

NÚMERO 300

FIESTAS

51ª FESTA DO



ARZÚA

27-28 FEBREIRO e 1 MARZO 2026

CARTEL OFICIAL



WWW.CENTROWEB.S.COM



centrowebs

info@centrowebs.com

DISEÑO DE PÁGINAS WEB ADAPTABLES
AUDITORÍAS Y ASESORÍA WEB
OPTIMIZACIÓN DE CARGA
POSICIONAMIENTO EN BUSCADORES
HOSTING/CORREOS/MANTENIMIENTO

☎ 646 57 74 04

audioloxía óptica contactoloxía saúde visual

NOVA VISION



📍 Avda de Lugo 19
15821 Arca O PINO (A Coruña)

☎ **981 511 080 / 698 152 567**
Nº Rexistro Sanitario: E-15000423

📍 Rúa Alcalde Juan Vidal nº 17 baixo
15810 **ARZÚA** (A Coruña)

☎ **981 942 963**
Nº Rexistro Sanitario: E-15001111 / E-15001309

✉ optica@novavision.es



ELECTRICIDAD

CRUCEIRO S.L.

Montajes e instalaciones eléctricas
Empresa instaladora autorizada
Servicio propio de camión-grúa

Parque Empresarial, Parcela n.º 9
15810 ARZÚA (A Coruña)
www.electricidadcruceiro.com

Tel.: 981 50 05 06
Fax: 981 50 81 36
info@electricidadcruceiro.com



Festa

do Queixo de Arzúa 2026

¡FIESTAS

EDITA:
JL PUBLICACIONES S.L.

ATENCIÓN AL CLIENTE:
T. +34 881 124 649
WEB: WWW.JLPUBLICACIONES.COM
E-MAIL: INFO@JLPUBLICACIONES.COM

DIRECCIÓN:
JOSÉ LUIS FERNÁNDEZ

EDITORIAL:
MONTSE LEDO

DISEÑO Y MAQUETACIÓN:
ANDREE MONTESINOS

PUBLICIDAD:
SALVADOR GONZÁLEZ

REDES SOCIALES:
CARLOS GARRIDO
JORDI URIACH

PORTADA:
CONCELLO DE ARZÚA

STAFF



PROGRAMACIÓN:
CONCELLO DE ARZÚA

DEPÓSITO LEGAL:
C 129-2024

EDITORIAL

El sabor más genuino se da cita en Arzúa.

Como cada año, Arzúa se convierte en la capital del queso en España. Esta fiesta, declarada de *Interés Turístico Nacional*, celebra el queso Arzúa-Ulloa, elaborado con leche de vaca, de textura cremosa y sabor suave que cuenta con *Denominación de Origen Protegida*. En la edición de 2026, esta relevancia se verá reforzada por su papel dentro de la *Ruta Europea del Queixo*. Esta red estratégica de municipios de España, Portugal e Italia pretenden posicionar el queso artesano como un bien cultural. Para Arzúa, formar parte de este itinerario significa situar su producto al mismo nivel que las grandes denominaciones europeas, fomentando un intercambio que permite proteger los métodos tradicionales de elaboración, y difundir el patrimonio gastronómico propio de las distintas regiones adscritas. Dicho itinerario, facilita el descubrimiento directo de los métodos de manufactura, permitiendo descubrir desde las modestas explotaciones familiares, hasta las instalaciones tecnológicas de última generación, con la posibilidad de realizar catas de los quesos, al tiempo que se disfruta de un entorno natural y arquitectónico único, dado que Arzúa es un enclave fundamental en la *Ruta Jacobea*, ya que es aquí donde convergen dos de las rutas más importantes del *Camino de Santiago* (el *Camino Francés* y el *Camino del Norte*). El recorrido invita a explorar el alimento en múltiples presentaciones desde recetas más convencionales hasta las más vanguardistas. Esta variedad del queso Arzúa-Ulloa es la segunda con mayor volumen de comercialización en el territorio nacional, solo superada por el producto manchego. Celebrar esta fiesta, supone comprender que tras cada pieza elaborada, existe el esfuerzo de familias y productores que mantienen viva una tradición vinculada al pastoreo, reconociendo la importancia del sector primario como motor de la economía, y de una forma de vida que debemos conocer, para así darle la importancia y el valor que le corresponde.

J.L. PUBLICACIONES S.L. informa que: Al amparo del Art. 32.1 de la Ley de Propiedad Intelectual, queda totalmente prohibida la reproducción total o parcial de artículos, fotografías y anuncios de esta publicación, sin autorización escrita de la Editorial. La Editorial no se responsabiliza de las opiniones, fotos y contenidos de sus colaboradores. La revista y la editorial, no se hace responsable de los posibles errores, cambios de horarios, direcciones y/o programa de fiestas.

Síguenos en: revistaifiestas



Programa

Viernes 27 de Febrero

18:00 h.

18º Concurso de Tapas e Petiscos en los establecimientos de hostelería. ✨

18:30 h.

Concierto de Pequequeixo a cargo de K'Paparota-Laxetos.

Sábado 28 de Febrero

11:00 h.

Apertura de puertas del recinto ferial Terra do Queixo.

11:30 h.

Animación de calle con grupo Trópico de Gelos.

12:00 h.

Inauguración oficial, presentada por Lidia y Xan Veiga, y lectura del pregón a cargo de Federico Pérez Rey.

12:45 h.

Showcooking con el chef Diego Mato con degustación.

13:45 h.

Charla y cata "Experiencias con Cervezas 1906" "Mesmo Queixo, Diferente Evolución".

16:00 h.

Charla y cata ruta europea del queso "A Arte de Comer Queixo".

17:00 h.

Showcooking con el chef Diego Mato con degustación.



17:00 h.

Actuación de Duendeneta en la Praza de Galicia.

18:00 h.

Charla y cata "Experiencias con Cervezas 1906" "Mesmo Queixo, Diferente Evolución".

18:00 h.

Concierto Pequequeixo con Pelica de Burra. ✨ ✨ ✨

19:00 h.

Charla y cata "Experiencias con Cervezas 1906" "Mesmo Queixo, Diferente Evolución".

19:00 h.

Animación por las calles con Familia Bocaprier.

20:00 h.

Showcooking con el chef Diego Mato con degustación.

Jornadas de la Calçotada en

RESERVE
SU MESA

639 361 484

Fines de semana
y festivos al
mediodía

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



TDS TALLERES
& DESGUACE
SUÁREZ

DESGUACE C.A.T. • Bajas de vehículos
RECAMBIOS NUEVOS Y USADOS
COMPRVENTA

Sesar 4 - Calvos
15819 Arzúa (A Coruña)
<https://tdsdesguaces.com>

Tel.: 650 45 19 57
info@tdsdesguaces.com

- 20:30 h.**
Concierto con Dogo.
- 21:15 h.**
Concierto con Dulzaro.
- 22:25 h.**
Concierto con Dorian.
- 00:10 h.**
Concierto con Dakidarría.
- 01:55 h.**
Concierto con Cool Nenas.

Domingo 1 de Marzo

10:00 h.
Apertura del recinto y 6º Torneo de Xadrez "Chess and Cheese Arzúa".

10:30 h.
Animación de calle con Pandereiteiras Montefurado.

10:30 h.
Obradoiro de Cata "Simulación dun Concurso de Queixos".

12:00 h.
Concerto Pequequeixo a cargo de Charlatán Rodríguez.

12:00 h.
Charanga Mekánica Rolling Band animará las calles.

12:00 h.
Catas de Maridaje de quesos con cerveza 1906.

12:30 h.
Sesión vermú con Mj Pérez.

13:00 h.
Catas de Maridaje de quesos con cerveza 1906.



FUENTE: paxinasgalegas.es

14:00 h.
Showcooking con el chef Iván Domínguez con degustación.

15:00 h.
Showcooking con el chef Iván Domínguez con degustación.

16:00 h.
Cata de queso con Sake.

17:00 h.
Showcooking con el chef Iván Domínguez con degustación.

18:00 h.
Conciertos de clausura con Ialma.

18:15 h.
Concierto con Budiño.

JL PUBLICATIONES

Revistas de fiestas y guías gastronómicas

FIESTAS, GUÍAS GASTRONÓMICAS, FRANQUICIAS

LA MEJOR PUBLICIDAD PARA TU EMPRESA

Síguenos en Redes Sociales

Facebook, Instagram, Twitter, YouTube

WWW.JLPUBLICATIONES.COM

ARZÚA, ÚLTIMA EMOCIÓN ANTES DE SANTIAGO

Arzúa es, para muchos, sinónimo de Camino de Santiago. Situada en la etapa final del itinerario francés, la villa recibe cada día a peregrinos que llegan desde Palas de Rei o Portomarín con la meta ya cercana. Se percibe en el ambiente: piernas cansadas, mochilas ajustadas y una mezcla de agotamiento e ilusión que anuncia el final de la ruta. Pero Arzúa es más que un lugar de paso. Es historia, patrimonio y naturaleza en el corazón de la comarca.

El legado del Camino

El núcleo urbano conserva la huella jacobea en calles y edificios. Uno de los puntos más emblemáticos es la Capilla da Madalena, vestigio del antiguo convento agustino del siglo XIV. Situada en pleno centro histórico, hoy funciona como espacio cultural, pero durante siglos formó parte de la red de asistencia a peregrinos. Callejear por el entorno de la Praza de Galicia y descender por rúas como do Carmen o San Vicente

permite descubrir casas tradicionales y rincones que evocan un pasado de familias acomodadas y tránsito constante de caminantes.

En las afueras, el conjunto de Ribadiso es otra referencia imprescindible. El antiguo hospital de peregrinos, hoy convertido en albergue, se levanta junto a un puente medieval sobre el río Iso, uno de los más antiguos del municipio. Es un lugar donde el tiempo parece avanzar al ritmo pausado del agua.

Patrimonio y cultura local

Arzúa posee un rico patrimonio etnográfico que se manifiesta en pazos, hórreos, molinos y palomares dispersos por sus parroquias. El Museo Etnográfico A Paínza, ubicado en una antigua Casa Grande, permite acercarse a los oficios tradicionales y a la vida rural de la comarca. Aperos de labranza, utensilios domésticos y construcciones anexas muestran cómo se organizaba el trabajo en el campo.



DISTRIBUIDOR OFICIAL



☎ 981 500 698

Parque Empresarial - Ctra. Pontecarreira, 3
15810 Arzúa (A Coruña)

agricolasebio@agricolasebio.es

Queixo Artesán
SUSA



Eduardo Cotelo Gómez
Roberto Manuel Cotelo Fómez

LESTÓN - PAIOSACO ☎ 981 606 255 ☎ 630 415 132

FUENTE: revisatierra.com



La cultura productiva de la zona también tiene su espacio propio. El Centro de Divulgación do Queixo e do Mel ofrece una mirada didáctica a dos de los productos más representativos de Arzúa. El queso con D.O.P. Arzúa-Ulloa y la miel forman parte de la identidad local y encuentran su máxima expresión en la Festa do Queixo, que cada primavera atrae a miles de visitantes.

Naturaleza en los alrededores

Más allá del casco urbano, el entorno natural ofrece propuestas atractivas para quienes desean combinar patrimonio y paisaje. La Fervenza das Hortas es uno de los enclaves más espectaculares de la zona. Su salto de agua, de alrededor de 30 metros, impresiona especialmente en época de lluvias. Existen rutas adaptadas a distintos niveles que permiten acercarse a la cascada y recorrer senderos entre bosques autóctonos. Otro punto singular es el embalse de Portodemouros,

compartido con otros municipios. Además de su valor paisajístico y recreativo, conserva una historia ligada a la construcción de la presa y a las aldeas que quedaron anegadas. En la actualidad es zona de pesca y actividades náuticas, y mantiene un servicio de barca que comunica ambas orillas.

Entre tradición y hospitalidad

Arzúa vive intensamente su condición de villa jacobea, pero no se limita a ella. Su hospitalidad, su patrimonio religioso y civil y la riqueza natural de su entorno convierten la visita en una experiencia completa. Aquí el peregrino encuentra descanso antes de la última etapa y el viajero descubre una localidad que conjuga memoria, paisaje y cultura propia.

A pocos kilómetros de Santiago, Arzúa es punto de tránsito y, al mismo tiempo, destino con entidad propia. Un lugar donde el Camino se siente, pero donde también hay mucho más que ver y conocer.

 CUEROS Y PIELES ARZÚA ALMACÉN DE CURTIDOS 981 500 315 administracion@cuerosarzua.com Laberco, s/n - 15810 - Arzúa	<i>Cupiar Equitación</i> VENTA DE TODO TIPO DE ARTÍCULOS PARA EL CABALLO Y EL JINETE, MATERIAL PARA EL HERRADOR, PIELES DECORATIVAS Y CURTIDOS 981 521 291 699 449 508 cupiarequitacion@hotmail.com Avda. Rosalía de Castro, 21 - MILLADOIRO - 15895 - Ames 
---	--

ARZÚA VUELVE A “QUEIXEAR” EN LA 51ª FESTA DO QUEIXO

Del 27 de febrero al 1 de marzo de 2026, la localidad coruñesa de Arzúa celebrará una nueva edición de su cita más emblemática: la Festa do Queixo. La número 51 de una feria que, desde 1975, convierte a la villa en capital indiscutible del queso gallego y en uno de los grandes referentes gastronómicos del calendario festivo de Galicia.

Declarada Fiesta de Interés Turístico, la Feira do Queixo se articula en torno al recinto Terra do Queixo, situado junto a la Praza do Mercado. Allí se concentran las queserías con Denominación de Origen Protegida Arzúa-Ulloa, además de otras DOP gallegas como Tetilla, O Cebreiro o San Simón da Costa, productores lácteos tradicionales y una amplia representación de productos artesanos y agroalimentarios.

El sábado 28 y el domingo 1, el recinto ferial abrirá sus puertas en horario continuado, ofreciendo degustaciones, venta directa y actividades formativas. Showcookings, talleres de cata y experiencias de maridaje permitirán descubrir nuevas formas de disfrutar el queso más allá del consumo tradicional. Entre las propuestas destacadas figuran las catas comentadas, simulaciones de concursos queseros y combinaciones con cerveza o incluso sake, ampliando horizontes gastronómicos sin perder de vista el producto local.

La programación arrancará el viernes 27 con actividades infantiles bajo el sello Pequequeixo y con el tradicional Concurso de Tapas e Petiscos en los establecimientos hosteleros de la villa, que incorporan



Tlfos: 607 29 17 13
610 43 02 58

E-mail: com.seoane@gmail.com

Rúa Camiño do Norte, 101 Baixo
15810 Arzúa (A Coruña)



Librería - Papelería

C/Santiago nº10, bajo
15810 - Arzúa - Coruña



Telf. 981 508 143
623 99 88 91

libreriapicarinos@gmail.com

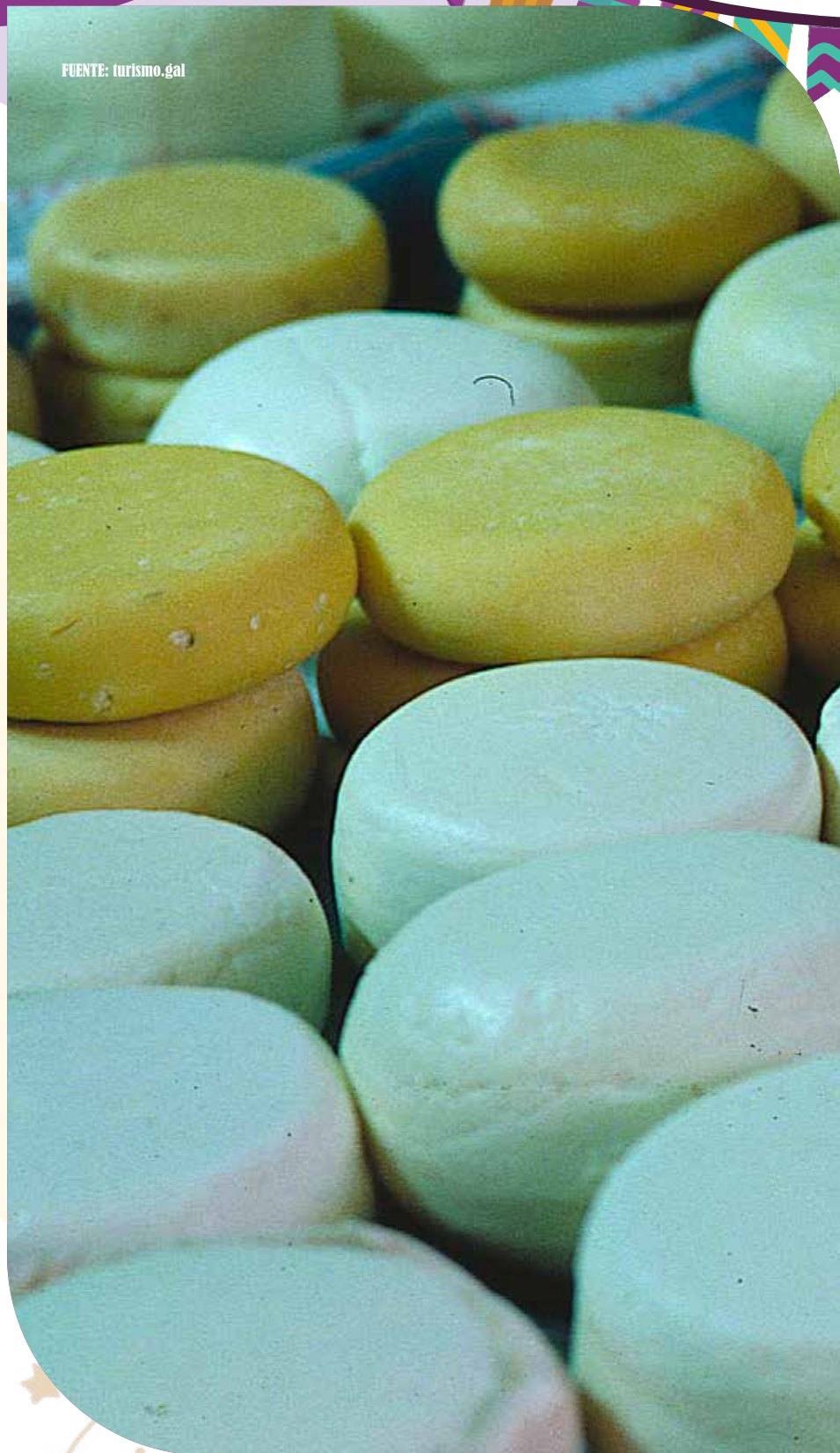
el queso Arzúa-Ulloa como ingrediente protagonista en creaciones originales.

El sábado tendrá lugar la inauguración oficial y la lectura del pregón, antes de dar paso a una jornada intensa de animación callejera, degustaciones y música. El domingo, además del mercado y los talleres, se celebrará un torneo de ajedrez y continuarán las actividades familiares y culturales que completan el ambiente festivo.

La música volverá a ser uno de los pilares de la edición 2026. Bajo la carpa instalada en el recinto abierto, el público podrá disfrutar de conciertos gratuitos durante todo el fin de semana. El sábado por la noche actuarán, entre otros, Dogo —ganador del Queixo Maquetón—, Dulzaro, Dorian, Dakidarría y Cool Nenas. El domingo, la sesión vermouth correrá a cargo de MJ Pérez, y la programación musical se cerrará con Ialma y Budiño. Más allá del programa concreto, la Festa do Queixo supone un importante impulso económico para Arzúa y su comarca. Cada año se comercializan decenas de miles de piezas de queso durante el fin de semana, consolidando la feria como escaparate privilegiado para el sector lácteo gallego.

La edición de 2026 volverá a reunir tradición, innovación culinaria y música en directo en un mismo espacio. Arzúa se prepara, una vez más, para recibir a miles de visitantes que acudirán con un objetivo claro: saborear uno de los productos más reconocidos de Galicia y celebrar, en torno a él, una de las fiestas gastronómicas más consolidadas del noroeste peninsular.

FUENTE: turismo.gal





Lácteos Terra de Melide

Fundada en 1990

Distinguida con 26 premios nacionales y regionales





Queso tetilla
"Terra de Melide"



Queso Arzúa
Ulloa

O rois - Melide

(A Coruña)

Tlf · 981 80 80 09

lacteos@terrademelide.com - www.lacteosterrademelide.com

ARZÚA-ULLOA, EL QUESO QUE DEFINE UNA COMARCA

Hablar del queso gallego es, inevitablemente, hablar del Arzúa-Ulloa. Es el más producido y consumido en Galicia y uno de los grandes emblemas lácteos del noroeste peninsular. Desde 1989 ostenta el distintivo de “Produto Galego de Calidade” y, desde 1995, la Denominación de Orixe Protexida (D.O.P.), que garantiza su procedencia y método de elaboración dentro de una amplia área geográfica que abarca municipios de las provincias de A Coruña, Lugo y Pontevedra, con Arzúa como epicentro histórico y productivo.

El Arzúa-Ulloa se elabora exclusivamente con leche entera y natural de vaca, procedente de explotaciones inscritas en la denominación. Aunque la tecnología ha evolucionado, su proceso mantiene una fuerte impronta artesanal: cuajado suave, moldeado manual y un afinado corto que preserva su carácter fresco y cremoso.

Visualmente se presenta en piezas de forma redondeada, con perfiles suaves y ligeramente lenticulares. Su corteza es fina y elástica, de color amarillo pálido, sin grietas ni durezas excesivas. En el interior, la pasta es uniforme, de tono marfil y textura blanda y untuosa. Cada pieza suele pesar entre medio kilo y tres kilos y medio, y tradicionalmente se ajusta con una característica cinta que forma parte de su imagen reconocible.

En boca destaca por su suavidad. Es un queso de sabor delicado, ligeramente ácido en sus primeras fases de

maduración, que tiende a volverse más dulce y redondo con el paso de los días. Su contenido graso mínimo del 45% le aporta esa sensación cremosa que lo convierte en un producto muy versátil, apto tanto para consumo directo como para integrar en recetas.

A medida que madura, la pasta pierde parte de su humedad y se transforma en una versión más firme y concentrada, conocida popularmente como “de nabiza”, muy apreciada por los consumidores que buscan un sabor más intenso y una textura más consistente.

Para su correcta conservación, se recomienda mantenerlo entre 8 y 10 grados. Antes de degustarlo, conviene dejarlo a temperatura ambiente durante un tiempo prudencial para que recupere toda su expresividad aromática y su punto óptimo de cremosidad.

Más allá de sus cualidades organolépticas, el Arzúa-Ulloa representa una economía ligada al territorio. Decenas de ganaderías y queserías sustentan una tradición que encuentra en la Festa do Queixo su escaparate anual más importante. Allí, el producto se convierte en símbolo colectivo y en motor de promoción para toda la comarca.

El queso de Arzúa no es solo un alimento; es la síntesis de un paisaje, de una cultura láctea centenaria y de un saber hacer que ha sabido adaptarse al tiempo sin perder su esencia.



PAZO DE SEDOR

@pazo_de_sedor

Lugar de Sedor – Castañeda s/n, Arzúa, 15819, A Coruña



(+34) 981 501 600 | (+34) 672 072 382 | info@pazodesedor.com

JL PUBLICACIONES



**Nº1 EN PUBLICACIONES
DEPORTIVAS - FIESTAS - GUÍAS TEMÁTICAS**

EDITAMOS MÁS 180 REVISTAS PROPIAS EN TODO ESPAÑA

ANÚNCIATE
LA MEJOR PUBLICIDAD PARA TU EMPRESA

Síguenos en Redes
Sociales



WWW.JLPUBLICACIONES.COM

NO RADIO, NO PARTY

iFIESTAS[®]

Latinos, dance, pop y lo mejor de los 70-80-90s

 RADIOIFIESTAS.COM

Eventos, gastronomía, conciertos,
fiestas, ... y no te pierdas nada!



RADIOIFIESTAS