

VII Feria del Queso Artesano de Montanejos

JORNADAS DE DIVULGACIÓN Y DIFUSIÓN DEL QUESO
Y LA GANADERIA LECHERA VALENCIANA.

Sábado 01 de octubre

- 11:00 Inauguración oficial de la Feria y apertura de los stands del mercado de quesos artesanos.
-
- 11:30 Visita de las autoridades.
-
- 12:00-12:30 Presentación de la Asociación de Queseros de la Comunidad Valenciana.
-
- 13:00-14:00 Showcooking Productos Castelló Ruta de Sabor. Chef Daniel García Peinado, cocinero oficial de la Selección Española de Fútbol y capitán de la Selección Española de Cocina Profesional. Chef ejecutivo en el restaurante del hotel La Cala Resort de Mijas, en Málaga. Lugar de Celebración Villa Purificación, Espacio Castelló Ruta de Sabor.
-
- 18:00-19:30 Cata maridaje de Quesos Artesanos y vinos I.G.P de Castellón, PROAVA. Sumiller David Remolar, presidente de la Federación Valenciana de Sumillers, formador de Sumilleres en el C.D.T y docente del master en la D.O Valencia. Lugar de Celebración Villa Purificación, Espacio Castelló Ruta de Sabor.
-
- 20:00 Cierre de stands del mercado de quesos artesanos.

Domingo 02 de octubre

- 11:00 Apertura de los stands del mercado de quesos artesanos.
-
- 11:00 Certamen de quesos (Cata-concurso).
-
- 11:00-12:00 Presentación de las Queserías expositoras.
-
- 13:00-14:00 Cata-maridaje de A.O.V.E. Sumiller David Remolar, presidente de la F.A.S.C.V. Lugar de Celebración Villa Purificación, Espacio Castelló Ruta de Sabor.
-
- 16:00 Entrega de premios de los Quesos ganadores de la VII Feria de Quesos Artesanos de Montanejos 2022. Premios otorgados por el Centro de Artesanía de la Comunidad Valenciana.
-
- 18:30-19:30 Showcooking de Quesos Artesanos, A.O.V.E, trufa y vinos I.G.P de Castellón, PROAVA. Chef José Manuel López Iglesias del Peix i Brases restaurante con 1 estrella Michelin en Denia. Lugar de Celebración Villa Purificación, Espacio Castelló Ruta de Sabor.
-
- 20:00 Cierre de la Feria.