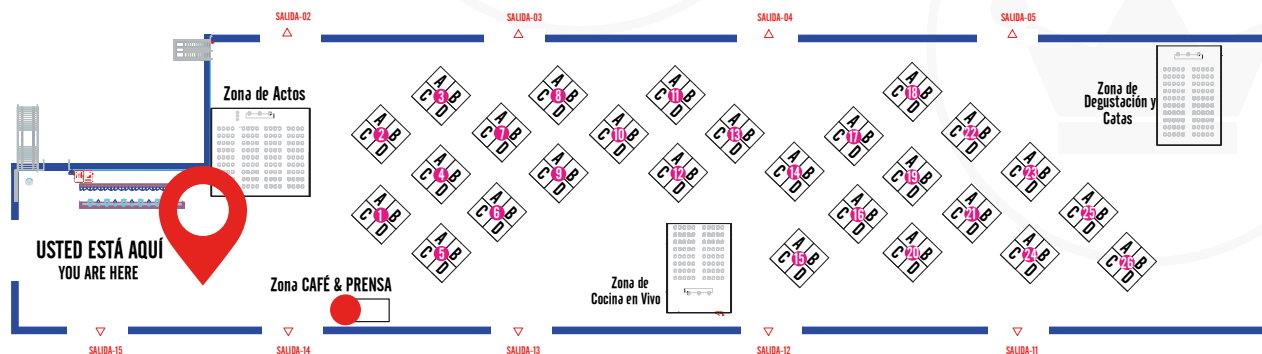


Nº STAND/ NOMBRE EXPOSITORES

1A-MIEL VADABIA - MIEL DE BABIA
1B-LA MEJOR ALUBIA
1C-BODEGA ABADÍA DE BALDEREDO
1D-CHOCOLATES SANTOCILDES
2A-ORUJOS Y LICORES JOSÉ DÍEZ
2B-MORCILLAS MORVEGA
2C-BODEGA PARDEVALLES
2D-QUESERÍA ZARANDIEL. CURUEÑO
3A-EMBUTIDOS LA PRADERA DE FONTÚN
3B-MIEL DE LEÓN
3C-QUESOS LA PRADA
3D-QUESOS MARSAN & BODEGAS TAMPESTA
4A-QESSÍN "EL BOMBÓN DEL QUESO"
4B-COFRUBI
4C-CECINAS Y EMBITIDOS LOS REJOS
4D-IGP QUESO AZUL DE VALDEÓN
5A-CHOCOLATES MANTECADAS Y HOJALDRE MILAGRITOS
5B-LOS DOCE APOSTOLES
5C-MIEL LA CAZURRA
5D-ZEREP
6A-EMBUTIDOS PALAZUELO
6B-QUESERÍA LOS PAYUELOS
6C-LOS IZANES
6D-BUNKER DISTILLERY
7A-MG CECINA DE CHIVO DE VEGACERVERA
7B-TU TERNERA EN CASA
7C-QUESERÍA ARTESANAL LA MOLDEA REAL S.L.
7D-PATATAS FRITAS MARCOS
8A-MIEL EL CORNÓN
8B-CONSERVAS VEGAESLA
8C-GALLETAS DE FERRO PEREGRINA
8D-REINO DE LEÓN
9A-AGUARDIENTES Y LICORES LOS PRIETOS
9B-PRODUCTOS DE MANZANA CARRAL
9C-QUESOS CAMPOS DE LUNA
9D-MIEL EL ROBLLEDAL
10A-HELADOS (Helados Artesanos)
10B-PANADERÍA TIERRA DE LA REINA (PASTAS DE MANTEQUILLA)
10C-QUESERÍA LA CHATA
10D-REY MELICOLA
11A-MIEL HADAS DEL BOSQUE
11B-LA PRESA QUESOS Y HELADOS DE CABRA
11C-MIEL LOGÓN
11D-PANADERÍA TALI
12A-QUESERÍA ABUELO AITALAS
12B-QUESOS FACENDERA
12C-GORDONZELLO, S.A.
12D-CERVECERÍA VALLES DEL LÚPULO

13A-MIEL JOSELON
13B-REPOSTERÍA MONTESORI
13C-QUESOS PRAIZAL
13D-PANADERÍA PEDRO RIAÑO (PRIORO)
14A-VERMOUTH FORZUDO
14B-MIEL ECOLÓGICA URZAPA
14C-MADRES JERÓNIMAS-REPOSTERÍA ARTESANAL TORAL DE LOS GUZMANES
14D-GANADERÍA ARBAS
15D-PANADERÍA VALLELONGO
15A-EMBUTIDOS ENTREPEÑAS. GERAS DE GORDÓN
15B-LA ALCANCÍA
15C-MEMBRILLO LA COMARCA
16A-LA ABIEJINA DEL MONTE
16B-LA HUERTA DE FRESNO
16C-CHOCOLATE FÁBULA
16D-CARAMELOS SANTOS
17A-MIEL EL RAMAYAL
17B-LA DULZURA ÁRABE
17C-LICORES DEL BIERZO "IRIABELLA"
17D-BUBO BABIA
18A-FOOD BIERZO WORD S.L.
18B-QUESOS GABINO PÉREZ
18C-LA MUJER DE PEPE
18D-BODEGA SOLOTERO
19A-CHOCOLATES ARTESANOS MAIO
19B-VALLELONGO
19C-BODEGAS VITALIS
19D-LEGUMBRES EL MESÓN
20A-COMPANEIRU.
20B-PENIN CHOCOLATIER
20C-ACEITE ARVÓLEA
20D-QUESOS SOTERANO
21A-JALAPEÑOS SANTA CATALINA
21B-PRODUCTOS RAMOS, S.L.
21C-TELENO MIEL
21D-BODEGAS PUIL
22A-FUNGI SET SETAS Y HONGOS
22B-BODEGA 100 CEPAS
22C-EGERÍA CERVEZAS
22D-PIMENTÓN VALLELONGO
23A-QUESERÍA ARTESANAL COLADILLA
23B-NAZARÉ HOJALDRERÍA
23C-CASTAÑAS MARRÓN
23D-GANADERÍA NAVAFRÍA
24A-DEVEGAN PREMIUM.
24B-MIEL SALVAXE
24C-BODEGA VALMADRIGAL
24D-LA ORICERA
25A-MIEL AMBAS – AGUAS
25B-MIEL ORO DEL ERIA - LA CABRERA
25C-MIEL APLIFLOREZ
25D-QUESOS MANZER
26A-REPOSTERÍA ARTESANAL M.M. CONCEPCIONISTAS FRANCISCANAS
26B-CERVEZA LA CORRALA
26C-PUERTA DEL VIENTO
26D-GARRAPIÑADAS EL CARMEN



Mañanas: de 11:00 a 14:30 h
Tardes: de 17:00 a 21:30 h.
**día 5 a partir de las 17:00 h*

XXXI FERIA Productos de León



VIERNES, 5 DE DICIEMBRE DE 2025

17:00 – Inauguración Oficial de la XXXI FERIA de Los Productos de León, a cargo del Ilmo. Sr. presidente de la Diputación de León, D. Gerardo Alvarez Courel. Seguidamente, recorrido de la Comitiva Oficial por los stands.

17:00 - Apertura de la XXXI FERIA de los Productos de León

17:15 – Presentación de los productos de Sidras Carral y degustación de los mismos.

17:30 - **COCINA EN VIVO: EXPLOSIÓN DE SABORES.**
Por Alumnos de F.P. Básica de cocina y restauración del I.E.S. Fernando de Castro de Sahagún.

18:30 – LUCHA DE CUCHARONES LEONESES. ¿HAY QUIEN COCINE?

18:30 – Presentación de los Productos de La Huerta de Fresno, a continuación, se realizará una degustación popular entre los asistentes.

19:00 - **COCINA EN VIVO: LA SALSA DE LA MUJER DE PEPE EN LA COCINA DE PABLO.**
Por Restaurante Pablo y La Mujer de Pepe

19:30 – Taller de Cocina Inclusiva por Eva Millán.

20:00 – Presentación de los productos de Repostería Montesori y degustación de los mismos.

21:30 – Cierre de la jornada.

SABADO, 6 DE DICIEMBRE DE 2025

11:00 – Apertura de la Feria.

11:30 – Taller de Cocina Inclusiva por Eva Millán.

12:00 – Mesa Redonda. La Academia Leonesa de Gastronomía y Productos de León. (3ª edición), a continuación, cata de vinos para los asistentes a la misma.

12:00 – **COCINA EN VIVO: DESDE FRESNO DE LA VEGA AL MUNDO.**
Por La Huerta de Fresno

13:00 – LUCHA DE CUCHARONES LEONESES. ¿HAY QUIEN COCINE?

13:00 – Presentación de Productos de Morcillas Morvega y degustación de los mismos.

13:30 - **COCINA EN VIVO: Alubiada IGP Alubia de La Bañeza – León.**
Ofrecida por IGP Alubia de La Baeza - León

14:30 – Cierre de mediodía.

17:00 – Apertura de la tarde.

17:30 – Presentación de Embutidos Palazuelo y degustación de los mismos.

17:30 – Obrador de Queso para niños. Realizado por Vallelongo.

18:00 – Presentación de los Productos de Reino de León, a continuación, se realizará una degustación popular entre los asistentes.

18:30 – **COCINA EN VIVO: CEVICHE DE TRUCHA Y CREMA DE LIMON CON CASTAÑAS EN ALMIBAR.**
Por Sonia Gutiérrez de Cocinando Recuerdos Catering y Eventos.

19:30 - Obrador de Queso para niños. Realizado por Vallelongo.

20:00 - Presentación Botillo 2.0 por Food Bierzo Word

20:15 – Maridaje Quesos Praizal y Bodegas 100 Cepas

21:30 – Cierre de la jornada

DOMINGO, 7 DE DICIEMBRE DE 2025

11:00 – Apertura de la Feria.

11:00 – Maridaje de Queso Azul de Valdeón con Vinos Solotero.

11:30 – Taller Cocina con tu Abuelo

12:30 – Maridaje de Chocolate Maio, Miel Hadas del Bosque y Pan Vallelongo.

12:30 – Obrador de Queso para niños. Realizado por Vallelongo.

13:30 – Maridaje de Pastas de Tierra de la Reina con Aguardientes y Licores Los Prietos.

13:00 – LUCHA DE CUCHARONES LEONESES. ¿HAY QUIEN COCINE?

13:30 – **COCINA EN VIVO: Lentejas IGP Lenteja Tierra de Campos y chorizo de León.**
Por Sonia Gutiérrez de Cocinando Recuerdos Catering y Eventos.

14:30 – Cierre de mediodía.

17:00 – Apertura de la tarde.

17:30 - Obrador de Queso para niños. Realizado por Vallelongo.

17:30 – Presentación y degustación de los productos Madres Jerónimas-Repostería Artesanal Toral De Los Guzmanes.

18:00 – VIII Concurso Nacional de Cortadores de Jamón de León “Agustín Risueño” patrocinado por Caja Rural, “Somos León”.

18:15 – Taller Infantil de la Abeja y la Miel, por Miel Los Izanes.

18:30 – Presentación de los Productos de Nazaré Hojaldrería y degustación de los mismos.

18:30 – Cata elección premios de la Feria: mejor queso; mejor dulce...
Con la colaboración de sumilleres y profesionales del sector.

19:30 - Degustación popular de Jamón de León.

19:30 - **COCINA EN VIVO: DULCES DE CHOCOLATE PARA NAVIDAD DE FABULA.**
Por Chocolates Fábula.

19:30 – Obrador de Queso para niños. Realizado por Vallelongo.

19:15 – Maridaje: Membrillo La Comarca y Quesería Zarandiel.

20:15 – Cuarta Queimada Popular Productos de León por Licores Iriabella.

21:30 – Cierre de la jornada.

LUNES, 8 DE DICIEMBRE DE 2025

11:00 – Apertura de la Feria.

11:00 – Taller Cocina con tu Abuelo

11:00 – Maridaje Embutidos La Pradera y Vinos Gordonzello.

12:00 – Mina de Maduración VALLELONGO I. Por Vallelongo.

12:00 – Mesa Redonda. Los productos ecológicos en la provincia de León, a continuación degustación de productos ecológicos leoneses.

13:00 – LUCHA DE CUCHARONES LEONESES. ¿HAY QUIEN COCINE?

13:30 – Degustación popular de Cecina de Chivo de Vega Cervera. Ofrecida por la M. G. Cecina de Chivo de Vega Cervera.

14:30 – Cierre de mediodía.

17:00 – Apertura de la tarde

17:30 – Obrador de Queso para niños. Realizado por Vallelongo.

18:00 – **COCINA EN VIVO ECOLOGICA: Queso y Carne.**
Por Ganadería Navafría y Quesos La Presa

19:00 – **COCINA EN VIVO: Albóndigas Omañesas.**
Por Tu Ternera en Casa.

19:30 – Obrador de Queso para niños. Realizado por Vallelongo.

20:00 – Entrega de Premios de los Concursos de la Feria.

20:30 – Clausura oficial de la XXXI FERIA de los Productos de León.
A cargo del Ilmo. Sr. Presidente de la Diputación de León.

21:30 – Cierre de la Feria.