

# Terras de Santiago



Tempadas gastronómicas  
na primavera e outono



## XORNADAS GASTRONÓMICAS DA LAMPREA DE PADRÓN

As Xornadas Gastronómicas da Lamprea superaron en Padrón a duodécima edición. Iso quere dicir que, a pesar do baixo número de capturas e do conseguente elevado custo, os afeccionados poden contar coa certeza de poder degustar este animal tan sorprendente. Adoita dicirse que a lamprea non deixa indiferente a ninguén, ámaselle ou ódiaselle, non hai termo medio cun manxar de complicada descrición. A que sabe a lamprea, a carne ou a peixe? Por que cocíñase no seu propio sangue?

O certo é que este animal prehistórico, un auténtico mito da gastronomía galega, está presente o río Ulla desde moito antes que o ser humano pisase a terra. Isto anima a un notable grupo de restaurantes de Padrón a ofertar un menú lampreano consistente nun entrante, lamprea á bordalesa, unha sobremesa e viño do Ulla.

Se che gusta a lamprea, en marzo debes achegarche a Padrón.

Se nunca a probaches, en marzo debes achegarche a Padrón.



As Xornadas da Lamprea non se limitan ás mesas, o conxunto ofrece diferentes variantes que fan que cada ano sexa diferente ao anterior: showcooking para mostrar novas preparacións, talleres infantís de cocíña, faladoiros clandestinos no Convento de Herbón, roteiros guiados polas pesqueiras romanas e un concurso de tapas contribúen a crear un completo paquete para afeccionados e tamén para curiosos.

## CATA MARIDAXE LAMPREA & ALVARIÑO

A lamprea é un prato extraordinario. Sexa á bordalesa, en empanada ou a sensacional lamprea seca, sempre sorprende mostrándosenos como algo diferente.

Pero para a natureza inquieta dos veciños de Terras de Santiago, isto aínda non era suficiente, por iso pensaron que sería unha magnífica idea organizar unha maridaxe entre o peixe máis antigo do planeta e o albariño da ribeira do Ulla.

Trátase de organizar catas comentadas nas adegas de Vedra e Boqueixón que producen viño da Denominación de Orixe Rías Baixas, subzona Ribeira do Ulla.



Unha proposta moi orixinal para o mes de marzo e que, se o tempo non o impide, mesmo pode combinarse coa realización do Roteiro do Viño do Ulla en bicicleta

## EXALTACIÓN DO VIÑO DO ULLA

A Exaltación do Viño do Ulla é unha das festas de referencia en Terras de Santiago. Encamiñándose xa á edición 45, celébrase o segundo domingo de abril na localidade de San Miguel de Sarandón, no Concello de Vedra.

Alí reúnense todas as adegas desta subzona do D.Ou. Rías Baixas para mostrar a calidade incuestionable dos seus viños. Un dos atractivos máis salientables é o seu túnel do viño, capaz de admitir ata 60 afeccionados desexosos de apreciar os matices e as diferentes propostas das adegas.

Paralelamente organízanse unhas xornadas técnicas sobre a cultura do viño, expóñense os magníficos produtos das destilerías, móstranse ofertas turísticas e de artesanía, realízase un roteiro en coches clásicos polos viñedos e tamén se conta con oferta de música e baile.



A subzona Ribeira do Ulla acolle 437 viñedos, 12 adegas e 94 viticultores. Atópase nun bo momento tanto en calidade como en catidad, cun incremento de produción en 2025 superior ao 28%.

## PASCUA DE PADRÓN

Dise que a celebración da Pascua de Padrón comezou no S.XVII, pero os seus antecedentes son aínda máis antigos. Ten a súa orixe nunha feira de cabalos cunha gran capacidade de atracción, á que se achegaban compradores e curiosos de toda Galicia e mesmo de provincias castelás.

Os tempos cambiaron notablemente, pero hai aspectos que seguen inmutables: os cabalos siguén ahí e a Pascua de Padrón continúa sendo un dos grandes polos de atracción festivos de Terras de Santiago.

A oferta gastronómica é clave. Os produtos máis salientables son o polbo a feira, as empanadas, o pan artesanal, o viño e as rosquillas. Padrón transfórmase con grandes carpas gastronómicas no campo dá Feira. As pulpeiras son as raíñas do día e as orquestras, as da noite.



Se a feira de Padrón xa é unha das máis multitudinarias de Galicia, a celebración da Pascua logra poñer o cartel de completo en unso escenarios que zumegan tradición galega.

## ALTAMIRA BRILLA

Cando o verán empeza a asomar, chega outra das celebracións máis interesantes de Terras de Santiago. Trátase de “Altamira brilla”, unha festa histórica na que participan os concellos de Ames e Brión e que teñen a súa orixe na Batalla de Altamira (S.XV). Este foi un enfrontamento entre dous grandes exércitos que sumaban uns 10.000 homes. As tropas do arcebispo de Santiago, Alfonso de Fonseca II, enfrontáronse ás de nobres sublevados contra o seu poder episcopal.

As Torres de Altamira que xa sufriran nas súas murallas os efectos das revoltas irmandiñas, soportaron tamén o asedio do arcebispo, pero deberon renderse ante o implacable paso do tempo. Perdéronse torres e murallas, pero os elementos que se conservan mereceron a declaración de BIC (ben de interese cultural), non en balde trátase dunha das mellores fortificacións galegas da segunda metade do S.XV.



As actuacións musicais, especialmente de pandereteiras, e os roteiros teatralizados nas torres de Altamira son os elementos primordiais dunha celebración cuxos ecos resoan por todo o Val da Maía. Pero a gastronomía tamén xoga un papel importante con catas de viño e unhas atractivas ceas medievais con ambientación histórica, que se realizan nas propias Torres.

## FESTA DA AGUARDENTE DA ULLA

A relación de Terras de Santiago coa augardente merece o tratamento de tradición milenaria. Na nosa terra, a augardente destíllase desde tempos inmemoriais, pero hoxe en día aínda podemos presumir de contar no xeodestino con 8 destilerías catalogadas. Con este potencial, era de esperar que o carácter galego dese lugar a unha festa dá augardente, que celebramos o segundo domingo de marzo no Campo da Festa, na parroquia de San Mamede de Ribadulla, no Concello de Vedra.

Alí as catas de augardente mestúranse con outros produtos como o licor café e o de herbas e agora tamén con crema de augardente. En conxunto atoparémonos cunha exaltación do bagazo que inevitablemente finalizará cunha queimada colectiva, como non podía ser doutro modo. Así que tomando un bo queixo ou un bo chourizo da terra, esperamos a que o lume vaia facendo a súa maxia.



Por suposto, se hai queimada ten que haber conxuro. Por tanto, mentres o lume reduce o alcol, recitaremos a tradicional ladaíña coa que esperamos manter baixo control a todo tipo de malos espíritos e meigas de peores intencións.

## PECHE DAS XORNADAS DE PRIMAVERA

Todo chega ao seu fin. Incluso a primavera, á que sempre personalizamos cunha figura xuvenil, tamén debe ceder o seu posto ante a nova estación que se aproxima.

Neste período de tempo chegan as festas da Ascensión, un dos momentos máis salientables en Terras de Santiago, porque nin máis nin menos que son 5 os concellos que a enmarcan entre as súas festas locais.

Trátase dos concellos de Ames, Boqueixón, Brión, Teo e Val do Dubra.

Para celebralo e tamén para dar un impulso final aos produtos desta época do ano, ponse en marcha unha campaña de menús de primavera, na cal os establecementos adheridos ofertan unha proposta de prezo medio coa que despedir como se merece á estación das flores.



## DÍA DO PATIO

A romaría de Santa Cruz de Ribadulla, no Concello de Vedra, é coñecida popularmente como o “Día do Patio”. Esta festividade ten unha data marcada no calendario: celébrase o luns tras o terceiro domingo de setembro xunto ao Pazo do que toma o nome.

É unha celebración moi arraigada na localidade, o público chea a rebentar o soado. patio para desfrutar das actuacións musicais . A xornada tamén conta cunha misa solemne, unha sesión vermú, fogos artificiais, visitas ao pazo e unha tradicional comida campestre na que se desfruta da gastronomía do Val do Ulla.



A celebración prolóngase ata a noite, mentres que en casetas ofrécense os produtos habituais das romarías galegas: polbo, churrasco e o inevitable viño do Ulla.

## MAGOSTOS

En outubro chegan os magostos, as festas tradicionais do outono galego. E, por suposto, nunha zona tan envorcada cara ao seu patrimonio natural e o seu sector primario como é Terras de Santiago, non iamos atopar a excepción.

Dise que a expresión “magosto” deriva do latín: *magnus ustus* (gran lume). Isto xa nos ofrece unha clave, porque o que aquí imos atopar son fogueiras nas que asar as castañas típicas desta época do ano.

Castañas, veu, augardente, queimadas e boa compañía, que diso trátase. Aínda que hai que celebrar as incorporacións que se viñeron sumando nos últimos anos, como as xornadas de cogumelos, consistentes en saídas de recollidas guiadas, posteriores talleres de identificación e unha degustación final.



Boqueixón, Santa Comba, Negreira, Vedra e Brión son escenarios tradicionais para esta divertida expresión popular.

## XORNADAS DO COCIDO

Seguramente, fóra de Galicia o cocido non ten o recoñecemento que merecen outros dos nosos magníficos produtos como o marisco ou o polbo, por poñer dous exemplos. Pero se lles preguntamos a “as xentes do lugar”, chegaremos á conclusión de que o cocido galego é un produto top! E en Terras de Santiago sobran os motivos para que o cocido (e os seus compañeiros o caldo e as nabizas) sexa unha das nosas estrelas.

Tanto é así, que o menú outono (consistente en caldo galego ou crema de castañas, cocido ou lacón, filloas con mel ou castañas e viño novo) pode atoparse nos establecementos adheridos de calquera dos 11 concellos que conforman o xeodestino Terras de Santiago.



É un magnífico consello: achégate no outono a Terras de Santiago, desfruta dun bo cocido e despois profunda nesta gran tradición galega facendo unha visita ao Museo da Matanza de Padrón.

## O VIÑO NOVO DE SAN MARTIÑO

Unha tradición secular galega conecta a celebración de San Martiño coa chegada do viño novo. Por iso ecoa a frase: “que viva o San Martiño, e que veña máis viño!”.

En Carballeira de Francos, Concello de Teo, celébrase desde nin máis nin menos que o ano 1557 unha feira de cabalos e de produtos e materiais agrícolas, que recentemente mereceu a declaración de Festa de Interese Turístico de Galicia.

Inevitablemente, o 11 de novembro é festa local en Teo. Unha data moi singular, pois ademais o día de San Martiño simbolizaba o inicio oficial das matanzas. Lembremos outra frase: “a todo porco chégalle o seu San Martiño!”.

A Feira de San Martiño de Teo actualmente xa se estende ao longo de 4 días nos que podemos atopar pulpeiras, concertos, baile para maiores, obradoiros, xogos familiares, feira de artesanía... e, por suposto, catas do viño novo.



O magnífico viño do D.Ou. Rías Baixas, subzona Ribeira do Ulla, aproveita esta xornada tan tradicional para presentar a nova colleita e así contribuír a que San Martiño sexa o santo máis festeiro da zona rural.



# Terras de Santiago



## Santa Comba

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

981 88 00 75



## Val do Dubra

[www.valdodubra.gal](http://www.valdodubra.gal)

981 88 90 00

## A Baña

[www.concellodabana.gal](http://www.concellodabana.gal)

981 88 65 01



## Ames

[www.concellodeames.gal](http://www.concellodeames.gal)

981 88 30 02



## Boqueixón

[www.boqueixon.gal](http://www.boqueixon.gal)

981 51 30 61



## Negreira

[www.concellodenegreira.gal](http://www.concellodenegreira.gal)

981 88 52 50

## Brión

[www.concellodebrion.gal](http://www.concellodebrion.gal)

981 88 70 06



## Rois

[www.rois.gal](http://www.rois.gal)

981 80 41 09



## Padrón

[www.padron.gal](http://www.padron.gal)

981 81 04 51



## Teo

[www.teo.gal](http://www.teo.gal)

981 81 57 00



## Vedra

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

981 81 46 12



Cibrán, nº4 - San Xian de Sales, 15885 Vedra | Teléfono: 981 81 83 57

[info@terrasdecompostela.org](mailto:info@terrasdecompostela.org) | [www.terrasdecompostela.org](http://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