

NÚMERO 303 iFIESTAS

S A N C I P R I Á N

XXXIII
Festa do
OURIZO
7 MARZO '26



CARTEL OFICIAL



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



MANTENIMIENTOS
A MARIÑA S.L.

**Mantenimiento y
reforma de inmuebles.**

**Trabajamos con
particulares, locales y
comunidades en la costa
de la Mariña Lucense.**

**Revisión, arreglos rápidos,
reparaciones y cuidado
continuo del hogar.**

+34 672 78 95 71

@mantenimientos_a_marina

Mantenimientos A Mariña S.L.

Camino Guioncho 7027890. 27891, Cervo (Lugo)

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

C/ Alacalde Manuel Portela - 16 - 1ºB - Lugo

Festa do Ourizo 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 CERVO

STAFF



PROGRAMACIÓN:
CONCELLO DE CERVO

DEPÓSITO LEGAL:
C 129-2024

EDITORIAL

Festa do Ourizo: la quinta esencia del sabor, se disfruta en Cervo.

El municipio de Cervo celebra este mes de marzo la trigésimo tercera edición de la *Festa do Ourizo*, una cita organizada para dar a conocer las diferentes y sabrosas maneras de preparación de este producto. Declarada *Fiesta de Interés Turístico*, vecinos y visitantes podrán degustar erizos de mar en sus distintas versiones y en variedad de recetas, como la característica tortilla o la empanada. El evento contará con música tradicional que amenizará la jornada festiva.

El consumo de erizos de mar se remonta a época prehistórica, al tratarse de un alimento de fácil captura y sencilla preparación. De ser un recurso de subsistencia para las comunidades pesqueras más humildes, ha pasado a convertirse en los últimos tiempos en símbolo de refinamiento y exclusividad, debido en parte a la influencia de la cocina japonesa que ha impulsado el ya tan popular quinto sabor que se aprecia en el erizo de mar: el *Umami*.

Esta sustancia fue identificada por el científico japonés Kikunae Ikeda, el cual llegó a aislar la molécula que se encuentra en la alga marina *dashi*, el glutamato y cuyo sabor era diferente al de los cuatro sabores básicos presentes en los alimentos (dulce, salado, ácido y amargo). Lo denominó *Umami*, que significa "delicioso" y lo incluyó como la quinta de las cinco modalidades básicas del gusto. El erizo de mar, lo contiene en sus gónadas (su aparato reproductor) que es en realidad lo que consumimos y es a través de su composición debido a su contenido en glutamato que actúa junto a otros componentes, lo que intensifica su gusto mantecoso, marino y delicioso. Disfruten de esta *Festa do Ourizo* y de la complejidad de este alimento de alto valor biológico, disfrazado de sencillo y succulento bocado marino.

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





FUENTE: acorunaxa.com

Programa

Sábado 7 de Marzo

12:00 h.

Degustación de tapas de ourizo en la carpa instalada para la ocasión y en los locales hosteleros, y también en la carpa de la mano de la Asociación Mistura. La fiesta estará animada por la agrupación musical Fol do Raxal.

12:00 h.
Showcooking.**18:00 h.**

Pasacalles con las charangas Fuego Street Band y Os Atrevidos.

23:00 h.

Verbena con la formación Cordosom.



Servicios agrícolas y forestales en Cervo: desbroces y trituraciones de montes y fincas, limpieza para plantación de madera, podas y venta de leña, trabajando para empresas y particulares.

☎ 676 132 550

📍 O Cal, 5 - RUA - 27889 - Cervo (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. Un menor consumo de grasas saturadas contribuye a mantener niveles normales de colesterol.

SAN CIPRIÁN, UNA VILLA MARINERA PARA DESCUBRIR EN LA COSTA LUGENSE

Situada en el litoral cantábrico de la provincia de Lugo, la localidad de San Ciprián (San Cibrao en gallego) es uno de los enclaves más singulares del municipio de Cervo. Este pequeño núcleo costero destaca por su marcado carácter marinero, su paisaje abierto al mar y su cercanía a algunos de los lugares más interesantes del norte gallego.

El origen de la villa está profundamente ligado al mar. Antiguamente, la zona donde hoy se levanta el núcleo urbano estaba formada por una pequeña isla que con el paso del tiempo quedó unida al continente gracias a la acumulación natural de arena. Este fenómeno geográfico dio lugar a una localidad rodeada prácticamente por el mar y situada junto a la desembocadura del río Covo, lo que le confiere una imagen muy característica dentro de la costa lugense.

Uno de los grandes atractivos de San Ciprián son sus playas urbanas. La más conocida es la playa de O Torno, situada en la parte occidental de la villa. Este arenal, protegido del fuerte oleaje del Cantábrico, es uno de los lugares preferidos por las familias para disfrutar del baño durante el verano. En sus inmediaciones se encuentra

además la famosa escultura de A Maruxaina, una sirena que forma parte de la tradición popular del lugar.

En el extremo oriental del núcleo urbano se encuentra la playa de Cubelas, un arenal algo más abierto al mar y que suele registrar mayor oleaje. Muy cerca de ella se sitúa también la playa de A Caosa, una zona más tranquila y menos frecuentada, perfecta para quienes buscan un entorno más relajado junto al mar.

La localidad se divide en dos áreas claramente diferenciadas. Por un lado está el Porto de Abaixo, donde se concentran las playas y un agradable paseo marítimo que permite recorrer la línea de costa y contemplar tanto la desembocadura del río como el horizonte del Cantábrico. En esta zona se encuentran también algunas calles estrechas en las que las casas se asoman prácticamente al mar.

Por otro lado se encuentra el Porto de Arriba, el antiguo barrio marinero donde se ubica el puerto. Sus callejuelas conservan el carácter tradicional de la villa y reflejan la relación histórica de la población con la pesca. Desde aquí se puede ascender hasta el faro de Punta Atalaia, uno de los puntos panorámicos más destacados de la

NOVAS INSTALACIONS EN DAYAN - CERVO

**Ferros
da
Mariña**

Polígono de Cuiña, parcela 101 - Cervo (Lugo)
659 04 59 71 • miguel@ferrosdamarina.com

- Estructuras metálicas
- Cerrajería
- Inoxidables
- Retirada de uralita
- Ferralla y malla electrosoldada
- Almacén de hierro



**Criador de abeja negra
igalega!**

Mel de Breixo D.O Mel de Galicia

607 375 542

A Senra 9, Cervo,
Galicia, 27891

FUENTE: lascatedrales.com



zona. Este enclave ofrece una vista privilegiada de los acantilados y del mar abierto, además de contar con una pasarela que permite contemplar el paisaje desde una perspectiva única.

La cultura popular también tiene un lugar destacado en San Ciprián a través de la conocida leyenda de A Maruxaina. Según la tradición, esta misteriosa sirena habita entre los islotes de Os Farallóns y aparece en los días de tormenta. La historia ha dado origen a una de las celebraciones más curiosas del verano en la localidad, cuando los vecinos juzgan simbólicamente el comportamiento de la criatura marina en una fiesta que combina humor y tradición.

Más allá del casco urbano, el entorno de San Ciprián ofrece otros lugares interesantes. A pocos kilómetros se encuentra la fábrica de cerámica de Sargadelos, uno de los centros de producción artística más conocidos de Galicia. En sus instalaciones se puede conocer la historia de esta emblemática firma y observar el proceso de elaboración de sus piezas.

También merece una visita el Paseo de los Enamorados,

un agradable sendero junto al río que atraviesa un entorno natural lleno de vegetación y que conduce hasta una pequeña presa donde se forma una cascada artificial. El recorrido se completa con una zona de merendero ideal para disfrutar de un descanso en plena naturaleza. Para quienes prefieren seguir explorando la costa, la playa de A Marosa es otra alternativa interesante. Situada a pocos kilómetros de la villa, este amplio arenal destaca por su paisaje abierto al mar y por el fuerte oleaje que lo convierte en un lugar muy atractivo para los amantes del mar Cantábrico.

La visita puede culminar en el mirador de Monte Castelo, un punto elevado desde el que se obtienen magníficas vistas de la costa lucense. Además, el lugar cuenta con una zona de merendero que permite disfrutar del entorno natural con calma.

San Ciprián es, en definitiva, una villa que combina paisaje marino, tradición pesquera y naturaleza. Un rincón del norte de Galicia que conserva el encanto de los pueblos costeros y que invita a recorrer sus playas, pasear por su puerto y descubrir la riqueza cultural de su entorno.

Ganadería y Trabajos Forestales César Folgueira

Granja de ganado vacuno ubicada en la localidad de Mondoñedo.
Cuidado, alimentación y engorde de vacas destinadas a la producción de carne.
Realización de trabajos forestales, plantaciones y repoblaciones forestales.

📍 Figueiras, 15 - 27749 - Mondoñedo (Lugo) ☎ 686 805 079 ✉ cesarfolgueiravizioso@gmail.com





SAN CIPRIÁN CELEBRA LA XXXIII FESTA DO OURIZO CON SABOR A MAR

La localidad de San Ciprián, perteneciente al municipio de Cervo, volverá a rendir homenaje a uno de los productos más singulares de su costa con la celebración de una nueva edición de la Festa do Ourizo. Este evento gastronómico, declarado Fiesta de Interés Turístico de Galicia, alcanzará en 2026 su trigésima tercera edición, consolidándose como una de las citas culinarias más reconocidas del norte de la provincia de Lugo.

La celebración tiene sus raíces en el año 1992, cuando los hosteleros de la parroquia de San Ciprián impulsaron una iniciativa para promocionar un producto abundante en las aguas del litoral cervense: el erizo de mar. Con el paso del tiempo, la fiesta se transformó en un referente gastronómico y turístico que atrae cada año a numerosos visitantes interesados en descubrir las distintas formas de preparar este apreciado equinodermo.

El erizo de mar, considerado un auténtico manjar del Atlántico, protagoniza múltiples recetas durante la celebración. Su sabor intenso y su textura particular

lo convierten en un ingrediente muy valorado dentro de la cocina marinera. En los bares y restaurantes de la villa puede degustarse de numerosas maneras: al natural, cocido, en croquetas, empanadas, tortillas o incluso en elaboraciones más innovadoras como pudines o tapas creativas.

Para garantizar su calidad, la recogida del producto se realiza en los días previos a la celebración, ya que el erizo solo conserva todas sus propiedades culinarias cuando se consume fresco. Este cuidado por la materia prima forma parte del espíritu de una fiesta que busca poner en valor los recursos del mar y la tradición pesquera de la zona.

La iniciativa fue creciendo con los años y ampliando su programación. Desde 2001 se celebran jornadas técnicas dedicadas al erizo de mar, en las que expertos y profesionales analizan su biología, su aprovechamiento gastronómico y su importancia dentro del ecosistema marino. Un año después se puso en marcha también

Maderas Naciente

☎ 686 954 552

✉ maderasnaciente@hotmail.com

📍 Avda. de Soutelo, 14 - VILANOVA
27760 - Lourenzá (Lugo)

- Explotaciones forestales
- Compra-venta de madera
- Tala de madera
- Retirada de la madera

- Transporte de la madera
- Madera de pino
- Maderas autóctonas
- Madera de eucalipto



FUENTE: aquidiario.com



un concurso gastronómico en el que participan establecimientos hosteleros con nuevas propuestas culinarias basadas en este producto.

El reconocimiento institucional llegó en 2008, cuando la Festa do Ourizo fue declarada Fiesta de Interés Turístico de Galicia, un distintivo que reconoce su capacidad para promocionar tanto la gastronomía local como el patrimonio cultural y paisajístico del municipio de Cervo. La edición de 2026 se celebrará el sábado 7 de marzo y contará con un completo programa de actividades. Desde las 12.00 horas y durante toda la jornada, vecinos y visitantes podrán degustar diferentes tapas elaboradas con erizo tanto en la carpa instalada para la ocasión como en los establecimientos hosteleros de la localidad. En la carpa participará además la Asociación Mistura, que colaborará en la elaboración de las propuestas gastronómicas.

La música también formará parte del ambiente festivo

con la actuación de la agrupación Fol do Raxal, que animará las calles de la villa durante la jornada. Paralelamente se desarrollarán otras actividades, como un showcooking previsto para el mediodía, en el que se mostrarán distintas técnicas culinarias para preparar este producto del mar.

Por la tarde, a partir de las 18.00 horas, las charangas Fuego Street Band y Os Atrevidos recorrerán la localidad con sus pasacalles, aportando ritmo y animación al evento. La jornada culminará con una verbena nocturna a cargo de la formación Cordosom, que pondrá el broche final a un día marcado por el sabor del mar.

La Festa do Ourizo se ha convertido, con el paso de los años, en una celebración que refleja la estrecha relación entre la costa lucense y sus recursos marinos. Una cita que combina gastronomía, tradición y ambiente festivo, y que cada año reafirma a San Ciprián como uno de los destinos gastronómicos más singulares del litoral gallego.



DESDE 1974

Díaz Ramos

MADERAS

COMPRA - VENTA
MADERA tel. 982 580 663

EXPLOTACIONES FORESTALES - TRANSPORTES

Telfs. 681 156 283 - 671 960 613 - 600 590 332



COMPROMETIDOS CON
EL MEDIO AMBIENTE

APOYAMOS UNA
ECONOMÍA CIRCULAR



MAQUINARIA DE NUEVA
GENERACIÓN



PONTENCIAMOS EL
CRECIMIENTO RURAL

FUENTE: burelals.org



EL OURIZO, EL TESORO GASTRONÓMICO DEL MAR EN SAN CIPRIÁN

Hablar del origen de la Festa do Viño de Chantada es hablar de un momento clave para el vino en el sur de la provincia de Lugo. Corría el año 1983 cuando el sector vitivinícola vivía una etapa de transformación. Las explotaciones tradicionales buscaban adaptarse a nuevos tiempos y era necesario dar visibilidad a unos caldos que, pese a su calidad, no siempre encontraban el reconocimiento que merecían fuera de su territorio. El 12 de marzo de aquel año se celebró la primera edición de la Feria del Vino de Chantada. El pregón inaugural estuvo a cargo del intelectual gallego Antón Fraguas Fraguas, figura vinculada a la cultura y a la defensa del patrimonio etnográfico. Su presencia simbolizó desde el principio que la cita no solo pretendía ser un escaparate comercial, sino también una reivindicación cultural de una tierra marcada por la viticultura.

La iniciativa nació con un objetivo claro: poner en valor los vinos de la zona, especialmente los elaborados con uva mencia, variedad emblemática en las laderas que miran al Miño. La feria se convirtió en una herramienta para impulsar la modernización del sector, fomentar la unión entre bodegas y proyectar la imagen de Chantada más allá de sus fronteras.

Aquella apuesta local ac--En la costa lucense, el mar es mucho más que paisaje. Es cultura, tradición y también gastronomía. En localidades como San Ciprián, perteneciente al municipio de Cervo, uno de los productos más apreciados de sus aguas es el erizo de mar, conocido en Galicia como ourizo. Este singular marisco se ha convertido con el paso del tiempo en uno de los grandes símbolos culinarios del litoral cantábrico gallego.

Su aspecto exterior, cubierto de púas, puede resultar poco atractivo para quien lo ve por primera vez. Sin embargo, en su interior se esconde un auténtico manjar muy valorado tanto en la cocina tradicional como en la

gastronomía contemporánea. Las pequeñas gónadas de color anaranjado que alberga el erizo concentran un sabor intenso y profundo que recuerda de forma directa al mar. Precisamente esa intensidad es lo que convierte al ourizo en un producto tan especial. Su sabor es potente, salino y con matices que evocan el océano. A ello se suma una textura suave y cremosa que lo hace especialmente apreciado por los amantes del marisco. En la cocina, se trata de un ingrediente delicado que requiere frescura absoluta para mostrar todas sus cualidades.

La temporada ideal para consumirlo se sitúa entre los meses de invierno y el inicio de la primavera, especialmente entre enero y marzo. Durante este periodo el erizo alcanza su mejor momento gastronómico, motivo por el cual es habitual verlo protagonizar numerosas propuestas culinarias en los restaurantes de la costa lucense.

En San Ciprián, su consumo está profundamente ligado a la tradición marinera. Durante generaciones, los vecinos han recolectado erizos en las zonas rocosas del litoral, aprovechando un recurso natural que forma parte del ecosistema marino del Cantábrico. Este vínculo con el mar ha hecho que el ourizo forme parte de la identidad gastronómica local.

En la mesa puede degustarse de diferentes maneras. La forma más sencilla y quizás la más apreciada es al natural, abriendo el erizo y consumiendo directamente su interior. Pero su versatilidad permite también incorporarlo a otras elaboraciones tradicionales. Es habitual encontrarlo en revueltos, tortillas, empanadas o croquetas, aportando siempre su característico sabor marino.

En los últimos años, además, la alta cocina ha redescubierto el potencial gastronómico del erizo. Muchos chefs lo utilizan como ingrediente protagonista en recetas más elaboradas, donde su intensidad se combina con otros productos del mar o con técnicas culinarias innovadoras.

La importancia del ourizo en la cultura gastronómica de la zona se refleja cada año en la celebración de la Festa do Ourizo, una cita que reúne a vecinos y visitantes en torno a este producto tan singular. Durante la jornada, los establecimientos hosteleros de San Ciprián elaboran distintas tapas y recetas para dar a conocer todas las posibilidades culinarias de este marisco.

Así, el erizo de mar se ha consolidado como uno de los grandes tesoros gastronómicos del litoral de Cervo. Un producto humilde en apariencia, pero extraordinario en sabor, que sigue formando parte de la tradición culinaria de la costa gallega y que cada temporada vuelve a recordar la estrecha relación entre el mar y la mesa.

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