

PROVINCIA | Subbética

Zuheros reunirá más de 60 tipos de queso artesanal en la XXIII Feria del Queso

La cita se celebrará del 17 al 20 de septiembre con 23 expositores y una previsión de más de 15.000 visitantes

Redacción/Priego Digital

Jueves 10 de septiembre de 2026 - 21:00



La Diputación de Córdoba promueve la XXIII Feria del Queso Villa de Zuheros, que se celebrará del 17 al 20 de septiembre en el Paseo de la Constitución de la localidad, consolidada ya como una de las principales citas de promoción del queso artesanal y del sector caprino en la provincia.

La feria está organizada por el Ayuntamiento de Zuheros, en colaboración con Los Balanchares, Quesería de la Sierra Subbética, y contará con 23 expositores y más de 60 tipos de queso diferentes, procedentes principalmente de

pequeñas industrias artesanas.

El delegado de Desarrollo Económico, Promoción y Empleo de la Diputación, Félix Romero, ha destacado que «la Villa y Señorío de Zuheros vuelve a situar el queso artesanal en el centro de su promoción gastronómica y turística».

Córdoba acoge en noviembre los World Cheese Awards

Romero ha recordado además que 2026 tiene una especial relevancia para el sector quesero cordobés, ya que en noviembre la capital acogerá los *World Cheese Awards*, uno de los certámenes internacionales más destacados del sector.

«Esta fiesta demuestra que el queso está más de moda que nunca y que hay que apostar por los productos de origen, la calidad y la vinculación del producto con el territorio y el paisaje», ha señalado.

Más de 15.000 visitantes previstos

Por su parte, el alcalde de Zuheros, Juan Manuel Poyato, ha subrayado el impacto económico de la feria en toda la comarca.

«La Subbética cordobesa se beneficia de esta fiesta, ya que son más de 15.000 las personas que la visitarán», ha indicado el regidor.

El Ayuntamiento ha habilitado además más de 110 nuevas plazas de aparcamiento a través del Plan de Sostenibilidad Turística en Destino para facilitar el acceso durante los días de celebración.

El papel de las queserías artesanas

El gerente de Los Balanchares, Juan de Dios Serrano, ha puesto el acento en el valor de las pequeñas queserías artesanas, destacando que «fijan población, mantienen a los ganaderos y conservan recetas tradicionales».

La feria busca combinar así promoción agroalimentaria, turismo y dinamización económica en uno de los municipios más emblemáticos de la Subbética.