

NÚMERO 29

FIESTAS

DECLARADA DE INTERESE TURÍSTICO



CARTEL OFICIAL



JL PUBLICATIONES

Nº1 EN PUBLICACIONES DEPORTIVAS
REVISTAS DE FIESTAS Y GUÍAS GASTRONÓMICAS

TIMESPORT · IFESTAS · GUÍAS 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



LXI Feira

do Viño do Ribeiro en Ribadavia 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

SALVADOR GONZALEZ

Portada:

FUENTE CONCELLO RIBADAVIA

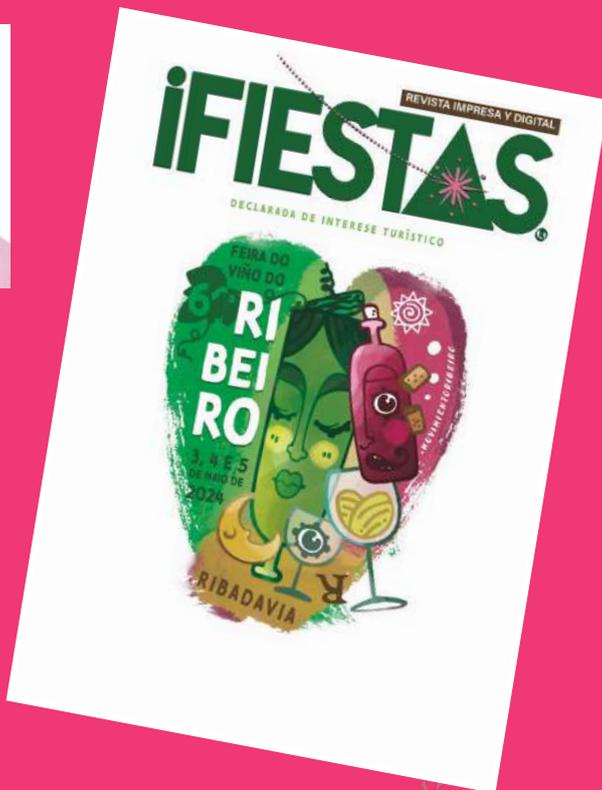
Programación:

FUENTE CONCELLO RIBADAVIA

Depósito legal:

C 129-2024

staff



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)



RIBADAVIA, TIERRA DE VINOS



FUENTE: WWW.ELESPANOL.COM

Ala orilla del río Avia, uno de los afluentes más destacados del Río Miño, se encuentra Ribadavia, una localidad rica en historia y encanto. Sus calles empedradas y su tono verdoso la distinguen, siendo reconocida por su estrecha relación con el mundo del vino y como una de las primeras Denominaciones de Origen de Vino establecidas en España. Ribadavia, conocida como la cuna de la Comarca del Ribeiro, se sitúa en un entorno natural incomparable, ideal para el cultivo de la vid. Los valles de diversos ríos confluyen aquí, permitiendo la creación de viñedos en las alturas, conocidos como "viñedos de Encostas", así como en las

Granior
San Cristobo, s.l.

TRABAJOS PARA LA CONSTRUCCIÓN EN GENERAL
 ARTE FUNERARIO

Telf./Fax: 988 471 369 Ctra. Ribadavia - Carballiño
 Móvil: 646 842 213 32416 - San Cristobo
 Ribadavia (Ourense)

lavandería
 autoservicio



**A Lavandeira
 do Avia 1 & 2**

① Estrada a Francelos
 Nº37
 Ribadavia

② Rúa Muñoz Calero
 Nº4
 Ribadavia



laderas del valle, con perfiles distintos.

Esta diversidad, junto con la tradición de mezclar variedades, da lugar a una amplia gama de vinos. Destacan variedades blancas como la Treixadura, acompañada de Lado, Torrontés, Albariño y Godello, y en tintos, la clásica Sousón, acompañada de Ferrol y Caiños.

Los celtas, percibiendo la riqueza y belleza de esta tierra, fueron sus primeros habitantes, seguidos por los romanos, que explotaron sus recursos minerales y termales.

Sin embargo, el verdadero protagonista de Ribadavia es su vino. El vino del Ribeiro impregna la historia de la localidad.

CAFEDMA

CARPINTERÍA ANTONIO FERNANDEZ, S.L.

Fabricación y colocación en obra de productos en madera para proyectos de construcción, rehabilitación y decoración.

☎ 988 470 604

www.cafedma.com

✉ carpinteriaantonio@cafedma.com

📍 Polígono Industrial Ribadavia Vial 4 San Cristóbal – Ribadavia Ourense



Marmoles VIEITEZ S.L.

Arte Funerario - Construcción

Lapidar, panteones...

Granitos, Mármoles,

Porcelánicos gran formato

E-mail: administracion@marmolesvieitez.com

Tel: 988 47 17 21 - Movil: 653 96 46 98

Crtra. de Carballiño 190, frente Parque Empresarial de Ribadavia - San Cristóbal - 32416 - Ribadavia - Ourense

LA FEIRA DO VIÑO DO RIBEIRO ALCANZA SU EDICIÓN NÚMERO 61



La Feira do Viño do Ribeiro, en su sexagésima primera edición, se llevará a cabo del 3 al 5 de mayo en la Alameda de Ribadavia, con la participación de 36 bodegas y colleiteiros que presentarán sus vinos a los visitantes.

Este año, la gran novedad se encuentra en el ám-

bito gastronómico, con la introducción de dos ambientes distintos. Por un lado, un restaurante con capacidad para 150 personas ofrecerá tres menús diferentes para elegir, con la opción de reservar previamente tanto para el almuerzo como para la cena. Por otro lado, una zona de tapeo

*Casa
Alicia*
PENSIÓN

PENSIÓN ACOGEDORA DE 4 HABITACIONES
SITUADA EN **PLENO CORAZÓN** DE LAS RÍAS BAIXAS
OFRECE A SUS HUÉSPEDES LA POSIBILIDAD DE
DISFRUTAR DE UNA ESTANCIA INOLVIDABLE
EN PLENO CASCO ANTIGUO DE PONTEVEDRA

☎ 986 85 70 79 / 635 597 447
📍 Av. Santa María, 5, 1.º, 36002, Pontevedra





contará con una pulpeira, un puesto de quesos internacionales y otro de Coren, ofreciendo una amplia variedad de platos.

Las actividades incluyen una cata popular, espectáculos de cocina en vivo y catas comentadas con chefs y sumilleres, el Ribeiro Bus, actuaciones musicales nocturnas y una zona infantil. Los asistentes deberán adquirir su copa en la caseta de venta y luego podrán degustar los vinos en los puestos mediante prueba, copa o botella, con precios diferenciados según la elección de cada bodega.



PINTORES

C/Lusquiños, 28 - Tomeza • 36158 PONTEVEDRA

Tel/Fax: 986 859 250 • M: 666 450 112 / 13 / 14

info@acunadecoraciones.es • www.acunadecoraciones.es

UN PREGONERO MUY ESPECIAL



FUENTE: DIARIORED.CANALRED.TV

Celso Rodríguez Padrón, reconocido presidente del Tribunal Superior de Justicia de Madrid, ha sido seleccionado como el pregonero de honor para la emocionante edición de la Feira do Viño do Ribeiro 2024. Nacido en Ribadavia, su destacada y respetada trayectoria en el ámbito judicial agrega un valor distintivo a este evento vinícola, programado para llevarse a cabo del 3 al 5 de

mayo en la pintoresca localidad de Ribadavia. El anuncio oficial fue realizado por el Ayuntamiento de Ribadavia y el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribeiro, quienes no escatimaron elogios al destacar el papel de Rodríguez Padrón como un embajador ideal para los vinos del Ribeiro y la singularidad de esta región vinícola, con Ribadavia como su vibrante epicentro.

**CON
MUCHA
MIGA**

**DIFERENTES TIPOS DE PAN ARTESANO:
DE ALDEA, CHAPATA, CENTENO, DE MAÍZ...
EMPANADAS DE TRIGO O MAÍZ Y
DIFERENTES DULCES CASEROS**

☎ 670 511 256 · MAR A SÁB DE 9:00 A 15:00 · DOM DE 10:00 A 15:00
📍 RÚA SERRA, 5 (PZA. ABASTOS - O MERCADO) - 36002 - PONTEVEDRA





La designación de Celso Rodríguez Padrón como pregonero representa un honor inigualable para los organizadores de la Feira do Viño do Ribeiro, subrayando su compromiso con la excelencia y la tradición vitivinícola de la zona. Su participación contribuye significativamente a realzar el valor cultural y la reputación de este evento tan esperado por locales y visitantes por igual.

Esta decisión resalta el reconocimiento del arduo trabajo realizado por las bodegas, viticultores y agricultores de la región, quienes día a día se esfuerzan por elevar la calidad y el prestigio de los vinos del Ribeiro. La presencia de Celso Rodríguez Padrón como pregonero es un testimonio de la dedicación y la pasión que impulsa a esta comunidad vinícola hacia la excelencia continua.

LIMPIEZAS
ROBLARE

Rocío Blázquez
607 94 69 00
rocioblazquezr@gmail.com

Facebook: Roblare Limpiezas
San Vicente de Cerponzóns, 60
36152 - Pontevedra



03 VIERNES

PROGRAMACIÓN

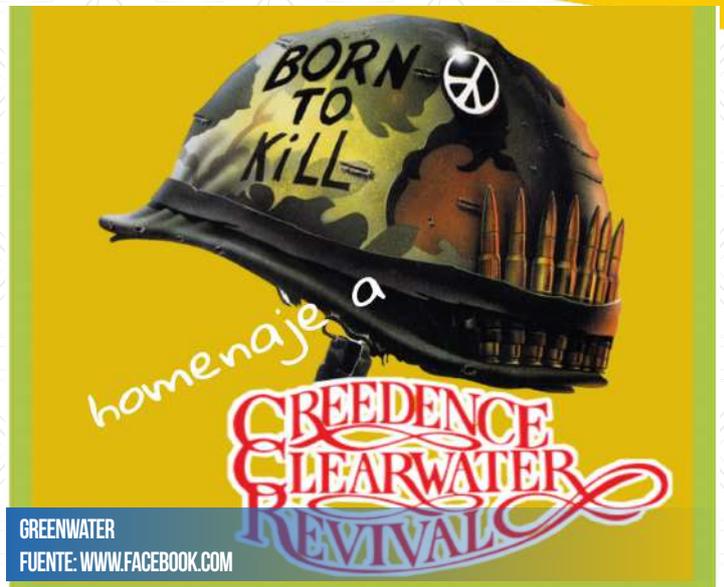
Horario recinto: apertura 19:00h peche 23:00h

19.00h

61ª FEIRA DO VINO DO RIBEIRO. Pregón inaugural no recinto da Alameda, a cargo de Celso Rodríguez Padrón, Presidente do Tribunal Superior de Xustiza de Madrid.

CATA POPULAR. 16:00h a 21:00h.

Social da Madalena. A Cata Popular da Feira do Viño está organizada polo Consello Regulador da D.O. Ribeiro. Está dirixida ao público en xeral e a súa orixinalidade radica en que o público é o que cata e premia os mellores viños segundo o seu criterio. As marcas participantes son as presentadas polas adegas presentes na Feira do Viño do Ribeiro e serán catadas a cegas, é dicir, sen coñecer o nome do viño. Dela sairán galardoados os mellores viños, así como os mellores catadores.



Prezo 7 Euros. Para participar na cata popular é imprescindible mercar as entradas na porta do Local Social da Madalena.

23.30h

ACTUACIÓN MUSICAL.

Fronte ao
Castelo de Ribadavia
BANDA TRiBUTO
A CREEDENCE
CLEARWATER
REVIVAL

**ELECTRICIDAD
FONTANERÍA
CALEFACCIÓN
AIRE ACONDICIONADO**



amando

Telf. 988 472 008

Fax: 988 472 000

Rúa Beronza, 3

32400 RIBADAVIA (Ourense)



TIEN 21
Especialistas en Electrodomésticos

DISTRIBUIDOR OFICIAL





Talleres Cao Sport,
líderes en mecánica integral
en Ribadavia y Ourense



NUESTROS SERVICIOS

Servicio de Recogida
y entrega del vehículo

Servicio de Mantenimiento y
conservación de vehículos clásicos

Taller Especializado
Alfa Romeo

www.talleresenribadavia.es/

 629 706 125

caosport@hotmail.com

 Vila Termal, 19 D (As Lombas) - 32417 - A Arnoia (Ourense)

BLU MOTORS GARAGE

Taller de mecánica en general y electricidad
multimarca. Reparación de iluminación,
cambio de aceites, frenos, filtros, cambio
de baterías, motor de arranque, caja de
cambios, neumáticos, revisión pre-ity,
mantenimientos, etc.



 722 743 857

 blumotorsgarage@gmail.com

 Redondela, 26 - 32400 - Ribadavia (Ourense)



CATA POPULAR
FUENTE: WWW.LAALACENAROJA.COM

04 SÁBADO

Horario recinto: apertura 11:00h peche 23:00h.

CATA POPULAR. De 12:00h a 14:00h e de 16:00h a 21:00h

Prezo 7 Euros. Para participar na cata popular é imprescindible mercar as entradas na porta do Local Social da Madalena.

ACTIVIDADES ENOGASTRONÓMICAS: Aula de Cata, Mercar entradas os días previos, na Oficina de Turismo de Ribadavia ou na caseta de venda de copas do recinto Feiral, durante os propios días da Feira. Ver plano (C.I.C.C). Oficina de Turismo: Tel. 988 471 275. turismo@ribadavia.es.

12.00h

OBRADOIRO DE COCIÑA. Prezo entrada: 5 Euros. Imparten: Xosé Magalhaes, cociñeiro do Restaurante Ceibe, de Ourense. 1 Sol Guía Repsol - 1 Estrella Michelin. Contará coa presenza do sumiller nómade Alberto Ruffoni, que maridará os pratos elaborados cos viños do Ribeiro.



ACTUACIÓN MUSICAL DE BAFANA
FUENTE: WWW.FACEBOOK.COM

18.00h

PRESENTACIÓN DO IES O RIBEIRO. De Balde Imparte: Persoal docente do IES O Ribeiro.

- Grao Medio: Aceites de Oliva e Viños.
- Grao Superior: Vitivinicultura.

19.30h

OBRADOIRO DE COCIÑA. Prezo entrada: 5 Euros. Imparten: Gonzalo Pose, cociñeiro do, Restaurante Argentinos Casual Food, de A Estrada, Pontevedra.

Gañador Mellor Hamburguesa de España 2024. Contará coa presenza do sumiller nómade Alberto Ruffoni que maridará os pratos elaborados cos viños do Ribeiro.

23.30h

Actuación Musical de Bafana. Fronte ao Castelo de Ribadavia.



@soniaalejandro

www.soniaalejandromasajes.gal

MASAJES

TU CENTRO DE MASAJES DE CONFIANZA

- PARA PEREGRINOS
- QUIROMASAJE DEPORTIVO (ALIVIO CONTRACTURAS)
- MADEROTERAPIA · SPA
- DRENAJE LINFÁTICO · AURICULOTERAPIA

☎ 670 433 509 ✉ info@soniaalejandromasajes.gal 📍 Síguenos en:  
📍 Cruz Gallástegui, 16 - Local 17 (Galerías Centro Azul) - 36001 Pontevedra





ENTREGA DE PREMIOS CATA POPULAR FVR
FUENTE: WWW.FEIRAVINORIBEIRO.COM

05 DOMINGO

Horario recinto: apertura 11:00h peche 22:00h

ACTIVIDADES ENOGASTRONÓMICAS: Aula de Cata. Mercar en- tradas os días previos, na Oficina de Turismo de Ribadavia ou na caseta de venda de copas do recinto Feiral, durante os propios días da Feira. Ver plano (C.I.C.C). Oficina de Turismo: Tel. 988 471 275. turismo@ribadavia.es.

12.30h

OBRADOIRO DE COCIÑA. Prezo entrada: 5 Euros. Imparten: Víctor Lobejón, cocineiro do Restaurante Anaco, de Santiago de Compostela. Contará coa presenza do sumiller Guillermo Miranda, do Restaurante Ceibe, quen maridará os pratos elaborados cos viños do Ribeiro.

13.45h

ENTREGA DE PREMIOS CATA POPULAR FVR. Presentación do resultado do concurso da Cata Popular.



FEIRA DO VINO DO RIBEIRO
FUENTE: WWW.RIBEIRO.WINE

18.30h

OBRADOIRO DE COCIÑA. Prezo entrada: 5 Euros. Imparten: Saúl Torrado, cocineiro gañador do concurso Talento by Abril. Contará coa presenza do sumiller Guillermo Miranda, do Restaurante Ceibe, quen maridará os pratos elaborados cos viños do Ribeiro..

REFORMAS Y DECORACIONES

MARTÍNEZ

REFORMAS EN GENERAL

David: 638 152 089



- ALBAÑILERIA
- ALICATADOS DE BAÑOS Y COCINAS
- PINTURAS
- ESCAYOLAS
- PLADUR
- TARIMA FLOTANTE



LOS MEJORES PLANES EN RIBADAVIA

La Ruta del Vino

En las verdes tierras de Galicia, a orillas del río Avia, yace un tesoro de historia y tradición: Ribadavia. Esta encantadora localidad gallega, famosa por sus vinos y su patrimonio histórico, ofrece a los visitantes una experiencia única que combina la riqueza cultural con la belleza natural de la región.

Un Paseo por la Historia

Ribadavia es un lugar donde el pasado y el presente se entrelazan en cada calle empedrada y en cada rincón histórico. Su legado medieval se manifiesta en monumentos como el Castillo de los Sarmiento, una imponente fortaleza del siglo XV que domina el paisaje urbano y ofrece impresionantes vistas de la ciudad y sus alrededores.

El casco antiguo de Ribadavia es un laberinto de callejuelas estrechas y plazas pintorescas, donde cada esquina guarda una historia por descubrir. La judería, con su arquitectura medieval bien conservada, es un testimonio vivo de la presencia judía en la región durante siglos. No te pierdas la Sinagoga Mayor, una de las mejor conservadas de España, que ofrece una fascinante mirada al pasado judío de la ciudad.

La Ruta del Vino

Ribadavia es también conocida como la capital del Ribeiro, una denominación de origen vinícola con una larga tradición vitivinícola. En las colinas que rodean la ciudad se extienden los viñedos que producen algunos de los vinos más apreciados de Galicia. La visita a una de las numerosas bodegas de la zona es imprescindible para conocer de cerca el proceso de elaboración del vino y degustar algunas de sus mejores cosechas.

La Feira do Viño do Ribeiro, que se celebra cada año en mayo, es una ocasión perfecta para disfrutar de la hospitalidad gallega y descubrir la diversidad de sabores que ofrece la región. Además de catas de vino, la feria ofrece

actividades culturales, música en vivo y delicias gastronómicas que deleitarán a todos los sentidos.

Naturaleza y Entorno

Para los amantes de la naturaleza, Ribadavia ofrece numerosas rutas de senderismo y espacios naturales donde disfrutar de la belleza del paisaje gallego. El río Avia, que serpentea suavemente a través del valle, es un lugar ideal para relajarse y disfrutar de un tranquilo paseo junto al agua.

Los alrededores de Ribadavia también albergan joyas naturales como las Fervenzas de San Paio, unas impresionantes cascadas situadas en un entorno de gran belleza paisajística. Aquí, entre frondosos bosques y arroyos cristalinos, los visitantes pueden desconectar del bullicio de la ciudad y conectar con la naturaleza en su estado más puro.

Gastronomía Local

La gastronomía de Ribadavia es otro de sus grandes atractivos. Los platos tradicionales gallegos, como el pulpo a la gallega, las empanadas y los caldos, se sirven en los acogedores restaurantes del casco antiguo, donde el sabor auténtico de Galicia se mezcla con la calidez de su gente.

No puedes irte de Ribadavia sin probar el vino del Ribeiro, acompañado de una tabla de quesos gallegos o unas tapas de pulpo, en uno de los muchos bares y tabernas que salpican la ciudad.

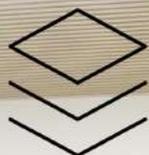
En definitiva, Ribadavia es mucho más que una ciudad histórica o un destino enoturístico. Es un lugar donde la historia cobra vida en cada piedra antigua y donde la tradición se fusiona con la modernidad en una simbiosis única. Si buscas sumergirte en la auténtica esencia de Galicia, Ribadavia te espera con los brazos abiertos.



PEPE PISCO E HIJOS S.L.



 667 068 663



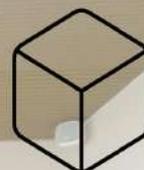
Calidad



Compromiso



Dedicación



Esfuerzo

pepepiscoehijos@hotmail.com

pepepiscoehijos.com

Dirección: Sampaio, 4 - 32418 Ribadavia (Ourense)

NO RADIO, NO PARTY

iFIESTAS®

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

 **RADIOIFIESTAS.COM**

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



RADIOIFIESTAS