

## **PRESENTADA A FESTA DO QUEIXO 2018 NO CENTRO DE FORMACIÓN PROFESIONAL EFA PIÑEIRAL**

O centro de formación profesional e promoción rural Efa Piñeiral propón un amplo abano de actividades enmarcadas dentro da programación oficial da Festa do Queixo 2018.

### FOTO + PÉ FOTO

A actividade do equipo docente e do alumnado do centro de formación profesional e promoción rural EFA PIÑEIRAL prevese máis intensa que nunca na vindeira edición da Feira e Festa do Queixo de Arzúa. Así o manifestou a súa directora, Pilar Díaz-Caso, no acto de presentación oficial do evento que tivo lugar esta mañán en dependencias do centro.

Ademáis da actividade de demostracións de pastelería, exhibición e venda de produto no stand do centro dentro do recinto feiral a fin de semana do 03 e 04 de marzo, Piñeiral aposta por ofrecer unha programación chea de actividades multidisciplinares sempre en torno ó queixo e a súa potencialidade como protagonistas e que darán comezo dende o día 27 de febreiro.

“A misión da Efa Piñeiral sempre estivo, e estará, vencellada á formación, á capacitación para o emprego, pero tamén á promoción rural, á dinamización do territorio, dos seus recursos e das súas potencialidades. E sen dúbida algunha, falar de proxección en Arzúa pasa necesariamente por falar de Queixo” afirma a directora do centro, Pilar Díaz-Caso.

A xornada do martes 27 terá lugar en Piñeiral a cata e tertulia **MARKETING E QUEIXO, BOAS PRÁCTICAS**, a cargo de Óscar Pérez do consello regulador da denominación de orixe protexida Arzúa- Ulloa, e ás catro da tarde, de Rosaura Leis, coordinadora dunha das unidades Pediátricas do Hospital Clínico de Santiago e profesora titular de Pediatría da Universidade de Santiago impartirá a tertulia técnica **“UN QUEIXO QUE ALIMENTA A TÚA SAÚDE”**.

O mércores 28 e o xoves día 01 impartirase, en horario de tres a cinco da tarde, o Obradoiro **“FOTOQUEIXO”, Taller de fotografías de queixo que e-namoren**, na que se abordará dende un enfoque práctico consellos e técnicas para a fotografía de queixo e elaboracións en base a queixo, tanto para redes sociais como para comercio electrónico.

Todas estas actividades serán de balde e estarán abertas para a participación, de interesados en xeral e profesionais do sector previa inscrición no 981500580 ou no mail pineiral@pineiral.es.

Como actividade para por en valor a creatividade culinaria da mocidade e as inmensas posibilidades do Queixo celebrárase na tarde do sábado día 03 a primeira edición do **Concurso xuvenil de elaboracións “Pan&Queixo”**, destinado a participantes entre 12 e 18 anos e na que

os premiados recibirán premios con sabor á mellor música. A inscrición é tamén de balde e as bases poden consultarse xa na web [efagalicia.org](http://efagalicia.org).

Asemade ,e como ven sendo habitual, alumnado e docentes de Piñeiral impartirán o **Obradoiro infantil de cociña "Un universo de criaturas de queixo"** o sábado día 3 de catro a cinco e media para cativos e cativas de 7 a 11 anos, e xa na xornada do domingo no recinto feiral a **MASTERCLASS PIÑEIRAL de COCIÑA CREATIVA**, de catro a cinco e media, para participantes a partir de 18 anos onde se elaborarán **Doces e salgados con Queixo**.

“Á fin, un programa de actividades multidisciplinares coas que pretendemos chegar as nosas instalacións, dotacións e saber facer ó servizo dos protagonistas do evento; o Queixo e Arzúa. Arzúa, queixo e Piñeiral é unha maridaxe que dará moito que falar”, afirmou Díaz-Caso.

**Arzúa , 15 de febrero de 2018**  
**Saúdos. Inma Carbia 635138592**  
**Gabinete de Comunicación Efa Piñeiral**