

Lugo cambia

turismo.deputacionlugo.gal



DEPUTACIÓN
DE LUGO

Sabores
de Lugo



Lugo cambia

Gastronomía



Campo de Grelos

Foto: I.X.P. Grelos de Galicia / I.G.P. Grelos de Galicia



GAL ▶ Nun territorio onde cultura, tradición e diversidade van da man, a gastronomía constitúe o perfecto resultado que mostra a memoria e o saber facer que atesouraron xeracións enteiras. Intimamente ligados á paisaxe, os produtos locais de Lugo fálannos de diferentes formas de vivir nunha única provincia que pode percorrerse seguindo o trazado dun mapa de sabores. E é que o medio natural de Lugo é, por definición, un extraordinario viveiro que prové aos mercados locais e restaurantes dos mellores produtos da costa e do interior.

ESP ▶ En un territorio donde cultura, tradición y diversidad van de la mano, la gastronomía constituye el perfecto resultado que muestra la memoria y el saber hacer que han atesorado generaciones enteras. Íntimamente vinculados al paisaje, los productos locales de Lugo nos hablan de diferentes formas de vivir en una única provincia que puede recorrerse siguiendo el trazado de un mapa de sabores. Y es que el medio natural de Lugo es, por definición, un extraordinario vivero que provee a los mercados locales y restaurantes de los mejores productos de la costa y del interior.

Sabores
de Lugo

#LugoCambia

Lugo cambia

Do mar e dos ríos
Del mar y de los ríos

 Produtos do mar / Productos del mar

GAL ▶ No norte, o Cantábrico baña A Mariña Lucense e garda baixo as súas enérxicas e batidas augas excelentes **peixes e mariscos** que non poden faltar nas mesas máis esixentes: **pescada do pincho de Celeiro, ourizos de mar de San Cibrao, percebes de Rinlo, chúcaros de Foz, bonito de Burela, sardiñas, rape, robalizas, polbo, navallas, luras, nécoras, centolas, bogavantes** e outras exquisiteces mostran a importante actividade marisqueira e pesqueira dos portos da costa lucense.

Tamén os ríos da provincia son referentes culinarios. As **troitas, os salmóns do Eo e as anguías** están presentes nas cartas dos restaurantes locais.

ESP ▶ En el norte, el Cantábrico baña A Mariña Lucense y guarda bajo sus enérgicas y batidas aguas excelentes **pescados y mariscos** que no pueden faltar en las mesas más exigentes: **merluza del pincho de Celeiro, erizos de mar de San Cibrao, percebes de Rinlo, berberechos de Foz, bonito de Burela, sardinas, rape, lubinas, pulpo, navajas, calamares, nécoras, centollos, bogavantes** y otras exquisiteces muestran la importante actividad marisquera y pesquera de los puertos de la costa lucense.

También los ríos de la provincia son referentes culinarios. Las **truchas, los salmones del Eo y las anguilas** están presentes en las cartas de los restaurantes locales.

Sabores
de Lugo

Lugo cambia



Cocido

Do campo

GAL ▶ E no interior da provincia gandeira por excelencia destaca a **carne de tenreira, de ave ou de porco**, cuxa calidade e recoñecemento xa traspasou fronteiras da man das Indicacións Xeográficas Protexidas **Carne de Vacún de Galicia, Lacón de Galicia e Capón de Villalba** e de razas autóctonas como a **Galiña de Mos**, o **Gando Ovino e Caprino de Galicia e o Porco Celta**.

Nas comarcas de montaña e noutros lugares do interior da provincia, onde a gastronomía está en consonancia co clima e coa orografía do terreo, os **produtos da matanza** e embutidos como o **butelo de Fonsagrada ou a androlla de Navia de Suarna**, enchen de cor os xenerosos cocidos que se prolongan nas tardes de inverno. Ademais, nunha provincia que é un auténtico paraíso cinexético, o outono viste as mesas cos inconfundibles sabores da **caza con cogomelos ou castañas**.

Como acompañamento das carnes non poden faltar as **patacas, os grelos**, e outros produtos da horta lucense como os **Pementos de Mougán** e as prezadas **Fabas de Lourenzá**, que tamén contan con Indicación Xeográfica Protexida propia.

Del campo

ESP ▶ Y en el interior de la provincia ganadera por excelencia destaca la **carne de ternera, de ave o de cerdo**, cuya calidad y reconocimiento ya han traspasado fronteras de la mano de las Indicaciónes Geográficas Protegidas **Carne de Vacuno de Galicia, Lacón de Galicia y Capón de Villalba** y de razas autóctonas como la **Gallina de Mos**, el **Ganado Ovino y Caprino de Galicia y el Cerdo Celta**.

En las comarcas de montaña y en otros lugares del interior de la provincia, donde la gastronomía está en consonancia con el clima y con la orografía del terreno, los **productos de la matanza** y embutidos como el **botillo de A Fonsagrada o la androlla de Navia de Suarna**, llenan de color los generosos cocidos que se prolongan en las tardes de invierno. Además, en una provincia que es un auténtico paraíso cinegético, el otoño viste las mesas con los inconfundibles sabores de la **caza con setas o castañas**.

Como acompañamiento de las carnes no pueden faltar las **patatas, los grelos**, y otros productos de la huerta lucense como los **Pementos de Mougán** y las apreciadas **Fabas de Lourenzá**, que también cuentan con Indicación Geográfica Protegida propia.

(1)



(2)



1) Capón de Vilalba
2) Faba de Lourenzá Foto: I.X.P. Faba de Lourenzá

1) Capón de Vilalba
2) Faba de Lourenzá Foto: I.G.P. Faba de Lourenzá

Lugo cambia

Terra de queixos,
pans e empanadas

Tierra de quesos,
panes y empanadas



Queixo San Simón da Costa / Queso San Simón da Costa

GAL ▶ Lugo é tamén a provincia queixeira por excelencia. Catro Denominacións de Orixe amparan a calidade dos Queixos de **Tetilla, San Simón, O Cebreiro e Arzúa-Ulloa**, destacando tamén outros queixos locais do país, como o de **Ousá**, que son mostra da potencia do sector lácteo no campo lucense.

A provincia de Lugo é tamén terra de bo pan e así o testemuña o prestixio que dende antano recoñece ás **panaderías de Mondoñedo**, cidade *rica en pan, augas e latín* segundo Álvaro Cunqueiro. Tamén o **pan de Ousá** de Friol, o de **Antas de Ulla** e o de **Martiñán** en Vilalba son unha excelente mostra do saber facer dos panadeiros lucenses. Igualmente, por toda a provincia elabóranse exquisitas **empanadas**, destacando pola súa singularidade o **pastelón de bonito da Mariña Lucense** e as especialidades do sur da provincia, como as **empanadas de papuxas de Monforte de Lemos** ou as **zocas**, pequenas empanadiñas fritas recheas de touciño. Ademais, as **empanadas de bacallau, berberechos, mazá ou roxóns** son tamén un clásico.

ESP ▶ Lugo es también la provincia quesera por excelencia. Cuatro Denominaciones de Origen amparan la calidad de los Quesos de **Tetilla, San Simón, O Cebreiro y Arzúa-Ulloa**, destacando también otros quesos locales del país, como el de **Ousá**, que son muestra de la potencia del sector lácteo en el campo lucense.

La provincia de Lugo es también tierra de buen pan y así lo atestigua el prestigio que desde antaño reconoce a las **panaderías de Mondoñedo**, ciudad *rica en pan, aguas y latín* según Álvaro Cunqueiro. También el **pan de Ousá** de Friol, el de **Antas de Ulla** y el de **Martiñán** en Vilalba son una excelente muestra del saber hacer de los panaderos lucenses. Igualmente, por toda la provincia se elaboran exquisitas **empanadas**, destacando por su singularidad el pastelón de bonito de A Mariña Lucense y las especialidades del sur de la provincia, como las **empanadas de papuxas de Monforte de Lemos** o las **zocas**, pequeñas empanadillas fritas rellenas de tocino. Además, las **empanadas de bacallao, berberechos, manzana o chicharrones** son también un clásico.

Sabores
de Lugo

Lugo cambia

 Festa da Filloa de Muimenta / Fiesta de la Filloa de Muimenta

Sobremesas

GAL ▶ As sobremesas lucenses gozan tamén de gran prestixio na gastronomía galega e, entre elas, cabe destacar a **torta de Mondoñedo**, a **torta de millo de Guitiriz**, o **roscón de Vilalba**, a **torta de Portomarín**, as **larpeiras de Monforte**, o **pastel da Fonsagrada**, as **filloas da Terra Chá** ou os **prezados dóces elaborados nos conventos das clarisas de Ribadeo e Ferreira de Pantón**. Todo iso sen esquecer produtos como o **mel**, mostra da riqueza apícola da provincia, ou froitas de tempada como as **cereixas da Ribeira Sacra**.

Postres

ESP ▶ Los postres lucenses gozan también de gran prestigio en la gastronomía gallega y, entre ellos, cabe destacar la **tarta de Mondoñedo**, la **torta de maíz de Guitiriz**, el **roscón de Vilalba**, la **tarta de Portomarín**, las **larpeiras de Monforte**, el **pastel de A Fonsagrada**, las **filloas de A Terra Chá** o los **apreciados dulces elaborados en los conventos de las clarisas de Ribadeo y Ferreira de Pantón**. Todo ello sin olvidar productos como la **miel**, muestra de la riqueza apícola de la provincia, o frutas de temporada como las **cerezas de la Ribeira Sacra**.



1) Torta de Mondoñedo
2) Mel de Galicia

1) Tarta de Mondoñedo
2) Miel de Galicia

Lugo cambia

Viños, augardentes e licores tradicionais

Vinos, aguardientes y licores tradicionales

 Vendima / Vendimia

GAL ▶ Como complemento fundamental da boa gastronomía lucense non poden faltar os **Viños da Ribeira Sacra**, cuxa identidade única vén dada polo seu lugar de produción, nas empinadas pendentes dos vales do Sil e do Miño, onde os profundos canóns suavizan o clima creando as condicións idóneas para o cultivo da vide. Ademais, Ribeira Sacra é hoxe unha Denominación de Orixe vinícola cuxo recoñecemento é xa internacional.

E como colofón, os **licores e augardentes** son de obrigada presenza nunha sobremesa. Na Ribeira Sacra destaca o **licor café e de herbas**, pero tamén a **augardente de Portomarín**. Un fantástico punto e final a unha experiencia gastronómica única.

ESP ▶ Como complemento fundamental de la buena gastronomía lucense no pueden faltar los **Vinos de la Ribeira Sacra**, cuya identidad única viene dada por su lugar de producción, en las empinadas pendientes de los valles del Sil y del Miño, donde los profundos cañones suavizan el clima creando las condiciones idóneas para el cultivo de la vid. Además, Ribeira Sacra es hoy una Denominación de Origen vinícola cuyo reconocimiento es ya internacional.

Y como colofón, los **licores y aguardientes** son de obligada presencia en una sobremesa. En la Ribeira Sacra destaca el **licor café y de hierbas**, pero también el **aguardiente de Portomarín**. Un fantástico punto y final a una experiencia gastronómica única.

Sabores de Lugo

Lugo cambia

 Ración de polbo / Ración de pulpo



De tapas

GAL ▶ As **rutas de viños e tapas** están profundamente enraizadas na idiosincrasia lucense. Para os locais, as tapas forman parte dun estilo de vida que sabe apreciar o bo de vivir sen présas e saborear cada momento. Nos bares de Lugo é habitual ser agasallado de forma gratuíta cun petisco ou tapa como acompañamento da consumición, algo que adoita sorprenden ao viaxeiro. Ademais, ao longo e ancho da provincia impulsáronse numerosos concursos de tapas onde os hostaleiros mostran a súa mestría coas innovacións culinarias.

O polbo, símbolo da gastronomía lucense

En Lugo é tradición degustar o **polbo** nas casetas das Festas de San Froilán, que se celebran en outubro na capital. Igualmente, nos numerosos mercados e feiras da provincia, o exquisito polbo á feira pódese desfrutar no marco dun animado ambiente festivo rodeándose dos veciños da zona.

1) Petiscos tradicionais
2) Tapa creativa

De tapas

ESP ▶ Las **rutas de vinos y tapas** están profundamente enraizadas en la idiosincrasia lucense. Para los lugareños, las tapas forman parte de un estilo de vida que sabe apreciar lo bueno de vivir sin prisas y saborear cada momento. En los bares de Lugo es habitual ser agasajado de forma gratuita con un pincho o tapa como acompañamiento de la consumición, algo que suele sorprender al viajero. Además, a lo largo y ancho de la provincia se han impulsado numerosos concursos de tapas donde los hosteleros muestran su maestría con las innovaciones culinarias.

El pulpo, símbolo de la gastronomía lucense

En Lugo es tradición degustar el **pulpo** en las casetas de las Fiestas de San Froilán, que se celebran en octubre en la capital. Igualmente, en los numerosos mercados y ferias de la provincia, el exquisito pulpo *á feira* se puede disfrutar en el marco de un animado ambiente festivo rodeándose de los vecinos de la zona.

1) Pinchos tradicionales
2) Tapa creativa



Lugo cambia

O aceite de Quiroga:
o ouro líquido da
provincia de Lugo

El aceite de Quiroga:
el oro líquido de la
provincia de Lugo

 Muíño de aceite de Bendilló / Almazara de Bendilló

GAL ▶ A presenza de **oliveiras** en terras galegas remóntase á romanización. Durante a Idade Media, tralas Revoltas Irmandiñas, Galicia foi castigada polos Reis Católicos obrigando a cortar as oliveiras, aínda que esta especie conseguiu manterse en zonas do sur da provincia de Lugo, aproveitando as bondades do microclima mediterráneo. Esta situación permitiu consolidar unha pequena produción artesanal de **aceite puro de oliva virxe extra** que antano se elaboraba nos muíños de aceite existentes nos municipios de Quiroga e Ribas de Sil.

ESP ▶ La presencia de **olivos** en tierras gallegas se remonta a la romanización. Durante la Edad Media, tras las Revueltas *Irmandiñas*, Galicia fue castigada por los Reyes Católicos obligando a cortar los olivos, aunque esta especie consiguió mantenerse en zonas del sur de la provincia de Lugo, aprovechando las bondades del microclima mediterráneo. Esta situación permitió consolidar una pequeña producción artesanal de **aceite puro de oliva virgen extra** que antaño se elaboraba en las almazaras existentes en los municipios de Quiroga y Ribas de Sil.

Sabores
de Lugo

Principais festas gastronómicas

GAL ► As numerosas celebracións que exaltan os produtos locais sucédense por toda a provincia ao longo do ano, converténdose na escusa perfecta para coñecer o territorio dende tódalas perspectivas.

Xaneiro

Festa do Chúcaro. **Foz**
Festa do Mexillón. **Rábade**

Febreiro

Festa do Butelo. **A Fonsagrada**
Festa da Androlla. **Navia de Suarna**
Festa do Caldo de Ósos. **Taboada**
Festa do Cocido do Porco Celta. **Sarria**
Expogrelo. **Abadín**

Marzo

Festa do Queixo do Cebreiro. **Pedrafita do Cebreiro**
Feira do Viño de **Chantada**
Festa do Ourizo. **Cervo**
Feira do Queixo de San Simón da Costa. **Vilalba**
Feira do Queixo e do Pan de Ousá. **Friol**

Abril

Feira do Viño. **Negueira de Muñiz**
Festa da Carne ao Caldeiro. **Carballedo**
Festa do Polbo á Pedra. **Xove**
Festa do Mexillón. **Cervo**
Festa da Bola de Liscos e das Freces de Bretoña. **A Pastoriza**
Feira da Berza Rizada de Labrada. **Guitiriz**
Feira do Queixo da Ulloa. **Palas de Rei/Monterroso/Antas de Ulla**

Maio

Feira do Viño de **Pantón**
Feira do Viño e da Cereixa de Belesar. **O Saviñao**
Feira do Viño de Vilachá. **A Pobra do Brollón**
Mostra do Aceite de Bendilló. **Quiroga**
Festa da Troita. **A Pontenova**
Festa da Empanada. **Mondoñedo**
Festa da Tenreira Galega. **Láncara**
Festa da Filloa de Muimenta. **Cospeito**
Festa da Empanada. **As Nogais**

Xullo

Mostra de Viños. **Monforte de Lemos**
Festa da Pescada do Pincho de Celeiro. **Viveiro**
Festa da Ensalada. **Mondoñedo**
Festa do Percebe. **Rinlo**
Festa do Percebe. **Xove**
Festa do Chicharro Lañado. **Foz**
Festa dos Callos e da Cantería. **Guitiriz**
Festa da Empanada. **Begonte**

Agosto

Feira da Rosca. **Sober**
Feira do Mel. **Quiroga**
Festa da Empanada. **Chantada**
O Naseiro (Romaxe do Bo Xantar). **Viveiro**
Feira do Bonito. **Burela**
Queimada Popular. **Cervo**
Festa do Pemento de Mougán. **Guntín**
Festa do Ovo Frito. **Cervo**

Setembro

Festa do Chicharro de Celeiro. **Viveiro**
Festa do Chicharro. **O Vicedo**
Feira do Poldro e do Gando de Montaña. **Muras**

Outubro

Festa da Faba. **Lourenzá**
Feira do Mel. **O Valadouro**
San Froilán (casetas do polbo). **Lugo**

Novembro

Festa da Castaña. **Folgoso do Courel**
Feira do Mel de Montaña. **Muras**

Decembro

Pisa da Castaña. **Froxán. Folgoso do Courel**
Festa do Mexillón. **Becerreá**
Feira do Capón. **Vilalba**

Semana Santa

Festa da Troita **Navia de Suarna. Venres Santo**
Feira do Viño de Amandi **Sober. Fin de semana Domingo de Ramos**
Feira do Viño de **Quiroga.**
Festa da Augardente **Portomarín. Domingo de Resurrección**

Principales fiestas gastronómicas

ESP ► Las numerosas celebraciones que exaltan los productos locales se suceden por toda la provincia a lo largo del año, convirtiéndose en la excusa perfecta para conocer el territorio desde múltiples perspectivas.

Enero

Fiesta del Berberecho. **Foz**
Fiesta del Mejillón. **Rábade**

Febreiro

Fiesta del Botillo. **A Fonsagrada**
Fiesta de la *Androlla*. **Navia de Suarna**
Fiesta del Caldo de Huesos. **Taboada**
Fiesta del Cocido de Cerdo Celta. **Sarria**
Expogrelo. **Abadín**

Marzo

Fiesta del Queso del Cebreiro. **Pedrafita do Cebreiro**
Feria del Vino de **Chantada**
Fiesta del Erizo. **Cervo**
Feria del Queso de San Simón da Costa. **Vilalba**
Feria del Queso y del Pan de Ousá. **Friol**

Abril

Feria del Vino. **Negueira de Muñiz**
Fiesta de la Carne al Caldero. **Carballedo**
Fiesta del Pulpo a la Piedra. **Xove**
Fiesta del Mejillón. **Cervo**
Fiesta del Bollo de *Liscos* y de las *Freces* de Bretoña. **A Pastoriza**
Feria de la Berza Rizada de Labrada. **Guitiriz**
Feria del Queso de la Ulloa. **Palas de Rei/Monterroso/Antas de Ulla**

Mayo

Feria del Vino de **Pantón**
Feria del Vino y de la Cereza de Belesar. **O Saviñao**
Feria del Vino de Vilachá. **A Pobra do Brollón**
Muestra del Aceite de Bendilló. **Quiroga**
Fiesta de la Trucha. **A Pontenova**
Fiesta de la Empanada. **Mondoñedo**

Fiesta de la Ternera Gallega. **Láncara**

Fiesta de la Filloa de Muimenta. **Cospeito**

Fiesta de la Empanada. **As Nogais**

Julio

Muestra de Vinos. **Monforte de Lemos**
Fiesta de la Merluza del Pincho de Celeiro. **Viveiro**
Fiesta de la Ensalada. **Mondoñedo**
Fiesta del Percebe. **Rinlo**
Fiesta del Percebe. **Xove**
Fiesta del Chicharro Lañado. **Foz**
Fiesta de los Callos y de la Cantería. **Guitiriz**
Fiesta de la Empanada. **Begonte**

Agosto

Feria de la Rosca. **Sober**
Feria de la Miel. **Quiroga**
Fiesta de la Empanada. **Chantada**
O Naseiro (*Romaxe do Bo Xantar*). **Viveiro**
Feria del Bonito. **Burela**
Queimada Popular. **Cervo**
Fiesta del Pimiento de Mougán. **Guntín**
Fiesta del Huevo Frito. **Cervo**

Septiembre

Fiesta del Chicharro de Celeiro. **Viveiro**
Fiesta del Chicharro. **O Vicedo**
Feria del Potro y del Ganado de Montaña. **Muras**

Octubre

Fiesta de la Faba. **Lourenzá**
Feria de la Miel. **O Valadouro**
San Froilán (casetas del pulpo). **Lugo**

Noviembre

Fiesta de la Castaña. **Folgoso do Courel**
Feria de la Miel de Montaña. **Muras**

Diciembre

Pisa de la Castaña. **Froxán. Folgoso do Courel**
Fiesta del Mejillón. **Becerreá**
Feria del Capón. **Vilalba**

Semana Santa

Fiesta de la Trucha **Navia de Suarna. Viernes Santo**
Feria del Vino de Amandi **Sober. Fin de semana Domingo de Ramos**
Feria del Vino de **Quiroga.**
Fiesta del Aguardiente **Portomarín. Domingo de Resurrección**

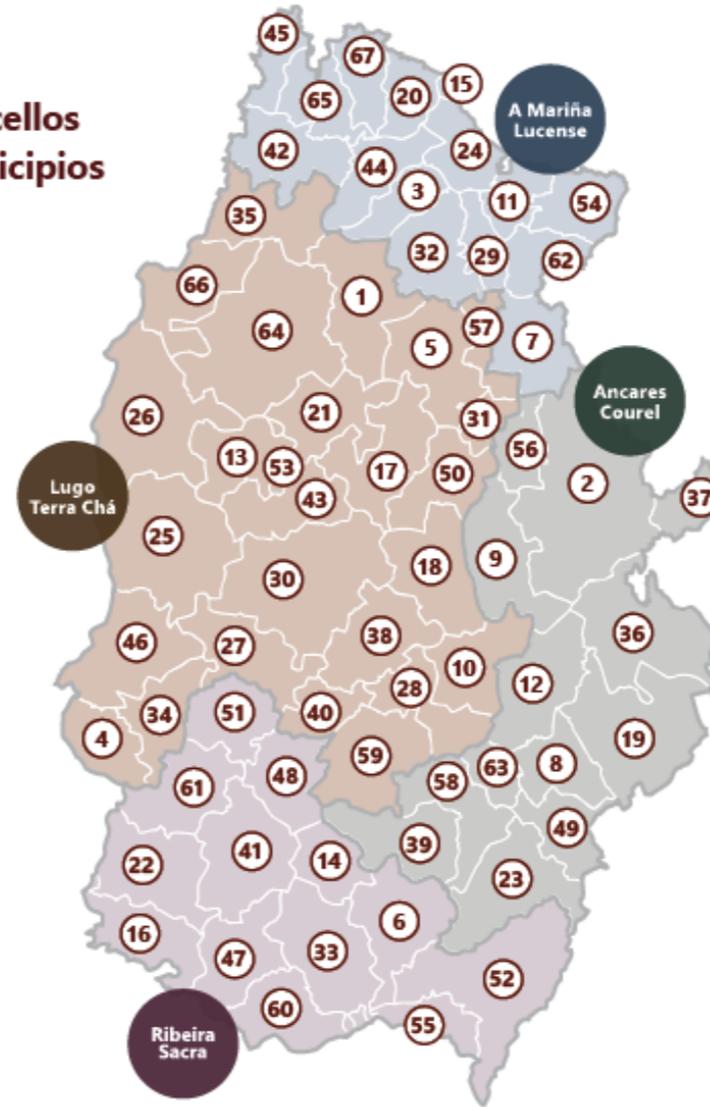


GALICIA

Lugo

#LugoCambia

Concellos Municipios



- | | | |
|----------------------|----------------------|--------------------------|
| 1 Abadín | 24 Foz | 47 Pantón |
| 2 A Fonsagrada | 25 Friol | 48 Paradela |
| 3 Alfoz | 26 Guitiriz | 49 Pedrafita do Cebreiro |
| 4 Antas de Ulla | 27 Guntín | 50 Pol |
| 5 A Pastoriza | 28 Láncara | 51 Portomarín |
| 6 A Pobra do Brollón | 29 Lourenzá | 52 Quiroga |
| 7 A Pontenova | 30 Lugo | 53 Rábade |
| 8 As Nogais | 31 Meira | 54 Ribadeo |
| 9 Baleira | 32 Mondoñedo | 55 Ribas de Sil |
| 10 Baralla | 33 Monforte de Lemos | 56 Ribeira de Piquín |
| 11 Barreiros | 34 Monterroso | 57 Riotorto |
| 12 Becerreá | 35 Muras | 58 Samos |
| 13 Begonte | 36 Navia de Suarna | 59 Sarria |
| 14 Bóveda | 37 Negueira de Muñiz | 60 Sober |
| 15 Burela | 38 O Corgo | 61 Taboada |
| 16 Carballido | 39 O Incio | 62 Trabada |
| 17 Castro de Rei | 40 O Páramo | 63 Triacastela |
| 18 Castroverde | 41 O Saviñao | 64 Vilalba |
| 19 Cervantes | 42 Ourense | 65 Viveiro |
| 20 Cervo | 43 Outeiro de Rei | 66 Xermade |
| 21 Cospesito | 44 O Valadouro | 67 Xove |
| 22 Chantada | 45 O Vicedo | |
| 23 Folgoso de Caurel | 46 Palas de Rei | |

GAL ▶

Consellos Reguladores representados na provincia de Lugo

Consello Regulador da Denominación de Orixe Ribeira Sacra
Tel. 982 410 968
www.ribeirasacra.org

Consello Regulador da Denominación de Orixe Arzúa-Ulloa
Tel. 981 507 653
www.arzua-ulloa.org

Consello Regulador da Denominación de Orixe Queixo do Cebreiro
Tel. 982 367 012
www.cebreiro.es

Consello Regulador da Denominación de Orixe Queixo de Tetilla
Tel. 981 511 751
www.queixotetilla.org

Consello Regulador da Denominación de Orixe Queixo de San Simón da Costa
Tel.: 982 512 250
www.sansimondacosta.com

Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica de Galicia
Tel. 982 40 53 00
www.craega.es

Consello Regulador da I.X.P. Faba de Lourenzá
Tel 881 997 279
www.fabadelourenza.org

Asociación de Criadores de Capón de Vilalba
Tel. 982 511 763
www.capondevilalba.com

Consello Regulador da I.X.P. Pataca de Galicia
Tel. 881 997 279
www.patacadegalicia.es

Consello Regulador da I.X.P. Grelos de Galicia
Tel. 881 997 279
www.grelosdegalicia.org

Asociación de Produtores de Pemento de Mougán
Tel. 646 196 571
www.pementodemougan.es

Consello Regulador da I.X.P. Lacón Galego
Tel. 982 226 252
www.crlacongallego.com

Consello Regulador da I.X.P. Carne de Vacún de Galicia
Tel. 981 575 786 / 981 574 899
www.terneragallega.com

Consello Regulador da I.X.P. Castaña de Galicia
Tel. 981 554 537 / 649 061 915
www.castanadegalicia.org

Consello Regulador da I.X.P. Mel de Galicia
Tel. 981 511 913
www.mieldegalicia.org

Consello Regulador da I.X.P. Tarta de Santiago
Tel. 881 997 276
www.tartadesantiago.org

Consello Regulador da I.X.P. Augardentes e Licores Tradicionais de Galicia
Tel.: 981 511 566
www.orujodegalicia.org

ESP ▶

Consejos Reguladores representados en la provincia de Lugo

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribeira Sacra
Tel. 982 410 968
www.ribeirasacra.org

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Arzúa-Ulloa
Tel. 981 507 653
www.arzua-ulloa.org

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso del Cebreiro
Tel. 982 367 012
www.cebreiro.es

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso de Tetilla
Tel. 981 511 751
www.queixotetilla.org

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso de San Simón da Costa
Tel.: 982 512 250
www.sansimondacosta.com

Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica de Galicia
Tel. 982 40 53 00
www.craega.es

Consejo Regulador de la I.G.P. Faba de Lourenzá
Tel 881 997 279
www.fabadelourenza.org

Asociación de Criadores de Capón de Vilalba
Tel. 982 511 763
www.capondevilalba.com

Consejo Regulador de la I.G.P. Patata de Galicia
Tel. 881 997 279
www.patacadegalicia.es

Consejo Regulador de la I.G.P. Grelos de Galicia
Tel. 881 997 279
www.grelosdegalicia.org

Asociación de Produtores de Pimiento de Mougán
Tel. 646 196 571
www.pementodemougan.es

Consejo Regulador de la I.G.P. Lacón Gallego
Tel. 982 226 252
www.crlacongallego.com

Consejo Regulador de la I.G.P. Carne de Vacuno de Galicia
Tel. 981 575 786 / 981 574 899
www.terneragallega.com

Consejo Regulador de la I.G.P. Castaña de Galicia
Tel. 981 554 537 / 649 061 915
www.castanadegalicia.org

Consejo Regulador de la I.G.P. Miel de Galicia
Tel. 981 511 913
www.mieldegalicia.org

Consejo Regulador de la I.G.P. Tarta de Santiago
Tel. 881 997 276
www.tartadesantiago.org

Consejo Regulador de la I.G.P. Aguardientes y Licores Tradicionales de Galicia
Tel.: 981 511 566
www.orujodegalicia.org

< Foto de portada: Feira do Viño de Amandi / Feria del Vino de Amandi



**Precisas
un cambio?**

**¿Necesitas
un cambio?**

#LugoCambia

 turismo.deputacionlugo.gal  982 260 000  turismo@deputacionlugo.org

 fb.com/TurCulDepuLugo

 [@TurCulDepuLugo](https://twitter.com/TurCulDepuLugo)

 instagram.com/turculdeputlugo

 [Turismo Deputación de Lugo](https://www.youtube.com/TurismoDeputaciondeLugo)



DEPUTACIÓN
DE LUGO

Lugo
cambia 