

XXIII
Feria Internacional
del
queso artesano
Pesquera Cantabria



14 y 15 de Agosto de 2017



Días 14 y 15 de Agosto de 2.017**Día 14, Lunes**, desde las **16.00 h. a 21:30 h.****Día 15, Martes**, desde las **12.00 h. a 21:30 h.**

Venta de quesos originarios de Cantabria, de varias Regiones de España y Francia, además de otros productos artesanos. Se llevarán a cabo diversas actividades en torno a la elaboración, degustación y las delicias del queso en la cocina:

Talleres 2017**Lunes día 14.** Aula del Queso

Taller “D. MANUEL ARROYO”

18:00 h - “PROPIEDADES NUTRICIONALES DEL QUESO SEGÚN SUS ETAPAS DE MADURACIÓN” Cata y Degustación.

A cargo de REYES GÓMEZ FERNÁNDEZ (Docente Experta en Formación de Hostelería).

Martes día 15. Aula del Queso**18:00 h - “FUNDIDOS CON QUESO”.**

Dirigido por REYES GÓMEZ FERNÁNDEZ (Docente Experta en Formación de Hostelería).

Talleres Infantiles Junto Aula del Queso**Lunes día 14 y Martes día 15, de 18:00 a 19:30 h.****“UN PAÍS EN LA QUESERA”**

Durante la Feria se celebrará la **ROMERÍA CAMPURRIANA** con Los Piteros de Barreda.

Los pesqueranos clausuraremos la Feria invitando a nuestros visitantes a saborear **LICOR DEL PEREGRINO** que elaborará la Cofradía del Queso de Cantabria y su Gran Maestre Emérito **ZACARÍAS PUENTE**.

Queserías Artesanas 2017**V** Leche de Vaca**C** Leche de Cabra**O** Leche de Oveja**1. Quesería VALLUCO** **O C** **680 391 649**

Queso de oveja y de cabra con leche cruda

Queso de oveja con Certificado Calidad Controlada

Ruerrero (Valderredible). **Cantabria**

quesovalluco@gmail.com

2. Quesería LA BRAÑUCA **V** **942 733 502**Queso de leche cruda de vaca. **D.O.P. Picón Bejes-Tresviso**Bejes. Cillórigo de Liébana. **Cantabria**

queserialabranuca@yahoo.es

3. Quesería PEÑA SAGRA **V C** **942 735 133**Queso de cabra y mezcla vaca-cabra. **D.O.P. Quesucos de Liébana**S. Andrés. Cabezón de Liébana. **Cantabria**

labandongomezpedro@gmail.com

4. Quesería GOMBER **V C O** **942 706 378**

Queso de oveja, cabra y vaca.

Sopeña. Cabuérniga. **Cantabria**

gombqu@hotmail.com

5. Quesería LOS TIEMBLOS **V** **942 595 567 / 609 407 745**

Queso de vaca. Queso pasiego de producción ecológica

San Pedro del Romeral. **Cantabria**

queseria@lostiembllos.es

6. Quesería Artesanal TRES VALLES PASIEGOS **V** **675 742 396**

Queso de leche cruda de vaca.

Prases, Corvera de Toranzo. **Cantabria**

tresvallespasiegos@gmail.com

7. Queso Artesanal EL BARDAL **V** **669 625 200**

Queso de vaca del Valle de Piélagos

Zurita, Piélagos. **Cantabria**

queseriaelbardal@gmail.com

8. Quesería LA SOBANUCA **C** **646 341 089 / 616 496 235**

Quesos y Yogures de cabra de nuestra propia ganadería

Saro. **Cantabria**

lasobanuca@hotmail.com

9. GRANJA CUDAHÑA **V** **615 987 131**

Solo el amor supera a la leche fresca de vaca de Cudaña

Labarces. Valdáliga. **Cantabria**

ivonentrecanales@gmail.com

10. Quesería TORIELLO **V C** **985 922 499**Queso mezcla de vaca-cabra. **D.O.P. Gamonéu o Gamonedo**Cangas de Onís. **Asturias**

igelda@yahoo.es

11. Quesería LOS PUERTOS **V C O** **637 283 288**Queso mezcla de vaca, cabra y oveja. **D.O.P. Cabrales**Poo de Cabrales. **Asturias**

queserialospuertos@hotmail.es

12. Quesería Artesanal EL VIEJO MUNDO **V** **630 111 220**Queso de leche cruda de vaca amasado a mano con cerveza. **D.O.P. Queso Casín**Bueres. Caso. **Asturias**

ovp.elviejomundo@gmail.com

13. Quesos DON GABINO **V** **982 525 922 / 627 752 222**Queso de vaca. **D.O.P. San Simón da Costa**Villalba. Lugo. **Galicia**

correo@dongabino.es

- 14. Quesería MONTEQUESOS** **O** **983 561 033 / 669 051 235**
Queso puro de oveja artesanal
Villanubla. Valladolid. **Castilla y León**
montequesos@yahoo.es
- 15. Quesos CAMPOS GÓTICOS** **O** **979 768 229**
Queso de oveja de leche cruda
Villerías de Campos. Palencia. **Castilla y León**
paramio@camposgoticos.com
- 16. Quesería Artesanal EL ZAMORRAL** **O** **605 260 015**
Queso de oveja de leche cruda
Santa Cristina de la Polvorosa. Zamora. **Castilla y León**
info@elzamorral.com
- 17. Quesería LOS PAYUELOS** **O** **691 549 711**
Queso de pastor de oveja con ganadería propia
Sealices de Payuelo. León. **Castilla y León**
queserialospayuelos@gmail.com
- 18. Quesería LA CABEZUELA** **C** **918 989 279**
Queso de cabra del Guadarrama
Fresnedillas de la Oliva. Madrid. **Comunidad de Madrid**
info@quesoslacabezuela.com
- 19. Quesería Artesana CERRUCOS DE KANAMA** **C** **628 226 214**
Queso de cabra de leche cruda
Los Navalucillos. Toledo. **Castilla La Mancha**
cerrucosdekanama@gmail.com
- 20. Quesos GUARA** **O** **974 318 338**
Queso de oveja con leche cruda
Las Almunias. Huesca. **Aragón**
hermanosnasarre@oviaragon.com
- 21. Quesería TIERRA DE BARROS** **O** **924 520 429**
Queso de oveja de pasta blanda, leche cruda y cuajo vegetal
Villafranca de los Barros. Badajoz. **Extremadura** tortadebarros@tortadebarros.com
- 22. Quesería de la SIERRA SUBBÉTICA** **C** **957 694 714**
Queso de cabra
Zuheros. Córdoba. **Andalucía**
info@losbalanchares.com
- 23. Queso MAHÓN ARTESANO TORRALBA** **V** **971 371 128**
Queso de vaca con leche cruda. **D.O.P. Mahón-Menorca**
Alaior. Menorca-**Islas Baleares**
info@quesostorralba.com

Productos Artesanos

- 24. Panadería DE ARGÜESO** **942 779 514**
Pan artesano.
Argüeso, Hermandad de Campóo de Suso. **Cantabria**
- 25. Obrador PAS-CAMPOO** **942 754 520**
Repostería Artesana.
Nestares. Campóo de Enmedio. **Cantabria**
- 26. Mieles ECOFLOR** **942 778 679**
Mieles monoflorales ecológicas (Polen, Propoleo y Jalea Real)
Pesquera. **Cantabria**
ecoflor@ecoflores.com
- 27. EL CABALLITO CANTÁBRICO** **646 624 923**
Fileteado a cuchillo de anchoas del Cantábrico
Laredo. **Cantabria**
elcaballitocantabrico@gmail.com
- 28. Helados de Granja LAS NIEVES** **652 963 942**
Helados artesanos de queso, orujo con sobao pasiego y nata. Yogures
Servillas. Campóo de Yuso. **Cantabria**
ganaderialasnieves@gmail.com
- 29. SIERRA DEL OSO** **942 732 015**
Orujo de Potes y Cremas de orujo de Liébana
Ojedo. Potes. **Cantabria**
orujo@sierradeloso.com
- 30. BEHETRIA DE CIEZA** **609 459 398**
Vino de Cantabria variedad Albariño
Cieza. **Cantabria**
info@bodegasbehetria.es
- 31. Bodegas CANTAMORA** **983 870 059**
Bodega familiar con viñedos propios. **Ribera D.O. calificada**
Pesquera de Duero. Valladolid. **Castilla y León** bodegas@bodegascantamora.com
- 32. CAYETANO PANTOJO, RAÍCES DEL IBÉRICO** **924 723 045**
Hechos a la manera de siempre. Exclusivamente producto
de cerdo ibérico puro y de bellota. **Dehesa de Extremadura D.O.**
Higuera La Real. Badajoz. **Extremadura**
cayetano@cayetanopantojo.com

Productores Internacionales Artesanos

- 33. Granja "MAÏTE Y JEAN MARC HONDET"** **0033 559 217 047**
Productos deriv. del pato: foie-gras entier, mi-cuit, paté, confits...
Quartier Olilieu 64290 LASSEUBETAT. **FRANCIA**
- 34. Quesería "ODILE VANDAELE Y MARC"** **C** **0033 559 347 723**
Queso de cabra
64490 AYDIUS. **FRANCIA**

Sexto Concurso de Recetas de Cocina, Repostería y Queso

La Asociación Sociocultural Pesquera (PESquera, QUESO y sus RAÍCES) el pasado 14 de Abril organizó el Sexto Concurso de Recetas de Cocina, Repostería y Queso. Certamen abierto a la participación de todos los vecinos y personas vinculadas al municipio, sin distinción de edad, contó con todo tipo de recetas de cocina y repostería, siendo el queso el ingrediente protagonista.

El concurso de recetas de cocina y repostería fue un proyecto promovido por las Mujeres de Pesquera y la Asociación Sociocultural Pesquera, en el año 2.012, orientado a impulsar la Feria Internacional del Queso Artesano de nuestro municipio. El premio de la modalidad de Cocina recayó en Javier González González con su receta **"Buñuelos de Queso con Mermelada Casera"** y en la modalidad de Repostería fue para Juan Antonio López Fernández, por la receta **"Bombones de Tresviso"**.

Buñuelos de queso con mermelada casera

Javier González González

Ingredientes

200 grs. de queso de cabra

Para buñuelos:

1/2 vaso de leche
2 huevos
50 grs. de mantequilla
75 grs. de harina y sal

Compota de tomate:

300 grs. de tomate
200 grs. de azúcar
150 grs. de frambuesas
1 rama de vainilla
1 limón y romero
Aceite de oliva virgen extra



Para la mermelada dispondremos al fuego en un cazo, los tomates cortados en pequeños trozos, el azúcar y media vaina de vainilla. Dejamos cocer unos 15 minutos a fuego medio. Llevar la leche al fuego para que hierva, a intensidad media, con la mantequilla y una pizca de sal.

Al hervir, agregar de golpe toda la harina y remover de forma constante con una espátula de madera hasta que la masa se desprege de las paredes de la cacerola. Retirar del fuego, dejar reposar unos minutos.

Cuando la mermelada haya perdido parte de su líquido, retiraremos del fuego, añadiremos las frambuesas, un poco de zumo de limón y una rama de romero.

Apartar en un cuenco, mezclar bien y dejar en la nevera para que se enfríe.

Ir agregando los huevos a la masa de uno en uno; no añadiendo el siguiente hasta que no esté bien mezclado e integrado con la masa.

Cortar el queso en pequeñas porciones, cubrirlos bien con la masa y freírlos en una sartén con virgen extra caliente. Remover para que se fríen por todos lados y apartar sobre papel de cocina para que escurran.

Bombones de Tresviso

Juan Antonio López Fernández

Ingredientes

100 grs. de queso de Tresviso
100 grs. de queso de cabra
40 gramos de mantequilla
200 grs. de chocolate negro para fundir
Semillas de sésamo



Tostar las semillas de sésamo en una sartén sin aceite y reservar.

En un bol aplastar los quesos y la mantequilla, hacer bolitas y reservar en el congelador.

Cuando estén congeladas deshacer el chocolate al baño María. Bañar las bolitas en el chocolate.

Antes que se enfríe el chocolate, espolvorear las semillas de sésamo por encima.

Dejar enfriar en la nevera hasta el momento de servir.

AUTORA: ÁNGELA GONZÁLEZ GARCÍA (18 AÑOS)

Pesquera rompe su rutina

Hola y sean todos bienvenidos a Pesquera, antes de que lo pregunten, no, no pescamos pero celebramos una feria del queso maravillosa, si me permiten la arrogancia. Una vez al año y durante 2 días este pequeño pueblo se transforma al igual que la carroza de cenicienta para convertirse en una gran feria internacional donde todos aportamos nuestro grano de arena para que todo salga perfecto. La verdad es que les parecería imposible como las apenas 20 personas que se reúnen para organizarlo un par de veces al año consiguen algo tan grandioso año tras año, porque créanme, no es para nada una tarea fácil. A unos pocos días de que empiece la feria un quesoero acaba de cancelar, dos heladeros se pelean por su puesto en la plaza y aún nadie ha colgado los carteles por el pueblo. Las mujeres adornan el arco de la entrada mientras los hombres montan cada caseta con ayuda de los más jóvenes y la jefa no ha descansado ni 3 segundos en toda la semana. Llega el día y todo el mundo alerta, un par de músicos se encargan de despertar al pueblo temprano y empieza la función. Pesquera mira al cielo con esperanza de que el sol no brille demasiado y los coches empiezan a llegar al parking improvisado. Para las tres de la tarde en el barya se sirve un vino por segundo y la cocinera prepara comida para 50 personas, en el taller de los niños les salen gorros en forma de queso hasta por las orejas mientras sus padres degustan diferentes quesos a unos pocos metros de allí. En la plaza se escucha música campurriana y alguien grita desde el escenario "Pecho cántabro, adelante". Como todo, la feria llega a su fin y cuando todos los asistentes vuelven a casa con sus bolsas llenas de compras en Pesquera se vuelve a respirar la paz.