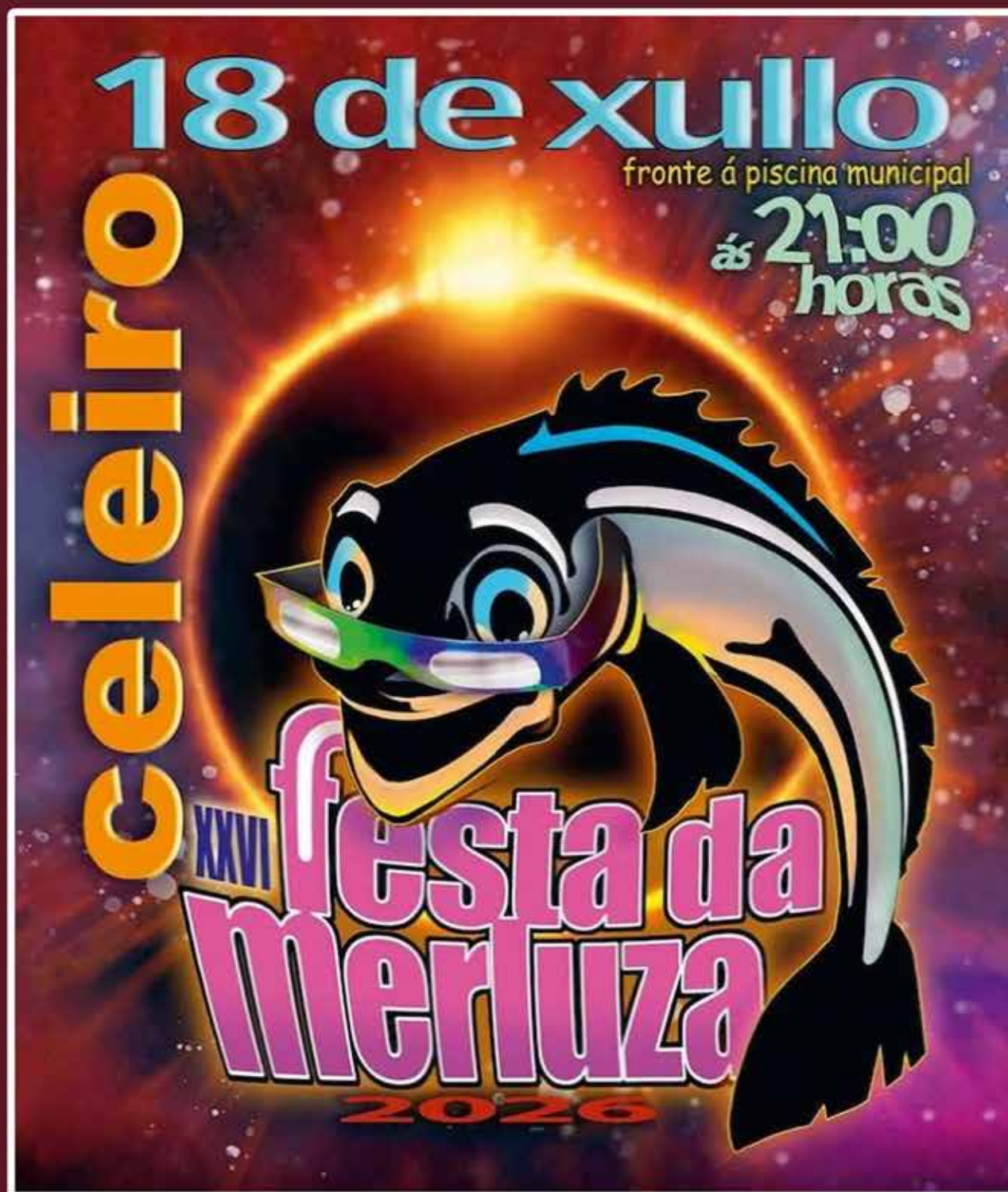


NÚMERO 354

FIESTAS



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



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.



Festa

Da Merluza Do Pincho Celeiro 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:
MERY TENREIRO
SALVADOR GONZÁLES

REDES SOCIALES:
CARLOS GARRIDO
JORDI URIACH

PORTADA:
CONCELLO DE VIVEIRO

STAFF



PROGRAMACIÓN:
CONCELLO DE VIVEIRO

DEPÓSITO LEGAL:
C 129-2024

EDITORIAL

La Fiesta de la Merluza se celebra en Viveiro.

En Viveiro se celebra una de las citas estivales más esperadas de A Mariña lucense, la *Festa da Merluza do Pincho* de Celeiro.

Los organizadores prepararán alrededor de 800 kilos de merluza de la máxima calidad para repartir más de 2.000 raciones y el público podrá degustar el producto elaborado con diferentes preparaciones. La gran protagonista será la *Especial Penalba*, una receta elaborada con almejas y gambones en salsa, y tampoco podrá faltar la merluza a la gallega y en caldeirada.

La fiesta estará amenizada con música tradicional, y la actuación de bandas de gaitas locales, además de una quemada popular como broche final.

La historia de esta fiesta nació de la mano de un colectivo cultural y vecinal de la parroquia de Celeiro con el objetivo de rendir tributo al producto característico de la localidad, donde décadas de esfuerzo organizativo (gracias a la Cofradía de Pescadores, el Puerto de Celeiro y el Concello de Viveiro) han servido para situar a este puerto como el gran referente nacional en la captura sostenible de la merluza de pincho.

La pesca se realiza de forma artesanal, utilizando anzuelo (pincho), evitando así que los peces sufran golpes contra las redes, y garantizando una carne firme, limpia y de calidad insuperable.

En el año 2003, la merluza de pincho de Celeiro se incorporó a la marca *Galicia Calidade*, convirtiéndose en el primer producto fresco del mar en todo el país en obtener un distintivo de garantía semejante.

Si buscas un plan que combine auténtico sabor marinero, tradición y el ambiente más popular y ameno de la costa de Lugo, la *Festa da Merluza de Celeiro* es una de las citas más apetecibles para este caluroso verano gallego.

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: PAXINASGALEGAS.ES

Programa

Sábado 18

21:00 h.

A partir de las 21:00 horas: XXVI Festa da Merluza do Pincho delante de la piscina municipal de Celeiro. Degustación de merluza elaborada de distintas formas: en empanada, en caldeirada, a la gallega, en salsa verde, en salpicón y especial Penalba, entre otras preparaciones. Animación musical durante la fiesta.

**ORDOÑEZ
& ARIAS**
CLÍNICA DENTAL



Dietética y Nutrición Guisasola Toral

CARLOTA GUIASOLA TORAL

Centro de dietética y nutrición

📞 982 888 507

📞 659 801 282

Avda. de Ferrol, 23 Entl. Loc. 18 - 27850 - Viveiro (Lugo)



José Angel Ares López (MORENO)

NUESTROS SERVICIOS:

- Chorreado de piedra
- Rejuntado de piedra con maquinaria
- Casas unifamiliares
- Reformas integrales
- Rehabilitaciones
- Estructuras de hormigón
- Excavaciones
- Obra nueva
- Estructuras
- Estructuras de madera
- Muros de piedra
- Trabajos con camión
- Grúa, excavadoras, maquinas de chorreo...



✉ constjareslopez@hotmail.es

☎ 982 56 21 78 – 627 86 92 48

📍 C/ Misericordia N°39, 27861 – Viveiro (Lugo)



**COMPRA / VENTA
TALA DE MADERA**

982 559 048

www.maderaspatricio.com - angeles@maderaspatricio.com

Parque Empresarial de Landrove, Parc. IV - 27850 - Viveiro (Lugo)





LA MERLUZA DE CELEIRO: EL PRODUCTO QUE HA LLEVADO EL NOMBRE DE VIVEIRO A LAS MEJORES MESAS

Hablar de Viveiro es hablar de mar. Y hablar de su gastronomía es hacerlo, inevitablemente, de la Merluza do Pincho de Celeiro, uno de los pescados más prestigiosos de Galicia y una referencia de la cocina española. Su fama no es fruto de la casualidad, sino del cuidado proceso con el que se captura, la calidad de las aguas donde vive y el trabajo de generaciones de pescadores que han convertido este producto en un auténtico emblema de la costa lucense.

El puerto de Celeiro, perteneciente al municipio de Viveiro, es uno de los principales puertos pesqueros del Cantábrico y uno de los grandes centros de comercialización de merluza fresca de España. Desde sus instalaciones salen diariamente ejemplares que abastecen restaurantes, pescaderías y mercados nacionales e internacionales.

Uno de los aspectos que distingue a esta merluza es

su método tradicional de captura. Se pesca utilizando anzuelo o palangre de fondo, una técnica artesanal que permite capturar cada ejemplar de forma individual. A diferencia de otros sistemas de pesca más intensivos, este procedimiento evita golpes y deterioros durante la captura, conservando intacta la textura de la carne y garantizando un producto de máxima calidad desde el momento en que llega a bordo.

A ello se suma el entorno donde faena la flota de Celeiro. Buena parte de las embarcaciones trabajan en los caladeros del Gran Sol, en el Atlántico nororiental, unas aguas frías especialmente favorables para el desarrollo de una merluza de excelente sabor, carne firme y gran valor gastronómico. Estas características han convertido a la Merluza do Pincho de Celeiro en una de las más apreciadas por cocineros y consumidores.

La calidad del producto también está respaldada por un



Aluminios UGAL
Aluminio-PVC-Inox

Parque empresarial de Landrove III-6
27866 - Viveiro - Lugo

@ aluminiosugal@gmail.com 622339158



FORESTAL VIVARIENSE, S.L.
MAQUINARIA FORESTAL • AGRÍCOLA Y JARDINERÍA

XARDIN BURELA

Exposición, venta y taller de motosierras y tractores,
cortacesped. Trabajamos con Stihl exclusivamente.

982 550 211 - 982 581 352

Magazos, 19 - 27850 - Viveiro (Lugo) forestalvivariense@hotmail.com



FUENTE: ALBARIÑO.COM

riguroso sistema de control y trazabilidad. La Merluza do Pincho de Celeiro fue el primer pescado fresco de España en contar con una Marca de Garantía, un distintivo que certifica tanto su origen como las condiciones de captura, manipulación y comercialización. Además, dispone del sello Galicia Calidade, que reconoce la excelencia de productos y servicios representativos de la comunidad gallega.

Toda esta tradición pesquera tiene también su reflejo en la gastronomía local. Cada verano, Celeiro celebra la Festa da Merluza do Pincho, una cita que reúne a miles de personas para degustar este producto en algunas de sus recetas más populares. Preparaciones como la merluza a la gallega, la caldeirada, la salsa verde, el salpicón, la empanada o la conocida Merluza Especial Penalba permiten descubrir la enorme versatilidad culinaria de este pescado.

La presencia de prestigiosos restaurantes especializados en cocina marinera ha contribuido igualmente a reforzar la reputación de la merluza de Viveiro. Establecimientos históricos de la zona han convertido este producto en la base de muchos de sus platos más reconocidos, atrayendo a visitantes que buscan degustarlo prácticamente recién desembarcado.

Más allá de su extraordinario sabor, la Merluza do Pincho de Celeiro representa el esfuerzo de una comunidad profundamente ligada al mar. Es el resultado de una pesca responsable, de un conocimiento transmitido durante generaciones y de una apuesta constante por la calidad. Por todo ello, la merluza se ha convertido en uno de los grandes símbolos gastronómicos de Viveiro y en una de las mejores embajadoras de la cocina gallega dentro y fuera de nuestras fronteras.



Regal Trasancos
Clínica dental

Periodoncia · Implantes · Odontología general
Endodoncia · Odontopediatría · Estética dental



Av. de Galicia 31, P. Viveiro 982 892 310 - 623 531 447 www.regaltrasancos.es



OBRAS EN GENERAL

Xunqueira, 19 - 2º D
27850 VIVEIRO (Lugo)
portegall@hotmail.es

☎ 982 562 046
☎ 658 171 821
☎ 689 555 867

VIVEIRO: UN RECORRIDO ENTRE HISTORIA, MAR Y ALGUNOS DE LOS PAISAJES MÁS ESPECTACULARES DE GALICIA

Situada en pleno corazón de A Mariña lucense, Viveiro es una de esas villas que reúnen en pocos kilómetros un extraordinario patrimonio histórico, playas de gran belleza y un entorno natural privilegiado. Con más de nueve siglos de historia, conserva buena parte de su trazado medieval y constituye uno de los destinos más atractivos del norte de Galicia, tanto para quienes buscan cultura como para quienes desean disfrutar del litoral cantábrico.

Estos son algunos de los lugares imprescindibles que merece la pena descubrir durante una visita a Viveiro y sus alrededores.

Uno de los mejores puntos para comenzar el recorrido es el Puente de la Misericordia, una de las imágenes más reconocibles de la localidad. Sus orígenes se remontan a época medieval, aunque la estructura actual corresponde principalmente al siglo XV. Desde él se obtienen magníficas vistas de la ría y de las caracterís-

ticas galerías acristaladas que forman parte del paisaje urbano viveirense.

Muy cerca se encuentra la Puerta de Carlos V, el acceso más monumental de la antigua muralla medieval. Construida en el siglo XVI para conmemorar la visita del emperador Carlos I de España y V de Alemania, conserva una elegante decoración plateresca con escudos, medallones y la imagen de San Roque, patrón de la ciudad, convirtiéndose en uno de los monumentos más fotografiados de Viveiro.

Tras cruzar la puerta se accede al casco histórico, donde la Praza Maior constituye el auténtico corazón de la villa. Rodeada por edificios tradicionales con galerías, alberga el Ayuntamiento y la estatua dedicada al escritor y político Nicomedes Pastor Díaz, una de las figuras más ilustres nacidas en Viveiro. Sus terrazas y cafeterías invitan a detenerse y disfrutar del ambiente cotidiano de la ciudad.

suministros
viñal
FRIOL - LUGO

Avda. Santiago, 33
27220 - FRIOL - Lugo
☎ 609 07 16 76 • 982 375 282

Biona

- ☐ CEREALES
- ☐ FERTILIZANTES
- ☐ SEMILLAS
- ☐ FITOSANITARIOS
- ☐ PAJA - ALFALFA
- ☐ POLLOS - PONEDORAS

DEKALB

cap
Haifa

PLADUR Y ESCAYOLA
ANTONIO
(TONO)

- DECORACIÓN EN ESCAYOLA Y PLADUR
- TECHOS DESMONTABLES
- ARTESANÍA Y RESTAURACIÓN DE ESCAYOLAS

Telf: 603 876 512

tonoloureirogomez@gmail.com

Misericordia, 48 Portal A 1ª - 27850 - Viveiro (Lugo)

El patrimonio religioso también ocupa un lugar destacado. La Iglesia de Santa María del Campo, de origen románico y declarada Bien de Interés Cultural, conserva una magnífica portada del siglo XII y varios elementos de gran valor artístico en su interior. A poca distancia se levanta el antiguo Convento e Iglesia de San Francisco, uno de los conjuntos monumentales más importantes de Viveiro, con un destacado claustro, retablos renacentistas y sepulcros pertenecientes a antiguas familias nobles de la comarca.

A escasos metros del convento sorprende la Gruta de Lourdes, situada junto al monasterio de las Concepcionistas. Esta réplica de la célebre gruta francesa constituye uno de los rincones más singulares de la ciudad y continúa siendo un lugar de gran devoción para numerosos vecinos y peregrinos.

El atractivo de Viveiro no termina en su patrimonio monumental. La Playa de Covas, situada muy cerca del centro urbano, es uno de los grandes referentes turísticos del municipio. Su amplio arenal de arena fina y aguas tranquilas resulta ideal para el baño y el paseo, mientras que durante la marea baja pueden observarse las curiosas formaciones rocosas conocidas como Os Castelos. En el paseo marítimo también puede contemplarse el monumento dedicado al naufragio de la fragata Santa María Magdalena, ocurrido en 1810.

Para obtener la mejor panorámica de la ciudad resulta imprescindible subir hasta el Mirador de San Roque, situado a más de 350 metros de altitud. Desde este enclave se domina toda la ría de Viveiro, el casco urbano y la desembocadura hacia el mar Cantábrico, ofreciendo una de las vistas más espectaculares de toda la costa lucense. Junto al mirador se encuentran la ermita de San Roque, varios hórreos tradicionales y una amplia zona recreativa.

Quienes dispongan de algo más de tiempo encontrarán en los alrededores algunos de los paisajes más famosos de Galicia. A pocos kilómetros se sitúa el Fuciño do Porco, un impresionante sendero sobre acantilados



que conduce hasta Punta Socastro y ofrece unas vistas inolvidables del Cantábrico. También merece una visita el Banco de Loiba, conocido por la inscripción "The best bank of the world", convertido en uno de los miradores más fotografiados de la comunidad. Algo más al este aparece la espectacular Playa de As Catedrais, cuyas formaciones rocosas, visibles durante la bajamar, constituyen uno de los grandes iconos naturales de Galicia.

Historia medieval, playas, naturaleza y una reconocida tradición marinera convierten a Viveiro en uno de esos destinos capaces de sorprender al visitante en cualquier época del año. Un lugar donde cada paseo descubre un nuevo rincón con encanto y donde el mar forma parte inseparable de la identidad de una de las villas más bellas de la costa gallega.





CELEIRO VUELVE A RENDIR HOMENAJE A SU PRODUCTO MÁS EMBLEMÁTICO CON LA FESTA DA MERLUZA DO PINCHO

La parroquia mariñeira de Celeiro, en el municipio lucense de Viveiro, volverá a convertirse el próximo 18 de julio de 2026 en el gran escaparate de uno de los productos más prestigiosos de la gastronomía gallega. La XXVI Festa da Merluza do Pincho reunirá a vecinos y visitantes en una cita que combina tradición pesquera, cocina de calidad y ambiente festivo, consolidándose como uno de los eventos gastronómicos más destacados del verano en A Mariña.

Declarada Fiesta de Interés Turístico de Galicia, esta celebración nació con el objetivo de poner en valor la merluza capturada mediante la tradicional pesca con anzuelo, un método artesanal que garantiza un producto de extraordinaria calidad y que ha dado fama internacional al puerto de Celeiro.

La jornada festiva se desarrollará a partir de las 21:00 horas en el entorno de la piscina municipal y de la antigua lonja de Celeiro, donde se instalará el recinto de degustación. Allí, cientos de asistentes podrán saborear distintas elaboraciones preparadas por expertos cocineros, todas ellas con la merluza de pincho como protagonista absoluta.

Uno de los grandes atractivos de la fiesta es precisamente la variedad de recetas que permiten descubrir la versatilidad de este pescado. Los asistentes podrán degustarla en preparaciones tan tradicionales como la caldeirada, la merluza a la gallega, en salsa verde, en salpicón o en empanada, además de otras especialidades locales, entre ellas la conocida Merluza Especial Penalba, una elaboración muy apreciada por quienes acuden cada año a esta celebración.

El éxito de la Festa da Merluza do Pincho reside también en su capacidad para acercar al público la cultura pesquera que caracteriza a Celeiro. Durante décadas, este puerto ha sido uno de los principales referentes de la pesca de merluza en el Cantábrico, y la captura con pincho continúa siendo una de las señas de identidad de su flota, que apuesta por métodos tradicionales y respetuosos con el recurso.

La gastronomía se completa con un ambiente plenamente festivo. La organización ha previsto diferentes actuaciones musicales que animarán la velada y contribuirán a crear un ambiente de convivencia junto al mar, donde vecinos y visitantes comparten mesa mientras disfrutan de uno de los productos más representativos de la cocina gallega.

La Festa da Merluza do Pincho se ha convertido en una magnífica oportunidad para descubrir la calidad de un pescado reconocido por su textura, su sabor y la frescura con la que llega diariamente a la lonja de Celeiro. Al mismo tiempo, representa un homenaje al trabajo de los profesionales del mar y a una tradición pesquera profundamente arraigada en Viveiro y en toda la comarca de A Mariña.

Cada verano, esta cita demuestra que gastronomía, identidad y tradición pueden ir de la mano. Quienes se acerquen a Celeiro el próximo 18 de julio encontrarán mucho más que una degustación: vivirán una auténtica celebración del mar, de la cocina gallega y de uno de los productos que mejor representan la excelencia pesquera de la costa lucense.



JL PUBLICACIONES

OFRECE A SUS CLIENTES EN PRIMICIA

PRECIOS SIN COMPETENCIA



EXCLUSIVAS



684-656-696



exclusivasjloficial@gmail.com



www.jlexclusivas.es

MERCHANDISING PARA TODOS LOS NEGOCIOS

EMPRESAS

PEÑAS

EVENTOS

COMERCIOS

ASOCIACIONES

Tu marca, tu estilo, tu identidad



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



TE ESPERAMOS...



EN EL MONTE
SAN ROQUE

FEIRAS E EVENTOS



Síguenos ↴



/pulperíamariodeviveiro

@marioviveiropulpería

