Fados Escenario Exterior Plaza Mayor.

DOMINGO 24

11:00.- Apertura de mañana

12:00.- Mini gourmets. Grupos de 30 niños. Realizarán sus propias elaboraciones.

A cargo de Leticia Fernández. Docente en gastronomía.

Gratuito hasta completar aforo. Espacio exterior.

12.00.- Demo de cocina en directo.

A cargo de Paco Cabañeros del Restaurante La Huerta de Don Pedro de Valencia de Don Juan.

Capacidad para 50 personas hasta completar aforo.

Escenario de la carpa.

13.00- Cata Maridaje SENSACIONES SONORAS

Tres vinos de la D.O. León con 3 piezas sonoras en directo y tres tapas de diseño.

A cargo de la D.O. León y Javier Carlón de Carlón Sabores.

Piezas Musicales a cargo de Carmen Brañanova

Capacidad 50 personas. Hasta completar aforo.

14:30.- Festival de Fados.

Carla Cortez.

Escenario exterior.

INAUGURACIÓN

En función de las autoridades que confirmen se diseñará un programa específico, de uso interno, para la inauguración.

RESUMEN DE ACTIVIDADES Y ESPACIOS.

CARPA:

Espacio de exposición y venta.

Escenario interior. Música directo y demos en directo.

PLAZA MAYOR:

Escenario exterior: Festival de Fados y Música Asturiana.

Espacio Exterior: Catas y talleres infantiles.

TOTAL ACTIVIDADES: 17 Actividades distintas en 3 días.

CATAS DE LA FERIA (HORARIO PENDIENTE DE DETERMINAR)

DIA 22(viernes)

- . 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 Praizal

DIA 23 (sábado)

- . Torta de Cabrales con membrillo y nueces
- . Tartar de tomate con queso La Peral
- . Woloban de Afuga el Pitu con anchoa
- . Bastón de queso de Campo Cápela y mermelada de pimientos
- . Barquita de pan de ciruela y queso de Alejandro Casielle

DOMINGO 24 (Portugal)

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

EXPOSITORES CONFIRMADOS

- 1.-FACENDERA COSAS Y QUESOS. Queso de cabra fresco y curado dulce y salado. **León**
- 2.-LOS PAYUELOS. Pata de Mulo, queso de oveja producción limitada. **León**
- 3.-LA CHATA. Quesos muy del Bierzo: queso de cabra con pera conferencia. **El Bierzo**
- 4.-CAMPOS DE LUNA Queso de Oveja autóctono de León
- 5.-La Olmeda. Queso de Oveja curado y semi. **Palencia.**
- 6.-SOTERANO. 15 variedades de queso de Oveja. **León**
- 7.-EL PRAIZAL. Artesano de oveja semicurado y fresco. **León**
- 8.-SIMOES. Queso en aceite. **Región Azeitao. Distrito de Simoes. Portugal**
- 9.-MARTINS REBELLO. Oveja, cabra. **Portugal.**
- 10.- GRAN CASAR. Torta del Casar. **Extremadura.**
- 11.- LOS PUERTOS (Cabrales) **Asturias**
- 12.- LA PERAL. Leche de vaca, blanco y azul. **Asturias**
- 13.- QUESOS MEDINA. Manchego **Cuenca**
- 14.-QUESOS VALVERDE. Quesos crema de oveja. **Ciudad Real**
- 15.-LA ALACENA. Oveja y vaca. **Zamora**
- 16.-QUESADAS ALPE. Quesadas artesanas. **Cantabria**
- 17.-A CAMPO CAPELA. Queso San Simón. Galicia
- 18.-MONTEQUESOS Queso tradicional de oveja. **Valladolid**
- 19.-LA BRAÑUCA DE BEJES. Queso azul y Queso Picoón. **Cantabria**
- 20.-BULERI. DISEÑO DE EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS. Quesos sorprendentes. **Andalucía**
- 21.-JOAQUIM DUARTE ALVES QUINTA DO POMAR. Variedad de queso de oveja. **Soalheira Portugal.**
- 22.-DOÑA LEONOR DE ALBURQUERQUE. Quesos innovadores. Crema de queso. Leche cruda de cabra. **Badajoz**
- 23.-ALEJANDRO CASIELLES. Cabra, oveja y vaca. Ganadería propia. Corteza natural. **Asturias**
- 24.-TEMIA. Afuegal Pitu. **Asturias**
- 25.-GAIA. Quesería Gaia. Creadores de quesos de cabra. **Ourense**
- 26.-QUINTA VILA DOS REIS. Queso de oveja. **Tras os montes. Portugal**
- 27.-MARSANS **León**
- 28.-CABO Y FERNANDEZ **León.**

29.- LA TRASHUMANCIA. Pata de Mulo. León

30.- LA ZAYA. Queso ecológico Zamora.

RESUMEN:

PAÍSES PARTICIPANTES: España y Portugal.

COMUNIDADES AUTÓNOMAS REPRESENTADAS: Castilla y León; Castilla La Mancha; Galicia, Asturias; Cantabria y Andalucía.

TOTAL 6 COMUNIDADES AUTÓNOMAS.

TIPOS DE QUESO SEGÚN EL TRATAMIENTO: Leche cruda, leche pasteurizada, pasta dura y pasta blanda.

SEGÚN EL TIPO DE LECHE: Vaca, cabra y oveja.