

19 Septiembre
2021

XXVII FERIA DEL PIMIENTO DE TORQUEMADA

*¡Porque nos importa
mucho un pimiento!*

XVII Jornadas Gastronómicas

XVII Jornadas de Promoción y Difusión del Pimiento
y Productos Alimentarios de

TORQUEMADA

Concurso "Pimiento-Chef"

(Inscripciones en el teléfono 627 45 55 51 antes del jueves 16)

DÍA DE LAS BODEGAS TÍPICAS DE TORQUEMADA

PASEOS NARRADOS por el entorno de las bodegas

Inscripciones en el stand del Ayuntamiento a partir de las 12:00 h.



Ayuntamiento de
TORQUEMADA



Diputación
DE PALENCIA



Alimentos
de PALENCIA



Junta de
Castilla y León





PROGRAMA

19 de septiembre

11:30 h. Santa Misa cantada por el Coro Parroquial y ofrenda de productos de la huerta de Torquemada por niños de la localidad

12:30 h. Apertura de la XXVII Feria del Pimiento de Torquemada por las autoridades, acompañados de los Dulzaineros Hermanos Blanco

12:45 h. Animación teatralizada en la Feria. *"Tina en la Ciudad de los Cuentos"*

"Paseos Narrados por el entorno de las bodegas"

De 12:30h a 13:30h el primero

De 13:30h a 14:30h el segundo

De 17:00h a 18:00h el tercero

De 18:00h a 19:00h el cuarto

Salida: parking de las piscinas.

Máximo de personas por grupo 15.

Previa inscripción a partir de las 12h en el stand del Ayuntamiento, ubicado en el recorrido de la feria

15:00 h. Cierre de la Feria

17:00 h. Apertura de la Feria

XVII JORNADAS DE PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN DEL PIMIENTO Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE TORQUEMADA

18:00-20:00 h. Concurso "Pimiento Chef"

(inscripciones en el teléfono 627 45 55 51 antes del jueves 16)

Lugar: Patio del Colegio Héroes de la Independencia

Acompañados por los Dulzaineros Hermanos Blanco

Durante toda la jornada CAMPAÑA PROMOCIONAL "YO COMPRO EN LA FERIA DEL PIMIENTO": Sorteo de dos cenas en uno de los Restaurantes participantes en las XVII Jornadas Gastronómicas del Pimiento de Torquemada



PIMIENTOS Y HORTALIZAS

VEGA DE TORQUEMADA S. COOP. HORTALIZAS SALUS
647 469 024 Torquemada

PIMIENTOS PIEDAD
661 453 715 Torquemada

HERMANOS ACITORES DE BUSTOS
699 692 656 Torquemada



BODEGAS Y LICORES

BODEGA Y DESTILERÍA ESTEBAN ARAUJO
620 479 142 Torquemada

BODEGAS SEÑORÍO DE VALDESNEROS
979 800 545 Torquemada

ALMA DEL CERRATO, CERVEZA TORQUEMADA
640 280 109 Torquemada

CERVEZAS VIRTUS, S.L.
679 910 197 Burgos

CERVEZA 90 VARAS
601 004 887 Cerezo de Abajo (Segovia)

PAGOS DE NEGREDO Y QUINTA NEGREDO
649 190 304 Palenzuela





QUESOS

QUESOS ARTESANALES LA ANTIGUA

685 472 837 Villaumbrales

QUESOS LAGUNILLA Y LA OLMEDA

609 309 264 Lagunilla de la Vega

QUESOS CREGO S.L.

619 278 855 Cevico de la Torre

QUESERÍA LA BRAÑUCA DE BEJES

695 459 858 Bejes, Cantabria

QESSIN, EL BOMBÓN DEL QUESO

616 498 040 Joara, León

QUESERÍA ARTESANAL "VILLA DE LA NAVA"

687 289 754 Fuentes de Nava

QUESERÍA GAIA

687 607 543 Vilar de Santos, Ourense

BULERI, DISEÑO EXPERIENCIAS GASTRÓNICAS

695 128 998 Toldaos/Panton (Lugo)

FACENDERA COSAS Y QUESOS

690 330 118 Robles de la Valcueva (León)



MIEL

NUESTRA MIEL

606 321 346 Santoyo

MIEL FELYA

609 290 583 Abia de las Torres

ORO CAVANILLAS

620 999 826 Cordovilla la Real



EMBUTIDOS



EMBUTIDOS VIRGEN DEL BREZO "CASA TUBERO"

639 690 270 Santibáñez de la Peña

MORCILLAS DE FUENTE ANDRINO

629 816 492 Fuente Andrino

HERMANOS CABALLERO ROJO CB

979 837 080 Villarramiel

DEVILLADA MORCILLA

657 230 272 Villada

MANUEL CASTRO BULLÓN S.L.

923 580 538 Guijuelo, Salamanca

EMBUTIDOS CILLAMAYOR

619 417 025 Cillamayor

RAÚL LLORENTE GORDALIZA

675 949 122 Villalón de Campos (Valladolid)



DÍA DE LAS BODEGAS TÍPICAS DE TORQUEMADA • 18 de Septiembre

10:00h.- Inauguración y contextualización de jornada.

10:15h.- Presentación de los resultados de la primera fase del programa “Las bodegas típicas de *Torquemada: un recurso para la dinamización turística*”.

10:30h – 11:30h.- Encuentro-tertulia “Las bodegas típicas de Torquemada y su futuro”.

Intervención: “Como gestionar las bodegas entre todos. Gestión cultural participativa”.

D^a Marta Gómara Miramón,
Arqueóloga y Gestora Cultural.

Lugar: Salón de Actos del Ayuntamiento.

12:00h.- **Chateando entre bodegas**
(Mañana de puertas abiertas en los barrios de bodegas típicas Ladrero).

El mapa de las bodegas visitables se publicará unos días antes en las redes sociales.

Para poder visitar las bodegas será necesario recoger una ficha de control de aforo a las mismas, en el parking de las piscinas a partir de las 12:00h.

14:00h.- **Cierre de las bodegas.**

17:00h.- Inauguración del Geocaching.

“La abuela Nicolasa cuenta... curiosidades sobre las bodegas típicas de Torquemada”.

Salida desde la Plaza de España.

PRESENCIA DE LAS BODEGAS EN LA FERIA DEL PIMIENTO 19 de Septiembre

Paseos Narrados por el entorno de las bodegas

- De 12:30h a 13:30h el primero.
- De 13:30h a 14:30h el segundo.
- De 17:00h a 18:00h el tercero.
- De 18:00 a 19:00h el cuarto.



Salida: parking de las piscinas.

Máximo de personas por grupo 15.

Previa inscripción a partir de las 12:00 h. en el stand del Ayuntamiento ubicado en el recorrido de la feria.



PANADERÍA - REPOSTERÍA

LA CONSUELO 2001 S.L.

979 800 141 Torquemada

PRODUCTOS ALPE S.L.

649 930 521 Venta de Baños

PASTAS Y HOJALDRES UKO S.A.

979 870 333 Cervera de Pisuerga

PANADERÍA GALLEGA FRANCISCO LOZANO ZAPATA

653 760 036 Carral (A Coruña)

CLAUVAL ARTESANOS S.C.

653 941 689 Portillo (Valladolid)

EMPANADAS EL ARTESANO

681 348 322 Valladolid

PANADERÍA ESPINA

979 792 071 Quintana del Puente



ENVASADOS

MICOPAL

627 455 551 Palencia

EL RINCÓN DE LA ACEITUNA

681 348 322 Valladolid

CONSERVAS LA GOLETA DEL CANTÁBRICO

665 393 938 Santander

PIMENTÓN LA RISTRA

661 083 724 Jaráz de la Vega (Cáceres)

INVITADOS

AYUNTAMIENTO DE TORQUEMADA

ADRI CERRATO PALENTINO

COFRADÍA VIRGEN DE VALDESALCE

HUEVOS

KIRIKIKI CAMPEROS

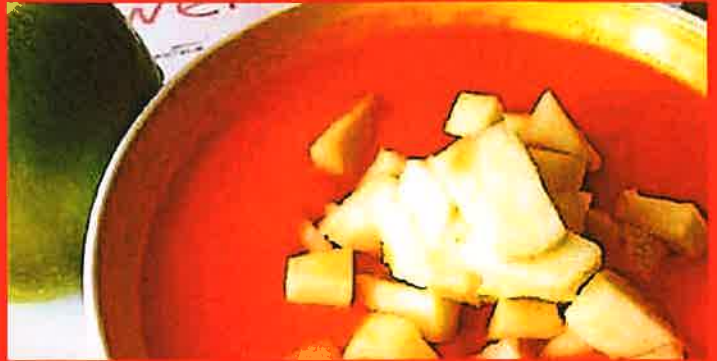
662 473 153 Torquemada

HELADOS

FEDE CUESTA

650 089 675 Velillas del Duque





XVII Jornadas Gastronómicas del Pimiento de Torquemada

del 19 al 26 de septiembre

ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES

1. **RESTAURANTE CARAZO**, Torquemada 979 800 134
2. **HOSTAL BAR RESTAURANTE CATALINA DE AUSTRIA**, Torquemada 979 800 474
3. **HOTEL REAL MONASTERIO DE SAN ZOILO, RESTAURANTE LAS VIGAS**, Carrión de los Condes 979 880 050
4. **RESTAURANTE CHAPÓ**, Palencia 979 703 260
5. **HOTEL EUROPA CENTRO**, Magaz de Pisuerga 979 784 000
6. **RESTAURANTE LA CONCORDIA**, Monzón de Campos 979 808 271
7. **RESTAURANTE CORTÉS**, Aguilar de Campoo 979 123 055
8. **PEPE'S**, Palencia 979 100 650
9. **ESTRELLA DEL BAJO CARRIÓN**, Villoldo 979 827 061
10. **BAR MAÑO**, Palencia 979 752 469
11. **EL CHAVAL DE LORENZO**, Palencia 979 751 425
12. **RESTAURANTE CERVECERÍA LAS HURDES**, Palencia 696 891 793
13. **RESTAURANTE TICIANO**, Villallano 979 123 610
14. **EL RINCÓN DE NUR**, Villamuriel 979 694 432
15. **RESTAURANTE SAN REMO**, Palencia 979 712 163
16. **HOTEL CASTILLA VIEJA**, Palencia 979 749 044
17. **LA BODEGA DEL CANAL**, Villamuriel de Cerrato 979 872 131

GAZPACHO DE PIMIENTO ROJO DE TORQUEMADA ASADO Y MANZANA

INGREDIENTES (4 raciones)

- 2 MANZANAS GRANNY SMITH
- 2 PIMENTOS ROJOS DE TORQUEMADA
- 2 TOMATES MADUROS
- 10 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA
- 2-3 CUCHARADAS DE VINO BLANCO
- SAL
- PIMIENTA NEGRA MOLIDA
- AGUA

ELABORACIÓN

1. Precalentar el horno a 180°C. Lavar los pimientos y ponerlos en una bandeja. Sazonar con sal, poner 2 cucharadas de aceite y hornear unos 40 minutos, dándoles la vuelta a mitad de cocción.
2. Cuando se enfríen pelarlos, retirando el tallo y las semillas.
3. Pelar los tomates y cortarlos en cuartos. Hacer lo mismo con una manzana.
4. Poner los pimientos, la manzana y los tomates en el vaso de la turmix o en un bol grande junto con el vino y el resto del aceite. Salpimentar al gusto y triturar bien. Ir añadiendo un poco de agua al gusto, hasta conseguir la textura deseada, según se quiera más o menos denso.
5. Reservar mínimo una hora en la nevera.
6. Servir el gazpacho bien frío acompañado con la otra manzana cortada en daditos.