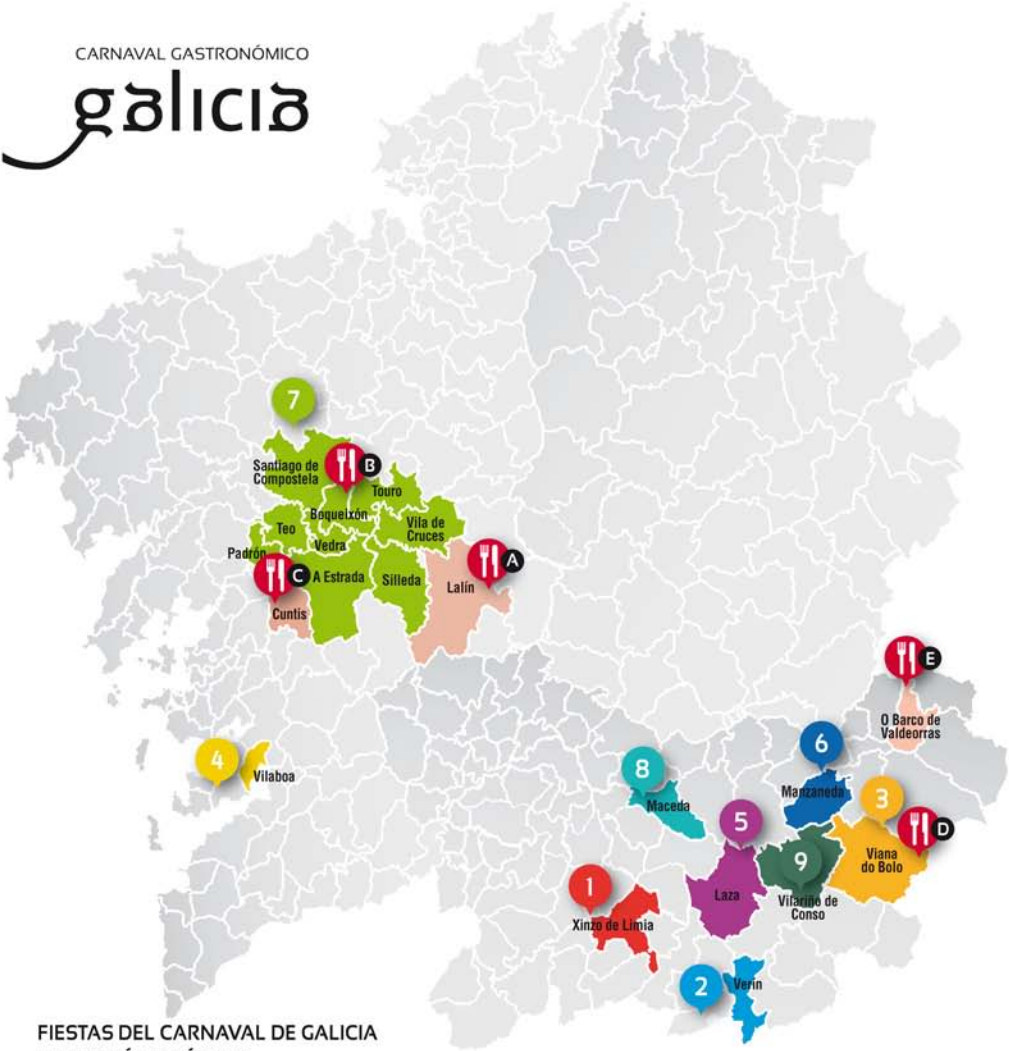
# galicia carnaval gastronómico

XUNTA DE GALICIA

CARNAVAL GASTRONÓMICO

# galicia




## FIESTAS DEL CARNAVAL DE GALICIA DE INTERÉS TURÍSTICO

1. Carnaval de Xinzo de Limia
   Ourense
2. Carnaval de Verín
   Ourense
3. Carnaval de Viana do Bolo
   Ourense
4. Carnaval de Cobres
   Vilaboa, Pontevedra
5. Carnaval de Laza
   Ourense
6. Carnaval de Manzaneda
   Ourense
7. Carnaval dos Xenerais da Ulla
   A Coruña - Pontevedra
8. Carnaval de Maceda
   Maceda - Ourense
9. Carnaval de Vilariño de Conso
   Ourense

## FIESTAS GASTRONÓMICAS DE INTERÉS TURÍSTICO RELACIONADAS CON EL CARNAVAL

- A Feria del Cocido de Lalín
  Lalín, Pontevedra
- B Fiesta de la Filloa de Lestedo
  Lestedo - Boqueixón, A Coruña
- C Fiesta del Lacón con Grelos de Cuntis
  Cuntis, Pontevedra
- D Fiesta de la Androlla de Viana do Bolo
  Viana do Bolo, Ourense
- E Fiesta del Botelo
  O Barco de Valdeorras, Ourense

**Edita:** Turismo de Galicia. Estrada Santiago-Noia, km 3 - 15897 Santiago de Compostela • Tel.: 981 542 500 / Fax: 881 995 323
**Textos:** Manuela Soto - Programas facilitados por los ayuntamientos
**Fotografía:** Adolfo Enríquez, Miguel Souto, Alberto Trabada-Viú Foto, Archivo de Turismo de Galicia

Si la buena mesa es una de las señas de identidad de Galicia, el carnaval no lo es menos. Por eso cuando se unen, carnaval y gastronomía forman una pareja irresistible que da las mejores fiestas del año.

La cocina tradicional del carnaval gallego, *O Entroido*, gira en torno a los atractivos del cerdo. Después de la matanza en noviembre y de un par de meses de curación, las chacinas alcanzan su punto óptimo coincidiendo con el carnaval. Es el momento de llevar a la mesa lo mejor de la casa: lacón, *androlla*, chorizo, *orella*, *cacheira* (o *cachucha*), *botelo*... Todo bien acompañado de patatas, grelos, garbanzos, gallina...

Para los más golosos, *O Entroido* sabe a gloria. Uno no sabe por donde empezar: *filloas* (parecidas a los *crepês* pero más finas) dulces o saladas, solas o con un toque de miel, chocolate, castañas... También, *orellas*, flores, *bica*... E imprescindibles, unos buenos chupitos de *xastré* y de *licor café*. ¡Que no falte nada! En Galicia la abundancia es una norma de cortesía.

Si bien es verdad que del cerdo se aprovecha todo, en Galicia además se festeja todo: hay *Festa do Botelo, Festa da Androlla, Festa da Cachucha* o *Festa do Lacón con Grelos*. En muchos lugares, estas fiestas gastronómicas multitudinarias son la gran atracción del *Entroido*; celebraciones en las que no faltan degustaciones gratuitas, banquetes, *showcooking*, música, baile, comparsas y mucha, mucha diversión.

Galicia tiene cuatro grandes fiestas gastronómicas relacionadas con O Entroido y calificadas de "interés turístico": *Festa do Cocido de Lalín, Festa da Filloa de Lestedo, Festa do Lacón con Grelos de Cuntis* y *Festa da Androlla de Viana do Bolo*.

Fiesta de Interés Turístico Internacional

**FECHA:**
Domingo anterior al Domingo de Carnaval

**LUGAR:**
Lalín (Pontevedra)

**PARA NO PERDERSE:**
Desfile de carrozas y comparsas

FEIRA DO

# Cocido de Lalín

El cocido gallego es el más variado y consistente de los cocidos que dan fama a la gastronomía española. Y en Lalín, en el corazón de Galicia, es además un plato tan sublime que se hace una fiesta en su honor, una fiesta en la que se saborea la llegada del carnaval.

Verdadero exponente de la cocina hecha con productos de proximidad, el cocido gallego es una exaltación de los atractivos del cerdo y se acompaña de ternera, gallina, verduras y garbanzos. Por eso el gran escritor y *gourmet* Álvaro Cunqueiro decía que para servir un buen cocido, siempre en compañía de unos buenos amigos, hacen falta tres fuentes "... que en una va la carne de cerdo, en otra la gallina con la carne fresca, y en la otra las patatas con chorizos y garbanzos". Y pan, pan de Lalín.

La celebración de Lalín, que se acerca a su 50 aniversario, incluye un variado programa cultural y gastronómico; y por supuesto desfile de carrozas, comparsas y verbena. Su atractivo es tal que en ediciones anteriores acudieron unas 60.000 personas.

Fiesta de Galicia de Interés Turístico

**FECHA:**
Domingo siguiente al Martes de Carnaval

**LUGAR:**
Lestedo, Boqueixón (A Coruña)

**PARA NO PERDERSE:**
El *atranque dos Xenerais da Ulla*

FESTA DA

# Filloa de Lestedo

Las *filloas* son el postre por excelencia de los carnavales gallegos. Así que en Lestedo, en la comarca del Ulla, despiden las celebraciones del Entroido dedicándole un día de fiesta.

Emparentadas con los *crêpes* franceses, pero mucho más finas, las *filloas* tradicionales suelen tomarse solas o con miel, aunque en algunas zonas de Galicia son también típicas las *filloas* saladas, elaboradas con caldo de cocido. Hoy las *filloas* dulces se acompañan de crema de chocolate, de castañas, de membrillo y, las saladas, de setas, lacón... Cuestión de gustos.

En la fiesta de Lestedo, entre música y comparsas, se pueden degustar *filloas á pedra*, hechas como manda la tradición sobre una piedra plana y caliente; y también las hechas en una máquina inventada por un pastelero local ¡a un ritmo de 1.500 por hora! Un invento que hace las delicias de niños y mayores.

La fiesta tiene otro plato fuerte: *O atranque dos Xenerais da Ulla*. Se trata de una divertida batalla dialéctica entre dos *xenerais*, personajes representativos del carnaval de esta zona, que a caballo y pomposamente vestidos, satirizan sin piedad la actualidad política y social.

Fiesta de Galicia de Interés Turístico

**FECHA:**
Domingo siguiente al Domingo de Carnaval

**LUGAR:**
Cuntis (Pontevedra)

**PARA NO PERDERSE:**
El entierro *do Chapante*

FESTA DO

# Lacón con Grelos de Cuntis

Cuntis, una recoleta localidad famosa por sus aguas termales y sus camelias, celebra el fin del carnaval con una contundente fiesta gastronómica dedicada al lacón con grelos. Dos nobles ingredientes de la gastronomía gallega que en esta época del año se juntan para formar una exquisita pareja, a la que suelen acompañar *cachelos* (patatas cocidas) y chorizo; de postre, unas deliciosas *filloas*.

La fiesta está abierta a todo el mundo, con degustaciones gratuitas de tapas y talleres gastronómicos; y en las calles, la alegría de las comparsas del carnaval.

El broche final es un brillante entierro: *O Enterro do Chapante*. Una variante del entierro de la sardina que se ha recuperado después de años en el olvido y que hace referencia a los *chapantes*, sobrenombre que reciben los habitantes de Cuntis, a las grandes comilonas.

Fiesta de Galicia de Interés Turístico

**FECHA:**
Domingo de Carnaval

**LUGAR:**
Viana do Bolo (Ourense)

**PARA NO PERDERSE:**
Desfile de *folións*, acompañados por los *boteiros*, el *Domingo Gordo* (Domingo de Carnaval)

FESTA DA

# Androlla de Viana do Bolo

Viana do Bolo lleva la gastronomía adherida a su nombre. Una seña de identidad que se muestra espléndida con la llegada de los carnavales, uno de los más antiguos y auténticos de toda Galicia. Gastronomía y carnaval se funden en la denominada *Festa da Androlla e do Entroido*.

*A androlla* es un embutido de cerdo típico de la zona de Viana. Se hace con tripa gorda (no con el estómago) y se rellena de costilla adobada. Luego se ahúma durante unos diez días y se deja curar durante un par de meses... hasta la llegada del carnaval. En ese momento *a androlla* es un manjar.

*O Domingo Gordo* es el día de la *androlla*, con degustaciones de pinchos gratuitas y un gran banquete en el que además hay caldo, grelos, lacón, cordero y *bica*. Es también el día grande del *Entroido de Viana*, con *boteiros* y *folións*. *O boteiro* es la máscara emblemática de este carnaval; personaje delirante y fascinante que recorre las calles en una procesión ritual acompañando al *folión*, una comparsa que toca con extraños instrumentos. La diversión está servida.

Fiesta de Galicia
de Interés Turístico

**FECHA:**
Finales de enero

**LUGAR:**
O Barco de Valdeorras
(Ourense)

**PARA NO PERDERSE:**
La gran comida colectiva

FESTA DO

# Botelo

Esta es una fiesta gastronómica que anticipa ya las delicias del *Entroido*.

El *botelo* es un embutido de cerdo con una curación muy corta; esto lo convierte en un manjar perecedero y muy cotizado, ya que solo está en su punto durante unos días. En la comida colectiva que se celebra cada año en la fiesta, se come con repollo, chorizo, patatas y un buen tinto de la zona, cuna de la D.O. Valdeorras. Y de postre, la tarta de chicharrones.

En la elaboración del *botelo* se utiliza el estómago del animal como contenedor y es el más grande de todos los embutidos. Tiene otras denominaciones como *butelo* o *bitelo*. A pesar de existir una proximidad evidente, el *botelo* de O Barco no es exactamente lo mismo que su pariente berciano, que vendría siendo más bien lo que en esta comarca se conoce como *pigureiro*.

Pero la celebración de la buena mesa no se acaba aquí. Aquí está la prueba.

## FESTA DA ANDROLLA

**(Navia de Suarna, Lugo)**

Tradición, fiesta y gastronomía en un entorno natural espléndido, en plena montaña lucense. Además de una auténtica *androlla* se pueden desgustar otros embutidos típicos como *o botelo*.

## BAILE DA CACHUCHA

**(Sober, Lugo)**

Se celebra el sábado de carnaval, después del desfile de carrozas. Hay degustación gratuita de *cachucha* (cabeza de cerdo) y de los excelentes tintos de la zona, encuadrada en la D.O. Ribera Sacra. También, premios a los mejores disfraces y por supuesto, mucho baile.

## FEIRA DO BUTELO

**(A Fonsagrada, Lugo)**

La tradición dice que *o butelo* (llamado botelo en otras zonas de Galicia) lleva lo más sabroso del cerdo, un animal del que nos gustan hasta los andares. El *butelo* de A Fonsagrada tiene además un sabor único, ahumado con madera de roble, y muchas veces proviene de *porco celta*, una raza autóctona que ahora se está recuperando.

## FEIRA DO GRELO

**(Monfero, A Coruña)**

Los entendidos dicen que aquí se pueden tomar los grelos más tiernos de Galicia. Y en la mejor compañía: lacón, costilla, *orella*, chorizo y patatas. De postre, otra delicia local: requesón con miel o membrillo. Y animando la fiesta y la calle, charangas durante el día.

## FESTA GASTRONÓMICA DA CACHUCHA, A BICA BRANCA, O XASTRÉ E O LICOR CAFÉ

**(Laza, Ourense)**

Laza celebra *O Entroido* por todo lo alto y el *Terceiro Venres de Folión* es uno de los días grandes. Desde la mañana hay charangas animando las calles y degustaciones gratuitas de las delicias locales. Por la noche, una multitudinaria fiesta gastronómica con a *cachucha* como plato estrella. Y a partir de medianoche, un espectacular *folión*.

## CACHUCHADA

**(Allariz, Ourense)**

El *Luns de Entroido*, Allariz celebra una gran cena de carnaval que reúne a vecinos y visitantes. Todo el mundo es bienvenido. El plato estrella es la sabrosa *cachucha* y de acompañantes, lacón, tocino, chorizo, *bica*... Imprescindible, un buen disfraz y mucho humor.

## FESTA DA CACHUCHA

**(O Carballiño, Ourense)**

Es la fiesta de despedida del carnaval y se celebra el primer domingo después del Martes de *Entroido*. Ese día, los restaurantes de O Carballiño compiten entre sí para ofrecer el mejor y más completo cocido de *cachucha*. Las comilonas transcurren en un ambiente caldeado por charangas y comensales disfrazados.

Cubiertas: Stéphane Aller

XUNTA DE GALICIA

galicia