

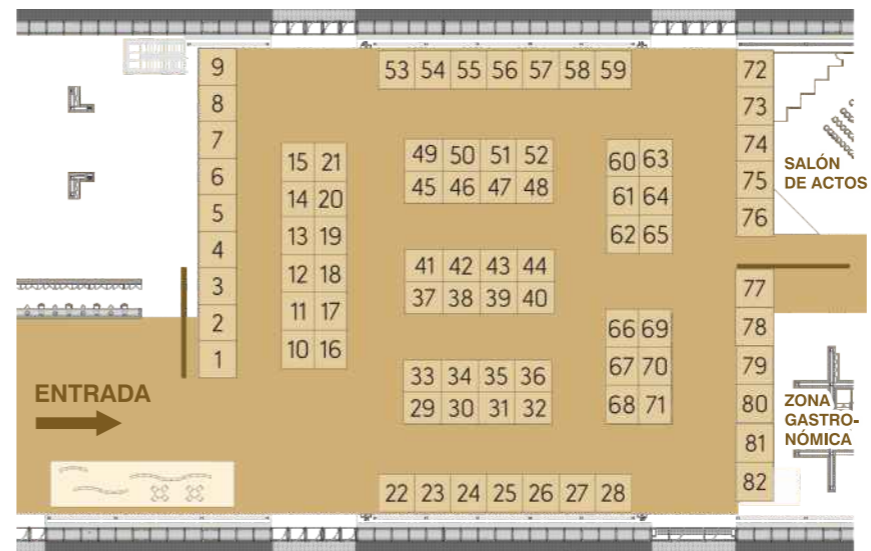


PLANO DE EXPOSITORES

Nº Stand Nombre

1	SIDRA DE LEON "CARRAL"
2	CONSERVAS STA CATALINA
3	MORCILLAS VILLAMOROS
4	APICOLA DEL BIERZO S.COOP. MIEL DE LEON
5	PIBER
6	CERVEZA KADABRA
7	QUESOS GABINO PEREZ
8	COOPERATIVA CEA ESLA
9	CECINAS PABLO S.A.
10	CECINA DE CHIVO DE VEGACERVERA
11	TENOIRA GAYOSO
12	CASA DE LA MONTAÑA
13	CHOCOLATES SANTOCILDES
14	PARDEVALLES BODEGAS Y VIÑEDOS
15	REINO DE LEON
16	TILENUS BODEGAS ESTEFANIA
17	QUESSIN "EL BOMBON DEL QUESO"
18	CARAMELOS SANTOS
19	NAZARÉ
20	LA ALCANCIA
21	OBRADOR MONACAL MONASTERIO NTRA. SRA. DE BELEN
22	CECINA DE LIDIA VALDELLAN
23	QUESERIA ARTESANAL COLADILLA
24	PANADERIA PEDRO RIAÑO DE PRIORO
25	QUESO EL PALACIO -TORAL DE LOS GUZMANES
26	MIEL ECOLOGICA URZAPA
27	CERVEZA CASTREÑA Y 28 LUNAS MIEL
28	EMBUTIDOS EZEQUIEL
29	MIEL ARTESANA EL ROBLLEDAL
30	COOP VEGA ESLA TORAL DE LOS GUZMANES
31	MANTECADAS Y HOJALDRES MILAGRITOS
32	QUESOS MARSAN-TAMPESTA BODEGAS Y VIÑEDOS
33	VINOS PUIL
34	EMBUTIDOS COLADILLA
35	VEGASAHAGUN
36	LA CHACINERA DE LACIANA
37	CONSERVAS VEGA ESLA
38	DEL MONTE DE TABUYO
39	QUESERIAS ABUELO AITALAS
40	PASTAS ARTESANAS TIERRA DE LA REINA
41	EMBUTIDOS LAS HOCES
42	ORUJOS Y LICORES NATURALES JOSE DIEZ
43	MANGA MARTINEZ S.L.
44	YOGURT MONASTERIO DE SAN MIGUEL DE ESCALADA
45	PEÑIN CHOCOLATIER
46	EMBUTIDOS ENTREPEÑAS
47	EMBUTIDOS ARAU
48	ZEREP
49	CONSERVAS BUBO BABIA
50	BODEGAS PELÁEZ
51	QUESOS MANZER
52	LA HUERTA DE FRESNO CONSERVAS NATURALES
53	EMBUTIDOS "EL NEGRILLÓN"
54	DEVEGAN
55	LEYENDA DEL PARAMO
56	QUESERIA LOS PAYUELOS

57	REPOSTERIA MONTESORI
58	EMBUTIDOS DE CAZA LOS REJOS
59	PUERTA DEL VIENTO VINOS VIVOS DEL BIERZO
60	BODEGAS VITALIS
61	PRAIZAL - QUESOS DE OVEJA
62	GALLETA DE FERRO PEREGRINA
63	BUNKER DISTILLERY
64	CONFITERÍA IMPERIALES ALONSO LA BAÑEZA
65	EMBUTIDOS PALAZUELO
66	VILE LA FINCA
67	ARVÓLEA
68	SUAREZ, MORCILLA DE LEÓN
69	EMBUTIDOS VEGARADA, S.A.
70	QUESOS SOTERANO
71	DE LO NUESTRO ARTESANO SL
72	MIEL EL CORNON
73	CONFITERIA CONRADO
74	ACEITUNAS LOBO
75	CONFITERÍA MONTANES
76	MORCILLAS MORVERGA
77	PRODUCTOS MORAN
78	FACENDERA...COSAS Y QUESOS
79	LOS IZANES MIEL
80	RIBADA - LA ORICERA
81	COFRUBI FRUTA DE CALIDAD
82	QUESERIA ZARANDIEL



XXV FERIA de los PRODUCTOS de LEÓN



Palacio de Exposiciones de León
Del 11 al 14 de octubre de 2018

Horario:
Mañanas: de 11:00 a 14:30
Tardes: de 17:00 a 21:30



DL LE 373-2018



XXV FERIA DE LOS PRODUCTOS DE LEÓN PROGRAMA DE ACTOS

JUEVES, 11 DE OCTUBRE DE 2018

19:00 > Inauguración Oficial de la XXV Feria de Los Productos de León, a cargo del Ilmo. Sr. Presidente de la Diputación de León, **D. Juan Martínez Majo**.
A continuación, **Pregón Oficial** a cargo de la Exma. Sra. **D^a Milagros Marcos Ortega**, Consejera de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León.
Seguidamente, recorrido de la Comitiva Oficial por los stands.

20:15 > MESA REDONDA: Turismo Gastronómico: Segmentación creativa, destino turístico interesante y modelo de negocio emergente.
Con la participación de **Ana González Fernández**, Directora del Grupo de investigación Mktg Research y Profesora Titular de la ULE; **Manuel García Fernández**, Director de los hoteles Conde Luna y Alfonso V, de León.
Presenta y modera: **Jerónimo Fenández Lázaro**, Presidente de la Asociación Provincial de Agencias de Viajes de León.

21:30 > Cierre de la jornada.

VIERNES, 12 DE OCTUBRE DE 2018

11:00 > Apertura de la Feria.

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.

12:15 > COCINA EN VIVO: Descubriendo el Puerro de Sahagún.
Por Alumnos de F.P. Básica de cocina y restauración del I.E.S. de Sahagún.

13:15 > Taller de Miel.
A cargo de Consultora apícola Urzapa.

13:30 > Degustación popular de Cecina de Chivo de Vegacervera.
Ofrecida por la M. G. Cecina de chivo de Vegacervera.

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.

18:15 > COCINA EN VIVO: Interpretando el cocido.
Por **Pedro Coscolo** del Restaurante Casa Coscolo de Castrillo de los Polvazares y **Javier del Blanco**, del Restaurante LAV de León.
A continuación, **Charla coloquio** con la participación de los Cocineros participantes.
Modera: **Ángel María Fidalgo**, Periodista.

19:30 > Premio “Noticia del keso 2018”: Elección mejor tabla de quesos de León 2018.
Organiza: Asociación de Productores de Quesos de León.

20:00 > FILANDÓN: El sabor en las tradiciones leonesas.
Ofrecido por **Adolfo Alonso Ares**, Director del Instituto Leonés de Cultura.

21:30 > Cierre de la jornada.

SÁBADO, 13 DE OCTUBRE DE 2018

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.

12:00 > RECUPERACIÓN DE PLATOS TRADICIONALES: El cocido de arvejos de la montaña de Riaño.
A cargo de la Asociación Montaña de Vadinia y Restaurante Tanis de Riaño.
A continuación, **Charla Coloquio** con la participación de miembros de la Asociación Vadinia.

13:00 > Presentación de la Asociación Dulces de León y escaparate “sabor goloso”.
Con la presencia de autoridades, empresas asociadas y colaboradores.

13:30 > Presentación de los productos Bunker Distillery (Empresa novedad en la Feria).

14:30 > Cierre de mediodía.

17:00 > Apertura de la tarde.

18:00 > Presentación de los productos Devegan (Empresa novedad en la Feria).

18:15 > COCINA EN VIVO: Una comida al estilo de León.
Por **Raúl Vidal** del Restaurante Bodega Regia de León.
A continuación, **Charla coloquio** con la participación de **Marquitos**, de Bodega Regia.
Modera: **Manuel C. Cachafeiro**, Periodista.

18:30 > NUEVOS PROYECTOS. Canal de ventas: “La Tienda Online de León”.
A cargo de: **Gabriel del Pozo**, Gerente de Pozo Lufag S.L.; **Jairo Gutiérrez** y **Jairo López**, de S3P Tecnológicos aplicados S.L.

20:00 > Homenaje a las empresas presentes en la Feria con mayor número de participaciones en ediciones anteriores.

21:30 > Cierre de la jornada.

(*Textos en granate: actos Zona Gastronómica)

DOMINGO, 14 DE OCTUBRE DE 2018

11:00 > Apertura de la Feria.

12:00 > I CONCURSO NACIONAL DE CORTADORES DE CECINA DE LEÓN I. G. P.
Organiza: Consejo Regulador de la I. G. .P. Cecina de León.

13:15 > Presentación de los productos Carral: Sidra natural, mosto de manzana y vinagre de sidra.

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.

18:15 > COCINA EN VIVO: Secretos del Bierzo.
Por **Miguel Martínez** del Restaurante laTronera de Villadepalos.
A continuación, **Charla Coloquio** con la participación de los cocineros participantes y representantes de las figuras de calidad del Bierzo.

19:00 > GALARDÓN PINCERNA: Presentación del galardón anual dirigido al profesional de hostelería.
A cargo de Asociación de Sumilleres de León, ASLE.

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

20:30 > Clausura oficial de la XXV Feria de los Productos de León.
A cargo del Ilmo. Sr. Presidente de la Diputación de León.

21:30 > Cierre de la Feria.

