

XOVES **30** MAIO

- 11:00-12:30h.** "EXPERIENCIAS DE CALIDADE" // Cata-degustación "IRMÁNS DE LEITE"  
DOP Arzúa-Ulloa, DOP Queixo Tetilla, DOP Cebreiro, DOP San Simón da Costa con IXP Pan de Cea  
Presentan: **Consellos Reguladores das DOPs Arzúa-Ulloa e Queixo Tetilla**
- 12:45-13:45h.** "EXPERIENCIAS DE CALIDADE" // Cata de viños da **DO RIBEIRO**  
Presenta: **Consello Regulador da DO RIBEIRO**
- 14:00-15:00h.** Masterclass **TERNERA GALLEGA / VACA GALEGA-BOI GALEGO**  
IXP Ternera Gallega, IXP Vaca Galega-Boi Galego con, IXP Pan de Cea, IXP Tarta de Santiago. DO Ribeira Sacra  
Presenta: **Consellos Reguladores das IXPs Ternera Gallega e Vaca Gallega-Buey Gallego**  
Chef: **Javier Rodriguez Ponte "Taky" - Catering Boketé (A Coruña)**
- 16:00-17:00h.** "EXPERIENCIAS DE CALIDADE" // Cata-degustación **MEL DE GALICIA**  
IXP Mel de Galicia  
Presenta: **Consello Regulador da IXP Mel de Galicia**
- 17:30-18:30h.** "EXPERIENCIAS DE CALIDADE" // Presentación-degustación **ARTESANÍA ALIMENTARIA**  
Presenta: **Axencia Galega de Calidade Alimentaria (AGACAL)**  
Chef: **Alejandro Iglesias-Restaurante Dúas Liñas, Arzúa (A Coruña)**
- 18:45-19:45h.** "EXPERIENCIAS DE CALIDADE" // Cata-degustación **CASTAÑA DE GALICIA**  
IXP Castaña de Galicia e DO Monterrei  
Presenta: **Consello Regulador de IXP Castaña de Galicia**  
Chef: **Martín Mantilla-Restaurante Berso (Sober, Lugo)**

VENRES **31** MAIO

- 11:00-12:00h.** "EXPERIENCIAS DE CALIDADE" // Cata-degustación de **PAN GALEGO**  
IXP Pan Galego  
Presenta: **Consello Regulador da IXP Pan Galego**
- 12:00-13:00h.** "EXPERIENCIAS DE CALIDADE" // Cata-degustación "IRMÁNS DE LEITE"  
DOP Arzúa-Ulloa, DOP Queixo Tetilla, DOP Cebreiro, DOP San Simón da Costa con IXP Pan Galego  
Presentan: **Consellos Reguladores das DOPs Arzúa-Ulloa e Queixo Tetilla**
- 13:100- 14:00h** "EXPERIENCIAS DE CALIDADE" // Presentación-degustación **ARTESANÍA ALIMENTARIA**  
Presenta: **Axencia Galega de Calidade Alimentaria (AGACAL)**  
Chef: **Manuel Garea**
- 16:00-17:30h.** "EXPERIENCIAS DE CALIDADE" // Cata-degustación **CRAEGA (Produtos de Producción Ecolóxica)**  
Presenta: **Consello Regulador Agricultura Ecolóxica de Galicia**  
Chef: **Begoña Vázquez-Restaurante Regueiro da Cova (Verín-Ourense)**
- 18:00-19:00h.** "EXPERIENCIAS DE CALIDADE" // Cata de **AUGARDENTES E LICORES TRADICIONAIS DE GALICIA**  
Presenta: **Consello Regulador das IIXX Augardentes e Licores Tradicionais de Galicia**

SÁBADO **1** XUÑO

- 11:00 - 12:00h.** "EXPERIENCIAS DE CALIDADE" // Cata de **VIÑOS GALEGOS BRANCOS PREMIADOS NAS CATAS DE GALICIA 2023**  
DO Rías Baixas, DO Monterrei, DO Ribeira Sacra, DO Ribeiro, DO Valdeorras  
Presenta: **Nacho Costoya, Sumiller**
- 12:10- 13:00h.** "EXPERIENCIAS DE CALIDADE" // Presentación-degustación **ARTESANÍA ALIMENTARIA**  
Presenta: **Axencia Galega de Calidade Alimentaria (AGACAL)**  
Chef: **Manuel Garea**
- 13:30-14:30h.** "EXPERIENCIAS DE CALIDADE" // Cata de **VIÑOS GALEGOS TINTOS PREMIADOS NAS CATAS DE GALICIA 2023**  
DO Rías Baixas, DO Monterrei, DO Ribeira Sacra, DO Ribeiro, DO Valdeorras  
Presenta: **Nacho Costoya, Sumiller**
- 16:00-17:00h.** "EXPERIENCIAS DE CALIDADE" // "Cata-degustación **PRODUTOS DA TERRA**  
IXP Lacón Gallego, IXP Faba de Lourenzá, IXP Grelos de Galicia, DO Rías Baixas  
Chef: **Moisés Rodríguez-El taller del bienestar (Ourense)**
- 18:00-19:00h.** "EXPERIENCIAS DE CALIDADE" // Cata-degustación de **PAN DE CEA**  
IXP Pan de Cea  
Presenta: **Consello Regulador da IXP Pan de Cea**

DOMINGO **2** XUÑO

- 11:30-12:30 h.** **EXPERIENCIAS DE CALIDADE" //** Cata-degustación **DOP PEMENTO DE HERBÓN**  
DOP Pemento de Herbón, DO Ribeira Sacra  
Presenta: **Consello Regulador DOP Pemento de Herbón**  
Chef: **Diego Domínguez & Maica Couto-Nave 5 da Praza de Abastos de Santiago de Compostela**
- 13:00-14:00h.** "EXPERIENCIAS DE CALIDADE" // Presentación -degustación **ARTESANÍA ALIMENTARIA**  
Presenta: **Axencia Galega de Calidade Alimentaria (AGACAL)**  
Chef: **Alejandro Iglesias-Restaurante Dúas Liñas, Arzúa (A Coruña)**
- 15:00-16:00 h.** "EXPERIENCIAS DE CALIDADE" // Cata-degustación **TARTA DE SANTIAGO & AUGARDENTES E LICORES TRADICIONAIS DE GALICIA**  
IXP Tarta de Santiago, IIXX Augardentes e Licores Tradicionais de Galicia  
Presentan: **Consello Regulador das IIXX Augardentes e Licores Tradicionais de Galicia & Chef Alejandro Iglesias**