

XXIII FERIA DE LOS PRODUCTOS DE LEÓN

DEL 8 AL 12 DE OCTUBRE DE 2016
LEÓN ARENA



DIPUTACIÓN
DE LEÓN

XXIII FERIA DE LOS PRODUCTOS DE LEÓN. PROGRAMA DE ACTOS

SÁBADO, 8 DE OCTUBRE DE 2016

11:45 Recepción de Invitados.

12:00 Inauguración Oficial de la XXIII Feria de Los Productos de León por el Ilmo. Sr. Presidente de la Diputación de León, **D. Juan Martínez Majo**.

A continuación, **Pregón Oficial** a cargo de **Yolanda y Juanjo**, del Restaurante Cocinandos de León.

Recorrido de la Comitiva Oficial por los stands.

13:30 Degustación popular de alubia de la Bañeza – León, ofrecida por el Consejo Regulador de la I.G.P. Alubia de La Bañeza-León.

14:30 Cierre de mediodía.

17:00 Apertura de la tarde.

17:05 PREMIOS DE LA FERIA:

Cata para la elección del “Mejor Vino de la Feria de Los Productos de León 2016”.

Con la colaboración de sumilleres y profesionales de la restauración.

18:00 PREMIOS DE LA FERIA: Cata para la elección del “Mejor Queso de la Feria de Los Productos de León 2016”. *Con la colaboración de profesionales de la restauración, expertos en gastronomía y prensa.*

19:30 Presentación de M. C. Chorizo de León

y las marcas de los operadores certificados por la Asociación para la promoción del Chorizo de León.

20:30 Degustación de Chorizo de León ofrecida por la Asociación para la promoción del Chorizo de León

21:30 Cierre de la jornada.

DOMINGO, 9 DE OCTUBRE DE 2016

11:00 Apertura de la Feria.

11:45 CONFERENCIA: “El Chocolate y la Salud; A proposito del primer centenario de Chocolates Santocildes”.

A cargo de: **Dr. Javier Aranceta Bartrina**. *Doctor en Medicina y Nutrición. Presidente del Comité Científico de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC).*



A continuación: **“Historia de 100 años haciendo chocolate”**.
A cargo de **Juan Francisco Fernández González**, *Maestro chocolatero de Chocolates Santocildes*.

12:30 **Presentación de la Promotora Pro-denominación Garbanzo pico de pardal de León.**

Con la presencia de autoridades, colaboradores y miembros de la Promotora.

13:30 **Recepción a los participantes en el Congreso Nacional de la Federación Española de Periodista y Escritores de Turismo (FEPET).**

14:30 **Cierre de mediodía.**

17:00 **Apertura de la tarde.**

17:30 **CONFERENCIA: “El Madreo de los vinos rosados de León”.** A cargo de: **David Mateo**, *Técnico enólogo*.

18:30 **Presentación del nuevo uniforme de la Asociación Leonesa de Sumilleres –ASLE–.**

A cargo de: **Alberto Díaz**, *Fundador de “Made in Slow”* y **Adolfo Benéitez**, *Presidente de Asle*.

19:00 **HOMENAJE A CARLOS D. CIDÓN.**

Maestro de cocineros.

MESA REDONDA: “Las palabras y la gastronomía son las raíces que nos unen a nuestra tierra”.

Participantes: *Representantes de Restaurante Vivaldi de León, Eurotoques, Cocina Leonesa, Empresas de Productos de León, Productores Editoriales, Alumnos de Carlos D. Cidón y Diputación de León.*

Presenta y modera: **Susana Martín**, *Periodista*.

21:30 **Cierre de la Jornada.**

LUNES, 10 DE OCTUBRE DE 2016

Cerrada la Feria en horario de mañana.

17:00 **Apertura de la tarde.**

18:00 **TALLER: “Saber Saborear Cervezas”.**

A cargo de: **David Gil**, *Maestro Cervecerero*.

19:00 **CLASE MAGISTRAL: “El maridaje de los quesos de León”.** A cargo de: **Mikel Zeberio**, *Formador en el Basque Culinary Center, Crítico gastronómico*.

20:15 **Premio NODICIA del KESO 2016: Elección de la Mejor tabla de quesos de León 2016**, *Organizado por la Asociación de Productores de Quesos de León.*

XXIII FERIA DE LOS PRODUCTOS DE LEÓN



20:30 SABOREA BIERZO: Los Consejos Reguladores de la D.O. Manzana Reineta del Bierzo, D.O. Bierzo, I.G.P. Botillo del Bierzo e I.G.P. Pimiento Asado del Bierzo; las marcas de Garantía (M.G.) Pera Conferencia del Bierzo y Castaña del Bierzo; La Asociación de Productores Agroalimentarios del Bierzo, presentan el paisaje gastronómico de esa Comarca a través de los sabores que surgen de sus productos.

A cargo de: **Restaurante Hotel Madrid Bierzo – Ponferrada** y **Restaurante La Tronera de Villadepalos.**

21:30 Cierre de la Jornada.

MARTES, 11 DE OCTUBRE DE 2016

11:00 Apertura de la Feria.

12:30 CONFERENCIA: “El Sector Agroalimentario de León como motor de la economía de la provincia”.

A cargo de: **José Luís Placer**, *Catedrático de la Universidad de León.*

13:30 Degustación de Chivo de Vegacervera.

Colabora: **Asociación de Cecina de Chivo de Vegacervera.**
Lugar: *Patio de Caballos.*

14:30 Cierre de mediodía.

17:00 Apertura de la Feria.

18:45 TALLER: “Elaboración de hidromiel”.

A cargo de **Carlos Fernández**, *de Castreña y 28 Lunas.*

19:30 HOMENAJE A LAS LEGUMBRES DE LEÓN EN EL AÑO INTERNACIONAL DE LAS LEGUMBRES.

A la Lenteja: Con la participación de **José Luis Puerto**, *Escritor y Etnógrafo.*



A la Alubia: Con la participación de **Ramón Villa**, *Pintor, Presidente de la Academia Leonesa de Gastronomía.*

Al Garbanzo: Con la participación de **Javier Lagartos**, *Técnico superior del Museo Etnográfico de León.*

Presenta: **Cristina Fanjul**, *Periodista.*

Colaboran: **Los Consejos Reguladores de la I.G.P. Lenteja de Tierra de Campos e I.G.P. Alubia de La Bañeza – León; Promotora Pro-denominación Garbanzo pico de pardal de León.**



20:30 **Presentación de Quesos de la Asociación de Productores de Quesos de León con "Escenificación de Quesos"**. A cargo del *Restaurante Cocinandos de León*.

21:30 **Cierre de la Jornada**

MIÉRCOLES, 12 DE OCTUBRE DE 2016

11:00 **Apertura de la Feria**

11:30 **DIA DEL PROFESIONAL:** En el stand de Diputación de León, recepción a los Profesionales del Sector Agroalimentario. A continuación se realizará un recorrido por los stands de la Feria y por el espacio "productos novedad".

12:00 **Presentación y degustación de MOSTO Y SIDRA CARRAL.** *Ofrecida por Sidra de León Carral.*

13:30 **AUTÉNTICOS Y NATURALES. SON DE LA MONTAÑA DE CISTIerna.**

La Asociación de Productores Agroalimentarios de la Comarca de Cistierna, presenta:

- **Exposición "La Olla Ferroviaria de Cistierna"**
- **Hermanamiento de la Asociación con los expositores de la XXIII Feria.**

14:30 **Cierre de mediodía.**

17:00 **Apertura de la Feria.**

17:30 **Presentación y degustación GRIAL DE LEÓN.**
Ofrecida por Manjares Auténticos C.B.

18:00 **AUTÉNTICOS Y NATURALES. SON DE LA MONTAÑA DE CISTIerna.**

La Asociación de Productores Agroalimentarios de la Comarca de Cistierna, presenta:

- **Un viaje por sus productos agroalimentarios, auténticos y sabrosos, junto con las cocinas que los elaboran, los recursos turísticos, las gentes... Homenajes a colaboradores de la Asociación. Sorteo de productos.**

20:00 **ACTO OFICIAL DE ENTREGA DE PREMIOS DE LOS CONCURSO DE LA FERIA.**

20:30 **CLAUSURA OFICIAL DE LA XXIII FERIA DE LOS PRODUCTOS DE LEÓN.**

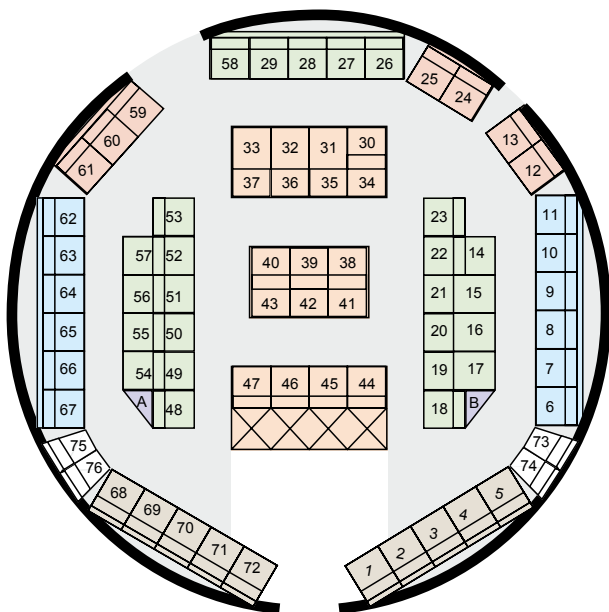
A cargo del Ilmo. Sr. Presidente de la Diputación de León.

21:30 **Cierre de la Jornada y de la Feria. •••**

XXIII FERIA DE LOS PRODUCTOS DE LEÓN



PLANO DE EXPOSITORES



Plaza de Toros, implantación de 76 stands modulares

Nº Stand	Nombre
1	QUESO AZUL DE VALDEÓN
2	PRODUCTOS MORÁN
3	CONFITERÍA MONTAÑÉS
4	QUESERÍA ABUELO AITALAS
5	BODEGA DEL ABAD
6	BODEGAS TAMPESTA
7	CECINAS PABLO
8	GRIALES DE LEÓN
9	COFRUBI FRUTA DE CALIDAD
10	MIEL ARTESANA EL ROBLEDAL
11	PRAIZAL QUESO DE OVEJA
12	EMBUTIDOS DE CAZA "LOS REJOS"
13	CASTAÑAS RIBADA
14	EMBUTIDOS COLADILLA
15	CONSERVAS BUBO BABIA
16	PEÑÍN CHOCOLATIER
17	CARNICERÍA JESÚS
18	CONFITERÍA SANVY
19	ZEREP
20	QUESOS MARSAN
21	EL COMEDOR DEL MONTE DE TABUYO
22	QUESOS GABINO PÉREZ
23	EMBUTIDOS Y SALAZONES
24	CHOCOLATES SANTOCILDES

Nº Stand	Nombre
25	REPOSTERÍA MONTESORI
26	BODEGA PARDEVALLES
27	CARNES Y EMBUTIDOS VÍCTOR
28	QUESERÍA EL PALACIO
29	BODEGAS PELÁEZ
30	QUESERÍA LOS PAYUELOS
31	TILENUS - BODEGAS ESTEFANÍA - MGWines Group
32	CECINA DE CHIVO DE VEGACERVERA
33	PASTAS Y QUESOS MONTAÑA DE RIANO Y RÍO ESLA
34	LACTOQUESERA COOVEES
35	LAGAR COOPRATIVO DE IZEDA - AZEITE OLIVILA
36	BÍSARO - SALSICHARIA TRADICIONAL BRAGANÇA
37	KADABRA SUPERB CRAFT BEER
38	LA BRAÑA CB
39	MIEL EL CORNÓN
40	LA CHACINERA DE LACIANA SL
41	ARTESANÍA DE CASA GELES
42	SUÁREZ, MORCILLA DE LEÓN
43	EMBUTIDOS PALAZUELO
44	CASA DE LA MONTAÑA
45	PANADERÍA PEDRO RIAÑO. PRIORO
46	CASTREÑA
47	MIEL PRIETO
48	LEYENDA DEL PÁRAMO S.L.
49	LA ARTESA SELECCIÓN
50	SIDRA DE LEÓN "CARRAL"
51	INDUSTRIAS DEL BIERZO, S.A. (IBSA)
52	VINOS PUIL
53	BODEGAS GORDONZELLO - VINOS PEREGRINO
54	LA MEJOR ALUBIA
55	EMBUTIDOS EZEQUIEL
56	ORUJOS Y LICORES JOSÉ DIEZ
57	MIEL ECOLÓGICA URZAPA
58	CECINA DE LIDIA VALDELLÁN
59	NICANORES DE BOÑAR
60	EL BOMBÓN DEL QUESO
61	LA ALCANCÍA
62	CONSERVAS VEGA ESLA
63	EMBUTIDOS ENTREPEÑAS
64	QUESERÍA ZARANDIEL
65	ACEITUNAS LOBO
66	PIBER
67	EMBUTIDOS LAS HOCES
68	BODEGAS VITALIS
69	FLORI GERBOLES
70	LICORES LAS MÉDULAS
71	EMBUTIDOS ARAÚ
72	MORCILLAS MORVEGA
73	YOGUR MONASTERIO SAN MIGUEL ESCALADA
74	MANTECADAS Y HOJALDRES MILAGRITOS
75	QUESOS MANZER
76	FACENDERA...cosasyquesos
A	NAZARÉ





DIPUTACIÓN
DE LEÓN



Horario, de 11:00 a 14:30 horas y de 17:00 a 21:30 horas
Lunes 10: Mañana cerrado. Tarde de 17:00 a 21:30 horas