

NÚMERO 297

REVISTA IMPRESA Y DIGITAL

FIESTAS

XXVII FESTA DO LACÓN CON GRELOS DE CUNTIS



CARTEL OFICIAL

21 E 22 FEBREIRO
CUNTIS 2026



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



GalmaQ

alquiler de maquinaria



986-548738

www.galmaq.es



FORESTAL MARTINEZ 2010 S.L.

Arcos de Furcos, Furco 20 -36677 Cuntis (Pontevedra)

Telf. 605088392



Festa

do Lacaon con Grelos 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:
CONCELLO DE CUNTIS

STAFF



PROGRAMACIÓN:
CONCELLO DE CUNTIS

DEPÓSITO LEGAL:
C 129-2024

EDITORIAL

Festa do lacaon con grelos, la memoria viva de Cuntis.

Cuntis celebra los días 21 y 22 de febrero su *Festa do lacaon con grelos*. Una fiesta declarada de *Interés Turístico de Galicia* y que hace posible degustar el mejor lacaon con grelos de la comarca, con el aliciente añadido de participar en un amplio programa de actividades.

Este plato celebra la supervivencia de las poblaciones, debido al proceso de salazón del lacaon que lo mantiene comestible largo tiempo y la resistencia del grelo, que aparece cuando la tierra está yerma y helada por las bajas temperaturas invernales. Ambos son el binomio perfecto de una alimentación de aprovechamiento en tiempos de escasez.

Esta fiesta nos recuerda como ingredientes humildes (hojas de nabo y extremidades de cerdo) se convirtieron en banquete festivo que llega hasta nuestros días y como la gastronomía gallega logró dignificar su propia precariedad.

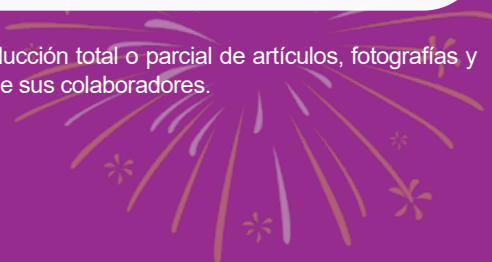
El cerdo era el transformador orgánico tradicional, comía sobras y desperdicios y las convertía en sabrosos derivados (lacaon, chorizos, grasa). También la necesidad obligaba a ser paciente, ya que el lacaon no se podía comer fresco puesto que requería su tiempo de curación y horas de cocción lenta para ablandar su carne. Igualmente el grelo necesitaba ese tiempo especialmente frío de los meses de invierno para otorgarle su sabor característico.

Debemos recordarnos que la abundancia actual, es una anomalía histórica. Donde todo se aprovechaba antes, todo se desperdicia ahora. Hemos sustituido la precariedad material por la precariedad temporal, lo cual revela una grieta en nuestra relación con el entorno y lo que forma parte de él.

Por ello esta *Festa do lacaon con grelos*, es un recordatorio de la capacidad de aprovechar lo que tierra y animal ofrecían entonces, y el poder festejarlos ahora, es una manera de reconciliar aquel contrato de convivencia para entender que no somos una especie aislada y que formamos un todo con el entorno que nos sostiene y al que debemos responsabilidad, cuidado y respeto.

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

Viernes 20 de febrero

21.00 h.

Gala do Chapante

Sábado 21 de febrero

18.00 h.

Actuación da Agrupación Municipal de Música e Baile Tradicional e da súa Banda de Acordeóns de Cuntis

19.15 h.

Actuación do Grupo Folclórico "Hai Que Roelo"

20.45 h.

Apertura da carpa para o concerto de "D' Crooners Band + Cómplices"

21.00 h.

Concerto "D' Crooners Band"

22.00 h.

Concerto "Cómplices"

00.30 h.

Gran Festa Guatequelación anos 70/80 na Carpa do Espadental
• A cargo de Disco Móbil Karamelo + Jorge Ferre



FUENTE: paxinasgalegas.es

Domingo 22 de febrero

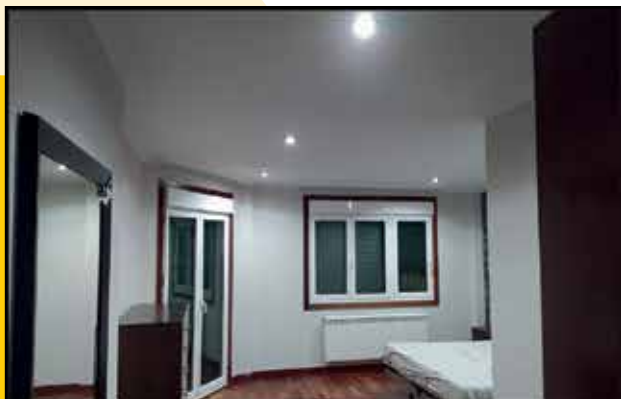
11.00 h.

Pasarrúas a cargo da Agrupación Municipal de Música e Baile Tradicional de Cuntis

11.45 h.

Desfile de Entroido Tradicional do Folión de Carracedo da Serra

• Apertura da Feira de Artesanía e Produtos Agroalimentarios

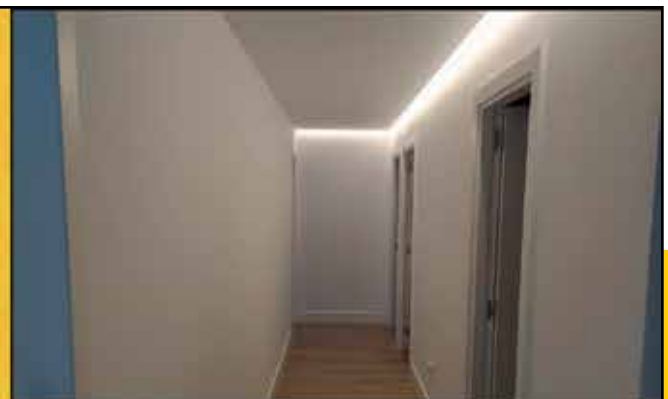


Alberto Díaz

Pintura de calidad

606 678 464

Cardecide, 4 - 36670 - Cuntis



12.00 h.

Apertura de mostras:

- “Paseando entre Camelias no Lacón con Grelos”
- Exposición “Un baño de mel” na Carpa da Praza da Constitución
- “XVI Mostra de Encaixe” Palilleiras no Lacón con Grelos
- “Museolacón ao aire libre” na Praza das Árbores
- “Exposición de motos clásicas” no casco histórico

12.15 h.

Pregón a cargo de Alfonso Hermida

13.00 h.

Pasarrúas da charanga “Los Támega”

13.00 h.

Apertura da Carpa Infantil (Obradoiros e Animación)



FUENTE: paxinasgalegas.es



FUENTE: alviento.com

14.00 h.

Apertura da carpa do xantar

16.45 h.

Baile - Animación infantil na Carpa da Praza da Constitución

17.30 h.

Taller prehistórico con Fran Ameixeiras

18.30 h.

Actuación musical de Fátima Pego

19.30 h.

Velorio e posterior enterro do Chapante

CHEMA
Servicios agrícolas



- Desbroces manuales o con tractor
- Fresado e labrado
- Rachase e cortase leña
- Traballos con grúa
- Fanse e vendese alpacas
- Mantenimento de comunidades e xardins

☎ 628 792 349 - CUNTIS



CUNTIS, HISTORIA CASTREXA Y AGUAS QUE BROTAN DEL SUBSUELO

En el interior de la provincia de Pontevedra, lejos del bullicio costero de las Rías Baixas, Cuntis ofrece un paisaje diferente, marcado por el agua, la arqueología y la calma. Esta villa termal, situada a un paso del Camino Portugués a Santiago, combina patrimonio histórico y naturaleza en un entorno que invita a recorrerlo sin prisas. Uno de los puntos imprescindibles es el yacimiento de Castrolandín, un antiguo poblado fortificado de la Edad del Hierro. Habitadas entre los siglos IV a.C. y I d.C., sus estructuras permiten imaginar cómo era la vida en un castro del noroeste peninsular antes y durante la llegada de Roma. Desde su posición elevada se dominan el valle y los montes circundantes, lo que ayuda a comprender su valor estratégico. Además de su interés arqueológico, el lugar regala una panorámica privilegiada del casco urbano actual.

Para profundizar en esa etapa histórica, resulta recomendable visitar la Fundación Terra Termarum, situada en pleno centro. Este espacio de interpretación explica la evolución del asentamiento y el vínculo de la población con las aguas termales. A través de talleres y recreaciones de cerámica castrexa, el visitante puede acercarse a las técnicas tradicionales y a los materiales empleados hace más de dos mil años.

El corazón de la villa se articula en torno a la iglesia, las plazas y el histórico Balneario Termas de Cuntis, considerado uno de los complejos termales más importantes de Galicia. Pasear por sus calles permite

descubrir detalles singulares: fuentes, esculturas, antiguas bañeras expuestas frente al balneario o un lavadero que utiliza agua termal. Todo ello evidencia la relación constante entre la localidad y el recurso que ha marcado su desarrollo.

Las aguas minero-medicinales son, precisamente, uno de los grandes atractivos de Cuntis. Ya en época romana se valoraban sus propiedades, y hoy el visitante puede disfrutar de circuitos termales, piscinas interiores y exteriores y distintos tratamientos terapéuticos. El complejo combina tradición y servicios modernos, convirtiendo la experiencia en un momento de descanso y bienestar.

Más allá del núcleo urbano, el entorno natural ofrece múltiples opciones. El río Gallo vertebrará varias rutas de senderismo que atraviesan bosques, antiguos molinos y pequeños puentes. Algunas sendas conducen a cascadas escondidas entre la vegetación, mientras otras recorren parajes con petroglifos y vestigios etnográficos. Las rutas señalizadas permiten descubrir el paisaje rural que rodea la villa y conectar con su vertiente más natural.

Cuntis es, en definitiva, un destino que sorprende por su diversidad. Historia castrexa, tradición termal y naturaleza se combinan en un municipio que ha sabido mantener su identidad. Lejos de los grandes focos turísticos, ofrece al visitante una experiencia auténtica, donde el tiempo parece discurrir al ritmo del agua que brota, incesante, desde el subsuelo.

PODA EN ALTURA - TALAS
PODA DE PALMERAS
ANCLAJES - CURSOS

T. 650 886 856

arboriculturagaia@gmail.com



arboriculturagaia arboriculturagaia

CLÍNICA DENTAL

Dra. M. Luisa Rey Castelao

MÉDICO ESTOMATÓLOGO
Nº COLEGIADO 285

Olimpio Arca, nº 8 - 1º B
36670 CUNTIS (Pontevedra)

Tfno.: 986 54 86 95
680 64 76 47

FUENTE: alviento00.com



CUNTIS CELEBRA EN 2026 SU GRAN CITA CON EL LACÓN Y LOS GRELOS

El municipio de Cuntis volverá a convertirse en punto de encuentro para los amantes de la gastronomía tradicional con la celebración de la 27ª edición de la Festa do Lacón con Grelos, una cita que desde 1997 se ha consolidado como uno de los referentes culinarios del invierno gallego. Declarada Fiesta de Interés Turístico de Galicia, esta celebración combina cocina popular, Entroido y cultura local en una jornada que cada año atrae a cientos de visitantes.

La edición de 2026 mantendrá el formato que ha dado prestigio a la fiesta. El epicentro será la Plaza de la Constitución, espacio donde se concentrarán tanto la degustación gastronómica como buena parte de la programación cultural. La jornada se desarrollará el domingo posterior al Domingo de Carnaval, conocido como Domingo de Piñata, fecha que coincide además con uno de los mejores momentos de la temporada para disfrutar de los grelos en su punto óptimo.

El lacón con grelos, plato protagonista, es uno de los grandes clásicos de la cocina gallega. Tradicionalmente asociado al tiempo de Carnaval, se elabora a partir de lacón cocido acompañado de grelos, chorizos y patatas, en una combinación que representa la esencia de la gastronomía de invierno. Aunque hoy puede encontrarse en numerosos restaurantes durante todo el año, es en celebraciones como la de Cuntis donde adquiere un carácter colectivo y festivo.

La programación de la Festa do Lacón con Grelos va más allá del apartado gastronómico. Durante la mañana, las calles se llenarán de animación con pasacalles y bailes tradicionales, reflejo de la identidad cultural del municipio. Uno de los momentos más destacados será el Desfile do Entroido Tradicional, que precede al inicio oficial de la degustación popular. Este desfile conecta la fiesta con las raíces carnalescas de la comarca y refuerza su dimensión cultural.

A lo largo del día, la plaza acogerá también una feria de artesanía y distintas exposiciones, ofreciendo al visitante la posibilidad de conocer productos locales y trabajos tradicionales. La música y el baile completarán un programa que busca implicar tanto a vecinos como a quienes se acercan desde otros puntos de Galicia.

El cierre de la jornada llegará por la tarde con uno de los actos más simbólicos: el velorio do Chapante y su posterior entierro. Este rito, cargado de humor y sátira, enlaza con la tradición del Carnaval y sirve como despedida festiva antes del retorno a la normalidad tras el ciclo carnalesco.

Tras la suspensión obligada en 2021 y 2022 debido a la pandemia, la Festa do Lacón con Grelos ha recuperado plenamente su pulso en los últimos años, reafirmando su condición de cita imprescindible en el calendario festivo de Pontevedra. En 2026, Cuntis volverá a reivindicar el valor de su cocina tradicional en una celebración que une mesa, cultura y participación ciudadana.

LIMPIEZAS O BAÑO

Servicios de Limpieza y
Mantenimiento
(Pida presupuesto sin compromiso)
Tlf.- 629 218 933

MADERISTAS PONTEVEDRA

- CORTA
- PODA Y DESBROCE
- VENTA DE LEÑA

610 147 208



CUNTIS Y EL LACÓN CON GRELOS: UNA FIESTA QUE NACIÓ AL CALOR DEL ENTROIDO

La Cuntis encontró a finales del siglo XX una fórmula eficaz para unir gastronomía, identidad local y tradición carnavalesca. Así nació, en 1998, la Festa do Lacón con Grelos, una celebración que desde entonces se ha convertido en una de las citas invernales más reconocibles de la provincia y que hoy ostenta la distinción de Fiesta de Interés Turístico de Galicia.

El origen de la fiesta está directamente vinculado al calendario del Entroido. Cuntis decidió situar su celebración el domingo siguiente al Domingo de


Carnaval, conocido popularmente como Domingo de Piñata. Esta elección no fue casual: tradicionalmente, el lacón con grelos era uno de los platos habituales de estas fechas, coincidiendo además con el mejor momento de la temporada para los grelos. El invierno gallego, con su despensa marcada por la matanza del cerdo y las verduras de temporada, proporcionaba el contexto perfecto para una exaltación gastronómica.

En su primera edición, la Festa do Lacón con Grelos nació con un doble objetivo. Por un lado, poner en valor

ALMORAÑA
CONSTRUCCIONES

☎ 610 981 713

- OBRA NUEVA
- REFORMAS
- TEJADOS Y CUBIERTAS
- CANTERÍA
- CIERRES CON MUROS DE MAMPOSTERÍA
- EXCAVACIONES (MINI EXCAVADORAS Y TRACTOR)

 Construcciones almorana

 www.almorana.com

 info@almorana.com

 San Martiño de Laxe 18 - 36660 Moraña



un plato emblemático de la cocina gallega, elaborado a partir del lacón —la extremidad delantera del cerdo, conservada en salazón— acompañado de grelos, chorizos y cachelos. Por otro, reforzar la proyección cultural y turística de Cuntis, aprovechando el tirón del Entroido y el arraigo de sus tradiciones locales.

Con el paso de los años, la fiesta fue ampliando su dimensión simbólica. Uno de los elementos más distintivos es el Enterro do Chapante, una celebración que conecta directamente con el espíritu carnavalesco. El “chapante”, sobrenombre con el que se conoce a los naturales de Cuntis en la comarca, protagoniza una comitiva fúnebre cargada de humor y sátira. Al igual que en el tradicional entierro de la sardina, el personaje es despedido entre lamentos fingidos y termina siendo quemado, marcando el cierre del ciclo festivo.

Este componente teatral y popular refuerza la idea de que la Festa do Lacón con Grelos es algo más que una degustación. La jornada combina gastronomía con música, desfiles y representaciones vinculadas al Entroido, entre ellas el Alto dos Xenerais da Ulla, que

aporta el tono satírico característico de esta tradición histórica del entorno compostelano.

La degustación sigue siendo el eje central de la celebración. El lacón, previamente desalado y cocido, se sirve acompañado de grelos en su punto óptimo, junto a chorizos y patatas, configurando un plato contundente y profundamente ligado a la cocina rural gallega. Las filloas, habituales en estas fechas, completan el menú festivo, reforzando la conexión con el calendario tradicional.

Desde su creación en 1998, la Festa do Lacón con Grelos ha evolucionado sin perder su esencia. Lo que comenzó como una iniciativa para promover la gastronomía local se ha convertido en un escaparate cultural que conjuga producto, identidad y tradición. Año tras año, Cuntis reafirma así el valor de su cocina de invierno y la vigencia de sus ritos carnavalescos, demostrando que la historia de esta fiesta es también la historia de una comunidad que supo convertir su herencia culinaria en celebración colectiva.



palfer

Carpintería en general

Pablo

Cocinas - Baños

Armarios - Tarimas

Puertas - Locales comerciales

Carpintería exterior

☎ **687 642 436**

✉ **pablo@carpinteriapalfer.com**

📍 **Bernardo Sagasta, 8 bajo**
Cuntis 36670

EL LACÓN CON GRELOS DE CUNTIS, EL SABOR QUE MARCA EL FINAL DEL ENTROIDO

El lacón con grelos ocupa un lugar central en la identidad gastronómica de Cuntis y se ha convertido en uno de los grandes símbolos culinarios del invierno en la comarca. Más allá de su presencia habitual en la cocina gallega, en Cuntis este plato adquiere un significado especial al estar estrechamente ligado a su fiesta gastronómica de referencia, celebrada cada año el domingo posterior al Carnaval.

Se trata de una receta nacida de la despensa tradicional, vinculada al aprovechamiento del cerdo tras la matanza y al consumo estacional de los grelos, que alcanzan su mejor momento en los meses fríos. El resultado es un plato contundente, equilibrado y profundamente arraigado al calendario festivo del Entroido.

El ingrediente principal es el lacón, la pata delantera del cerdo conservada en salazón. Su preparación comienza con un proceso de desalado que puede prolongarse entre uno y dos días, imprescindible para devolver a la carne su punto justo. Posteriormente se cuece lentamente, permitiendo que la carne quede firme pero jugosa, con una grasa melosa que aporta carácter al conjunto.

Junto al lacón aparecen los grelos, brotes tiernos del nabo, cuya presencia define la personalidad del plato. En Cuntis se utilizan grelos frescos de temporada, que aportan un sabor intenso con un amargor moderado, fundamental para equilibrar la riqueza grasa del cerdo. En muchas elaboraciones se escaldan previamente para suavizar ese amargor sin perder su identidad. Completan el plato los chorizos y los cachelos, patatas cocidas que absorben los sabores del caldo y redondean

la experiencia.

El contraste entre la carne rosada y untuosa del lacón y el carácter vegetal de los grelos es una de las claves del éxito de esta receta. No se trata de un plato refinado en el sentido clásico, sino de una elaboración honesta, pensada para alimentar y reconfortar durante el invierno, cuando el cuerpo agradece comidas energéticas y sabrosas.

El lacón con grelos de Cuntis está históricamente vinculado al Entroido. Tradicionalmente, este plato se consumía en Carnaval, coincidiendo con la mejor época para los grelos y con los últimos días de abundancia antes de la Cuaresma. Esa relación con el calendario explica que la Festa do Lacón con Grelos se celebre en el conocido como Domingo de Piñata, marcando el cierre simbólico del ciclo carnavalesco.

La experiencia gastronómica suele completarse con filloas, otro de los postres tradicionales de estas fechas, que refuerzan el carácter festivo y estacional del menú. En Cuntis, el lacón con grelos no se entiende únicamente como un plato, sino como parte de una celebración colectiva que combina mesa, cultura y tradición, con actos como el Enterro do Chapante, que aportan el componente satírico propio del Carnaval.

Hoy, el lacón con grelos sigue siendo uno de los grandes embajadores culinarios de Cuntis. Su presencia en la fiesta y en la mesa resume una forma de entender la cocina gallega: producto de temporada, recetas transmitidas de generación en generación y un fuerte vínculo entre gastronomía y celebración popular.



SPORTIVAS - FIESTAS - GUIAS
EDITAMOS MÁS 180 REVISTAS PROPIAS EN TODO ESPAÑA

EDITAMOS MÁS 180 REVISTAS Y...

ANÚNCIATE

LA MEJOR PUBLICIDAD PARA TU EMPRESA

Síguenos en **Redes Sociales**



WWW.JLPUBLICACIONES.COM

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