

*"Vive la cultura del queso.  
Descubre el universo Chillón."  
Familia Chillon desde 1899*



## Familia, sabor y tradición

Organiza tu visita:

El discurso museográfico consta de dos vertientes profundamente vinculadas. Por eso en el itinerario el visitante podrá conocer los procesos de la elaboración del queso, centrados originalmente, en los tres estados principales del producto: desde que "es" leche, pasando por la transformación posterior en cuajada y la elaboración natural del queso.

Y además, en distintos puntos de la muestra, podrá conocer la historia familiar de los Chillón desde sus orígenes como queseros a finales del siglo XIX hasta nuestros días.



## Un paseo cronológico

*por la intimidad de esta familia de emprendedores y su producto estrella, el queso.*

**Grupos + 10 pax** Los grupos podrán disfrutar de una visita guiada por las instalaciones del museo, por la fábrica actual y finalizar con una degustación de todos nuestros quesos.  
*Reserva previa.*

**Individuales** Disfruta con tu familia, amigos o pareja de una íntima experiencia gastronómico-cultural. Visita libre por el museo, visita guiada por la fábrica y degustación de diferentes variedades de queso.  
*Reserva previa.*



Sabías que...



*Hasta bien entrado el s. XX, seguía existiendo un cierto tipo de trueque. El queso, el jamón y, lo más curioso... el tocino del cerdo!!! eran intercambiables al peso. En una balanza, el fabricante ponía su queso y en la otra, el comprador, ponía la misma cantidad de jamón o de tocino.*

## Claves

### Leche

La primera parte del recorrido muestra el papel que juega la leche en el proceso de fabricación del queso.

También, la procedencia de ésta y la relación entre el ganadero y el quesero que le compra el producto. Diversos objetos y fotografías ilustran estas relaciones.

### Recipientes

En el itinerario se muestran algunos de los recipientes más antiguos de la familia **Chillón**. Desde cañadones para el ordeño, distintos recipientes de transporte y conservación de la leche, hasta las mantequeras tradicionales con las que la familia **Chillón** fabricaba la manteca.

### Moldes

El museo recoge una amplia variedad de los moldes con los que los **Chillón** han fabricado queso durante los últimos 125 años. Desde los tradicionales cinchos de esparto algunos de los cuales se muestran incluso remendados pasando por latas de conserva que se adaptaban para la fabricación del queso hasta los distintos moldes de metal y los actuales microperforados.

### Audiovisuales

El recorrido ilustra al visitante con una amplia selección de imágenes que ayudan a entender el proceso de fabricación y el mimo con el que la familia **Chillón** trata su producto final. Imágenes y sonido que harán volar la imaginación del visitante.

### El turismo cultural, gastronómico y sensorial se dan cita en en el Museo del Queso Chillón.

Recorre el museo, visita la fábrica, disfruta en la sala de degustación y adquiere los productos **Chillón**. Una experiencia completa y complementaria a la visita por la muy noble muy leal y muy antigua Ciudad de Toro.

### CONTACTO Y RESERVAS

info@quesoschillon.com

tel.: 980 690 950

fax: 980 693 390

móvil: 607 231 040

@quesoschillon

/quesoschillon

www.quesoschillon.com

Ctra. Tordesillas, 11

Pol. Industrial, Parc. 1

49800 TORO (Zamora)

DESDE 1890



CHILLÓN

QUESERÍA

