vinetur

Maó acoge la 1ª Feria del Queso Mahón-Menorca

jueves 13 de octubre de 2022

ESCRITO POR MANU MOLINER



Del viernes 21 al domingo 23 de octubre, las plazas de s' Esplanada y de la Constitució serán escenario de esta novedosa cita gastronómica

¿Sabíais que Maó forma parte desde 2015 de la Asociación Ruta Europea del Queso? Para poner en valor este producto culinario, del que atesora una Denominación de Origen Protegida (D.O.P) la localidad menorquina estrena este otoño la 1ª Feria del Queso Mahón Menorca. Catas a ciegas de queso, muestras de cocina, talleres familiares, conferencias, música en directo, teatro callejero o pasacalles animarán a conocer y saborear durante un intenso weekend uno de los productos estrella de Menorca, integrado en la variada programación de su mandato como Región Europea de Gastronomía 2022



Los aficionados a la buena gastronomía y –más en concreto– los sibaritas del queso, tienen cita obligada en Menorca con motivo de la **1ª Feria del Queso Mahón-Menorca**, que se celebrará **del 21 al 23 de octubre en Maó**, la localidad del este de la isla que da nombre a esta Denominación de Origen Protegida. Una feria en la que el producto principal será este sabroso queso y en torno a la cuál se ha elaborado un variado programa que tendrá lugar en las dos principales plazas del centro histórico: **Plaza de s'Esplanada** y **Plaza de la Constitució**, sede del ayuntamiento.

Además del Queso Mahón-Menorca también participarán en la feria algunas marcas que forman la Ruta Europea del Queso, como Idiazabal, Ripoll, Villaluenga del Rosario, mancomunidad del norte de Gran Canaria, Serrada, Casar de Cáceres o Fundâo de Portugal.



Fira del formatge

Mahón - MENORCA

Maó, del 21 al 23 d'octubre

ORGANITZEN

Ajuntament de Maó · Maó sempre viu · Govern Illes Balears · Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació · Fons Garantia Agrària i Pesquera Illes Balears · Queso Mahón · Menorca Sabor Infinit · European Region of Gastronomy Menorca Awarded 2023 · Consell Insular de Menorca · Menorca Illes Balears · made in menorca

COL·LABOREN

European Cheese Route Association · SaCooperativa de Camp · Ateneu de Maó científic, literari i artístic · Ajuntament des Castell · Ajuntament de Sant Lluís · leader

Dipòsit legal: ME 615/2022

Todas las actividades de la feria

El **viernes 21 de octubre**, a las 17:00h, tendrá lugar la inaugurón de la misma, seguida de la una **Conferencia sobre 'Historia de la quesera talayótica'** (17:30h, s'Esplanada), a cargo del Museo de Menorca. Y a continuación: **Teatro de calle: 'Las ratitas visitan la feria'** (17:30h); **Conferencia: 'La Fageda: Un proyecto social con estructura empresarial'** (19:00h, en Ca n'Oliver, plazas limitadas); y **Concierto a cargo del grupo Eva Pons Trío** (19:30h); y cierre de la feria en su día inaugural (20:30h)

El sábado 22 de octubre la feria abrirá a las 10:00h y en su sesión matinal ofrecerá: **Pasacalles,** con la Colla de Gegants de Maó y la Xaranga de la Banda de Maó (10:30h); **Cata a ciegas para profesionales (HORECA)** a cargo de Martín Afinador (10:30h, s'Esplanada); **Taller familiar 'Cómo hacer mi primer queso fresco'** (11:30h, Pl. Constitució), a cargo de Sa Cooperativa del Camp de Menorca; **Mesa redonda 'Tradición e innovación con el queso de Menorca'** (12:00h, Ateneu de Maó), con la participación de Tolo Mercadal (Cooperativa del Camp), Juan Bosco Triay (Consejo Regulador), Enric Canut (ingeniero técnico agrícola), Rafaela Pons (payesa de s'Arangí) y Martina Fedelich (payesa de Son Piris); **Muestra de cocina Región Gastronónica Europea** (12:30h, s'Esplanada), con el joven chef Pau Sintes y la chef Silvia Anglada (restaurante Es Tast de na Silvia); **Cata de vino Menorca** (s'Esplanada) y **Cata de cerveza de Menorca** (Pl. Constitució), ambas a las 12:30h; y Música en directo con Lara Pons (13:00h, Pl. Constitució).

Por la tarde del sábado: **Presentación, explicación y pequeña cata de quesos de Idiazábal y del Casar de Cáceres** (16:00h, s'Esplanada), a cargo de los maestros queseros Jesús Aranburu (quesería Aranburu) y Jorge Lindo (quesería Doña Francisca); **Conferencia: 'Las intimidades del queso artesano de Menorca'** (17:00h, Ateneu de Maó), a cargo de Antoni Carreras: **Teatro de calle: 'Las ratitas visitan la feria'** (17:30h, Pl. Constitució); **Cata de quesos: 'Quesos del Mediterráneo'** (18:00h, s'Esplanada), a cargo de Enric Canut; **Música en directo con Café Soul** (19:00h, Pl. Constitució).

El domingo 23 de octubre, el horario de la feria será de 10:00 a 14:00h. Arrancará con una **Exposición de ganado bovino** (10:00h, en ambas plazas); **Muestra sobre cómo hacer una fogassa' artesana de queso Mahón-Menorca (**10:15h, Pl. Constitucio); **Pasacalles** (10:30h), con la Colla de Gegants de Llucmaçanes y la Banda de Cornetes i Tambors de Maó; **Cata explicada sobre quesos DOP** (10:30h, s'Esplanada), a cargo de la Denominación de Origen de Menorca; T**aller en familia: 'Hacer yogur'** (11:30h, Pl. Constitució), a cargo de Sa Cooperativa del Camp de Menorca; **Música en directo con el grupo Two Moons** (12:30h, Pl. Contstitució): **Muestra de cocina: 'Recetas creativas para hacer en casa'** (12:30h, s'Esplanada), a cargo de Carlos Juanico (Saborea Menorca); y **clausura de la feria** (14:00h).



Más información del destino en: www.menorca.es

y www.menorcaregiongastronomica.com