

## Fiestas gastronómicas de Galicia en marzo

- 1º domingo marzo. **Queso gallego de tetilla**. Arzúa (A Coruña).
- Domingo Piñata. **Filloa**. Lestedo-Boqueixón (A Coruña).
- 3º domingo marzo. **Queso gallego de tetilla**. Friol (Lugo).
- Marzo (variable). **Oreja de Cerdo**. Sales-Vedra (A Coruña).
- Último domingo marzo. **Caldo gallego**. Mourente (Pontevedra).
- Semana Santa. **Vino**. O Rosal (Pontevedra).
- Domingo de Pascua. **Rosquilla**. Abades (Silleda, Pontevedra).
- Víspera de San Lázaro. **Lamprea**. Pontecesures (Pontevedra).
- Marzo-mayo (variable). **Aguardiente del Ulla**. Ribadulla (A Coruña).
- Marzo-abril (variable). **Vino Ribeira Sacra**. Chantada y Quiroga (Lugo).

**[4-6 marzo 2016] Festa do Queixo de Arzúa (A Coruña)**. La D.O.P. Arzúa-Ulloa es un queso cremoso de leche de vaca. Festivales y cultura en una celebración que opta por conseguir el título de Fiesta de Interés Turístico Nacional.

**[12 marzo 2016] Festa do Ourizo de Cervo (Lugo)**. Los bares y restaurantes del pueblo preparan el espectacular erizo de esta zona para que todo el mundo pueda probarlo a ritmo de verbena y gaiteros.

**[12-13 marzo 2016] Feira do Viño de Chantada (Lugo)**. Comparte la pasión por el vino de los habitantes de Chantada, Corazón de Galicia y Capital da Ribeira Sacra.

**[19-20 marzo 2016] Feira do Viño de Amandi en Sober (Lugo)**. Vinos cultivados en el Cañón del Sil de la Ribeira Sacra. Siglos de tradición de uva Mencía y de 9 vendimia heroica en un marco natural incomparable.

**[20 marzo 2016, fecha orientativa] Festa do Queixo de Friol e Pan de Ousá en Friol (Lugo)**. El queso de Friol se hace a mano y con leche de vacas criadas na casa. Hay varios tipos según el tiempo de curación y se acompaña con pan de Ousá, un pan artesano de trigo do país que se conserva fresco hasta diez días... delicioso mimo gallego en un clásico Pan con Queixo.

**[26 - 27 marzo 2016, fecha orientativa] Festa Encontro Degustación do Millo Corvo en Bueu (Pontevedra)**. Artesanía agroalimentaria que recupera esta variedad de maíz oscuro para elaborar un pan contundente y único.

From:

<https://www.euloxio.myds.me/dokuwiki/> - Euloxio wiki

Permanent link:

[https://www.euloxio.myds.me/dokuwiki/doku.php/doc:comida:galicia:03\\_marzo](https://www.euloxio.myds.me/dokuwiki/doku.php/doc:comida:galicia:03_marzo)

Last update: 2024/04/08 19:50

