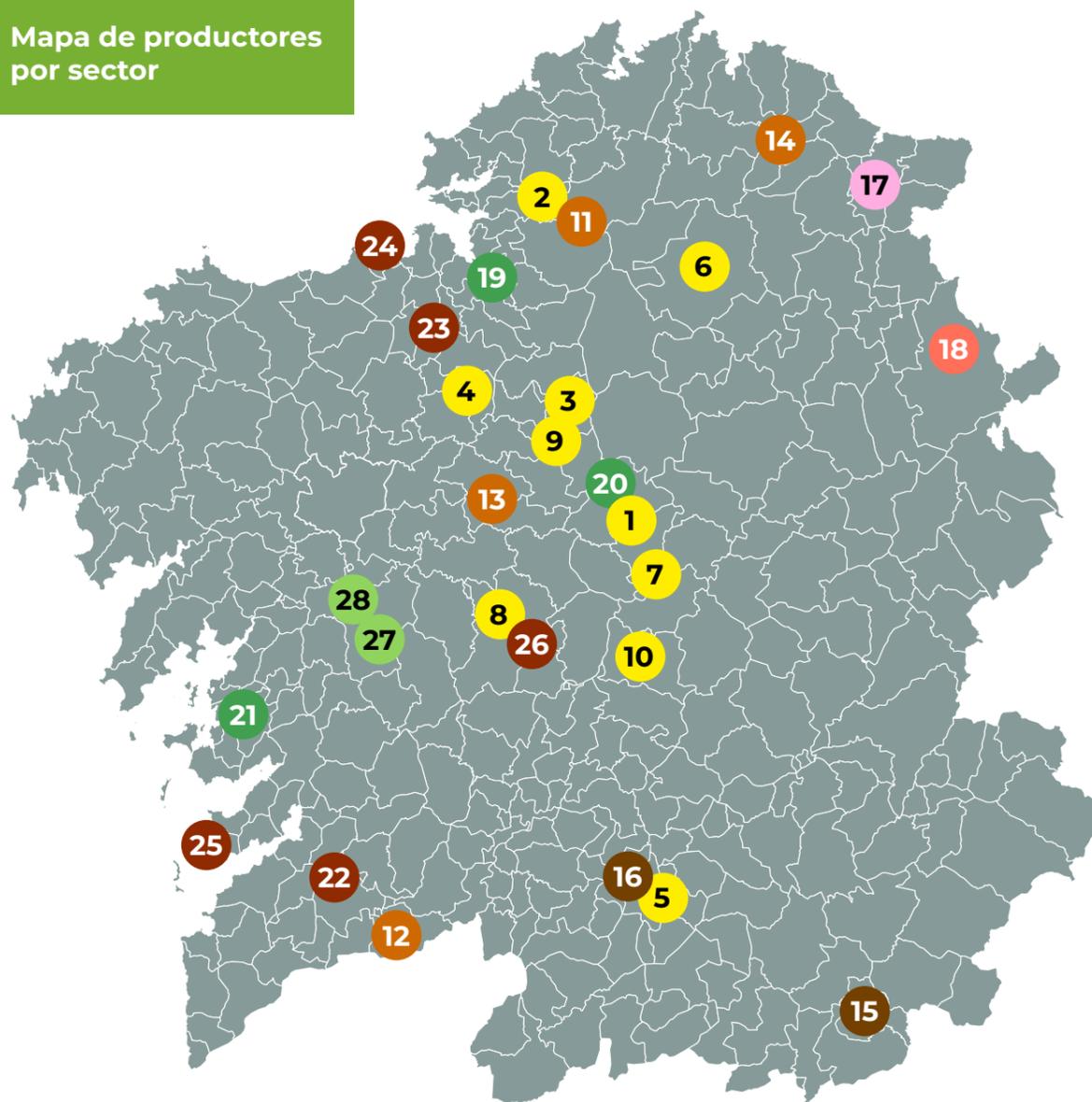


galicia

sabores con raíces



Mapa de productores por sector



Quesos y productos lácteos

- 1. Ecoagroturismo Archeixal (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 Anxuxao (18-19)
- 9. O Brexeo de Grixalba S.L. (20-21)
- 10. Queixería Airas Moniz (22-23)

Miel

- 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)

Castañas y productos derivados

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

Habas

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

Cárnicos

- 18. Casa Castelao (38-39)

Tés, infusiones y derivados

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

Cerveza

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

Sidra

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



GALICIA, SABORES CON RAÍCES

Galicia cuenta con importantes atractivos turísticos. La variedad y belleza de sus paisajes, junto a una gastronomía de calidad y prestigio, son dos de sus pilares fundamentales.

Pero no podemos olvidar que, tanto la textura de su territorio como los sabores de sus cocinas, no serían posibles sin un tercer ingrediente: los productores agroalimentarios. Los prados, las plantaciones de maíz, los campos de horticultura, los aprovechamientos forestales..., son manifestaciones de la intervención del hombre sobre el territorio, y son, por tanto, los productores los que cuidan y acarician el tapiz verde de Galicia. La generosidad de nuestra naturaleza fértil, y la experta mano de nuestros artesanos alimentarios, proveen a Galicia de su reconocida despensa de calidad.

Galicia sabe bien, porque tiene sabores y saberes. Sabores a tradición, a sol y a lluvia, al ritmo lento del paso de las estaciones. Y saberes contrastados por la experiencia y por el cariño con el que se trabaja la tierra y se cuida el medio natural.

Galicia se expresa, también, a través de su cultura ancestral de hondas raíces, e invita a sus visitantes a descubrirla.

En este contexto, nace la idea de dar a conocer a los visitantes aquellas instalaciones vinculadas con el sector primario, agroganadero o de transformación que abren sus puertas a los turistas para que conozcan, de primera mano, la elaboración de sus productos, procesos que en la mayoría de los casos son muy artesanales o tradicionales, incluso si estamos en un entorno industrial o semi-industrial.

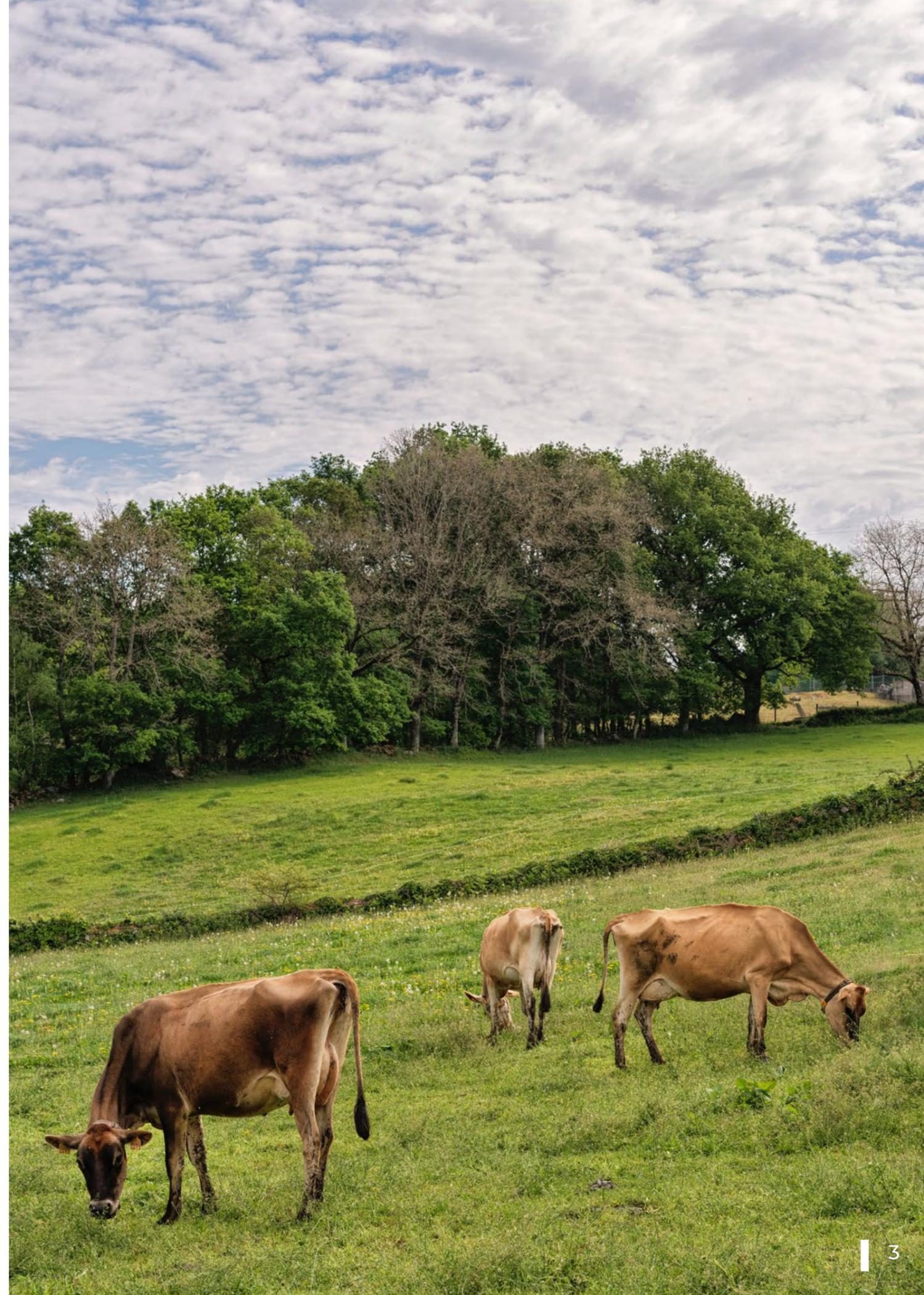
Es una manera de poner en valor uno de los sectores clave en la economía gallega, satisfaciendo a un sector de la demanda turística actual que busca vivir experiencias distintas en sus viajes, que lo acerquen al territorio y a sus gentes.

“Galicia, sabores con raíces” muestra un abanico de productos y de productores que pueden ser visitados, orgullosos de lo que hacen y de cómo lo hacen. Desvelar sus secretos y ser conocidos en su intimidad es su mejor credencial, seguros de que el visitante podrá valorar así de primera mano la calidad de sus productos.

Una oportunidad de conocer otra cara de Galicia que, siendo esencia e identidad de este territorio, muchas veces permanece en el anonimato. Les presentamos a sus protagonistas: miel y quesos, plantaciones de té, dulces de castaña, lúpulo, plantas aromáticas, cervezas artesanales, sidra, habas de Lourenzá, botillo y androlla, requesón, yogures...

Los invitamos a degustar estas nuevas experiencias...

¡Buen provecho!



Ecoagroturismo Arqueixal



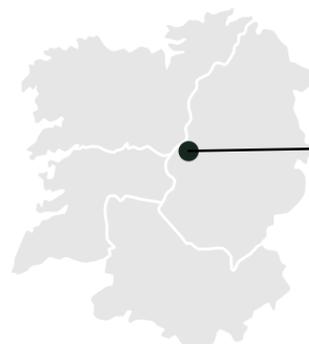
LOS ORÍGENES

Todo comienza en el corazón de la comarca de A Ulloa cuando, hace más de 30 años, el actual propietario se incorpora a la explotación familiar y recupera varias casas con las que da origen a un pionero proyecto ecológico de ecoagroturismo.

La idea nace a partir de la elaboración de quesos. A esta actividad se van añadiendo los otros tres elementos que a día de hoy conforman los cuatro pilares de Arqueixal: la producción de leche ecológica, la quesería -en la Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) Arzúa-Ulloa-, el agroecoturismo activo y la cultura del conocimiento de la tradición.

Persona de contacto
XOSÉ LUIS CARREIRA

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



Producto elaborado

Quesos de las Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P.) Arzúa-Ulloa y Tetilla. Yogur. Leche fresca.

Experiencias y actividades vinculadas con la granja y con los productos que se elaboran.

Horario de visitas

Cita previa.

Precios

Consultar.

Tienda

 Física  On line



¿QUÉ HACEMOS?

E

n Arqueixal apostamos por una revalorización del rural, con especial atención al patrimonio etnográfico y etnológico. Ofrecemos distintos tipos de experiencias en las que como visitante podrás sumergirte en la cultura local y formar parte del día a día de una aldea gallega. Podrás realizar actividades vinculadas al ecoagroturismo como cuidar la huerta, ordeñar las vacas, recoger huevos de las gallinas o elaborar quesos artesanalmente.

También hay actividades específicamente diseñadas para niños y familias o incluso para vivir una experiencia singular en una casa de aldea tal como se vivía en los años 20 del siglo pasado.



Cooperativa Campo Capela

LOS ORÍGENES

Esta Cooperativa reúne a 33 pequeños productores, que crían su ganado en los pastos -cuando las condiciones climatológicas lo permiten-. El resultado son productos artesanales, frescos, con el sabor auténtico de nuestra tierra y con garantía de origen. Uno de sus quesos está certificado con la Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) Queso Tetilla.

Una cuarta parte de la leche que se comercializa se destina a la producción propia de quesos y del resto de lácteos de la marca.

La quesería fue distinguida con numerosos premios como la medalla de oro en el campeonato del mundo World Cheese Awards.

Persona de contacto

VANESSA SECO

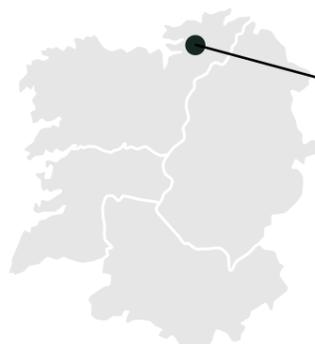
 Lugar Os Calzados, S/N
15613 A Capela (A Coruña)

 43.45423, -8.04752

 981 459 028 / 618 04 06 65

 info@coopcapela.com

 www.campocapela.com



Producto elaborado

Quesos elaborados con leche cruda. Distintas variedades: tierno, semicurado o *mouro*, con chorizo de cerdo celta, Queso Tetilla Denominación de Origen Protegida (D.O.P.), queso de invierno, requesón, mantequillas.

Horario de visitas

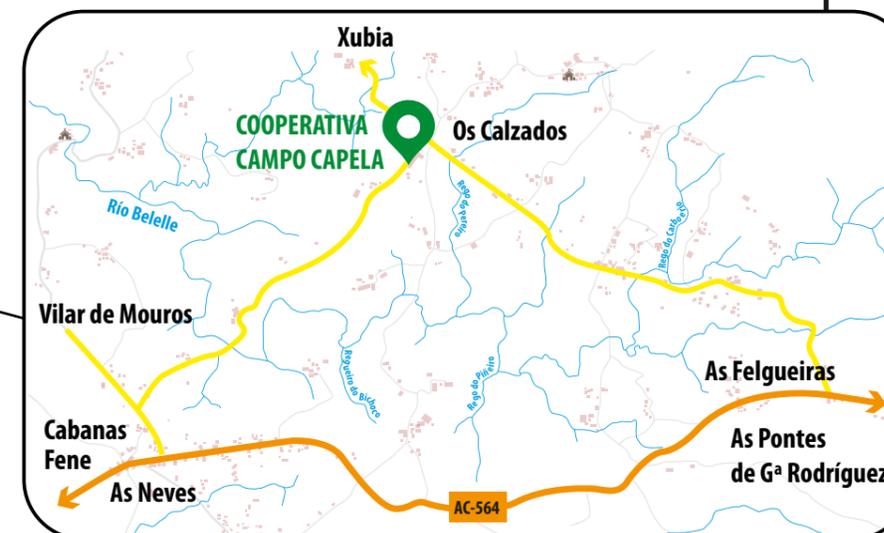
Con cita previa. Viernes y sábados.

Precios

Consultar, ya que pueden variar en función del número de personas o características de los grupos.

Tienda

 Física  On line



¿QUÉ HACEMOS?

S

ituada en el lugar de Calzados, en el ayuntamiento de A Capela, en vuestra visita podréis conocer nuestras instalaciones, donde además del requesón, el producto estrella de "Campo Capela", también elaboramos queso fresco, tierno, semicurado y curado, así como nata y mantequilla.

En una sala visualizaréis un vídeo sobre la cooperativa y el proceso de fabricación de los productos, y también disponemos de otro espacio para su cata-degustación.

Otro de los atractivos que ofrecemos es la visita a las explotaciones ganaderas o a la fábrica de piensos. De este modo controlamos todo el proceso, desde la alimentación de las vacas hasta la fabricación de los quesos y derivados lácteos.

Adaptamos las visitas en función de la tipología de los colectivos, con programas escolares, técnicos (como escuelas de capacitación), familias o visitantes en general.



Casa do Queixo

LOS ORÍGENES

La historia es la de Pepe e Isolina en el Casal de Abaixo. Ambos, junto a los hermanos de él, cuidan de los animales y hacen quesos.

Pero en el año 2000 deciden comenzar un nuevo proceso creativo en torno al queso, el paisaje y las costumbres tradicionales.

Así, rehabilitan un pajar con cocina para dedicarlo a tienda-degustación y continúan su aventura con un zoo de animales domésticos. A mayores abren un albergue y también conservan un molino con el que nos hacen volver al pasado, al igual que con la Casa Vella, convertida hoy en una tienda-museo.

Desde entonces, la Casa do Queixo continúa en la búsqueda de enseñar, en estos tiempos modernos, cómo se vivía cuando Pepe e Isolina decidieron juntos hacer quesos.

Persona de contacto

ÁNGEL LÓPEZ

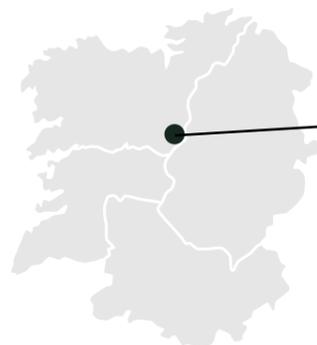
 Casal de Abaixo, 2 Grialba
15815 Sobrado (A Coruña)

 43.087, -7.97272

 650 955 265

 info@casadoqueixo.com

 www.casadoqueixo.com



Producto elaborado

Quesos de las Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P.) Tetilla y Arzúa-Ulloa.

Horario de visitas

Visitas (familias, escolares y grupos): horario variable dependiendo de las actividades a realizar y solamente bajo reserva.

Tienda-degustación: horario bajo reserva.

Precios

Temporada baja del 1 de septiembre al 30 de marzo:

* Actividades: 16 € niño/a (IVA incluido)

Temporada alta del 1 de abril al 30 de junio:

* Actividades: 18 € niño/a (IVA incluido)

Menú infantil: 7€ niño/a (IVA incluido)

Menú en la tienda-degustación para acompañantes: 12 € (IVA incluido)

Precio actividades y comida: 25 € (IVA incluido)

Tienda

Física On line

¿QUÉ HACEMOS?

G

ranja, albergue, tienda-degustación y tienda-museo. Nuestra oferta es amplia y variada, destinada tanto a visitas familiares, como de grupos o de escolares.

Las actividades las agrupamos de la siguiente manera:

Actividades de ocio

- Artesanos por un día
- Juegos medioambientales
- Juegos populares
- Búsqueda de los tesoros de otoño (especial otoño)
- El Magosto (especial otoño)
- Taller artístico de colores y olores
- Juegos de carnaval y disfraces de la época (especial carnaval).

Actividades de producción

- Conocimiento de los animales domésticos (alimentación, cuidados, producción, ordeñado...)
- Proceso de la lana de oveja
- Producción de alimentos vegetales (huerta ecológica)
- Fertilizantes y compostaje
- Semillas (historia, importancia, uso...)
- Cereales, uso para humanos y animales
- Herramientas (necesidades y usos)
- Trato y alimentación de cerdos en libertad (especial invierno).

Actividades de gastronomía

- Transformación de la leche en queso
- Cereales (pan, galletas, repostería...)
- Molienda y aprovechamiento de los recursos naturales
- Cocina de nuestra comida
- Trabajo con frutas y verduras
- Elaboración de chorizos, chicharrones, etc.
- Elaboración de productos típicos del carnaval.

Actividades de historia

- Conocer paisajes y construcciones según la estación y la época
- Viajar al pasado para saber cómo se vivía antes
- Gincana para conocer plantas y construcción, usos y historia
- Ruta de los molinos (leyendas y tradiciones).

Casa Grande de Xanceda



LOS ORÍGENES

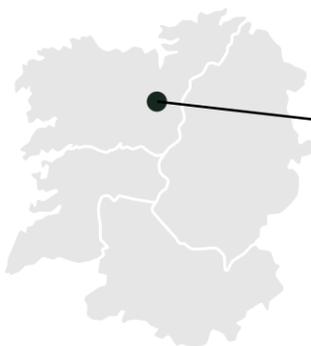
La Casa Grande de Xanceda surge en los años 60 cuando la familia Fernández-Armesto cuida su ganado intentando poner en valor el mundo rural y con una apuesta por lo ecológico. Un compromiso que continúa actualmente, fomentando el bienestar animal, la biodiversidad, el respeto a la naturaleza y al cuidado del patrimonio tanto natural como cultural.

El "compromiso Xanceda" (con el medio ambiente, con los animales, con el rural), hace que reciban cada año más de 5.000 personas en sus instalaciones.

Persona 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
-  www.casagrandexanceda.com



Producto elaborado

Leche, quesos, yogures y otros productos lácteos ecológicos.

Horario de visitas

Consulta de horarios y reservas en la web.

Precios

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

La Ecotienda está abierta de lunes a viernes en horario de 9:00 h a 19:00 h.

Tienda

 Física  On line



¿QUÉ HACEMOS?

G

ranja familiar en la que producimos leche y sus derivados de una manera ecológica. Contamos con 200 hectáreas de prados y bosques en los que pacen libremente casi 400 vacas.

El nombre de la granja viene de la casa grande del siglo XVIII ubicada en nuestros terrenos. Hoy encontraréis en ella nuestras oficinas y la tienda de productos certificados por el Consejo Regulador de Agricultura Ecológica de Galicia (yogures, kéfir, quesos, etc.).

Además de elementos tradicionales, como el hórreo, existen distintas zonas donde los más pequeños, y no tanto, podrán aprender sobre la producción de leche ecológica y conocer los animales de la granja -donde no solo las vacas tienen protagonismo, ya que también tenemos conejos, burros, abejas y otros-.

Realizamos distintos tipos de visitas, desde la ecovisita estándar a las escolares, profesionales o especiales (Samaín, Pascua, Navidad, etc), cumpliendo en todo momento la normativa sanitaria vigente y con las medidas de seguridad necesarias al ser una explotación agroganadera.



Ecoespazo do Rexo

LOS ORÍGENES

En el año 2000, de la colaboración entre la fundación Ramón Gozález-Ferreiro y el ayuntamiento de Allariz, nace el proyecto Escuela Silvo-Pastoril O Rexo. En sus terrenos se instaló una granja quesería con ovejas de raza Latxa procedentes de Euskadi, que producen leche para la fabricación de queso.

En las instalaciones de la escuela realizan prácticas alumnos de diferentes universidades y de varios centros de Formación Profesional (FP).

La experiencia de la Escuela Silvo-Pastoril ayudó en la implantación de nuevos modelos de gestión del territorio y recuperación de zonas rurales abandonadas, colaborando con otros productores del entorno. Su personal e instalaciones siempre están dispuestos para colaborar con iniciativas dinamizadoras del rural gallego.

Persona de contacto

ROSI QUINTANA BLANCO

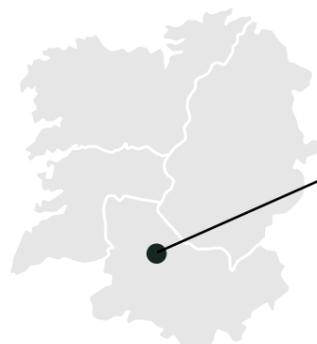
📍 Ecoespazo do Rexo. Requeixo de Valverde
32667 Allariz (Ourense)

📍 42.19723, -7.76009

☎ 628 603 082

✉ administracion@ecoespazoorexo.gal

🌐 www.orexo.gal



Producto elaborado

Se trata del primer queso de oveja hecho en Galicia a base de leche cruda.

En colaboración con la empresa de leche ecológica "Ecoleia" también elaboran quesos de vaca.

Horario de visitas

Visitas guiadas familiares o particulares, previa cita en la web.

Programas específicos para grupos, asociaciones, escolares...

Precios

Consultar.

Tienda

■ Física ■ On line

¿QUÉ HACEMOS?

E

l Ecoespazo do Rexo situado en la Reserva de la Biosfera Área de Allariz es propiedad de la Fundación Ramón González Ferreiro.

Nos presentamos como recurso, medio de apoyo y complemento a los programas escolares, asociaciones y familias.

Contamos con unas instalaciones (aula, granja y quesería) acomodadas para desarrollar un proyecto educativo, teniendo como fin y objetivo general poner en conocimiento y dar valor a las iniciativas de desarrollo rural que ayuden a preservar el medio natural.

A través de juegos, dinámicas grupales y canciones acercamos a los visitantes a la flora y a la fauna de la Reserva de la Biosfera, al conocimiento de las tareas y a los cuidados en la granja, a la sensibilización ambiental, al trabajo en la quesería...

La edificación del centro se llevó a cabo siguiendo criterios bioclimáticos y con la instalación de energías renovables para un mejor aprovechamiento de los recursos naturales en la búsqueda de la coherencia con el proyecto educativo.

En las instalaciones también encontraréis una tienda donde podréis degustar los productos de O Rexo y de otros productores de la Reserva de la Biosfera Área de Allariz.

Queixería Don Crisanto



LOS ORÍGENES

La tradición se mantiene a lo largo de generaciones desde que, en los años 60, Consuelo Cendán comenzara a elaborar los quesos característicos de esta zona de la Terra Chá, hoy en día amparados por la Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) San Simón da Costa.

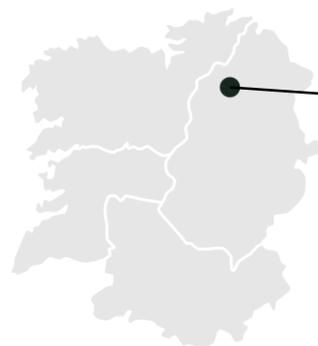
Hace más de 30 años, su nieto, Crisanto Cuba, montó la quesería actual. Su esfuerzo se mantiene en la figura de sus hijos (José Ramón, Rocío y María).

Aprovechando la leche de sus vacas elaboran sus famosos quesos con Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P.) bajo la marca "Don Crisanto".

Esta apuesta por la calidad alcanzó en 2017 la distinción de mejor queso de España en un certamen organizado por el Ministerio de Agricultura frente a 300 participantes.

Persona de contacto
MARÍA CUBA

- Lugar de Moreda, Lanzós
27816 Vilalba (Lugo)
- 43.36773, -7.63512
- 982 525 637
- crisantosat@hotmail.com
- www.queixeriacrisanto.com



Producto elaborado

Quesos de las Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P.) San Simón da Costa y Tetilla, queso del país, Patelo, queso curado y requesón.

Horario de visitas

Con cita previa.

Precios

Consultar.

Tienda

Física On line



¿QUÉ HACEMOS?

E

n nuestras instalaciones en el lugar de Moreda, en la parroquia de Lanzós, podéis conocer el proceso de elaboración de uno de los quesos más reconocidos del país como es el de San Simón da Costa, parroquia vecina que da nombre a la Denominación de Origen.

Un queso que elaboramos de forma totalmente artesanal, siguiendo la tradición familiar. En nuestra quesería podéis ver un vídeo sobre la producción y, a continuación, disfrutar de una degustación, tanto de nuestros quesos Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) como de otras variedades tipo "país", similar al Arzúa-Ulloa y Tetilla.

Granxa Maruxa

LOS ORÍGENES

La granja la pusieron en marcha los padres de Marta y María hace más de 50 años, pero hace 23, las hijas hicieron un gran cambio apostando por lo ecológico. Tanto es así que actualmente cuentan con el sello del CRAEGA (Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica de Galicia).

Recibieron el premio AGADER (Agencia Gallega de Desarrollo Rural) a la Innovación de la Mujer rural.

También hacen una apuesta por la visibilización de las mujeres en el rural (Premio "Son Muller" de la Asociación de Empresarias de Lugo) y de los colectivos LGTBIQ+, organizando el Festival Agrocuir.

El espíritu colaborativo también se revela en la marca de elaboración de productos cosméticos, especias e infusiones "Muuhlloa" creada con la empresa Milhulloa. En resumen, una mezcla de trabajo colaborativo, investigación e innovación.

Persona de contacto
MARÍA ÁLVAREZ

Cumbras, 1
27560 Monterroso (Lugo)

42.80775, -7.82979

616 78 90 09

muuhlloa@gmail.com

www.muuhlloa.com



Producto elaborado

Leche ecológica, yogures. Y en colaboración con Milhulloa se elaboran productos de cosmética.

Horario de visitas

Cita previa.

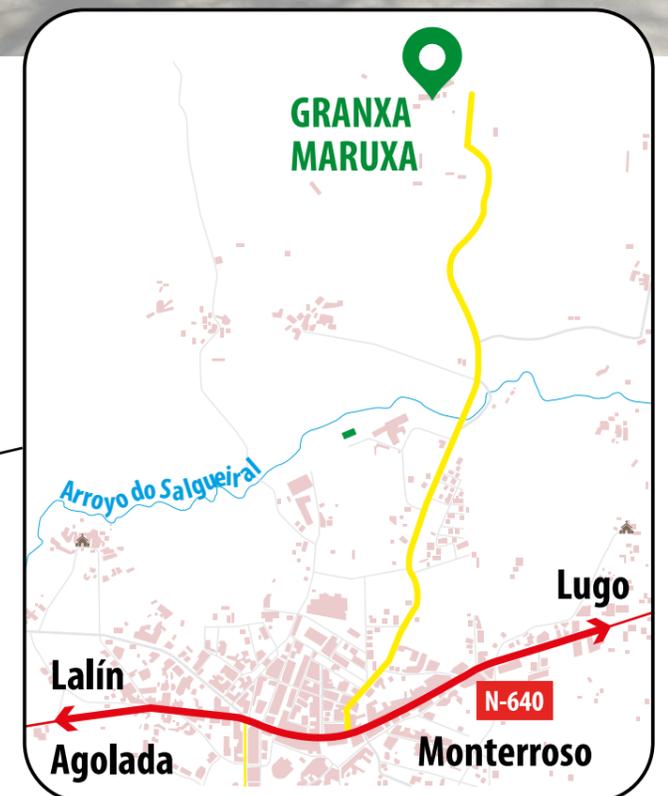
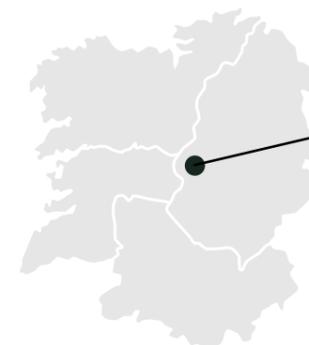
Tienda

Física On line (Con Muuhlloa)

¿QUÉ HACEMOS?

Las instalaciones de Granxa Maruxa se encuentran en Cumbras, muy cerca de Monterroso, a un lado de una densa robleda en la que encontraréis una serie de letreros con los que se les da visibilidad a mujeres relevantes y protagonistas de nuestra historia y cultura, pero muy desconocidas.

La granja, decorada con murales coloridos, os permitirá conocer en qué consiste la producción de leche ecológica, ya que fue la apuesta que hicimos desde el comienzo, contando con el sello del Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica de Galicia (CRAEGA). Ver los terneros y las vacas en sus cortes o pastando libremente en los barrizales próximos será toda una experiencia, tanto para los mayores como para los más pequeños.



Lácteos Pazo de Anzuxao

LOS ORÍGENES

Nacen a mediados de 1970 elaborando Queso Tetilla a partir de su propia leche. Con el paso de los años la fábrica fue dándose a conocer por la calidad y el sabor de sus productos, logrando así una expansión gradual sin dejar de lado la tradición y esmero de sus inicios.

A día de hoy la materia prima utilizada es la leche pasteurizada de vacas de la comarca, que es sometida a rigurosas pruebas tanto en laboratorios oficiales como en los propios con el fin de garantizar la calidad.

Actualmente, además del Queso Tetilla, elaboran otro también con Denominación de Origen Protegida (D.O.P.), el Arzúa-Ulloa. Otros productos que ofrecen son queso de barra, semicurado de receta propia y un semidesnatado de gran sabor.

Persona 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



¿QUÉ HACEMOS?

Una casa grande típica de la zona, con su hórreo y jardines sirve de acogida a los visitantes. Contamos con un amplio aparcamiento.

Desde la cristalera de las instalaciones visitables podrás ver la zona de producción.

Además disponemos de una zona para catas-degustación y de una sala donde se visualiza un vídeo sobre nuestra empresa, así como un espacio de venta de nuestros productos.

Producto elaborado

Quesos de las Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P.) Tetilla y Arzúa-Ulloa, semicurados, madurados, requesón.

Horario de visitas

Lunes a viernes:

Mañana: de 9:00 h a 14:00 h.
Tarde: de 16:00 h a 20:00 h.

Sábado, domingo y festivos:

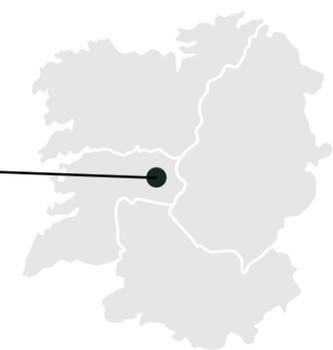
Mañana: de 10:00 h a 14:00 h.

Precios

Visitas gratuitas.
Catas-degustaciones gratuitas.

Tienda

Física On line



O Brexero de Grixalba S.L.

LOS ORÍGENES

La andadura de O Brexero de Grixalba S.L. comienza en febrero del año 1991, cuando tres ganaderos de la parroquia de Grixalba, del municipio de Sobrado, deciden unirse para utilizar la leche de cada una de sus explotaciones familiares. Crean de este modo una industria quesera, basada en las técnicas tradicionales, elaborando quesos de las Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P.) Arzúa-Ulloa y Tetilla.

Con el paso del tiempo comienzan a producir otros tipos de queso, como el picante o los semicurados.

Persona 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

Producto elaborado

Quesos de las Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P.) Tetilla y Arzúa-Ulloa y Arzúa-Ulloa Curado. Queso madurado y queso picante.

Horario de visitas

De lunes a viernes, por la tarde. Previa cita.
Fin de semana mañana y tarde. Previa cita (sólo grupos).

Precios

2 €-3 €.

Tienda

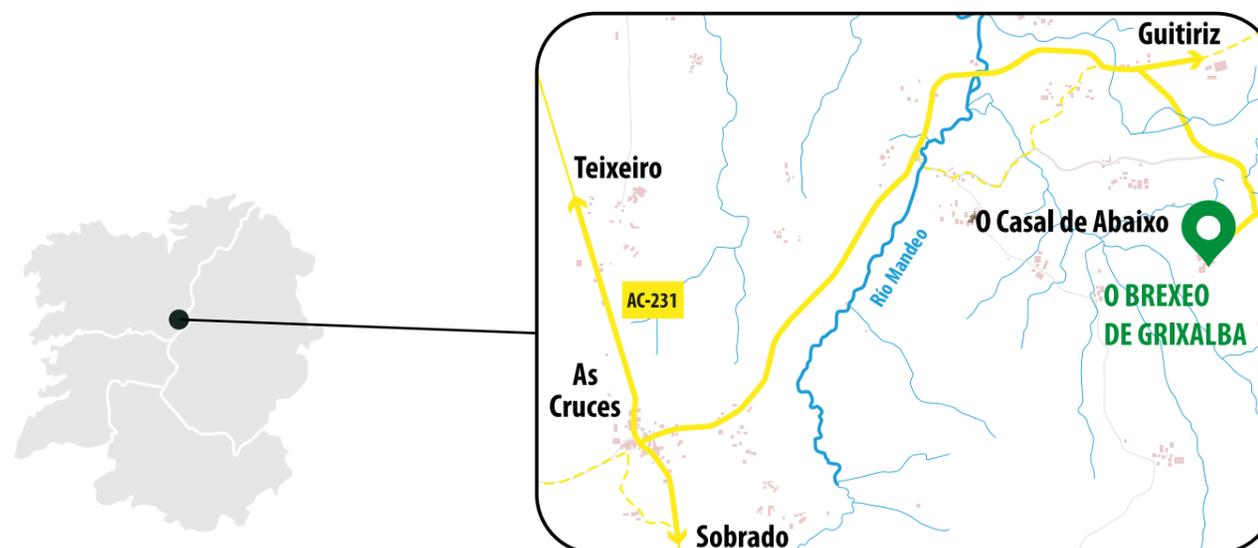
Física On line

¿QUÉ HACEMOS?

N

uestra quesería está acogida a las Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P.) Queso Tetilla y Arzúa-Ulloa, elaborando los distintos quesos a partir de leche pasteurizada recogida en el propio territorio.

Nuestras instalaciones son visitables fuera de los horarios de producción por motivos higiénico-sanitarios. Los que os acerquéis conoceréis de primera mano el proceso de transformación de la leche en quesos, que hacemos de una manera muy artesanal y manteniendo la tradición.



Queixería Airas Moniz



LOS ORÍGENES

Airas Moniz nace de la inquietud de tres personas que aman su tierra y que quieren demostrar que el campo tiene futuro a través de sus pasiones: el queso, los animales y el mundo rural.

Ana, Ricardo y Xesús son pioneros en elaborar queso con leche cruda utilizando la vaca de la raza Jersey en régimen de pastoreo.

Después de 6 años, en 2017 la explotación empieza a dar resultados, consiguiendo rápidamente premios en diferentes campeonatos y salones internacionales, pero sin olvidar nunca las premisas en las que se basan: sostenibilidad, futuro, naturaleza, calidad y pasión.

Persona 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



Producto elaborado

Quesos y mantequillas.

Horario de visitas

Previa cita en el 621 201 478.

Grupo mínimo de 2 personas, máximo de 10.

Precios

15 € visita guiada sin cata.

38 € visita guiada con cata.

Niños de 2 a 10 años, gratis.

Tienda

Física On line



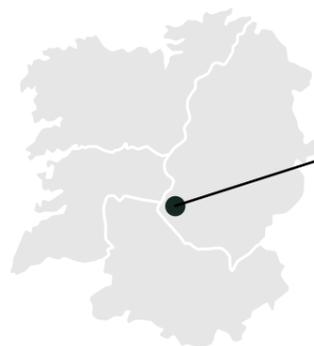
¿QUÉ HACEMOS?

La quesería está situada en el lugar de Outeiro, en la parroquia de San Salvador de Asma, cerca de la villa de Chantada, rodeada de las praderas donde pastan las vacas.

En nuestras instalaciones visitaréis una quesería diferente, con ganadería propia de la raza Jersey, de pastoreo, y en la que utilizamos leche cruda, con cámaras de maduración en piedra, ladrillo y madera. Podréis conocer los diferentes procesos de elaboración de cada uno de los quesos y de la mantequilla.

Durante la visita también podréis degustar los tres quesos que elaboramos ("Terra", de pasta blanda, "Savel", de pasta azul y "Cithara", de pasta semicocida), así como nuestra mantequilla.

Para finalizar, os acercaréis a los establos y praderas donde pastan nuestras hermosas vacas, comenzando por los terneros, los más pequeños de la familia.



LOS ORÍGENES

Detrás de la Casa do Mel se encuentra una asociación que agrupa a unos 300 apicultores de Galicia, con amplia presencia sobre todo en el norte de la Comunidad Autónoma. Se constituyó hace 18 años con 15 apicultores. En la actualidad cuenta con 135 productores trabajando bajo la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) Miel de Galicia.

Persona 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



Producto elaborado

Miel y productos derivados.

Horario de visitas

Visitas de familias, grupos, previa cita. También organizan visitas guiadas al Aula de Naturaleza y apiarios situados en la zona de restauración de Endesa, llamada "la escombrera".

Precios

Consultar.

Tienda

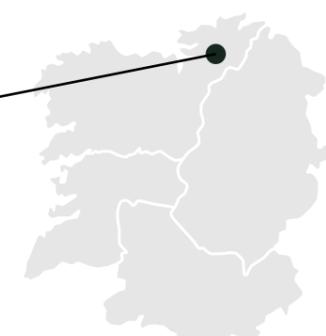
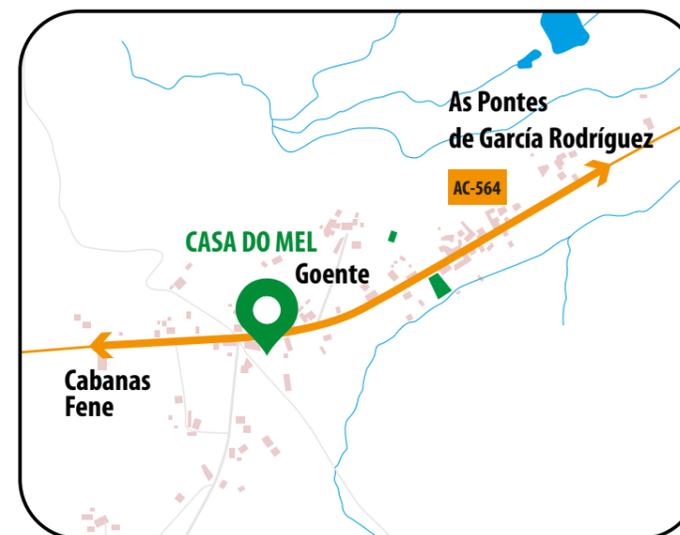
Física On line

¿QUÉ HACEMOS?

En nuestras instalaciones, situadas en una de las entradas del Parque Natural das Fragas do Eume, realizamos tanto actividades para un mejor conocimiento de las abejas y de su mundo, como acciones de formación y asesoramiento para apicultores, a través de cursos y jornadas técnicas. Además contamos con un laboratorio para el control de la calidad de la miel.

También hacemos talleres de cera y catas-degustación de los diversos tipos de miel que elaboran nuestros distintos asociados.

En la zona de la antigua escombrera de la mina de As Pontes, completamente recuperada y restaurada, realizamos visitas guiadas con la Casa do Mel, los únicos con permiso de acceso al tratarse de un área restringida. En ella encontraréis el Aula de Naturaleza y los apiarios de formación, selección y producción. Tenéis la opción de hacer un recorrido corto a pie, de unos 4 km o uno largo, de unos 13 km. Otra actividad singular es la experiencia de inhalar el aire de una colmena y disfrutar de los aromas a néctar, miel o propóleo.



Cooperativa Condado Paradanta

AS ORIXES

Se funda en 1996, cinco años después de la celebración de la primera Feria del Requesón y Miel de As Neves, con el objetivo de abastecer la demanda entonces originada. Al mismo tiempo llevaron a cabo una homogeneización en la elaboración de estos productos, con el objetivo de alcanzar marcas de calidad.

Desde la cooperativa mantienen viva la tradición, produciendo el original Requesón de As Neves junto a la miel que lo endulza, tanto en las sobremesas como en los platos gourmet.

También organizan la Feria del Requesón y Miel de As Neves, Fiesta de Interés Turístico de Galicia desde 2013. Fueron galardonados en distintas ocasiones por su trabajo y productos.

Persona 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



¿QUÉ HACEMOS?

La visita a las instalaciones os permitirá conocer de cerca la elaboración del producto estrella del municipio, el famoso Requesón de As Neves, que armoniza a la perfección con la miel que también producimos en la cooperativa. A partir de leche de vaca 100% gallega y de calidad certificada, procedente de granjas próximas, elaboramos este queso único en Galicia, con personalidad propia, por su forma característica y por su proceso de fabricación.

Ambos productos podréis probarlos en las catas degustación que organizamos, acompañados de otros de la comarca, como los vinos con Denominación de Origen (D.O.) Rías Baixas, concretamente de la subzona del Condado do Tea.

Producto elaborado

Miel y requesón.

Horario de visitas

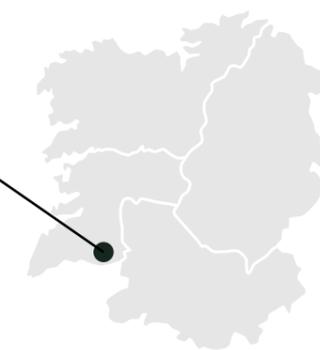
Previa cita.

Precios

Consultar.

Tienda

■ Física ■ On line



O Enredo do Abelleiro. Museo Viviente do Mel

Miel



LOS ORÍGENES

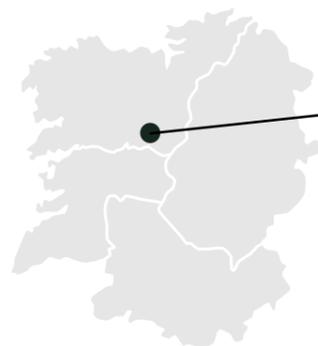
La pasión de Isidro Pardo por las abejas lo llevó a crear este museo, consiguiendo que esa admiración y cariño haya sido heredado por sus hijas.

Se trata de un Museo Viviente que da la visión de nuestros ancestros pero que también muestra la diversidad de productos y métodos de la apicultura moderna. Situado en un entorno en el que las colmenas ocupan un sector destacado, podemos compartir la actividad del apicultor -tanto en su taller como en el apiario-, seguir los procesos de extracción, decantación y envasado de miel en tres modernas salas y degustar y adquirir los distintos productos naturales derivados de las abejas que comercializamos.

Persona 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



Producto elaborado

Miel y derivados.

Horario de visitas

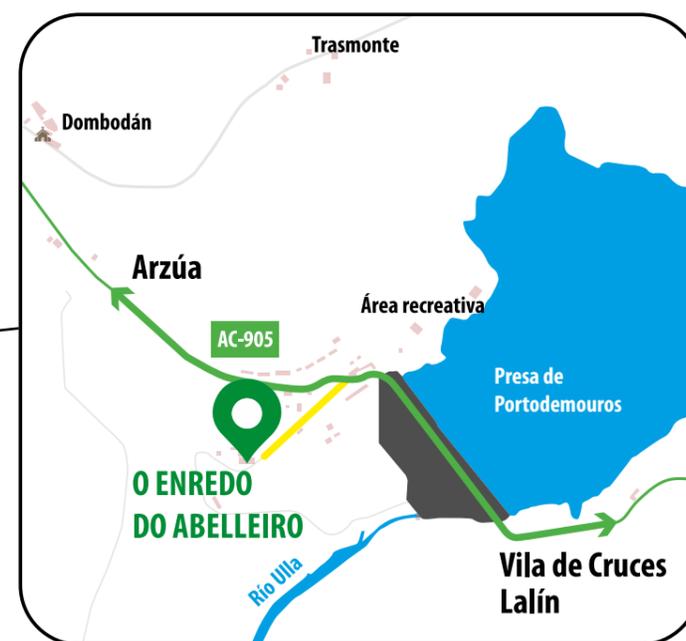
Lunes a domingo:
Mañana: 11:00 h a 14:00 h.
Tarde: 16:00 h a 20:00 h.

Precios

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

Tienda

 Física  On line



¿QUÉ HACEMOS?

En el edificio principal encontramos la zona de exposición y tienda, donde podemos adquirir toda la variedad de productos que el hombre puede aprovechar de las abejas. En nuestras instalaciones podréis disfrutar de una galería fotográfica en la que exponemos imágenes claves en la vida de la colmena.

También realizamos explicaciones de las distintas salas, como la de extracción, donde se inicia este proceso; la de decantación, donde la miel está en reposo durante 15 días para retirarles las micropartículas de cera que quedan en la superficie. También explicamos la sala de envasado, donde se van llenando los tarros de miel con todas las garantías de calidad e higiene, y se van etiquetando -con lo que el consumidor obtiene información completa del producto-.

Disponemos igualmente de un espacio para el laboratorio, donde realizamos análisis químicos y de enzimas de la miel (con motivo de garantizar su pureza y calidad), así como de un aula, destinada a conferencias, talleres, etc.

Otro atractivo son las colmenas-expositor con abejas, donde podemos observar de cerca el maravilloso y fascinante mundo de estos animales.

O Trobo Museo do Mel

LOS ORÍGENES

Marifé Sixto es la heredera y depositaria de una tradición familiar de cereros y mieleros. En 1999 puso en marcha "O Trobo, Mel do Valadouro", marca inscrita en la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) Miel de Galicia. Participa en numerosos concursos de catas, alcanzando distintos premios, tanto de oro, como de plata y bronce.

Persona 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



Producto elaborado

Miel, polen, cera y productos derivados.

Horario de visitas

Previa cita. La duración de las visitas es de aproximadamente 1:30 h.

Precios

3 €/persona.

Tienda

Física On line

¿QUÉ HACEMOS?

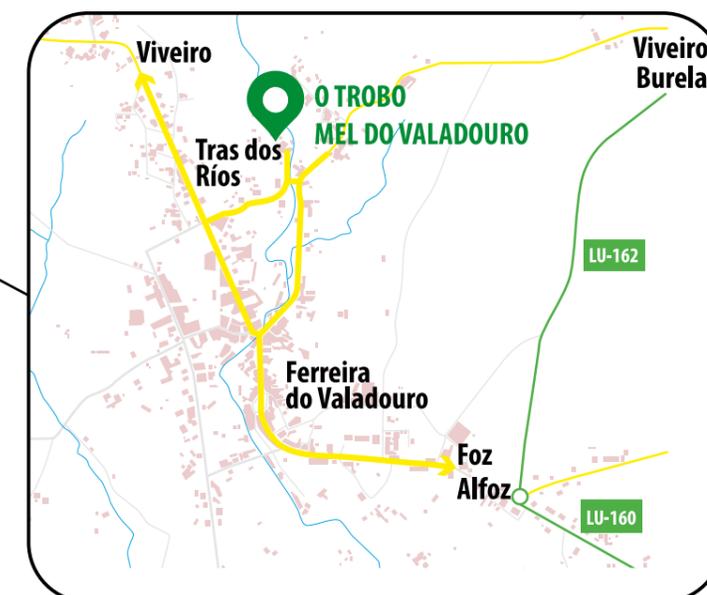
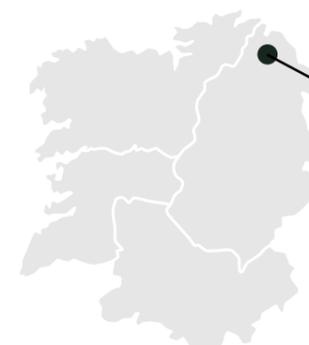
M

uy cerca de Ferreira encontramos la aldea de Tras do Río, en la parroquia de A Laxe, donde están ubicadas las instalaciones de O Trobo, así como el apiario, manzanos y castaños.

De una manera muy didáctica e interactuando con los visitantes, conoceréis la vida en el interior de la colmena, con los distintos cometidos que tienen las abejas desde su nacimiento.

En otros espacios viajaremos en el tiempo hasta los inicios de la apicultura moderna, descubriendo piezas de gran valor histórico y que forman parte del legado de la familia, algunas con más de 80 años de antigüedad o también otras que se remontan al siglo XVIII.

Finalmente visitaremos las instalaciones actuales donde se realizan los trabajos de extracción y envasado de la miel.



Centro de Interpretación da Castaña

LOS ORÍGENES

La casa rectoral de Trasestrada cayó en desuso a finales del siglo XX, pero, gracias a un acuerdo entre la Diócesis de Ourense y el ayuntamiento de Riós, y con la colaboración de la Xunta de Galicia, fue restaurada dándole nuevos usos:

Primero como Centro de Interpretación de la Castaña (C.I.C.), en 2001. Más tarde, dada su situación al lado del Camino Sanabrés, como albergue.

En el año 2017 -rebautizada como Reitoral (Rectoral) da Chaira-, además de continuar con los usos ya mencionados, se convirtió en un espacio cultural y de divulgación.

Persona 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



Producto elaborado

Visitas autoguiadas al C.I.C. y visitas guiadas a la casa rectoral.

Horario de visitas

Hay dos formas de hacer la visita:

1. Reservarla a través de la web
2. Previa cita: contactar para concertar hora y día.

Precios

Gratuito.

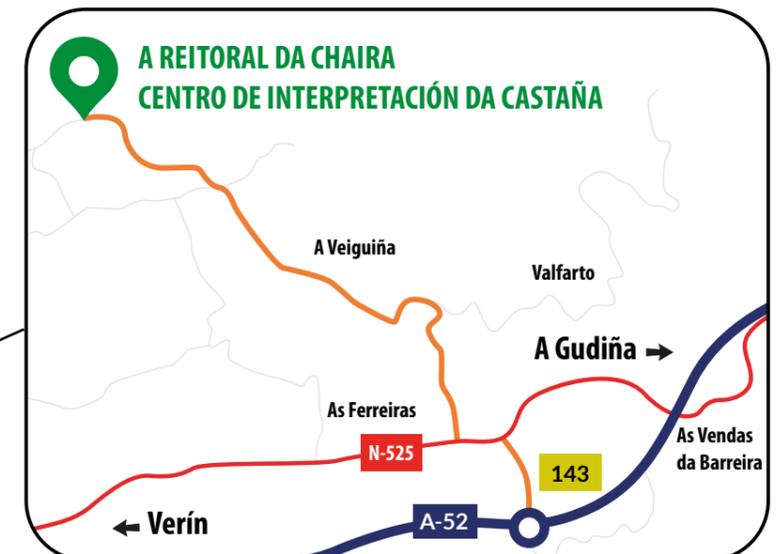
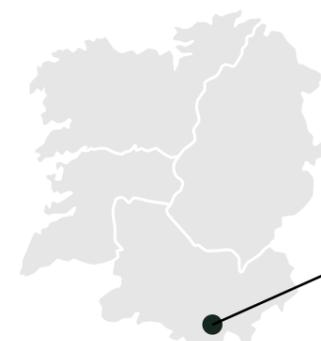
Tienda

Física On line

¿QUÉ HACEMOS?

La Reitoral da Chaira acoge el Centro de Interpretación de la Castaña (C.I.C.), dentro de la Ruta Europea de la Castaña. Un lugar para conocer mejor este producto icono del país, su historia, sus variedades y propiedades; no en vano, el ayuntamiento de Riós es uno de los principales productores de castaña de Galicia.

Además de las instalaciones del C.I.C. la propia casa es una pieza de gran interés. Nuestra historia abarca más de 250 años. Está incluida en el catálogo de patrimonio del ayuntamiento de Riós. En las visitas recorreremos sus rincones comentando los usos de la que fue una casa de labranza al tiempo que rectoral.



Castañas Petelo

LOS ORÍGENES

Animados por el padre, dos hermanos alaricanos deciden montar esta empresa, en 2013, para poner en valor un producto tan nuestro como es la castaña. Pero no solo para dar a conocer el fruto, si no también para fomentar la plantación de castaños, recuperando terrenos para este árbol tan propio de Galicia.

"Castañas Petelo" adquiere las castañas a productores locales de la Reserva de la Biosfera Área de Allariz contribuyendo a la dinamización de la economía local.

Persona 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



¿QUÉ HACEMOS?

Las instalaciones están ubicadas en lugar de O Mato, en el municipio de Allariz, en un entorno rural, en el que descubriréis todo el proceso artesanal de conversión de las castañas en harina, materia prima con la que elaboramos otros productos como las galletas y la bica.

Podréis conocer todos los procesos de transformación de la castaña, desde la selección por calibre, el secado, el descascado y la molienda. A partir de la elaboración de la harina originamos los diferentes productos de la marca "Castañas Petelo".

Producto elaborado

Productos derivados de la castaña: castaña pilonga, harina, galletas, magdalenas, bica y cremas.

Horario de visitas

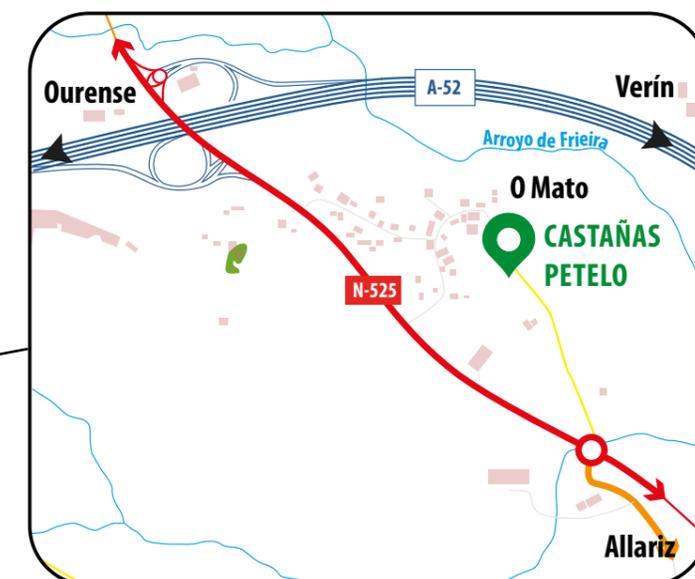
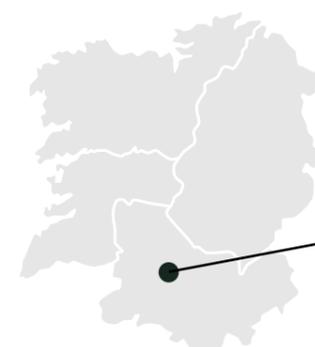
Visitas previa cita.

Precios

Visita a las instalaciones: 3 €

Tienda

 Física  On line



Centro de Interpretación da Faba de Lourenzá

LOS ORÍGENES

El Centro de Interpretación da Faba, promovido por el Ayuntamiento de Lourenzá, abrió sus puertas en octubre de 2004.

Nació con el objetivo de difundir las características de esta legumbre y las técnicas de cultivo tradicionales que desde hace siglos se emplean en la Mariña Luguesa.

La materialización del proyecto fue posible gracias a los fondos europeos del Plan Leader Plus "Terras de Miranda".

El Centro ocupa parte del antiguo monasterio de San Salvador de Lourenzá.

Persona de contacto

JUSTA RODRÍGUEZ (TÉCNICO DE TURISMO)

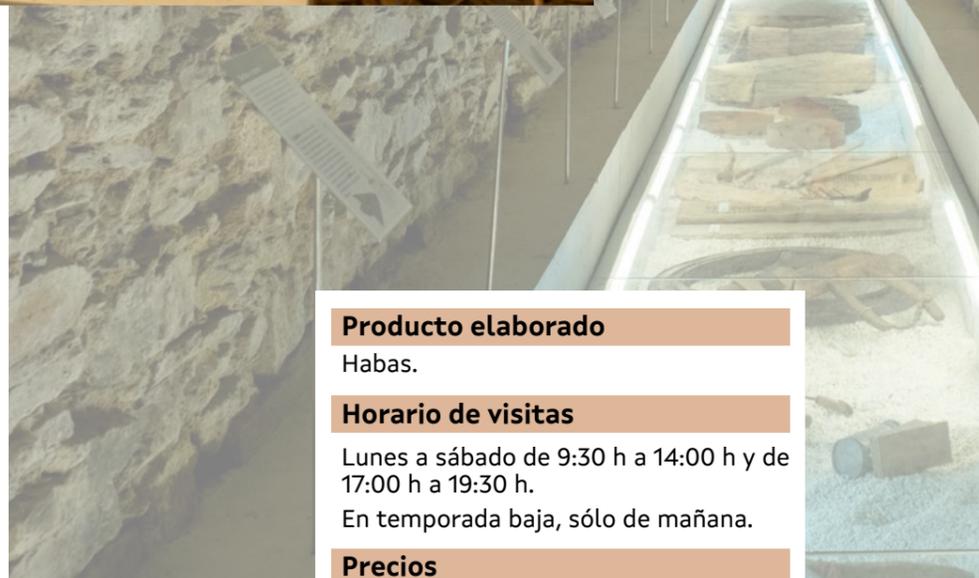
Travesía da Mariña, 4
27760 Lourenzá (Lugo)

43.47094, -7.29859

982 121 006

lourenzaturismo@outlook.es

www.concellodelourenza.gal



Producto elaborado

Habas.

Horario de visitas

Lunes a sábado de 9:30 h a 14:00 h y de 17:00 h a 19:30 h.

En temporada baja, sólo de mañana.

Precios

Visita del Centro de Interpretación: gratuito.

Ruta del haba: precio para adulto 55 €.

Tienda

Física On line

¿QUÉ HACEMOS?

F

Funcionamos también como oficina de turismo, siendo un centro de divulgación de los recursos turísticos con especial atención al cultivo del haba.

En la primera sala del Centro, "El haba en el mundo", presentamos el origen y evolución de la especie alrededor del mundo, con información botánica, el descubrimiento de América y las costumbres de los distintos pueblos.

En la segunda sala, "El haba de Lourenzá" encontraréis un túnel ciego, de piedra de 18 metros, que servía de corredor de huida a los monjes. En él podréis ver los aperos empleados tradicionalmente en el cultivo, recolección y procesado del haba.

Ya en el piso superior, en la "Sala alta" visitaréis la exposición de fotografías de los cultivos del haba en la comarca.

Desde aquí informamos y hacemos las reservas de la "Ruta da Faba", una experiencia turística completa en la que los visitantes se acercan a diversos elementos patrimoniales del municipio.



Casa Castelao

LOS ORÍGENES

Casa Castelao es una empresa de carácter familiar, situada en el municipio de A Fonsagrada, en la montaña lucense a casi 1.000 metros de altitud. Fue fundada en el año 1999 con la intención de presentar en el mercado productos de la más alta calidad, siguiendo la tradición artesana y el buen hacer que caracterizaba a doña Carmen, la abuela de los dueños actuales.

Partiendo de lo que ella les transmitió, y, dadas las buenas condiciones micro climáticas y ambientales de la zona, los nietos decidieron dar el paso de añadir a la tradición los nuevos avances tecnológicos, conjugando la experiencia con la modernidad. Por eso mismo, actualmente es una empresa de reconocido prestigio en el sector agroalimentario gallego.

Persona 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



Producto elaborado

Diferentes productos derivados de la carne y de la matanza, con tres líneas principales: tradicional, ecológica y cerdo celta.

Horario de visitas

Visitas: Cita previa.

Tienda: Lunes a viernes 09:00 h a 14:00 h /
16:00 h a 19:00 h.

Fuera de estos horarios, consultar.

Precios

Consultar.

Tienda

■ Física ■ On line

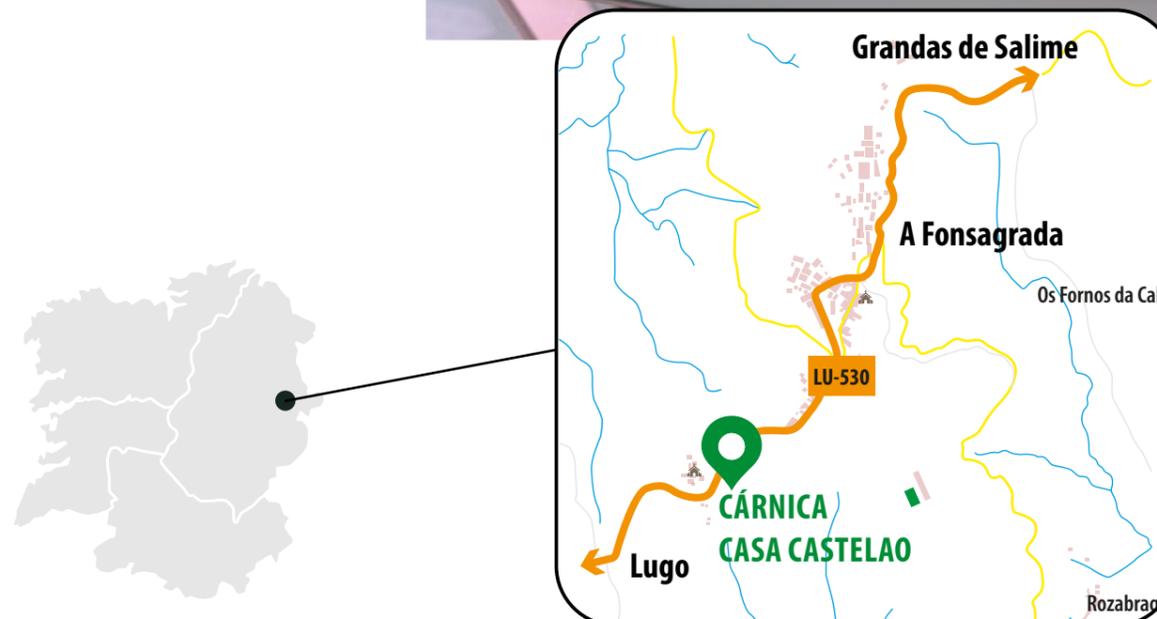


¿QUÉ HACEMOS?

E

n nuestras modernas instalaciones ubicadas cerca de A Fonsagrada, podréis conocer las distintas fases de elaboración y procesado de carnes seleccionadas, así como los trabajos de despiece, embuchado, ahumado, etc.

Contamos con diversas líneas de producto, en las que destaca la selección gourmet de cerdo celta o la selección *premium*, embutidos regionales, jamones de curación larga... Cerdo celta y cerdo ecológico son marcas de la casa, una apuesta por la calidad y diferenciación en el mercado, sin olvidar la línea tradicional, tan arraigada en Galicia.



Orballo

LOS ORÍGENES

Orballo nace en 2012 como un proyecto universitario con el que su autor pretendió regresar a los orígenes y al amor a la tierra y a la naturaleza, haciendo una apuesta ecológica innovadora, y poniendo en valor el mundo rural gallego.

Un compromiso para cambiar el mundo, "sin prisa pero sin pausa", creando productos 100% ecológicos y sostenibles con la mayor calidad.

Persona de contacto

ÁNGEL ARCAJ

 Lugar Donín, 4
15314 Paderne (A Coruña)

 43.28717, -8.1235

 981 072 708

 visitas@orballo.eu

 www.orballo.eu



Producto elaborado

Infusiones, té y otros condimentos ecológicos.

Horario de visitas

Visitas previa cita.

Precios

Visita a la explotación y degustación de producto (1:30 h de duración): 12,00 €.

Total aforo 15 personas.

Tienda

 Física  On line

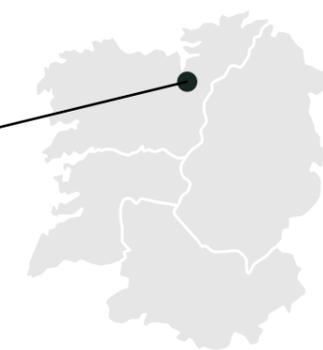
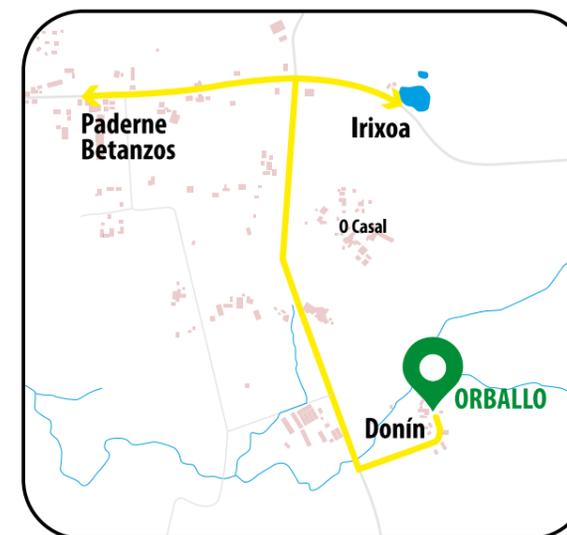
¿QUÉ HACEMOS?

S

ituada en el municipio de Paderne, en el corazón de la Reserva de la Biosfera "Mariñas Coruñesas e Terras do Mandeo", la visita a las instalaciones de

Orballo te permitirán conocer una de las pocas plantaciones de té de la Europa continental, junto a las fincas de hierbas aromáticas, avellanos o castaños.

Durante el recorrido, además de aprender sobre los cultivos y la filosofía que hay detrás de nuestro proyecto, podrás descubrir toda una serie de elementos etnográficos tradicionales, como su palomar octogonal, el hórreo, la casa, un lavadero y también una fuente donde podrás tener un momento de relax tomando una de nuestras infusiones o té al abrigo de los árboles.



LOS ORÍGENES

Milhulloa es una pequeña cooperativa gallega que cultiva, transforma y comercializa plantas medicinales ecológicas desde 2001. Pionera en lanzar una línea de productos de cosmética ecológica en cooperación con Granxa Maruxa, surge la marca "Muuhulloa", apostando por el trabajo en red y colaborativo en el rural de A Ulloa.

El proyecto de Milhulloa es un referente en el campo de los emprendimientos de mujeres en medio rural, recibiendo el premio de la Agencia Gallega de Desarrollo Rural (AGADER) de la mujer innovadora con la marca "Muuhulloa".

También es una empresa innovadora en el proceso de deshidratación de plantas, entre las que destacan los grelos.

Persona 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



Producto elaborado

Productos ecológicos como cosmética natural, alimentos, especias, infusiones, tés y oleatos y grelos deshidratados.

Horario de visitas

Cita previa.

Precios

Consultar (depende de la actividad a realizar: visita instalaciones, talleres, charlas didácticas, etc.).

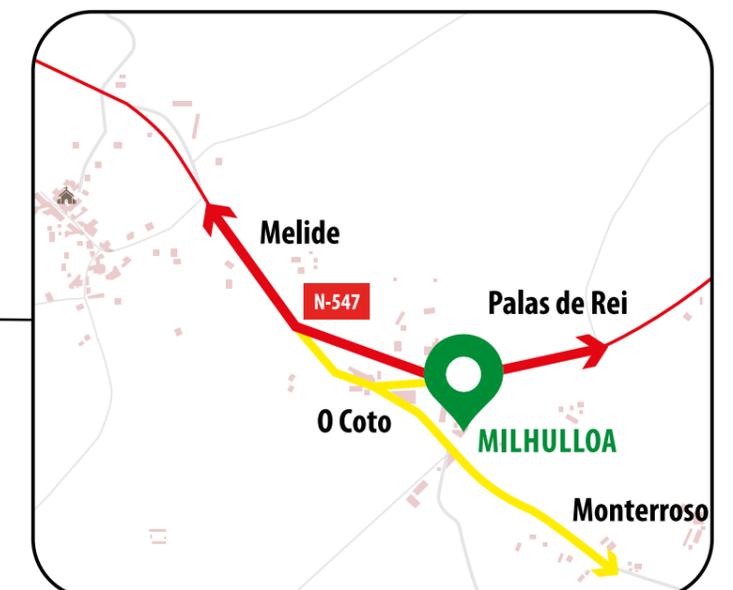
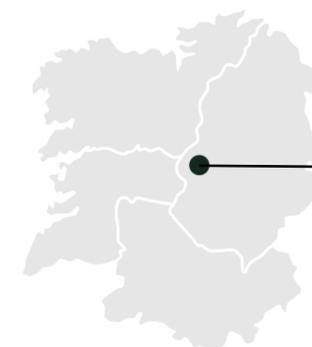
Tienda

 Física  On line (Con Milhulloa)

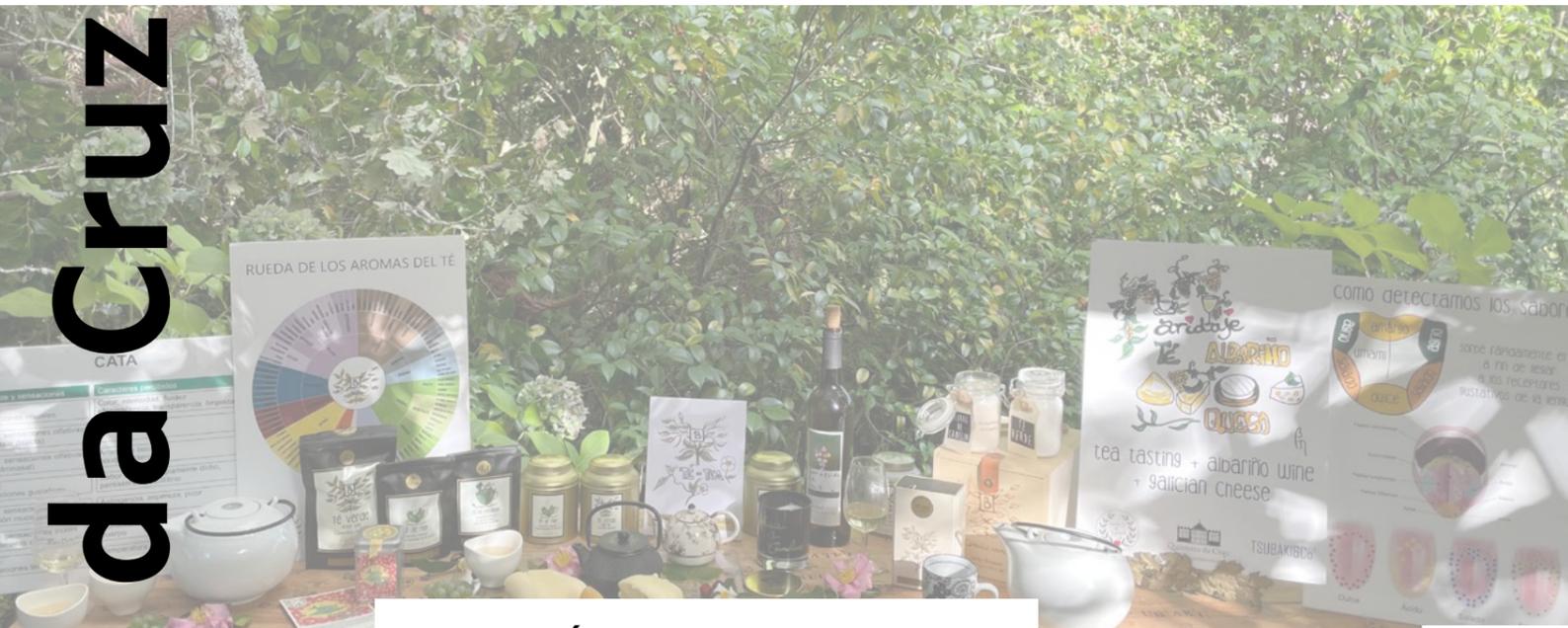
¿QUÉ HACEMOS?

S

ituada al pie del Camino Francés, en Milhulloa ofrecemos la posibilidad de conocer de cerca la agricultura ecológica en los campos e invernaderos de donde provienen buena parte de las materias primas, a partir de las que elaboramos toda una línea de cosméticos naturales, y también productos alimenticios (especias, grelos, infusiones) y oleatos, con la certificación del sello del Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica de Galicia (CRAEGA).



Pazo Quinteiro da Cruz



LOS ORÍGENES

El origen de Pazo Quinteiro da Cruz está en una propiedad familiar. Se caracteriza por desarrollar una filosofía basada en la sostenibilidad, con el fin de preservar la biodiversidad del entorno y difundir el respeto a la naturaleza a través de la educación ambiental y cultural. Cuenta con un Jardín de Té que, en el año 2008, se constituye en la primera plantación de té en España.

El jardín se fue desarrollando poco a poco, optando por un cultivo ecológico realizado con una calma y visión holística singulares, un proyecto que definen con la frase "Té, la bebida que da de beber al alma".

En 2023 recibe el premio internacional "Pioneer" de la UK Tea Academy por su compromiso con la sostenibilidad e iniciativa en el Jardín de Té.

Persona de contacto

BEATRIZ PIÑEIRO LAGO

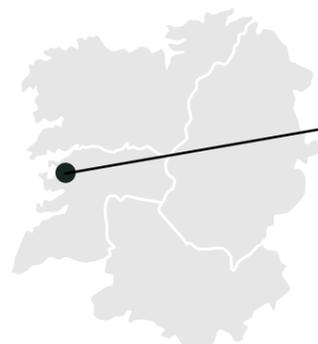
📍 Rúa A Cruz, 88 Lois,
36635 Ribadumia (Pontevedra)

📞 42.53035, -8.72809

☎ 619 110 806

✉ info@pazoquinteirodacruz.es

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



Producto elaborado

Té orgánico y ecológico. Vino monovarietal Albariño Denominación de Origen (D.O.) Rías Baixas.

Horario de visitas

Todos los días del año, previa cita en el teléfono 619 110 806 o bepi.lago@icloud.com.

Precios

Consultar.

Tienda

■ Física □ On line



¿QUÉ HACEMOS?

El Pazo Quinteiro da Cruz está situado en el corazón de la Denominación de Origen (D.O.) Rías Baixas, en O Salnés, y en nuestras 7 hectáreas ofrecemos al visitante distintas experiencias.

Viñedos, zona boscosa, y un jardín botánico de Excelencia Internacional que participa activamente en la Ruta de la Camelia de Galicia. Precisamente es la *Camellia sinensis* uno de los elementos principales a partir del cual elaboramos los distintos té, 100% orgánicos y ecológicos, recogidos y transformados a mano, que cuentan con la certificación de Artesanía Alimentaria.

La plantación, escondida entre bambúes, emula una casa de té, con el simbolismo del dintel de la puerta más baja, para que las personas entren en disposición de humildad.

Os sorprenderéis con los múltiples rincones del jardín y de los viñedos de Albariño y descubriréis el mundo de las camelias en flor (en la estación invernal). Completaremos la experiencia con una degustación de té.

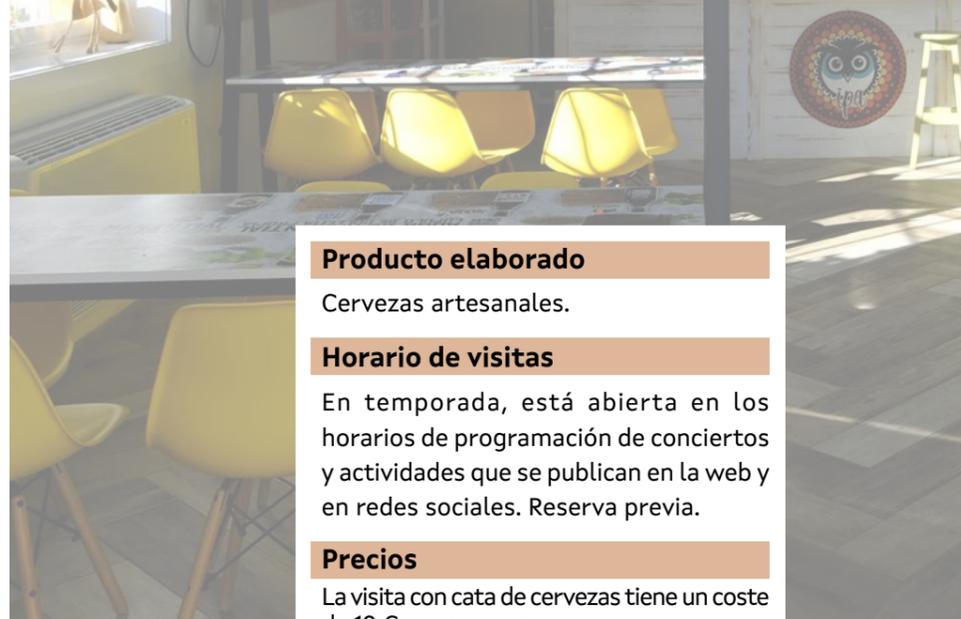
LOS ORÍGENES

La empresa comenzó su andadura al público en febrero de 2020. Con pasión y un punto de locura, como dice la maestra cervecera Isabel Viéitez, consiguieron recuperar parte de su patrimonio familiar y dar trabajo en la actualidad a cinco personas.

Su programación cultural contribuye también a la dinamización del rural y de la economía local, colaborando con restaurantes de la zona que sirven las comidas en el *food truck* habilitado en el exterior de las instalaciones, así como con la promoción de grupos musicales locales, siendo un referente en la comarca.

Persona de contacto
ISABEL VIÉITEZ

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



Producto elaborado

Cervezas artesanales.

Horario de visitas

En temporada, está abierta en los horarios de programación de conciertos y actividades que se publican en la web y en redes sociales. Reserva previa.

Precios

La visita con cata de cervezas tiene un coste de 10 € por persona.

Con comida o cena consultar (reserva previa).

Tienda

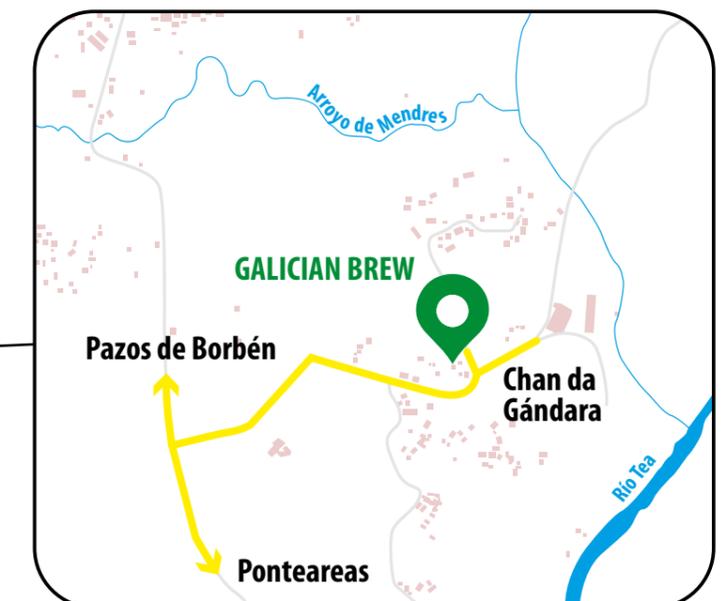
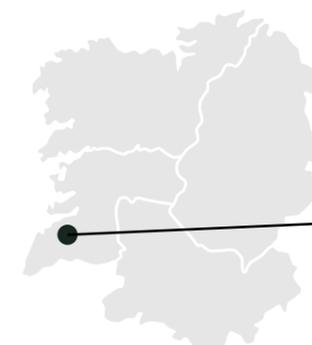
 Física  On line

¿QUÉ HACEMOS?

Las instalaciones se sitúan en el lugar de Chan da Gándara, en el entorno rural del Val do Tea en la parroquia de Padróns.

Aquí los visitantes podréis disfrutar de los recursos próximos, hacer una ruta de senderismo y acercaros hasta la fábrica. En Galician Brew cultivamos nuestro propio lúpulo y usamos el agua de nuestro manantial, elaborando así unas cervezas con alma propia tirando de la ironía y del humor gallego a la hora de escoger nombres y comunicar nuestros productos.

De abril a septiembre programamos diversas actividades culturales y conciertos en el espacio habilitado en el exterior, con una zona para que los pequeños también puedan disfrutar del ambiente natural de la finca.



LOS ORÍGENES

Esta cooperativa agrícola gallega surge para colaborar en un proyecto de recuperación del lúpulo en la comarca de Betanzos, poniendo en valor el medio rural y la actividad agraria como medio de vida sostenible y generadora de empleo, capaz de dinamizar las estructuras económicas locales.

Su lúpulo llega a distintos puntos de España y también se exporta al extranjero. La comarca cuenta con unas condiciones climáticas que permiten ofrecer un producto de excelente calidad.

Lutega es una empresa certificada por el Club de Ecoturismo en España.

Persona de contacto

BELÉN MATILLA

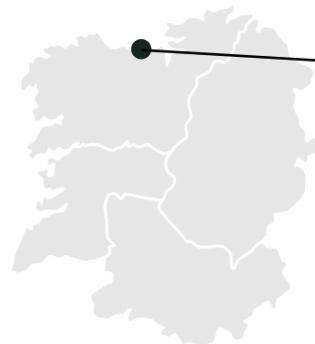
Oficina Técnica:
Rúa Novoa Santos, 26-1ªA
15006 A Coruña (A Coruña)
Explotación agraria:
Lugar da Escada,
Nsa. Sra da Saleta. Presedo
15318 Abegondo (A Coruña)

43.20292, -8.26677

670 044 803 / 981 287 207

info@lutega.es

www.lutega.com



Producto elaborado

Cultivo del lúpulo.

Horario de visitas

Visita de las plantaciones de lúpulo y las instalaciones para su procesado. Ruta del lúpulo. Recorrido por el Camiño Inglés descubriendo la gastronomía, patrimonio y agricultura de la Reserva de la Biosfera.

Información y reservas de la ruta:
www.turismobetanzos.es.
guiaturismobetanzos.es.
Teléfono: 604 083 231.

Precios

Consultar.

Tienda

Física On line



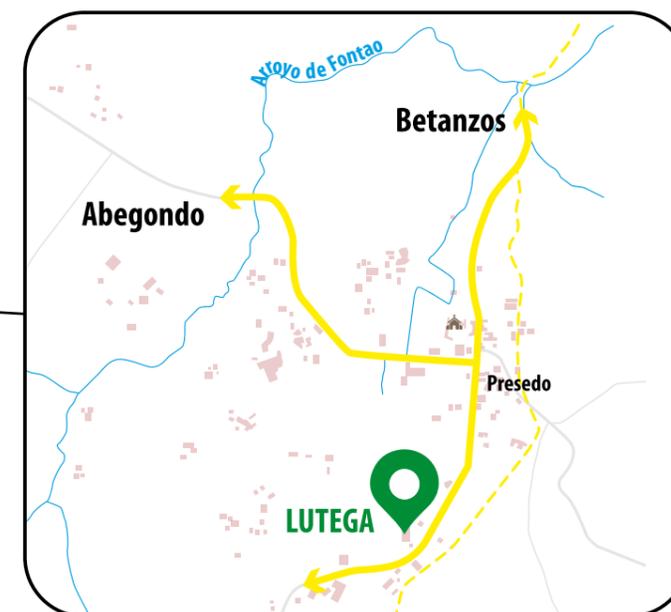
¿QUÉ HACEMOS?

A

actualmente podéis visitar las plantaciones de lúpulo de la cooperativa, principalmente la del lugar de Escada, Nosa Señora da Saleta, en la parroquia de Presedo, en el municipio de Abegondo.

En la visita podéis realizar también la Ruta del Lúpulo, siguiendo las huellas de los peregrinos del Camino Inglés desde Betanzos hasta la finca, donde conoceréis todo sobre esta planta, la historia de su cultivo en Galicia y su importancia en la comarca, enclavada en la Reserva de la Biosfera "Mariñas Coruñesas e Terras do Mandeo"

En la actualidad gestionamos 15 hectáreas de producción que suponen unas 30 toneladas de lúpulo, con el objeto de seguir avanzando en la recuperación de terrenos de este producto considerado el "oro verde" por el alto valor que alcanza en el mercado.



Mundo Estrella Galicia MEGA

Cerveza

LOS ORÍGENES

Estrella Galicia es Galicia misma, uno de los iconos y marcas que se identifican con el territorio. En 1906 José María Rivera Corral funda la fábrica de cerveza, agua y hielo "La Estrella de Galicia", y desde entonces, ya van por la cuarta generación. Una empresa que mantiene su carácter familiar a pesar de la gran expansión de los últimos años.

Persona de contacto

ÓSCAR LÓPEZ CERNADAS

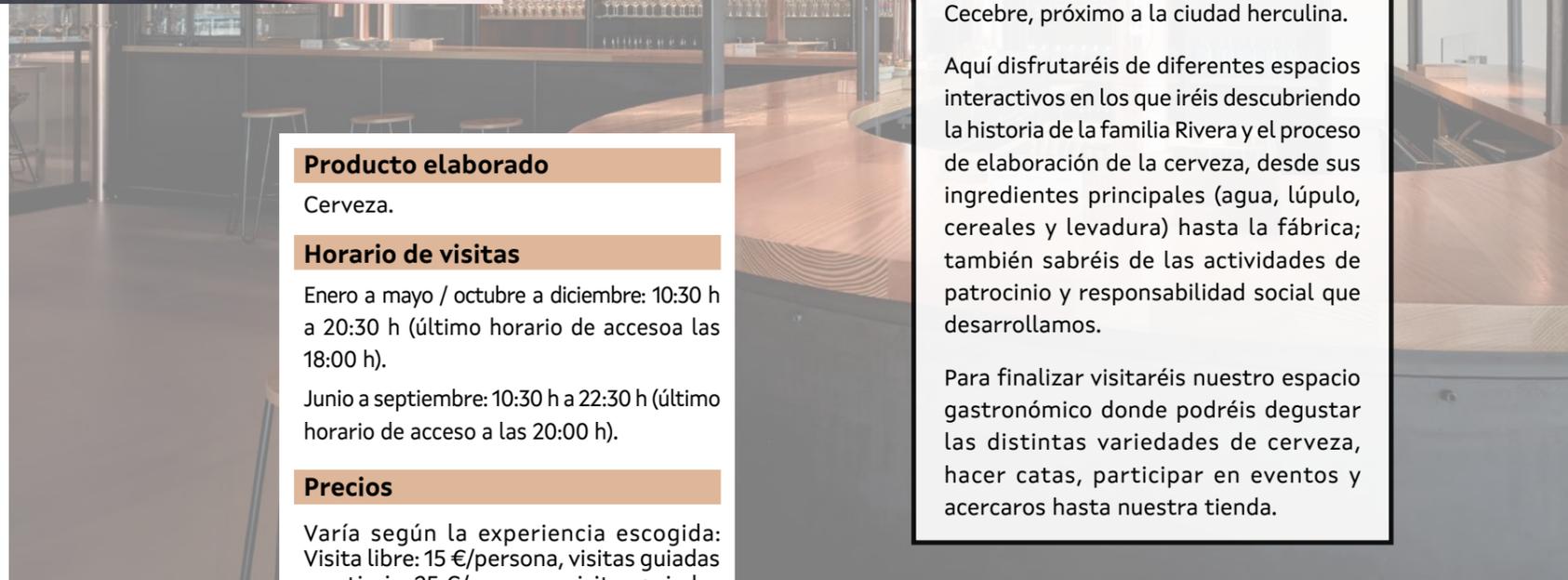
📍 Rúa José María Rivera Corral, 6
15008 A Coruña (A Coruña)

📞 43.35222, -8.42035

☎ 649 597 156

✉ info@mundolestrellagalicia.es / olopez@mundolestrellagalicia.es

🌐 www.mundolestrellagalicia.es



Producto elaborado

Cerveza.

Horario de visitas

Enero a mayo / octubre a diciembre: 10:30 h a 20:30 h (último horario de acceso a las 18:00 h).

Junio a septiembre: 10:30 h a 22:30 h (último horario de acceso a las 20:00 h).

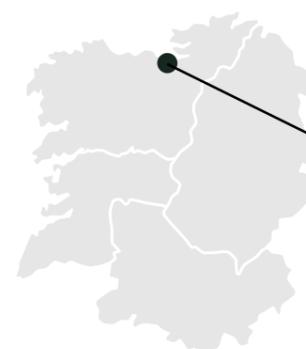
Precios

Varía según la experiencia escogida: Visita libre: 15 €/persona, visitas guiadas con tiraje: 25 €/persona, visitas guiadas con tiraje y maridaje: 35 €/persona. También hay opciones de combinar MEGA con tour guiados por la ciudad de A Coruña.

Consultar todas las opciones en la web.

Tienda

■ Física □ On line



¿QUÉ HACEMOS?

U

n museo único en España dedicado al mundo de la cerveza que ofrece múltiples experiencias al visitante. Está situado en la fábrica de Estrella Galicia, donde uno de los principales ingredientes de la cerveza es el agua, que viene del embalse de Cecebre, próximo a la ciudad herculina.

Aquí disfrutaréis de diferentes espacios interactivos en los que iréis descubriendo la historia de la familia Rivera y el proceso de elaboración de la cerveza, desde sus ingredientes principales (agua, lúpulo, cereales y levadura) hasta la fábrica; también sabréis de las actividades de patrocinio y responsabilidad social que desarrollamos.

Para finalizar visitaréis nuestro espacio gastronómico donde podréis degustar las distintas variedades de cerveza, hacer catas, participar en eventos y acercaros hasta nuestra tienda.



Menduíña Galician Craft Brewery

LOS ORÍGENES

Pioneros en el sector de la cerveza artesana en Galicia, se abrieron al mercado en el 2008, siendo también la microcervecera gallega más galardonada de la Comunidad.

Nuestra cerveza es independiente y está llena de personalidad. Desconcierta y sorprende, con variantes de sabor intenso. Cada trago es una invitación a disfrutar de la vida y de un producto único. Somos una marca con orgullo gallego, con un punto rebelde y sin complejos.

Galicia está presente en todos los nombres de nuestras variedades: Loira, Duir, Demo Neghro, María Soliña, Lobishome y Santa Compañía.

Persona de contacto

ALBERTE FERNÁNDEZ

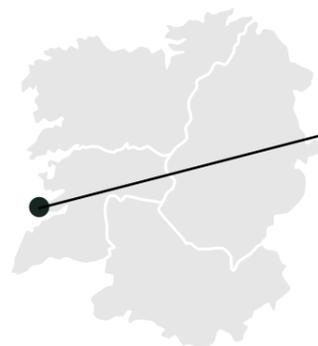
📍 Estrada de Darbo, 16
36940 Cangas (Pontevedra)

☎ 42.25604, -8.79884

📞 986 30 32 33

✉ info@menduina.eu

🌐 www.menduina.eu



Producto elaborado

Diferentes tipos de cervezas artesanales con el método *craft*.

Horario de visitas

Visita de las instalaciones previa cita.

Precios

Consultar.

Tienda

■ Física ■ On line



¿QUÉ HACEMOS?

E

laboramos cerveza artesana 100% natural. Todos nuestros productos son veganos y están libres de conservantes y transgénicos, sin filtrar ni pasteurizar, elaborados siguiendo el calendario lunar, de fermentaciones lentas, en pequeñas producciones muy cuidadas, con tiempo extra de guarda en frío y con una segunda fermentación en botella para alcanzar una carbonatación natural. Algunas de nuestras variedades son sin gluten.

Tanto en el proceso como en las instalaciones somos respetuosos con el medio ambiente. Estamos certificados con los sellos de Artesanía Alimentaria y Slow Food.

Cervexa Toupiña

LOS ORÍGENES

“Toupiña” era el apodo con el que llamaba Carlos Brea a un familiar a quien acompañaba por los campos de Lalín, quien le transmitió ese amor por la tierra. A partir de un taller sobre elaboración de cerveza, surgió la idea de elaborar una cerveza ecológica que nace en 2016 con una producción limitada, “Une”.

Detrás de “Toupiña” hay un compromiso con la tierra y una apuesta por la agricultura ecológica, con la cultura de la zona, ya que cada etiqueta de las series especiales son diseñadas por un artista lalinense; el otro compromiso es el social, a través de la colaboración con una asociación chantadina que elabora las cajas de madera para encargos especiales.

Persona de contacto

CARLOS BREA

 Lugar de Lagazós, 19
36519 Lalín (Pontevedra)

 42.65699, -8.10218

 636 793 390

 info@cervexatoupiña.com

 www.cervexatoupiña.com



Producto elaborado

Cerveza artesanal ecológica.

Horario de visitas

Previa cita 636 793 390.

Precios

Consultar.

Tienda

Física On line

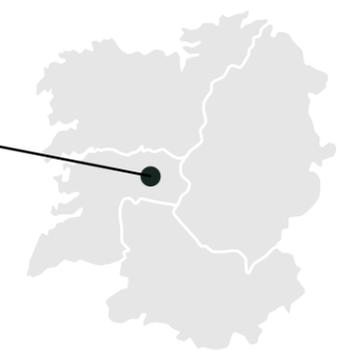
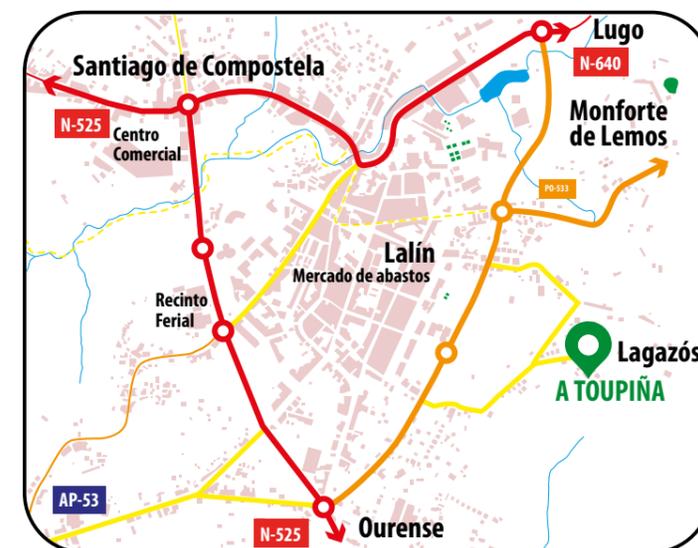
¿QUÉ HACEMOS?

S

ituada en el lugar de Lagazós, en el entorno rural de Lalín, las instalaciones de esta microcervecería ocupan parte de la casa familiar y anexos. En ellas podréis ir descubriendo poco a poco el proceso de elaboración de la primera cerveza gallega artesana y ecológica que recibió la certificación de Artesanía Alimentaria, contando además con la certificación del Sistema Integral de Calidad Turística en Destinos (SICTED). De una manera muy didáctica iréis pasando de sala en sala.

A partir de lúpulo propio -cultivado en una finca próxima a las instalaciones- y de cebadas autóctonas, elaboramos diferentes tipos de cerveza desde 2016, con una producción limitada por las características productivas.

En la sala de catas degustaréis los distintos estilos que elaboramos y podréis maridarlos con productos locales o también participar en acciones formativas y otras actividades que organizamos en nuestras instalaciones.



LOS ORÍGENES

“Camino” nace como proyecto empresarial con dos ejes fundamentales: la consistencia de la calidad como elemento de garantía, y la dedicación al cliente como elemento referencial.

En la actualidad “Camino” es una sidra de manzana natural, de cultivo ecológico y sin sulfitos añadidos, elaborada con manzanas de Galicia de diferentes variedades, recogidas en su punto óptimo de maduración tardía.

Esta sidra tiene un bonito color amarillo dorado, con una ligera turbidez como garantía de un proceso totalmente natural.

Persona 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



¿QUÉ HACEMOS?

E

stá prevista la recuperación de la Casa Grande donde elaboramos actualmente la sidra, adecuando los distintos espacios para la visita y degustación del producto, así como la plantación de manzanos en las fincas de los alrededores.

Producto elaborado

Elaboración de sidra ecológica.

Horario de visitas

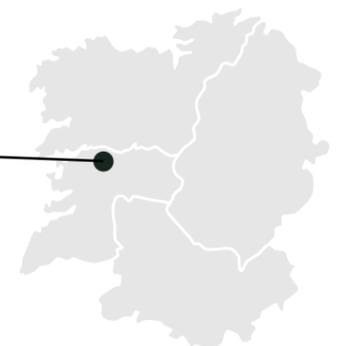
Visitas previa cita por teléfono o correo electrónico.

Precios

Consultar.

Tienda

Física On line



Sidra Rabiosa Finca Sobreira Pardemarín

CAMPUS DA MAZA DA SIDRA

LOS ORÍGENES

La empresa Biostore es la heredera de la tradición familiar. Centrada en la actividad frutícola, su producción comienza en las parcelas ubicadas en la parroquia de Calobre, de donde es originaria la variedad que da nombre al producto estrella, la *Rabiosa*. Posee también plantaciones y una sidrería artesanal en Pardemarín, ubicada en la antigua casa familiar.

La empresa apuesta por la producción y la transformación ecológica, por la calidad y la salud alimentaria, en la que la economía circular es la base del sistema, cerrando el ciclo de producción, transformación, comercialización y reciclaje del sector de la manzana ecológica.

Persona de contacto

PATRICIA - ORLANDO

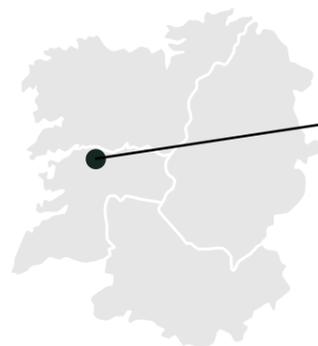
📍 Parada - Pardemarín
36686 A Estrada (Pontevedra)

📞 42.67837, -8.3914

☎ 686 413 824 – 616 992 928

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

🌐 www.rabiosa.es



Producto elaborado

Manzana ecológica. Transformamos en sidra natural, zumo, vinagres, etc.

Horario de visitas

Previa cita. Confirmar vía WhatsApp en el 616 992 928.

Precios

Visita-degustación: 15 €.

Experiencias con comida (mínimo 8 personas, máximo 35).

Consultar y confirmar vía WhatsApp en el 616 992 928.

Tienda

■ Física ■ On line



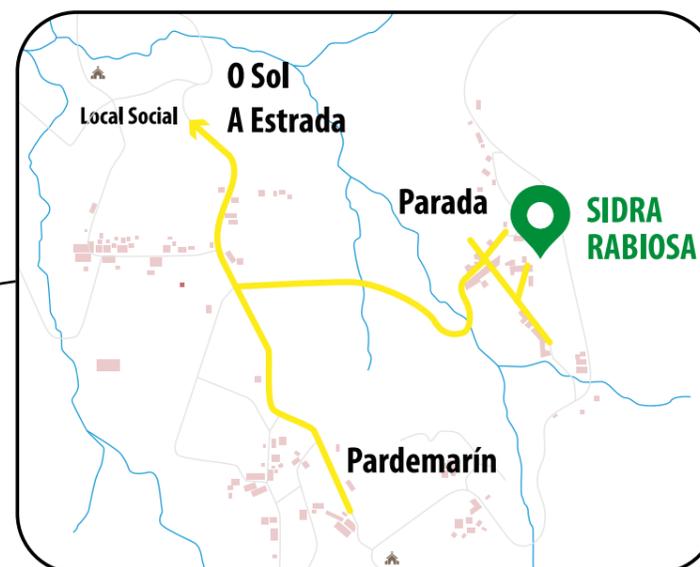
¿QUÉ HACEMOS?

L

a visita os permitirá conocer las dos principales plantaciones de manzana, todas ellas certificadas por el Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica de Galicia (CRAEGA) así como las distintas variedades autóctonas como la *Ernestina*, la *Durona*, *Coloradona* o la *Rabiosa*, que da nombre a la sidra estrella de la empresa.

Rabiosa es un proyecto de agroturismo sostenible en el que ponemos en valor la cultura y la tradición de la sidra a través de paseos por el entorno estradense y con visitas-degustación.

En la Finca Sobreira Pardemarín disfrutaréis de diferentes experiencias adaptadas a cada grupo de personas, haciendo una visita a las plantaciones, a la "Ruta dos Muíños" y con una comida-degustación de los productos elaborados por nosotros. Cada grupo disfrutará de privacidad, sin coincidir con otros.





Edita:

Turismo de Galicia

Depósito legal:

C 1902-2023

Equipo Técnico:

Santiago Bacariza Cortiñas

Arturo Rodríguez González



Cubiertas: Stéphane Allier