



# XV FERIA DEL QUESO ARTESANAL DE ANDALUCÍA

## Viernes 5 de ABRIL

A las 11:30 h.: Inauguración XV Feria del Queso por las autoridades.

Exposición, degustación y venta de quesos artesanales de 30 Queserías de las 8 provincias de Andalucía.

Lugar: Centro de Eventos La Albarrada.

**Entrada Libre y gratuita.**

Horarios: **Viernes 5** 11:00-19:00 h.  
**Sábado 6** 11:00 - 19:00 h.  
**Domingo 7** 11:00 - 17:00 h.

## Sábado 6 y Domingo 7 de abril

### Actividades complementarias.

Lugar de inscripción, precios e información: Punto de información.

Los días de Feria hasta las 12 de la mañana.

### Catas Quesos **Gratis**

Lugar: Salón de Actos del Centro de Interpretación de la Literatura.

Sábado 6	Domingo 7
CATA 1 12:00 h.	CATA 1 11:00 h.
CATA 2 13:00 h.	CATA 2 12:00 h.
CATA 3 14:00 h.	CATA 3 13:00 h.
CATA 4 15:30 h.	CATA 4 14:00 h.
CATA 5 18:30 h.	CATA 5 15:00 h.
CATA 6 19:30 H.	

\* (Duración 1h. aprox)  
\* Máximo 25 personas por actividad.

El objeto es dar a conocer la variedad y tipos de queso. Se dará una información de las distintas queserías existentes, así como el tipo de leche utilizada para la elaboración de cada uno.

## Taller de elaboración de Quesos

Lugar: Museo del Queso. (2 salas. Horarios simultáneos)

Sábado 6	Domingo 7
1 Talleres 11:00 h.	1 Talleres 11:00 h.
1 Talleres 12:00 h.	1 Talleres 12:00 h.
1 Talleres 13:00 h.	1 Talleres 13:00 h.
1 Talleres 15:00 h.	1 Talleres 15:00 h.
1 Talleres 16:00 h.	1 Talleres 16:00 h.
1 Talleres 17:00 h.	
1 Talleres 18:00 h.	

\* (Duración 1h. aprox)  
\* Máximo 25 personas por actividad.

Participa en el proceso de elaboración artesanal de queso de cabra y oveja. Por motivos de cupo la asistencia se regulará por estricto orden de inscripción.

## Visitas Guiadas por la localidad

**Gratis**

Sábado 6 Domingo 7

Información e inscripciones:  
PUNTO DE INFORMACIÓN

## Tickets degustación

Lugar: Puerta Centro de Eventos.  
Horarios: **Viernes 5** de 12:00 h. a 19:00 h.  
**Sábado 6** de 12:00 h. a 19:00 h.  
**Domingo 7** de 11:00 h. a 15:00 h.

**5 TAPAS DE QUESO 5 EUROS**

Incluye plato, tenedor y pan. Y en cualquiera de los 30 Stand puedes adquirir 5 tapas de las 200 variedades expuestas.

Andalucía es la región española con mayor variedad de quesos artesanales, a partir de la leche de nuestras cinco razas de cabra autóctonas y con las tres de oveja.

Los variados quesos que se elaboran en la Provincia de Cádiz pueden presumir de ser productos netamente artesanales. Siendo los métodos que se emplean para su fabricación herederos directamente de los procedimientos tradicionales puestos en práctica por los/las pastores/as de la provincia gaditana.

Villaluenga es rico en la cría de ganado ovino y caprino especialmente, animales que pastan en este privilegiado rincón protegido de la Sierra de Cádiz, donde su base alimenticia de montaña es de primera calidad para el ganado autóctono.

Villaluenga se ha convertido en el icono de la industria quesera de Andalucía y España, cuenta en la actualidad con 6 fábricas de queso que producen el 50% de la producción total de queso en la provincia de Cádiz.

## Villaluenga Cuna del Queso Artesano de Andalucía

