



DL LE 373-2018

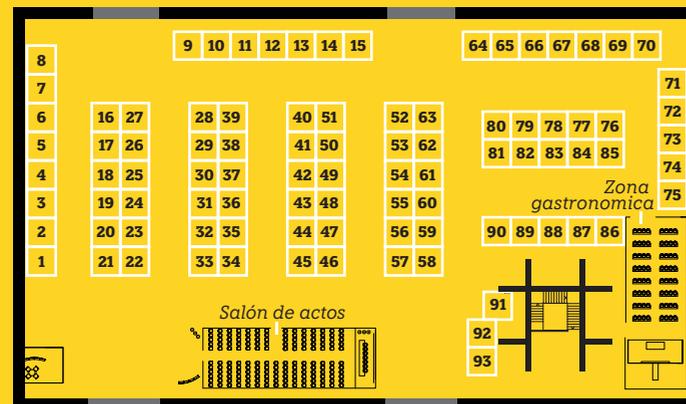
EXPOSITORES

Nº STAND / NOMBRE

- 1- CASA DE LA MONTAÑA
- 2- QUESOS MARSAN TAMPESTA BODEGAS Y VIÑEDOS
- 3- CONFITERÍA MONTAÑÉS
- 4- DEVEGAN
- 5- EMBUTIDOS DE CAZA LOS REJOS
- 6- BODEGAS VITALIS
- 7- GALLETA DE FERRO PEREGRINA
- 8- BODEGA VALMADRIGAL
- 9- CARAMELOS SANTOS
- 10- REPOSTERÍA MONTESORI
- 11- QUESO EL PALACIO - TORAL DE LOS GUZMANES
- 12- MIEL ARTESANA EL ROBLEDAL
- 13- IND. LÁCTEAS SAN VICENTE
- VEIGADARTE - LA MOLDERA REAL
- 14- ARTESA SELECCIÓN - COMENBABIA
- 15- MIEL ECOLÓGICA BOSQUES DEL TORÍO
- 16- BUNKER DISTILLERY
- 17- BODEGAS PARDEVALLES
- 18- LA HUERTA DE FRESNO CONSERVAS VEGETALES GOURMET
- 19- LEYENDA DEL PÁRAMO
- 20- CONSERVAS VEGAESLA
- 21- NAZARÉ HOJALDRERIA
- 22- PRAIZAL - QUESOS DE OVEJA
- 23- QUESERÍA ARTESANAL COLADILLA
- 24- PRODUCTOS MORÁN
- 25- QUESOS GABINO PÉREZ
- 26- APICOLA DEL BIERZO S.COOP.
- 27- EMBUTIDOS EZEQUIEL
- 28- CERVEZA KADABRA
- 29- CONFITERÍA IMPERIALES ALONSO
- 30- REINO DE LEÓN
- 31- PRODUCTOS CARRAL
- 32- VILE FINCA
- 33- LA MEJOR ALUBIA
- 34- CASTAÑA RIBADA LA ORICERA
- 35- BODEGAS GORDONZELLO
- 36- ZEREP
- 37- QUESERÍA ZARANDIEL, CURUEÑO
- 38- EL COMEDOR DEL MONTE DE TABUYO
- 39- EMBUTIDOS COLADILLA
- 40- QUESERÍA LOS PAYUELOS
- 41- EMBUTIDOS LAS HOCES
- 42- CECINA DE LIDIA VALDELLÁN
- 43- EMBUTIDOS "EL NEGRILLÓN"
- 44- MANTECADAS Y HOJALDRES MILAGRITOS
- 45- EMBUTIDOS ENTREPEÑAS
- 46- QUESOS LA PRADA
- 47- TILÉNUS BODEGAS ESTEFANÍA
- 48- ARVÓLEA
- 49- MIEL MONTES
- 50- TENOIRA GAYOSO D.O BIERZO
- 51- LOS IZANES MIEL
- 52- YOGURT MONASTERIO DE SAN MIGUEL DE ESCALADA

- 53- SDAD. COOP VEGA-ESLA
- 54- CERVEZA CASTREÑA Y 28 LUNAS MIEL
- 55- BODEGAS VINALIA LEÓN
- 56- CECINAS PABLO
- 57- EMBUTIDOS PALAZUELO
- 58- CONSERVAS STA CATALINA
- 59- PRODUCTOS RAMOS S.L.
- 60- VINOS PUIL
- 61- LA CHATA QUESOS ARTESANOS
- 62- MIEL ECOLÓGICA SALVAXE
- 63- BODEGA DON PEDRONES
- 64- PANADERÍA DE PRIORO
- 65- BODEGAS SEÑORIO DE LOS ARCOS
- 66- CONSERVAS BUBO BABIA
- 67- CECINA DE CHIVO DE VEGACERVERA
- 68- MORCILLAS MORVERGA
- 69- ACEITUNAS LOBO
- 70- LA ALCANCÍA
- 71- PIBER
- 72- PASTAS ARTESANAS TIERRA DE LA REINA
- 73- CHOCOLATES SANTOCILDES
- 74- HOJALDRES CIMARRA LIÑARES
- 75- MIEL EL CORNÓN
- 76- QUESOS MANZER
- 77- FRUTIBIERZO
- 78- GARLAIZ
- 79- QUESERÍAS ABUELO AITALAS
- 80- OBRADOR MONACAL MONASTERIO NTRA. SRA. DE BELÉN
- 81- LICORES LOS PRIETOS
- 82- EMBUTIDOS SAN JUAN
- 83- PEÑÍN CHOCOLATIER
- 84- MARRON OFICINA DA CASTANHA
- 85- QUESO DE VALDEÓN
- 86- FACENDERA...COSAS Y QUESOS
- 87- SUÁREZ, MORCILLA DE LEÓN
- 88- PANADERÍA FLECHA
- 89- BODEGAS PELÁEZ
- 90- ORUJOS Y LICORES JOSÉ DÍEZ
- 91- DE OSOS Y COLMENAS
- 92- QUESOS SOTERANO
- 93- QUSSIN " EL BOMBÓN DEL QUESO"

PLANO



XXVI FERIA DE LOS PRODUCTOS DE LEÓN



DE TU TIERRA A TU BOCA

Del 10 al 13 de Octubre de 2019

Palacio de Exposiciones de León



Mañanas: de 11h a 14.30h
Tardes: de 17h a 21.30h



XXVI FERIA DE LOS PRODUCTOS DE LEÓN

-> JUEVES, 10 DE OCTUBRE DE 2019

19:00 – Inauguración Oficial de la XXVI FERIA de Los Productos de León, a cargo del Ilmo. Sr. Presidente de la Diputación de León, D. Eduardo Morán Pacios.

Seguidamente, recorrido de la Comitiva Oficial por los stands.

20:15 – COCINA EN VIVO: De la Montaña al plato. Por Inma Serrano del Restaurante Tanis de Riaño. A continuación, Charla coloquio con la participación de la cocinera. Modera: Emilio Blanco, Nutricionista.

21:30 – Cierre de la jornada.

-> VIERNES, 11 DE OCTUBRE DE 2019

11:00 – Apertura de la Feria.

11:30 – DÍA DEL PROFESIONAL. En el stand de Diputación de León, recepción a los profesionales de los sectores alimentación y hostelería. A continuación, se realizará un recorrido por el espacio “Escaparate de productos novedad” y por los stands de la Feria.

11:30 – Taller del Pimiento Asado del Bierzo. Organiza: Consejo Regulador de la I. G. .P. Pimiento Asado del Bierzo.

12:15 – COCINA EN VIVO: Saborea Bierzo. Por el Chef Miguel Martínez del restaurante la Tronera de Villadepalos. Los Consejos Reguladores de la D.O.P. Manzana Reineta del Bierzo, I.G.P. Botillo del Bierzo e I.G.P. Pimiento Asado del Bierzo, y las Marcas de Garantía de la Pera Conferencia del Bierzo y la Castaña del Bierzo, presentan el paisaje gastronómico de esa Comarca a través de los sabores que surgen de sus productos.

13:30 – Degustación popular de Lenteja de Tierra de Campos. Ofrecida por la I. G. P. Lenteja de Tierra de Campos.

14:30 – Cierre de mediodía.

17:00 – Apertura de la tarde.

17:00 a 19:00 – Cata elección premios de la Feria: Mejor vino; mejor queso; mejor dulce... Con la colaboración de sumilleres y profesionales del sector.

17:15 – COCINA EN VIVO: Sahagún y Astorga unidos en un milhojas.

Por Oscar Fernández de la Finca Valdemora de La Bañeza. Presentará la fusión del Puerro de Sahagún con la Cecina de León elaborando un Milhojas de Puerro de Sahagún y Cecina de León IGP con Crema de Boletus y su Crujiente.

17:30 – Presentación de la Miel Ecológica Bosques del Torio.

18:30 – Presentación de los Productos de La Chata Quesos Artesanos. (Eduardo Amigo Alba).

19:30 – MESA REDONDA: Importancia de los Premios Internacionales. Reconocimiento o Incremento de las Ventas.

Con la participación de Encina Barragán de The Ojos Foods, radicada en Londres. Margarita González de Embutidos La Pradera, Natalia Ordóñez de Embutidos Entrepeñas. Presenta y modera: Encina Barragán.

20:30 – Maridaje: Mantecada de Astorga con Picardías. Organiza C.R. I.G.P. Mantecadas de Astorga y Bodega Leyendas del Páramo. Quien ha dicho que con una rica mantecada de Astorga no se puede tomar un Picardías.

21:30 – Cierre de la jornada.

-> SÁBADO, 12 DE OCTUBRE DE 2019

11:00 – Apertura de la Feria.

11:15 – COCINA EN VIVO: Un estofado que seduce. Por Roberto Fernández del Restaurante Patri II de Robles de la Valcueva. De los verdes campos de Gete a la cazuela, una rica o... pobre... ternera.

11:15 – Presentación de los productos Nazaré y degustación de los mismos.

i Las jornadas se realizarán en la zona gastronómica.

12:00 – MESA REDONDA: Productos de León en FEMENINO. Con la participación de Marisa Rodríguez de El Comedor del Monte de Tabuyo, Pilar Carvajal de Quesos el Praizal, Patricia Santocildes de Chocolates Santocildes, Laura Fernández de Devengan. Presenta y modera: Marisa Rodríguez

13:00 – Maridaje: Queso Praizal y Vino Bodega Gordoncello. ¿Qué queso con qué vino? o ¿Qué vino para qué queso?

13:30 – Degustación popular de Alubia Plancheta. Ofrecida por La Mejor Alubia de Bercianos del Páramo.

14:30 – Cierre de mediodía.

17:00 – Apertura de la tarde.

17:15 – Presentación de los vinos y caldos de la Bodega Don Pedrones.

18:30 – COCINA EN VIVO CON PEÑA: Saborea GARLAIZ. Por el Chef Javier G. Peña, propietario de dos restaurantes y protagonista en varios programas de televisión. Descubre GARLAIZ, una marca de productos nutritivos y sabrosos, fabricados en León, que empleará el chef Peña para elaborar sencillas recetas con las últimas técnicas culinarias. ¡No te lo pierdas!

19:00 – Presentación de los productos de la Asociación Dulces de León y escaparate “sabor goloso”. Con la presencia de empresas asociadas y colaboradores.

20:00 – Presentación de los productos Carral. Sidra natural, mosto de manzana y vinagre de sidra.

20:45 – Maridaje: Embutidos Entrepeñas y Bodega Pardevalles. Si quieres conocer la respuesta a la pregunta ¿con qué vino de la Bodega Pardevalles queda mejor el embutido de Entrepeñas? Acércate y lo descubrirás.

21:30 – Cierre de la jornada.

-> DOMINGO, 13 DE OCTUBRE DE 2019

11:00 – Apertura de la Feria.

11:15 – COCINA EN VIVO: Cocinando con Productos de León. Por Alumnos de F.P. Básica de cocina y restauración del I.E.S. de Sahagún.

12:00 – Tu cumpleaños con Cecina de León: Cata comparativa de Cecina de León. Organiza: Consejo Regulador de la I. G. .P. Cecina de León.

13:00 – Concierto Plastic Soul.

13:30 – Maridaje: Corro de Lucha Leonesa entre la cerveza y los quesos de la Feria. ¿Quién saldrá vencedor?

14:30 – Cierre de mediodía.

17:00 – Apertura de la tarde.

17:30 – Degustación popular de Cecina de Chivo de Vegacervera. Ofrecida por la M. G. Cecina de Chivo de Vegacervera.

17:30 – 20:00 LA TARDE DEL PAN:

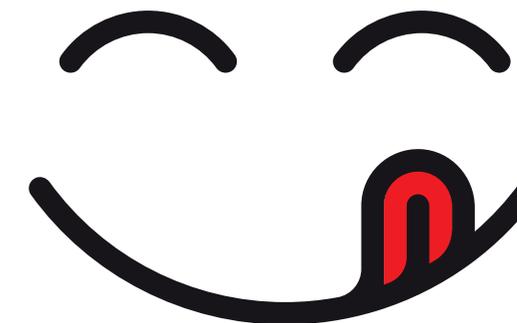
17:30 – Taller del Pan Como se hace el pan, si tienes dudas, no puedes faltar. Desarrollada por Daniel Flecha de Panadería Flecha

19:00 – Mesa Redonda del Pan. Con la participación de Alex González de Panadería Alex de Ponferrada y Daniel Flecha de Panadería Flecha de León. Presenta y modera: Daniel Flecha.

20:00 – Entrega de Premios de los Concursos de la Feria.

20:30 – Clausura oficial de la XXVI FERIA de los Productos de León. A cargo del Ilmo. Sr. Presidente de la Diputación de León.

21:30 – Cierre de la Feria.



PROGRAMA DE ACTOS