



ADEMÁS, EL CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL QUESO DE CABRA Y DE LAS CARANTOÑAS DE ACEHÚCHE, PERMANECERÁ ABIERTO LOS DOS DÍAS DE LA FERIA CON VISITAS GRATUITAS Y ASÍ PODER CONOCER EL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL TRADICIONAL QUESO DE ACEHÚCHE Y SU FIESTA DE LAS CARANTOÑAS, DECLARADA DE INTERÉS TURÍSTICO NACIONAL.

TELÉFONO DEL CENTRO: **646120193**

MAIL:

centrodeinterpretacionacehuche@gmail.com

INSTAGRAM: [@ci.acehuche](https://www.instagram.com/ci.acehuche)

FACEBOOK: [centro de interpretación del queso de cabra y las carantoñas de Acehúche.](https://www.facebook.com/centrodeinterpretaciondelquesodecabraylascarantoñasdeAcehúche)

WEBS DE INTERÉS: www.acehucheturismo.com

www.quesodeacehuche.org / www.carantoñasacehuche.com

NOTA: LOS INTERESADOS EN PARTICIPAR EN LOS TALLERES ACTIVOS O CATAS COMENTADAS DEBEN APUNTARSE CON ANTERIORIDAD EN LAS OFICINAS DEL STAND OFICIAL DE INFORMACIÓN, PARA RETIRAR SU CREDENCIAL, CON UN MÍNIMO DE 30 MINUTOS ANTES DEL COMIENZO DE LA ACTIVIDAD. NO SE ADMITIRÁN INSCRIPCIONES A LAS ACTIVIDADES ANTES DE LOS DÍAS DE LA FERIA.

Los horarios podrán ser modificados a disposición de la Organización de la Feria.



XX FERIA IBÉRICA DEL QUESO DE CABRA DE ACEHÚCHE



28 y 29 DE MARZO DE 2026

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

SÁBADO 28 DE MARZO

11.00 H: INAUGURACIÓN OFICIAL

11.30 H: APERTURA DE INSTALACIONES

12.00 H: XX CONCURSO IBÉRICO DE QUESOS DE CABRA ORGANIZADO POR EXPERTO QUESERO.

12.00 H: I CONCURSO MEJOR QUESO D.O.P. QUESO DE ACEHUCHE ORGANIZADO POR EXPERTO QUESERO.

12.00 H: SHOW COOKING PATROCINADO POR D.O.P. QUESO DE ACEHÚCHE Y JAMONES Y EMBUTIDOS DOSMAR DE ACEHÚCHE.

COCINERO: PABLO MIGUEL SOBRINO, RESTAURANTE METAMORFOSIS.

13.30 H: COMIENZO TALLER ACTIVO DE ELABORACIÓN DE QUESOS, PARA NIÑOS.

16.00 H: ACTUACIÓN MUSICAL DEL GRAN ARTISTA DAVID DE MARÍA.

17.30 H: CATA DE QUESO IDIAZABAL MARIDADA CON TXAKOLI.

RUTA EUROPEA DEL QUESO. (SEDE DE LOS JÓVENES)

19.30H: CATA DE QUESO IDIAZABAL MARIDADA CON TXAKOLI.

RUTA EUROPEA DEL QUESO. (SEDE DE LOS JÓVENES)

21.00 H: CIERRE DE INSTALACIONES

DOMINGO 29 DE MARZO

11.00 H: APERTURA INSTALACIONES

12.00 H: SHOW COOKING PATROCINADO POR D.O.P. QUESO DE ACEHUCHE Y JAMONES Y EMBUTIDOS LA CHANCLONA DE ACEHÚCHE.

COCINERO: CARLOS CARRASCO, RESTAURANTE A VELHA FABRICA

13.30 H: COMIENZO TALLER ACTIVO DE ELABORACIÓN DE QUESOS PARA NIÑOS

14.00 H: CATA DE QUESOS DE EXTREMADURA D.O.P. MARIDADOS CON VINO Y CAVA. RUTAS GATRONÓMICAS SOSTENIBLES DE EXTREMADURA.

15.30 H: ACTUACIÓN MUSICAL DEL ARTISTA EXTREMEÑO EL GATO CON JOTAS.

18.00 H: ENTREGA DE PREMIOS A LOS GANADORES DEL XX CONCURSO IBÉRICO DE QUESO DE CABRA Y DEL I CONCURSO MEJOR QUESO D.O.P. QUESO DE ACEHUCHE.

19.00 H: CLAUSURA.

