

GASTRONOMÍA *Vilalbesa*



Concello de Vilalba

GASTRONOMÍA Vilalbesa





A afamada gastronomía vilalbesa conta con produtos de recoñecido prestixio como o **Capón de Vilalba**, o **Queixo de San Simón da Costa** e o **Roscón de améndoas de Vilalba**.

Tamén son coñecidas e moi valoradas outras elaboracións propias desta terra que poden degustarse nos diferentes **establecementos hostaleiros** do municipio.



La afamada gastronomía vilalbesa cuenta con productos de reconocido prestigio como el **Capón de Vilalba**, el **Queso San Simón da Costa** y el **Roscón de almendra de Vilalba**.

También son conocidas y muy valoradas otras elaboraciones propias de esta tierra, que pueden degustarse en los diferentes **establecimientos hosteleros** del municipio.



Queixo San Simón da Costa e Roscón de Vilalba



Carne producida en Vilalba

QUEIXO D.O.P. SAN SIMÓN DA COSTA
QUESO D.O.P. SAN SIMÓN DA COSTA





O Queixo San Simón da Costa, con **Denominación de Orixe Protexida (D.O.P.)**, elabórase artesanalmente con **leite de vaca**, procedente de vacas das razas rubia galega, pardo alpina, frisoa ou das súas cruceis entre si.

A **zona de producción de leite** baixo esta Denominación de Orixe abarca todos os municipios da comarca da **Terra Chá**; sendo Vilalba o municipio que posúe un maior número de queixerías produtoras.

O seu proceso de elaboración segue unha **longa tradición** e distínguese pola súa singular fase de **afumado con madeira de bidueiro**, que lle outorga o seu particular aroma e cor amarelo característico.

A principios de abril, celébrase a **Festa do Queixo de San Simón da Costa**, na que se ensalza esta exquisitez.

Máis información en:
www.sansimondacosta.com



El Queso San Simón da Costa, con **Denominación de Origen Protegida (D.O.P.)**, se elabora artesanalmente con **leche de vaca**, procedente de las vacas de las razas rubia galega, pardo alpina, frisona o de sus cruces entre sí.

A **zona de producción de leche** bajo esta Denominación de Origen abarca todos los municipios de la comarca de **Terra Chá**; siendo Vilalba el municipio que posee un mayor número de queserías productoras.

Su proceso de elaboración sigue una **larga tradición** y se distingue por su singular fase de **ahumado con madera de abedul**, que le otorga su particular aroma y color amarillo característico.

A principios de abril, se celebra la **"Festa do Queixo San Simón da Costa"**, en la que se ensalza esta exquisitez.

Más información en:
www.sansimondacosta.com



Fase de afumado con madeira de bidueiro



Showcooking, Feira do Queixo San Simón da Costa





O afamado Capón de Vilalba, con **Indicación Xeográfica Protexida (I.X.P.)** é un galo doméstico castrado con tamaño e peso superior ao dos galos campeiros normais, chegando a oscilar entre os 3,5 e os 5 kg.

A **zona xeográfica para a crianza, sacrificio e procesamento** deste animal baixo a I.X.P. circunscribese aos municipios que conforman a comarca da **Terra Chá**.

O nome da I.X.P. correspóndese precisamente con **Vilalba** por ser o municipio cabeceira da comarca que lle brindou recoñecemento, prestixio e notoriedade a este produto, coa celebración da tradicional **Feira do Capón**, no mes de decembro.

Máis información en:
www.capondevilalba.com



El afamado Capón de Vilalba, con **Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.)** es un gallo doméstico castrado cuyo tamaño y peso supera al de los gallos camperos normales, llegando a oscilar entre los 3,5 y los 5 kg.

La **zona geográfica para la crianza, sacrificio y procesamiento** de este animal bajo la I.G.P. se circscribe a los municipios que conforman la comarca de **A Terra Chá**.

El nombre de la I.G.P. se corresponde precisamente con **Vilalba** por ser el municipio cabecera de la comarca que le brindó reconocimiento, prestigio y notoriedad a este producto, con la celebración de la tradicional **"Feira do Capón"**, en el mes de diciembre.

Máis información en:
www.capondevilalba.com



Capón de Vilalba



Feira do Capón de Vilalba

GASTRONOMÍA
Vilalbesa

DOCES
DULCES





ROSCÓN DE AMÉNDOA DE VILALBA

Este **doce típico de Vilalba** elabórase artesanalmente a base de améndoas e distínguese pola súa crocante masa por fóra e tenra por dentro.

A **améndoa moída** é o principal ingrediente deste peculiar roscón que tamén leva **ovo, azucré e limón**. Destaca polo seu carácter seco e a súa excepcional conservación e consistencia (entre 5 e 10 días, sen necesidade de refigeración).

ROSCAS DE SAN RAMÓN

As deliciosas roscas de San Ramón son un **doce característico de Vilalba** cuxo sabor lembra ao das rosquillas, pero con distinta forma e textura (son más planas e a súa masa é dura e moi crocante).

A súa elaboración realizase de forma artesanal e os seus ingredientes tradicionais son: **ovos, fariña, azucré e un pouco de limón**.



ROSCÓN DE ALMENDRA DE VILALBA

Este **dulce típico de Vilalba** se elabora a base de almendras y se distingue por su crujiente masa por fuera y tierna por dentro.

La **almendra molida** es el principal ingrediente de este peculiar roscón que también lleva **huevo, azúcar y limón**. Destaca por su carácter seco y su excepcional conservación y consistencia (entre 5 y 10 días, sin necesidad de refrigeración).

ROSCAS DE SAN RAMÓN

Las deliciosas rosas de San Ramón son un **dulce característico de Vilalba** cuyo sabor recuerda al de las rosquillas, pero con distinta forma y textura (son más planas y su masa es dura y muy crujiente).

Su elaboración se realiza forma artesanal y sus ingredientes tradicionales son: **huevos, harina, azúcar y un poco de limón**.



Roscón de Vilalba



Roscas de San Ramón

GASTRONOMÍA
Vilalbesa

AS CARNES
LAS CARNES





En Vilalba prodúcense boas **carnes de tenreira** que poden mercarse nas distintas carnicerías da vila e degustarse nos restaurantes.

Tamén son famosos os **produtos derivados do porco** que transforman varias industrias locais.

As **Indicacións Xeográficas Protexidas do Capón de Vilalba, da Carne de Vacún de Galicia e do Lacón de Galicia**, así como a **Raza Autóctona Porco Celta** son algúns dos distintivos que recoñecen a alta calidade das carnes da zona.

Para acompañar as carnes non poden faltar **produtos da horta** coma os **grelos** e as **patacas**, que tamén contan con Indicación Xeográfica Protexida propia.



En Vilalba se producen buenas **carnes de ternera** que pueden adquirirse en las distintas carnicerías de la villa y desgustar en los restaurantes.

También son famosos los **productos derivados del cerdo** que transforman varias industrias locales.

Las **Indicaciones Geográficas Protegidas del Capón de Vilalba, de la Carne de Vacuno de Galicia y del Lacón de Galicia**, así como la **Raza Autóctona Porco Celta** son algunos de los distintivos que reconocen la alta calidad de las carnes de la zona.

Para acompañar las carnes no pueden faltar **productos de la huerta** como los **grelos** y las **patacas**, que también cuentan con Indicación Geográfica Protegida propia.



Produtos cárnicos de Vilalba



Cocido elaborado con produtos locais

GASTRONOMÍA
Vilalbesa

AS TAPAS VILALBESAS
LAS TAPAS VILALBESAS





O **tapeo** forma parte da cultura galega é un costume moi arraigado no estilo de vida dos vilalbeses. Combina o comer e o reunirse con amigos nos bares e tabernas da localidade.

As **tapas de cociña** son un delicioso aperitivo que, polo xeral, serven de balde os hostaleiros para acompañar cada consumición.

Vilalba conta con múltiples **establecementos hostaleiros** que preparan ricas e variadas tapas; baseadas, principalmente, en receitas da cociña tradicional gallega e nas distintas especialidades da casa.

Ademais do tapeo habitual, ao longo do ano organízanse **xornadas gastronómicas e rutas de tapas** relacionadas cos produtos típicos da zona como: Queixo D.O.P. San Simón da Costa (a principios de abril), I.X.P. Capón de Vilalba (a mediados de decembro).



El **tapeo** forma parte da cultura galega y es una costumbre muy arraigada en el estilo de vida de los vilalbeses. Combina el comer y el reunirse con amigos en los bares y tabernas de la localidad.

Las **tapas de cocina** son un delicioso aperitivo que, en general, sirven los hosteleros de forma gratuita para acompañar cada consumición.

Vilalba cuenta con un gran número de **establecimientos hosteleros** que preparan ricas y variadas tapas; basadas, principalmente, en recetas de la cocina tradicional gallega y en las distintas especialidades de la casa.

Además del tapeo habitual, a lo largo del año se organizan **jornadas gastronómicas y rutas de tapas** relacionadas con los productos típicos da zona como: Queso San Simón da Costa (a principios de abril), Capón de Vilalba (a mediados de diciembre).



Tapeo Vilalbés



Concurso de tapas Queijo San Simón da Costa

GASTRONOMÍA
Vilalbesa

POLBO Á FEIRA
PULPO "Á FEIRA"





O **polbo á feira** é un dos pratos típicos máis coñecidos da gastronomía galega e Vilalba é un magnífico lugar para probalo. A receita tradicional baséase en cocer o polbo para, despois, trocealo e aderezalo con sal gordo, aceite e picante. Sérvese en pratos de madeira e cómese con escarvadentes, que lle confieren un sabor único.

Na vila celébrase unha **feira mensual** e un **feirón**, eventos nos que o polbo está sempre presente, para o deleite dos asistentes.

O municipio conta tamén con variados **establecementos hostaleiros** que preparan o sabroso polbo á feira, así como outras receitas más innovadoras de polbo, ás que resulta imposible resistirse.



El **pulpo "á feira"** es uno de los platos típicos más conocidos de la gastronomía gallega y Vilalba es un magnífico lugar para probarlo. La receta tradicional se basa en cocer el pulpo para, después, trocearlo y aderezarlo con sal gordo, aceite y picante. Se sirve en platos de madera y se come con palillos, que le confieren un sabor único.

En la villa se celebra una **feria mensual** y un **feirón**, eventos en los que el pulpo está siempre presente, para el deleite de los asistentes.

El municipio cuenta también con variados **establecimientos hosteleros** que preparan el sabroso pulpo "á feira", así como otras recetas más innovadoras de pulpo, a las que resulta imposible resistirse.



Polbo á feira



Produtos de proximidade das feiras e mercados vilalbeses

feiras de Vilalba

Campo da feira Avenida Terra Chá Rúa Benjamín Paz Praza Santa María Praza coronel Pena

Comercio Local aberto pola mañá

Produtos de proximidade

Polbo á feira



Concello de Vilalba

www.turismovilalba.es



PRODUTOS DE PROXIMIDADE DAS FEIRAS E MERCADOS DE VILALBA

A feira, feirón e os mercados de Vilalba son unha excelente ocasión para descubrir os produtos kilómetro 0 de Vilalba e a súa contorna.

Nas feiras e mercados comercialízanse produtos de alta calidad e con sabores propios desta terra como: verduras, hortalizas e froitas de tempada, ovos, queixos, carne, embutidos, trigo, millo, mel, doces, pan, empanadas, etc.

Feira: 1º domingo de mes, que non coincida a día 1.

Feirón: 3º martes de mes (entre os días 17 e 23)

Mercados semanais: martes e venres.



PRODUCTOS DE PROXIMIDAD DE LAS FERIAS Y MERCADOS DE VILALBA

La feria, feirón y los mercados de Vilalba son una excelente ocasión para descubrir los productos kilómetro 0 de Vilalba y su entorno.

En las ferias y mercados se comercializan **productos de alta calidad** y con sabores propios de esta tierra como: verduras, hortalizas y frutas de temporada, huevos, quesos, carne, embutidos, trigo, maíz, miel, dulces, pan, empanadas, etc.

Feria: 1º domingo de mes, que no coincida a día 1.

Feirón: 3º martes de mes (entre los días 17 y 23)

Mercados semanales: martes y viernes.

EMPRESAS PRODUTORAS DE QUEIXO SAN SIMÓN DA COSTA EN VILALBA

EMPRESAS PRODUCTORAS DE QUESO SAN SIMÓN DA COSTA EN VILALBA



criadores capón de vilalba

criadores capón de vilalba

Marina Díaz Lozano
666 753 206 / 676 765 749
mahedi26@yahoo.es

Marina Trastoy Castro
665 685 293
marinatrc68@gmail.com

Milagros Lozano Pérez
982 526 289

Oliva Souto Amado
675 413 700
caponesolivasouto@gmail.com

Vanesa Coira Funcasta
659 595 735
v.coira@hotmail.com

Nélida Díaz Aguiar
636 004 230
nediag46@gmail.com

Verónica López Yañez
636 056 661
veronicalopezynez@gmail.com

Fernando Gacio Freire
646 114 140
fernandogaciofreire@gmail.com

Juan Carlos Trastoy Castro
620 865 399
trastoyjuan74@gmail.com

Lucía Freire Trastoy
648 802 350
lfrastoy@gmail.com

M.ª Carmen Barro Ares
646 850 074 / 628 651 317
caponesmaricarmen@gmail.com

M.ª José López Solloso
655 807 868
adrolanzos@gmail.com

M.ª Oliva Criado Guizán
605 831 063

M.ª Paz Barrio Ares
646 883 287
marypazbarrio@gmail.com

Marcos Villarino Paz
663 022 881
marcos.villarino@hotmail.es

Mari Luz Rey Carballera
982 511 222 / 616 195 290

Jesús Domínguez Insua
699 474 057
info@rotulosrm.es

Antonio Amido Cendán
655 051 952

Carmen Eimil Fernández
695 939 916
carmeneimil1962@gmail.com

Ermitas Souto Seijas
638 246 159

Francisca Castiñeira Cabana
666 261 745

Francisco Monasterio Solveira
(Rega, 1ES270650368501)
615 553 545
fmsolveira@gmail.com

Jesús Cazón Méndez
686 530 451
caponsocaseiro@gmail.com
www.caponsocaseiro.com

Jesús Pérez Cortiñas
685 317 884

José Otero Paredes
630 876 557
otero.insua.jose@gmail.com

Amadora Vázquez Carreira
696 733 955 / 679 998 800

DOCES TRADICIONAIS DE VILALBA

DULCES TRADICIONALES DE VILALBA

A CONFIANZA
Plácido Peña, 27
27800 Vilalba
982 511 734

CASA ANDURIÑA
Pravia, 5
27800 Vilalba
982 510 203

CONFITERÍA BEN
Basanta Silva, 8
27800 Vilalba
982 511 590

TAHONA CURRAS
San Roque, 3
27800 Vilalba
982 510 062

MANXARES DA CHAIRA
Valeriano Valdesuso, 4
27800 Vilalba
982 512 153

DISPRAVIA
Pol Industrial Sete Pontes
27800 Vilalba
982 523 071



Vilalba O importante está no interior



facebook.com/concellodevilalba

instagram.com/vilalba.concello

youtube.com/c/ConcellodeVilalba1

Praza Suso Gayoso, 1

982 52 39 11

Turismovilalba.es

