

NÚMERO 289

REVISTA IMPRESA Y DIGITAL

FIESTAS

Feira do Cocido
58 8 febreiro 2026 LALÍN

FESTA DE INTERESE TURÍSTICO INTERNACIONAL



CARTEL OFICIAL



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



WWW.JLPUBLICACIONES.COM



CERRAJERÍA AUTOMOTRIZ

604035605

RÚA DA PONTE N86 BAIXO (B-GTR MOTOR)

■ AISLAMIENTOS ■ ■ RUBÉN ■

AISLAMIENTOS, INSONORIZACIONES Y REFORMAS

Servicios profesionales personalizados a cada cliente.

Trabajos de tabiquería en cartón yeso, falsos techos desmontables y fijos, molduras, elementos en escayola, techos de aluminio, techos de PVC, insonORIZACIONES y todo tipo de reformas en general.

Si quieres mejorar el aislamiento térmico y acústico de tu vivienda, así como darle un aire nuevo y totalmente renovado con una reforma, no dudes en ponerte en manos de nuestros profesionales, estaremos encantados de atenderte, ayudarte y asesorarte en todo lo que necesites.

CONTACTA CON NOSOTROS:

📞 **639 689 862**

✉ rubenbs46@gmail.com





Feira do

COCIDO - LALÍN 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

De San Amaro a San Valentín, mes del cocido en Lalín.

Lalín celebra durante estas semanas su *Feria del Cocido*, un emblemático evento que cuenta ya con 58 ediciones y con el respaldo de ser reconocida como *Fiesta de Interés Turístico Internacional*.

Desde mediados del mes de enero, numerosos establecimientos ofrecen este plato en sus cartas y desde el Ayuntamiento, se han puesto en marcha diversos actos para homenajear este evento gastronómico que ensalza y pone en valor la cultura en torno al cerdo, las prácticas que resultan de su elaboración y las que derivan de toda una tradición enraizada en la identidad de la comarca.

El *cocido* pasa a ser ritualizado en la mesa, de tal forma que condensa en el plato todo el buen saber del oficio culinario dando por finalizado el periodo de la matanza del cerdo y la abundancia que se desprende del consumo de su carne, para una vez saciados prepararnos para el periodo siguiente, el momento de la Cuaresma y la austeridad.

El tradicional acto de la *Encomienda*, transforma a los *Comendadores* que forman parte de la misma en guardianes de la tradición, que año tras año con la incorporación de nuevos miembros, reafirman el compromiso en la validación y la difusión de este plato, actuando como embajadores del acto gastronómico cultural.

Los *Comendadores* del Lalín de hoy en día, ya no defienden su territorio con la espada, lo hacen preservando el producto local y reivindicando el valor del tiempo en la elaboración de los alimentos que forman parte del cocido, frente a la inmediatez del consumo rápido de los tiempos que vivimos.

Y de esta forma Lalín se convertirá durante estas semanas en un templo culinario, por méritos propios, por excelencia y buen hacer. Yo de usted, no *me lo perdería*.

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

Domingo 8 de Febrero

DIA PRINCIPAL

10:30 h.

Casa Consistorial:

Recepción do pregoeiro, o cirurxián galego de prestixio mundial, D. Diego González Rivas, e das autoridades. Capítulo Xeral da ENCOMENDA DO COCIDO. Firma do pregoeiro no Libro de Honra. Impresión das mans do pregoeiro nun molde.

10:30 h.

Actuación da CHARANGA VERBENEROS polas rúas.

12:00 h.

Apertura da Feira e visita á Carpa do Cocido no Campo da Feira.



FUENTE: elconfidencial.com



FUENTE: elpais.com

12:45 h.

Pregón da 58 Feira do Cocido a cargo do cirurxián galego de prestixio mundial, D. Diego González Rivas, na rúa Principal.

13:00 h.

DESFILE FEIRA DO COCIDO 2026.

Carrozas, Charangas, Comparsas e Agrupacións Musicais.

Asoc. Cultural Carballo da Manteiga

Carroza da Asociación Veciñal de Sello

Cabezudos de Laxeiro

Don Cocho

Carroza da Asociación Veciñal da Xesta

Banda de Gaitas Os Dezas de Moneixas

A porca "Lalaina"

Carroza Cabaleiros de Lalín

Comparsa Miúdos de Arcade

Comparsa Os da Caña de Marín

Scene Ballet Escola de Danza e Artes

Carroza Asoc. Veciñal San Bartolomé de Botos



CONSTRUCCIONES Y REFORMAS EN LALÍN

- Vivienda unifamiliar.
- Locales Comerciales e Industriales.
- Reformas generales.

Gran experiencia
en el sector de la **construcción.**

649 393 793 **986 782 083**



Comparsa Luces de Tomiño
Carroza da Banda de Música de Vilatuxe
Comparsa Os Remolóns de Vilagarcía
Carroza do Grupo de Baile A Carballeira de Cercio
Comparsa Cor Café de Pontevedra

17.00 h.

Actuación da Charanga Km. Cero polas rúas.

18:30 h.

Actuación da Charanga Ardores e Orquesta Tequila na Praza da Igrexa.

Sábado 24 de Enero

11:00 h.

Carpa del Campo da Feira Vello: "Divercocido" con juegos, hinchables, música en directo, talleres... Entrada gratis.

11:00 h.

"Divercocido": con hinchables y taller de chapas.

11:30 h.

"Divercocido": pasacalles de Don Cocho.

12:30 h.

"Divercocido": concierto de Uxía Lambona e a Banda Molona.

17:00 h.

"Divercocido": espectáculo "Máis Saaabor".

18:00 h.

"Divercocido": hinchables, taller de orejas y nariz de cerdo y taller de maquillaje de cerdo.

20:00 h.

"Divercocido": fin de fiesta.



FUENTE: facebook.com/charangakm0

Domingo 25 de Enero

10:30 h.

Casona de Mouriscade: Matanza Tradicional do Porco, organizada por el área Vía da Prata conformada por las parroquias de Botos, Donsión, A Xesta y Vilanova.

Sábado 31 Enero y Domingo 1 de Febrero

Carpa del Cocido del Campo da Feira: Feira Internacional de Apicultura, Alvariza.

Domingo 8 Febrero

Fiesta del Cocido Lalín 2026.

Viernes 6 de Marzo Sábado 7 de Marzo

Rali do Cocido 2026.

TOYOTA

TALLERES
RECIMIL

Donramiro, 54
LALÍN - Pontevedra

talleresrecimil@hotmail.com

Tfno/ Fax 986 784 041
Movil 630 990 624



decopin s.l.

DECORACIÓN Y PINTURA



LA HISTORIA DE LA FERIA DEL COCIDO DE LALÍN

La Feria del Cocido de Lalín es hoy uno de los grandes acontecimientos gastronómicos de Galicia, pero su origen responde a una idea sencilla y colectiva: poner en valor los productos de una comarca profundamente ligada al mundo rural y a su cocina. Para entender su historia hay que remontarse a finales de los años sesenta, en un contexto en el que los municipios buscaban fórmulas para promocionar su identidad y dinamizar su economía.

En 1968, los regidores de los seis ayuntamientos que integran la comarca del Deza —Lalín, Silleda, Vila de Cruces, Rodeiro, Agolada y Dozón— mantuvieron un encuentro bajo el lema “Unidos por el mismo afán”. El objetivo era común: diseñar una estrategia de difusión y comercialización de los productos gastronómicos de la zona, en una tierra donde la calidad de la materia prima y la tradición culinaria formaban parte del día a día. De aquel acuerdo surgió una iniciativa concreta impul-

sada por el Concello de Lalín: la creación de la Feira do Cocido. La primera edición se celebró en 1969 y tuvo como eje central el cocido, uno de los platos más representativos de la cocina gallega y, especialmente, de la comarca del Deza. Desde el inicio, la feria se concibió como algo más que una degustación: un escaparate de productos, un punto de encuentro social y una celebración ligada al calendario festivo de invierno.

La elección de la fecha no fue casual. La Feria del Cocido se fijó para el domingo anterior al inicio del Carnaval, convirtiéndose con el paso del tiempo en un auténtico prólogo del Entroido. Esta vinculación reforzó su carácter popular y facilitó que, año tras año, la cita fuera ganando presencia y atrayendo a visitantes de otros puntos de Galicia y del resto de España.

Durante las décadas siguientes, la feria experimentó un crecimiento constante. Aumentó la afluencia de público, se amplió la programación y el nombre de Lalín comen-

ELYTEL
INSTALACIONES

ELYTEL DEZA, S.L.

NIF - B04989539

ARENAL, 42 BAJO A - 36500 Lalín (Pontevedra)

629844240 - elyteldeza@gmail.com

d.motor

MECÁNICA · ELECTRICIDAD · NEUMÁTICOS

Germán Jofre Blanco

M. 652 039 765

Rúa Donramiro nº11 - Baixo - LALÍN



FUENTE: diariodepontevedra.es

zó a asociarse de forma natural al cocido. Este desarrollo sostenido tuvo su reflejo en los reconocimientos oficiales. En 1999, la Feira do Cocido fue declarada Festa de Galicia de Interese Turístico, un primer paso que consolidó su relevancia a nivel autonómico. Once años más tarde, en 2010, llegó la declaración como Fiesta de Interés Turístico Nacional, confirmando su proyección más allá de Galicia.

El proceso culminó en 2020, cuando la Feria del Cocido alcanzó el máximo reconocimiento institucional con la declaración de Fiesta de Interés Turístico Internacional. Un hito que certificó la capacidad del evento para atraer visitantes de fuera de las fronteras españolas y para convertirse en embajadora de la gastronomía gallega en el exterior.

Paralelamente a estos reconocimientos, el Concello de Lalín fue incorporando iniciativas que reforzaron la dimensión cultural y promocional de la feria. El Mes do Cocido, que se extiende de San Amaro a San Valentín,

permite degustar el plato en numerosos establecimientos locales durante varias semanas. La creación del Premio Álvaro Cunqueiro de periodismo gastronómico, la celebración de conciertos, degustaciones en otras ciudades y países, o la recreación de la matanza tradicional ampliaron el alcance de la feria y la convirtieron en un proyecto global.

A todo ello se suman elementos ya inseparables de la cita, como el desfile de carrozas, las comparsas y charangas, la feria de productos del Deza o las múltiples actividades culturales y lúdicas que acompañan al día grande. Más de medio siglo después de aquella primera edición, la Feria del Cocido sigue siendo un ejemplo de cómo una idea nacida desde el ámbito local puede crecer sin perder su esencia. Lalín ha sabido convertir su plato más emblemático en un símbolo colectivo y en una historia de continuidad, participación y orgullo compartido que cada invierno vuelve a escribirse alrededor de una mesa.

Jardinería y forestal
Roberto

- Jardinería forestal
- Poda en altura
- Poda de setos
- Poda de arbustos
- Desbroces de fincas
- Talas de árboles
- Jardines
- Mantenimientos

687584383

CONSTRUCCIONES ARGUIZ, S.L.

Teléf.: 654 526 895 Fax: 986 783 850

Avda. do Montserrat, 81
36500 LALÍN (Pontevedra)

E-mail: construccionesarguiz@hotmail.com



FUENTE: cultura.gal

LALÍN Y SU FERIA DEL COCIDO, UN REFERENTE GASTRONÓMICO DE ALCANCE INTERNACIONAL

Lalín volverá a situarse en el centro del mapa gastronómico gallego y estatal el próximo 8 de febrero de 2026 con la celebración de la 58ª edición de la Feria del Cocido. Una cita que no solo mantiene su capacidad de convocatoria, sino que refuerza su proyección tras la reciente declaración como Fiesta de Interés Turístico Internacional, un reconocimiento que consolida décadas de trabajo continuado alrededor de un plato convertido en seña de identidad.

Lejos de limitarse a una jornada concreta, la Feria del Cocido es un acontecimiento que se extiende durante semanas y que transforma la vida cultural, social y económica del municipio. La programación de esta edición vuelve a superar el centenar de actividades, repartidas antes y después del día grande, con propuestas pensadas para públicos muy diversos y con un objetivo claro: que el cocido sea el eje vertebrador de una experiencia completa.

Desde el Concello, el alcalde José Crespo Iglesias ha señalado que la filosofía de esta edición pasa por reforzar aquello que ya funcionaba y, al mismo tiempo, introducir mejoras que permitan seguir avanzando hacia la excelencia. La calidad del producto, la implicación del tejido social, la colaboración entre sectores y el componente solidario continúan siendo pilares fundamentales de una feria que ha sabido evolucionar sin perder su esencia.

Uno de los grandes atractivos del calendario es el denominado Mes del Cocido, que se extiende desde mediados de enero hasta San Valentín. Durante este periodo, cerca de una treintena de establecimientos hosteleros de Lalín incorporan el cocido a su carta de manera diaria, a precios accesibles y bajo el paraguas del Sello de Calidad del Cocido de Lalín. Este distintivo garantiza una experiencia homogénea y cuidada, y permite que visitantes y vecinos disfruten del plato más

EN ELECTROMONTAJES
DEL NOROESTE S.L.

Cidade do Transporte P. 2 Nave B5 // Pol. Ind. Lalín 2000 - 36500 LALÍN
Tfno. 986 181 767 - Móvil 699 618 001
E-mail: emdn@emdn.es

FONTANERÍA - ELECTRICIDAD
CLIMATIZACIÓN

MANUEL RIVEIRA MACEIRAS SL

Teléfono:
615 661 017



FUENTE: turismo.gal

emblemático de la cocina local en diferentes formatos y espacios.

La promoción exterior es otro de los ejes estratégicos de la Feria. En las semanas previas al día grande, Lalín lleva su cocido y su oferta turística a distintas ciudades de Galicia, del resto de España e incluso del extranjero. Estas acciones promocionales incluyen cocina en directo a cargo de profesionales locales, degustaciones y la puesta en valor tanto del producto como de una hostelería que ha sabido combinar tradición y nuevas propuestas culinarias.

El apartado cultural tiene también un peso específico dentro de la programación. Destaca la convocatoria del Premio de Periodismo Gastronómico “Álvaro Cunqueiro”, que incluye una categoría para periodistas noveles y reparte un total de 5.000 euros. A ello se suman los Premios de Gastronomía de Galicia.

Bajo el lema implícito de que en Lalín el cocido se sirve con

mucho más que comida, la feria incorpora actividades pensadas para todos los públicos. El Divercocido acerca la fiesta a los más pequeños, mientras que pruebas deportivas como el Rally del Cocido o la Carrera del Cocido amplían el alcance del evento. Las propuestas etnográficas, como la Matanza Tradicional, recuperan prácticas ligadas a la cultura rural gallega, y la música, con actuaciones continuas y presencia destacada de grupos locales, acompaña cada jornada.

La Feria del Cocido es, en definitiva, un proyecto colectivo. Un acontecimiento que trasciende lo gastronómico para convertirse en un motor de participación ciudadana y en un escaparate del potencial de Lalín y su comarca. Cada edición reafirma que el cocido es mucho más que un plato: es una excusa para reunirse, para mostrar al exterior lo que se hace bien y para seguir construyendo una celebración que, casi seis décadas después, continúa creciendo con paso firme.



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



**TALLERES
REGALADE**

Rúa 7, nº18
FEAS - LALÍN

Telf. Taller 986 78 48 87
☎ 609 48 96 49



EL COCIDO DE LALÍN, UN PLATO CON NOMBRE PROPIO

El cocido de Lalín es mucho más que una receta reconocible dentro de la gastronomía gallega. Es un plato que ha trascendido el ámbito doméstico para convertirse en símbolo de una localidad y de toda una comarca, hasta el punto de que su nombre identifica una forma concreta de entender el cocido y de presentarlo al mundo.

La base del cocido de Lalín está en el cerdo y en el aprovechamiento completo de sus carnes, siguiendo una lógica heredada del rural gallego. Lacón, costillas, espinazo, cachucha, chorizos y, en muchas mesas, butelo, conforman un conjunto contundente al que se suman garbanzos, patatas y grelos. La clave no está solo en la cantidad, sino en la calidad del producto y en el equilibrio final del plato, fruto de cocciones lentas y de un orden preciso en la elaboración.

Este cocido responde a una cocina de invierno, pensada

para alimentar y reunir. No es casual que su consumo esté ligado al calendario previo al Carnaval, cuando tradicionalmente se celebraban las matanzas y las despensas estaban llenas. En Lalín, esa relación con el tiempo y la costumbre se ha mantenido viva, hasta el punto de estructurar buena parte de la vida social y económica del municipio alrededor de este plato.

La importancia del cocido de Lalín explica que, desde hace décadas, exista una firme apuesta institucional por su promoción y protección. El plato cuenta incluso con una figura simbólica de defensa y divulgación, la Encomenda do Cocido, creada para preservar su prestigio y garantizar el respeto a su elaboración tradicional. A ello se suma el trabajo del Concello de Lalín y de la Concellería de Promoción Económica, que han llevado el cocido a ferias gastronómicas y turísticas de primer nivel, incluida la Feria Internacional de Turismo de Madrid.

ALUFEL SISTEMAS

Empresa especializada en los sistemas de aluminio, fachadas y PVC para la arquitectura en el concello de Mos.



Avda. Sanguinada, Nave 67 C
36419 - Mos (Pontevedra)



607 803 900



info@alufelsistemas.com

LALIN
pinturas

647 44 75 31

lalin-pinturas @lalinpinturas_sl_
decoracionlalin@gmail.com

Ponte, 97 3º E - 36500
Lalín (Pontevedra)



FUENTE: sarriacomarca.com

El cocido de Lalín no se entiende sin los eventos que lo rodean. La Feria del Cocido, celebrada cada año el domingo anterior al inicio del Carnaval, es el escaparate principal de este plato. Nacida a finales de los años sesenta como una iniciativa para promocionar los productos de la comarca del Deza, la feria fue creciendo hasta convertirse en una cita de referencia, reconocida oficialmente como Fiesta de Interés Turístico Autonómico en 1999 y como Fiesta de Interés Turístico Nacional en 2010. A su alrededor se despliega un amplio programa festivo que incluye desfiles, música y actividades culturales.

Junto a la feria, el Mes do Cocido refuerza la presencia del plato durante varias semanas. Entre el 15 de enero y el 14 de febrero, bajo el lema “De San Amaro a San Valentín, Mes do Cocido en Lalín”, numerosos establecimientos hosteleros de la villa se comprometen a ofrecer cocido a

diario. Esta iniciativa no solo impulsa el sector hostelero, sino que permite a vecinos y visitantes degustar el plato en diferentes versiones, siempre con un denominador común: el respeto a la receta y al producto.

El resultado de todo este entramado es que el cocido de Lalín ha dejado de ser una elaboración más dentro del recetario gallego para adquirir una identidad propia. Decir cocido de Lalín es hablar de un plato reconocible, asociado a un territorio concreto y respaldado por décadas de trabajo colectivo.

Hoy, el cocido sigue cumpliendo la misma función que tuvo siempre: reunir alrededor de la mesa. Pero en Lalín, además, se ha convertido en una herramienta de promoción, en un reclamo turístico y en un motivo de orgullo compartido que cada invierno vuelve a ocupar el centro de la vida local.

Garaje PLAZA



PARKING Y COMPRA VENTA DE VEHÍCULOS OCASIÓN

PLAZAS DE APARCAMIENTO PRIVADAS Y PÚBLICAS POR HORAS PARA TODO TIPO DE TURISMOS, TODOTERRENOS, FURGONETAS Y FURGONES. PARKING AMPLIO Y CON PLAZAS DE APARCAMIENTO MUY CÓMODAS, MUY BIEN SITUADO EN PLENO CENTRO.

☎ 613 376 327 Síguenos en: garaje-plaza
📍 COBIÁN ROFFIGNAC, 20 - 36002 - PONTEVEDRA





QUÉ VER EN LALÍN, CORAZÓN DEL INTERIOR DE GALICIA

Situado en el centro geográfico de Galicia, Lalín es uno de esos destinos que suelen quedar fuera de las rutas más habituales, eclipsado por la costa y por las grandes ciudades monumentales. Sin embargo, detenerse en esta villa del Deza permite descubrir un territorio rico en patrimonio, naturaleza y vida cultural, además de una identidad muy marcada que se percibe tanto en sus calles como en su entorno rural.

Uno de los puntos más singulares del casco urbano es el edificio del Ayuntamiento, una obra contemporánea firmada por los arquitectos Mansilla y Tuñón. Su diseño, basado en volúmenes circulares y muros portantes, rompe con la estética tradicional y se inspira directamente en la arquitectura castrexa. No es una elección casual: Lalín es el municipio gallego con mayor número de castros documentados, aunque muchos de ellos todavía no han sido excavados. El interior del edificio alberga además guiños a uno de los grandes símbolos locales, el cerdo, pieza clave de la economía y la gastronomía de la zona.

Precisamente esa herencia castrexa puede explorarse de forma directa en yacimientos como el Castro de Doade, uno de los más accesibles y representativos del municipio. Muy cerca se encuentra uno de los espacios etnográficos más completos del interior gallego, la Casa do Patrón. Este museo al aire libre recrea con enorme detalle la vida cotidiana de antaño, con viviendas, tabernas, una escuela o una consulta médica, fruto de décadas de trabajo de recuperación y conservación.

El patrimonio histórico de Lalín tiene uno de sus grandes referentes en el Pazo de Liñares. Este conjunto señorial, vinculado durante siglos a la familia Taboada, vivió su época de esplendor en el siglo XIX y fue citado por autores como Emilia Pardo Bazán u Otero Pedrayo. Tras años de abandono, el pazo fue adquirido por el Concello y restaurado, siendo declarado Bien de Interés Cultural. Hoy es un espacio vivo, con salas que permiten conocer cómo era la vida en un pazo gallego y unos jardines que combinan piedra y vegetación con gran armonía.

En su interior se encuentra el Museo da Marioneta de

PROYEDEZA
REVESTIMIENTOS - AISLAMIENTOS

☎ 680 411 666
✉ proyedeza@gmail.com

- YESO
- ESCAYOLA
- MICROCEMENTO
- MORTERO
- CORCHO PROYECTADO
- MONOCAPA
- SATE

Aluminios
TAFER

Carpintería de aluminio que realiza una gran variedad de trabajos y otras estructuras adaptadas a las necesidades de cada cliente. Reparaciones.

☎ 986 783 111
☎ 637 767 122 - 669 799 957

Avda. de Ourense, 31 Bajo -
36500 - Lalín (Pontevedra)



FUENTE: arquitecturaviva.com

Galicia, una visita especialmente atractiva para todos los públicos. Su colección reúne marionetas de distintas partes del mundo y dedica un espacio destacado al personaje popular Barriga Verde, además de acoger espectáculos y actividades vinculadas al teatro de títeres.

Lalín también presume de ser cuna de figuras relevantes de la ciencia y la cultura. El monumento al aviador Joaquín Loriga recuerda al piloto que protagonizó el histórico vuelo Madrid-Manila en 1926. Por su parte, el Museo Municipal Ramón María Aller rinde homenaje al sacerdote, científico y astrónomo que impulsó el primer observatorio astronómico de Galicia. El museo permite comprender mejor la dimensión intelectual de una figura clave del siglo XX gallego y se complementa con una notable colección de obras del pintor Laxeiro y con la cercana iglesia románica de San Martiño de Lalín de Arriba.

Más allá del núcleo urbano, el entorno natural es uno de los grandes atractivos del municipio. Lalín ofrece un

interior verde y silencioso, ideal para caminar sin prisas. Espacios como la Carballeda de García Sánchez o las rutas de Mouriscade permiten adentrarse en robledales y sendas fluviales, mientras que las Fragas de Catasós, integradas en la red de espacios naturales de Galicia, albergan algunos de los castaños más altos de Europa, superando en algunos casos los 30 metros de altura.

La visita puede completarse con una inmersión en los productos locales. Lalín es tierra de buen pulpo y, sobre todo, de cerdo, base de su afamada tradición cárnica. Embutidos, elaboraciones artesanas y queserías de producción directa conviven con el mercado de abastos, donde frutas, verduras y productos ecológicos reflejan el peso del sector primario en la vida diaria del municipio. Lalín se presenta así como un destino tranquilo, auténtico y lleno de matices. Un lugar que no busca competir con las grandes postales de Galicia, sino ofrecer al visitante una experiencia distinta, ligada al interior, a la historia y a una forma de vivir que se mantiene fiel a sus raíces.



Maybel

maybel peluqueros

📞 986 784 965

Wenceslao Calvo Garra, 9 Bajo - 36500 - Lalín (Pontevedra)



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.



Faro Services
Grupo MONTEFARO

Ciudad del Transporte Parc IV
Pol. Ind. Lalín 2000 - 36519 Lalín
Pontevedra (España) - 618 822 368



Instalaciones Eléctricas



Energías Renovables



Venta Material Eléctrico



Certificaciones ICT



Grupos Electrógenos



Excavaciones



+34 986 794 384



administracion@montefaro.net



Desbroces forestales



Vealsi Deza
Grupo MONTEFARO

Polígono Ind. Lalín 2000
Fase III Parc. 13 - 36519 Lalín
Pontevedra

986 787 094
vealsideza@montefaro.net
www.vealsideza.es



Tu CONCESIONARIO
RENAULT y DACIA en Lalín



NO RADIO, NO PARTY ¡FIESTAS[®]

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

 RADIOIFIESTAS.COM

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



RADIOIFIESTAS