vinetur

La Ruta Europea del Queso cierra su programación con cuatro ferias dedicadas al queso artesano

Los encuentros combinarán venta directa, catas y talleres para apoyar a las queserías artesanas y a los municipios rurales

martes 27 de octubre de 2026

La Asociación Ruta Europea del Queso cerrará su programación de 2026 con cuatro citas en Fuentesaúco, Monesterio, Sierra de Yeguas y Aracena, donde el queso artesano será el eje de ferias y mercados previstos entre noviembre y diciembre. El calendario reúne una conmemoración histórica, dos estrenos y una convocatoria con más de dos décadas de recorrido.

La primera parada será en Fuentesaúco, en la provincia de Zamora, los próximos 2 y 3 de noviembre. La localidad celebrará una edición especial de la Feria de Los Santos al cumplirse 250 años de esta convocatoria, una de las referencias tradicionales del municipio. La asociación señala que la feria mantiene su vínculo con el martes posterior a Todos los Santos, una fecha muy ligada a su identidad.

Después llegará Monesterio, en Badajoz, con la I Feria del Queso, prevista del próximo 6 al 8 de noviembre. Será la primera edición de un encuentro con el que el municipio quiere abrir un nuevo espacio para acercar el queso artesano al público y facilitar el contacto directo con los productores. La iniciativa amplía la oferta gastronómica local con un producto muy ligado a la tradición agroalimentaria de muchos territorios.

La siguiente cita tendrá lugar en Sierra de Yeguas, en Málaga, del próximo 26 al 29 de noviembre, con la primera edición del Mercado del Queso Artesano. La Ruta Europea del Queso explica que este mercado se incorpora al circuito de actividades centradas en la difusión de la cultura quesera y en la promoción de las queserías artesanas. Para la localidad, supone además un nuevo reclamo para su actividad comercial y para la llegada de visitantes.

El cierre llegará en Aracena, en Huelva, del próximo 5 al 8 de diciembre, con la XXIV edición del Mercado Artesano del Queso. A diferencia de Monesterio y Sierra de Yeguas, que estrenarán formato este año, Aracena cuenta ya con un encuentro asentado en su agenda gastronómica. Su celebración durante el puente de diciembre refuerza su atractivo para quienes se acerquen a la sierra onubense en esas fechas.

Las cuatro convocatorias compartirán una estructura similar. Además de la venta y exposición de quesos, la programación incluirá charlas-cata, catas maridadas, talleres y actividades de animación pensadas para públicos de distintas edades. La organización plantea estas propuestas como una forma de acercar al consumidor las variedades de queso, sus características y los procesos de elaboración desde una perspectiva práctica.

La asociación subraya que este tipo de ferias cumplen varias funciones a la vez. Por un lado, permiten a las queserías mostrar y vender sus productos sin intermediarios. Por otro, sirven para explicar al público el trabajo que hay detrás de cada pieza, desde la ganadería hasta la elaboración y la conservación de conocimientos transmitidos durante generaciones.

Ese componente económico tiene también una dimensión territorial. La Ruta Europea del Queso sostiene que el queso artesano forma parte de una cadena de valor que conecta actividad ganadera, paisaje, saber tradicional y empleo en municipios rurales. La continuidad de este sector, añade, ayuda a sostener pequeñas explotaciones y pequeñas empresas vinculadas a la transformación alimentaria.

Fuentesaúco, Monesterio, Sierra de Yeguas y Aracena muestran además perfiles distintos dentro del mismo mapa quesero. En un extremo está una feria con 250 años de historia, ligada a un calendario festivo muy concreto. En el otro, dos municipios que

abren por primera vez una cita propia para dar visibilidad a sus productores. Entre ambos modelos figura Aracena, con 24 ediciones ya celebradas y una trayectoria que la ha convertido en una convocatoria reconocida en su comarca.

La Asociación Ruta Europea del Queso enmarca estas ferias en su trabajo de cooperación entre territorios productores y de difusión del queso como recurso gastronómico, cultural y turístico. Su objetivo pasa por mantener una red de municipios y actividades capaces de acercar al público un producto artesano con peso económico y valor patrimonial en buena parte del medio rural español.