

NÚMERO 285

FIESTAS®

FEIRA DO
CAPÓN
DE VILALBA
DOMINGO 21 DECEMBER 2025



CARTEL OFICIAL

JL
PUBLICACIONES



Nº1 EN PUBLICACIONES DEPORTIVAS
REVISTAS DE FIESTAS Y GUIAS GASTRONÓMICAS

TIMESPORT - IFESTAS - GUIAS GASTRONOMICAS - FRANQUICIAS
LA MEJOR PUBLICIDAD PARA TU EMPRESA

Síguenos en Redes Sociales



WWW.JLPUBLICACIONES.COM

Rimport-export

amudo **maquinaria** s.l.u



Compra - Venta - Alquiler
Somos exportadores directos a diferentes países

imexmaq@gmail.com
ramudoimport.webnode.es
Calle Sol 85, Ferrol (A CORUNA)



(0034) 657 998 999
(0034) 664 091 079

PRETENSADOS GALICIA S.L.

**COMPRA - VENTA- ALQUILER DE INMUEBLES EN SUBASTAS
EXPLOTACION DE TERRENOS**



pretensadosgalicia@gmail.com

**Rio Fabilos, s/n
27800 Vilalba (Lugo)**

Feira do Capón de Vilalba 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

PORADA:
JL PUBLICACIONES

STAFF



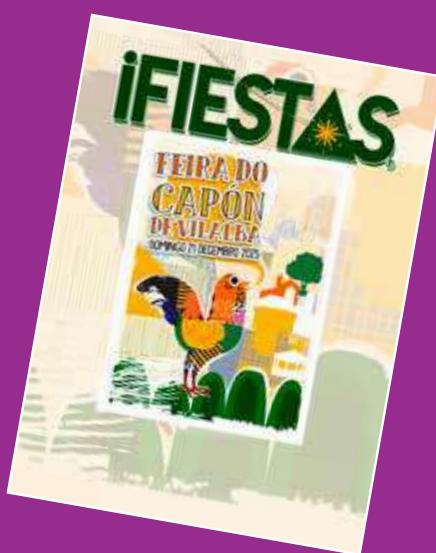
EDITORIAL

Feria del capón en Villalba. La tradición y el sabor en Terra Chá.

La Feria del Capón de Villalba que se celebra durante estos días de diciembre, es uno de los eventos que anticipa la llegada de la Navidad, siendo un acontecimiento donde se da cita la alta gastronomía, ya que este sabroso producto es poseedor de una *Indicación Geográfica Protegida* (IGP), lo que garantiza su origen y calidad. Durante la feria, se exhibirán piezas de capones para su venta, y tendrá lugar el concurso para escoger al “mejor criador”, a través de la selección de los animales presentados, y la “mejor cesta”, donde se premiará la presentación estética de los capones expuestos. Degustaciones gratuitas y animaciones musicales junto con la exposición y venta de otros productos gastronómicos complementarán esta jornada festiva.

El capón (pollo macho castrado), ha estado asociado históricamente a la celebración y consumo en ocasiones especiales debido a su elevado coste por la laboriosidad y esfuerzo que supone su crianza. La castración transforma biológicamente al animal, otorgando a su carne una calidad insuperable. En tiempos pasados, este esmero en la cría del capón y su escasez, lo convirtieron en moneda de cambio en las transacciones comerciales como forma de pago de rentas o en la formalización de contratos de arrendamiento de tierras, convirtiendo con el transcurso de los siglos a este ave, en símbolo de opulencia y sofisticación, de prosperidad y abundancia en las mesas, y por lo tanto, restringiendo su consumo a celebraciones puntuales.

Es por eso, que estas fechas previas a la Navidad, son la ocasión propicia para visitar la Feria del capón de Villalba y hacerse con uno de estos ejemplares que no sólo asegurará el éxito en las mesas festivas, si no que además garantizará la perdurabilidad de los métodos de producción artesanal utilizados en la cría del capón y su sostenibilidad en el tiempo.



PROGRAMACIÓN:
CONCELLO DE VILALBA

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

Domingo 21 de diciembre

O Concello de Vilalba presentou hoxe a edición 2025 da tradicional Feira do Capón, unha das citas gastronómicas e culturais más emblemáticas do municipio e un referente en toda Galicia.

A Feira do Capón celebrarase o domingo 21 de decembro, mantendo a súa data habitual, e contará cun programa que combina tradición, promoción do produto local e actividades para todos os públicos.

10:00 h.

Apertura oficial del recinto de la Feira do Capón 2025.



11:30 h.

Entrega de premios con la participación del periodista vilalbés Iván Calaza. Galardones: mayor número de ejemplares, mejor criador, mejor par de capones, mejor cesta y nuevos criadores.

12:30 h.

Degustación gratuita mediante foodtruck (hasta las 14:00 h).

13:00 h.

Actuación de la Minibanda de Vilalba.



Rúa do Freixo, P-53 – Pol. Ind. Sete Pontes, 27800 Vilalba – Lugo
Tel.: 982 831 105 – 609 392 656 – recambios@sesacar.com

RECAMBIOS EN GENERAL (agrícola, turismo,...) – HIDRÁULICA – NEUMÁTICA – JARDINERÍA – VENTA DE MAQUINARIA

TALLERES BARJA, S.L.

SERVICIO OFICIAL PEUGEOT

TEL. 982 50 81 62



Ctra. Nacional 634 - Santander - La Coruña km. 603 - 27730 Abadin (Lugo)
Tel. 982 50 81 62 - Móvil 659 588 207 - tallerbarja2@gmail.com - www.talleresbarja.com



MAS DE 100
COCHES

NUEVOS
SEMINUEVOS
KM0
turismos e
industriales

Descuentos
especiales

Fin de Año



CONSTRUCCIONES GELUCHO E HIJO S.L.U



Teléfono:
982 163 379
667 622 528 - 647 522 012

PÍGARA - GUITIRIZ
(LUGO)



EL CAPÓN DE VILALBA: UN SÍMBOLO GASTRONÓMICO CON IDENTIDAD PROPIA

Hablar del Capón de Vilalba es referirse a uno de los productos más singulares y valorados de la gastronomía gallega. Su prestigio no es fruto de una moda reciente, sino el resultado de siglos de tradición, de un modo de crianza muy específico y de un apego profundo a la tierra de la Terra Chá. Desde 2017, la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Capón de Vilalba certifica oficialmente esa excelencia que los vecinos ya conocían desde mucho antes.

Un ave criada con tiempo y oficio

El capón no es un pollo cualquiera. Procede exclusivamente de machos de la especie *Gallus domesticus* castrados quirúrgicamente antes de alcanzar la madurez sexual. Este proceso, controlado y realizado por criadores experimentados, reduce la presencia de hormonas y favorece una infiltración de grasa muy característica, responsable de la textura melosa que distingue a su carne.

La crianza se realiza en dos etapas bien diferenciadas.

Durante los primeros meses, las aves se desarrollan en libertad, alimentándose de cereales, hierbas de los prados, pequeños insectos y todo lo que ofrece un entorno natural que define a la comarca de la Terra Chá. Este ritmo pausado es esencial para obtener un animal equilibrado y sano, con un crecimiento no forzado.

Llegado el mes de noviembre, siguiendo la costumbre tradicional, los capones pasan a las “capoeiras”, jaulas individuales donde comienza la fase de engorde final. Allí reciben una alimentación artesanal basada en harina de maíz y patata cocida, una combinación que aporta energía, suaviza la fibra muscular y tiñe ligeramente su piel de un tono dorado. Ese color, tan asociado al Capón de Vilalba, es una de las primeras señales de su autenticidad.

Una carne distinta a cualquier otra

Las ventajas de este método de producción se aprecian de inmediato. La carne del capón es tierna, jugosa y especialmente sabrosa. La grasa infiltrada, resultado di-



Anxo Castro

666 748 452

anxocastrocea@gmail.com

Guitiriz · LUGO · 27300





FUENTE: capondevilalba.com/

recto del proceso de castración y del engorde lento, se funde durante la cocción, impregnando el interior de aromas intensos pero delicados. El resultado es un producto pensado para asados largos, que destaca en recetas tradicionales navideñas pero que también encaja en propuestas gastronómicas contemporáneas.

Su sabor profundo, su textura sedosa y su jugosidad han consolidado al Capón de Vilalba como una pieza de lujo dentro del recetario gallego. No es extraño que los ejemplares más destacados alcancen precios elevados y que su fama traspase fronteras.

Un producto con identidad certificada

La IGP Capón de Vilalba delimita no solo la zona de producción, centrada en la comarca lucense de la Terra Chá, sino también los métodos de crianza, alimentación, bienestar animal y presentación. Gracias a esta protección, el consumidor cuenta con la garantía de estar ad-

quiriendo un capón auténtico, criado conforme a los estándares tradicionales y sin atajos industriales. Esta certificación también ha reforzado el vínculo entre el producto y su feria más emblemática: la Feira do Capón de Vilalba, donde criadores, cocineros y visitantes celebran cada diciembre la calidad de un ave que forma parte de la identidad local desde hace más de dos siglos.

Un legado que continúa vivo

El Capón de Vilalba es el resultado de un saber hacer transmitido generación tras generación. Su prestigio actual es la suma de la dedicación de los criadores, del cuidado artesanal en cada etapa y del carácter de una comarca que ha sabido preservar sus tradiciones. Por todo ello, sigue siendo uno de los tesoros gastronómicos más reconocidos de Galicia y una pieza imprescindible en la mesa durante las celebraciones más señaladas.



636 05 03 97
apaleira@hotmail.com
de lunes a viernes de
9:00 a 13:00 y de 15:00 a 19:00.
A Paleira, nº 7, Muras, 27836, Lugo

Cobertura en Galicia, Asturias y
Castilla

Maquinaria de última generación

Compromiso con los plazos

Calidad garantizada



FABRICA DE FARINA

Carreira Rouco



fariña de trigo do pais

Môv: 699 885 165

HORARIO

De lunes a Viernes

8:30 - 14:00

Sabados

10:00 - 13:00



VEHICULOS NUEVOS,
KMO, REESTRENO Y
DE OCASION



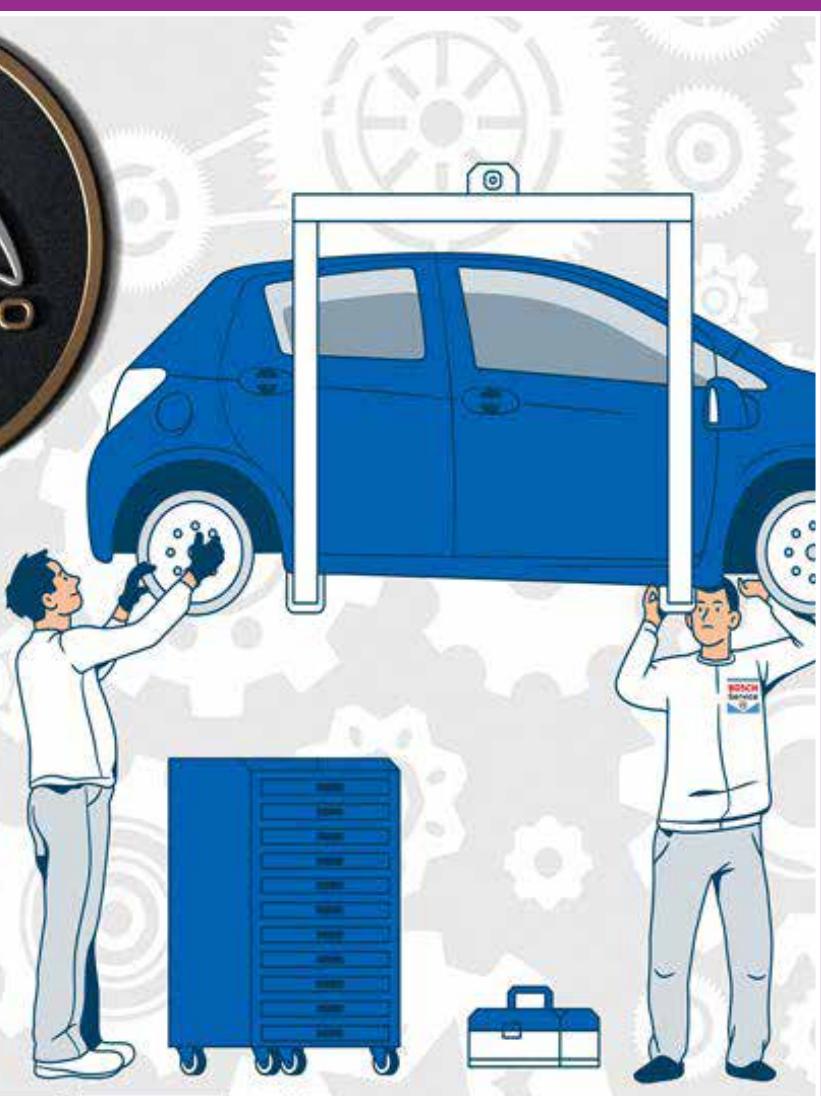
www.mercauto.es
982511313

SERVICIO INTEGRAL DEL AUTOMOVIL

Taller multimarca con la tecnología más avanzada del mercado

chapa pintura* lunas* mecánica* electricidad* linea pre-ITV*

GRANDES OFERTAS EN NEUMATICOS



Jeep

OMODA JACCOO





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



LA FEIRA DO CAPÓN DE VILALBA: UNA TRADICIÓN QUE MARCA EL INICIO DE LA NAVIDAD

Cada mes de diciembre, cuando Galicia empieza a oler a leña, lluvia y preparativos navideños, Vilalba vuelve a convertirse en el epicentro gastronómico de la comarca lucense. La Feira do Capón, una de las citas más antiguas y singulares de Galicia, mantiene vivo un legado de más de dos siglos y continúa atrayendo a cientos de compradores, curiosos y amantes de la buena mesa que buscan hacerse con una de las piezas máspreciadas de la despensa invernal: el capón de Vilalba.

Una tradición con siglos de historia

Aunque las primeras menciones del capón vilalbés aparecen ya en la Edad Media, cuando era aceptado incluso como forma de pago, la feria como tal se sitúa en torno a los doscientos años de antigüedad. Su continuidad a lo largo del tiempo se debe al papel de las familias criadoras, que han transmitido el oficio generación tras gene-

ración, manteniendo métodos artesanales que explican la fama y calidad del producto.

Hoy, esta tradición ha traspasado fronteras. A Vilalba no solo acuden compradores gallegos; también llegan visitantes de otras comunidades e incluso del extranjero, atraídos por un producto que se exporta y que goza de un prestigio bien asentado.

La gran cita antes de Nochebuena

La feria se celebra cada año alrededor del 21 de diciembre, pocos días antes de Nochebuena, en una gran carpa instalada en la Plaza de la Constitución. Desde primera hora de la mañana, el recinto se llena de actividad: compradores examinando cuidadosamente las aves, criadores preparando los lotes y el jurado valorando los mejores ejemplares.

La venta es rápida. En cuestión de horas los puestos

ACEVEDO
EXCAVACIONES

DESBROCES
PLANTACIONES
OBRAS

650 37 17 35

TALLERES FIALLEGA

MECÁNICA EN GENERAL

Christian Fiallega Val

O Tumbo N° 1 - Goá
COSPEITO - Lugo
© 663 26 49 59
619 84 69 84

talleresfiallegagarcia@gmail.com



FUENTE: paradores.es

quedan vacíos, confirmando que el capón de Vilalba sigue siendo el rey indiscutible de las mesas navideñas y que su reputación continúa intacta.

Un ritual de cría único

El capón vilalbés debe su calidad a un proceso de cría tradicional y laborioso. Los animales se alimentan a mano con bolas de harina de maíz y patata y, durante la fase de engorde, se introducen en las “capoeiras”, unas jaulas que limitan el movimiento para favorecer la infiltración de grasa. El resultado es una carne tierna, jugosa y especialmente apreciada en la gastronomía gallega desde, al menos, el siglo XIII.

Premios, degustaciones y ambiente festivo

Además de la compra, la Feira do Capón ofrece un programa que cada año gana adeptos. Se entregan premios a los mejores criadores, se celebra un sorteo con los ca-

pones más destacados y, como colofón, un showcooking con degustación gratuita a cargo de cocineros de reconocido prestigio.

A ello se suman las actuaciones de grupos folclóricos y un pequeño mercado en el que se pueden adquirir productos locales —mieles, mermeladas, embutidos, roscon de Vilalba o filloas— que completan la experiencia.

Una feria con identidad

La Feira do Capón no es solo un mercado. Es un acto colectivo que marca el inicio simbólico de la Navidad en la comarca y que invita a celebrar las raíces rurales de Galicia. Vilalba ha sabido mantener la esencia de una tradición que combina gastronomía, cultura y un profundo respeto por el trabajo de quienes crían este producto único.

Quien visita la feria una vez entiende por qué, a pesar del paso del tiempo, sigue siendo un acontecimiento imprescindible del calendario gallego.

Excavaciones y Transportes
HERDIPER, S.L.

Telef.: 982 51 15 06 / Fax: 982 52 36 24
Móvil: 619 31 35 77 - 655 85 00 87
E-mail: herdiper@hotmail.com

Sixto, 20
27816 LANZÓS
VILLALBA (Lugo)

Cubiertas
J. Peteira
Reformas

Albañilería.
Tabiquería.
Lucidos en mortero.
Cubiertas de todo tipo.
Canalón de aluminio en continuo.
Andamio europeo propio.
Camión grúa con cesta.

610 805 675

Travesia Chalet Crespo, 8 - 27800 - Vilalba (LUGO)



cubiertas

LCAR S.L.



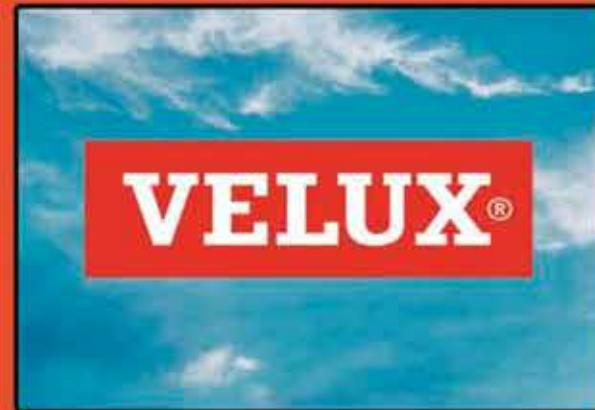
Cubiertas Alcar, S.L.

Especialistas en impermeabilizaciones de cubiertas, fachadas y terrazas.

Retirada de amianto.

Trabajos verticales y rehabilitación de interiores

SOMOS INSTALADORES OFICIALES DE VELUX



www.cubiertasalcar.com

correo@cubiertasalcar.com

Santa María de Bóveda 23, Farxocos

27140, Lugo

Tel. 982 047 767

Carpintería de madeira



630 25 34 32

f Carpinteria Distriz

Lugar O Pendello, 7
Villalba - LUGO

Carpintería Distriz es una empresa dedicada al diseño de muebles y estructuras de madera.



CONSTRUCCIONES
RIVAS

CALIDAD

La calidad de nuestros trabajos es nuestra mejor señal de identidad

COMPROMISO

Con nuestros clientes para obtener la máxima satisfacción

EXPERIENCIA

El mejor equipo de profesionales con una amplia experiencia en el sector

- ELEVACIONES DE PRECISIÓN
- TRABAJOS CON GRÚA SOBRE CAMIÓN
- OBRA NUEVA
- REHABILITACIÓN
- CUBIERTAS DE PIZARRA
- CHORREO CON ARENA



C/ Alto da Forca, 11 - 27800 - Vilalba (Lugo) - Telfs. 626 069 482



www.construccionesrivas.es



[@construccionesrivas_vilalba](https://www.instagram.com/construccionesrivas_vilalba)



UN RECORRIDO POR VILALBA: HISTORIA, NATURALEZA Y VIDA LOCAL EN EL CORAZÓN DE A TERRA CHÁ

Situada en pleno corazón de A Terra Chá lucense, Vilalba es una de esas localidades gallegas que sorprenden por su equilibrio entre patrimonio, paisaje y vida cultural. Tradicionalmente vinculada a la ganadería y al comercio, la villa ha sabido conservar su identidad mientras se convierte en un destino cada vez más atractivo para quienes buscan conocer la Galicia interior con calma, a pie de calle y sin artificios.

El casco histórico y la huella medieval

El punto de partida ideal es la plaza de Suso Gayoso, espacio urbano que articula el centro histórico y que aún conserva el ritmo tranquilo de las villas gallegas. Allí se alza La Pravia, un arce centenario convertido en símbolo local, y a pocos pasos se encuentra la Oficina de Turismo, perfecta para tomar contacto con la zona.

La gran referencia monumental es la Torre del Homenaje, único vestigio del castillo de los Andrade y hoy integrada en el Parador de Vilalba. Su presencia recuerda la relevancia estratégica que tuvo la villa durante la Edad Media y permite entender parte de la historia defensiva de A Terra Chá.

Charca do Alligal: el termalismo en estado natural

A muy poca distancia del núcleo urbano, en Codesido, se encuentra la Charca do Alligal, uno de los rincones más singulares del municipio. Sus aguas burbujeantes, conocidas desde hace generaciones por sus supuestas propiedades medicinales, conforman un espacio natural de gran atractivo, especialmente para quienes buscan desconectar en plena naturaleza. En temporada alta, el lugar cuenta con servicios de apoyo y una pequeña infraestructura que facilita el baño.

Fiestas y gastronomía: tradición con nombre propio

Vilalba es también un municipio profundamente ligado a su gastronomía. Su calendario festivo incluye dos

citas de gran relevancia. Por un lado, la Feria del Queso de San Simón da Costa, que cada abril celebra uno de los productos más reconocidos de la comarca. Y por otro, la Feria del Capón, evento que marca el inicio de la Navidad y atrae a compradores de toda España en busca de este producto sometido a un proceso de crianza artesanal único en Galicia.

Paseo fluvial y literario del río Madalena

Uno de los planes más agradables es recorrer el paseo fluvial y literario del Madalena, un sendero de tres kilómetros en el que naturaleza y cultura se entrelazan. A lo largo del recorrido, que une el Muíño do Rañego y el Ponte dos Freires, aparecen fragmentos literarios y creaciones artísticas inspiradas en el paisaje local. Es un itinerario apto para todas las edades y perfecto para disfrutar del entorno sin prisas.

Mirador de Monseivane: Vilalba desde las alturas

Para obtener una visión global del territorio, nada mejor que ascender al Monte Monseivane, que con sus 935 metros se convierte en uno de los mejores balcones naturales sobre A Terra Chá. Desde su mirador se aprecia el mosaico de prados, aldeas dispersas y masas boscosas que caracterizan la comarca, un paisaje tradicional que se mantiene en gran medida intacto.

Patrimonio arqueológico y museístico

La riqueza histórica de Vilalba se refleja también en su ruta arqueológica, que enlaza diversos puntos de interés con restos prehistóricos y romanos presentes en el municipio. Esta propuesta se complementa con una visita obligatoria: el Museo de Prehistoria y Arqueología, inaugurado en 1992. El centro ofrece un recorrido por miles de años de historia local y reúne piezas procedentes de excavaciones y donaciones particulares. Sus exposiciones temporales y actividades divulgativas lo han convertido en un referente cultural dentro de la comarca.



Servicios Forestales **XARDIVAL**

en Cospeito

PODA DE FRUTALES
PODA EN ALTURA
DESBROCES
RECOGIDA DE MALEZA

603545011

/xardival

CARPINTERÍA METÁLICA

HIERRO - ALUMINIO - INOX - PVC



- SOLDADURA DE ALUMINIO
- PORTALES Y REJAS
- MAMPARAS DE BAÑO
- CANCELLAS MANUALES Y MOTORIZADAS

Polígono Ind. Sete Pontes, P-33
Rúa do Carballo, Vilalba (Lugo)

982 513 675
 673 184 124

PINTURAS Y DECORACIONES

Lorenzo

Pinturas en general • Barnizados

- Colocación de papel pintado
- Tarima flotante • Pintado de suelos
- Impermeabilizaciones de terrazas
- Rehabilitación de fachadas



27377 Muírmesta - Cospeito - T. 666244692



INSTALADOR AUTORIZADO

Instalaciones y mantenimientos eléctricos, antenas, porteros, alarmas y cámaras de seguridad, placas solares, fotovoltaicas y domótica
Fontanería y calefacción

instalaciones.seijo@gmail.com

637 95 65 81

LUSAN MULTISERVICIOS S.L.

Servicios Forestales y Trabajos de Jardinería

632 993 354

CAMPO DE PUENTE, 811º - 27800 - VILALBA (LUGO)

RECAMBIOS



Plácido Peña, 64-66 (Ctra. de Ferrol)

Fax: 982 511 169 - VILALBA (Lugo) - Telf. 982 510 452

Prefabricos

ADOLFO ÁLVAREZ e HIJOS S.L.



Carretera de Villalba, km 0,800

Teléfono 982 390 402

SAAVEDRA - 27373 Begonte (Lugo)

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