

391
NÚMERO

FIESTAS

FEIRA DO QUEIXO DO EUME E MEL DE GOENTE AS PONTES



JL PUBLICACIONES



Nº1 EN PUBLICACIONES DEPORTIVAS
REVISTAS DE FIESTAS Y GUÍAS GASTRONÓMICAS

TIMESPORT · IFESTAS · GUÍAS GASTRONÓMICAS · FRANQUICIAS
LA MEJOR PUBLICIDAD PARA TU EMPRESA

Síguenos en Redes
Sociales



WWW.JLPUBLICACIONES.COM



Electricidad Elicio Gómez

**Instalaciones y Montajes Eléctricos - Antenas - Porteros y
videoporteros - Sonido - Calefacción Bajo Consumo -
Automatismos para portales - Duplicado de Mandos para
Portales - Iluminación LED**

**Avda. Campeiras, 59. 15320 As Pontes (A Coruña).
Tels. 981 452 658 - Móvil: 619 735 121
e-mail: electricidad@eliciogomez.com**

Excaforestal OSCAR

**Excavaciones y plantaciones
Servicios de Retromixta
y Miniretos**

Tel: 680 252 617 - AS SOMOZAS



Feira

Do Queixo e do Mel As Pontes 2026

STAFF

EDITA:

JL PUBLICACIONES S.L.

ATENCIÓN AL CLIENTE:

T. +34 881 124 648

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:

JL PUBLICACIONES

PROGRAMACIÓN:

CONCELLO DAS PONTES

DEPÓSITO LEGAL:

C 129-2024



EDITORIAL

Feira do Mel e do Queixo : el sabor de la resistencia.

Cada mes de octubre, la *Feira do Mel e do Queixo* de Goente moviliza a miles de personas en As Pontes, funcionando dicho evento como un buen escaparate donde poder comercializar sus magníficos productos.

Sin embargo, para los productores locales, el verdadero reto consiste en sostener explotaciones pequeñas en un mercado dominado por la distribución masiva y los altos costes de producción.

El sector apícola y el quesero en el entorno del Eume comparten una misma vulnerabilidad, puesto que dependen de ciclos biológicos, y donde producir miel artesanal o queso de leche local implica asumir márgenes muy ajustados.

La imprevisibilidad climática afecta tanto a la floración como al rendimiento del ganado, a lo que se le suma el encarecimiento de las materias primas, desde los envases hasta la energía necesaria para la elaboración del producto, un gasto que los pequeños artesanos difícilmente pueden trasladar al consumidor final sin perder competitividad frente a las grandes marcas industriales.

Y es aquí donde ferias como la de Goente adquieren una función que va mucho más allá de lo festivo. Para una quesería artesanal o un apicultor de la comarca, este tipo de citas representan una de las pocas vías de venta directa sin intermediarios, que al margen de la obtención de un mayor beneficio, permite poner en valor el producto ante un consumidor cada vez más desconectado de la procedencia de los alimentos.

El éxito puntual de un día contrasta con lo expuesto anteriormente, uniéndose a esto la falta de relevo generacional. Problemas éstos que las ferias no logran resolver por sí mismas si no se acompañan de medidas estructurales de apoyo a la producción local, que permitan al sector mantenerse como motor económico viable y sostenible a través del tiempo.





FUENTE: PAXINASGALEGAS.ES

Programa

Domingo 11

11.00 h.

Charla sobre cultura sidera asturiana e patrimonio cultural inmaterial da humanidade

11.00 h. a 13.00 h.

Obradoiros infantís e para familias

12.30 h. a 13.30 h.

Degustación de tapas “con mel e queixo

16.00 h. a 18.00 h.

Obradoiros infantís e para familias

9 e 10 de outubro

XXVII XORNADAS APÍCOLAS DO EUME

Casa do Mel · Goente

GIZ MARTÍNEZ CONSTRUCCIÓN

Construcciones en general y a medida
Rehabilitaciones y reformas de viviendas,
locales comerciales y naves industriales
Preparación de terreno, cimentación,
hormigonado, estructuras
Forjado, muros y cierras
Más de 25 años de experiencia

Avda. Campeiras, 78 - 15320
As Pontes de García Rodríguez
(A Coruña)

616 106 351

Colocación de Piedra

CONSTRUCCIONES "SUSO"

Albañilerías y Reformas en general

Rua Anduriñas, 18
15320 As Pontes (A Coruña)

construccionessuso@gmail.com
Telf.: 627 908 724



NB21
Correduría de seguros



65 oficinas NB21
en España

Busca tu punto NB21 más cercano en
nb21.es

Particulares, familias y empresas

**Elegimos contigo.
Te defendemos siempre.**

Como correduría de seguros trabajamos para ti, no para una aseguradora. Comparamos las principales compañías del mercado y te acompañamos en cada siniestro hasta el final.

Hogar

Auto

Salud

Vida

Empresas

Responsabilidad civil

NB21 es una empresa de

Grupo San Roquiño

Tu punto NB21 cerca de ti

As Pontes

Avda. de Galicia, 69, bajo · 15320 As Pontes



881 939 154

Pide tu estudio
sin compromiso

AS PONTES, MUCHO MÁS QUE SU PASADO INDUSTRIAL: LOS RINCONES QUE MERECE LA PENA DESCUBRIR

Durante décadas, hablar de As Pontes de García Rodríguez era hablar inevitablemente de carbón, minería y producción eléctrica. Su enorme explotación a cielo abierto y la central térmica marcaron la economía, el paisaje y la vida de varias generaciones. Sin embargo, este municipio coruñés, el más extenso de la provincia, tiene mucho más que ofrecer a quienes deciden acercarse a conocerlo.

Un lago de dimensiones extraordinarias, cascadas escondidas entre bosques, un casco histórico con raíces medievales, decenas de murales y una gastronomía con personalidad propia forman parte de una localidad que ha sabido transformar parte de su pasado en nuevos atractivos.

Visitar As Pontes permite descubrir una Galicia diferente, donde la memoria industrial convive con espacios naturales y pequeños rincones que todavía sorprenden a muchos viajeros.

El lago de As Pontes, una transformación difícil de imaginar
Pocos lugares explican mejor la transformación del municipio que su impresionante lago.

Donde durante décadas existió una enorme mina de lignito se extiende hoy una superficie de agua que ha cambiado por completo el paisaje. El **lago de As Pontes**, considerado uno de los mayores lagos artificiales de Europa, ocupa el espacio que dejó la antigua explotación minera.

Sus dimensiones ayudan a comprender la magnitud de esta transformación. Tiene aproximadamente cinco kilómetros de longitud máxima, más de dos kilómetros de anchura y supera los 200 metros de profundidad en algunos puntos.

La recuperación del entorno permitió crear nuevos espacios para el ocio y el contacto con la naturaleza. Entre ellos destaca su playa, de casi medio kilómetro de longitud, que se ha convertido en uno de los grandes atractivos del municipio durante los meses de buen tiempo.

El lago también ofrece posibilidades para la práctica de actividades náuticas como la vela o el piragüismo.

Pero más allá de su atractivo paisajístico, contemplar sus aguas supone encontrarse con uno de los ejemplos más llamativos de transformación de un territorio profundamente marcado por la industria.

La Senda da Memoria, un paseo por el pasado minero

El lago puede disfrutarse también desde sus alrededores. La **Senda da Memoria** recorre parte del perímetro de la antigua

explotación minera y permite contemplar el paisaje desde diferentes perspectivas.

A lo largo del recorrido aparecen elementos que recuerdan la actividad que durante décadas se desarrolló en este lugar. Entre ellos destaca una antigua rotopala, una de las grandes máquinas utilizadas para extraer carbón.

Su presencia contrasta con la vegetación y con las aguas del lago, ofreciendo una imagen que resume buena parte de la historia reciente de As Pontes.

El recorrido resulta especialmente interesante para quienes desean comprender cómo la actividad minera transformó el municipio y cómo posteriormente se abordó la recuperación de parte de aquellos terrenos.

A Vila, el corazón más antiguo de As Pontes

Aunque el paisaje industrial haya condicionado durante mucho tiempo la imagen exterior del municipio, As Pontes conserva también un pasado mucho más antiguo. Para descubrirlo hay que acercarse a **A Vila**, su casco histórico.

Aquí todavía pueden encontrarse viviendas tradicionales, calles que recuerdan la configuración de la antigua localidad y algunos de sus edificios más representativos.

Uno de los lugares que merece una parada es la **Praza Real**, donde se encuentra la iglesia de Santa María.

También destaca el **Ponte dos Ferros**, un puente medieval construido sobre el trazado de un paso anterior de origen romano.

Recorrer esta zona permite descubrir una As Pontes muy diferente a la que habitualmente aparece asociada a su historia industrial.

De hecho, el municipio posee raíces que se remontan a la prehistoria, como demuestran los numerosos túmulos funerarios localizados en su territorio.

Su propio nombre también guarda una historia. La antigua As Pontes do Eume pasó a incorporar el apellido García Rodríguez durante la Edad Media, vinculado al caballero García Rodríguez de Valcárcel, que recibió el señorío de la villa.

Un museo para conocer cómo vivían los ponteses

Dentro del casco histórico se encuentra otra de las visitas más interesantes del municipio: el **Museo Etnográfico de As Pontes**.

Su origen está relacionado con un proyecto educativo impulsado

durante el curso 1984-1985, que con el tiempo fue creciendo gracias a las aportaciones de los vecinos.

En 2019 se trasladó a su ubicación actual, donde conserva una amplia colección de objetos que permiten reconstruir diferentes aspectos de la vida cotidiana.

Antiguos utensilios, herramientas, vestimentas, materiales escolares y fotografías ayudan a conocer cómo eran los trabajos, las costumbres y las relaciones sociales de otras épocas.

Entre sus espacios se recrean ambientes como una antigua escuela o talleres de oficios tradicionales.

Es una visita especialmente recomendable para comprender que la historia de As Pontes no se limita a sus grandes instalaciones industriales, sino que también está formada por las experiencias de quienes han vivido y trabajado en el municipio.

Una galería de arte al aire libre

Una de las grandes sorpresas para quien recorre As Pontes por primera vez es la cantidad de murales que aparecen repartidos por sus calles.

El proyecto **As Pontes EnPezas**, iniciado en 2017, ha contribuido a transformar diferentes fachadas y espacios urbanos mediante intervenciones artísticas.

La localidad cuenta con decenas de obras que abordan cuestiones relacionadas con la memoria, la identidad local, el mundo rural y las experiencias de sus habitantes.

Entre ellas destacan A Rapaza Durminte, de Lula Goce; As Feiras, de Lucía Escrigas; o Daquela As Pontes, de Sekone.

También aparecen propuestas dedicadas a las mujeres del municipio, a personajes populares y a episodios de la historia local. El resultado es una ruta de arte urbano que permite descubrir As Pontes de una manera diferente, utilizando las calles como si fueran las salas de un gran museo abierto.

La Senda da Ribeira y las cascadas de As Feiticeiras

Quienes prefieran caminar rodeados de naturaleza encontrarán una propuesta especialmente atractiva en la **Senda da Ribeira**. Este recorrido parte del entorno de A Vila y avanza junto al río Eume durante aproximadamente tres kilómetros hasta alcanzar la zona de A Fraga.

El itinerario permite disfrutar de pequeños rincones naturales, antiguos molinos y espacios donde el río se convierte en protagonista.

Uno de sus puntos más llamativos es la cascada de **As Feiticeiras**, que añade un atractivo especial al paseo.

La ruta también permite descubrir la estrecha relación que mantiene As Pontes con el Eume, un río que ha condicionado tanto el paisaje como la historia del municipio.

Y para quienes deseen continuar explorando, el entorno ofrece otras posibilidades de senderismo y contacto con la naturaleza.

El embalse del Eume y los paisajes de la comarca

El territorio de As Pontes se extiende mucho más allá de su núcleo urbano. Entre sus grandes atractivos naturales se encuentra el **embalse del Eume**, rodeado de paisajes que permiten contemplar la riqueza ambiental de esta parte de Galicia.

El municipio también está relacionado con el entorno de las **Fragas do Eume**, uno de los espacios naturales más conocidos de la comunidad gallega.

Los bosques, las laderas y los cursos de agua conforman un paisaje muy diferente al de las zonas urbanas e industriales.

En los alrededores pueden descubrirse además otras cascadas, como las de Somede o Bermui, que amplían las posibilidades para quienes disfrutan de las excursiones por el medio natural.

Goente y la Casa do Mel

Una visita a As Pontes también puede incluir una parada en la parroquia de **Goente**, especialmente conocida por su vinculación con la apicultura.

Aquí se encuentra la **Casa do Mel**, un espacio dedicado a la divulgación y promoción del trabajo de los apicultores.

Su actividad permite conocer mejor el funcionamiento de las colmenas, la importancia de las abejas y los procesos relacionados con la obtención de la miel.

La zona cuenta además con una ruta interpretativa vinculada a la apicultura, conocida como api-ruta, que permite profundizar en esta actividad mediante visitas organizadas previamente.

Goente adquiere especial protagonismo cada octubre con la celebración de la Feira do Queixo e Mel, una cita que reúne a productores y artesanos alrededor de dos de los productos gastronómicos más representativos de la comarca.

Los sabores que completan la visita

As Pontes también merece descubrirse a través de su gastronomía. El **queso del Eume**, la miel de Goente, las setas y los grelos tienen un papel destacado en las celebraciones gastronómicas del municipio.

Pero hay otro capítulo que merece especial atención: los dulces. Los **mantecados ponteses** son una de las elaboraciones más características. Algunas pastelerías mantienen recetas transmitidas durante generaciones, como ocurre con los mantecados de Hermanos Díaz, cuya elaboración tradicional se remonta a 1933.

A ellos se suman los polvorones y la tarta pontesa de hojaldre, otras especialidades que permiten completar la visita con un recuerdo gastronómico.

Una localidad que invita a cambiar de perspectiva

As Pontes es uno de esos destinos que resultan difíciles de resumir en una sola imagen.

Su pasado minero continúa formando parte de su identidad, pero hoy comparte protagonismo con un enorme lago, un casco histórico que conserva huellas medievales, rutas junto al Eume, cascadas, murales y una gastronomía profundamente vinculada a los productos locales.

La Feira do Queixo e Mel de Goente puede ser una buena excusa para acercarse al municipio durante el mes de octubre. Sin embargo, merece la pena reservar unas horas más para recorrer sus calles y descubrir sus paisajes.

Porque As Pontes no ha dejado atrás su historia para convertirse en otro lugar. Ha encontrado nuevas maneras de mostrar todo lo que siempre tuvo y todo lo que ha sido capaz de transformar.

ELVIRA GIZ

PELUQUERÍA

Peluquería unisex: cortes, peinados, recogidos, tintes, mechas, peinados para eventos, cejas, manicura, etc... Estética. Atención con cita previa de martes a sábado.

📞 981 451 023

📍 Narón, 8 - 15320 - As Pontes de García Rodríguez



GRÚAS Y TALLERES CUIÑA

en As Pontes

Grúas y Talleres Cuiña en As Pontes de García Rodríguez

981 450 594 📞

gruasytallerescuiña@gmail.com ✉

📍 @GTC Gruas y Talleres Cuiña

Polígono Industrial Cruz Das Cabezas, s/n - 15320 - As Pontes de García Rodríguez





EL QUESO Y LA MIEL DE AS PONTES: DOS SABORES QUE HAN PUESTO A GOENTE EN EL MAPA GASTRONÓMICO

En la parroquia de Goente, perteneciente al municipio coruñés de As Pontes de García Rodríguez, hay dos productos que ocupan un lugar especial en la gastronomía local. El queso y la miel se han convertido en mucho más que dos alimentos habituales en las mesas de la comarca del Eume. Son también una muestra del trabajo de los pequeños productores, de los conocimientos que se han transmitido entre generaciones y de una forma de entender la alimentación estrechamente vinculada al territorio.

Cada mes de octubre, ambos productos comparten protagonismo en la Feira do Queixo do Eume e Mel de Goente, una celebración que permite conocer de cerca el trabajo de queseros, apicultores y artesanos. Pero su importancia va mucho más allá de una jornada festiva. Detrás de cada queso y de cada tarro de miel existe un proceso de elaboración en el que intervienen la experiencia, la materia prima y el cuidado de quienes mantienen estas actividades.

El queso del Eume, un producto con identidad propia

La elaboración de queso forma parte de la actividad agroalimentaria de la comarca del Eume, donde las pequeñas queserías han encontrado en la producción artesanal una manera de diferenciar sus elaboraciones. El aprovechamiento de la leche y su transformación en queso han estado históricamente ligados al medio rural gallego. Durante generaciones, la producción láctea ha representado una actividad importante para numerosas familias, tanto por su contribución a la alimentación doméstica como por su valor económico.

En este contexto, las queserías del Eume han contribuido a mantener y dar visibilidad a un producto que encuentra en la proximidad y en los métodos de elaboración uno de sus principales atractivos.

La selección de la materia prima, el proceso de cuajado, el moldeado y las condiciones de conservación son algunas de las fases que intervienen en la obtención del queso. Cada elaboración puede presentar características

diferentes en función de la receta, los procedimientos utilizados y el tiempo de maduración.

Esa diversidad permite encontrar quesos con distintas texturas, intensidades y posibilidades gastronómicas.

En Goente, el queso se ha convertido además en uno de los grandes protagonistas de la feria local, donde los productores pueden presentar sus elaboraciones y explicar directamente al consumidor las particularidades de su trabajo.

La miel de Goente y el valor de la apicultura

Si el queso representa una parte importante de la actividad agroalimentaria de la zona, la miel ocupa un lugar igualmente destacado.

La parroquia de Goente mantiene una estrecha vinculación con la apicultura, una actividad que encuentra en el entorno natural de la comarca un espacio propicio para el trabajo de las abejas.

La miel es uno de esos alimentos en los que el territorio tiene una influencia directa. Su aroma, color y sabor pueden variar dependiendo de las flores y plantas de las que las abejas obtienen el néctar.

Por ello, cada producción puede presentar matices diferentes y convertirse en una pequeña expresión del paisaje del que procede.

Pero la importancia de la apicultura no se limita a la obtención de miel.

Las abejas desempeñan un papel fundamental en la polinización de numerosas especies vegetales, contribuyendo al mantenimiento de los ecosistemas y a la reproducción de muchas plantas.

La actividad de los apicultores combina así una vertiente productiva con otra estrechamente relacionada con el cuidado y el conocimiento del medio natural.

La Casa do Mel, un referente en Goente

Hablar de la miel en As Pontes implica detenerse en uno de los espacios más representativos de esta actividad: la

Casa do Mel de Goente.

Este centro se ha convertido en un referente para la divulgación de la apicultura y para la promoción de los productos relacionados con las abejas.

Su labor permite acercar al público una actividad que, aunque forma parte del paisaje rural gallego, continúa siendo desconocida en muchos de sus aspectos.

El funcionamiento de una colmena, el trabajo de las abejas, los cuidados necesarios para mantenerlas y el proceso de obtención de la miel forman parte de un mundo que requiere conocimientos específicos y una dedicación constante.

La Casa do Mel contribuye a dar visibilidad a ese trabajo y a reforzar el vínculo entre la apicultura y el territorio. Su participación en iniciativas relacionadas con la Feira do Queixo e Mel de Goente demuestra también la importancia de contar con entidades que ayuden a mantener viva esta actividad y a acercarla a las nuevas generaciones.

Queso y miel, una combinación que funciona

Aunque cada uno tiene sus propias características, el queso y la miel encuentran juntos una de sus combinaciones gastronómicas más apreciadas.

La suavidad o intensidad del queso contrasta con el dulzor de la miel, creando una mezcla de sabores que permite disfrutar de ambos productos de una manera diferente.

No es necesario recurrir a elaboraciones complicadas para comprobarlo.

Una porción de queso acompañada de miel puede convertirse en un postre sencillo, un aperitivo o una propuesta para compartir. La combinación también permite experimentar con diferentes variedades y texturas, adaptándose tanto a preparaciones tradicionales como a recetas más actuales.

En la gastronomía gallega, además, el queso fresco y el requesón encuentran un acompañamiento especialmente apreciado en la miel.

Precisamente esa facilidad para combinar ambos productos explica que compartan protagonismo en la feria de Goente, donde las degustaciones permiten descubrir sus posibilidades culinarias.

Una feria que ayuda a mantener vivo el producto local

La Feira do Queixo do Eume e Mel de Goente se ha consolidado como un escaparate para los productores y artesanos vinculados a la comarca.

Cada edición reúne puestos de venta, degustaciones y actividades destinadas a acercar al público el trabajo del sector primario.

La presencia de elaboradores permite además establecer un contacto directo entre quienes producen los alimentos y quienes los consumen, algo especialmente importante para las pequeñas explotaciones y negocios artesanales. La feria también contribuye a transmitir conocimientos. Los talleres infantiles y las actividades divulgativas permiten que los más pequeños descubran de dónde proceden los alimentos y comprendan que detrás de productos tan cotidianos como el queso o la miel existe un trabajo que comienza mucho antes de que lleguen a la mesa.

De esta forma, la celebración cumple una doble función: promocionar la gastronomía local y reforzar el reconocimiento de las personas que hacen posible su producción.

Dos productos que cuentan mucho sobre As Pontes

El queso y la miel de Goente son también una manera de acercarse a la realidad rural de As Pontes.

En un momento en el que los productos de proximidad despiertan un interés creciente, el trabajo de queseros y apicultores permite recordar la importancia de las pequeñas producciones y de los conocimientos asociados a ellas.

Su valor no reside únicamente en el sabor, sino también en las personas que los elaboran, en el entorno del que proceden y en la continuidad de unas actividades que forman parte de la vida de la comarca.

Poreso, cuando cada octubre Goente reúne a productores, vecinos y visitantes alrededor de su feria gastronómica, el homenaje va mucho más allá de dos alimentos.

El queso y la miel son los protagonistas, pero detrás de ellos está el verdadero patrimonio de esta celebración: el trabajo de quienes siguen haciendo posible que los sabores del Eume lleguen a nuestras mesas.

picariños

📍 Rúa 8 de marzo, 14 baixo
15320 As Pontes (A Coruña)

☎ 699 11 24 05

✉ picarinos.sl@gmail.com



**ANIMACIONES - EXTRAESCOLARES - CAMPAMENTOS
SERVIZO ALMORZOS NOS COLES - FESTAS -
ANIVERSARIOS INFANTÍS...**

www.picariños.com



FUENTE: FOTO TURISMO DA DEPUTACIÓN DA CORUÑA

La parroquia de Goente, perteneciente al municipio Lcoruñés de As Pontes de García Rodríguez, volverá a convertirse el próximo 12 de octubre en un punto de encuentro para los amantes de la gastronomía gallega. La XV Feira do Mel e do Queixo reunirá a productores, artesanos, vecinos y visitantes alrededor de dos productos estrechamente vinculados con el territorio: la miel y el queso del Eume.

La celebración, que coincide con la festividad del 12 de octubre, ofrecerá una jornada en la que los sabores locales compartirán protagonismo con las actividades infantiles, las degustaciones y los espectáculos. Una propuesta que busca poner en valor el trabajo de los productores y acercar al público los productos del sector primario.

La feria abrirá sus puertas a las **10:00 horas**, dando comienzo a una jornada en la que los puestos de miel y queso serán uno de los principales atractivos. A ellos se sumará una representación de artesanía alimentaria y artesanía de Galicia, ampliando la oferta para quienes se acerquen hasta Goente.

Una oportunidad para descubrir los sabores del Eume

El queso y la miel son los grandes protagonistas de esta celebración, que permite conocer de cerca dos productos muy presentes en la gastronomía de la comarca.

La feria constituye también un escaparate para los pequeños productores, que encuentran en esta cita una oportunidad para mostrar su trabajo, dar a conocer sus elaboraciones y mantener un contacto directo con los consumidores.

Quienes visiten Goente podrán recorrer los puestos, descubrir diferentes productos artesanales y aprovechar la jornada para adquirir algunas de las especialidades que forman parte de la identidad gastronómica de la zona.

Uno de los momentos más esperados llegará entre las **12:30 y las 13:30 horas**, cuando se celebrará una degustación gratuita de tapas. Será una ocasión para disfrutar de distintas propuestas gastronómicas y comprobar las posibilidades que ofrecen los productos locales más allá de su consumo habitual.

La presencia de elaboraciones artesanales y las actividades relacionadas con la alimentación completarán una feria que busca ir más allá de la venta de productos.

Los más pequeños también tendrán su espacio

La XV Feira do Mel e do Queixo contará con una programación especialmente pensada para las familias. Entre las **11:00 y las 13:00 horas** se desarrollarán talleres infantiles destinados a acercar a los niños el conocimiento del sector primario. A través de estas actividades, los participantes podrán familiarizarse con el origen de los alimentos y descubrir algunos de los trabajos relacionados con su producción.

La propuesta continuará por la tarde, de **16:00 a 18:00 horas**, con una nueva sesión de talleres que permitirá seguir aprendiendo de una manera participativa.

De esta forma, la feria aprovechará su carácter gastronómico para introducir también un componente educativo, acercando a las nuevas generaciones el valor de los productos de proximidad y de quienes trabajan para obtenerlos.

El teatro pondrá el broche a la programación

La actividad no terminará con el cierre de los talleres.

A las **18:00 horas** está prevista la actuación de **Teatro O Cubo**, que aportará el componente escénico a una jornada marcada por la gastronomía y las propuestas familiares. Su presencia permitirá completar un programa que combina la promoción de los productos locales con actividades de ocio para diferentes edades.

La feria volverá a contar, además, con espacios dedicados a la artesanía gallega, reforzando el protagonismo de los pequeños productores y de las elaboraciones vinculadas al territorio.

Una celebración que pone en valor el trabajo local

Más allá de su programación, la Feira do Mel e do Queixo representa una oportunidad para reivindicar la importancia de dos actividades profundamente relacionadas con el entorno rural: la apicultura y la elaboración de productos lácteos.

La miel y el queso son alimentos que hablan del paisaje, de los conocimientos transmitidos entre generaciones y del trabajo de quienes mantienen vivas estas producciones.

En una comarca como la del Eume, donde el entorno natural forma parte esencial de su identidad, encuentros como el de Goente permiten acercar esa realidad a vecinos y visitantes.

La celebración cuenta con el respaldo del Concello de As Pontes y de entidades vinculadas a la promoción de los productos locales, entre ellas la Casa do Mel de Goente y organizaciones relacionadas con el sector apícola y quesero. El objetivo es que la feria continúe siendo un escaparate para los productores y, al mismo tiempo, una jornada de convivencia alrededor de la gastronomía.

Goente tiene una cita el 12 de octubre

Con la apertura de los puestos a las diez de la mañana, las degustaciones gratuitas del mediodía, los talleres infantiles y el espectáculo teatral de la tarde, Goente prepara una jornada en la que habrá propuestas para todos los públicos.

La XV Feira do Mel e do Queixo volverá a ofrecer una buena excusa para acercarse hasta esta parroquia de As Pontes, descubrir sus productos y disfrutar de una celebración que encuentra precisamente en lo cercano su principal atractivo. Porque a veces no hacen falta grandes escenarios para reunir a vecinos y visitantes. Basta con buenos productos, personas dispuestas a compartirlos y una mesa alrededor de la que encontrarse.



TE CUIDES COMO TE CUIDES
TE SABRÁ IGUAL DE BIEN

Calvo® ligero

EL SABOR DE SIEMPRE, CON LA MITAD DE GRASA



50% menos de materia grasa con respecto a 100 g de producto neto escurrido de atún claro en aceite de girasol (y en aceite de oliva) standard de Calvo. Combina actividad física con alimentación variada y equilibrada www.habitosdevidasaludables.com. Un menor consumo de grasas saturadas contribuye a mantener niveles normales de colesterol.



JL PUBLICACIONES

OFRECE A SUS CLIENTES EN PRIMICIA

PRECIOS SIN COMPETENCIA



EXCLUSIVAS



684-656-696



exclusivasjloficial@gmail.com



www.jlexclusivas.es

MERCHANDISING PARA TODOS LOS NEGOCIOS

EMPRESAS / PEÑAS / EVENTOS / COMERCIOS / ASOCIACIONES

Tu marca, tu estilo, tu identidad



CONSULTAR PRECIOS Y CALIDADES



ROPA
PERSONALIZADA



REGALOS
PUBLICITARIOS



COMPLEMENTOS
Y ACCESORIOS



PAPELERÍA
PERSONALIZADA



ARTÍCULOS
PROMOCIONALES



Y MUCHO
MÁS...



¡PÍDENOS PRESUPUESTO!



CALIDAD
GARANTIZADA



ATENCIÓN
PERSONALIZADA



COMPROMISO
CON TU MARCA