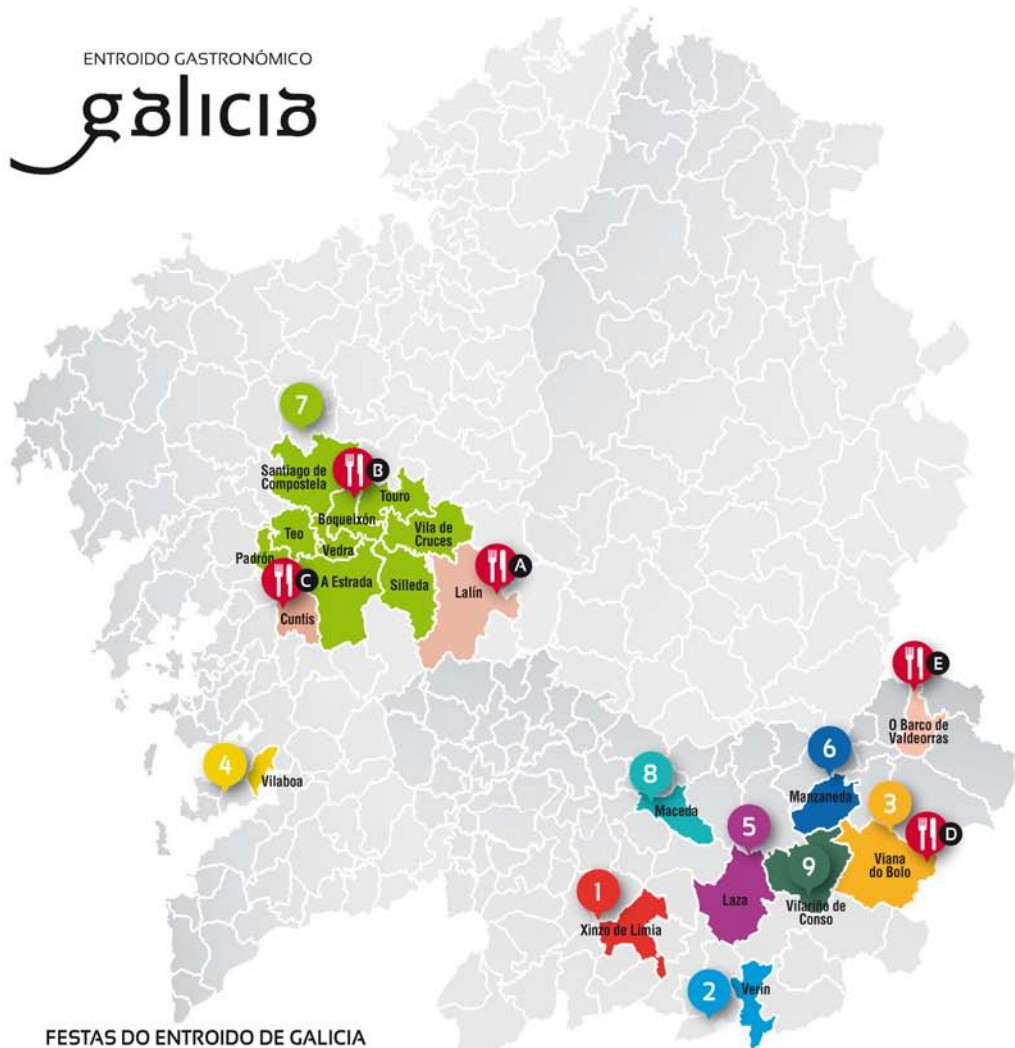


galicia entroido gastronómico



XUNTA
DE GALICIA



FESTAS DO ENTROIDO DE GALICIA DE INTERESE TURÍSTICO

- | | |
|--|---|
| 1 Entroido de Xinzo de Limia
OURENSE | 6 Entroido de Manzaneda
OURENSE |
| 2 Entroido de Verín
OURENSE | 7 Entroido dos
Xenerais da Ulla
A CORUÑA - PONTEVEDRA |
| 3 Entroido de Viana do Bolo
OURENSE | 8 Entroido de Maceda
MACEDA - OURENSE |
| 4 Entroido de Cobres
VILABOIA, PONTEVEDRA | 9 Entroido de
Vilariño de Conso
OURENSE |
| 5 Entroido de Laza
OURENSE | |

FESTAS GASTRONÓMICAS DE INTERESE TURÍSTICO RELACIONADAS CO ENTROIDO

- | |
|--|
| A Feira do Cocido de Lalín
LALÍN, PONTEVEDRA |
| B Festa da Filloa de Lestedo
LESTEDO - BOQUEIXÓN, A CORUÑA |
| C Festa do Lacón con Grellos de Cuntis
CUNTIS, PONTEVEDRA |
| D Festa da Androlla de Viana do Bolo
VIANA DO BOLO, OURENSE |
| E Festa do Botelo
O BARCO DE VALDEORRAS, OURENSE |



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 grolíños 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, acom-
pañados 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 *biteo*. 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*.





Pero a celebración da boa mesa non acaba. Aquí está a proba.

FESTA DA ANDROLLA

(Navia de Suarna, Lugo)

Tradición, festa e gastronomía nunha contorna natural espléndida, en plena montaña lucense. Ademais dunha auténtica androlla pódense degustar outros embutidos típicos como o botelo.

BAILE DA CACHUCHA

(Sober, Lugo)

Celébrase o sábado de Entroido, despois do desfile de carrozas. Hai degustación gratuíta de cachucha e dos excelentes tintos da zona, encadrada na D.O. Ribera Sacra. Tamén, premios aos mellores disfraces e por suposto, moito baile.

FEIRA DO BUTELO

(A Fonsagrada, Lugo)

A tradición di que o botelo leva o máis saboroso do porco, un animal do que nos gustan ata os andares. O botelo da Fonsagrada ten ademais un sabor único, afumado con madeira de carballo, e moitas veces provén de porco celta, unha raza autóctona que agora se está a recuperar.

FEIRA DO GRELO

(Monfero, A Coruña)

Os entendidos din que aquí se poden tomar os grelos máis tenros de Galicia. E na mellor compañía: lacón, costela, orella, chourizo e patacas. De sobremesa, outra delicia local: requieixo con mel ou marmelo. E animando a festa e a rúa, charangas durante o día.

FESTA GASTRONÓMICA

DA CACHUCHA, A BICA BRANCA,

O XASTRÉ E O LICOR CAFÉ

(Laza, Ourense)

Laza celebra o Entroido por todo o alto e o Terceiro Venres de Folión é un dos días grandes. Desde a mañá hai charangas animando as rúas e degustacións gratúitas das delicias locais. Pola noite, unha multitudinaria festa gastronómica coa cachucha como prato estrela. E a partir de medianoite, un espectacular folión.

CACHUCHADA

(Allariz, Ourense)

O Luns de Entroido, Allariz celebra unha gran cea de Entroido que reúne a veciños e visitantes. Todo o mundo é benvido. O prato estrela é a saborosa cachucha e de acompañantes, lacón, touciño, chourizo, bica... Imprescindible, un bo disfracce e moito humor.

FESTA DA CACHUCHA

(O Carballiño, Ourense)

É a festa de despedida do Entroido e celébrase o primeiro domingo despois do Martes de Entroido. Ese día, os restaurantes do Carballiño compiten entre si para ofrecer o mellor e máis completo cocido de cachucha. As lupandas transcorren nun ambiente caldeado por charangas e comensais disfrazados.





XUNTA
DE GALICIA

galicia