

NÚMERO 305

REVISTA IMPRESA Y DIGITAL

FIESTAS

Revista iFiestas Nº 305 - Marzo 2026



32 FEIRA do
QUEIXO
de **FRIOL**
& **PAN**
de **OUSÁ**

DOMINGO 22 DE MARZO



DUO CALIBRE



@ivantalegon_
@criisspeta

Contrataciones:
Suso: 629512090 Iván: 606988645

Dúo Calibre
@duocalibre



embutidos y salazones ferreiro



MANUEL ANGEL
Servicios agrícolas y forestales
☎ 649266558





Feira

do Queixo de Friol e Pan de Ousá 2026

IFIESTAS

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 FRIOL

DEPÓSITO LEGAL:

C 129-2024

EDITORIAL

Feria de Friol: los pilares de la despensa gallega.

El municipio de Friol, celebra este mes de Marzo la XXXII edición de la *Feria del Queso de Friol y Pan de Ousa*, reconocida como *Fiesta de Interés Turístico*. Un evento, que no solo promociona estos dos productos característicos de la comarca, sino que pretende reivindicar el trabajo de las mujeres dedicadas al oficio de elaboración del queso (las *queixeiras*) y el de los hornos de pan que han mantenido viva y activa la tradición y fabricación de estos productos.

Tradicionalmente, la elaboración del queso era tarea femenina. Las *queixeiras* impulsaban la economía doméstica a través del acto de convertir el excedente de leche, en queso para su venta. En la comarca se han puesto en marcha iniciativas que tratan de poner en valor el trabajo de mujeres artesanas y rurales de la zona, mediante visitas a explotaciones agrícolas y ganaderas o talleres de artesanía y producción ecológica, los cuales permiten acercarse al conocimiento, la práctica y la evolución propia de estos oficios.

Así mismo, el pan de Ousa nos recuerda que antaño el uso de los hornos era tarea comunal y compartida por varios grupos de familias, lo que permitía optimizar el recurso de la leña usada para avivar el fuego y el mantenimiento de las tareas de limpieza y reparación, asegurando de este modo la subsistencia y reforzando los lazos de la comunidad, convirtiendo a ésta en transmisora de oficio y sabiduría.

En un mundo acelerado, de productos ultraprocesados de dudosa procedencia, apostar por la *Feria del Queso de Friol y Pan de Ousa*, es devolverle prestigio a los verdaderos alimentos, esos que nos han servido de sustento desde tiempos inmemoriales, así como un modo de reconocer y agradecer a las artesanas y artesanos su esfuerzo, trabajo y dedicación diaria.

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](http://revistaifiestas.com)



Programa

Domingo 22

09:30 h.

Empeza a Feira con foguetes

10:00 h.

Asignación de stands

11:00 h.

Apertura da FEIRA

Pasarrúas 'Xesta Verde' de Friol

19:00 h.

Concerto 'Bouba Pandereteiras'

no Centro Sociocultural de Friol



FUENTE: FOTOS.EUROPAPRESS.ES



FUENTE: UNPASEOUNAFOTO.BLOGSPOT.COM

21:30 h.

Romaría Orquestra 'Capitol'

00:30 h.

Fin de Festa

“XXXII Feira do Queixo e Pan de Ousá”

O recinto feiral contará coa tradicional carpa ubicada na Praza Andón Cebreiro

METÁLICA JP

Begontina

www.metalicabegontinajp.es
 metalicabegontinajp@gmail.com
 /Metalica Begontina JP

Empresa en la que se realizan trabajos metálicos como puertas, cierres, cubiertas, estructuras, rejas, portales, dispensadores de gel hidroalcohólico, cancelas, puertas seccionales, automatismos, pasamanos, etc. También trabajos en acero inox, hierro y aluminio soldado.

CONTACTOS: Juan 622 758 783 - Pili 633 623 766

📍 Canteiros, 50-52 - Polígono Industrial Begonte - 27373 - Begonte





Nº Instalador autorizado Lu 566 - 1097

Instalaciones eléctricas - Mantenimientos
Automatizaciones - Fotovoltaica

Ousá s/n - FRIOL

Tels. 679 422 726 - 670 252 621

CONSTRUCCIONES



PÍGARA
2008 S.L.

- OBRA NUEVA Y REFORMAS
- CUBIERTAS DE PIZARRA
- TRABAJOS CON CAMIÓN GRÚA MIXTA Y MINIPALA

📍 **Os Campos**
Pígara - Guitiriz

☎ **648 88 44 96**
☎ **684 31 66 93**

✉ **pigara2008sl@gmail.com**



FRIOL CELEBRA UNA DE LAS GRANDES CITAS GASTRONÓMICAS DE GALICIA

El municipio lucense de Friol volverá a convertirse en el centro de atención para los amantes de la gastronomía tradicional con la celebración de una nueva edición de su conocida fiesta dedicada al queso y al pan artesanal. Este evento, que ya alcanza su trigésimo segunda edición, se ha consolidado como una de las citas gastronómicas más importantes del calendario festivo gallego. La celebración rinde homenaje a dos productos profundamente ligados a la identidad del municipio: el queso de Friol y el pan de Ousá, elaboraciones tradicionales que forman parte de la cultura culinaria de la comarca desde hace generaciones. Ambos alimentos destacan por su calidad y por su proceso de elaboración artesanal, lo que les ha permitido ganar reconocimiento dentro y fuera de Galicia. Durante la jornada festiva, Friol se llena de vida con la presencia de numerosos productores, artesanos y visitantes que se acercan hasta el municipio para disfrutar de la gastronomía local. En el recinto ferial se

instalan distintos puestos donde se pueden degustar y adquirir productos elaborados de manera tradicional, desde quesos frescos hasta panes recién horneados. El queso de Friol es uno de los grandes protagonistas del evento. Elaborado principalmente con leche de vaca, se caracteriza por su textura suave y cremosa, además de un sabor delicado que lo convierte en un producto muy apreciado por los consumidores. Este queso representa una tradición quesera profundamente arraigada en el municipio. Por su parte, el pan de Ousá es reconocido por su corteza crujiente y su interior esponjoso. Elaborado siguiendo métodos tradicionales y cocido en horno, este pan se ha convertido en el acompañamiento perfecto para el queso, creando una combinación gastronómica que atrae cada año a miles de visitantes. A lo largo del día, la programación incluye también numerosas actividades culturales y musicales. Grupos de música tradicional gallega recorren las calles del municipio en animados pasacalles,

GRUPO PUMA

- Forestal Angel, S.L.
- Maderas De R PUMARES, S.L.
- RuDiVe, S.L.

- Servicios forestales.
- Comercio Maderero
- Obra Civil.

Contacto 608970668 forestalangel2018@yahoo.es
650528552 maderasderpumares@yahoo.es
650623120 explotacionesforestalesrudive@yahoo.es

FUENTE: UNPASEOUNAFOTO.BLOGSPOT.COM



llenando el ambiente de sonidos de gaitas y percusión que contribuyen a crear una atmósfera festiva. Además, se organizan conciertos, actuaciones musicales y actividades pensadas para todos los públicos. Las familias pueden disfrutar de propuestas infantiles, talleres y demostraciones artesanales que permiten conocer de cerca las tradiciones de la comarca. Uno de los momentos más esperados por los asistentes es la degustación popular de productos locales. En este espacio, los visitantes pueden probar diferentes elaboraciones gastronómicas elaboradas con queso y pan, descubriendo nuevas formas de disfrutar de estos ingredientes tan representativos de la zona.

El evento no solo tiene un valor cultural y gastronómico, sino también económico. Durante el fin de semana de celebración, Friol recibe a numerosos visitantes que aprovechan la ocasión para recorrer el municipio, conocer su patrimonio y disfrutar de la oferta hostelera local. Con más de tres décadas de historia, esta celebración se ha convertido en una cita imprescindible para quienes desean descubrir los sabores más auténticos de Galicia. La combinación de tradición, gastronomía y ambiente festivo hace que cada edición reúna a miles de personas en torno a uno de los productos más representativos de la cocina gallega.

Ramon y Cajal Nº25, Friol-Lugo Telf. 603 43 14 74

PEREIRAS



Trabajos agrícolas en general
Roturaciones y desbroces
Rotoempacadora
Autocargador, picador, extendedor
Excavaciones y canalizaciones



Telfs. 982 153 660 - 689 201 375 - 608 987 385
TRASMONTE-FRIOL



Especialistas en transporte de ganado por carretera.
Seguridad, experiencia y puntualidad en cada traslado.

¡CONFÍA EN PROFESIONALES DEL TRANSPORTE!



☎ 98218 34 04 - 649 87 64 51 ☎ Pol. Industrial Palas de Rei, parcela 33, Lugo



TRADICIÓN, SABOR Y MÚSICA EN UNA DE LAS FIESTAS GASTRONÓMICAS DE LUGO

Friol se prepara para vivir una nueva edición de una de sus celebraciones más emblemáticas, un evento que cada año reúne a miles de personas atraídas por la calidad de sus productos tradicionales y por el ambiente festivo que se respira en todo el municipio. La cita, que alcanza ya su trigésimo segunda edición, se ha consolidado con el paso de los años como una de las grandes fiestas gastronómicas de la provincia de Lugo y como un punto de encuentro para quienes desean descubrir los sabores más auténticos de Galicia. La celebración gira en torno a dos productos profundamente ligados a la identidad local: el queso elaborado en la zona y el tradicional pan de Ousá. Ambos alimentos representan la riqueza gastronómica de la comarca y reflejan el trabajo de generaciones

de productores que han mantenido vivas las recetas y técnicas tradicionales a lo largo del tiempo. Durante la jornada festiva, Friol se llena de vida y actividad.

El recinto del evento acoge numerosos puestos donde productores y artesanos ofrecen sus elaboraciones al público. En ellos se pueden encontrar diferentes variedades de queso, panes artesanos y otros productos gastronómicos que forman parte de la tradición culinaria gallega. Los visitantes tienen la oportunidad de degustar los productos directamente de los productores, conocer su proceso de elaboración y adquirir alimentos elaborados de forma artesanal. El queso elaborado en Friol es uno de los productos más valorados por quienes visitan la fiesta. Su textura

suministros
viñal
FRIOL - LUGO

Avda. Santiago, 33
27220 - FRIOL - Lugo
☎ 609 07 16 76 • 982 375 282

Biona

- ☐ CEREALES
- ☐ FERTILIZANTES
- ☐ SEMILLAS
- ☐ FITOSANITARIOS
- ☐ PAJA - ALFALFA
- ☐ POLLOS - PONEDORAS

DEKALB

cap
Haifa

SERVICIOS FORESTALES
ÁNGEL VÁZQUEZ

- Desbroce de fincas
- Trabajos con tractor y a mano
- Venta de leña

☎ 634 020 710



cremosa y su sabor suave lo convierten en una opción muy apreciada tanto para el consumo diario como para acompañar otros platos de la gastronomía local.

Elaborado principalmente con leche de vaca, este queso destaca por su frescura y por la calidad de las materias primas utilizadas en su producción. Junto a él, el pan de Ousá ocupa un lugar destacado dentro de la gastronomía local. Elaborado siguiendo métodos tradicionales y cocido en horno, este pan es conocido por su corteza crujiente, su miga consistente y su aroma característico.

La combinación del pan con el queso crea una de las parejas gastronómicas más representativas de la zona, una mezcla de sabores sencillos pero llenos de autenticidad. Más allá de la gastronomía, la celebración ofrece un amplio programa de actividades culturales y de ocio. Durante toda la jornada, diferentes grupos de música tradicional recorren las calles con gaitas, tambores y otros instrumentos típicos, llenando el ambiente de alegría y contribuyendo a crear una atmósfera festiva que se extiende por todo el municipio. Las actuaciones musicales y los conciertos también forman parte de la programación, ofreciendo momentos de entretenimiento tanto para vecinos como para visitantes.

A estas propuestas se suman talleres, demostraciones artesanales y actividades infantiles que permiten disfrutar de la fiesta en familia y acercarse a las tradiciones rurales de Galicia. Uno de los momentos más destacados del evento es la degustación de productos locales. Esta actividad permite a los asistentes probar distintas elaboraciones gastronómicas elaboradas con queso y pan, descubriendo nuevas formas de disfrutar de estos ingredientes tan característicos de la comarca. Además, la celebración tiene un importante impacto en



FUENTE: UNPASEOUNAFOTO.BLOGSPOT.COM

la economía local. Durante el fin de semana en el que se desarrolla el evento, numerosos visitantes llegan a Friol para disfrutar de la fiesta, lo que beneficia a bares, restaurantes, comercios y alojamientos del municipio. Con el paso de los años, esta celebración se ha convertido en un símbolo de identidad para Friol. No solo sirve para promocionar los productos locales, sino también para reforzar el vínculo entre tradición, gastronomía y cultura popular. La combinación de tradición, sabor y música convierte esta cita en una de las fiestas más queridas por vecinos y visitantes. Cada edición reafirma el papel de Friol como uno de los grandes referentes gastronómicos de Galicia y demuestra que los productos locales siguen siendo uno de los mayores tesoros del territorio.

ALMACENESJUL
Materiales de Construcción y Saneamiento

almacenesjul.com

info@almacenesjul.com

C/Santa Isabel,9 - 27220 Friol • T: 982 375 017



Especialidad en:

- * Construcción y Promoción de vivienda colectiva y unifamiliar
- * Rehabilitaciones integrales
- * Reformas interiores
- * Naves industriales y agrícolas
- * Empresa certificada (Nº 27/051) en retirada y transporte amianto
- * Trabajos en piedra
- * Trabajos de pala y minipala
- * Hormigones pulidos

Telf: 670 57 87 76 - 982 15 37 53
L.G. FOLGAR - XIA - FRIOL (LUGO), Nº7
email: construccionesfelipas@gmail.com

www.construccionesfelipas.com



COMPRA – VENTA DE MADERA

☎ 618826132 ☎ 679961561

☎ 648940042 (OFICINA)

📍 NACIONAL VI, NUMERO 33 BAJO
LOCAL 2 OUTEIRO DE REI (LUGO)

Gracias por confiar en nosotros



info@forestalruea.com | forestalruea.com |  Forestal Rua



CONSTRUCCIONES GELUCHO E HIJO S.L.U

Teléfono:

982 163 379

667 622 528 - 647 522 012

PÍGARA -GUITIRIZ
(LUGO)

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