

Terras de Santiago



Os nosos
eventos gastronómicos





A **Festa da Filloa da Pedra** é o acontecemento gastronómico máis emblemático da Baña e unha das celebracións culinarias máis recoñecidas da comarca da Barcala. Esta festa pon en valor unha forma de elaboración singular que distingue á filloa preparada sobre pedra quente, unha técnica ancestral que chegou ata os nosos días como parte do patrimonio gastronómico local.

En febreiro, a celebración reúne a veciños, visitantes e amantes da gastronomía tradicional ao redor de degustacións, demostracións culinarias e actividades festivas que permiten descubrir o proceso de elaboración deste produto tan característico.

A **Feira do Outono da Baña** é unha celebración que pon en valor os produtos de tempada, as tradicións rurais e o dinamismo económico do municipio. Esta feira consolidouse como un punto de encontro para produtores, artesáns, veciños e visitantes, ofrecendo unha ampla mostra da riqueza agrícola e cultural da comarca.

Durante a xornada, os asistentes poden descubrir unha variada oferta de produtos vinculados ao campo galego, moitos deles asociados á tempada outonal. A presenza de artesanía, gastronomía local e actividades para toda a familia converte a feira nunha experiencia que

combina lecer, cultura e promoción do territorio.

Noutras festas parroquiais do Concello: como as festas de San Pedro e Santísimo de Fiopáns, as da Vire do Carne en Cabañas, Lourdes en Lañas, San Salvador. Margarita en Barro o Nosa Señora de Troitosende a oferta gastronómica está presente no máis puro estilo tradicional galego.

Nestas celebracións combínase a dimensión espiritual con propostas musicais e con actividades populares que contribúen a crear un ambiente animado e participativo. Esta diversidade permite que persoas de diferentes idades atopen espazos de interese dentro da celebración.





As pulpeiras e a oferta gastronómica presente nas festas e romarías de Ames constitúen un dos elementos máis representativos da cultura popular local. Ao longo do ano, numerosas celebracións incorporan espazos dedicados á gastronomía tradicional, onde os visitantes poden degustar polbo preparado ao estilo tradicional, acompañado habitualmente por cachelos, carne ao caldeiro e outras receitas profundamente arraigadas na cociña galega. As festas parroquiais de San Xosé, as de San Tomé, de Ortoño, de Biduído ou de Bugallido son uns bos exemplos deste tipo de celebracións.

A **Festa do Chourizo ao Viño e Orella** é unha das propostas gastronómicas máis singulares. Celebrada na parroquia de Ortoño durante o verán, esta cita vira ao redor de dúas elaboracións profundamente arraigadas na tradición culinaria galega: o chourizo cocinado ao viño e a orella de porco preparada segundo receitas tradicionais.

A **Festa do Polbo de Agrón** é unha das celebracións gastronómicas máis populares de Ames. Celebrada a primeira fin de semana de maio, esta romaría gastronómica reúne cada ano a veciños e visitantes ao redor do tradicional polbo á feira.

As tapas tamén teñen un papel predominante na gastronomía de Ames. **De Tapas no Mercado** é unha iniciativa gastronómica que pon en valor os produtos de proximidade e a actividade comercial de Bertamiráns. O evento, celebrado os penúltimos sábados de cada mes, invita a percorrer os distintos establecementos hostaleiros da vila.

E a **Festa das Tapas do Milladoiro**, celebrada durante a primavera, lévanos a través dun roteiro gastronómico que pon en valor os produtos locais e a cociña de proximidade.





A **Festa da Filloa de Lestedo** é un dos eventos gastronómicos máis recoñecidos de Galicia e a celebración máis emblemática de Boqueixón. Declarada de Interese Turístico de Galicia, esta festa rende o domingo de Piñata unha homenaxe a un dos produtos máis tradicionais da gastronomía galega: a filloa. Cada ano, miles de persoas achéganse a Lestedo para participar nunha celebración que combina gastronomía, cultura popular e tradición.

A filloa, elaborada a partir dunha receita transmitida de xeración en xeración, convértese na gran protagonista dunha xornada que pon en valor o patrimonio culinario galego. Durante a festa, os visitantes poden observar o proceso de elaboración, degustar distintas variedades e coñecer as técnicas tradicionais que contribuíron a manter viva esta especialidade gastronómica.

Filloa Cooking é unha innovadora proposta gastronómica que complementa a tradicional Festa da Filloa de Lestedo e contribúe a proxectar este produto emblemático cara a novas formas de interpretación culinaria. A iniciativa reúne a profesionais da gastronomía, afeccionados á cociña e público xeneral ao redor de demostracións, talleres e actividades que exploran as múltiples posibilidades gastronómicas da filloa.



O mercado quincenal de Lestedo mantén viva a función histórica dos mercados rurais como lugares de intercambio económico e de relación entre veciños.

Esta é unha boa oportunidade para poder desfrutar das tradicións gastronómicas galegas, o mesmo que nas festas patronais de Sucira, Gastrar, Lamas, Loureda, San Vicente ou na Romaría de San Sebastián no Pico Sacro.



A **Feira Labrega “Brión, un xardín comestible”** é unha iniciativa que no mes de setembro pon en valor a riqueza agrícola, gastronómica e ambiental do municipio. O evento promove os produtos de proximidade, os cultivos tradicionais e as prácticas vinculadas á sustentabilidade e ao aproveitamento responsable dos recursos naturais.

Durante a feira, produtores locais, artesáns e visitantes comparten un espazo dedicado ao coñecemento do territorio e á promoción da alimentación baseada en produtos de calidade. A presenza de degustacións, talleres e actividades divulgativas contribúe a reforzar o vínculo entre agricultura, cultura e paisaxe.

A iniciativa permite ademais visibilizar o papel que o medio rural continúa desempeñando na conservación dos recursos naturais e na produción de alimentos. Esta dimensión educativa converte a feira nunha experiencia especialmente interesante para públicos de todas as idades. “Brión, un xardín comestible” constitúe unha excelente oportunidade para descubrir os sabores e valores asociados ao territorio briónés.



As diversas festas patronais de San Finx, San Salvador, San Miguel de Boullón, Santo Arandel de Bastavales, Santa Minia ou San Xoán nos Ánxeles constitúen unha excelente oportunidade para achegarse ás tradicións populares de Brión e coñecer unha parte esencial do seu patrimonio inmaterial.



Saborea Negreira (finais de abril ou principios de maio) é unha das principais iniciativas de promoción gastronómica do municipio. Este evento converte as rúas de Negreira nun itinerario gastronómico onde tradición, creatividade e produto local combínanse para ofrecer unha experiencia atractiva tanto para residentes como para visitantes.

Durante a celebración, bares e restaurantes participantes elaboran propostas específicas que permiten degustar unha ampla variedade de sabores inspirados na cociña galega e nos produtos de proximidade.

O **Chourifest de Negreira** é unha celebración gastronómica que rende homenaxe en xaneiro a un dos produtos máis representativos da tradición culinaria galega: o chourizo. Este evento reúne cada ano en xuño a veciños e visitantes ao redor dunha proposta onde a gastronomía se converte en elemento central de convivencia, promoción cultural e valorización dos produtos locais. A festa permite degustar distintas elaboracións elaboradas a partir do chourizo, mostrando a versatilidade dun produto profundamente arraigado na cociña tradicional galega.

A **Festa da Zorza de Liñaio** é unha mostra da importancia que a cociña tradicional mantén nas parroquias rurais galegas. Dedicada á zorza, preparación elaborada a partir de carne adobada que constitúe un dos sabores máis característicos da nosa gastronomía popular, a festa, celebrada en febreiro, converteuse xa nunha referencia gastronómica.

Finalmente, as festas folclóricas e as festas patronais de Santo Mauro, Gonte ou Liñaio fan do calendario festivo de Negreira unha expresión especialmente rica e variada da cultura galega.





A **Festa do Pemento de Herbón** é unha das celebracións gastronómicas máis recoñecidas de Galicia e un dos principais símbolos de identidade do municipio de Padrón. Dedicada ao produto máis internacional da comarca, esta festa pon en valor unha tradición agrícola profundamente arraigada no territorio e vinculada a un dos cultivos máis emblemáticos da gastronomía galega.

Cada verán, miles de visitantes reúnen en Herbón para participar nunha celebración que combina degustacións populares, actividades culturais e promoción dos produtos locais. O pemento de Herbón, cultivado nas fértiles terras próximas ao río Ulla, é o gran protagonista dunha xornada que permite coñecer a súa historia, os seus métodos de cultivo e a súa importancia dentro da economía e a cultura local.

A festa constitúe tamén unha oportunidade para descubrir a contorna rural de Herbón e comprender a estreita relación existente entre paisaxe, agricultura e gastronomía. A implicación veciñal e o ambiente festivo contribúen a crear unha experiencia auténtica e acolledora para visitantes de todas as idades.



As **Xornadas da Lamprea** (marzo) constitúen unha das citas gastronómicas máis singulares de Padrón e unha homenaxe a un dos produtos máis tradicionais dos ríos galegos. Este evento permite achegarse a unha especie estreitamente vinculada ao río Ulla e a unha tradición culinaria que forma parte da identidade gastronómica da comarca desde hai séculos.

O entroido e as diversas festas patronais convértense tamén noutras oportunidades de encontro e de desfrute da gastronomía local.



O **Cocido de Urdilde** é unha das celebracións gastronómicas máis representativas de Rois e unha excelente mostra da importancia que a cociña tradicional mantén na identidade cultural do municipio. Esta festa de marzo vira ao redor dun dos pratos máis emblemáticos da gastronomía galega, unha elaboración profundamente ligada ao mundo rural e aos costumes culinarios transmitidos de xeración en xeración.

A celebración reúne cada ano a veciños e visitantes ao redor dunha proposta que pon en valor os produtos locais e as receitas tradicionais. O cocido, elaborado con carnes, embutidos e produtos agrícolas característicos da cociña galega, convértese no protagonista dunha xornada onde gastronomía e convivencia ocupan un lugar central.

E en outubro chega a quenda do **Magosto de Urdilde**, unha das tradicións festivas máis arraigadas de Galicia que constitúe unha celebración profundamente vinculada ao outono e á cultura rural. Esta festa popular reúne á comunidade ao redor do lume, as castañas asadas e a convivencia, recuperando costumes que forman parte da memoria colectiva galega desde hai séculos.

A castaña, produto fundamental na alimentación tradicional do noroeste peninsular, ocupa o centro dunha celebración onde se combinan gastronomía, música e encontro social. Vecinos e visitantes participan nunha xornada que permite desfrutar dun ambiente festivo e dunha das expresións máis xenuínas do patrimonio inmaterial galego.

A gastronomía local de Rois reflicte a riqueza agrícola e gandeira do municipio e constitúe unha parte esencial da súa identidade cultural. Baseada en produtos de proximidade e en receitas transmitidas de xeración en xeración, a cociña local conserva topdos ossabores profundamente ligados ao territorio e ás tradicións rurais galegas. E as romarías e as festas parroquiais convértese no momento ideal para desfrutalas.





A **Festa do Cocido de Santa Catalina** constitúe unha das celebracións gastronómicas máis representativas de Santa Comba e unha das citas máis salientables do calendario festivo invernall da comarca do Xallas. Esta festa vira ao redor dun dos pratos máis emblemáticos da gastronomía galega, converténdose nunha homenaxe á tradición culinaria e aos produtos do medio rural.

O cocido galego, elaborado con carnes, embutidos e produtos da horta, representa unha das receitas máis arraigadas na cultura gastronómica de Galicia. Durante a celebración, veciños e visitantes teñen a oportunidade de desfrutar desta especialidade nun ambiente festivo que combina gastronomía, convivencia e promoción dos produtos locais.

A **Ruta de Tapas de Santa Comba** é unha iniciativa gastronómica que permite descubrir a riqueza culinaria do municipio a través dun percorrido por diferentes establecementos hostaleiros. Este evento converte a gastronomía nunha experiencia dinámica e participativa, invitando a residentes e visitantes a coñecer a variedade de propostas elaboradas polos locais participantes.

A **Feira da Primavera** é outro dos acontecementos máis salientables da programación anual de Santa Comba e unha celebración que reflicte a importancia da actividade agrícola, gandeira e comercial na comarca do Xallas. Este evento reúne a produtores, artesáns, asociacións e visitantes ao redor dunha proposta que combina promoción económica, cultura e convivencia.

Os magostos, as festas patronais, os cocidos de inverno e mesmo a exposición de fans de caza son outras boas oportunidades de achegarse a disfrutar da gastronomía e os produtos de Santa Comba.





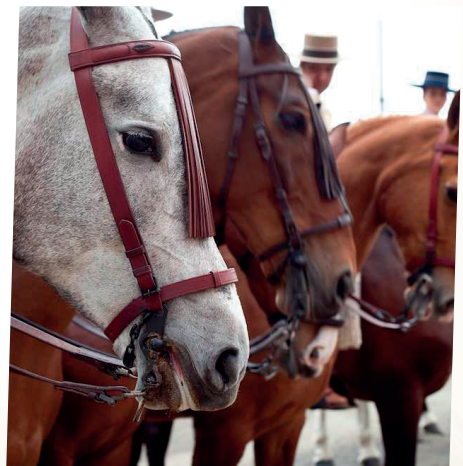
A **Festa do Picantón** é unha das celebracións gastronómicas máis recoñecidas de Teo e un evento que pon en valor un dos produtos máis representativos da cociña local. Esta festa consolidouse en maio como unha cita salientable dentro do calendario festivo do municipio, reunindo cada ano a veciños e visitantes ao redor dunha proposta que combina gastronomía, tradición e convivencia.

O picantón, un pito novo, apreciado pola calidade da súa carne e pola súa versatilidade culinaria, convértese no gran protagonista dunha xornada onde a degustación e a promoción dos produtos locais ocupan un lugar central. A celebración permite descubrir distintas formas de preparación e contribúe a divulgar unha parte importante do patrimonio gastronómico da comarca.

A **Festa do Xamón ó Bagazo** constitúe unha das propostas gastronómicas máis singulares de Teo e unha celebración que destaca pola recuperación e difusión de elaboracións tradicionais vinculadas á cociña galega. O protagonista absoluto é o xamón preparado mediante técnicas culinarias que poñen en valor os sabores auténticos e a calidade dos produtos locais.

O **Cocido de Entroido en Calo** é unha das citas gastronómicas máis apreciadas dentro do calendario festivo de Teo. Vinculado as celebracións do entroido, este evento pon en valor un dos pratos máis emblemáticos da cociña galega e unha tradición culinaria profundamente arraigada na cultura local.

As festas parroquiais repartidas polas diferentes parroquias de Teo e outras celebracións como o entroido ou a feira cabalar, constitúen unha das expresións máis vivas da cultura popular local e outra gran oportunidade para desfrutar dos produtos de Teo.





O **Cocido de Entroido de Portomouro** constitúe unha das celebracións gastronómicas máis representativas de Val do Dubra e unha cita moi vinculada ás tradicións do entroido galego. Esta festa vira ao redor dun dos pratos máis emblemáticos da cociña tradicional de Galicia, converténdose nunha homenaxe aos produtos locais e aos costumes culinarios transmitidos de xeración en xeración.



O cocido, elaborado con carnes, embutidos e produtos da horta, ocupa un lugar salientable na gastronomía do interior galego e está especialmente asociado aos meses de inverno e ao período do Entroido. A celebración reúne a veciños e visitantes ao redor dunha experiencia onde a gastronomía se converte nun elemento de encontro e convivencia.

Alén do seu valor culinario, a festa contribúe a preservar receitas tradicionais e a reforzar a identidade cultural do municipio. O ambiente festivo e a participación popular converten cada edición nunha ocasión para desfrutar da hospitalidade característica das comunidades rurais galegas.

A **Comida Popular de Buxán** representa un dos momentos de maior convivencia dentro do calendario festivo da parroquia e unha excelente mostra da importancia que a gastronomía ten na vida social de Val do Dubra. Este encontro reúne en decembro a veciños e visitantes ao redor dunha mesa compartida, reforzando os vínculos comunitarios e fomentando a participación colectiva.

A celebración permite desfrutar de pratos tradicionais elaborados con produtos vinculados ao territorio, poñendo en valor a riqueza culinaria da comarca.

As romarías, festas de verán, feiras e mercados tamén nos achegan aos produtos locais nun ambiente festivo; e ademais constitúen espazos fundamentais para o intercambio comercial e a convivencia veciñal, actividades que manteñen vivo un costume histórico profundamente vinculado o mundo rural galego.



Alén das diversas celebracións parroquiais, cargadas sempre dun gran aspecto gastronómico, en Vedra realizanse unha serie de celebracións específicas para deleite dos numerosos participantes.

A **Festa do Cocido de Vedra** (marzo) é unha celebración gastronómica dedicada a un dos pratos máis tradicionais e apreciados da cociña galega. Este evento reúne a veciños e visitantes ao redor dunha receita que forma parte do patrimonio culinario do territorio e que mantén unha forte vinculación cos costumes rurais e as reunións familiares.

A celebración contribúe ademais a promocionar os produtos de proximidade e a preservar receitas transmitidas durante xeracións. O ambiente festivo e a hospitalidade característica de Vedra converten esta cita nunha experiencia especialmente atractiva.



A **Exaltación do Viño da Ulla** (abril) é unha das celebracións máis representativas do municipio de Vedra e un dos principais escaparates da tradición vitivinícola da comarca. Este evento rende homenaxe a unha actividade que modelou a paisaxe e a cultura local durante xeracións, poñendo en valor a calidade dos viños producidos no val do Ulla e o esforzo dos viticultores que manteñen viva esta tradición.

A **Festa da Orella de San Fins de Sales** (maio) é unha das celebracións gastronómicas máis singulares do municipio de Vedra. Dedicada a unha elaboración tradicional moi vinculada á cociña popular galega, esta festa pon en valor receitas que forman parte do patrimonio culinario do territorio e que continúan ocupando un lugar salientable nas reunións festivas e familiares.

A **Festa do Chourizo de San Pedro de Sarandón** (agosto) é unha cita gastronómica que rende homenaxe a un dos produtos máis representativos da tradición culinaria galega. Esta celebración pon en valor o traballo artesanal ligado á elaboración de embutidos e destaca a importancia da gastronomía como elemento de identidade cultural.



Terras de Santiago



Cibrán, nº4 - San Xian de Sales, 15885 Vedra | Teléfono: 981 81 83 57
info@terrasdecompostela.org | www.terrasdecompostela.org
GDRTerrasDeCompostela

GUÍA RÁPIDA DE FESTAS GASTRONÓMICAS

Mes	Estación	Evento gastronómico	Produto estrela	Concello(s)
XANEIRO	INVERNO	Inicio temporada Xornadas de Inverno	Filloas, augardente, grelos, produtos de matanza	11 concellos
XANEIRO	INVERNO	Primeiras capturas da lamprea	Lamprea do Ulla (pesqueiras de Herbón)	Padrón
FEBREIRO	INVERNO	XLIII Festa da Filloa de Lestedo	Filloa de Lestedo	Boqueixón (Lestedo)
FEBREIRO	INVERNO	IX Desfile Intermunicipal dos Xenerais da Ulla	Filloas, cocido de Entroido	Boqueixón, Teo, Vedra, A Estrada, Santiago, Silleda, Touro, Vila de Cruces
FEBREIRO	INVERNO	Entroido nos 11 concellos	Filloas, orellas de Entroido, cocido	Todos os 11 concellos
MARZO	PRIMAVERA	XII Xornadas Gastronómicas da Lamprea de Padrón	Lamprea do Ulla	Padrón
MARZO	PRIMAVERA	Cata-maridaxe lamprea + albariño	Lamprea + Albariño Ribeira do Ulla	Vedra, Boqueixón
ABRIL	PRIMAVERA	44ª Exaltación do Viño da Ulla	Albariño D.O. Rías Baixas — Ribeira do Ulla	Vedra
ABRIL	PRIMAVERA	Pascua de Padrón	Polbo á feira, viños, empanadas, rosquillas	Padrón
MAIO	PRIMAVERA	Altamira Brilla	Gastronomía medieval, viño	Brión
MAIO	PRIMAVERA	Peche Xornadas de Primavera + Ascensión	Produtos de primavera	Ames, Boqueixón, Brión, Teo, Val do Dubra
MAIO	PRIMAVERA	Festa da Augardente do Ulla	Augardente (orujo), licores	Vedra
XUÑO	VERÁN	Apertura Xornadas de Verán	Pemento de Herbón (DOP)	11 concellos
XUÑO	VERÁN	San Pedro / festas patronais	Gastronomía de verán	Santa Comba (29-30 xuño)
XULLO	VERÁN	Ruta gastronómica de tapas de pementos	Pemento de Herbón (DOP)	Padrón + 11 concellos
XULLO	VERÁN	Rutas náuticas + gastronomía	Mariscos Ría de Arousa	Padrón / Ría de Arousa
AGOSTO	VERÁN	XLIV Festa do Pemento de Herbón	Pemento de Herbón (DOP)	Padrón
AGOSTO	VERÁN	Mercado dominical especial	Pementos, verduras, artesanía	Padrón
SETEMBRO	VERÁN→OUTONO	Vendima participativa	Uva albariño, mosto	Vedra, Boqueixón, Padrón, Teo
SETEMBRO	OUTONO	Día do Patio (Vedra)	Gastronomía do Val do Ulla	Vedra
OUTUBRO	OUTONO	Magostos comunitarios	Castañas asadas, augardente, viño	Boqueixón, Santa Comba, Negreira, Vedra, Brión
OUTUBRO	OUTONO	Inicio Xornadas do Cocido	Cocido galego, lacón, grelos	11 concellos
NOVEMBRO	OUTONO	Presentación viño novo + San Martiño	Viño D.O. Rías Baixas novo	Adegas + Teo (festa local 11 nov)
DECEMBRO	OUTONO→INVERNO	Mercado de Nadal	Mel (IXP), queixo (DOP), viño, embutidos, doces	Padrón, Vedra e outros
DECEMBRO	INVERNO	Nadal — Mesa galega con produtos do geodestino	Tarta de Santiago, polbo, mariscos, viño, filloas	11 concellos



Terras de Santiago