

galicia entroido gastronómico



XUNTA
DE GALICIA



Se a boa mesa é un dos sinais de identidade de Galicia, o Entroido non o é menos. Por iso cando se unen, Entroido e gastronomía forman unha parella irresistible que dá as mellores festas do ano.

A cocina tradicional do Entroido galego xira en torno aos atractivos do porco. Despois da matanza en novembro e dun par de meses de curación, as chacinas alcanzan o seu punto óptimo coincidindo co Entroido. É o momento de levar á mesa o mellor da casa: lacón, androlla, chourizo, orella, cacheira (ou cachucha), botelo... Todo ben acompañado de patacas, grelos, garavanzos, galiña...

Para os máis larpeiros, o Entroido sabe a gloria. Un non sabe por onde comezar: filloas doces ou salgadas, soas ou cun toque de mel, chocolate, castañas... Tamén, orellas, flores, bica... E imprescindibles, uns bos grolños de xastré e de licor café. Que non falte nada! En Galicia a abundancia é unha norma de cortesía.

Se ben é certo que do porco se aproveita todo, en Galicia ademais festéxase todo: hai Festa do Botelo, Festa da Androlla, Festa da Cachucha ou Festa do Lacón con Grelos. En moitos lugares, estas festas gastronómicas multitudinarias son a grande atracción do Entroido; celebracións nas que non faltan degustacións gratuítas, banquetes, *showcooking*, música, baile, comparsas e moita, moita diversión.



Galicia ten catro grandes festas gastronómicas relacionadas co Entroido e declaradas de "interese turístico": Festa do Cocido de Lalín, Festa da Filloa de Lestedo, Festa do Lacón con Grelos de Cuntis e Festa da Androlla de Viana do Bolo.



Festa de Interese
Turístico Internacional

⦿ **DATA:**

Domingo anterior ao
Domingo de Entroido

⦿ **LUGAR:**

Lalín (Pontevedra)

⦿ **PARA NON PERDER:**

Desfile de carrozas
e comparsas

FEIRA DO

Cocido de Lalín

O cocido galego é o máis variado e consistente dos cocidos que dan fama á gastronomía española. E en Lalín, no corazón de Galicia, é ademais un prato tan sublime que se fai unha festa na súa honra, unha festa na que se saborea a chegada do Entroido.

Verdadeiro expoñente da cociña feita con produtos de proximidade, o cocido galego é unha exaltación dos atractivos do porco e acompáñase de tenreira, galiña, verduras e garavanzos. Por iso o grande escritor e gastrónomo Álvaro Cunqueiro dicía que para servir un bo cocido, sempre en compañía duns bos amigos, fan falta tres fontes "... que nunha vai a carne de porco, noutra a galiña coa carne fresca, e na outra as patacas con chourizos e garavanzos". E pan, pan de Lalín.

A celebración de Lalín, que se achega ao seu 50 aniversario, inclúe un variado programa cultural e gastronómico; e por suposto desfile de carrozas, comparsas e verbena. O seu atractivo é tal que á edición do 2013 acudiron unhas 60.000 persoas.





Festa de Galicia de
Interese Turístico

⦿ **DATA:**

Domingo seguinte ao
Martes de Entroido

⦿ **LUGAR:**

Lestedo, Boqueixón
(A Coruña)

⦿ **PARA NON PERDER:**

O atranque dos
Xenerais da Ulla

FESTA DA

Filloa de Lestedo

As filloas son a sobremesa por excelencia dos carnavais galegos. Así que en Lestedo, na comarca do Ulla, despiden as celebracións do Entroido dedicándolle un día de festa.

As filloas tradicionais adoitan tomarse soas ou con mel, aínda que nalgúñas zonas de Galicia son tamén típicas as filloas salgadas, elaboradas con caldo de cocido. Hoxe as filloas doces acompañanse de crema de chocolate, de castañas, de marmelo e, as salgadas, de setas, lacón... Cuestión de gustos.

Na festa de Lestedo, entre música e comparsas, pódense degustar filloas á pedra, feitas como manda a tradición sobre unha pedra plana e quente; e tamén as feitas nunha máquina inventada por un pasteiro local, a un ritmo de 1.500 por hora! Un invento que fai as delicias de nenos e maiores.

A festa ten outro prato forte: O atranque dos Xenerais do Ulla. Trátase dunha divertida batalla dialéctica entre dous xenerais, personaxes representativos do Carnaval desta zona, que a cabalo e pomposamente vestidos, satirizan sen piedade a actualidade política e social.

Festa de Galicia
de Interese Turístico

🕒 **DATA:**
Domingo seguinte ao
Domingo de Entroido

📍 **LUGAR:**
Cuntis (Pontevedra)

🍷 **PARA NON PERDER:**
O enterro do Chapante

FESTA DO

Lacón con Grelos de Cuntis

Cuntis, unha recolecta localidade famosa polas súas augas termais e as súas camelias, celebra a fin do Entroido cunha contundente festa gastronómica dedicada ao lacón con grelos. Dous nobres ingredientes da gastronomía galega que nesta época do ano se xuntan para formar unha exquisita parella, á que adoitas acompañar cachelos e chourizo; de sobremesa, unhas deliciosas filloas.

A festa está aberta a todo o mundo, con degustacións gratuítas de tapas e talleres gastronómicos; e nas rúas, a alegría das comparsas do Carnaval.

O broche final é un brillante enterro: O Enterro do Chapante. Unha variante do enterro da sardiña que se recuperou despois de anos no esquecemento e que fai referencia aos *chapantes*, alcume que reciben os habitantes de Cuntis, a grandes lupandas.





Festa de Galicia de
Interese Turístico

☉ DATA:

Domingo de Entroido

☉ LUGAR:

Viana do Bolo
(Ourense)

☉ PARA NON PERDER:

Desfile de foliões, acompañados polos *boteiros*, o *Domingo Gordo* (Domingo de Carnaval).



FESTA DA

Androlla de Viana do Bolo

Viana do Bolo leva a gastronomía adherida ao seu nome. Un sinal de identidade que se mostra espléndida coa chegada dos carnavais, un dos máis antigos e auténticos de toda Galicia. Gastronomía e Entroido fúndense na denominada Festa da Androlla e do Entroido.

A androlla é un embutido de porco típico da zona de Viana. Faise con tripa gorda (non co estómago) e reínchese de costela adubada. Logo, afúmase durante uns dez días e déixase curar durante un par de meses... ata a chegada do Entroido. Nese momento a androlla é un manxar.

O Domingo Gordo é o día da androlla, con degustacións de petiscos gratuítas e un gran banquete no que ademais hai caldo, grelos, lacón, cordeiro e bica. É tamén o día grande do *Entroido de Viana*, con *boteiros* e foliões. O *boteiro* é a máscara emblemática deste Carnaval; personaxe delirante e fascinante que recorre as rúas nunha procesión ritual acompañando o folión, unha comparsa que toca con estraños instrumentos. A diversión está servida.



Festa de Galicia
de Interese Turístico

🕒 **DATA:**
Finais de xaneiro

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

👥 **PARA NON PERDERSE:**
O gran xantar colectivo

FESTA DO

Botelo

Esta é unha festa gastronómica que anticipa xa as delicias do Entroido.

O botelo é un embutido de porco cunha curación moi curta; isto convérteo nun manxar perecedoiro e moi cotizado, xa que só está no seu punto durante uns días. No xantar colectivo que se celebra cada ano na festa, cómese con repolo, chourizo, patacas e un bo tinto da zona, berce da D.O. Valdeorras. E de sobremesa, a torta de roxóns

Na elaboración do botelo utilízase o estómago do animal como contedor e é o máis grande de todos os embutidos. Ten outras denominacións como *butelo* ou *bitelo*. Malia existir unha proximidade evidente, o botelo do Barco non é exactamente o mesmo co seu parente berciano, que viría sendo máis ben o que nesta bisbarra se coñece como *figureiro*.





XUNTA
DE GALICIA

GALICIA
CALIDADE

Xacobeo  2027