

FIESTAS

19 DE XULLO

CELEIRO



Revista iFiestas N° 212 - Julio 2025

CARTEL OFICIAL



maderas
patricio

COMPRA / VENTA
TALA DE MADERA
982 559 048

www.maderaspatricio.com - angeles@maderaspatricio.com
Parque Empresarial de Landrove, Parc. IV - 27850 - Viveiro (Lugo)

maderas patricio

**COMPRA / VENTA
TALA DE MADERA**

982 559 048

www.maderaspatricio.com - angeles@maderaspatricio.com

Parque Empresarial de Landrove, Parc. IV - 27850 - Viveiro (Lugo)



O Chanto

Restaurante de cocina tradicional ubicado al lado del Área de Recreo O Chanto. Dispone de piscinas municipales, pistas de diferentes deportes y playa fluvial. Ofrece **menú del día, medio menú, tapas y raciones, pizzas, pastas frescas y variedad en carnes y pescados.**

686 804 525

Restaurante O Chanto

**Parque O Chanto, s/n
27600 – Sarria (Lugo)**





YFM Fiesta

da Merluza do Pincho de Celeiro 2025



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

SALVADOR GONZALEZ

PORTADA:

CONCELLO DE CEDEIRO

PROGRAMACIÓN:

CONCELLO DE CEDEIRO

DEPÓSITO LEGAL:

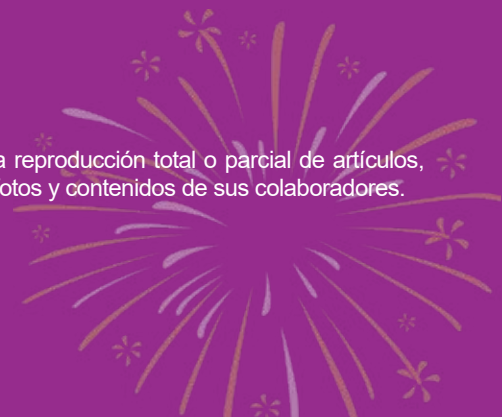
C 129-2024

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)



19-Sábado

PROGRAMACIÓN

Celeiro, en el concello de Viveiro, se prepara para acoger el próximo 16 de julio de 2025 la XVII Festa da Merluza do Pincho. El puerto y la antigua lonja se transforman en un gran festín a pie de mar, donde más de dos mil raciones de merluza capturada con anzuelo se ofrecerán a precios populares desde las 21:00 h. Este festín, declarado Festa de Interese Turístico de Galicia, recupera tradiciones culinarias y celebra la pesca artesanal, mientras vecinos y visitantes se reúnen para compartir la riqueza gastronómica de la ría.

La merluza de pincho se sirve en múltiples formatos: desde clásicos como empanada o caldeirada hasta la emblemática “especial Penalba”, siempre acompañada por pan y bebida. El ambiente festivo se nutre de música en directo y se mezcla con un toque teatral tradicional: la queimada,



que aporta calor y dramatismo al calor del verano galego. Es una oportunidad ideal para adentrarse en la cocina popular gallega en un entorno familiar y auténtico.

Además de la merluza, la fiesta incluye animación musical con grupos locales que amenizan la velada en la lonja vieja y espacios adyacentes. La música tradicional y folk acompañará la degustación, creando un ambiente festivo perfectamente alineado con el aroma del mar.

21:00 h.

Degustación gastronómica con diferentes preparaciones de merluza:

- Empanada
- Caldeirada
- A la gallega
- En salsa verde
- En salpicón
- Especial Penalba

Animación musical durante la celebración



- DECORACIÓN EN ESCAYOLA Y PLADUR
- TECHOS DESMONTABLES
- ARTESANÍA Y RESTAURACIÓN DE ESCAYOLAS

Telf: 603 876 512

tonoloureirogomez@gmail.com

Misericordia, 48 Portal A 1ª - 27850 - Viveiro (Lugo)



Dietética y Nutrición Guisasaola Toral

CARLOTA GUIASOLA TORAL

Centro de dietética y nutrición

☎ 982 888 507

☎ 659 801 282

Avda. de Ferrol, 23 Entl. Loc. 18 - 27850 - Viveiro (Lugo)

LUGO Canal



Su empresa especializada en la instalación y en el mantenimiento de canalones, cubiertas, fachadas y falsos techos



¿Por qué confiar en nuestro equipo de profesionales?



Experiencia

LugoCanal somos una empresa que cuenta con muchos años de experiencia dentro de este sector, además de contar con un equipo de **trabajadores altamente cualificados**.



Calidad

Todos los trabajos que realizamos presentan la máxima calidad. Para ello solo trabajamos con **las mejores marcas del mercado**, empleando así los productos más adecuados.



Precios competitivos

Nuestros servicios destacan por presentar una **gran relación calidad/precio**, para nosotros es muy importante ofrecer a todos nuestros clientes un precio justo y muy competitivo.

 www.lugocanal.com

 clientes@lugocanal.com

 Ramón María Aller Ulloa, 68 - Polígono Industrial de As Gándaras - 27003 Lugo

 [/lugocanal_](https://www.instagram.com/lugocanal_)

 [/lugocanal](https://www.facebook.com/lugocanal)

 **CONTACTENOS**

982 245 702



FESTA DA MERLUZA DE CELEIRO: O SABOR QUE UNE A TODO UN POBO

Celeiro, parroquia marinera del concello de Viveiro, se prepara para vivir este 19 de julio una de sus citas más queridas: la **Festa da Merluza**, una celebración gastronómica que, más allá del sabor, representa la identidad de todo un pueblo ligado al mar. Tras un año de ausencia en 2024, esta tradicional fiesta regresa con más fuerza que nunca para conmemorar su **25.ª edición**, gracias al empuje de una nueva directiva de la Asociación Cultural Penalba.

La merluza es mucho más que un producto del mar para Celeiro. Es emblema, historia, cultura y sustento. No en vano, esta fiesta ha sido **declarada de Interese**

Turístico de Galicia, un reconocimiento que no se concede a la ligera y que refleja la importancia de esta celebración en el calendario festivo gallego. A lo largo de los años, anteriores generaciones de directivos y vecinos trabajaron con dedicación para consolidar la cita como uno de los grandes referentes gastronómicos del norte de Lugo.

Pero en 2024, la Festa da Merluza estuvo a punto de desaparecer. La falta de relevo organizativo puso en jaque su continuidad. Fue entonces cuando un grupo de vecinos, entre ellos integrantes del club de fútbol local y de las escuelas de fútbol sala, decidieron no

Portegal S.L.
CONSTRUCCIONES

OBRAS EN GENERAL

Xunqueira, 19 - 2º D
27850 VIVEIRO (Lugo)
portegall@hotmail.es

☎ 982 562 046
☎ 658 171 821
☎ 689 555 867

ELECTRICIDAD SANTIAGO



☎ 680 58 16 75
✉ correoafijos@gmail.com

Montaje y reparación de instalaciones eléctricas.



dejar que se apagara una llama que lleva iluminando Celeiro durante más de dos décadas. Liderados por Jesús Timiraos, el nuevo presidente de Penalba, asumieron el reto con ilusión, compromiso y un mensaje claro: “Non podíamos permitir que se perdera un signo de identidade do porto”.

La presentación oficial del evento se celebrará el jueves previo en la **Praza do Náufrago de Celeiro**, contando con la presencia de autoridades y entidades colaboradoras que apoyan esta fiesta tan especial. Para el sábado, vecinos y visitantes podrán disfrutar de un completo menú basado en la estrella indiscutible

del puerto: la merluza de Celeiro, reconocida por su altísima calidad y capturada mediante técnicas sostenibles por la flota local.

Más allá de la degustación, la fiesta contará con animación, música y ese ambiente festivo y acogedor que solo un pueblo orgulloso de sus raíces puede ofrecer. Porque la Festa da Merluza no es solo una cita gastronómica, sino una muestra del amor por el mar, por la tradición y por la comunidad.

Este 19 de julio, **Celeiro volverá a ser Celeiro**. Con merluza, con fiesta, con vecinos comprometidos y con un puerto que celebra lo que es: cuna de sabor y de historia marinera.

Limpiezas



MARIÑALIM, S.L.
 Avd. Cantarrana, 21 / Covas - Viveiro
 Tfno.: 696 591 363
 gelirodriguez75@gmail.com
 limpiezasseiramar@gmail.com

Lavandería

+LIMPO

Avd. Cantarrana 21 / Covas - Viveiro
 Avd. da Mariña Baixo San Cipriani Cervo
 Tel: 982 650 040 / 696 591 363



MERLUZA DE CELEIRO A LA GALLEGA: EL ALMA DE UN PUERTO SERVIDA EN PLATO

Si hay un plato que resume la esencia marinera de Celeiro, parroquia del municipio lucense de Viveiro, ese es la **merluza a la gallega**. No se trata solo de una receta: es un homenaje a las aguas que dan vida al puerto, a la tradición culinaria gallega y a un producto que ha hecho historia en la costa norte: la **merluza de Celeiro**, una de las más valoradas en las lonjas de toda España.

La receta que hoy compartimos, inspirada en la elaboración de Ana Gago (Casa Pardo), eleva este plato a la categoría de arte gastronómico sin perder la sencillez y el respeto por los sabores de siempre. Porque esa es la clave: **producto excelente y preparación honesta**.

Ingredientes con raíces

La base es un **caldo corto de verduras**, elaborado con puerro, cebolleta, cebollino, zanahoria y laurel. Esta infusión vegetal, cocida con mimo, será el alma líquida que potencie el sabor natural de la merluza.

A ello se le suma la **ajada**, esa salsa tan gallega, hecha con **aceite de oliva virgen extra**, ajos confitados, **pimentón de la Vera** y un toque sutil de **vinagre de uva Chardonnay**. Su aroma es capaz de despertar el apetito antes incluso de que el plato llegue a la mesa.

Y, por supuesto, el corazón del plato: **merluza de Celeiro**, cocinada al punto justo junto a **cachelos de patata gallega** y unos tiernos **guisantes**, todo ello escalfado sin hervir, para conservar la textura y jugosidad.



Aluminios UGAL
Aluminio-PVC-Inox

Parque empresarial de Landrove III-6
27866 - Viveiro - Lugo

@ aluminiosugal@gmail.com 622339158

Limpiezas
D' ALBA

696 281 182
Estrada 28 Alba, Vilalba - Lugo
limpiezasdealba@gmail.com

MONTSERRAT GONZÁLES GARCÍA



Una preparación que respeta el mar

El secreto de esta receta está en **no apresurarse**. Cada paso tiene su porqué. Las patatas se cuecen primero, como manda la tradición. Luego, se incorporan los lomos de merluza y los guisantes. El caldo no debe llegar a hervir: solo un suave escalfado de 4 minutos que asegura que el pescado mantenga su delicadeza.

La presentación es pura elegancia sencilla: un plato sopero con cachelos, merluza, guisantes, un ajo confitado y un chorro tibio de ajada que liga todos los sabores en una sinfonía de mar y tierra.

Más que una receta, una identidad

Este plato no solo se sirve en la Festa da Merluza de Celeiro

o en los hogares de la Mariña lucense. Se sirve con orgullo en restaurantes de toda Galicia, porque la **merluza de Celeiro es sinónimo de excelencia**. Capturada por una flota comprometida con la sostenibilidad, es garantía de frescura y sabor.

En cada bocado de esta receta hay historia, esfuerzo y cultura marinera. Y eso es precisamente lo que hace especial a Galicia: su capacidad para convertir los productos del día a día en auténticos símbolos de identidad.

Este verano, ya sea en la Festa da Merluza o en tu propia cocina, no dudes en rendirle homenaje a uno de los grandes tesoros del Atlántico. **Celeiro sabe a mar. Celeiro sabe a merluza.**



648 93 95 88
686 93 56 18

xestir@mundo-r.com

Grabador Prieto Nespereira, 11-13 Baixo B - 27003 - Lugo



QUÉ VER EN CELEIRO: UN RINCÓN MARINERO CON ALMA ATLÁNTICA

Situado en el corazón de A Mariña lucense y perteneciente al municipio de Viveiro, Celeiro es mucho más que un puerto pesquero. Es un pequeño universo en el que la historia, la tradición marinera y la belleza natural se dan la mano para ofrecer al visitante una experiencia auténtica, íntima y profundamente gallega.

Este encantador núcleo costero guarda el sabor de los pueblos que han crecido al ritmo del mar. **Su flota pesquera**, una de las más potentes y reconocidas de la cornisa cantábrica, ha llevado el nombre de Celeiro a lo largo y ancho del Atlántico Norte... y más allá. No es extraño escuchar en sus calles historias de barcos que faenan en las aguas de Escocia, Irlanda o incluso Canadá, llevando consigo la tenacidad y el coraje de generaciones de marineros.

Homenaje al mar y a sus gentes

Uno de los lugares más emotivos y simbólicos de Celeiro es la **Praza do Náufrago**, presidida por una conmovedora escultura que representa a un marinero portando en

brazos a un compañero caído. Es un **homenaje silencioso y eterno a todos los que perdieron la vida en el mar**, obra del artista viveirense José Luis Neira Brochs. Muy cerca, el mismo escultor firmó también la imagen de la **Virgen del Carmen**, que custodia el espigón del puerto como protectora de los hombres del mar.

El **edificio de la Cofradía de Pescadores**, con su inconfundible color azul celeste, es otro de los símbolos visuales del pueblo. Testigo del ir y venir de las embarcaciones, resume en su arquitectura la esencia de un lugar profundamente ligado a la pesca y al esfuerzo diario de su gente.

Un descanso junto al mar

Aunque Celeiro no es un destino de grandes playas, sí guarda **una pequeña joya escondida**: una playa urbana de arena fina, recogida y tranquila, perfecta para relajarse tras un paseo por el puerto o disfrutar en familia. Para quienes busquen una playa más amplia, a solo dos kilómetros se encuentra la playa de **Faro**, un arenal abierto, cómodo y con acceso sencillo que complementa perfectamente la visita.

www.jespar.es

636 881 796 | 686 118 644

San Martín de Corbelle - Pastoriza (Lugo)

Empresa dedicada a la construcción
y reformas de todo tipo

Especialistas en

- Construcciones y reformas
- Tejados de pizarra
- Naves agrícolas e industriales
- Fosas y muros de hormigón



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

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