

# XXI Feria Productos de los de León

10 al 13 de octubre - León Arena

Doble garantía  
de sabores auténticos

Horario, de 11:00 a 14:30, y de 17:00 a 21:30

## RELACIÓN DE EXPOSITORES

- 1 Bodegas Vinos de León S.A.
- 2 Ángel Peláez Fernández
- 3 Embutidos Palazuelo, S.L.
- 4 Embutidos Jonas
- 5 Fabrica de Embutidos y Jamones Ezequiel, S.L.
- 6 Embutidos Vegarada, S.A.
- 7 Jorge Vega Garcia
- 8 Industrias Cárnicas J. Suarez, S.C.
- 9 Flori Gerbolés, S.L.
- 10 Alberto Álvaro Ledo Linares-Rivas
- 11 Compañía Cervecera Estrella del Norte, SA
- 12 Tenoira Gayoso, SAT
- 13 Productos Artesanos Peñin, C.B.
- 14 Apaycachana-6, S.L.
- 15 Industrias Lácteas Manzano, S.A.
- 16 Cárnicas Tavito, S.L.
- 17 Castro Picón, S.L.L.
- 18 Embutidos Peñafurada, S.L.
- 19 Sociedad Cooperativa Vegaesla
- 20 Viña Albares, S.L.
- 21 Quesería Abuelo Aitalas
- 22 Anna Thereza Menezes de Máximo
- 23 S.A.T. El Sendero
- 24 Cecinas Leitariegos, S.L.
- 25 Hijos de Bernardino Fernández, S.L.
- 26 Comercial Fruticultores Bierzo, S. Coop (COFRUBI)
- 27 Legumbres La Auténtica
- 28 Celegromo S.L.
- 29 Piedra Los Martires, S.L.
- 30 Representaciones Lobo, S.L.
- 31 Cecinas Pablo, SA
- 32 Bodegas Vitalis, S.L.
- 33 Riaño Diez, C.B.
- 34 Miel El Cornón
- 35 Soterano Bernardo Álvarez, S.L.
- 36 Licores y Productos Las Medulas, S.L.
- 37 La Alcancia, cria de cerdos por encargo, S.L.
- 38 Embutidos y Jamones El Maragato, S.L.
- 39 Gabino Pérez, S.L.
- 40 La Braña CB.
- 41 La Matanza Embutidos Artesanos, SL
- 42 Nazaré 2013, S.L.
- 43 Ines Larrian García (Sidras Carral)
- 44 Miguel Ángel Prieto Gabela (Embutidos Coladilla)
- 45 Valdellan, S.A.
- 46 Carnicas Montaña Leonesa, S.L. Polifer, S.A.
- 47 Bodegas y Viñedos Amaya
- 48 Urzapa
- 49 Gordoncello, S.A.
- 50 El Negrillon 2002, S.L.
- 51 Jesús Moreiras Morcillas Morvega
- 52 Confitería Montañes, S.L.
- 53 Ciembeda, S.C.
- 54 José Manuel Mancebo del Amo
- 55 M<sup>a</sup> del Mar Liñarez (Confiteria Hnos Cimarra)
- 56 Del Monte de Tabuyo, S.L.
- 57 Industrias del Bierzo (IBSA)
- 58 Jose Díez Orujos y Licores
- 59 Origen Transmontana
- 60 Bisaro -Salchicheria Tradicional, Ida
- 61 Reposteria Montesori, SLU
- 62 Sociedad Cooperativa Limitada Cea Esla
- 63 Los Prietos, C.B.
- 64 Mantecadas y Hojaldres Milagritos.
- 65 Embutidos Araú, S.A.
- 66 Vegasahagún, S.L.
- 67 Manga Martínez S.L.
- 68 Pardevalles, S.L.
- 69 Almudena Pérez Domínguez
- 70 Productos Selectos Campomar, S.L.
- 71 Artesanos de Luna, S.L.
- 72 Castañas Ribada S.L.

Lugar: Patio de Caballos.

- 14:30 h.: Cierre de mediodía
- 17:00 h.: Apertura de la Feria
- 18:00 h.: **LOS SABORES DE LEÓN EN LA COCINA DE YOLANDA Y JUANJO**  
Del Restaurante Cocinandos—León  
Hoy: Pasión y Sabor a tres bandas: Cocinandos vs I.G.P. Cecina de León y Bodega Pardevalles
- 20:00 h.: **ACTO OFICIAL DE ENTREGA DE PREMIOS DE LOS CONCURSOS DE LA FERIA**  
A cargo del Ilmo. Sr. Presidente de la Diputación de León y autoridades.
- 20:15 h.: **CLAUSURA OFICIAL DE LA XXI FERIA**  
A cargo del Ilmo. Sr. Presidente de la Diputación de León.
- 21:30 h.: Cierre de la Jornada

En el stand de la Diputación de León, a lo largo de todos los días de la Feria, se proyectarán vídeos informativos en colaboración con los Consejos Reguladores.

Patrocina Diputación de León.

Nota de interés: toda la programación contenida en este folleto se desarrollará en la Sala de Actos de la Feria, situada en el patio de caballos, salvo los indicados expresamente. Este programa podrá sufrir alguna alteración, por causas ajenas a la organización.

## **PROGRAMA DE ACTIVIDADES**

### **VIERNES, 10 DE OCTUBRE DE 2014**

- 19:00 h.: Inauguración Oficial de la XXI Feria de Los Productos de León.  
Por el Ilmo. SR: D. MARCOS MARTÍNEZ BARAZÓN, Presidente de la Diputación de León.  
A continuación, Pregón Oficial a cargo por la Exma. SRA. D<sup>a</sup> SILVIA CLEMENTE MUNICIO, Consejera de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León y Recorrido de la Comitiva Oficial por los stands.
- 21:00 h.: Cata popular con vinos D.O. Tierra de León y D.O. Bierzo, dirigida por D. Javier Carlón.  
Sumiller y Vocal de la Academia de Gastronomía Leonesa.
- 21:30 h.: Cierre de la jornada

### **SÁBADO, 11 DE OCTUBRE DE 2014**

- 11:00 h.: Apertura de la Feria
- 11:30 h.: [www.thefoodpoint.com](http://www.thefoodpoint.com): Plataforma B2B para el Sector Agroalimentario.  
Ponente: Eloi Gómez Cal, Director Ejecutivo FoodJob C.B
- 12:15 h.: **ESTOS SON PRODUCTOS DE LEÓN**  
Presentación de las cervezas artesanas elaboradas en León:  
Kadabra por Cervezas Estrella del Norte  
Ribada por Castañas Ribada  
Cerveza Cazorra.  
Zerep por Zerep Carbónicas S.A.
- 13:15 h.: **SABORES AMIGOS**  
Vienen de Bragança

Representados por: Orígem Transmontana  
Presentación : João Madureira. Saludo: Eurico Moreno de  
Cámara Municipal de Bragança

14:30 h.: Cierre de mediodía

17:00 h.: Apertura de la Feria

18:30 h.: LOS SABORES DE LEÓN EN LA COCINA DE AMPARO

De Cueva Restaurante Los Poínos—Valdevimbre

Hoy: Cocinando con queso de León

20:00 h.: ESTOS SON PRODUCTOS DE LEÓN

La Mantequilla de la Montaña: Elaboración siguiendo el  
método tradicional por el Grupo TSCIANA de Villablino

21:30 h.: Cierre de la Jornada

## DOMINGO, 12 DE OCTUBRE DE 2014

11:00 h.: Apertura de la Feria

11:30 h.: TALLER DE LOS SENTIDOS CON PRODUCTOS DE LEÓN

Para personas con discapacidad. Colabora: Pablo Salgado—  
Psicólogo. Director de Asprona Bierzo.

12:30 h.: LOS SABORES DE LEÓN EN LA COCINA DE MARIAJO

De Somoza Bar Gastronómico - León

Hoy: Cocinando con patatas de León

14:30 h.: Cierre de mediodía

17:00 h.: Apertura de la Feria

17:00 h.: CATA ELECCIÓN DEL MEJOR VINO DE LA FERIA 2014.

Colaboran: Distintos Sumilleres leoneses y profesionales del  
vino, de León.

17:45 h.: CATA ELECCIÓN DEL MEJOR QUESO DE LA FERIA 2014.

Colaboran: Profesionales de la Restauración, expertos en  
gastronomía, prensa gastronómica y  
Academia Leonesa de Gastronomía.

18:30 h.: ALIMENTOS, CULTURA Y TRADICIÓN EN LEÓN

Por Héctor Suárez Pérez - Musicólogo; Investigador en temas  
tradicionales leoneses.

19:30. H.: Presentación y degustación de SIDRA CARRAL. Colabora:

Sidra leonesa artesana Carral.

20:00 h.: LOS SABORES DE LEÓN EN LA COCINA DE BALDOMERO

De Restaurante Hotel Madrid Bierzo—Ponferrada.

Hoy: Cocinando con fruta del Bierzo.

21:30 h.: Cierre de la Jornada

## LUNES, 13 DE OCTUBRE DE 2014

11:00 h.: Apertura de la Feria

11:00 h.: DÍA DEL PROFESIONAL EN LA XXI FERIA DE LOS PRODUCTOS  
DE LEÓN

Recepción en el Stand de Diputación de León. Presentación  
de los Productos Novedad y recorrido por los Stands.

12:00 h.: CATA DE QUESOS

A cargo de Luís Rodríguez Ruiz — Director de la Estación  
Tecnológica de la Leche

13:00 h.: ESTOS SON PRODUCTOS DE LEÓN

Presentación de la M. C. Chorizo de León

Por la Asociación para la Promoción del Chorizo de León.

13:30 h.: DEGUSTACIÓN de Chivo de Vegacervera.

Colabora: Asociación de Cecina de Chivo de Vegacervera.

# Plano de la Feria

