

STANDS

FERIA-MERCADO

- 0 — PUNTO DE INFORMACIÓN TURÍSTICA
- 1 — QUESOS SIERRA SUR - QUESO
- 2 — QUESERÍA EL TAJO - QUESO Y LECHE
- 3 — OJOS DEL GUADIANA - QUESO
- 4 — QUESERÍA TIERRA DE BARROS - QUESO
- 5 — QUESERÍA CASTRUM ERAT - QUESO
- 6 — QUESOS LA BRAÑUCA - QUESO
- 7 — QUESOS EL ALCORNOCAL - QUESO
- 8 — QUESOS QUESÍ - QUESO
- 9 — QUESOS PAJARETE - QUESO
- 10 — QUESOS EL LLANO JARAL - QUESO
- 11 — LUJO DEL PALADAR - GOURMET
- 12 — QUESOS ARANBURU - QUESO (DOP IDIAZABALI)
- 13 — QUESOS EL PINSAPO - QUESO
- 14 — QUESOS LA SAUCEDILLA - QUESO
- 15 — LA CASILLA - QUESO
- 16 — QUESOS PLAZUELO - QUESO
- 17 — HERMANOS LÓPEZ - IBÉRICOS
- 18 — QUESOS UBRIQUE - QUESO
- 19 — QUESOS CABRALINE - QUESO
- 20 — EL PASTOR DE EL TORCAL - QUESO
- 21 — CERVEZA ARTESANA - CERVEZA
- 22 — VINOS PISANDO FUERTE - VINO
- 23 — MIEL AGUSTÍN - MIEL
- 24 — LA COVACHA - QUESO
- 25 — TERRAVERNE 555 - ACEITES
- 26 — LA DESPENSA ROSA - ESPECIAS
- 27 — QUESO MAHÓN-MENORCA - QUESO
- 28 — PAGO «LOS VIVALES» - QUESO
- 29 — QUESERÍA LAS RRR - QUESO
- 30 — QUESERÍA LA FLOR DE CAZALLA - QUESO
- 31 — FACENDERA - QUESO
- 32 — PANADERÍA MALDONADO - PAN
- 33 — BULERI - QUESO
- 34 — SOLOCABRA/BUENAVISTA - QUESO
- 35 — BURUAGA ARDITEGIA - QUESO
- 36 — PRODUCTOS RUÍZ - CONFITERÍA
- 37 — QUESOS EL PORTICATERO - QUESO
- 38 — QUESOS EL BOSQUEÑO - QUESO
- 39 — QUESOS DOÑANA - QUESO
- 40 — QUESERÍA LA ARRIATEÑA - QUESO
- 41 — QUESOS LOS BARRANCOS - QUESO
- 42 — QUESOS Y BESOS - QUESO
- 43 — QUESOS VILLALUENGA - QUESO
- 44 — LOS BALANCHARES - QUESO
- 45 — QUESOS LA HORTELANA - QUESO
- 46 — QUESOS DON APOLONIO - QUESO
- 47 — QUESOS LA ERMITA - QUESO
- 48 — DELICIAS DE PORTUGAL - DULCES
- 49 — QUESOS MONTEALVA - QUESO
- 50 — ANDAZUL - QUESO
- 51 — CORSEVILLA - QUESO
- 52 — QUESOS FLOR BERMEJA - QUESO

FERIA DEL QUESO ARTESANO

XXI EDICIÓN

→ VILLA CONDAL DE TEBÁ

30.SEP / 01.OCT
2023



LA FERIA

El aroma embriagador de los quesos artesanales y la celebración de la tradición culinaria se unen una vez más en la esperada FERIA del Queso Artesano de Teba.

El queso artesanal es una verdadera joya culinaria que merece ser celebrada en todo su esplendor, de ahí que cada bocado sea una experiencia única que nos transporta a un mundo de sabores y aromas inigualables; cada sabor, desde lo suave y cremoso hasta lo fuerte y complejo, nos muestra su personalidad y nos cuenta una historia propia.

El epicentro y el edén de los amantes del queso tiene un nombre: Teba.

HORARIO

SÁB. 10H / 19H
DOM. 10H / 18H

[S] FIESTA DE SINGULARIDAD
TURÍSTICA PROVINCIAL



SÍGUENOS

RRSS

INSTAGRAM → @conoceteba

X → @FQuesoTeba

FB → Ayuntamiento de Teba

YOU TUBE → Ayuntamiento de Teba

WEBS

WEB DE LA FERIA → feriadeldesotesoba.com

WEB DE TURISMO → conoceteba.com

APARCAMIENTOS → 1 €

Zona de aparcamientos habilitada en la entrada **Ctra. MA465** y dentro del municipio (Zona del Cuartel).

AUTOBÚS → GRATUITO

Servicio de autobuses de acceso al municipio.

HORARIO: SÁBADO Y DOMINGO
DE 10:00H / 19:00H

TAXI → GRATUITO

Servicio de taxi para la subida al Castillo de la Estrella.

HORARIO: SÁBADO Y DOMINGO
DE 10:00H / 19:00H

ELIJE TU QUESERÍA FAVORITA

CONCURSO POPULAR

Vota a tu quesería favorita y deposita la papeleta en el STAND DE INFORMACIÓN.

PAPELETAS DISPONIBLES:
EN TODOS LOS STANDS DE LA FERIA

CONCURSO ACTIVO:
DESDE EL SÁBADO A LAS 10:00H
HASTA EL DOMINGO A LAS 16:00H

JUEVES

→ 28.SEP

CONCURSO

17:00H / 20:00H

CONCURSO DE REPOSTERÍA
ELABORADA CON QUESO.

En este taller dirigido exclusivamente al público local, tendrán cabida los postres en los que, al menos, figure una variedad de queso.

DIRIGIDO A: PÚBLICO LOCAL
LUGAR: CEIP NTRA. SRA. DEL ROSARIO
INSCRIPCIONES: BASES EN EL AYTO.

TALLER INFANTIL

18:30H / 19:15H

TALLER INFANTIL DE ELABORACIÓN
DE QUESO.

Taller de elaboración de queso fresco artesano impartido por Marina Gámez, gran maestra quesera.

DIRIGIDO A: NIÑOS/A ENTRE 8-16 AÑOS
LUGAR: CEIP NTRA. SRA. DEL ROSARIO
PLAZAS: 25
INSCRIPCIONES: EN EL AYUNTAMIENTO
HASTA EL 27 DE SEPTIEMBRE

SÁBADO

→ 30.SEP

INAUGURACIÓN

11:00H

INAUGURACIÓN DE LA FERIA-MERCADO
Y ENTREGA DE PREMIOS.

LUGAR: ESCENARIO DEL RECINTO

CATA

12:00H

CATA DE QUESOS MALAGUEÑOS.

Actividad promovida por el Grupo de desarrollo local Guadalteba. Impartida por Marina Gámez.

DIRIGIDO A: TODOS LOS PÚBLICOS
LUGAR: SALÓN DE ACTOS CEIP NTRA. SRA. DEL ROSARIO
PLAZAS: 30
INSCRIPCIONES: STAND DE INFORMACIÓN

TALLER

13:15H

TALLER DE ELABORACIÓN DE QUESO.

Impartido por Marina Gámez, maestra quesera con gran experiencia en talleres de elaboración de quesos artesanos.

DIRIGIDO A: TODOS LOS PÚBLICOS
LUGAR: PABELLÓN MUNICIPAL
INSCRIPCIONES: STAND DE INFORMACIÓN

DOMINGO

→ 1.OCT

TALLER

12:30H

TALLER DE ELABORACIÓN DE QUESO.

Impartido por Marina Gámez, maestra quesera con gran experiencia en talleres de elaboración de quesos artesanos.

DIRIGIDO A: TODOS LOS PÚBLICOS
LUGAR: PABELLÓN MUNICIPAL
INSCRIPCIONES: STAND DE INFORMACIÓN

PREMIO POPULAR

A PARTIR DE LAS 17:00H

ENTREGA DEL PREMIO A LA MEJOR
QUESERÍA POPULAR.

Entrega de premio en el stand de la quesería más votada en el concurso popular de «Elije tu quesería favorita».

CIERRE

18:00H

CIERRE DE LA FERIA-MERCADO.

DURANTE LA FERIA

TREN TURÍSTICO → 2€ / PERS.

Disfruta de un recorrido por el municipio y conoce sus monumentos y rincones más emblemáticos.

SALIDA: JUNTO A LA FERIA-MERCADO
A CADA HORA APROX.
HORARIO: SÁBADO Y DOMINGO
DE 10:00H / 18:00H

RINCÓN INFANTIL
DORI & DORITA

Ludoteca y guardería, pintacaras, castillos hinchables, globoflexia...

LUGAR: PABELLÓN MUNICIPAL
HORARIO: SÁBADO Y DOMINGO
DE 10:00H / 19:00H

VISITAS GUIADAS

CONOCE TEBA

CASTILLO DE LA ESTRELLA
MUSEO HISTÓRICO MUNICIPAL
IGLESIA DE LA SANTA CRUZ REAL

HORARIO: SÁBADO DE 10:00H A 19:00H
DOMINGO DE 10:00H A 18:00H

ERMITA DE NTR. PADRE JESÚS NAZARENO

HORARIO: SÁB. Y DOM DE 10:00H A 14:00H

MOLINO DE LAS PILAS → 2€ / PERS.

HORARIO: SÁB. A LAS 12:00H Y A LAS 17:00H
DOM. A LAS 12:00H Y A LAS 17:00H
CON RESERVA PREVIA: 677 34 76 58

CONCURSO DE FOTOGRAFÍA

EN INSTAGRAM

Entra en un sorteo de una noche para dos personas + visita guiada por el municipio.

CONCURSO ACTIVO:
DESDE EL SÁBADO A LAS 10:00H
HASTA EL DOMINGO A LAS 23:59H

→ SÍGUENOS EN @CONOCETEBA
→ SUBE TUS FOTOS A TUS STORIES CON
EL HASHTAGS #FERIADELQUESOTEBA
Y #CONOCETEBAY ETIQUÉTANOS PARA
QUE LA PODAMOS VER Y COMPARTIR.

*Fotografía lugares, momentos, personas, quesos, productos locales, dulces...