Longueiróns

FESTAS DE PRODUTOS GASTRONÓMICOS da provincia da Coruña

PAN

Festa do Pan de Carral
Carral – maio

Festa do Pan de Neda
Neda – setembro
De Interese Turístico desde 2013

BEBIDAS

Festa da Augardente da Ulla
San Mamede de Ribadulla (Vedra)
marzo

Exaltación do Viño da Ulla
San Miguel de Sarandón (Vedra) – abril

Festa do Viño de Betanzos
Betanzos – maio

Xuviño
Narón – xuño

Mostra do Branco Lexítimo
Paderne – xullo

Cervefeira Artesá
Sada – setembro-outubro

ENTRANTES

Festa da Merenda
Aiazo (Frades) – Semana Santa

Festa da Empanada
Bembibre (Val do Dubra) – abril

Festa da Tortilla Xigante
Carcacía (Padrón) – maio

Festa da Tortilla
Doroña (Vilarmaior) – xuño

Festa do Pichorro
Cances (Carballo) – agosto

Festa da Empanada
Carral – setembro

Festa da Empanada
Noia – setembro

Semana da Tortilla de Betanzos
Betanzos – outubro

PEIXES

Xornadas Gastronómicas Padrón
Sabor a Lamprea
Padrón – febreiro-marzo

Festa do Congro
Muxía – Semana Santa

Festa do Polbo
Espasante (Ortigueira) – Semana Santa

Festa da Troita
Sigüeiro (Oroso) – maio
De Interese Turístico desde 2009

Festa da Xiba
Sada – maio

Festa da Xiba
Ares – xuño

Festa do Polbo
Mugardos – xullo
De Interese Turístico desde 2009

Festa da Xouba de Rianxo
Rianxo – xullo

Festa do Escalo
Chaián (Trazo) – xullo

Festa do Escalo
Santa Cruz de Ribadulla (Vedra) – xullo

Festa da Caldeirada e da Sardiña Lañada
Cariño – agosto

Exaltación do Polbo
Porto do Son – agosto

Festa da Solla
Leiro (Rianxo) – agosto

Festa do Polbo Palmeira
Palmeira (Ribeira) – agosto

Feira da Troita
Sobrado dos Monxes – agosto

MARISCOS

Festa do Percebe de Cedeira
Cedeira – xullo

Festa da Ameixa e Mexillón
San Mateo de Trasancos (Narón) – xullo

Alteada
Xuvia (Narón) – xullo

Festa do Percebe do Roncudo
Corme (Ponteceso) – xullo
De Interese Turístico desde 2014

Festa do Percebe
Aguiño (Ribeira) – xullo

Festa do Percebe
Lubre (Ares) – agosto

Exaltación do Mexillón de Galicia
Cabo de Cruz (Boiro) – agosto

Festa do Mexillón
Canduas (Cabana de Bergantiños)
agosto

Festa do Berberecho
Baldaio (Carballo) – agosto

Festa do Mexillón
Castrillón (Carballo) – agosto

Festa do Longueirón
Fisterra – agosto

Festa de San Roque con Produtos Gastronómicos
Muros – agosto

Festa do Mexillón
Lorbé (Oleiros) – agosto

Festa do Mexillón
Cines (Oza-Cesuras) – agosto

Festa do Mexillón
Rianxo – agost

Festa da Navalla
Aguiño (Ribeira) – agosto

Festa do Percebe
Meirás (Valdoviño) – agosto

Xornadas de Exaltación do Berberecho de Noia
Noia – outubro

Festa do Marisco
O Barqueiro (Mañón) – decembro

CARNES

Festa dos Rixós Quentes con Filloas
Carres (Oza-Cesuras) – xaneiro

Festa do Bolo do Pote
Mazaricos – marzo

Festa do Lacón con Grelos
Mesón do Vento (Ordes) – marzo

Festa Gastronómica da Uña
San Lázaro (Santiago de Compostela)
Semana Santa

Degustación de Tenreira Cachena
Bembibre (Val do Dubra) – abril

Festa do Carneiro ao Espeto
San Xulián de Sales (Vedra)
abril-maio

Festa do Carneiro ao Espeto
Feás (Aranga) – maio

Festa do Raxo
Brantuas (Ponteceso) – maio

Degustación de Carrilleiras
San Xulián de Lamas (San Sadurniño)
maio

Festa do Rixón
Pontepedra (Tordoia) – maio

Festa da Orella
San Fins de Sales (Vedra) – maio

Festa do Porco á Brasa
Trobe (Vedra) – maio

Festa Gastronómica do Carneiro
San Roquiño (Lousame) – xuño

Festa da Cachena da Comunidade de Montes
Esteiro (Muros) – xuño

Festa do Chourizo ao Viño
Ortoño (Ames) – xullo

Festa do Cochiño
Acevedo (Cerceda) – xullo

Faguía
Carnés (Vimianzo) – xullo
De Interese Turístico desde 2010

Festa dos Callos de San Xoán de Piñeiro
San Xoán de Piñeiro (Mugardos)
agosto

Festa do Porco ao Espeto
Pedroso (Narón) – agosto

Festa do Churrasco
Piñeiros (Narón) – agosto

Festa do Chourizo
San Pedro de Sarandón (Vedra)
agosto

Festa do Cabrío ao Espeto
Bardaos (San Sadurniño)
agosto-setembro

Festa do Porco ao Espeto
O Esto (Cabana de Bergantiños)
setembro

AVES

Festa do Picantón
Rarís (Teo) – maio

Festa do Polo Pedrosiano
Orro (Culleredo) – xullo

Festa do Galo Piñeiro e Mostra Cabalar
O Pino – agosto
De Interese Turístico desde 2010

HORTALIZAS, LEGUMES E VERDURAS

Feira do Grelo de Val Xestoso
O Canedo (Monfero) – Entroido

Feira do Grelo
As Pontes – Entroido

Festa do Grelo
Trazo – marzo

Festa do Champiñón
Ordes – abril

Festa Gastronómica do Pemento do Couto
San Martiño de Xuvia (Narón) – xullo

Festa do Cachelo
Oza (Carballo) – agosto

Romaría da Cachelada
Mallou-Maceiras (Carnota) – agosto

Feira da Cebola Chata de Miño
Miño – agosto

Festa do Pemento
Herbón (Padrón) – agosto
De Interese Turístico desde 2001

Festa da Pataca
Coristanco – setembro

Festa do Cogomelo
Teixeiro (Curtis) – outubro

Festa da Fabada
Paisaco (A Laracha) – outubro

Feira das Fabas
A Trabe (Ponteceso) – outubro

Feira dos Fungos e Cogomelos
As Pontes – outubro-novembro

Feira-Exaltación Produtos Típicos da Zona
Toques – novembro

Festa da Nabiza e do Queixo
Curtis – decembro

FROITAS

Festa das Cereixas
Peiro de Arriba (Culleredo) – xullo

Feira das Cereixas
Paiosaco (A Laracha) – xullo
De Interese Turístico desde 2014

SOBREMESAS

Feira do Queixo
Abegondo – febreiro

Festa da Orella
A Senra (Bergondo) – Entroido

Festa da Filloa
Lestedo (Boqueixón) – Entroido
De Interese Turístico desde 2008

Festa da Filloa
Sada – Entroido

Festa do Queixo
Arzúa – marzo
De Interese Turístico desde 1999

Feira-Festa da Filloa da Pedra
A Baña – marzo

Festa da Filloa á Pedra
Zas – marzo

Festa do Roscón
Lañas (Arteixo) – abril

Festa do Melindre e da Repostería Tradicional Terra de Melide
Melide – maio
De Interese Turístico desde 2013

Festa do Requeixo
A Capela – agosto

Feira do Mel e Produtos Ecolóxicos
Sedes (Narón) – outubro

Feira do Queixo do Eume e Mel de Goente
As Pontes – outubro

Feira do Mel
Perillo (Oleiros) – novembro

Feira do Mel
Ortigueira – novembro

A Coruña é pan e queixo. E pementos. Mexillóns. Pero tamén é percebes. E longueiróns e berberechos. A Coruña é grelos e ademais, fabas. E tenreira e patacas. Melindres. Mantecadas. Torta de Santiago. Mel.

A provincia toda rebosada de produtos excepcionais; singulares e xenuínos. Alimentos con garantía de calidade, naturais, herdeiros dese xeito único de entender a cocíña que teñen os galegos. Manxares de sabor e textura inimitable, diferentes, que lle confiren personalidade propia á gastronomía coruñesa.

Bos por natureza
é un escapARate deses gastroprodutos. Paga a pena descubrilos e saborealos polo miúdo; xa sexa a pé de percorrido turístico, ou ben na casa. Logo adiante. Bo proveito!

Deputación DA CORUÑA
turismo.dacoruna.gal
@DACTurismo
Turismo da Deputación da Coruña
Dacturismo

Queixos Arzúa-Ulloa e Tetilla

BOS POR NATUREZA

produtos gastronómicos da provincia da Coruña

Deputación DA CORUÑA
mastres comunicación

Pan de Carral, pan de Carballo e pan de Neda

Carral, Carballo e Neda préstanlle o seu xentilicio a outros tantos tipos de pan propios da provincia. Os tres comparten as características esenciais do **pan de peso** tradicional –unha codia crocante e unha miga esponxosa–, mais cada un deles ten un sabor e, ás veces, mesmo un aspecto diferenciado. O de **Carral**, o seu peculiar molete no medio e medio da codia. O de **Carballo**, máis dourado, a súa rafa chea de ollos. E o de **Neda**, branco e fariñento; un pan que se remonta á Idade Media, e que, como "bolacha", no seu tempo serviu para alimentar as Armadas Españolas.

Queixos Tetilla e Arzúa-Ulloa

A Coruña é a nai dun dos **queixos** galegos máis coñecidos, o **Tetilla**, con Denominación de Orixe Protexida. Outro coruñés con este selo, elaborado igual a partir de leite de vaca, é o **Arzúa-Ulloa**. Chato e arredondado, é de codia fina e amarela. Unha vez abertos, ambos os dous se espallen de maneira deliciosa.

Tenreira Galega do Forgoselo e A Capelada

A Serra da **Capelada**, na contorna do santuario de Santo André de Teixido (en Cedeira), e **O Forgoselo**, no medio e medio das Fragas do Eume (entre os concellos da Capela e San Sadurniño), son dous espazos únicos para a cría do gando vacún. A **Tenreira Galega** do Forgoselo é, ademais, a primeira en estrear o selo de calidade **Produto do Eume**.

Pementos de Herbón e do Couto

Da horta coruñesa saen dous pementos singulares. A Denominación de Orixe **Pemento de Herbón** ampara os máis coñecidos de Galicia; en concreto, aqueles cultivados por primeira vez no mosteiro que asenta nesta parroquia de Padrón desde hai cinco séculos. Estes xogan a que uns pican, e outros, non. Os da Indicación Xeográfica Protexida **Pemento do Couto** (na bisbarra de Ferrol), de aspecto ben parecido, teñen a garantía de que non pica ningún.

Percebes, longueiróns, mexillóns e berberechos

Un millar de quilómetros de costa han reflectirse por forza na despensa da provincia. Os **percebes**, por exemplo. Os únicos de toda Galicia que poden presumir de levar este ou aquel patronímico, segundo o enclave onde lle sexan arrebatados ás augas do Atlántico. Son os do **Roncudo**, en Corme (Ponteceso), no corazón da Costa da Morte; os de **Cedeira**, unha vila ao norte da provincia, e os de **Aguiño** (Ribeira), ao sur. Ademais, a tranquila ría de Ares-Betanzos é a fábrica natural dos **mexillóns** de **Lorbé**, de renome internacional, mentres os fondos das praias de **Fisterra** acubillan esoutro manxar, os **longueiróns;** uns primos das navallas. Por se fose pouco, a ría de **Noia** agocha os mellores **berberechos** do mundo; incluso se os do estuario do **Anllóns**, en Bergantiños, tampouco non desmerecen.

Grelos de Monfero, pataca de Coristanco e faba de Bergantiños

Os **grelos** máis demandados, pola súa excelencia, son os de **Monfero**, no Eume, xunto cos de **Cerdido**, en Ortegal; os dous, **ecotipo Santiago**. Son todo un patrimonio da provincia: contan coa Indicación Xeográfica Protexida **Grelos de Galicia**. A **pataca** de **Coristanco** (variedade Kennebec) é un dos segredos da famosa Tortilla de Betanzos. Goza do selo de calidade **Pataca de Galicia**, igual que o ten a **Fina de Carballo** (Bergantiños), esta, cun valor culinario único no mundo polas súas características en canto a color, sabor e aroma despois de ser cociñada. Bergantiños é así mesmo unha das zonas máis destacadas de España en produción de **faba**. A súa asociación co millo para grao tornou nun dos cultivos máis importantes da agricultura sostible do país. A **faba de ril** bergantiñá é a favorita para elaborar o caldo galego.

Torta de Santiago, melindres, mantecadas, mel e requeixo

A provincia conta cunha exquisita repostería baseada en receitas centenarias. Larpeiradas de merecida sona, desde os **melindres** de **Melide**, roscas feitas con anís e rematadas con costra de almibre, ata as **mantecadas** das **Pontes**, biscoitos elaborados a partir de manteiga de vaca. Mesmo o **requeixo** do **Eume**, un queixo fresco de leite vacún cru, callado con calor e logo escoado. O **mel** que se produce na bisbarra eumesa ten a Indicación Xeográfica Protexida **Mel de Galicia.** É excelente. Igual que a **Torta de Santiago**, outra sobremesa clásica. De orixe medieval, é típica ao longo de toda a Ruta Xacobea.