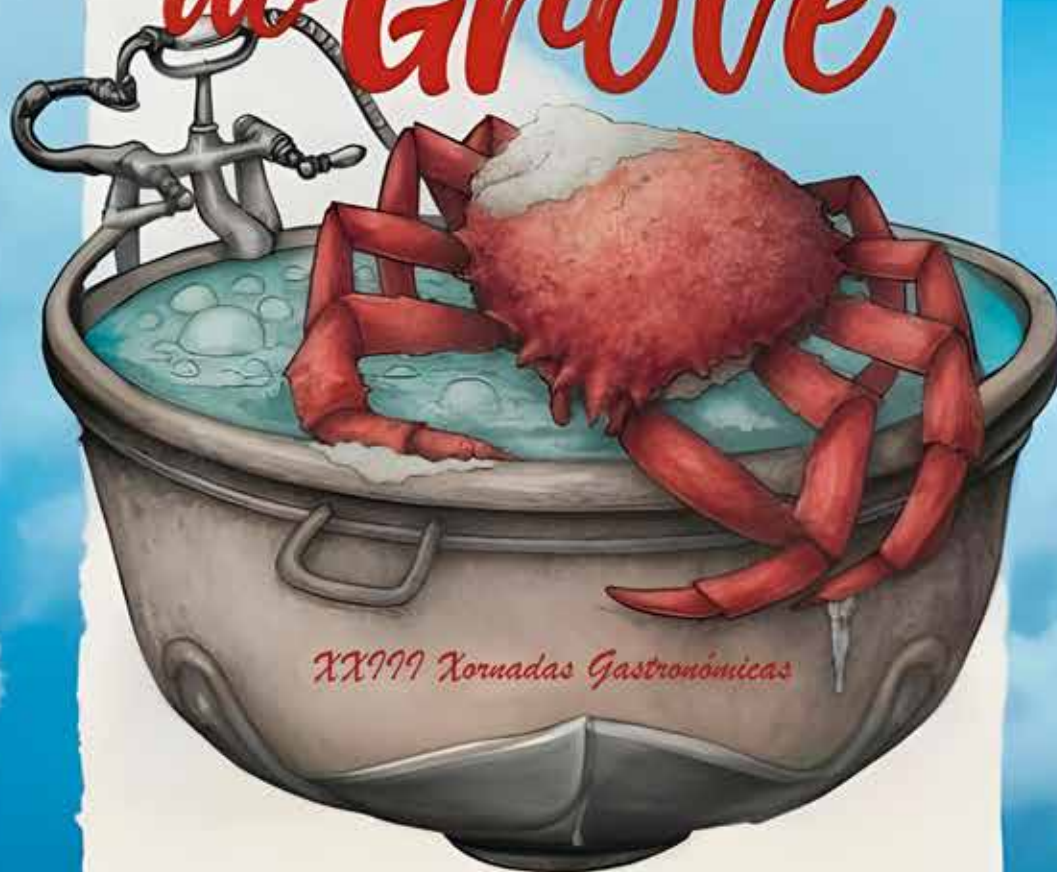


FIESTAS

DEL 27 DE NOVIEMBRE AL 8 DE DICIEMBRE 2025

Festa da Centola do Grove



XXIII Xornadas Gastronómicas



CARTEL OFICIAL



LORCA
INSTALACIONES

Aluminio y Pvc

INSTALACIÓN Y FABRICACIÓN DE PRODUCTOS METÁLICOS EN RIBADUMIA

LE OFRECEMOS LOS MEJORES TRABAJOS DE CARPINTERÍA METÁLICA,
GRACIAS A LA EXPERIENCIA OBTENIDA DESPUÉS DE MÁS DE 12 AÑOS

Barroso, 6 - Sisan - 36636 Ribadumia (Pontevedra)

647 938 046

ALUMINIO, ACERO, INOX, PVC...

info@instalacioneslorca.com

www.instalacioneslorca.com






Italia
CAFÉ RISTORANTE
PIZZERIA



Síguenos en  

**DESCUBRE LA MEJOR COMIDA ITALIANA EN
UN ENTORNO INMEJORABLE**

Rúa Hospital 15C , Cambados (Pontevedra)

 **986 53 19 20**



Festa

Da Centola do Grove 2025

¡FIESTAS

EDITA:
JL PUBLICACIONES S.L.

ATENCIÓN AL CLIENTE:
T. +34 881 124 649
WEB: WWW.JLPUBLICACIONES.COM
E-MAIL: INFO@JLPUBLICACIONES.COM

DIRECCIÓN:
JOSÉ LUIS FERNÁNDEZ

EDITORIAL:
MONTSE LEDO

DISEÑO Y MAQUETACIÓN:
ANDREE MONTESINOS

PUBLICIDAD:
SALVADOR GONZÁLEZ

REDES SOCIALES:
CARLOS GARRIDO
JORDI URIACH

PORTADA:
CONCELLO DE O GROVE

STAFF



PROGRAMACIÓN:
CONCELLO DE O GROVE

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



Programa

Jueves 20 de noviembre

12:00 h.

Presentación de la fiesta en el Círculo de las Artes de Lugo.

12:45 h.

Degustación de centollo por parte de los asistentes.

Viernes 28 de noviembre

00:00 h.

Celebración del Congreso de Ceuco 2025.



Domingo 30 de noviembre

13:00 h.

Desfile Cívico. Las Cofradías Gastronómicas desfilan por las calles de O Grove.

Martes 2 de diciembre

17:30 h.

Actividades de animación infantil y talleres sobre el mar. Concurso de manualidades con material reciclado. Rúa Castelao (si llueve, cafetería del Hostal Mourellos).

20:00 h.

Fin de las actividades infantiles y talleres.

**TINTORERIA
LAVANDERIA**

APRESTO

C/. Pintor Ernesto Goday, 57
Teléf/Fax: 986 73 30 00
36980 O GROVE

C/. Arenal, 2
Telf. 986 69 16 53
36970 PORTONOVO - Sanxenxo

Especialistas en limpieza de sofás,
colchones, tapicerías,
suelos de moqueta (barcos)
a domicilio

o Lavandería
o Limpieza en Seco
o Planchado de
o Prendas
o Teñidos
o Alfombras
o Cortinas
o Piel en General

PESCADERÍA BLANCA
VENTA DE PESCADOS Y MARISCOS

MERLUZA, LENGUADO, SARDINAS, LUBINA, ALMEJAS, MEJILLONES,
NÉCORAS, CENTOLLAS, PULPO, RODABALLO, JURELES, RAPE,
CABALLA, RAPANTES, NAVAJAS, BERBERECHOS, SEPIA, SARGO...

HACEMOS ENCARGOS Y SERVICIO A DOMICILIO ☎ 629 041 124

Pza. do Corgo, s/n (Pza. de Abastos, Pto. 11) - 36980 - O Grove

Jueves 4 de diciembre

18:00 h.

Showcooking con degustación de recetas de setas con centollo en el mirador de la lonja. Exposición de setas.

Viernes 5 de diciembre

19:30 h.

Animación callejera con la charanga Noroeste.

Sábado 6 de diciembre

12:30 h.

Animación en las calles a cargo del grupo Paranda-Mecos.



FUENTE: economiadigital.es



FUENTE: festigaleiros.com

Domingo 5 de diciembre

12:30 h.

Música callejera de la mano de Cantodorxo.

Lunes 8 de diciembre

13:00 h.

Animación con cantos de taberna a cargo de Arroba de Viño.

Todos los días

17:00 h.

Subasta en la lonja de O Grove, de lunes a viernes, a partir de las 17:00 h, en el mirador de la lonja de O Grove.

NAVAL AROUSA SLU

- Construcción y reparación de bateas.
- Compra de madera al por mayor.
- Venta de vigas para reparación de bateas.

✉ forestal.arousa@gmail.com f Forestal Arousa SL ☎ 650 064 298

📍 Cruceiro, 2 - 36626 - A Illa de Arousa (Pontevedra)





ZONA



 **986 074 113** Cafetería • Bocatería

 **Castelao, 14 36980 O Grove. Pontevedra**

ARTESA

Hogar, decoración y regalo

C/ Castelao, 4 – 36980 O Grove

Tlf: 986 733 416

e-mail: artesanac@outlook.com





SIGUENOS EN

📍 VILLAR, N° 13 – VILLALONGA

📞 624 220 538 / 666 066 217

facebook panaderia Galaico's

Instagram Pasteleriagalaicoss



**GALAICO
PORTUGUÊS**

CAFETERÍA

PANADERIA - PASTELERIA
PRODUCTOS - ARTESANOS



986 733 360
650 152 975

Alexandre Bóveda, 1 – Bajo – Edificio La Torre 36980 – O Grove (Pontevedra)



General Optica Cambados



Leonardo Moscato Méndez

Óptico-Optometrista

Óscar Berea Veiga

Óptico-Optometrista



886 162 635 - 699 527 704



frq_cambados@general-optica.es

Plaza Ramón Cabanillas, 8 bajo 36630 Cambados (Pontevedra)



Degustación de vinos
 Venta de vinos y productos
 Visitas guiadas a bodegas
 Visitas a lagares
 Restauración
 Cursos de cata
 Visitas a viñedos



Tlf.: 602 485 455

Lugar de Altamira s/n

36698 DENA (SANTA EULALIA P.), Meaño (Pontevedra)

adegasbrandomar@gmail.com

 Adegas Brandomar

O GROVE: PAISAJE, HISTORIA Y MAR MÁS ALLÁ DEL MARISCO

La península de O Grove, situada en la entrada de la Ría de Arousa, es uno de los destinos más completos de las Rías Baixas. Aunque su nombre suele asociarse inmediatamente a la gastronomía —y en particular al marisco—, la localidad ofrece un abanico de paisajes, patrimonio y experiencias capaces de sorprender incluso al visitante más experimentado. Desde playas abiertas al Atlántico hasta uno de los miradores más espectaculares de la costa gallega, pasando por rutas de madera entre rocas graníticas y enclaves arqueológicos frente al mar, O Grove se revela como un lugar perfecto para disfrutar en cualquier época del año.

A Lanzada, la playa que da la bienvenida a la península
A Lanzada es uno de los arenales más emblemáticos del Atlántico gallego: dos kilómetros de arena fina, agua transparente y un entorno dunar de enorme valor ecológico. Su capilla románica del siglo XIII, colgada sobre el océano, forma parte de uno de los rituales de

fecundidad más antiguos de Galicia y constituye uno de los iconos del municipio.

La isla de A Toxa: termalismo, tradición y una ermita única

Unida a la península por un puente del siglo XIX, A Toxa es sinónimo de bienestar desde hace más de cien años. Sus manantiales termales dieron origen a los históricos balnearios y al célebre jabón de La Toja, cuyo proceso se explica hoy en el Museo Manantiales de A Toxa.

En la isla se alza también uno de los templos más singulares de Galicia: la Capilla de las Conchas, recubierta completamente de vieiras desde el siglo XIX. Las artesanas que trabajan la concha encuentran en A Toxa uno de sus principales puntos de venta, creando piezas únicas con sello local.

Destino termal de referencia

El 'Gran Hotel Balneario Eurostars Isla de la Toja', heredero de la tradición termal del siglo XIX, continúa



CLIMAK Instalaciones

FONTANERÍA - CALEFACCIÓN
AIRE ACONDICIONADO
ELECTRICIDAD - ENERGÍA SOLAR
DOMÓTICA - TV & SAT
MANTENIMIENTOS - COMUNIDADES



C/ Justo Martínez, P10 P2F
A Estrada (Pontevedra)



986 681 101
630 916 476



www.Climak-instalaciones.com
climakinstalaciones@gmail.com

siendo la referencia del turismo de aguas en O Grove. A él se suman otros hoteles con spa tanto en la isla como en el centro urbano, que han consolidado la localidad como un destino ideal para escapadas de relax durante todo el año.

La Aldea de los Grobits, un rincón de fantasía

En el monte de A Toxa se esconde un pequeño universo pensado para el público familiar. La Aldea de los Grobits recrea un poblado de casas semienterradas inspiradas en los mundos fantásticos de la literatura, integradas en un bosque de gran belleza. Un paseo diferente que se ha convertido en una de las visitas favoritas de los más pequeños.

Mirador de Siradella, la postal perfecta del istmo y la ría

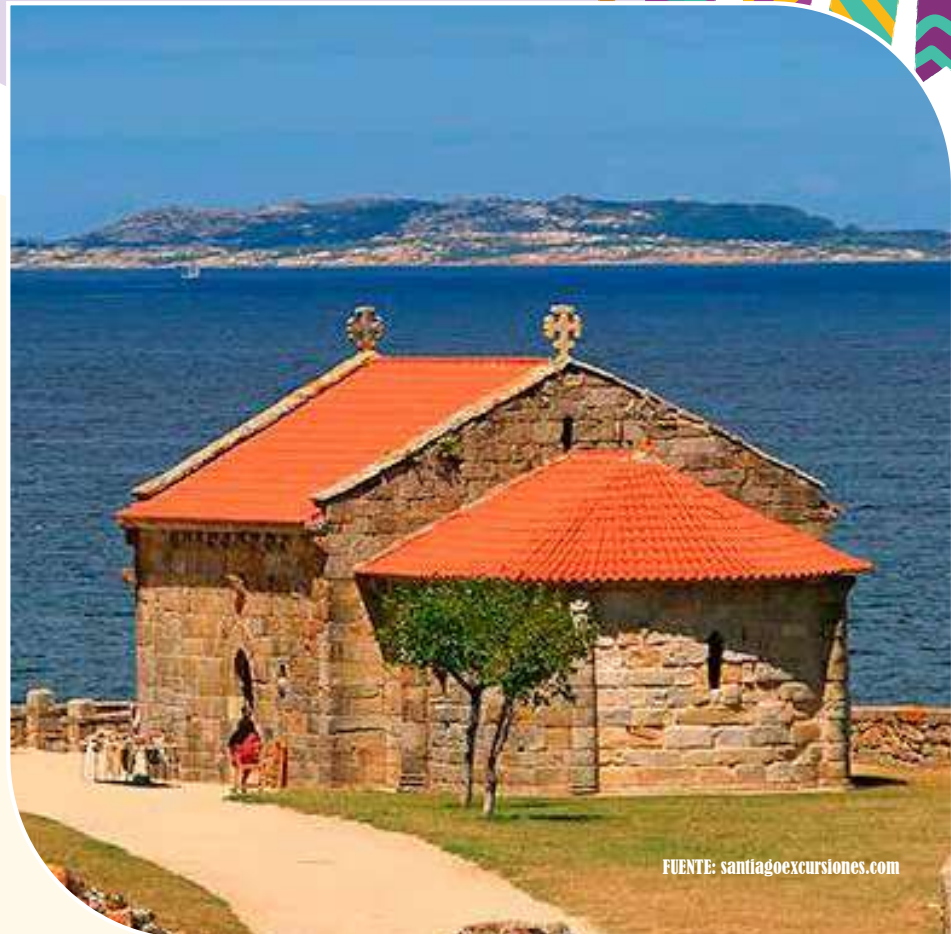
Con 167 metros de altitud, la Siradella es el punto más alto de O Grove. Desde su cima se contempla una de las panorámicas más amplias de la costa pontevedresa: el istmo de A Lanzada, el complejo intermareal Umia-O Grove y, en días despejados, las islas Cíes, Ons y Sálvora. La puesta de sol desde este mirador es una de las más aplaudidas de la comarca.

Pedras Negras, un paseo de madera sobre el Atlántico

La ruta de Pedras Negras, en San Vicente do Mar, discurre sobre pasarelas de madera entre rocas graníticas, pinares y pequeñas calas de agua turquesa. Es un paseo cómodo y espectacular que se puede realizar en cualquier época del año y que se ha convertido en uno de los grandes atractivos del municipio. En su recorrido aparecen esculturas dedicadas al mundo marino y un monolito que recuerda a los voluntarios que limpiaron la costa durante la catástrofe del Prestige.

Playas de San Vicente: calas escondidas y atardeceres inolvidables

San Vicente do Mar concentra algunos de los rincones más tranquilos y hermosos de O Grove. Desde A Barrosa



FUENTE: santiagoexcursiones.com

hasta Castiñeira o Con Negro, el litoral se fragmenta en pequeñas calas de arena fina y aguas limpias. Incluso en verano es posible encontrar espacios casi solitarios donde disfrutar del paisaje sin prisas.

Castro de Adro Vello, un enclave arqueológico frente al mar

A pocos pasos de la playa de O Carreiro se encuentra uno de los yacimientos más importantes del entorno: el Castro de Adro Vello. En él se superponen restos de una villa romana, una necrópolis, una iglesia visigótica y una fortificación medieval. Su ubicación, directamente sobre la costa, lo convierte en uno de los lugares históricos más llamativos de la península.

La ría desde el mar: otra forma de descubrir O Grove

Los barcos turísticos que parten del puerto permiten observar de cerca los viveros de mejillón, conocer los fondos marinos y disfrutar de puestas de sol espectaculares desde la Ría de Arousa. Muchas rutas incluyen degustaciones de productos locales, convirtiéndose en una experiencia completa que combina paisaje y gastronomía.



**FABRICACIÓN, VENTA E INSTALACIÓN DE
TODO TIPO DE ELEMENTOS DE CARPINTERÍA
DE MADERA Y DERIVADOS.**

PUERTAS A MEDIDA, ARMARIOS Y VESTIDORES, MUEBLES DE
COCINA Y BAÑO, MUEBLES A MEDIDA, PASAMANOS ...





LA CENTOLA DE O GROVE: IDENTIDAD MARINA Y EXCELENCIA GASTRONÓMICA

La centola de O Grove es uno de los grandes tesoros del litoral gallego. Su fama traspasa fronteras y no es casual: hablamos de un marisco cuya calidad, sabor y procedencia certificada la han convertido en un referente gastronómico indiscutible. En un territorio donde el mar marca el ritmo de la vida, este crustáceo es también un símbolo de identidad local y de la riqueza que proporcionan las Rías Baixas.

Un producto con sello propio

Uno de los elementos que distingue a la centola de O Grove frente a otras procedencias es la garantía de origen. El distintivo “Centolo do Grove”, impulsado por la propia cofradía y las asociaciones de mariscadores, certifica que el producto ha sido capturado y subastado

en la lonja del municipio. Para el consumidor, este sello no solo supone seguridad, sino también la certeza de estar adquiriendo un marisco completamente fresco y ligado al territorio.

Características que la hacen única

La centola grovense presenta rasgos que la diferencian de forma clara frente a otros ejemplares. Su caparazón pardo oscuro, cubierto de algas y pequeñas vellosidades, es una consecuencia directa de la riqueza biológica de las rías. En estas aguas, templadas y repletas de nutrientes, el animal encuentra el entorno ideal para desarrollarse, alcanzando un tamaño considerable y una carne de altísima calidad.

El sabor es otro de sus grandes atributos. La carne se



PESCADOS PEIXIÑA

Puesto especializado en la venta de pescados y mariscos de la ría.
Mariscos por encargo. Venta diaria de pescado fresco de todo tipo.



martes a sábado de 8:00 a 14:00



678 054 700



Pza do Corgo, s/n (Pza. de Abastos, Ptos. 17-18) - 36980 - O Grove (Pontevedra)



FUENTE: santiagoexcursiones.com

distingue por su dulzor natural, su textura tierna y una intensidad aromática que solo se obtiene en crustáceos criados en aguas frías y limpias. En las hembras, el popular “coral”, que adquiere un tono naranja vivo al cocinarse, es un auténtico manjar para quienes aprecian cada matiz del marisco.

Un sabor ligado al territorio

La reputación de la centola de O Grove está íntimamente vinculada al ecosistema de las Rías Baixas. Las corrientes atlánticas, la temperatura del agua y la abundancia de alimento natural aportan propiedades que no se replican en otros lugares. A diferencia de las centollas importadas —más claras y de menor sabor—, las gallegas destacan por su carácter y su intensidad, cualidades que se perciben incluso antes de la primera cucharada.

Tradición, pesca y cultura local

La centola no es solo un producto estrella de la gastronomía, sino también un elemento esencial en la economía y la tradición pesquera de O Grove. Su captura, regulada y estacional, forma parte del trabajo diario de marineros y mariscadores que mantienen vivas técnicas transmitidas durante generaciones. Este vínculo entre territorio, oficio y producto es uno de los pilares de su prestigio.

La centola de O Grove es, en definitiva, mucho más que un marisco. Es el resultado de un entorno privilegiado, una larga tradición marinera y un compromiso con la calidad que le ha otorgado un reconocimiento bien merecido. Un emblema gastronómico que continúa atrayendo a quienes buscan autenticidad, sabor y la esencia más pura del Atlántico gallego.



**ESPECIALISTAS EN PERFORACIÓN HORIZONTAL
POZOS DE BARRENA Y MUCHO MÁS**

Pozos de barrena · Perforaciones dirigidas
Topos · Geotermia · Bombeos solares

☎ 986 724 402 ☎ 629 891 352

Calle Pombal 36, 36979 portonovo, Pontevedra · info@sondeosmar.es / www.sondeosmar.es





LA FESTA DO CENTOLA EN O GROVE 2025: EL SABOR MÁS AUTÉNTICO DEL MAR GALLEGO

O Grove, conocido como la “capital del marisco”, volverá a rendir homenaje a uno de sus productos más emblemáticos con la celebración de la XXIII Festa da Centola, que este 2025 se desarrollará del 27 de noviembre al 8 de diciembre. Estas jornadas gastronómicas, organizadas en colaboración con los restaurantes locales, se han consolidado como una cita imprescindible para los amantes de la buena mesa y de la tradición marinera gallega.

Durante más de una semana, vecinos y visitantes podrán disfrutar de menús especiales dedicados al centollo, preparados por algunos de los mejores cocineros de la comarca. Los restaurantes participantes —entre ellos A Fuego, Bruma, Canta Claro, Furtivos, Mesón do Mar, O Cruceiro, Pan de Millo, Senlleiro o Terraza O Castro, entre otros— ofrecerán platos que muestran la versatilidad de este preciado marisco, desde las recetas más tradicionales hasta propuestas creativas con toques de autor.

Más allá de la gastronomía, la Festa do Centola de O Grove es también una celebración del entorno y de la cultura

local. Durante las jornadas se organizan actividades paralelas como talleres culinarios, concursos de cocina, degustaciones populares y actuaciones musicales, que llenan de ambiente festivo las calles del municipio. Además, los vinos gallegos —especialmente los de la Denominación de Origen Rías Baixas— acompañan a la perfección los menús elaborados, realzando los matices del marisco.

Aunque más íntima que la famosa Festa do Marisco, la cita con la centola ha ganado cada año mayor relevancia, atrayendo a visitantes que buscan una experiencia más tranquila, basada en la autenticidad y el sabor local. Su éxito reside en la calidad del producto, la hospitalidad de los hosteleros y la oportunidad de disfrutar O Grove en una época del año en la que el mar cobra un protagonismo especial.

La Festa do Centola 2025 será, un año más, una invitación a saborear el mar gallego en su máxima expresión: una fiesta donde tradición, gastronomía y paisaje se unen para rendir tributo al emblema del invierno en O Grove.

JL PUBLICACIONES



**Nº1 EN PUBLICACIONES
DEPORTIVAS - FIESTAS - GUÍAS TEMÁTICAS**

EDITAMOS MÁS 180 REVISTAS PROPIAS EN TODO ESPAÑA

ANÚNCIATE
LA MEJOR PUBLICIDAD PARA TU EMPRESA

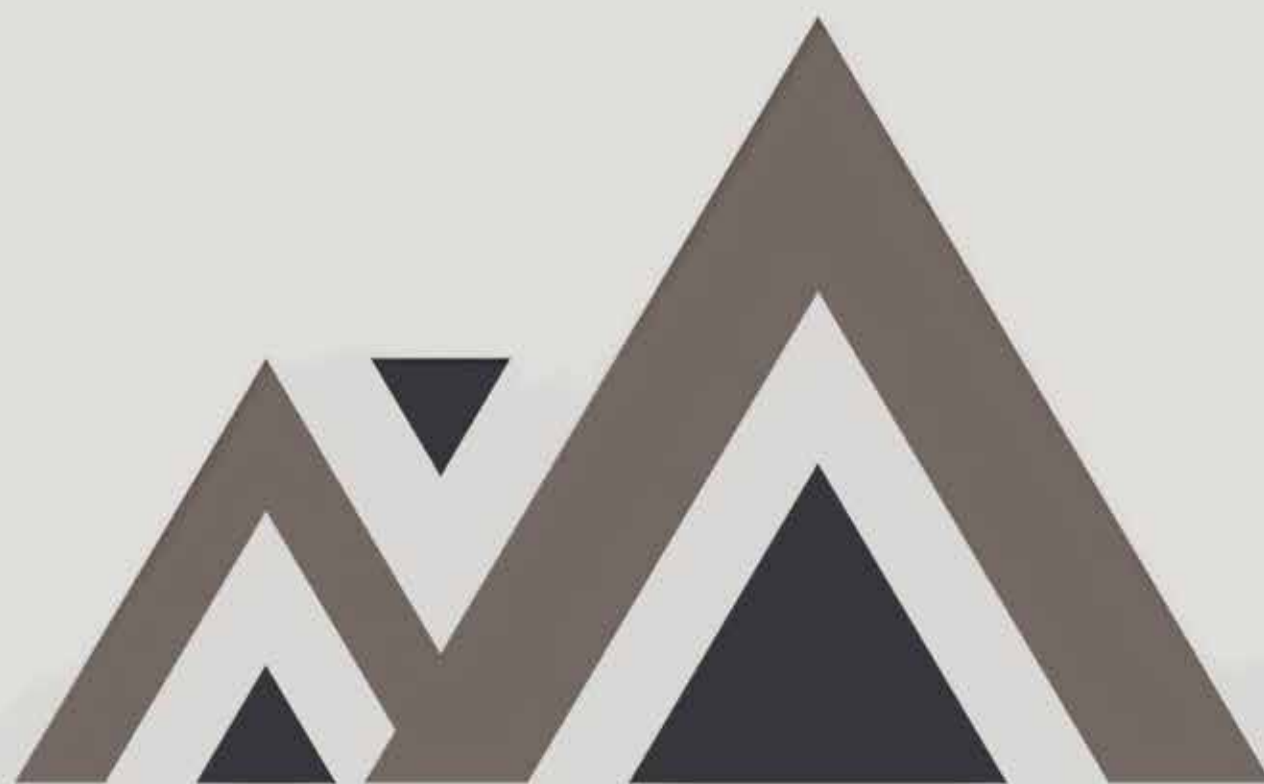
Síguenos en Redes
Sociales



WWW.JLPUBLICACIONES.COM



*Apartamentos rurales con encanto en un lugar idílico
para los amantes de la naturaleza Chandrexa de Queixa*



A MONTAÑESA
RURAL

A ESPASA N° 25, 32786 CELEIROS
692211978 (OURENSE)



a_montanesa