

El Puente de Sanabria vuelve a acoger el próximo fin de semana la II Feria de Exaltación del Chorizo Zamorano

Diputación, Caja Rural, los hosteleros de la comarca, nueve ayuntamientos, la Marca de Garantía y la empresa Synergias colaboran en esta actividad en

la que habrá música, talleres, catas y un concurso para elegir el mejor chorizo.



*Por Gabinete de Prensa
abr. 28, 2026*

Tras el éxito de la primera edición, la **II Feria de Exaltación del Chorizo Zamorano** vuelve el próximo fin de semana al **Puente de Sanabria**. En esta ocasión, serán 3 días de actividad (**1, 2 y 3 de mayo**), una jornada más que en 2025, que se han hecho coincidir con el puente de mayo. Al tratarse de unas fechas que siempre mueven mucho turismo, los organizadores buscan atraer más visitantes. Porque el objetivo es dar a conocer y poner en valor **uno de los «productos más emblemáticos» de la provincia**, que además cuenta con marca de garantía, y al mismo tiempo **dinamizar la actividad hostelera y la actividad turística** en la comarca sanabresa.

La presentación oficial de la **II Feria de Exaltación del Chorizo Zamorano** ha tenido lugar esta mañana en la sala de prensa de la Diputación Provincial, con la participación del vicepresidente primero de la institución provincial y diputado de Educación, Cultura y Turismo, **Víctor López de la Parte**; el presidente de la Asociación de Hosteleros de Sanabria-La Carballada, **Jesús Rodríguez**; la directora técnica de la Marca de Garantía de Chorizo Zamorano, **Laura Esteban**; la representante de la Fundación Caja Rural de Zamora **Laura Huertos**, y la directora de Synergias, **Canto Marbán**.

Víctor López de la Parte destacó el carácter colaborativo de la feria, en la que se han volcado **varios ayuntamientos de la zona** (Puebla de Sanabria, Cobreros, Coomonte, Galende, Pedralba de la Pradería, Robleda-Cervantes, Lubián, San Justo y Palacios de Sanabria), junto con la **Diputación de Zamora, Caja Rural, la Asociación de Hosteleros de la comarca, Chorizo Zamorano Marca de Garantía y Synergias**, como organizadora del evento.

El vicepresidente informó de la participación de **28 stands**, que no sólo estarán dedicados al **sector cárnico**, sino que, dijo, «ofrecerán una **amplia representación de los productos de nuestra tierra: miel, vino, pan, quesos, artesanía** y otras variedades que forman parte de la riqueza gastronómica y cultural zamorana», en una actividad con «una agenda repleta de **actividades culturales y talleres para todos los públicos**». «Estamos convencidos de que **esta feria será un escaparate excepcional para nuestros productores y nuestra identidad**», declaró.

«**Vamos a seguir fomentando el turismo en esa comarca** en la que el Patronato de Turismo de la Diputación sigue haciendo énfasis en la necesidad de **seguir apoyando a nuestros vecinos sanabreses que tanto sufrieron los incendios** el pasado verano», concluyó el responsable de Turismo de la institución provincial, quien insistió en la idea de que «**Sanabria sigue viva**».

Laura Huertos dijo que la **ampliación a 3 días** es una muestra del **éxito que tuvo la primera edición** de esta feria dedicada a «uno de nuestros productos más queridos».

Canto Marbán recordó que esta actividad nace gracias al impulso de los hosteleros, que «además de trabajar en el día a día, siempre buscan **un revulsivo en su zona, un evento que fuera de marca de la zona**». Y encontraron el chorizo, que recuerda de algún modo el auge que ha tenido el Puente de Sanabria «con esa cantidad de fábricas de embutidos y carnicerías que ha tenido a lo largo de su historia».

Por su parte, **Jesús Rodríguez** agradeció la colaboración de instituciones y asociaciones y **animó a los zamoranos y visitantes a participar** en esta feria de promoción del chorizo y, en definitiva, de la comarca sanabresa.



El programa

Tras la inauguración a las 18.00, la feria abre sus puertas **el día 1 a las 19.00** con un **taller familiar de creación de llaveros artesanales** a cargo de Alba Creaciones.

A las 21.00, cierre de puertas.

El **sábado 2** abren las puertas de la feria a las 12.00 y, a las **13.00**, Laura Esteban conducirá una **cata dirigida de chorizo** en la que explicará cómo se puntúan las bondades y defectos del producto. Tras estas explicaciones, ya el **domingo**, y contando con los asistentes a la feria que quieran participar y a modo de cata popular, van a elegir el **mejor chorizo** de los que participan en la feria.

A las **19.30**, actuación a cargo de la **Escuela de Folclore de Sanabria**.

A las 21.00, cierre de puertas.

El **domingo 3**, a las **12.00**, abre la jornada la **actuación del grupo de gaiteros As Portelas. Recepción de autoridades**.

Durante esta jornada, también tendrá lugar el **concurso que elegirá el mejor chorizo**. El jurado estará integrado por Luis Chico, presidente de la Asociación de Casas Rurales de Castilla y León; Francisco Chimeno, veterinario jubilado que trabajó en la zona; Laura Esteban, de la Marca de Garantía Chorizo Zamorano; Mari Carmen, presidenta de la Asociación de Amas de Casa del Puente de Sanabria; y una panadera muy conocida y querida en Braganza y que aporta ese carácter transfronterizo que la organización ha querido darle a esta feria. El domingo las puertas cierran un poco antes, a las 19.00.