

NÚMERO 40

FIESTAS



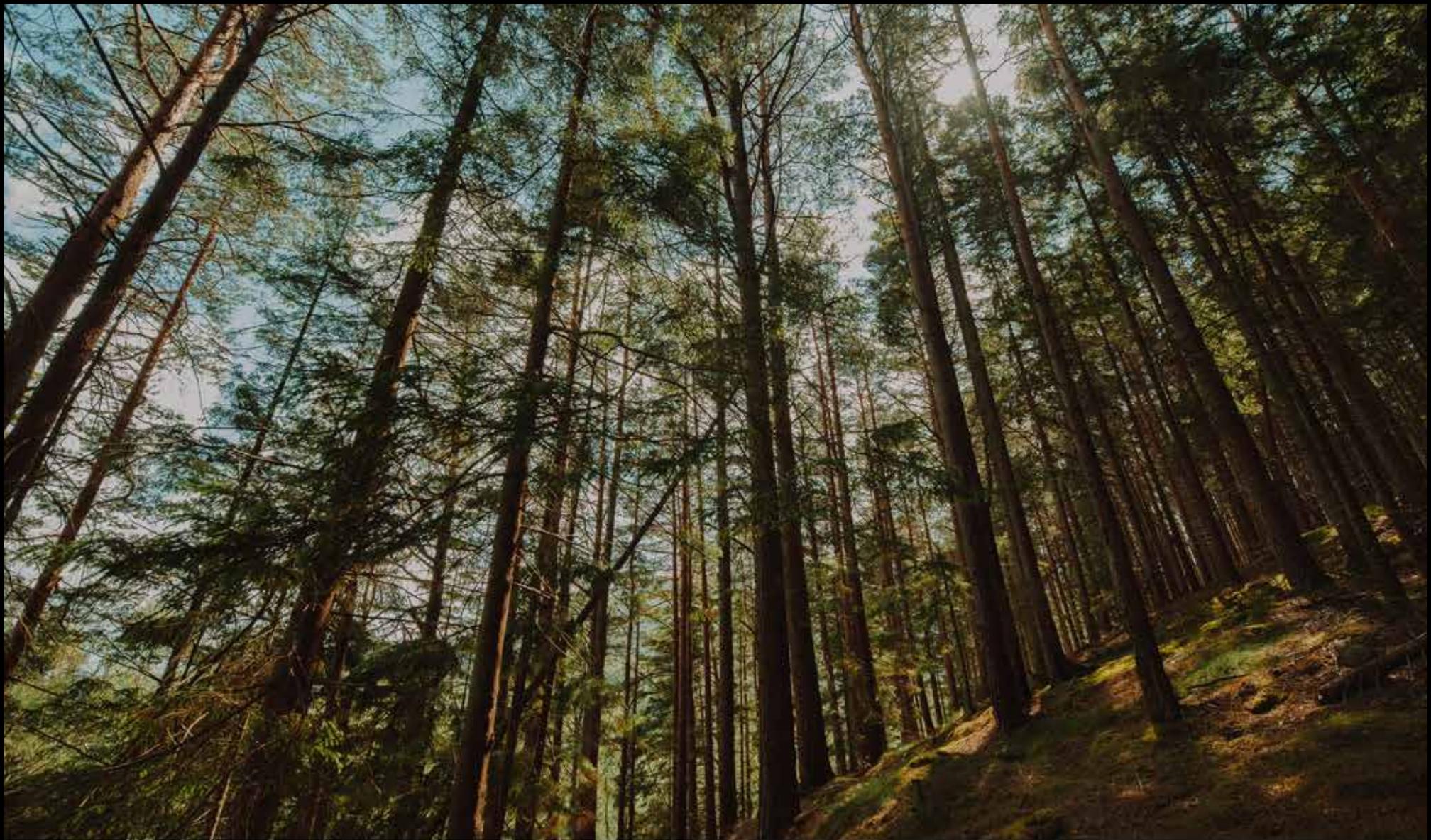
CARTEL OFICIAL

JL PUBLICACIONES

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



Servicios Forestales Loac en Carral

Rematante, compra de
madera en pie, tala y retirada de
árboles, procesamiento y venta de la madera.

Trabajamos todas las maderas, compramos a particulares, empresas y
comunidades de montes. Repoblaciones y limpieza de montes.

 653 713 905

 forestal_loac@hotmail.com



 Lg/Belvis, 8 Tabeaio



XX Festa

do Pan de Carral 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

LORENA ARIAS

Portada:

FUENTE CONCELLO DE CARRAL

Programación:

FUENTE CONCELLO DE CARRAL

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](http://revistaifiestas.com)



PORQUE EL PAN DE CARRAL ES UNO DE LOS MÁS FAMOSOS DE ESPAÑA



FUENTE: HASYASOCIADOS.COM

Desde este sábado se celebra la XIX Festa do Pan de Carral. Este año la celebración se extenderá hasta el martes, en la que será la edición más larga hasta la fecha.

Para los amantes de la gastronomía es difícil hablar de Carral (A Coruña) y no pensar en su pan. Esta elaboración destaca por una corteza crujiente, una miga esponjosa y un característico sabor a trigo. Más de 20 panaderías de la localidad mantienen viva esta tradición y para conocer la respuesta a esta pregunta hablamos con dos panaderos expertos en la materia.

Manuel Rodríguez es el presidente de la Asociación de Panaderos de Carral y es un buen ejemplo de que esta tradición va pasando entre generaciones. Su panadería se llama Manuel Rodríguez, que es su nombre, pero que también era el de su padre, otro panadero de profesión. "Este pan é famoso porque mantén a mesma tradición. Faise cun trigo colleitado na zona, moído en muíños romanos. Da forma de facelo o único que cambian son un pouco os fornos, pero sigue utilizándose leña igual", explica el panadero.

o acivro
centro de xardineria

📍 Ctra. El Esperón, s/n - TABEAIO - 15182 - Carral (A Coruña) 📧 carral.oacivro@gmail.com

CENTRO DE JARDINERÍA

Especializado en jardinería y horticultura.
Venta de todo tipo de plantas, árboles frutales, hortalizas, verduras y legumbres, abonos y sustratos, plantas de interior y exterior, flor cortada, planta ornamental, gran variedad de suculentas, maceteros.

📞 O Acivro 📷 @oacivro ☎️ 620 421 683



FUENTE: RECETUM.COM

Para elaborar el pan de Carral se usan harinas de gran fuerza de la zona de Castilla y harina de la zona de Carral, que tiene menos fuerza. "Fan un bo maridaxe porque a de Castilla aporta sol e a de aquí aporta humidade e salinidade, o millo aquí está en zonas onde chega a brisa do mar e ten unha acidez e un sabor distintos", cuenta Manuel. Estas características hacen que el pan dure fresco mucho más días y no se ponga duro como otros.

¿Cómo se hace el pan de Carral?

Agua, harina, levadura de panadería, fermento (masa madre) y sal. Estos son los únicos ingredientes que hacen falta para realizar el pan de Carral. Sin aditivos y de forma natural, como se hizo toda la vida. Los hornos han cambiado con el paso de los años y se han modernizado, pero el pan se sigue haciendo en piedra, como antiguamente, y para el fuego se usa la tradicional leña o los pellets, un producto totalmente natural elaborado con serrín natural.



☎ 678 213 848 📍 Lume E Ferro Taberna 📷 lumeferrotaberna
📍 Campo da Feira, 3, 15175 - Carral (A coruña)



EL PAN DE CARRAL, TRADICION Y SABOR GALLEGO



FUENTE: OCARALLOPRODUCTOSGALLEGOS.COM/

El Pan de Carral, oriundo de Galicia, España, es un tesoro culinario que refleja la rica tradición panadera gallega. Proveniente de la localidad homónima de Carral, en la provincia de A Coruña, este pan ha ganado renombre tanto a nivel local como internacional gracias a su sabor único y su arraigada historia.

La elaboración del Pan de Carral combina la maestría artesanal con ingredientes simples pero de alta calidad. Harina de trigo, agua, sal y levadura se

mezclan para formar una masa que luego pasa por una fermentación lenta, que puede durar hasta 24 horas. Este proceso permite desarrollar los sabores característicos del pan y lograr una textura incomparable: una corteza crujiente que encierra una miga esponjosa y aromática.

La forma distintiva del Pan de Carral, con su base ancha y redonda, es reconocida al instante, al igual que las marcas tradicionales que decoran su superficie. Estos detalles son una expresión de la artesanía detrás de

BERGONDO,
DECORACIÓN

pintura interior - fachadas - Impermeabilización

A Cañota nº 12 Sergude-Carral

Teléfono 629624347 Mail oscar.bergondocosta@gmail.com



Bascoy Presedo
Construcciones

Reformas en General

Tel. 629 36 17 68 - Mesón do Vento- ORDES



FUENTE: ELCORREOGALLEGO.ES

cada pan y garantizan su autenticidad.

Aunque el Pan de Carral es un alimento cotidiano para los lugareños, su fama ha trascendido fronteras.

Los turistas y los amantes de la buena cocina llegan a Galicia para degustar esta delicia, que se ha convertido en un emblema de la identidad culinaria de la región.

Cada bocado de Pan de Carral es un viaje sensorial que evoca la esencia misma de Galicia: una tierra de tradiciones arraigadas y sabores auténticos.

Su presencia en las mesas gallegas, ya sea en

festividades o en la vida cotidiana, es un recordatorio constante de su importancia cultural y emocional para la comunidad.

El Pan de Carral ha ganado reconocimiento en la escena gastronómica internacional, siendo incluido en menús de restaurantes de alta cocina y participando en ferias gastronómicas. La preservación de su tradición es crucial para salvaguardar el patrimonio cultural de Galicia y garantizar que siga deleitando a las generaciones futuras.

Grúas Telva

Disponemos de servicio de grúa para vehículos. Grúas adaptadas para llevar varios coches a la vez.

Industria, 15 - 15182 - Carral



☎ 663 91 17 92

TOJA DÍAZ, S.L.

La empresa Toja Díaz, S.L., ubicada en la localidad de Carral, se dedica a la distribución de bacalao y salazones.

☎ 661 866 604

📍 Lodelro, 14 - TABEAIO - 15182 - Carral (A Coruña)



11 SÁBADO

PROGRAMACIÓN

12:00 h. • Exposición y venta de pan y del bocadillo cardiosaludable

Comienzan los actos con la exposición y venta de pan y del bocadillo cardiosaludable, elaborado con pan de Carral, jamón, tomate y aceite de oliva, el inicio de la Feira Medieval con artesanos de cuero, orfebres, plateros, esmaltes, textil, bisutería..., la apertura del obradoiro de elaboración de pan para niños/as y la exposición de colaboración con al AECC y la exposición de los centros educativos de Carral.

12:30 h. • Gaeloc Medieval

Tendrá lugar la actuación del grupo musical Gaeloc Medieval que repetirá actuación.

13:30 h. - 16:00 h. • Sesión vermú

Se podrá disfrutar de la sesión vermú amenizada por el grupo Zona Zero.

16:30 h. • Obra de teatro Amar o mar

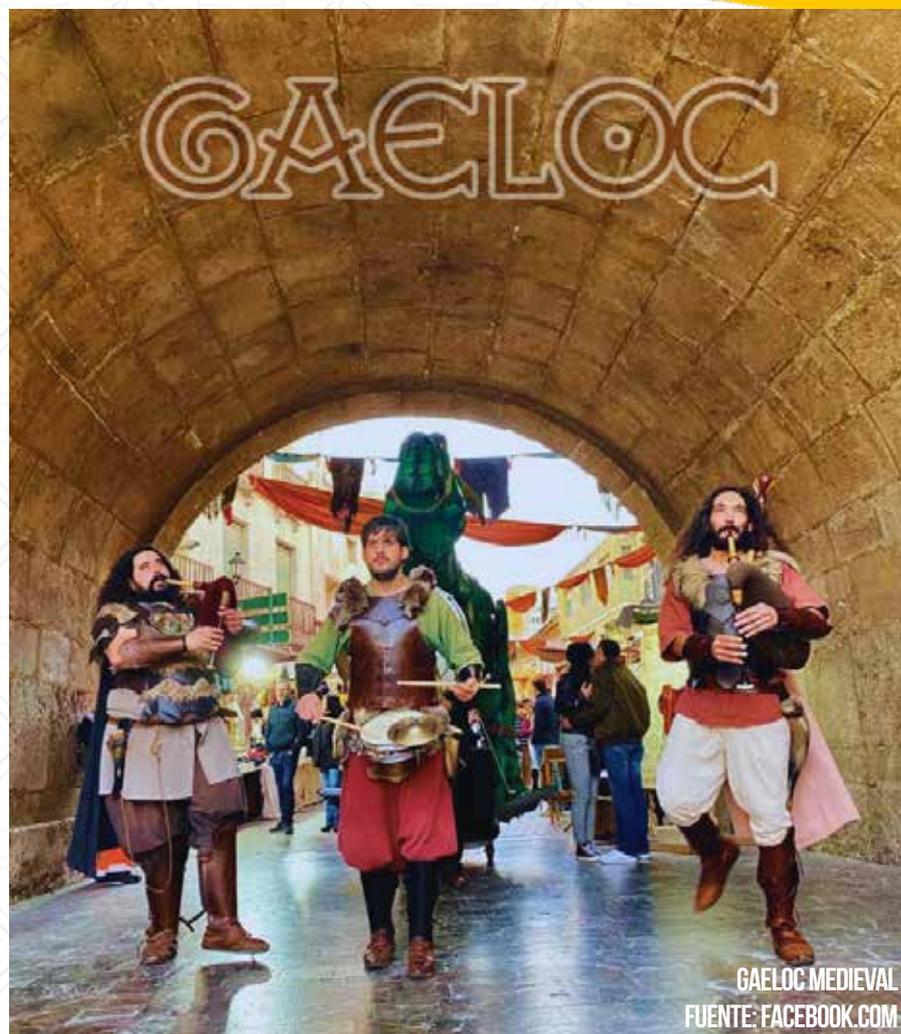
Se representará la obra de teatro Amar o mar, se llevarán a cabo los obradoiros de elaboración de pan para niños/as y de olería y habrá una visita en 3D a un obradoiro de pan.

17:30 h. • Gaeloc Medieval

Gaeloc Medieval ofrecerá una actuación

18:00 h. • Obra de teatro Amar o mar

se volverá a representar la obra de teatro Amar o mar.



FERRETERIA VIEITES

Venta de todo tipo de materiales de ferretería y sanitarios, herramientas, pinturas, menaje del hogar, jardinería, electricidad, tornillería, fontanería, mamparas, etc.

609 37 28 47

Santiago Apóstol, 29 bajo - MESON DO VENTO
15689 - Ordes



Telf. 668 55 58 70 · lg. O Curro. nº 2. 15175 Carral

18:30 h. • Zancudos y malabaristas

Los presentes podrán disfrutar con el espectáculo de zancudos y malabaristas acompañados por Gaeloc Medieval, formación musical que volverá a actuar a las 20.00 horas.

20:00 h. • Gaeloc Medieval

Actuación de Gaeloc Medieval.

21:00 h. • Zona Zero y América S.L.

Dará inicio la sesión de noche con los grupos Zona Zero y América S.L.

12 DOMINGO

11:00 h. • Exposición y venta de pan y del bocadillo cardiosaludable y la Feira Medieval

La exposición y venta de pan y del bocadillo cardiosaludable y la Feira Medieval abrirá sus puertas y los asistentes podrán disfrutar con una exhibición de cetrería, con los obradoiros de elaboración de pan para niños/as y de olería y con las exposiciones de colaboración con al AECC y de los centros educativos de Carral.

11:30 h. • Gaeloc Medieval

La formación Gaeloc Medieval ofrecerá una actuación.

12:00 h.

Se podrá visitar de forma virtual (en 3D) un obradoiro de pan.

12:30 h. • Misa solemne

Se oficiará la misa solemne en honor a San Honorato, Patrón de los panaderos, con la participación de



AMÉRICA S.L.
FUENTE: FACEBOOK.COM



MISA SOLEMNE
FUENTE: ES.WIKIPEDIA.ORG

Pintura y Decoración Rodríguez

Pinturas y decoraciones en general. Trabajos de pintura para exterior e interior, servicio a particulares y empresas, pinturas de viviendas y locales comerciales, etc.

630 747 505



Mediodía, 4 3º C - 15680 - Ordes (A Coruña)

RESTAURANTE A ROTONDA

Local situado en la localidad de Carral en el que puedes pasar a disfrutar de un momento agradable

636 67 64 44

Víctor Velasco, 31 Bajo - 15175 - Carral



la Coral Polifónica Aires de Carral, seguida de procesión con el grupo de música tradicional Arnela.

13:30 h. • Gaeloc Medieval

Actuará el grupo Gaeloc Medieval.

14:00 h. • Sesión vermú con orquesta Fuego

Se podrá disfrutar de la sesión vermú con la orquesta Fuego.

16:30 h. • Gaeloc Medieval y la charanga Louband

Tendrán lugar, de nuevo, los obradoiros de elaboración de pan para niños/as y de olería y la vista virtual (en 3D) a un obradoiro de pan. También se representará la obra de teatro Amar o mar y actuará el grupo Gaeloc Medieval y la charanga Louband.

17:30 h. • Exhibición de cetrería

Comenzará una nueva exhibición de cetrería.

17:30 h. • Gaeloc Medieval

Gaeloc Medieval actuará de nuevo.

17:30 h. • Charanga Louband

Será el turno de la actuación de la charanga Louband.

17:30 h. • Orquesta Fuego.

Dará inicio la sesión de noche con la orquesta Fuego.



CHARANGA LOUBAND

FUENTE: WWW.ORQUESTASDEGALICIA.ES



GAELOC MEDIEVAL
FUENTE: FACEBOOK.COM



ORQUESTA FUEGO
FUENTE: YOUTUBE.COM



Panadería artesana

ELABORAMOS PAN, EMPANADAS, BOLLERÍA, PASTELES, TARTAS...
SERVICIO A DOMICILIO, TIENDAS Y RESTAURANTES.

FINALISTA RUTA DEL BUEN PAN GALICIA 2022 - ESTRELLA DIR INFORMÁTICA 2022

981 670 705 - 609 822 374 - 646 636 163

OS BULLEIROS, 2 - 15175 - CARRAL





Panificadora
**PEDRO
FERNANDEZ**

panaderiapedro@gmail.com

RAFAGAS AL CIELO

Pan de Carral

Especialidad
en empanadas
y tartas ricas

Rúa da Escola, 4
981 670 852

15183 HERVES
CARRAL (A Coruña)



Husqvarna



AUTOMOWER®
Tu césped siempre perfecto
todos los días del año



Nº 1
EN VENTAS
DESDE 1995

DISTRIBUIDOR OFICIAL HUSQVARNA

COMERCIAL TINO

MÁQUINA FORESTAL Y JARDINERÍA

Rúa do Mediodía, 7 ORDES - Tel. 981 68 15 76
Ahora también en CARRAL, Rúa do Paraíso, 36 - Tel. 881 99 14 70



QUÉ VISITAR EN CARRAL



Tenemos ante nosotros un bello ejemplo de adaptación y aprovechamiento del agua que el pueblo gallego ha sabido utilizar para poder sacar el máximo rendimiento de las corrientes de los ríos y así poder suplir las necesidades que siglos atrás la región demandaba, a causa de las grandes carencias de Galicia.

Mejor nombre no podía tener este conjunto etnográfico. La denominación de Eco-museu es un fiel reflejo de lo que aquí se esconde. Ya no sólo por el valor et-

nográfico sino también por su valor natural. La palabra «batán» se refiere a la maquinaria de los molinos que se utilizaba para pisar el grano y es por eso que esta palabra da nombre a otros molinos en Galicia, como es el caso de los de Armenteira en Meis. En el Valle del Barcia, el Río Abelleira discurre por las piedras y las canalizaciones que hace más de doscientos años fueron construídas para poder así moler el grano que alimentaría durante años a la población de la comarca.

Vinoteca
TABERNA XXI
Restaurante

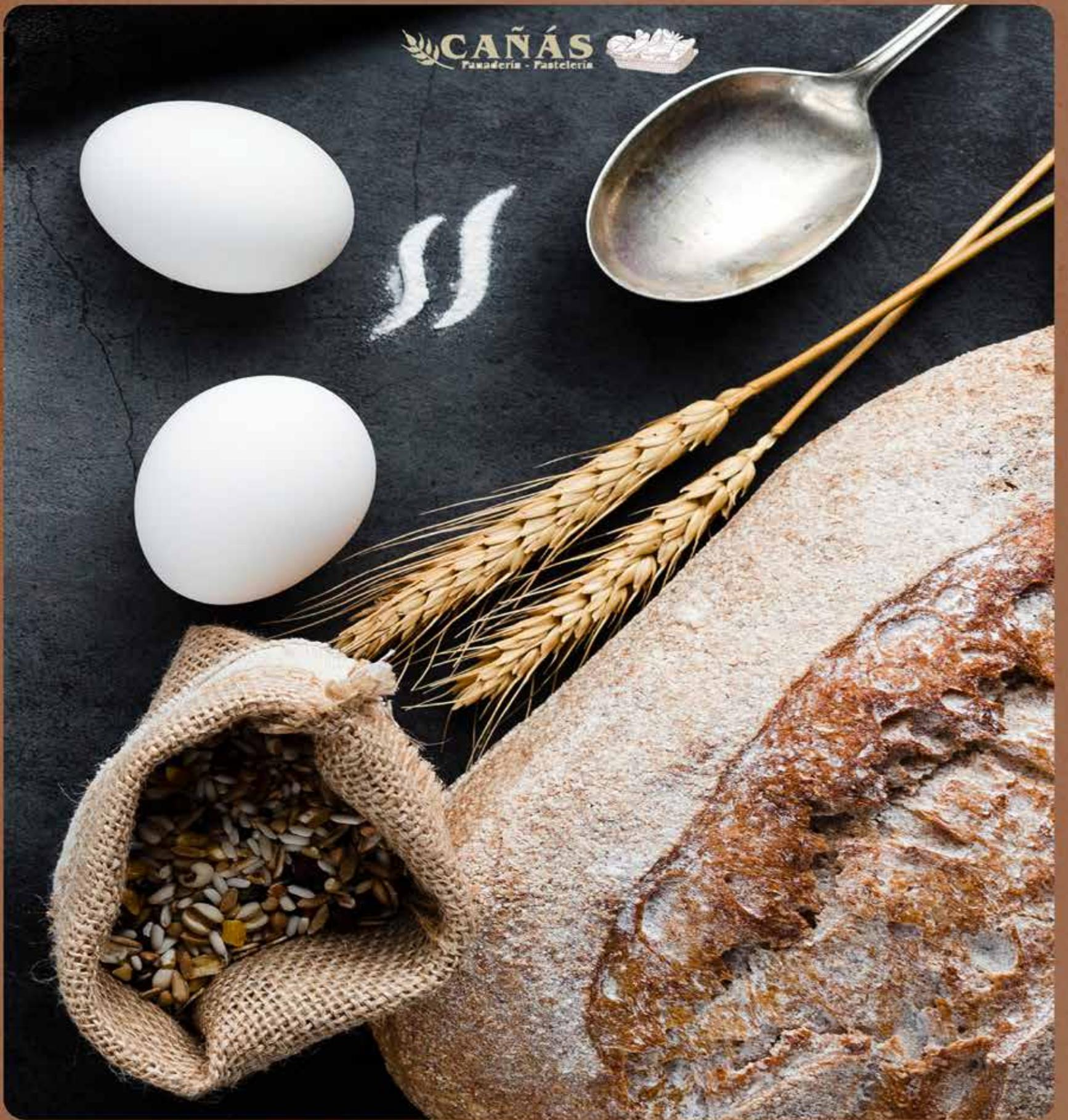
Rúa Río de Canles 1
15.175 - Carral (A Coruña)

981 671 370



Menú del día (de martes a viernes)
12 € Con una bebida, postre y café





CAÑÁS
Panadería - Pastelería

CAÑÁS
Panadería - Pastelería



Rúa Belvís de Paleo, Nº 3 CARRAL
15175 A Coruña

☎ 981 672 652

📷 panaderiapasteleriacanas



MUÍÑOS DE BATÁN

Durante el siglo XVIII tomaron forma catorce molinos de agua y una central hidroeléctrica. Todos ellos dispuestos a lo largo de una ruta que discurre a las orillas del río y que se esconde sobre un hermoso marco vegetal y rocoso donde las aguas para salvar el gran desnivel forman pequeñas pero espectaculares cascadas. El conjunto lo completa una centenaria central hidroeléctrica construida a principios del siglo pasado.

Existen diferentes rutas que se pueden hacer a pie, a caballo e incluso en bicicleta. El lugar cuenta con un magnífico centro de interpretación donde se realizan actividades relacionadas con el conjunto y una buena área de descanso. La ruta ha sido recientemente acondicionada y presenta una buena señalización e información. En definitiva, un gran ejemplo de como valorar y mostrar el gran patrimonio de Galicia.

O Lareiras



Avda. Victor Velasco
Telf.: 981 672 607
15175 CARRAL
(A CORUÑA)



Vinoteca

A' TABERNA XXI

Restaurante



Rúa Río de Canles, 1 · 15175 Carral, A Coruña · T. 981 67 13 70

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