

FIESTAS

Revista iFiestas N° 228 - Agosto 2025



CARTEL OFICIAL



JL PUBLICATIONES



Nº1 EN PUBLICACIONES DEPORTIVAS
REVISTAS DE FIESTAS Y GUIAS GASTRONÓMICAS

TIMESPORT · IFESTAS · GUIAS GASTRONÓMICAS · FRANQUICIAS
LA MEJOR PUBLICIDAD PARA TU EMPRESA

Síguenos en Redes Sociales



WWW.JLPUBLICACIONES.COM



Canosa

CARPINTERÍA EN GENERAL
cocinas y baños

INNOVACIÓN Y CALIDAD

Teléfs. : 988 274 364
645 897 480

PUERTAS
TARIMAS
ARMARIOS EMPOTRADOS
MUEBLES DE HOGAR
ELECTRODOMÉSTICOS

DISEÑAMOS Y FINANCIAMOS A TU MEDIDA

C/ AQUILINO SANCHEZ PORTAL 12 O CARBALLIÑO OURENSE



Cortinas López
más de 30 años a su servicio
 Rúa Florentino López Cuevillas, 11
 (al lado Plaza Templo Veracruz)
 O Carballiño · Tel. 988 27 18 47





Festa

do Pulpo do Carballiño 2025



¡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 GONZÁLEZ

PORTADA:

CONCELLO DO CARBALLINO

PROGRAMACIÓN:

CONCELLO DO CARBALLINO

DEPÓSITO LEGAL:

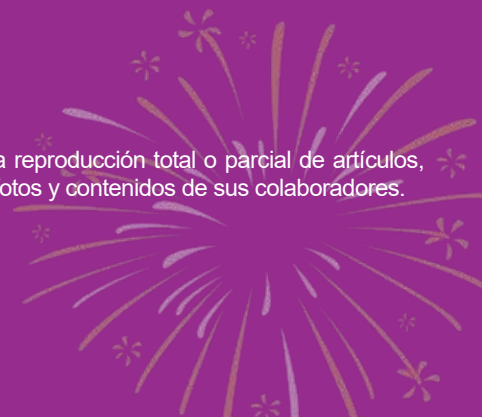
C 129-2024

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)



28 - Lunes

PROGRAMACIÓN

18:30 h.

Praza da Veracruz: Semana Grande para los Pequeños (del 28 de julio al 1 de agosto).



31 - Jueves

11:00 h.

Todas las calles de la villa: Feria y música con Cantos de Taberna y pasacalles con Feitizo de Pau.

12:00 h.

Praza Antón Losada Diéguez: Animación a la lectura.



01 - Viernes

21:00 h.

Praza Maior: Concierto de Tacrolimus.

02 - Sábado

12:00 h.

Praza Maior: Inauguración de la II Mostra de viño do Carballiño. Animación de Polo pan baila o Can.

15:00 h.

Praza Maior: Cierre del recinto.

20:00 h.

Praza Maior: Apertura del recinto y animación.

21:00 h.

Praza Maior: Concierto de Tres pesos.

00:00 h.

Praza Maior: Cierre del recinto.

Maderas José Ramón

Venta de tableros de madera de pino común, pino rojo... Venta de frisos y de vigas laminadas y también de tarimas.

988 451 557

maderasjoseramonmosquera@gmail.com

Estrada Xinzo, 97 - 32800 - Celanova

La Cubana

RESTAURANTE · P.R***

Calle Uruguay, 12 · 32500 CARBALIÑO (Ourense) f
Tfno. 988 27 08 31 · Web: www.restaurantelacubana.es

03-Domingo

- 12:00 h.**
Praza Maior: Apertura del recinto y animación de Perrito Piloto.
- 15:00 h.**
Praza Maior: Cierre del recinto.
- 20:00 h.**
Praza Maior: Apertura del recinto y animación.
- 21:00 h.**
Praza Maior: Concierto de Amigos do Acordeón Terras de Celanova.
- 00:00 h.**
Praza Maior: Cierre de la muestra.



04-Lunes

- 20:00 h.***
Praza Maior: Concierto de Isidro Vidal.



05-Martes

- 20:00 h.**
Praza Maior: elaboración de la tapa gigante de pulpo.

06-Miércoles

- 23:00 h.**
Praza da Veracruz: Concierto de Cuarteto Alfonso Medela "On Cue".

PANADERIA
DARRIBA
PAN ARTESANO - EMPANADAS

Despacho de pan, empanadas, roscones, todo tipo de dulces, tartas tradicionales, horno de leña, almendrados, orejas, melindres, bizcochos, bicas, magdalenas...
Servicio de reparto a domicilio.



Tfno: 988 27 16 24

Rio Pedriña 13, O CARBALLIÑO (Ourense)

07- Jueves

20:30 h.

Praza da Veracruz: Actuación de los Coribantes de Bucharabade.



08- Viernes

23:00 h.

Praza Maior: Concierto de Zapato Veloz y Los Limones.

09- Sábado

17:00 h.

Praza Maior: Fiesta de las Camisetas con animación.

23:00 h.

Praza Maior: Concierto de Gin Tonics.



10- Domingo

11:00 h.

Parque Municipal y calles: Charangas y grupos de música tradicional.

22:30 h.

Praza Maior: Orquesta La Oca Band.

**CLINICA DENTAL
QUIROGA**

C/ Avilés de Taramancos, n.º 16 (Ourense)

Dra Cristina Rodríguez Quiroga
Nº colegiada: 32000950
Odontóloga titulada en Estética Dental
Registro Sanitario: C-32-000993

988 60 33 69



XAEFOR

Xardinería e Forestal

*Desbroces, apeos controlados de arboles
podas de setos, arboles frutales, topiaria.*

*Podas en altura, creacion de jardines,
mantenimiento jardines, montaje de riegos,
riturado de rama, con biotituradora,
retirada y gestión de podas.*

- ✓ Atención personalizada
- ✓ Calidad garantizada
- ✓ Experiencia local
- ✓ Trabajo seguro

Marcos Antonio
xaefor@gmail.com

610 748 908

www.xaeforgalicia.es
xaefor@gmail.com

Porto de Egoas, 82, O Carballiño

L T E S AUTOESCUELA

AULAS INFORMATIZADAS, CLASES ONLINE

 988 275 098 - 661 241 122

   Ltesauto@gmail.com

Centro Carballido Bos Aires, 11- 3200 - O Carballiño (Ourense)



EL ORIGEN DE LA FESTA DO PULPO DE O CARBALLIÑO: UNA TRADICIÓN NACIDA ENTRE AMIGOS Y CONVERTIDA EN EMBLEMA DE GALICIA

Todo gran acontecimiento tiene un comienzo modesto. En el caso de la Festa do Pulpo de O Carballiño, uno de los eventos gastronómicos más multitudinarios de Galicia, sus raíces se hunden en la sencillez de una reunión entre amigos, allá por el año 1962.

Aquel grupo de carballiñeses tenía algo claro: querían rendir homenaje al plato que mejor representaba a su tierra y a la sabiduría popular de sus gentes. Y ese plato no podía ser otro que el pulpo á feira, cuya preparación —casi ceremonial— había sido perfeccionada en la cercana parroquia de Santa María de Arcos.

Arcos, cuna de pulpeiras y pulpeiros

Arcos no es solo un rincón más del municipio de

O Carballiño. Es el corazón mismo de la tradición pulpera. De allí proceden las legendarias pulpeiras y pulpeiros, verdaderos artesanos del fuego, del cobre y del corte certero con tijera. A través de generaciones, han sabido preservar una forma de cocinar el pulpo que no solo alimenta, sino que emociona. Su saber hacer —nacido de la experiencia, la paciencia y el respeto por el producto— es hoy uno de los patrimonios inmateriales más reconocibles de Galicia.

Del San Cibrao a agosto: el cambio que lo cambió todo

La primera edición de la Festa do Pulpo tuvo lugar en septiembre de 1962, coincidiendo con las fiestas patronales en honor a San Cibrao. Sin embargo, muy pronto se tomó una decisión clave: trasladar la



REY ALUMINIOS



CARPINTERÍA EN ALUMINIO, ACRISTALAMIENTO Y PERSIANAS

T. 988 220 517 • 988 239 935 • 626 010 217

info@aluminiosrey.com

Parque Empresarial Pereiro de Aguiar, Vial Principal - Parcela 26 · OURENSE



celebración al mes de agosto, buscando aprovechar el mejor tiempo y, sobre todo, la vuelta estival de miles de gallegos emigrados que regresaban para pasar unos días en su tierra natal.

Ese ajuste de fechas, aparentemente pequeño, fue determinante. El Parque Municipal, con sus más de treinta hectáreas de frondosidad, sus fuentes, molinos y balneario centenario, se convirtió en el escenario perfecto para acoger la que estaba llamada a ser una de las fiestas gastronómicas más grandes del país.

De merienda local a evento internacional

Lo que empezó como un encuentro entre conocidos fue creciendo con los años, impulsado por el

entusiasmo vecinal y la fuerza de una receta que no necesita presentación. Hoy, la Festa do Pulpo es Fiesta de Interés Turístico Internacional y reúne cada año a decenas de miles de personas que llegan desde todos los rincones de Galicia, de España... e incluso del extranjero.

Pero más allá de cifras y reconocimientos, lo que mantiene viva esta fiesta es la autenticidad de su origen, esa mezcla de amistad, orgullo local y amor por el pulpo que en 1962 encendió la primera olla y que, seis décadas después, sigue alimentando una celebración que es mucho más que una cita gastronómica: es una declaración de identidad gallega.

CONSTRUCCIONES CARBALLO Y ARGIZ, S.L.

☎ **696 376 161**

✉ **ramiroyvande@gmail.com**

Lug. A Somoza, 13 - Sta. Cristina de Areas - 27578 **ANTAS DE ULLA** (Lugo)



LA FESTA DO PULPO DE O CARBALLIÑO 2025: TRADICIÓN, SABOR Y HERMANAMIENTO INTERNACIONAL

Cada mes de agosto, el aroma a pulpo recién cocido se convierte en el perfume oficial de O Carballiño. Miles de personas, gallegos y forasteros, se dan cita en esta villa ourensana para celebrar una de las romerías gastronómicas más emblemáticas de España: la Festa do Pulpo, declarada de Interés Turístico Internacional. En 2025, la cita alcanza su 63ª edición, con un programa cargado de sabor, música y cultura... y un guiño muy especial a Italia.

Un festín que une pueblos y paladares

Este año, la Festa do Pulpo, que se celebrará oficialmente el domingo 10 de agosto, estará dedicada a Noventa Padovana, una localidad italiana con la que O Carballiño ha estrechado lazos. El cartel, diseñado por la artista local Ari Quintas, es toda una declaración de intenciones:

pulpo gallego y pasta italiana como símbolo de unión entre dos culturas con mucha mesa y mucha alma. Durante el día grande, más de 40.000 kilos de pulpo serán preparados por casi medio centenar de pulpeiros e pulpeiras, que demostrarán su maestría en el arte de cocer, cortar y servir el cefalópodo más famoso de Galicia. El Parque Municipal se convierte ese día en una auténtica catedral gastronómica al aire libre, con carpas, bancos, vino Ribeiro, pan de Cea y gaitas resonando por todas partes.

Mucho más que pulpo: una fiesta de diez días

Aunque el domingo es el epicentro, la Festa do Pulpo arranca ya el 28 de julio, con actividades para todas las edades. Entre las más esperadas, destacan:

- La Mostra de Viños do Ribeiro (2 y 3 de agosto), una



MESÓN PAZO DE OUTEIRO
 Juan Corral Pajariño, 8
 32500 - O Carballiño (Ourense)
 988 616 724
 @meson.pazodeouteiro

Limpiezas CARBALLIÑO
 608 562 092
 Marcelino Parrondo, 49 - 1º - 32500 - O Carballiño (Ourense)



oportunidad perfecta para descubrir los caldos de la comarca.

- La elaboración de la ya tradicional tapa xigante de pulpo, que tendrá lugar el martes 5 de agosto en la Praza Maior.
- Conciertos para todos los gustos: desde Zapato Veloz y Los Limones hasta grupos locales como Gin Tonics o los entrañables Amigos do Acordeón.

Además, no faltarán las charangas, los cuentacuentos, los pasacalles, el circo y el folclore, haciendo que cada rincón de O Carballiño respire fiesta durante más de una semana.

El ritual del buen pulpo

Comer pulpo en O Carballiño no es cualquier cosa: es un acto casi sagrado. Se cuece en ollas de cobre, se corta con tijera sobre plato de madera, se adereza con sal gorda,

pimentón y aceite de oliva... y se acompaña, por supuesto, con vino tinto en taza de porcelana. Una costumbre que se transmite de generación en generación y que, aunque se repita año tras año, nunca deja de emocionar.

Un encuentro con esencia gallega

La Festa do Pulpo no es solo una cita gastronómica; es una celebración de la identidad gallega. El compromiso con la tradición, la apertura a otras culturas, la hospitalidad de sus gentes y la alegría que se respira en cada calle convierten a O Carballiño en uno de los destinos imprescindibles del verano gallego.

Así que ya lo sabes: si el segundo domingo de agosto te pilla cerca de Ourense, pon rumbo a O Carballiño. Porque hay fiestas que se viven... y otras que se saborean.



La Naturaleza
a sus pies

Tif.: 670 063 544

POLÍGONO INDUSTRIAL DE MATELA S/N
27150 OUTEIRO DE REI. LUGO
EMAIL: contacto@granitoscarballido.com
WWW.GRANITOSCARBALLIDO.COM



PULPO Á FEIRA: LA TRADICIÓN QUE DA SABOR A O CARBALLIÑO

Hablar de O Carballiño es hablar de pulpo á feira. No es una simple receta: es una herencia milenaria, una seña de identidad y, sobre todo, un orgullo colectivo. Cada año, miles de personas se dan cita en esta localidad ourensana para rendir tributo a un plato que trasciende el paladar y que forma parte del alma gastronómica de Galicia.

Una historia que empieza en la Edad Media

La tradición pulpera hunde sus raíces en la Edad Media, cuando los monjes del Monasterio de Oseira recibían pulpo como forma de pago de los aparceros del litoral, especialmente de Marín. El excedente de este producto se vendía en la feria de Cea, muy cerca de O Carballiño, dando así origen a lo que hoy conocemos como pulpo á feira.

Aquel manjar marino, hasta entonces poco habitual en el interior de Galicia, empezó a ganar adeptos gracias al saber hacer de las pulpeiras, que con paciencia, intuición

y técnica convirtieron la cocción del pulpo en todo un arte. Y fue precisamente en O Carballiño y su parroquia de Arcos donde esta maestría alcanzó su máxima expresión.

Calderos de cobre, tablas de madera y una receta sin trampa... pero con truco

El secreto del pulpo de O Carballiño no está solo en la calidad del producto, sino en el proceso. Nada de utensilios modernos ni atajos: el ritual se respeta con mimo generación tras generación.

Para empezar, el pulpo debe cocerse en una caldera de cobre, y servirse en plato de madera, como manda la tradición. ¿El paso más característico? El llamado "asustado": subir y bajar el pulpo tres veces en agua hirviendo antes de dejarlo cocer. Esta técnica consigue que la piel no se desprenda y la carne alcance su textura ideal: tierna, jugosa y con el punto exacto de resistencia.



DAS AUTO SERVICE

Polig. Uceira nº 39, Vial 9, Parce. 14 | O Carballiño

988606635 - 687923047

salcedamiguez@gmail.com

FROITAS BELLAVISTA



Galerias Magariños - Local 5 (Al lado de la Plaza de Abastos)
32500 - O Carballiño (Ourense) ☎ 988 272 973

Calvo Sotelo, 11 - 32500 - O Carballiño (Ourense) ☎ 609 954 444




FUCHELA
PULPERÍA

Restaurante en O Carballiño
con gran tradición pulpeira

☎ 988274618

nuestra esencia

El Pulpo

Nuestro restaurante está situado en la entrada de O Carballiño, pueblo reconocido globalmente por ser zona de pulpo y de pulpeir@s. En Pulpería Fuchela maridamos tradición y modernidad en nuestras recetas. Contamos con una amplia carta y ¡con la mejor materia prima!



✉ info@pulperiafuchela.com

📷 pulperia_fuchela

📍 Pulperia Fuchela



📍 Av. 25 de Xullo, 48
32500 O Carballiño
Ourense





ASÍ SE PREPARA EL AUTÉNTICO PULPO Á FEIRA DE O CARBALLIÑO

Ingredientes:

- 1 kilo de pulpo
- Aceite de oliva virgen extra
- Pimentón (dulce, picante o mezcla)
- Sal gruesa
- Opcional: patatas cocidas (cachelos)

Elaboración paso a paso:

1. Poner agua con un poco de sal a hervir.
2. Introducir el pulpo en la olla, "asustándolo" (subirlo y bajarlo tres veces).
3. Cocer entre 20 y 30 minutos, dependiendo del tamaño.
4. Apagar el fuego y dejar reposar 20 minutos.
5. Cortar en rodajas y colocar sobre un plato de madera.
6. Añadir sal gruesa, rociar con aceite de oliva y

espolvorear con pimentón.

Sencillo. Pero como ocurre con las tradiciones, la magia está en los detalles. No hay dos pulpeiras que lo preparen igual, y ahí radica también su encanto.

Mucho más que un plato: una forma de entender la vida

El pulpo á feira es el protagonista absoluto de la Festa do Pulpo de O Carballiño, pero su relevancia trasciende lo gastronómico. Es un símbolo de convivencia, de hospitalidad y de sabiduría popular, que se comparte en plazas, ferias, romerías y fiestas patronales.

Comer pulpo en O Carballiño no es solo disfrutar de una delicia. Es sentarse a la mesa con la historia, con la tierra... y con el corazón de Galicia.



**Aluminios
Carballiño, s.l.**

www.aluminioscarballiño.com

- CARPINTERÍA DE ALUMINIO Y PVC
- CUBRETENDALES, ETC.
- MAMPARAS DE BAÑO
- CIERRES SOLDADOS

☎ 988 274 793 - 📞 676 179 229 - 678 758 313

📍 Avda. de Compostela, 135 Bajo - (Esq. C/ Volante) - 32500 - O Carballiño

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