







FLORISTERÍA FLOR V

Tu floristería en Ponteceso





Arreglos florales para todo tipo de eventos, ramos de novias, arreglos funerarios, coronas, centros, ramos, decoración, flores y plantas frescas. Servicio a domicilio.

hola@florycampo.es



- Decoraciones florales para bodas, comuniones o bautizos
- Entrega de ramos y flores
- Coronas funerarias y centros florales
- Mantenimiento de cementerios
 - florycampo.es

981 714 727 | 6 673 392 454

Av. Eduardo Pondal, 39, 15110 Ponteceso



Villaverde es una empresa de Ponteceso especializada en llevar a cabo todo tipo de trabajos en altura en cubiertas y fachadas. Realizamos limpiezas y reparaciones en canalones y tejados en función de las necesidades de cada uno de nuestros clientes y nos comprometemos a realizar trabajos de calidad en el menor tiempo posible.

FACHADAS - TEJADOS - SELLADOS - ALQUILER DE CESTA (HASTA 28M.) CANALONES DE ALUMINIO SIN JUNTA (MONTAJE Y LIMPIEZA)



627 92 00 74



santyvillaverdecastro@gmail.com

O Brantus de Abaixo, 24 - 15110 PONTECESO



TO THE STATE OF THE PARTY OF TH

Oc Percebe Oc Roncido 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 CONSELLO DE PONTECESO

Programación:

FUENTE CONSELLO DE PONTECESO

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.









orme, una pintoresca villa en la Costa da Morte, ■Galicia, deslumbra con su dualidad: Corme-Aldea, un enclave de interior lleno de historia, y Corme-Puerto, famosa por sus percebes del Roncudo y su encanto marinero.

Corme-Puerto: El encanto del mar

PAG

En Corme-Puerto, el mar es vida. Las casas marineras, pintadas de colores vivos, reflejan la historia y la conexión de la comunidad con el mar. Los percebeiros, héroes locales, son honrados con un monumento que <mark>captura la esencia de</mark> su trabajo arduo en las peligrosas costas de O Roncudo.

Qué Ver y Hacer en Corme

Museo de Arte Contemporáneo Costa da Morte

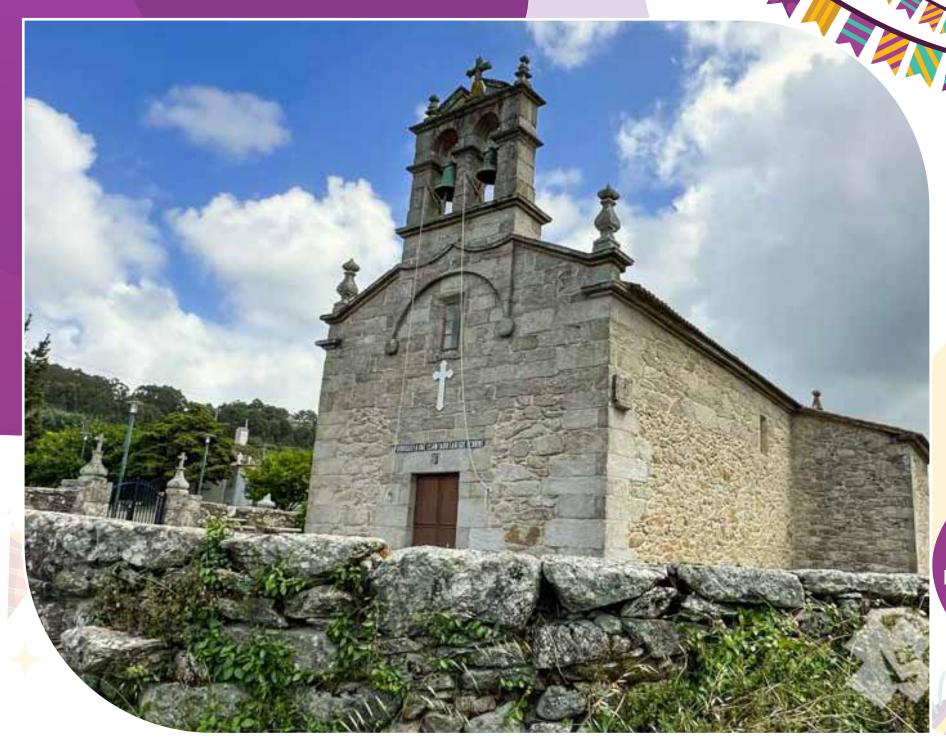
Una sorpresa cultural en el corazón de Corme, el MACCMO exhibe la obra del pintor local Julio Pujales Rivas, quien expresó su amor por la Costa da Morte a través del arte contemporáneo. Además de la obra de Pujales, el museo alberga una colección diversa de pintura y escultura contemporánea que sorprende a sus visitantes.

La Casa Más Estrecha



BOBS Hamburguesas Bocatas calientes CARBALLO - Tel. 606 58 54 08





En la Calle Arnela, detrás de la playa del mismo nombre, se encuentra la casa más estrecha de Corme. Con menos de 2 metros de ancho de fachada, esta curiosidad arquitectónica destaca entre las pintorescas calles del pueblo, aunque no es accesible al público.

Pedra da Serpe

La Pedra da Serpe, un enigmático monumento de piedra granítica, presenta un relieve de una serpiente alada coronada por una cruz. Esta piedra, envuelta en leyenda, forma parte del folclore local relacionado con

San Hadrián y sus hazañas legendarias en la región.

Faro Roncudo

El Faro Roncudo, que lleva el nombre del rugido del mar contra los acantilados, comenzó a operar en 1920. Con sus 11 metros de altura y una luz que alcanza las 10 millas náuticas, este faro es un testigo silencioso de los naufragios y la navegación en aguas peligrosas. Corme no solo ofrece una rica historia marinera y cultural, sino también un ambiente acogedor que invita a explorar sus rincones y descubrir la esencia de la Costa da Morte.





🗖 ada primer sábado de julio, desde 1992, el solo aseguran la calidad del producto, sino que 🗸 tranquilo pueblo de Corme en la provincia de A Coruña se transforma en el epicentro de una celebración gastronómica sin igual: la Festa do Percebe do Roncudo. Este evento, que ya ha celebrado su 32ª edición, atrae a miles de personas de toda Galicia y más allá, deseosas de degustar el afamado percebe del Roncudo.

Una tradición que crece con los años

El percebe, considerado el rey del mar en Corme, es el protagonista indiscutible de esta fiesta. Durante todo el mes, los valientes percebeiros trabajan en las rocas del Roncudo para recolectar estos preciados mariscos que se servirán el día del evento. El esfuerzo y la dedicación de estos marineros no

también mantienen viva una tradición que es parte integral de la economía y la cultura local.

Un pueblo en fiesta

El día de la fiesta, desde primera hora de la mañana, Corme se llena de vida y color. Las peñas de las localidades cercanas comienzan a llegar, creando un ambiente festivo que se siente en cada rincón del pueblo. Al mediodía, en la carpa situada en el puerto, se empiezan a servir las raciones de percebes acompañadas de cachelos, ofreciendo a los asistentes una experiencia culinaria memorable.

Mucho más que percebes

Aunque el percebe es el protagonista, la Festa do Percebe de Corme ofrece mucho más. Además de







pulpo a feira, empanada y vino, completando así una oferta gastronómica que satisface todos los paladares. La fiesta no se limita solo al sábado; desde el viernes, hay exposiciones fotográficas, talleres para niños y charangas que animan las calles, asegurando diversión para toda la familia.

Valor cultural y económico

Esta fiesta no solo es una celebración culinaria, sino también un homenaje a la figura del percebeiro, un oficio único y peligroso que requiere habilidad y valentía. La Festa do Percebe pone en valor las tradiciones y conocimientos que giran en torno a esta actividad, resaltando su importancia tanto cultural como económica para la localidad de gallegas.

los percebes, los visitantes pueden disfrutar de Corme. El percebe no es solo un manjar, es también una de las principales fuentes de riqueza de la zona, y la fiesta es un reflejo de su arraigo en la comunidad.

Una cita ineludible

Si eres amante de la buena comida y las tradiciones, la Festa do Percebe de Corme es una cita que no te puedes perder. La combinación del sabor inigualable de los percebes del Roncudo, el ambiente festivo y la rica cultura local hacen de este evento una experiencia única en Galicia. Así que, marca en tu calendario el primer sábado de julio y prepárate para disfrutar de una fiesta que celebra lo mejor de la gastronomía y la tradición

Situado a pocos minutos de la zona de playas. Desayunos Tapas y pinchos variados Terraza Wifi para los clientes











Trva. de Chamín, 94 - 15142 - Arteixo (A Coruña)



gastronomía española: el percebe do Roncudo. Este pequeño crustáceo, que crece en las rocas batidas La Recolección: un oficio peligroso por el mar Cantábrico, es mucho más que un simple marisco; es un símbolo de la dureza y la belleza de la vida marinera en Galicia.

Características del Percebe do Roncudo

PAG

que se caracteriza por su cuerpo alargado y su forma se adhiere a las rocas y una "uña" en el extremo, <mark>una mezcla intensa</mark> de sal y mar, que se debe a las El oficio del percebeiro es una tradición que se

n la costa gallega, e<mark>specialmente en la loca</mark>lidad duras condiciones en las que crece. Las olas del 上 de Corme, en la pro<mark>vincia de A Coru</mark>ña, se Cantábrico y la pureza de las aguas de esta región encuentra uno de los manjares más preciados de la dotan al percebe de una textura firme y un gusto inigualable.

Recoger percebes no es tarea fácil ni exenta de peligros. Los percebeiros, los valientes marineros que se dedican a esta labor, arriesgan sus vidas en cada jornada de trabajo. Equipados con trajes de El percebe (Pollicipes pollicipes) es un crustáceo neoprenoyutilizandoganchosyotrasherramientas, se aventuran en los acantilados y las zonas más peculiar, con una base llamada pedúnculo que escarpadas de la costa, donde las olas rompen con mayor fuerza. La recolección se realiza durante la que es la parte comestible. Lo que hace especial mareabaja, cuando las rocas quedan al descubierto, al percebe do Roncudo es su sabor inconfundible, pero el peligro nunca desaparece completamente.







requiere una gran destreza y conocimiento del mar. Elaboración y preparación

El percebe do Roncudo se disfruta mejor en su forma más sencilla, permitiendo que su sabor auténtico y natural se mantenga intacto. La preparación es extremadamente simple: se cuecen en agua de mar o en agua con sal durante unos pocos minutos. La clave está en hervirlos el tiempo justo para que no pierdan su sabor característico. Tras la cocción, se sirven calientes, acompañados de un buen vino blanco gallego, como un Albariño, que resalta sus matices marinos.

El valor gastronómico y cultural

El percebe do Roncudo es un tesoro culinario que va más allá de su sabor. Es un reflejo de la cultura y la con la gratitud y el respeto que merece.

transmite de generación en generación y que econ<mark>omía de Corme y sus al</mark>rededores. Este marisco es fundamental para la vida de la comunidad, no solo por su valor en el mercado, sino también por la identidad que confiere a la región. Cada año, la Festa do Percebe celebra este vínculo, atrayendo a visitantes de todas partes para disfrutar de este manjar en un ambiente festivo y lleno de tradición. En resumen, el percebe do Roncudo es mucho más que un exquisito bocado marino. Es un símbolo de la lucha del hombre contra la naturaleza, una representación de la rica cultura gallega y un testimonio de la excelencia gastronómica de la región. La próxima vez que degustes un percebe, recuerda todo lo que implica su recolección y su preparación, y disfruta de su incomparable sabor





6-Sábado

PROGRAMACIÓN

12:00 h.

La jornada comenzará con la misa en honor a los percebeiros y mariñeiros, cantada por la Coral Brisas do Mar de Corme, y también a esta hora dará comienzo la cocción del percebe y la venta de los tickets.

12:30 h.

Se realizara pasacalles a cargo de Os Perta Forte y <mark>a l</mark>as 13.00 h<mark>oras tendrá lugar la inauguración de la</mark> fiesta y la lectura del pregón. A continuación tendrá lugar el acto de conmemoración de los percebeiros fallecidos en la Estatua do Percebeiro en el puerto, donde se depositará una corona, acompañados del grupo de gaitas Os Perta Forte.

13:30 h.

PAG

Comenzará el reparto y degustación de los deliciosos crustáceos, la degustación estará amenizada por O Tren da Unha.

15:00 h.

comenzarán las actuaciones en la zona Da Ribeira con sesión vermut a ritmo de salsa, merengue y bachata.

17:00 h.

Habrá tributo a Discoteca Miramar a cargo de Dj Julio y Dj Beni, y a las 19.00 horas, sesión Yo Lataba a EGB con Dj Frisco y Marcos Peón.

22:00 h.

Habrá mini concierto de música reguetón y hip

0' C CAFÉ - BAR A S 881 98 40 22 R/REAL, 29 • 15114 CORME (A CORUÑA)

22:30 h.

comenzará las actuaciones de los Djs Drew, Warce, Beni, Maik, Araysen y Roy.







MERFRE-LUZ

INSTALACIONES Y SERVICIOS









Móvil: **649 527 369**Tlf./Fax **981 738 264**15110 **PONTECESO** (A Coruña) merfreluz@gmail.com



Venta de todo tipo de material eléctrico a empresas y a particulares. Cables, iluminación, conductores y canalización, mangueras de protección, mecanismos, automatismos, etc.







- o administracion@voltame.es
 - O Juan de la Cierva, 22 Bajo Polígono A Grela 15008 A Coruña

NO RADIO, NO PARTY IFIESTAS。

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

