

SÁBADO 26 DE ABRIL

10:30 Apertura da feira. *(Alameda de Raxoi)*

11:00 Obradoiro: Merca, presenta e conserva os teus queixos impartido por Rubén Valbuena, queixeiro, formador, propietario de Tendas Cultivo en Madrid. *(Mercado Municipal)*

11:30 Showcooking a cargo de Nair González do Restaurante Muelle 43 cos seguintes pratos: Garavanzos con alcachofas e queixo San Simón e filloas recheas de lacón e queixo Mouro. *(Alameda de Raxoi)*

11:30 Obradoiro infantil: Elabora o teu queixo. *(Alameda de Raxoi)*

12:00 Dinamización musical: a cargo dos grupos de Cantos de Taberna de Airiños do Eume e Silbarda.

12:00 Marca Artesanía Alimentaria de Galicia: impartida por Juan Concheiro Jefe Dpto de Protección de Calidade Diferenciada-AGACAL. *(Xardíns da Casa da Cultura)*

12:30 Presentación da feira e queixerías participantes. *(Alameda de Raxoi)*

13:00 Cata-presentación Vermuth/queixo a calquera hora. Vermuth a cargo de vermuth Buha e queixo de Bisqato. *(Xardíns Casa da Cultura)*

13:30 Showcooking a cargo de Nair González do Restaurante Muelle 43 cos seguintes pratos: Garavanzos con alcachofas e queixo San Simón e filloas recheas de lacón e queixo Mouro. *(Alameda de Raxoi)*

14:00 Ponencia: O queixo no mundo, importancia da elaboración artesanal e os concursos de queixo a cargo de Ana Belén González Pinos, membro da Real Academia de Gastronomía, Gran Xuíz internacional, Consultora gastronómica, catadora profesional de queixos e viños. *(Xardíns Casa da Cultura)*

16:00 Presentación do proxecto Casa Donicio. *(Xardíns Casa da Cultura)*

16:30 Ponencia: "A Muller no mundo do queixo" *(Xardíns Casa da Cultura)*

17:00 Obradoiro infantil: Elabora o teu queixo. *(Alameda de Raxoi)*

17:00 Dinamización na feira: a cargo do grupo de Cantos de Taberna No Cómbaro.

17:30 Presentación do proxecto Lácteos de Mooche. *(Xardíns Casa da Cultura)*

18:00 Showcooking a cargo de Nair González do Restaurante Muelle 43 cos seguintes pratos: Garavanzos con alcachofas e queixo San Simón e filloas recheas de lacón e queixo Mouro. *(Alameda de Raxoi)*

18:40 Presentación do proxecto Bico de Xeadro. *(Xardíns Casa da Cultura)*

19:00 Concerto de ATTIC. *(Alameda de Raxoi)*

19:00 Dinamización e actuación por prazas e rúas a cargo da AFC Orballo.

20:00 Sorteio de cestas degustación e peche da feira. *(Alameda de Raxoi)*

DOMINGO 27 DE ABRIL

11:00 Apertura da feira. *(Alameda de Raxoi)*

11:30 Presentación do proxecto Gandería Quintián. *(Xardíns Casa da Cultura)*

12:00 Obradoiro infantil: Elabora o teu chaveiro. *(Alameda de Raxoi)*

12:30 Cata/Degustación A cada viño o seu queixo. Viños de Pagos de Rey e queixos de Cantagrullas. *(Xardíns Casa da Cultura)*

12:30 Dinamización musical da feira, prazas e rúas a cargo do grupo de Cantos de Taberna de Airiños do Eume.

13:00 Showcooking: Cocíñar con queixo e comer en Galicia a cargo de Antonio Amenedo cociñeiro do Pazo de Santa Cruz de Mondoí. *(Praza Real)*

13:00 Presentación do proxecto Coine Berria. *(Xardíns Casa da Cultura)*

14:00 Showcooking a cargo de Nair González do Restaurante Muelle 43 cos seguintes pratos: Falso risotto de polbo con queixo Galmesán e Mousse de queixo da Capela con mel. *(Alameda de Raxoi)*

16:30 Estratexias de recuperación de zonas abandonadas no campo galego (Eloi Villada, membro da Sociedade galega de pastos e forraxes. *(Xardíns Casa da Cultura)*

17:00 Dinamización feira, prazas e rúas do grupo de Cantos de Taberna de Silbarda.

14:00 Showcooking a cargo de Nair González do Restaurante Muelle 43 cos seguintes pratos: Falso risotto de polbo con queixo Galmesán e Mousse de queixo da Capela con mel. *(Alameda de Raxoi)*

17:30 Visita guiada polo casco histórico. Saída dende O Convento dos San Agostiños (máximo 20-25 persoas)

DURANTE OS DOUS DÍAS

Degustación e promoción dos queixos da feira nos locais de hostalaría da vila.

A participación nos obradoiros e no showcooking é gratuita, pero é precisa a inscrición previa na propia feira.