

FIESTES DE LA PROBE
EN LA FOZ DE MORCÍN
XXIV FERIA DE LOS QUESOS ARTESANOS DE ASTURIAS
EL DOMINGO 9 DE SEPTIEMBRE A LAS 17 HORAS
SE INICIARÁ LA PREPARACIÓN DE

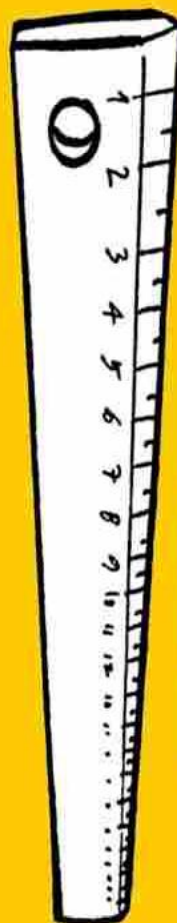
La Mayor Tosta de Quesos Artesanos del Mundo

!!!DEGUSTACIÓN GRATUITA!!!

A cargo del equipo de cocina de
Sidrerías Tierra Astur
al mando de Lluís Nel Estrada
(Queseru Mayor d' Asturias 2006)

INGREDIENTES:
PAN DE ESCANDA ASTURINA (SPELTASTUR),
TOMATE FRESCO,
QUESOS ARTESANOS DE ASTURIAS Y
ORÉGANO

¿CÓMO HAREMOS LA TOSTA?
Instalaremos una mesa de 55 metros de largo, desde la Feria de los Quesos (carpa) hasta el puente. En ella colocaremos el pan (tosta) e incorporaremos una salsa de tomate natural. Y las distintas variedades de quesos presentes en la Feria. Se aromatizará todo ello con orégano. Seguidamente se procederá a gratinar la tosta con el "ARGADIELLU" made in La Probe y comenzará la degustación popular.



**UN ESPECTÁCULO ÚNICO QUE PODRÍA ENTRAR EN EL
RECORDS GUINNESS**

programa de actividades

Domingo 9

Hermanamiento entre el Pueblu Ejemplar de **San Tirso de Abres** y **La Foz de Morcín**.

XXIV Feria de los Quesos Artesanos Asturianos.

Degustación popular gratuita de quesos asturianos.

Durante toda la mañana y la tarde **EXPOSICIÓN Y VENTA** de las distintas variedades queseras que se elaboran en nuestro principado.

11:00 horas. Pasacalles por el pueblo a cargo de **La Banda de Gaitas de Soto Rei** y recepción de la delegación del pueblo ejemplar de **San Tirso de Abres**.

11:30 horas. Demostración pública del método de elaboración del queso **Casín** a cargo de la artesana **Marigel Álvarez**, de Campo de Caso y del **Afuega 'l Pitu** a cargo de **Margarita Mier**, de las Mazas.

11:45 horas. **CATA CIEGA DE QUESOS ASTURIANOS** en la que podrá participar cualquier persona mayor de 16 años. Los concursantes deberán identificar el nombre de las 6 variedades queseras asturianas que degustarán en pequeñas porciones.

-La Hermandad de La Probe entregará como premio un excelente lote de quesos.

12:00 horas. **PROCESIÓN Y MISA EN HONOR A LA VIRGEN DE LA PROBE** sermoneada como es habitual desde hace varias décadas por **Nicanor López Brugos**, cura de la parroquia de San Juan de Mieres. Durante la ceremonia religiosa, que será cantada por el **Ochote La Unión**, se realizará una ofrenda a la Virgen de La Probe de todos los quesos asturianos y de los productos típicos del Pueblo ejemplar de San Tirso de Abres.

12:45 horas. Izado de las banderas de **San Tirso de Abres** y **Morcín**

13:00 horas. **Mino el de La Figar** realizará la **Puya del Ramu** en el entoldado de la feria.

13:15. horas. **Dña. Guillermina Sánchez Cerezo**, experta en quesos y etnóloga, pronunciará el **Pregón de la XXIV Feria de los Quesos Artesanos de Asturias**.

13:30 horas: Intercambio de presentes entre **Santirso de Abres** y **La Foz de Morcín**. Entrega del premio "**Mejor Quesu 2012 d' Asturias**" (La Hermandad de la Probe y la Cofradía Amigos de los Quesos del Principado de Asturias acordaron instituir el premio "**Mejor quesu d' Asturias**" para premiar y reconocer la labor de aquel quesero que se hayan destacado a lo largo del año, en el arte de hacer un buen queso). Entrega de premios a los ganadores de la **Cata Ciega de quesos**, a los primeros clasificados en el **XXI Maratón de Tute La Probe**, a los premiados en el **XII Concurso de Tortillas de Patata**.

14:30 horas. **COMIDAS DE HERMANDAD** en todos los establecimientos hosteleros de La Foz.

16:30. horas. Reunión del jurado que fallará el galardón **QUESERO MAYOR DE ASTURIAS** premio que se convoca en su **XXI** edición y que recaerá en aquella persona o entidad que se haya destacado durante el presente año en la promoción, estudio y defensa de los quesos asturianos.

17:00. horas. Continúa la **EXPOSICIÓN Y VENTA** de las distintas variedades queseras que se elaboran en nuestro Principado.

17:0. horas. Se iniciará la preparación de **LA MAYOR TOSTA DE QUESOS ARTESANOS DEL MUNDO**, con la colaboración de sidrerías Tierra Astur y pan de escanda Speltastur. Degustación

- Inicio de una Romería Popular y Tercera Verbena amenizada por las actuaciones de la orquesta "**TOBOGÁN**"

Degustación popular gratuita de quesos asturianos

Durante toda la mañana EXPOSICION Y VENTA de las distintas variedades queseras que se elaboran en nuestro Principado

QUESOS ARTESANOS DE ASTURIAS

EN LA ZONA OCCIDENTAL:

EL CARBALLO Taramundi	XINESTOSO Cangas del Narcea
ABREDO Coaña	TIERRA DE TINEO Tineo
OSCOS Grandas de Salime	VALLE DEL NARCEA Tineo

EN LA ZONA CENTRAL:

AFUEGA 'L PITU Morcín - Grao - Pravia - Les Regueres - Salas - Tineo	TABORNEDA Illas
URBIES Mieres	VARÉ Siero
BOTA Quirós	OVÍN Nava
FUENTE Proaza	CASIN Caso y Sobrescobio
LA PERAL Illas	LLAZANA LES REGUERES
LOS CASERINOS Villaviciosa	DON GONZALO Grao
EL CASTAÑEU DE VEGA Siero	

EN LA ZONA ORIENTAL:

BEYOS Ponga y Amieva	CUEVAS DEL MAR Llanes
LA COLLADA Amieva	LOS CUETOS Llanes
GAMONÉU Onís y Cangas de Onís	PRIA Llanes
CABRALES Cabrales y Peñamellera Baja (Oceño, Cárabes y Rozagás)	PICU URRIELLU Llanes
CAXIGÓN Cabrales	PORRUA LLANES
PEÑAMELLERA Peñamellera Baja	VIDIAGO Llanes
LA CUEVA LLONÍN Peñamellera Baja	CANAL DE CIERCOS Peñamellera Alta
BEDÓN Llanes	LA CHIVITA Peñamellera Alta
	MONJE Peñamellera Alta

9 DE SEPTIEMBRE DE 2012 - LA FOZ DE MORCÍN XXIV FERIA DE LOS QUESOS ARTESANOS DE ASTURIAS



Y A LAS 17 HORAS ¡LA MAYOR TOSTA DE QUESOS ARTESANOS DEL MUNDO!

Fotos: Juanjo Arago

ORGANIZA:

Hermandad
de La Probe

PATROCINA:

