

NÚMERO 19

FIESTAS

SEMANA SANTA 2024

XXVI EDICIÓN MUXÍA

Festa do Congro

**VENRES
29 DE MARZO**



Revista iFiestas N° 19 - Marzo 2024



CARTA MENUS



CARTA VINOS



Tlf. 981 742 501
C/Marina N°22, Muxía, 15124 - A Coruña

JL PUBLICATIONES



Nº1 EN PUBLICACIONES
DEPORTIVAS - FIESTAS - GUÍAS PROFESIONALES

EDITAMOS MÁS 150 REVISTAS EN TODO ESPAÑA

ANÚNCIATE
LA MEJOR PUBLICIDAD PARA TU EMPRESA

Síguenos en Redes
Sociales



WWW.JLPUBLICACIONES.COM



XXVI Festa

do Congro Muxía 2024



¡FIESTAS

Edita

JL Publicaciones S.L.

Web: www.jlpublicaciones.com

E-mail: info@jlpublicaciones.com

ATENCIÓN AL CLIENTE

J. QUESADA

T. 625 922 931

CORDINADOR.QUESADA@GMAIL.COM

Dirección

JOSÉ LUIS FERNÁNDEZ

Diseño y maquetación

ANDREE MONTESINOS

Publicidad

LORENA ARIAS

Portada:

JL PUBLICACIONES

Programación:

FUENTE CONCELLO DE MUXÍA

Que ver:

FUENTE WWW.VIAJEROSCALLEJEROS.COM/

Depósito legal:

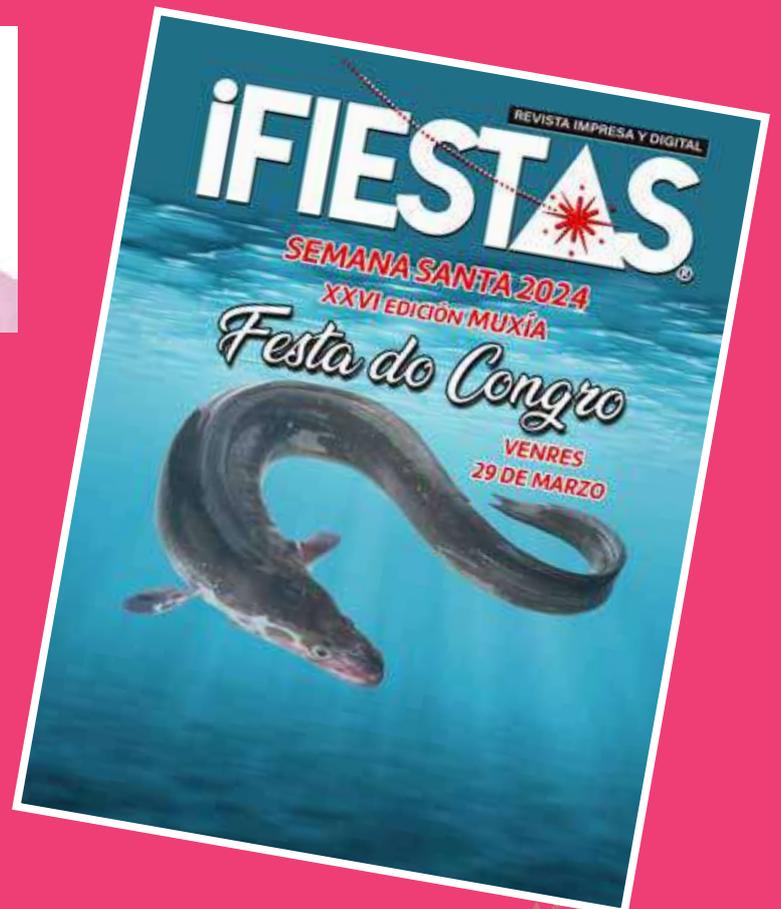
C 129-2024

J.L. PUBLICACIONES S.L. informa que: Al amparo del Art. 32.1 de la Ley de Propiedad Intelectual, queda totalmente prohibida la reproducción total o parcial de artículos, fotografías y anuncios de esta publicación, sin autorización escrita de la Editorial. La Editorial no se responsabiliza de las opiniones, fotos y contenidos de sus colaboradores. La revista y la editorial, no se hace responsable de los posibles errores, cambios de horarios, direcciones y/o programa de fiestas.

Síguenos en: [revistaifiestas](https://www.instagram.com/revistaifiestas)



staff



29 VIERNES

PROGRAMACIÓN

Nueva edición de la fiesta gastronómica de exaltación de este pescado marino, que como cada año tiene lugar en la villa marinera de Muxía en la jornada del Viernes Santo. Un año más congregará a cientos de personas que se acercarán a esta localidad, donde se encuentran los últimos secaderos de Congrio de la Costa da Morte.

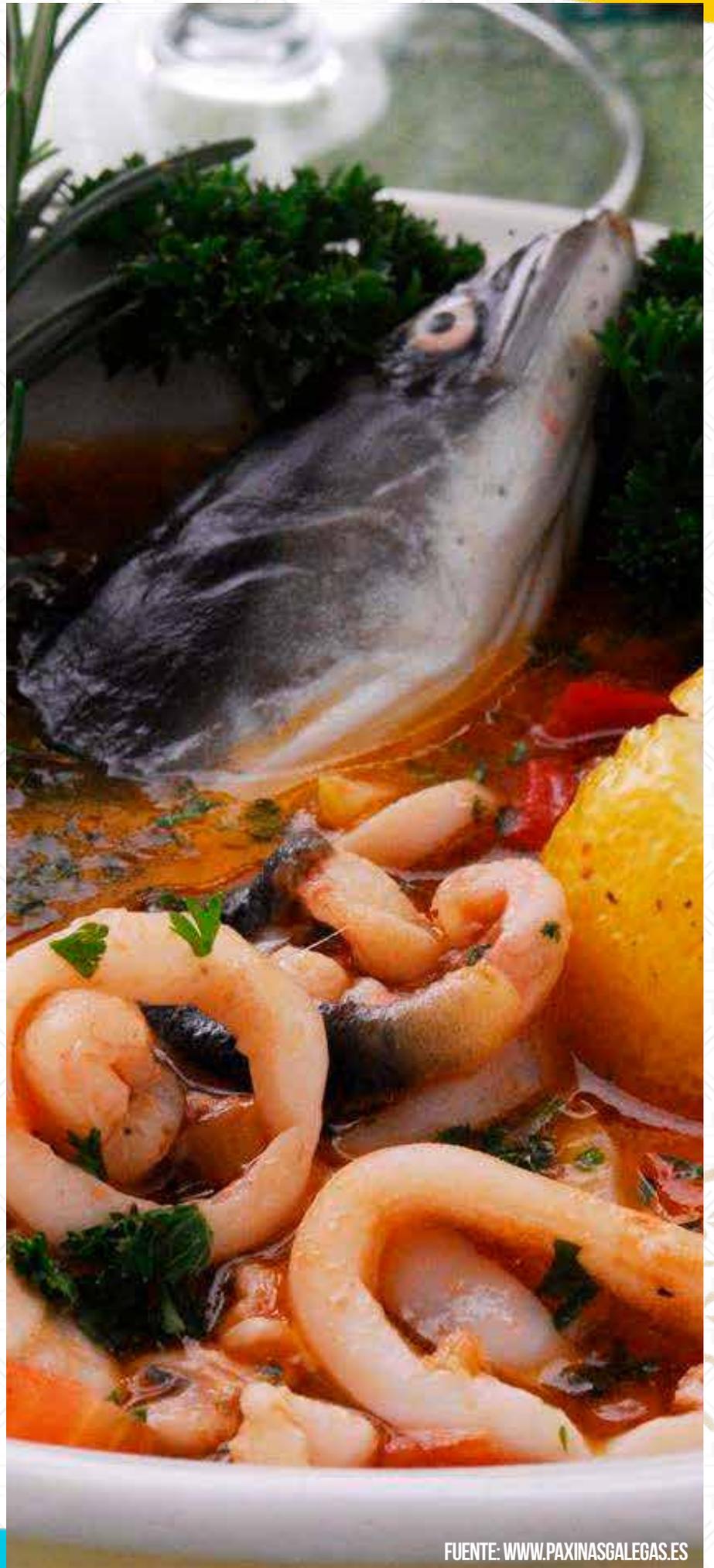
Los asistentes a este evento culinario podrán *degustar* este delicioso pescado, a *precios populares*, elaborado de muy variadas formas; en caldeirada, en empanada, guisado...

13.00h

Tendrá lugar en el puerto de Muxía bajo carpa y estará amenizada por *Xaramiños do Corpiño*.



FUENTE: WWW.PAXINASGALEGAS.ES



FUENTE: WWW.PAXINASGALEGAS.ES

HELADERIA
BENDITO MAR

600 226 061

benditomarxeados@gmail.com



**Bendito
Mar**

Xeado da Costa Da Morte

15124 Muxia (A Coruña)

Senra Sport



@senrasport.com

MÁS DE 150 COCHES EN EXPOSICIÓN

SENRASPORT



COCHES DE TODAS LAS MARCAS Y MODELOS

COCHES
GARANTIZADOS

COCHES
PREMIUM

COCHES
SEMINUEVOS

COCHES
DE BUENA MANO

30 SÁBADO

13.00h

Tendrá lugar la *Degustación de Mexillón* en el Paseo Marítimo.

Los asistentes también podrán disfrutar con la *Mostra de Artesanía* en la Casa das Beiras y también con el *exposición Secadores de congro* en el citado lugar.



XARAMIÑOS DO CORPIÑO
FUENTE: WWW.FACEBOOK.COM



REFORMAS
MARIO

Carpintería metálica de aluminio y PVC, cierre de fincas, puertas de garaje, cubiertas, fachadas, impermeabilizaciones, etc.
Experiencia, seriedad, cumplimiento de plazos.

666 990 963 reformasmariocalvo@gmail.com

Frixe, 4 - 15124 - Muxía (A Coruña)

Talados y Maderas Martínez

Aserradero de eucalipto. Empresa dedicada a la compra y venta de todo tipo de madera.

Talas y transporte de las mismas.
Elaboración de nasas de madera.

620 891 509 maderasjosemartinez@gmail.com

Os Castelos, 6 - MORAIME - 15124 - Muxía (A Coruña)



MUXIA
FUENTE: WWW.CONCELLOMUXIA.COM

El congrio seco: un manjar de Muxía para el mundo

En el ayuntamiento de Muxía, en pleno corazón de la Costa da Morte, uno podrá encontrarse playas maravillosas, atardeceres mágicos, el quinto hórreo más grande de Galicia o montes encantados. Pero además encontrará varias cabrias (estructuras de madera que forman figuras geométricas), en las que durante algunas épocas del año se seca el congrio. Para los que no lo conocéis, el congrio es un pescado blanco que fue muy apreciado durante la Edad Media y que durante la época renacentista (siglos XV y XVI) fue muy usado en la economía

del trueque entre puertos gallegos y diferentes lugares de Cataluña, Castilla o Aragón. Este pescado vive en las cuevas o agujeros de las costas rocosas y a unos 30 metros de profundidad. Es un depredador nocturno que se alimenta de diferentes peces, así como crustáceos e incluso calamares. Tiene bastante espina pero su sabor, ya sea en empanadas, “caldeiradas” o salpicón, es exquisito. En Muxía, el viernes de Semana Santa se celebra la “Festa do congro”, donde realizan verdaderos manjares con este pez. Pero la elaboración del congrio es muy versátil, y puede cocinarse fresco o seco.

Seguramente muchos de vosotros es la primera vez que escucháis hablar del congrio seco, pues por esta zona no

Tif. 981 742 501
C/Marina N°22, Muxía, 15124 - A Coruña

es típico consumirlo en ese estado. En Muxía existen los dos únicos secaderos artesanales de congrio de toda Europa, y la familia que posee los secaderos todavía sigue usándolos como se hacía antaño.

Cada ejemplar de congrio pasa por las manos del artesano que primeramente le corta la cabeza con un hacha para posteriormente realizar el lañado. Este es un proceso en el el artesano, a través de una poda de perfil curvo, abre el pez para extraerle las tripas y el lomo cárnico. Una vez completado este proceso el siguiente consiste en agujerear el congrio, que recibe cortes verticales y de igual dimensión para que pueda secar mejor en las cabrias, aunque antes tienen que lavarlo minuciosamente, bien con el agua del mar o bien fregándolo en grandes cubetas.

Otro de los procesos por el que debe pasar el congrio es en del envarado, donde le introducen una vara en la parte superior para que esté más rígido y así se seque mejor. Con un sencillo mecanisco de cuerdas cuelgan el pescado en las cabrias, esperando que el sol y el viento hagan su cometido.



EL CONGRIO SECO
FUENTE: WWW.CONCELLOMUXIA.COM



EL CONGRIO SECO
FUENTE: WWW.LAVOZDEGALICIA.ES

Cuando el tiempo no es favorable, el artesano lleva el congrio a una cámara para poder terminar el proceso de secado sin que el producto se vea condicionado.

Actualmente el congrio seco sigue comercializándose gracias a Lemar Elaboraciones Artesanales, una joven empresa de Muxía que pretende difundir por todo el mundo este pescado y su forma de procesarlo. Además, en Stoupa podéis comprar sus productos al mismo precio.

Muxía recibió y recibe a innumerables peregrinos y turistas, pero también a muchos vecinos de la localidad aragonesa de Calatayud, que en el Medievo, como bien os contamos al principio de este artículo, traían hasta Muxía cuerdas para los barcos y llevaban congrio seco como pago en especie.

Desde allí nos llega la sencilla receta de garbanzos a la bilbitaina, que se come, sobre todo, en Semana Santa y en Navidad y donde el congrio seco es uno de los principales ingredientes.

Aula de naturaleza y albergue juvenil.
Organización de cursos, talleres,
campamentos de inglés y actividades de ocio y
turismo en la naturaleza. Alquiler de cabañas.

4ELEMENTS
Natural Learning Centre

hello@4elementsgalicia.com www.4elementsgalicia.com

689 371 332

Lugar Sambade, 3 (Buituron) - 15124 - Muxía

Canalizaciones Manuel Leira

Mantenimiento de obras de saneamiento,
instalación de alcantarillado y
canalizaciones. Excavaciones.

667 260 058

Lugar Vilela, 2 - MORQUINTIAN - 15124 - Muxía

QUÉ VISITAR EN MUXÍA



Piedras del Milagro

Guadalupe Ferrández

Después de dejar el coche en la entrada de Muxía, Avenida López Abente, una de las mejores cosas que hacer en Muxía es acercarte a la tranquila Playa da Cruz de aguas transparentes para pasear por su arena o darte un refrescante baño.

Esta playa, junto a la de Espiñeirido y Arliña, son las que se encuentran más cerca del núcleo urbano pero si quieres más tranquilidad puedes acercarte a la Playa de Barreiros y Area mayor.

**XAMÓNS
FERREIRO**

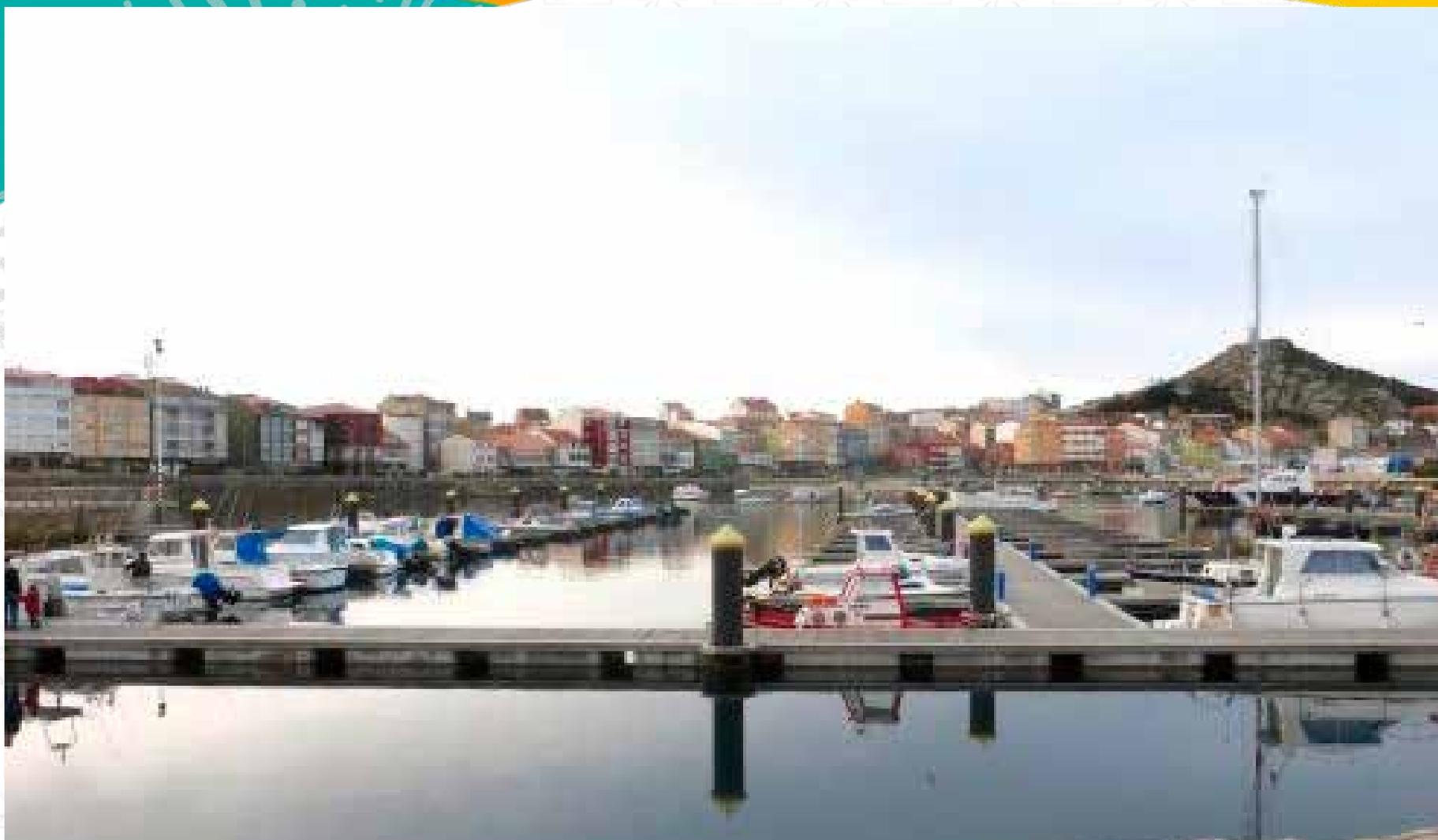
Calidade e tradición

Tel: 659 98 05 58 • Oficina: 981 70 63 28 • Fax: 981 70 63 29 • Tel. Reparto: 639 645 137
Avda. de Finisterre, 34 Bajo • 15270 CEE - A Coruña • jamonesferreiro@hotmail.com

Casa O Gurés
Turismo Rural

Monte, mar, gastronomía y relax...
en el maravilloso entorno de Muxía

Serantes. 22 Moraine - 15124 Muxía (A Coruña)
Tels. 981 750 826 - 639 070 210 - 697 338 033
casarural@casagures.com - www.casagures.com



Puerto de Muxía

Después del desastre que causó el petrolero Prestige y que afectó toda esta zona, el puerto de Muxía renació de sus cenizas y ahora es un buen lugar para observar como los barcos de pesca traen abundantes kilos de pescado que nutren los restaurantes del pueblo de Muxía y alrededores.

Nuestro sitio favorito del puerto es la zona de murales en el que destaca el de Claudina, una mujer del pueblo

de 79 años que trabajó recogiendo percebes desde los 15 hasta los 65 años y a la que estuvo a punto de llevarse el mar.

Cerca de la zona del puerto también se encuentran los dos únicos secaderos de congrio de toda España que te permiten observar el proceso artesanal de curación y secado, conservando esta tradición milenaria.



Vehículos nuevos, seminuevos y de ocasión.

Más de 150 vehículos en stock
Financiación a su medida Vehículos desde 1000 €
Compramos su coche - Máxima tasación
Garantía hasta 24 meses



Ctra. Nacional VI - Km 582 - Lugar de Coiro, 23 - 15168 Soeiro - SADA
 T.: 639 724 051. E-mail: jcastro@autosdonaire.es
www.autosdonaire.es



Alquileres Paz Cee transportes s.l.

981 747 208
630 369 512
637 845 950

C/ LAGARTEIRA, 52
15270 - CEE - A CORUÑA
pazlema@gmail.com
www.alquilerespaz.es



TRABAJOS DE ELEVACIÓN. SERVICIO 24 HORAS
ALQUILER DE MAQUINARIA PARA LA CONSTRUCCIÓN
SERVICIO DE TRANSPORTE





Galego

Mesón de cocina gallega en Cee

PRODUCTOS DE LA TIERRA A PRECIOS ECONÓMICOS

Rosalía de Castro, 33 - 15270 Cee (A Coruña)
 info@mesonogalego.com | www.mesonogalego.com
 RESERVA TU MESA
 T.: 690 374 885 | 981 748 398

O mar de preciosa

Slow tourism



La vivienda, una antigua casa de pescadores, ha sido cuidadosamente restaurada, y en ella hemos querido rendir homenaje al mar, la pesca artesanal y la vida de cerca de un pueblo mariner, creando un vínculo entre el visitante y la cultura marinera.

El hotel se encuentra en el centro de Camariñas en un paisaje único inmerso en la belleza y la fuerza del Océano Atlántico.

Experimente la naturaleza, la cultura marinera y la magia de A Costa da Morte.



El lugar donde nacemos marca nuestro carácter.

O MAR DE PRECIOSA es un refugio exclusivo en el corazón de A Costa da Morte. Sólo cuatro habitaciones, una suite y zonas comunes que fusionan la arquitectura con la naturaleza, brindando una atmósfera de sencilla elegancia, belleza natural y tranquilidad.



Sólo cinco habitaciones. Todas únicas y cuidadas hasta el mínimo detalle para que el alojamiento sea una experiencia para todos los sentidos. Espacios claros, acogedores y materiales naturales que invitan al descanso.

Inspiradas y orientadas en y hacia el mar que nos ofrece unas vistas privilegiadas a través de amplios ventanales, y con una decoración minimalista y ecléctica que busca la belleza en la luz y la simplicidad.

Ramón Noguera, 12; Camariñas - info@omardepreciosa.com - 657063739

[@omardepreciosa](https://www.instagram.com/omardepreciosa)



Santuario de A Barca

Bordeando el océano desde el puerto y pasando por delante de un pequeño faro, llegarás al Santuario de A Barca, que forma parte de Epílogo del Camino de Santiago y es el edificio más importante que visitar en Muxía.

Muchos peregrinos alargaban el Camino de Santiago para llegar al Faro de Fisterra, conocido como el Fin del

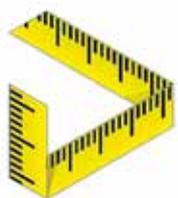
Mundo (antes de descubrirse América), pasando por el Santuario de A Barca, del siglo XII. Y es que según la tradición, en este punto rezaba el apóstol Santiago, para tener más éxito en su enorme empresa de evangelizar la Península, cuando apareció de repente la virgen María subida en una barca de piedra sobre el mar y le infundió ánimos.

TALLERES OS MUIÑOS, S.L.

AGENCIA RENAULT E DACIA



Os Muíños, 257 · 15125 Muxía
Tel. 981 750 666 · 629 256 761



QUEIRAL

CONSTRUCCIONES Y REFORMAS

☎ 625 386 966

✉ QUEIRALOBRAS@GMAIL.COM

📍 O SON, 18 - 15270 - CEE (A CORUÑA)





Playa da Cruz

Los restos de la barca de María se pueden ver o imaginar frente al Santuario de A Barca, en varias rocas conocidas como Piedras del Milagro que tienen un sorprendente parecido a partes de una embarcación.

La piedra más famosa es la Pedra da Abalar que simboliza la estructura de la barca con su forma plana y que

según una leyenda, quién la movía, estaba libre de pecado. La siguiente es la Pedra dos Cadrís que tiene forma de vela y si pasas 9 veces por debajo de ella, se curan las enfermedades de riñones, dolores de espalda y cabeza. La última es la Pedra do Timón con forma de timón y sin ninguna leyenda detrás.

TALLERES

EXPOMOTOR

Centro de Servicio Integral del Automóvil

Limpieza de Tapicerías, Pulido de vehículos, Pulido de Faros, Pilotos Oscurecidos
Neumáticos, Embragues, Tintado de Lunas, Aceites, Distribuciones, Pre ITV...

Vehículo de sustitución

696 777 430
981 112 896

Xallas, 29 bajo - 15270 CEE
expomotor-cee@hotmail.com



Monumento A Ferida

Después de descubrir las formas de la barca en las rocas, puedes subir andando por la carretera hasta «A Ferida», el monumento más conmovedor que ver en Muxía. Esta imponente mole de granito de 11 metros de altura, partida por la mitad, simboliza la sangrante herida que dejó el hundimiento del Prestige, el 19 de noviembre de 2002, cuando formó una enorme marea negra de petróleo que inundó las costa gallegas, causando una de las tragedias ecológicas más graves de la historia de nuestro país.

Gracias a la solidaridad de miles de voluntarios de todos los rincones de España se consiguió limpiar gran parte de la costa, siendo Muxía, uno de los sitios más afectados.

Delante del monumento también puedes ver un mojón del Camino de Santiago marcando el Km 0 y una flecha en dirección Fisterra además de unas fantásticas vistas del Santuario A Barca.



inoxterra
CARPINTERÍA METÁLICA

☎ 981 740 344 | ☎ 600 716 577

Piezas metálicas personalizadas
y decorativas

📍 Inoxterra
🌐 inoxterra.es

📍 Charca, 12 A (Frente al pabellón)
15155 Fisterra



Revestimientos Muxía S.L.

REVESTIMIENTO Y RENOVACIÓN DE FACHADAS · FACHADA VENTILADA · RETIRADA DE AMIANTO (URALITA)
DECORACIÓN Y REFORMA DE INTERIORES · CUBIERTAS Y TEJADOS · CANALONES INTERIORES DE ZINC
TRABAJOS VERTICALES · IMPERMEABILIZACIÓN DE TERRAZAS Y CUBIERTAS · APLICACIÓN DE POLIUREA EN CALIENTE
NIVELACIÓN Y DECORACIÓN DE SUELOS · AISLAMIENTO TÉRMICO POR EL EXTERIOR (SATE)
AISLAMIENTO INSUFLADO O INYECTADO · AISLAMIENTO IGNÍFUGO · INSTALACIÓN DE VENTANAS VELUX
CORCHO PROYECTADO · VENTA DE ANDAMIOS

TELF: 667 641 288 - 981 724 794
REVESTIMIENTOSMUXIA@YAHOO.ES

WWW.REVESTIMIENTOSMUXIA.COM
BOUZAS, 11 - MUXÍA 15124 - A CORUÑA



serranogundin136@gmail.com
Avda. Finisterre, nº 77
Coristanco (A CORUÑA)

Teléfonos:
981 73 43 92 - 610 506 909

NO RADIO, NO PARTY iFIESTAS®

Latinos, dance, pop y lo mejor de los 70-80-90s

 [RADIOIFIESTAS.COM](https://www.radioifiestas.com)

Eventos, gastronomía, conciertos,
fiestas, ... y no te pierdas nada!



RADIOIFIESTAS



Desde 1985 construyendo en la Costa da Morte

Construcciones Germán Mouzo



La empresa constructora "Construcciones y Excavaciones Germán M. Mouzo García" se fundó en Muxía (A Coruña) hace más de 25 años. En el año 2002 se constituyó en Sociedad Limitada, pasando a llamarse "Construcciones y Excavaciones Germán Mouzo S.L."



Infraestructura

Trabajamos en estrecha colaboración con el sector privado y las autoridades públicas ofreciendo esquemas innovadores.



Interiorismo

Cubrimos las renovaciones y restauraciones completas de principio a fin tanto de locales comerciales como de viviendas.



Rehabilitación

Viviendas rehabilitadas a partir de pequeñas cuadras, viviendas en desuso o derruidas, ampliaciones...



Edificación

Desde apartamentos de varios pisos en el centro de la ciudad hasta pequeños desarrollos rurales.

☎ 981 742 401 📞 608 982 738

🌐 presupuestos@germanmouzo.com

🌐 www.germanmouzo.com

📍 Marina N°1 Bajo, Rúa, 1, 15124 Muxía, A Coruña