

XXII

FERIA

internacional

del

QUESO

artesano



de

PESQUERA

CANTABRIA

14 · 15
AGOSTO

2016



Excelentísimo
Ayuntamiento de
PESQUERA



GOBIERNO
de
CANTABRIA
CONSEJERÍA DE MEDIO RURAL,
PESCA Y ALIMENTACIÓN



PESQUERA
Cantabria
Feria
Internacional
del Queso
Artesano



Asociación Socio Cultural
de
PESQUERA
Riaces

Días 14 y 15 de Agosto de 2.016**Día 14, Domingo**, desde las **16.00 h. a 21:30 h.****Día 15, Lunes**, 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:

Domingo día 14. Aula del Queso

Taller "D. MANUEL ARROYO"

18:00 h - "APERITIVOS SALADOS DE QUESOS Y LÁCTEOS EN TRES TEXTURAS" Queso Cudaña.

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

Lunes día 15. Aula del Queso**18:00 h - "SENSACIONES DULCES. ELABORACIÓN Y DEGUSTACIÓN DE POSTRE LÁCTEO".**

Dirigido por REYES GÓMEZ FERNÁNDEZ (Docente Experta en Formación de Hostelería), y Elaborado por RUBÉN MARTÍN GONZÁLEZ (Ganador Chef Cantabria 2016 en la Modalidad de Postre Lácteo).

Talleres Infantiles Junto Aula del Queso**Domingo día 14 y Lunes día 15, de 18:00 a 19:30 h.****"I 🧀 QUESO, QUESUCO, QUESITO, QUESIN"**

A cargo de la Dinamizadora del Ayto. Pesquera (ISABEL SÁNCHEZ CARRAL)

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 **ZACARÍAS PUENTE.**

Queserías Artesanas 2016**V** Leche de Vaca**C** Leche de Cabra**O** Leche de Oveja**1. Quesería VALLUCO** **O C** **942 776 313 / 606 831 888**

Queso de oveja y de cabra con leche cruda

Queso de oveja con Certificado Calidad Controlada

Ruerrero (Valderredible). **Cantabria**

quesovalluco@yahoo.es

2. Quesería LA PASIEGA DE PEÑA PELADA **V** **942 539 261**Queso de nata de vaca. **D.O.P. Queso nata de Cantabria**La Cavada. Riotuerto. **Cantabria**

ventas@lapasiegadepenapelada.com

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

queserialabranuca@yahoo.es

4. 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

5. Quesería GOMBER **O** **942 706 135 / 942 706 146**

Queso de oveja.

Sopeña. Cabuérniga. **Cantabria**

gombqu@hotmail.com

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

Queso de vaca. Queso pasiego de producción ecológica

San Pedro del Romeral. **Cantabria****7. Quesería Artesanal TRES VALLES PASIEGOS** **V** **675 742 396**

Queso de leche cruda de vaca.

Prases, Corvera de Toranzo. **Cantabria**

tresvallespasiegos@gmail.com

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

Queso de vaca del Valle de Piélagos

Zurita, Piélagos. **Cantabria**

queseriaelbardal@gmail.com

9. 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

10. 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

11. 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

12. Quesería MONTEQUESOS **O** **983 561 033 / 669 051 235**

Queso puro de oveja artesanal

Villanubla. Valladolid. **Castilla y León**

montequesos@yahoo.es

13. Quesos CAMPOS GÓTICOS **O** **979 768 229**

Queso de oveja de leche cruda

Villerías de Campos. Palencia. **Castilla y León**

paramio@camposgoticos.com

- 14. Quesería Artesanal EL ZAMORRAL** **O** **605 260 015**
Queso de oveja de leche cruda info@elzamorral.com
Santa Cristina de la Polvorosa. Zamora. **Castilla y León**
- 15. Quesería LOS PAYUELOS** **O** **691 549 711**
Queso de pastor de oveja con ganadería propia querialospayuelos@gmail.com
Saelices de Payuelo. León. **Castilla y León**
- 16. Quesería LA CABEZUELA** **C** **918 989 279**
Queso de cabra del Guadarrama info@quesoslacabezuela.com
Fresnedillas de la Oliva. Madrid. **Comunidad de Madrid**
- 17. Quesería Artesana CERRUCOS DE KANAMA** **C** **628 226 214**
Queso de cabra de leche cruda cerrucosdekanama@gmail.com
Los Navalucillos. Toledo. **Castilla La Mancha**
- 18. Quesos GUARA** **O** **974 318 338**
Queso de oveja con leche cruda hermanosnasarre@oviaragon.com
Las Almunias. Huesca. **Aragón**
- 19. 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
- 20. Quesería de la SIERRA SUBBÉTICA** **C** **957 694 714**
Queso de cabra info@losbalanchares.com
Zuheros. Córdoba. **Andalucía**
- 21. 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

- 22. Panadería DE ARGÜESO** **942 779 514**
Pan artesano.
Argüeso, Hermandad de Campó de Suso. **Cantabria**
- 23. Obrador PAS-CAMPOO** **942 754 520**
Repostería Artesana.
Nestares. Campó de Enmedio **Cantabria**
- 24. Miel BRAÑAJANA** **942 778 710**
Rioseco. Santiurde de Reinosa. **Cantabria**
- 25. Mieles ECOFLOR** **942 778 679**
Mieles monoflorales ecológicas (Polen, Propoleo y Jalea Real)
Pesquera. **Cantabria** ecoflor@ecoflores.com
- 26. Conservas MONTEBUCIERO** **942 661 805**
Anchoas y bonito del Cantábrico
Santoña. **Cantabria** conservas@conservasmontebuciero.com
- 27. Helados de Granja LAS NIEVES** **652 963 942**
Helados artesanos de queso, orujo con sobao pasiego y nata. Yogures
Servillas. Campó de Yuso. **Cantabria** ganaderialasnieves@gmail.com
- 28. SIERRA DEL OSO** **942 732 015**
Orujo de Potes y Cremas de orujo de Liébana orujo@sierradeloso.com
Ojedo. Potes. **Cantabria**
- 29. Cerveza DOUGALL'S** **942 528 958**
Cerveza elaborada en Cantabria info@dougalls.es
Liérganes. **Cantabria**
- 30. BEHETRIA DE CIEZA** **609 459 398**
Vino de Cantabria variedad Albariño info@bodegasbehetria.es
Cieza. **Cantabria**
- 31. Bodegas CANTAMORA** **983 304 602 / 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**

Quinto Concurso de Recetas de Cocina, Repostería y Queso

La Asociación Sociocultural Pesquera (PESquera, QUESo y sus RAíces) el pasado 26 de Marzo organizó el Quinto 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 María del Carmen González Fernández con su receta "Aperitivo de Queso de cabra, uvas y pistachos" y en la modalidad de Repostería fue para María Ángeles Rayón Cuevas, por la receta "Cupcake de Oreo y Queso".

Aperitivo de queso de cabra, uvas y pistachos

Carmen González Fernández



Ingredientes

100 grs. de Pistachos
200 grs. de Queso cremoso
200 grs. de Queso de cabra en rulo (Grande sin corteza)
50-60 grs. de Uvas pequeñas (Bien lavadas y sin semilla)

- 1.- Poner en un vaso los pistachos y picar. Retirar a un bol y reservar.
- 2.- Poner en un vaso el queso cremoso y el queso de cabra y mezclar.
- 3.- Con la espátula, bajar los quesos hacia el fondo del vaso y volver a mezclar. Retirar del vaso a un bol y reservar en el frigorífico durante 30 minutos.
- 4.- Tomar una porción de la crema de queso con una cucharilla, introducir una uva dentro y, con otra cucharilla y más crema cubrir la superficie de la uva en su totalidad. Rebozar con pistacho y terminar dándole forma de bola. Colocar en una bandeja y conservar en el frigorífico.
- 5.- Justo en el momento de servir pinchar con un palillo y servir en una fuente.

Cupcake de Oreo y queso

M^a Ángeles Rayón Cuevas



Ingredientes

Para masa:

1 paquete de Oreo
2 Huevos
125 grs. de Azúcar
125 grs. Aceite de girasol
35 ml. de Leche
50 grs. de Harina
125 grs. Cacao en polvo.
50 grs. Chocolate fondant.

Para glaseado:

125 grs. Queso cremoso.
50 grs. Mantequilla
100 grs. Azúcar glas
1 Cucharadita de esencia de vainilla.
4 Galletas Oreo.

Preparación de la masa.

Montar con las varillas los huevos y el azúcar, sin dejar de batir añadir la leche y el aceite, a continuación añadir la harina junto al cacao y la levadura y batir bien. Dejar reposar 20 minutos.

Triturar las galletas y añadirlas a la masa junto con el chocolate fondant, llenar las capsulas de cupcake con la masa y hornear 25 minutos a 180 grados.

Preparación del glaseado:

Mezclar el queso y la mantequilla, añadir el azúcar glas, la vainilla y las galletas trituradas, batir bien, con ello se decora los cupcake con una manga pastelera.

AUTORA: EVA FERNÁNDEZ GONZÁLEZ (13 AÑOS)

