

## PROGRAMA DE CATAS E DEGUSTACIÓNS DOS PRODUTOS DO MAR DE GALICIA

XOVES 4 XUÑO

---

**12:30 - 13:15 H. GALICIA SABE AMAR: "MEXILLÓN DE GALICIA"**

Showcooking - Degustación de Mexillón de Galicia con DOP en harmonía con viños DO Monterrei

*Presentan: Consello Regulador da DOP Mexillón de Galicia co Chef Ángel Parada - Espazo Gastronómico Remollo (Ames, A Coruña)*

**14:00 - 14:45 H. GALICIA SABE AMAR, "ACUICULTURA, DESCÚBREA: O RODABALLO"**

Showcooking - Degustación de Rodaballo de Acuicultura harmonizado con viños DO Ribeira Sacra

*Presentan: Begoña Vázquez - O Regueiro da Cova (Verín, Ourense)*

**16:00 - 16:45 H. GALICIA SABE AMAR, O MELLOR DA NOSA PESCA ARTESANAL**

Showcooking - Degustación de peixe certificado pola marca **pescadeRías** de onde se non? con viño DO Rias Baixas

*Presentan: Ana Pérez (PescadeRías, de onde se non?) co Chef Alejandro Iglesias - Alex Iglesias Gastro (Lalín, Pontevedra)*

**17:00 - 17:45 H. GALICIA SABE AMAR, "CATA A LATA"**

Showcooking - Degustación de conservas con viños DO Ribeiro

*Presenta: ANFACO- CYTMA coa Chef Begoña Vázquez - O Regueiro da Cova (Verín, Ourense)*

**18:00 - 18:45 H. GALICIA SABE AMAR, A DESPENSA DO MAR**

Showcooking - Degustación de polbo **pescadeRías**, harmonizado con viños da DO Valdeorras

*Presentan: Ana Pérez (pescadeRías, de onde se non) coa Chef Criselda Iglesias - Espazo Gastronómico Remollo (Ames, A Coruña)*

---

*\*Tódalas actividades requiren reserva previa no mostrador de información*

## PROGRAMA DE CATAS E DEGUSTACIÓNS DOS PRODUTOS DO MAR DE GALICIA

VENRES **5** XUÑO

### 12:00 - 12:45 H. GALICIA SABE AMAR, TALLER DE DIFERENCIACIÓN DE ESPECIES

Showcooking - Degustación de bivalvos certificados pola marca **pescadeRías**, de onde se non? con viños da DO Rías Baixas.

*Presentan: Ana Pérez (pescadeRías, de onde se non?) con el Chef Ángel Parada - Espazo Gastronómico Remollo (Ames, A Coruña)*

### 13:15 - 13:45 H. GALICIA SABE AMAR: RIBEIRA CALIDADE: LIRIO, XURELO E SARDIÑA DA OPP83

Showcooking - Degustación de peixe da Sociedade Cooperativa Galega do Mar Santa Eugenia Organización de Produtores (OPP83) con viños DO Monterrei

*Presentan: Representantes da OPP83 co Chef Alejandro Iglesias - Alex Iglesias Gastro (Lalín, Pontevedra)*

### 16:00 - 16:45 H. GALICIA SABE AMAR, O MELLOR DA NOSA PESCA ARTESANAL

Showcooking- Degustación de peixe certificado pola marca **pescadeRías**, de onde se non? con viños da DO Ribeiro

*Presentan: Ana Pérez (pescadeRías de onde se non?) coa Chef Jose Manuel Mallón - Dantaño Food & Service (Negreira, A Coruña)*

### 17:00 - 17:45 H. GALICIA SABE AMAR, PEIXE DE LONXA DA OPP13 A CORUÑA

Showcooking - Degustación de peixe da Organización de Produtores de Pesca Fresca do Porto de A Coruña (OPP13) con viños DO Ribeira Sacra

*Presentan: Representantes da OPP13 coa Chef Crisel da Iglesias - Espazo Gastronómico Remollo (Ames, A Coruña)*

### 18:00 - 18:45 H. GALICIA SABE AMAR, SUCULENTO TESOURO ATLÁNTICO

Showcooking - Degustación de mariscos certificados pola marca **pescadeRías**, de onde se non? harmonizadas con viños DO Rías Baixas

*Presentan: Ana Pérez (pescadeRías, de onde se non?) co Chef Marcos Arufe - Espazo Gastronómico Remollo (Ames, A Coruña)*

*\*Tódalas actividades requiren reserva previa no mostrador de información*



XUNTA  
DE GALICIA

GALICIA  
CALIDADE



Cofinanciado pola  
Unión Europea  
Co-financed by  
the European Union



Fondos Europeos

Xacobeo  2027

# GALICIA SABE AMAR

SALIMAT ABANCA 2026  
Silleda, 4-7 xuño

## PROGRAMA DE CATAS E DEGUSTACIÓNS DOS PRODUTOS DO MAR DE GALICIA

SÁBADO 6 JUNIO

---

**12:00 - 12:45 H. GALICIA SABE AMAR, PESCADA DO PINCHO**

Showcooking - Degustación de Pescada do Pincho de Burela con viños da DO Valdeorras

*Presentan: José Manuel Fdez. Beltrán da Asociación Organización de Produtores Pesqueiros de Lugo (OPP7) coa Chef Beatriz Alcalá - La Zapatería del Abuelo (Ourense)*

**13:15 - 14:00 H. GALICIA SABE AMAR, "CATA A LATA, BOCATAS DO MAR"**

Showcooking - Degustación de conservas con viños da DO Ribeira Sacra

*Presenta: ANFACO-CYTMA co Chef Ángel Parada - Espazo Gastronómico Remollo (Ames, A Coruña)*

**16:15 - 17:00 H. GALICIA SABE AMAR, BONITO DO NORTE**

Showcooking - Degustación de Bonito do Norte (ABSA BURELA), con viños da DO Monterrei

*Presentan: Presenta: José Manuel Fdez. Beltrán da Asociación Organización de Produtores Pesqueiros de Lugo (OPP7) coa Chef Beatriz Alcalá - La Zapatería del Abuelo (Ourense)*

**17:45 - 18:30 H. GALICIA SABE AMAR, "A HORTA DO MAR"**

Showcooking - Degustación de algas con viños da DO Rias Baixas

*Presenta: Chef Marcos Arufe - Espazo Gastronómico Remollo (Ames, A Coruña)*

---

*\*Tódalas actividades requiren reserva previa  
no mostrador de información*



GALICIA  
CALIDADE



Cofinanciado pola  
Unión Europea  
Co-financed by  
the European Union



Fondos Europeos

Xacobeo  2027

# GALICIA SABE AMAR

SALIMAT ABANCA 2026  
Silleda, 4-7 xuño

## PROGRAMA DE CATAS E DEGUSTACIÓNS DOS PRODUTOS DO MAR DE GALICIA

DOMINGO 7 JUNIO

---

**11:30 - 12:15 H. GALICIA SABE AMAR, "ZERO WASTE"**

Showcooking- Degustación de cociña de aproveitamento con algas e viños da DO Ribeiro

*Presenta: Chef Marcos Arufe - Espazo Gastronómico Remollo (Ames, A Coruña)*

**12:45 - 13:30 H. GALICIA SABE AMAR: "COCIÑA ATLÁNTICA, MAR E MONTAÑA"**

Showcooking-degustación de produtos do mar e montaña en harmonía con viños DO Monterrel

*Presenta: Chef Criselda Iglesias - Espazo Gastronómico Remollo (Ames, A Coruña)*

---

*\*Tódalas actividades requiren reserva previa  
no mostrador de información*



XUNTA  
DE GALICIA

GALICIA  
CALIDADE



Cofinanciado pola  
Unión Europea  
Co-financed by  
the European Union



Fondos Europeos

Xacobeo  2027