

FIN DE SEMANA EN EL STAND DE GALICIA FITUR 2025

Sábado 25 de enero

12:30 h

DESAYUNOS "DEVAGAR"

Elaboración de un "brunch" gallego
Presenta: Marcos Arufe - Remollo
(Ames, A Coruña)

14:30 h

EMPANADA GALLEGA

Showcooking - Degustación de empanadas gallegas en maridaje con vinos DO Valdeorras
Presenta: Miguel F. Vidal
Restaurante Bancal (Madrid)

16:30 h

SOBREMESAS CON ACENTO GALLEGO.

Degustación de postres típicos gallegos.
Presenta: Diego Couto - Remollo
(Ames, A Coruña)

18:00 h

SESIÓN VERMÚ.

Degustación de conservas de mar de Galicia Calidade con vermú gallego.
Presenta: Chef Marcos Arufe Remollo
(Ames, A Coruña)

Actuaciones

SHEILA PATRICIA:

12:00 h

DJ CASTE:

de 12:30 a 13:30 h

SHEILA PATRICIA:

13:30, 16:00 y 17:00 h

ESCOLA DE GAITAS DE ORTIGUEIRA:

18:00 y 19:00 h



Domingo 26 de enero

12:00 h

CARNES de GALICIA CALIDADE.

Degustación en maridaje con vinos DO Ribeira Sacra y DO Monterrei
Presenta: Miguel F. Vidal -
Restaurante Bancal (Madrid).

16:00 h

"LARPEIRADAS" GALICIA CALIDADE

Degustación de postres típicos gallegos.
Presenta: Marcos Arufe - Remollo
(Ames, A Coruña)



Actuaciones

ESCOLA DE GAITAS DE ORTIGUEIRA:

11:00 y 12:00 h

SHEILA PATRICIA:

12:00 h

DJ CASTE:

de 14:00 a 15:00 h

SHEILA PATRICIA:

16:00h

TALLERES DE PIEZAS DE PAPEL INSPIRADAS EN LA NATURALEZA GALLEGA
A CARGO DE LA ARTESANA Y CREATIVA CRISTINA VELASCO MORA
(ARTESANÍA DE GALICIA)