

VERANO VIVO

## **PESQUERA Hoy se abre la Feria del Queso con 32 expositores**

J. L. S./PESQUERA

El Ayuntamiento de Pesquera y la Asociación sociocultural de la localidad han organizado para hoy, martes 14 y para los días 15 y 16, un programa de actos para celebrar sus fiestas patronales de Nuestra Señora y San Roque. Aunque la celebración de la Feria del Queso sobresale por encima de las demás.

Hoy se abre la feria de 16,30 a las 21,30 horas, con la presencia del consejero de Ganadería, Agricultura y Pesca, Jesús Oria, que por séptimo año consecutivo inaugurará este certamen. Desde el año 2002 esta feria ha adquirido carácter internacional al contar con expositores de Portugal y Francia.

En la feria de Pesquera, que estará abierta hasta las 21,30 horas del miércoles 15, se espera la asistencia de unas 6.000 personas (una cifra similar a la de anteriores convocatorias) y, de repetirse el éxito de las ediciones pasadas, los artesanos que participen venderán todo el producto que presenten.

La feria cuenta este año con la presencia de 32 expositores, la mayoría de nuestra Comunidad, aunque también presentan sus productos, un grupo de artesanos de Asturias, Castilla- León, Castilla- La Mancha, Extremadura, País Vasco y para esta edición hay que sumar la presencia de 2 productores franceses. La Feria se clausurará con la 'Toma del Licor de Peregrino' que será elaborado de la Cofradía del Queso de Cantabria, para todos los asistentes, tanto feriantes como público.

### Historia del Queso de Pesquera

Si bien con carácter oficial nació en 1.995, el queso y todo lo relacionado con el mismo ha tenido siempre gran relevancia y tradición en el municipio debido, en gran parte a una riqueza ganadera importante. En todos estos años de tradición, el queso y los actos festivos en torno al mismo tuvieron siempre un carácter comarcal. En el año 1.996 la Feria del Queso Artesano se extendió a toda la región, no sólo en cuanto a feriantes se refiere. Fuera de Pesquera la celebración de la misma era ya una cita importante para amantes de los valores populares y tradicionales.

Los sucesivos años supusieron la proyección nacional para la fiesta y su consiguiente aumento de interés turístico ya no sólo para nuestra Comunidad Autónoma y sino también para todo el país. La Feria del agosto de 2.000 supuso la internacionalización de la misma, con la asistencia de feriantes de fuera de nuestras fronteras.

### Talleres artesanos

Hoy martes, día 14, a cargo de Juanjo García, gran pitancero de la Cofradía el Zapico y miembro de la Academia Cántabra de Gastronomía, explicará sobre el panorama del queso en la cocina cántabra. Seguidamente y con la intervención del María Rafaela Gutiérrez Luque, ingeniera agrónoma del C.R.A.E. (Consejo Regulador de Agricultura Ecológica) y María Jesús Fernández, productora de queso ecológico, disertarán sobre la ganadería ecológica y su producción dirigida al queso. Mañana se celebrará el taller práctico de elaboración artesana del queso y el taller infantil de iniciación a la degustación de los quesos de Cantabria, ambos a cargo de la técnica especialista en esta materia, Susana Gutiérrez Carrera