

FIESTAS

XXX FESTA DA CARNE AO CALDEIRO E BOLA CON TORRESMOS

A GOUXA DOMINGO 7 DE XUÑO

DEGUSTACIÓN GRATUÍTA DE TORRESMOS A PARTIR DAS 12.30 HORAS

ACTUACIÓN MUSICAL

CARTEL OFICIAL



JL PUBLICACIONES



Nº1 EN PUBLICACIONES DEPORTIVAS
REVISTAS DE FIESTAS Y GUIAS GASTRONÓMICAS

TIMESPORT · IFESTAS · GUIAS GASTRONÓMICAS · FRANQUICIAS
LA MEJOR PUBLICIDAD PARA TU EMPRESA

Síguenos en Redes Sociales



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

Da Carne o Caldeiro 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:
CONCELLO DE DOZÓN

STAFF



PROGRAMACIÓN:
CONCELLO DE DOZÓN

DEPÓSITO LEGAL:
C 129-2024

EDITORIAL

Dozón celebra su fiesta gastronómica.

El municipio pontevedrés de Dozón, celebra una nueva edición de la *Festa da carne ó caldeiro e bola con torrezno*, una apetecible tentación gastronómica para todo aquel que se acerque al recinto ferial de Gouxa. Como en anteriores ediciones, se podrá disfrutar de degustaciones y la siempre animada compañía de charangas y orquestas. Esta fiesta se originó a inicios de los años 90 y se celebra el primer domingo del mes de junio, contando en cada edición con mayor afluencia de vecinos de la comarca y visitantes.

Situado en la comarca del Deza, el municipio de Dozón representa la esencia de la Galicia tradicional y rural, centrada en la ganadería vacuna como motor impulsor de la economía local. Es zona de producción de ternera gallega con Indicación Geográfica Protegida (IGP), sello oficial que otorga la Unión Europea que certifica que el animal es resultado de un modelo ganadero tradicional, ligado a la tierra gallega y sometido a controles y seguimiento que garantizan su calidad.

La carne ó caldeiro es uno de los platos más representativos de la cocina de esta zona. Es un guiso de carne de ternera cocida durante varias horas hasta adquirir una carne tierna y suave y un sabor intenso, se acompaña con patatas condimentadas con aceite, ajo y pimentón. Es un plato exquisito que consigue posicionarse con excelencia en el ranking de las recetas gallegas pese a la sencillez de su receta. Junto al anterior, son la *bola* y los *torreznos*, el acompañamiento perfecto. La bola, es un pan elaborado en horno de leña, se prepara con panceta y chorizo cocidos y envueltos en la masa, acompañados del clásico tocino crujiente.

Estas recetas, han perdurado con el paso del tiempo convirtiéndose en parte fundamental de la gastronomía gallega que hoy se celebra en esta *Festa da carne ó caldeiro e bola con torrezno*.

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





FUENTE: LACOCINADEFRABISA.LAVOZDEGALICIA.ES

Programa

Domingo 7

El municipio de Dozón celebrará una nueva edición de la Festa da Carne ó Caldeiro e Bola con Torresmos. Los actos festivos de la jornada se desarrollarán en el Re-

cinto Ferial de A Gouxa, situado en la parroquia de Vidueiros, lugar donde todos los asistentes podrán disfrutar con la degustación gratuita de torresmos, que se comenzarán a repartir a partir de las 12.30 horas, y tomar, además, una deliciosa carne ó caldeiro. La jornada estará amenizada por una actuación musical.

DeCotec Canalóns

- Instalación e limpeza de canalóns
- Servizo e **ALQUILER** de camión cesta
- 657 965 147

SOUTO

CARPINTERÍA METÁLICA

Tfno: 659 231748/699 869 937
 Pol. Ind. Lalín 2000 - Cidade do Transporte, B2 - 36500 Lalín (PO)
 carpinteriametalicasouto@gmail.com

Excavacións, Desbroces e Transportes **ABEL**



Todo tipo de Excavacións | Movemento de terras
Canalizacións, derribos e demolicións
Servizo de motoniveladora
Desbroces con servizo de trituradora
Transportes de mercancías
Teléfono: 639 557 805 | SIXTO - DOZÓN



TRAYFOR

DESBROCES, PLANTACIONES
Y TODO TIPO DE TRABAJOS AGRICOLAS

✉ jmtrayfor@gmail.com

☎ 639 768 242

📍 Ctra. Vilatuxe, 28 - VILATUXE
36519 - Lalín (Pontevedra)





DOZÓN, ENTRE MONTAÑAS, ROMÁNICO Y CAMINOS HISTÓRICOS DEL INTERIOR GALLEGO

En el corazón de la comarca de O Deza, entre montañas, bosques y pequeñas aldeas de profunda tradición rural, Dozón conserva la esencia de la Galicia interior. Este municipio pontevedrés, atravesado por el Camino Sanabrés de la Vía de la Plata, ofrece al visitante un territorio marcado por la tranquilidad, el patrimonio histórico y unos paisajes donde todavía se percibe el ritmo pausado de la vida tradicional gallega.

Situado entre las sierras de O Faro y O Testeiro, Dozón destaca por su entorno natural de media montaña y por un importante legado histórico que se remonta a tiempos prerromanos. Mámoas, castros y antiguos caminos atraviesan un territorio que durante siglos fue lugar de paso, intercambio y asentamiento humano.

Uno de los grandes tesoros patrimoniales del municipio es la Igrexa de San Pedro de Vilanova, considerada una de las joyas del románico rural gallego. Construida en el siglo XII, esta iglesia conserva buena parte de su estructura original y sorprende por la armonía de sus

proporciones, la sobriedad de sus formas y la riqueza de algunos detalles arquitectónicos que todavía pueden apreciarse en el ábside y en sus arcos interiores.

El templo, declarado Monumento Histórico-Artístico, refleja la importancia que tuvo esta zona dentro de las rutas medievales del interior gallego. Su entorno, rodeado de naturaleza y pequeñas aldeas, contribuye además a crear una atmósfera especialmente singular para quienes disfrutan del patrimonio histórico en lugares alejados del turismo masivo.

Muy cerca también destaca la Igrexa de San Salvador, otro de los edificios religiosos más representativos del municipio. Su arquitectura sencilla y robusta encaja perfectamente con el paisaje rural de Dozón, donde la piedra granítica continúa siendo protagonista absoluta de construcciones religiosas, casas tradicionales y elementos etnográficos.

Junto a la iglesia se encuentra el Cruceiro de O Castro, ubicado en una antigua encrucijada por la que discurre el



Julio Castro Diéguez
"O PULPEIRO DE ANZO"

· Servicio de catering.
· Trabajamos en ferias, fiestas, eventos
fiestas privadas, celebraciones.
*Ponemos a disposición de nuestros clientes
todo lo necesario para la realización de la
comida: carpas, mesas, sillas, etc.*

📞 **659 551 318**

📍 **Anzo - Lalín (Pontevedra)**



FUENTE: CONCELLO DE DOZON



Camino de Santiago. Este tipo de cruceros forman parte inseparable de la identidad gallega y simbolizan siglos de tradición religiosa y cultural vinculada al territorio.

Más allá de su patrimonio monumental, Dozón invita también a descubrir su entorno natural. El Monte de Pena de Francia, uno de los puntos más elevados del municipio, ofrece espectaculares vistas panorámicas sobre el interior gallego. La zona cuenta con rutas de senderismo, áreas recreativas y pequeños caminos que atraviesan bosques y paisajes de gran valor paisajístico. En este monte nace además el río Asneiro, conocido popularmente como río Deza, cuya denominación acabaría dando nombre a toda la comarca. El relieve accidentado y montañoso del municipio convierte a Dozón en un destino muy atractivo para quienes buscan naturaleza, senderismo y turismo rural lejos de las grandes rutas turísticas.

Otro de los lugares con gran interés histórico son los

Pendellos de A Gouxa, restos de un antiguo mercado tradicional construido en piedra y vinculado a las históricas ferias rurales de la zona. Estos espacios recuerdan la enorme importancia que tuvieron durante siglos las actividades agrícolas y ganaderas en la economía local.

Además, la cercanía del impresionante Monasterio de Oseira, situado ya en el vecino municipio de Cea, convierte a Dozón en un excelente punto de partida para seguir explorando el patrimonio monumental del interior de Galicia.

Dozón es uno de esos lugares donde la Galicia más auténtica sigue muy presente. Un municipio pequeño en tamaño, pero enorme en historia, patrimonio y paisajes, donde el visitante puede descubrir desde iglesias románicas y antiguos caminos hasta montañas, aldeas y tradiciones que todavía conservan intacta buena parte de su esencia.

CANALONES DE ALUMINIO

PEPE

El canalón **CORNISA** con nombre propio
Limpieza de tejados

Techos de aluminio imitación madera
Cubiertas de pizarra - Panel Sandwich

687 671 254
Redondela

ESPECIALIZADOS EN:

- Fontanería
- Saneamiento
- Calefacción
- Energía solar
- Energías renovables
- Calderas de biomasa
- Calderas de gas
- Bombas de calor

FONTANERÍA FERGA, S.L.
FONTANERÍA · GAS · CALEFACCIÓN.

986 78 11 26
fontaneriaferga.com
Rúa do Río 3 - 36500 Lalín - Pontevedra

DOZÓN VUELVE A REUNIRSE ALREDEDOR DEL GRAN SABOR DE LA CARNE Ó CALDEIRO

El municipio pontevedrés de Dozón celebrará durante el mes de junio una nueva edición de la Festa da Carne ó Caldeiro e Bola con Torreznos, una de las grandes citas gastronómicas del interior gallego y un homenaje a una de las recetas más representativas de la cocina tradicional de Galicia.

Con más de veinticinco años de historia, esta celebración se ha consolidado como uno de los eventos más populares de la comarca de O Deza, reuniendo cada año a vecinos y visitantes en torno a un menú profundamente ligado a la cultura rural gallega: carne ó caldeiro, bola y torreznos. La fiesta mantiene intacta la esencia de las antiguas ferias y romerías de interior, donde los grandes calderos al aire libre se convertían en el centro de la vida social y gastronómica de las aldeas. Precisamente, la carne ó caldeiro nació en ese contexto: una receta sencilla en

aparición, pero muy vinculada al mundo ganadero y a la tradición culinaria del rural gallego.

El plato se elabora a partir de carne de ternera cocida lentamente junto a patatas, condimentada posteriormente con aceite, ajo y pimentón. El resultado es una receta contundente, sabrosa y muy representativa de la cocina popular del interior de Galicia. En Dozón, además, se acompaña con dos clásicos imprescindibles: la bola, un pan tradicional elaborado en horno de leña, y los torreznos, que aportan el toque crujiente a una comida pensada para compartir.

La celebración se desarrolla habitualmente bajo una gran carpa instalada para la ocasión, donde centenares de personas se reúnen en largas mesas comunes para disfrutar del menú a precios populares. Ese ambiente de comida colectiva y convivencia vecinal continúa siendo uno de los grandes atractivos de la fiesta.

ALUFEL SISTEMAS

Empresa especializada en los sistemas de aluminio, fachadas y PVC para arquitectura en el concello de Mos.



Avda. Sanguñeda, Nave 67 C
36419 - Mos (Pontevedra)



607 803 900



info@alufelsistemas.com





Junto a la oferta gastronómica, la jornada volverá a contar con actuaciones musicales, charangas, baile tradicional y verbena, manteniendo la fórmula que ha convertido esta cita en uno de los encuentros festivos más esperados de la zona durante la primavera y el inicio del verano.

La Festa da Carne ó Caldeiro también sirve para reivindicar la identidad gastronómica de una comarca profundamente vinculada al sector primario y a la cocina tradicional. En localidades como Dozón, las recetas de siempre siguen ocupando un lugar fundamental en las celebraciones populares y en la vida cotidiana.

Además de la propia fiesta, muchos visitantes aprovechan la jornada para descubrir algunos de los rincones más interesantes de O Deza, como el monasterio de San Pedro de Vilanova de Dozón, las

aldeas tradicionales de la zona o la cercana Lalín, considerada capital gastronómica de la comarca gracias a su histórica Feira do Cocido.

La edición de 2026 volverá a apostar por esa combinación de gastronomía, tradición y ambiente popular que ha permitido a la Festa da Carne ó Caldeiro mantenerse como una de las grandes referencias festivas del este de la provincia de Pontevedra.

En tiempos donde muchas recetas tradicionales corren el riesgo de desaparecer o transformarse, celebraciones como la de Dozón continúan defendiendo el valor de la cocina de siempre, aquella que nació alrededor del fuego, de los productos del campo y de las reuniones populares que todavía hoy siguen dando sentido a muchas fiestas gallegas.

ASADOR
ACHICHA

Especialidad en carnes a la brasa

☎ **698 124 226** **f** Asador-A-Chicha **@** /asador_achicha
☎ **886 154 324** **@** Avda. Montserrat, 73 - 36515 - Lalín (Pontevedra)

AGROFORESTAL XANEIRO

Trabajos agrícolas y forestales en general. Realización de plantaciones, limpieza de carreteras y pistas, siembras, trituraciones, abono de fincas, desbroces y limpieza de fincas, etc.

629 955 363

www.agroforestalxaneiro.com agroforestalxaneiro@gmail.com
Couso, 23 (Asperelo) - 36511 - Rodeiro (Pontevedra)



CARNE Ó CALDEIRO, EL SABOR MÁS AUTÉNTICO DE LA COCINA TRADICIONAL GALLEGA

Hablar de la carne ó caldeiro es hablar de una de las recetas más representativas del interior de Galicia. Presente desde hace generaciones en ferias, romerías y reuniones familiares, este plato humilde en sus ingredientes pero enorme en sabor sigue ocupando un lugar privilegiado dentro de la gastronomía gallega más tradicional.

Su origen está profundamente ligado al mundo rural y ganadero. Durante décadas, la carne ó caldeiro fue la comida habitual en muchas ferias de ganado del interior gallego, donde grandes calderos de hierro permanecían durante horas al fuego cocinando lentamente la carne mientras vecinos, tratantes y visitantes compartían mesa y conversación. De ahí procede precisamente su nombre: el “caldeiro”, el recipiente donde se preparaba esta receta que hoy continúa siendo símbolo de identidad culinaria en numerosas localidades gallegas.

Aunque puede parecer una elaboración sencilla, la clave de la carne ó caldeiro está en el producto y en el tiempo de cocción. Habitualmente se emplean cortes de ternera gallega con buena textura y capacidad para mantenerse firmes tras una cocción prolongada, especialmente piezas procedentes de la espaldilla o de la aguja.

La carne se cuece lentamente en abundante agua junto a sal y, en muchas ocasiones, un poco de unto gallego, un ingrediente muy utilizado también en otros platos tradicionales como el caldo gallego. Ese pequeño aporte de grasa proporciona profundidad y carácter al caldo, impregnando la carne de un sabor muy reconocible en la cocina de interior.

El acompañamiento más habitual son las patatas cocidas, servidas junto a la carne y aliñadas con aceite de oliva, ajo y pimentón dulce o picante. En algunas zonas también se incorporan chorizos, repollo u otras verduras cocidas en el mismo caldo, aprovechando así todos los sabores de la cocción.

Lo que diferencia realmente a la carne ó caldeiro de otros platos similares es su honestidad culinaria. No busca sofisticación ni elaboraciones complejas. Su fuerza reside precisamente en la calidad del producto, en la paciencia de la cocción y en el respeto por una receta que apenas ha cambiado con el paso de los años.

En muchas fiestas populares gallegas, la carne ó caldeiro continúa siendo uno de los grandes reclamos gastronómicos. Municipios del interior de las provincias de Pontevedra, Lugo y Ourense celebran cada año jornadas dedicadas a este plato, manteniendo viva una tradición que sigue reuniendo a cientos de personas alrededor de largas mesas compartidas.

Más allá de su importancia culinaria, la carne ó caldeiro representa también una manera de entender la gastronomía ligada al territorio, a las costumbres rurales y al valor de las recetas transmitidas entre generaciones. Es cocina de fuego lento, de producto cercano y de celebraciones populares donde la comida funciona como punto de encuentro.

En un momento en el que la cocina contemporánea explora constantemente nuevas tendencias, la carne ó caldeiro mantiene intacta su esencia y continúa demostrando que algunas de las mejores recetas nacen, precisamente, de la sencillez.

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