

NÚMERO 366

FIESTAS

XXVII FESTA DO PERCEBE DE AGUIÑO

Festa de Interese
Turístico de
Galicia

02 DE
AGOSTO
2026

A partir das
12:00 no Porto

AGUIÑO
GALICIA



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

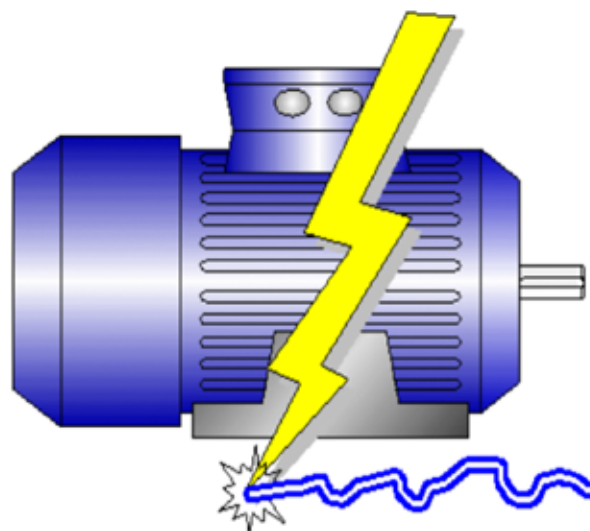
981 872 775

MATADERO ASADOR

📍 Lugar de Outeiro, 7 - Artes
(Frente a la I.T.V) - Ribeira

f MATADERO ASADOR

@MATADEROASADOR



ELECTRO NAVAL PERFECTO, S.L.

Puerto Pesquero, Zona B, Nave 18
SANTA EUGENIA DE RIBEIRA
15960 – A CORUÑA

Tlf . : 981 87.13.92 – Fax. 981.87.32.02
www.enpsl.com – info@enpsl.com

- Reparaciones e instalaciones eléctricas navales e industriales
- Cuadros eléctricos de automatismos, Arrancadores, Distribución, ...
- Autómatas programables y pantallas táctiles
- Alumbrado industrial y naval LED



Festa

Do Percebe Aguiño 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

CRISTINA OTERO

REDES SOCIALES:

CARLOS GARRIDO

JORDI URIACH

PORTADA:

MUICIPIO DE RIBEIRA

STAFF



PROGRAMACIÓN:

MUICIPIO DE RIBEIRA

DEPÓSITO LEGAL:

C 129-2024

EDITORIAL

La fiesta del percebe se disfruta en Aguiño.

La parroquia marinera de Aguiño en A Coruña celebra cada año uno de los eventos gastronómicos más codiciados de Galicia: *la Festa do Percebe*. Declarada *Fiesta de Interés Turístico*, esta cita se originó a finales de los años noventa gracias a la iniciativa de la Cofradía de Pescadores de Carreira-Aguiño. En aquella época, zonas como Cedeira o el Roncudo acaparaban casi toda la fama del percebe gallego, por lo que el sector pesquero de Aguiño se animó a crear un evento propio con el que exaltar la excelente calidad del crustáceo de sus costas.

La calidad del percebe de esta zona responde a factores geográficos privilegiados, puesto que las capturas se realizan principalmente en los acantilados de la costa y en el entorno del Archipiélago de Sálvora integrado en el Parque Nacional de las Islas Atlánticas. El percebe se alimenta por filtración y necesita agua muy oxigenada, muy fría y rica en nutrientes, que se consigue a través de las batidas de las olas del océano contra las rocas de Aguiño, consiguiendo así percebes de extraordinaria calidad.

Es por ello que este fue el lugar propicio en el que albergar el monumento dedicado a este crustáceo y al oficio de las y los percebeiros: un conjunto escultórico en piedra sintética de color blanco que representa a cuatro percebes y se encuentra instalado en el Puerto Marítimo. Cada pieza, pesa más de ocho toneladas de peso y su diseño monumental busca evocar las estructuras megalíticas vinculadas a la tradición celta de la comunidad gallega, fusionando éstas con la historia marinera del municipio.

Un reconocimiento a las y los percebeiros y una forma simbólica para recordarnos que detrás de ese codiciado manjar hay un duro trabajo físico, un coraje inmenso y un agradecimiento y respeto por el mar que sostiene en parte, la economía de un pueblo.

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

2 de Agosto

Fiesta gastronómica dedicada a este apreciado crustáceo que se celebrará en la jornada del domingo 2 de Agosto en el puerto de Aguiño, el municipio de Ribeira.

Los asistentes al evento podrán degustar en el puerto de la localidad a partir de las 12.00 horas y hasta agotar existencias unos deliciosos percebebs acompañados de vino albariño o ribeiro a un precio de 20 euros la ración de 350 gramos.

La fiesta estará ameniza con la música en directo.



FUENTE: PAXINASGALEGAS.ES



GB CONSTRUCCIONES Y REFORMAS

Obra nueva y reformas en viviendas unifamiliares
Alicatados · Trabajos en piedra · Impermeabilización de terrazas
Rehabilitación de fachadas y tejados

T_677 817 587

LG/ CAMINO ANCHO, 9 A • 15940 A POBRA DO CARAMIÑAL. A CORUÑA



CONMETAL BARBANZA

Carpintería de aluminio y PVC en Ribeira, fabricación e instalación de todo tipo de ventanas, portales, persianas, cierres, rejas, pasamanos, barandillas, vallados, mamparas, estructuras metálicas, forja artística y todo lo relacionado con la cerrajería y el acero inox.

☎ 722 264 197 conmetalbarbanza@yahoo.com
Xenxides, 24 - OLEIROS - 15993 - Ribeira. A Coruña



CONSTRUCCIONES
FUNGUEIRIÑO, S.L

✉ correo@construccionesfungueirino.es

**CONSTRUCCIONES DE OBRAS
Y NAVES INDUSTRIALES**

☎ **696 983 531**

✉ Balado, 1 - CESPON - 15930 - Boiro

EL PERCEBE DE AGUIÑO: EL TESORO DEL ATLÁNTICO QUE NACE ENTRE LAS OLAS

Hablar de Aguiño es hablar de mar. Esta pequeña localidad marinera del municipio de Ribeira ha construido buena parte de su identidad alrededor de uno de los productos más exclusivos de la costa gallega: el percebe. Considerado por muchos expertos como uno de los mejores mariscos del mundo, el percebe de Aguiño destaca por unas características que lo diferencian claramente de los ejemplares capturados en otras zonas del litoral.

Su extraordinaria calidad comienza en el lugar donde crece. Los percebes se desarrollan adheridos a las rocas más castigadas por el océano Atlántico, especialmente en el entorno de la isla de Sálvora y otros enclaves del Parque Nacional Marítimo-Terrestre de las Islas Atlánticas de Galicia. Allí, el constante golpe de las olas y la fuerza del mar crean unas condiciones únicas que determinan tanto su aspecto como su sabor.

Una de las primeras diferencias se aprecia en su morfología. El percebe de Aguiño suele presentar un cuerpo corto, grueso y compacto, muy distinto de los

ejemplares más alargados y finos que proceden de aguas más tranquilas o de otras zonas de producción. Esta forma robusta es consecuencia directa del fuerte oleaje, que obliga al crustáceo a crecer firmemente adherido a la roca para resistir el continuo embate del mar.

La conocida como uña, la parte superior protegida por placas calcáreas, destaca por su tonalidad clara y brillante, mientras que el pedúnculo, la parte comestible del percebe, presenta un aspecto musculoso y firme, recubierto por una piel oscura y resistente. Este desarrollo muscular es precisamente una de las claves de su apreciada textura.

En la mesa, el percebe de Aguiño ofrece una experiencia gastronómica difícil de igualar. Su carne resulta firme, jugosa y consistente, liberando un intenso sabor a mar en cada bocado. El elevado nivel de oxigenación de las aguas donde vive favorece una concentración de matices salinos y yodados que constituye una de sus principales señas de identidad.

Otra de sus grandes virtudes es el elevado rendimiento



Agro do Forno
ESTACION DE SERVICIO

Telf.- (981) 86 80 30 Fax.- (981) 86 80 13
15993 Salmón - Oleiros Riveira (La Coruña)



GASOLEOS
SAN ALBERTO, S.L.

981 10 72 72 - 617 46 46 62

FAX: 610 70 80 20

Polígono Industrial de Xarás, s/n - 15969 RIVEIRA (La Coruña)

GASÓLEO A DOMICILIO

gastronómico. Gracias a su forma compacta, la proporción de carne respecto al tamaño total del percebe es especialmente alta, lo que convierte a estos ejemplares en algunos de los más valorados tanto por consumidores como por profesionales de la restauración.

Sin embargo, la excelencia de este producto no depende únicamente de las condiciones naturales. También es fruto del trabajo de los percebeiros, profesionales que desarrollan uno de los oficios más duros y arriesgados del litoral gallego. Equipados únicamente con herramientas tradicionales, acceden a las rocas durante los momentos de bajamar para desprender cuidadosamente cada percebe, aprovechando el breve intervalo entre una ola y la siguiente.

La extracción continúa realizándose de forma totalmente artesanal, respetando técnicas transmitidas de generación en generación. Este sistema permite seleccionar únicamente los ejemplares que han alcanzado el tamaño adecuado, contribuyendo a conservar los bancos naturales y garantizando la continuidad del recurso.

La sostenibilidad constituye otro de los pilares que

explican el prestigio del percebe de Aguiño. La actividad está regulada mediante estrictos planes de gestión que establecen cupos diarios de captura, períodos de veda y tallas mínimas obligatorias. Estas medidas, coordinadas por la Cofradía de Pescadores y los organismos competentes, buscan proteger el ecosistema y asegurar que las futuras generaciones puedan seguir viviendo de este recurso.

Todo ello convierte al percebe de Aguiño en mucho más que un producto gastronómico. Representa la estrecha relación entre el mar y quienes lo trabajan, el respeto por los ritmos de la naturaleza y el valor de un oficio que exige experiencia, prudencia y un profundo conocimiento del océano.

Cada verano, la Festa do Percebe rinde homenaje a este auténtico tesoro del Atlántico y a las personas que hacen posible que llegue a las mesas con la misma calidad que le ha otorgado fama internacional. Porque detrás de cada percebe hay mucho más que un exquisito marisco: hay un paisaje único, un mar indomable y una tradición marinera que sigue siendo uno de los mayores orgullos de Aguiño.



**REFORMAS
BAÑOS
ALBAÑILERÍA
PINTURAS**

Tlf: 661 643 268



www.abdeco.es

Síguenos en Facebook e Instagram



QUÉ VER EN AGUIÑO: MAR, PATRIMONIO Y PAISAJES EN UNO DE LOS RINCONES MÁS AUTÉNTICOS DE LAS RÍAS BAIXAS

Aguiño, parroquia marinera del municipio de Ribeira, es uno de esos lugares donde el océano marca el ritmo de la vida cotidiana. Conocida por la excelencia de su percebe y por su estrecha relación con la pesca artesanal, esta localidad situada en la entrada de la ría de Arousa ofrece al visitante mucho más que una destacada tradición gastronómica. Playas, patrimonio religioso, paseos costeros y un intenso vínculo con el mar convierten a Aguiño en un destino ideal para descubrir la esencia del litoral gallego.

Uno de los principales puntos de interés es la Iglesia de Aguiño, un templo construido en la década de 1960 que sorprende por su arquitectura de inspiración marinera. En su interior se conservan elementos que recuerdan la

estrecha relación del pueblo con el océano, entre ellos los restos óseos de una ballena, un singular testimonio del pasado vinculado a la actividad marítima. En el entorno del templo destacan también el histórico Cruceiro da Igrexa, un hórreo tradicional y un antiguo palomar que completan uno de los conjuntos patrimoniales más representativos de la localidad.

Muy cerca puede contemplarse una antigua cruz pétrea de origen remoto, asociada a procesos de cristianización de antiguos lugares de culto, que constituye uno de los elementos históricos más curiosos del municipio.

Sin embargo, el gran patrimonio de Aguiño se encuentra junto al mar. Su litoral reúne una sucesión de playas que combinan zonas urbanas perfectamente equipadas con



OBRA NUEVA · OBRA CIVIL · LOCALES COMERCIALES
REHABILITACIÓN Y REFORMA · PROYECTOS

☎ 646 67 13 68

🌐 construcciones-amc.com



ESTACIÓN DE SERVICIO
SANTA UXÍA, S.A.
RIBEIRA

**E.S. SANTA
EUGENIA, S.A.**

☎ 981 871 162

📍 Avda. de la Coruña, 176 A. 15960 Ribeira A Coruña

pequeños arenales prácticamente vírgenes, ideales para quienes buscan tranquilidad.

La Playa do Castro es una de las más frecuentadas. Protegida por su configuración en forma de ensenada, ofrece aguas habitualmente tranquilas que favorecen el baño, aunque también es un lugar apreciado para la práctica del surf, la pesca deportiva y el submarinismo. Muy próxima se encuentra la Playa da Tasca, separada de la anterior por un largo espigón y caracterizada por su amplia extensión de arena y su ambiente relajado.

Otro de los arenales más destacados es la Playa de Castiñeiras, que cuenta con un agradable paseo marítimo desde el que contemplar el paisaje costero. Su arena blanca y sus aguas protegidas la convierten en uno de los lugares preferidos tanto por residentes como por visitantes durante los meses de verano.

Para quienes prefieren espacios menos concurridos, Aguiño conserva un conjunto de pequeñas playas prácticamente integradas en el paisaje natural. Celeiráns, Area Basta, Penisqueira, O Couso o Rego das Cargas forman una sucesión de calas de arena blanca y aguas atlánticas donde el entorno mantiene un marcado carácter salvaje. Estos rincones permiten disfrutar del litoral con mayor tranquilidad y constituyen excelentes lugares para contemplar el océano o realizar paseos junto al mar.

La Playa da Ameixida completa esta variada oferta litoral. Situada en una zona más resguardada, destaca por sus aguas calmadas y su ambiente familiar, siendo una opción muy recomendable para quienes viajan con niños.

El puerto de Aguiño constituye otro de los lugares

imprescindibles para comprender la identidad de la localidad. La actividad pesquera continúa siendo uno de los principales motores económicos del pueblo, y desde sus muelles parten diariamente las embarcaciones dedicadas a la pesca y al marisqueo. Muy próximo se encuentra el Club Náutico de Ribeira, que amplía la oferta vinculada a la navegación deportiva y permite disfrutar de la privilegiada situación de Aguiño frente a la ría de Arousa.

Pasear por el puerto al amanecer o al atardecer permite contemplar la llegada de las embarcaciones, el trabajo de los marineros y el constante ir y venir de un pueblo que mantiene intacta su esencia marinera. Es también una magnífica oportunidad para conocer de cerca el entorno donde se desarrolla el exigente trabajo de los percebeiros, protagonistas de una de las actividades más emblemáticas del litoral gallego.

Además, la excelente ubicación de Aguiño facilita descubrir algunos de los grandes tesoros naturales del entorno, como el Parque Nacional Marítimo-Terrestre de las Islas Atlánticas de Galicia, donde se encuentra la isla de Sálvora, estrechamente vinculada a la tradición percebeira de la localidad.

Visitar Aguiño supone adentrarse en un rincón donde el mar está presente en cada detalle. Patrimonio, playas, gastronomía y tradición pesquera se unen para ofrecer una experiencia auténtica en uno de los enclaves más representativos de la costa coruñesa. Un destino perfecto para quienes desean descubrir la Galicia atlántica más genuina, lejos de las prisas y con el océano siempre como protagonista.



Muebles MUIÑIZ
www.mueblesmuniz.es
AMANEJADA
T. 981 852 374
BOBRO (A Coruña)
sandra@mueblesmuniz.es
FONTEIRIA
T. 658 999 103
LOUSAME (A Coruña)
francisco@mueblesmuniz.es



OFORNO DE Lúa
Rúa Canarias, 12 15960
Ribeira - A Coruña
881 097 989
617 888 598
Rúa de Sálvadora, 79 15965
Aguiño - Ribeira
ESPECIALIDAD EN PAN ARTESANO
DE MASA MADRE
EMPANADAS - ROSCAS LARPEIRAS
EMPANADILLAS - TARTAS
PAN PIZZA
881 562 325
617 888 598



Xela Barbanza
Construcción e Inmobiliaria
Viviendas Unifamiliares, Rehabilitacións,
Xestións, Medicións, Diseño e Inmobiliaria
646 548 274
www.xelabarbanza.com
info@xelabarbanza.com



Biona
PIENSOS
DISTRIBUIDOR
ALMACENES VIDAL
José Ramón Vidal Figueirido
Cruz da Pedra - A Atalaya, 18
15940 POBRO DO CARAMIÑAL (A Coruña)
Telf. 981 832 824 - Móvil 696 363 193
almacenes.vidal@hotmail.com
www.costaweb.es/vidal



AGUIÑO CELEBRA EL SABOR DEL ATLÁNTICO CON UNA NUEVA EDICIÓN DE LA FESTA DO PERCEBE

Cada verano, el puerto de Aguiño, en el municipio de Ribeira, se convierte en el punto de encuentro de miles de personas atraídas por uno de los productos más apreciados de la gastronomía gallega. La Festa do Percebe, declarada Fiesta de Interés Turístico de Galicia, volverá a reunir en 2026 a vecinos y visitantes en una jornada dedicada a ensalzar un marisco cuya calidad ha convertido a esta localidad marinera en uno de los grandes referentes del litoral atlántico.

La celebración, que alcanza su XXVII edición, tendrá lugar el domingo 2 de agosto de 2026, manteniendo la tradición de celebrarse en torno al último fin de semana de julio o los primeros días de agosto. Desde su nacimiento en 1997, esta fiesta ha experimentado un crecimiento constante hasta consolidarse como la principal cita gastronómica de Aguiño y una de las más destacadas de toda la comarca del Barbanza.

El gran protagonista de la jornada será, naturalmente, el percebe de Aguiño, considerado uno de los mejores de Galicia gracias a las condiciones naturales en las que se desarrolla. Las fuertes corrientes del océano Atlántico, el constante batir del mar y los abruptos acantilados donde crece este crustáceo contribuyen a dotarlo de una textura firme y de un intenso sabor a mar que lo han convertido en un producto muy valorado dentro y fuera de la comunidad gallega.

Detrás de cada percebe hay también una historia de esfuerzo y tradición. La recogida de este marisco continúa siendo un oficio artesanal que exige experiencia, preparación y un profundo conocimiento del mar. Los percebeiros trabajan en algunos de los enclaves más expuestos de la costa, enfrentándose diariamente al oleaje y a las cambiantes condiciones meteorológicas para extraer un producto cuya calidad depende precisamente de esos entornos de difícil acceso.

La fiesta constituye, por tanto, un homenaje tanto al percebe como a las personas que hacen posible su llegada a las mesas. Esta dimensión humana es uno de los rasgos que han convertido la celebración en una

referencia gastronómica y cultural, poniendo en valor una actividad que forma parte de la identidad de Aguiño desde hace generaciones.

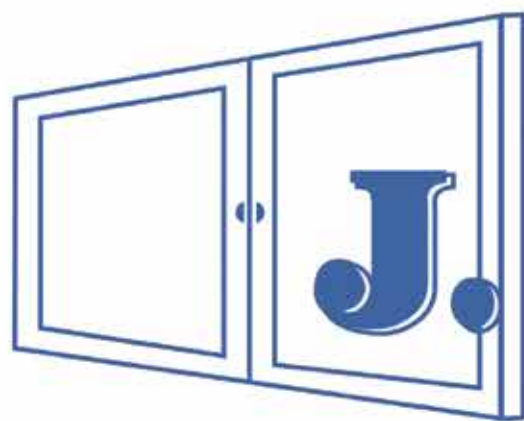
Durante la jornada, los asistentes podrán degustar raciones de percebes recién cocidos, servidos de la forma más tradicional y acompañados de cachelos, uno de los maridajes más característicos de la cocina gallega. Además, la oferta gastronómica se completa con otros productos emblemáticos como empanada, pulpo á feira o churrasco, permitiendo disfrutar de una amplia representación de la cocina atlántica.

Cada edición moviliza una impresionante cantidad de producto. Habitualmente se reparte más de una tonelada de percebes, una cifra que refleja tanto la dimensión del evento como la enorme demanda que despierta este marisco entre quienes acuden expresamente para degustarlo.

La programación va mucho más allá de la gastronomía. La Festa do Percebe incorpora actividades dirigidas a todas las edades, entre ellas talleres relacionados con el mundo marinero para el público infantil, demostraciones culinarias, zonas de juegos, actuaciones de grupos de gaitas y música tradicional, además de conciertos y espectáculos que mantienen el ambiente festivo durante toda la jornada.

El puerto de Aguiño se convierte así en un gran espacio de convivencia donde el mar, la cultura y la gastronomía se dan la mano. Vecinos, visitantes y turistas comparten mesa mientras descubren una tradición profundamente ligada al océano y al trabajo de quienes viven de él.

Más de un cuarto de siglo después de su nacimiento, la Festa do Percebe continúa creciendo sin perder su esencia. La celebración ha sabido convertir un producto excepcional en el eje de una fiesta que promueve la riqueza del litoral gallego, el valor del oficio de percebeiro y la extraordinaria calidad de uno de los mariscos más apreciados del mundo. Una cita imprescindible para quienes desean descubrir el auténtico sabor del Atlántico en uno de los puertos con mayor tradición marinera de Galicia.



REY ALUMINIOS

**TODO TIPO DE CARPINTERÍA EN ALUMINIO
ACRISTALAMIENTO Y PERSIANAS**

Parque Empresarial Pereiro de Aguiar, Vial Principal - Parcela 26
OURENSE

T. 988 220 517 • 988 239 935 • 626 010 217
info@aluminiosrey.com



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