



# XVII FERIA DEL QUESO ARTESANAL DE ANDALUCÍA

## Viernes 17 de ABRIL

A las 11:30 h.: Inauguración de la XVII Feria del Queso  
Exposición, degustación y venta de quesos artesanales de  
31 Queserías de las 8 provincias de Andalucía.  
Lugar: Centro de Eventos La Albarrada.

### Entrada Libre y Gratuita.

Horarios:  
Viernes 17 11:00 - 19:00 h.  
Sábado 18 11:00 - 19:00 h.  
Domingo 19 11:00 - 17:00 h.

## Sábado 18 y Domingo 19 de ABRIL

### Actividades complementarias.

Lugar de inscripción, precios e información:  
PUNTO DE INFORMACIÓN.

Los días de Feria hasta las 12 de la mañana.

### Catas de Quesos **Gratis**

Lugar: Centro de Eventos La Albarrada.

Organiza: ASOCIACIÓN EUROPEA DEL QUESO.

Viernes 17



EUROPEAN  
CHEESE ROUTE  
ASSOCIATION

13:00 h.: Entrega de premios XVII Concurso del Queso de  
Andalucía.

14:00 h.: Torta del Casar y Cava de Extremadura.

15:00 h.: Queso semicurado de Cabra Payoya marinado  
con Manzanilla de Sanlúcar.

16:00 h.: Queso Castellano Viejo marinado con Verdejo.

17:00 h.: Charla-Cata: "Queso y salud: Deshaciendo  
mitos". En el Centro de Interpretación de la literatura.

Sábado 18

11:00 h.: I Concurso Nacional de Técnica y Presentación  
del Queso.

13:00 h.: Degustación de la mayor tabla de quesos.

14:00 h.: Queso Idiazabal con txakoli y sidra.

15:00 h.: Queso de la Sierra de Aracena marinado con  
vino de naranja Condado de Huelva.

16:00 h.: Taller de cata de quesos.

17:00 h.: Charla-Cata "Ques y paisaje: A qué sabe un  
lugar". En el Centro de Interpretación de la literatura.

Domingo 19

12:00 h.: Queso Pañoleta con vermut.

13:00 h.: Charla-Cata: "El arte de comer queso". En el  
Centro de Interpretación de la literatura.

14:00 h.: Queso Zamorano con Rivera del Duero.

15:00 h.: Quesos de la Ruta Europea con Sake.

16:00 h.: "Descubriendo los quesos de Ma6". Cata con  
video para descubrir los instrumentos para elaborar el  
queso D.O. Mahón. En el Centro de Interpretación de la  
literatura.

\* (Duración 1h. aprox)

\* Máximo 50 personas por actividad.

El objeto es dar a conocer la variedad y tipos de queso.

Se dará una información de las distintas queserías existentes,  
así como el tipo de leche utilizada para la elaboración de cada uno.

## Taller de Elaboración de Quesos

Lugar: Museo del Queso. (1 sala. Horarios simultáneos)

Sábado 18

1 Talleres 11:00 h.  
1 Talleres 12:00 h.  
1 Talleres 13:00 h.  
1 Talleres 15:00 h.  
1 Talleres 16:00 h.  
1 Talleres 17:00 h.  
1 Talleres 18:00 h.

Domingo 19

1 Talleres 11:00 h.  
1 Talleres 12:00 h.  
1 Talleres 13:00 h.  
1 Talleres 15:00 h.  
1 Talleres 16:00 h.  
1 Talleres 17:00 h.  
1 Talleres 18:00 h.

\* (Duración 1h. aprox)

\* Máximo 25 personas por actividad.

Participa en el proceso de elaboración artesanal de queso de cabra y  
oveja. Por motivos de cupo la asistencia se regulará por estricto orden de  
inscripción.

## Visitas Guiadas por la Localidad

**Gratis**

Sábado 18 y Domingo 19

Información e inscripciones:  
PUNTO DE INFORMACIÓN

## Tickets Degustación

Lugar: Puerta Centro de Eventos.

Horarios: Viernes 17 de 11:30 h. a 19:00 h.

Sábado 18 de 11:30 h. a 19:00 h.

Domingo 19 de 11:30 h. a 15:00 h.

## 5 TAPAS DE QUESO 5 EUROS

Incluye plato, tenedor y pan. Y en cualquiera de los 30  
Stand puedes adquirir 5 tapas de las 200 variedades  
expuestas.

Villaluenga

Cuna del Queso Artesano  
de Andalucía

