

Festa do Queixo de Arzúa

Arzúa homenaxea o seu produto estrela ao ritmo da música

O municipio prepárase para saborear os días grandes da súa maior festa gastronómica

Redacción

Logo da celebración o ano pasado da súa edición máis especial, a das vodas de ouro, Arzúa quenta motores e prepara os mandís para vivir esta fin de semana a 51ª edición da súa emblemática Festa do Queixo que, como cada ano, atrae milleiros de visitantes e persoas namoradas deste prezado produto lácteo. A vila prepárase para encherse de recendos, sabores e re-encontros arredor dun queixo que é xa sinal de identidade da comarca.

Aínda que as actividades vinculadas á celebración comezaron xa o sábado 21 de febreiro coa II Carreira Terra do Queixo e continuaron este martes 24 e mércores 25 de febreiro con catas e unha masterclass do chef An-

drés Torreiro, o groso da Festa do Queixo desenvolverase entre mañá venres e o domingo 1. Serán días nos que se darán a man a gastronomía, a música e a divulgación, entre moitas outras propostas, nunha fin de semana chamada a converter Arzúa no corazón palpitante do queixo.

«A Festa do Queixo é moito máis ca unha celebración: é unha ferramenta de promoción económica, cultural e social que medra cada ano grazas ao traballo colectivo e ao apoio institucional», enzalzou o alcalde arzúa, Xoán Xesús Carril, durante a presentación en Santiago desta nova edición da festa.

Dende mañá ata o remate da fin de semana, a recta final do festexo achegará tres xornadas animadas por in-



SABORES

O agardado concurso de tapas e petiscos celebrárase mañá venres

contables actividades gastronómicas e degustacións do afamado queso de Arzúa-Ulloa (considerado como un dos grandes embaixadores da gastronomía galega), que completarán un programa imperdible xunto con espectáculos de música en directo.

Este venres comezará coa novena edición de *Pequequeixo* co espectáculo Latexos de K'Paparota e coa 18ª edición do concurso de tapas e petiscos Festa do Queixo.

Con todo, a inauguración oficial

non terá lugar ata o sábado 28, coa lectura do pregón a cargo do actor Federico Pérez Rey ás 12.00 horas; seguida dun showcooking co chef Diego Mato — unha actividade que se repetirá pola tarde ás 17.00 e ás 20.00 horas — e da charla e cata Experiencias con Cervezas 1906 *Mesmo Queixo, diferente evolución*. Xa pola tarde, a música será protagonista co concerto de Duendenta na Praza de Galicia, de Pelica de Burra na Capela da Madalena e de Familia Bocaprier, que animarán as rúas de Arzúa. Tras todas estas propostas, o Campo da Feira acollerá, con acceso gratuito, a primeira quenda de concertos a partir das 20.30 horas.

Torneo de Xadrez

A 51ª Festa do Queixo chegará á súa fin o domingo cunha das súas xornadas máis movidas. Os máis competitivos poderán porse a proba no 6º torneo de Xadrez Chess & Cheese Arzúa, mentres que os máis interesados pola artesanía explorarán sabores nos obradoiros de cata e os máis festeiros amenizarán a xornada coa animación de rúa e outro espectáculo de Pequequeixo. Pechará a agardada cita gastronómica o grupo IALMA e o cantante folk Budiño. ■



- FEIRA DO QUEIXO • CONCURSO DE TAPAS E PETISCOS • ANIMACIÓN DE RÚA • CARREIRA TERRA DO QUEIXO •
- SHOWCOOKINGS • MARIDAXE QUEIXO CON 1906 • PEQUEQUEIXO • TORNEO DE XADREZ • CONCERTOS E MOITO MÁIS... •

SÁBADO 28 FEBREIRO

DORIAN • **DAKIDARRÍA**
DULZARO • **COOL NENAS** • **DOGO**

DOMINGO 1 MARZO

BUDIÑO
IALMA • **MJ PÉREZ**
(PRESENTACIÓN NOVO DISCO)

RECINTO ABERTO,
ACTUACIÓN MUSICAIS BAIXO CARPA
E ACCESO DE BALDE
A TODAS AS ACTIVIDADES
E ESPECTÁCULOS

INFO EN:
FESTADOQUEIXO.ORG

#QUEIXEAMOS?



ORGANIZA:



COFINANCIADO POR:



PATROCINADORES QUEIXAZOS:



PATROCINADORES QUEIXOS:



Festa do Queixo de Arzúa

Redacción

A empresa Toldos Gómez repite e reforza o seu compromiso como entidade colaboradora oficial da Festa do Queixo de Arzúa, unhas das citas gastronómicas máis destacadas do panorama galego que congrega milleiros de visitantes ano tras ano e precisa da colaboración de parte do tecido empresarial local para superar as expectativas de cada edición.

Deste modo, a firma de fabricación e montaxe de toldos con sede central en Arzúa acordou renovar e ampliar o seu patrocinio co festexo. Esta decisión non só significa a continuidade do seu apoio, senón unha ampliación notable das achegas, tanto a nivel económico como en servizos e accións directas que melloran a experiencia da festa e a súa visibilidade.

Así, a entidade consolida a súa implicación cun proxecto que mestura tradición, identidade, música, gastronomía e proxección de futuro.

«Emociónanos ser patrocinadores da 51ª Festa do Queixo de Arzúa. É a nosa forma de agradecer a esta terra o que nos brinda, reafirmando noso compromiso con Arzúa e co que nos fai únicos», resaltan dende a empresa.

A ampliación desta colaboración tradúcese nun maior apoio loxístico e estrutural durante a celebración do evento, contribuíndo a mellorar os espazos, o confort das persoas asistentes e a imaxe xeral da festa. Deste xeito, Toldos Gómez amosa o seu papel como empresa comprometida coa comunidade.



Esteban Raposo, director xerente de Toldos Gómez, co alcalde de Arzúa.



Unha das instalacións realizadas pola empresa.

Toldos Gómez dase a man coa Festa do Queixo de Arzúa

A firma amplía o seu acordo como colaboradora da cita gastronómica, na que este ano dará apoio loxístico e se ocupará da sinalización

Concretamente, a firma ocuparase da produción das lonas, bandeirolas e parte sinalética do evento. Unha achega fundamental para garantir a calidade visual e funcional dun evento que congrega en Arzúa a visitantes de toda Galicia.

Moito máis que toldos

Toldos Gómez avanza co lema *Moito*

máis que toldos, unha afirmación que resume a súa ampla gama de liñas de negocio. Por un lado, ofrecen diferentes solucións para protexerse do sol: cortiñas, toldos verticais, faldóns, biombo exteriores, etc.

Así mesmo, elaboran lonas de transporte axustadas ás condicións de cada tipo de vehículo e os produtos que distribúe. Para os que bus-

quen unha protección a maior escala, Toldos Gómez tamén se ocupa de montar carpas de aluminio ou plegables, parkings, cenadores ou pérgolas idóneas para a organización de eventos ao aire libre ou protexer os establecementos do mal tempo.

Asemade, dispoñen dunha gran variedade de lonas e toldos cubrir exploracións agrícolas gandeiras, o que

permite asegurar o benestar dos cultivos, animais e maquinaria. Por outra banda, ofrecen servizos de impresión dixital e rotulación con vinilo de corte ou pintura sobre diversos soportes a gran formato.

Aposta pola sostibilidade

Tamén destaca a aposta de Toldos Gómez como firma de fabricación sostible. Dende 2016 forman parte do Pacto Mundial de las Naciones Unidas, a maior iniciativa de responsabilidade social empresarial e sostibilidade do mundo. Esta proposta convida ás empresas a aliñar súas estratexias con dez principios universais en dereitos humanos, normas laborais, medio ambiente e loita contra a corrupción. ■

QUEIXOS TERRA DE MELIDE

MEDALLA DE OURO
na categoría D.O.P. QUEIXO DE TETILLA

MEDALLA DE BRONCE
na categoría D.O.P. ARZÚA-ULLOA

Desexásmolles boa festa do queixo!

www.lacteosterrademelide.com
Orois-Melide-A Coruña • T. 981 808 009 | lacteos@terrademelide.com

Festa do Queixo de Arzúa

«O queixo Arzúa-Ulloa
cómese cada vez máis
fóra de Galicia»

O selo de calidade de Denominación de Orixe Protexida dinamiza o crecemento do produto

Redacción

Procedente dunha das zonas con maior tradición queixeira de Galicia, o queixo Arzúa-Ulloa conta co selo de Denominación de Orixe Protexida (DOP). Un distintivo que recoñece a calidade dun produto orixinario nunha rexión tan específica da comunidade galega e que o identifica como unha exquisitez gastronómica. Segundo Luis Lamas Costa, presidente do consello regulador da Denominación de Orixe Protexida Arzúa-Ulloa, este «é un queixo totalmente distinto aos outros que atopamos en España». «Nace no corazón de Galicia, nun territorio que polas súas condicións climatolóxicas e xeográficas vén dun leite moi especial, que é a base principal de calquera queixo», explica.

Lamas identifica que a principal causa que o define son os «bos pastos da comunidade, con forraxes de moi alta calidade. Isto transmítese ás vacas e, por tanto, ao produto final».

En segundo lugar, resalta que é resultado dun proceso de elaboración único: «Prepárase de forma moi artesanal, aínda que recentemente foron cambiando os procedementos coa industrialización do sector. A clave está en conservar as tradicións de sempre, xa que o Arzúa-Ulloa foi sempre feito por persoas maiores que foron inculcando ás futuras xeracións a for-

ma de facer queixo», engade.

Así, os leiteiros preocupáanse de que non conteña custos ou conservantes na materia prima, ou de que o leite do que provén non se someta a ningunha estandarización ou manipulación que poida cambiar a súa composición orixinal.

Introducción ás cociñas

Deste modo, conséguese un queixo de forma lenticular, cunha codia fina e elástica, dunha cor amarela media a escura, brillante, limpo e liso. Lamas descríbese como «moi cremoso, brando, fácil de fundir e apetitoso para o consumidor». Un manxar cuxa versa-

Á ALZA

**O consumo xeral
deste queixo medra
arredor dun 10%
ou 15% cada ano**

tilidade é cada vez máis apreciada nos fogóns. «Estase introducindo moito na gastronomía para darlle un sabor especial aos pratos», constata.

Ademais, ao ser produto de Denominación de Orixe Protexida, o Arzúa-Ulloa preséntase como un alimento



Á dereita, Luis Lamas Costa, presidente do consello regulador da Denominación de Orixe Protexida Arzúa-Ulloa.

seguro para os consumidores. «Ser DOP potencia o seu crecemento no mercado porque lle da ás persoas sensación de seguridade, tanto a nivel sanitario como de sabor», reflicte Lamas. Ademais, este recoñecemento representa o compromiso sostible que se segue en todos os procesos de produción: «Os que consuman este queixo teñen a garantía de que é un produto sobre o que se fai un seguimento desde que se muxe a vaca ata que o mercan. Mantense un control completo de analíticas, do terreo, das fases da industria e da distribución».

O presidente do consello achega que no 2025 fixéronse arredor duns cinco millóns de quilos de queixo, é dicir, máis de 40 millóns de litros de leite recollido en campo galego, o que se traduce nuns 40 millóns de euros facturados. «Poden semellar números normais, pero ao ter en conta que provén dun núcleo pequeno significa unha contía bastante elevada», explica.

Ademais, o Arzúa-Ulloa é cada vez máis consumido con cada ano que pasa. «Respecto a 2025 medrou un 12% o consumo. Este lixeiro incre-



Un queixo Arzúa-Ulloa.

mento dase cada ano, este non é unha excepción. Isto ocorre porque o Arzúa-Ulloa cómese cada vez máis fóra de Galicia. Logo, a nivel estranxeiro tamén se está introducindo, pero pouco a pouco», sinala Lamas.

A essencia da festa

A Festa do Queixo de Arzúa celebra este ano a súa 51ª edición. Unha cita gastronómica que congrega a amantes deste lácteo chegados de todas partes do mapa galego e na que o Arzúa-Ulloa é o protagonista. «Creo que

esta celebración non sería igual se non fose pola DOP. O 80% dos queixos que se comercializan en Galicia e nesta festa é practicamente das 15 DOP que estamos elaborando a día de hoxe», di o líder do consello.

Este festexo tan agardado polos arzuáns, que vivirán esta fin de semana as dúas xornadas máis completas do programa, é un gran escaparate para dinamizar a repercusión destes produtos lácteos. «Sempre axudan moito. A palabra 'queixo' sempre está presente e só iso xa da publicidade», indica Luis Lamas. ■

O TRADICIONAL QUEIXO GALEGO

Queixo Arzúa-Ulloa

Suave. Cremoso. Nutritivo.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA
Arzúa-Ulloa

COMARCAS REGULADAS:
Arzúa, Ulloa de Bierzo, Val do Dubra, Ourense, Lugo, Santiago de Compostela e Barbanza.

REGULACIÓN:
Decreto 125/2005, de 14 de marzo, do Consello da Xunta Galega.
Decreto 125/2005, de 14 de marzo, do Consello da Xunta Galega.
Decreto 125/2005, de 14 de marzo, do Consello da Xunta Galega.

CERTIFICADO pola Denominación de Orixe Protexida

XUNTA DE GALICIA

Coefinanciado por
la Unión Europea

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

@Arzuailloodop

@arzuailloodop

queixo@arzua-ulloa.org

Tfno.: 981 50 76 53

RESERVE
SU MESA

639 361 484

Fines de semana
y festivos al
mediodía

Jornadas de la Calçotada en



Casa

ASSUMPTA

TURISMO RURAL

Casa Assumpta tiene el placer de comunicarles que
estamos con las Jornadas Gastronómicas de la
Calçotada hasta mediados de abril

Esperamos contar con su asistencia

Lg. Fontevila - Pantiñobre, s/n - Arzúa - A Coruña

www.casa-assumpta.com





**Hielos
Melide**

 **662 264 293**

hielosmelide@hotmail.com

 