

XXX FERIA DE LOS PRODUCTOS DE LEÓN PROGRAMA

JUEVES, 10 DE OCTUBRE DE 2024

17:00 – Apertura de la XXX Feria de los Productos de León.

17:15 – Taller Cocina Inclusiva, por Eva Millán.

18:00 – **Inauguración Oficial de la XXX Feria de Los Productos de León**, a cargo del Ilmo. Sr. presidente de la Diputación de León, D. Gerardo Alvarez Courel.
Seguidamente, recorrido de la Comitiva Oficial por los stands.

19:45 -COCINA EN VIVO: **TOSTA DE ANDROJA CAINEJA y TURRON DE QUESO AZUL CON GARABITOS.**

Por Irina y Rubén del Restaurante El Desván de Valdeón.

21:30 – Cierre de la jornada.

VIERNES, 11 DE OCTUBRE DE 2024

11:00 – Apertura de la Feria.

11:30 – Taller de Cocina Inclusiva por Eva Millán.

12:00 – Mesa Redonda. EL COCIDO VANIDIENSE. Modera: Miguel Angel Ronchas Juárez.

12:00 – COCINA EN VIVO: **COMBINANDO SABORES.**

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

13:00 - Presentación de los productos de Sidras Carral y degustación de los mismos.

13:30 - Degustación popular de Cocido Vadiniense.

Organizada por el Plan de Sostenibilidad Turística en la Montaña de Riaño. Modera: Miguel Angel Ronchas Juárez. Por Sonia Gutiérrez de Cocinando Recuerdos Catering y Eventos.

14:30 – Cierre de mediodía.

17:00 – Apertura de la tarde.

17:15 – Presentación de los Productos de NazaréHojaldrería 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.

18:00 – Presentación de los Productos de Reino de León. Andaluz Rojo y Amarillo, a continuación, se realizará una degustación popular entre los asistentes.

18:45 – COCINA EN VIVO: **CALDO DE TERNERA AL JEREZ CON ESPUMA DE SETAS DE OTOÑO, RAVIOLIS DE CARNE GUISADA CON SASA CREMA, PESTO y TOMATE**

ESPECIADO DE MANSILLA y HAMBURGUESA DE TERNERA CON SALSA DE CECINA DE LEÓN Y CEBOLLA ROJA ENCURTIDA.

Por Cocinandos, Tu Ternera en Casa y Bodegas Vitalís.

20:15 -COCINA EN VIVO: LA SALSA DE LA MUJER DE PEPE EN LA COCINA DE PABLO.

Por Restaurante Pablo y La Mujer de Pepe

21:30 – Cierre de la jornada

SÁBADO, 12 DE OCTUBRE DE 2024

11:00 – Apertura de la Feria.

11:30 – Taller de Cocina Inclusiva por Eva Millán.

11:30 – Vermú sólo o adobado. Explicado e interpretado por Forzudo y Bodegas Puil y a continuación, degustación.

11:30 – COCINA EN VIVO: COCINA SALUDABLE PARA EMBARAZADAS

Por Laura de Devegan Premium.

12:00 – Obrador de Queso para niños. Realizado por Vallelongo.

12:30 - Maridaje de Chocolates Maio y Fresas de Almanza.

13:00 – COCINA EN VIVO: FUSILLI CREMOSO CON TOQUE REINO DE LEON.

Por Reino de León CB.

13:30 – Presentación de los Productos de Tu Ternera en Casa con Productos de V Gama y a continuación, se realizará una degustación popular de albóndigas de ternera entre los asistentes

14:00 – Degustación popular de Cecina de Chivo de Vega Cervera. Ofrecida por la M. G. Cecina de Chivo de Vega Cervera.

14:30 – Cierre de mediodía.

17:00 – Apertura de la tarde.

17:30 - Obrador de Queso para niños. Realizado por Vallelongo.

17:30 – Presentación de los Productos de Quesería La Prada y su Queso Quemón.

18:00 – COCINA EN VIVO: ESCALIBADA DE PIMIENTOS DEL BIERZO CON TRUCHA Y SUS HUEVAS.

Por Sonia Gutiérrez de Cocinando Recuerdos Catering y Eventos.

18:15 –Taller Infantil de la Abeja y la Miel, por Miel Los Izanes.

18:30 – Maridaje de Queso Azul de Valdeón con vinos de Gordonzello

19:30 -COCINA EN VIVO: COCINANDO CON AJO NEGRO.

Por Vallelongo.

19:30 - Obrador de Queso para niños. Realizado por Vallelongo.

19:15 - Maridaje: Quesería Praizal y Membrillo La Comarca.

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

21:30 – Cierre de la jornada.

DOMINGO, 13 DE OCTUBRE DE 2024

11:00 – Apertura de la Feria.

11:30 – Taller de Cocina Inclusiva por Eva Millán.

11:30 – Obrador de Queso para niños. Realizado por Vallelongo.

12:00 – Mesa Redonda. La Academia Leonesa de Gastronomía y Productos de León. (2ª edición), a continuación, cata de vinos para los asistentes a la misma.

11:30 – **COCINA EN VIVO: COCINA SALUDABLE PARA DEPORTISTAS.**

Por Priscila Farias, Nutricionista del Olímpico de León, con la colaboración de: La Mejor Alubia, Miel de León, Queso Soterano y Quesos La Presa.

12:30 – Sin Gluten con Sabor, repostería para todos, por Natural Repostería. Ponente: Diana Arias.

13:00 - Presentación de los productos de Vallelongo y degustación de los mismos.

13:30 - Obrador de Queso para niños. Realizado por Vallelongo.

13:30 – **COCINA EN VIVO: Lentejas IGP lenteja Tierra de Campos con panceta y chorizo al estilo LAPIZ.**

14:30 – Cierre de mediodía.

17:00 – Apertura de la tarde

17:30 - Obrador de Queso para niños. Realizado por Vallelongo.

18:00 – VII Concurso Nacional de Cortadores de Jamón de León “Agustín Risueño” patrocinado por Caja Rural, “Somos León”.

18:00 – **COCINA EN VIVO: CHORIZO & PUERRO, LOS DE AQUÍ.**

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

19:30 - Degustación popular de Jamón de León.

19:30 - Obrador de Queso para niños. Realizado por Vallelongo.

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

20:30 – **Clausura** oficial de la XXX Feria de los Productos de León. A cargo del Ilmo. Sr. Presidente de la Diputación de León.

21:30 – Cierre de la Feria.