

NÚMERO 288

FIESTAS

18^{EDICIÓN} FESTA DO COCIDO

PORCO CELTA



31 DE XANEIRO DE 2026
SARRIA



CARTEL OFICIAL

JL PUBLICACIONES



Nº1 EN PUBLICACIONES DEPORTIVAS
REVISTAS DE FIESTAS Y GUÍAS GASTRONÓMICAS

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

Síguenos en Redes Sociales



WWW.JLPUBLICACIONES.COM

**VS.**

TE CUIDES COMO TE CUIDES
TE SABRÁ IGUAL DE BIEN

Calvo® ligero

EL SABOR DE SIEMPRE, CON LA MITAD DE GRASA



50% menos de materia grasa con respecto a 100 g de producto neto escurrido de atún claro en aceite de girasol (y en aceite de oliva) standard de Calvo.
Combina actividad física con alimentación variada y equilibrada www.habitosdevidasaludables.com. Un menor consumo de grasas saturadas contribuye a mantener niveles normales de colesterol.

Festa do Cocido - Porco Celta 2026

¡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:
JL PUBLICACIONES

STAFF



PROGRAMACIÓN:
CONCELLO DE VILALBA

DEPÓSITO LEGAL:
C 129-2024

EDITORIAL

El Porco Celta, rey indiscutible del cocido en Sarria.

La comarca de Sarria celebra un año más la *Fiesta del Cocido Porco Celta*. Tendrá lugar el 31 de enero en el campo de la feria, contando como pregonero al ex jugador de baloncesto Fernando Romay. Esta cita congrega en cada edición a cientos de comensales dispuestos a rendir honores al producto derivado del cerdo autóctono.

Un animal criado en libertad, cuya alimentación está constituida por castañas y bellotas y que lejos de desaparecer, ha sido recuperado gracias a los esfuerzos e iniciativas de criadores y asociaciones de ganaderos, que posibilitaron la selección genética, el desarrollo y el control necesario para la preservación y la continuidad de esta raza autóctona.

Celebrar el *Porco Celta* no es simplemente un acto gastronómico de altura, es el reconocimiento que la cría de este animal supone para el ecosistema gallego. Al criarse al aire libre en *soutos* (bosques de castaños) y fragas (bosques de robles) su presencia ayuda a la limpieza del terreno evitando posibles zonas de incendio y fertilizando el suelo con sus excrementos, además de renovar la actividad rural logrando recuperar terrenos abandonados y ofreciendo una alternativa económica sostenible para familias de ganaderos a través de su crianza. Consumir Porco Celta, es en definitiva apoyar un modelo de ganadería ética que impacta en la economía local y ayuda en la conservación de la biodiversidad.

Dicho esto, no nos queda otra que acudir a Sarria para disfrutar la experiencia sensorial que supone esta fiesta del *Cocido Porco Celta*, y para celebrar con vecinos y visitantes el éxito de la recuperación de esta especie, que posiciona a esta comarca como referente de calidad y guardiana de sus raíces y tradiciones.

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: revistaifestas



Programa

Sábado 31 de Enero

Fiesta gastronómica que se celebrará el **sábado 31 de Febrero** en la localidad de Sarria, concretamente en el Campo da Feira, para exaltar la exquisita carne de **cerdo celta**. Los asistentes a este evento gastronómico podrán tomar un exquisito **menú** a base de sopa, **cocido completo de porco celta** (lacón, chorizos, grelos, patatas, garbanzos, butelo y soá), queso con membrillo y café de puchero.



FUENTE: festacocidodoporcoelta.com



FUENTE: festacocidodoporcoelta.com

El evento arrancará este año a las **13.00 horas** con una **degustación** previa de jamón de porco celta de Teijeiro y empanadas de Pallares. El pregón, que se leerá a las **14.00 horas** contará con el exjugador de baloncesto **Fernando Romay** como maestro de ceremonia. A continuación, arrancará la degustación del cocido.

Las reservas de mesas (de 13 comensales cada una) para la comida degustación se pueden realizar a través del teléfono 982 535 000.

Arias Rodríguez, José

Compra y venta de madera y leña
(Pino, roble, castaño, eucalipto, haya, cerezo, nogal)

Más de 34 años de experiencia

+34 699 925 320 ✉ freyjuan1945@gmail.com

📍 Frei Xoán de Sarria, 1 – 27600 Sarria (Lugo)



**MADERAS
ARMESTO**

Rúa A Regata 1 - Oural
27392 Sarria - Lugo
maderasarmesto@hotmail.com

**982 546 608
609 244 530**

PRADEA RECAMBIOS

**CALIDAD, CONFIANZA Y LAS
MEJORES MARCAS**

**CALIDAD, CONFIANZA
Y LAS MEJORES MARCAS**

¡Este año entramos en Cadena 88!

cofan

88 Cadena 88'

Trabajamos con los líderes del sector para garantizar un buen servicio

AMPLIO CATÁLOGO DE PRIMERAS MARCAS Y MUCHAS MÁS:



- ✓ Recambios para industria y agrícola
- ✓ Asesoramiento profesional
- ✓ Calidad garantizada y disponibilidad inmediata

📍 Polígono do Morelle N°25 - Sarria (Lugo)

🕒 Horario: L-V: 9:00-13:30 y 15:30-20:30 / S: 9:00-14:00

☎ 982 530 991 • 696 043 618

✉ info@recambiopradedea.es

📱 Siguenos



Instalaciones

PEREZ RIO, S.L.



Económicos



Profesionales



Financiación



Experiencia



Adaptación



Innovación

**Biomasa - Fontanería - Gas
Calefacción - Saneamientos**

Telf. 982 532 522 Móviles 607 379 174 - 686 381 979

Betote, s/n - Ctra. Sarria - Lugo (Balmao)



EL PORCO CELTA, ALMA DEL COCIDO QUE IDENTIFICA A SARRIA

Hablar de la Festa do Cocido do Porco Celta en Sarria es hablar, inevitablemente, de una raza que durante décadas formó parte del paisaje rural gallego y que hoy se ha convertido en símbolo de identidad, calidad y resistencia frente al olvido. El porco celta no es solo la base del cocido que se sirve cada año en la villa sarriana; es el eje sobre el que gira una apuesta gastronómica y económica que ha sabido unir pasado y presente.

Hasta mediados del siglo XX, el porco celta era el cerdo habitual en los establos de Galicia. Su cría formaba parte de la economía doméstica y del ciclo natural del rural. Sin embargo, la llegada de razas más productivas y de crecimiento rápido provocó su progresiva desaparición, hasta situarlo en una delicada situación de riesgo. Hoy, su recuperación es fruto del esfuerzo de ganaderos, asociaciones y profesionales de la hostelería que entendieron que su valor iba mucho más allá del rendimiento inmediato.

Desde el punto de vista morfológico, el porco celta es un animal imponente. De gran tamaño y cuerpo alargado, destaca por su cabeza fuerte y prominente, con orejas largas que caen hasta cubrir los ojos. Su estructura ósea, especialmente desarrollada en el tercio anterior, y la longitud de sus extremidades le confieren una notable capacidad para el desplazamiento, con una marcha viva y característica. No es un animal precoz: necesita tiempo para crecer, pero ese ritmo lento es precisamente una de las claves de la calidad de su carne.

La canal del porco celta ofrece una proporción elevada de grasa infiltrada, un rasgo fundamental para la elaboración de embutidos, salazones y piezas nobles como el lacón, la cachola, el espinazo o el butelo. Esta grasa, lejos de ser un defecto, aporta sabor, jugosidad y textura, convirtiendo el cocido elaborado con esta materia prima en una experiencia claramente diferenciada.

Existen tres variedades reconocidas dentro de la raza. La

ASCON
FONTANERÍA CALEFACCIÓN

-FONTANERÍA
-CALEFACCIÓN
-SUELO RADIANTE

-AEROTERMIA
-SISTEMAS DE RIEGO
-ENERGÍA SOLAR



696 928 885

C/ Meigas, s/n bajo - 27600 SARRIA (lugo)



MARMOLÉS
ADRIO S.L.

Polígono Ind. Louzaneta (Ctra. de Friol)

Nave, 8 - As Arieiras - 27297 LUGO

Tel: 982 251 777 - Fax: 982 242 056 - M: 626 750 362

info@marmolesadrio.es • www.marmolesadrio.es



FUENTE: Tusdestinos.net

santiaguesa presenta piel rosada y ausencia de pigmentación; la barcina se distingue por pequeñas manchas circulares de tono grisáceo; mientras que la carballina muestra amplias pigmentaciones negras y brillantes, que en algunos casos cubren casi todo el cuerpo. Estas variedades también dibujan su distribución geográfica, con presencia mayoritaria en zonas del sur de Lugo, A Coruña, Pontevedra y Ourense, y un origen más localizado de la carballina en el entorno de Carballo.

En Sarria, el porco celta ha encontrado un escaparate privilegiado. La Festa do Cocido no solo lo reivindica como producto gastronómico, sino como elemento central de una narrativa colectiva que pone en valor el trabajo del sector primario y la singularidad del territorio. La elección de esta raza como base del cocido fue, desde el inicio, una declaración de intenciones: apostar por lo propio, por lo diferencial y por la excelencia, aun

cuando eso implicase mayores costes y una producción más limitada.

Hoy, esa decisión se traduce en una fiesta que atrae a cientos de comensales y en un nombre, Sarria, estrechamente vinculado al porco celta dentro y fuera de Galicia. El cocido que se sirve en esta cita anual no se entiende sin la genética, el manejo y el tiempo que requiere esta raza. Cada plato es, en realidad, el resultado de años de recuperación, selección y compromiso con un modelo que prioriza la calidad frente a la prisa.

Así, el porco celta no es solo el ingrediente principal de la Festa do Cocido de Sarria. Es su razón de ser, su seña de identidad y el mejor ejemplo de cómo un producto en peligro de desaparición puede convertirse en motor de reconocimiento y orgullo local para una villa que ha sabido creer en él.

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





FUENTE: elprogreso.es

EL COCIDO DE PORCO CELTA, UN PLATO QUE MARCA EL INVIERNO GALLEGO

Cuando el frío se instala en Galicia, el cocido deja de ser una simple opción gastronómica para convertirse en una necesidad casi ritual. Es un plato ligado al calendario, a la mesa compartida y a los meses en los que el cuerpo pide cuchara y reposo. Y dentro de ese universo, el cocido de porco celta ocupa un lugar propio, reconocible y cada vez más valorado.

El cocido gallego siempre ha sido sinónimo de abundancia y de aprovechamiento. Carnes, verduras y legumbres cocinadas lentamente, respetando los tiempos y el orden heredado de generación en generación. Sin embargo, cuando la base cárnica procede del porco celta, el resultado adquiere una dimensión distinta. No se trata solo de comer más o mejor, sino de hacerlo con un producto que resume una forma de entender el territorio y la cocina. La relación entre el cocido y el invierno es inseparable, y también lo es su vínculo con el Entroido. Durante las semanas previas al Carnaval, las mesas gallegas se llenan de

ollas humeantes que reúnen a familias y cuadrillas.

El cocido aparece entonces como plato central, capaz de sostener largas sobremesas y de acompañar días de fiesta, música y disfraces. En ese contexto, el cocido de porco celta se ha convertido en una elección consciente: apostar por un sabor más profundo y por una materia prima con identidad propia.

El porco celta es una raza autóctona gallega que estuvo a punto de desaparecer y cuya recuperación ha sido lenta y exigente. Su crianza se basa en sistemas extensivos o semiextensivos, con animales que crecen sin prisas, alimentados con recursos naturales del entorno y sometidos a estrictos controles para garantizar su certificación. Ese ritmo pausado se refleja en la carne: más infiltrada, más jugosa y con una capacidad especial para resistir cocciones largas sin perder textura ni sabor.

En el cocido, esta carne se expresa en piezas fundamenta-



Tel: 982 53 19 41
Móvil: 650 405 408

Vilar de Sarria N° 45
27600 SARRIA (LUGO)

mecanizadosarria@gmail.com

LAGO

Maderas y Chapas

Fábrica y Almacén: San Julián de la Vega 27614 - Sarria - Lugo

Tronco / Chapa / Madera Serrada



Contáctanos:
673 70 29 81

maderaschapaslago@gmail.com



FUENTE: lavozdegallicia.es

les como el lacón, la cachucha, el espinazo, el botelo o los chorizos. Cada una aporta matices distintos al conjunto, pero todas comparten una característica común: una grasa limpia y aromática que enriquece el caldo y da cohesión al plato. A ellas se suman los grelos, las patatas y los garbanzos, que equilibran el conjunto y convierten el cocido en una comida completa, pensada para durar horas alrededor de la mesa.

La elaboración del cocido de porco celta exige atención y respeto. No es un plato rápido ni improvisado. Requiere planificación, tiempos bien medidos y conocimiento del producto. El orden de cocción, el desgrasado del caldo y la separación de carnes y verduras forman parte de un saber transmitido en casas y cocinas profesionales, donde cada cocido es ligeramente distinto, pero siempre reconocible.

Más allá del resultado final, este cocido representa una forma de preservar patrimonio gastronómico. Utilizar

porco celta no es solo una decisión culinaria, sino también una manera de apoyar un modelo de producción sostenible, ligado al medio rural y al bienestar animal. Cada plato servido contribuye a mantener viva una raza y a reforzar una cadena que empieza en el monte y termina en la mesa.

No es casualidad que eventos como la Festa do Cocido do Porco Celta, celebrada en Sarria, hayan convertido este plato en emblema. Allí, el cocido deja de ser una comida doméstica para transformarse en una experiencia colectiva, donde el producto, el territorio y la celebración caminan juntos.

El cocido de porco celta resume, en definitiva, el sentido del invierno gallego: calor, tiempo compartido y respeto por una cocina que no entiende de prisas. Un plato que se disfruta despacio y que, más allá de saciar, cuenta una historia en cada cucharada.

EXCAVACIONES

Juan López

Teléfonos: 676 465 246
982 533 589

SARRIA
excavacionesjuan@yahoo.es



**MECÁNICA - ELECTRICIDAD - NEUMATICOS - CHAPA
Y PINTURA - COMPRA VENTA DE VEHÍCULOS**

Marqués de Ugena, 45 - 27600 SARRIA (Lugo)
galiciatalleres@gmail.com

982 886 957 - 604 020 794



SARRIA CELEBRA LA MAYORÍA DE EDAD DE LA FESTA DO COCIDO DO PORCO CELTA

Sarria se prepara para vivir una de las citas gastronómicas más multitudinarias de su calendario anual. El próximo 31 de enero, el campo da feira de la localidad lucense acogerá la decimoctava edición de la Festa do Cocido do Porco Celta, una convocatoria que alcanza la mayoría de edad convertida en un referente dentro y fuera de la provincia de Lugo.

La cifra da buena muestra del crecimiento del evento: más de 750 personas compartirán mesa en la edición más concurrida hasta la fecha. Un salto cuantitativo que refleja la consolidación de una fiesta que nació hace casi dos décadas como una apuesta valiente por un producto singular y que hoy es uno de los principales reclamos gastronómicos del municipio.

El protagonista vuelve a ser, como desde el primer día, el porco celta. Una raza autóctona que ha ido ganando

prestigio y presencia gracias, en buena medida, a iniciativas como esta. El proyecto surgió de la mano de empresarios de la hostelería sarriana, que supieron ver el potencial de un producto diferencial para el cocido gallego y decidieron unir esfuerzos para ponerlo en valor.

Desde el Concello, el alcalde Claudio Garrido ha subrayado en varias ocasiones que aquella primera edición supuso “una apuesta decidida por un cocido distinto al resto de Galicia”, basada en la confianza en la marca porco celta. Una fe que no solo ha calado entre el público, sino que también ha generado un arraigo notable en la industria chacineira de la comarca.

La evolución del formato es significativa. De las 28 mesas iniciales de 13 comensales se pasará este año a un total de 60 mesas, manteniendo el espíritu colectivo y festivo que caracteriza a la cita. Aún quedan algunas

Manuel García López INSTALADOR AUTORIZADO

Tien21 FERREIRO

VENTA DE MATERIAL ELÉCTRICO

- SERVICIO TÉCNICO
- VIDEOPORTEROS
- TELECOMUNICACIONES
- ILUMINACIÓN LED
- ANTENAS
- MANTENIMIENTO
- ELECTRODOMÉSTICOS
- INSTALACIÓN DE CÁMARAS DE VIGILANCIA
- BOMBAS DE POZO

REPARACIÓN DE TODO TIPO DE ELECTRODOMÉSTICOS

TEL.: 982 54 31 13 - 689 70 84 67 • instalacionesferreiro@live.com

EXCAVACIONES Y TRANSPORTES

MARCOS

663 942 526

C/ Diego Pazos, 132

27600 - SARRIA - LUGO



FUENTE: sarriacomarca.com

plazas disponibles, por lo que la organización anima a los interesados a sumarse a una jornada que va mucho más allá de la degustación gastronómica.

Y es que la Festa do Cocido do Porco Celta también rinde homenaje a quienes han contribuido a prestigiar la cocina local. Durante el evento se entregarán los títulos de “cazoleira” y “tixoleiro” a figuras destacadas de la hostelería de Sarria, en un gesto de reconocimiento al trabajo y la dedicación al producto de proximidad.

La magnitud logística del evento impresiona: alrededor de 20 personas estarán al frente de los fogones y otras 25 se encargarán del servicio de sala. En cuanto a materia prima, las cifras hablan por sí solas: 300 kilos de nabizas, 70 de chorizos, 320 de lacón, 150 de butelo, 290 de espinazo y 270 de cachola, todo ello elaborado con porco celta como eje central.

La organización corre a cargo del Concello de Sarria y de la Asociación de Hosteleros de la Comarca de Sarria, con la colaboración de entidades y empresas vinculadas al sector cárnico como Asoporcel, Sangil, Pallares y Cárnicas Teijeiro. El respaldo institucional llega de la Xunta de Galicia, la Vicepresidencia de la Diputación de Lugo y el propio consistorio.

El pregón de esta edición correrá a cargo de Fernando Romy, poniendo la nota popular a una celebración que ya no solo mira a Galicia, sino que empieza a atraer visitantes de otras comunidades e incluso del extranjero.

Sarria vuelve así a reivindicar su identidad a través de la gastronomía, demostrando que tradición, producto y organización pueden ir de la mano para construir un evento con presente sólido y futuro prometedor.

**CALEFACCIÓN
VILAR VALCÁRCEL**
en Sarria

Instalaciones, reparaciones y mantenimientos para empresas y particulares. Fontanería, gas, calefacción, aspiración centralizada, energía solar térmica, biomasa, suelo radiante.

☎ 982 531 449 📞 659 589 024
✉ vilarvalcarcel@hotmail.com
Avda. de Portomarín, 17 - 27600 - Sarria

jorgepintores.es

Pintura, SATe, microcemento, pladur

Mov. 606987907

JORGE PINTORES

TRABAJOS DE PINTURA Y BARNIZADO

606 987 907

jorge@jorgepintores.es

Prefabricados y Hierros

TOURON, S.L.

982 530 469 - hierrostouron@gmail.com

- Prefabricados de hormigón
- Taller de ferralla
- Cubiertas
- Transporte
- Servicio de grúas



ARTAI
H O R M I G O N E S

692 946 694 - 629 817 933

PLANTA SARRIA

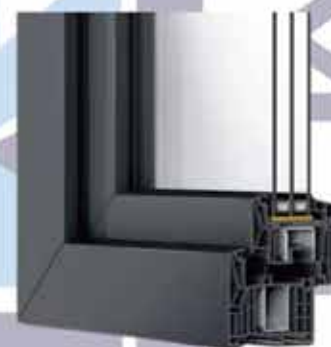
Polígono Industrial de Betote, Km 21
Sarria (Lugo) - C.P. 27617

PLANTA MONFORTE

Rioseco s/n
Monforte de Lemos (Lugo) - C.P. 27400



DISEÑAMOS Y CREAMOS METAL A TU MEDIDA, CON CALIDAD



Metal Sarria



¿Tienes algún proyecto en mente?

Ven a visitarnos y convierte tu idea en una obra tangible.

Teléfono: 636680749

ventas@metalsarriasl.com

POLIGONO INDUSTRIAL
O MORELLE NAVE 17.B
27614 Sarria



Oribio

construcción



982 530 378 

www.oribio.net

oribio@oribio.net

Polígono Industrial Morelle, Parc. 9 y 10 - 27614 - Sarria



FUENTE: sehacecaminoalandar.com

QUÉ VER EN SARRIA, PARADA CLAVE DEL CAMINO DE SANTIAGO

Sarria es, para miles de personas cada año, el punto de partida de una experiencia vital. Desde esta villa lucense comienza el tramo mínimo del Camino Francés que permite alcanzar Santiago de Compostela y obtener la Compostela, una circunstancia que ha marcado profundamente su historia, su urbanismo y su forma de vivir. Pero Sarria es mucho más que un lugar de paso. Dedicarle unas horas, o incluso un día completo, permite descubrir un casco histórico con identidad propia y una estrecha relación con el peregrinaje desde hace siglos.

La vinculación de Sarria con el Camino de Santiago no es reciente. Durante la Edad Media llegó a contar con hospitales de peregrinos, iglesias, capillas, puentes y una fortaleza, todo pensado para atender a quienes caminaban hacia Compostela. Hoy, esa herencia se percibe en cada rincón y explica por qué la villa está perfectamente preparada para acoger a caminantes, con una amplia oferta de alojamientos, servicios y restauración.

Uno de los accesos más reconocibles al corazón histórico es la conocida Escalinata Mayor, oficialmente A Escaleira da Fonte. Esta larga escalera salva el desnivel entre la parte baja y la zona antigua de Sarria y conduce directamente a la Rúa Maior, la calle que durante siglos fue el eje principal de la villa. Pasear por ella es retroceder en el tiempo, con casas blasonadas del siglo XVIII y edificaciones decimonónicas con balcones y galerías que conservan el aire señorial de otras épocas.

En esta misma calle se encuentra la Casa Puche, un edificio que en su día albergó un hospital de peregrinos, uno de los muchos con los que llegó a contar Sarria. Este dato da buena medida de la importancia que tuvo la localidad como enclave hospitalario dentro del Camino.

Muy cerca se alza la iglesia de Santa Mariña, uno de los templos más representativos de la villa. Su torre piramidal, rematada por una aguja, es visible desde distintos puntos del casco urbano. En su interior se conservan imágenes de los patronos de Sarria y unas singulares pinturas vinculadas a la Santa Compañía, una de las leyendas más

arraigadas del imaginario popular gallego.

Otro de los edificios religiosos destacados es la iglesia de San Salvador, un templo de origen medieval situado junto a los restos de la antigua fortaleza. Precisamente, la Torre da Fortaleza de Sarria ocupa el punto más elevado de la villa. De la construcción original solo se conserva la torre, ya que el resto fue destruido durante las revueltas irmandiñas del siglo XV. Subir hasta allí permite disfrutar de una de las mejores vistas sobre Sarria y su entorno, además de recorrer un vía crucis del siglo XVIII que acompaña el ascenso.

A escasos metros se encuentra el Miradoiro do Cárcere, junto al antiguo edificio de la prisión. Desde este punto se obtiene una panorámica privilegiada de la vega de Sarria y del trazado urbano. La antigua cárcel, hoy reconvertida en espacio cultural, es también una buena opción para refugiarse en días de lluvia y conocer la programación expositiva y de actividades del municipio.

Para un descanso más relajado, la Praza da Vila ofrece un espacio verde en pleno centro, con bancos, sombra y un pequeño templete. Presidiendo la plaza se encuentra Villa Andrea, conocida popularmente como la Casa del Marqués, un edificio del siglo XIX cargado de curiosidades y muy vinculado a la vida social de la villa.

El Camino continúa su trazado cruzando el Ponte da Áspera, un puente medieval sobre el río Celeiro construido en pizarra, que conecta Sarria con la siguiente etapa hacia Portomarín y mantiene intacta su función jacobea.

En jornadas desapacibles, Sarria también ofrece visitas a cubierto. La Asociación de Amigos do Camino de Santiago de la Comarca de Sarria es un punto de encuentro donde se respira hospitalidad y conocimiento del Camino, con un curioso hermanamiento con la ruta japonesa de Shikoku. A ello se suma el Museo del Pan de la Panadería Pallares, un establecimiento histórico que conserva tanto la esencia de la panadería tradicional como una pequeña colección etnográfica de acceso gratuito.

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