

X FESTA GASTRONÓMICA DA

22 DE NOVIEMBRE DE 2025

LORBÉ









TIMESPORT - IFESTAS - GUÍAS GASTRONÓMICAS - FRANQUICIAS LAMEJOR PUBLICIDAD PARATU EMPRESA



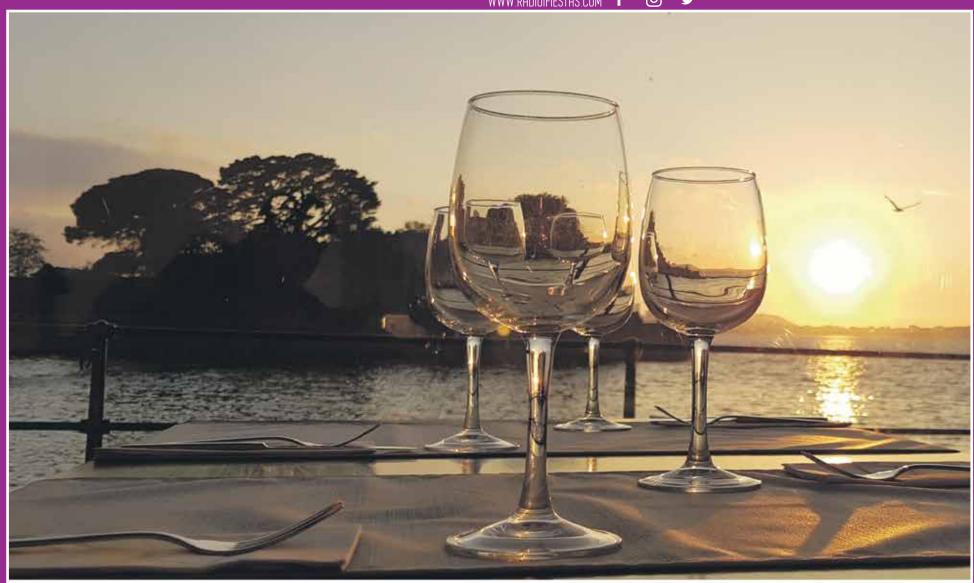








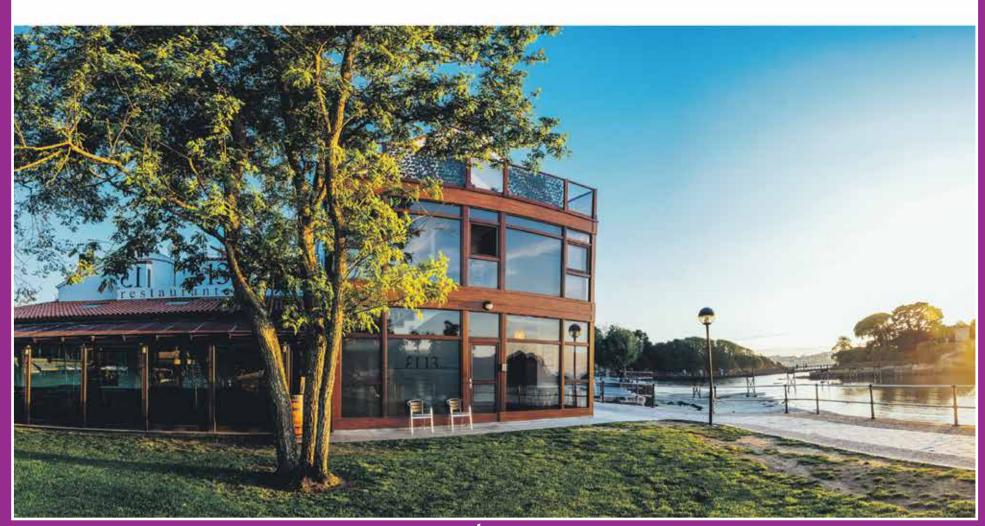
WWW.JEPUBLICACIONES.COM



EII 3 restaurante

UN RESTAURANTE CON VISTAS AL MAR, SITUADO EN UN SITIO TRANQUILO Y APACIBLE

T: 981 923 213 info@restauranteel13.es - www.restauranteel13.es Rúa do castelo 3 . 15179 Oleiros A Coruña





Oa Gentolla de Jorbe 2025

IFIESTAS

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:

JL PUBLICACIONES

STAFF



PROGRAMACIÓN: CONCELLO DE OLEIROS

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.







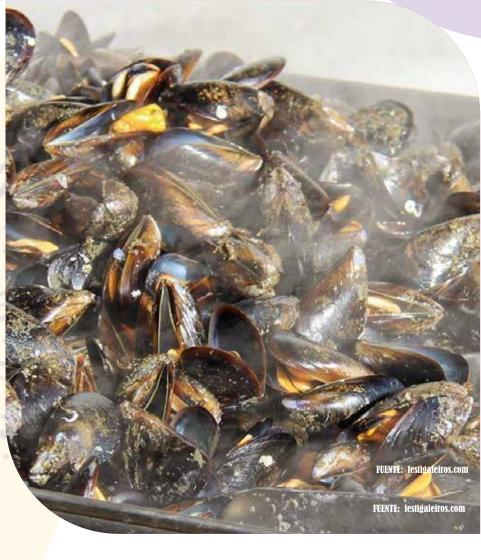
Programa

Sábado 22 de Moviembre

13:00 h.

Degustación de centolla en el Puerto de Lorbé bajo una gran carpa, organizada por la Cofradía de Pescadores de Lorbé del municipio de Oleiros. Habrá también mejillón para tomar.





13:00 h.

Posibilidad de degustar centolla en los restaurantes de la localidad: Puerto de Lorbé, A Escola, A Coviña, Casa Méndez, A'Cortiña y Casa do Arxentino.

13:00 h.

Fiesta gastronómica organizada por la Cofradía de Pescadores de Lorbé, donde se podrá disfrutar de centolla a precios populares y animación musical.

Re-novar

670 580 254

Reformas integrales de viviendas, Instalacion y mantenimiento de electricidad, colocación enchufes, lamparas, iluminación, antenas, alumbrado, etc.

Pza. Darwin, 11 1°C – 15172 – Oleiros (A Coruña)





C/ Rua do Mar nº 2 · 15179 Santa Cruz (Oleiros)

T.: 981 61 52 78

http://restaurantepreludio.com





🗸 culinarios más reconocidos de Galicia y una cita noroeste. imprescindible dentro del calendario gastronómico gallego. Cada año, este pequeño núcleo marinero del municipio de Oleiros se convierte en el epicentro del sabor atlántico, reuniendo a vecinos, cocineros, visitantes y amantes del marisco que buscan degustar

a Festa da Centola de Lorbé es uno de los eventos una de las centolas más apreciadas de toda la costa

La fiesta nació con un objetivo claro: poner en valor el mar y a quienes viven de él. La calidad de la centola de Lorbé, reconocida por su textura suave, su perfume marino y su sabor profundo, se debe a las frías aguas del Golfo Ártabro y al trabajo artesanal de sus pescadores.





Desde los años 80, el evento ha ido creciendo hasta consolidars<mark>e como uno de los referentes g</mark>astronómicos de la prov<mark>incia de A Coruña.</mark>

Durante los días de celebración, Lorbé se llena de puestos, carpas, cocineros y música. Las calles se impregnan del olor a marisco recién cocido, del murmullo de los visitantes y del ambiente festivo que caracteriza a las fiestas populares gallegas. Además de la degustación de centola —la gran protagonista—, se ofrecen otros platos marineros como mejillones de las bateas locales, empanadas artesanas, pulpo á feira y recetas tradicionales preparadas por cocineros de la zona.

La fiesta no se limita solo a la gastronomía. El programa suele incluir actuaciones de grupos folclóricos, bandas de gaitas, charangas, pasacalles, actividades infantiles y, en muchas ocasiones, demostraciones culinarias en vivo. Estas demostraciones permiten al público aprender distintos modos de preparación de la centola y otros mariscos, combinando la tradición con toques de cocina creativa.

Otro aspecto importante de la Festa da Centola de Lorbé es su carácter de punto de encuentro. Muchas familias aprovechan estas fechas para reunirse, vecinos que viven fuera regresan al pueblo, y los visitantes descubren un lugar en el que el mar todavía marca el ritmo de la vida cotidiana. El ambiente es cercano, alegre y acogedor, con un trato muy familiar hacia quien llega por primera vez.

Visitar la Festa da Centola es, en definitiva, sumergirse en una celebración donde el mar es historia, trabajo, inconfundible de la centola y la hospitalida<mark>d de Lorbé.</mark>



identidad y cultura. Una experiencia sabrosa, aut<mark>éntica y</mark> profundamente gallega, que deja en el recuer<mark>do el sabor</mark>







a historia de la Festa da Centola de Lorbé está una rica oferta gastronómica que convierte cualquier ha tenido siempre con el océano. Durante siglos, sus habitantes se dedicaron a la pesca, al marisqueo y al cultivo del mejillón, convirtiéndose en una comunidad donde la vida, el trabajo y las tradici<mark>ones giran en tor</mark>no al mar. Fue precisamente esta conexión la que inspiró la creación de una fiesta destinada a homenajear la centola, uno de los crustáceos más emblemáticos de la gastronomía gallega.

Los p--Acercarse a Lorbé para vivir la Festa da Centola es mucho más que participar en una comida popular: es la oportunidad perfecta para descubrir uno de los rincones más auténticos y hermosos de la costa coruñesa. El pueblo y su entorno combinan paisaje marinero, naturaleza protegida, playas, miradores y visita en una experiencia completa.

1. O Porto de Lorbé: Corazón da Vida Mariñeira

El puerto de Lorbé es el verdadero corazón del pueblo. Aquí atracan las embarcaciones que, día a día, salen a faenar en busca de marisco y pescado fresco. Es habitual ver el movimiento de cajas, redes y aparejos, así como escuchar las conversaciones de los marineros comentando la jornada.

Durante la Festa da Centola, el puerto cobra un protagonismo especial: se convierte en el telón de fondo perfecto para la celebración, con las bateas de mejillones visibles en la ría y el ir y venir de visitantes que llegan para disfrutar de la fiesta.



2. Vistas da Ría de Ares e Betanzos

Lorbé se asoma a la ría de Ares e Betanzos, ofreciendo panorámicas espectaculares. Los miradores y pequeños altos del entorno permiten contemplar el paisaje típico de la costa gallega: colinas verdes, pueblos marineros, bateas flotando en el agua y el Atlántico abriéndose al fondo.

WWW.RADIOIFIESTAS.COM

Tanto al amanecer como al atardecer, la luz sobre la ría crea escenas perfectas para la fotografía y para simplemente detenerse a disfrutar del momento.

3. Playas d<mark>e Oleiros: Mar y Relax</mark>

El municipio de Oleiros es conocido por sus playas, muchas de ellas muy cercanas a Lorbé. Entre las más destacadas se encuentran:

Playa de Mera, con su paseo marítimo, sus vistas a la Torre de Hércules y su ambiente familiar.

Playa de Canide, más abierta y con un entorno natural atractivo.

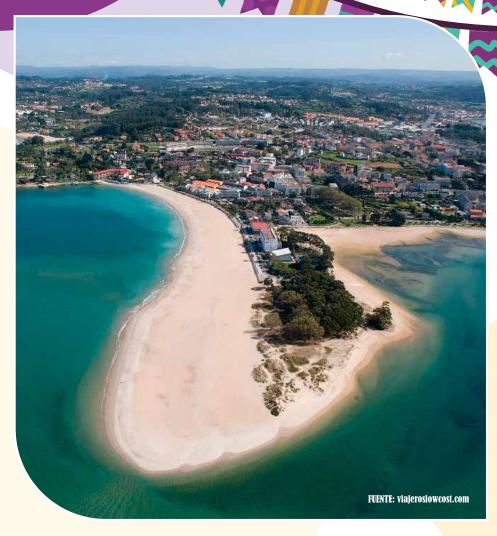
Playa de Espiñeiro, tranquila, ideal para quiene<mark>s buscan</mark> relajarse escuchando las olas.

Son lugares ideales para combinar un día de fiesta gastronómica con un rato de descanso junto al mar o un paseo por la orilla.

4. Monumento Natural Costa de Dexo-Serantes

A pocos kilómetros de Lorbé se encuentra uno de los espacios naturales más valiosos de la comarca: el Monumento Natural Costa de Dexo-Serantes. Se trata de un tramo de costa acantilada, salpicada de pequeñas calas, cuevas marinas y miradores que ofrecen vistas impresionantes sobre el Atlántico.

Una red de senderos señalizados permite recorrer la zona a pie, disfrutando de la flora y fauna autóctonas, del sonido del mar rompiendo contra las rocas y de la presencia de antiguos faros y elementos patrimoniales ligados a la navegación. Es un plan perfecto para quienes aman la naturaleza y el senderismo.



5. Gastronomía Local Más Allá de la Centola

Aunque la centola es la gran protagonista de la fiesta, la gastronomía de Lorbé y de su entorno ofrece muchas otras delicias. En las tabernas y restaurantes de la zona se pueden degustar:

Mejillones de las bateas, preparados al vapor, en escabeche o en distintas recetas marineras.

Pulpo á feira, uno de los platos más icónicos de Galicia. Empanadas tradicionales, rellenas de bonito, zamburiñas, berberechos u otros mariscos.

Pescados del día, elaborados a la plancha, al horno o en caldeirada.

Muchos visitantes combinan la Festa da Centola con una ruta gastronómica por los establecimientos de la zona, descubriendo distintos sabores y formas de entender la cocina del mar.





a historia de la F<mark>esta da Centola de Lorbé está marcada tradicional</mark>, bailes, trajes y costumbres transmitidas de **L**por la profund<mark>a relación que la aldea ha tenido</mark> siempre con el océano. Durante siglos, sus habitantes se dedicaron a la pesca, al marisqueo y al cultivo del mejillón, convirtiéndose en una comunidad donde la vida, el trabajo y las tradiciones giran en torno al mar. Fue precisamente esta conexión la que inspiró la creación de una fiesta destinada a hom<mark>enajear la centola, uno de los</mark> crustáceos más emblemáticos de la gastronomía gallega. Los primeros pasos de la fiesta se sitúan a finales de los años 80. Por aquel entonces, las asoci<mark>aciones de marineros</mark> y vecinos buscaban una forma de dar visibilidad al esfuerzo diario de la flota local y al valor del producto que extraían. La centola de Lorbé ya gozaba de prestigio en los mercados gallegos, pero faltaba una celebración que la identificase directamente con su lugar de origen.

En las primeras ediciones, la fiesta era sencilla y de carácter casi familiar. Se montaban unas pocas mesas, se cocía el marisco en grandes ollas al aire libre y los propios vecinos se encargaban de servir los platos. El boca a boca hizo el resto: cada año acudía más gente atraída por la calidad de la centola y por el ambiente cercano de una pequeña localidad marinera que abría sus puertas a todo el mundo.

Durante la década de los 90, la fiesta comenzó a profesionalizarse. Se incorporaron carpas más grandes, se mejoró la organización de las colas y se ampliaron los menús. También empezaron a participar peñas gastronómicas, grupos folclóricos y colectivos culturales que veían en la Festa da Centola una oportunidad para mostrar el patrimonio inmaterial de la zona: música

generación en generación.

Con la llegada de los años 2000, la celebración dio un salto cualitativo. La promoción de la fiesta se extendió más allá de la comarca, apareciendo en agendas de eventos gastronómicos y medios de comunicación regionales. La participación aumentó, se reforzó la colaboración con el ayuntamiento y se cuidaron aún más aspectos como la seguridad, la sostenibilidad y la logística de los mariscos.

Hoy, la Festa da Centola de Lorbé se ha consolidado como un símbolo de orgullo para sus vecinos. No se trata

solo de una ocasión para disfrutar de un producto excepcional, sino también de una forma de reivindicar el trabajo de las gentes del mar y la importancia de la pesca artesanal en la economía local.

Cada nueva edición mantiene vivo espíritu de aquellas primeras fiestas: ilusión de compartir, deseo de cuidar las tradiciones y voluntad de seguir llevando el nombre de Lorbé y de su centola a todos los rincones de Galicia y más allá.



JLPUBLICACIONES







NOT EN PUBLICACIONES DEPORTIVAS - FIESTAS - GUÍAS TEMÁTICAS

LA MEJOR PUBLICIDAD PARA TU EMPRESA

Gyguenos en Redes Sociales









WWW.JLPUBLICACIONES.COM

NO RADIO, NO PARTY ESTAS BESTAS BE

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

