### **VIDALADA 2022 · CAMBADOS**

### **VIERNES 23 DE SEPTIEMBRE**

20:30 | Hop&Roll: cata de cervezas maridada con productos gastronómicos gallegos.

Ubicación: O Encontro (Barrantes, Ribadumia).

Precio: 15€/persona.

## SÁBADO 24 DE SEPTIEMBRE

11:00 | Paseo en Pavi-Tren por Cambados.

Duración: 40 min.

12:00 | Visita guiada al Pazo de Fefiñáns con degustación de vino.

Duración: 45 min.

Precio: 10€ adultos, 3€ niños de 12 a 18 años y entrada gratuíta a menores de 12 años.

14:00 | Comida en A Peneira.

Ubicación: Calle Iglesia, s/n, 36636 (Barrantes, Ribadumia).

Precio: 33€ adultos, 17€ niños.

18:00 | Ruta da Pedra e da Auga hasta el Monasterio de Santa María de Armenteira.

22:00 | Concierto sorpresa + cena.

Ubicación: Sala Krazzy Kray! (Cambados).

Precio: 15€/persona.

#### **DOMINGO 25 DE SEPTIEMBRE**

12:30 | Vermú.

14:00 | Comida en Furancho de Pancho (Corvillón, Cambados).

17:00 | Paseo por Illa de Arousa.

\_\_\_\_\_\_

#### Desglose de actividades:

## **HOP&ROLL**

CATA DE CERVEZAS MARIDADA CON PRODUCTOS GASTRONÓMICOS GALLEGOS.

Óscar Piñeiro (Miúdo, Vilagarcía) y Gustavo Rey (Encontro, Barrantes) conducen una experiencia donde se catan y se enseña a valorar las grandes desconocidas de nuestro panorama cervecero actual mientras se maridan con comestibles da nuestra tierra, como quesos o conservas, especialmente seleccionadas para encajar con cada birra como anillo al dedo.

Esta actividad se completa combinando cada tándem gastronómico con una obra musical de artistas gallegos que transmiten y expresan las mismas energías y matices experimentados en nuestro paladar, nariz y vista.

Además, presentamos la parte musical deste conjunto en el formato más puro y original, el vinilo, que lejos de mostrarse como un objeto obsoleto representa a la perfección la calidad, originalidad y compromiso con los proyectos gastronómicos y culturales de nuestra tierra, ya que detrás de cada un de esos discos hay una historia y un gran esfuerzo, tiempo y recursos invertidos por cada artista y sello gallego.

Es así como cerramos el círculo de esta experiencia pensada para ser disfrutada con los cinco sentidos.

Como guinda, coronamos la actividad con una pinchada mano a mano 100% gallega y 100% en vinilo mientras compartimos experiencias, opiniones y seguimos disfrutando de esta inmersión en el panorama gastrocultural de nuestro país.

## **VISITA PAZO DE FEFIÑÁNS**

Entrando por la puerta principal recorrerán los cuatro salones principales del interior, saliendo al exterior por la solaina de piedra. En las fincas amuralladas se disfruta del paseo por uno de los viñedos de albariño más antiguos del Salnés, huertas y frutales del pazo, bosque de especies autóctonas y la destilería artesanal Gil Armada.

Terminamos la visita con la degustación de una copa de albariño Gil Armada.

\_\_\_\_\_\_

# MENÚ A PENEIRA

- · Croquetas de jamón.
- Tortilla.
- Empanada.
- Calamares.

A escoger entre:

- Churrasco mixto, cerdo y ternera, con chorizo rojo y criollo.
- Rodaballo al horno con patatas.

Tarta de manzana.

Bebidas: albariño, mencía, refrescos, cerveza de grifo.

Café de pota + chupito.