

QUESOS ARTESANOS DE ASTURIAS

EN LA ZONA OCCIDENTAL:

EL CARBALLO Taramundi	XINESTOSO Cangas del Narcea
ABREDO Coaña	TIERRA DE TINEO Tineo
OSCOS Grandas de Salime	VALLE DEL NARCEA Tineo

EN LA ZONA CENTRAL:

AFUEGA'L PITU Morcín - Grao – Pravia – Les Regueres – Salas – Tineo	TABORNEDA Illas
URBIES Mieres	VARÉ Siero
BOTA Quirós	OVÍN Nava
FUENTE Proaza	CASIN Caso y Sobrescobio
LA PERAL Illas	LLAZANA LES REGUERES
LOS CASERINOS Villaviciosa	DON GONZALO Grao
EL CASTAÑEU DE VEGA Siero	VALLE DEL OSO Villanueva de Santo Adriano

EN LA ZONA ORIENTAL:

BEYOS Ponga y Amieva	CUEVAS DEL MAR Llanes
LA COLLADA Amieva	LOS CUETOS Llanes
GAMONÉU Onís y Cangas de Onís	PRÍA Llanes
CABRALES Cabrales y Peñamellera Baja (Oceño, Cárabes y Rozagás)	PICU URRIELLU Llanes
SIERRA DE CUERA Cabrales	PORRUA LLANES
CAXIGÓN Cabrales	VIDIAGO Llanes
PEÑAMELLERA Peñamellera Baja	CANAL DE CIERCOS Peñamellera Alta
LA CUEVA LLONÍN Peñamellera Baja	LA CHIVITA Peñamellera Alta
BEDÓN Llanes	MONJE Peñamellera Alta

11 DE SETIEMBRE DE 2011 - LA FOZ DE MORCÍN (MAÑANA Y TARDE)

XXIII FERIA DE LOS QUESOS ARTESANOS DE ASTURIAS

Museo de los Quesos de Asturias

La Foz de Morcín
Asturias



José Suárez
© Fotografía

Piezas cedidas por :

COASA, CRIVENCAR Y EL MUSEO DE LA LECHERIA

Y A LAS 17 HORAS:

¡LA MAYOR TOSTA DE QUESOS ARTESANOS DEL MUNDO!

ORGANIZA:

Hermandad
de La Probe

PATROCINA:



programa de actividades

Domingo 11

Hermanamiento entre el pueblu Ejemplar de **Llastres y La Foz de Morcín**.
XXII Feria de los Quesos Artesanos Asturianos.

Degustación popular gratuita de quesos asturianos.

Durante toda la mañana **EXPOSICIÓN Y VENTA** de las distintas variedades queseras que se elaboran en nuestro principado.

11:00 horas. Pasacalles por el pueblo a cargo de **La Banda de Gaitas de Soto Rei** y recepción de la delegación del pueblo ejemplar de Llastres.

11:30 horas. Demostración pública del método de elaboración del queso **Casín** a cargo de la artesana **Marigel Álvarez** de Campo de Caso y del Afuega 'l Pitu a cargo de **Margarita Mier**, de las Mazas.

11:45 horas. **CATA CIEGA DE QUESOS ASTURIANOS** en la que podrán participar cualquier persona mayor de 16 años. Los concursantes deberán identificar el nombre de las 6 variedades queseras asturianas que degustarán en pequeñas porciones.

- La Hermandad de la Probe entregará como premio un excelente lote de quesos.

12:00 horas. **PROCESIÓN Y MISA EN HONOR A LA VIRGEN DE LA PROBE** sermoneada como es habitual desde hace varias décadas por **Nicanor López** Brugos, cura de la parroquia de San Juan de Mieres. Durante la ceremonia religiosa, que será cantada por el **Ochote La Unión**, se realizará una ofrenda a la Virgen de La Probe de todos los quesos asturianos y de los productos típicos del Pueblo ejemplar de Llastres.

12:45 horas. Izado de las banderas de **Llastres y Morcín**

13:00 horas. Mino el de **La Figar** realizará la **Puya del Ramu** en el entoldado de la feria.

13:15. horas. D. Cristian González, cocinero del programa de TPA "El Gusto es Mío", pronunciará el **Pregón de la XXIII Feria de los Quesos Artesanos de Asturias**.

13:30 horas: Intercambio de presentes entre Llastres y La Foz de Morcín.
Entrega del premio "**Meyor Quesu 2011 D'Asturies**" (La Hermandad de la Probe y la Cofradía Amigos de los Quesos del Principado de Asturias acordaron instituir el premio "Meyor quesu d'Asturies 2011" para premiar y reconocer la labor de aquel quesero que se hayan destacado a lo largo del año, en el arte de hacer un buen queso).
Entrega de premios a los ganadores de la **Cata Ciega de quesos**, a los primeros clasificados en el **XX Maratón de Tute La Probe**, a los vencedores en el **Torneo de Bolos**, a los premiados en el **XI Concurso de Tortillas de Patata**.

14:30 horas. COMIDAS DE HERMANDAD en todos los establecimientos hosteleros de La Foz.

16:30. horas. Reunión del jurado que fallará el galardón **QUESERO MAYOR DE ASTURIAS** premio que se convoca en su **XX** edición y que recaerá en aquella persona o entidad que se haya destacado durante el presente año en la promoción, estudio y defensa de los quesos asturianos.

17:00. horas. Continúa la **EXPOSICIÓN Y VENTA** de las distintas variedades queseras que se elaboran en nuestro Principado.

17:10. horas. Se iniciará la preparación de **LA MAYOR TOSTA DE QUESOS ARTESANOS DEL MUNDO**, con la colaboración de sidrerías Tierra Astur y pan de escanda Speltastur. Degustación

- Inicio de una Romería Popular y Tercera Verbena amenizada por las actuaciones de la orquesta "**TOBOGÁN**"

Degustación popular gratuita de quesos asturianos

Durante toda la mañana EXPOSICION Y VENTA de las distintas variedades queseras que se elaboran en nuestro Principado