

FIESTAS DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS de la provincia de A Coruña

PAN

Festa do Pan de Carral
Carral - mayo
Festa do Pan de Neda
Neda - septiembre
De Interés 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 - mayo
Xuviño
Narón - junio
Mostra do Branco Lexítimo
Paderne - julio
Cerveleira Artesá
Sada - septiembre-octubre

ENTRANTES

Festa da Merenda
Aiazo (Frades) - Semana Santa
Festa da Empanada
Bembibre (Val do Dubra) - abril
Festa da Tortilla Xigante
Carcacia (Padrón) - mayo
Festa da Tortilla
Doroña (Vilarmor) - junio
Festa do Pichorro
Cances (Carballo) - agosto
Festa da Empanada
Carral - septiembre
Festa da Empanada
Noia - septiembre
Semana da Tortilla de Betanzos
Betanzos - octubre

PESCADOS

Xornadas Gastronómicas Padrón
Sabor a Lamprea
Padrón - febrero-marzo
Festa do Congro
Muxía - Semana Santa
Festa do Polbo
Espasante (Ortigueira) - Semana Santa
Festa da Troita
Sigüeiro (Oroso) - mayo
De Interés Turístico desde 2009
Festa da Xiba
Sada - mayo
Festa da Xiba
Ares - junio
Festa do Polbo
Mugardos - julio
De Interés Turístico desde 2009
Festa da Xouba de Rianxo
Rianxo - julio
Festa do Escalo
Chaián (Trazo) - julio
Festa do Escalo
Santa Cruz de Ribadulla (Vedra) - julio
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 - julio
Festa da Ameixa e Mexillón
San Mateo de Trasancos (Narón) - julio
Alteada
Xuvia (Narón) - julio
Festa do Percebe do Roncudo
Corme (Ponteceso) - julio
De Interés Turístico desde 2014
Festa do Percebe
Aguíño (Ribeira) - julio
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
Gastronómicas
Muros - agosto
Festa do Mexillón
Lorbé (Oleiros) - agosto
Festa do Mexillón
Cines (Oza-Cesuras) - agosto
Festa do Mexillón
Rianxo - agosto
Festa da Navalla
Aguíño (Ribeira) - agosto
Festa do Percebe
Meirás (Valdoviño) - agosto
Xornadas de Exaltación
do Berberecho de Noia
Noia - octubre
Festa do Marisco
O Barqueiro (Mañón) - diciembre

QUESOS

Festa dos Rixós Quentes con Filloas
Carres (Oza-Cesuras) - enero
Festa do Bolo do Pote
Mazaricos - marzo
Festa do Lacón con Grellos
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-mayo
Festa do Carneiro ao Espeto
Feás (Aranga) - mayo
Festa do Raxo
Brantuas (Ponteceso) - mayo
Degustación de Carrilleiras
San Xulián de Lamas (San Sadurniño)
mayo
Festa do Rixón
Pontepedra (Tordoia) - mayo
Festa da Orella
San Fins de Sales (Vedra) - mayo
Festa do Porco á Brasa
Trobe (Vedra) - mayo
Festa Gastronómica do Carneiro
San Roquiño (Lousame) - junio
Festa da Cachena da
Comunidade de Montes
Esteiro (Muros) - junio
Festa do Chourizo ao Vино
Ortoño (Ames) - julio
Festa do Cochiño
Acevedo (Cerdeca) - julio
Faguía
Carnés (Vimianzo) - julio
De Interés 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
Piñellos (Narón) - agosto
Festa do Chourizo
San Pedro de Sarandón (Vedra)
agosto
Festa do Cabriño ao Espeto
Bardeos (San Sadurniño)
agosto-septiembre
Festa do Porco ao Espeto
O Esto (Cabana de Bergantiños)
septiembre

AVES

Festa do Picantón
Raris (Teo) - mayo
Festa do Polo Pedrosiano
Orro (Culleredo) - julio
Festa do Galo Piñeiro e Mostra Cabalar
O Pino - agosto
De Interés Turístico desde 2010

HORTALIÇAS, LEGUMIBRES Y VERDURAS

Feira do Grelo de Val Xestoso
O Canedo (Monfero) - Carnavales
Feira do Grelo
As Pontes - Carnavales
Festa do Grelo
Trazo - marzo
Festa do Champiñón
Ordes - abril
Festa Gastronómica do Pemento do Couto
San Martiño de Xuvia (Narón) - julio
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 Interés Turístico desde 2001
Festa da Pataca
Coristanco - septiembre
Festa do Cogomelo
Teixeiro (Curtis) - octubre
Festa da Fabada
Paisaco (A Laracha) - octubre
Feira das Fabas
A Trabe (Ponteceso) - octubre
Feira dos Fungos e Cogomelos
As Pontes - octubre-noviembre
Feira-Exaltación Produtos
Típicos da Zona
Toques - noviembre
Festa da Nabiza e do Queixo
Curtis - diciembre

FRUITAS

Festa das Cereixas
Peiro de Arriba (Culleredo) - julio
Feira das Cereixas
Patosaco (A Laracha) - julio
De Interés Turístico desde 2014

POSTRES

Feira do Queixo
Abegondo - febrero
Festa da Orella
A Senra (Bergondo) - Carnavales
Festa da Filloa
Lestedo (Boqueixón) - Carnavales
De Interés Turístico desde 2008
Festa da Filloa
Sada - Carnavales
Festa do Queixo
Arzúa - marzo
De Interés 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 - mayo
De Interés Turístico desde 2013
Festa do Requeixo
A Capela - agosto
Feira do Mel e Produtos Ecolóxicos
Sedes (Narón) - octubre
Feira do Queixo do Eume
e Mel de Goente
As Pontes - octubre
Feira do Mel
Perillo (Oleiros) - noviembre
Feira do Mel
Ortigueira - noviembre



Lonxeiróns



Quesos Arzúa-Ulla e Terreira

BUENOS POR NATURALLEZA

Productos
gastronómicos
de la provincia
de A Coruña



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



A Coruña es pan y queso. Es pimientos. Mejlloñes. Pero también es percebes. Y longueiróns y berberechos. A Coruña es grellos y además, alubias. Es ternera y patatas. Mellindres. Mantecadas. Tarta de Santiago. Miel. La provincia entera rebosa de productos excepcionales; singulares y genuinos. Alimentos con garantía de calidad, naturales, herederos de ese modo único de entender la cocina que tienen los gallegos. Manjares inimitable, diferentes, de sabor y textura que le confieren personalidad propia a la gastronomía coruñesa. Buenos por naturaleza es un escarpate de esos gastrónomos. Merece la pena descubrirlos y saborearlos despacio; ya sea a pie de recorrido turístico, o bien, en casa. Así que, adelante! Buen provecho!

Pan de Carral, pan de Carballo y pan de Neda

Carral, Carballo y Neda le prestan su gentilicio a otros tantos tipos de pan propios de la provincia. Los tres comparten las características esenciales del **pan de peso** tradicional –una corteza crujiente y una miga esponjosa–, aunque cada uno de ellos tiene un sabor y, a veces, también un aspecto diferenciado. El de **Carral**, su peculiar moñete en mitad de la corteza. El de **Carballo**, más dorado, su miga llena de ojos. Y el de **Neda**, blanquecino y harinoso; un pan que se remonta a la Edad Media, y que, con el nombre de “bizcocho”, en su tiempo sirvió para alimentar a las Armadas Españolas.



Quesos Tetilla y Arzúa-Ulloa

A Coruña es la madre de uno de los **quesos** gallegos más conocidos, el **Tetilla**, con Denominación de Origen Protegida. Otro coruñés con este sello, elaborado igualmente a partir de leche de vaca, es el **Arzúa-Ulloa**. Chato y redondeado, tiene una corteza fina y amarillenta. Una vez abiertos, ambos se esparcen de una manera deliciosa.



Percebes, longueiróns, mejillones y berberechos

Mil kilómetros de costa, por fuerza se tienen que reflejar en la despensa de la provincia. Los **percebes**, por ejemplo. Los únicos de Galicia que pueden presumir de llevar este o aquel patronímico, según el enclave donde le sean arrebatados a las aguas del Atlántico. Son los de **O Roncudo**, en Corme (Ponteceso), en el corazón de la Costa da Morte; los de **Cedeira**, un pueblo al norte de la provincia, y los de **Aguíño** (Ribeira), al sur. Además, la tranquila ría de Ares-Betanzos es la fábrica natural de los **mejillones de Lorbé**, de renombre internacional, mientras los fondos de las playas de **Fisterra** esconden otro manjar, los **longueiróns**, primos de las navajas. Por si fuese poco, la ría de **Noia** produce los mejores **berberechos** del mundo; aunque los del estuario del **Anllóns**, en Bergantiños, tampoco desmerecen.

Tarta de Santiago, melindres, mantecadas, miel y quequeixo

La provincia cuenta con una exquisita repostería basada en recetas centenarias. Dulces de fama merecida, desde los **melindres de Melide**, rosquillas de anís en costra de almíbar, hasta las **mantecadas de As Pontes**, bizcochos elaborados a partir de manteca de vaca. O el

quequeixo del Eume, un queso fresco hecho con leche de vaca cruda, cuajada con calor y luego colada. La **miel** que se produce en la comarca eumesa tiene Indicación Geográfica Protegida (**Mel de Galicia**). Es excelente, igual que la **Tarta de Santiago**, otro postre clásico. De origen medieval, es típica a lo largo de toda la Ruta Xacoba.



Ternera Gallega de O Forgoselo y A Capelada

La Sierra de **A Capelada**, en el entorno del santuario de Santo André de Teixido (en Cedeira), y **O Forgoselo**, en el corazón de las Fragas del Eume (entre los ayuntamientos de A Capela y San Sadurniño), son dos espacios únicos para la cría de ganado vacuno. La **Ternera Gallega** de O Forgoselo es, además, la primera en conseguir el sello de calidad **Produto do Eume**.

Pimientos de Herbón y de O Couto

De la huerta coruñesa salen dos pimientos únicos. La Denominación de Origen **Pemento de Herbón** ampara los más conocidos de Galicia; en concreto, aquellos cultivados por primeira vez en el monasterio que se asienta en esta parroquia de Padrón desde hace cinco siglos. Estos juegan a que unos pican y otros no. Los de la Indicación Geográfica Protegida **Pemento de O Couto** (en la comarca de Ferrol), aun de aspecto muy parecido, tienen la garantía de que no pica ninguno.

Grelos de Monfero, patata de Coristanco y alubia de Bergantiños

Los **grelos** más demandados, por su excelencia, son los de **Monfero**, en el Eume, y los de **Cerdido**, en Ortegal; los dos, **ecotipo Santiago**. Ambos son todo un patrimonio de la provincia: cuentan con Indicación Geográfica Protegida (**Grelos de Galicia**). La **patata de Coristanco** (variedad Kennebec) es uno de los secretos de la Tortilla de Betanzos. Goza del sello de calidad **Pataca de Galicia**, igual que la **Fina de Carballo** (Bergantiños), de un valor culinario único en el mundo por sus características en cuanto a color, sabor y aroma después de ser cocinada. Bergantiños es asimismo una de las zonas más destacadas de España en producción de **alubia**. Su asociación con el maíz para grano se convirtió en uno de los cultivos más importantes de la agricultura sostenible de la Comunidad Autónoma. La **alubia de riñón** bergantiñana es la que se acostumbra a escoger para elaborar el caldo gallego.

