

IBER QUESO

QUESOS DE ESPAÑA Y PORTUGAL
VALENCIA DE DON JUAN
PLAZA MAYOR 21 22 23 ABRIL 2023

VIERNES 21

17.00 Apertura al público IBERQUESO 2023.

18.00 Inauguración oficial. Acto de bienvenida.

Música en directo. A cargo de Luis Pedreira. Pop Rock Ibérico. Escenario de la carpa.

18.00 **Mini Gourmets.** - Diseña tu propio taco salado con topping y mucho queso minichef. A cargo de Raúl Vidal, chef del Restaurante Bodega Regia y docente en gastronomía. Grupo de 30 niños de 4 a 12 años. Espacio exterior.

18.30 **Demo en directo.**

- Bocadito de queso escabechado con tomate y frutos secos. A cargo de Jose María Mielgo chef del Restaurante La Huerta de Don Pedro de Valencia de Don Juan. Se repartirán 30 tapas de la elaboración entre el público asistente. Escenario principal de la carpa.

19.30 **Demo en directo.** - Trampantojo de queso ibérico.

A cargo de Daniel Flecha, Campeón Mundial de elaboración de pan 2023. Se repartirán 30 tapas de la elaboración entre el público asistente.

20.00 **Cata maridaje 1. Con Alma Ibérica.** Capacidad 50 personas. A cargo de la DO León y Javier Carlón de Carlón Sabores. Tres vinos de la DO León con:

- Cazuelita de queso Los Payuelos con romero y aceite arbequina.

- Brocheta de queso Soterano con uvas y piña.

- Coca de queso Praizal y cecina.

21.00 **Cierre.**

21.00 **Música en directo.** A cargo de Luis Pedreira.

Pop Rock Ibérico. Escenario exterior. Plaza Mayor.

SÁBADO 22 DÍA DE CANTABRIA

11.00 **Apertura.**

12.00 **Minichefs.** - Tiramisú. - Empanadilla de queso.

A cargo de Jonatan Garrote, coordinador de los campamentos gastronómicos Masterchef y docente en gastronomía. Grupo de 30 niños de 4 a 12 años. Espacio exterior.



SÁBADO 22

12.00 **Demo de cocina en directo.** A cargo de Sergio Fernández, cocinero de Canal Cocina, Chef ejecutivo del Grupo la Fábrica y docente de la Escuela de Turismo y Hostelería de Madrid.

- Piñones carbonara con queso ahumado Idiazábal y cebollino.

- Calabaza asada, tomate, albahaca, rúcula y queso.

- Bombón de atún con queso cremoso y aceitunas negras.

- Crema de cebolla tatemada con chipotle ahumado y queso.

- Salmorejo asado con helado de queso de cabra y yuca frita.

Se repartirán 30 tapas de cada elaboración entre el público asistente. Escenario principal de la carpa.

13.00 **Cata maridaje 2. Sabores de Cantabria.**

Tres vinos de la DO León con:

- Endivia con anchoa de Santoña ahumada y queso La Brañuca de Bejes.

- Cucharita de Picón Peñasagra con compota de manzana

- Milhoja de Riscos Pasiegos y membrillo.

A cargo de la DO León y Javier Carlón de Carlón Sabores. Capacidad 50 personas. Espacio exterior.

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 20 personas. Escenario de la carpa.

15.00 **Cierre.**

17.00 **Apertura.**

18.00 **Experiencias nuevas para la vista y el paladar.**

- Tabla de mantequilla ibérica al estilo Restaurante Serrano y panes geniales. A cargo de Jesús Serrano del Restaurante Serrano de Astorga y Daniel Flecha, campeón del mundo de panes. Escenario principal de la Carpa.

18.00 **Mini gourmets. Diseña tu propio postre:** quesos, quesos y más minichef. A cargo de Raúl Vidal. Chef del Restaurante Bodega Regia de León. Grupo de 30 niños de 4 a 12 años. Espacio exterior.

19.00 **Cata Maridaje 3. Sensaciones sonoras.**

- Montadito de queso Picón La Brañuca de Bejes y pastrami.

- Gordal rellena de queso de vaca y cabra Peñasagra.

- Quesada Alpe.

Tres vinos de la DO León con 3 piezas sonoras en directo.

A cargo de la DO León y Javier Carlón de Carlón Sabores.

Piezas musicales a cargo de Luis Pedreira Guitarra.

Capacidad 50 personas.

21.00 **Cierre.**

SÁBADO 22

21.30 II Edición del Festival de Fados.

Dedicado al Fado tradicional.

Presenta Carmen Brañanova, música experta en Fado.

Fadistas: Carla Cortez. Pedro Ferreira.

Elenco:

- Guitarra portuguesa: Joao Martins.

- Viola de Fado: Pedro Martins.

Casa de cultura.

DOMINGO 23

11.00 Apertura.

12.00 Minichefs. - Quesadillas. - Tarta de queso.

A cargo de Jonatan Garrote coordinador de los Campamentos Gastronómicos Masterchef y docente en pastelería y cocina. Grupo de 30 niños de 4 a 12 años. Espacio exterior.

12.00 Demo de cocina en directo.

- Dado de salmón teriyaki con crema de queso Mouro de A Campo Capela.

A cargo de Angel 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. Tres vinos de la DO León con:

- Empanada Quinta Vila Dos Reis con pimiento confitado.

- Queso 100% trasmontano con miel de castaño.

- Vasito de bacalao ahumado con queso de Sierra da Estrela.

A cargo de la DO León y Javier Carlón de Carlón Sabores. Capacidad 50 personas.

14.30 II Edición del Festival de Fados.

Presenta Carmen Brañanova, música experta en Fado.

Fadistas: Carla Cortez. Pedro Ferreira.

Elenco:

- Guitarra portuguesa: Joao Martins

- Viola de Fado: Pedro Martins.

Escenario principal de la carpa.

18.00 Cierre.

Todas las actividades serán gratuitas hasta completar aforo, previa 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

100 POR 100 TRANSMONTANO. Portugal.

A CAMPO CAPELA. Galicia.

ALVELHE. Portugal.

CABO Y FERNANDEZ. León.

CAMPOS DE LUNA. León.

CAPRIJARA. Cáceres.

CASIELLES. Asturias.

CINCO PONTES. Portugal.

DANIBERTO. Galicia.

DOÑA LEONOR DE ALBURQUERQUE. Badajoz.

FACENDERA COSAS Y QUESOS. León.

FINCA BUENA VISTA. Badajoz.

GRAN CASAR. Cáceres.

J. ARAMBURU. Guipúzcoa.

JOAQUIM DUARTE ALVES QUINTA DO POMAR. Portugal.

LA BRAÑUCA DE BEJES. Cantabria.

LA ALACENA. Zamora.

LA CHATA. León.

LA OLMEDA. Palencia.

LA TRASHUMANCIA. Cáceres.

LOS PAYUELOS. León.

LOS PUERTOS. Asturias.

ORIGEM PORTUGAL. Portugal.

PEÑASAGRA. Cantabria.

PRAIZAL. León.

QUESADAS ALPE. Palencia.

QUESERÍA ARTESANAL LOS BARRANCOS. Málaga.

QUESERÍA ASIEGU. Asturias.

QUESERÍA DOÑA FRANCISCA. Cáceres.

QUESERÍA EL PENDO. Cantabria.

QUESOS MEDINA. Cuenca.

QUESOS Y YOGURES RISCOS PASIEGOS. Cantabria.

QUINTA VILA DO REIS. Portugal.

SABORES SIERRA LA ESTRELA. Portugal.

SABORES SIERRA DO DAO. Portugal.

SOTERANO. León.

TEMIA. Asturias.

