

XIV FERIA DEL QUESO ARTESANO, PESQUERA

Al rico queso

Muy interesantes los talleres de elaboración básica del queso artesano y de su aplicación a la cocina

16.08.08 - J. M.ª RODRÍGUEZ LINARES

Un año más, el municipio de Pesquera, dentro de los actos programados para sus fiestas patronales, acogió la Feria Internacional de Queso Artesano en su XIV edición. La feria se desarrolló a lo largo de esta semana los días 14 y 15, jueves y viernes, en horario de 16:30 h a 21:30 h).

Quesos artesanos

Los artesanos ofrecieron al público principalmente venta de quesos procedentes de Cantabria, Asturias, País Vasco, Galicia, Castilla y León, Aragón, Castilla-La Mancha, Extremadura, Andalucía y Francia, además de otros productos artesanos.

Estuvieron representadas 9 queserías cántabras, entre ellas pertenecientes a las tres Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P.) con las que cuenta nuestra región: 'Queso de Cantabria', 'Quesucos de Liébana' y 'Picón-Bejes-Tresviso', junto con éstas, varios artesanos de gran calidad de nuestra comunidad en las especialidades de quesos de cabra, vaca y oveja.

Asímismo, tres queserías asturianas representaron tres Denominaciones de Origen, 'Cabrales', 'Gamonéu' y 'AfuegaŽl pitu'.

Otras Denominaciones de Origen que estuvieron presentes fueron 'Idiazabal' (País Vasco), 'San Simón da Costa', y 'Tetilla' (Galicia), y 'Zamorano' (Castilla-León).

Este año la representación internacional corrió a cargo de productores franceses con la quesería Odile Bandeale y la granja de Maïte y Jean Marc Hondet.

Durante la celebración de la Feria, se llevaron a cabo diferentes actos entre los que cabe resaltar durante el martes 14 el 'Taller de Cocina con quesos artesanos de Cantabria' a cargo de Floren Bueyes Sánchez (Director de la Escuela de Cocina Llar de Santander).

Del mismo modo durante el miércoles día 15 se realizará el 'Taller de elaboración básica del queso artesano' a cargo de Miguel Ángel Saiz Corada (Quesería el Valluco).

Actos

Como en años precedentes durante toda la feria, se celebraron romerías campurrianas con rondas de mozos, pandereteras, rabelistas, piteros

La Feria se clausuró invitando a todos los visitantes a saborear Licor del Peregrino, que elaboró para los presentes la Cofradía del Queso de Cantabria y su Gran Maestre Zacarías Puente.



Feria del Queso de Pesquera. / FOTOS: J. M. R. L.

LA FICHA

Nombre: XIV Feria del Queso Artesano de Pesquera.

Lugar: Pesquera.

Fechas: 14 y 15 de agosto.

Horario: De 16:30 a 21:30.