

NÚMERO 312

FIESTAS

2
de Abril
2026

A PARTIR DAS 13 h.

XXII FESTA DO POLBO XOVE



A PARTIR DAS 19 H
ANIMACIÓN POLOS LOCAIS
PARTICIPANTES A CARGO DA
A.C. SAIÑAS
DE XOVE E DA PERCUSIÓN
DA COMPARSA
HABELAS HAINAS
DE BARREIROS.

CARTEL OFICIAL



JL PUBLICATIONES



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



Festa do Pulpo do Xove 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:
MERY TENREIRO

REDES SOCIALES:
CARLOS GARRIDO
JORDI URIACH

PORTADA:
CONCELLO DE XOVE

STAFF



PROGRAMACIÓN:
CONCELLO DE XOVE

DEPÓSITO LEGAL:
C 129-2024

EDITORIAL

El pulpo se disfruta en Xove

El municipio de Xove, celebra su XXII edición de la fiesta dedicada al pulpo y a las recetas preparadas con este exquisito manjar, que ocupa un lugar de honor en la tradición gallega.

Las crónicas, hacen alusión a que antiguamente el pulpo era uno de los productos que la comunidad de monjes asentada en el Monasterio de Oseira (Orense), recibían como pago del *diezmo* (la décima parte de lo producido en la comarca lo recibían para sostenimiento del monasterio y sus moradores) puesto que dicho monasterio tenía bajo su jurisdicción la zona costera de Marín (Pontevedra). El camino de la costa al interior debía hacerse sin que el producto perdiera propiedades por lo que se cocinaba para poder enviarlo *en seco*. Posteriormente esta técnica sería desarrollada tal y como la conocemos gracias al desempeño de las *pulpeiras* (mujeres encargadas de cocinar el pulpo), que aprenderían a hidratarlo y cocerlo para su venta en las ferias locales.

La Xunta de Galicia estableció en marzo del 2025, una veda del pulpo durante dos meses (mayo y junio), con el objetivo de ajustarse al ciclo de vida de la especie, permitir su reproducción y contribuir de forma sostenible a la explotación y comercialización del producto. Durante ese periodo de tiempo, queda prohibida su captura en aguas donde la comunidad tenga adscritas competencias.

Celebrando la *Fiesta del pulpo de Xove*, se rinde un tributo implícito a todas las personas que se dedican al oficio de su captura y preparación, y que convirtieron en símbolo identitario de Galicia el producto que hoy podemos disfrutar en este magnífico rincón de la Mariña lucense

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

Jueves 2

13:00 h.

Inicio de la XXII Festa do Polbo da Pedra en el municipio de Xove. Los establecimientos participantes prepararán pulpo en diferentes elaboraciones para su degustación.

13:00 h.

Venta de raciones de pulpo (15 €) en los locales participantes: O Pepe, Cafetería A Roda, Cociña, O Cabaliño, A Fuga, Cívica, Refugio y Cafetería Antoxo.

19:00 h.

Actuación musical a cargo de la formación A.C. Saiñas y la comparsa Habelas Hainas.



A MARIÑA ELECTRICIDADE



OBRAS Y REFORMAS INTEGRALES

Instalaciones eléctricas en viviendas, mantenimientos eléctricos tanto de empresas como de particulares, mantenimientos eléctricos industriales, iluminación en general, etc.

662 372 579 - 686 134 620

info@amarinhaelectricidade.es

www.amariñaelectricidade.es

Suafonte, 6 1º - 27880 Burela

¡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



FUENTE: ESCAPALANDIA.COM

XOVE, UN RINCÓN POR DESCUBRIR ENTRE ACANTILADOS, HISTORIA Y MAR ABIERTO

En la costa de A Mariña lucense, lejos de los grandes focos turísticos, Xove se presenta como un destino que sorprende por la fuerza de su paisaje y la autenticidad de su entorno. Este municipio combina naturaleza salvaje, patrimonio histórico y tradiciones ligadas al mar, ofreciendo al visitante una experiencia distinta, marcada por la tranquilidad y el contacto directo con el territorio.

Uno de los grandes atractivos de Xove se encuentra en su litoral. Los conocidos Acantilados de Papel, situados en el entorno del Cabo de Morás, forman uno de los paisajes más singulares de la costa gallega. La acción del viento y del mar ha esculpido la roca creando formas caprichosas que recuerdan a pliegues de papel, dando lugar a un enclave geológico único. Muy cerca, los Dolos de Morás aportan una imagen completamente distinta: enormes bloques de hormigón que, con el paso del tiempo, se han integrado en el paisaje como testimonio del pasado industrial de la zona.

Para recorrer este entorno, la Senda Costera de Xove es una de las mejores opciones. A lo largo de varios kilómetros, este itinerario permite descubrir una costa poco alterada, con acantilados, pequeñas calas y miradores naturales que ofrecen vistas abiertas al Cantábrico. Durante el recorrido, el visitante puede encontrarse con enclaves como las ruinas de San Tirso, donde aún se conservan restos de un antiguo asentamiento de origen prerromano posteriormente vinculado a la tradición religiosa.

Otro de los puntos destacados es el Faro de Roncadoira, construido para mejorar la seguridad en un tramo de costa históricamente marcado por los temporales. Desde este lugar, elevado sobre el mar, se obtienen algunas de las mejores panorámicas de la zona, con el horizonte dominado por la inmensidad del Cantábrico y la silueta de pequeños islotes como la isla de Ansarón.

Los miradores repartidos por el municipio permiten apreciar la diversidad del paisaje de Xove. El Mirador

O FARO

www.fontaneriaofaro.com

Servicios de fontanería de calidad

Fontaneros experimentados en Burela

En O Faro ofrecemos servicios generales de fontanería, instalación de gas y calefacción, tanto de energías convencionales como energías renovables, saneamientos y accesorios para baños en Burela.

📞 Teléfonos: 982 585 150 - 644 443 104 - 667 065 142

✉ E-mail: ofaro@fontaneriaofaro.com

📍 Dirección: Rosalía de Castro, 69 - 27880 Burela (Lugo)



FUENTE: ES.WIKIPEDIA.ORG



do Castelo, situado en una zona elevada, ofrece una visión privilegiada de la costa y es uno de los mejores lugares para contemplar el amanecer o la puesta de sol. Más al interior, puntos como el Pau da Vella permiten descubrir una faceta distinta del territorio, con vistas que abarcan tanto el litoral como las sierras del interior.

Las playas de Xove son otro de sus grandes reclamos, especialmente para quienes buscan espacios menos masificados. Arenales como Portocelo, resguardado y de ambiente familiar, o Esteiro, más abierto y frecuentado por aficionados al surf, ofrecen alternativas para todos los gustos. Su entorno natural, poco urbanizado, contribuye a mantener el carácter tranquilo de estas zonas.

Más allá de la costa, el municipio guarda también sorpresas en su interior. La cascada de Pozo da Ferida, en el cauce del río Loureiro, es uno de los parajes más llamativos. Rodeada de vegetación, el agua cae con

fuerza formando una poza natural que refuerza la sensación de estar en un espacio casi intacto. A ella se suma la cascada de Guilán, otro rincón menos conocido pero igualmente interesante para los amantes de la naturaleza.

El patrimonio de Xove también se manifiesta en sus oficios tradicionales. La carpintería de ribeira, dedicada a la construcción artesanal de embarcaciones de madera, sigue teniendo presencia en la zona y puede conocerse a través de talleres que conservan herramientas y técnicas transmitidas durante generaciones.

Xove es, en definitiva, un destino que se aleja de los circuitos más habituales para ofrecer una propuesta basada en la autenticidad. Su costa abrupta, su historia y su vínculo con el mar lo convierten en un lugar ideal para quienes buscan descubrir otra cara de Galicia, más pausada y menos conocida, pero igualmente rica en matices.

CUIDADOS

**Ferros
da
Mariña**

NOVAS INSTALACIÓNS EN DAYAN-CERVO

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

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



XOVE RINDE CULTO AL SABOR DEL MAR EN UNA NUEVA EDICIÓN DE LA FESTA DO POLBO

El municipio lucense de Xove volverá a convertirse en uno de los epicentros gastronómicos de A Mariña con la celebración de la Festa do Polbo 2026, una cita ya consolidada en el calendario festivo que cada año reúne a vecinos y visitantes en torno a uno de los productos más emblemáticos de la costa gallega. Coincidiendo con el Jueves Santo, el próximo 2 de abril, la localidad celebrará una nueva edición de este evento que combina tradición, gastronomía y ambiente festivo.

La jornada arrancará a partir de las 13.00 horas, momento en el que los establecimientos participantes comenzarán a servir sus propuestas culinarias con el pulpo como gran protagonista. En total, ocho locales hosteleros del municipio se suman a esta iniciativa, implicándose de manera directa en una celebración que tiene como principal objetivo poner en valor el consumo de este producto tan característico de la zona. El llamado “polbo da pedra” es una de las señas de

identidad de esta fiesta. Se trata de un pulpo que presenta particularidades propias frente a otras variedades, con un color más oscuro y una morfología ligeramente diferente, lo que le confiere también matices distintos en sabor y textura. Esta singularidad convierte a la Festa do Polbo de Xove en una oportunidad única para degustar un producto muy ligado a la tradición marinera de la comarca.

Durante toda la jornada, los asistentes podrán recorrer los distintos establecimientos adheridos y disfrutar de elaboraciones que van desde las recetas más tradicionales hasta propuestas más innovadoras. El clásico pulpo á feira, con su combinación de aceite de oliva, sal y pimentón, seguirá siendo uno de los grandes reclamos, aunque no faltarán interpretaciones que buscan sorprender al público con nuevos matices. Las raciones, con un precio accesible, permiten que la fiesta mantenga ese carácter popular que la define



forestal
Diaz
Casariego s.l

Empresa de gestión integral de montes, explotaciones forestales, certificaciones, compra y venta de madera.

**699 495 877 / 630 282 184
634 978 974**

administracion@forestaldiazcasariego.es

Polígono Industrial da Camba, Parc. 42 - 27870 - Xove (Lugo)

FUENTE: TURISMO.XOVE.ES



desde sus inicios. Más allá de la degustación, el ambiente en las calles y en los locales será uno de los grandes atractivos del día, con un constante ir y venir de personas que convierten la villa en un punto de encuentro en torno a la gastronomía.

La música también tendrá un papel destacado en la celebración. A partir de la tarde, diferentes formaciones pondrán ritmo a la jornada, contribuyendo a crear un ambiente festivo que se prolonga hasta bien entrada la noche. La combinación de gastronomía y animación convierte esta cita en una experiencia completa, donde el producto local se disfruta en un contexto de convivencia y celebración.

La Festa do Polbo de Xove es, además, un ejemplo del papel que desempeña la hostelería local en la dinamización del municipio. La implicación directa de bares y restaurantes no solo garantiza la calidad

de la oferta, sino que refuerza el carácter colectivo de la fiesta, que nace y se mantiene gracias al esfuerzo conjunto de quienes forman parte del tejido local.

Con el paso de los años, esta celebración ha logrado consolidarse como una de las propuestas gastronómicas más atractivas de la zona durante la Semana Santa. Su crecimiento ha sido progresivo, manteniendo siempre su esencia: ofrecer un producto de calidad en un entorno cercano y accesible, donde tradición y sabor van de la mano.

Xove volverá así a demostrar que, más allá de los grandes eventos, son las celebraciones vinculadas al territorio y a sus productos las que mejor reflejan la identidad de un lugar. Y en este caso, el pulpo vuelve a ser el hilo conductor de una jornada que cada año suma nuevos adeptos y reafirma su lugar dentro del panorama festivo de Galicia.



GRAN EXPERIENCIA EN PINTURAS EN
GENERAL IMPERMEABILIZACIONES.
SUELOS EPOXI. MICROCEMENTO. CHORRO
DE ARENA. PULIDOS DE HORMIGÓN
SISTEMA DIENTE DIAMANTE. LACADOS.

☎ 982 596 418 - 605 114 456

🌐 www.pinturasmartingonzalez.com

✉ info@pinturasmartingonzalez.com

📍 Polígono Industrial da Camba, Parc. 29 - 27870 - Xove (Lugo)

EVOX
VERTICAL
Ignacio Rodríguez Basanta

Ctra. Beltrán, 9 A - LAGO - 27870 - Xove (Lugo)
TLF. 982 592 279

evovxvertical@evovxvertical.es

EL PULPO DE XOVE, UN SABOR LIGADO AL MAR Y A LA IDENTIDAD DE A MARIÑA

En la costa lucense, donde el mar marca el ritmo de la vida diaria, el pulpo se ha convertido en uno de los grandes protagonistas de la gastronomía local. En el municipio de Xove, este cefalópodo alcanza una dimensión especial, no solo por su calidad, sino por la forma en la que se integra en la tradición y en la cultura de la zona. Hablar del pulpo de Xove es hablar de producto, de territorio y de una manera de entender la cocina que se ha transmitido de generación en generación.

Uno de los elementos que ha contribuido a consolidar su fama es el conocido “polbo da pedra”, una variedad que destaca por sus características propias. Su color más oscuro y su textura particular lo diferencian de otros pulpos, ofreciendo un sabor más intenso que lo convierte en un producto muy apreciado tanto por los vecinos como por quienes visitan la zona. Esta singularidad está directamente relacionada con el entorno en el que se captura, en un litoral que combina tradición pesquera y respeto por el medio natural.

La vinculación entre el pulpo y Xove no se entiende sin el papel que desempeña la hostelería local. Bares y restaurantes han sabido mantener vivas las recetas tradicionales, apostando por elaboraciones sencillas que permiten que el producto se exprese por sí mismo. El pulpo á feira, preparado con aceite de oliva, sal y pimentón, sigue siendo la referencia, pero también convive con otras propuestas que muestran la versatilidad de este ingrediente.

Más allá de los fogones, el pulpo de Xove ha encontrado en la Festa do Polbo da Pedra su mejor escaparate. Esta celebración, que tiene lugar cada Semana Santa, reúne a numerosos visitantes y convierte al municipio en un punto de encuentro en torno a la gastronomía. La fiesta

no solo sirve para degustar el producto, sino también para poner en valor el trabajo de los profesionales del sector y reforzar el vínculo entre la cocina y la identidad local.

El éxito de esta propuesta radica, en buena medida, en su autenticidad. No se trata únicamente de una cita gastronómica, sino de una expresión de la cultura de A Mariña lucense, donde el mar y sus recursos han sido siempre fundamentales. La participación de los hosteleros, la implicación del municipio y la respuesta del público han permitido que el pulpo de Xove trascienda el ámbito local y se convierta en un referente dentro de Galicia.

Además, el entorno en el que se enmarca esta tradición contribuye a enriquecer la experiencia. Xove forma parte de una comarca conocida por sus paisajes costeros, sus acantilados y su vínculo con la actividad pesquera. Este contexto no solo explica la calidad del producto, sino que también aporta un valor añadido a quienes se acercan a conocer la zona.

Con el paso del tiempo, el pulpo de Xove ha sabido mantener su esencia sin renunciar a evolucionar. La combinación de tradición, producto de calidad y dinamismo local ha permitido que siga siendo un símbolo gastronómico con identidad propia. En un momento en el que la cocina busca cada vez más autenticidad, propuestas como esta demuestran que el verdadero valor está en el origen y en el respeto por lo que siempre ha funcionado.

El pulpo de Xove no es solo un plato, sino una expresión de su territorio. Un sabor que resume la relación entre el mar, la gente y la tradición, y que cada año sigue atrayendo a quienes buscan descubrir la esencia más auténtica de Galicia.

¡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



TE ESPERAMOS...



**EN EL MONTE
SAN ROQUE**

FEIRAS E EVENTOS



Síguenos ↴



/pulperíamariodeviveiro

@marioviveiropulpería

