



INFORME
DE FERIA

2021



Cheese 2021

Bra

17-20 de septiembre de 2021

Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en Milán

Este documento tiene carácter exclusivamente informativo y su contenido no podrá ser invocado en apoyo de ninguna reclamación o recurso.

ICEX España Exportación e Inversiones no asume la responsabilidad de la información, opinión o acción basada en dicho contenido, con independencia de que haya realizado todos los esfuerzos posibles para asegurar la exactitud de la información que contienen sus páginas.

icex



INFORME
DE FERIA

2 de noviembre de 2021
Milán

Este estudio ha sido realizado por
Paula Rollán Serrat

Bajo la supervisión de la Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en Milán

<http://italia.oficinascomerciales.es>

Editado por ICEX España Exportación e Inversiones, E.P.E.

NIPO: 114-21-013-8



Índice

1. Perfil de la feria	4
1.1. Ficha técnica	4
1.2. Actividades de promoción de la feria por parte de la Oficina Económica y Comercial	5
2. Descripción y evolución de la feria	6
2.1. Organización	6
2.3. Datos estadísticos de participación	10
2.3.1. Expositores	10
2.3.2. Participación española	10
2.3.3. Visitantes	11
2.4. Plano del recinto	11
3. Tendencias y novedades presentadas	12
4. Valoración	16
4.1. De la participación española	16
4.2. Recomendaciones	16
4.3. Servicios Personalizados	17
5. Anexos	18
5.1. Organismos españoles	18
5.2. Asociaciones del sector	18
5.3. Listado de expositores españoles	19



1. Perfil de la feria

1.1. Ficha técnica



- **Cheese 2021**
- **Fechas de celebración del evento:** 17 a 20 de septiembre de 2021.
- **Fechas de la próxima edición:** septiembre de 2023.
- **Edición:** XIII.
- **Frecuencia:** bienal.
- **Lugar de celebración:** Bra (calles, plazas y patios del centro histórico) y Pollenzo (Università di Scienze Gastronomiche).
- **Horario de la feria:** viernes-domingo de 10:00 a 23:00, lunes de 10:00 a 20:30.
- **Medios de transporte:**

En tren: la estación de tren de Bra está a pocos minutos a pie del lugar donde se celebra el evento.

En coche:

- Desde la carretera A6 Torino-Savona: salida Marene Cherasco, dirección Bra.
- Desde la carretera A21 Torino-Piacenza: salida Asti-Est; a continuación, A33 Asti-Cuneo, dirección Alba; seguir esta carretera hasta Bra.

Adicionalmente, el evento proporciona autobuses-lanzaderas que conectan el centro de la ciudad con las áreas principales de aparcamiento.

- **Precios de entrada:** Entrada libre (muestras y degustaciones de pago).
- **Organizador/director:** Slow Food y el Ayuntamiento de Bra.
- **Tipo de visitantes:** Cheese tiene un formato de feria-mercado. Por este motivo, los visitantes tienen un perfil muy diverso. Hay quien acude a la feria con el fin de hacer negocios entre empresas (distribuidores, propietarios de tiendas *gourmet*, profesionales del sector) y quien visita Cheese para comprar productos y como actividad de entretenimiento.
- **Superficie:** 10.000 m² de áreas habilitadas, además del centro histórico de la ciudad de Bra.
- **Sectores y productos representados:** En la Feria se presentan quesos, embutidos, vinos naturales y cervezas artesanales.

1.2. Actividades de promoción de la feria por parte de la Oficina Económica y Comercial

La feria fue visitada por parte del personal de la Oficina Económica y Comercial de Milán, que aprovechó la ocasión para intercambiar impresiones con las empresas españolas participantes, conocer de primera mano la actualidad y las tendencias del sector, e informar a las empresas sobre los servicios ofrecidos por ICEX y las Oficinas Económicas y Comerciales en el exterior. De este modo, se ofreció a las empresas españolas la oportunidad de expresar su opinión sobre la feria, el mercado italiano y, en general, la situación del sector en España y a nivel internacional.



2. Descripción y evolución de la feria

2.1. Organización

2.1.1. Organizadores y colaboradores

- Organizadores:
 - **Slow Food:** Via Mendicità Istruita, 14; 12042 Bra (CN); +39 0 172 419611; info@slowfood.it.
 - **Città di Bra:** Piazza Caduti per la libertà, 14; 12042 Bra (CN); +39 0172.438111; comunebra@postecert.it.
- Con el apoyo de:
 - **Regione Piemonte:** Piazza Castello, 165; 10122 Torino (TO); +39 800 333 444.
- Con el patrocinio de:
 - Ministero della Transizione Ecológica.
 - Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.
 - Ministero del
Turismo. <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/202>
- Con la contribución de:
 - **Fondazione CRC:** Via Roma, 17; 12100 Cuneo (CN); +39 0171.452711; info@fondazionecrc.it.



- **Fondazione CRT:** Via XX Settembre, 31; 10121 Torino (TO); +39 011 5065 100; info@fondazionecrt.it.

- **Socios oficiales:**

- BB Bell
- BPER (Banca Popolare Dell 'Emilia Romagna)
- Egea
- Parmigiano Reggiano
- Pastificio di Martino
- Quality Beer Academy
- Reale Mutua

2.1.2. Organización de la feria

La organización de la feria adopta una estructura de feria-mercado en la cual los expositores pueden tanto ofrecer sus productos para degustación como venderlos directamente al público. Asimismo, los stands están concebidos como pequeños espacios al aire libre, repartidos a lo largo de las calles, asemejándose en su conjunto a un mercadillo de barrio.

La edición de 2021 contó con 10.000 m² de espacios organizados además de las muchas áreas de Bra que sirvieron de zona expositiva. Este año los espacios se distribuyeron y organizaron de forma diferente, para permitir un flujo ordenado de personas y evitar las aglomeraciones. Fueron los siguientes:

- **Área mercado:**
 - Mercado Italiano.
 - Mercado Internacional.
 - Afinadores y Seleccionadores.
- **Productos “Baluarte” de Slow Food:**
 - Embutidos Naturales.



- Quesos Naturales.

• **Áreas Slow Food:**

- Sala de Prensa.
- Conferencias Auditorio CRB.
- Pequeños y Naturales.
- Casa de la Biodiversidad.
- Casa Slow Food.
- Gran Sala de los Quesos / Enoteca¹.
- Casa de la Mantequilla y el Helado.
- Recepción de Eventos.

• **Área Socios Cheese 2021** (gran plaza XX Settembre):

• **Quioscos y Área Institucional:**

- Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales y del Turismo (MIPAAFT).
- Ayuntamiento de Bra.
- Assopiemonte DOP e IGP (Regione Piemonte).
- Terres Monviso MAB UNESCO.

• Cocinas de Calle.

• Área *Food Truck*.

• Área Cerveza Artesanal.

La ruta del queso continuaba a 6 km de Bra, en Pollenzo, que es el otro gran centro de actividades del Cheese 2021. Allí se organizaron talleres de degustación dedicados al maridaje de vinos y quesos en el Banco de Vinos y citas para cenar en el *Ristorante Albergo dell'Agencia*. El programa

¹ El Banco del Vino seleccionó 300 etiquetas, la mitad de ellas piemontesas, de bodegas reseñadas en la Guía Slow Wine 2021.

de Pollenzo también incluía la oportunidad de visitar la Universidad de Ciencias Gastronómicas y participar en un interesante taller de análisis sensorial.

Además, el domingo los visitantes de Cheese pudieron aprovechar el mercado Slow Food Bra Earth para comprar quesos de leche cruda de oveja y de vaca de las granjas locales, aves de corral, carnes blancas, embutidos, frutas y verduras, miel, avellanas, pan y pastelería artesanal.

2.2. Eventos

El programa de la Feria es de gran extensión, ya que el evento tiene un carácter muy abierto, dirigiéndose a un público muy diverso (distribuidores, compradores, familias, productores...). Entre los eventos principales, cabe citar:

- Inauguración oficial de Cheese 2021 y del Premio a la Resistencia del Queso.
- Firma del Protocolo entre Slow Food Italia y la Federación Italiana de Establecimientos Públicos (FIPE).
- Conferencia "Antes de los embutidos, considere los animales". En el marco de esta conferencia se presentaron las investigaciones de Slow Food sobre los embutidos europeos con DOP² e IGP³.
- Celebración de la investidura de BBell como socio colaborador de Slow Food Italia.
- Conferencia "Si desaparecen las praderas naturales", donde se resaltó la escasez de estas y su valor natural paisajístico y agronómico.
- Presentación del libro *Carissimo Artusi* de Brian Freschi y Stefano Tirasso, publicado por Slow Food Editore.
- Conferencia "El Atlas Gastronómico de los Baluartes Slow Food", la última publicación de Slow Food: un viaje por Italia a través de variedades vegetales, razas animales, panes, quesos y postres.
- Proyección de "Cru, la resistencia de los granjeros" y aperitivo en el cine.
- Conferencia "¿Qué es el bienestar de los animales?".
- Conferencia "Turismo gastronómico: ¿Quiénes son, qué hacen y qué quieren?".

² DOP: Denominación de origen protegida.

³ IGP: Indicación geográfica protegida.



- Presentación y firma del Protocolo entre Slow Food Italia y el Instituto Zooprofiláctico Experimental de Piamonte, Liguria y Valle de Aosta.
- Conferencia “El patrimonio lácteo de Basilicata” en el Geoportal de la Cultura Alimentaria.
- Conferencia de prensa "Cheese 2021 cierra. ¡Nos vemos en Terra Madre!”.

Muchos de estos eventos fueron acompañados de degustaciones de productos. El programa completo de las actividades que se realizaron está disponible en la página web: <https://cheese.slowfood.it/>

2.3. Datos estadísticos de participación

2.3.1. Expositores

Participaron 250 expositores (340 en 2019), entre ellos 21 afinadores⁴ de Bélgica, Francia, Alemania, Países Bajos, Portugal, España, Suecia y Suiza. También hubo 43 Baluartes Slow Food⁵ de Italia, Suiza e Irlanda, 9 stands regionales de Basilicata, Campania, Friuli Venezia Giulia, Marche, Piamonte, Puglia, Sicilia, Valle de Aosta y Liguria, 10 *food trucks* y 7 cocinas de calle y más de 20 restaurantes italianos recomendados por la *Guía de la Cerveza Italiana*.

2.3.2. Participación española

La participación española en Cheese 2021 contó con un total de 8 empresas de queso, de las cuales 3 participaron de forma agrupada a través de la Comunidad de Slow Food denominada “Alimentos del Camino de Santiago”. Dentro del mismo grupo se presentó también 1 empresa de sidra.

Cabe destacar que la empresa **El Cultivo** realizó el taller “España se encuentra con Turín” (*Spain meets Turin: great Iberian cheeses and vermouth*), donde se presentaron diversos quesos y se maridaron con el vermut, bebida originaria de Turín.

⁴ Los afinadores seleccionan las piezas de queso de corta maduración y las distribuyen en cámaras, según la temperatura y los grados de maduración que necesiten.

⁵ Los baluartes son proyectos a pequeña escala concebidos por Slow Food en 2000 para ayudar a productores alimentarios artesanales a conservar sus métodos de trabajo y protocolos de elaboración tradicional y artesanal. Se basan en contextos geográficos locales específicos en el mundo.



En el anexo 5.1 de este informe se facilita el listado de expositores españoles, con sus respectivos datos de contacto.

2.3.3. Visitantes

No se han publicado datos oficiales sobre la participación de visitantes en 2021. Sin embargo, se estima que las cifras se han reducido bastante en relación con la última edición, que contó con unos 300.000 asistentes. Ello se debe principalmente a la anomalía de la edición, dado que sigue habiendo medidas restrictivas por la pandemia de COVID-19 y existen mayores complicaciones para viajar. Estos factores penalizan significativamente el número de visitantes cuando se trata de un evento de carácter ampliamente internacional como lo es Cheese.

2.4. Plano del recinto



3. Tendencias y novedades presentadas

Cheese es la feria internacional más conocida dedicada al queso en todas sus formas. Está organizada por Slow Food, un movimiento internacional con miembros en casi 80 países, entre ellos España. Esta organización fue fundada en Bra por Carlo Petrini y desde 1986 ha estado promoviendo valores como la protección de la herencia gastronómica y la agricultura biológica y la defensa de la biodiversidad animal y vegetal. Por ello, Slow Food admite como expositores únicamente productores artesanales. En el caso de los quesos, esto se traduce en la participación exclusiva de quesos elaborados con leche cruda. Es por ello por lo que muchas veces se le describe como un movimiento “eco-gastronómico”, en defensa de una alimentación “buena, limpia y justa”.

3.1. Novedades

En 2019, Cheese iba acompañado del eslogan “Naturale è possibile” (lo natural es posible). El tema de 2021 fue "Consideremos a los animales": elegido para hacer reflexionar una vez más sobre la importancia de proteger la biodiversidad.

Una de las novedades de esta edición fue el espacio del Gusto, donde se organizaron encuentros y aperitivos "musicales" por las tardes, con la participación de chefs y músicos reconocidos en Italia. Por las mañanas, tuvieron lugar reseñas de prensa comentadas con el director de *La Stampa* y el de *La Repubblica*.

Por otro lado, los talleres de degustaciones ya existentes en otras ocasiones volvieron a Cheese 2021, e incorporaron este año una serie de 10 citas en las que los protagonistas fueron los cocineros de la *Alianza Slow Food* que probaron los platos elaborados con uno o varios quesos de los baluartes de los diversos territorios o con carne de razas locales recorriendo Italia a través de su gastronomía.



Estos talleres fueron:

- Quesos azules y cervezas.
- Charcutería alternativa.
- Afinadores: Joseph Paccard (Francia).
- Afinadores: Kaasaffineurs Van Tricht (Bélgica).
- Alianza de Cocineros: del Lacio a Egipto, ida y vuelta.
- Alianza de Cocineros: los pastos de Suiza.
- Piamonte: Barolo 2007-2017 y Toma de Valchiusella.
- Vaca, oveja y cabra.
- Vinos oxidados y quesos curados de forma natural.
- España se encuentra con Turín.

3.2. Medio ambiente

Cabe destacar el esfuerzo por parte de los responsables por minimizar el impacto medioambiental del evento. De hecho, el porcentaje de residuos clasificados durante los cuatro días del evento alcanzó un récord del 93,46 %, lo que permitió recuperar casi la totalidad de las más de 78 toneladas de residuos recogidas. El mérito del resultado corresponde en gran parte al sistema de "patrullas de basura" desarrollado por el Ayuntamiento de Bra en colaboración con la empresa que presta el servicio, Energetikambiente, del consorcio Ambiente 2.0. Igual de fundamental fue la contribución de los cerca de 100 voluntarios de diversas asociaciones locales que atendieron la ciudad durante Cheese 2021, demostrando un gran trabajo en equipo.

Cada estación de residuos estaba equipada para recoger papel, plástico, residuos orgánicos, RSU, metales y vidrio. Gracias al uso de vajillas biodegradables y compostables, la cantidad de residuos "húmedos" recogidos superó el 35 % del total (más de 27 toneladas), sólo superada por la cantidad de papel recuperado, que fue del 36,35 % (28,42 toneladas). Le siguen a cierta distancia el vidrio (13,2 %), el plástico (7,96 %), el aluminio (250 kg, 0,32 %) y el aceite usado (460 litros).

Por último, una vez más se optó por la ecología en el caso del queso: los puestos de los expositores se realizaron con palés ecológicos que al final del evento volvieron a la finalidad para la que fueron producidos, es decir, la logística.

3.3. El mercado del queso en Italia

A propósito de la ocasión, fueron publicados por Ismea, con las últimas estadísticas de comercio exterior del ISTAT, los datos sobre la situación actual del sector del queso en Italia.

A pesar de las dificultades de la pandemia y de la fuerte desaceleración del comercio mundial, Italia exportó en 2020 463.000 toneladas de quesos y productos lácteos (aumento del 1,7 % respecto a 2019) por un valor de 3,1 millones de euros (-3 %), manteniendo su título de tercer exportador mundial, por detrás de Alemania y Países Bajos, y confirmando su posición de primer proveedor de Francia y Estados Unidos. Tras un ligero descenso del valor de las exportaciones en 2020, el primer semestre de 2021 registró un aumento tanto en cantidad (11 %) como en valor (13 %) en comparación con el mismo periodo del año anterior. Ello se debe a la reanudación del consumo fuera del hogar en los principales países clientes, tras la relajación de las medidas restrictivas provocadas por la pandemia y, en lo que respecta a Estados Unidos, la eliminación de los aranceles establecidos desde octubre de 2019 hasta febrero de 2021.

Italia se posiciona en sexto lugar como mayor consumidor de queso del mundo con una media de consumo anual de 22 kg por habitante, por detrás de Francia (27 kg), Dinamarca (27 kg), Islandia (26 kg), Finlandia (25 kg) y Alemania (24 kg)⁶, según datos de Euromonitor International, que espera que el consumo mundial de queso aumente más del 2 % en cinco años. El sector en Italia ha registrado un crecimiento global del 10 % en 2020, con una facturación de 7.000 millones de euros.

En el mercado italiano, las compras de productos lácteos disminuyeron en el primer semestre de 2021 en comparación con los valores récord de 2020, pero se mantuvieron por encima de los niveles anteriores a la pandemia. La contracción del consumo doméstico en 2021 mostrada por el panel de hogares de Ismea-Nielsen, fue del 4,2 % en volumen, tras un pico de +10 % en 2020. Sin embargo, la comparación con la época prepandémica muestra una clara mejora de las compras de productos lácteos en 2021: aumento del 6,7 % en volumen respecto a 2019.

⁶ En Europa se consume una media de 17 kg de queso per cápita.



Algunas categorías de productos consiguieron mejor que otras capitalizar el legado de las restricciones por la COVID-19 y fidelizar a los consumidores, como es el caso de los quesos frescos (especialmente la *mozzarella*), que limitaron el descenso en 2020 al 3,9 %, manteniendo un diferencial positivo con 2019 de incluso el 11 %. Entre los quesos con DOP, a destacar la *Mozzarella di bufala* y los quesos *Montasio*.

Ampliando el enfoque del análisis a los últimos cinco años, antes de la pandemia, el sector de la leche y los derivados del queso pasó por una fase de progresivo descenso de los volúmenes comprados. Se han producido muchos cambios en los hábitos de consumo, tanto en los canales de distribución elegidos como en el posicionamiento del queso dentro de la dieta de cada tipo de familia. Las parejas jóvenes con hijos pequeños fueron las que mostraron una mayor desafección al consumo de queso en el quinquenio, reduciendo paulatinamente la presencia del queso en su dieta (-5 % en volumen entre 2016 y 2020). El queso alcanzó mayor atractivo en los hogares compuestos por padres con hijos adolescentes, para los que el consumo de queso aumentó 15 % en cinco años, con una recuperación excepcional en el último año. Los jóvenes solteros también han mostrado un dinamismo excepcional en el periodo de la pandemia (+21 %), lo que supone un verdadero redescubrimiento del producto tras un periodo de escaso interés.



4. Valoración

4.1. De la participación española

Teniendo en cuenta la excepcionalidad de esta edición, las empresas españolas manifestaron estar satisfechas con el desarrollo de la Feria, con características que se alejan de lo habitual (medidas antiCOVID). La mayor parte de las empresas lleva asistiendo a Cheese desde hace varios años, por lo que son conocedoras de la importancia de estar presentes en este evento, y tienen intención de seguir participando en las ediciones futuras.

El objetivo principal de las empresas participantes es la búsqueda de distribuidores. De hecho, manifestaron haber establecido contacto comercial con tiendas especializadas, restaurantes y distribuidores. Sin embargo, al tratarse Cheese de una feria-mercado, donde el cliente final puede comprar el producto durante el evento, las empresas transmiten su interés por vender, tanto para cubrir los costes de asistencia como para obtener beneficios. En este sentido, cuando el personal de la Oficina Económica y Comercial Española de Milán visitó la Feria, la mayoría de los quesos ya habían sido vendidos por las empresas.

En cuanto a los productos españoles, se presentaban sobre todo quesos del norte y centro de España. Algunas de estas empresas están ya presentes en el mercado italiano, mostrando abiertamente su interés por ampliar su red de clientes en Italia.

Una cuestión muy comentada entre los profesionales españoles del sector en la Feria fue la necesidad de organizar en España un evento con características parecidas a las de Cheese, que podría ser interesante para el desarrollo del sector en nuestro país.

4.2. Recomendaciones

La participación en Cheese puede ser muy positiva de cara a conseguir nuevos contactos, no sólo italianos, sino también de otros mercados. Por esta razón, se recomienda preparar con antelación



la presencia en la feria y disponer de personal que hable inglés e italiano, así como de folletos de la empresa en ambos idiomas.

Por último y debido a las características singulares del evento, se recomienda disponer de un volumen considerable de productos para hacer frente a las ventas directas al público durante los cuatro días del evento. Es importante primar los quesos monoporción, ya que serán más fáciles de vender a los visitantes.

4.3. Servicios Personalizados

ICEX España Exportación e Inversiones ofrece servicios de consultoría personalizada a través de su red de Oficinas Económicas y Comerciales en el exterior, cuyo catálogo puede consultarse directamente [aquí](#).

La Oficina Económica y Comercial de España en Milán cuenta con un grupo de profesionales especializados por sectores, lo que asegura a las empresas un profundo conocimiento del mercado, así como de los instrumentos más adecuados para la entrada, para el establecimiento en el país o para potenciar la presencia en el mercado italiano.

Dentro del marco de servicios ofrecidos por el ICEX y teniendo en cuenta las características específicas del mercado italiano, la Oficina Económica y Comercial de Milán, una vez analizada la empresa y su solicitud, propondrá el servicio que más se adapte a las necesidades de la misma.

En lo que a la participación en ferias en el exterior se refiere, la Oficina ofrece un Servicio de Apoyo Logístico que consistiría, entre otras posibles acciones, en la presentación en italiano de la empresa y en la consiguiente comunicación relativa a su presencia en feria. Asimismo, se pone a disposición de la empresa un Servicio de Seguimiento post feria en el que se incluye información ampliada de los contactos realizados en la misma.

Se informa también que esta Oficina Económica y Comercial en Milán pone a disposición de las empresas españolas el Centro de Negocios en Milán, un servicio con todos los recursos a su alcance, incluyendo la posibilidad de alquiler de despachos/sala de reuniones, a través del cual los exportadores españoles podrán impulsar sus contactos con los profesionales italianos sin necesidad de contar con infraestructura propia en Italia. Pueden consultar todo tipo de información sobre el tema en el siguiente enlace: [Centro de Negocios de ICEX en Milán](#).



5. Anexos

5.1. Organismos españoles

ICEX España Exportación e Inversiones	Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en Milán
Paseo de la Castellana, 278 28046 Madrid, España Tel. +34 913 496 100 Fax. +34 914 316 128	Vía del Vecchio Politecnico, 3 20121 Milano, Italia Teléfono: +39 02 781 400 Fax: +39 02 781 414
E-mail: icex@icex.es	E-mail: milan@comercio.mineco.es
Web: www.icex.es	Web: http://www.icex.es/icex/es/navegacion-principal/todos-nuestros-servicios/informacion-de-mercados/paises/navegacion-principal/portada/index.html?idPais=IT

5.2. Asociaciones del sector

AFIDOP. Associazione Formaggi Italiani DOP.

Dirección: Via Adige, 20 - 20135 Milano (Oficina Assolatte).

Web: www.afidop.it

Tel. 02/72021817 - fax 02/72021838

e-mail: segreteria.milano@afidop.it

ASSOLATE. Associazione Latte e Derivati.

Dirección: Via Adige, 20 - 20135 Milano

Web: www.assolatte.it

Tel. 02/72021817 - fax 02/72021838

e-mail: assolatte@assolatte.it

ONAF. Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio.

Dirección: Via Castello 5 - 12060 Grinzane Cavour, Cuneo.

Web: www.onaf.it/

Tel. 0173231108- fax 0173231108

e-mail: onaf@onaf.it



5.3. Listado de expositores españoles

Empresa	Lugar de procedencia	Web	Contacto
PONCELET QUESOS	C. Argensola, 27, 28004 Madrid	www.poncelet.es	adrianmartin@poncelet.es
QUESERÍA CULTIVO (CULTIVO DE ARRANQUE, S.L.)	C. Conde Duque 15, 28015, Madrid	www.queseriacultivo.com	hola@queseriacultivo.com
QUESERIA ENTREMONTES	C. Ramón Y Cajal, 16, 13109 Puebla de Don Rodrigo, Cdad. Real	No tienen página web	mariocqch@gmail.com
QUESERIA LA ANTIGUA DE FUENTESAUCAO (GESTION AGROGANADERA SL)	Cam. de Salamanca, 32, 49400 Fuentesauco, Zamora,	www.queserialaantigua.com	alejandra@queserialaantigua.com
QUESOS LA CABEZUELA / (ROYUELA CHEESE COMPANY SL)	Cam. De Navahonda, 3, 28214 Fresnedillas De La Oliva, Madrid	No tienen página web	ilroyuela@quesoslacabezuela.com
SLOW FOOD COMMUNITY FOOD / CAMINO DE SANTIAGO			
REY SILO	Pl. Salcedo, 2, 33120 Pravia, Asturias	www.reysilo.es	pascual@reysilo.es
CASÍN REDES	C. Reciegos, 33990 Campo de Caso, Asturias	www.quesocasin.com	lobetoalvarez@gmail.com



QUESOS VILLASAN	San Justo, 33300, Villaviciosa, Asturias	www.quesosvillasan.com	hola@quesosvillasan.com
SIDRA EM E HIBERNIS	El Gobernador s/n 33315 Villaviciosa · Asturias	www.martinezsopenahermanos.com	info@sidraelgobernador.com



ICEX

Si desea conocer todos los servicios que ofrece ICEX España Exportación e Inversiones para impulsar la internacionalización de su empresa contacte con:

Ventana Global

913 497 100 (L-J 9 a 17 h; V 9 a 15 h)
informacion@icex.es

Para buscar más información sobre mercados exteriores [siga el enlace](#)

www.icex.es



ICEX España
Exportación
e Inversiones