

REVISTA IMPRESA Y DIGITAL

NÚMERO 309

FIESTAS

Revista iFiestas Nº 309 - Marzo 2026

FEIRA do QUEIXO do CEBREIRO

3 ABRIL
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

CAMISETAS POLOS SUDADERAS

OFERTA DIRECTA DE FÁBRICA

aquí
tu logo

MEGA OFERTA

aquí
tu logo

Tu logo
aquí

3,75€

CAMISETAS
CON GRABACIÓN

Pedido mínimo 50 unidades

POLOS

7,95€ + IVA

con Grabación

Pedido mínimo 25 unidades

SUDADERAS

9,95€ + IVA

con Grabación

Pedido mínimo 25 unidades

INFORMACIÓN Y PEDIDOS



698 140 808

www.jlexclusivas.es

- ✓ Ideal para:
- ✓ fiestas, peñas
- ✓ empresas,
- ✓ eventos deportivos



Feira

do Queixo do Cebreiro 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:
MERY TENREIRO

REDES SOCIALES:
CARLOS GARRIDO
JORDI URIACH

PORTADA:
JL PUBLICACIONES

STAFF



PROGRAMACIÓN:
CONCELLO DE PEDRAFITA DO CEBREIRO

DEPÓSITO LEGAL:
C 129-2024

EDITORIAL

Deleite de reyes, tesoro de monjes y aliento de peregrinos: El Queso de Cebreiro.

La parroquia de O Cebreiro acogerá durante el mes de abril, la XXXVIII *Feira do Queixo do Cebreiro*, una de las citas gastronómicas de referencia y reconocida como *Fiesta de Interés Turístico* que se realiza para promocionar su célebre queso de pasta blanca y blanda, elaborado con leche procedente de vaca de las razas *Rubia gallega*, *Pardo alpina* y *Frisona*.

Cuenta con el sello de Denominación de Origen Protegida (D.O.P.), lo que garantiza que se elabora siguiendo métodos tradicionales, en su caso el prensado manual dentro de moldes que al compactarse dejan esa característica forma de hongo.

El origen del queso de Cebreiro, parece remontarse a la época altomedieval, cuando monjes benedictinos procedentes de una abadía francesa se establecieron en el hospital de O Cebreiro, trayendo consigo la receta tradicional, ofreciéndolo a los peregrinos y extendiendo su fama por toda Europa.

Su prestigio fue tal que en siglos posteriores se convirtió en un obsequio habitual para reyes y nobles, enviándose partidas anuales a la Casa Real portuguesa y a la Corte en Madrid como regalo diplomático.

A finales del siglo XX, la producción estuvo a punto de desaparecer debido al abandono de las zonas rurales de montaña. Los esfuerzos de artesanas y artesanos locales, y la creación de la D.O.P lograron salvaguardar el producto y reconvertirlo en baluarte de calidad y garantía.

Festejar el *Queixo do Cebreiro*, es celebrar la hospitalidad de los habitantes de la comarca, y la maestría de mujeres gallegas que siguen elaborando un producto para que llegue a nuestras mesas, al igual que antaño presidía las de monjes, nobles y reyes.

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

Viernes 3

09:30 h.

Apertura oficial de la trigésimo octava edición de la feria

11:00 h.

Pasacalles a cargo de la Charanga DGT, que animará las calles con su música festiva

12:00 h.

Baile regional protagonizado por la Asociación Cultural "Abrente" de As Nogais

13:00 h.

Pregón oficial a cargo de Carmela López, presidenta de la Deputación Provincial de Lugo



FUENTE: ELINDEPENDIENTE.COM



**Occident
Seguros**

Hogar Comunidades Automóvil Motocicleta



PIME

Accidentes

Vida



Ángel Iglesias Castro

Agente de Seguros Exclusivo
nº reg. CO46876580716P

T. 982 360 422 M. 686 673 158

Artesanía Grial

Productos típicos; torques celtas, amuletos, símbolos celtas, cerámica, plata, bronce, hierro, recuerdos, regalos, souvenirs, bisutería, anillos, pendientes, colgantes, pulseras, llamadores de ángeles, etc.

982 367 007



/grialia_cebreiro



/Grialia Cebreiro

www.grialia.com

tiendagrial@gmail.com

GRIMALIA



Lugar O Cebreiro, s/n - O CEBREIRO - 27671 - Pedrafita do Cebreiro



CARNICERÍA PÍO

Venta de carne de ternera, cordero y cabrito. Piezas enteras y en trozos: filetes, costillas, chuletas, chuletillas, chuletón, para guisar o para asar... Servicio de reparto a domicilio.

Fontao, 3 - 27620 - Samos (Lugo) 982 546 014

CONSTRUCCIONES ***al Metro Lugo***



***CONSTRUCCIONES DE OBRA NUEVA, TODO TIPO DE
REFORMAS, CUBIERTAS NUEVAS Y MANTENIMIENTOS,
ALICATADOS, FACHADAS, COLOCACIÓN DE PIZARRA, ETC.***



658 188 852



angelesfreirerodriguez@gmail.com



Rua da terra, N° 95 - O Ceao - 27003 Lugo



PEDRAFITA DO CEBREIRO, LA PUERTA GALLEGA DEL CAMINO DE SANTIAGO

Situado en plena sierra oriental de Lugo, Pedrafita do Cebreiro es uno de los enclaves más singulares de Galicia. Su ubicación estratégica entre León y Galicia lo ha convertido durante siglos en un paso natural entre territorios y en una de las puertas de entrada del Camino de Santiago francés. Paisaje de montaña, arquitectura tradicional y una profunda historia vinculada a la ruta jacobea hacen de este lugar una parada imprescindible para quienes desean descubrir el interior de la comunidad. El concejo se encuentra a unos 1.300 metros de altitud en algunos de sus puntos más emblemáticos, lo que le confiere un carácter especial marcado por la naturaleza. Desde aquí se contemplan amplias panorámicas de las montañas de Os Ancares, un entorno que combina bosques, praderas y cumbres que, en invierno, suelen cubrirse de nieve. Este paisaje ha condicionado históricamente la forma de vida de sus habitantes y

ha dado lugar a una arquitectura adaptada a las duras condiciones climáticas.

Uno de los elementos más representativos de la zona son las pallozas de O Cebreiro. Estas construcciones tradicionales de planta ovalada y muros de piedra cuentan con un característico tejado vegetal que antiguamente se elaboraba con paja de centeno.

Su origen se remonta a épocas muy antiguas, vinculadas a las culturas prerromanas del noroeste peninsular. Durante siglos sirvieron como viviendas y establos, albergando bajo un mismo techo a personas y animales. Aunque muchas dejaron de habitarse en la segunda mitad del siglo XX, algunas han sido restauradas y transformadas en espacios museísticos que permiten conocer cómo era la vida en la montaña lucense.

Muy cerca de este conjunto etnográfico se encuentra la iglesia de Santa María de O Cebreiro, uno de los templos

DEFORGAL XXI, S.L.
DESARROLLO FORESTAL GALLEGO



**OBRAS, PROYECTOS, SERVICIOS
FORESTALES, MEDIOAMBIENTALES
Y AGRARIOS, MEDICIONES,
MOVIMIENTOS DE TIERRA**

**C/ Eulogio Rosón N° 7 - 1° A
• Becerreá (Lugo)**

**Tlf.: 982 360 903 • 609 949 093
• 649 203 640 • Fax: 982 360 903
deforgal21@hotmail.com**

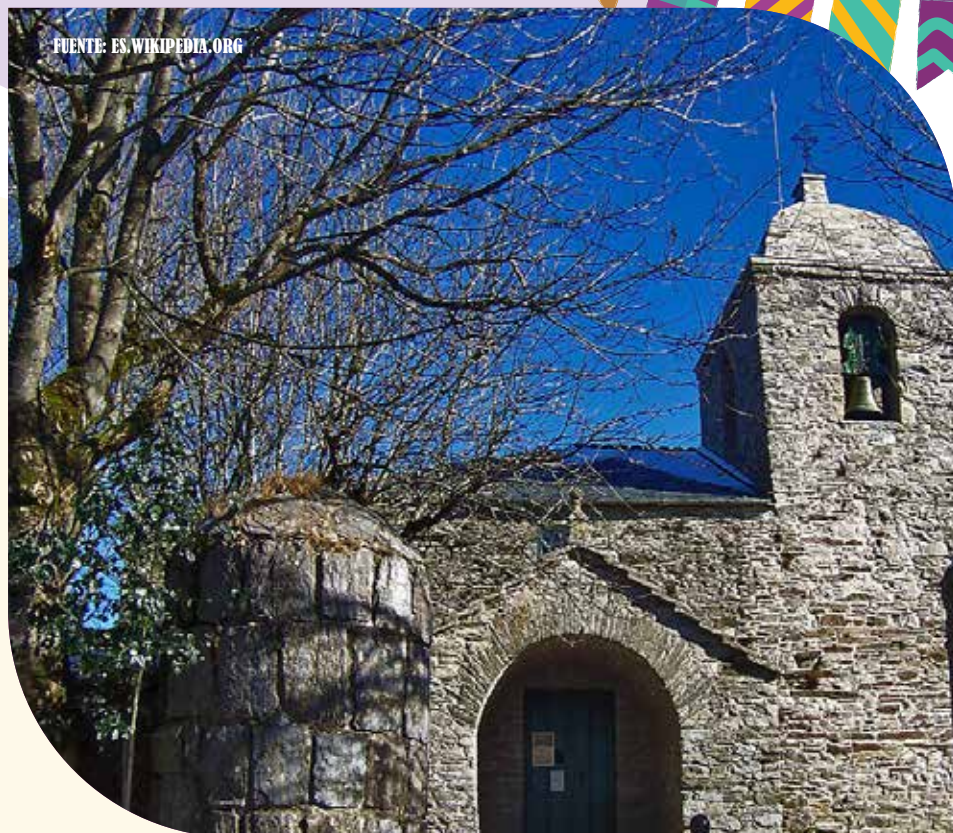
más antiguos del Camino de Santiago.

Este edificio religioso, cuyos orígenes se sitúan en el siglo IX, es uno de los grandes símbolos del lugar. La tradición cuenta que aquí tuvo lugar el conocido milagro eucarístico de O Cebreiro, un acontecimiento que contribuyó a aumentar la fama del santuario durante la Edad Media. La importancia del templo fue tal que incluso los Reyes Católicos visitaron el lugar en el siglo XV y donaron un relicario destinado a custodiar el cáliz relacionado con aquel episodio.

La presencia del Camino de Santiago es constante en toda la zona. Cada año miles de peregrinos atraviesan Pedrafita do Cebreiro tras superar uno de los tramos más exigentes de la ruta francesa, el ascenso desde la meseta leonesa hasta las montañas gallegas. En el Alto de San Roque, uno de los puntos más emblemáticos del camino, se encuentra el monumento al peregrino. Esta escultura representa a un caminante enfrentándose al viento y a las inclemencias del tiempo, una imagen que simboliza el esfuerzo y la determinación de quienes recorren esta histórica ruta.

Además del patrimonio histórico y cultural, Pedrafita do Cebreiro ofrece también una interesante propuesta gastronómica. Entre los productos más conocidos destaca el queso de O Cebreiro, un alimento tradicional elaborado con leche de vaca que posee una forma muy característica similar a un pequeño gorro. Este queso, con Denominación de Origen Protegida, es uno de los sabores más representativos de la comarca y suele degustarse acompañado de miel, membrillo o frutos secos.

La historia de Pedrafita está profundamente ligada a su condición de paso entre territorios. Ya en época romana existían caminos que atravesaban estas montañas, utilizados posteriormente como rutas comerciales y



militares. Durante siglos también fue un punto clave para las comunicaciones entre Galicia y la Meseta, lo que explica la importancia histórica de este enclave.

Hoy en día, el municipio conserva ese carácter de lugar de tránsito, pero también se ha consolidado como un destino turístico que invita a detenerse y descubrir su patrimonio. Sus paisajes de montaña, su arquitectura tradicional y su vínculo con el Camino de Santiago convierten a Pedrafita do Cebreiro en uno de los rincones más singulares del interior de Galicia.

Quien se acerque hasta aquí encontrará un territorio donde la historia, la naturaleza y la tradición conviven en un mismo escenario, recordando al visitante la profunda huella que el paso del tiempo ha dejado en estas montañas del oriente lucense.

CAFÉ BAR PUERTO

Café bar con desayunos, menú del día, tapas y raciones, bocadillos, hamburguesas, sándwiches, etc. Dispone de servicio de alojamiento.

☎ 982 367 172 - 690 757 441

Lunes a Domingo de 6:00 a 00:00

📍 Alto do Poio, 2 - PADORNELO - 27670 - Pedrafita do Cebreiro



Semillas, piensos, cereales, plantas hortícolas, abonos, fertilizantes, material de jardín y huerto, ropa laboral de campo y jardín, harina de cocer, complementos para mascota (collares, pipetas, comederos...).

697 558 265

Avda. De Galicia 44 Baixo 27100 A Fonsagrada Lugo



Pollos y gallinas por encargo, patatas consumo y siembra, naranjas, ajos, cebollas, vinos caseros, etc.

www.agruben.es
tiendaagruben@gmail.com

📷 /agruben.tienda

604 000 867

Avda. Baralla, 2 - O CADAVO - 27130 - Baleira (Lugo)

PEDRAFITA DO CEBREIRO CELEBRA LA FEIRA DO QUEIXO, UNA CITA CON UNO DE LOS SABORES MÁS EMBLEMÁTICOS DE GALICIA

El municipio lucense de Pedrafita do Cebreiro volverá a convertirse en punto de encuentro para los amantes de la gastronomía tradicional con la celebración de la XXXVIII Feira do Queixo do Cebreiro, una de las citas más destacadas del calendario festivo de la montaña lucense. Este evento, reconocido como Fiesta de Interés Turístico de Galicia, reúne cada año a vecinos y visitantes para rendir homenaje a uno de los productos más singulares de la comunidad: el queso de O Cebreiro.

La feria tendrá lugar el 3 de abril de 2026 y volverá a situar a esta histórica localidad del Camino de Santiago en el centro de la actividad gastronómica de la provincia. Durante la jornada, el protagonismo recaerá

en un producto profundamente ligado a la identidad del territorio, cuya elaboración artesanal ha sido transmitida de generación en generación.

El queso de O Cebreiro es uno de los más característicos de Galicia. Su peculiar forma, que recuerda a un pequeño gorro de cocinero, y su textura cremosa lo han convertido en un producto muy reconocible dentro de la gastronomía gallega. Elaborado a partir de leche de vaca y siguiendo métodos tradicionales, destaca por su sabor suave y ligeramente ácido, lo que lo convierte en un alimento muy apreciado tanto en su forma natural como acompañado de miel o membrillo.

La feria dedicada a este queso nació con el objetivo

Chao
COVIRAN

SERVICIOS

M. Chao
SERVICIOS FUNERARIOS

M. CHAO

C/RUTA JACOBEO N-11 PEDRAFITA DO CEBREIRO TLF 982367130-626477930

Maquinaria Agrícola Liñares

www.maquinariaagricolalinaires.com

m.agricolalinaires@yahoo.es



Venta y reparación de maquinaria agrícola y forestal. Retroempacadora, rotativas, aperos, cisternas. Marcas: Kuhn, Vicon, Stihl... Venta de maquinaria agrícola también de segunda mano muy económica y con garantía de calidad.

982 367 166 - 669 738 988

Liñares, 4 - 27671 - Pedrafita do Cebreiro

A miño
HIGIENE INDUSTRIAL

HOSTELERÍA - COLECTIVIDADES - LAVANDERÍAS - AUTOMOCIÓN

EXCLUSIVAS REIJA, S.L.U
CTRA. GENERAL, 7 - 27393
LAXOSA (LUGO)
982 300 001 / 982 300 969

de promover y dar visibilidad a este producto típico de la zona, al tiempo que se impulsaba el desarrollo económico y turístico de la comarca. Con el paso de los años, el evento ha crecido hasta consolidarse como una de las celebraciones gastronómicas más importantes del interior de Lugo.

La jornada festiva comenzará a primera hora de la mañana con la apertura oficial de la feria, momento en el que los puestos dedicados a la venta y degustación del queso abrirán sus puertas al público. Productores y artesanos ofrecerán a los asistentes la posibilidad de conocer de cerca este producto y adquirirlo directamente en el lugar donde se elabora.

El ambiente festivo se irá animando a lo largo de la mañana con un pasacalles musical que recorrerá las calles de Pedrafita do Cebreiro. La música y la animación formarán parte esencial de la jornada, contribuyendo a crear un ambiente acogedor y participativo para todos los visitantes.

La programación cultural incluirá también actuaciones de folclore tradicional gallego. Uno de los momentos destacados será la actuación de una agrupación cultural que interpretará bailes regionales, mostrando al público algunas de las danzas más representativas del patrimonio cultural de la zona.

A mediodía tendrá lugar uno de los actos centrales de la celebración: el pregón oficial de la feria. Esta intervención servirá para dar la bienvenida a los asistentes y poner en valor la importancia del queso de O Cebreiro como símbolo gastronómico de la comarca. Más allá de la degustación del producto protagonista, la feria ofrece una oportunidad perfecta para descubrir

FUENTE: INSTAGRAM - A.C. ABRENTE



el entorno en el que se produce. Pedrafita do Cebreiro se sitúa en una zona de gran valor paisajístico, en plena montaña lucense y muy cerca de uno de los enclaves más conocidos del Camino de Santiago, el histórico poblado de O Cebreiro.

Este entorno natural y cultural añade un atractivo especial a la celebración, ya que muchos visitantes aprovechan la jornada para recorrer los paisajes de la zona y conocer la riqueza patrimonial de la comarca. Con casi cuatro décadas de historia, la Feira do Queixo do Cebreiro continúa siendo una celebración que combina gastronomía, música y tradición. Una jornada festiva que permite acercarse a uno de los productos más emblemáticos de Galicia y que mantiene vivo el vínculo entre la cultura rural, la identidad local y el sabor auténtico de la tierra.



REPARACIÓN MAQUINARIA AGRÍCOLA INGERTO

Taller mecánico de mantenimiento y reparación para automóviles y maquinaria agrícola. Revisiones pre-ITV, cambios de aceite y de filtros, baterías, luces, frenos, distribución, etc.

686 533 659

LUGAR RAMIL, S/N - 27632 TRIACASTELA (LUGO)



BC CARS

<https://www.bccarsbecerreia.es>



LA ESENCIA DE TU BELLEZA EN MANOS EXPERTAS
peluqueriaaranchagonzalez.com

arancha gonzalez

Desde cortes y coloraciones hasta tratamientos capilares y servicios de manicura, nuestro objetivo es hacerte sentir especial y seguro con cada visita.

Pide cita: 982 27 82 42
 Rúa Eulogio Rosón, 2 - Bajo 27640 - Becerreá (Lugo)



DISTRIBUCIONES ARIFER

Almacén ubicado en Castrocan Concello de Samos y especializado en la comercialización, venta y distribución de bebidas en general, piensos para alimentación animal y frutas del país.

982 546 037 - 679 952 951

Castroncán, 21 - 27635 - Samos (Lugo)



QUEIXO DO CEBREIRO, EL QUESO GALLEGO CON FORMA ÚNICA Y SIGLOS DE TRADICIÓN

Entre los productos más singulares de la gastronomía gallega destaca el Queixo do Cebreiro, un queso artesanal que se elabora en la montaña lucense y que se ha convertido en uno de los símbolos culinarios de esta comarca. Reconocido con la Denominación de Origen Protegida (D.O.P.), este queso posee una forma inconfundible y una tradición que se remonta a siglos atrás, vinculada al entorno rural y a la vida ganadera de la zona.

Su aspecto es, sin duda, una de sus señas de identidad. El Queixo do Cebreiro presenta una forma característica que recuerda a un hongo o a un gorro de cocinero, con una base cilíndrica coronada por una parte superior más ancha. Esta apariencia tan particular lo distingue fácilmente de otros quesos gallegos y lo convierte en uno de los más reconocibles dentro de la tradición quesera de la comunidad.

La elaboración de este producto se basa en métodos artesanales que han sido transmitidos de generación en generación. Se produce a partir de leche entera de vaca, procedente principalmente de razas habituales en la ganadería gallega, como la frisona, la pardo-alpina o la rubia gallega. El proceso de elaboración es sencillo y natural, ya que no se añaden conservantes ni aditivos, lo que permite mantener el carácter auténtico del producto. Existen dos variedades principales de Queixo do Cebreiro: la versión fresca y la curada. La primera es la más conocida y tradicional. Se caracteriza por una pasta blanca, blanda y ligeramente granulosa, con una textura muy untuosa. Su sabor es suave, con un toque lácteo muy agradable y un ligero punto ácido que le aporta personalidad.

La variedad curada, por su parte, presenta un proceso de maduración más prolongado, que suele superar el

mes y medio. Como resultado, el queso adquiere una textura más firme y un color amarillento. En esta fase el sabor se vuelve más intenso y aparece un carácter más marcado, con matices ligeramente picantes que recuerdan a los quesos tradicionales de montaña.

El consumo del Queixo do Cebreiro admite numerosas posibilidades. En su versión fresca es habitual degustarlo acompañado de miel o membrillo, combinaciones que resaltan su sabor suave y su textura cremosa. También puede servirse junto a anchoas o incorporarse a diferentes elaboraciones culinarias. Su versatilidad lo convierte en un ingrediente muy apreciado tanto en la cocina tradicional como en propuestas gastronómicas más actuales.

La zona de producción de este queso se sitúa en la sierra oriental de Lugo, en municipios como Pedrafita do Cebreiro, Folgoso do Courel o Navia de Suarna, entre otros. Este territorio, caracterizado por su paisaje montañoso y su clima atlántico, ofrece las condiciones ideales para la ganadería y la producción de lácteos de gran calidad.

Además de su valor gastronómico, el Queixo do Cebreiro forma parte del patrimonio cultural de la comarca. Durante siglos ha sido un alimento habitual en las casas rurales de la zona y también un producto muy apreciado por los peregrinos que recorrían el Camino de Santiago. De hecho, su presencia está documentada desde la Edad Media, cuando ya era considerado un producto de gran calidad.

Hoy en día, el Queixo do Cebreiro continúa siendo uno de los grandes referentes de la gastronomía gallega. Su forma inconfundible, su sabor auténtico y la tradición artesanal que lo acompaña lo convierten en un producto que representa la esencia de la montaña lucense y la riqueza culinaria de Galicia.

ESPECIAL HOSTELERÍA Y COMERCIO

Equipa a tu equipo con polos, camisetas, delantales
y chaquetillas personalizadas ¡a precios
a precios imbatibles!



¡Diferénciate con polos, camisetas, chaquetillas
y delantales personalizados

Pablo García



exclusivas.jloficial@gmail.com



684 656 696

¡OFERTA EXCLUSIVA!

PARA COMISIONES DE FIESTAS
Y GRANDES EVENTOS



INFORMACIÓN Y PEDIDOS

- ✓ Revista impresa A4 • Todo color • 24 páginas
- ✓ Camiseta algodón 100% o técnica
- ✓ Pañuelo poliéster 100x70cm

PEDIDO MÍNIMO: 100 UNIDADES

- ✓ Todos los colores, todas las tallas
- ✓ Consultar otras cantidades



698 140 808

www.jlexclusivas.es