

Elaboradores extremeños de queso participarán en la feria de Pesquera

14/08/2007 EFE

Veintidós elaboradores, entre ellos de Extremadura, participarán en Pesquera en la décimo tercera Feria Internacional del Queso Artesano, entre ellos, representantes de nueve denominaciones de origen del norte de España.

La feria de Pesquera es uno de los mercados alimentarios más veteranos de cuantos se celebran en Cantabria y en su organización participan prácticamente todos los vecinos del municipio, que no llega al centenar de habitantes.

Este año contará con 22 elaboradores de queso de vaca, oveja y cabra de Cantabria, Asturias, Galicia, País Vasco, las dos Castillas, Extremadura y Andalucía, además de una quesería francesa.

En un lugar destacado figuran los representantes de las denominaciones de origen, nueve en esta edición: Queso de Cantabria, Picón Bejes-Tresviso, Quesucos de Liébana, Gamonedo, Cabrales, Afuega'l Pitu, San Simón da Costa, Tetilla e Idiazábal.

La oferta de la feria se complementa con la presencia de otros productos artesanos reputados, como el pan de leña, la repostería y la miel de Campoo, las anchoas de Santoña, el orujo de Liébana, el cerdo ibérico extremeño y los vinos de Txakolí y Ribera de Duero.

La Feria de Pesquera exige a sus participantes que sean directamente los elaboradores los que presentan sus quesos a los visitantes, para que el evento no sea sólo un punto de venta, sino una ocasión para difundir los valores de esta vianda.

De hecho, como complemento a la exposición de quesos, se organizan talleres sobre su elaboración y su utilización en la cocina, degustaciones y actos destinados a enseñar a los niños a conocer y valorar los distintos tipos de queso.