

REVISTA IMPRESA Y DIGITAL

NÚMERO 370 FIESTAS

O CARBALLIÑO

64º

festa do Pulpo

Dedicada a Lanzarote



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



NOVO
CÁNDIDO

HOTEL

*Amplios salones para reuniones,
eventos y celebraciones con diversidad de menús.*



Chocolateria
Cándido

*Desde 1993, ofreciendo el mejor producto.
Ven a degustar nuestras tapas,
también en terraza.*

Os deseamos Felices Fiestas!



Festa

Do Pulpo 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

REDES SOCIALES:
CARLOS GARRIDO
JORDI URIACH

PORTADA:
CONCELLO O CARBALLIÑO

STAFF



PROGRAMACIÓN:
CONCELLO O CARBALLIÑO

DEPÓSITO LEGAL:
C 129-2024

EDITORIAL

El mejor pulpo se saborea en Carballiño.

Carballiño celebra la LXIV edición de la *Festa do Pulpo*, declarada *Fiesta de Interés Turístico Internacional* y que cuenta con un extenso programa de actividades, eventos musicales y gastronómicos.

Para conocer la tradición del pulpo en la zona, debemos irnos a mediados del siglo XII, cuando el noble Diego Arias tras la muerte de su esposa, decidió ingresar en el monasterio cisterciense de Oseira al que cedería todos sus bienes, incluyendo unas propiedades situadas en la ría de Pontevedra.

Los monjes, una vez dueños de este patrimonio, cobraban las rentas pertinentes por la explotación de las tierras, en muchos casos en especie, a modo de productos agrícolas o ganaderos. En aquella zona costera el producto elegido para saldar las deudas era en gran parte el pulpo, que era desecado y sazonado para no perder propiedades y así enviarlo al monasterio situado en el interior de la provincia.

El Monasterio de Oseira comenzó a recibir toneladas de pulpo seco, una cantidad muy superior a las necesidades de su comunidad, por lo que empezaron a comercializar los excedentes en los mercados y ferias de la zona para obtener así una doble rentabilidad.

Los documentos del Catastro de Ensenada (1752) recogen las primeras referencias escritas oficiales sobre el oficio tradicional de las familias de la parroquia de Santa María de Arcos en O Carballiño. Las mujeres perfeccionaron el arte de rehidratar y cocer el animal en grandes calderas de cobre, aderezándolo con sal gorda, aceite y pimentón. El uso de estos calderos de cobre respondía a su buena transmisión térmica, indispensable para ablandar de forma homogénea las duras fibras del pulpo seco.

Igualmente en el siglo XVII los frailes trasladaron la feria comarcal a un cruce de caminos cerca de un roble (carballiño), consolidando la villa que hoy conocemos.

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)



Programa

Lunes. 3

11:30 h.
Homenaje a la Festa do Pulpo.

20:30 h.
Concierto de Amigos do Acordeón de Celanova.

Martes. 4

20:00 h.
Elaboración de la tapa de pulpo más grande del mundo.

20:00 h.
Animación musical con DJ Tibu y Os Serandeiros.

Miércoles. 5

21:00 h.
Concierto de la Banda de Gaitas Os Catro Ventos.

Jueves. 6

20:00 h.
Animación con la charanga Changaranga.

23:00 h.
Proyección de la película "Lúas no Setembro".

Viernes. 7

20:30 h.
Concierto de Septeto Nabori.



FUENTE: PAXINASGALEGAS.ES/

Sábado. 8

18:00 h.
Festa das Camisetas con DJ Tibu y Batucarba.

Domingo. 9

12:00 h.
Inicio de la 64ª Festa do Pulpo.

12:00 h.
Animación por las calles con las charangas Castro Bello, Docto Anchoa y CLK.

12:00 h.
Actuaciones de Feitizo de Pau, Catro Ventos, Feixoadada y Os Serandeiros en el parque municipal.

12:30 h.
Espectáculo infantil Oviravai.

14:00 h.
Actuación de Maianas.

15:30 h.
Actuación de Pataghuliños.

19:00 h.
Actuación de Ardentía.

20:30 h.
Animación musical con la orquesta Channel.

CONSTRUCCIONES CARBALLO Y ARGIZ, S.L.

☎ **696 376 161**

✉ **ramiroyvande@gmail.com**

Lug. A Somoza, 13 - Sta. Cristina de Areas - 27578 **ANTAS DE ULLA** (Lugo)



Canosa
CARPINTERÍA EN GENERAL
cocinas y baños
INNOVACIÓN Y CALIDAD
Teléfs. : 988 274 364
645 897 480

PUERTAS
TARIMAS
ARMARIOS EMPOTRADOS
MUEBLES DE HOGAR
ELECTRODOMÉSTICOS

DISEÑAMOS Y FINANCIAMOS A TU MEDIDA

C/ AQUILINO SANCHEZ PORTAL 12 O CARBALLIÑO OURENSE

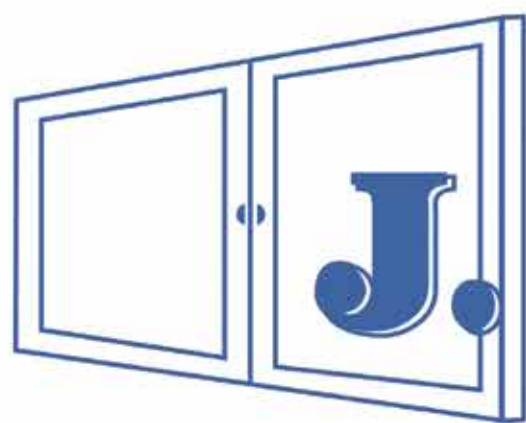
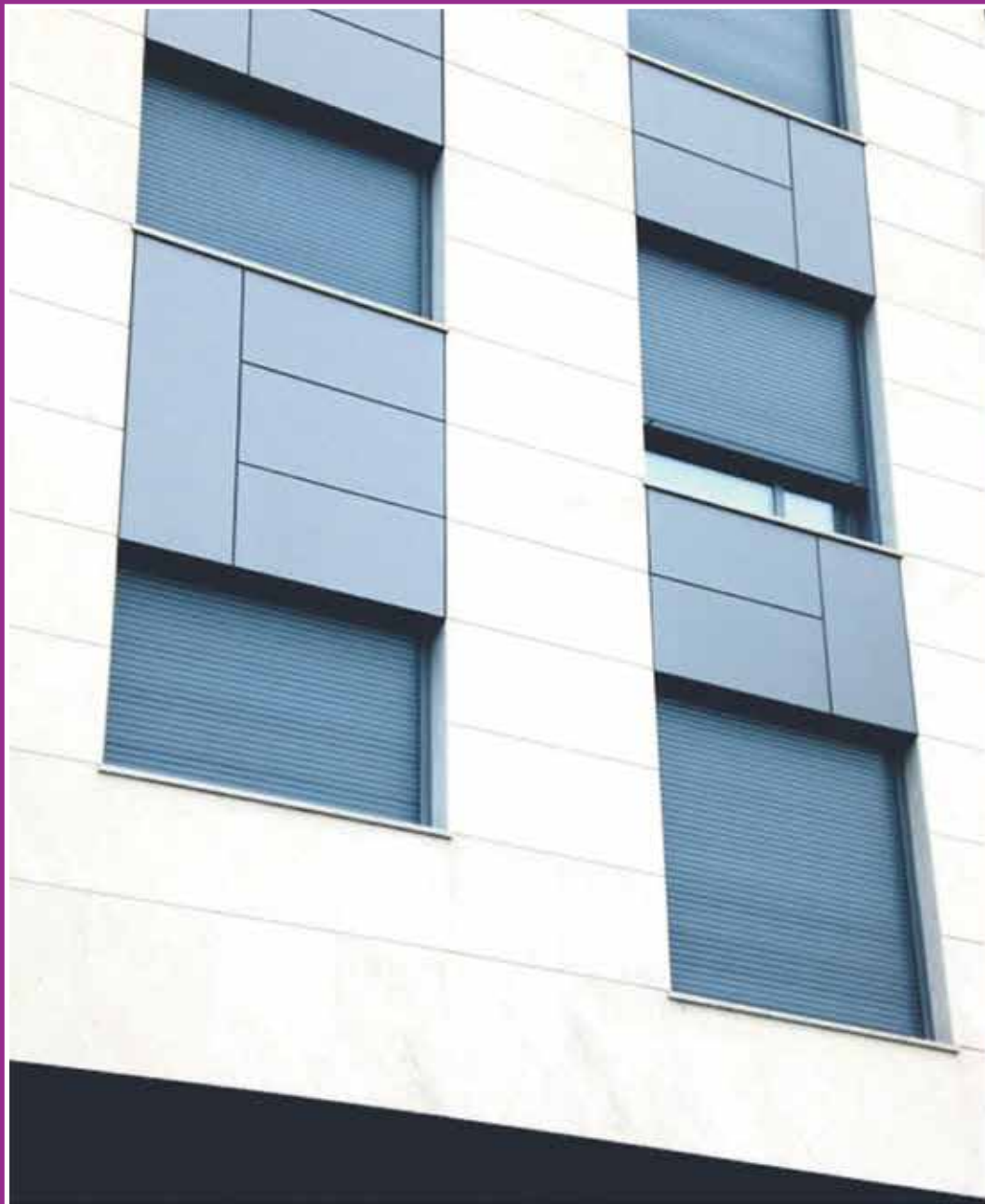
L T E S AUTOESCUELA

AULAS INFORMATIZADAS, CLASES ONLINE

 988 275 098 - 661 241 122

   Ltesauto@gmail.com

Centro Carballido Bos Aires, 11- 3200 - O Carballiño (Ourense)



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

FROITAS BELLAVISTA



Galerías Magariños - Local 5 (Al lado de la Plaza de Abastos)
32500 - O Carballiño (Ourense) ☎ 988 272 973

Calvo Sotelo, 11 - 32500 - O Carballiño (Ourense) ☎ 609 954 444




FUCHELA
PULPERÍA

Restaurante en O Carballiño
con gran tradición pulpeira

☎ 988274618

nuestra esencia

El Pulpo

Nuestro restaurante está situado en la entrada de O Carballiño, pueblo reconocido globalmente por ser zona de pulpo y de pulpeir@s. En Pulpería Fuchela maridamos tradición y modernidad en nuestras recetas. Contamos con una amplia carta y ¡con la mejor materia prima!



✉ info@pulperiafuchela.com

📷 pulperia_fuchela

📱 Pulperia Fuchela



📍 Av. 25 de Xullo, 48
32500 O Carballiño
Ourense

O CARBALLIÑO: NATURALEZA, PATRIMONIO Y BIENESTAR EN EL CORAZÓN DE OURENSE

Conocido internacionalmente por su célebre Festa do Pulpo, O Carballiño ofrece mucho más que una de las grandes citas gastronómicas de Galicia. Situado a pocos kilómetros de la ciudad de Ourense, este municipio combina un rico patrimonio arquitectónico, paisajes fluviales de gran belleza y una larga tradición termal que lo convierten en un destino perfecto para descubrir con calma. Quien se acerque hasta aquí encontrará una localidad donde la naturaleza, la historia y la calidad de vida forman parte del día a día.

Uno de los grandes protagonistas del paisaje es el río Arenteiro, que atraviesa el municipio dejando a su paso bosques de ribera, pequeñas presas y parajes de gran valor ambiental. Sus aguas han modelado durante siglos el territorio y hoy constituyen uno de los principales atractivos naturales de la comarca, ofreciendo un entorno ideal para pasear y desconectar en cualquier época del año. Ligado al curso del río se encuentra el embalse de Bouteiro, construido en la primera mitad del siglo XX para el aprovechamiento hidroeléctrico. Además de su

interés histórico, este enclave ofrece una magnífica panorámica del valle y permite contemplar la exuberante vegetación que rodea el Arenteiro, convirtiéndose en una parada muy recomendable para los amantes de la fotografía y de los paisajes naturales.

Precisamente junto al río discurre uno de los recorridos más apreciados por vecinos y visitantes: el Paseo do Arenteiro. Este sendero señalizado acompaña el cauce fluvial durante varios kilómetros hasta el histórico núcleo de Pazos de Arenteiro, atravesando puentes, antiguos molinos y frondosos bosques que permiten descubrir la riqueza paisajística de la zona. Caminar por esta senda supone adentrarse en uno de los espacios naturales más atractivos del interior de Galicia.

Entre los monumentos más emblemáticos destaca el Templo de la Veracruz, uno de los edificios más singulares de la arquitectura gallega del siglo XX. Diseñado por el prestigioso arquitecto Antonio Palacios, sorprende por una estética difícil de encasillar, en la que conviven influencias del románico, el gótico, los castillos



**Granitos
Carballido**

*La Naturaleza
a sus pies*

Tif.: 670 063 544

POLÍGONO INDUSTRIAL DE MATELA S/N
27150 OUTEIRO DE REI. LUGO

EMAIL: contacto@granitoscarballido.com
WWW.GRANITOSCARBALLIDO.COM

medievales y la arquitectura religiosa tradicional. Construido con granito y pizarra, se ha convertido en la imagen más reconocible de O Carballiño y en una visita imprescindible para quienes se acercan a la localidad.

Muy cerca se encuentran otros lugares que forman parte de la vida cotidiana del municipio, como la Plaza Mayor, la iglesia de San Cibrán o el Parque Municipal, un amplio espacio verde que, además de acoger la célebre Festa do Pulpo cada verano, invita a disfrutar de un agradable paseo entre árboles centenarios y zonas ajardinadas.

Otro de los grandes atractivos de O Carballiño es su histórica tradición termal. El Gran Balneario de O Carballiño, situado a orillas del río Arenteiro, constituye uno de los establecimientos más representativos del termalismo gallego. Inaugurado a comienzos del siglo XX, aprovecha las propiedades mineromedicinales de los manantiales de la zona, cuyas aguas son conocidas desde hace generaciones por sus beneficios terapéuticos. El edificio, rodeado de jardines y naturaleza, mantiene el encanto de los antiguos balnearios y continúa siendo un lugar ideal para descansar y desconectar.

La visita tampoco estaría completa sin disfrutar de la gastronomía local. Más allá de la Festa do Pulpo,

durante todo el año es posible degustar el auténtico pulpo á feira preparado por las reconocidas pulpeiras de la comarca, acompañado de productos tradicionales gallegos y excelentes vinos de la provincia de Ourense. La cocina continúa siendo uno de los grandes motivos para acercarse a este municipio.

Además, la privilegiada ubicación de O Carballiño permite descubrir otros muchos atractivos del interior ourensano. Desde aquí resulta sencillo organizar excursiones por la Ribeira Sacra, recorrer pequeñas aldeas con un valioso patrimonio histórico o visitar algunas de las denominaciones de origen vinícolas más prestigiosas de Galicia, completando una escapada donde naturaleza, cultura y enogastronomía se complementan a la perfección.

O Carballiño es mucho más que la capital del pulpo gallego. Es un destino donde el agua marca el ritmo del paisaje, donde la arquitectura sorprende, donde los senderos invitan a caminar sin prisas y donde el bienestar forma parte de su propia identidad. Un lugar que conserva intacta su esencia y que demuestra que, en el interior de Galicia, todavía existen rincones capaces de conquistar al visitante desde el primer paseo.

ESCAYOLAS Y DERIVADOS

Rodríguez López



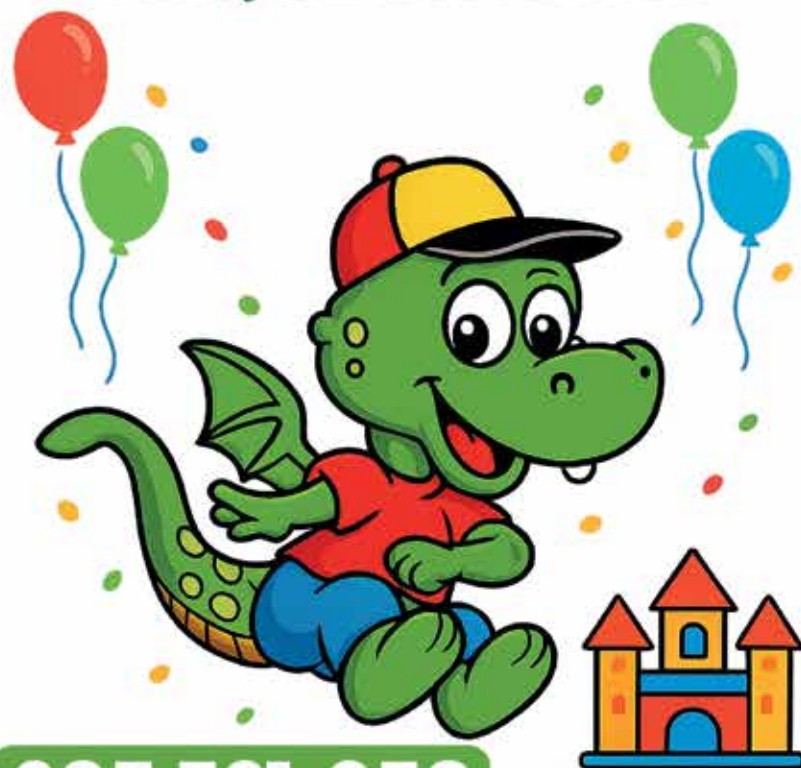
📞 679 835 922

🌐 www.reformasenourense.com

🏢 Escayolas Rodríguez López S.L.

📍 Pobadura, 35 - 32152 - Coles (Ourense)

DRAGONENOS PARQUE INFANTIL



685 521 058

✉ Dragonenos2025@gmail.com

📍 Calle Salvador de Madariaga N°2,
32002 Ourense



O CARBALLIÑO VUELVE A RENDIRSE AL PULPO EN UNA DE LAS GRANDES CITAS GASTRONÓMICAS DE GALICIA

Hablar del verano en Galicia es hablar de la Festa do Pulpo de O Carballiño, una celebración que trasciende lo gastronómico para convertirse en uno de los acontecimientos más multitudinarios y representativos de la comunidad. Miles de personas volverán a reunirse el 9 de agosto de 2026 en el Parque Municipal para disfrutar del producto que ha dado fama internacional a la localidad y de una programación que, durante más de dos semanas, llenará las calles de música, cultura y tradición.

La edición de este año presenta además una imagen cargada de simbolismo. El cartel oficial, obra de la artista carballiñesa Ari Quintas, rinde homenaje a los vínculos entre O Carballiño y Lanzarote, fusionando en una misma composición dos elementos muy representativos: la tradicional caldera donde se cuece el pulpo y el volcán como icono de la isla canaria. Una propuesta artística que pone en valor el diálogo entre dos territorios unidos por la emigración, la cultura y la hospitalidad.

Aunque el gran día llegará el segundo domingo de agosto,

la programación comenzará mucho antes. El ambiente festivo arrancará a finales de julio con la III Mostra de Viño do Carballiño, una cita que reunirá a bodegas y amantes del vino para descubrir los excelentes caldos de la comarca en un espacio donde tampoco faltarán las actuaciones musicales y la animación tradicional.

Las familias volverán a encontrar un lugar destacado dentro del programa gracias a la Semana Grande para los Pequeños, que ofrecerá jornadas temáticas con fiestas del agua, de la espuma, actividades deportivas, juegos, cuentacuentos y la popular fiesta Holi. Una propuesta que convierte a los más pequeños en protagonistas de una programación pensada para que toda la familia disfrute de las celebraciones.

La música será otro de los grandes pilares de esta edición. Durante varios días, la Praza Maior, la Praza da Veracruz y otros escenarios del municipio acogerán conciertos de artistas y grupos de diferentes estilos, desde formaciones de música tradicional gallega hasta



CLINICA DENTAL
QUIROGA

C/ Avilés de Taramancos, n.º 16 (OURENSE)

Dra Cristina Rodríguez Quiroga

Nº colegiada: 32000950

Odontóloga titulada en Estética Dental

Registro Sanitario: C-32-000993



988 60 33 69

propuestas de rock, pop o música cubana, además de bandas de gaitas, acordeonistas y agrupaciones locales que pondrán banda sonora a unas jornadas marcadas por un ambiente festivo constante.

Uno de los momentos más esperados llegará el 4 de agosto con la elaboración de la ya tradicional tapa gigante de pulpo, una iniciativa que sirve como antesala de la gran fiesta gastronómica. La preparación de esta enorme degustación, acompañada de música y animación, permite contemplar el trabajo de las pulpeiras y pulpeiros que mantienen vivo un oficio convertido en auténtico patrimonio cultural de Galicia.

La programación también reserva espacio para el cine, las habaneras, las verbenas, las actuaciones folclóricas y otras propuestas culturales que convierten a O Carballiño en un lugar lleno de actividad durante todo el inicio del mes de agosto.

El domingo 9 de agosto llegará el momento más esperado. Desde primera hora de la mañana, el Parque Municipal volverá a convertirse en el gran epicentro de la Festa do Pulpo. Las tradicionales pulpeiras prepararán miles de raciones siguiendo el método que ha hecho famosa a la localidad: pulpo cocido en grandes calderas de cobre, servido sobre plato de madera y acompañado únicamente de aceite de oliva, sal gruesa y pimentón. Una receta sencilla que ha convertido a O Carballiño en

uno de los grandes referentes gastronómicos de España. Mientras vecinos y visitantes disfrutan de esta auténtica celebración culinaria, las calles y el parque se llenarán de pasacalles, gaitas, grupos tradicionales y música popular, creando un ambiente festivo que se prolongará durante toda la jornada. La verbena nocturna pondrá el broche final a una fiesta que cada año reúne a miles de personas llegadas desde todos los rincones de Galicia y de otros puntos del país.

Más allá del éxito gastronómico, la Festa do Pulpo representa la identidad de un pueblo que ha sabido convertir una tradición culinaria en un símbolo de convivencia y promoción cultural. El trabajo de generaciones de pulpeiras, el ambiente familiar, la hospitalidad de los vecinos y el orgullo por mantener vivas las costumbres han hecho que esta celebración se consolide como una de las grandes referencias festivas del calendario gallego.

Cada verano, O Carballiño demuestra que un plato puede convertirse en el mejor embajador de un territorio. Y cuando miles de personas se sientan alrededor de una mesa para compartir pulpo, vino y conversación, queda claro que el verdadero ingrediente de esta fiesta sigue siendo el mismo que hace décadas: el placer de celebrar juntos una tradición que continúa conquistando a quienes la descubren por primera vez.



Cortinas López
más de 30 años a su servicio
 Rúa Florentino López Cuevillas, 11
 (al lado Plaza Templo Veracruz)
 O Carballiño · Tel. 988 27 18 47



PULPO Á FEIRA: LA RECETA QUE CONVIRTIÓ A O CARBALLIÑO EN UN REFERENTE GASTRONÓMICO

Hablar de O Carballiño es hablar de pulpo. Pocas localidades han conseguido que un plato forme parte de su identidad de una manera tan profunda como ocurre en este municipio ourensano, donde el pulpo á feira es mucho más que una receta tradicional. Es una costumbre transmitida durante generaciones, un símbolo de la cultura popular gallega y el gran protagonista de una fiesta que cada verano reúne a miles de personas alrededor de una mesa compartida.

Los orígenes de esta elaboración se remontan a la Edad Media, cuando el pulpo comenzó a llegar desde la costa hasta el interior de Galicia gracias a una singular red de intercambios comerciales. Fueron los monjes vinculados al monasterio de Oseira quienes recibían parte del pulpo como pago de los campesinos y aparceros de zonas costeras, especialmente del entorno de Marín. Aquellos religiosos distribuían posteriormente este producto por diferentes localidades del interior, contribuyendo a popularizar un alimento que, hasta entonces, apenas se

consumía lejos del mar.

Con el paso del tiempo, el pulpo encontró un escenario perfecto para su comercialización en las antiguas ferias que se celebraban periódicamente en la comarca. Una de las más importantes tenía lugar en Cea, muy cerca de O Carballiño, donde comerciantes, agricultores y vecinos acudían para intercambiar productos y abastecerse. Fue precisamente en ese ambiente donde comenzó a consolidarse la costumbre de servir el pulpo recién cocido durante las jornadas de mercado, dando origen a la denominación que todavía hoy conserva este plato: pulpo á feira, es decir, el pulpo que se preparaba y degustaba en las ferias populares.

A lo largo de los siglos, aquella sencilla receta fue perfeccionándose hasta convertirse en una auténtica especialidad gastronómica. El mérito correspondió, en buena medida, a las pulpeiras y pulpeiros de la parroquia de Santa María de Arcos, considerada la cuna de esta tradición culinaria. Su conocimiento sobre los tiempos de

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

cocción, la forma de cortar el pulpo y el modo de servirlo ha pasado de padres a hijos, preservando una técnica que hoy constituye uno de los grandes patrimonios gastronómicos de Galicia.

Aunque la receta apenas necesita unos pocos ingredientes, su elaboración requiere precisión y experiencia. El pulpo se cuece tradicionalmente en grandes calderas de cobre, un recipiente que favorece una cocción uniforme y que forma parte de la imagen más característica de las fiestas gastronómicas gallegas. Antes de introducirlo definitivamente en el agua hirviendo, las pulpeiras realizan el conocido gesto de “asustar al pulpo”, sumergiéndolo y sacándolo del agua tres veces consecutivas. Este procedimiento ayuda a mantener la piel intacta durante la cocción y se ha convertido en uno de los rituales más reconocibles de su preparación.

Una vez cocido durante el tiempo adecuado, el pulpo reposa antes de ser cortado con tijeras en pequeñas rodajas sobre el tradicional plato de madera. A partir de ese momento, la receta mantiene la misma sencillez que la hizo famosa hace siglos: un generoso chorro de aceite de oliva virgen, sal gruesa y pimentón, dulce o picante

según el gusto de cada comensal. En muchas ocasiones se acompaña con patatas cocidas, aunque el auténtico protagonista siempre es el pulpo.

Precisamente esa aparente simplicidad es la que convierte este plato en todo un reto gastronómico. Conseguir el punto exacto de cocción, mantener la textura adecuada y equilibrar el sabor de los condimentos exige una experiencia que muy pocos dominan como las pulpeiras de O Carballiño. Su trabajo ha sido decisivo para que esta localidad alcance un enorme prestigio culinario y para que el pulpo á feira sea reconocido hoy como una de las elaboraciones más representativas de la cocina gallega. Cada año, durante la Festa do Pulpo, miles de visitantes tienen la oportunidad de comprobar que detrás de esta receta existe mucho más que una forma de cocinar. Hay siglos de historia, un oficio transmitido entre generaciones y una tradición que ha sabido mantenerse fiel a sus orígenes sin perder vigencia. Porque en O Carballiño el pulpo no solo se sirve en un plato: se comparte como parte de una identidad colectiva que ha convertido una receta nacida en las antiguas ferias gallegas en uno de los grandes emblemas gastronómicos de España.



XAEFOR

Xardinería e Forestal

*Desbroces, apeos controlados de arboles
podas de setos, arboles frutales, topiaria.*

*Podas en altura, creacion de jardines,
mantenimiento jardines, montaje de riegos,
riturado de rama, con biotituradora,
retirada y gestión de podas.*



Atención
personalizada



Calidad
garantizada



Experiencia local



Trabajo seguro

Marcos Antonio
xaefor@gmail.com

610 748 908

www.xaeforgalicia.es
xaefor@gmail.com

Porto de Egoas, 82, O Carballiño



DE UNA COMIDA ENTRE AMIGOS A UN SÍMBOLO DE GALICIA: ASÍ NACIÓ LA FESTA DO PULPO DE O CARBALLIÑO

Hoy es una de las celebraciones gastronómicas más multitudinarias de España y una cita imprescindible del verano gallego. Cada segundo domingo de agosto, miles de personas llegan hasta O Carballiño para degustar uno de los platos más representativos de la cocina gallega. Sin embargo, el origen de la Festa do Pulpo fue mucho más sencillo. Todo comenzó en 1962, cuando un grupo de amigos decidió organizar una reunión con un objetivo muy claro: rendir homenaje a un producto que formaba parte de la identidad de la comarca y a quienes habían convertido su preparación en un auténtico oficio artesanal.

Desde el primer momento, los impulsores de la iniciativa tenían claro cuál debía ser el gran protagonista de la fiesta. El pulpo llevaba décadas ocupando un lugar privilegiado en la gastronomía local gracias al trabajo de las pulpeiras y pulpeiros de la parroquia de Santa María de Arcos, perteneciente al municipio de O Carballiño. Allí nació una forma muy particular de preparar este producto, una técnica transmitida de generación en generación que todavía hoy continúa siendo uno de los grandes símbolos culinarios de Galicia.

Elegido el protagonista, solo faltaba encontrar el escenario perfecto para celebrar aquel encuentro. El lugar escogido fue el Parque Municipal de O Carballiño, un espacio inaugurado en 1927 que reunía todas las condiciones para acoger una fiesta popular al aire libre. Sus amplias zonas arboladas, las fuentes naturales, los antiguos molinos y el histórico balneario ofrecían un entorno privilegiado para disfrutar de una jornada de convivencia alrededor de una gran mesa compartida.

La primera edición se celebró en el mes de septiembre, coincidiendo con las tradicionales fiestas de San Cibrao, patrón de la localidad. Aquella experiencia fue un éxito y demostró que la idea tenía un enorme potencial. Sin embargo, sus organizadores pronto comprendieron que existía margen para hacer crecer la celebración.

La decisión que cambió definitivamente el rumbo de la fiesta fue trasladarla al mes de agosto. El nuevo calendario ofrecía mejores condiciones meteorológicas

y facilitaba la llegada de miles de gallegos emigrados que regresaban a sus pueblos para pasar las vacaciones de verano. Aquella modificación permitió multiplicar la asistencia y convertir la Festa do Pulpo en un punto de encuentro para familias enteras que aprovechaban esos días para reencontrarse con sus raíces.

Con el paso de los años, la celebración fue creciendo sin perder el espíritu con el que había nacido. Lo que comenzó como un homenaje a un producto y a un oficio tradicional terminó convirtiéndose en un acontecimiento capaz de reunir a visitantes de toda Galicia y de numerosos puntos de España. Alrededor del pulpo fueron incorporándose actuaciones musicales, actividades culturales, verbenas y una programación que hoy se prolonga durante varias semanas antes del gran día.

A pesar de esa evolución, la esencia permanece intacta. El verdadero corazón de la fiesta continúa siendo el trabajo de las pulpeiras, auténticas guardianas de una tradición culinaria reconocida dentro y fuera de Galicia. Su forma de cocer el pulpo en grandes calderas de cobre, cortarlo con precisión y servirlo sobre platos de madera con aceite de oliva, sal gruesa y pimentón sigue siendo una imagen inseparable de O Carballiño.

La Festa do Pulpo ha logrado además convertirse en un extraordinario escaparate para promocionar la gastronomía gallega y el propio municipio. Cada edición atrae a miles de visitantes que descubren no solo la calidad del producto, sino también el patrimonio, el paisaje y la hospitalidad de una comarca profundamente vinculada a esta tradición.

Más de seis décadas después de aquella reunión entre amigos, la Festa do Pulpo continúa creciendo sin olvidar sus orígenes. Lo que empezó como una sencilla comida para rendir homenaje a un producto local se ha transformado en una de las grandes referencias festivas de Galicia. Una celebración que demuestra cómo las mejores tradiciones nacen, muchas veces, de las ideas más sencillas y del deseo de compartir alrededor de una mesa aquello que mejor representa la identidad de un pueblo.



Centro de estética en Ourense

Especialista en

- Manicura
- Pedicura
- Extensión de pestañas
- Esmaltados permanentes y semipermanentes



 [rociofeijoo_](https://www.instagram.com/rociofeijoo_)

 604 030 352

 Avda. Habana, 87 - 32004 (Ourense)



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