

XXVI JORNADAS DEL QUESO

Lunes 15 de abril

09:00h-11:00h: "De la leche al queso": Taller de elaboración de queso fresco

Dirigido por Ana Arroyo y María Arroyo de Laboratorios Arroyo.

PARA EL **ALUMNADO DEL IES FUENTE FRESNEDO**

12:00-13:00h: "Conversaciones en torno al Queso"

Entre 880 aspirantes para la gran final del campeonato de los mejores quesos de España, PARTICIPARÁN en la actividad **LOS TRES QUESOS CÁNTABROS CLASIFICADOS**: el Queso de nata DOP de La Pasiiega de Peña Pelada, Cervellán de Las Garmillas y Cerréu de Javier Campo y La Pasiiega. Moderador Ángel Luis Gómez Calle.

PARA **ALUMNADO DEL IES FF Y PÚBLICO EN GENERAL**

Martes 16 de abril

11:00h-13:00h: "Buffet-degustación de Quesos Españoles"

PARA **ALUMNADO DEL IES FF Y PÚBLICO EN GENERAL**

Miércoles 17 de abril

11:00h-13:00h: ¡Quésorpresa!

Utilización del queso en la cocina con la participación de restaurantes cántabros.

As de Guía con Iván R. Arrizabalaga, Rte. La Calzada con Eusebio Santibáñez y Doblos Gastrobar con David Martínez

PARA EL **ALUMNADO DEL IES FUENTE FRESNEDO**

13:00h-14:00h: Brunch ¡quésorpresa!

PARA INVITADOS DEL IES FUENTE FRESNEDO