

18 Septiembre

2022

XVIII FERIA DEL PIMIENTO DE TORQUEMADA

*¡Porque nos importa
mucho un pimiento!*

XVIII Jornadas Gastronómicas

XVIII 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 16)

DÍA DE LAS BODEGAS TÍPICAS DE TORQUEMADA

VISITA VIRTUAL A LAS BODEGAS

PROYECTO TORQUEMADA 3D, CERRATO 360° CON EVO INMERSIÓN

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

18 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 XXVIII Feria del Pimiento de Torquemada por las autoridades acompañados de los Dulzaineros.

11:00 a 15:00 h. EXPERIENCIAS DE REALIDAD VIRTUAL para todas las edades y VISITA VIRTUAL A LAS BODEGAS TÍPICAS DE TORQUEMADA Proyecto TORQUEMADA 3D, CERRATO 360 ° Con Evo Inmersión

Precio: 2€ que se donará íntegramente a ASDOPA (Asociación Síndrome de Down de Palencia). Lugar: Centro Sociocultural "El Silo"

12:45 h. Taller PIMIENTO PINS en el Centro Sociocultural "El Silo"

"PASEOS NARRADOS POR EL ENTORNO DE LAS BODEGAS"

Inscripciones a partir de las 12h en el stand del Ayuntamiento ubicado en el recorrido de la feria.

CATA Y MARIDAJE EN EL PROPIO RECORRIDO DE LA FERIA

- ❖ Cerveza 90 Varas y Quesería Gaia
- ❖ Vamos a Beer y Juan Sanz Panadería-Pastelería
- ❖ Miel Oro del Duero
- ❖ 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

17:00 a 20:00 h. EXPERIENCIAS DE REALIDAD VIRTUAL para todas las edades y VISITA VIRTUAL A LAS BODEGAS TÍPICAS DE TORQUEMADA Proyecto TORQUEMADA 3D, CERRATO 360 ° Con Evo Inmersión

Precio: 2€ que se donará íntegramente a ASDOPA (Asociación Síndrome de Down de Palencia). Centro Sociocultural "El Silo"

XVIII 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 16 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.

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 XVIII 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

630 879 691 Torquemada

ALMA DEL CERRATO, CERVEZA TORQUEMADA

640 280 109 Torquemada

CERVEZAS VIRTUS, S.L.

673 313 095 Burgos

CERVEZA 90 VARAS

601 004 887 Cerezo de Abajo (Segovia)

PAGOS DE NEGREDO Y QUINTA NEGREDO

649 190 304 Palenzuela

VAMOS A BEER

662 675 736 Santo Tomás del Puerto (Segovia)

EL SECRETO DEL ABAD

655 921 382 Valladolid

BODEGA CARREPRADO

659 097 482 Alba de Cerrato





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
942 733 502 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)

MONTESBRAVOS
654 547 877 Solana de Rioalmar (Ávila)

ARTESANOS EXTREMEÑOS,
637 733 022, Almoharín (Cáceres)

MIEL



NUESTRA MIEL
606 321 346 Santoyo

MIEL FELYA
609 290 583 Abia de las Torres

ORO CAVANILLAS
620 999 826 Cordovilla la Real

ORO DEL DUERO
658 967 802 Mojados, Valladolid

MIEL ENTRE ZUMBIDOS
645 837 553, Riosequino de Torío, León

MIELES BREZOS DEL NORTE & MIEL OSO PARDO
650 204 069, Villamuriel

EMBUTIDOS



EMBUTIDOS VIRGEN DEL BREZO "CASA TUBERO"
979 860 404 Santibáñez de la Peña

MORCILLAS DE FUENTE ANDRINO
629 816 492 Fuente Andrino

HERMANOS CABALLERO ROJO CB
611 083 616 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)

EMBUTIDOS ARTESANOS DE CERVERA
696 183 710 Cervera de Pisuerga



II FESTIVAL DE LAS BODEGAS TÍPICAS DE TORQUEMADA

17 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. 676 210 231

Actividades complementarias a la Feria del Pimiento

18 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 12:00 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

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 Arrabal de Portillo (Valladolid)

EMPANADAS EL ARTESANO
681 348 322 Valladolid

SOBAOS JOSELIN
625 931 283 Selaya, Cantabria

JUAN SANZ PANADERÍA-PASTELERÍA
662 675 736 Santo Tomé del Puerto (Segovia)

HUEVOS

KIRIKIKI CAMPEROS
662 473 153 Torquemada

HELADOS

FEDE CUESTA
650 089 675 Velillas del Duque



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 Jaráiz de la Vega (Cáceres)

LAS MANITAS DE SACRAMENIA
661 953 615 Sacramenia (Segovia)

REPRESENTACIONES LOBO S.L.
987 281 338 Ribaseca (León)

INVITADOS

AYUNTAMIENTO DE TORQUEMADA. 979 800 025
COFRADÍA VIRGEN DE VALDESALCE. 669 345 359 / 607 204 380
ADRI CERRATO PALENTINO. 979 790 118 (Baltanás)





XVIII Jornadas Gastronómicas del Pimiento de Torquemada

del 18 al 25 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. **RESTAURANTE ASADOR "VILLA DE FRÓMISTA"** Frómista 979 810 409
17. **BAR RESTAURANTE LOS GATOS** Astudillo 979 183 122

TIMBAL DE BACALAO Y PIMIENTOS ASADOS DE TORQUEMADA

INGREDIENTES (4 raciones)

- 250 GR DE BACALAO DESALADO EN MIGAS
- 100 GR DE BACALAO AHUMADO EN LONCHAS
- 2 PIMIENTOS ROJOS DE TORQUEMADA
- 2 PATATAS MEDIANAS
- 3 CUCHARADAS DE ACEITUNAS NEGRAS
- 1 RAMITA DE ENELDO
- ACEITE DE OLIVA
- PIMIENTA NEGRA
- SAL

ELABORACIÓN

1. **CUECE LAS PATATAS:** lava las patatas y cuécelas en agua salada 35 minutos. Escúrrelas, déjalas enfriar, péralas y córtalas en rodajas. Mientras precalienta el horno a 200°.
2. **ASA LOS PIMIENTOS DE TORQUEMADA:** Lava los pimientos, sécalos y ponlos en una fuente refractaria engrasada con aceite. Ásalos 50 minutos. Retíralos, envuélvelos en papel de horno y déjalos enfriar. Péralos, elimina el tallo y las semillas, y córtalos en tiras.
3. **CORTA EL BACALAO AHUMADO:** Escurre las aceitunas y pícalas finas, retirando los huesos. Corta el bacalao ahumado en tiras finas.
4. **MONTA EL TIMBAL:** Monta los timbales utilizando un aro de repostería. Colócalos en platos y dispón en el fondo una capa de rodajas de patata. Cúbrelas con las migas de bacalao, el bacalao ahumado, el pimiento de Torquemada y las aceitunas. Adereza cada capa con una pizca de pimienta y un hilo de aceite.
5. **SIRVE CON ENELDO:** Repite la operación, terminando con patatas y migas de bacalao. Lava el eneldo, sécalo con papel de cocina y trocéalo. Retira los aros con cuidado y sirve los timbales enseguida, decorados con unos trocitos de eneldo.

CONSEJOS PARA UN TIMBAL PERFECTO

El bacalao ahumado, cortado en forma de carpaccio está delicioso, pero si no tienes, puedes probar también con salmón ahumado del que venden loncheado.

Elige unas buenas aceitunas negras, para que le aporten sabor.

Si has comprado las migas de bacalao sin desalar, déjalas mínimo tres horas en un recipiente con agua.

También le puedes dar un toque con un aceite de trufa o aromatizado con hierbas.