

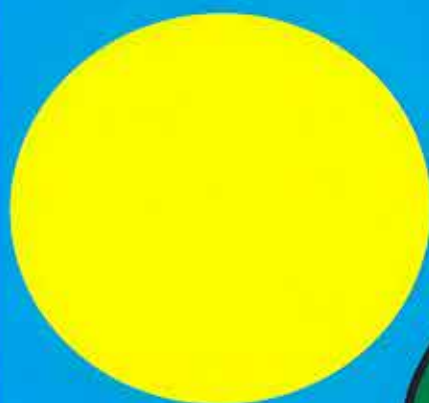
NÚMERO 291

# FIESTAS

## A FONSAGRADA

EU SON O VERDADEIRO  
REI DA MONTAÑA

...E A FONSAGRADA  
É MIÑA RAÍÑA



Si

2  
0  
2  
6

XXIX  
FEIRA  
DO  
BUTALO

7 e 8  
de Febreiro



CARTEL OFICIAL



**Albañilería  
XIN**

COLOCACIÓN DE TODO TIPO DE PIEDRA NATURAL  
CONSTRUCCIONES Y REFORMAS EN GENERAL  
TRABAJOS CON MINI-RETRO

Tel. 606 91 74 48

SANTALLA, 6 - 27720 A PONTENOVA (Lugo)

Síguenos en:



facebook



Instagram

*Construimos tus sueños!*



# 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)**



**MADERAS Y  
TRABAJOS FORESTALES**



# CABO

Seixosmil, 8 - 27240 - MEIRA Lugo

Tel. **626 644 253**

[caboforestal@gmail.com](mailto:caboforestal@gmail.com)



# Feira do Butelo A Fonsagrada 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 A FONSGRADA

**DEPÓSITO LEGAL:**  
C 129-2024

## EDITORIAL

### Sabor y tradición en la Feria del Butelo de Fonsagrada.

Durante los días 7 y 8 de febrero, tendrá lugar en Fonsagrada la XXIX edición de la *Feria del Butelo*, considerada como *Fiesta de Interés Turístico de Galicia* y que reúne cada año a cientos de personas para disfrutar de stands de comida, degustaciones y catas populares, venta directa de productos y artesanías, así como de verbenas con actuaciones de grupos de tradición gallega.

Pero el gran protagonista no será otro que el butelo, este característico producto tradicional de la región, elaborado a base de costilla y despieces de cerdo, adobados y embutidos en el estómago extraído del animal, que posteriormente serán curados y ahumados con leña de roble.

El ahumado de los alimentos apareció en nuestras costumbres gastronómicas al igual que en otras actividades, por necesidad y utilidad, siendo una de las técnicas más antiguas de conservación. El humo que ascendía hasta el techo de las cuevas o las casas donde se mantenían en suspensión los alimentos, no solo proporcionaba a estos aroma o sabor dependiendo de las maderas utilizadas, si no que conseguía que pudiesen ser aprovechados sin echarse a perder durante un periodo de tiempo más prolongado, puesto que al deshidratar el alimento se impedía la aparición de bacterias y microorganismos y se creaba una corteza protectora que lo mantenía inalterable.

Es por tanto que por su forma de elaboración y proceso de conservación, el *butelo*, no solo es un manjar gastronómico, está ligado a una forma tradicional de prácticas ancestrales que se beneficiaron del clima de alta montaña de la zona para desarrollar su aspecto característico, formando parte de la seña de identidad y del orgullo de este municipio lucense que es Fonsagrada, y que en estos fríos días de febrero, rinde un merecido homenaje al reconfortante y tradicional embutido.

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 7

**10:00 h.**

Apertura de la carpa.

**12:30 h.**

Inauguración oficial de la fiesta.

**13:00 h.**

Inicio del paseo por los diferentes stands.

**20:00 h.**

Cierre de la carpa.



FUENTE: lae@lon.es

## Domingo 8

**10:00 h.**

Apertura de la carpa.

**12:00 h.**

Recepción de personalidades.

**12:30 h.**

Actuación del grupo de música tradicional Illa Pancha.

**13:00 h.**

Entrega de la distinción "Butelo de Ouro" en el salón de plenos de la Casa Consistorial.

**14:00 h.**

Actuación de la A. C. Antaruxas e Sorteiros.

**20:00 h.**

Cierre de la carpa.



FUENTE: somoscomarca.es

**CONSTRUCCIONES  
FREIXO TORRE, SL.**

**COLOCACIÓN DE PEDRA E LOUSA - TRABALLOS DE ALBAÑILERÍA**



**699 578 006  
982 909 661**

**FREIXO, 2 - FONSAGRADA (LUGO)  
freixotorre@gmail.com**



# NO RADIO, NO PARTY iFIESTAS®

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

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

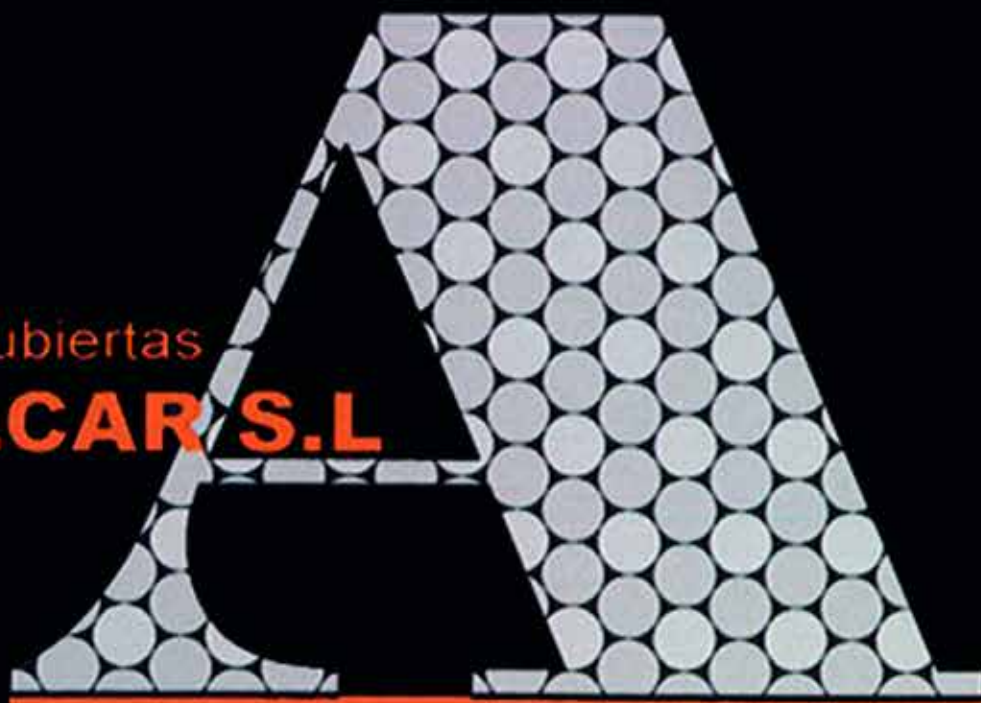
Eventos, gastronomía, conciertos,  
fiestas, ... y no te pierdas nada!

**RADIOiFIESTAS**





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](http://www.cubiertasalcar.com)**

**[correo@cubiertasalcar.com](mailto:correo@cubiertasalcar.com)**

**Santa Maria de Bóveda 23, Farxocos**

**27140, Lugo**

**Tel. 982 047 767**



# MADERAS REGO



Empresa dedicada a la realización de trabajos forestales: tala, saca de madera, limpieza y retirada de restos, desbroces... Compra y venta de madera a particulares, empresas, comunidades de montes. Excavaciones.

 **636 934 194**



**maderas.rego.2019@gmail.com**



**Ctra. de Prevesos, 8 - 27250 - Castro de Rei**



## DE LA MATANZA A LA CELEBRACIÓN: EL ORIGEN DE LA FESTA DO BUTELO DE A FONSAGRADA

La Festa do Butelo de A Fonsagrada es hoy una de las grandes citas gastronómicas del interior de Lugo, pero su origen está profundamente ligado a una necesidad básica del mundo rural: la conservación de la carne tras la matanza del cerdo. Antes de convertirse en motivo de celebración colectiva y atractivo turístico, el butelo fue, durante generaciones, una solución práctica para garantizar alimento durante los meses más duros del año.

En una comarca marcada por la altitud, el clima frío y el aislamiento histórico, la matanza constituía uno de los momentos clave del calendario doméstico. De ella dependía buena parte de la alimentación anual de las familias. En ese contexto nació el butelo, un embutido singular elaborado con costilla y otras piezas del cerdo, adobadas y embutidas tradicionalmente en el estómago del animal o en su tripa gruesa. Tras el embutido, el

proceso se completaba con un curado y ahumado lento, realizado con leña de roble, que aportaba al producto su aroma característico y garantizaba su conservación.

Durante décadas, el butelo formó parte de la despensa familiar sin más pretensión que la de alimentar. Su consumo estaba reservado para ocasiones especiales o para los meses de invierno, cuando el cuerpo pedía platos contundentes. Con el paso del tiempo, aquel producto humilde y ligado al autoconsumo fue adquiriendo un reconocimiento creciente, primero en el ámbito local y después más allá del municipio.

La Feira do Butelo de A Fonsagrada nace en 1998 con un objetivo claro: dar a conocer este embutido propio de la zona y poner en valor una elaboración que definía la identidad gastronómica del municipio. Desde su primera edición, la feria se planteó como un escaparate de los

  
**CONSTRUCCIONES  
CANCIO**  
OBRAS Y REFORMAS  
A FONSAGRADA - LUGO  
653 44 24 06  
construccionscancio@gmail.com

  
**PIÑEIRAL**  
HOTEL - CAFETERÍA - RESTAURANTE - ALBERGUE  
[www.opineiral.com](http://www.opineiral.com)  
E-Mail: [info@opineiral.com](mailto:info@opineiral.com)  
Tlf.: 982 340 350 Móvil 606 165 752







FUENTE: cultura.gal

productos de la matanza y como un punto de encuentro para vecinos y visitantes, recuperando el espíritu comunitario que siempre acompañó a estas tradiciones. La elección de la fecha tampoco es casual. La celebración tiene lugar cada año el fin de semana anterior al Entroido, un momento del calendario estrechamente vinculado al consumo de productos del cerdo y a la cocina de invierno. Esta conexión refuerza el carácter tradicional de la fiesta y la sitúa dentro de un ciclo festivo compartido con otras citas gastronómicas del interior gallego.

Con el paso de los años, la Feira do Butelo fue creciendo en participación y repercusión. A la venta y degustación del embutido se sumaron otros productos derivados del cerdo, así como propuestas culturales y actuaciones de música tradicional, convirtiendo la cita en una auténtica fiesta de exaltación gastronómica. El butelo dejó de ser

únicamente un producto local para convertirse en el símbolo de A Fonsagrada.

Ese recorrido tuvo su reconocimiento oficial en 2018, cuando la Feira do Butelo fue declarada Fiesta de Interés Turístico de Galicia. Un distintivo que avala no solo la calidad del producto, sino también el esfuerzo colectivo por conservar una tradición y proyectarla hacia el exterior sin perder su esencia.

Hoy, la Festa do Butelo mantiene intacto el vínculo con su origen. Cada edición recuerda que detrás de este embutido hay siglos de conocimiento popular, de adaptación al medio y de respeto por los tiempos de la elaboración artesanal. A Fonsagrada ha sabido transformar una costumbre nacida en la cocina de las casas en una celebración que reivindica su historia y su forma de entender la gastronomía.

**MADERAS GIL ALVAREZ, S.L.**



Quintela - Santa Eulalia de Oscos  
33776 Asturias  
Tfno.: 659 121 971  
marcosquintela@yahoo.es

**J.L. LOMBARDERO**  
INSTALACIONES ELÉCTRICAS

Javier López Lombardero

**650 77 33 83**

montajeselectricoslombardero@gmail.com

A FONSGRADA







FUENTE: torredenuñez.com

## EL BUTELO DE A FONSGRADA, UNA ELABORACIÓN MARCADA POR EL CLIMA Y EL TIEMPO

El butelo de A Fonsagrada es uno de esos productos que no se entienden sin el lugar en el que nacen. Su elaboración responde a una forma de vida ligada a la montaña, a la matanza del cerdo y a la necesidad de conservar la carne durante los meses más fríos del año. Lejos de procesos industriales, el butelo sigue elaborándose de manera artesanal, respetando una técnica que apenas ha cambiado con el paso de las generaciones.

Todo comienza con la selección de la materia prima. El butelo se elabora exclusivamente con carne de cerdo de gran calidad, fundamentalmente costilla, aunque también se incorporan otras partes nobles del animal. La elección de estas piezas no es casual: su proporción de carne y grasa es clave para lograr un embutido

jugoso, sabroso y capaz de soportar un largo proceso de curación.

Una vez seleccionada, la carne se trocea y se adoba con ingredientes sencillos y naturales. Sal, ajo y pimentón —tanto dulce como picante— conforman la base de un aliño que potencia el sabor sin enmascarar el producto. No se emplean colorantes ni conservantes, una seña de identidad que refuerza el carácter tradicional del butelo y lo vincula directamente a la cocina doméstica del interior lucense.

Tras el adobo, la carne se embute en el estómago del cerdo o en su tripa gruesa, un paso que distingue al butelo de otros embutidos gallegos. Este envoltorio natural aporta personalidad al producto y condiciona su forma final, robusta e irregular. El cierre se realiza de manera manual,

restaurante  
**CANTÁBRICO**



REVUELTOS - COMIDAS CASERAS - CABRITO DE MONTE - CARNES DEL PAÍS  
COCIDO CON BUTELO - REPOSTERÍA CASERA

982 34 01 35 - 660 58 91 30

Avda. de Galicia, 9  
27100 A FONSGRADA (Lugo)  
restaurantecantabrico@yahoo.es

*Xancin*



Servicios  
agrícolas  
y forestales

TEL: 639 67 77 63

**BRAÑELA**  
A. FONSGRADA (Lugo)





FUENTE: turismo.gal

cosiendo cuidadosamente la pieza para garantizar que mantenga su estructura durante todo el proceso posterior. La curación es, sin duda, uno de los momentos decisivos en la elaboración del butelo de A Fonsagrada. No solo por el tiempo que requiere, sino por el entorno en el que se lleva a cabo. La altitud del municipio, situada en torno a los 900 metros, y su clima frío y seco durante el invierno crean unas condiciones ideales para una curación lenta y controlada. A ello se suma el ahumado con leña de carballo, que impregna el embutido de un aroma profundo y reconocible, aportando matices que lo diferencian de cualquier otro producto similar.

Este proceso pausado permite que la carne madure de forma natural, concentrando sabores y logrando una textura firme pero melosa tras la cocción. El resultado

es un embutido de carácter intenso, pensado para ser el centro de platos contundentes, especialmente en los meses de invierno.

Por todo ello, el butelo ha sido bautizado popularmente como “el rey de la montaña”. Un nombre que no responde a una estrategia comercial, sino al respeto que se ha ganado como producto emblemático de A Fonsagrada. Cada pieza es el reflejo de un saber hacer transmitido de generación en generación, de un territorio exigente y de una forma de entender la gastronomía en la que el tiempo y el clima son tan importantes como los ingredientes. Hoy, el butelo sigue elaborándose como siempre, manteniendo viva una tradición que ha pasado de las despensas familiares a convertirse en uno de los grandes referentes gastronómicos del interior de Galicia.



**TRABAJOS DE LOUSA PIEDRA Y ALBAÑILERÍA**

**CARLOS GUTIÉRREZ PARDO**  
ROSENDE-4 ANXERIZ 27229 FRIOL

☎ 639722112

✉ carlosdesudros@gmail.com





## A FONSGRADA, NATURALEZA Y PATRIMONIO EN EL CORAZÓN DE LA MONTAÑA LUCENSE

Situada en el extremo oriental de la provincia de Lugo, A Fonsagrada es uno de esos destinos que se descubren sin prisas y que dejan huella. Capital de un concello marcado por la altitud, el clima y la vida rural, la villa se presenta como punto de partida ideal para explorar una comarca donde el paisaje, la historia y la tradición conviven de forma natural, lejos de las grandes rutas turísticas.

El núcleo urbano de A Fonsagrada conserva un carácter sobrio y acogedor. Pasear por sus calles permite reconocer la arquitectura propia de la montaña lucense, con casas de piedra y un trazado pensado para la vida cotidiana más que para el lucimiento. Entre los edificios más representativos se encuentra el Ayuntamiento, de líneas sencillas y plenamente integrado en el entorno, y la iglesia de Santa María, un templo de fachada austera pero de notable valor histórico.

Uno de los lugares más simbólicos del pueblo es la Fonte Sagrada, origen del nombre de la villa. La tradición sitúa aquí un punto de paso para los peregrinos del Camino Primitivo, que acudían a esta fuente antes de continuar

su ruta hacia Santiago. Muy cerca se localiza el museo etnográfico, una visita imprescindible para comprender la vida en la montaña. Su colección de herramientas agrícolas, enseres domésticos y vestimentas tradicionales ofrece una visión clara de cómo era el día a día en esta zona del interior gallego.

A escasos kilómetros del casco urbano se encuentra uno de los grandes iconos naturales del concello: la Seimeira de Vilagocende. Esta cascada, de más de cincuenta metros de caída, es una de las más espectaculares de Galicia. El acceso se realiza a través de un sendero corto y bien acondicionado, que discurre entre robles, abedules y musgos, anticipando el impacto visual y sonoro que espera al visitante al llegar al final del recorrido.

La naturaleza es, precisamente, uno de los grandes atractivos de A Fonsagrada. El concello cuenta con una amplia red de rutas de senderismo que permiten adentrarse en bosques autóctonos y descubrir elementos patrimoniales dispersos por el territorio. Entre las más conocidas se encuentra la ruta del Forno do Bolo, un recorrido sencillo entre molinos,

Tel. 982 34 03 34

SERVICIO PERMANENTE DE GRÚA

TALLERES Y GRUAS

**ALVAREZ**

C/Mayor, 53 27100 A FONSGRADA - LUGO

**RESTAURANTE CALDEIRA**

a casa do pulpo dende o ano 1954

**982 340 541**

C/ Burón, 24 - 27100 A Fonsagrada - Lugo





arroyos y construcciones tradicionales vinculadas al aprovechamiento de la castaña. Más exigentes son la ruta de Castañoso, que combina castros, molinos y castaños centenarios, o la de Gallol, un largo itinerario con puentes y vistas panorámicas sobre valles y montañas. El patrimonio histórico también tiene su reflejo fuera del núcleo principal. En la aldea de A Pobra de Burón se conservan los restos de una fortaleza medieval que fue centro de poder en la zona hasta el siglo XIX. Aunque solo permanece en pie una torre y el interior no es visitable, el enclave destaca por su valor paisajístico y por estar vinculado al trazado del Camino Primitivo.

Para quienes buscan miradores naturales, el de Arexo ofrece una de las mejores panorámicas de la comarca. Desde este punto se divisa un amplio mosaico de montañas, bosques y valles, especialmente recomendable al atardecer, cuando la luz transforma el paisaje.

El Camino Primitivo es otro de los ejes que vertebran A Fonsagrada. La localidad es una etapa destacada de esta ruta jacobea, considerada una de las más auténticas y solitarias. Recorrer aunque sea un pequeño tramo

permite comprender la importancia histórica del peregrinaje en esta tierra y disfrutar de un entorno poco alterado.

El concello guarda además rincones menos conocidos pero igualmente singulares, como las seimeiras de Queixoiro, dos cascadas integradas en un bosque de castaños, o el puente colgante de Riodeporcos, que une Galicia y Asturias sobre el río Navia y conduce a una pequeña aldea que parece detenida en el tiempo.

Las aldeas dispersas por el territorio completan la visita. Muchas de ellas conservan hórreos de tipologías variadas, algunos en buen estado y otros ya vencidos por el paso de los años, que dan testimonio de una forma de vida en retroceso. Lugares como A Fornaza, Naraxa o A Barreira reflejan esa mezcla de belleza, silencio y memoria que caracteriza a buena parte del interior gallego.

A Fonsagrada es, en definitiva, un destino para quienes buscan naturaleza en estado puro, patrimonio discreto y una conexión directa con la Galicia menos conocida. Un lugar donde cada visita se convierte en una experiencia tranquila, marcada por el paisaje y por una identidad que sigue fiel a sus raíces.



“Tu peluquería de confianza”

Cita Previa: Telf. 982 21 74 43

@mcpeluquerialugo

Camiño Real 65 , entr. 1 Lugo







**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](http://www.habitosdevidasaludables.com). Un menor consumo de grasas saturadas contribuye a mantener niveles normales de colesterol.



# JL PUBLICACIONES



**Nº1 EN PUBLICACIONES  
DEPORTIVAS - FIESTAS - GUÍAS TEMÁTICAS**  
EDITAMOS MÁS 180 REVISTAS PROPIAS EN TODO ESPAÑA

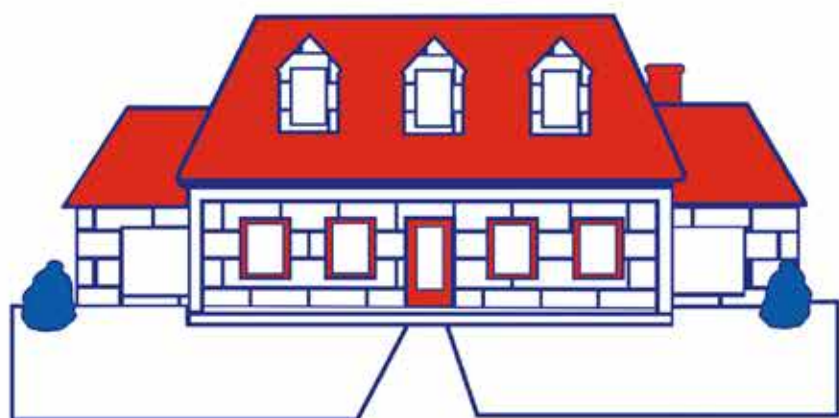
**ANÚNCIATE**  
**LA MEJOR PUBLICIDAD PARA TU EMPRESA**

*Síguenos* en Redes  
**Sociales**



[WWW.JLPUBLICACIONES.COM](http://WWW.JLPUBLICACIONES.COM)





# Albañilería XIN

COLOCACIÓN DE TODO TIPO DE PIEDRA NATURAL  
CONSTRUCCIONES Y REFORMAS EN GENERAL  
TRABAJOS CON MINI-RETRO

**Tel. 606 91 74 48**

**SANTALLA, 6 - 27720 A PONTENOVA (Lugo)**

Síguenos en:



*Construimos tus sueños!*

