

L Festa do Queixo Arzúa

Concurso Degustación de **TAPAS e PINCHOS** con Queixo da D.O.P. Arzúa-Ulloa

Venres 14 de Marzo do 2025

ESTABLECEMENTOS PARTICIPANTES

Actividade promovida polo:



*Consello Regulador da
Denominación de Orixe Protexida
Arzúa-Ulloa*

Coa colaboración de:



Coa cooperación do:



ESTABLECEMENTOS PARTICIPANTES:

NOME DO ESTABLECEMENTO	ENDEREZO	TELÉFONO
Parrillada 107 Cervecería.....	Avda. de Lugo, 107	608 044 264
Cafetería Chacala.....	Avda. de Lugo, 133	619 442 791
Cafetería Ultreia	Avda. de Lugo, 126	626 639 450
Bar Encontro.....	Avda. de Lugo, 116	600 524 051
Bar A Queixeira de Arzúa	Avda. De Lugo, 70	981 500 510
Restaurante Pecar	Avda. De Lugo, 53	680 763 018
O Furancho de Santiso	Avda. de Lugo, 9.....	981 501 222 699 818 139
La Bodega de José	Avda. de Lugo, 9.....	637 440 116
Cafetería Praza	Avda. de Lugo, 2.....	981 500 949 629 127 893
Cafetería Os Casqueiros.....	Praza de Galicia, s/n	981 500 004 628 916 448
Café-Bar O Bo Camiño	Rúa Xosé Neira Vilas, 7	620 262 388
Cafetería Ameixa 1	Avda. de Lugo, 8.....	981 500 484
Bar Brevis.....	Rúa O Calexo, 4	644 403 555
Cafetería Fraga	Travesía da Feira	604 072 050
Bar Os Amigos	Camiño do Norte, 33	655 525 898
Restaurante Teiraboa Camping	Teiraboa, s/n.....	981 193 102 687 152 660
Pizzería Bulevar.....	Rúa Castro, 24.....	679 729 799

**BASES DO CONCURSO-DEGUSTACIÓN DE TAPAS E PINCHOS
CON QUEIXO DA D.O.P. ARZÚA-ULLOA
na L Festa do Queixo**

1. Participan aqueles establecementos hostaleiros de Arzúa que se comprometan a elaborar pinchos e tapas con queixo da Denominación de Orixe Protexida Arzúa-Ulloa.
2. Os pinchos e tapas serán ofrecidos aos clientes coas consumicións polo menos **durante os días 14 e 15 de Marzo do 2025**.
3. Cada establecemento comprométese a elaborar un mínimo de 100 pinchos.
4. O Consello Regulador agasalla a cada establecemento participante cunha cantidade aproximada de 6 kg de queixo.
5. **O queixo empregado** nos petiscos presentados a este concurso **só poderá ser do amparado pola DOP Arzúa-Ulloa**, tanto do “cremoso” coma do Arzúa-Ulloa Curado (“da nabiza”, “do tempo dos nabo”, “de a ano”).
6. De seren máis de 16 os establecementos participantes, habería unha **cata previa entre as 12:00 e 15:00 do venres 14 de Marzo**. Nesta cata previa, os xurados percorrerían en dúas comisións os distintos establecementos hostaleiros cobrindo as correspondentes fichas de cata.
7. Os 10 establecementos coas mellores puntuacións da cata previa (dos catados por cada comisión se clasificarán polo menos 4 establecementos) serán os que participen na **cata final**, a partires das **18:00 horas do venres 14**.
8. Cada establecemento poderá elaborar distintos pinchos, pero **só poderá presentar un pincho ou tapa a este concurso**.
9. Vanse valorar a presentación xeral, a textura, o sabor, a orixinalidade e a impresión final que cada pincho cause nos catadores. Tamén a rapidez no servizo. Unha excesiva tardanza na presentación do pincho ao xurado poderá implicar a descalificación do establecemento no concurso.
10. O hostaleiro ou a hostaleira cuxo pincho ou tapa obteñan unha maior puntuación será distinguido/a polo Consello Regulador durante os actos da mañá do sábado 15 de Marzo. Ademais, durante as dúas seguintes fins de semana volverá contar con queixo da DOP Arzúa-Ulloa pra que ofrezca novamente o pincho gañador aos seus clientes.

Con este concurso o Consello Regulador quere promover a divulgación do queixo con Denominación de Orixe Protexida máis consumido de Galicia, potenciando os seus múltiples usos na cociña, coa finalidade de que os establecementos hostaleiros da área xeográfica Arzúa-Ulloa manteñan para os seus clientes unha presenza continua do noso produto tradicional.

O TRADICIONAL QUEIXO GALEGO

Prioridade 3, medida 3.2




Queixo Arzúa-Ulloa


Suave. Cremoso. Nutritivo



Certificado pola Denominación de Orixe Protexida



 @ArzuaUlloaDOP

 @arzuauulloadop

queixo@arzua-ulloa.org
Tfno.: 981 50 76 53

**16 queixerías e 703 explotacións gandeiras inscritas.
5.590.000 queixos certificados no 2024!
Máis de 80.000.000 de kg certificados dende o 1997!**

A NOSA CONTRAETIQUETA É A SÚA GARANTÍA