

QUESERÍAS
VISITABLES

Camminos
del
Queso

QUESOTURISMO EN LA PROVINCIA DE VALLADOLID



**DIPUTACIÓN
DE VALLADOLID**



**ALIMENTOS
DE VALLADOLID**
A gusto de todos



ALIMENTOS DE VALLADOLID

A gusto de todos

1. Quesería Cantagrullas
2. Quesería Campoveja
3. Quesería La Cruz del Pobre
4. Quesos Félix
5. Quesos Hernández García
6. Los Quesos de Juan
7. Quesos Muñiz
8. Quesería Tradicional Pico Melero
9. Quesos Quevedo
10. Museo del Queso



Villalón
de Campos



Villalba de
los Alcores



Valoria
la Buena

Valladolid



Sardón
de Duero



Serrada



Mojados



Pedrajas de
San Esteban



Medina
del Campo



Ramiro

Nos encontramos en un momento de proceso de modernización de las empresas del sector agroalimentario de la provincia de Valladolid. Tenemos la suerte de contar con gente joven muy preparada que procede de empresas familiares, de segunda y tercera generación, que continúan con la tradición y que están desarrollando proyectos totalmente innovadores en sus explotaciones. El queso es un ejemplo muy claro de todo este proceso y estos jóvenes artesanos están elaborando unos nuevos tipos de queso hasta ahora desconocidos en las queserías de Valladolid.

Históricamente hemos sido una provincia con quesos de oveja curados, semicurados, viejos o añejos. Pero desde hace unos pocos años el sector se ha reconvertido produciendo unos quesos excepcionales y novedosos como pastas blandas, quesos fundidos, quesos azules o cremas de quesos con diversos sabores, entre otras delicias.

El sector del queso está en auge y prueba de ello es la gran cantidad de premios nacionales e internacionales que está recibiendo. Nuestras queserías, año tras año, ofrecen cada vez más visitas y catas al público, por lo que podemos afirmar que nuestros quesos y maridajes suscitan gran interés entre el público general y entre la gente más joven en particular, algo que desde la marca Alimentos de Valladolid, a gusto de todos, nos alegra y hace sentir muy orgullosos.

Conrado Íscar Ordóñez

Presidente de la Diputación de Valladolid





Camino del Calvario, s/n
47453 Ramiro
(Valladolid)
Tel. 696 168 677
ruben@granjacantagrullas.com
www.granjacantagrullas.com

Quesería Cantagrullas

Granja Cantagrullas es un pequeño e innovador obrador en el que se elaboran quesos, leches fermentadas y mantequilla. Localizado en Ramiro, al sur de la provincia de Valladolid, arranca en 2011 transformando la leche de las ovejas de raza castellana de la explotación familiar y hoy constituye una de las queserías de referencia a nivel nacional, tanto por sus singulares elaboraciones como por la estrategia de ventas y comunicación apoyada en una estrecha relación con decenas de restaurantes reconocidos con una o varias estrellas Michelin.

Horarios de visita

Sábados y domingos.

1h 30min de duración cada visita + degustación.

Condiciones

Imprescindible reserva. Grupo mínimo 4 personas. Grupo máximo de 8 personas.

Precio y programa

35€ por persona.

Visita a las instalaciones de elaboración y afinado de quesos.

Degustación de los quesos elaborados, armonizada con vinos de la región.



Ctra. Matapozuelos, 62
C/ El Porro, 62
47231 Serrada (Valladolid)
Tel. 983 559 405
quesoturismo@quesoscampoveja.com
www.quesoscampoveja.com

Quesos Campoveja

Quesos Campoveja, somos una empresa quesera ubicada en el corazón de Castilla y León. Nos encontramos dentro de la provincia de Valladolid, más exactamente en Serrada, excelente lugar para los amantes del queso y el vino. Los quesos Campoveja se obtienen a través de un proceso de elaboración de carácter artesanal a partir de leche cruda de oveja, sin pasteurizar ni homogenizar.

Actualmente, estamos inmersos en un proceso de reforma que tendrá su reapertura al turismo en enero de 2024 con un plan global de turismo quesero que incluirá excursiones, talleres, eventos y muchas más actividades. No obstante, podéis acudir a la “Quesería del Mercado del Val”, donde se pueden adquirir no solo los quesos Campoveja sino muchos otros de la provincia y la mejor selección de quesos nacionales e internacionales, como también tablas de surtido de quesos para cualquier celebración, evento o regalo que se quiera hacer.

Horarios de visita

Para más Información de horarios, condiciones y precios de la visita a través del e-mail: quesoturismo@quesoscampoveja.com



C/ Palomar, 5
47430 Pedrajas de
San Esteban (Valladolid)
Tel. 983 605 501
info@lacruzdelpobre.es
www.lacruzdelpobre.es



Quesería La Cruz del Pobre

Hace 14 años comenzamos a elaborar los quesos de La Cruz del Pobre. Quesos únicos ya que contamos con ganadería propia, únicamente usamos leche de nuestras propias ovejas, controlamos su alimentación y su ordeño mecánico, su estabulación nos permite aislarlas de fenómenos atmosféricos y su tranquilidad. Para hacer nuestros quesos usamos la receta de nuestra abuela Vicenta, que hace más de 70 años elaboraba queso. La leche cruda, el cuajo natural y la sal, son los ingredientes que tienen nuestros redonditos.

Horarios de visita

Sábados a las 12 de la mañana.

Condiciones

Imprescindible reserva. Grupo mínimo 8 adultos.

Para grupos mayores, consultar.

Precio y programa

7€ niños (a partir de 4 años).

15€ adultos maridaje con vino verdejo (Chapirete Selección Rueda)
o tinto Vino Miniña (DO Ribera del Duero).





Ctra. CL 610, km 26,5
47231 Serrada (Valladolid)
Tel. 659 556 120 · 983 559 106
info@quesosfelix.es
www.quesosfelix.es

Quesos Félix

Armando Sanz, hijo de Félix, se forma como maestro quesero, dedicado con esmero a la tradición familiar: la elaboración de quesos artesanales de gran calidad con leche cruda de oveja de Castilla y León. “Llevo más de 25 años manteniendo el saber hacer de generaciones pasadas”. Mantenemos la receta original de 1952 y seguimos los procesos de antaño innovando lo justo para no perder la esencia. El resultado es un queso fino, delicado y sutil, acorde con el paladar del cliente actual.

Horarios de visita

Sábados por la mañana.

Condiciones

Imprescindible reserva. Grupo mínimo 6 personas. Grupo máximo 12 personas.

Para grupos mayores consultar.

Precio y programa

15€ por persona.

Visita a la fábrica con explicación del proceso de elaboración y afinado del queso.

Degustación final de nuestros productos acompañada con vino de la zona.



Ctra. de Valladolid, s/n
47639 Villalba de los Alcores
(Valladolid)
Tel. 983 721 688 · 616 355 677
info@quesosherandezgarcia.com
www.quesosherandezgarcia.com

Quesos Hernández García

Empresa familiar dedicada tradicionalmente a la elaboración del queso de oveja, trabajado con leche cruda, procedente de los rebaños de nuestro entorno emplazado en la comarca Montes Torozos.

Horarios de visita

Sábados por la mañana, de 10 h a 14 h.

Condiciones

Imprescindible reserva. Grupo mínimo 15 personas.

Precio y programa

8€ por persona.

Visita guiada por toda la industria finalizando con cata de queso acompañada de vino.





Avda. Lope de Vega, 3
(junto a las Reales Carnicerías)
47400 Medina del Campo
(Valladolid)
Teléfono 635 53 12 33
info@losquesosdejuan.com
www.losquesosdejuan.com



Los Quesos de Juan

En enero de 2014 nace un espacio dedicado en exclusiva al queso artesano, al queso elaborado con leche cruda preferentemente, a quesos que proceden de pequeños obradores y talleres en los que muchas familias trabajan para ofrecernos auténticas joyas lácteas con distintas formas, colores, aromas, perfumes, texturas y sabores.

En la tienda podrás encontrar unas sesenta referencias, siempre en el mejor estado de conservación, pues planteamos un espacio en el que los quesos descansan sobre madera hasta el momento de su venta, y con una temperatura y humedad adecuadas. Hemos procurado reproducir las condiciones de las cuevas o cámaras de afinado, para que el queso se encuentre en perfectas condiciones cuando vengas a probarlo. También disponemos una gran variedad de productos de proximidad y de Alimentos de Valladolid.

Mesas de quesos personalizadas para evento, cestas regalos con productos de Alimentos de Valladolid, pedidos, catas a la carta y a domicilio previa reserva.

Horarios de visita

Mañanas: 12:00 h (excepto lunes). Tardes: 19:00 h (excepto lunes y domingo).

Condiciones

Imprescindible reserva. Grupo máximo 15 personas.

Precio y programa

13€ por persona. Mínimo 4 personas. Cata de 5 quesos de Alimentos de Valladolid maridado con DO Rueda - Verdejo.

18€ por persona. Mínimo 6 personas, reserva de horario previamente.

Visita combinada con el Museo del juguete - Ricordi juegos Reunido y cata de 5 quesos maridado con DO Rueda - Verdejo.

15€ por persona. Mínimo 4 personas. Cata de 5 quesos de Alimentos de Valladolid maridado con DO Rueda - Verdejo y visita a las Reales Carnicerías.



Ctra. Megeces, s/n
47250 Mojados (Valladolid)
Tel. 983 607 131
direccion@quesosmuniz.com
www.quesosmuniz.com

Quesos Muñiz

Durante los años 40, casi 50 familias partieron del pequeño municipio zamorano de Villalonso (a 12 kms de Toro) para fundar queserías por todo el país.

Una de ellas fueron los Muñiz, que desde su llegada en 1946, han permanecido vinculados a Mojados más de 70 años en los que su pequeña fábrica es ya el negocio más antiguo del pueblo y una de las queserías más longevas de España.

La incorporación de la tercera generación familiar ha coincidido con novedades en sus productos (requesón y cremas de queso), que mantienen el sello de Quesos Muñiz: sabor, calidad y artesanía.

Horarios de visita

Domingos de 10 a 12 h.

Visitas de 1 hora aproximadamente

Condiciones

Imprescindible reserva. Grupo mínimo 10 personas.

Precio y programa

15€ por persona.

Visita guiada por la quesería y posterior degustación de diferentes quesos con vinos de la zona.





C/ Sardoncillo, s/n
47340 Sardón de Duero
(Valladolid)
Tel. 655 361 390
contacto@picomelero.es
www.picomelero.es



Quesería Tradicional Pico Melero

Queso castellano elaborado de forma artesanal 100% con leche cruda de oveja siguiendo la tradición familiar. Tras un proceso artesanal de fabricación, reposa en la sala de maduración durante al menos seis meses. Se trata de un queso de pasta prensada firme que ofrece al corte una textura suave y alta densidad de color marfil y presenta pocos ojos y desigualmente repartidos. Su aroma y sabor es equilibrado, con recuerdos de aromáticas de la alimentación. La elaboración artesanal no va reñida con las más modernas técnicas sanitarias y de control de trazabilidad en el producto.

Horarios de visita

Sábados y domingos por las mañanas.

Condiciones

Imprescindible reserva. Grupo mínimo 4 personas.

Precio y programa

15€ por persona.

Consiste en visita a la fábrica, explicación del proceso de elaboración y de afinado del queso; además del día a día de la quesería. Finaliza con una degustación de nuestros productos con un vino de la zona. Duración sobre 1h 15 min.



Avda. de Santiago Hidalgo, 36
47200 Valoria la Buena
(Valladolid)
Tel. 983 502 110
rquevedo@queso-quevedo.es
www.queso-quevedo.es

Quesos Quevedo

Quesos Quevedo tiene su origen en 1946, cuando su fundador Santiago Quevedo Vaquero, decidió adentrarse en el fascinante mundo del Queso de Oveja, motivado por su experiencia ganadera.

Su alta calidad, contrastada con la obtención de premios de carácter nacional e internacional, ha sido posible mediante la utilización de Leche de Oveja de raza Churra y Castellana.

En nuestra tienda de la C/ Doctrinos, 10 en Valladolid, donde se realizan las visitas y catas, se ve por medio de una exposición fotográfica, la entrada de la materia prima (leche de oveja) a fábrica, hasta el proceso de elaboración, maduración y expedición de nuestros quesos. Tenemos una pequeña cámara de maduración de quesos, donde se muestra como van madurando los quesos, así como recogemos una exposición de todos los Quesos que comercializamos.

Horarios de visita

Jueves y viernes, de 19:00 h a 21:00 h.

Condiciones

Imprescindible reserva en el 647 500 006.

Precio y programa

25€ por persona. Cata de queso acompañada de agua, cerveza o vino.





Avda. del Parque, 9
47600. Villalón de Campos
(Valladolid)
Tel. 983 740 011 · 663 670 893
turismo.villalondecampos@gmail.com

Museo del Queso de Villalón

El Museo del Queso de Villalón es un proyecto en el corazón de Tierra de Campos, el cual nos invita a conocer el arte milenario de la elaboración del queso y a descubrir el proceso artesanal del Queso de Villalón (queso Pata de Mulo).

El Museo del Queso abre sus puertas para mostrarnos la sabiduría de una villa que desde los tiempos medievales destacó en la comarca por sus ferias y mercados. Entre numerosas mercancías, los famosos quesos que allí se vendían se elaboraban diariamente con la leche recién ordeñada de las ovejas, tal como se sigue haciendo.

La antigua escuela de Villalón, donde antaño se aprendían lecciones nos muestra hoy los secretos de una tradición inolvidable que debemos aprender a descubrir, para conservarla y transmitirla, porque nos pertenece a todos: la elaboración artesanal del Queso de Villalón. A su gran nave central se le suma hoy un edificio anexo con nuevas salas que crean un recorrido lineal alrededor de una plaza, donde Villalón puede celebrar encuentros con su entorno a la vez que degustar un buen queso fresco. El Museo también dispone de un espacio para la Cheese Parade, una muestra artística de enormes esculturas en forma de queso. Además de aulas didácticas, de cata y degustación.

Un espacio adaptado a todos los públicos.

Precio

Entrada General: 3€. **Entrada con Degustación: 10€**
Concertar cita en turismo.villalondecampos@gmail.com

Centros Turísticos de la provincia de Valladolid

1



CENTRO e-LEA Miguel Delibes
C/Costanilla, 12
47862 Uruña (Valladolid)
+34 983 717 502

inforeservas.villalibro@dipvalladolid.es

2



MUSEO DEL PAN
MAYORGA - VALLADOLID

MUSEO DEL PAN
Ctra. Sahagún, 47
47680 Mayorga (Valladolid)
+34 983 751 625

inforeservas.museodelpan@dipvalladolid.es

3



canal de castilla

CENTRO DE RECEPCIÓN DE VIAJEROS
Dársena del Canal de Castilla
47800 Medina de Rioseco (VA)
+34 983 701 925

canal.castilla@dipvalladolid.es

4

matallana

CENTRO DE INTERPRETACIÓN DE LA NATURALEZA MATALLANA

Finca Coto Bajo de Matallana
47639 Villalba de los Alcores (VA)
+34 983 721 599

inforeservas.matallana@dipvalladolid.es

5



EL VALLE DE LOS 6 SENTIDOS

PARQUE INFANTIL EL VALLE DE LOS 6 SENTIDOS
47170 Renedo de Esgueva (VA)
+34 983 661 111

inforeservas.valleesgueva@dipvalladolid.es

6



MPV
museoprovincialdevino
Peñafiel, Valladolid.

MUSEO PROVINCIAL DEL VINO
Castillo de Peñafiel
47330 Peñafiel (Valladolid)
+34 983 881 199

inforeservas.museodelvino@dipvalladolid.es

7



MUSEO DE LAS VILLAS ROMANAS
Ctra. N-601 Valladolid-Adanero, Km. 137
Almenara de Adaja - Puras (Valladolid)
+34 983 626 036

mvr@dipvalladolid.es

8



Castillo de Fuensaldaña

CASTILLO DE FUENSALDAÑA "CASTILLO DE LOS CASTILLOS"
47194 Fuensaldaña (Valladolid)
+34 983 666 199

castillo.fuensaldaña@dipvalladolid.es





**DIPUTACIÓN
DE VALLADOLID**



**ALIMENTOS
DE VALLADOLID**
A gusto de todos

