

# EXPOSITORES

## Nº STAND / NOMBRE

01. PARDEVALLES
02. QUESOS PRAIZAL
03. CHARCUTERÍA DE MONTAÑA ENTREPEÑAS
04. VINALIA TIERRAS DE LEÓN
05. MIEL ECOLÓGICA URZAPA
06. EGERÍA CERVEZAS
07. GANADERÍA ECOLÓGICA ARBÁS
08. MIEL DE LEÓN
09. LA PRESA
10. TU TERNERA EN CASA
11. MIEL SALVAXE
12. MONASTERIO NTRA. SRA. DE BELÉN - TORAL DE LOS GUZMANES REPOSTERÍA ARTESANAL
13. SOCIEDAD COOPERATIVA VINÍCOLA COMARCAL DE VALDEVIMBRE
14. PRODUCTOS CARRAL
15. EZEQUIEL
16. PANADERÍA TIERRA DE LA REINA - PASTAS DE MANTEQUILLA
17. CHOCOLATES SANTOCILDES
18. QUESERÍA LA CHATA
19. ORUJOS Y LICORES NATURALES JOSÉ DIEZ
20. GALLETAS SAHAGÚN DE HIERRO
21. SABORES DE ASTORGA (MILAGRITOS)
22. IMPERIALES ALONSO
23. CECINAS PABLO
24. APÍCOLA EL RAMAYAL
25. COMPANEIRU
26. COFRUBI "FRUTAS DE CALIDAD"
27. PANADERÍA PEDRO RIAÑO (PRIORO)
28. BODEGA VALMADRIGAL
29. MIEL LOGON
30. QUESOS FACENDERA
31. GALLETA DE FERRO PEREGRINA
32. MEMBRILLO LA COMARCA
33. BODEGAS GORDONZELLO
34. REPOSTERÍA MONTESORI
35. QUESERÍA ZARANDIEL. CURUEÑO
36. VALLELONGO
37. MIEL EL CORNÓN
38. CERVEZAS BREW INDIE
39. QUESERÍA LOS PAYUELOS
40. PRODUCTOS RAMOS S.L.



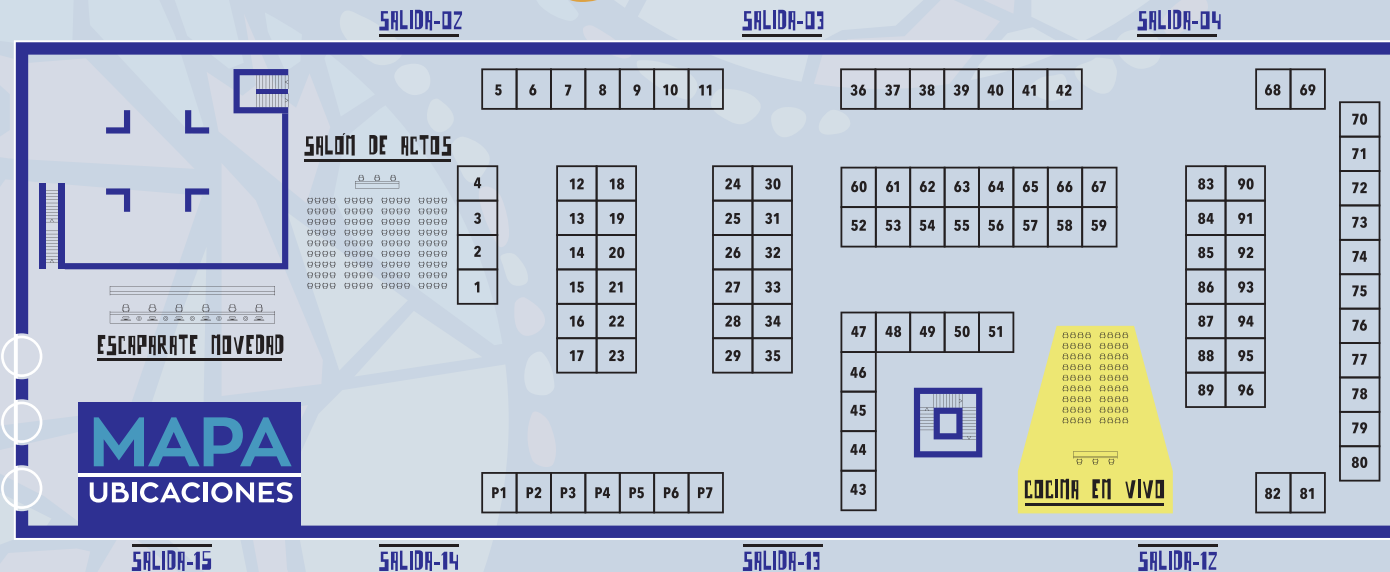
41. CÁRNICAS TAVITO S.L.
42. CASTAÑAS RIBADA. LA ORICERA
43. ZEREP
44. BUNKER DISTILLERY
45. LA ARTESA SELECCIÓN - COMEMBABIA
46. MADRE ESLA SDAD. COOPERATIVA VEGA ESLA
47. GARLAIZ
48. TERCIA NATURE. TERNERA TRADICIONAL
49. CASA DE LA MONTAÑA
50. IRIABELLA - LICORES ANCESTRALES DEL BIERZO
51. LOS IZANES MIEL DE OMAÑA
52. CONSERVAS SANTA CATALINA
53. BODEGA SOLOTERO
54. DEVEGAN.ES
55. FUNGI SET SETAS Y HONGOS
56. LA DULZURA ÁRABE
57. LA ALCANCIA
58. ACEITUNAS LOBO
59. MIEL JOSELÓN
60. PEÑÍN CHOCOLATIER
61. EMBUTIDOS QUIÑONES
62. CONFITERÍA CONRADO
63. EL COLMENAR DEL BIERZO
64. REINO DE LEÓN
65. LA ABIEJINA DEL MONTE
66. QUSSIN "EL BOMBÓN DEL QUESO"
67. LA MEJOR ALUBIA
68. VERMUT MISCERE
69. BODEGAS VITALIS



70. REY MELICO
71. CONSERVAS SAHAGÚN
72. EMBUTIDOS PALAZUELO
73. MARRON OFICINA DA CASTANHA
74. CHOCOLATES ARTESANOS MAIO
75. REPOSTERÍA ARTESANAL M.M. CONCEPCIONISTAS FRANCISCANAS
76. MIEL EL ROBLEDAL
77. QUESERÍA ARTESANAL DE COLADILLA
78. LOS PRIETOS
79. I.G.P. QUESO DE VALDEÓN
80. TENOIRA, D.O. BIERZO
81. MIEL LA CAZURRA
82. CAMPOS DE LUNA
83. CONSERVAS VEGA ESLA
84. CECINA DE LIDIA VALDELLÁN
85. BODEGAS PELÁEZ
86. LOS REJOS
87. QUESOS GABINO PÉREZ
88. BUBO BABIA
89. NAZARÉ HOJALDRERÍA
90. MARCOS ARTESANOS DESDE 1984
91. QUESERÍA ABUELO AITALAS
92. BODEGA 100 CEPAS
93. LA HUERTA DE FRESNO
94. SOTERANO
95. PANADERÍA FLECHA
96. VERMOUTH FORZUDO/100% BOLADO



XXIX FERIA DE LOS PRODUCTOS DE LEÓN



PRODUCTOSLEONESES.COM



Del 5 (a partir de las 17h) al 8 de OCTUBRE de 2023  
Mañanas: 11h a 14:30h • Tardes: 17h a 21:30h



PALACIO de EXPOSICIONES CIUDAD de LEÓN

# XXIX FERIA DE LOS PRODUCTOS DE LEÓN



JUEVES 5 de OCTUBRE 2023

17:00. Apertura de la XXIX Feria de los Productos de León.

17:00. Concurso Internacional de Mieles.

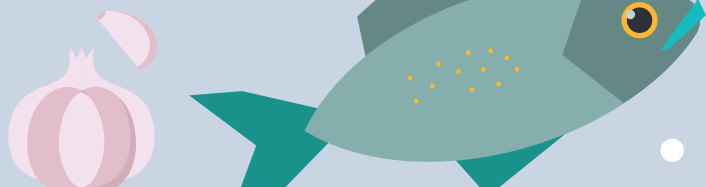
17:15. Calidad Mieles de León a cargo de Consultora Pajuelo. Degustación de Mieles.

18:30. **COCINA EN VIVO: ARROZ CON CHORIZO DE LEÓN.**

Por Rosi del restaurante *Entrepeñas de Geras de Gordón*.

20:30. Presentación de los productos de Vallelongo y degustación de los mismos.

21:30. Cierre de la jornada.



VIERNES 6 de OCTUBRE 2023

11:00. Apertura de la Feria.

11:15. **COCINA EN VIVO: DESDE SAHAGÚN COCINA EN VIVO.**

Por Alumnos de F.P. Básica de cocina y restauración del I.E.S. de Sahagún.

12:00. Inauguración Oficial de la XXIX Feria de Los Productos de León, a cargo del Ilmo. Sr. presidente de la Diputación de León, D. Gerardo Álvarez Courel.

Seguidamente, recorrido de la Comitiva Oficial por los stands.



13:30. **COCINA EN VIVO: CON ALIMENTOS DE CALIDAD DEL BIERZO.**

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, la Cereza del Bierzo y la Castaña del Bierzo, presentan el paisaje gastronómico de esa Comarca a través de los sabores que surgen de sus productos.

14:30. Cierre de mediodía.



17:00. Apertura de la tarde.

17:15. Presentación de los Productos de Nazaré Hojaldrería y degustación de los mismos.

17:45. Presentación de los productos de Embutidos Palazuelo y degustación de los mismos.

18:00. Cata elección premios de la Feria: mejor queso, mejor dulce...

Con la colaboración de sumilleres y profesionales del sector.

18:15. Presentación de los productos de Sidras Carral y degustación de los mismos.

19:00. Mesa Redonda. LOS ALÉRGENOS ALIMENTARIOS.

18:30. **COCINA EN VIVO: DEFRESNO DE LA VEGA AL PLATO.**

Por Ángela Bodega de La Huerta de Fresno de Fresno de la Vega.

19:30. Degustación popular de Cecina de Chivo de Vegacervera.

Ofrecida por la M. G. Cecina de Chivo de Vegacervera. Amenizada por la Charanga Marista 3 Violetas.

20:00. Maridaje de Chocolates Maio y Fresas de Almanza.

20:30. **COCINA EN VIVO: COMO PREPARAR UN BOCADILLO.**

Por Agustín Risueño. Mostrará la forma de preparar un auténtico bocadillo leonés.

21:30. Cierre de la jornada.

SÁBADO 7 de OCTUBRE 2023

11:00. Apertura de la Feria.

11:15. **COCINA EN VIVO: TARTA DE MANZANA CON HOJALDRE DE MANTEQUILLA.**

Por Francisco Javier Losada Alonso. Nazaré Hojaldrería.

11:15. Obrador de Queso para niños. Realizado por Vallelongo.

11:3. Mesa Redonda. Vaca Mantquera Leonesa. Pasado y Futuro.

13:00. **COCINA EN VIVO: ALUBIA PLANCHETA CON SALMÓN**

Por Marcelo Ramón, cocinando Alubia Plancheta de La Mejor Alubia de Bercianos del Páramo.

13:15. Obrador de Queso para niños. Realizado por Vallelongo.

13:30. Degustación popular de vinos dulces y semidulces de la Bodega Gordonzello dirigida por D. Sergio Paniagua Paniagua.

14:30. Cierre de mediodía.

17:00. Apertura de la tarde.

17:15. Obrador de Queso para niños. Realizado por Vallelongo.

17:15. Presentación de los productos de FUNGI SET y degustación de los mismos.

17:15. Mesa Redonda. La Academia Leonesa de Gastronomía y Productos de León.

18:30. **COCINA EN VIVO: UNA ENSALADA DIFERENTE "TRUCHA GALLETAS DE PIMIENTO DE FRESNO Y MAYONESA DE SESOS DE CORDERO Y PIPARRAS"**

Por Raúl Vidal Fernández, jefe de Cocina del restaurante Bodega Regia de León.

19:15. Maridaje: Quesería Praizal y Bodega Vitalis.

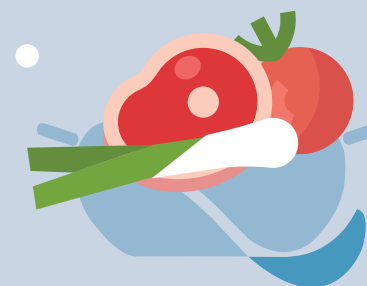
19:15. Obrador de Queso para niños. Realizado por Vallelongo.

19:30. Mesa Redonda. Turismo Ibérico. Sinergias León – Norte de Portugal.

20:15. Segunda Queimada Popular Productos de León por Licores Iriabella.

20:30. Maridaje: Quesería Facendera y Miel Los Izanes.

21:30. Cierre de la jornada.



DOMINGO 8 de OCTUBRE 2023

11:00. Apertura de la Feria.

11:15. Obrador de Queso para niños. Realizado por Vallelongo.

11:15. Degustación de Chorizo de León. A cargo de la Marca colectiva Chorizo de León.

12:00. Tu cumpleaños con Cecina de León: Cata Cumpleaños de Cecina de León.

Organiza: Consejo Regulador de la I. G. P. Cecina de León.

12:30. Maridaje: Quesería Zarandiel y Cerveza Ecológica Egeria.

13:15. Obrador de Queso para niños. Realizado por Vallelongo.

13:30. **COCINA EN VIVO: I.G.P. LENTEJA DE TIERRA DE CAMPOS CON PANCETA Y CHORIZO AL ESTILO LÁPIZ.**

14:30. Cierre de mediodía.

17:00. Apertura de la tarde.

17:15. Obrador de Queso para niños. Realizado por Vallelongo.

17:30. Mesa Redonda: Productos ecológicos en el sector agroalimentario de León.

18:00. VI Concurso Nacional de Cortadores de Jamón de León "Agustín Risueño".

19:15. Obrador de Queso para niños. Realizado por Vallelongo.

19:30. Degustación popular de Jamón de León.

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

20:30. Clausura oficial de la XXIX Feria de los Productos de León.

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

21:30. Cierre de la Feria.