

REVISTA IMPRESA Y DIGITAL

NÚMERO 348

FIESTAS

XXXIII edición 5 de xullo 2026

FESTA DE EXALTACIÓN

Pan de Cea

DECLARADA DE INTERESE TURÍSTICO



ADICADA AO MAR DE GALICIA

Mitna



Revista iFiestas N° 348 - Junio 2026

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



Talleres Diego

*Taller mecánico, torno, soldadura, hidráulica en general
mecánica integral y neumáticos multimarca. Mantenimiento
integral, automoción, industria.*

 talleresdiegocea@hotmail.es

 648 200 881

 Lugar Fondo de Cea, 21 - 32130 - San Cristovo de Cea

CONSTRUCCIONES VÍCTOR PÉREZ

EDIFICACIÓN E OBRA CIVIL
OFICINA TÉCNICA

REALIZACIÓN DE PLANOS
TRÁMITE DE PERMISOS
DIRECCIÓN DE OBRA
INFORMACIÓN DETALLADA
Y CONSTANTE

PRESUPUESTOS SIN COMPROMISO

www.vprconstrucciones.es

CONSTRUCCIÓN, REHABILITACIÓN Y REFORMAS

Vivienda unifamiliar · Cantería · Obra pública · Se realizan trabajos con pala mixta
Estructuras de tejados en hormigon, madera y hierro · Alicatados · Pintura,decoracion
Electricidad · Fontaneria y sanemiento · Canalones



TELF: 988 282 115 · VICTOR: 619 766 012

victorouteiro197@gmail.com · info@vprconstrucciones.es

CALVO SOTELO 38 · 32130 CEA (OURENSE)



Festa

Do Pan De Cea 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 GONZÁLES

REDES SOCIALES:
CARLOS GARRIDO
JORDI URIACH

PORTADA:
CONCELLO DE SAN CRISTOVO DE CEA

STAFF



PROGRAMACIÓN:
CONCELLO DE SAN CRISTOVO DE CEA

DEPÓSITO LEGAL:
C 129-2024

EDITORIAL

El pan de Cea se saborea en San Cristovo.

La *Festa Exaltación do Pan de Cea*, se celebra cada primer domingo de julio en la localidad ourensana de San Cristovo de Cea, como antesala de sus fiestas patronales.

O Campo da Saleta, será el lugar al que acudir para celebrar la *Festa do Pan de Cea*, donde los stands ofrecerán además de este exquisito pan, productos de la huerta, vinos y quesos y una variedad de alimentos con denominación de origen de Galicia. No faltarán las actuaciones musicales, además de degustaciones gratuitas que reunirán a miles de vecinos y visitantes en torno a este evento.

Este municipio es conocido por su antigua tradición en elaboración del pan, y la festividad que suma ya su XXXIII edición trata de difundir y homenajear este producto que cuenta con Indicación Geográfica Protegida (IGP) concedida en el año 2004.

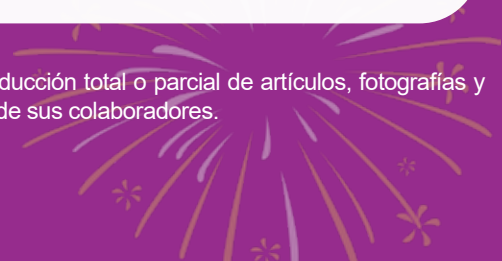
El pan de Cea, se elabora con harinas locales, fermentaciones prolongadas y es cocido en hornos circulares de piedra granítica, calentados con leña de maderas nobles para una lenta cocción. Posee una corteza gruesa y crujiente de color oscuro y su miga es firme y esponjosa.

El nacimiento y la consolidación de la tradición panadera de Cea está ligada al Monasterio Cisterciense de Santa María La Real de Oseira. Los monjes de este cenobio impulsaron las labores de molienda y panificación, convirtiendo a la villa en su principal proveedora de pan. A mediados del siglo XVIII y en documentos del catastro del Marqués de la Ensenada, elaborado bajo el reinado de los Borbones, queda reflejo de que la gran mayoría de los vecinos de la zona, ejercían como panaderos, contando en aquel momento con doce hornos en pleno funcionamiento.

Por ello esta celebración, se encuentra vinculada a la historia y la tradición de un lugar, que ha sabido cuidar y proteger su patrimonio gastronómico.

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

Sábado 4 de julio

18:00 h.

XII Ruta dos Fornos.

Recorrido gastronómico por los antiguos hornos del pan de Cea con degustación de pinchos acompañados de vino en cada uno de los siete hornos participantes. Música a cargo de Feitizo de Pau, Grupo de Gaitas Castro Barreiro, Ministreles, Candaira y Maghua.

Durante la tarde

Espectáculo de magia y animación en la calle.

A cargo de Pablo Estevez, Jose Rivera y Yoel Marquina.



FUENTE: INSTAGRAM - DCROONERS

20:00 h.

**Concierto de Longa.
Forno da Cebola.**

22:30 h.

**Queiman Folk Rock.
Concierto que combina rock y espectáculo pirotécnico.**

00:00 h.

Actuación de D'Crooners Band.

Fin de fiesta

Sesión DJ.

DJ K4IN.



FUENTE: ENTRADIUM.COM

EXPERIENCIA, PASIÓN Y RENDIMIENTO

CONCESIONARIO VENTA DE COCHES
NUEVOS - OCASIÓN - ALQUILER - RENTING
AIRE ACONDICIONADO - MECÁNICA GENERAL
DIAGNOSIS AVANZADA - FRENOS Y SUSPENSIÓN
NEUMÁTICOS Y ALINEADO

NUEVO SERVICIO: HIBRIDACIÓN DE VEHÍCULOS

● RUA DA SALETA Nº7, SAN CRISTOBAL DE CEA, 32130 - CEA (OURENSE) ● 988 282 165 - 666 528 197 ● TALLERESCHAPIO@GMAIL.COM

CHAPI

TALLERES

CEA - OURENSE

Domingo 5 de julio

12:00 h.

XXXIII Festa de Exaltación do Pan de Cea.
Campo da Saleta.

12:00 h.

Presentación de la Exposición Pan de Cea y del libro
fotográfico "San Cristovo de Cea onde o Pan é Arte".
Campo da Saleta.

13:00 h.

Lectura del pregón.
A cargo de Doña Marta Villaverde Acuña, Conselleira
do Mar da Xunta de Galicia.
Entrega de reconocimientos.
Campo da Saleta.



FUENTE: FXUNTA.GAL



FUENTE: FACEBOOK - ORQUESTA CAPITOL

14:00 h.

Xantar.
Campo da Saleta.

18:00 h.

Concierto de Amigos do Acordeón Terras de Celanova.
Campo da Saleta.

19:15 h.

Degustación gratuita de productos do Mar de Galicia.
Para los 100 primeros anotados.
Campo da Saleta.

20:30 h.

Fin de fiesta.
Actuación de la orquesta Capitol.
Campo da Saleta.

campos ramos
Tellados e estruturas
Chorro con area

☎ 659 000 113 - 635 604 243
carpinteriacamposramos@hotmail.com
Alfonsín, 4 - Amoeiro - Ourense
www.camposramos.com



Maderas "VERÍSIMO"

EXPLOTACIONES FORESTALES
COMPRA-VENTA DE TODO
TIPO DE MADERA

ERNESTO SANTIAGO OTERO

Teléfs. 988 27 17 92 · 655 90 90 35
e-mail: maderasverisimo17@gmail.com
32500 CARBALLIÑO (Ourense)



PAN DE CEA: LAS CLAVES DE UNO DE LOS PANES MÁS RECONOCIDOS DE GALICIA

Hablar del Pan de Cea es hacerlo de una de las grandes referencias de la panadería tradicional gallega. Elaborado exclusivamente en el municipio ourensano de San Cristovo de Cea, este producto ha logrado convertirse en un símbolo gastronómico gracias a un proceso de elaboración que apenas ha cambiado con el paso de los siglos y que le ha valido el reconocimiento de la Indicación Geográfica Protegida (IGP).

Su prestigio no es fruto de la casualidad. Detrás de cada pieza existe un cuidadoso trabajo artesanal que combina materias primas sencillas, largas fermentaciones y una forma de cocción heredada de generaciones de panaderos. El resultado es un pan con personalidad propia, fácilmente reconocible tanto por su aspecto como por su sabor y textura.

Uno de los rasgos más distintivos del Pan de Cea es su característica forma alargada. Las piezas presentan extremos redondeados y una singular hendidura transversal en la parte superior conocida como “fenda”. Esta abertura, que atraviesa el pan de lado a lado, no solo cumple una función práctica durante la cocción, sino que

se ha convertido en una auténtica seña de identidad del producto. De hecho, los propios panaderos consideran la forma de realizar esta marca como una especie de sello personal que distingue cada elaboración.

La corteza es otro de los elementos que hacen inconfundible a este pan gallego. Su grosor, considerablemente superior al de otros panes habituales, le proporciona una gran resistencia y una textura crujiente que se mantiene durante varios días. El color puede variar desde tonos dorados hasta matices más oscuros, resultado de la lenta cocción en hornos tradicionales de piedra calentados con leña. Además de aportar carácter visual, esta corteza contribuye a desarrollar los aromas tostados que tanto aprecian los consumidores.

En contraste con el exterior firme y robusto, el interior ofrece una miga esponjosa y consistente. Su textura fibrosa y ligeramente húmeda permite que conserve sus cualidades durante más tiempo que muchos otros panes. El color recuerda al del trigo natural y presenta una distribución irregular de pequeños alveolos que reflejan el carácter artesanal de su elaboración.

ESCAYOLAS Y DERIVADOS

Rodríguez López

679 835 922

www.reformasenourense.com

Trabajos en escayola y pladur.

Profesionales expertos en instalación de techos.

Especialistas en decoración de techos y paredes.

Materiales resistentes y duraderos a precios económicos.

Aislantes, muebles de obra y decoración.

Falsos techos, tabiques, techos desmontables y fijos, estanterías, cabeceros...

Escayolas Rodríguez López S.L.

Pobadura, 35 - 32152 - Coles (Ourense)





FUENTE: CANALCOCINA.ES

La receta del Pan de Cea destaca también por su sencillez. Únicamente intervienen harina de trigo, agua, sal y masa madre natural. La ausencia de aditivos o ingredientes artificiales permite que el protagonismo recaiga por completo en la calidad de las materias primas y en el saber hacer de los panaderos. Una parte importante de la harina utilizada procede tradicionalmente de variedades locales de trigo, contribuyendo a mantener el vínculo entre el producto y su territorio.

Otro aspecto fundamental es el proceso de elaboración. Tanto la fermentación como la cocción requieren tiempos prolongados. La masa madre actúa lentamente, favoreciendo el desarrollo de aromas y sabores más complejos, mientras que la cocción en hornos de piedra alimentados con leña aporta matices únicos imposibles de reproducir mediante métodos industriales. Esta combinación explica el sabor intenso y equilibrado que caracteriza al Pan de Cea, donde predominan las notas a cereal y tostado.

Las piezas se comercializan habitualmente en dos

formatos. La denominada “poia” corresponde a la pieza entera y suele superar el kilogramo de peso, mientras que el “molete” representa aproximadamente la mitad de esa cantidad. Ambos conservan las mismas características de calidad y elaboración, diferenciándose únicamente por su tamaño.

La fama del Pan de Cea no solo se debe a su sabor. También destaca por su extraordinaria capacidad de conservación. Gracias a su gruesa corteza y a la humedad retenida en la miga, puede mantenerse en excelentes condiciones durante varios días sin perder sus propiedades, una cualidad especialmente valorada en la tradición rural gallega.

Con siglos de historia documentada y una elaboración que sigue respetando los métodos tradicionales, el Pan de Cea continúa siendo uno de los grandes exponentes de la cultura gastronómica gallega. Un producto que demuestra que, en ocasiones, los ingredientes más sencillos son capaces de dar lugar a auténticas obras maestras de la alimentación.

VIMARIN
MUEBLES Y COMPLEMENTOS, S.L.

Pol. Ind. de Villamarín - Parcelas 41, 42 • 32101 Villamarín, Ourense
www.tablerocustico.com • www.vimarin.com
www.paneledelamagalicia.com
Telf: 988 20 22 29 / Julio: 646 67 60 40
e-mail: ventas@vimarin.com

- TABLEROS ACÚSTICOS
- MECANIZADOS Y CANTEADOS DE ÚNEROS
- MECANIZADOS DE PIEZAS EN SERIE
- PANELES DE LAMA
- CANTEADO EN COLA (PUR - EVA - LASER)
- COCINAS, ARMARIOS, ETC.

TALLERES

dilux



📍 Chao Real, 5 - 32130 - San Cristovo de Cea

☎ 620 186 766

ELECTRICIDAD / MECANICA / DIAGNOSIS / CARGAS
DE AIRE ACONDICIONADO / NEUMÁTICOS



SAN CRISTOVO DE CEA: MUCHO MÁS QUE LA TIERRA DE SU FAMOSO PAN

En el corazón de la provincia de Ourense, entre montes, valles y antiguos caminos de peregrinación, se encuentra San Cristovo de Cea, un municipio que ha logrado conservar intacta buena parte de su esencia rural. Conocido en toda Galicia por la calidad de su célebre pan, este rincón de la comarca de O Carballiño ofrece al visitante mucho más que una destacada tradición gastronómica. Su patrimonio histórico, sus paisajes y la tranquilidad de sus aldeas convierten a Cea en un destino ideal para descubrir la Galicia más auténtica.

El principal emblema monumental del municipio es, sin duda, el Monasterio de Oseira. Considerado una de las joyas arquitectónicas de Galicia, este impresionante conjunto monástico recibe cada año a miles de visitantes atraídos por su historia y monumentalidad.

Fundado en el siglo XII, fue uno de los grandes centros de la Orden del Císter en la Península Ibérica y es conocido popularmente como el “Escorial gallego” por sus dimensiones y espectacularidad.

La iglesia monástica constituye uno de sus espacios más admirados. Su arquitectura románica de transición hacia el gótico, con grandes arcos apuntados y una impresionante sensación de amplitud, sorprende a quienes cruzan sus puertas. A ello se suman los diferentes claustros, perfectamente integrados en el conjunto, y una espectacular sala capitular que figura entre los rincones más fotografiados del monasterio. Pasear por Oseira es realizar un viaje por varios siglos de historia gallega.

El casco urbano de San Cristovo de Cea también guarda interesantes atractivos. En la Plaza Mayor destaca

XESTAM
pintura & decoración

DECORACIÓN Y PINTURA | COMUNIDADES | REFORMA INTEGRAL

**EMPRESA DE DEMOLICIONES
INTERIORES**



604 028 097

Rua Bierzo, 34, portal 2, puerta B
32004, Ourense

la Torre del Reloj, una elegante construcción que se ha convertido en uno de los símbolos de la localidad. A sus pies se encuentra una fuente que contribuye a crear uno de los espacios más representativos del municipio, punto habitual de encuentro para vecinos y visitantes. Muy cerca se levanta la iglesia parroquial de San Cristóbal y Nuestra Señora del Rosario. Aunque el edificio actual fue construido durante el siglo XVI, ocupa el lugar de un templo anterior mucho más antiguo. Su presencia recuerda la importancia histórica y religiosa que ha tenido la villa a lo largo de los siglos.

Fuera del núcleo principal merece una visita la capilla de la Saleta, un templo de estilo neogótico situado en un entorno especialmente tranquilo. Cada mes de septiembre se convierte en centro de una de las romerías más importantes de la zona, congregando a numerosos fieles y visitantes llegados de diferentes puntos de Galicia. El patrimonio religioso de San Cristovo de Cea se extiende además por numerosas parroquias repartidas por todo el municipio. Iglesias como las de San Facundo, Mandrás, Souto, Pereda o San Román de Viña permiten descubrir la riqueza artística e histórica de un territorio donde el románico dejó una profunda huella. Muchas de estas construcciones fueron reformadas con el paso de los siglos, ofreciendo hoy una interesante combinación de estilos arquitectónicos.

Pero Cea también invita a disfrutar de su entorno natural. Los caminos rurales, los bosques autóctonos y los paisajes ondulados característicos del interior ourensano ofrecen múltiples posibilidades para quienes buscan tranquilidad y contacto con la naturaleza. No es casualidad que parte del Camino de Santiago atraviese estas tierras, permitiendo a peregrinos y viajeros descubrir algunos de los rincones más bellos del municipio.



FUENTE: TURISMO.GAL

Por supuesto, ninguna visita estaría completa sin acercarse a la tradición panadera que ha dado fama internacional a la localidad. Los antiguos hornos de piedra, muchos de ellos todavía en funcionamiento o restaurados, recuerdan la importancia de un oficio transmitido de generación en generación. El aroma del pan recién hecho forma parte inseparable de la identidad de Cea y constituye una experiencia imprescindible para quienes recorren sus calles.

San Cristovo de Cea es uno de esos lugares que conservan el encanto de la Galicia interior. Historia, patrimonio, naturaleza y gastronomía se combinan para ofrecer una experiencia que va mucho más allá de su famoso pan y que permite descubrir una localidad orgullosa de sus raíces y de su extraordinario legado.



DESBROCES, PODAS Y MANTENIMIENTO DE JARDINERÍA

LIMPIEZA DE FINCAS Y MONTES, TRABAJOS FORESTALES, RETIRADA DE RESTOS,
RECORTE DE SETOS, SIEMBRA Y CUIDADO DE CÉSPED, PREPARACIÓN DE TERRENOS PARA SIEMBRA

687 628 649

info@ottojardineria.es

C/Rua da granxa 871 ªA



PAN DE CEA 2026: EL SABOR DE UNA TRADICIÓN QUE SIGUE CONQUISTANDO GALICIA

Cada verano, la localidad ourensana de San Cristovo de Cea se convierte en punto de encuentro para miles de personas que acuden atraídas por uno de los productos gastronómicos más emblemáticos de Galicia. El próximo 5 de julio de 2026, el municipio celebrará una nueva edición de la Festa de Exaltación do Pan de Cea, una cita que rinde homenaje a un alimento que forma parte de la identidad y la historia de esta tierra.

Reconocido con la Indicación Geográfica Protegida (IGP), el Pan de Cea es mucho más que un producto alimentario. Su elaboración artesanal, transmitida de generación en generación, ha permitido conservar una tradición centenaria que sigue viva gracias al trabajo diario de los hornos del municipio. Elaborado con harina de trigo, agua, sal y masa madre, este pan destaca por su característica forma alargada, su corteza crujiente y una miga compacta y aromática que lo han convertido en uno de los panes más apreciados de España.

La Festa do Pan de Cea nació con el objetivo de poner en valor este patrimonio gastronómico y dar a conocer el trabajo de los panaderos locales. Con el paso de los años, la celebración ha crecido hasta convertirse en una de las citas gastronómicas más importantes de la provincia de Ourense y en un evento declarado de Interés Turístico de Galicia. Durante la jornada festiva, vecinos y visitantes podrán adquirir y degustar el auténtico Pan de Cea, acompañado por otros productos típicos de la gastronomía gallega. Las calles del municipio se llenarán de puestos, actividades y propuestas que permitirán conocer de cerca la riqueza culinaria y cultural de la comarca.

Pero la fiesta va mucho más allá del aspecto gastronómico.

Como cada año, el programa incluirá numerosas actividades paralelas pensadas para todos los públicos. La música en directo, las muestras de artesanía, las actuaciones culturales, los espectáculos y diferentes iniciativas de animación contribuirán a crear un ambiente festivo que invita a disfrutar de la localidad durante toda la jornada.

Uno de los eventos más destacados previos a la celebración será la Andaina Festa do Pan de Cea, prevista para el 29 de junio. Esta actividad deportiva y de ocio permitirá recorrer algunos de los paisajes más representativos del entorno a través de diferentes itinerarios adaptados a distintos niveles de preparación física. La propuesta se ha consolidado como una excelente forma de combinar naturaleza, deporte y tradición antes de la gran cita gastronómica.

La importancia del Pan de Cea trasciende las fronteras del propio municipio. Su prestigio ha convertido a San Cristovo de Cea en un referente para los amantes de la panadería tradicional y en una parada habitual para numerosos peregrinos que recorren el Camino Mozárabe-Vía de la Plata hacia Santiago de Compostela. Muchos de ellos aprovechan su paso por la localidad para descubrir un producto cuya fama se ha extendido por toda Galicia y más allá de sus límites.

La edición de 2026 volverá a ofrecer una oportunidad única para conocer de cerca una de las tradiciones gastronómicas más auténticas de la comunidad gallega. Entre hornos centenarios, aromas de pan recién hecho y un ambiente festivo que impregna cada rincón del municipio, San Cristovo de Cea demostrará una vez más por qué su pan es mucho más que un alimento: es una seña de identidad que ha sabido conservar su esencia a lo largo del tiempo.



EXCLUSIVAS

684-656-696

exclusivasjloficial@gmail.com | www.jlexclusivas.com

MERCHANDISING PARA TODOS LOS NEGOCIOS

EMPRESAS | PEÑAS | EVENTOS | COMERCIOS | ASOCIACIONES

Tu marca, tu estilo, tu identidad



CAMISETA ALGODÓN

3,99€

para 50 unidades o más



POLOS

8,99€

para 50 unidades o más

CONSULTAR PRECIOS Y CALIDADES

ROPA PERSONALIZADA

REGALOS PUBLICITARIOS

COMPLEMENTOS Y ACCESORIOS

PAPELERÍA PERSONALIZADA

ARTÍCULOS PROMOCIONALES

Y MUCHO MÁS...



¡PÍDENOS PRESUPUESTO!

CALIDAD GARANTIZADA

ATENCIÓN PERSONALIZADA

COMPROMISO CON TU MARCA

¡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