

galicia

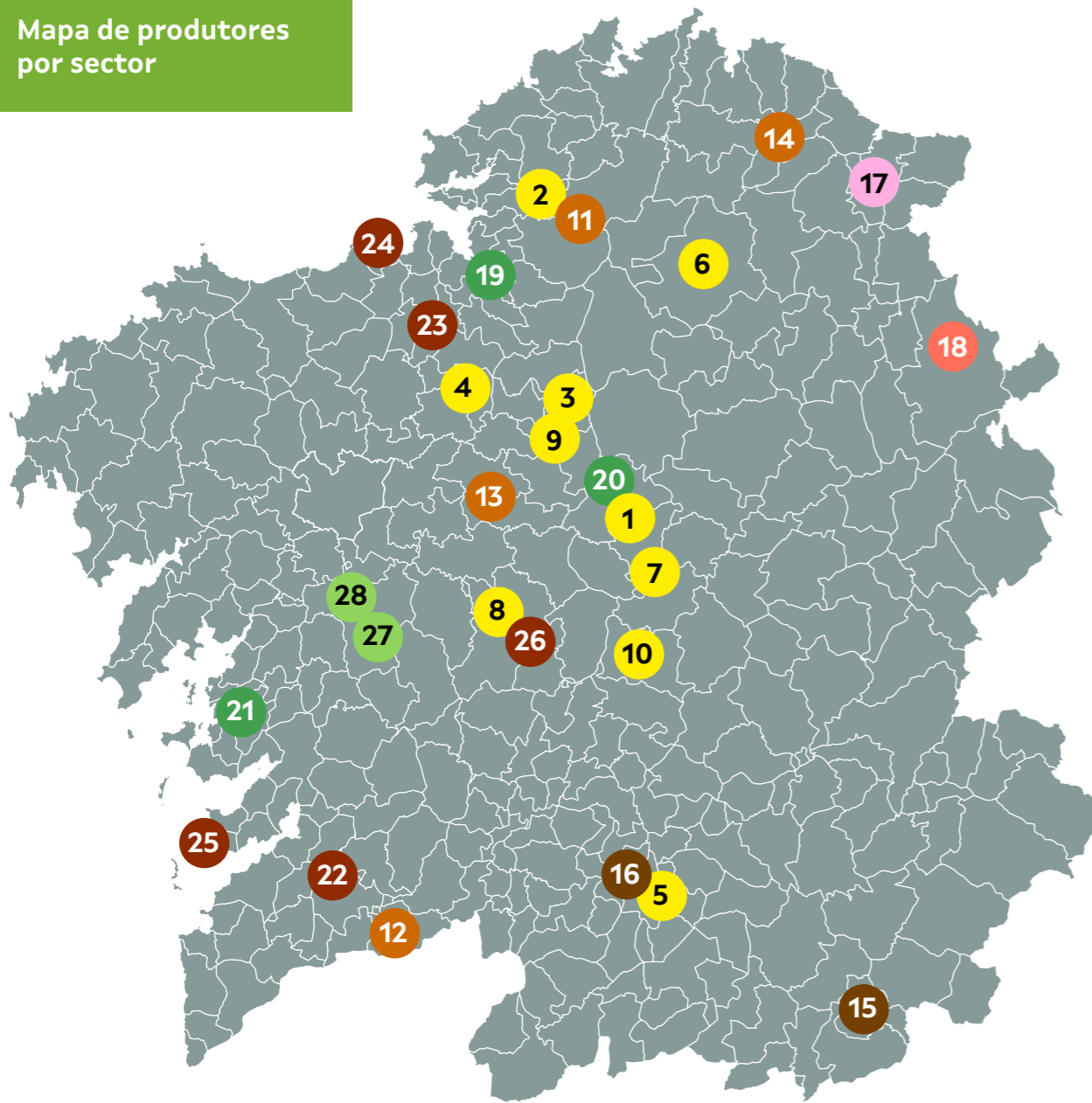
sabores con raíces



XUNTA  
DE GALICIA

GL

## Mapa de produtores por sector



### Queixos e produtos lácteos

- 1. Ecoagroturismo Arqueixal (4-5)
- 2. Cooperativa Campo Capela (6-7)
- 3. Casa do Queixo (8-9)
- 4. Casa Grande de Xanceda (10-11)
- 5. Ecoespazo do Rexo (12-13)
- 6. Queixería Don Crisanto (14-15)
- 7. Granxa Maruxa (16-17)
- 8. Lácteos Pazo de Anzuxao (18-19)
- 9. O Brexeo de Grixalba S.L. (20-21)
- 10. Queixería Airas Moniz (22-23)

### Cárnicos

- 18. Casa Castelao (38-39)

### Tés, infusións e derivados

- 19. Orballo (40-41)
- 20. Muuhlloa / Milhulloa (42-43)
- 21. Pazo Quinteiro da Cruz (44-45)

### Mel

- 11. Casa do Mel de Goente (24-25)
- 12. Cooperativa Condado Paradanta (26-27)
- 13. O Enredo do Abelleiro - Museo Vivente do Mel (28-29)
- 14. O Trobo - Museo do Mel (30-31)

### Cervexa

- 22. Galician Brew (46-47)
- 23. Lutega (48-49)
- 24. MEGA - Mundo Estrella Galicia (50-51)
- 25. Mendiña Galician Craft Brewery (52-53)
- 26. Cervexa Toupiña (54-55)

### Castañas e produtos derivados

- 15. Centro de Interpretación da Castaña (32-33)
- 16. Castañas Petelo (34-35)

### Sidra

- 27. Sidra Camino Atlántico (56-57)
- 28. Sidra Rabiosa - Finca Sobreira Pardemarin (58-59)

### Fabas

- 17. Centro de Interpretación da Faba de Lourenzá (36-37)



## GALICIA, SABORES CON RAÍCES

Galicia conta con importantes atractivos turísticos. A variedade e beleza das súas paisaxes, xunto a unha gastronomía de calidade e prestixio, son dous dos seus piares fundamentais.

Pero non podemos esquecer que, tanto a textura do seu territorio como os sabores das súas cociñas, non serían posibles sen un terceiro ingrediente: os produtores agroalimentarios. Os prados, as plantacións de millo, os eidos de horticoltura, os aproveitamentos forestais..., son manifestacións da intervención do home sobre o territorio, xa que logo son os produtores os que coidan e aloumiñan o tapiz verde de Galicia. A xenerosidade da nosa natureza feraz, e a experta man dos nosos artesáns alimentarios, provén a Galicia da súa recoñecida despensa de calidade.

Galicia sabe ben, porque ten sabores e saberes. Sabores a tradición, a sol e a choiva, ao ritmo vagaroso do paso das estacións. E saberes contrastados pola experiencia e polo agarimo co que se traballa a terra e se coida o medio natural.

Galicia exprésase, tamén, a través da súa cultura ancestral de fondas raíces, e convida os seus visitantes a descubri-la.

Neste contexto, nace a idea de dar a coñecer aos visitantes aquelas instalacións vinculadas co sector primario, agrogandeiro ou de transformación que abren as súas portas aos turistas para que coñezan, de primeira man, a elaboración dos seus produtos, procesos que na maioría dos casos son moi artesanais ou tradicionais, mesmo se estamos nun entorno industrial ou semi-industrial.

É un xeito de poñer en valor un dos sectores chave na economía galega, satisfacendo a un sector da demanda turística actual que procura nas súas viaxes vivir experiencias distintas, que o acheguen ao territorio e ás súas xentes.

“Galicia, sabores con raíces” amosa un cartafol de produtos e de produtores que poden ser visitados, orgullosos do que fan e de como o fan. Desvelar os seus segredos e ser coñecidos na súa intimidade é a súa mellor credencial, seguros de que o visitante poderá valorar así de primeira man a calidade dos seus produtos.

Unha oportunidade de coñecer outra cara de Galicia que, sendo esencia e identidade deste territorio, moitas veces permanece no anonimato. Presentámoslles os seus protagonistas: mel e queixos, plantacións de té, doces de castaña, lúpulo, plantas aromáticas, cervexas artesanais, sidra, fabas de Lourenzá, botelo e androlla, requeixo, iogures...

Convidámoslos a degustar estas novas experiencias....

Bo proveito!



# Ecoagroturismo Arqueixal



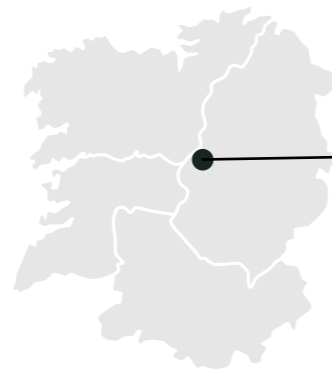
## AS ORIXES

Todo comeza no corazón da comarca da Ulloa cando, hai máis de 30 anos, o actual propietario se incorpora á explotación familiar e recupera varias casas coas que dá orixe a un pioneiro proxecto ecolóxico de ecoagroturismo.

A idea nace a partir da elaboración de queixos. A esta actividade vanse engadindo os outros tres elementos que a día de hoxe conforman os catro piares de Arqueixal: a produción de leite ecolóxico, a queixería -na Denominación de Orixe Protexida (D.O.P.) Arzúa-Ulloa-, o agroecoturismo activo e a cultura do coñecemento da tradición.

Persoa de contacto  
**XOSÉ LUIS CARREIRA**

-  Albá  
27207 Palas de Rei (Lugo)
-  42.84657, -7.88761
-  982 380 251
-  contacto@arqueixal.com
-  www.arqueixal.es



### Produto elaborado

Queixos das Denominacións de Orixe Protexidas (D.O.P.) Arzúa-Ulloa e Tetilla. Iogur. Leite fresco.

Experiencias e actividades vinculadas coa granxa e cos produtos que se elaboran.

### Horario de visitas

Cita previa.

### Prezos

Consultar.

### Tenda

■ Física ■ On line



## QUE FACEMOS?

# E

n Arqueixal apostamos por unha revalorización do rural, con especial atención ao patrimonio etnográfico e etnolóxico. Ofrecemos distintos tipos de experiencias nas que, como visitante, poderás mergullarte na cultura local e formar parte do día a día dunha aldea galega. Poderás realizar actividades vencelladas ao ecoagroturismo como coidar a horta, muxir as vacas, recoller ovos das galiñas ou elaborar queixos artesanalmente.

Tamén hai actividades especificamente deseñadas para nenos e familias ou mesmo para vivir unha experiencia senlleira nunha casa de aldea tal como se vivía nos anos 20 do século pasado.



# Cooperativa Campo Capela

## AS ORIXES

Esta Cooperativa reúne a 33 pequenos produtores, que crían o seu gando nos pastos -cando as condicións climatolóxicas o permiten-. O resultado son produtos artesanais, frescos, co sabor auténtico da nosa terra e con garantía de orixe. Un dos seus queixos está certificado coa Denominación de Orixe Protexida (D.O.P.) Queixo Tetilla.

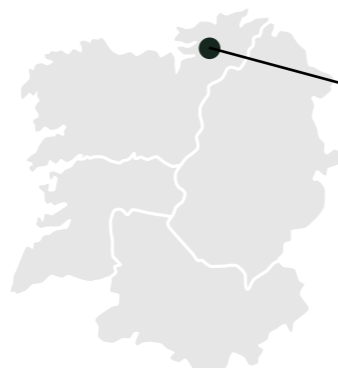
Unha cuarta parte do leite que se comercializa destínase á produción propia de queixos e do resto de lácteos da marca.

A queixería foi distinguida con numerosos premios como a medalla de ouro no campionato do mundo World Cheese Awards.

Persoa de contacto

**VANESSA SECO**

-  Lugar Os Calzados, S/N  
15613 A Capela (A Coruña)
-  43.45423, -8.04752
-  981 459 028 / 618 04 06 65
-  info@coopcapela.com
-  www.campocapela.com



### Produto elaborado

Queixos elaborados con leite cru. Distintas variedades: tenro, semicurado ou mouro, con chourizo de porco celta, Queixo Tetilla Denominación de Orixe Protexida (D.O.P.), queixo de inverno, requeixo, manteigas.

### Horario de visitas

Con cita previa. Venres e sábados.

### Prezos

Consultar, xa que poden variar en función do número de persoas ou características dos grupos.

### Tenda

■ Física ■ On line



## QUE FACEMOS?

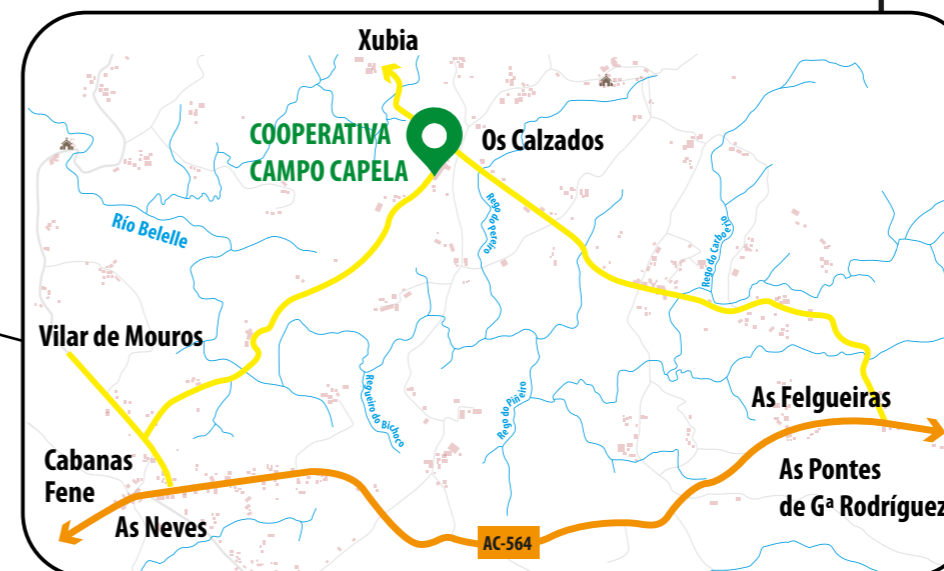
**S**

ituada no lugar de Calzados, no concello da Capela, na súa visita poderedes coñecer as nosas instalacións, onde ademais do requeixo, o produto estrela de "Campo Capela", tamén elaboramos queixo fresco, tenro, semicurado e curado, así como tona e manteiga.

Nunha sala visualizaredes un vídeo sobre a cooperativa e o proceso de fabricación dos produtos, e tamén dispomos doutro espazo para a súa cata-degustación.

Outro dos atractivos que ofrecemos é a visita ás explotacións gandeiras ou á fábrica de pensos. Deste xeito controlamos todo o proceso, dende a alimentación das vacas ata a fabricación dos queixos e derivados lácteos.

Adaptamos as visitas en función da tipoloxía dos colectivos, con programas escolares, técnicos (como escolas de capacitación), familias ou visitantes en xeral.



# Casa do Queixo

## AS ORIXES

A historia é a de Pepe e Isolina no Casal de Abaixo. Ambos, xunto aos irmáns del, coidan dos animais e fan queixos.


Pero no ano 2000 deciden comezar un novo proceso creativo en torno ao queixo, a paisaxe e os costumes tradicionais.


Así, rehabilitan un pallar con cociña para adicalo a tenda-degustación e continúan a súa aventura cun zoo de animais domésticos. A maiores abren un albergue e tamén conservan un muíño co que nos fan voltar ao pasado, ao igual que coa Casa Vella, convertida hoxe nunha tenda-museo.


Dende entón, a Casa do Queixo continúa na procura de ensinar, nestes tempos modernos, como se vivía cando Pepe e Isolina decidiron xuntos facer queixos.


Persoa de contacto


**ÁNGEL LÓPEZ**

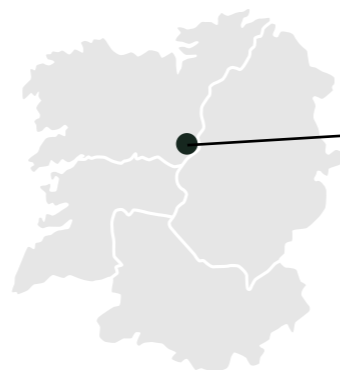
 Casal de Abaixo, 2 Grixalba  
15815 Sobrado (A Coruña)

 43.087, -7.97272

 650 955 265

 info@casadoqueixo.com

 www.casadoqueixo.com



### Produto elaborado

Queixos das Denominacións de Orixe Protexidas (D.O.P.) Tetilla e Arzúa-Ulloa.

### Horario de visitas

Visitas (familias, escolares e grupos): horario variable dependendo das actividades a realizar e soamente baixo reserva.

Tenda-degustación: horario baixo reserva.

### Prezos

Tempada baixa do 1 de setembro ao 30 de marzo:

\*Actividades: 16 € neno/a (IVE incluído).

Tempada alta do 1 de abril ao 30 de xuño:

\*Actividades: 18 € neno/a (IVE incluído).

Menú infantil: 7 € neno/a (IVE incluído).

Menú na Tenda-Degustación para acompañantes: 12 € (IVE incluído).

Prezo actividades e comida: 25 € (IVE incluído).

### Tenda

Física  On line

## QUE FACEMOS?

# G

ranxa, albergue, tenda-degustación e tenda-museo. A nosa oferta é ampla e variada, destinada tanto a visitas familiares, como de grupos ou de escolares.

As actividades agrúpámolos do seguinte xeito:

### Actividades de lecer

- Artesáns por un día
- Xogos medioambientais
- Xogos populares
- Procura dos tesouros de outono (especial outono)
- O Magosto (especial outono)
- Obradoiro artístico de cores e olores
- Xogos de entroido e disfraces da época (especial entroido).

### Actividades de produción

• Coñecemento dos animais domésticos (alimentación, coidados, produción, muxidura...).

- Proceso da lã de ovella
- Produción de alimentos vexetais (horta ecolóxica)
- Cuitos e compostaxe
- Sementes (historia, importancia, uso...)
- Cereais, uso para humanos e animais
- Ferramentas (necesidades e usos)
- Trato e alimentación de porcos en liberdade (especial inverno).

### Actividades de gastronomía

- Transformación do leite en queixo
- Cereais (pan, galletas, repostería...)
- Moenda e aproveitamento dos recursos naturais
- Cociña da nosa comida
- Traballo con froitas e verduras
- Elaboración de chourizos, roxóns, etc.
- Elaboración de produtos típicos do entroido.

### Actividades de historia

- Coñecer paisaxes e construcións segundo a estación e a época
- Viaxar ao pasado para saber como se vivía antes
- Xincana para coñecer plantas e construción, usos e historia
- Ruta dos muíños (lendas e tradicións).

# Casa Grande de Xanceda


## AS ORIXES


A Casa Grande de Xanceda xorde nos anos 60 cando a familia Fernández-Armesto cuida o seu gando tentando poñer en valor o mundo rural e cunha aposta polo ecolóxico. Un compromiso que continúa actualmente, fomentando o benestar animal, a biodiversidade, o respecto á natureza e ao coidado do patrimonio tanto natural como cultural.


O "compromiso Xanceda" (co medio ambiente, cos animais, co rural) fai que reciban cada ano máis de 5.000 persoas nas súas instalacións.


Persoa de contacto


**BEATRIZ CAO (COORDINADORA DAS ECOVISITAS)**

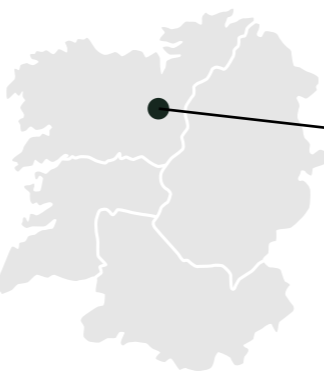
 Lugar Casa Grande de Xanceda, SN  
15685 Mesía (A Coruña)

 43.08149, -8.25765

 981 687 007

 [ecovisitas@casagrandexanceda.com](mailto:ecovisitas@casagrandexanceda.com)

 [www.casagrandexanceda.com](http://www.casagrandexanceda.com)



## Produto elaborado

Leite, queixos, iogures e outros produtos lácteos ecolóxicos.

## Horario de visitas



Consulta de horarios e reserva na web.

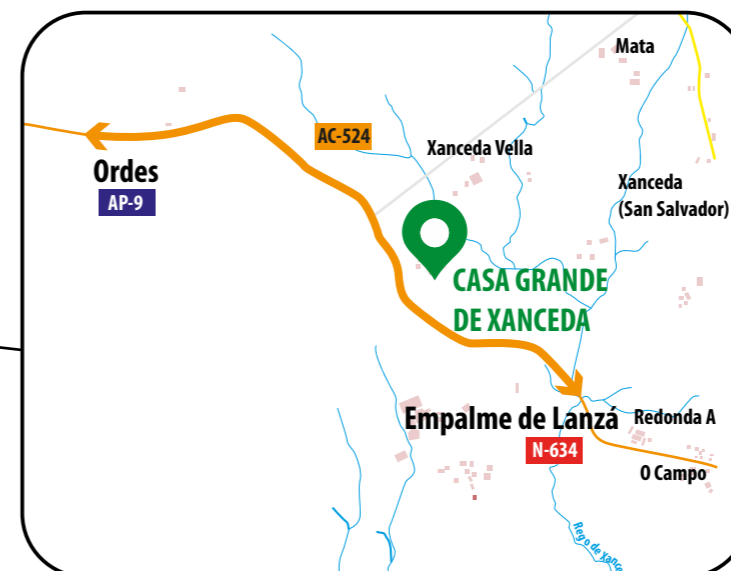
## Prezos

6 € a ecovisita estándar de 1:30 h de duración.

A Ecotenda está aberta de luns a venres en horario de 9:00 h a 19:00 h.

## Tenda

 Física  On line



## QUE FACEMOS?

**G**

ranxa familiar na que producimos leite e os seus derivados dun xeito ecolóxico. Contamos con 200 hectáreas de prados e bosques nos que pacen libremente case que 400 vacas.

O nome da granxa vén da casa grande do século XVIII ubicada nos nosos terreos. Hoxe atoparedes nela as nosas oficinas e a tenda de produtos certificados polo Consello Regulador de Agricultura Ecolóxica de Galicia (iogures, kéfir, queixos, etc.).

Ademais de elementos tradicionais, como o hórreo, existen distintas zonas onde os máis pequenos, e non tanto, poderán aprender sobre a produción de leite ecolóxico e coñecer os animais da granxa -onde non só as vacas teñen protagonismo, xa que tamén temos coellos, burros, abellas e outros-.

Realizamos distintos tipos de visitas, dende a ecovisita estándar ás escolares, profesionais ou especiais (Samaín, Pascua, Nadal, etc), cumprindo en todo momento a normativa sanitaria vixente, e coas medidas de seguridade necesarias ao ser unha explotación agrogandeira.



# Ecoespazo do Rexo

## AS ORIXES

No ano 2000, da colaboración entre a fundación Ramón Gozález-Ferreiro e o concello de Allariz, nace o proxecto Escola Silvo-Pastoril O Rexo. Nos seus terreos instalouse unha granxa queixería con ovellas de raza Latxa procedentes de Euskadi, que producen leite para a fabricación de queixo.

Nas instalacións da escola realiza prácticas alumnado de diferentes universidades e de varios centros de Formación Profesional (FP).

A experiencia da Escola Silvo-Pastoril axudou na implantación de novos modelos de xestión do territorio e recuperación de zonas rurais abandonadas, colaborando con outros produtores da contorna. O seu persoal e instalacións sempre están prestos para colaborar con iniciativas dinamizadoras do rural galego.

Persoa de contacto

**ROSI QUINTANA BLANCO**

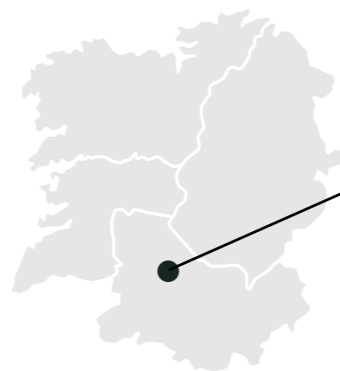
📍 Ecoespazo do Rexo. Requeixo de Valverde  
32667 Allariz (Ourense)

📍 42.19723, -7.76009

☎ 628 603 082

✉ administracion@ecoespazoorexo.gal

🌐 www.orexo.gal



### Produto elaborado

Trátase do primeiro queixo de ovella feito en Galicia a base de leite cru.

En colaboración coa empresa de leite ecolóxico "Ecoleia" tamén elaboran queixos de vaca.

### Horario de visitas

Visitas guiadas familiares ou particulares, previa cita na web.

Programas específicos para grupos, asociacións, escolares...

### Prezos

Consultar.

### Tenda

■ Física ■ On line

## QUE FACEMOS?

**O** Ecoespazo do Rexo, sito na Reserva da Biosfera Área de Allariz, é propiedade da Fundación Ramón Gozález Ferreiro.

Presentámonos como recurso, medio de apoio e complemento aos programas escolares, asociacións e familias.

Contamos cunhas instalacións (aula, granxa e queixería) acomodadas para desenvolver un proxecto educativo, tendo como fin e obxectivo xeral pór en coñecemento e dar valor ás iniciativas de desenvolvemento rural que axuden a preservar o medio natural.

A través de xogos, dinámicas grupais e cancións achegamos aos visitantes á flora e á fauna da Reserva da Biosfera, ao coñecemento das tarefas e aos cuidados na granxa, á sensibilización ambiental, ao traballo na queixería...

A edificación do centro levouse a cabo seguindo criterios bioclimáticos e coa instalación de enerxías renovables para un mellor aproveitamento dos recursos naturais na busca da coherencia co proxecto educativo.

Nas instalacións tamén atoparedes unha tenda onde poderedes degustar os produtos do Rexo e doutros produtores da Reserva da Biosfera Área de Allariz.



# Queixería Don Crisanto



## AS ORIXES

A tradición mantense ao longo de xeracións desde que, nos anos 60, Consuelo Cendán comezara a elaborar os queixos característicos desta zona chairega, hoxe en día amparados pola Denominación de Orixe Protexida (D.O.P.) San Simón da Costa.

Hai máis de 30 anos, o seu neto, Crisanto Cuba, montou a queixería actual. O seu esforzo mantense na figura dos seus fillos (José Ramón, Rocío e María).


Aproveitando o leite das súas vacas elaboran os seus famosos queixos con Denominacións de Orixe Protexidas (D.O.P.) baixo a marca "Don Crisanto".


Esta aposta pola calidade acadou en 2017 a distinción de mellor queixo de España nun certame organizado polo Ministerio de Agricultura fronte a 300 participantes.


Persoa de contacto


**MARÍA CUBA**

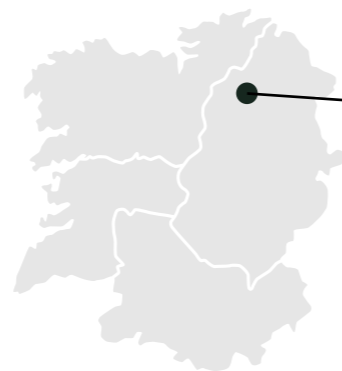
 Lugar de Moreda, Lanzós  
27816 Vilalba (Lugo)

 43.36773, -7.63512

 982 525 637

 [crisantosat@hotmail.com](mailto:crisantosat@hotmail.com)

 [www.queixeriacrisanto.com](http://www.queixeriacrisanto.com)



## Produto elaborado

Queixos das Denominacións de Orixe Protexidas (D.O.P.) San Simón da Costa e Tetilla, queixo do país, Patelo, queixo curado e requeixo.

## Horario de visitas

Con cita previa.

## Prezos

Consultar.

## Tenda

Física  On line



## QUE FACEMOS?

**N**

as nosas instalacións no lugar de Moreda, na parroquia de Lanzós, poderedes coñecer o proceso de elaboración dun dos queixos máis recoñecidos do país como é o San Simón da Costa, parroquia veciña que dá nome á Denominación de Orixe.

Un queixo que elaboramos de forma totalmente artesanal, seguindo a tradición familiar. Na nosa queixería poderedes ver un vídeo sobre a produción e, de seguido, gozar dunha degustación, tanto dos nosos queixos Denominación de Orixe Protexida (D.O.P.) como doutras variedades tipo "país", semellante ao Arzúa-Ulloa e Tetilla.



# Granxa Maruxa

## AS ORIXES

A granxa puxéronna en marcha os pais de Marta e María hai máis de 50 anos, pero hai 23, as fillas fixeron un gran cambio apostando polo ecolóxico. Tanto é así que actualmente contan co selo do CRAEGA (Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica de Galicia).

Recibiron o premio AGADER (Axencia Galega de Desenvolvemento Rural) á Innovación da Muller rural.

Tamén fan unha aposta pola visibilización das mulleres no rural (Premio "Son Muller" da Asociación de Empresarias de Lugo) e dos colectivos LGTBIQ+, organizando o Festival Agrocuir.

O espírito colaborativo tamén se revela na marca de elaboración de produtos cosméticos, especias e infusións "Muuhlloa" creada coa empresa Milhulloa. En resumo, unha mestura de traballo colaborativo, investigación e innovación.

Persoa de contacto  
**MARÍA ÁLVAREZ**

Cumbras, 1  
27560 Monterroso (Lugo)

42.80775, -7.82979

616 78 90 09

muuhlloa@gmail.com

www.muuhlloa.com



### Produto elaborado

Leite ecolóxico, iogures. E en colaboración con Milhulloa elabóranse produtos cosméticos.

### Horario de visitas

Cita previa.

### Tenda

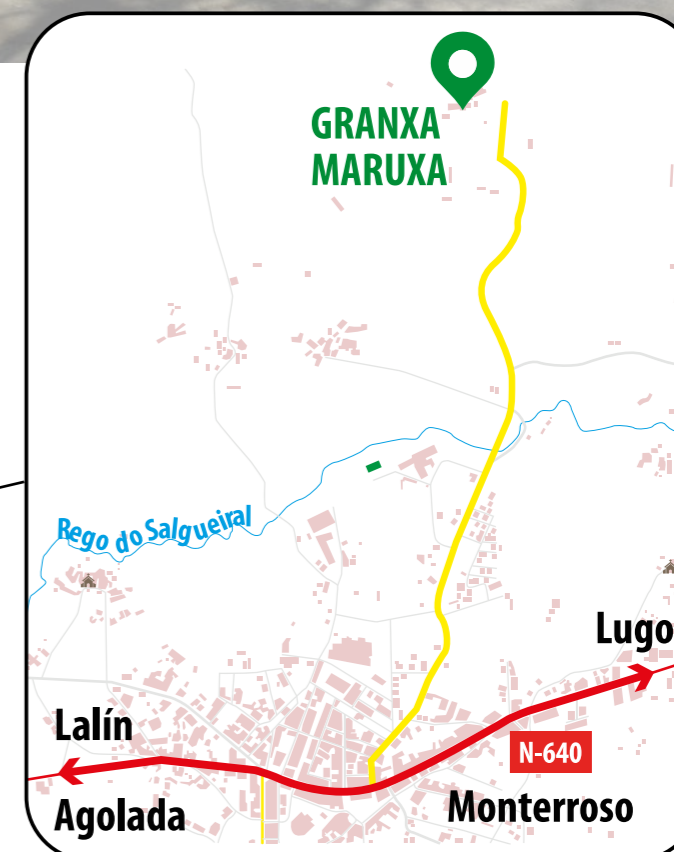
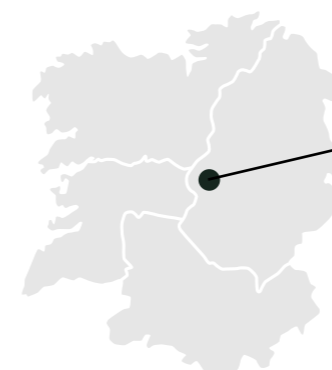
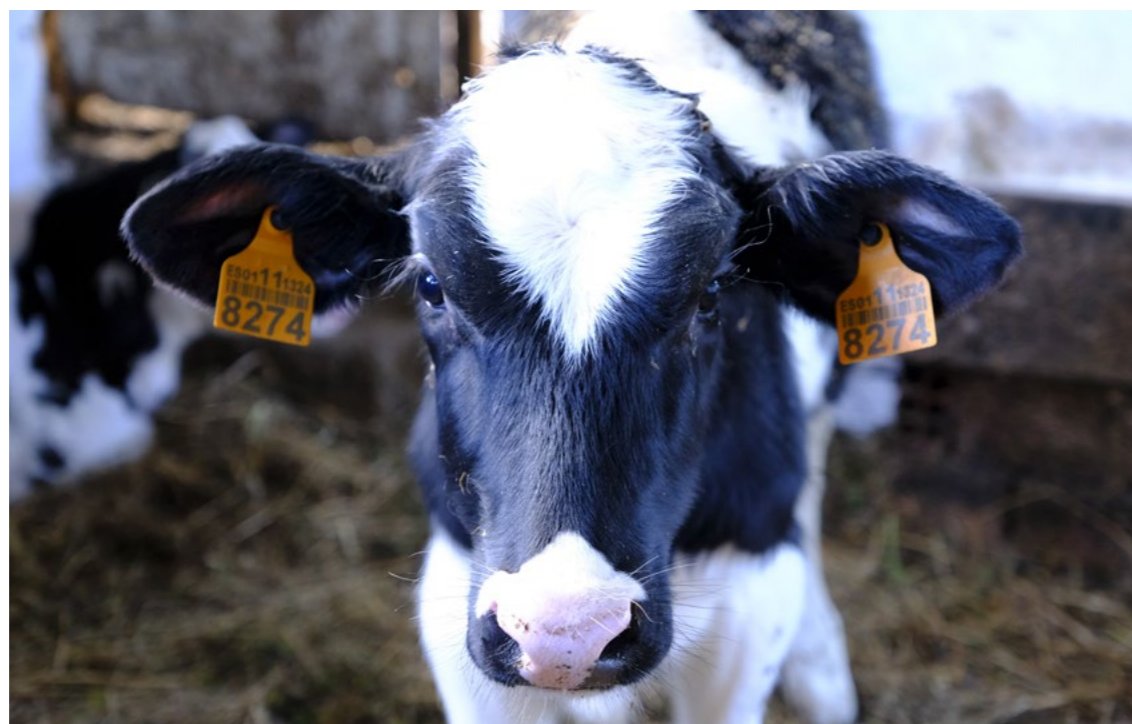
Física On line (Con Muuhlloa)

## QUE FACEMOS?

A

s instalacións de Granxa Maruxa atópanse en Cumbras, moi preto de Monterroso, ao carón dunha mesta carballeira na que atoparedes unha serie de letreiros cos que se lles dá visibilidade a mulleres relevantes e protagonistas da nosa historia e cultura, pero moi descoñecidas.

A granxa, decorada con murais coloridos, permitirívos coñecer en que consiste a produción de leite ecolóxico, xa que foi a aposta que fixemos dende o comezo, contando co selo do Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica de Galicia (CRAEGA). Ver os xatos e as vacas nas súas cortes ou pacendo libremente nos lameiros próximos será toda unha experiencia, tanto para os maiores como para os máis cativos.



# Lácteos Pazo de Anzuxao


## AS ORIXES

Nacen a mediados de 1970 elaborando Queixo Tetilla a partir do seu propio leite. Co paso dos anos a fábrica foi dándose a coñecer pola calidade e sabor dos seus produtos, logrando así unha expansión gradual sen deixar de lado a tradición e esmero dos seus inicios.

A día de hoxe a materia prima utilizada é o leite pasteurizado de vacas da comarca, o cal é sometido a rigorosas probas tanto en laboratorios oficiais como nos propios co fin de garantir a calidade.

Actualmente, ademais do Queixo Tetilla, elaboran outro tamén con Denominación de Orixe Protexida (D.O.P.), o Arzúa-Ulloa. Outros produtos que ofrecen son queixo de barra, semicurado de receita propia e un semidestonado de gran sabor.

Persoa de contacto  
**JAVIER SAMPAIO**

-  Pazo de Anzuxao. Madriñán, 2  
36512 Lalín (Pontevedra)
-  42.71072, -8.18833
-  986 794 135
-  info@lacteosanzuxao.com
-  www.lacteosanzuxao.com



## QUE FACEMOS?

**U** nha casa grande típica da zona, co seu hórreo e xardíns serve de acollida aos visitantes. Contamos cun amplo aparcadoiro.

Dende a cristaleira das instalacións visitables poderás ver a zona de produción.

Ademais dispoñemos dunha zona para catas-degustación e dunha sala onde se visualiza un vídeo sobre a nosa empresa, así como un espazo de venda dos nosos produtos.

### Produto elaborado

Queixos das Denominacións de Orixe Protexidas (D.O.P.) Tetilla e Arzúa-Ulloa, semicurados, madurados, requeixo.

### Horario de visitas

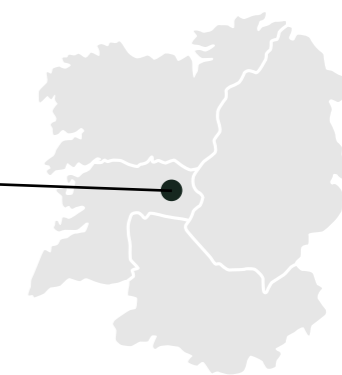
**Luns a venres:**  
Mañá: de 9:00 h a 14:00 h.  
Tarde: de 16:00 h a 20:00 h.  
**Sábado, domingo e festivos:**  
Mañá: de 10:00 h a 14:00 h.

### Prezos

Visitas gratuítas.  
Catas-degustacións gratuítas.

### Tenda

Física  On line



# O Brexero de Grixalba S.L.








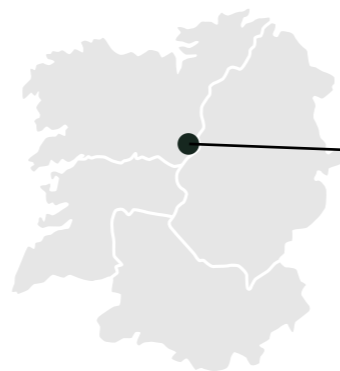
## AS ORIXES

A andadura de O Brexero de Grixalba S.L. comeza en febreiro do ano 1991, cando tres gandeiros da parroquia de Grixalba, do municipio de Sobrado, deciden unirse para utilizar o leite de cada unha das súas explotacións familiares. Crean deste xeito unha industria queixeira, baseada nas técnicas tradicionais, elaborando queixos das Denominacións de Orixe Protexidas (D.O.P.) Arzúa-Ulloa e Tetilla.

Co paso do tempo comezan a producir outros tipos de queixo, como o picante e os semicurados.

Persoa de contacto  
**DIVINA SANTOS**

-  Lugar de Casal de Abaixo S/N  
15815 Sobrado (A Coruña)
-  43.08739, -7.97224
-  981 195 242
-  info@queseriabrexero.es
-  www.queseriabrexero.es



## Produto elaborado

Queixos das Denominacións de Orixe Protexidas (D.O.P.) Tetilla e Arzúa-Ulloa e Arzúa-Ulloa Curado. Queixo madurado e queixo picante.

## Horario de visitas

De luns a venres, pola tarde. Previa cita.  
Fin de semana mañá e tarde. Previa cita (só grupos).

## Prezos

2 €-3 €.

## Tenda

Física  On line



## QUE FACEMOS?

**A**

nosa queixería está acollida ás Denominacións de Orixe Protexidas (D.O.P.) Queixo Tetilla e Arzúa-Ulloa, elaborando os distintos queixos a partir de leite pasteurizado recollido no propio territorio.

As nosas instalacións son visitables fóra dos horarios de produción por motivos hixiénico-sanitarios. Os que vos achegades coñeceredes de primeira man o proceso de transformación do leite en queixos, que facemos dun xeito moi artesanal e mantendo a tradición.



# Queixería Airas Moniz








## AS ORIXES

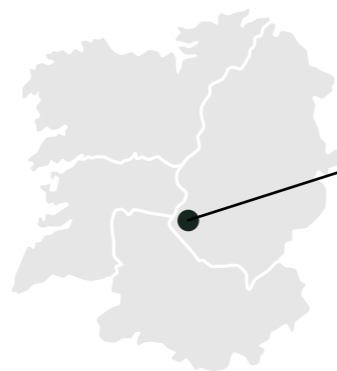
Airas Moniz nace da inquietude de tres persoas que aman a súa terra e que queren demostrar que o campo ten futuro a través das súas paixóns: o queixo, os animais e o mundo rural.

Ana, Ricardo e Xesús son pioneiros en elaborar queixo con leite cru utilizando a vaca da raza Jersey en réxime de pastoreo.

Despois de 6 anos, en 2017 a explotación empeza a dar resultados, obtendo de contado premios en diferentes campionatos e salóns internacionais, pero sen esquecer nunca as premisas nas que se basean: sostibilidade, futuro, natureza, calidade e paixón.

Persoa de contacto  
**XESÚS MAZAIIRA**

-  Lugar de Outeiro, SN S. Salvador de Asma  
27519 Chantada (Lugo)
-  42.59940, -7.755192
-  621 201 478
-  visitas@airasmoniz.com
-  www.airasmoniz.com



### Produto elaborado

Queixos e manteigas.

### Horario de visitas

Previa cita no 621 201 478.

Grupo mínimo de 2 persoas, máximo de 10.

### Prezos

15 € visita guiada sen cata.

38 € visita guiada con cata.

Nenos de 2 a 10 anos, gratis.

### Tenda

Física  On line



## QUE FACEMOS?

# A

queixería está situada no lugar de Outeiro, na parroquia de San Salvador de Asma, preto da vila de Chantada, rodeada das praderías onde pacen as vacas.

Nas nosas instalacións visitaredes unha queixería diferente, con gandaría propia da raza Jersey, de pastoreo, e na que utilizamos leite cru, con cámaras de maduración en pedra, ladrillo e madeira. Poderedes coñecer os diferentes procesos de elaboración de cada un dos queixos e da manteiga.

Coa visita tamén poderedes degustar os tres queixos que elaboramos ("Terra", de pasta branda, "Savel", de pasta azul e "Cithara", de pasta semicocida), así como a nosa manteiga.

Para finalizar, achegarédevos ás cortes e praderías onde pastorean as nosas fermosas vacas, comezando polas xovencas, as máis pequenas da familia.



# Casa do Mel de Goente

## AS ORIXES

Tras da Casa do Mel atópase unha asociación que agrupa a uns 300 apicultores de Galicia, con ampla presenza sobre todo no norte da Comunidade Autónoma. Constituíuse hai 18 anos con 15 apicultores. Na actualidade conta con 135 produtores traballando baixo a Indicación Xeográfica Protexida (I.X.P.) Mel de Galicia.



Persoa de contacto

**MANUEL FERREIRA**

Goente  
15325 As Pontes de García Rodríguez (A Coruña)

43.43664, -7.98325

981 102 249 / 661 003 616

info@casadomel.es

www.casadomel.es

### Produto elaborado

Mel e produtos derivados.

### Horario de visitas

Visitas de familias, grupos, previa cita.  
Tamén organizan visitas guiadas á Aula de Natureza e apiarios situados na zona de restauración de Endesa, chamada "a escombeira".

### Prezos

Consultar.

### Tenda

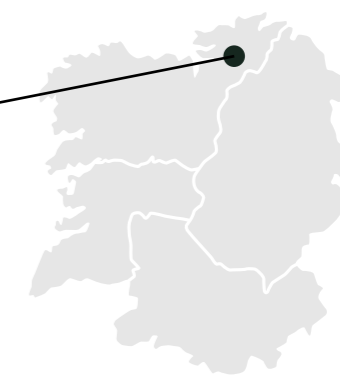
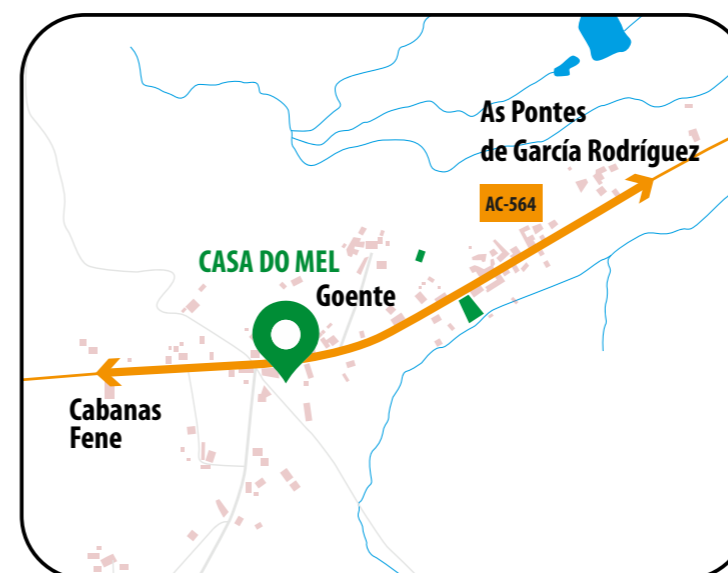
Física  On line

## QUE FACEMOS?

**N**as nosas instalacións, sitas nunha das entradas do Parque Natural das Fragas do Eume, realizamos tanto actividades para un mellor coñecemento das abellas e do seu mundo, como accións de formación e asesoramento para apicultores, a través de cursos e xornadas técnicas. Ademais contamos cun laboratorio para o control da calidade do mel.

Tamén facemos obradoiros de cera e catas-degustación dos diversos tipos de mel que elaboran os nosos distintos asociados.

Na zona do antigo vertedoiro da mina das Pontes, completamente recuperado e restaurado, realizamos visitas guiadas coa Casa do Mel, os únicos con permiso para acceder por tratarse dunha área restrinxida. Nela atoparedes a Aula de Natureza e os apiarios de formación, selección e produción. Tedes a opción de facer un percorrido curto a pé, duns 4 km ou un longo, duns 13 km. Outra actividade senlleira é a experiencia de inhalar o aire dunha colmea e gozar dos aromas a néctar, mel ou própole.



# Cooperativa Condado Paradanta

## AS ORIXES

Fúndase en 1996, cinco anos despois da celebración da primeira Feira do Requeixo e Mel das Neves, co obxectivo de abastecer a demanda entón orixinada. Ao tempo levaron a cabo unha homoxeneización na elaboración destes produtos, co gallo de acadar marcas de calidade.

Desde a cooperativa manteñen viva a tradición, producindo o orixinal Requeixo das Neves xunto ao mel que o adoza, tanto nas sobremesas como nos pratos gourmet.

Tamén organizan a Feira do Requeixo e Mel das Neves, Festa de Interese Turístico de Galicia dende 2013. Foron galardoados en distintas ocasións polo seu traballo e produtos.

Persoa de contacto

**ALEJANDRO MARTÍNEZ**

📍 Praza Maior, 8  
36440 As Neves (Pontevedra)

📞 42.0903, -8.41872

☎ 986 648 625 / 629 813 675

✉ info@condadoparadanta.com

🌐 www.condadoparadanta.com



## QUE FACEMOS?

A

visita ás instalacións permitiravos coñecer de preto a elaboración do produto estrela do concello, o famoso Requeixo das Neves, que harmoniza á perfección co mel que tamén producimos na cooperativa. A partir de leite de vaca 100% galego e de calidade certificada, procedente de granxas próximas, elaboramos este requeixo único en Galicia, con personalidade propia, pola súa forma característica e polo proceso de fabricación.

Ambos produtos poderedes probalos nas catas-degustación que organizamos, acompañados doutros da contorna, como os viños con Denominación de Orixe (D.O.) Rías Baixas, concretamente da subzona do Condado do Tea.

### Produto elaborado

Mel e requeixo.

### Horario de visitas

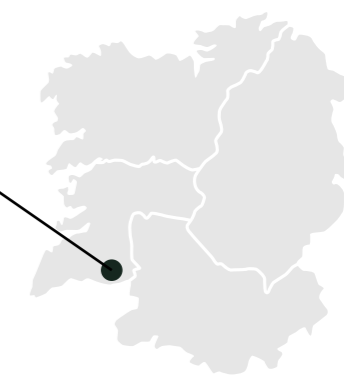
Previa cita.

### Prezos

Consultar.

### Tenda

■ Física ■ On line



# O Enredo do Abelleiro. Museo Vivente do Mel

Mel



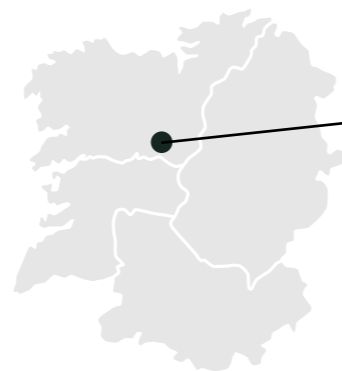
## AS ORIXES

A paixón de Isidro Pardo polas abellas levouno a crear este museo, conseguindo que esa admiración e cariño cara á abella fora herdado polas súas fillas. Trátase dun Museo Vivente que dá a visión dos nosos devanceiros pero que tamén amosa a diversidade de produtos e métodos da apicultura moderna. Situado nunha contorna na que as colmeas ocupan un sector destacado, podemos compartir a actividade do apicultor -tanto no seu obradoiro como no apiario-, seguir os procesos de extracción, decantación e envasado de mel en tres modernas salas e degustar e adquirir os distintos produtos naturais derivados das abellas que comercializamos.

Persoa de contacto

**AMPARO PARDO**

-  Portodemouros, Dombodán  
15819 Arzúa (A Coruña)
-  42.85645, -8.19592
-  981 508 072 / 646 387 863
-  info@abelleiro.com
-  www.abelleiro.com



## Produto elaborado

Mel e derivados.

## Horario de visitas

Luns a domingo  
Mañá: 11:00 h a 14:00 h.  
Tarde: 16:00 h a 20:00 h.

## Prezos

Entrada museo: 3 €/persoa  
Explicación técnica: 10 € (duración 1 h)  
Obradoiro de cera: 3 €/persoa  
Obradoiro de apicultor: 6 €/persoa  
Obradoiro de envasado: 3 €/persoa  
Bonos visitas escolares: 10 €/persoa  
Consultar dispoñibilidade.

## Tenda

 Física  On line

## QUE FACEMOS?

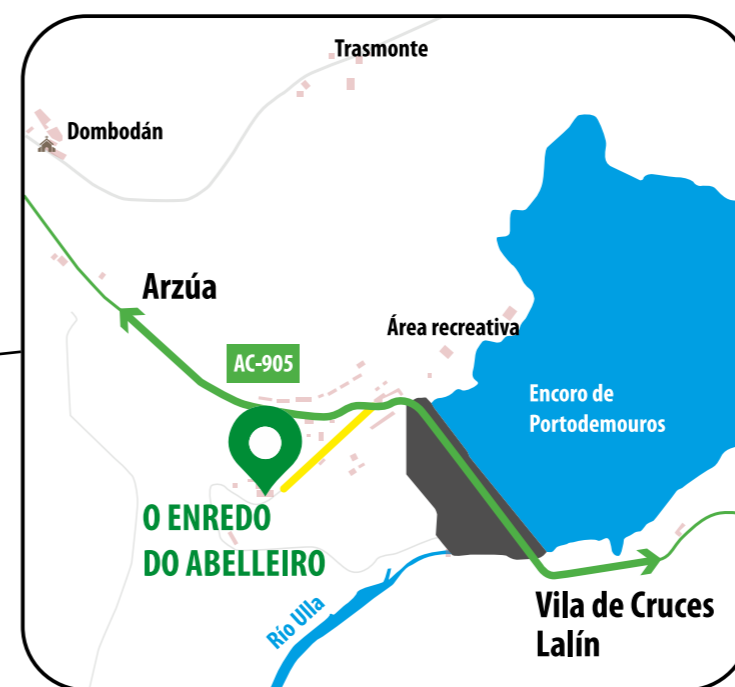
**N**

o edificio principal atopamos a zona de exposición e tenda, onde podemos adquirir toda a variedade de produtos que o home pode aproveitar das abellas. Nas nosas instalacións poderedes gozar dunha galería fotográfica na que expoñemos imaxes claves na vida da colmea.

Tamén realizamos explicacións das distintas salas, como a de extracción, onde se inicia este proceso; a de decantación, onde o mel está en repouso durante 15 días para retirarlle as micropartículas de cera que quedan na superficie. Tamén explicamos a sala de envasado, onde se van enchendo os tarros de mel con todas as garantías de calidade e hixiene, e vanse etiquetando -co que o consumidor obtén información completa do produto-.

Dispomos igualmente dun espazo para o laboratorio, onde realizamos análises químicas e de encimas do mel (co gallo de garantir a súa pureza e calidade), así como dunha aula, destinada a conferencias, obradoiros, etc.

Outro atractivo son os covos expositores con abellas, onde podemos observar de preto o marabilloso e fascinante mundo destes animais.





# O Trobo Museo do Mel

## AS ORIXES

Marifé Sixto é a herdeira e depositaria dunha tradición familiar de cereiros e meeiros. En 1999 puxo en marcha "O Trobo, Mel do Valadouro", marca rexistrada na Indicación Xeográfica Protexida (I.X.P.) Mel de Galicia. Participa en numerosos concursos de catas, acadando distintos premios, tanto de ouro, como de prata e bronce.

Persoa de contacto  
**MARIFÉ SIXTO**

-  Tras dos Ríos, 4 A Laxe  
277780 O Valadouro (Lugo)
-  43.55659, -7.44005
-  626 162 791
-  otrobo@hotmail.com
-  [www.facebook.com/otrobo](http://www.facebook.com/otrobo)



### Produto elaborado

Mel, polen, cera e produtos derivados.

### Horario de visitas

Previa cita. A duración das visitas é de aproximadamente 1:30 h.

### Prezos

3 € / persoa.

### Tenda

Física  On line

## QUE FACEMOS?

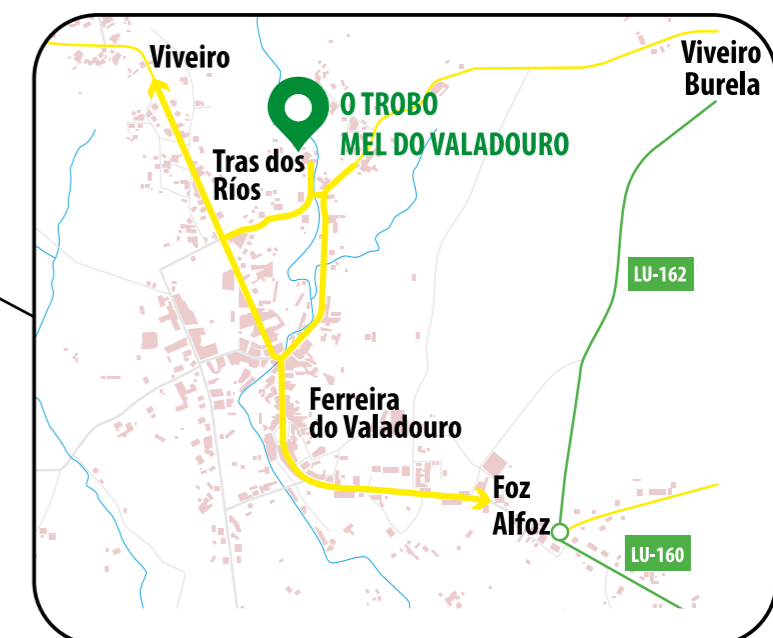
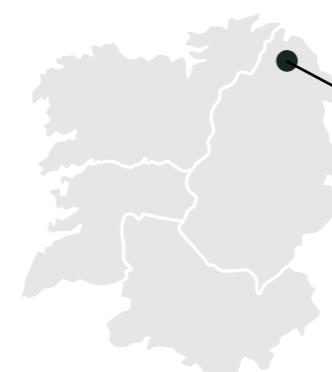
**M**

oi preto de Ferreira atopamos a aldea de Tras do Río, na parroquia da Laxe, onde están situadas as instalacións do Trobo, así como o apiario, maceiras e castiñeiros.

Dun xeito moi didáctico e interactuando cos visitantes, coñeceredes a vida no interior da colmea, cos distintos cometidos que teñen as abellas dende o seu nacemento.

Noutros espazos viaxaremos no tempo ata os inicios da apicultura moderna, descubriendo pezas de grande valor histórico e que forman parte do legado da familia, algunhas con máis de 80 anos de antigüidade ou mesmo outras que se remontan ao século XVIII.

Finalmente, visitaremos as instalacións actuais onde se realizan os traballos de extracción e envasado do mel.



# Centro de Interpretación da Castaña

## AS ORIXES

A casa reitoral de Trasestrada caeu en desuso a finais do século XX, pero, grazas a un acordo entre a Diocese de Ourense e o concello de Riós, e coa colaboración da Xunta de Galicia, foi restaurada dándolle novos usos:

Primeiro como Centro de Interpretación da Castaña (C.I.C.), en 2001. Máis tarde, dada a súa situación á beira do Camiño Sanabrés, como albergue.

No ano 2017 -rebautizada coma Reitoral da Chaira-, ademais de continuar cos usos xa mencionados, convertiuse nun espazo cultural e de divulgación.

Persoa de contacto

**MARÍA DOLORES GARCÍA RÚA**

Barrio Eirexa, 13 Trasestrada  
32611 Riós (Ourense)

41.99848, -7.3111

667 466 073

areitoraldachaira@gmail.com

www.facebook.com/reitoraldachaira



### Produto elaborado

Visitas autoguiadas ao C.I.C. e visitas guiadas á casa reitoral.

### Horario de visitas

Hai dous xeitos de facer a visita:

1. Concertala a través da web.
2. Previa cita: contactar para concertar hora e día.

### Prezos

Gratuito.

### Tenda

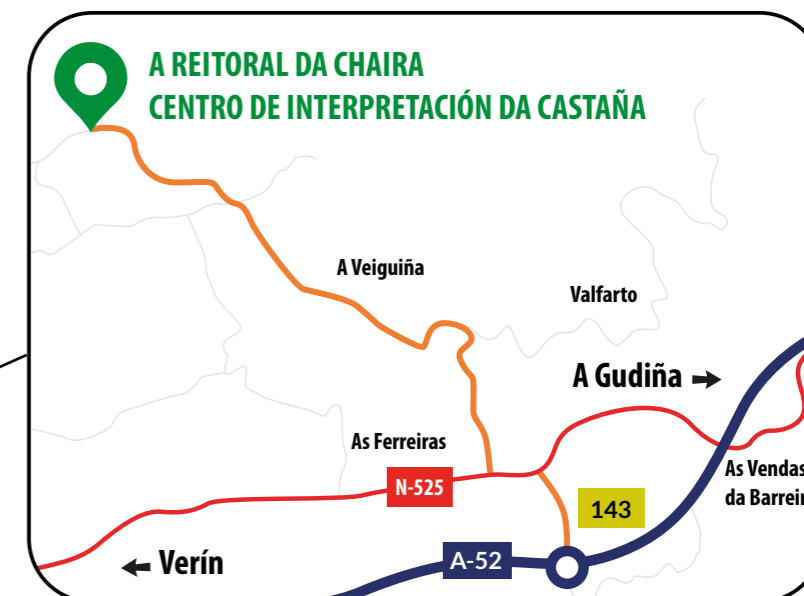
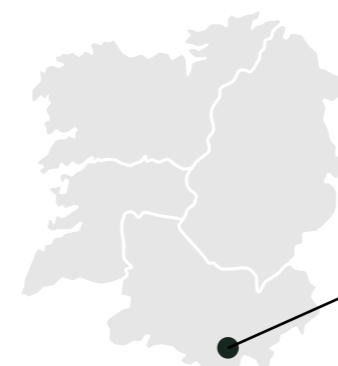
Física  On line

## QUE FACEMOS?

# A

Reitoral da Chaira acolle o Centro de Interpretación da Castaña (C.I.C.), dentro da Ruta Europea da Castaña. Un lugar para coñecer mellor este produto icona do país, a súa historia, as súas variedades e propiedades; non en van, o concello de Riós é un dos principais produtores de castaña de Galicia.

Ademais das instalacións do C.I.C. a propia casa é unha peza de grande interese. A nosa historia abrangue máis de 250 anos. Está incluída no catálogo de patrimonio do concello de Riós. Nas visitas percorremos os seus recunchos comentando os usos da que foi unha casa de labranza ao tempo que reitoral.



# Castañas Petelo


## AS ORIXES


Animados polo pai, dous irmáns alaricanos deciden montar esta empresa, en 2013, para poñer en valor un produto tan noso como é a castaña. Pero non só para dar a coñecer o froito, senón tamén para fomentar a plantación de castiñeiros, recuperando terreos para esta árbore tan propia de Galicia.


"Castañas Petelo" adquire as castañas a produtores locais da Reserva da Biosfera Área de Allariz contribuíndo á dinamización da economía local.

Persoa de contacto

**RAMIRO JOSÉ QUINTANA GONZÁLEZ**

 O Mato, 14  
36669 Allariz (Ourense)

 42.20545, -7.81068

 666 34 05 22

 info@petelo.es

 www.petelo.es



### Produto elaborado

Produtos derivados da castaña: castaña pilonga, fariña, galletas, madalenas, bica e cremas.



### Horario de visitas

Visitas previa cita.

### Prezos

Visita ás instalacións: 3 €.

### Tenda

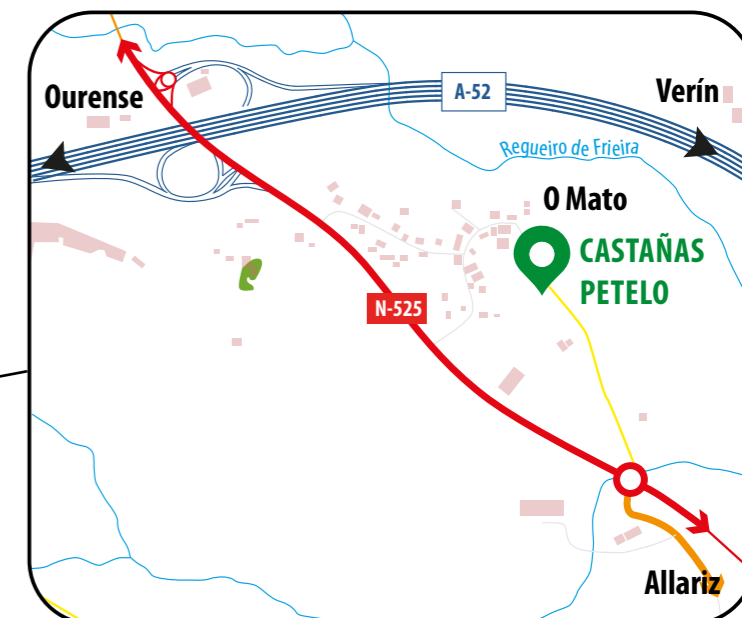
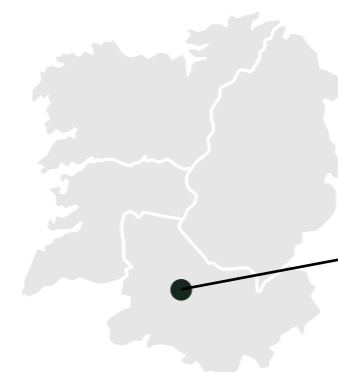
 Física  On line

## QUE FACEMOS?

**A**

s instalacións están ubicadas no lugar do Mato, no concello de Allariz, nunha contorna rural, na que descubrires todo o proceso artesanal de conversión das castañas en fariña, materia prima coa que elaboramos outros produtos como as galletas e a bica.

Poderedes coñecer todos os procesos de transformación da castaña, dende a selección por calibre, o secado, o descascado e a moenda. A partir da elaboración da fariña orixinamos os diferentes produtos da marca "Castañas Petelo".



# Centro de Interpretación da Faba de Lourenzá

## AS ORIXES

O Centro de Interpretación da Faba, promovido polo Concello de Lourenzá, abriu as súas portas en outubro de 2004.

Naceu co obxectivo de difundir as características deste legume e as técnicas de cultivo tradicionais que dende hai séculos se empregan na Mariña Luguesa.

A materialización do proxecto foi posible grazas aos fondos europeos do Plan Leader Plus "Terras de Miranda".

O Centro ocupa parte do antigo mosteiro de San Salvador de Lourenzá.

Persoa de contacto

**JUSTA RODRÍGUEZ (TÉCNICO DE TURISMO)**

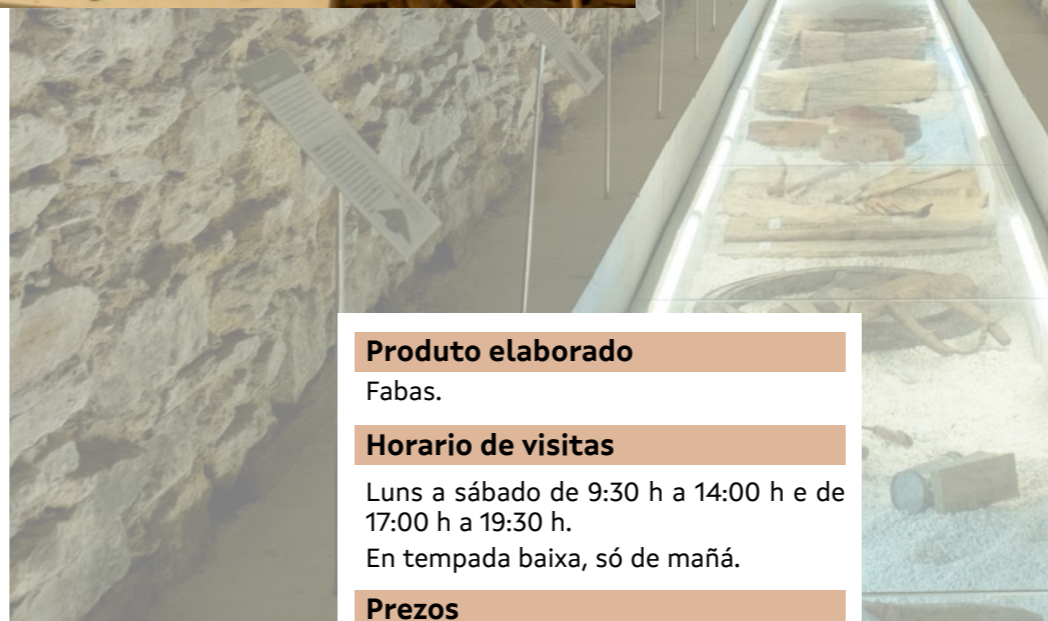
Travesía da Mariña, 4  
27760 Lourenzá (Lugo)

43.47094, -7.29859

982 121 006

lourenzaturismo@outlook.es

www.concellodelourenza.gal



### Produto elaborado

Fabas.

### Horario de visitas

Luns a sábado de 9:30 h a 14:00 h e de 17:00 h a 19:30 h.

En tempada baixa, só de mañá.

### Prezos

Visita do centro de interpretación: gratuíto.

Ruta da Faba: prezo para adulto 55 €.

### Tenda

Física On line

## QUE FACEMOS?

F

uncionamos tamén como oficina de turismo, sendo un centro de divulgación dos recursos turísticos con especial atención ao cultivo da faba.

Na primeira sala do Centro, "A faba no mundo", presentamos a orixe e evolución da especie arredor do mundo, con información botánica, a descuberta de América e os costumes dos distintos pobos.

Na segunda sala, "A Faba de Lourenzá" atoparedes un túnel cego, de pedra de 18 metros, que servía de corredor de fuxida aos monxes. Nel poderedes ver os apeiros empregados tradicionalmente no cultivo, recolección e procesado da faba.

Xa no piso superior, na "Sala alta" visitaredes a exposición de fotografías dos cultivos da faba na comarca.

Dende aquí informamos e facemos as reservas da "Ruta da Faba", unha experiencia turística completa na que os visitantes se achegan a diversos elementos patrimoniais do concello.



# Casa Castelao

## AS ORIXES

Casa Castelao é unha empresa de carácter familiar, situada no concello da Fonsagrada, na montaña lucense a case 1000 metros de altitude. Foi fundada no ano 1999 coa intención de presentar no mercado produtos da máis alta calidade, seguindo a tradición artesá e o bo facer que caracterizaba a dona Carmen, a avoa dos donos actuais.

Partindo do que ela lles transmitiu, e dadas as boas condicións microclimáticas e ambientais da zona, os netos decidiron dar o paso de engadir á tradición os novos avances tecnolóxicos, conxugando a experiencia coa modernidade. Por iso mesmo, actualmente é unha empresa de recoñecido prestixio no sector agroalimentario galego.

Persoa de contacto  
**RUBÉN FERNÁNDEZ**

📍 Estrada LU-530, km. 56  
27100 A Fonsagrada (Lugo)

📞 43.11687, -7.07619

☎ 982 340 332

✉ info@casacastelao.es

🌐 www.casacastelao.es



### Produto elaborado

Diferentes produtos derivados da carne e da matanza, con tres liñas principais: tradicional, ecolóxica e porco celta.

### Horario de visitas

Visitas: cita previa.

Tenda: Luns a venres 09:00 h a 14:00 h / 16:00 h a 19:00 h.

Fóra destes horarios, consultar.

### Prezos

Consultar.

### Tenda

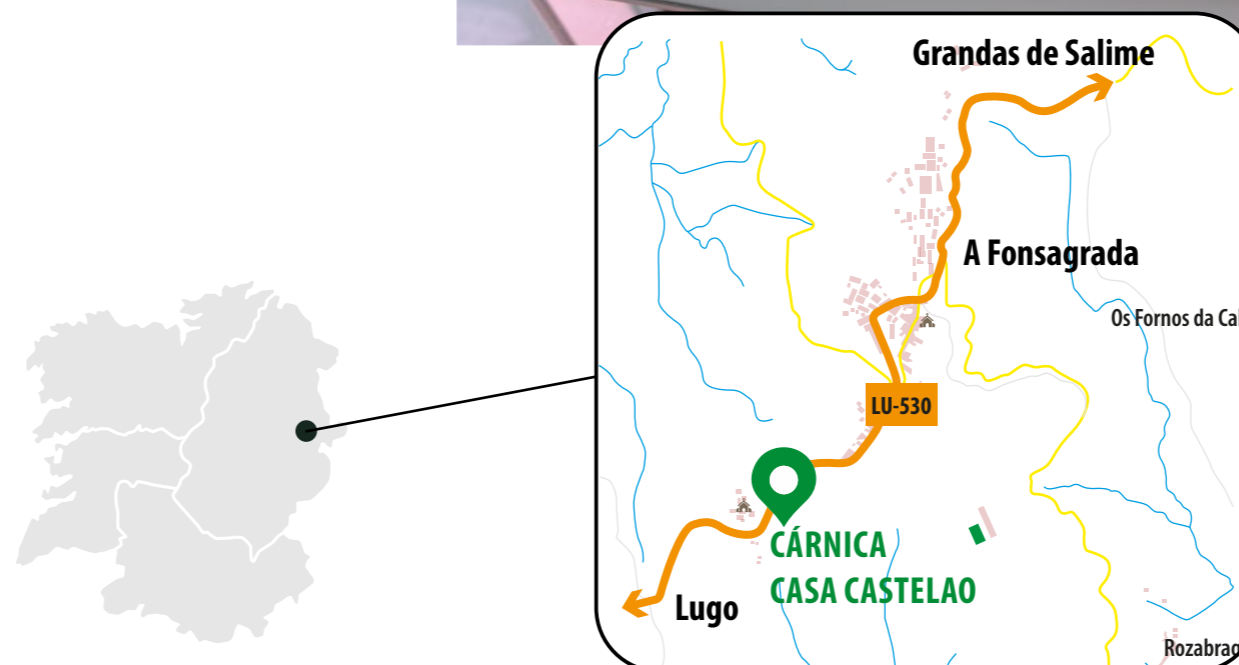
■ Física ■ On line



## QUE FACEMOS?

**N**as nosas modernas instalacións situadas preto da Fonsagrada, poderedes coñecer as distintas fases de elaboración e procesado de carnes seleccionadas, así como os traballos de despezamento, embuchado, afumado, etc.

Contamos con diversas liñas de produto, nas que destaca a selección gourmet de porco celta ou a selección premium, embutidos rexionais, xamóns de curación longa... Porco celta e porco ecolóxico son marcas da casa, unha aposta pola calidade e diferenciación no mercado, sen esquecer a liña tradicional, tan arraigada en Galicia.



# Orballo


## AS ORIXES


Orballo nace en 2012 como un proxecto universitario co que o seu autor pretendeu regresar ás orixes e ao amor á terra e á natureza, facendo unha aposta ecolóxica innovadora, e poñendo en valor o mundo rural galego.


Un compromiso para cambiar o mundo, "sen presa pero sen pausa", creando produtos 100% ecolóxicos e sostibles coa maior calidade.


Persoa de contacto

**ÁNGEL ARCAÏ**

 Lugar Donín, 4  
15314 Paderne (A Coruña)

 43.28717, -8.1235

 981 072 708

 visitas@orballo.eu

 www.orballo.eu



## QUE FACEMOS?

S

ituada no concello de Paderne, no corazón da Reserva da Biosfera "Mariñas Coruñesas e Terras do Mandeo", a visita ás instalacións de Orballo permitiranche coñecer unha das poucas plantacións de té da Europa continental, xunto ás fincas de herbas aromáticas, abeleiras ou castiñeiros.

Durante o percorrido, ademais de aprender sobre os cultivos e a filosofía que hai detrás do noso proxecto, poderás descubrir toda unha serie de elementos etnográficos tradicionais, como o seu pombal octogonal, o hórreo, a casa, un lavadoiro e mesmo unha fonte onde poderás ter un momento de relax tomando unha das nosas infusións ou tés ao abeiro das árbores.

### Produto elaborado

Infusións, tés e outros condimentos ecolóxicos.

### Horario de visitas



Visitas previa cita.

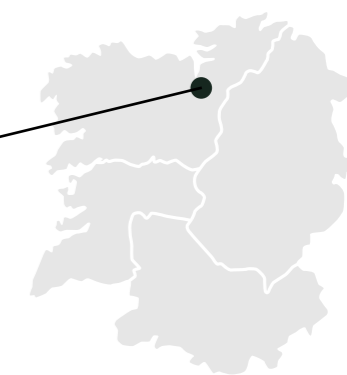
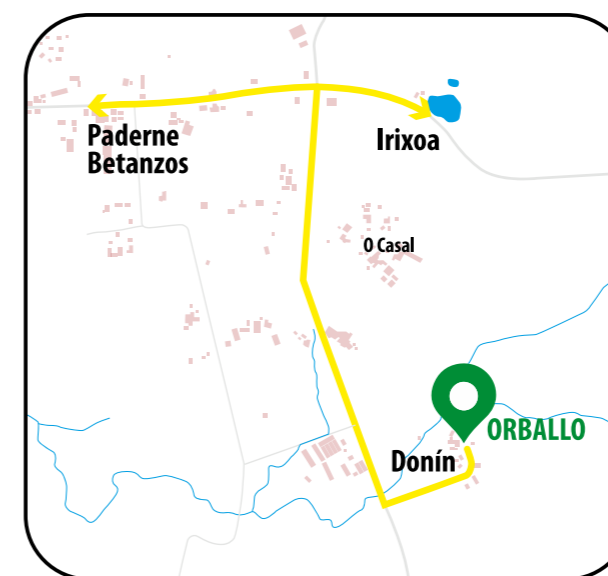
### Prezos

Visita da explotación e degustación de produto (1:30 h de duración): 12,00 €.

Total aforo 15 persoas.

### Tenda

 Física  On line



## AS ORIXES


Milhulloa é unha pequena cooperativa galega que cultiva, transforma e comercializa plantas medicinais ecolóxicas dende 2001. Pioneiras en lanzar unha liña de produtos de cosmética ecolóxica en cooperación con Granxa Maruxa xorde a marca "Muhulloa" apostando polo traballo en rede e colaborativo no rural da Ulloa.


O proxecto de Milhulloa é un referente no eido dos emprendementos de mulleres no medio rural, recibindo o premio da Axencia Galega de Desenvolvemento Rural (AGADER) da muller innovadora coa marca Muuhlloa.


Tamén é unha empresa innovadora no proceso de deshidratación de plantas, entre as que destacan os grelos.

Persoa de contacto

**CARMELA VALIÑO / CHUSA EXPÓSITO**

 O Coto, 1  
27204 Palas de Rei (Lugo)

 42.88382, -7.95634

 620 783 682

 milhulloa@hotmail.com

 www.milhulloa.es



### Produto elaborado

Produtos ecolóxicos como cosmética natural, alimentos, especias, infusións, té e oleatos e grelos deshidratados.



### Horario de visitas

Cita previa.

### Prezos

Consultar (depende da actividade a realizar: visita instalacións, obradoiros, charlas didácticas, etc.).

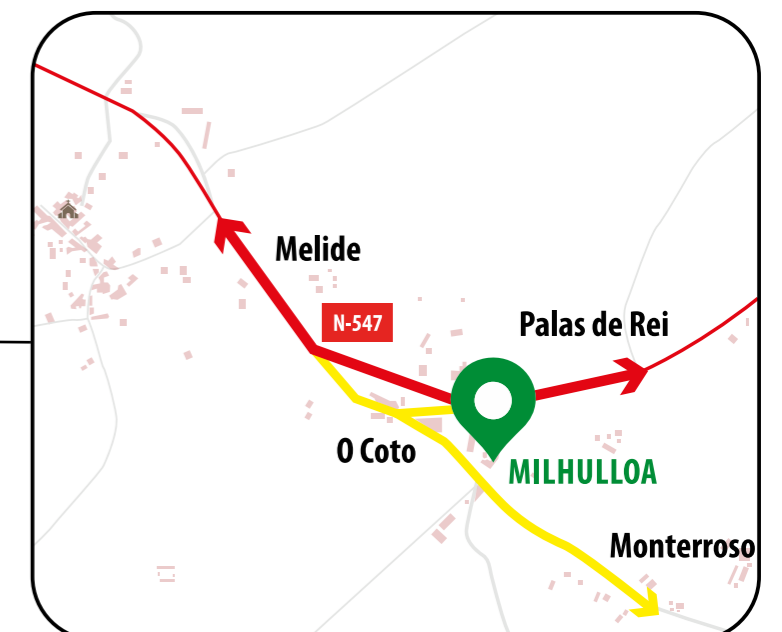
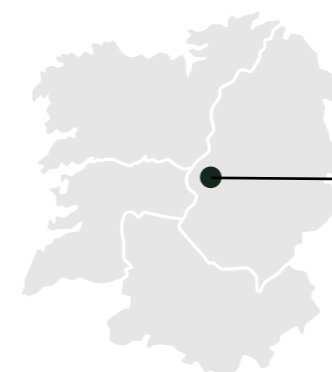
### Tenda

 Física  On line (Con Milhulloa)

## QUE FACEMOS?

S

ituada ao pé do Camiño Francés, en Milhulloa ofrecemos a posibilidade de coñecer de preto a agricultura ecolóxica nos campos e invernadoiros de onde proveñen boa parte das materias primas, a partir das que elaboramos toda unha liña de cosméticos naturais, e tamén produtos alimenticios (especias, grelos, infusións) e oleatos, coa certificación do selo do Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica de Galicia (CRAEGA).



# Pazo Quinteiro da Cruz



## AS ORIXES

A orixe de Pazo Quinteiro da Cruz está nunha propiedade familiar. Caracterízase por desenvolver unha filosofía baseada na sostibilidade, a fin de preservar a biodiversidade da contorna e difundir o respecto á natureza a través da educación ambiental e cultural. Conta cun Xardín de Té que, no ano 2008, se constitúe na primeira plantación de té en España.

O xardín foise desenvolvendo pouco a pouco, optando por un cultivo ecolóxico realizado cunha calma e visión holística senlleiras, un proxecto que definen coa frase "Té, a bebida que dá de beber á alma".

En 2023 recibe o premio internacional "Pioneer" da UK Tea Academy polo seu compromiso coa sostibilidade e iniciativa no Xardín de Té.

Persoa de contacto

**BEATRIZ PIÑEIRO LAGO**

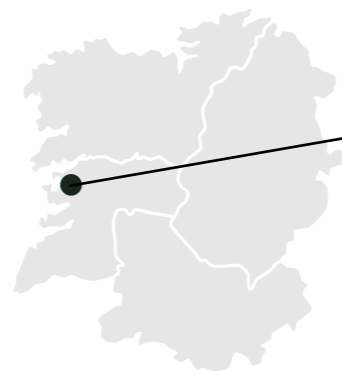
📍 Rúa A Cruz, 88 Lois,  
36635 Ribadumia (Pontevedra)

📞 42.53035, -8.72809

☎ 619 110 806

✉ info@pazoquinteirodacruz.es

🌐 <https://pazoquinteirodacruz.es/jardin-de-te/>



## Produto elaborado

Té orgánico e ecolóxico. Viño monovarietal Albariño Denominación de Orixe (D.O.) Rías Baixas.

## Horario de visitas

Todos os días do ano, previa cita no teléfono 619 110 806 ou bepi.lago@icloud.com.

## Prezos

Consultar.

## Tenda

■ Física    □ On line



## QUE FACEMOS?

**O** Pazo Quinteiro da Cruz está situado no corazón da Denominación de Orixe (D.O.) Rías Baixas, no Salnés, e nas nosas 7 hectáreas ofrecemos ao visitante distintas experiencias.

Viñedos, zona boscosa, e un xardín botánico de Excelencia Internacional que participa activamente na Ruta da Camelia de Galicia. Precisamente é a *Camellia sinensis* un dos elementos principais a partir do cal elaboramos os distintos téis, 100% orgánicos e ecolóxicos, recollidos e transformados a man, que contan coa certificación de Artesanía Alimentaria.

A plantación, agochada entre bambús, emula unha casa de té, co simbolismo do lintel da porta máis baixo, para que as persoas entren en disposición de humildade.

Sorprenderédesvos cos múltiples recunchos do xardín e dos viñedos de Albariño e descubriredes o mundo das camelias en flor (na estación invernal).

Completaremos a experiencia cunha degustación de téis.



## AS ORIXES

A empresa comezou a súa andaina ao público en febreiro de 2020. Con paixón e un punto de loucura, como di a mestra cervexeira Isabel Viéitez, conseguiron recuperar parte do seu patrimonio familiar e dar traballo na actualidade a cinco persoas.

A súa programación cultural contribúe tamén á dinamización do rural e da economía local, colaborando con restaurantes da zona que serven as comidas no food truck habilitado no exterior das instalacións, así como coa promoción de grupos musicais locais, sendo un referente na contorna.

Persoa de contacto  
**ISABEL VIÉITEZ**

-  Chan da Gándara, 20  
36866 Ponteareas (Pontevedra)
-  42.21966, -8.52152
-  698 147 449 / 629 375 678
-  info@galicianbrew.com
-  www.galicianbrew.com



### Produto elaborado

Cervezas artesanais.

### Horario de visitas

En tempada, está aberta nos horarios da programación de concertos e actividades que se publican na web e en redes sociais. Reserva previa.

### Prezos

A visita con cata de cervexas ten un custo de 10 € por persoa.

Con xantar ou cea consultar (reserva previa).

### Tenda

■ Física ■ On line

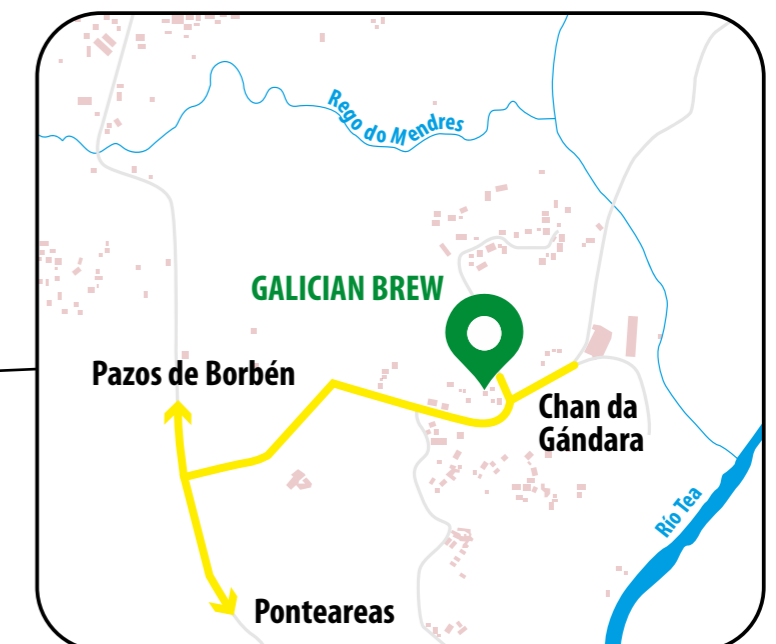
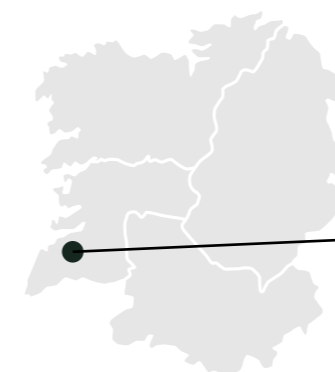
## QUE FACEMOS?

# A

As instalacións sitúanse no lugar de Chan da Gándara, no entorno rural do Val do Tea na parroquia de Padróns.

Aquí os visitantes poderedes gozar dos recursos próximos, facer unha ruta de sendeirismo e achegarvos ata á fábrica. En Galician Brew cultivamos o noso propio lúpulo e usamos a auga do noso manancial, elaborando así unhas cervexas con alma propia tirando da retranca e do humor galego á hora de escoller nomes e comunicar os nosos produtos.

De abril a setembro programamos diversas actividades culturais e concertos no espazo habilitado no exterior, cunha zona para que tamén os pequenos poidan gozar do ambiente natural da finca.



# Lutega

## AS ORIXES

Esta cooperativa agrícola galega xorde para colaborar nun proxecto de recuperación do lúpulo na comarca betanceira, poñendo en valor o medio rural e a actividade agraria como medio de vida sostible e xeradora de emprego, capaz de dinamizar as estruturas económicas locais.

O seu lúpulo chega a distintos puntos de España e mesmo expórtase ao estranxeiro. A bisbarra conta cunhas condicións climáticas que permiten ofrecer un produto de excelente calidade.

Lutega é unha empresa certificada polo Clube de Ecoturismo en España.

Persoa de contacto

### BELÉN MATILLA

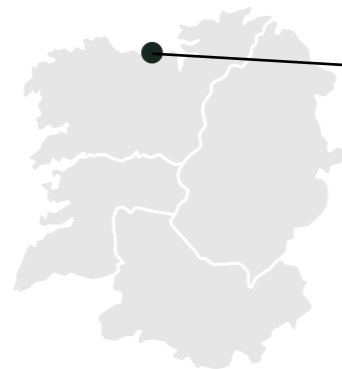
Oficina Técnica:  
Rúa Novoa Santos, 26-1ªA  
15006 A Coruña (A Coruña)  
Explotación agraria:  
Lugar da Escada,  
Nsa. Sra da Saleta. Presedo  
15318 Abegondo (A Coruña)

43.20292, -8.26677

670 044 803 / 981 287 207

info@lutega.es

www.lutega.com



### Produto elaborado

Cultivo do lúpulo.

### Horario de visitas

Visita das plantacións de lúpulo e as instalacións para o seu procesado. Ruta do lúpulo. Percorrido polo Camiño Inglés descubrindo a gastronomía, patrimonio e agricultura da Reserva da Biosfera.

Información e reservas da ruta:

[www.turismobetanzos.es](http://www.turismobetanzos.es).  
[guias@turismobetanzos.es](mailto:guias@turismobetanzos.es).

Teléfono: 604 083 231.

### Prezos

Consultar.

### Tenda

Física  On line



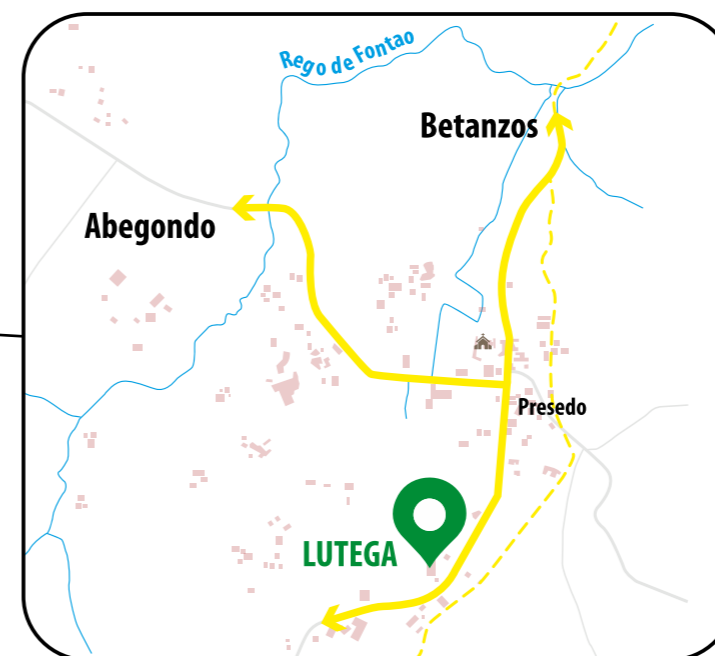
## QUE FACEMOS?

# A

ctualmente podeades visitar as plantacións de lúpulo da cooperativa, principalmente a do lugar de Escada, Nosa Señora da Saleta, na parroquia de Presedo, no concello de Abegondo.

Na visita podeades realizar tamén a Ruta do Lúpulo, seguindo as pegadas dos peregrinos do Camiño Inglés dende Betanzos ata a finca, onde coñeceredes todo sobre esta planta, a historia do seu cultivo en Galicia e da súa importancia na comarca, sita na Reserva da Biosfera "Mariñas Coruñesas e Terras do Mandeo".

Na actualidade xestionamos 15 hectáreas de produción que supoñen unhas 30 toneladas de lúpulo, co obxecto de seguir avanzando na recuperación de terreos deste produto considerado o "ouro verde" polo alto valor que alcanza no mercado.



# Mundo Estrella Galicia MEGA

## AS ORIXES

Estrella Galicia é Galicia mesmo, unha das iconas e marcas que se identifican co territorio. En 1906 José María Rivera Corral funda a fábrica de cervexa, auga e xeo "La Estrella de Galicia", e dende aquela, xa van pola cuarta xeración. Unha empresa que mantén o seu carácter familiar malia a grande expansión dos últimos anos.

Persoa de contacto

**ÓSCAR LÓPEZ CERNADAS**

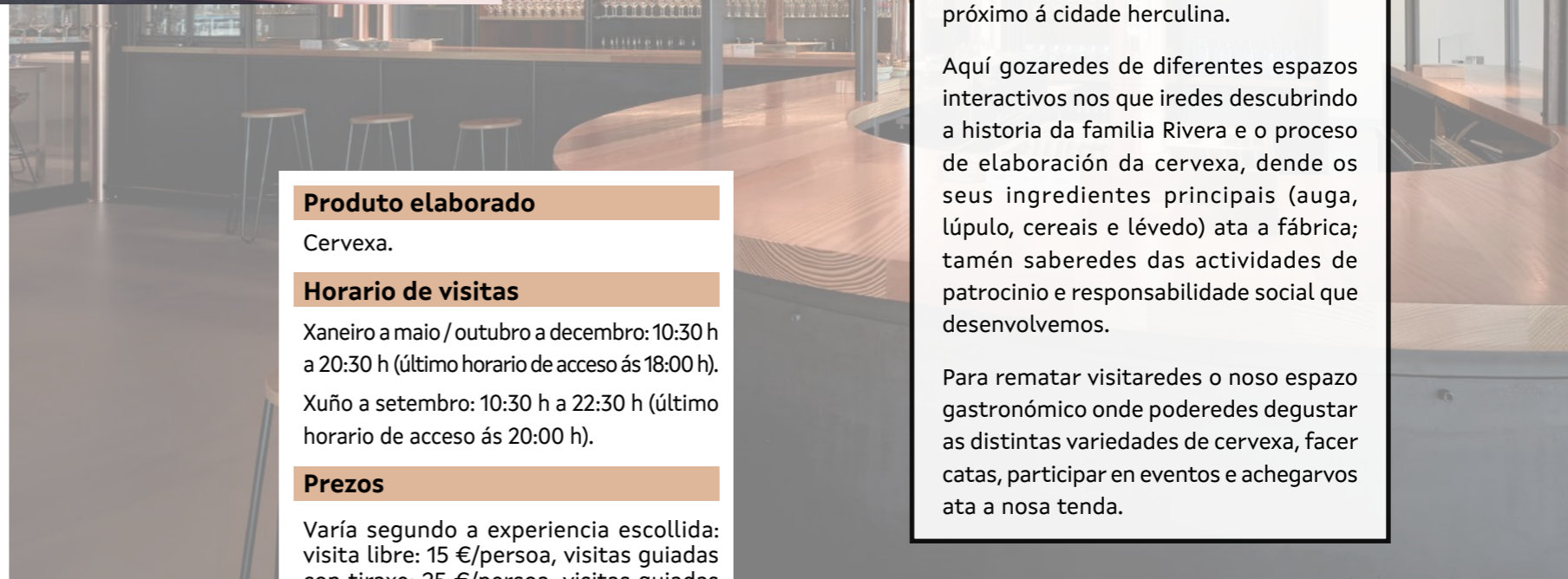
📍 Rúa José María Rivera Corral, 6  
15008 A Coruña (A Coruña)

☎ 43.35222, -8.42035

☎ 649 597 156

✉ info@mundouestrellagalicia.es / olopez@mundouestrellagalicia.es

🌐 www.mundouestrellagalicia.es



### Produto elaborado

Cervexa.

### Horario de visitas

Xaneiro a maio / outubro a decembro: 10:30 h a 20:30 h (último horario de acceso ás 18:00 h).

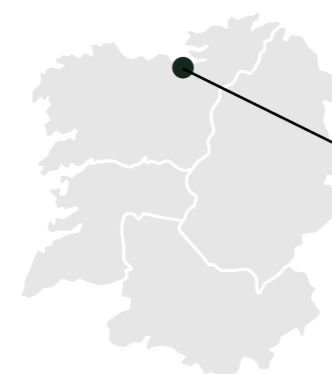
Xuño a setembro: 10:30 h a 22:30 h (último horario de acceso ás 20:00 h).

### Prezos

Varía segundo a experiencia escollida: visita libre: 15 €/persoa, visitas guiadas con tiraxe: 25 €/persoa, visitas guiadas con tiraxe e maridaxe: 35 €/persoa. Tamén hai opcións de combinar MEGA con tour guiados pola cidade da Coruña. Consultar todas as opcións na web.

### Tenda

■ Física □ On line



## QUE FACEMOS?

U

n museo único en España dedicado ao mundo da cervexa que ofrece múltiples experiencias ao visitante. Está situado na fábrica de Estrella Galicia, onde un dos principais ingredientes da cervexa é a auga, que vén do encoro de Cecebre, próximo á cidade herculina.

Aquí gozaredes de diferentes espazos interactivos nos que iredes descubrindo a historia da familia Rivera e o proceso de elaboración da cervexa, dende os seus ingredientes principais (auga, lúpulo, cereais e lévedo) ata a fábrica; tamén saberedes das actividades de patrocinio e responsabilidade social que desenvolvemos.

Para rematar visitaredes o noso espazo gastronómico onde poderedes degustar as distintas variedades de cervexa, facer catas, participar en eventos e achegarvos ata a nosa tenda.



# Menduíña Galician Craft Brewery

## AS ORIXES

Pioneiros no sector da cervexa artesá en Galicia, abríronse ao mercado no 2008, sendo tamén a microcervexeira galega máis galardoada da Comunidade.

A nosa cervexa é independente e está chea de personalidade. Desconcerta e sorprende, con variantes de sabor intenso. Cada grolo é unha invitación a desfrutar da vida e dun produto único. Somos unha marca con orgullo galego, cun punto rebelde e sen complexos.

Galicia está presente en todos os nomes das nosas variedades: Loira, Duir, Demo Neghro, María Soliña, Lobishome e Santa Compañía.

Persoa de contacto

**ALBERTE FERNÁNDEZ**

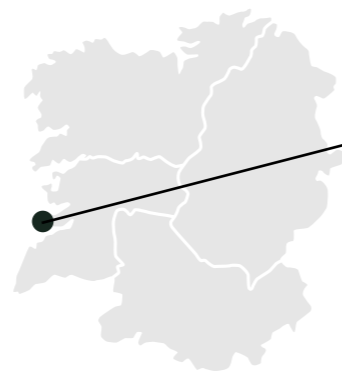
📍 Estrada de Darbo, 16  
36940 Cangas (Pontevedra)

☎ 42.25604, -8.79884

☎ 986 30 32 33

✉ info@menduina.eu

🌐 www.menduina.eu



## Produto elaborado

Diferentes tipos de cervexas artesanais co método craft.

## Horario de visitas

Visitas das instalacións previa cita.

## Prezos

Consultar.

## Tenda

■ Física ■ On line



## QUE FACEMOS?

**E**

laboramos cervexa artesá 100% natural. Todos os nosos produtos son veganos e están libres de conservantes e transxénicos, sen filtrar nin pasteurizar, elaborados seguindo o calendario lunar, de fermentacións lentas, en pequenas producións moi coidadas, con tempo extra de garda en frío e cunha segunda fermentación na botella para acadar unha carbonatación natural. Algunhas das nosas variedades son sen glute.

Tanto no proceso como nas instalacións somos respectuosos co medio ambiente. Estamos certificados cos selos de Artesanía Alimentaria e Slow Food.

# Cerveza Toupiña


## AS ORIXES


"Toupiña" era o alcume co que chamaba Carlos Brea a un familiar a quen acompañaba polas agras de Lalín, quen lle transmitiu ese amor pola terra. A partir dun obradoiro sobre elaboración de cervexa, xurdiu a idea de elaborar unha cervexa ecolóxica que nace en 2016 cunha produción limitada, "Une".


Detrás de "Toupiña" hai un compromiso coa terra e unha aposta pola agricultura ecolóxica, coa cultura da zona, xa que cada etiqueta das series especiais son deseñadas por un artista lalinense; o outro compromiso é o social, a través da colaboración cunha asociación chantadina que elabora as caixas de madeira para encargas especiais.

Persoa de contacto

**CARLOS BREA**

 Lugar de Lagazós, 19  
36519 Lalín (Pontevedra)

 42.65699, -8.10218

 636 793 390

 info@cervezatoupiña.com

 www.cervezatoupiña.com



### Produto elaborado

Cerveza artesá ecolóxica.

### Horario de visitas

Previa cita 636 793 390.

### Prezos

Consultar.

### Tenda

Física  On line

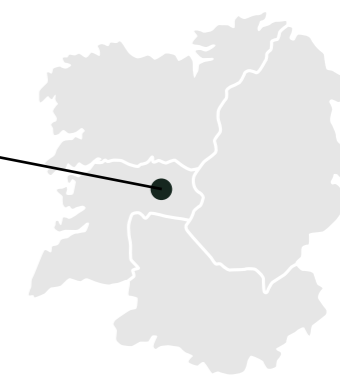
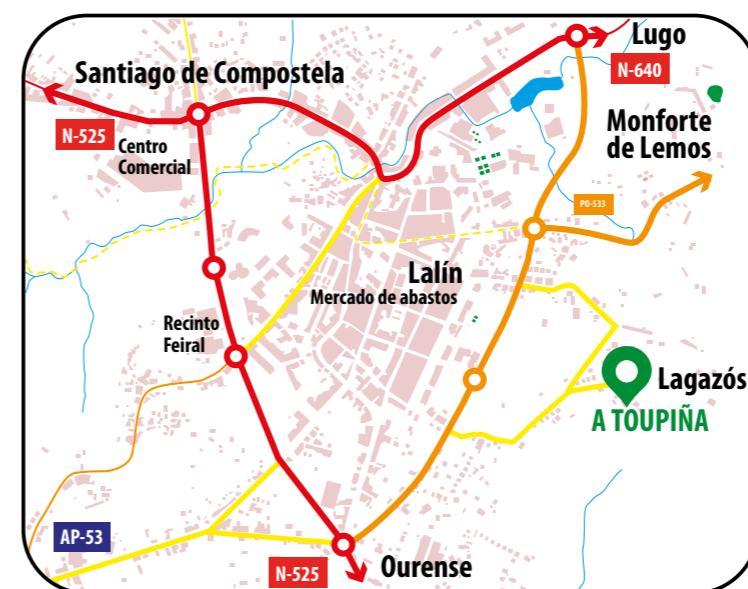
## QUE FACEMOS?

S

ituada no lugar de Lagazós, na contorna rural de Lalín, as instalacións desta microcervearía ocupan parte da casa familiar e anexos. Nelas poderedes ir descubrindo paseniño o proceso de elaboración da primeira cervexa galega artesá e ecolóxica que recibiu a certificación de Artesanía Alimentaria, contando ademais coa certificación do Sistema Integral de Calidade Turística en Destinos (SICTED). Dun xeito moi didáctico iredes pasando de sala en sala.

A partir de lúpulo propio -cultivado nunha leira próxima ás instalacións- e de orxos autóctonos, elaboramos diferentes tipos de cervexa dende 2016, cunha produción limitada polas características produtivas.

Na sala de catas degustaredes os distintos estilos que elaboramos e poderedes harmonizalos con produtos locais ou mesmo participar en accións formativas e outras actividades que organizamos nas nosas instalacións.



## AS ORIXES

“Camino” nace como proxecto empresarial con dous eixes fundamentais: a consistencia da calidade como elemento de garantía, e a dedicación ao cliente como elemento referencial.

Na actualidade “Camino” é unha sidra de mazá natural, de cultivo ecolóxico e sen sulfitos engadidos, elaborada con mazás de Galicia de diferentes variedades, recollidas no seu punto óptimo de maduración serodia.

Esta sidra ten unha bonita cor amarela dourada, cunha lixeira turbidez como garante dun proceso totalmente natural.





## QUE FACEMOS?


E


Está prevista a recuperación da Casa Grande onde facemos actualmente a sidra, adecuando os distintos espazos para a visita e degustación do produto, así como a plantación de mazairas nas fincas da contorna.


Persoa de contacto  
**NICOLÁS ANDIÓN**

 Lugar da Pica, 15 – Moreira  
36688 A Estrada (Pontevedra)

 42.71926, -8.44493

 629 585 711

 comercial@caminoatlantico.com

 www.caminoatlantico.com

### Produto elaborado

Elaboración de sidra ecolóxica.

### Horario de visitas

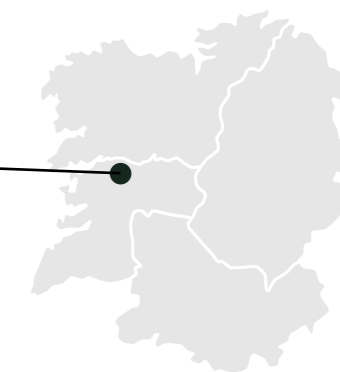
Visitas previa cita por teléfono ou correo electrónico.

### Prezos

Consultar.

### Tenda

Física  On line



# Sidra Rabiosa Finca Sobreira Pardemarín

## CAMPUS DA MAZÁ DA SIDRA

### AS ORIXES

A empresa Biostore é a herdeira da tradición familiar. Centrada na actividade frutícola, a súa produción comeza nas parcelas situadas na parroquia de Calobre, de onde é orixinaria a variedade que dá nome ao produto estrela, a *Rabiosa*. Posúe tamén plantacións e unha sidrería artesanal en Pardemarín, ubicada na antiga casa familiar.

A empresa aposta pola produción e a transformación ecolóxica, pola calidade e a saúde alimentaria, na que a economía circular é a base do sistema, pechando o ciclo de produción, transformación, comercialización e reciclaxe do sector da mazá ecolóxica.

Persoa de contacto

**PATRICIA - ORLANDO**

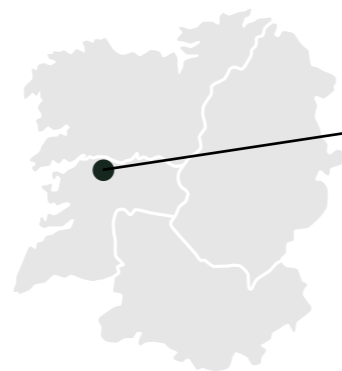
📍 Parada - Pardemarín  
36686 A Estrada (Pontevedra)

📞 42.67837, -8.3914

☎ 686 413 824 – 616 992 928

✉ info@rabiosa.es / biostore.gal@gmail.com

🌐 www.rabiosa.es



### Produto elaborado

Mazá ecolóxica. Transformamos en sidra natural, zume, vinagres, etc.

### Horario de visitas

Previa cita. Confirmar vía WhatsApp no 616 992 928.

### Prezos

Visita-degustación: 15€

Experiencias con xantar (mínimo 8 persoas, máximo 35).

Consultar e confirmar vía WhatsApp no 616 992 928.

### Tenda

■ Física ■ On line



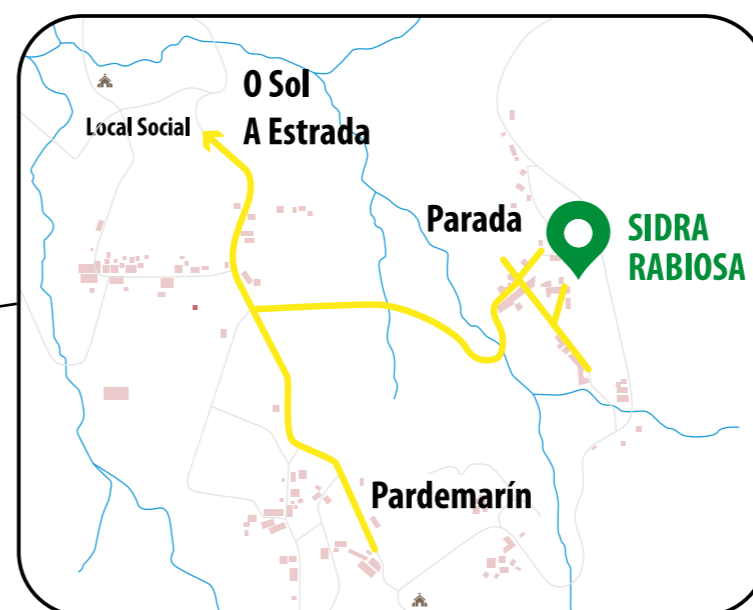
## QUE FACEMOS?

# A

visita permitiravos coñecer as dúas principais plantacións de mazá, todas elas certificadas polo Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica de Galicia (CRAEGA) así como as distintas variedades autóctonas como a *Ernestina*, a *Durona*, *Coloradona* ou a *Rabiosa*, que lle dá nome á sidra estrela da empresa.

Rabiosa é un proxecto de agroturismo sostible no que poñemos en valor a cultura e a tradición da sidra a través de andainas pola contorna estradense e con visitas-degustación.

Na Finca Sobreira Pardemarín gozaredes de diferentes experiencias adaptadas a cada grupo de persoas, facendo unha visita ás plantacións, á Ruta dos Muíños e cun xantar degustación dos produtos elaborados por nós. Cada grupo gozará de privacidade, sen coincidir con outros.





**Edita:**

Turismo de Galicia

**Depósito legal:**

C 1901-2023

**Equipo Técnico:**

Santiago Bacariza Cortiñas

Arturo Rodríguez González





Cubertas: Stéphane Allier