

NÚMERO 18

FIESTAS

Revista iFiestas N° 18 - Marzo 2024

XXXI Festa do Quirizo 2024

DE MAR DE CHANTEIRO

Ares



Nº1 EN PUBLICACIONES DEPORTIVAS
REVISTAS DE FIESTAS Y GUIAS GASTRONÓMICAS
 TIMESPORT · IFESTAS · GUIAS GASTRONÓMICAS · FRANQUICIAS
LA MEJOR PUBLICIDAD PARA TU EMPRESA

Síguenos en Redes Sociales






WWW.JLPUBLICACIONES.COM

JL PUBLICACIONES



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

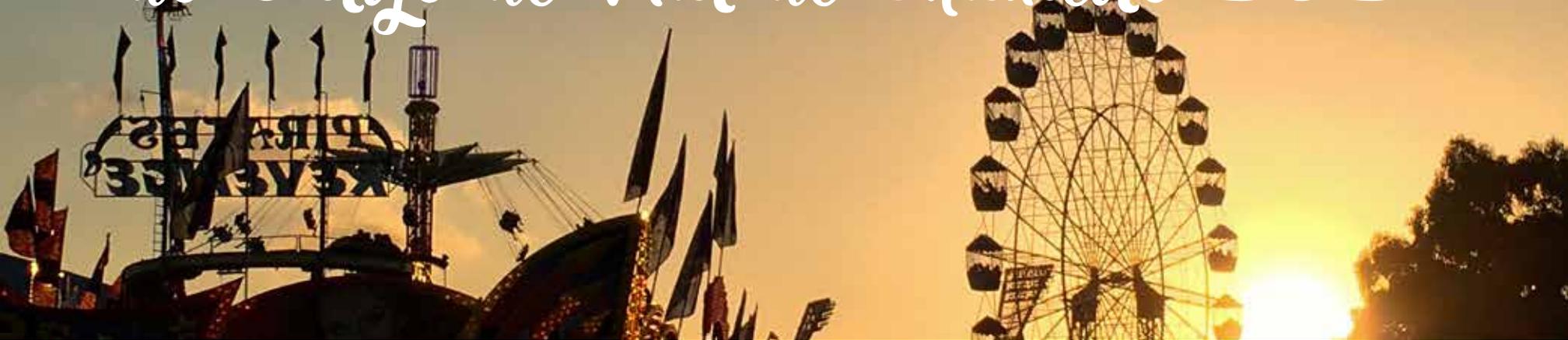


WWW.JLPUBLICACIONES.COM



XXXX Festa

do Ourizo de Mar de Chanteiro 2024



IFIESTAS

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

SALVADOR GONZÁLEZ

Portada:

JL PUBLICACIONES

Programación:

FUENTE CONCELLO DE ARES

Que ver:

FUENTE WWW.GALICIAMAXICA.EU

COMO SE PREPARA: ESENCIADELMAR.ES

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: revistai fiestas



staff



28 JUEVES

PROGRAMACIÓN

El próximo jueves 28 de Marzo se celebrará la XXXI Festa do Ourizo de Mar en el municipio de Ares. La degustación tendrá lugar en el Centro Cultural de Outeiro y dará comienzo a partir de las:

19.00 HORAS.

Los asistentes podrán disfrutar con la degustación a base de erizos de mar, cocidos o crudos, acompañados de pan de maíz o trigo y bebidas. No faltará la actuación de la charanga Santa Compañía.

Fiesta de exaltación gastronómica que se celebrará en el Centro Cultural de Outeiro, en el municipio de Ares. Los asistentes podrán degustar deliciosos erizos de mar acompañados de pan y vino y deleitarse con la animación musical de una charanga.



EL "OURIZO DE MAR"
FUENTE: WWW.LAVOZDEGALICIA.ES



EL "OURIZO DE MAR"
FUENTE: WWW.LOSSECRETOSDELAJANDRA.WORDPRESS.COM



CHARANGA - SANTA COMPAÑÍA
FUENTE: WWW.BODAS.NET

EXCAFERROL

Lugar de Rilo Nº 9
15620 MUGARDOS LA CORUÑA
TEL: 629334334
juanprego@excaferrol.es



- Excavaciones.
- Derribos.
- Edificación.
- Jardinería.
- Cierres.
- Desmontes.
- Piscinas.
- Pozos.
- Urbanizaciones.
- Áridos.
- Obra civil.
- Muros.
- Canalizaciones.
- Desbroces.
- Fosas sépticas.
- Tierra vegetal.

Más de 15 años en el sector



TABERNA EL CLAVEL 2.0

🌐 www.elclavel2-0.com
📱 El Clavel 2.0
✉ info@elclavel2-0.com

☎ 660 501 582

📍 Pza. do Cruceiro de Canido, 6 Bajo
15401 - Ferrol



Ourizo

El Erizo es un producto premium, comparable al Caviar o con una buena Ventresca de Atún Rojo. Es un producto exquisito por sí mismo, muy delicado, que requiere la máxima frescura y una mínima manipulación para no estropear sus cualidades.

Los erizos de mar están en su mejor momento y hay que aprovecharlo. Los mejores son los que se recogen durante los meses más fríos del año porque es cuando están más llenos. La carne roja de estos equinodermos tiene un sabor potente y peculiar. Para algunos son un manjar máspreciado que el caviar, las ostras o los percebes, y las púas, cuando se aprende el truquillo no son ningún problema.

¿CÓMO SE ABRE UN ERIZO DE MAR?

Lo primero y más evidente son sus púas, que son muy afiladas, por lo que al manipularlas es mejor hacerlo con guantes o con un trapo de cocina. Por lo menos las primeras veces, ya que éstas se rompen con facilidad, y se pueden clavar en la piel llegando a costarnos bastante extraerlas. Si no es vuestra primera vez manipulando este tipo de manjares, lo mejor es cogerlo por su parte inferior y ayudados de unas tijeras de cocina podemos empezar a cortar por la parte central.

Iremos ampliando la zona de corte, evitando que se desprendan las púas hacia el interior del erizo, y de esta manera ya tendremos acceso al interior del mismo.



¿CÓMO SE LIMPIA CORRECTAMENTE?

Una vez abierto, veremos un líquido que se debe escurrir, y que se puede aprovechar, una vez colado, para una salsa o sopa de pescado que quisiéramos elaborar. Una vez escurrido, veremos las cinco yemas de color anaranjado que se distribuyen de forma radial en su interior, que extraeremos con la ayuda de una cucharita, y es lo que podemos emplear en multitud de platos.



Bar
Taperia
O QUE FALTABA

*Café-bar y taperia, ofrecemos:
(croquetas, especialidad en
torrijas, chipirones, pulpo...)*

☎ **881259233**

📍 o que faltaba

📍 Taperia o que faltaba

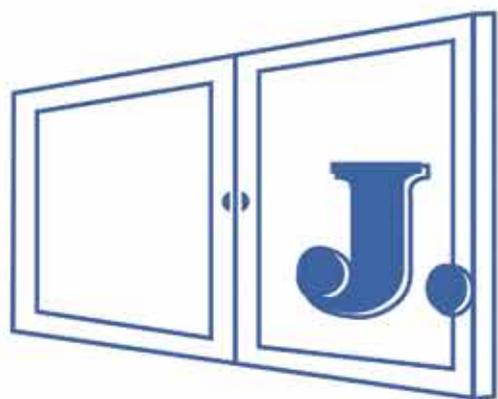
📍 Calle Monfero N°4, Puente deume Coruña

TALLERES A. ALVAREZ
MECÁNICA GENERAL DEL AUTOMOVIL

NEUMÁTICOS - FRENOS
DIAGNOSIS - ALINEADO DIRECCIÓN
PRE - ITV

📍 Carretera de La Pedreira (Fuente Grande)
☎ 981 470 521 - 636 595 894

MUGARDOS



REY ALUMINIOS

**TODO TIPO DE CARPINTERÍA EN ALUMINIO
ACRISTALAMIENTO Y PERSIANAS**

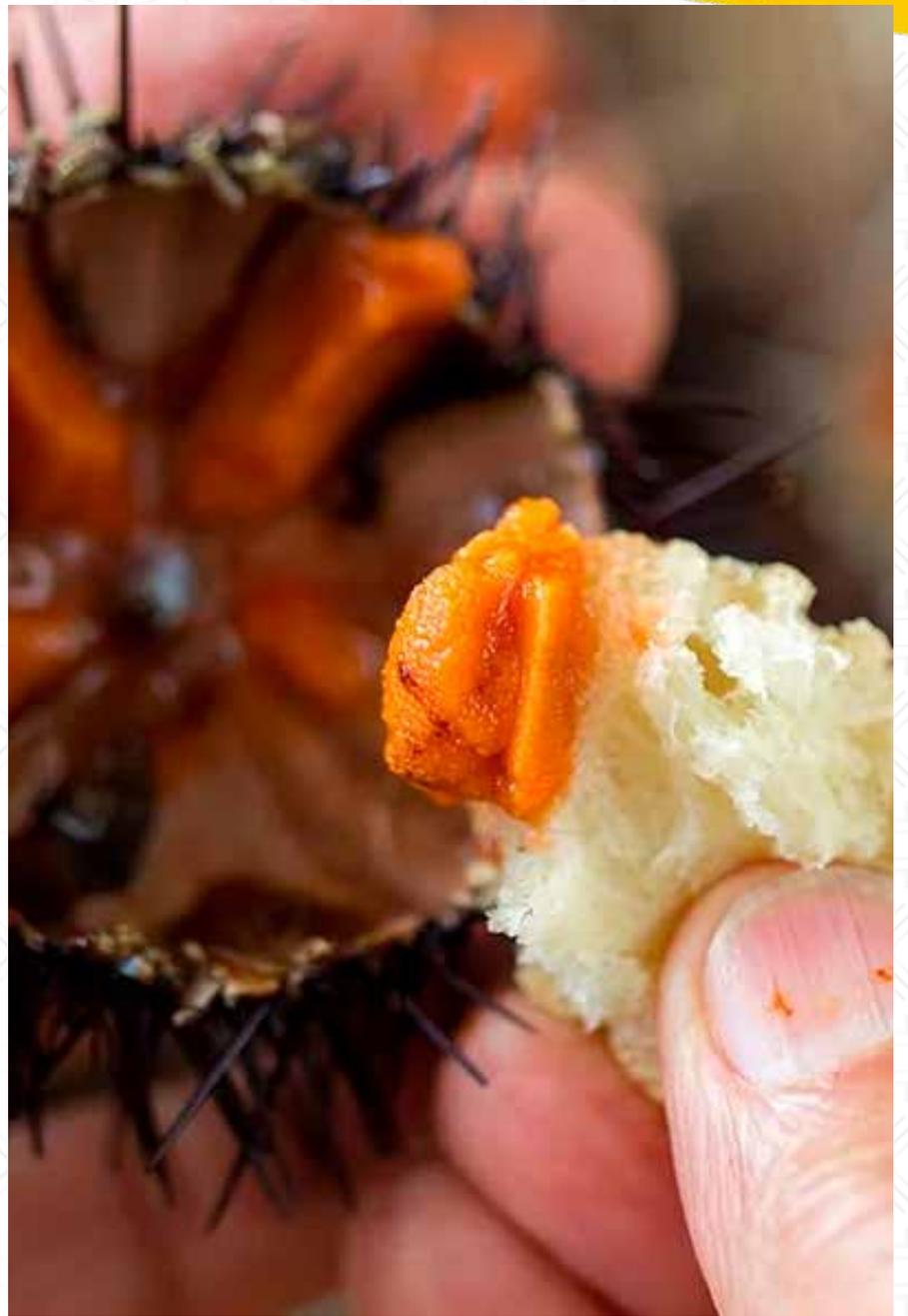
Parque Empresarial Pereiro de Aguiar, Vial Principal - Parcela 26
OURENSE

T. 988 220 517 • 988 239 935 • 626 010 217
info@aluminiosrey.com

¿CÓMO SE COME UN ERIZO DE MAR?

Ya sean cocidos, cocinados en salsas, en reducciones o crudos los Erizos de Mar han llegado para quedarse en los menús de muchos cocineros y cada vez son más los fans de este manjar. Si sois inexpertos tratando esta materia prima y os preguntáis cómo se comen los erizos, la respuesta es sencilla. Se pueden consumir al natural o en preparaciones variopintas.

Si los queremos probar tal y como salen del mar, sólo hace falta un cuchillo para cortarlos por la mitad y saborear su carne sin más. Como el Caviar, se puede presentar para tomar con pequeñas tostas de pan crujiente, si no queremos consumirlo tal cual. Podemos incorporarlo a un plato de Sashimi o preparar Nigiris con sus yemas. Y también es excelente para enriquecer un carpaccio de Gamba Roja, Gamba Blanca o Cigala. Por supuesto, recomendamos servir con carne de Centollo o Buey.



EL "PRAIA CHANTEIRO"
FUENTE: WWW.TURISMO.GAL

PICO
albañilería s.l.
609 83 73 52

ÓSCAR CENDAN
EXCAVACIONES

EXCAVACIÓN DE TODO TIPO DE TERRENOS
MOVIMIENTOS DE TIERRA, DESBROCES,
DEMOLICIONES, NIVELADOS Y LIMPIEZA DE FINCAS

660 302 639
sabesr@gmail.com
PORCAR, 7 (SANTA CRUZ DO SALTO)
15621 - CABANAS (A CORUÑA)

QUÉ VISITAR EN ARES



Fortaleza – Batería de Redes

Muy próxima a la hermosa y pintoresca aldea marinera de Redes, encontraremos los restos de una pequeña fortaleza perteneciente al complejo defensivo de la Ría de Ferrol en siglos pasados. La Batería de Redes se localiza en

la llamada Punta do Castelo o Punta de Modias, a escasos 320 metros al sur del pequeño puerto de Redes y centro de la villa. El lugar fue acondicionado y los pocos restos de la batería de Redes conservados fueron puestos en valor.

Reformas José Sánchez

- Construcciones y reformas integrales
- Trabajos de albañilería
- Rehabilitaciones de viviendas unifamiliares
- Locales comerciales

📞 696 598 562 📍 Camino Grande, 56 - 15627 - Mugardos (A Coruña)





Pueblo marinero de Redes

Redes es una aldea perteneciente a la parroquia de Camouco en el concello de Ares. Redes es muy especial, una singular joya de la Ría de Ares, y por algo es uno de los lugares que más interés despierta en el noroeste de Galicia. Sus construcciones pegadas al mar,

sus casas de retornados indianos, el magnífico colorido de las fachadas, el mar, su puerto... todo forma un conjunto armonioso que no puedes dejar de visitar. Difícil de entender el famoso refrán: «En Ares non te pares, en Redes non te quedas e en Camouco para pouco».

COMPRA - VENTA
LA ESTACIÓN
Talleres



Servicio de grúa

Tif/Fax:
981 475 217
639 832 340
629 935 100

laestacion24@hotmail.com
www.autoslaestacion.com
San Juan de Piñeiro, 31
15627 MUGARDOS-A CORUÑA

A Casa Nova *Villa de Ares*

Restaurante, cervecería, jamonería y vinoteca.
Deliciosos desayunos, vinos y licores, refresco,
cervezas...

☎ 625 461 625
☎ 981 468 351
📧 acasanova_ares
🌐 www.acasanovaares.es
📍 C. Ángeles, 101, 15624 Ares
La Coruña

Hotel con 14 habitaciones con baño, zonas
comunes climatizadas, televisión, servicio
de lavandería, zona para juntas y descanso.

☎ 639 365 859
☎ 981 448 274
📍 Hotel Villa De Ares
📧 hotelvilladeares@gmail.com
📍 C. Real, 149 Bajo - 15624 Ares
(A Coruña)

oír y entender te sienta tan bien!!



TE SIENTES TAN BIEN!

... por dentro me siento tan bien, joven y sano. No oír ni entender es lo que hace que me sienta mayor.



... la pérdida auditiva nos aísla del mundo. Quiero participar en conversaciones y estar atenta a lo que ocurre a mi alrededor. ¡Quiero sentirme bien!

disfruta del verano

audias.es



oír, entender, conectar

AUDIAS

instituto auditivo



Bateria de Punta Segao

Durante la primera mitad del siglo XVIII comienzan las obras de fortificación y defensa de la Ría de Ferrol. Por ello se construyen numerosas fortificaciones en ambas orillas de la ría. Una de ellas está situada en una de las esquinas de la bocana de la ría, en el concello de Ares. Es la batería de Punta Segao y de A Salgueira. En el año 1739 se construye esta fortificación de Segao que en

un principio fue realizada tan solo con tierra y guijarros y que albergó 12 cañones. La necesidad de terminar la obra de San Felipe provocó la utilización de este sencillo material en un principio. Ese mismo año el Conde de Itre ordenaba el remate de esta y otras baterías, estando a cargo el ingeniero Juan Vergel y el comisario de artillería Policarpo Fichado.



**Restaurante y marisquería,
especialidad en pulpo a la Mugardesa.
Pescados, mariscos, carnes, salpicón.**

 **981 470 210 - 637 352 552**

Avda. do Mar, 4 - 15620 - Mugardos (A Coruña)





Iglesia de Lubre

La iglesia de Santa Eulalia de Lubre, a veces también denominada de Santa Olaia, se encuentra en la parroquia de Ares, muy cerca de los restos de un poblado castrexo.. El arco de la entrada es de medio punto y presenta molduras con lo que podríamos hablar de una modificación a principios del siglo XVII. A la derecha de

la fachada se levanta un torreón con campanario. En el exterior también destacan los anchos contrafuertes que sujetaban el peso de la bóveda. En el interior destacamos la presencia de varias lápidas sepulcrales de familias nobles de la comarca y un altar pétreo de origen incierto.

Construcciones



VIVIENDAS DE
CONSUMO REDUCIDO

NAVES - TEJADOS - CIERRES - ESTRUCTURAS

REHABILITACIONES INTEGRALES
PROYECTOS DE VIVIENDA
TODO TIPO DE TRABAJOS DE ALBAÑILERIA

655 875 085 687 473 734 981 470 776

VIVIENDAS UNIFAMILIARES

construaxa@hotmail.com Pedreira, 27 - 15620 - Mugar dos (A Coruña)



Mirador y Bateria de la Bailadora

El Montefaro se caracteriza por su buena visibilidad de gran parte de la ría de Ferrol y de Betanzos. Fue por esta situación privilegiada que ya desde el siglo XVI se construyeron numerosas fortificaciones y atalayas para la defensa de la ría de Ferrol y del Golfo Ártabro. Una de ellas se localiza cerca del Monasterio de Santa

Catalina y se sitúa en el punto más alto de Montefaro (266 m), en un alto conocido como A Bailadora. Una de estas baterías que se dispone hacia la Ría de Ferrol es la de la Bailadora. Se localiza en un punto conocido como O Coto do Cabalo, de 231 m, muy cerca del convento de Santa Catalina y de lo alto del Montefaro.

Pablo Dopico PINTURAS

Ctra. Catabois, 189 - 191, 2º Izda.
15405 FERROL
pablodovaz@gmail.com

☎ **616 646 529**



donaire

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



Carretera Nacional VI - Km 582 - Kugar de Coiro, 23 - 15168 Soñeiro - SADA

E-mail: jcastro@autosdonaire.es

T.: 639 724 051

www.autosdonaire.com

NO RADIO, NO PARTY iFIESTAS®

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

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

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



RADIOIFIESTAS