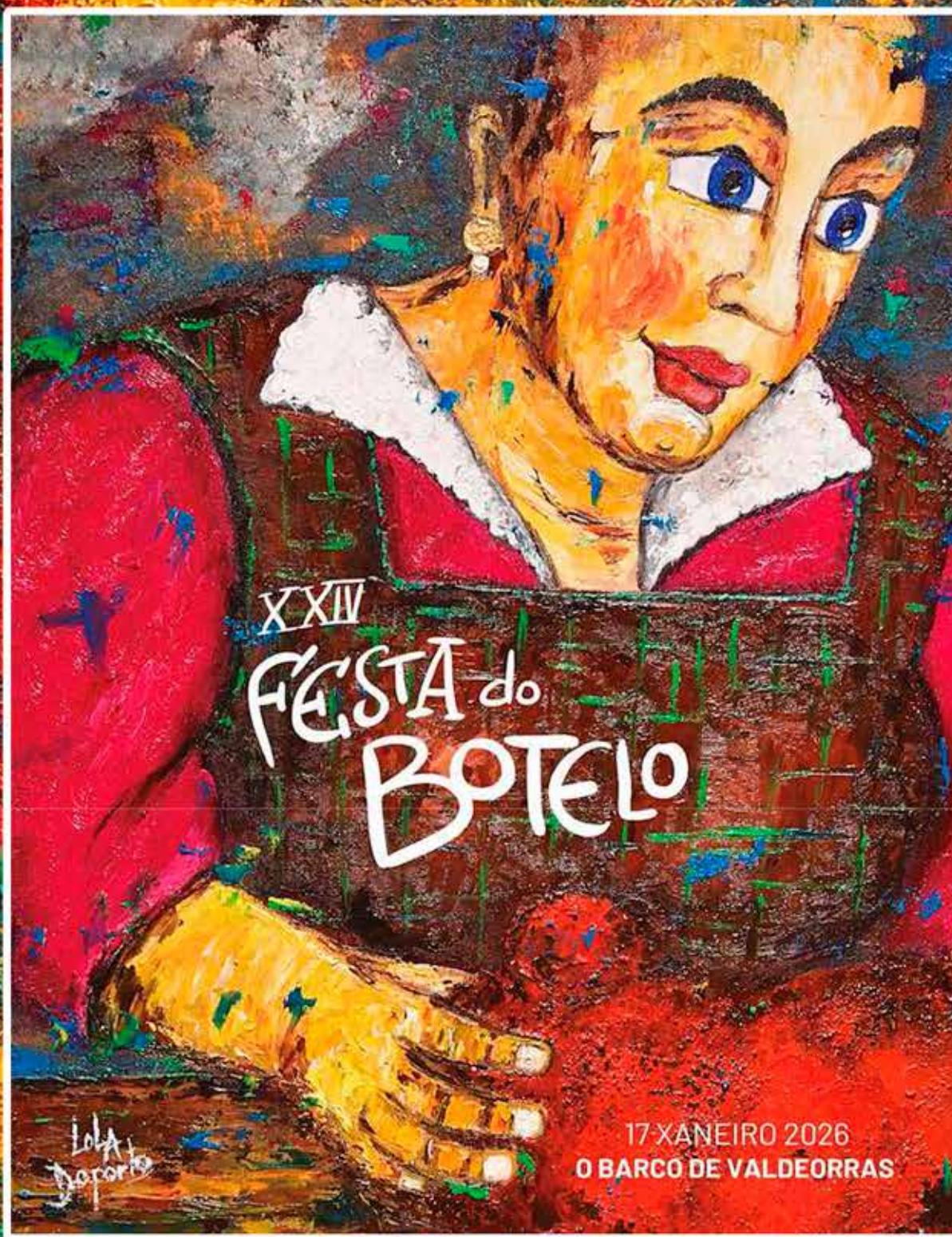


NÚMERO 287

# iFESTAS®



JL PUBLICACIONES

Nº1 EN PUBLICACIONES DEPORTIVAS  
REVISTAS DE FIESTAS Y GUIAS GASTRONOMICAS  
TIMESPORT - iFESTAS - GUIAS GASTRONOMICAS - FRANQUICIAS  
LA MEJOR PUBLICIDAD PARA TU EMPRESA

Síguenos en Redes Sociales

f i X y

WWW.JLPUBLICACIONES.COM

Agente Oficial  
**Auto Esport**

RENAULT • DACIA • MULTIMARCA



Taller mecánico, reparación y mantenimiento, chapa y pintura, electricidad y neumáticos.

Venta de automóviles nuevos y de ocasión, Km 0 y segunda mano, totalmente revisados y con garantía.

Facilitamos Financiación para la adquisición de vehículos.

Más de 31 años en el sector (desde 1995).

988 325 331

988 783 369

[www.autoesport.com.es](http://www.autoesport.com.es)

/autoesportsa

/auto-esport-rover-land-rover-ford /AutoEsportSA

Avda. Eulogio Fernández, 88 Bajo - 32300 - O Barco de Valdeorras (Ourense)

✓ Taller Mecánico

✓ Venta de Vehículos Nuevos y de Ocasión

✓ Financiación Disponible

Más de 31 años en el sector

# Domo Electric

ELECTRICISTA ESPECIALIZADO EN  
INSTALACIONES ELÉCTRICAS,  
FOTOVOLTAICA, CLIMATIZACIÓN

AVERIAS **24 H.**



**656 281 295**



# XAM Festa

## do Botelo en O Barco de Valdeorras 2026

**iFIESTAS**

**EDITA:**  
JL PUBLICACIONES S.L.

**ATENCIÓN AL CLIENTE:**  
T. +34 881 124 649  
WEB: [WWW.JLPUBLICACIONES.COM](http://WWW.JLPUBLICACIONES.COM)  
E-MAIL: [INFO@JLPUBLICACIONES.COM](mailto:INFO@JLPUBLICACIONES.COM)

**DIRECCIÓN:**  
JOSÉ LUIS FERNÁNDEZ

**EDITORIAL:**  
MONTSE LEDO

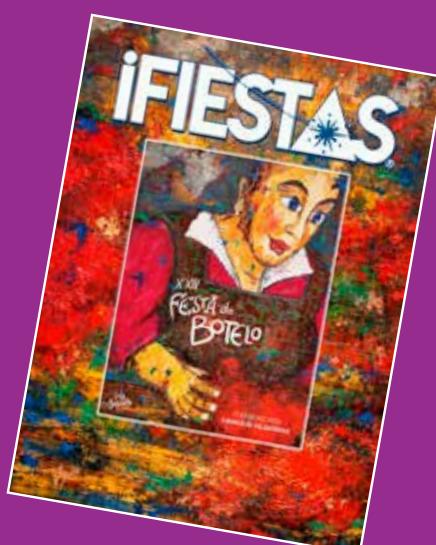
**DISEÑO Y MAQUETACIÓN:**  
ANDREE MONTESINOS

**PUBLICIDAD:**  
SALVADOR GONZÁLEZ

**REDES SOCIALES:**  
CARLOS GARRIDO  
JORDI URIACH

**PORADA:**  
JL PUBLICACIONES

### STAFF



**PROGRAMACIÓN:**  
CONCELLO DO BARCO DE VALDEORRAS

**DEPÓSITO LEGAL:**  
C 129-2024

### EDITORIAL

#### Tradición gastronómica en Valdeorras.

O Barco de Valdeorras, celebra durante este mes de enero una nueva edición de la *Festa do Botelo*.

Ligado a la gastronomía gallega, y al periodo invernal de la matanza, este producto se elabora con las costillas y otros restos del cerdo que son *embutidos* en el estómago extirpado del animal, para después proceder al ahumado del contenido que actuará como conservante natural garantizando su durabilidad en el tiempo.

Durante los periodos históricos de contiendas, el *botelo* fue utilizado como producto de intercambio por otros que escaseaban en Galicia ( como el trigo procedente de Castilla). En los años de escasez este alimento era la forma más eficiente de almacenar proteínas a largo plazo, funcionando como reserva estratégica en caso de necesidad de un aporte energético extra.

Valdeorras, conocida como el *Valle del Oro* por sus antiguas minas romanas, tiene en esta fiesta uno de los mayores atractivos de la comarca puesto que ha sido declarada de *Interés Turístico de Galicia* y su producto cuenta con la *Indicación Geográfica Protegida* ( I.G.P) logrando así poner en valor la importancia de su gastronomía y su entorno y potenciando el aumento de visitantes a la zona para descubrir maravillas como los tesoros de el Parque Natural de la Serra da Enciña da Lastra , o las milenarias bodegas subterráneas, utilizadas históricamente para la producción y conservación del vino.

La *Festa do Botelo* , es por tanto una ocasión única para celebrar una tradición que permanece vigente a través del culto a la gastronomía local, y a las gentes de esta localidad gallega poseedoras de un producto identitario que sigue atrayendo cada año a miles de visitantes para festejar los sabores más auténticos de esta tierra

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

## Sábado 17 de Enero

El municipio de O Barco de Valdeorras acogerá el próximo sábado 17 de Enero la celebración de la **XXIV Festa do Botelo**, declarada **Fiesta de interés turístico de Galicia**.

Esta ya clásica cita gastronómica dará comienzo a las 12.00 horas con la lectura del **pregón** en el Teatro Lauro Olmo a cargo del sumiller Luis Paadín y con la mención de honor a Rosa Alonso Fernández. El acto del pregón estará presentado por los actores Iria Piñeiro y Davide González. A continuación se podrá disfrutar con el **pasacalles** de los grupos de **Cantos de Taberna**.



FUENTE: paxinasgalegas.es



FUENTE: paxinasgalegas.es

Acto seguido el pabellón acogerá la **comida popular** donde todos los asistentes podrán **degustar** un exquisito menú elaborado para la ocasión, donde no faltarán los grandes protagonistas de esta fiesta: el botelo, las androllas y los chorizos.

El precio de las entradas será de **30 €** y se pondrán a la venta a partir del día 10 de Enero en el Teatro Lauro Olmo.

A las 19.00 horas, comenzaran los **Cantos de Taberna** por diferentes puntos de la villa.

**LIMPIEZAS MISA**

Limpiezas y mantenimiento de:

VIVIENDAS PARTICULARES, OFICINAS, COMERCIOS, RESIDENCIAS, COLEGIOS, EMPRESAS, COMUNIDADES, GARAJES.

**ESPECIALISTAS EN LIMPIEZA DE CRISTALES**

LIMPIEZA DE TAPIZADOS, LIMPIEZA DE FACHADAS, PISCINAS DESATASCOS

600 08 98 39  
info@limpiezasmisa.com  
[www.limpiezasmisa.com](http://www.limpiezasmisa.com)

**Talleres Sil**

REPARACIÓN DEL AUTOMÓVIL

PÉREZ GARCÍA HERMANOS, S.C.

P. Ind. A Raña, calle 8, nave 126  
32300 O BARCO (Ourense)

Telf. y Fax: 988 321 751  
Móvil: 655 218 951  
E-mail: talleres.sil.hermanos@gmail.com



# HUGO DA SILVA MORAL

SERVICIO DE ELECTRICIDAD



① **689 95 71 67**

C/ Camiño dos Bolos, 6 - 32336 Éntoma - Ourense

**hugodasilvaelectricidad**



 **PLADUVAL**

Techos, tabiques, mobiliario, aislamientos **629.39.14.31**  
térmicos e insonorizaciones acústicas.

[info@pladuval.com](mailto:info@pladuval.com)



## CUANDO EL BOTELO SALIÓ DE LA COCINA Y CONQUISTÓ O BARCO

**H**ablar del botelo es hablar del invierno en Valdeorras. Este embutido, uno de los más singulares de la gastronomía gallega, forma parte del paisaje culinario de O Barco desde hace generaciones, ligado a la matanza del cerdo y a una forma de entender la cocina basada en el aprovechamiento, la paciencia y el sabor intenso. Más que un simple producto, el botelo es un plato completo, pensado para reunir a la familia alrededor de la mesa cuando el frío aprieta.

El botelo se elabora a partir de piezas seleccionadas del cerdo, principalmente costilla y carne magra, a las que se añaden tocino y, según las elaboraciones, otros ingredientes como chorizo o morcilla. Todo se adoba con

especias tradicionales —pimentón, ajo y pimienta— y se embute en tripa natural, habitualmente la vejiga. Este formato le confiere su aspecto característico: un embutido grande, compacto y contundente, muy distinto a otros productos cárnicos gallegos.

Tras el embutido, el botelo pasa por un proceso de curación y ahumado que resulta clave para su personalidad. El uso de maderas como el roble o el castaño aporta matices profundos y un aroma reconocible, que se intensifica durante la cocción. A diferencia de otros embutidos, el botelo no se fríe ni se consume en crudo: su destino natural es la olla, donde se cuece lentamente para que la carne quede tierna y jugosa.



**CARPINTERÍA  
DE ALUMINIO**

**MURIAS**

Elena Quiroga, 25 - Bajo  
Teléfono: 988 32 73 62 • Móvil: 687 46 77 51  
32315 VILOIRA • O BARCO (Ourense)



**Carpintería Silva**

Carlos A. Silva Bras

Tlf./Fax: 988 33 53 15

R/ As Escolas, nº 50  
32313 ENTOMA  
O BARCO (Ourense)

**RUBÉN:** 680 46 59 53

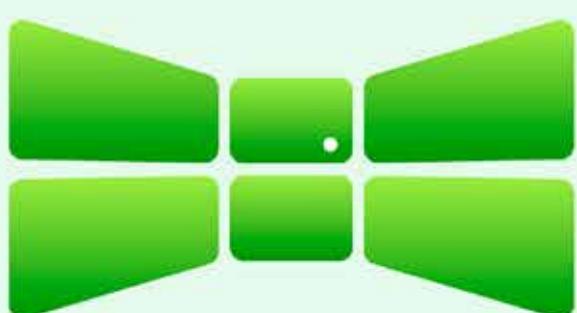
carpinteriasilva@hotmail.es

La forma tradicional de servirlo no admite demasiadas variaciones. El botelo se presenta acompañado de patatas cocidas y repollo, a veces reforzado con chorizos, dando lugar a un plato único, copioso y de gran poder reconfortante. Durante la cocción, los jugos del embutido impregnan el resto de ingredientes, creando un conjunto equilibrado pese a la potencia del producto principal. Es una cocina directa, sin artificios, donde el protagonismo recae en la calidad de la materia prima. En boca, el botelo destaca por su sabor intenso y ahumado, con una textura que se deshace tras la cocción. Cada porción combina grasa y carne en su justa medida, ofreciendo un resultado meloso que explica por qué este plato ha sido durante décadas una de las grandes referencias del invierno valdeorrés.

El reconocimiento institucional llegó en 2009, cuando el botelo quedó amparado bajo la Indicación Geográfica Protegida "Botelo de Galicia", un sello que garantiza su origen y su método de elaboración. A este respaldo se suma su papel central en la Festa do Botelo, que cada año convierte a O Barco de Valdeorras en punto de encuentro



para los amantes de la gastronomía tradicional. Hoy, el botelo sigue siendo fiel a sus orígenes. Mantiene el espíritu de la cocina rural gallega y representa el saber hacer transmitido de generación en generación. Un plato que no busca sofisticación, pero que resume como pocos la identidad gastronómica de Valdeorras y su vínculo con la tierra, el invierno y la mesa compartida.



## RULMATIC

### AUTOMATISMOS E INSTALACIONES ELECTRICAS

- Instalación y mantenimiento de puertas automáticas:  
Seccionales, basculantes, corredera....
- Motorización de Persianas y ventanas.
  - Toldos y pérgolas bioclimáticas.
  - Instalaciones eléctricas.
  - Energias renovables.
  - Control de accesos.
  - Video vigilancia.
  - Climatización.



## DE COMIDA DE INVIERNO A CITA MULTITUDINARIA: ASÍ NACIÓ LA FESTA DO BOTELO

**L**a Festa do Botelo nace como una iniciativa reciente si se compara con otras celebraciones gastronómicas gallegas, pero hunde sus raíces en una tradición mucho más antigua: la elaboración doméstica del botelo como alimento esencial en los meses de invierno en Valdeorras. Este embutido, elaborado a partir de piezas seleccionadas del cerdo adobadas y embutidas en tripa natural, fue durante generaciones un símbolo de aprovechamiento, despensa y reunión familiar.

A comienzos del siglo XXI, el Ayuntamiento de O Barco decidió dar un paso más y convertir ese producto tan ligado a la identidad local en el eje de una fiesta abierta, capaz de atraer visitantes y de poner en valor la gastronomía valdeorresa. Así, en el año 2001 se celebró la primera edición de la Festa do Botelo, concebida desde

el inicio como algo más que una comida popular: un encuentro para reivindicar el producto, su historia y a las personas que lo han mantenido vivo.

Desde aquella primera edición, la fiesta quedó marcada por un acto institucional previo, el pregón, que con el paso del tiempo se ha convertido en una de sus señas de identidad. Cada año, una persona de reconocido prestigio es la encargada de abrir oficialmente la celebración, compartiendo su vínculo personal con O Barco y destacando las cualidades del botelo. Este acto sirve también para rendir homenaje a vecinos y vecinas que han destacado por su trabajo en favor de la gastronomía local, reforzando el carácter comunitario de la cita.

El crecimiento de la Festa do Botelo fue rápido y constante. El número de asistentes aumentó edición tras

PINTURA Y DECORACIÓN  
671 068 088

- Pintura
- Alta Decoración
- Colocación de Tarima
- Lacados
- Papel
- Estucados
- Foto Murales
- Micro Cemento

articainteriores@gmail.com

MANTENIMIENTO  
Y REPARACIÓN  
DEL AUTOMÓVIL

Talleres  
**Fran y Eloy**

COMPRÁ Y VENTA  
DE VEHÍCULOS  
DE SEGUNDA MANO

988 326 403

Avda. Galicia, 129 - Bajo - 32300 - O Barco de Valdeorras (Ourense)



FUENTE: festadobotelo.gal

edición, obligando a trasladar la comida oficial a espacios cada vez más amplios. En la actualidad, el Pabellón de Calabueiros acoge a alrededor de 1.300 comensales que se reúnen para degustar un menú fiel a la tradición: botelo acompañado de chorizos, cachelos y repollo, con postres clásicos como la torta de chicharrones o la bica gallega.

Paralelamente, la celebración se amplió más allá de un solo día. Surgieron las Jornadas Gastronómicas del Botelo y Cocido Valdeorrés, en las que restaurantes de O Barco y de la comarca ofrecen este plato durante varios fines de semana de enero y febrero, permitiendo que vecinos y visitantes disfruten del botelo en distintos formatos y ambientes.

El arraigo del producto queda bien reflejado en un dicho popular que se ha convertido en lema oficioso de la fiesta: “Del mar el mero, y del Barco el botelo”. No es solo una frase, sino una declaración de identidad. Esta singularidad quedó reconocida oficialmente en 2009, cuando el botelo pasó a estar protegido por la Indicación Geográfica Protegida “Botelo de Galicia”, y más tarde, en 2014, con la declaración de la Festa do Botelo como Fiesta de Interés Turístico de Galicia.

Hoy, la Festa do Botelo es un ejemplo de cómo una tradición culinaria ligada al ámbito doméstico puede transformarse en un evento de proyección turística sin perder su esencia. Un punto de encuentro entre pasado y presente que cada invierno sitúa a O Barco de Valdeorras en el mapa gastronómico de Galicia.

REPARACIÓN DEL AUTOMÓVIL MULTIMARCA

**Talleres Toño**glass  
talleresSiempre  
cerca de ti

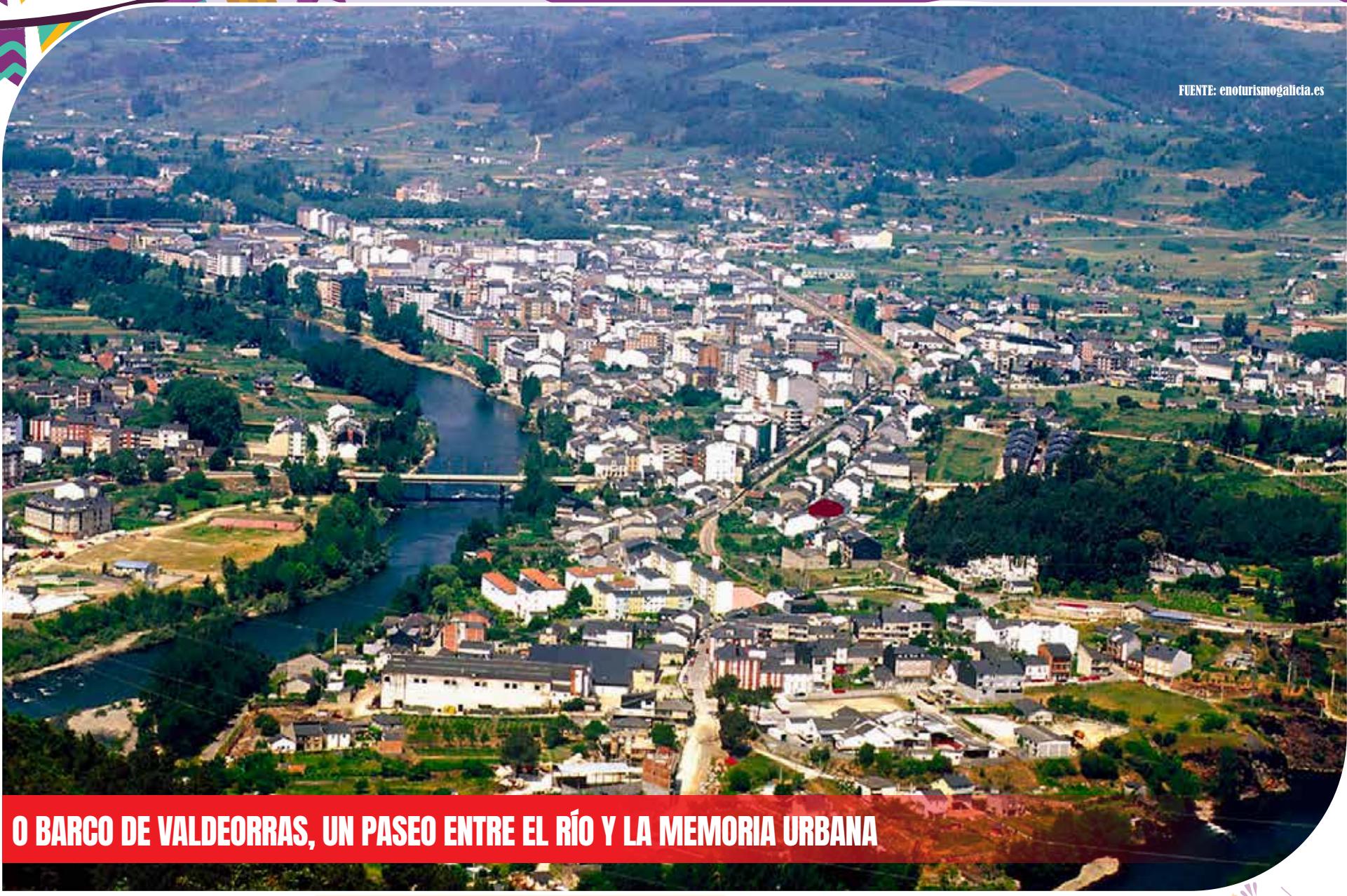
REPARACIÓN Y SUSTITUCIÓN DE LUNAS

**Teléfono:**  
**988 32 16 00**

CARRETERA DE VEGAMOLINOS, S/N  
32300 - O BARCO DE VALDEORRAS  
(OURENSE)

**ANPEMA, s.l.**

MONTAJES ELÉCTRICOS  
INGENIERÍA, ESTUDIOS Y PRESUPUESTOS



## O BARCO DE VALDEORRAS, UN PASEO ENTRE EL RÍO Y LA MEMORIA URBANA

O Barco de Valdeorras es una villa que se descubre paseando. Su tamaño permite recorrerla sin prisas y apreciar una combinación equilibrada entre entorno natural y trazado urbano, con el río Sil como eje vertebrador y el casco antiguo como memoria viva de su pasado.

El punto de partida casi inevitable es el Paseo del Malecón, uno de los espacios más reconocibles de la localidad. Este paseo fluvial acompaña al río Sil a lo largo de buena parte del núcleo urbano y se ha convertido en un lugar de encuentro tanto para vecinos como para visitantes. En los meses de verano, la zona cobra vida gracias a la playa fluvial y a las áreas de descanso, mientras que en otoño el paisaje cambia por completo, con los árboles tiñéndose de ocres y castaños que reflejan sobre el agua.

El Malecón no solo invita a caminar, sino también a cruzar el río a través de pasarelas peatonales que conectan ambas orillas y ofrecen una perspectiva distinta de la villa. Desde estos puntos, O Barco muestra una imagen tranquila, muy ligada a la naturaleza, que sorprende a quien no espera encontrar un entorno tan verde en pleno corazón urbano.

Desde el paseo fluvial, el recorrido continúa hacia el cas-

co antiguo, donde se encuentra la Plaza Mayor. Este espacio, más recogido y de ritmo pausado, conserva el carácter histórico de la villa. Las edificaciones que la rodean permiten intuir épocas de mayor esplendor, cuando O Barco comenzó a consolidarse como centro económico y social de la comarca de Valdeorras.

Muy cerca de la plaza arranca la Calle Real, una de las vías con más personalidad del municipio. Pasear por ella es retroceder en el tiempo a través de casas señoriales, balcones de madera y forja, y blasones familiares que aún decoran algunas fachadas. Varias de estas viviendas se asoman directamente al río, creando una estampa singular que refleja la estrecha relación entre el casco histórico y el Sil.

El conjunto formado por el Malecón, la Plaza Mayor y la Calle Real permite comprender la esencia de O Barco de Valdeorras: una villa que creció mirando al río, que conserva huellas de su pasado en el trazado urbano y que ofrece al visitante un recorrido sencillo pero lleno de matices. Un lugar que no necesita grandes monumentos para dejar huella, sino tiempo y una caminata atenta para descubrir sus rincones más auténticos.



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



# NO RADIO, NO PARTY

# iFESTAS®

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

|||||  [RADIOIFIESTAS.COM](http://RADIOIFIESTAS.COM)

Eventos, gastronomía, conciertos,  
fiestas, ... y no te pierdas nada!

RADIOiFESTAS