

VIERNES, 10 DE OCTUBRE DE 2014

19:00 Inauguración Oficial de la XXI Feria de Los Productos de León a cargo del presidente de la Diputación de León.

A continuación, Pregón Oficial a cargo de la cosejera de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, Silvia Clemente y recorrido de la comitiva oficial por los stands.

21:00 Cata popular

21:30 Cierre de la jornada

SÁBADO, 11 DE OCTUBRE DE 2014

11:00 Apertura de la Feria

11:30 www.thefoodpoint.com: Plataforma B2B para el Sector Agroalimentario.

Ponente: Eloi Gómez Cal, Director Ejecutivo FoodJob C.B

12:15 ESTOS SON PRODUCTOS DE LEÓN

Presentación de las cervezas artesanas elaboradas en León:

Kadabra por Cervezas Estrella del Norte

Ribada por Castañas Ribada

13:15 SABORES AMIGOS

Vienen de Bragança

Representados por: Origem Transmontana

Presentación : João Madureira. Saludo: Eurico Moreno de Cámara Municipal de Bragança

14:30 Cierre de mediodía

17:00 Apertura de la Feria

18:30 LOS SABORES DE LEÓN EN LA COCINA DE AMPARO

De Cueva Restaurante Los Poínos- Valdevimbre

Hoy: Cocinando con queso de León

20:00 ESTOS SON PRODUCTOS DE LEÓN

La Mantequilla de la Montaña: Elaboración siguiendo el método tradicional por el Grupo TSCIANA de Villablino

21:30 Cierre de la Jornada

DOMINGO, 12 DE OCTUBRE DE 2014

11:00 Apertura de la Feria

11:30 TALLE DE LOS SENTIDOS CON PRODUCTOS DE LEÓN

Para personas con discapacidad. Colabora: Pablo Salgado - Psicólogo.

12:30 LOS SABORES DE LEÓN EN LA COCINA DE MARIAJO

De Somoza Bar Gastronómico - León
Hoy: Cocinando con patatas de León

14:30 Cierre de mediodía

17:00 Apertura de la Feria

18:30 ALIMENTOS, CULTURA Y TRADICIÓN EN LEÓN

Por Héctor Suárez Pérez - Musicólogo; Investigador en temas tradicionales leoneses

20:00 LOS SABORES DE LEÓN EN LA COCINA DE BALDOMERO

De Restaurante Hotel Madrid - Ponferrada XXXX
Hoy: Cocinando con XXXXX

21:30 Cierre de la Jornada

LUNES, 13 DE OCTUBRE DE 2014

11:00 Apertura de la Feria

11:00 DÍA DEL PROFESIONAL EN LA XXI FERIA DE LOS PRODUCTOS DE LEÓN

Recepción en el Stand de Diputación de León. Presentación de los Productos Novedad y recorrido por los Stands.

12:00 CATA DE QUESOS

A cargo de Luís Rodríguez Ruiz – Director de la Estación Tecnológica de la Leche

13:00 ESTOS SON PRODUCTOS DE LEÓN

Presentación de la M. C. Chorizo de León

Por la Asociación para la Promoción del Chorizo de León

14:30 Cierre de mediodía

17:00 Apertura de la Feria

18:00 LOS SABORES DE LEÓN EN LA COCINA DE YOLANDA Y JUANJO

Del Restaurante Cocinandos – León

Hoy: Pasión y Sabor a tres bandas: Cocinandos vs I.G.P. Cecina de León y Bodega Pardevalles

20:00 ACTO OFICIAL DE ENTREGA DE PREMIOS DE LOS CONCURSO DE LA FERIA

A cargo del Sr. Presidente de la Diputación de León y autoridades.

20:15 CLAUSURA OFICIAL DE LA XXI FERIA

A cargo del Sr. Presidente de la Diputación de León.

21:30 Cierre de la Jornada