

# GUÍA

ETNO-GASTRONÓMICA

DEL EIXO ATLÂNTICO  
DEL EIXO ALGÁNTICO

Editor *Eixo Atlântico*

Director de la publicación *Xoan Vázquez Mao*

Coordinación *Rita Fidalgo y Chus Torres*

Secretarías de Coordinación *Elisa Vázquez y Vânia Oliveira*

Producción *ADUYR S.L.*

Diseño y Maquetación *José Fandiño*

ISBN 978-84-695-0537-3



# ÍNDICE

## ÍNDICE

- 10 ■ TURISMO DE GALICIA
- 14 ■ A CORUÑA
- 16 ■ BARCELOS
- 18 ■ BRAGA
- 20 ■ BRAGANÇA
- 22 ■ CARBALLIÑO
- 24 ■ CARBALLO
- 26 ■ CHAVES
- 28 ■ FERROL
- 30 ■ GUIMARÃES
- 32 ■ LALÍN
- 34 ■ LAMEGO
- 36 ■ LUGO
- 38 ■ MACEDO DE CAVALEIROS
- 40 ■ MATOSINHOS
- 42 ■ MIRANDELA
- 44 ■ MONFORTE DE LEMOS
- 46 ■ O BARCO DE VALDEORRAS
- 48 ■ OURENSE
- 50 ■ PENAFIEL
- 52 ■ PESO DA RÉGUA
- 54 ■ PONTEVEDRA
- 56 ■ PORTO
- 58 ■ RIVEIRA
- 60 ■ SANTIAGO DE COMPOSTELA
- 62 ■ SARRIA
- 64 ■ VERÍN
- 66 ■ VIANA DO CASTELO
- 68 ■ VIGO
- 70 ■ VILA DO CONDE
- 72 ■ VILA NOVA DE FAMALICÃO
- 74 ■ VILA NOVA DE GAIA
- 76 ■ VILA REAL
- 78 ■ VILAGARCÍA DE AROUSA
- 80 ■ VIVEIRO





# ÍNDICE DE FIESTAS

	FECHA	FIESTA	LOCALIDAD	Página
<b>Enero</b>				
	Desde el 17	Entroido	Verín	64
	Finales de mes	Festa do Botelo	O Barco de Valdeorras	46
	Último fin de semana	Feira da Caça	Macedo de Cavaleiros	38
	Último fin de semana	Sabores e Saberes	Chaves	26
<b>Febrero</b>				
	Primer fin de semana	Sabores e Saberes	Chaves	26
		Entrudo de Lazarim	Lamego	34
<b>Marzo</b>				
	18	Noite das Pepitas	Ferrol	28
<b>Abril</b>				
	Primer fin de semana	Fin de Semana Gastronómico	Viana do Castelo	67
<b>Mayo</b>				
	3	Festa das Cruzes	Barcelos	16
		Festa do Pan	Carballo	25
	Primer domingo	Os Maíos	Ourense	48
	Finales	Fiestas de La Ascensión	Santiago de Compostela	60
<b>Junio</b>				
	Primeros 23 de junio	Fiestas de La Ascensión	Santiago de Compostela	60
	a 02 de julio de 2012	Fiestas de S. Pedro da Afurada	Vila Nova de Gaia	74
	23	Noche de S. Juan	Santiago de Compostela	61
	23	San Juan	A Coruña	14
	24	Fiesta de S. João	Braga	18
	24	Fiesta de S. João	Porto	56
	Último fin de semana	Camiño das Covas	O Barco de Valdeorras	47
<b>Julio</b>				
	Segunda semana	Feira da Terra	Guimarães	30
	Tercer domingo	Festival de la Cocina Marinera de Bouzas	Vigo	69
	25	Nossa Senhora do Amparo	Mirandela	42
	Última semana	Feira Nacional de Artesanato	Vila do Conde	70
	Último fin de semana	Muestra de Artesanía y Cerámica	Barcelos	17
	Último fin de semana	Fiesta de S. João	Porto	56
		Festival Internacional de Folclore Cantaréu	Vila Real	76
<b>Agosto</b>				
	Primer fin de semana	Nuestra Sra. del Carmen	Riveira	58
	Segundo fin de semana	Festa da História	Bragança	21
	Segundo domingo	Fiesta do Pulpo	Carballiño	22
	14	Nossa Senhora do Socorro	Peso da Régua	52
	Segundo domingo	Fiestas de la Peregrina	Pontevedra	54
	16	San Roque	Vilagarcía de Arousa	79
	20	Romaria da Nossa Sra. D'Agonia	Viana do Castelo	66
	Último sábado	Noite Meiga	Sarria	63
	Finales	Festa da Broa de Avintes	Vila Nova de Gaia	75
		Feria de Gastronomía	Vila do Conde	71
<b>Septiembre</b>				
	Primer fin de semana	Feira Afonsina	Guimarães	31
		Festival Internacional de Música Tradicional	Macedo de Cavaleiros	39
	Primer fin de semana	Feria Franca	Pontevedra	54
	Segundo fin de semana	Recreación Histórica	Matosinhos	41
		Fiesta del Marisco	Vigo	68
	Primera quincena	Feria de Artesanía y Gastronomía	Vila Nova de Famalicão	72
<b>Octubre</b>				
	4	Fiestas del San Froilán	Lugo	36
	31	Feira dos Santos	Chaves	26
<b>Noviembre</b>				
	11	Festa dos Magostos	Ourense	49
		Feira de S. Martinho	Penafiel	51
<b>Diciembre</b>				
		Feria de Artesanía y Gastronomía	Vila Real	76
		Mascararte Biental de la Máscara	Bragança	20
<b>Sin fecha fija</b>				
	Domingo, 15 días antes del "Entroido"	Fiesta del Cocido del "Porco Celta"	Sarria	62
	Domingo anterior al domingo de carnaval	Festa do Cocido	Lalín	32
		Semana Santa Ferrolá	Ferrol	28
		Semana Santa	Braga	18
		Semana Santa	Viveiro	80
	Domingo final de cada trimestre	Fiesta del Pan	Carballo	25
	51 días después de pascua	Festa do Senhor de Matosinhos	Matosinhos	40
		Alheira de Mirandela	Mirandela	43
		Corpo de Deus	Penafiel	50

# SR. D. JOSÉ MARÍA COSTA



Presidente del Eixo Atlántico  
Alcalde de Viana do Castelo

Hace veinte años, en Viana do Castelo ciudad de la que me honro en ser alcalde, nació el Eixo Atlántico, organización transfronteriza integrada por las treinta y cuatro principales ciudades de la Euroregión Galicia/Norte de Portugal.

Ciudades que hemos sustituido la competición y la confrontación por la cooperación y el desarrollo conjunto; porque entendemos que esta es la única forma de progresar y desarrollar social y económicamente.

En estos veinte años la promoción turística conjunta de la excelente oferta e inmensa riqueza patrimonial, cultural, etnográfica y gastronómica que ofrecen nuestras ciudades, ha sido uno de nuestros objetivos prioritarios y permanentes.

La etnografía y la gastronomía son una de nuestras mejores tarjetas de presentación para quienes nos visitan y un deleite para el disfrute permanente de nuestros ciudadanos que a lo largo del año se benefician de una oferta de excelencia, singular en toda Europa.

Este folleto que tiene entre sus manos representa lo mejor de cada ciudad que estamos encantados de ofrecerle con la hospitalidad y generosidad que caracteriza tanto a Galicia como a la Región Norte de Portugal.

Espero sinceramente que le ayude a disfrutarla y a conocernos mejor, porque si algo hemos aprendido en estos años es que quien nos conoce aprende a querernos y siempre repite.

## EIXO ATLÁNTICO DEL NOROESTE PENINSULAR



*Xogos do Eixo Atlántico en Matosinhos*

El Eixo Atlántico, desde su puesta en marcha en 1992, trabaja en la vertebración del sistema urbano de la eurorregión Galicia-Norte de Portugal, integrado por las 34 principales ciudades, tanto portuguesas como gallegas, que favorezca la desaparición real de las fronteras, y el desarrollo socioeconómico del territorio y de sus ciudadanos.

Fruto de esta estrategia combinada, el Eixo Atlántico en la actualidad, desarrolla diez proyectos europeos que abarcan desde la creación del clúster atlántico de la imagen, que ponga en red la creación de trayectos turísticos y culturales, a las energías renovables; desde la lucha contra el cambio climático, a la consolidación de nuevas actuaciones relacionadas con la aplicación de las tecnologías de la comunicación a los servicios públicos; desde un modelo innovador de planificación y gestión territorial en la eurorregión, hasta promover la puesta en marcha y consolidación de una red de entidades transfronterizas en toda la frontera luso-española.

Y, sin olvidar las actuaciones deportivas, culturales o educativas, que cuentan con un elevado nivel de participación social: los Juegos del Eixo Atlántico, con más de 1500 participantes en su última edición, la Mostra Musical de jóvenes intérpretes, con más de 40 agrupaciones musicales, del ámbito de la música clásica o del jazz, compitiendo en la edición del 2010, la Bienal de Pintura, o la Capitalidad Cultural del Eixo Atlántico.

La entidad diseña sus actuaciones actuales en base a las áreas que fija la Comisión Europea, en la estrategia "Europa 2020", que se centra en las áreas fundamentales para preparar a los territorios y a las ciudades para ser más competitivos una vez superada la crisis.

La Cultura y el Turismo han sido entendidos, desde siempre, como objetivos prioritarios de la acción del Eixo Atlántico al considerarlos un elemento central para la promoción y el desarrollo económico de la eurorregión.



Comisión de Turismo celebrada en Braga



El Secretario General entrega escultura conmemorativa al Presidente de la Comisión Europea, en presencia del Presidente de la Xunta, en Bruselas



Entrega de premios IX bienal de Pintura

Esta guía etnográfica y gastronómica, que tiene en sus manos y que se une a otras guías editadas por el Eixo Atlántico, es una nueva herramienta para divulgar la riqueza, variedad y tradición de fiestas populares y gastronómicas que se celebran a lo largo del año. Un compendio de 57 fiestas, que abarcan toda la geografía de la eurorregión y que suponen solo una parte de las muchas que Galicia y el Norte de Portugal programan.

Una oferta atractiva para programar los 52 fines de semana que tiene el año, a una distancia promedio de hora y media desde su ciudad.

Editarla en español, portugués e inglés y permitir su acceso a través de las nuevas tecnologías como los e-books, las tabletas y los dispositivos móviles, facilitan la puesta en valor de la eurorregión con nuevos productos capaces de captar el turismo, basándose en campos como la naturaleza, la religión, la aventura o el termalismo, así como todo lo referente al turismo náutico, tanto fluvial, como marítimo.

Y ahora...

**¡A DISFRUTAR DE UNA EUORREGIÓN ÚNICA Y FASCINANTE!**



Acto inaugural de la Capital Cultural del Eixo Atlántico en Viana do Castelo



Galicia es la fachada atlántica de España. Con más de 1.300 kilómetros de costa, su territorio se asoma al océano con más de 700 playas, muchas de ellas desiertas, y un litoral tan variado cómo atractivo, en el que se pueden encontrar tanto los acantilados más altos de Europa como las aguas más tranquilas dentro de sus rías, navegables 365 días al año. Recorrer estas tierras del noroeste peninsular permite vivir una aventura singular llena de tradición, frondosos paisajes y ciudades únicas.

Hoy en día, Galicia posee un estilo de vida propio, relacionado con la omnipresencia del Océano Atlántico y definido por su buena "calidad de vida". Esta manera de vivir se caracteriza por factores como la empatía con el visitante, el ritmo de vida relajado, el sosiego y la pureza de sus aguas termales, la relación de los gallegos con el mar, la calidad de la gastronomía y la cultura del vino, los aspectos originales del paisaje -islas, acantilados, viñedos,

floración de las camelias...-, las actividades culturales y deportivas diversas, y un largo elenco.

Llegar a Galicia es alcanzar la meta del Camino de Santiago. A La satisfacción de recorrer el Primero Itinerario Cultural Europeo, compartiendo con gentes de todo el mundo una experiencia única, se añade el placer de visitar la ciudad de Santiago de Compostela, Patrimonio de la Humanidad.

Desde la Edad Media, cuando Europa aun no existía, el Camino de Santiago comenzó a perfilarla a través del intercambio de culturas y conocimientos que circularon por todo Occidente y confluyeron en Compostela. Se formó así una red cultural y social que fue el germen de la identidad y conciencia europeas que mantenemos en la actualidad.

Galicia es un inmenso espacio natural, un mosaico de paisajes en el que se encadenan infinitos lugares de interés natural, localizados, tanto en el litoral, como en el interior. La existencia de una amplia franja costera y de áreas



continentales, los fuertes contrastes en la altitud, las importantes diferencias climáticas y biogeográficas y la labor de hombres y mujeres que en su dilatada historia transformaron profundamente el territorio, conforman una tierra de notables y variados contrastes paisajísticos.

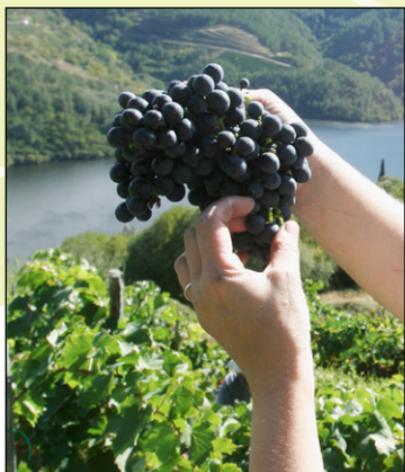
La contraposición litoral/interior es, sin duda, un primer elemento que nos permite entender la diversidad natural de Galicia. La longitud de las costas gallegas y su perfil sinuoso, con numerosos

entrantes y salientes, debido al encadenamiento de rías, bahías, ensenadas, puntas y cabos, configuran espacios contrastados en los que se suceden costas acantiladas a diferente altitud, playas, lagunas y complejos dunares frente a los que, a modo de pinceladas pétreas, se emplazan islas.

Destacan en Galicia seis parques naturales que cuentan con una especial protección de la Comunidad Autónoma: Bosques del Eume, Corrubedo y lagunas de Carregal y Vixán, en la provincia de A Coruña; Monte do Invernadorio, Serra da Enciña da Lastra y Baixa Limia-Serra do Xurés en la provincia de Ourense; y Monte Aloia, en Pontevedra. Y sobre ellos el único parque nacional localizado en la comunidad: el Parque Nacional Marítimo Terrestre de las Islas Atlánticas, que comprende los archipiélagos de Cíes, Ons, Sálvora y la isla de Cortegada, con 7.138 hectáreas marítimas y 1.195 hectáreas terrestres.

Galicia es también la tierra de los mil ríos. Desde las sierras de Os Ancares, o Courel o Pena Trevinca (con altitudes que superan los 1.800 metros)





descienden las aguas de muchos de ellos. El padre Miño cruza Galicia de nordeste a sudoeste para desembocar plácidamente en el Atlántico, en la ribera común con Portugal.

Los canales fluviales son tan variados como el paisaje: así, los impresionantes Cañones del Sil, en la Ribeira Sacra, afluente del Miño y por el que se puede navegar, tierra de marcados desniveles y propicia para el cultivo de la vid. Las características geográficas de Galicia la convierten en un auténtico paraíso para descubrir y practicar nuevas formas de Turismo.

La variedad y frondosidad de sus paisajes interiores, con infinitos matices de sus verdes, los innumerables ríos y arroyos, un hábitat diseminado y sin saturaciones urbanas, un relieve suavemente accidentado, fiestas y romerías que mantienen antiguas costumbres y tradiciones, muchos de ellas relacionados con las labores de campo, facilitan poder ofertar una gama variadísima de posibilidades.

El rico patrimonio arquitectónico rural de Galicia es precisamente lo que hace que la oferta gallega de alojamientos de turismo rural sea singular y una de las más atractivas de España. Por un módico precio, cualquiera puede alojarse en una construcción del siglo XVIII, en una antigua fábrica de salazón o en una casa de labranza para participar de las labores agropecuarias.

El Viaje a Galicia se completa, sin duda, con su gastronomía. Los principales atractivos de su cocina son su autenticidad, su variedad y su calidad, y con un punto en común: una forma de cocinar familiar y cariñosa, artesanal, pausada y abundante. Un mismo





producto se prepara de múltiples maneras y en cada lugar tiene un sabor distinto. La nueva cocina gallega no olvidó su esencia a la que incorporó grandes dosis de creatividad hasta conseguir platos de un valor culinario ampliamente reconocido. Hoy en día, los sabores de la gastronomía gallega y sus vinos están presentes en los restaurantes más prestigiosos del mundo.

Más de ochenta variedades de pescado de mar y media docena de río, así como un amplio abanico de especies de mariscos se pueden saborear

en restaurantes y tascas. Empanada, pulpo a la feria, pimientos de Padrón, lacón con grelos, quesos de leche de vaca y la exquisita carne de la ternera gallega, preparada de mil formas, constituyen el mejor escaparate de la gastronomía gallega.

Galicia, como reza su primera marca turística, guarda infinidad de secretos y sólo visitándola y recorriéndola, pueden ser desvelados. En esta guía se revelan algunos de ellos, pero otros muchos siguen esperando ser descubiertos.



# A CORUÑA

## San Juan

23 de junio

Declarada de Interés Turístico Nacional, la fiesta de San Juan en A Coruña es una cita imprescindible. El 23 de junio A Coruña amanece con la mirada puesta en la noche, una de las más cortas y, sin duda, la más intensa de las que se viven en la ciudad. Se acerca la madrugada de San Juan y es el momento de celebrar el solsticio de verano. La ciudad entera se vuelca en conseguir que todo esté a punto para vivir uno de las veladas más mágicas del año, en la que toda la ciudad arde en un hechicero espectáculo de luz y fuego.

Desde primeras horas de la mañana las calles viven una frenética actividad. Los mercados son el punto neurálgico hasta bien entrada la tarde. Y es que el plato obligado este día es la sardina, por eso las pescantinas viven esta jornada como una de las más ajetreadas del año. El paseo por los mercados se convierte este día en un espectáculo que nadie puede perderse.

Además del gastronómico en A Coruña existe otro ritual importante: lavarse con las hierbas mágicas de San Juan.



Torre de Hércules



Falla en la Playa de Riazor



Fuegos artificiales en la Playa de Riazor



Hoguera en la playa

Cuenta la tradición que los deseos se harán realidad y los males se apartan.

A medida que oscurece, una marea humana rompe contra las ensenadas del Orzán y Riazor. Aunque hasta la medianoche no se produce la quema de la hoguera principal, los arenales aparecen repletos de hogueras más pequeñas que comienzan a arder tan pronto cae la noche. En ese momento la playa entera se convierte en un hermoso espectáculo de fuego que nadie quiere apagar.

A las doce de la noche la Meiga Mayor, una joven elegida para representar a la sociedad coruñesa en una noche tan especial, enciende la hoguera. En ese momento, la fiesta explota en todos los rincones de la ciudad. Una celebración que se prolonga hasta bien entrada la madrugada.

## OTRAS FIESTAS

○ Entroido  
(Carnaval)

## TELÉFONOS

**Turismo de A Coruña**

+ 34 981 18 43 44

**Ayuntamiento de A Coruña**

+ 34 981 18 42 00

## GASTRONOMÍA

A Coruña ofrece exquisitos pescados y mariscos recién salidos del mar (lenguado, rape, merluza, rodaballo, percebes, nécoras, navajas, zamburiñas...) carnes de primera calidad. Desde la cocina tradicional del pulpo á feira, empanada hasta la cocina más innovadora y contemporánea de los restaurantes con Estrella Michelin.

## ACCESOS

### CARRETERA

**Autopista AP9**

A Coruña - Portugal

**Autovía del Noroeste**

A Coruña - Madrid

### TREN

**Estación de trenes de San Cristóbal**

+ 34 902 24 02 02

[www.renfe.es](http://www.renfe.es)

### AVIÓN

**Aeropuerto de Alvedro**

+ 34 981 18 72 00

8 km. hasta el centro (15 min.)



Hogueras en las Playas de Orzán y Riazor

# BARCELOS

## Festa das Cruzes

3 de mayo

Todos los años destaca el comienzo de mayo. El día 3 se consagra a N. Sr. de la Cruz y es festivo local. Se trata de la primera gran romería de Minho y es también el retrato más auténtico de Barcelos, con sus singulares tradiciones religiosas y etnográficas.

Sus orígenes se remontan a principios del s. XVI y se asientan en el Milagro de las Cruces, sucedido en 1504. Este hecho motivó el nacimiento de la devoción por N. Sr. de la Cruz y, posteriormente, la construcción de un templo barroco, en pleno centro de la ciudad. Hasta el s. XX, la fiesta tenía un cariz religioso, y a partir de dicho siglo se incluyeron elementos de animación propios de las fiestas populares.

En la actualidad, durante la Festa das Cruzes Barcelos adquiere un aspecto peculiar, gracias a la romería, la artesanía, los arcos romeros, las alfombras vegetales, la procesión, la batalla de flores, las bandas de música y las bandas de percusión denominadas Zés P'reiras, que reflejan en conjunto el pulso de la cultura local. Son manifestaciones de una alegría contagiosa que anuncian que iBarcelos está en fiestas!



Fuegos artificiales en el río



Batalla de las Flores



Procesión de la Invenção de la Santa Cruz



BARCELOS  
TURISMO

## Muestra de Artesanía y Cerámica

Último fin de semana de julio

La Muestra de Artesanía y Cerámica es el mayor evento anual de arte popular realizado en Minho, en el cual se reúnen los mejores artesanos. Se celebra en el parque de la ciudad durante el último fin de semana de julio y concluye el 1 de agosto.

Se trata de una de las más antiguas muestras de artesanía de Portugal y es la que mejor refleja la autenticidad del arte popular. Por lo que respecta a la alfarería y las figuras, Barcelos es, sin duda, el municipio con más y mejor producción. No es casualidad que la ciudad sea conocida como Capital de la Artesanía. No obstante, además de estas producciones certificadas, se encuentran también representados los incontables artes y oficios tradicionales que respaldan dicho título, como la cestería, los bordados, los bordados de calado, las maderas y los metales. La gastronomía y los vinos están también presentes en este evento, con lo que de mejor se hace y produce en esta región. ¡A través de este ambiente de arte y tradición es como Barcelos da a conocer su identidad!

### OTRAS FIESTAS

#### Carnaval Popular

(Barcelos) febrero.

#### Festival Internacional de Cine Turístico "Art&Tur"

(Barcelos) septiembre.

#### Festival Internacional de Folclore do Rio (Barcelinhos) julio.

**Pasos** (Barcelos) 2º domingo de Cuaresma.

**Peregrinación a Nossa Sr.ª da Franqueira** (Pereira) - 2º domingo de abril.

### TELÉFONOS

#### Ayuntamiento de Barcelos

+ 351 253 809 600

**Turismo** [turismo@cm-barcelos.pt](mailto:turismo@cm-barcelos.pt)

+ 351 808 781 212

#### Albergue de Peregrinos

+ 351 253 884 360

### GASTRONOMÍA

Papas de *sarrabulho*, gallo asado, *mista* de bacalao y pulpo a la brasa, *rojões*, arroz *pica-no-chão* (con pollo), *sonhos* y *queijadinhas*.

### ACCESOS

#### CARRETERA

**Porto** Autopista A3/A11 y A28 (45 min)

#### Santiago de Compostela

Autopista Atlántico, A3 y A11 (75 min)

**Lisboa** Autopista A1, A3/A11 y A28 (150 min)

#### TREN

#### Línea de Minho

Oporto/Barcelos (aprox. 60 min)



Gallo de Barcelos



Deshojadura tradicional

# BRAGA

18



Farricoco – Semana Santa



Órgano de la catedral



S. João de Braga

## Semana Santa

Semana Santa

**Braga** se distingue por dos ocasiones de visita obligatoria relacionados con el origen de Braga, la Roma portuguesa, y sus celebraciones de la **Semana Santa** desde la Edad Media. Se observa la mayor solemnidad mediante una decoración alusiva a la época pascual y la ciudad se transfigura para ofrecer las Procesiones de la Borrica (A *Burrinha*), de *Senhor da Cana Verde*, con los *fogaréus* y *farricocos* con sus matracas, la Procesión Teofórica, realizada dentro de la majestuosa y más antigua catedral del país, la del Entierro del Señor que recorre todo el Casco Histórico. El sábado, la Misa del Gallo en la Catedral de St.ª María de Braga.

Durante la Semana Santa los restaurantes sirven su mejor bacalao a la Braga, el cabrito Asado, las dulces *Frigideiras* y el pudin Abade de Priscos. Las pastelerías venden sus dulces típicos, el *pão de ló* (bizcocho pascual), los *fidalginhos* y las *talassas*.

## Fiesta de S. João

24 junio

La ciudad vive durante el mes de junio la **Fiesta de S. João**, que data del s. XV. Se trata de una fiesta propia de la zona del Minho, llena de etnografía representada



Pudin Abade de Priscos

por los incontables *ranchos* folclóricos, bandas filarmónicas, grupos de bombos, los ritmos de *rusgas* y *tocatas*, los martillos de juguete, los puerros y el olor a albahaca, además de las coplas tradicionales. El comienzo oficial de las fiestas es el día 23 a las 9 h 00 m, con un gran cortejo que recorre las calles de la ciudad y presenta sus respetos ante el ayuntamiento, donde todas las bandas presentes tocan el Himno de S. João. Ese día, sobre las 22 horas, se celebra el gran desfile de S. João, que lleva a todos los grupos y romeros hasta la capilla de S. João da Ponte, en donde se baila, se canta y se cenan las famosas sardinas asadas con pimientos y pan de maíz, vinos variados y bacalao a la brasa. Una visita obligada son os *quadros bíblicos*, representaciones figurativas situadas a orillas del río Este.

El día 24 la ciudad despierta con los aromas del *Carro das Ervas* que precede al paso del *Carro do Rei David* y su danza palaciega, siempre acompañado por el *Carro de los Pastores*, que representa el auto medieval del nacimiento de S. João. Por la tarde los bracarenses, romeros y visitantes pueden asistir a la majestuosa procesión de Santos del mes de junio.

#### OTRAS FIESTAS

##### Braga Romana

*Reviver Bracara Augusta*

Último fin de semana de mayo.

##### Mimarte

**Festival de Teatro Callejero**

**de Braga** 1ª semana de julio.

**Festival Internacional de Folclore**

Último fin de semana de julio.

*Feira À Moda Antiga*

**Recreación de un mercado de principios del s. XIX**

27 de septiembre.

*Braga à Mesa*

**Promoción de la Gastronomía**

Fin de semana de octubre.

#### TÉLFONOS

**Oficina de Turismo**

+ 351 253 262 550

[turismo@cm-braga.pt](mailto:turismo@cm-braga.pt)

#### GASTRONOMÍA

Bacalao a la Narcisa, bacalao a la Braga, *rojões* al estilo minhoto, *papas de sarrabulho*, arroz con pato a la bracarense, *frigideiras*, pudín Abade de Priscos, *sameirinhos*, *fidalginhos*.

#### ACCESOS

##### CARRETERA

**A3** - Porto-Valença

Salida Braga/Celeirós/Oeste

**A11** - Salida Braga/Oeste

N 103, N 14, N 101, N 201



Romería de la Fiesta de S. João

# BRAGANZA



*Desfile de las Caretas*



*Quema del Mascareto*



*Festa da História*

## **Mascararte Bienal de la Máscara**

Diciembre

Asociada a las fiestas tradicionales integradas en el solsticio de invierno, arranca, en 2003, la Mascararte - Bienal de la Máscara. Un proyecto nacido en Braganza, donde las tradiciones rurales y los ritos milenarios han pasado de generación en generación hasta nuestros días, con el objetivo de divulgar las fiestas de invierno de Trás-os-Montes y, asimismo, de la provincia española de Zamora, además de pretender reforzar la identidad y la cultura de cada una de las regiones.

De esta forma, cada dos años Braganza acoge diversos espectáculos, exposiciones, concursos de pintura, escultura, fotografía, arte infantil y juvenil, feria de artesanía, conferencias sobre la temática de las máscara y los trajes, desfiles con grupos enmascarados y, el culmen, la "Quema del Mascareto".

Entre grupos de personas con caretas que bailan al son de la gaita, el bombo y la caja, interactuando con el público presente, se quema el "Mascareto" en un espectáculo de luz, sonido y fuegos artificiales, un ritual mágico de purificación del espíritu



*Festa da História*

## Festa da História

Con el objetivo de dar expresión a la riqueza histórica y patrimonial de la ciudad, Braganza realiza anualmente un viaje a un pasado que atesora el privilegio de ser testigo de los principales períodos que marcaron la Historia de Portugal.

La *Festa da História* de Braganza, incluida en el programa de las fiestas de la ciudad, se celebra el 2º fin de semana de agosto. El casco histórico de la ciudad se viste de color y animación, y lo medieval da lugar a una nueva forma de vida. Son días de fiesta, donde los aromas, los sabores y la música del pasado están presentes en las estrechas calles de la ciudadela. En este espacio se desarrollan diversas actividades, como las demostraciones de oficios tradicionales, la feria de productos artesanales y la exposición de armas y elementos de defensa; espectáculos de teatro callejero, torneo medieval, asalto al castillo, conciertos de música, exhibición de cetrería, malabaristas, espacios participativos y danza medieval. Estas son algunas de las actividades, engalanadas con vestuarios mágicos y animadas en todo el recinto al son de los tambores y gaitas.

### OTRAS FIESTAS

#### Fiestas de la Ciudad de Braganza

Agosto.

*Festa da História*

Agosto.

*Feira das Cantarinhas*

**Feria de Artesanía**

02 y 03 mayo.

**Desfile de Carnaval**

Sábado ant. al Martes de Carnaval.

### TELÉFONOS

**Oficina de Turismo**

+351 273 381 273

[www.cm-braganca.pt](http://www.cm-braganca.pt)

**Ayuntamiento**

+351 273 304 200

### GASTRONOMÍA

Embutidos (*alheira* y *salpicão*), jamón, *botelo com cascas* (botillo con habas), cocido transmontano, *folar* de Braganza, cabrito de Montesinho, posta a la Mirandesa, truchas, caza (perdiz, conejo, liebre y jabalí). Como postres: *súplicas*, pastelillos conventuales, dulces de huevos con almendra y dulces a base de castañas.

### ACCESOS

#### CARRETERA

**A4** - Oporto - Amarante.

**IP4** - Amarante - Vila Real - Braganza - Quintanilha.

**N 103** - Chaves - Vinhais - Braganza.

**A7/A24/IP4** - Póvoa de Varzim - V. N. Famalicão - Guimaraães - Fafe - Cabeceiras de Basto - Ribeira de Pena - Vila Pouca de Aguiar - Vila Real - Braganza.



Festa da História

# CARBALLIÑO

## CARBALLIÑO

### Fiesta del Pulpo

Romería Gastronómica de Interés Turístico  
2º domingo de agosto

La Fiesta del Pulpo de O Carballiño es una de las romerías gastronómicas más populares y de mayor concurrencia de Galicia. Fue declarada “Fiesta de Interés Turístico” en 1972. Tiene lugar cada segundo domingo de agosto en el Parque Municipal de O Carballiño, de casi 500.000 metros cuadrados, con arbolada, paseos y zonas recreativas fluviales.

En cada edición de esta romería se congregan en el parque carballinés más de 70.000 personas con el principal objetivo de degustar el “pulpo a feira” y todos los productos típicos de la gastronomía gallega.

Las pulpeiras y pulpeiros carballineses cuecen durante ese día entre 25.000 y 30.000 kilos de pulpo en las más de un ciento de calderas de cobre instaladas en el parque carballinés.

“Pulpo a Feira”: legado con hondas raíces en O Carballiño

Su origen puede encontrarse en el Medioevo y se relaciona con la preponderancia en el sur de Galicia durante los siglos





XII al XVII del monasterio cisterciense de Oseira, situado en la comarca de O Carballiño. Sus dominios alcanzaban a la costa pontevedresa, estando entre ellos, Marín, que fue un coto de Oseira durante varios siglos. Los derechos de usufructo de las tierras eran compensados por los marinenses en especies, especialmente, el pulpo.

La Fiesta del Pulpo surge a comienzos de los años 60 por iniciativa de un grupo de carballineses que querían rendir un homenaje a las "pulpeiras". Así, decidieron dedicarles una fiesta anual que se celebraría en el extraordinario marco del Parque Municipal de O Carballiño. Sería, sin embargo, a partir de la década de los 70 cuando la Fiesta del Pulpo consigue adquirir su mayor popularidad. A esto contribuyó la declaración, en 1972, de Fiesta de Interés Turístico.

#### OTRAS FIESTAS

##### Fiestas de Septiembre

14-18 septiembre.

##### Fiesta de la Cachucha

Domingo de carnaval.

##### Domingo de piñata

14-19 septiembre.

#### TELÉFONOS

##### Ayuntamiento

+34 988 530 007

##### Oficina municipal de turismo

+34 988 274 757

##### Camping Municipal

+34 988 273 809

#### GASTRONOMÍA

"Pulpo a feria", cañas fritas.

#### ACCESOS

##### CARRETERA

##### A-52 Ourense-Vigo

Salida 252 a Santiago por la AG-53, próxima salida después de la AG-53 a O Carballiño.

##### A55 Vigo-Madrid

Salida 252 a Santiago por la AG-53, salida después de la AG-54 para O Carballiño.

##### AP-Santiago por AG 53

Salida 73 hacia la OU-504, salida 3 en la rotonda, tomar entrada a Pontevedra N-541.



# CARBALLO



Feria



24



Pan de Carballo

## Feiróns de Tempada

Quintos domingos de mes

Los “feiróns” son una singularidad del mercado tradicional carballés y, aunque su distribución varía según el año, se reparten con una periodicidad trimestral, lo que permite una programación estacional y, por tanto, la puesta en valor de los mejores productos de temporada.

En el programa de los “Feiróns de Temporada” siempre está presente a oferta de “Merca-do bo”, una iniciativa en la que se potencian los hábitos de vida saludable impulsando el consumo de productos frescos y de la tierra.

Las actividades que se incluyen en la programación cuentan siempre con la colaboración de los sectores empresariales de la zona:

- Concurso de Productos del Campo, característico del “Feirón” de Otoño, mediante el cual se ponen en valor los productos de temporada y se apuesta por el consumo, producción y elaboración tradicional.
- La Ruta del Pincho se celebra en dos convocatorias anuales, en el “Feirón” de Invierno y en el “Feirón” de Verano.





Esta Ruta promociona la hostelería de la zona.

En el “Feirón” de Primavera no suele faltar la Feria de las Oportunidades donde participan diversos establecimientos del municipio que ponen a la venta productos excedentes de la temporada.

### Fiesta del Pan

Primavera, mes de mayo

Carballo es un ayuntamiento muy ligado al pan. Esta tradición se documenta desde el siglo XVI, cuando ya se decía que todos los vecinos de Carballo “labraban el pan”, y continúa hasta la actualidad. Este producto destaca especialmente ya que son los cereales producidos en el municipio, de gran calidad y sabor, así como el agua del río Anllóns los que ayudaron a hacer famoso el Pan de Carballo, destacando el mollete de pan de trigo, de maíz, mixto o de centeno, aunque también son muy conocidas las empanadas, las rosas de pan de huevo o los bizcochos.

#### OTRAS FIESTAS

##### Fiestas de San Xoán

Varios días en la semana del 24 de junio.

#### TELÉFONOS

##### Oficina de Información Turística

+34 981 702 077

##### Ayuntamiento

+34 981 704 100

#### GASTRONOMÍA

Especialmente destacado es el pan de Carballo que puede ser de trigo, maíz, mixto o de centeno. También los pescados y mariscos.

#### ACCESOS

##### CARRETERA

###### Desde A Coruña

Por la autopista AP-55, o por la carretera C-552, que comunica con Fisterra.

###### Desde Santiago de Compostela

Por la carretera CP-1914.

###### Desde la comarca de Ordes

Por la carretera LC-412 y LC-413.

##### TREN

Estación de A Coruña (30 min.)

Estación de Santiago (45 min.)

##### AVIÓN

Alvedro en A Coruña (30 min.)

Lavacolla en Santiago (45 min.).



Muiño da Cheda

# CHAVES CHAVES?



Productos locales en la Feria de Sabores e Saberes



Feria de Sabores e Saberes



Feria del ganado - Integrada en la Feira dos Santos

## Sabores e Saberes

Último fin de semana de enero  
o primer fin de semana de febrero  
Pabellón Municipal de Chaves

El certamen "Sabores e Saberes de Chaves" representa la fase crucial de toda la mercadotecnia y promoción de los productos regionales. Esta iniciativa está dirigida a los consumidores que habitualmente compran productos tradicionales de calidad reconocida y que aprecian los eventos que incluyen buena animación y ocio.

Las diversas ediciones confirman que esta feria acoge no sólo la promoción y revalorización de los productos locales, sino que comienza a ser, dada la cada vez mayor presencia de otros sectores de actividad y el incremento de establecimientos e industrias basados en los productos locales y que trabajan en el área municipal, un importante motor del desarrollo económico local.

## Feira dos Santos

31 octubre - 1 noviembre  
Centro de la ciudad de Chaves

La centenario "Feira dos Santos" se celebra todos los años en la histórica ciudad de Chaves. Los "Santos" son una tra-



Lucha de bueyes - Momento de animación en la feria



## MUNICIPIO DE CHAVES

dición, patrimonio más valioso del que Chaves puede presumir.

La *Feira dos Santos* es un evento que fomenta la convivencia económica y social y el intercambio comunitario, especialmente con Galicia.

Imagen viva de la ciudad de Chaves, la *Feira dos Santos* lleva su nombre a distintos puntos del país y atrae a multitudes que invaden la ciudad llegadas desde los cuatro puntos cardinales para pasar aquí el 31 de octubre y 1 de noviembre.

La *Feira dos Santos* se ha convertido en un certamen multisectorial en el que está representada una amplia gama de actividades.

En los últimos años los automóviles, la maquinaria y los aperos de labranza también han conquistado con éxito su espacio en la feria, atrayendo a un elevado número de visitantes. La gastronomía también tiene aquí su lugar, destacando especialmente el pulpo a la gallega.

### OTRAS FIESTAS

*N. Sr.ª das Brotas*

Domingo de Pascuilla.

**Fiestas de la Ciudad**

8 de julio.

**S. Caetano**

2º domingo de agosto.

*N. Sr.ª das Graças*

3º domingo de septiembre.

### TELÉFONOS

**Ayuntamiento**

+351 276 340 500

[www.chaves.pt](http://www.chaves.pt)

**Biblioteca Municipal**

+351 276 309 380

**Museo de la Región Flaviense**

+351 276 340 500

**Entidad Regional de Turismo Norte**

+351 276 340 660

### GASTRONOMÍA

Ossos de assuã (espinazo), Milhos (cocido con maíz), cocido a la portuguesa, cordero asado, *foliar* de Chaves, pasteles de Chaves, jamón de Chaves.

### ACCESOS

**CARRETERA**

**A7** - Guimarães/Chaves

**A24** - Viseu/Chaves

**A52** - Autovía de las Rías Bajas



Animación callejera en la Feira dos Santos

# FERROL FERROG



Noche de las Pepitas. Ovidio Aldegunde



Concatedral de Ovidio Aldegunde



Panorámica del puerto de Ferrol

## Semana Santa Ferrolá

"Paixón por Ferrol"

Semana Santa

Declarada de Interés Turístico Nacional, la Semana Santa Ferrolana "Paixón por Ferrol" es la fiesta principal de la ciudad y la más tradicional y espectacular de Galicia.

Más de veinte procesiones concentradas en ocho días, además de actos litúrgicos de las cofradías y conciertos de música sagrada en espacios monumentales.

El viernes, día grande, destaca la procesión del "Santo Encontro", que culmina multitudinariamente en la plaza de Armas y, esa noche, la más silenciosa, la de los "Caladiños".

## Noche de las Pepitas

18 de marzo

Es una fiesta con más de 120 años de tradición en la que los ferrolanos homenajean a las Pepitas y por extensión, a todas las ferrolanas mediante rondallas y canciones.

La noche del 18 de marzo, víspera de San José, se congregan las rondallas de Ferrol y su Comarca y van a rondar bajo los balcones de las casas.



## Concello de Ferrol

Esta fiesta se viene celebrando ininterrompidamente desde 1903 y en la actualidad cuenta con un festival en el que participan todas las rondallas de la ciudad. Es tradicional un dulce típico en forma de corazón, conocido como “Beso de las Pepitas”.



Puesta de sol desde Cabo Prior (Covas-Ferrol)

### OTRAS FIESTAS

#### “Festas de verán” de Ferrol

2ª quincena de agosto.

#### Batalla de Brión

25 agosto.

#### Romaría de Stª Comba

Último fin de semana de agosto.

#### Fuegos artificiales de San Ramón

Noche del 31 agosto.

#### Surfusión

Principios de septiembre.

#### Concurso Internacional de Piano

noviembre.

### TELÉFONOS

#### Oficina central de turismo

+34 981 944 272

[ferrolturismo@ferrol.es](mailto:ferrolturismo@ferrol.es)

[www.ferrol.es](http://www.ferrol.es)

### GASTRONOMÍA

Almejas de la ría de Ferrol, Pulpo a la mugardesa, Tarta de Ferrol “castiñeira”, Arroz con Leche, Pimientos del Couto.

### ACCESOS

#### CARRETERA

**AP-9** - Conecta Ferrol con A Coruña, Santiago, Pontevedra, Vigo, Tui y la frontera portuguesa.

**A-52** - Enlace con Ferrol a través de AP-9 en Vigo e de AP53/AG-53 en Santiago de Compostela.

**TREN** Conexiones nacionales e internacionales. Conexión FEVE con Asturias, Cantabria y País Vasco.

#### AVIÓN

**Alvedro** - a 52km. de Ferrol.



Santo Encontro de Ovidio Aldegunde

# GUIMARÃES



Toucinho do céu (Tocinillo de cielo)



Tortas de Guimarães



Feira da Terra - Venta de productos hortícolas

## Feira da Terra

2ª semana julio: de jueves a domingo  
Terreiro do Mosteiro de S. Torcato

La *Feira da Terra* tiene por objetivo promover, revalorizar y divulgar el potencial del mundo rural, haciendo hincapié en la agricultura, la artesanía, las gastronomía y la animación cultural de la región.

Desde su primera edición, en 1994, se identificó la necesidad de apoyar el trabajo de pequeños productores agrícolas y artesanales, asociaciones culturales, gastronomía tradicional y otros agentes locales, con la idea de dar visibilidad a las actividades asociadas a la agricultura tradicional, la producción animal, a la viticultura, la repostería, la artesanía, el folclore y la animación cultural.

Se prioriza la participación de productores agrícolas y artesanos de la zona del Valle del Ave, en concreto del municipio de Guimarães, aunque también se incorporan artesanos y productos artesanales de otras regiones. Al mismo tiempo, la *Feira da Terra* pretende innovar, fomentando la participación de los más jóvenes y divulgando iniciativas de apoyo e incentivo a la agricultura y la artesanía.



Feira da Terra - Trabajando el lino

## Feira Afonsina

Muestra de dulces y licores de convento  
septiembre

Recreación histórica que retrata la fundación del Reino de Portugal (época de D. Afonso Henriques). Nos invita a reavivar recuerdos sobre las conquistas del primer rey de Portugal.

El escenario se construye a lo largo del casco histórico de la ciudad, Patrimonio Cultural de la Humanidad, para recrear el ambiente social y económico de la época del Condado Portucalense. En un reencuentro con el imaginario, la "ciudad cuna" retrocede hasta el periodo medieval a través de la creación de contenidos artísticos diferenciadores, que revalorizan la historia, los usos y costumbres, la artesanía y la gastronomía locales.

Al unísono con este proyecto de animación callejera se realiza una Muestra Nacional de Dulces y Licores Conventuales en los claustros del Ayuntamiento de Guimarães. Con esta muestra se pretende, una vez más, devolver al claustro, otrora habitado por monjas clarisas de clausura, los dulces de los cuales eran insignes ejecutantes: el *tocinho do céu* (tocinillo de cielo) y las tortas de Guimarães.

### OTRAS FIESTAS

**Fiestas de la Ciudad y Gualterianas**  
1º fin de semana de agosto.

**Fiestas Nicolinas**  
29 de noviembre a 7 de diciembre.

### TELÉFONOS

**Oficina de Turismo  
de Praça de S. Tiago**  
+351 253 518 790

**Ayuntamiento - Turismo**  
+351 253 518 394

[www.guimaraesturismo.com](http://www.guimaraesturismo.com)

**Capital Europea de la Cultura 2012**

**Fundación Cidade de Guimarães**

+351 253 542 184

[www.guimaraes2012.pt](http://www.guimaraes2012.pt)

### GASTRONOMÍA

*Rojões, papas de sarrabulho, ternera asada, buche relleno, arroz de picanino-chão (con pollo), cabrito asado, bacalao asado. Dulces conventuales: Tortas de Guimarães, toucinho do céu (tocinillo de cielo). Vino verde.*

### ACCESOS

#### CARRETERA

##### Desde Oporto

Autopista A7 y A3 (45min.)

##### Desde Vigo

Autopista A3 y A11 (aprox. 1.30h)

##### Desde Lisboa

Autopista A1, A3 y A7 (aprox. 3h)

#### TREN

**Oporto/Guimarães** (aprox. 60 min.)

#### AVIÓN

**Aeropuerto Francisco Sá Carneiro**

Autopista A3 y A7 (35 min.)



Feira Afonsina



*Cocido de Lalín*



*El cocido levanta expectación entre personas de todos los ámbitos sociales*



*La etnografía cobra protagonismo en el desfile de la Feria del Cocido*

## **Festa do Cocido**

**Domingo ant. al dom. de Carnaval**

La concepción de la Feria del Cocido de Lalín se remonta al año 1968, cuando los alcaldes de los seis municipios de la Comarca de Deza (Lalín, Silleda, Vila de Cruces, Rodeiro, Agolada y Dozón) se reunieron con otros compañeros de destacados ayuntamientos de la provincia de Pontevedra para desarrollar una estrategia de difusión y comercialización de los productos unidos con la gastronomía típica de la comarca.

El Ayuntamiento de Lalín decidió llevar a la práctica las ideas surgidas en aquel encuentro mediante la creación de la Feria del Cocido, un evento que se celebró por primera vez en 1969 para exaltar el plato más tradicional y singular de la cocina gallega, el cocido, que en Lalín adquiere carta de identidad propia.

Desde entonces, esta feria fue y sigue siendo una referencia imprescindible en el calendario gastronómico gallego y una cita ineludible como prólogo del Carnaval, ya que la Feria del Cocido de Lalín se celebra siempre el domingo anterior al domingo de Carnaval. A lo largo de su exitosa historia, este evento se fue renovando con nuevas propues-



*Karlos Arguiñano glosó en Lalín las cualidades del cocido*



CONCELLO DE LALÍN  
www.lalin.org

tas que contribuyen a revitalizarla y a incrementar su repercusión social.

En el año 1999 la Xunta de Galicia, la declaró como “Festa de Galicia de Interese Turístico” y el más recién, en el 2010, fue declarada Fiesta de Interés Turístico Nacional. El atractivo turístico y cultural de esta celebración se ve corroborado año tras año por la masiva afluencia de público en el día grande de la feria, que acostumbra a colapsar Lalín con la llegada de más de 60.000 personas.

Además de esta distinción de calidad, la Feria del Cocido se encuentra en el selecto grupo de las fiestas gastronómicas más longevas del panorama festivo gallego donde degustar exquisitas viandas como la carne de cerdo, los chorizos, la carne de vacuno y otros productos característicos de la comarca, que partirán hacia toda Galicia demostrando que Lalín es sinónimo de cocido.

#### OTRAS FIESTAS

**Fiesta del jamón de Bermés**

(Lalín) 14 de agosto.

**Fiesta del Gallo de Corral de Vila de Cruces** Mayo.

**Fiesta de la empanada en Bandeira**

Tercer fin de semana de agosto.

**Rali del Cocido** Marzo.

**“Virxe do Corpiño”** 23 y 24 de junio.

**Feiradeza** Primavera.

**Feria del Caballo de Lalín** Mayo.

#### TELÉFONOS

**Ayuntamiento**

+34 986 787 060

**Oficina municipal de turismo**

+34 986 780 156

**Estación de autobuses**

+34 986 784 080

#### GASTRONOMÍA

Cocido de Lalín, carne de ternera y cerdo a la brasa (churrasco), richada, pulpo “a feira”, “carne o caldeiro”, queso, miel, embutidos y productos de la huerta, queso con membrillo, melindres y filloas.

#### ACCESOS

##### CARRETERA

**N-525** Santiago - Ourense (45min.)

**AP-53** Santiago - Ourense (30min.)

**N-640** Lugo. (60min.)

**AP-53 y AP-9:** A Coruña - Vigo (75min.),

Pontevedra (60min.), Ferrol (80min.)

##### TREN

**Ourense-Santiago** (50min.)



Escultura “do Porco” en la calle Colón



*Caretas de Lazarim*



*Muñecos - Compadre*



*Caretas de Lazarim*

## **Entrudo de Lazarim**

febrero

Se trata de un acontecimiento que enaltece las manifestaciones culturales y artísticas más genuinas del municipio de Lamego. A lo largo del tiempo se ha intentado revitalizar y recuperar las tradiciones de una población con gran cariz cultural y rural, donde las máscaras de Lazarim y la folía de las caretas representan el núcleo de las vivencias de antaño.

Esta tradición se remonta a la época romana y griega, esencialmente a los ritos religiosos, aunque en la época medieval supusiese la preparación para el ayuno, que es cuarenta días antes de la Cuaresma. En estas celebraciones se permitía a los participantes cualquier tipo de exceso, incluso obviar a las normas instituidas.

Los rituales se destinaban a la purificación de todos los males sociales, enfermedades y malos presagios en las personas y comunidades; ejemplo de esto eran la destrucción en hogueras de figuras alusivas al pasado, en ceremonias públicas que ligaban el fin del invierno con la entrada de la primavera. Las máscaras de Lazarim, hechas de madera de aliso, tienen hoy un carácter profano transfor-



*Caretas de Lazarim*

mando al enmascarado en un ser superior, poseído por el diablo, que aprovecha una fuerza y libertad sin precedentes para dar rienda suelta a su imaginación, pudiendo destruir, castigar, hacer mofa, criticar, bailar y gritar a sus anchas.

El *Entrudo de Lazarim* se festeja entre las comadres y los compadres que lucen las máscaras artesanales, lo que permite un desenfreno de la mente popular sin revelar el rostro de los autores, que adquieren la identidad de la careta. En estas celebraciones se realizan colectas para construir los compadres y se preparan las preces destinadas a los pregones del gran día. Las calles se llenan de folía y las caretas leen el pregón, exponiendo los defectos de muchachos y muchachas ante la población.

El ritual termina cuando el pregonero anuncia la muerte del compadre y la comadre, representados mediante muñecos y colgados en troncos de pinos que se hacen estallar ante todo el pueblo. Durante las celebraciones se come *feijoada* (fabada) con carne de cerdo y *caldo de farinha* regado con un vino tinto de la región.

#### OTRAS FIESTAS

**Fiestas en honor a N. Sr.<sup>a</sup> dos Remedios**

Del último jueves de agosto al día 9 de septiembre.

**Feria de Santa Cruz o Feria del 3 de mayo (2011)**

29 de abril a 3 de mayo.

**Plast&Cine (2011)**

17 y 18 de septiembre.

#### TELÉFONOS

**Ayuntamiento de Lamego**

+351 254 609 600

[camara@cm-lamego.pt](mailto:camara@cm-lamego.pt)

[www.cmlamego.pt](http://www.cmlamego.pt)

**Oficina de Turismo**

+351 254 612 005

**Turismo del Douro**

+351 254 615 770

[info@douro-turismo.pt](mailto:info@douro-turismo.pt)

[turismododouro@gmail.com](mailto:turismododouro@gmail.com)

#### GASTRONOMÍA

Conejo de caza, cabrito asado, arroz con *salpicão*, *milhos* con entrecot, bolas (jamón cocido, jamón serrano, *vinhadalhos*, atún, pollo, sardinas y bacalao), embutidos de cerdo, bizcocho de Teixeira, Lamegos.

#### ACCESOS

##### CARRETERA

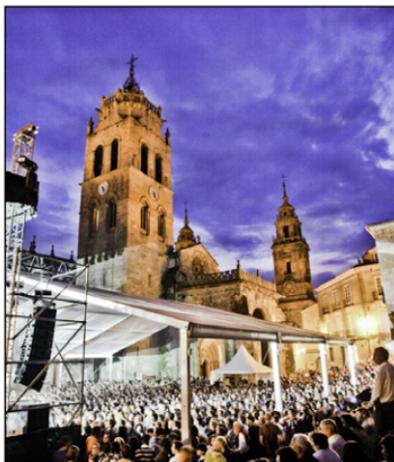
**EN2** Lamego - Régua

**A24** Lamego - Viseu

**A24** Lamego - Vila Real



Artesanía – Lazarim



La Plaza de Santa María, en el San Froilán



Arde Lucus, recuperando el pasado romano



Maravilloso paisaje del río Miño

## Fiestas del San Froilán

Del 4 al 12 de octubre

Las fiestas en honor de San Froilán, obispo de León que nació en Lugo en el año 832, son ciertamente muy antiguas, pues el patrón es venerado desde la Edad Media. No obstante, en 1754 ocurrió un hecho de gran trascendencia para la ciudad que hizo que estos festejos sobrepasaran con mucho el espacio local: de este año es el privilegio real que concede licencia para la celebración de una feria anual a primeros de octubre, que en principio duraba ocho días y después se amplió.

Esta feria convirtió a la pequeña ciudad de Lugo en la gran capital agraria de Galicia. Feriantes de toda España y de Portugal acudían a Lugo, y de aquí salían millares de bestias y mulas con destino a la agricultura de la Meseta.

Las multitudinarias fiestas del San Froilán son las más hermosas del otoño gallego, dijo Álvaro Cunqueiro en su tiempo. Y no exageraba: hoy tal vez diría que son las más hermosas de todas las estaciones en Galicia. El 5 de octubre, San Froilán, el amigo de los lobos, es el pretexto para unos festejos en los que Lugo, siempre ciudad abierta, es más abierta que



Tradicionales casetas del pulpo



## Concello de Lugo

nunca. “O Domingo das Mozas”, que es el domingo siguiente al día del Patrón, es un verdadero río de gente.

Son unas fiestas de fuerte carácter, que conservan un sabor tradicional y, además evolucionan de una manera natural, adaptándose a los nuevos tiempos.

Su ambiente es cordial, relajado, movido y al tiempo, incluso, tranquilo. Están declaradas de Interés Turístico Gallego y de Interés Turístico Nacional, y de ellas se pueden destacar los atractivos de las atracciones de feria, los conciertos musicales, en general gratuitos, y muy numerosos, con presencia de grandes figuras.

La gastronomía es un aspecto muy importante del San Froilán, que trasciende las propias fechas de la celebración, pues durante todo el mes de octubre la gastronomía lucense parece dominada por lo que podemos llamar “comida de feria”.

Sus platos más emblemáticos son el pulpo “a feira” y la carne al “caldeiro”, que maridan muy bien con los buenos vinos tintos gallegos.

### OTRAS FIESTAS

#### Arde Lucus

Tres días de junio.

#### Corpus Christi, Ofrenda del Antiguo Reino de Galicia al Santísimo

Durante los días de junio.

#### Noche de “San Xoán”

23 de junio.

#### Magosto

Noviembre.

### TELÉFONOS

#### Ayuntamiento

+34 982 297 350

#### Oficina Municipal de Turismo

+34 982 207 347

[lugoturismo@concellodelugo.org](mailto:lugoturismo@concellodelugo.org)

#### Oficina de Turismo de Lugo

+34 982 231 361

[oficina.turismo.lugo@xunta.es](mailto:oficina.turismo.lugo@xunta.es)

### GASTRONOMÍA

Tenera gallega, capón de Villalba, “porco celta”, mariscos y pescados frescos, caldo gallego, Lacón con grelos, pulpo “a feira”, Carne al “caldeiro”, filloas con miel.

### ACCESOS

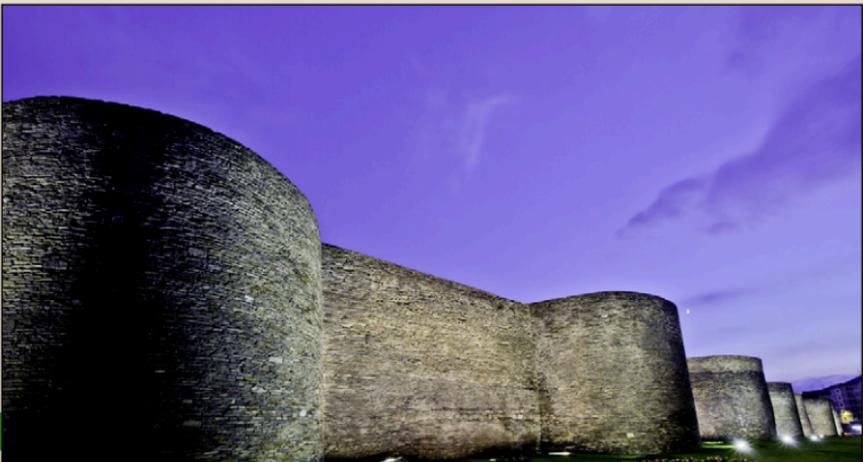
#### CARRETERA

**Autovía A6** Madrid - Lugo - A Coruña

**N-540 / N-525** Ourense

**N-634 / A6-AP9** Santiago

**AP9** Pontevedra - Vigo - Portugal



La Muralla. Monumento Patrimonio de la Humanidad, al anochecer

# MACEDO DE CAVALEIROS

## Feira da Caça

Último fin de semana de enero  
Parque Municipal de Exposiciones

La Feira da Caça es referencia en el contexto cinegético ibérico y ha convertido a la ciudad en merecedora del título de "Macedo, capital de la Caza". Nacida en 1997, el certamen ha ganado espacio propio, autonomía, proyección y dinamismo, y contribuye indudablemente al asentamiento de la caza y el turismo como actividades estratégicas de la región.

Son miles los visitantes a los que anualmente atraen tanto la actividad cinegética como los productos regionales, la gastronomía, el turismo o el ocio, debidamente representados.

El calendario venatorio nacional cuenta en este evento con sus más importantes actividades. Destacan las tradicionales monterías, que se desarrollan en todo el municipio, la Prueba de S. Huberto, puntuable para el Premio Galaicoportugués, la Suelta de Perdices, el Campeonato Nacional de Carreras de Galgos, así como la Copa Ibérica de Cetrería. El elevado número de participantes en estas actividades ha contribuido enormemente a la proyección internacional del certamen.



*Macedo es la capital de la caza*



*Prod.regionales, toda una tarjeta de presentación*



*Las caretas de Podence suponen una de las atracciones de la feria y del ayuntamiento*

## Festival Internacional de Música Tradicional

1º viernes y sábado de septiembre

*Praça das Eiras*

El Festival Internacional de Música Tradicional de Macedo de Cavaleiros es uno de los más importantes eventos de su género. Grandes nombres de la música tradicional, nacionales o internacionales, han pisado ya el escenario del anfiteatro de la plaza de As Eiras, lugar donde se realiza el festival. Las características de este emplazamiento otorgan al evento un carácter acogedor, casi familiar, que invita a saltar del asiento y dejarse llevar por el baile.

Son dos días de gran variedad de sonidos. Al ser la región de Trás-os-Montes uno de los últimos reductos de preservación de especies etnomusicales, de gran importancia además, este festival concilia los sonidos autóctonos con lo mejor de los ritmos mundiales.

### OTRAS FIESTAS

**Entrudo Chocalheiro**

Carnaval.

**Feria de S. Pedro**

Del último fin de semana de junio al primero de julio.

**Macedo CoMvida**

Fin de semana del 15 agosto.

### TELÉFONOS

**Ayuntamiento**

+351 278 420 420

[cmacedocavaleiros@mail.telepac.pt](mailto:cmacedocavaleiros@mail.telepac.pt)

[www.cm-macedodecavaleiros.pt](http://www.cm-macedodecavaleiros.pt)

**Oficina de Turismo**

+351 278 426 193

[facebook.com/cm.macedodecavaleiros](https://facebook.com/cm.macedodecavaleiros)

[facebook.com/feiradacacaeturismo](https://facebook.com/feiradacacaeturismo)

[www.feiradacacaeturismo.com](http://www.feiradacacaeturismo.com)

### GASTRONOMÍA

Posta a la Mirandesa, embutidos de cerdo con grelos, *casúlas* secas com *butelo* (habas secas con botillo), cocido portugués, jabalí estofado con castañas y setas, bacalao a la brasa, perdiz estofada, arroz con perdiz, caldo de castañas, caldo Verde, pudin de castañas, compotas.

### ACCESOS

**CARRETERA**

IP4/A4

IP2



*Sonidos de todo el mundo en el Festival Internacional de Música Tradicional*

# MATOSINHOS

## Festa do Senhor de Matosinhos

51 días después de Pascua

La Festa do Senhor de Matosinhos es la mayor fiesta popular de la zona norte del país y un momento álgido entre las romerías del municipio y de todo el norte del país. Su origen descansa en una antigua leyenda según la cual la imagen de Jesucristo Crucificado, obra de Nicodemus, habría aparecido aquí, junto al mar. Durante esta celebración lo sagrado y lo profano se armonizan, puesto que se mantienen vivas las tradiciones religiosas y romeras, como los churros o las ferias de loza, juguetes y carruseles.

La fiesta se prolonga durante tres semanas y son miles las personas que llenan las calles de Matosinhos, todos los años, el martes posterior al domingo de Pentecostés, 51 días después de la Pascua, para participar en las Fiestas de N. Sr. de Matosinhos. La iglesia de Bom Jesus de Matosinhos, la procesión en honor al Patrón, las bandas de música y los quioscos de música, el fuego de muñecos y la pirotecnia, los tiouvos, los churros y las sardinas asadas son algunos de los puntos fuertes de esta fiesta popular. Las bombillas iluminan el área de la fiesta y las inmediaciones de la Iglesia, cuyos altares se decoran artísticamente con flores. En el templo, bajo los trazos de Nasoni, se pro-



Altar mayor de la iglesia de Bom Jesus



Senhor de Matosinhos



Los romeros en plena fiesta



Atracciones en el Luna Parque



**Matosinhos**  
Câmara Municipal

nuncian sermones y misas en un ambiente solemne. Uno de los cúlmenes es la grandiosa procesión que honra al Patrón, donde todos los pasos salen por la ciudad en fervorosa devoción. Las bandas de música animan las calles y los quioscos de la música.

## Recreación histórica

### Os Hospitalários no Caminho de Santiago

2º fin de semana de septiembre

Recreación histórica realizada cada año en los alrededores del Monasterio de Leça do Balio, durante el segundo fin de semana de septiembre. Ilustra el paso de los peregrinos camino a Compostela por el monasterio, que la Orden de los Hospitalarios utilizaba como alojamiento y base de apoyo. En esta festividad asistimos a la recreación de costumbres, tradiciones y vivencias de la época medieval, como las danzas, la música, la cetrería, los paseos en burro, los torneos a caballo, justas, entrenamiento de caballeros, cenas medievales, recreaciones, conciertos y tabernas con tapas y otros manjares. En el programa puede también encontrarse una vertiente científica, que incluye una conferencia relacionada con los Caminos de Santiago, visitas guiadas al monasterio, etc. ¡Se trata de un viaje divertido a los sonidos, sabores y aromas del pasado!

## OTRAS FIESTAS

### Fiesta del Mar

De junio a septiembre.

[www.omaramesa.com](http://www.omaramesa.com)

## TELÉFONOS

### Turismo de Matosinhos

+351 229 386 423

### Turismo de Leça da Palmeira

+351 229 965 387

## GASTRONOMÍA

Variedades de pescado fresco asado sobre carbón, sardinas asadas, mariscos, *leite creme queimado* (natillas quemadas).

## ACCESOS

### CARRETERA

**Desde Oporto** (centro ciudad)  
A28 (10min.)

### Desde Vigo

Autopista AP9/E1/A3/E82/A4 y A11  
(1.30h)

### Desde Lisboa

Autopista A1 (Norte) y A28 (3h)

### TREN

### Oporto/Vigo

(aprox. 4h)

### AVIÓN

**Aeropuerto Francisco Sá Carneiro**  
(10min.)



Os Hospitalários no Caminho de Santiago

# MIRANDELA

## N. Sr.ª do Amparo

25 de julio

Las Fiestas de N. Sr.ª do Amparo las organiza la sociedad civil que se constituye formalmente en cofradía. Las fiestas comienzan siempre el día 25 de julio, con la *Feira de São Tiago* y terminan siempre el primer domingo de agosto.

En el santuario de N. Sr.ª do Amparo se guarda el archivo de la Cofradía y de las Fiestas desde 1941, además de distintos carteles sobre las Fiestas. Todos ellos traducen el carácter popular de las fiestas en honor a Nuestra Señora, santa por la que muchísimas personas sienten devoción, a quién piden ayuda frecuentemente y que los mirandelenses veneran profundamente.

Dentro de la tradición se encuentran actividades lúdicas y recreativas, que incluyen: el picoteo (caldo verde, sardinas asadas, pollo, *entremeada* - tocino salteado -, vino, zumos, postres, etc.), la feria, bingos y fiestas parroquiales, incluso otras actividades, como animación para los niños, fuegos artificiales, venta de martillos de juguete y plantas de albahaca, sorteos, etc. El primer documento conocido data de 1793 y menciona la existencia, en el puente de Mirandela, de una hornacina dedicada a N. Sr.ª do Amparo, colocada sobre el



Procesión de N. Sr.ª do Amparo



Fiesta de N. Sr.ª do Amparo - Fuegos artificiales



Noche de bombos

parapeto ascendente y enfrente al crucero con la invocación de N. Sr. de los Afligidos.

## Alheira de Mirandela

Aceite de oliva de Trás-os-Montes

La cocina mirandelense va más allá de las habituales “postas”, la rutina de los ranchos, las fiestas del cochinito, las jornadas micológicas, la exaltación del cabrito y de la caza, los folares (bizcochos tradicionales de Pascua), las tapas de tordo aceitunero y los pescaditos de río, la añoranza de las cascás (habas secas) y las sopas rijadas, los azedos, los quesos y las aceitunas. Aquí el aceite de oliva y la *alheira* suponen la gran contribución a la felicidad gastronómica general. Indispensable el aceite de oliva de Trás-os-Montes, con Denominación de Origen propia. Se trata de un aceite equilibrado, con olor y sabor a fruto fresco, a veces almendrado y con sensación notable de dulzura, verde amargo y picante. La famosa *alheira* de Mirandela es un manjar reconocido en todo el país. Se trata de un embutido ahumado tradicional, hecho de distintas carnes, aceite de oliva de Trás-os-Montes y pan regional de trigo. En su sabor característico destaca la condimentación con ajo, lo cual probablemente se encuentre detrás de su designación.

### OTRAS FIESTAS

*N. Sr.º do Amparo*

Entre el 25 de julio y el 1º domingo de agosto.

*S. João Bosco*

Junio (1º fin de semana).

*S. Sebastião*

Septiembre (2º fin de semana).

*N. Sr.º do Ó (Golfeiras)*

Septiembre (1º fin de semana).

*S. Estêvão (Valle de Madeiro)*

Agosto y 26 de diciembre.

### TELÉFONOS

**Oficina de Turismo de Mirandela**

+351 278 203 143

**Ayuntamiento de Mirandela**

+351 278 200 200

### GASTRONOMÍA

Aceite de oliva de Trás-os-Montes, *alheira*, couve penca (repollo), quesos, miel de Terra Quente.

### ACCESOS

#### CARRETERA

**Desde Oporto**

Autopista A4 e IP4 (1h38m)

**Desde Vigo**

Autopista A28, A11, A7, A24 e IP4 (2h10m)

**Desde Lisboa**

Autopistas A1, A14, A24, e IP4 (4h7m)

#### AVIÓN

**Aeropuerto Francisco Sá Carneiro**

Autopista A4 e IP4 (1h38m)



Aceite de oliva de Trás-os-Montes



Alheira

# MONFORTE DE LEMOS

## Fiesta del Río

Último fin de semana de julio  
Río Cabe

La Fiesta del Río, organizada por el Ayuntamiento de Monforte de Lemos, se viene desarrollando de modo ininterrumpido desde 2005. Los objetivos de este evento son la potenciación del río Cabe a su paso por Monforte como un espacio de ocio y la divulgación de la rica cultura fluvial y marítima de Galicia y Portugal. Por otra parte con la fiesta también se trata de recordar el protagonismo que lo Cabe tuvo durante largo tiempo en la historia local.

La Fiesta del Río giró en todas las ediciones celebradas alrededor de un motivo principal: el encuentro de embarcaciones tradicionales fluviales y marítimas de Galicia y Portugal.

A lo largo del último fin de semana de julio el público que acude a la fiesta, muy numeroso, tiene la posibilidad de conocer la rica cultura fluvial y marítima de Galicia y de Portugal, de ver muy variadas embarcaciones gallegas y portuguesas y sobre todo de disfrutar con el paseo en ellas acompañados de grandes conocedores y amantes de



las mismas que durante el recorrido les dejan experimentar en el manejo de la embarcación al tiempo que los ilustran de modo ameno con información sobre las características y el uso de la misma.

Este encuentro de embarcaciones se complementa con otras actividades muy diversas: música tradicional, juegos tradicionales, juegos del río, exposiciones relacionadas con la cultura fluvial, exhibiciones de oficios tradicionales ligados al río o al mar, sesiones de cuentacuentos. La atractiva combinación de aspectos lúdicos y culturales en la fiesta contribuye a que, edición tras edición, sea más numeroso el público que participa desde su primera celebración, en 2005.

Por otra parte a Fiesta del Río forma parte de un amplio programa de actividades de verano alrededor del río Cabe denominado "Veran no Cabe".

#### OTRAS FIESTAS

##### Fería Medieval

Sábado de Semana Santa.

##### Jornada Europea de las Juderías

3 y 4 de septiembre.

#### TELÉFONOS

##### Oficina de Turismo

+34 982 404 715

##### Ayuntamiento

+34 982 402 501

Monforte Capital de la Ribeira Sacra

[www.concellodemonforte.com](http://www.concellodemonforte.com)

#### GASTRONOMÍA

Monforte destaca por sus tapas y pinchos, disponibles en todos los bares y restaurantes de la ciudad, acompañados de vinos de la Ribeira Sacra.

Otras especialidades: Empanada de "iscos", carne de buey y ternera gallega.

Dulces: Las "Larpeiras".

#### ACCESOS

##### CARRETERA

##### Desde Vigo A52

hasta Ourense, N120 hasta Monforte (1h45m)

##### Desde Porto A28

hasta O Porriño, A52 hasta Ourense, N120 hasta Monforte (2h45m)

##### TREN

Vigo-Monforte de Lemos (3h30m)



# O BARCO DE VALDEORRAS

## Festa do Botelo

Finales de Enero

O Barco de Valdeorras celebra la "Festa do Botelo" todos los años, a finales de enero. Se trata de un evento festivo y gastronómico que organiza el ayuntamiento para exaltar el embutido más singular de cuantos se elaboran en la villa, producto de la matanza del cerdo.

En la comida los asistentes dejan de lado todo protocolo, se sientan en largas mesas (hay grupos de decenas de personas originarias del Barco que aprovechan esta fiesta para reunirse), para degustar un amplio y delicioso menú, en el que el "botelo" se acompaña de chorizos, "cachelos", repollo y, como postre, "tarta de roxóns".

Un viejo refrán de la villa dice: "del mar el mero; del Barco, el botelo", y el producto es el gran obsequio gastronómico que las gentes del Barco les ofrecen a sus familiares y amigos. El reconocimiento del botelo como manjar único y singular dio un gran paso con la resolución de la Xunta de Galicia, en 2008, por la que se aprobó el registro de Indicación Geográfica para el Botelo. Para la elaboración de un botelo se emplean carnes con



Todo listo para la comida de la "Festa do Botelo"



Botelo con chorizos, "cachelos" y repollo



Bodega típica en Vila do Castro



Participantes en el Camino de las "Covas do Castro"



CONCELLO  
O BARCO DE VALDEORRAS

hueso, fundamentalmente costillas, espinazo y otras partes sabrosas del cerdo adobadas con ajo, orégano, sal y pimienta dulce y picante.

### **Camiño das Covas**

Último fin de semana de Junio

O Castro

El “Camiño das Covas” se celebra en Vila do Castro (Ayuntamiento del Barco de Valdeorras), el último fin de semana de Junio, con la participación de una docena de bodegas particulares que abren sus puertas para la degustación de los vinos que ellos mismos elaboran con las diferentes variedades de uvas de la Denominación de Origen Valdeorras, se acompañan de pinchos elaborados con productos de la tierra. Charangas y bandas populares animan las calles de la Vila do Castro en la tarde elegida para la fiesta, que termina ya por la noche con diferentes actuaciones musicales.

O Castro es una villa declarada Bien de Interés Cultural, y entre los sus muchos atractivos cuenta con una fortaleza de origen medieval, así como varios pazos de gran interés.

### OTRAS FIESTAS

#### **Fiestas del Cristo**

Semana del 14 de Septiembre.

#### **Fiestas de Santa Rita**

Semana del 22 de Mayo.

### TELÉFONOS

#### **Información Turística**

+34 988 347 425

#### **Ayuntamiento**

+34 988 320 202 / 988 320 406

[www.concellodobarco.org](http://www.concellodobarco.org)

### GASTRONOMÍA

Botelo, pigureiro, androlla, empanada de maravallas, lacón trufado, lacón con grelos, cabrito asado. Castañas, torta de roxóns, bica; vinos godello y mencia (Denominación de origen Valdeorras), licor café, licor de hierbas.

### ACCESOS

#### **CARRETERA**

##### **Desde Vigo**

A-9 y N-120 (2 h. y 15 min.)

##### **Desde Santiago**

AP-53, CRG2, N-120 (2 h. y 40 min.)

##### **Desde Coruña**

A-6 y N-120 (2 h. y 15 min.)

##### **Desde Madrid**

AP6, A-6 y N-120 (4 horas y media)

#### **TREN**

**Línea Palencia-Vigo y Palencia-Coruña**

**AEROPUERTOS MÁS PRÓXIMOS**

**Vigo, Santiago y A Coruña**



Panorámica de la comida de la “Festa do Botelo”

# OURENSE

## Os Maios

Primer domingo de mayo

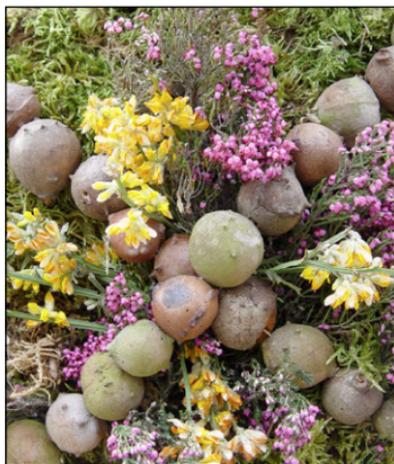
Declarada Fiesta de Interés Turístico, esta peculiar manifestación simboliza la muerte del invierno y el anuncio de la llegada de la primavera. Representa el renacer de la vida y de las plantas.

Consiste en la exposición, en la calle del Paseo, de una serie de figuras tradicionales confeccionadas con musgo y flores. Suelen dividirse en dos grupos: los figurativos (pirámides) y los artísticos (representaciones de escenas tradicionales).

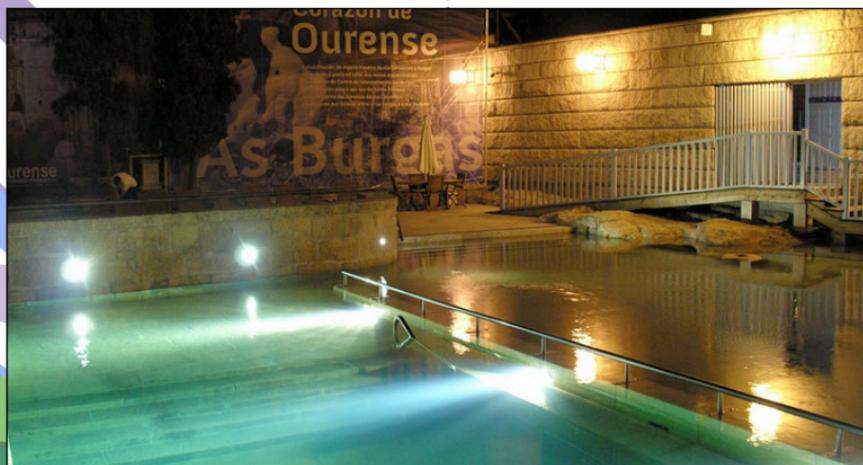
Al mismo tiempo se leen las coplas, de carácter satírico, que comentan los acontecimientos más importantes ocurridos durante todo el año.



Maïos



Maïos



Piscina termal de As Burgas



## Festa dos Magostos

11 de noviembre (festividad local)

Esta fiesta de otoño está relacionada inicialmente con el día de Difuntos, pero la introducción del culto a San Martín de Tours ("San Martiño", patrón de Ourense) varió su fecha.

No es exactamente una fiesta urbana por eso aun hoy en los montes próximos se suelen hacer pequeñas hogueras donde grupos de gente se reúnen en torno a la lumbre para asar chorizos y castañas, acompañado del vino joven de la tierra. Completan el ritual los saltos por encima del fuego y pintar la cara con ceniza para luego continuar con la fiesta.

### OTRAS FIESTAS

**Entroido (Carnaval)**

Febreiro-Marzo.

**Semana Santa**

**Corpus: Fiestas de Ourense**

Junio.

### TELÉFONOS

**Oficina Municipal de Turismo**

+34 988 36 60 64

**Ayuntamiento**

+34 988 38 81 00

**Termas Burgas**

+34 988 234 202

**Termas Chavasqueira**

+34 988 214 821

**Termas Outariz**

+34 988 364 650

### GASTRONOMÍA

Castañas y vino marcan los magostos. Cuatro denominaciones de origen se producen en estas tierras que pueden degustarse en los locales de restauración. En especial en la zona de vinos. Campañas como "Sabores de Ourense" buscan acercar la gastronomía a todos los públicos.

### ACCESOS

**CARRETERA**

**A52** (Vigo-Madrid), **AG53** (Santiago), **N-120**, **N-525**, **N-541** y **N-540**

**TREN**

**Renfe**

+34 902 320 320

**AUTOBÚS**

**Estación de Autobuses**

+34 988 21 60 27



Magosto



Imagen de S. Jorge a caballo



Procesión



Castañas

## Corpo de Deus

De entre las fiestas y romerías penafielenses destaca la Fiesta del *Corpo de Deus*, (*Corpus Christi*) celebrada todavía a la antigua usanza (desde el s. XVI), con presencia en las calles, ya desde la víspera, de a *Cavalhada* (caballería), a *Serpre* (dragón heráldico) y los Bailes de los Oficios, que junto con el Estado de S. Jorge y el *Boi Bento* (Buey Bendito) tomarán parte en la solemne procesión. Desde finales del siglo XIX, en la víspera también, recorre la ciudad el cortejo de O *Carneirinho* (Borreguito), un desfile de animales adornados, uno por cada grupo de alumnos de primaria, quienes ofrecen festivamente el animal a su profesor para celebrar el final del año lectivo, en recuerdo del pago que los padres de antaño realizaban, antes de que la enseñanza fuese pública.



Feira de S. Martinho

## Feira de S. Martinho

Noviembre

La Fiesta y feria de anual de S. Martín, en noviembre, es otra época animada para visitar Penafiel. Todas las calles están llenas de feriantes de las más variadas mercancías y la gente se arremolina. Suponía la ocasión para comprar lo necesario para la casa para todo el año, vender excedentes, cumplir el contrato con los criados rurales, negociar animales (bovinos y equinos) y, sobre todo, probar el vino joven. Esta feria se celebra del 10 al 20 de noviembre y su día principal – y festivo – es el 11 de noviembre, día de S. Martín.

### OTRAS FIESTAS

*Endoenças y Proceção de los Pasos*

(Entre-os-Rios) – Jueves Santo.

*Carneirinho* (Penafiel)

Día anterior al Corpus Christi.

**S. Martinho**

11 de noviembre.

### TELÉFONOS

**Oficina de Turismo**

+351 255 712 561

**Ayuntamiento**

+351 255 710 700

[www.cm-penafiel.pt](http://www.cm-penafiel.pt)

**Estación de trenes**

+351 255 721 097

**Central de Taxis**

+351 255 212 471

**Valpi Bus**

+351 255 718 000

### GASTRONOMÍA

Arroz con lamprea (s/temporada), bacalao con pan de maíz, *bazulaque*, *rojões* con arroz de *sarrabulho*, cabrito o cordero asado con arroz al horno, *sopa seca*, *leite creme* (natillas), *bolinhos* (galletas) de amor, *torta* de S. Martinho (agridulce).

### ACCESOS

**CARRETERA**

**A4**

Oporto/Vila Real

**A41 e A42**

Oporto/Penafiel



Feira de S. Martinho

# PESO DA RÉGUA

## N. Sr.ª do Socorro

14, 15, 16 de agosto

Las raíces de esta devoción se sumergen en el río Duero, cuando por él navegaban los barcos *rabelos*, utilizados en el transporte de vino de Oporto hasta Vila Nova de Gaia, que eran bautizados con nombres o frases religiosas, a fin de procurarse la protección divina frente a los distintos peligros a los que se enfrentaban en sus viajes.

Cuando se botaban los barcos al agua llevaban en la proa flores de papel y en la popa un ramo de olivo con aceitunas, en la creencia de que eso les traería la suerte de un viaje seguro. En el puente (*apegada*), se colocaba un peto, denominado "Alminhas do Barco", para depositar las promesas hechas en momentos de aflicción. Cuando se cernía la noche, los marineros, anclados en los márgenes, rezaban el rosario y suplicaban a coro: "Senhora do Socorro... *vieste para a Régua para pores teus pés sobre as águas do Douro; Tua mão, agarrada à espada-la, guiando o nosso rabelo*" (Virgen del Socorro: Viniste a Régua para posar tus pies sobre las aguas del Duero. Que tu mano tome el timón y guíe nuestro barco rabelo).

La Fiesta en Honor a N. Sr.ª do Socorro une un origen profundamente religioso con un programa de animación variadísimo.



Paso de la procesión de N. Sr.ª do Socorro



La participación popular da vida a las figuras bíblicas



Procesión del Triunfo en honor a N. Sr.ª do Socorro





El programa comienza la noche del 14 de agosto en la zona alta de la ciudad, denominada O Peso, con una fiesta de cariz marcadamente popular cuyas raíces se remontan a la época en la que grupos de jóvenes se reunían en aquella noche para ir por las viñas de los alrededores, en ausencia de los propietarios, para rapiñar las mejores uvas, concluyendo la hazaña con un ruidoso festejo.

Cabe destacar, además, los espectáculos pirotécnicos que se realizan en pleno río Duero y que, con el marco de los valles circundantes, resultan absolutamente deslumbrantes.

Dentro del programa religioso sobresalen la Misa Solemne y la Procesión del Triunfo, que el día 15 recorre las calles de la ciudad desde la Iglesia Matriz, hasta la Capilla de la Santa Casa de la Misericordia, haciendo el día 16 el recorrido a la inversa.

A lo largo de estos recorridos se presencia la profunda devoción que aún hoy, transcurridos más de cuarenta años tras del último viaje de un barco rabelo, las gentes del Duero profesan a la Virgen del Socorro.

#### OTRAS FIESTAS

*Feira dos Vinhos* Junio

*Festival de las Francesinhas*

1ª semana de agosto

*Feria del Libro del Duero* Septiembre

*Fiesta de las Vendimias* Septiembre

*Feria Social* Septiembre

#### TELÉFONOS

**Ayuntamiento de Peso da Régua**

+351 254 320 230

[www.cm-pesoregua.pt](http://www.cm-pesoregua.pt)

**Oficina de Turismo**

+351 254 312 846

#### GASTRONOMÍA

Arroz al horno con cabrito asado, *leite creme* (natillas) y selección de postres regionales. Vinos de la Región Delimitada del Duero y Vino de Oporto, blancos y tintos. *Falachas*, *ferreirinhas*, *rabelos* y los conocidos *rebuçados* (caramelos) de Régua.

#### ACCESOS

##### ACCESOS A LA CIUDAD

Peso da Régua está unida con Oporto por carretera, tren y barco.

##### CARRETERA

Por la EN 101, desembocadura del río Duero, con conexión en Amarante a la A4.

A24, entre las ciudades de Vila Real hacia el norte y Lamego hacia el sur.

##### AVIÓN

**Aeródromo de Vila Real.**

Por la EN 313.2 o la A24. En un futuro, entrará en servicio el IC26 (Amarante - Peso da Régua).



Noche de fados que se celebra por todo el casco antiguo de O Peso

# PONTEVEDRA

54



## Fiestas de la Peregrina

2º domingo de agosto

La Virgen Peregrina es la patrona de toda la provincia y del camino portugués a Santiago. El segundo domingo de agosto se celebra el día de la Virgen de la Peregrina, teniendo lugar el día anterior la lectura del pregón y la tirada de fuegos artificiales en la orilla del mar.

Durante siete días la ciudad es un hervidero de gente, y la música y la animación inundan las plazas y calles del casco histórico. Resaltar la completa agenda de espectáculos gratuitos diarios.

Hace falta destacar en la programación la variedad de actuaciones musicales, teatrales, pasacalles, etc. Así como la concurrida y multitudinaria Batalla de Flores con la participación de carrozas, grupos de baile, música tradicional y charangas.

## Feria Franca

1º fin de semana de septiembre

La Feria Franca está basada en el privilegio concedido por el rey Enrique IV en el año 1467, en virtud del cual autorizaba la celebración de un mercado libre de impuestos de un mes de duración,





CONCELLO DE  
**PONTEVEDRA**

quince días antes y quince días después del 24 de agosto, festividad de San Bartolomé.

La feria franca nace en septiembre del año 2000 con la intención de recuperar la memoria de una de las épocas de mayor pujanza y prosperidad de la ciudad. Las calles y plazas del casco histórico se engalanan para la ocasión reconstruyendo incluso algunas puertas de la muralla y miles de pontevedreses vestidos de época participan de la amplia y variada programación, celebrándose más de 250 comidas y cenas medievales que reúnen más de 100.000 personas en espacios reservados en la Alameda y por todos los rincones del casco histórico.

El amplio programa incluye torneos medievales, exhibiciones de cetrería, tiro con arco y una gran recreación del transporte del vino que llegaba desde la zona del Ribeiro, en Ourense, para posteriormente exportarse hasta el norte de España, Inglaterra o Flandes.

#### OTRAS FIESTAS

**Romería de Santo Bieito de Lérez**  
11 de julio.

**Carnaval**

**Mayos** 1 de mayo.

**Festival de Jazz**

**Festival Itineranta**

**Fiesta de la Calabaza**

**Fiesta de la anguila**

1º fin de semana de julio.

**Fiesta del Caldo de Mourente**

**Fiesta de la "Orella" de Lérez**

#### TELÉFONOS

**Departamento de Cultura y Fiestas**

+34 986 896 528

**Ayuntamiento**

+34 986 804 300

**Oficina Municipal de Turismo**

+34 986 090 890

#### GASTRONOMÍA

Modernidad y tradición. En la ciudad se encuentra una gran variedad de propuestas gastronómicas, desde restaurantes con sabores de siempre, hasta las referencias más vanguardistas.

#### ACCESOS

##### CARRETERA

Autopista del Atlántico AP9.

**Desde Portugal**

A-3 conecta con la AP-9.

**Desde Madrid**

autovía de las Rías Baixas (A-52).

**Desde Arousa**

vía rápida VR4.1.



# O PORTO O B O K L O



Noite de S. João



S. João - Fuegos artificiales



Puerros

## Fiesta de S. João

24 de junio

El mes de junio Oporto presenta un programa variado para sus fiestas de S. João, cuyo punto álgido es la **Noche de S. João**, del 23 al 24 de junio.

**La Ruta de lo Sagrado y lo Profano** ilustra la tradición, contando la historia de esta gran fiesta, y el Programa de S. João reúne las actividades que convierten al mes de junio una ocasión especial.

En las **iglesias y capillas** se pueden visitar los altares en honor al Santo, disfrutando de las expresiones artísticas de autores de renombre, nacionales e internacionales. En las calles, las **cascatas** reclaman atención hacia una tradición que representa, en miniatura, lugares de la ciudad y costumbres de otras épocas, con casas, caminos realizados a base de arena y musgo, figuras de barro pintadas de colores vivos que simbolizan a personas en sus quehaceres diarios. La más famosa de todas es la **cascata das Fontainhas**.

En el programa de fiestas se encuentra la tradicional regata de barcos **rabelos**, desde la desembocadura del Duero hasta el puente Luís I, en A Ribeira, la carre-



Albahaca



ra de S. João, los concursos de cascatas, los concursos de escaparates, el concurso de *rusgas* y el de coplas populares alusivas a S. João. Las calles se llenan de adornos y luces festivas, barracas en las que tomarse algo, baile al aire libre y atracciones. *En la noche de 23 de junio* las personas salen a festejar a la calle. En la zona de Baixa se pregona en plena calle la venta de las tradicionales plantas de albahaca, clavo, melisa y puerro, así como de los modernos martillos de juguete, que sirven para golpear amistosamente en la cabeza de quien pasa. Los vecinos atizan las hogueras de S. João y, saltando por encima de ellas, demuestran su valor.

*Los globos de S. João*, confeccionados en papel, en distintos colores, se sueltan al cielo y proporcionan un espectáculo singular de centenares de puntos de luz.

*A medianoche del 23 de junio* se lanzan fuegos artificiales desde el río. Las orillas del Duero se llenan de miles de personas para asistir al espectáculo. La noche de S. João termina en la desembocadura del Duero, desde donde la gente se dirige hacia el mar hasta el amanecer.

#### OTRAS FIESTAS

*S. Bartolomeu*  
18 a 28 de agosto

#### TELÉFONOS

**Oficina de turismo - Centro**  
+351 223 393 472  
[visitporto@cm-porto.pt](mailto:visitporto@cm-porto.pt)  
[www.visitporto.travel](http://www.visitporto.travel)

#### GASTRONOMÍA

Sardinas asadas con pan de maíz y pimientos, cabrito asado, bolo (pastel) de S. João, vino de Oporto.

#### ACCESOS

##### CARRETERA

**A1** Lisboa,  
**A3** Valença,  
**A4** Amarante (Trás-os-Montes),  
**A28** (Porto - Cerveira),  
**A29** (Porto - Aveiro/Cantanhede).

##### METRO

6h00-01h00  
6 líneas que unen la periferia con el centro de la ciudad.

##### BARCO

El puerto de Leixões, a pocos kilómetros del centro de la ciudad, recibe cruceros procedentes de distintos lugares del mundo.

##### AVIÓN

**Metro - Línea E - Violeta.**  
Aeropuerto - Estadio de O Dragão.

##### AUTOBÚS

Líneas 601 y 602.



Regata de rabelos



Procesión de la Virgen del Carmen



Proc. Marítima en honor de la Virgen del Carmen

## Nuestra Sra. del Carmen

1º fin de semana de agosto

Ya viene de muy antiguo la importancia tradicional, el arraigo, el fervor y la devoción que se siente en esta localidad marinera por Nuestra Señora del Carmen, Patrona de los Marineros. La festividad en honor de la Virgen está enmarcada en las Fiestas del Verano de Riveira y es en la jornada del sábado cuando se dedican todos los honores a la Virgen.

Esta festividad es un día grande para las familias y, en especial, para las de los marineros y pescadores. Se traslada la imagen del "Niño con Nuestra Señora sosteniendo un escapulario", desde la Iglesia Parroquial de Santa Uxía hasta la Lonja Municipal, donde se celebra la Misa Solemne en honor a la Virgen del Carmen. Al final, una gran procesión marítima formada por un sin fin de embarcaciones engalanadas para la ocasión y abarrotadas de fieles honran a la Virgen. La singladura de Nuestra señora del Carmen se convierte también en un homenaje a los marineros ahogados, y en su memoria, se deposita en el mar una corona de laurel. Al regresar a tierra la procesión discurre desde el puerto hasta el templo parroquial.



Vista aérea del Puerto de Riveira



**CONCELLO DE RIVEIRA**

Las Fiestas del Verano en las que se celebra la festividad en honor a la Virgen del Carmen tienen más de un siglo de historia y se consideran las fiestas centrales y representativas del municipio. Los festejos se celebran durante cinco o seis días, coincidiendo con el primer fin de semana de agosto. Se realiza un acto de Coronación de la Reina y de las dos Damas de Honor que son las que representan a la Ciudad en las fiestas y a lo largo de todo el año. Hay una gran variedad de actividades para todos: "ruadas", conciertos de banda de música, grupos de gaitas, coros y corales, Muestra de Danza Marinera, Exaltación del Traje Regional Gallego, Concierto de Habaneras, Certamen Internacional de Danza... Tampoco pueden faltar las barracas y atracciones, los juegos populares, las competiciones deportivas y, por supuesto, las verbenas. La espectacular quema de fuegos de artificio con combate naval se produce en el muelle, el sábado a medianoche. El domingo se celebra la Coronación de las Reinas de la Flor con un Gran Desfile de Carrozas por las principales calles de la ciudad.

**OTRAS FIESTAS**

**Fiesta de la "Dorna"**

24 de julio

**Fiesta de "Santa Uxía"**

12 de septiembre

**Romería de "Santo Alberte"**

Lunes siguiente al domingo de Pascua

**Romería de San Roque**

16 de agosto

**Feria Artesanal y Marinera**

Tercera semana de agosto

**TELÉFONOS**

**Ayuntamiento**

+34 981 83 54 17

**OFICINAS DE TURISMO**

**Centro de Interpretación Arqueológica del Parque Periurbano de San Roque**

+34 686 58 70 00

[sanroqueturismo@gmail.com](mailto:sanroqueturismo@gmail.com)

**Oficina de Turismo del Malecón**

+34 981 87 30 07

[anxo.orellan.fernandez@riveira.es](mailto:anxo.orellan.fernandez@riveira.es)

**Oficina de Turismo de Xarás**

+34 981 87 09 80

**GASTRONOMÍA**

A base de pescados y mariscos frescos. Degustaciones gastronómicas en la fiesta del percebe, de la navaja y de la empanada, entre otras.

**ACCESOS**

**CARRETERA**

**Padrón - Riveira** Carretera C - 550

**Noia - Riveira** Carretera C - 550

**Autovía do Barbanza** AG - 11



Atracciones de feria en las Fiestas del Verano

# SANTIAGO DE COMPOSTELA

## Fiestas de la Ascensión

Mayo o principios junio

(variable: 6º jueves tras Pascua de Resurrección)

Son las segundas más importantes de la ciudad después de las del Apóstol Santiago, patrón de la ciudad. Estas fiestas, que se prolongan durante más de una semana, son unas de las más entrañables de la ciudad, tanto por su carácter popular como su amplia participación y por los eventos culturales y lúdicos que incluyen.

Además de las actividades festivas y culturales, y de la espectacular noria, se celebra la feria de ganado más importante del año, con exhibiciones ecuestres en el recinto ferial de Amio. Durante estas fiestas es típico, casi un rito, catar el "pulpo á feira" de los puestos de las "pulpeiras" que durante esos días se instalan en la "carballeira" de Santa Susana.

+ info: [www.santiagoturismo.com](http://www.santiagoturismo.com)



*Pulpo en las Fiestas de la Ascensión*



*Pulpo en las Fiestas de la Ascensión*



*Fiestas de la Ascensión*

## Noche de San Juan

23 junio

Al caer el sol la ciudad se llena de hogueras ("cacharelas"), que se saltan para ahuyentar la brujería y el mal de ojo de las "meigas" (malos espíritus). Las más concurridas son las de la ciudad histórica, especialmente la de la Rúa de San Pedro, Algalia de Abaixo y Praza do Matadoiro, aunque también son muy populares las de los barrios de Pelamios y Vista Alegre, entre otras muchas.

Esa noche huele a fuego y a sardinas, que en junio están en su mejor época: se asan al aire libre sobre las "cacharelas" y se sirven con vino tinto, empanada y en muchos casos también "queimada", espíritu gallego que también surte efectos contra el Mal. Y además hay mucha música, sobre todo tradicional.

+ info: [www.santiagoturismo.com](http://www.santiagoturismo.com)

### OTRAS FIESTAS

**Fórum Gastronómico**

Febreiro.

**Sabores de Paixón**

Semana Santa.

**Romería de San Lázaro**

"Festa da Uña"

Marzo - Abril.

**"Festa da Cabra" en Conxo**

Septiembre.

### TELÉFONOS

**Oficina Municipal de Turismo**

+34 981 555 129

[info@santiagoturismo.com](mailto:info@santiagoturismo.com)

[santiagoturismo.com](http://santiagoturismo.com)

### GASTRONOMÍA

Santiago, capital de Galicia, ejemplifica toda la tradición y riqueza la cocina gallega: pulpo, pescados, mariscos, carnes, verduras...

### ACCESOS

#### CARRETERA

**Autopista del Atlántico AP-9**

Ferrol - fronteira portuguesa

**Autovía del Noroeste A-6**

Galicia có resto de España

**Autovía de las Rías Baixas A-52**

AP-53 Santiago - Ourense

**Vía rápida del Cantábrico A-8**

#### TREN

**Estación Renfe**

+34 902 240 202 / 981 591 859

#### AUTOBÚS

**Estación de Autobuses**

+34 981 542 416

#### AVIÓN

**Aeropuerto de Santiago (SCQ)**

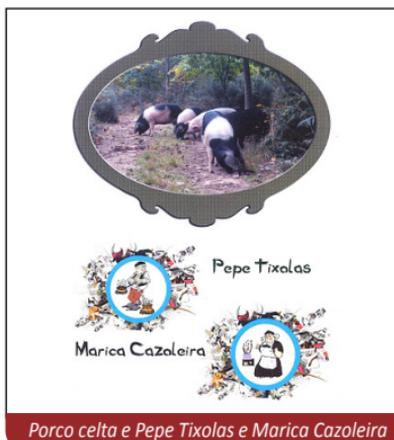
+34 547 500 / 981 547 501



San Xoan



San Xoan



## Fiesta del cocido del "Porco Celta"

Domingo, 15 días antes del "Entroido"

La "FESTA DO COCIDO DO PORCO CELTA" va con gran éxito para su cuarta edición. En este acontecimiento colaboran el Concello de Sarria, Asociaciones del porco celta y de hostelería de la comarca.

El cerdo celta comenzó a desaparecer de Galicia hacia los años cincuenta. Hoy en día comienza a recuperarse ya que la calidad y sabor de su carne son consideradas un referente gastronómico de primer orden.

Esta calidad viene dada porque su producción se cuida más que la del cerdo tradicional, el crecimiento de los lechones y la curación de los jamones y embutidos en más lenta. Los productos del monte y la huerta con los que se alimenta el cerdo celta favorece que esta carne se asemeje a la del cerdo ibérico. Todos estos factores hacen que el porco celta encaje en un mercado dirigido al consumidor que busca productos de calidad.

La propias asociaciones aseguran que la recuperación de esta raza se ha dado gracias a la añoranza de aquellos jamones, lacones y chorizos "de antes".



Cocido del Porco Celta



Apertura del Cocido



## Noite Meiga

Último sábado de agosto

Todos los sarrianos asisten cada año a la Noite Meiga, nacida en 1971, y cada vez son más los que quiere vivir de cerca la magia que rodea esta noche.

La “Noite Meiga”, se basa en una leyenda que recoge la triste historia de amor entre un joven y una “meiga”. Según cuentan, como castigo por enamorarse de un ser mágico, el joven es ingresado en un seminario. La “meiga”, desolada, se va a la montaña donde llora y llora, hasta que sus lágrimas forman el río Sarria.

La Noite Meiga de Sarria, es el evento por excelencia con el que la villa despide el verano. En él la gente se reúne durante la tarde en diversas actividades festivas y en cenas de grupo por la noche. Además se celebran exposiciones artísticas, conciertos, actos literarios, etc....

Después de la medianoche, se realiza la “Danza de la Noite Meiga”, una escenificación en la que las “meigas” y los “tragos” danzan alrededor de una hoguera para espantar los malos augurios mientras se canta un conjuro.

### OTRAS FIESTAS

**Feria de las antigüedades**

1<sup>er</sup> fin de semana de abril.

**Procesiones de Semana Santa.**

**Corpus Christi. Alfombras Florales**

Domingo posterior al jueves de Corpus.

**Fiestas Patronales de San Juan.**

Do 23 ao 27 de junio.

**Romería de los Remedios**

8 de septiembre.

**Concurso de Tapas “Tapicheo”**

Principios de diciembre coincidiendo con el Puente de la Constitución.

### TELÉFONOS

**Oficina municipal de turismo**

+34 982 53 00 99

**Concello de Sarria**

+34 982 53 50 00

### GASTRONOMÍA

Embutidos de *Porco Celta*, empanadas, churrasco de ternera, polbo á feira, cocido gallego, caldo gallego, carne ó caldeiro, chuletón, filloas, freixós, roscón, melindres...

### ACCESOS

**CARRETERA**

**LU-546** Lugo-Ourense por Monforte.

**LU-633** Pedrafita del Cebreiro-Palas de Rei (*Camiño de Santiago*).

**LU-636** Sarria-Becerreá. **Vía de alta capacidad CG 2.2** Nadela-Sarria (enlace con la A6).

**TREN A Coruña - Palencia**

Línea entre Madrid y Ferrol,

y entre Barcelona y A Coruña.



Danza de la Noite Meiga



## Entroido

Desde el 17 de enero

Declarada Fiesta de Interés Turístico Nacional. Máscaras de gran atractivo estético y visual se funden en un incomparable ambiente de fiesta popular, en el que el colorido de los disfraces se mezcla con el blanco de la harina y el negro de los humos pirotécnicos.

Tras la primera salida de los "cigarróns" el 17 de enero, San Antonio, arranca el Carnaval (Entroido) que continúa con el Jueves de Compadres y la quema del "Maragato". El "Domingo de Corredoiro" tiene lugar el saludo de los "cigarróns" a la salida de las misas, seguido de una comida popular y un baile vespertino, donde se cederá el protagonismo a los mayores. El Desfile Infantil se convierte en el prelude del Jueves de Comadres, jornada en la que miles de mujeres disfrazadas se reúnen en cenas colectivas y se dirigen, a medianoche, a San Lázaro en la procesión "De la vela y de las sábanas blancas" para recibir a la Reina y a Don Carnal y escuchar el pregón. Ya el Viernes de Compadreo, el Capuchón y la Mascarita serán los únicos uniformes que portarán los asistentes al recorrido por las distintas estaciones y posterior bailes. El



Domingo, día grande, hay desfile matinal de comparsas, carrozas y “cigarróns”, y por la tarde concentración de máscaras y bailes hasta bien entrada la madrugada.

El Martes de Carnaval, último día del gran jolgorio popular, el desfile vespertino, máscaras, disfraces y grandes dosis de humor acompañadas de acordes musicales conducen hasta el nuevo día. Como epílogo, el día de Piñata cierra la semana grande con una comida popular. La figura más representativa del Carnaval de Verín es el “Cigarrón”. Protagonista de la fiesta más tradicional su origen se pierde en el tiempo. Se cree que pudo ser un cobrador de impuestos en la época medieval, el encargado de levantar la caza del señor feudal o un enviado de la Iglesia para que los creyentes no olvidaran su fe. La careta está compuesta por madera tallada y pintada, y una mitra donde se pintan motivos animales o zodiacales. La parte superior de la indumentaria está conformada por una camisa blanca y una chaquetilla corta compuesta por tiras de pasamanería. Además, hay que añadir una faja donde irá el cinturón con las chocas, complemento sonoro del “Cigarrón”.

#### OTRAS FIESTAS

##### Romería de San Antón

17 de enero.

##### Fiestas de San Lázaro

Domingo antes de Ramos.

##### Fiestas en honor a Santa María

15 de Agosto fiestas patronales.

#### TELÉFONOS

##### Ayuntamiento

+34 988 410 000

##### Oficina de Información turística

+34 988 411 614

##### Centro de Interpretación

##### Museística

+34 988 414 776

#### GASTRONOMÍA

Lacón con grelos, cocido verinense, o su caldo, vinos de la D.O. Monterrei. Dulces como las cañas fritas o el brazo de gitano, tarta del cigarrón.

#### ACCESOS

##### CARRETERA

##### A-52

Autovía Rías Baixas.

##### La carretera N525

comunica con Castilla-León.

##### La A75

une Verín con la frontera de Portugal.

##### La OU113

une Verín con Laza.



# VIANA DO CASTELO

## Romería de N. Sr.ª d'Agonia

20 de agosto y su fin de semana

La tradición señala el año 1772 como aquel en el que, por primera vez se mostró más rica en cuanto a su expresión, especialmente ante los tan devotos ojos de las gentes de mar. Su parte más atractiva no iba más allá de ceremonias religiosas e iluminar el templo. Fue el día 20 de agosto del año de 1968 cuando se celebró por primera vez la Procesión de N. Sr.ª d'Agonia por mar.

La Fiesta del Traje comenzó en el jardín público el año de 1931. ¡Desfiles de mayordomía, cortejos etnográficos e históricos! Ferias de artesanía regional, entre tantas otras cosas, resultaron las joyas del programa.

Así, la "Procesión en el Mar" y las calles de la ribera, adornadas con las alfombras vegetales, son testigos de la profunda devoción religiosa. La etnografía tiene su espacio en los desfiles del "Cortejo Etnográfico" y en la "Fiesta del Traje", donde se pueden admirar los más bellos trajes de novia, mayordoma y campesina vestidos por hermosas minhotas que lucen una profusión de auténticas obras de arte en oro sobre su pecho. La grandiosa "Serenata" de fuegos artificiales ilumina toda la

66



Santa Luzia



Mercado



Bacalao a la Gile Eannes



Mayordomas con velas votivas



FICA NO CORAÇÃO

ciudad, desde el puente de Gustave Eiffel hasta el Templo-Monumento de Santa Luzia, pasando por el Castillo de Santiago da Barra.

### Fin de semana gastronómico

Primer fin de semana de abril

Para promocionar el producto Turístico "Gastronomía y Vinos", la Región de Turismo de Alto Minho creó, en la década de 1990, los "Domingos Gastronómicos". El ayuntamiento de Viana do Castelo escogió el bacalao, ya que desde el s. XVI su historia está ligada a este "fiel amigo": De aquí partían hacia Terra Nova y Groenlandia los bacaladeros cargados de fe y con la esperanza de una buena faena. Se quedaban por allí seis meses y después regresaban a su tierra. Y el bacalao se asentó en este municipio desde un punto de vista gastronómico, convirtiéndose en el centro de atención de los gastrónomos fieles a los buenos platos de bacalao.

Viana do Castelo incluye un diversificado programa de animación en paralelo a los guisos de bacalao tradicionales del municipio.

### OTRAS FIESTAS

**Festas das Rosas** (Vila Franca de Lima)  
2º fin de semana de mayo.

**Festa das Cruzes** (Alvarães)  
40 días después de la Pascua.

**Fiestas de S. João Novo, S. Bento e S. Pedro e Auto de S. João** (Subportela) Último fin de semana de junio.

**Fiestas de Meadela - Santa Cristina** (Meadela) 1º fin de semana de Ago.

**Festa da Senhora das Neves y «Auto de Floripes»** (Barroselas, Vila de Punhe y Mujães) 5 de agosto.

**Fiesta de Santa Marta**  
2º fin de semana de agosto.

### TELÉFONOS

**Oficina de Turismo**  
+351 258 822 620

**Viana Welcome Center**  
+351 258 098 415

**Vianafestas** +351 258 839 150

### GASTRONOMÍA

Arroz con gallo de pé *descalço* (de corral) o arroz *pica-no-chão* (con pollo), *rojões* al estilo minhoto, bacalao a la Margarida da Praça, bacalao a la Gil Eannes, bacalao a la Zé do Pipo, bacalao asado, bacalao a la Camelo, arroz con pulpo al estilo minhoto, etc.

### ACCESOS

**CARRTERA** A28/IC1; E.N. 13

**TREN**

**Línea de Minho** Oporto - Vigo

**AVIÓN**

**Aeropuerto de Oporto** 60 Km.

**Aeropuerto de Vigo** 70 Km.



Desfile de la mayordomía



## **Fiesta del Marisco de Vigo Vigomar**

Septiembre

*Puerto del Berbés*

Los amantes del marisco y de la buena gastronomía tienen una cita en el puerto del Berbés de Vigo en septiembre.

Las Jornadas Marisqueras y Gastronómico Vigomar, nacen en 2003 como iniciativa de las empresas del Puerto del Berbés, con el fin de hacer asequible a todos los visitantes la calidad del marisco y pescado fresco, de reconocido prestigio internacional.

Empanadas de pulpo, bogavante y zambariñas, navajas, cigalas, langostinos, pulpo "a feira", mejillones al vapor, camarones, nécoras, parrilladas de marisco y los vinos de la tierra complacerán a los paladares más exigentes.

La calidad del producto y el bueno saber de la cocina tradicional, e incluso de la nueva cocina, animados con actividades culturales, deportivas y musicales, harán las delicias de todos aquellos que se acerquen al puerto del Berbés, uno de los mejores puertos del mundo, abierto a la ciudad.





## Festival de la Cocina Marinera de Bouzas

3º domingo de julio

Bouzas

En el corazón más marinero de Vigo, donde la Ría mece por igual embarcaciones tradicionales y modernos buques hechos en los astilleros de Bouzas, nace el Festival de la Cocina Marinera. En 2004, la Cofradía de Bouzas incluye en la programación de sus espectaculares fiestas. Ofrece recetas tradicionales nacidas en las cocinas de barcos que pescaban por medio mundo, en las casas de los pescadores y mariscadoras de Bouzas y de toda Galicia: "caldeiradas", empanadas, fritadas de pescado, delicados mariscos al vapor...

Bouzas es un barrio de tradición y leyenda que vive con el rumor de las olas rompiendo en la playa y que agasaja a todos con la animación de sus fiestas de verano, bajo un cielo de fuegos artificiales y música, y con las delicias que sabe extraer del mar y preparar de mil formas para ofrecernos una experiencia inolvidable.

### OTRAS FIESTAS

**Fiesta del mejillón**

Último fin de semana de julio

**Fiesta de la sardina**

Último fin de semana de Julio

**Fiesta del pulpo**

Mediados Agosto

**Fiesta del "Pan de Millo"**

Último fin de semana de agosto

### TELÉFONOS

**Centro de Recepción de Visitantes**

+34 986 224 757

### GASTRONOMÍA

Ostras, nécoras, centollos, camarones, lumbrigantes, mejillones, berberechos, pescados fritos, pulpo "a feira", chocos con arroz, empanada de pescado y marisco, congrio con fideos, merluza á viguesa, "caldeirada" de rape.

Dulces: cañas, milhojas, pastel de calabaza...

### ACCESOS

#### CARRETERA

**AP 9.** Desde Ferrol a Tui

**A52.** Ourense

**A6-AP9.** Lugo

**A3-AP9.** Oporto

#### TREN

Accesos regionales, nacionales e internacionales con las principales capitales.

#### AVIÓN

**Peinador.** Conexiones regulares con Madrid, Barcelona y París. Otras conexiones con capitales nacionales e internacionales.



# VILA DO CONDE



Feria de artesanía



Feria de artesanía

70

## Feira Nacional de Artesanato

Última semana de julio y primera de agosto

Habiendo superado ya las tres décadas de celebración consecutivas, la Feira Nacional de Artesanía (*Feira Nacional de Artesanato*) sigue reafirmandose como una referencia en el sector, sobre todo debido a su capacidad movilizadora.

Todos los años se renueva una apuesta firme y resuelta por la preservación de un legado cultural, heredado a través de varias generaciones y que se quiere seguir defendiendo, ante el riesgo de que se extinga a causa de distintos motivos.

La *Feira Nacional de Artesanato* se enorgullece de haber contribuido de forma decisiva, a lo largo de los últimos 30 años, a la preservación de las artes tradicionales portuguesas, defendiendo la autenticidad y calidad de los productos presentes en el certamen.

Con la presencia garantizada de más de 200 artesanos de toda la geográfica de nuestro país, la *Feira Nacional de Artesanato* de Vila do Conde es, actualmente, un referente sin parangón que atrae una media de 400 mil visitantes/año



Feria de artesanía



VILA DO CONDE  
TERRA DE LUZ,  
BRILHO DE MAR.

## Feria de Gastronomía

Agosto - Jardines de la Avda. Júlio Graça

La Feria de Gastronomía, en donde se encuentran los mejores sabores de la "Cocina a la Portuguesa", es una fuerte apuesta del ayuntamiento y la Asociación para la Defensa de la Artesanía y el Patrimonio, entidades promotoras del evento. El evento ofrece una ruta gastronómica que permite recorrer las diferentes regiones del país por medio de restaurantes que ofrecen las recetas más tradicionales de la cocina portuguesa.

Se puede afirmar que las regiones gastronómicas aquí presentes garantizan calidad y diversidad, las tascas esparcidas por el recinto nos aseguran la variedad de sabores y aromas y los cerca de 70 puestos instalados en los once mil metros cuadrados de recinto ofrecen una multiplicidad de oferta, con productos para todos los gustos. Desde el pan tradicional a los pasteles y bizcochos, de una amplia gama de embutidos a las carnes ahumadas, los quesos, las compotas y jaleas, hierbas aromáticas, variedades de aceite de oliva y vinagres, aunque también tés e infusiones, o incluso vinos, espumosos y licores... De todo un poco se puede encontrar en la Feria de Gastronomía.

### OTRAS FIESTAS

#### Fiestas de S. João

Junio.

#### 8.ª Feria de Actividades Agrícolas "Portugal Rural"

Septiembre.

#### Mercado Rural

Primer y tercer domingos del mes.

#### Feria de Antigüedades

Tercer domingo del mes.

### TELÉFONOS

#### Oficina de Turismo

+351 252 248 473/4/5

[turismo@cm-viladoconde.pt](mailto:turismo@cm-viladoconde.pt)

[www.cm-viladoconde.pt](http://www.cm-viladoconde.pt)

### GASTRONOMÍA

Cabrito asado, merluza al estilo marinero, dulces de huevo, rosca de pan dulce, vino verde (blanco y tinto).

### ACCESOS

Situada en el litoral norte de Portugal, en plena Área Metropolitana de Oporto, Vila do Conde se encuentra a cerca de 20 Km de Oporto y a 15 minutos del Aeropuerto Francisco Sá Carneiro.

En cuanto a vías de acceso, por Vila do Conde pasan la A28 (enlace Oporto - Viana do Castelo), la EN 13, línea de metro, recibe servicio asimismo de la A11. Enlaza hasta Vila Pouca de Aguiar mediante la A7.



Feria de gastronomía

# VILA NOVA DE FAMALICÃO

## Feria de Artesanía y Gastronomía

1ª quincena de septiembre

Entre el valioso tesoro de la cultura de un pueblo, la artesanía y la gastronomía son dos de las piedras más preciosas. De generación a generación, la artesanía y la gastronomía famalicenses conservan aún la simplicidad y la autenticidad de épocas ancestrales.

Para intentar preservar y revalorizar este patrimonio cultural que nos identifica, el ayuntamiento impulsa, anualmente, a principios de septiembre, la Feria de Artesanía y Gastronomía.

Un espacio de encuentro y reencuentro de tradiciones seculares, reflejadas en la creatividad de las piezas manufacturadas y en los sabores de los mejores platos.

El evento cuenta con artesanos trabajando en vivo, desvelando todos los secretos de la cerámica, la cestería, la tapicería, el lino o los bordados, la talla y el arte sacro. Y mientras tanto, justo al lado, las tascas y restaurantes dan a probar lo mejor de la gastronomía tradicional.



Arte sacro - António Pinheiro



Rojões com Papas de Sarrabulho



Cestería - Manuel Costa



Cerámica - Fernando Jorge

En los puestos se exhiben los mejores quesos, dulces, embutidos y vinos de Portugal.



Cestería - Manuel Costa

#### OTRAS FIESTAS

##### Quincena Gastronómica

1 - 15 febrero.

**Antoninas**

13 de junio.

**Feria de S. Miguel**

29 de septiembre.

#### TELÉFONOS

**Oficina de Turismo**

+351 252 312 564

**Ayuntamiento**

+351 252 320 900

#### GASTRONOMÍA

El evento presenta diversos espacios con la mejor gastronomía tradicional portuguesa.

#### ACCESOS

##### CARRETERA

**A3**

Braga - Porto

Salida Famalicão.

**A7**

Póvoa de Varzim - Guimarães

Salida Famalicão.

**A28**

Salida a A7, después salida Famalicão.



Folclore

# VILA NOVA DE GAIA



Procesión de S. Pedro da Afurada



Espectáculos en directo en la Fiesta de S. Pedro



Tascas en la Festa da Broa

## Fiestas de S. Pedro da Afurada

23 de junio a 02 de julio de 2012

Afurada es la parroquia más reciente y típica del municipio de Vila Nova de Gaia. Tierra de pescadores y con una gran tradición religiosa, su primera fiesta en honor a S. Pedro se celebró en 1908, cuando se construyó la capilla que acoge, permanentemente, la imagen de S. Pedro, patrón de los pescadores.

Durante la realización del evento se colocan en la plaza de S. Pedro las imágenes de N. Señora de Fátima, la Virgen del Carmen (patrona de los marineros) y del Arcángel S. Miguel. Los pescadores rinden el debido homenaje al santo y, además de las ceremonias religiosas, no faltan los magníficos y siempre espectaculares fuegos artificiales, que se lanzan el día 2 de julio. Esta fiesta alcanza su apogeo con la salida de la majestuosa procesión el día 3 de julio, cuyos pasos transportan imágenes de santos y santas de tamaño natural, seguidos por sus fieles debidamente vestidos con la indumentaria tradicional de la gente pescadora. Al pasar enfrente al río Duero se procede a la bendición de los barcos, acompañada por el sonido de las sirenas y salvas.



Sardinada al aire libre en Afurada



## Festa da Broa de Avintes

Finales de agosto  
y principios de septiembre

Avintes mantiene un toque rural, lo que caracteriza a esta parroquia desde tiempos ancestrales; como tal, la agricultura constituía la actividad económica predominante.

La *broa* (pan de maíz) de Avintes es uno de los tipos de pan con más tradición en Portugal, producido en esta parroquia desde el s. XVIII. En esa época la molienda de cereales era la principal ocupación en Avintes y la gran producción de maíz que había contribuyó al desarrollo de la producción de este peculiar pan.

Se trata, claramente, de uno de los manjares más apreciadas de la gastronomía portuguesa y, probablemente, el tipo de pan portugués más afamado.

### OTRAS FIESTAS

#### S. Gonçalves

1º domingo de enero.

#### Fiesta de N. Senhor da Pedra

Fin de semana anterior al día de Corpus Christi.

#### S. João

Noche del 23 de junio.

### TELÉFONOS

#### Oficina de Turismo Municipal

+351 223 773 089

#### Ayuntamiento

+351 223 742 400

#### Asociación de Empresas del Vino de Oporto

+351 223 745 520

### GASTRONOMÍA

Sardinas a la brasa con pimientos, pan de maíz y aceitunas. Con distintos pescados (sargo, rubio, raya, congrio, calamares, cazón, anguilas, sardinas y calamares) se prepara el guiso marinero o *caldeirada de peixe à pescador*. Platos regionales: *rojões*, *pataniscas* y *buñuelos de bacalao*, *papas de sarrabulho*, caldo verde con pan de maíz sencillo o relleno.

### ACCESOS

#### CARRETERA

##### Norte: A3 (Valença – Oporto)

A28/IC23 (indicaciones A1 Lisboa, salida Gaia)

##### Sur: A1 (Lisboa – Oporto) Salida IC2

#### AUTOBÚS

Línea de la compañía CP, Estación de As Devesas +351 707 201 280



Caldeirada (guiso marinero), parrochas y pan de maíz

# VILA REAL



Romería de N. Sr.ª da Pena



Covilhetes



Loza negra de Bisalhães

## Feria de Artesanía y Gastronomía

Diciembre

Alameda de Grasse

Empezó en 1998 a fin de dinamizar, promover y revalorizar los productos artesanales y la gastronomía regional, en detrimento de otras formas de comercio masivas.

En la Feria de Artesanía y Gastronomía del Distrito de Vila Real estarán presentes decenas de artesanos de los campos más variados, aunque destacan la cerámica y azulejería, la alfarería, los artículos de piel, madera, lana, lino, los bordados, la alfarería, las artes decorativas, los juguetes, los telares, etc. En cuanto a la gastronomía contaremos con varios puestos con productos ahumados, pan casero y dulces conventuales, entre muchos otros manjares, además de dos restaurantes.

## Festival Internacional de Folclore Cantaréu

Julio

Organizado por el Grupo Etnográfico de Música y Danza "O Cantaréu", sus principales objetivos son la promoción de la región de Trás-os-Montes, la divulgación del folclore nacional, el fomento



Carne maronesa (D.O.)

de los intercambios entre culturas de diferentes regiones y países y la promoción de la artesanía regional y la gastronomía dentro y fuera del país.

La selección de los grupos participantes se realiza mediante criterios de calidad y representatividad de la región o país.

El Grupo Etnográfico de Música y Danza "O Cantaréu" ha celebrado ya su 17º aniversario. Es miembro de hecho de la Federación de Folclore Portugués. Ha participado en diversos festivales nacionales de norte a sur del país, así como en festivales internacionales. Ha organizado ya dieciséis festivales de folclore, trece de los cuales contaron con la presencia de grupos extranjeros.

Ha traído a la región a más de 100 grupos nacionales con lo más representativo de sus regiones, procedentes tanto del continente como del archipiélago de Madeira.

Desde mayo de 1999 "O Cantaréu" se dedica también a la artesanía, pues ha creado y confecciona unas muñecas con el traje serrano, las que han denominado «Serraninhas».

#### OTRAS FIESTAS

**Feria de Santo Antonio**

Junio.

**Feria de S. Pedro**

Junio.

**Romería de N. Sr.ª da Pena**

2º fin de semana de septiembre.

#### TELÉFONOS

**Asistencia al Turista**

+351 259 322 819

**Turismo del Duero**

+351 259 323 560

**Santuario de Panóias**

+351 259 336 322

**Fundación Casa de Mateus**

+351 259 322 121

**Museo de Geología de la UTAD**

+351 259 350 000

**Parque Natural de O Alvão**

+351 259 302 830

#### GASTRONOMÍA

Carne maronesa D.O., *tripas aos molhos* (callos), bacalao con patatas a murro (reventadas), bacalao con pan de maíz, *joelho de porca* (codillo), *covilhetes*, *cristas* (crestas) de gallo.

#### ACCESOS

**CARRETERA**

**A4 e IP4**

Oporto > 96km / Braganza > 120km

Aeroporto Sá Carneiro > 106km

**A24**

Lisboa > 408km

**A3 y A7**

Braga > 97km / Vigo > 230km



*Cristas (cristas) de gallo*

# VILAGARCÍA DE AROUSA

## San Roque

En torno al 16 de agosto

Las fiestas patronales de Vilagarcía, declaradas de interés turístico nacional, se celebran durante 10 días en torno al 16 de agosto, festividad de San Roque. En este día tienen lugar dos fiestas sucesivamente. La primera, de carácter religioso, comienza con la misa solemne y la salida del santo en procesión desde la Iglesia Parroquial hasta la capilla que lleva su nombre. Miles de fieles acompañan al santo de Montepellier en este recorrido, que la imagen realiza moviéndose al son del pasodoble "Triunfo". Por la tarde el trayecto se recorre a la inversa, a ritmo mucho más pausado.

La parte más divertida de las fiestas comienza al filo de las 12 del mediodía del mismo día 16, nada más resguardarse la imagen del patrón en la capilla del barrio de San Roque. En ese momento, arranca la denominada Fiesta del Agua. Miles de personas recorren las calles al grito de "¡agua!", rogando a los vecinos que los refresquen con el líquido elemento.

Estos responden a su ruego utilizando para ello toda clase de artilugios: cubos, mangueras, botellas... Porsiesto no fuese



*San Roque, patrón de Vilagarcía desde 1884, ya se veneraba a finales del XVII*



*La famosa "Almeja de Carril" celebra su fiesta a finales de agosto*



*El "Combate Naval" es un festival pirotécnico que se realiza desde 1866*

suficiente, los bomberos colaboran mojando a manguerazos desde sus vehículos a los miles de personas que los reciben con los brazos en alto. La fiesta, animada por espontáneos aguadores y charangas, no termina hasta primeras horas de la tarde. Habitualmente, participan en la Fiesta del Agua entre 20.000 y 30.000 personas.

En la Semana Grande de Vilagarcía tienen lugar otras actividades destacadas: conciertos gratuitos de grupos y solistas españoles, exhibiciones folclóricas, desfile de carrozas y batalla de flores, etc. Concluyen con el histórico **Combate Naval**, un festival pirotécnico en la playa con 140 años de historia y más de 30.000 espectadores.

#### OTRAS FIESTAS

**Carnaval** Febrero o marzo.  
**Fiesta de los Maios** 1º de mayo.  
**Santa Rita. Fiesta local** 22 de mayo.  
**Fiesta de las "revenidas"**  
En torno al 25 de julio.  
**Mostra do Albariño Artesanal**  
Segunda semana de agosto.  
**Festa da Ameixa de Carril**  
Tercer fin de semana de agosto.  
**Noite das Meigas**  
Último fin de semana de agosto.

#### TELÉFONOS

**Ayuntamiento**  
+34 986 099 200  
**Información Turística**  
+34 986 501 227  
[turismo@vilagarcia.es](mailto:turismo@vilagarcia.es)  
[www.vilagarcia.es](http://www.vilagarcia.es)

#### GASTRONOMÍA

Especialmente, mariscos y pescados, y vinos de la Denominación de Origen Rías Baixas. En Vilagarcía se celebra la Festa da Ameixa de Carril y la Festa das "Revenidas" (sardinas) de Vilaxoán, además de la Mostra do Albariño Artesanal.

#### ACCESOS

**CARRETERA**  
**A9** (salida Caldas de Reis).  
**C-531** de Pontevedra a Vilagarcía.  
**C-550** de Santiago a Vilagarcía.  
**AVIÓN**  
**Aeropuerto de Santiago** (50 kms)  
**Aeropuerto deVigo** (50 kms)



La multitudinaria Fiesta del Agua reúne cada año a cerca de 30.000 personas

# VIVEIRO



*Galerías*



*Romería de Naseiro*



*El Encuentro*

## **Semana Santa**

### *Semana Santa*

Viveiro es un lugar donde se puede disfrutar de las costumbres de su población y no sólo de su paisaje o de su historia. Se celebran unos grandes Carnavales en los que cada habitante se las ingenia para hacer reír. Desde las "Alpuxarradas", el día del niño, el desfile de Antroido y concluyendo con el Entierro de la Sardina.

La Semana Santa de Viveiro en 1988 fue declarada de Interés Turístico Nacional, y no por casualidad. Esta Semana Santa consta de ocho cofradías y preciosas imágenes, de gran valor artístico que salen en las distintas procesiones durante toda la semana. En cada una de ellas se puede observar la entrega y el respeto de cada uno de los viveirenses.

Y las fiestas son eso: fiestas, que ocupan la mayor parte del verano. La "Rapa das Bestas", típica y antigua operación de corta de colas, crines y doma de caballos semisalvajes, y la "Romería de Naseiro"; es un fenómeno que hay que vivir para entender que sus cinco días con sus respectivas noches sepan a poco. Ambas están declaradas de interés turístico. Además, también nos encontramos tanto



*Pta. Carlos V*



con fiestas patronales como encuentros gastronómicos, dejando espacio para los festivales de música y el acercamiento a la cultura.

Viveiro es una villa marinera situada en la costa de Lugo, en la ría donde desemboca el río Landro, formando parte de esa costa privilegiada de la provincia que es "A Mariña lucense". Se trata de una localidad que goza de unas temperaturas suaves durante todo el año.

El mar, el río y la montaña ofrecen un paisaje variado y lleno de vida. Y para disfrutar de estas maravillosas vistas dispone de grandes paseos a la orilla del mar y en las riveras de los ríos, rutas de senderismo y miradores variados. También, encontramos con grandes arenales abiertos al Mar Cantábrico que nos da un color diferente.

#### OTRAS FIESTAS

##### **Feira das Maulas**

2º domingo de mayo.

##### **Rapa das Bestas**

1er. Domingo de julio.

##### **San Juan en Covas**

23 al 25 de junio.

##### **Fiesta de la Merluza del pincho**

mediados de julio.

##### **Fiestas patronales de Viveiro**

del 14 al 18 de Agosto.

#### TELÉFONOS

##### **Oficina de Turismo**

+34 982 56 08 79

##### **Concello**

+34 982 56 04 24

##### **Comisaría de Policía**

+34 982 56 17 11

#### GASTRONOMÍA

Merluza del pincho, Bonito en Rollo, Calamares de la Ría, empanadas, Tarta de Viveiro y almendrados.

#### ACCESOS

##### **CARRETERA**

##### **Desde Lugo**

A-8 hasta Vilalba y la LU-540 a Viveiro.

##### **Desde Coruña o Santiago**

AP-9 hasta Narón luego la AG-64 hasta Roupur y la LU-540 a Viveiro.

**Desde Oviedo** Autovía A-8 hasta Barreiros y luego por la N 642.

**Desde Ferrol** AG-64 hasta Roupur y la LU-540 a Viveiro.

##### **TREN**

**FEVE** desde Oviedo y Ferrol.



Semana Santa







PROGRAMA  
COOPERACIÓN TRANSFRONTERIZA  
ESPAÑA - PORTUGAL  
COOPERAÇÃO TRANSFRONTEIRICA  
2 0 0 7 - 2 0 1 3

Unión Europea  
FEDER  
Invertimos en su futuro

