

24 Septiembre

2023

XIX

FERIA DEL PIMIENTO DE TORQUEMADA

*¡Porque nos importa
mucho un pimiento!*

XIX Jornadas Gastronómicas

XIX 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 viernes 22)

PASEOS NARRADOS POR EL ENTORNO DE LAS BODEGAS

Inscripciones en el stand del Ayuntamiento a partir de las 11:30 h.



PROGRAMA

24 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 XIX FERIA del Pimiento de Torquemada por las autoridades acompañados de los Dulzaineros.

12:45 h. Taller de **MARCAPÁGINAS DEL PIMIENTO** en el Centro Sociocultural "El Silo"
"PASEOS NARRADOS POR EL ENTORNO DE LAS BODEGAS"

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

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

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

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

Máximo de personas por grupo 15.

Salida: Área mesas de picnic de las bodegas Ladrero (junto a parking de las piscinas)

Inscripciones a partir de las 11:30 h en el stand del Ayuntamiento ubicado en el recorrido de la feria.

❖ **CATA Y MARIDAJE EN EL CENTRO SOCIOCULTURAL "EL SILO"**
Bodega y Destilería Esteban Araujo - Facendera Cosas y Quesos

❖ **VISITA a la Fábrica de CERVEZAS YESTA**
(plazas limitadas, recogida de pases en los propios stand)

15:00 h. Cierre de la Feria

17:00 h. Apertura de la Feria

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

17:00 h.-19:00 h. *Pimiento-Rural - Chef*

Inscripciones hasta el viernes 22 en el teléfono 627 455 551

Lugar: Patio del Colegio Héroes de la Independencia.

18:00 h. Degustación del Pimiento de Torquemada asado en leña.
Acompañados por los Dulzaineros Hermanos Blanco.

Lugar: Patio Centro Sociocultural "El Silo"

A lo largo del día nos estará acompañando nuestra mascota "PIMIENTÍN"

Durante toda la jornada: **FERIA DE ARTESANÍA**

Y CAMPAÑA PROMOCIONAL "YO COMPRO EN LA FERIA DEL PIMIENTO"

Sorteo de dos cenas en uno de los Restaurantes participantes en las XIX Jornadas Gastronómicas del Pimiento de Torquemada.



expositores productores

PIMIENTOS Y HORTALIZAS

VEGA DE TORQUEMADA S. COOP. HORTALIZAS SALUS

647 469 024 Torquemada (Palencia)

PIMIENTOS PIEDAD

661 453 715 Torquemada (Palencia)

HERMANOS ACITORES DE BUSTOS

699 692 656 Torquemada (Palencia)



BODEGAS Y LICORES

BODEGA Y DESTILERÍA ESTEBAN ARAUJO

620 479 142 Torquemada (Palencia)

BODEGAS SEÑORÍO DE VALDESNEROS

630 879 691 Torquemada (Palencia)

CERVEZAS YESTA

640 280 109 Torquemada (Palencia)

AGRYBO NEGREDO

649 190 304 Palenzuela (Palencia)

EL SECRETO DEL ABAD

655 921 382 Valladolid

BODEGA CARREPRADO

659 097 482 Alba de Cerrato (Palencia)

ORUJOS Y LICORES JOSÉ DIEZ

669 875 674 Campo y Santibáñez (León)

SIDRAS Y ZUMO PAGO DE TOLINA

659 399 417 Vega de Liébana (Cantabria)





QUESOS



QUESOS ARTESANALES LA ANTIGUA

685 472 837 Villaumbrales (Palencia)

QUESOS LAGUNILLA Y LA OLMEDA

609 309 264 Lagunilla de la Vega (Palencia)

QUESOS CREGO S.L.

619 278 855 Cevico de la Torre (Palencia)

QUESERÍA LA BRAÑUCA DE BEJES

695 459 858 Bejes (Cantabria)

QESSIN, EL BOMBÓN DEL QUESO

616 498 040 Joara (León)

QUESERÍA GAIA

687 607 543 Xinzo de Limia (Ourense)

FACENDERA COSAS Y QUESOS

675 813 632 Villalfeide (León)

ARTESANOS EXTREMEÑOS,

637 733 022, Almoharín (Cáceres)

QUESERÍA VILLA DE LA NAVA

979 842 167 Fuentes de Nava (Palencia)

QUESERÍA EL VIEJO MUNDO

630 111 220 Caso (Asturias)

QUESOS PEÑA SAGRA

600 394 809 Cabezón de Liébana (Cantabria)

MIEL

NUESTRA MIEL

606 321 346 Santoyo (Palencia)

MIEL FELYA

609 290 583 Abia de las Torres (Palencia)

APÍCOLA ORO DEL DUERO

658 967 802 Mojados (Valladolid)

MIELES BREZOS DEL NORTE & MIEL OSO PARDO

650 204 069, Villamuriel de Cerrato (Palencia)

MIEL TRASLAPENA

633 181 885 Prioro (León)



EMBUTIDOS



EMBUTIDOS VIRGEN DEL BREZO "CASA TUBERO"

639 690 270 Santibáñez de la Peña (Palencia)

MORCILLAS DE FUENTE ANDRINO

629 816 492 Fuente Andrino (Palencia)

HERMANOS CABALLERO ROJO CB

611 083 616 Villarramiel (Palencia)

MORCILLAS DE VILLADA

657 230 272 Villada (Palencia)

MANUEL CASTRO BULLÓN S.L.

923 580 538 Guijuelo (Salamanca)

EMBUTIDOS CILLAMAYOR

619 417 025 Cillamayor (Palencia)

RAÚL LLORENTE GORDALIZA

675 949 122 Villalón de Campos (Valladolid)

EMBUTIDOS ARTESANOS DE CERVERA

696 183 710 Cervera de Pisuerga (Palencia)

III FESTIVAL DE LAS BODEGAS TÍPICAS DE TORQUEMADA

23 de Septiembre

11:00h.- *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 y se repartirá en papel ese mismo día, Hogar Social de Mayores situado en la Calle Afuera nº 63.

Punto de información: Área mesas de picnic de las bodegas Ladrero (junto a parking de las piscinas)

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



Más información:
bodegatipicadetorquemada@gmail.com
Tel. 622 10 21 62

Actividades complementarias a la Feria del Pimiento

24 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: Área mesas de picnic de las bodegas Ladrero (junto a parking de las piscinas)

Máximo de personas por grupo 15.

Previa **inscripción** a partir de las 11:30 h. en el stand del Ayuntamiento, ubicado en el recorrido de la feria.

- Disfruta de la **FERIA DE ARTESANÍA EN EL RECINTO FERIAL** durante toda la jornada.





PANADERÍA - REPOSTERÍA

LA CONSUELO 2001 S.L.

979 800 141 Torquemada (Palencia)

PRODUCTOS ALPE S.L.

649 930 521 Venta de Baños (Palencia)

PASTAS Y HOJALDRES UKO S.A.

979 870 333 Cervera de Pisuerga (Palencia)

PANADERÍA GALLEGA FRANCISCO LOZANO ZAPATA

653 760 036 Carral (A Coruña)

CLAUVAL ARTESANOS S.C.

653 941 689 Arrabal de Portillo (Valladolid)

EMPANADAS EL ARTESANO

681 348 322 Valladolid

MERAKI PASTELERÍA INCLUSIVA

620 071 366 Frómista (Palencia)

PANADERÍA ESPINA

687 764 157 Quintana del Puente (Palencia)



ENVASADOS

MICOPAL

627 455 551 Palencia

ACEITUNAS Y ENCURTIDOS M CASTRO

681 348 322 Valladolid

SANTOÑA EN CONSERVAS

665 393 938 Santander

PIMENTÓN LA RISTRA

661 083 724 Jaráiz de la Vega (Cáceres)

FRESCOS AGRÍCOLAS - VARIOS

AJO BOVEDANO

633 046 738 La Bóveda de Toro (Zamora)

INVITADOS

AYUNTAMIENTO DE TORQUEMADA. 979 800 025 (Torquemada)

COFRADÍA VIRGEN DE VALDESALCE. 669 345 359 / 607 204 380 (Torquemada)

ADRI CERRATO PALENTINO. 979 790 118 (Baltanás)

TORQUEMADA SOLIDARIA. 669 752 710 (Torquemada)

HUEVOS

KIRIKIKI CAMPEROS

662 473 153 Torquemada (Palencia)

HELADOS

FEDE CUESTA

650 089 675 Velillas del Duque (Palencia)





XIX Jornadas Gastronómicas del Pimiento de Torquemada

del 24 de septiembre al 1 de octubre

ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES

1. **RESTAURANTE CARAZO**, Torquemada 979 800 134
2. **HOSTAL BAR RESTAURANTE CATALINA DE AUSTRIA**, Torquemada 979 800 474
3. **RESTAURANTE ROMPEOLAS**, Torquemada 622 619 788
4. **HOTEL REAL MONASTERIO DE SAN ZOILO, RESTAURANTE LAS VIGAS**, Carrión de los Condes 979 880 050
5. **RESTAURANTE CHAPÓ**, Palencia 979 703 260
6. **HOTEL EUROPA CENTRO**, Magaz de Pisuerga 979 784 000
7. **RESTAURANTE LA CONCORDIA**, Monzón de Campos 979 808 271
8. **RESTAURANTE CORTÉS**, Aguilar de Campoo 979 123 055
9. **RESTAURANTE PEPE'S**, Palencia 979 100 650
10. **LA TRASERILLA**, Palencia 979 745 421
11. **ESTRELLA DEL BAJO CARRIÓN**, Villoldo 979 827 061
12. **BAR MAÑO**, Palencia 979 752 469
13. **EL CHAVAL DE LORENZO**, Palencia 979 751 425
14. **RESTAURANTE CERVECERÍA LAS HURDES**, Palencia 696 891 793
15. **RESTAURANTE TICIANO**, Villallano 979 123 610
16. **EL RINCÓN DE NUR**, Villamuriel 979 694 432
17. **RESTAURANTE ASADOR "VILLA DE FRÓMISTA"** Frómista 979 810 409

SALMOREJO DE PIMIENTOS ASADOS DE TORQUEMADA

INGREDIENTES (4 personas)

- 700 GRAMOS DE TOMATES ROJOS MADUROS
- 1 DIENTE DE AJO
- 1 PIMIENTO ROJO DE TORQUEMADA
- 2 HUEVOS
- 2 REBANADAS DE PAN DURO
- 1 LATA DE MELVA EN ACEITE
- 2 CUCHARADAS DE HUEVAS DE ANCHOA
- 1 RAMITA DE PEREJIL RIZADO
- 15 MILILITROS DE VINAGRE BALSÁMICO
- SAL
- 30 MILILITROS DE ACEITE DE OLIVA

ELABORACIÓN

1. Asa el pimiento
Lava el pimiento, sécalo y ásallo 35 minutos en el horno precalentado a 200°. Deja que se temple, pévalo y retira las semillas. Escalda los tomates 1 minuto en agua salada y escurrlos. Deja templar y pévalos.
2. Tritura el salmorejo
Mezcla los tomates con el pimiento, el pan remojado en agua y escurrido, el ajo pelado, el vinagre y una pizca de sal. Tritura y ve añadiendo el aceite en un hilo hasta conseguir una crema fina. Deja enfriar.
3. Sirve con la guarnición
Cuece los huevos en agua salada 12 minutos y refréscalos con agua fría. Pévalos y pícalos. Escurre la melva y desmenúzala. Sirve el salmorejo con el huevo, la melva, las huevas y unas hojitas de perejil lavadas.

TRUCOS

- La melva es un pescado muy similar al atún, por lo que puedes fácilmente sustituir uno por el otro.
- Un aceite aromatizado con hierbas como la albahaca o el tomillo, le dará al salmorejo un toque de sabor delicioso.
- Recuerda utilizar tomates en su punto óptimo de maduración, son ideales la variedad pera. Para evitar restos de pieles, pasa por un colador chino después de triturar.
- Elige también el aceite de oliva virgen extra y un vinagre de calidad, como el balsámico de Módena o el de jerez.



Ayuntamiento de
TORQUEMADA



Alimentos
de PALENCIA



Junta de
Castilla y León

