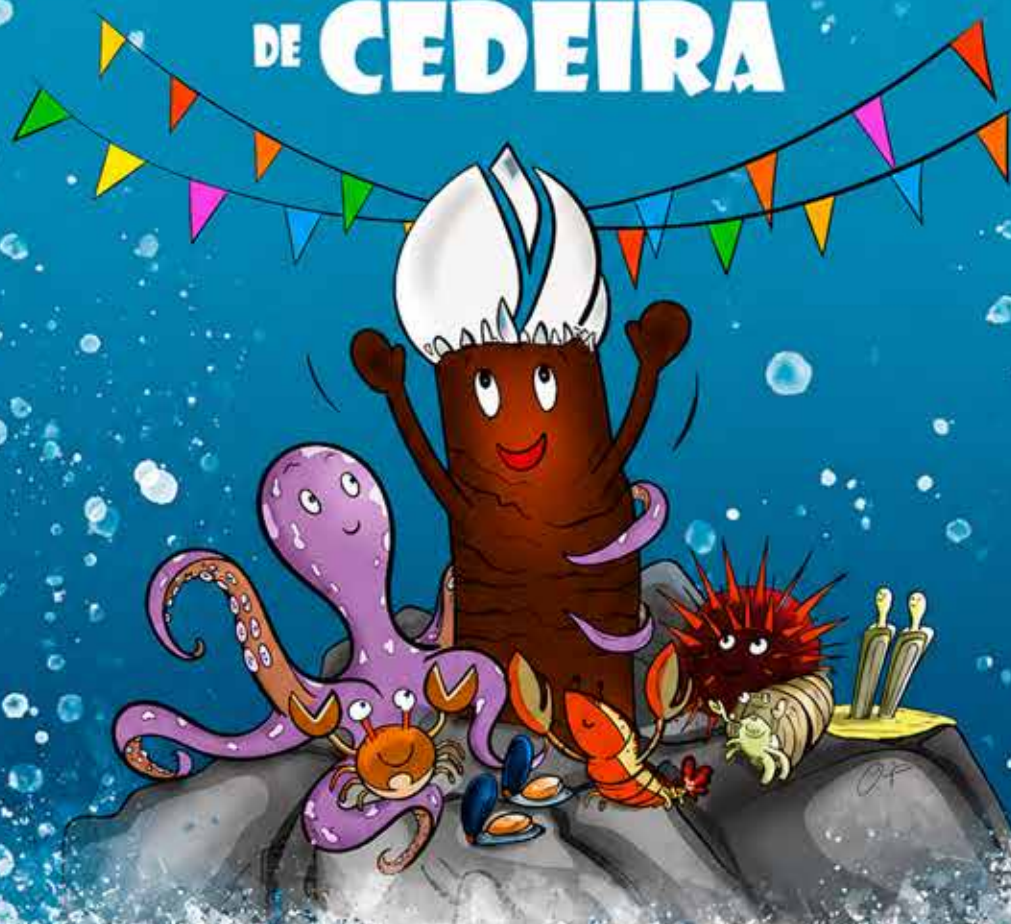


NÚMERO 365

REVISTA IMPRESA Y DIGITAL

FIESTAS

XXIII FESTA^{DO} PERCEBE DE CEDEIRA



1 e 2 de Agosto | 2026

Porto Pesqueiro de Cedeira | De 12.00h a 17.00h
(zona de aparcamento no mesmo porto)



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



Jaime Loureiro

Construcciones

JAIME LOUREIRO CONSTRUCCIONES
construcciones y reformas en Pontevedra

- OBRA NUEVA
- REFORMA
- REHABILITACIÓN
- CUBIERTAS
- IMPERMEABILIZACIONES
- PINTURA

Compromiso de calidad y cumplimiento

✉ construcciones@jaimeloureiro.es

📍 Camiño da Abilleira, nº15 - Guizán - MOS - Telf.: 605 950 328
Oficina y almacén: Camiño das Figueiras, 17 36318
Cabral - Vigo Pontevedra - Telf.: 655 499 499



COMPRAMOS MADERA

**Eucalipto,
Carballo, Pino...**



Tfno: 689 972 607
mesiamaderas@gmail.com

Mesía
Maderas, s.l.

VENDEMOS LEÑA





Festa

Do Percebe Cedeira 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:
SALVADOR GONZÁLEZ

REDES SOCIALES:
CARLOS GARRIDO
JORDI URIACH

PORTADA:
MUNICIPIO DE CEDEIRA

STAFF



PROGRAMACIÓN:
MUNICIPIO DE CEDEIRA

DEPÓSITO LEGAL:
C 129-2024

EDITORIAL

Cedeira celebra al mejor percebe gallego.

Cedeira celebra su XXIII *Festa do Percebe*, un festejo muy popular que congrega cada vez a más personas dispuestas a disfrutar de este succulento manjar marino. Pero esta celebración no sería posible sin un hecho fundamental que ocurrió en la primavera de 1999, cuando Cedeira protagonizó un episodio que amenazaba el sustento económico de cientos de familias y que se conocería como la *Revolución de los Percebes*.

La Consellería de Pesca de la Xunta de Galicia aprobaría en aquel año, un nuevo plan de ordenación que pretendía trazar una línea invisible en los acantilados de las Rías Altas, con el objetivo de repartir un tramo de ocho kilómetros de roca virgen, hábitat del cotizadísimo percebe. El vecino municipio de Cariño, obtendría 5 kilómetros de acantilados productivos para apenas 6 mariscadores locales, mientras que Cedeira, con 200 percebeiros activos solo dispondría de 3 kms, lo que para estos mariscadores supondría la pérdida de sus zonas ancestrales de faena, con la consiguiente debacle económica.

La respuesta de Cedeira fue un desafío a la administración, y tras varias jornadas faenando en aguas ya prohibidas y subastando el marisco en una lonja blindada por la solidaridad vecinal, las fuerzas de seguridad intervinieron para desalojar las instalaciones portuarias.

Fue entonces cuando el pueblo entero acudió al muelle y el puerto se convirtió en el escenario de una batalla campal con barricadas y duros enfrentamientos.

La gravedad de las protestas demostró a las autoridades que la gestión del marisco no podía imponerse de espaldas a quienes arriesgaban su vida y la de los suyos en las rocas.

Este conflicto forzó una reestructuración histórica de las leyes pesqueras gallegas, culminando una década después con el Decreto 28/2009, que protegió legalmente la Ría de Cedeira, convirtiendo a esta villa marinera en símbolo de la defensa comunitaria del patrimonio pesquero y la gestión equitativa de los recursos locales.

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](http://revistaifiestas.com)





FUENTE: PAXINASGALEGAS.ES

Programa

Sábado 1

Domingo 2

12:00 h.

Fiesta gastronómica dedicada a este apreciado crustáceo que tendrá lugar en la villa de Cedeira. Los asistentes podrán degustar percebes a precios populares en la carpa instalada para la ocasión en el puerto pesquero, en horario de 12.00 a 17.00 horas.

12:00 h.

Fiesta gastronómica dedicada a este apreciado crustáceo que tendrá lugar en la villa de Cedeira. Los asistentes podrán degustar percebes a precios populares en la carpa instalada para la ocasión en el puerto pesquero, en horario de 12.00 a 17.00 horas.

**ALUMINIOS
VALDOVIÑO S.L.**

Solicite su presupuesto sin compromiso

981 486 868

Ventanas, puertas y
portales de aluminio
en Valdovino

aluminiosvaldovino@gmail.com



Ctra. de Cedeira, Km.16 - Lugar de Bueiro - 15552 Valdovino



f /martin-valdoviño

excavacionesmartinpita@gmail.com

EXCAVACIONES MARTÍN

VALDOVIÑO 673 72 41 28



Excavaciones,
servicio de camión,
tierra vegetal, grava y
zahorra.

s/n - PANTIN - 15553 - Valdoviño (A Coruña)

TALLERES REY

FRENOS
PRE ITV
ESCAPE

DIAGNOSIS
PUESTA A PUNTO
BATERÍA

SUSPENSIÓN
NEUMÁTICOS
MECÁNICA RÁPIDA

881 820 202

Avda. del Sangrón, 31 15365 A Pedra (Cariño) A Coruña



CEDEIRA, UN RINCÓN PARA DESCUBRIR ENTRE ACANTILADOS, PLAYAS Y LEYENDAS DEL ATLÁNTICO

Enclavada en la costa norte de la provincia de A Coruña, Cedeira es uno de los destinos más espectaculares del litoral gallego. Su privilegiada ubicación entre el mar Cantábrico y la Serra da Capelada ha dado forma a un paisaje donde los acantilados, las playas, los bosques y las pequeñas villas marineras conviven con un patrimonio histórico y cultural de enorme riqueza. Más allá de su famosa Festa do Percebe, esta localidad ofrece numerosos lugares que convierten cualquier visita en una experiencia inolvidable.

El mejor punto de partida para conocer Cedeira es su puerto pesquero, auténtico corazón de la villa. Durante siglos ha sido el motor económico del municipio y aún hoy conserva una intensa actividad vinculada a la pesca artesanal. Pasear por el puerto permite contemplar el ir y venir de las embarcaciones, descubrir la lonja y disfrutar del ambiente marinero que caracteriza a la localidad. A su alrededor se concentran numerosos bares y restaurantes donde degustar algunos de los mejores

pescados y mariscos de la costa gallega.

Muy cerca se encuentra la Playa de la Magdalena, uno de los arenales urbanos más conocidos de la comarca. Su extensa franja de arena fina, las aguas generalmente tranquilas y su entorno natural la convierten en un lugar ideal para disfrutar del baño o de un paseo junto al mar. Gracias a sus servicios y a su fácil acceso, es una de las playas más frecuentadas tanto por vecinos como por quienes visitan Cedeira durante el verano.

A pocos kilómetros del casco urbano se alza uno de los lugares más emblemáticos de Galicia: el Santuario de San Andrés de Teixido. Este pequeño enclave, rodeado de impresionantes paisajes costeros, constituye uno de los principales centros de peregrinación de la comunidad. La tradición popular mantiene viva la conocida leyenda que asegura que “a San Andrés de Teixido vai de morto quen non foi de vivo”, una creencia que ha convertido este santuario en un lugar cargado de simbolismo y espiritualidad desde hace siglos.



resbris@hotmail.com
Telf.: 981 482 085 • Móvil: 663 820 558
Rúa Mariñeiro, nº 6 • 15350 Cedeira (A Coruña)



Todo en ebanistería y carpintería a su servicio.

José Manuel Suárez Pérez
Telf.: 699 72 43 33
981 48 20 63

Norbasco nº10 - Piñeiro
15359 Cedeira - A Coruña
obecoartesanía@gmail.com

El camino hasta San Andrés permite además descubrir uno de los mayores espectáculos naturales del norte peninsular: los acantilados de Vixía Herbeira. Con alturas que superan los seiscientos metros sobre el nivel del mar, figuran entre los más elevados de la Europa continental y ofrecen unas panorámicas excepcionales sobre el océano Atlántico. Desde sus miradores es posible contemplar la inmensidad del mar, los abruptos cortados y la fuerza con la que las olas golpean la costa, configurando uno de los paisajes más impresionantes de Galicia.

Otro de los rincones imprescindibles es el Faro de Punta Candieira, situado en un entorno de gran belleza. La sinuosa carretera que conduce hasta él atraviesa algunos de los paisajes más espectaculares de la costa cedeirasa y desemboca en un balcón privilegiado desde el que contemplar el océano, los acantilados y el constante tránsito de aves marinas.

Todo este territorio forma parte de la Serra da Capelada, un espacio natural de enorme valor ecológico que atrae cada año a senderistas y amantes de la naturaleza. Sus rutas permiten recorrer brezales, praderas y bosques mientras se disfruta de algunas de las mejores vistas del litoral gallego. La riqueza paisajística de este entorno lo convierte en uno de los lugares más fotografiados de la provincia.

Entre los numerosos miradores repartidos por la sierra destaca el Mirador de Chao do Monte, desde donde se obtiene una amplia panorámica de la costa de Cedeira y del Atlántico. Es uno de esos lugares donde el

paisaje cambia constantemente con la luz y donde los atardeceres ofrecen imágenes difíciles de olvidar.

El patrimonio histórico también tiene su espacio en la villa. El Castillo de la Concepción, construido en el siglo XVIII para proteger la entrada del puerto, recuerda la importancia estratégica que tuvo Cedeira durante siglos. Desde su privilegiada ubicación domina la ría y ofrece una excelente perspectiva del casco urbano y del litoral. Quienes buscan playas más tranquilas encontrarán en Vilarrube uno de los arenales más bellos de la comarca. Su arena blanca, el entorno prácticamente virgen y la desembocadura de la ría crean un paisaje de gran valor natural, perfecto para disfrutar del mar en un ambiente más relajado.

Además, la excelente situación de Cedeira permite realizar excursiones a otros espacios naturales de referencia en Galicia, como el Parque Natural das Fragas do Eume, uno de los bosques atlánticos mejor conservados de Europa. Senderos, ríos y frondosos bosques ofrecen una experiencia completamente diferente, ideal para completar una estancia en la comarca.

Cedeira reúne en pocos kilómetros algunos de los paisajes más espectaculares del litoral gallego. Su puerto, sus playas, sus acantilados, sus tradiciones y su extraordinario patrimonio natural convierten a esta villa marinera en un destino que invita a descubrir la esencia del Atlántico. Un lugar donde el mar sigue marcando el ritmo de la vida y donde cada visita deja la sensación de haber conocido uno de los rincones más auténticos de Galicia.



Reparación de Automóviles
Mecánica Electricidad Chapa Pintura

📍 Pol. Ind A Xunqueira s/n 881 254 445/660 215 385
15350 Cedeira (A Coruña) ✉ info@garautocedeira.com



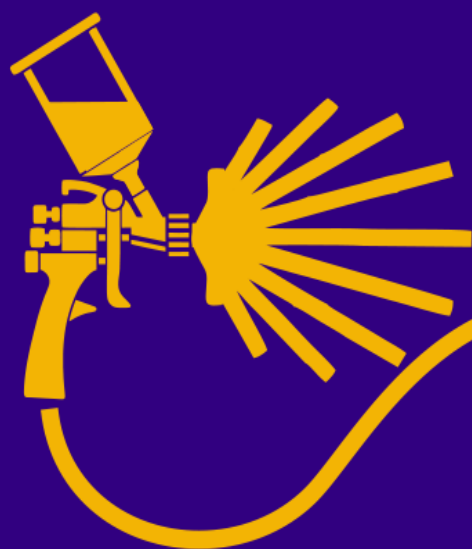
EL PERCEBE DE CEDEIRA: UN TESORO NACIDO ENTRE ACANTILADOS Y MAR BRAVO

Hay productos que identifican por sí solos a un territorio. En Cedeira, ese papel lo desempeña el percebe. Este apreciado crustáceo, considerado uno de los grandes manjares de la gastronomía gallega, ha convertido a la villa coruñesa en un referente para los amantes del marisco gracias a una calidad que nace de la combinación entre un entorno natural excepcional y el trabajo de generaciones de percebeiros que han hecho del mar su modo de vida.

La costa de Cedeira reúne unas condiciones únicas para el

desarrollo del percebe. El intenso oleaje del Atlántico norte golpea sin descanso los acantilados que rodean la comarca, creando un ecosistema donde este crustáceo encuentra el hábitat perfecto para crecer. La constante renovación del agua y su elevada oxigenación favorecen una alimentación rica en nutrientes, responsable de la extraordinaria calidad que caracteriza al percebe de esta zona.

Uno de los lugares más emblemáticos es el entorno de Vixía Herbeira, donde se levantan algunos de los acantilados más altos de la Europa continental, con



Pintura y Diseño

CEDEIRA

TRABAJOS DE PINTURA
INTERIORISMO Y DISEÑO

pydcedeira@gmail.com
621084777

paredes que superan los seiscientos metros de altura. En estas costas abruptas y de difícil acceso, el mar muestra toda su fuerza y ofrece las condiciones ideales para que el percebe desarrolle una carne especialmente firme, jugosa y de intenso sabor.

Precisamente esa dureza del entorno es la que explica gran parte de su prestigio. Cuanto mayor es la fuerza con la que rompen las olas contra la roca, más resistente debe hacerse el percebe para permanecer adherido a ella. El resultado es un ejemplar compacto, con un pedúnculo carnoso y una textura muy apreciada por cocineros y consumidores.

Pero detrás de cada percebe existe también una historia de esfuerzo y de respeto por el mar. La extracción continúa realizándose mediante técnicas completamente artesanales, utilizando herramientas tradicionales para desprender cuidadosamente cada ejemplar de la roca. Los percebeiros trabajan en la zona de rompiente, pendientes del movimiento de las mareas y aprovechando los breves segundos que transcurren entre una ola y la siguiente para desarrollar una actividad considerada entre las más peligrosas del sector pesquero.

La experiencia resulta fundamental en este oficio. Conocer el comportamiento del mar, interpretar las corrientes y actuar con rapidez son cualidades imprescindibles para desempeñar un trabajo que exige una gran preparación física y un profundo conocimiento del litoral. Se trata de una profesión transmitida de generación en generación y que forma parte del patrimonio cultural de Cedeira.

La calidad del percebe no depende únicamente del lugar donde crece, sino también de la gestión responsable del recurso. La actividad extractiva está regulada

mediante planes de explotación que establecen cupos, tallas mínimas y períodos de descanso para garantizar la conservación de los bancos naturales y asegurar el futuro de una actividad esencial para la economía local. El prestigio alcanzado por este producto ha convertido a Cedeira en uno de los grandes referentes gastronómicos de Galicia. Cada verano, la localidad celebra la Festa do Percebe, una cita que reúne a miles de personas en torno a este marisco y que sirve para poner en valor tanto su calidad como el trabajo de quienes hacen posible que llegue a las mesas en las mejores condiciones.

Además, la villa ha reforzado en los últimos años su condición de capital del percebe acogiendo competiciones y encuentros especializados que reconocen la excelencia de este producto y el conocimiento de los profesionales dedicados a su extracción. Estos eventos han contribuido a proyectar el nombre de Cedeira más allá de Galicia y a consolidar su imagen como uno de los grandes destinos vinculados a la cultura marinera.

Para los habitantes de Cedeira, el percebe representa mucho más que un recurso gastronómico. Es un símbolo de identidad, una forma de entender el mar y un legado que continúa vivo gracias al esfuerzo diario de quienes siguen enfrentándose al Atlántico para mantener una tradición centenaria.

Cada percebe que llega a la mesa resume la esencia de esta costa: la fuerza del océano, la riqueza de un entorno natural privilegiado y el trabajo silencioso de una comunidad que ha aprendido a convivir con uno de los mares más exigentes de Europa. Un producto exclusivo que convierte a Cedeira en una referencia imprescindible para quienes desean descubrir la auténtica excelencia del marisco gallego.

XECAS

autoescuela - centro de formación vial

C/ Amor Hermoso, nº 2 - Bajo
15.350 CEDEIRA (A Coruña)

Tlf. 981 48 07 96



HERRERÍA JAIME

Fabricación de hierros para la extracción de percebes

HERRERÍA JAIME

652 32 71 01

www.miherreria.es



VO FERROL

Vehículos de Ocasión



www.voferrol.com



C/ Otero Pedrayo, 8 - Pol. de la Gándara-15407 FERROL · A CORUÑA
T.: 686 315 140



CEDEIRA VUELVE A CELEBRAR SU GRAN HOMENAJE AL PERCEBE CON UN INTENSO FIN DE SEMANA GASTRONÓMICO

El puerto pesquero de Cedeira volverá a convertirse en el corazón de la villa durante el primer fin de semana de agosto con la celebración de una nueva edición de la Festa do Percebe, una de las citas gastronómicas más esperadas del verano en la costa coruñesa. Los días 1 y 2 de agosto de 2026, vecinos y visitantes tendrán la oportunidad de disfrutar de uno de los mariscos más apreciados de Galicia en un ambiente marcado por la tradición marinera, la convivencia y el sabor del Atlántico.

Organizada por el Concello de Cedeira y la Confraría de Pescadores, esta celebración se ha consolidado como uno de los grandes acontecimientos del calendario festivo local. Cada edición reúne a cientos de personas que acuden hasta el puerto para degustar percebes recién cocidos y rendir homenaje a un producto que forma parte de la identidad de esta localidad, estrechamente vinculada al mar y a la pesca artesanal.

El principal escenario de la fiesta será, un año más, la gran carpa instalada en el puerto pesquero. Allí, entre las 12:00 y las 17:00 horas de ambas jornadas, se servirán raciones de percebe a precios populares, permitiendo que el público pueda saborear este apreciado crustáceo en un entorno privilegiado, rodeado por las embarcaciones y el inconfundible ambiente marinero que caracteriza a Cedeira.

Junto al percebe, la oferta gastronómica volverá a incluir otros clásicos de la cocina gallega como el pulpo y la empanada, completando una propuesta culinaria pensada para todos los gustos y que convierte la degustación en una auténtica celebración de los productos del mar.

La fiesta no se limita únicamente a la gastronomía. A lo largo del fin de semana, el puerto acogerá diferentes actuaciones musicales y actividades de animación que contribuirán a crear un ambiente festivo durante toda la jornada. La combinación de música, gastronomía y tradición convierte este evento en un punto de encuentro tanto para los vecinos como para los numerosos turistas que aprovechan estas fechas para descubrir uno de los enclaves más bellos de las Rías Altas.

La elección del percebe como protagonista no es casual.

Las costas que rodean Cedeira reúnen unas condiciones naturales excepcionales para el desarrollo de este crustáceo. El fuerte oleaje del Atlántico, los acantilados y las aguas limpias favorecen el crecimiento de ejemplares muy valorados por su textura firme y su intenso sabor a mar, características que han convertido al percebe gallego en uno de los mariscos más prestigiosos del mundo.

Detrás de cada ración servida durante la fiesta se encuentra además el trabajo de los percebeiros, profesionales que desarrollan uno de los oficios más exigentes de la pesca. Su labor, realizada en zonas de difícil acceso y siempre pendiente del estado del mar, requiere una gran experiencia y un profundo conocimiento del litoral, convirtiéndose en una actividad que forma parte del patrimonio cultural y económico de la costa gallega.

La edición de 2026 llega además pocas semanas después de la celebración del II Campeonato Mundial do Percebe, un evento que volvió a situar a Cedeira como uno de los grandes referentes internacionales de este producto y que puso en valor el esfuerzo y la destreza de los profesionales dedicados a su extracción. La Festa do Percebe recoge ahora ese testigo para acercar al público la posibilidad de degustar este auténtico tesoro del Atlántico.

Más allá de la degustación, la cita constituye una excelente oportunidad para conocer el carácter hospitalario de Cedeira y descubrir la estrecha relación que mantiene la localidad con el mar. El puerto, las embarcaciones pesqueras y el constante ir y venir de marineros y visitantes crean un escenario único donde la tradición continúa muy presente.

Con el percebe como gran protagonista y el puerto como escenario incomparable, la Festa do Percebe volverá a reunir durante dos días lo mejor de la gastronomía, la cultura marinera y el ambiente festivo de Cedeira. Una celebración que año tras año confirma que los productos del mar siguen siendo uno de los grandes embajadores de la costa gallega y una excelente excusa para disfrutar del verano en uno de los rincones más atractivos del litoral coruñés.

Somos DoNorte

DoNorte y Juan García Pesca te llevan la merluza más fresca de la costa gallega a tu casa. ¡Entra en **www.donorte.gal** y compra **pescado fresco y de calidad!** Merluza DoNorte, la de nuestro mar...
¡La mar de fresca!

Tienda online **www.donorte.gal** • ¡Síguenos en redes!



JUAN GARCÍA PESCA
PESCADOS Y MARISCOS



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