

6. Quesería Artesanal SIETE VILLAS.

Queso de vaca y cabra de la costa oriental de Cantabria

Tfno. 647 965 421 - quesarte7@gmail.com

San Miguel de Meruelo. **Cantabria**

7. Quesería OJOS DEL GUADIANA

Queso de oveja con leche cruda y corteza natural. D.O.P. Queso Manchego

Tfno. 635 479 060 - jose.labrada@ojosdelguadiana.com

Daimiel. Ciudad Real. **Castilla la Mancha**

8. Quesería Artesanal EL ZAMORRAL

Queso de oveja de leche cruda

Tfno. 605 260 015 - info@elzamorral.com

Santa Cristina de la Polvorosa. Zamora. **Castilla y León**

9. Bodegas VIÑA CARMINA

Vinos y Vermuts elaborados artesanalmente a partir de uvas obtenidas en nuestro propio viñedo.

Tfno. 650 424 005 / 659 052 255 - info@vinacarmina.com

Vargas. Puente Viesgo. **Cantabria**

10. Quesería QUESOBA.

Queso leche cruda de vaca de pasto

Tfno. 620 463 182 - chema_colindres@hotmail.com

Soba. **Cantabria**

11. Quesos DON GABINO

Queso de vaca. D.O.P. San Simón da Costa

Tfno. 982 525 922/627 752 222 - correo@dongabino.es

Villalba. Lugo. **Galicia**

12. Quesería LA SOBANUCA.

Quesos y Yogures de cabra de nuestra propia ganadería

Tfno. 646 341 089 / 616 496 235 - lasobanuca@hotmail.com

Saro. **Cantabria**

13. Quesería LA CHATA

Queso azul del Bierzo con leche cruda de vaca

Tfno. 669 748 857 - lachataquesosartesanos@gmail.com

Matachana. León. **Castilla y León**

14. Lacteos EL CARMEN

Queso y yogures con leche de vaca. D.O.P. Queso Nata de Cantabria

Tfno. 650 193 033 - fvallejo4@yahoo.es

Revilla de Camargo. **Cantabria**

15. EL CABALLITO CANTÁBRICO

Fileteado a cuchillo de anchoas del Cantábrico

Tfno. 646 624 923 - elcaballitocantabrico@gmail.com

Laredo. **Cantabria**

HORARIO DE ACTUACIONES

Día 14, a las 19:00 h. en el templete de la Plaza.

Concierto de Rabeles a cargo de:

Tere la de Adela, Luisa Linares y Rubén Cotera.

Día 15, a las 19:30 h. en la Plaza.

Grupo de Danzas "LA CAGIGA", de Reinosa. Danzas montañesas.

Durante toda la feria disfrutaremos de la actuación de los

PITEROS DE BARREDA con su Romería Montañesa.

RED CANTABRIA DE DESARROLLO RURAL

DIA 15. Taller de educación ambiental. Horario: 13:00 h. y 17:00 h.

Inscripción en Carpa de Oficina Técnica de Sostenibilidad.

MARE

"Dale una segunda vida a los envases"

Campaña de sensibilización sobre el reciclaje

destinada al público en general (niños y adultos)

MOVILIDAD SOSTENIBLE

La línea Santander.Reinosa de Cercanías RENFE y los autobuses ALSA cuentan con parada en Pesquera. Para fomentar el transporte colectivo, reducir el uso de vehículos particulares y la emisión de gases contaminantes, las personas que se desplacen en tren, autobús o se acerquen a la Feria a pie o en bicicleta, por la Calzada Romana o el Camino Real, entrarán en el sorteo de un lote con productos de la Feria, sellando su billete en la carpa de la Oficina Técnica de Sostenibilidad Rural.

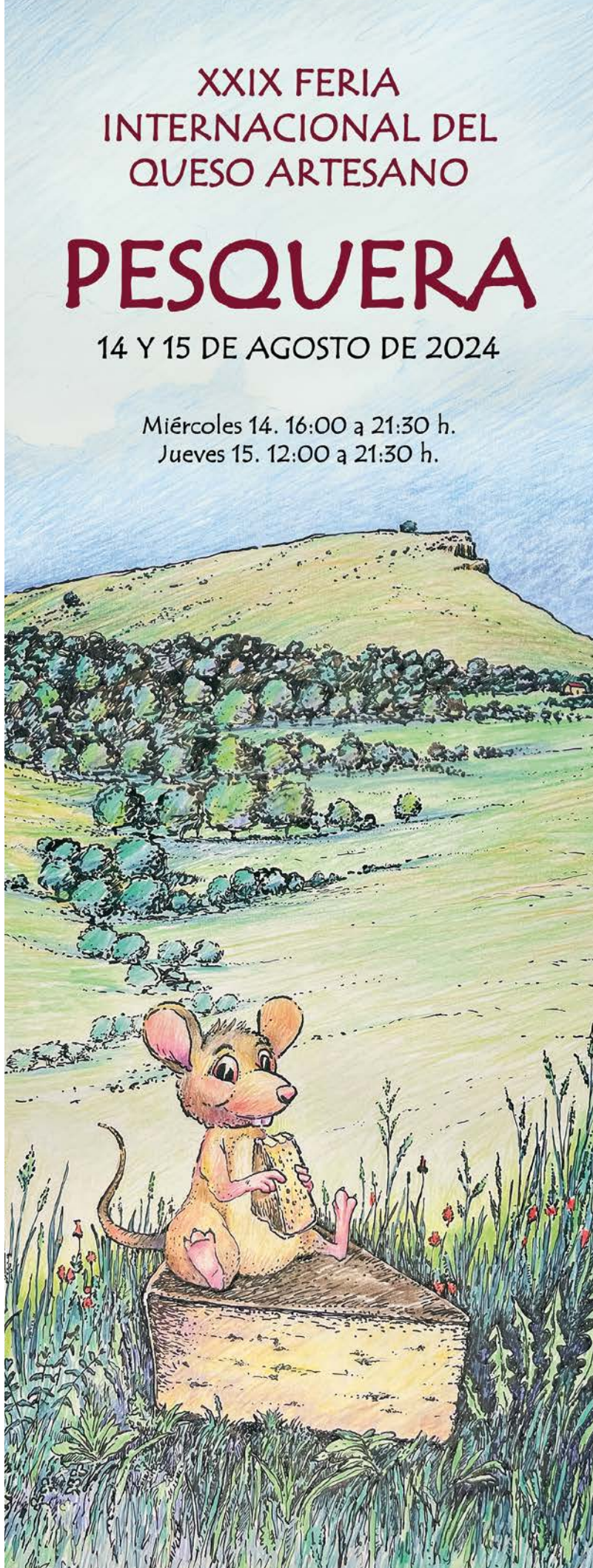
XXIX FERIA INTERNACIONAL DEL QUESO ARTESANO

PESQUERA

14 Y 15 DE AGOSTO DE 2024

Miércoles 14. 16:00 a 21:30 h.

Jueves 15. 12:00 a 21:30 h.



XXIX FERIA INTERNACIONAL DEL QUESO ARTESANO. PESQUERA 2024

HORARIOS DE LA FERIA

Miércoles, día 14, de las 16:00 h. a las 21:30 h.

Jueves, día 15, de las 12:00 h. a las 21:30 h.

21:00 h. **Clausura de la Feria.** Elaboración del Licor del Peregrino, para todos los presentes, a cargo de Zacarías Puente, Gran Maestro Emérito de la Cofradía del Queso de Cantabria.

ACTO DE AGRADECIMIENTO Y RECONOCIMIENTO A LAS AGRUPACIONES DE PROTECCIÓN CIVIL

Miércoles, día 14, a las 20:00 h. en el templete de la Plaza



TALLERES

Día 14. TALLER "D. MANUEL ARROYO". 18:00h. "Versatilidad del queso". Master Class a cargo de la Asociación de Cocineros de Campoo Los Valles, con elaboración de diferentes recetas, utilizando productos de la Feria.

Día 15. 18:00h. "Las mil caras del queso". Dirige: Fedor Quijada. Artesano de recetas con raíces en los pueblos

Lugar: Carpa "El Aula del Queso".



ARTESANOS EN EL RECINTO FERIA DE LA PLAZA

1. Quesería LA BRAÑUCA.

Queso de leche cruda de vaca. D.O.P. Picón Bejes Tresviso
Tfno. 942 733 502 - queserialabranuca@yahoo.es
Bejes. Cillórigo de Liébana. **Cantabria**

2. Quesos CAMPOS GÓTICOS

Queso de oveja de leche cruda
Tfno. 979 768 229 - paramio@camposgoticos.com
Villerías de Campos. Palencia. **Castilla y León**

3. Quesería Artesanal EL BARDAL

Queso de vaca del Valle de Piélagos
Tfno. 669 625 200 - queseriaelbardal@gmail.com
Zurita. Piélagos. **Cantabria**

4. Quesos J. ARANBURU

Queso elaborado con leche cruda de oveja latxa. D.O.P. Idiazabal
Tfno. 628 151 125 - jesus@quesosaranburu.com
Idiazabal. Guipúzcoa. **País Vasco**

5. Quesería PEÑA SAGRA

Queso de cabra y mezcla vaca.cabra. D.O.P. Quesucos de Liébana
Tfno. 942 735 133 - labandongomezpedro@gmail.com
S. Andrés. Cabezón de Liébana. **Cantabria**

6. Quesos GUARA

Queso de oveja con leche cruda. Innovación queso con vino
Tfno. 974 318 338 - hermanosnasarre@oviaragon.com
Las Almunias. Huesca. **Aragón**

7. Quesería LOS PUERTOS

Queso mezcla de vaca, cabra y oveja. D.O.P. Cabrales
Tfno. 637 283 288 - queserialospuertos@hotmail.es
Poo de Cabrales. **Asturias**

8. Helados de Granja LAS NIEVES

Helados artesanales de queso, orujo con sobao pasiego y nata. Yogures.
Tfno. 652 963 942 - ganaderialasnieves@gmail.com
Servillas. Campoo de de Yuso. **Cantabria**

9. Quesería TORIELLO

Queso mezcla de vaca.cabra. D.O.P. Gamonéu o Gamonedo
Tfno. 985 922 499 - igelda@yahoo.es
Cangas de Onís. **Asturias**

10. Quesería MONTEQUESOS

Queso puro de oveja artesanal
Tfno. 983 561 033 / 669 051 235 - montequesos@yahoo.es
Villanubla. Valladolid. **Castilla y León**

11. Panadería DE ARGÜESO

Pan artesano.
Tfno. 942 779 514
Argüeso, Hermandad de Campoo de Suso. **Cantabria**

12. Quesería de la SIERRA SUBBÉTICA

Queso de cabra
Tfno. 957 694 714 - info@losbalanchares.com
Zuheros. Córdoba. **Andalucía**

13. Quesería TRESGALLO.

Queso de leche de vaca de Km. 0 de Suances
Tfno. 658 762 291 - queseriatresgallo@gmail.com
Hinojedo. Suances. **Cantabria**

14. PAGO DE TOLINA

Sidra y Zumos artesanos de Liébana
Tfno. 646 145 611 / 659 399 417 - pagodetolina@gmail.com
Vega de Liébana. **Cantabria**

15. Quesos Artesanos MERRELAMO.

Queso elaborado con leche cruda de oveja, vaca y cabra
Tfno. 669 264 548 - quesosmerrelano@gmail.com
Villar.Celada. Hdad. de Campoo de Suso. **Cantabria**

16. Quesería EL PENDO

Queso puro de oveja. Ganado propio
Tfno. 639 844 106 - andresangelperez@hotmail.com
Camargo. **Cantabria**

17. Sobaos EL ANDRAL

Elaboración artesana de Sobaos y Quesadas de los Valles Pasiegos
Tfno. 942 591 168 - info@elandral.es
Selaya. **Cantabria**

18. Quesería Artesana CERRUCOS DE KÁNAMA

Queso de cabra, vaca y oveja elaborados con leche cruda y pasteurizada
Tfno. 628 226 214 - cerrucosdekanama@gmail.com
Los Navalucillos. Toledo. **Castilla La Mancha**

19. RAÍCES DEL IBÉRICO

Hechos a la manera de siempre. Exclusivamente producto de cerdo ibérico puro y de bellota.
Tfno. 699 096 707 - cayetanopantojo2003@gmail.com
Higuera La Real. Badajoz. **Extremadura**

ARTESANOS EN EL RECINTO FERIA DEL AYUNTAMIENTO

1. Granja MAÏTE Y JEAN MARC HONDET

Productos derivados del pato: foie.gras entier, paté, mi.cuit...
Tfno. 0033 698 413 940 - gaec.hondet@orange.fr
Lasseubetat. **Francia**

2. Quesería TASUGUERAS.

Queso de leche cruda de vaca. Fermentos propios
Tfno.633 951 388 - queseriatasugueras@hotmail.com
Totero.Santa María de Cayón. **Cantabria**

3. Quesería RISCOS PASIEGOS

Queso y yogures de cabra criadas en libertad
Tfno. 679 26 88 49 - flacoyeli@hotmail.com
Saro. **Cantabria**

4. Mermeladas EL BOSQUE ENCANTADO

Mermeladas 100% artesanas con menos azúcar
Tfno. 637 747 791 - info@mermeladaselbosqueencantado.com
Ampuero. **Cantabria**

5. Quesería TIERRA DE BARROS

Queso de oveja de pasta blanda, leche cruda y cuajo vegetal
Tfno. 924 520 429 - tortadebarros@tortadebarros.com
Villafranca de los Barros. Badajoz. **Extremadura**

