

NÚMERO 332

REVISTA IMPRESA Y DIGITAL

FIESTAS

XXXII FESTA DO PAN DE CARRAL 2026
9 e 10 de maio



Se o queres pasar fenomenal,
ven á Festa do Pan de Carral.



CARTEL OFICIAL

Revista iFiestas N° 332 - Mayo 2026

JL PUBLICACIONES

Nº1 EN PUBLICACIONES DEPORTIVAS
REVISTAS DE FIESTAS Y GUIAS 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



XVII Festa

do Pan en Carral 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 CARRAL

STAFF



PROGRAMACIÓN:
CONCELLO DE CARRAL

DEPÓSITO LEGAL:
C 129-2024

EDITORIAL

El buen pan, se consume en Carral.

La *Festa do Pan* vuelve a por una nueva edición en Carral, con la promesa de degustar las mejores variedades de pan de masa madre, empanadas y otras tentadoras especialidades. Los visitantes encontrarán demostraciones, concursos y catas, diversos talleres y grupos folclóricos que pondrán la nota musical a estos dos días de fiesta.

La *Festa do Pan* recupera en sus prácticas los modos de vida comunitaria que se daban en las parroquias rurales de antaño, cuando el pan se cocía en hornos de grandes dimensiones compartidos y mantenidos por todos los habitantes del lugar.

El paso de nuestra especie nómada a sedentaria hace unos 10.000 años facilitó el cultivo del trigo, aunque sabemos que en un yacimiento arqueológico de Jordania, la científica española Amaia Arranz-Otaegui halló los restos carbonizados de un proto-pan elaborado con harina de trigo, cebada, tubérculos y agua y datado hace 14.000 años.

También y gracias al registro arqueobotánico se conoce que en etapa neolítica existían variedad de productos elaborados con cereales y que a lo largo de toda esa etapa, en algún momento llegaron a controlar la fermentación con levaduras silvestres al dejar la masa reposar y lograr que aparecieran los primeros panes de masa madre.

Las estadísticas reflejan que tan solo en España existen más de 300 variedades de pan elaboradas de forma tradicional, gran parte de ellas en vías de desaparecer debido a la introducción del pan industrial a bajo coste, el encarecimiento de la materia prima, y las cuestionadas modas de vetar alimentos supuestamente *no fit*.

Y es que el pan (el buen pan), ha sido el pilar de la alimentación y nuestro sustento básico fundamental, un acompañamiento sano, exquisito y nutritivo que debemos recuperar, y que hoy es una buena forma de reivindicarlo en esta fiesta dedicada al pan en Carral.

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

Sábado 9

12:30 h.

Actuación grupo musical GAEL OC MEDIEVAL.

13:30 h.

Actuación do grupo musical GAEL OC MEDIEVAL.

14:00 h.

Sesión vermú, co Dúo D´Vicio.

16:00 h.

Actuación da charanga NOROESTE (no campo da feira e polas rúas).

16:30 h.

Representación obra teatral "O Toxo" (alumnado IES de Carral) na Praza da Capela.

17:30 h.

Actuación do grupo musical GAEL OC MEDIEVAL.

18:00 h.

Representación obra teatral "O Toxo" (alumnado IES de Carral) na Praza da Capela.

18:30 h.

Espectáculo de zancudos e malabaristas acompañado polo grupo musical GAEL OC MEDIEVAL.

20:00 h.

Actuación do grupo musical GAEL OC MEDIEVAL.

21:00 h.

Sesión noite, co Dúo D´Vicio e co gran grupo AMÉRICA DE VIGO.



FUENTE: PAXINASGALEGAS.ES

Domingo 10

11:30 h.

Actuación do grupo musical GAEL OC MEDIEVAL.

12:00 h.

Expositor "Pan en 3D" (visita en realidade virtual a un obradoiro de pan).

12:30 h.

Misa solemne e procesión en honra de San Honorato coa actuación da Coral Polifónica Aires de Carral. Procesión co Grupo de Música Tradicional Arnela.

RIZZOLA

Polígono Industrial Os Capelos
Rúa da Industria, 39 Tabeaio (Carral)

☎ 981 130803

Fabricación
de
productos
cosméticos



Panificadora

RÁFAGAS AL CIELO

PEDRO

FERNANDEZ

panaderiapedro@gmail.com

Pan de Carral

Especialidad
en empanadas
y tartas ricas

Rúa da Escola, 4
981 670 852

15183 HERVES
CARRAL (A Coruña)

13:30 h.

Actuación do grupo musical GAEL OC MEDIEVAL.

14:00 h.

Sesión vermú, coa orquestra Acordes.

16:00 h.

Actuación da charanga Sorchas Show Band (no campo da feira).

16:30 h.

Actuación do grupo musical GAEL OC MEDIEVAL (polas rúas).

17:00 h.

Espectáculo “Rufina e Benito”, que repartirán pan de Carral polo campo da feira.

18:00 h.

Actuación do grupo musical GAEL OC MEDIEVAL.

18:30 h.

Actuación da charanga Sorchas Show Band (no campo da feira).

20:00 h.

Sesión noite, coa orquestra Acordes.

FUENTE: ACORUNAXA.COM



Centro Ecuestre **FINCA ABRIGOSA**

<https://finca-abrigosa.es/>

¡Vive nuevas experiencias entre caballos y rodeado de naturaleza!

DIRECCIÓN

ROBERTO ABES MOSQUERA

Tlfno. 620 512 561

- Pupillaje y servicios extras para caballos.
- Desbrave de potros y doma de caballos para la competición.
- Clases de equitación, poniclub, doma y salto.
- Preparación de binomios para la competición de doma y salto.
- Campamentos de navidad, Semana Santa y verano.
- Excursiones para colegios.
- Fiestas de cumpleaños.
- Rutas a caballo.

ESCUELA DE EQUITACIÓN

Tlfno. 699 908 778



fincaabrigosa@hotmail.com
Lugar Abrigosa 12B San Vicente de
Vigo · 15175 Carral (A Coruña)





Vinoteca

A' TABERNA XXI

Restaurante



Rúa Río de Canles, 1 · 15175 Carral, A Coruña · T. 981 67 13 70



- 📍 Polígono Industrial Os Capelos P30-31,
15175 Carral, A Coruña, España
- ☎ Tel. (34) 981 655 259



PORQUE EL PAN DE CARRAL ES UNO DE LOS MÁS FAMOSOS DE ESPAÑA

Desde este sábado se celebra la XIX Festa do Pan de Carral. Este año la celebración se extenderá hasta el martes, en la que será la edición más larga hasta la fecha.

Para los amantes de la gastronomía es difícil hablar de Carral (A Coruña) y no pensar en su pan. Esta elaboración destaca por una corteza crujiente, una miga esponjosa y un característico sabor a trigo. Más de 20 panaderías de la localidad mantienen viva esta tradición y para conocer la respuesta a esta pregunta hablamos con dos

panaderos expertos en la materia.

Manuel Rodríguez es el presidente de la Asociación de Panaderos de Carral y es un buen ejemplo de que esta tradición va pasando entre generaciones.

Su panadería se llama Manuel Rodríguez, que es su nombre, pero que también era el de su padre, otro panadero de profesión. "Este pan é famoso porque mantén a mesma tradición. Faise cun trigo colleitado na zona, moído en muños romanos. Da forma de facelo o único que cambian son un pouco os fornos, pero sigue utilizándose leña



Tel. 668 55 58 70

Ig O Curro. nº 2. 15175 Carral

FUENTE: LAVOZDEGALICIA.ES



igual", explica el panadero.

Para elaborar el pan de Carral se usan harinas de gran fuerza de la zona de Castilla y harina de la zona de Carral, que tiene menos fuerza. "Fan un bo maridaxe porque a de Castilla aporta sol e a de aquí aporta humidade e salinidade, o millo aquí está en zonas onde chega a brisa do mar e ten unha acidez e un sabor distintos", cuenta Manuel. Estas características hacen que el pan dure fresco mucho más días y no se ponga duro como otros.

¿Cómo se hace el pan de Carral?

Agua, harina, levadura de panadería, fermento (masa madre) y sal. Estos son los únicos ingredientes que hacen falta para realizar el pan de Carral. Sin aditivos y de forma natural, como se hizo toda la vida. Los hornos han cambiado con el paso de los años y se han modernizado, pero el pan se sigue haciendo en piedra, como antiguamente, y para el fuego se usa la tradicional leña o los pellets, un producto totalmente natural elaborado con serrín natural.

Despacho de abogados

Carro & Abogados

Asesoramiento legal para
particulares y empresas
Especialistas en derecho civil y penal

mjcarro.abogado@gmail.com carroabogados.es

C/Víctor Velasco 3-5, 1ªA - Carral (A Coruña)

Servicios principales:

- Herencias y sucesiones
- Accidentes de tráfico
- Divorcios y separaciones
- Reclamaciones bancarias y deudas
- Derecho laboral, mercantil y administrativo

CARRO & ABOGADOS

881 884 194

690 091 850



EL PAN DE CARRAL, TRADICION Y SABOR GALLEGO

El Pan de Carral, oriundo de Galicia, España, es un tesoro culinario que refleja la rica tradición panadera gallega. Proveniente de la localidad homónima de Carral, en la provincia de A Coruña, este pan ha ganado renombre tanto a nivel local como internacional gracias a su sabor único y su arraigada historia.

La elaboración del Pan de Carral combina la maestría artesanal con ingredientes simples pero de alta calidad. Harina de trigo, agua, sal y levadura se mezclan para formar una masa que luego pasa por una fermentación lenta, que

puede durar hasta 24 horas. Este proceso permite desarrollar los sabores característicos del pan y lograr una textura incomparable: una corteza crujiente que encierra una miga esponjosa y aromática.

La forma distintiva del Pan de Carral, con su base ancha y redonda, es reconocida al instante, al igual que las marcas tradicionales que decoran su superficie. Estos detalles son una expresión de la artesanía detrás de cada pan y garantizan su autenticidad.

Aunque el Pan de Carral es un alimento cotidiano



Somos su clínica dental en Ordes

En la Clínica Dental Alberto Rama contamos con un amplio equipo de especialistas al servicio y cuidado dental de nuestros pacientes. Trabajamos a diario para ofrecer a cada uno de nuestros pacientes el tratamiento dental más innovador y adaptado a sus necesidades.

Tu salud empieza en tu boca



ALBERTO RAMA
clínica dental

Nº Registro Sanitario C-15-000656



Calle Compostela, 9 bajo • ORDES (A Coruña) • Tels.: 981 68 29 85 - cdalbertorama@gmail.com • www.albertorama.es

FUENTE: FACEBOOK.COM/CONCELLOCARRAL



para los lugareños, su fama ha trascendido fronteras.

Los turistas y los amantes de la buena cocina llegan a Galicia para degustar esta delicia, que se ha convertido en un emblema de la identidad culinaria de la región.

Cada bocado de Pan de Carral es un viaje sensorial que evoca la esencia misma de Galicia: una tierra de tradiciones arraigadas y sabores auténticos.

Su presencia en las mesas gallegas, ya sea en

festividades o en la vida cotidiana, es un recordatorio constante de su importancia cultural y emocional para la comunidad.

El Pan de Carral ha ganado reconocimiento en la escena gastronómica internacional, siendo incluido en menús de restaurantes de alta cocina y participando en ferias gastronómicas. La preservación de su tradición es crucial para salvaguardar el patrimonio cultural de Galicia y garantizar que siga deleitando a las generaciones futuras.



Panadería artesana

ELABORAMOS PAN, EMPANADAS, BOLLERÍA, PASTELES, TARTAS...
SERVICIO A DOMICILIO, TIENDAS Y RESTAURANTES.

FINALISTA RUTA DEL BUEN PAN GALICIA 2022 - ESTRELLA DIR INFORMÁTICA 2022



981 670 705 - 609 822 374 - 646 636 163

OS BULLEIROS, 2 - 15175 - CARRAL





QUÉ VISITAR EN CARRAL

Tenemos ante nosotros un bello ejemplo de adaptación y aprovechamiento del agua que el pueblo gallego ha sabido utilizar para poder sacar el máximo rendimiento de las corrientes de los ríos y así poder suplir las necesidades que siglos atrás la región demandaba, a causa de las grandes carencias de Galicia.

Mejor nombre no podía tener este conjunto etnográfico. La denominación de Eco-museu es un fiel reflejo de lo que aquí se esconde. Ya no sólo por el

valor etnográfico sino también por su valor natural. La palabra «batán» se refiere a la maquinaria de los molinos que se utilizaba para pisar el grano y es por eso que esta palabra da nombre a otros molinos en Galicia, como es el caso de los de Armenteira en Meis. En el Valle del Barcia, el Río Abelleira discurre por las piedras y las canalizaciones que hace más de doscientos años fueron construídas para poder así moler el grano que alimentaría durante años a la población de la comarca.

BERGONDO,
DECORACIÓN

pintura interior - fachadas - Impermeabilización

A Cañota nº 12 Sergude-Carral

Teléfono 629624347 Mail oscar.bergondocosta@gmail.com

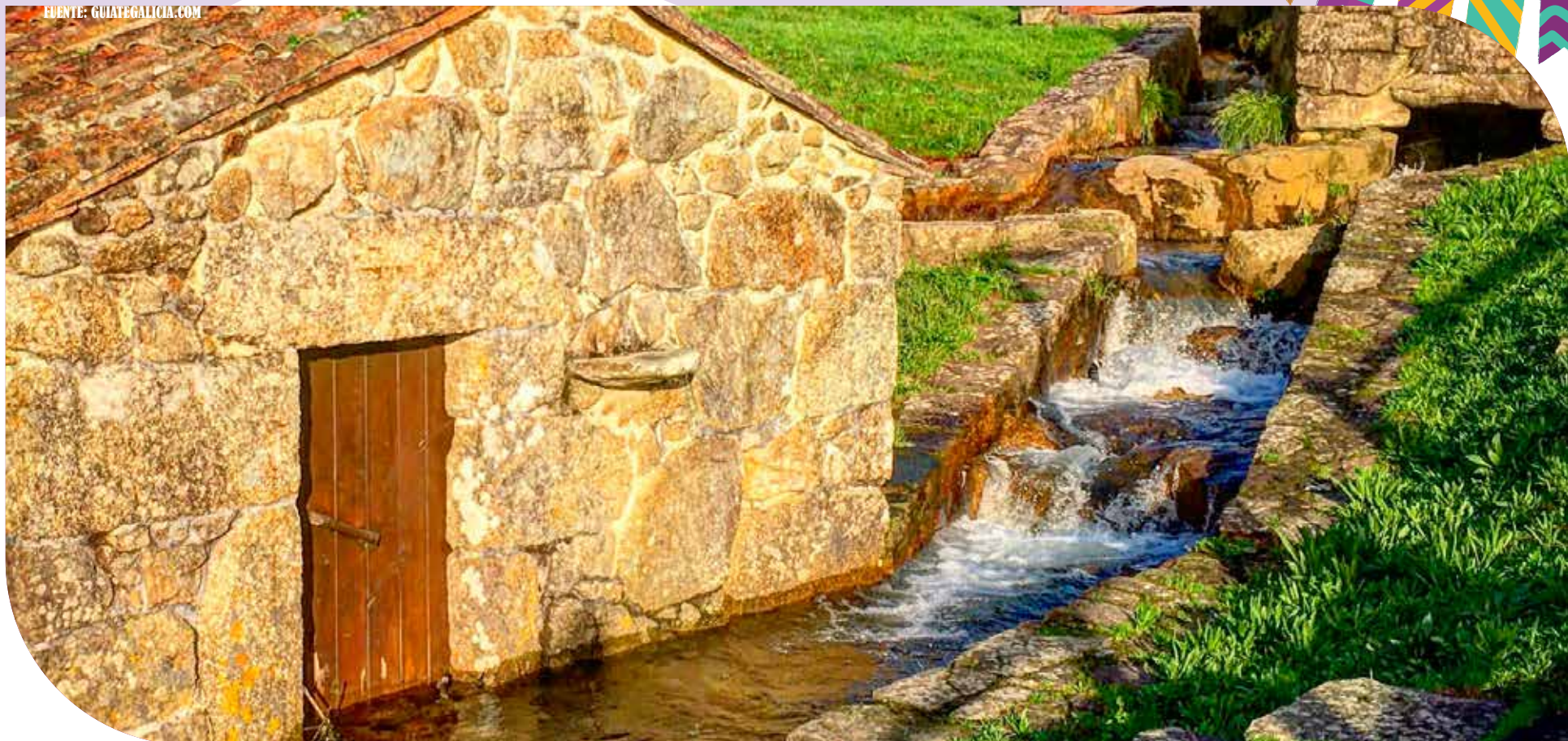


Bascoy Presedo
Construcciones

Reformas en General

Tel. 629 36 17 68 - Mesón do Vento- ORDES

FUENTE: GUIATEGALICIA.COM



Durante el siglo XVIII tomaron forma catorce molinos de agua y una central hidroeléctrica. Todos ellos dispuestos a lo largo de una ruta que discurre a las orillas del río y que se esconde sobre un hermoso marco vegetal y rocoso donde las aguas para salvar el gran desnivel forman pequeñas pero espectaculares cascadas. El conjunto lo completa una centenaria central hidroeléctrica construida a principios del siglo pasado.

Existen diferentes rutas que se pueden hacer a pie, a caballo e incluso en bicicleta. El lugar cuenta con un magnífico centro de interpretación donde se realizan actividades relacionadas con el conjunto y una buena área de descanso. La ruta ha sido recientemente acondicionada y presenta una buena señalización e información. En definitiva, un gran ejemplo de como valorar y mostrar el gran patrimonio de Galicia.



Telf. 981 670 176

SPA



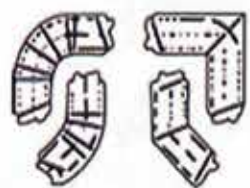
SOLUCIONES DE EXTERIOR



PISCINA



Tarroeira, 10B, 15182 Tabeaio, A Coruña



AISLAMIENTOS MOSQUERA

**AISLAMIENTOS
TÉRMICOS Y ACÚSTICOS
CONDUCTOS DE
VENTILACIÓN**

15685 LANZÁ - MESÍA (A Coruña) • M: 620 89 15 27 • Tel/Fax: 981 68 21 10 • aislamientosmosquera@hotmail.com



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.

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