

# IBERQUESO

QUESOS DE ESPAÑA Y PORTUGAL

2024



**EXPOCOYANZA**  
VALENCIA DE DON JUAN  
20 Y 21 DE ABRIL



## Expositores

1. **IGP Queso de Valdeón / Queserías Picos de Europa S.L.**  
Posada de Valdeón (León)
2. **Daniberto.** Vilalba (Lugo)
3. **Quesería Alejandro Casielles Rodríguez.** Siero (Asturias)
4. **Quesos La Presa.** Matadeón de los Oteros (León)
5. **Quesería Artesana Temia.** Grado (Asturias)
6. **Quinta Vila dos Reis.** Macedo de Cavaleiros (Bragança)
7. **Quesos Soterano.** Matadeón de los Oteros (León)
8. **Quesera del Cares.** Cabrales (Asturias)
9. **Marcos Pelayo.** Santander (Cantabria)
10. **Selección de Quesos Berto.** Cabeza de la Sal (Cantabria)
11. **Quesos Campo de Luna.** Mansilla de las Mulas (León)
12. **Quessin "El Bombón del Queso".** Joara (León)
13. **Quesería Tierra de Barros.** Villafranca (Badajoz)
14. **Finca Buenavista.** Ribera (Badajoz)
15. **La Moldera Real.** Santiago Millas (León)
16. **Tortas del Casar.** Casar de Cáceres (Cáceres)
17. **Quesos Gabino Pérez.** Matallana de Valmadrigal (León)
18. **Quesos El Prado de Llera.** Llerena (Badajoz)
19. **Ganadería-Quesería Finca La Prunal.** Onís (Asturias)
20. **DOP Quesos de Las Azores.**
21. **Quesería Lacteas Zamorro.** Santibañez de Vidriales (Zamora)
22. **Valilongo S.L..** Sancedo (León)
23. **DO León.** Valencia de Don Juan (León)
24. **Quesos Sietelobas.** Trobajo del Camino (León)
25. **Telma Lopes.** Seia (Guarda)

## III Iberqueso.

Quesos de España y Portugal

### Sábado, 20 abril

**11:00 h.** Apertura de la feria.

**11:30 h.** Acto de bienvenida. *Inauguración oficial a cargo de la presidenta de la Indicación Geográfica Protegida Queso de Valdeón, D<sup>a</sup> Leticia Alonso Cuesta.*

**11:30 h.** Minichefs : Minicata de quesos (a ciegas) y Elaboración sencilla con queso.

*Imparte: Dolcetriz. Cookery School.*

**- Edades:**

· 4-11/12 años.

**- Dos turnos:**

· 11:30h. - 12:15h.

· 12:45h. - 13:30h.

**13:00 h.** Cata de Vino por parte de la D.O. León.

**13:30 h.** Degustación de Queso Valdeón, hasta agotar existencias. *Organiza: I.G.P. Queso Valdeón.*

**14:00 h.** Música en directo con Moris.

**14:30 h.** Cierre de la feria.

**17:00 h.** Apertura de la feria.

**17:30 h.** Show Cooking por Alberto Vallés, chef con el sello de la Academia Leonesa de Gastronomía.

**18:30 h.** Degustación: Sorpresas de queso elaboradas por el chef Alberto Vallés (Academia Leonesa de Gastronomía).

**20:00 h.** Cierre de la feria.

### Domingo, 21 abril

**11:00 h.** Apertura de la feria.

**12:00 h.** Cata: "Conoce el queso con tus sentidos".

*Ponente: Daniel Abarquero Camino*

*(Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos. Universidad de León), en la Casa de Cultura.*

**12:30 h.** Presentación y degustación de Tiramisú de chocolate. *Maestro pastelero: José Antonio Saludes González (Pastería Délice)*

**14:00 h.** Música en directo con Alicia de Julián.

**14:30 h.** Cierre de la feria.

**17:00 h.** Apertura de la feria.

**17:30 h.** Show Cooking por José María Mielgo Méndez, chef del Restaurante La Huerta de Don Pedro.

**18:30 h.** Degustación a cargo del chef José María Mielgo Méndez, chef del Restaurante La Huerta de Don Pedro. (Hasta agotar existencias)

**19:00 h.** Cata: "Innovación y Creatividad en el Sector Lácteo". *Imparte: Francisco Javier Barrera Álvarez (Quesos 7Lobas)*

**20:00 h.** Cierre de la feria.

**Talleres/Catas:** Plazas limitadas hasta completar aforo. Inscripción en [auxiliar4@valenciadedonjuan.es](mailto:auxiliar4@valenciadedonjuan.es) hasta las 14:00 h del viernes 19 de abril o en ExpoCoyanza durante los días de la feria.

IBER  
Q  
E  
D  
E  
B  
E  
R

