

390

NÚMERO

FIESTAS

2026
= XXXIII =
**Festa dos
CALLOS**
do Porriño

Domingo 4 de outubro
| A partir das 12:00 h



fonte do tallo
carpinteria

MUEBLES
A MEDIDA

PUERTAS Y
VENTANAS

ARMARIOS Y
VESTIDORES

TARIMAS
INTERIOR Y EXTERIOR

ESTRUCTURAS DE
VIGAS LAMINADAS

DISEÑO DE
COCINAS Y BAÑOS

TEL: 662.606.029

✉ carpinteria@fontedotallo.es

🌐 www.fontedotallo.es

📍 LA GUIA Nº12 | 36418 ATIÓS | PORRIÑO - PONTEVEDRA



"Tu proyecto en manos expertas,
con Pingumetal siempre aciertas."



PRODUCTO ESTRELLA
Portal de panel sandwich
efecto madera.

Nuestros Servicios

- Soldaduras especializadas en INOX y acero
- Carpintería metálica y estructuras de diseño (barandillas, portales, escaleras...)
- Diseño de mobiliario y decoración personalizada (interior/exterior)
- Preparación y soluciones en INOX para barcos pesqueros (utensilios, cintón, cruceta...)
- Reparaciones rápidas y refuerzos de maquinaria (cazos, grúas, gabarras...)
- Refuerzos y preparaciones extremas en vehículos (4x4, clásicos, drift ...)
- Colocación de panel sandwich

- 🔧 **Soluciones a medida:** nos adaptamos a tus necesidades, sin límites.
- ✅ **Calidad y durabilidad:** Materiales y acabados que duran y destacan.
- 💡 **Innovación:** Proyectos únicos que combinan diseño y funcionalidad.
- 🎯 **Precisión:** Cada detalle medido y ejecutado a la perfección.
- 👨‍🔧 **Experiencia y profesionalidad:** Transformamos proyectos en realidad con años de trayectoria.
- 🤝 **Trato cercano y transparente:** Comunicación clara y compromiso con cada cliente.

¿Por qué elegirnos?



"Creatividad, precisión y
durabilidad:
eso es **Talleres Pingumetal.**"

📍 PORRIÑO, PI A GRANXA
☎ 614 31 71 40
✉ info@tallerespingumetal.com



Festa

Dos Callos de O Porriño 2026

STAFF

EDITA:

JL PUBLICACIONES S.L.

ATENCIÓN AL CLIENTE:

T. +34 881 124 648

WEB: WWW.JLPUBLICACIONES.COM

E-MAIL: INFO@JLPUBLICACIONES.COM

DIRECCIÓN:

JOSÉ LUIS FERNÁNDEZ

EDITORIAL:

MONTSE LEDO

DISEÑO Y MAQUETACIÓN:

ANDREE MONTESINOS

PUBLICIDAD:

SALVADOR GONZÁLEZ

CRISTINA OTERO

REDES SOCIALES:

CARLOS GARRIDO

JORDI URIACH

PORTADA:

JL PUBLICACIONES

PROGRAMACIÓN:

CONCELLO DE PORRIÑO

DEPÓSITO LEGAL:

C 129-2024



EDITORIAL

De alimento de canteros a orgullo de un pueblo.

El desarrollo de la industria del conocido Granito Rosa de O Porriño a mediados del siglo XX no sólo transformó el paisaje geográfico de la comarca, sino que influyó en los hábitos nutricionales de sus habitantes y en la gastronomía del lugar.

Trabajar las canteras de Atios y Budiño antes de la llegada de la maquinaria pesada moderna implicaba una carga física continua que ponía a prueba los cuerpos de los trabajadores, quienes realizaban largas y agotadoras jornadas laborales. Es por esto que las tabernas obreras, ubicadas en las inmediaciones de los yacimientos, se convertían en puntos de encuentro al finalizar la jornada diaria.

En este contexto comenzaron a consumirse los callos a modo de ritual tabernario ligado al almuerzo o a la pausa tras el trabajo. El colágeno extraído de tendones y cartílagos debido a la lenta cocción actuaba como un regenerador natural de tejidos en una época sin suplementación médica, mientras que los garbanzos que se servían de acompañamiento aportaban los carbohidratos necesarios para un rendimiento adecuado, manteniendo los niveles de glucosa estables durante los largos períodos de exigencia física.

Lo que comenzó como una solución accesible y eficaz para las familias obreras de la época se fue transformando con el paso del tiempo en el símbolo festivo de todo un municipio. La casquería, que históricamente representaba el aprovechamiento de los desperdicios del animal, fue revalorizándose con el paso del tiempo y la transformación en los modelos de alimentación, llegando hasta el día de hoy, en el que la Festa dos Callos do Porriño recupera el espíritu comunitario forjado en aquellas antiguas tabernas.

Hoy, compartir un plato de callos con amigos y compañeros ya no es sinónimo de escasez, sino de tradición, homenaje y valor cultural, de fiesta y de pertenencia y O Porriño es, sin duda, el mejor lugar donde poder celebrarlo.



Programa

Lista de Hostelería participante

Domingo 4 - Octubre

12.00h

Trinta e dous locais do Porriño ofrecerán racións de callos a partir das 12:00 h, con pan e cazola por 8€, cada un coa súa propia receita e o seu toque especial, e incluso con opcións veganas.

Os callos poderánse degustar en: A Francachela, Amaquía, Argentino 2, Bo camiño, Camino de Santiago, Celtiña, Colleco con pinzas, El pincho, Hamburguesería Fran, Hotel Parque, La bendecida, La Bici, La bombonera, La Cueva, La de Sandra, La guarida, La Paix, La vinoteca, Maracaibo, Nómadas, Paso a Nivel, Pinzas Burger, Platinum, Pontenova, Saspi, Scala, Sekretos, Sol, Treinta y tau, Val do Louriña, Xantar de Pepa e Zentral.



- A Francachela
- Amaquía
- Argentino 2
- Bo Camiño
- Camiño de Santiago
- Celtiña
- Colleco con Pinzas
- El Pincho
- Hamburguesería Fran
- Hotel Parque
- La Bendecida
- La Bici
- La Bombonera
- La Cueva
- La de Sandra
- La Guarida
- La Paix
- La Vinoteca
- Maracaibo
- Nómadas
- Paso a Nivel
- Pinzás Burger
- Platinum
- PonteNova
- Saspi
- Scala
- Sekretos
- Sol
- Treinta y Tay
- Val do Louriña
- Xantar de Pepa
- Zentral



Eidos 10-12 Atios
36418 O Porriño
T 986 331 802 • M 649 980 790
☎ 637 558 361

VENDA E REPARACIÓN
Maquinaria agrícola e forestal • Xardinería

www.gruponovoagro.es | f Instagram

Electricidad VARELA



 **609 275 657**

 electricidad_varela

 Electricidad Varela

 info@eviluminacionled.es

- Iluminación LED
- Videoporteros
- Mantenimientos
- Ahorro energético
- Instalaciones
- Telefonillos
- Domótica
- Averías

📍 Rúa Antonio Palacios, 51, 36400 O Porriño, Pontevedra



a cova do **TRASNO**
asador-tapería

ESPECIALIDAD EN CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA

**MENÚ DEL DÍA · TAPAS Y RACIONES · MARISCOS
ENSALADAS · CARNES · PESCADOS · POSTRES CASEROS**



SÍGUENOS EN:  A cova do trasno  acova_dotrasno

RESERVAS:

 **986 173 289**

Platería, 49 - 36980
O Grove (Pontevedra)



O PORRIÑO DESPIDE SUS GRANDES FIESTAS A CUCHARADAS: VUELVEN LOS CALLOS EL 4 DE OCTUBRE

Hay domingos que en O Porriño comienzan alrededor de una cazuela. El próximo **4 de octubre de 2026** volverá a ocurrir. Desde el mediodía, bares y restaurantes de la localidad empezarán a servir uno de esos platos que exigen sentarse a la mesa sin demasiadas prisas: unos buenos callos.

Será la **XXXIII Festa dos Callos**, una celebración gastronómica que servirá además como gran colofón a las **Festas do Cristo**. Después de semanas de actividades y jornadas festivas, el municipio cambiará durante unas horas los escenarios por las mesas para rendir homenaje a una de las recetas de cuchara más reconocibles de la cocina popular.

La cita comenzará a las **12.00 horas**, momento a partir del cual los establecimientos participantes empezarán a servir sus raciones. A diferencia de otras fiestas gastronómicas en las que todo sucede alrededor de una gran carpa, en O Porriño son los propios locales hosteleros los que se convierten en puntos de encuentro. Y precisamente ahí está una de las particularidades de esta fiesta.

De bar en bar buscando unos buenos callos

El visitante no encontrará una única cocina preparando miles de platos idénticos. La celebración se extiende por la localidad y permite que cada establecimiento participante prepare los callos siguiendo su propia receta.

Eso significa que el domingo también puede convertirse en una pequeña ruta gastronómica.

Las mesas se llenan, las cazuelas comienzan a salir de las cocinas y el movimiento se traslada de un establecimiento a otro. El protagonismo se reparte así entre los hosteleros, que durante esta jornada encuentran una oportunidad para mostrar sus elaboraciones a vecinos y visitantes.

Los callos, contundentes y especialmente apropiados para la llegada del otoño, hacen el resto.

En ediciones anteriores, además, la experiencia ha estado acompañada por elementos tan reconocibles como el pan y la tradicional cazuela de barro, convertida para muchos asistentes en recuerdo de su paso por la fiesta.



**Soldaduras Tecnicas
Cruces Alonso, S.L.**

B-27.867.100

Lugar Pereira nº 20 - Torneiros
O Porriño - 36412
Pontevedra

633 697 996
David

soldadurascruces@hotmail.com



NECA
CARPINTERÍA DE ALUMINIO
Y PVC

CARLOS ☎ 637259843
✉ carpinterianeca@gmail.com

Instagram Facebook Siguenos!!



**REPARACIONES
E INSTALACIONES**

VENTANAS	MAMPARAS DE BAÑO
PUERTAS	MOSQUITERAS
PERSIANAS	CUBRETENDALES
PORTALES	CRISTALES
	CORTINAS DE VIDRIO

Una celebración que comenzó en 1993

La relación de O Porriño con esta jornada gastronómica se remonta a **1993**, año en el que comenzó formalmente una celebración considerada la fiesta dedicada a los callos más antigua de Galicia.

La iniciativa nació con la intención de poner en valor uno de los platos populares de la cocina gallega y, al mismo tiempo, generar movimiento en la localidad y en sus establecimientos.

Más de tres décadas después, aquella idea continúa reuniendo cada año a quienes tienen claro que el final de las Festas do Cristo también se celebra con cuchara.

El formato ha evolucionado con el tiempo. La decisión de trasladar buena parte de la celebración directamente a bares y restaurantes permitió implicar de manera especial a la hostelería local y distribuir a los asistentes por diferentes puntos del municipio.

La fiesta dejó así de depender de un único espacio para hacer prácticamente de todo O Porriño su comedor.

El último gran domingo de las Festas do Cristo

La fecha tampoco es un detalle menor. La **Festa dos Callos** llega ligada al tramo final de las Festas do Cristo, por lo que la jornada gastronómica forma parte de un domingo especialmente intenso en O Porriño.

Después del servicio de las primeras raciones desde las 12.00 horas, la actividad continuará durante la tarde y la noche con el resto de propuestas previstas dentro de las celebraciones patronales.

Entre ellas estará uno de los grandes reclamos musicales del cierre de las fiestas: la actuación de la orquesta **El Combo Dominicano**, que contribuirá a prolongar el ambiente después de la comida. La jornada coincidirá también con las fases finales de diferentes certámenes locales.

De esta manera, el visitante puede organizar prácticamente un día completo en O Porriño: llegar

antes del mediodía, recorrer sus calles, buscar mesa para probar los callos y continuar después disfrutando de la programación festiva.

Cuando la hostelería forma parte de la fiesta

El modelo de la Festa dos Callos tiene además una consecuencia evidente: los bares y restaurantes no funcionan únicamente como lugares donde comer, sino como parte fundamental de la celebración.

Las cocinas empiezan a trabajar mucho antes de que llegue el público. Una receta como los callos necesita tiempo, buen producto y paciencia para alcanzar el punto adecuado. Cuando comienza el servicio, detrás de cada cazuela hay horas de preparación.

Para los asistentes, en cambio, el plan es bastante más sencillo. Hay que llegar con hambre.

Y, si es posible, acompañado. Porque pocas recetas encajan mejor con una jornada popular que un plato concebido para comerse alrededor de una mesa, acompañado de pan y conversación.

Una última cucharada antes de despedir las fiestas

El calendario ha querido que la edición de 2026 vuelva a caer en pleno comienzo del otoño, una época especialmente apropiada para recuperar los grandes platos de cuchara después del verano.

El **domingo 4 de octubre**, O Porriño alcanzará así uno de los momentos gastronómicos más esperados de sus fiestas.

Habrà música, ambiente en las calles y todavía quedarán horas para despedir las Festas do Cristo. Pero desde las doce del mediodía habrá un protagonista difícil de discutir.

Después de **33 ediciones**, la receta sigue funcionando: bares llenos, cazuelas calientes y miles de personas dispuestas a despedir las fiestas alrededor de la mesa.

Porque en O Porriño las Festas do Cristo no terminan hasta que salen los callos.

Elsa Pereira
PELUQUERÍA

www.elsapereira.com

Síguenos:

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

 [elsapereira](https://www.facebook.com/elsapereira)

 **986 33 49 89**
657 023 877



O PORRIÑO, MUCHO MÁS QUE UNA PARADA: DEL LEGADO DE ANTONIO PALACIOS A LAS GÁNDARAS DE BUDIÑO

Hay muchas maneras de descubrir O Porriño, pero quizá una de las más interesantes sea hacerlo siguiendo la piedra. El granito forma parte de la identidad del municipio desde hace siglos, aparece en sus montañas, ha condicionado su actividad económica y encontró en las manos del arquitecto **Antonio Palacios** una de sus expresiones más reconocibles.

Pero O Porriño no termina en el granito. Fuera de su casco urbano aparecen humedales, bosques de ribera, cascadas, antiguos molinos y rutas que permiten adentrarse en un paisaje muy diferente al que uno podría imaginar al atravesar por primera vez uno de los municipios con mayor actividad industrial del sur de Galicia.

Quienes lleguen atraídos por las Festas do Cristo o la Festa dos Callos encontrarán, por tanto, suficientes motivos para dedicar parte de la jornada a conocerlo.

Tras las huellas de Antonio Palacios

Hablar del patrimonio de O Porriño obliga a comenzar por **Antonio Palacios**, uno de sus vecinos más ilustres y una figura fundamental de la arquitectura española del siglo XX.

El arquitecto dejó varias obras en su localidad natal y hoy es posible recorrerlas siguiendo un itinerario que permite conocer diferentes etapas de su trayectoria.

Uno de los grandes protagonistas es la **Casa Consistorial**, terminada en 1924 y convertida en uno de los símbolos arquitectónicos de O Porriño. Su aspecto monumental demuestra la importancia que Palacios concedía a la **piedra** y permite reconocer algunos de los rasgos del lenguaje regionalista e historicista que desarrolló en parte de su obra.

La ruta continúa en la **Praza do Cristo**, donde se encuentra una fuente diseñada por el arquitecto en 1905. Muy cerca aparece otro edificio singular: la **Botica Nova**, proyectada en 1912 para su hermano, que ejercía como farmacéutico. A ellos se suma la propia **casa natal de Antonio Palacios**,

completando un recorrido que permite conocer O Porriño mientras se sigue la pista de quien terminó llevando su arquitectura mucho más allá de Galicia.

Una antigua entrada del Metro de Madrid en pleno O Porriño

Entre las piezas relacionadas con Palacios hay una que suele despertar especialmente la curiosidad del visitante. El **Temple de San Luis** tiene una historia muy particular. La estructura fue concebida originalmente como acceso al Metro de Madrid y terminó encontrando una segunda vida en la localidad natal de su creador.

Su presencia en O Porriño permite establecer una conexión inesperada entre la villa gallega y las grandes obras desarrolladas por Palacios en la capital española. Actualmente constituye una de esas paradas que ayudan a entender por qué la figura del arquitecto está tan presente en la identidad del municipio.

La Ruta dos Penedos y las esculturas creadas por la naturaleza

Fuera del casco urbano, el granito abandona las fachadas para recuperar su estado más salvaje.

La **Ruta dos Penedos** permite descubrir algunas de las grandes formaciones rocosas que caracterizan el paisaje de O Porriño. La erosión ha ido modelándolas hasta generar siluetas a las que la imaginación popular ha terminado encontrando diferentes semejanzas.

Una de las más conocidas es la figura del llamado **"pianista"**, una formación pétreo que parece representar a un músico sentado ante su instrumento.

El recorrido permite contemplar un paisaje en el que la piedra vuelve a demostrar por qué resulta imposible entender O Porriño sin hablar de granito.

Castelo de Cans y Faro de Budiño

Quienes busquen ganar altura pueden continuar hacia algunos de los puntos que marcan la orografía del municipio.

El **monte Castelo de Cans** y el **Faro de Budiño** forman parte de ese O Porriño de cumbres, grandes rocas y panorámicas abiertas sobre el territorio.

Son lugares especialmente interesantes para quienes quieran combinar la visita patrimonial con una jornada al aire libre. Aquí desaparece buena parte de la imagen urbana e industrial del municipio y aparece un paisaje dominado por montes y enormes bloques de piedra.

Es también otra forma de comprender la importancia que este material ha tenido en la zona. Las canteras de granito gris y rosa de O Porriño han alcanzado reconocimiento internacional, continuando una relación con la explotación de la piedra cuyos antecedentes se remontan muchos siglos atrás.

As Gándaras de Budiño, el otro paisaje de O Porriño

Si el granito domina las alturas, el agua adquiere protagonismo en las zonas bajas. **As Gándaras de Budiño** constituyen uno de los espacios naturales más valiosos del municipio. Lagunas, zonas pantanosas y vegetación asociada a los humedales crean un ecosistema especialmente importante para numerosas especies.

Las aves migratorias encuentran aquí un lugar de descanso y reproducción, mientras que sus aguas albergan también una destacada población de tortuga europea.

El contraste con las canteras y la intensa actividad económica existente en otras zonas de O Porriño resulta especialmente llamativo.

En relativamente poca distancia se puede pasar de un territorio profundamente industrializado a un humedal donde el ritmo lo marcan el agua y las aves.

Caminar junto al río Louro

Una de las mejores formas de conocer las Gándaras es hacerlo andando. Existe un itinerario senderista que parte del entorno de la **Laguna de Budiño** y permite aproximarse a las riberas del **río Louro**, afluente del Miño. Parte de este territorio se encuentra protegido dentro de la Red Natura y el recorrido coincide durante un tramo con el **Camino Portugués a Santiago**.

El bosque de ribera acompaña algunos sectores del itinerario y permite descubrir otra cara del municipio, mucho más tranquila y ligada al agua. No es, además, la única posibilidad para quienes quieran calzarse las botas.

Molinos, cascadas y más senderos

O Porriño dispone de diferentes itinerarios para continuar explorando su territorio a pie.

Los senderos de **Os Muíños**, **As Ínsuas** y **As Greas** permiten acercarse a otros paisajes del municipio. El agua vuelve a aparecer como elemento común en muchos de ellos, ya sea alrededor de antiguos molinos, cursos fluviales o pequeñas cascadas.

Entre estos espacios destaca también el entorno del **río Couso**, donde el paisaje ofrece saltos de agua y rincones alejados del movimiento cotidiano de la villa.

El sendero de **As Greas** amplía todavía más las posibilidades para los caminantes, formando parte de un itinerario de mayor recorrido procedente de Vigo.

Una localidad que merece conocerse antes de sentarse a comer

Quien visite O Porriño durante sus fiestas tiene fácil terminar alrededor de una mesa. Y si la fecha coincide con la **Festa dos Callos**, hacerlo resulta prácticamente inevitable.

Pero antes de que llegue el momento de coger la cuchara merece la pena mirar alrededor.

En pocos kilómetros conviven la arquitectura de Antonio Palacios, una antigua entrada del Metro madrileño, gigantescas formaciones de granito, humedales de enorme valor ambiental, cascadas y senderos por los que también avanzan los peregrinos hacia Santiago.

O Porriño puede ser conocido por sus callos, sus fiestas y su actividad industrial, pero basta con abandonar durante unas horas las calles más transitadas para descubrir un municipio construido entre dos elementos que explican buena parte de su paisaje: la piedra y el agua.

Cafetería D' Hugo Tapería

📍 Calle Merlo, 12 - Vigo

☎ 986 26 50 90 - 695 502 000

Menú del día - Tapas variadas



¿POR QUÉ TODO EL MUNDO HABLA DE LOS CALLOS DE O PORRIÑO?



Hay platos que pertenecen a la carta de un restaurante y otros que terminan identificándose con un lugar. En **O Porriño**, los callos han recorrido ese segundo camino. Una receta humilde, contundente y ligada a la cocina popular ha terminado convirtiéndose en uno de los grandes reclamos gastronómicos del municipio, hasta el punto de reunir cada año a miles de personas alrededor de las mesas.

Buena parte de la explicación está en la **Festa dos Callos**, una celebración que comenzó en 1993 y que se ha consolidado como una de las citas gastronómicas más veteranas dedicadas a este plato en Galicia. Pero reducir la fama de los callos de O Porriño únicamente a la existencia de una fiesta sería quedarse a medias. La clave está también en cómo se celebran. Aquí no existe una única cazuela de la que salgan todas las raciones. Son los propios bares y restaurantes los que encienden sus fogones, preparan sus recetas y convierten durante unas horas la localidad en una enorme ruta gastronómica.

Un plato y decenas de cocinas

Esa implicación de la hostelería es una de las grandes particularidades de O Porriño. En diferentes ediciones han participado más de una treintena de establecimientos, e incluso se han superado los cuarenta. Cada uno trabaja sobre una receta profundamente reconocible en la cocina popular de **A Louriña**, pero puede introducir pequeños matices propios en la preparación.

Ahí empieza también el juego para el visitante. No se trata simplemente de acudir a un recinto, recoger una ración y marcharse. Se puede caminar por O Porriño, escoger un establecimiento, probar sus callos y comparar después con los que sirven unas calles más allá.

Un mismo plato adquiere así diferentes interpretaciones sin perder aquello que permite reconocerlo desde la primera cucharada.

Una receta sin pretensiones que necesita tiempo

Los callos pertenecen a esa familia de platos nacidos mucho antes de que comenzáramos a hablar de tendencias gastronómicas.

Son cocina de paciencia, de cazuela y de fuego lento. Una elaboración contundente que históricamente encontró su espacio en las casas y establecimientos gallegos y que resulta especialmente apetecible cuando el verano comienza a quedar atrás.

En O Porriño, además, su popularidad se ha reforzado generación tras generación gracias a una fiesta capaz de colocar esta receta en el centro de toda una jornada. Durante unas horas no importa que existan platos más sofisticados. Aquí la estrella es una elaboración popular servida como se ha hecho durante años: caliente, abundante y acompañada de pan.

La cazuela que muchos se llevan a casa

Hay otro elemento que ha ayudado a construir el imaginario de esta celebración: la **cazuela de barro**.

Tradicionalmente, las raciones se han servido acompañadas de pan y, en

diferentes ediciones, el propio recipiente ha podido convertirse en recuerdo de la jornada.

Puede parecer un detalle menor, pero forma parte de la experiencia. La persona que llega a O Porriño no solamente prueba un plato; participa en una celebración que ha ido creando sus propios rituales con el paso de los años.

La apuesta por **precios populares** también ha contribuido a mantener ese carácter abierto. El objetivo no es convertir los callos en una rareza gastronómica, sino justamente lo contrario: conservar la esencia de un plato pensado para compartir y hacerlo accesible a un público amplio.

Cuando todo O Porriño sale a comer

Quizá la mejor respuesta a por qué son famosos los callos en O Porriño aparezca el día de la fiesta.

Las calles se llenan, los establecimientos trabajan a pleno rendimiento y miles de personas llegan dispuestas a encontrar sitio alrededor de una mesa. La comida se mezcla con **charangas, batucadas y actuaciones musicales**, convirtiendo lo que podría ser simplemente una degustación en una jornada festiva.

Además, la Festa dos Callos está estrechamente vinculada a las **Festas do Cristo**, de las que se ha convertido en uno de sus grandes acontecimientos finales.

Eso significa que la celebración no aparece aislada en el calendario. Forma parte de unos días en los que O Porriño ya vive volcado con sus fiestas y encuentra en la gastronomía una última oportunidad para reunirse antes de despedirlas.

Más de treinta años construyendo una fama

La fama gastronómica rara vez aparece de un día para otro. O Porriño lleva desde **1993** colocando los callos en el escaparate y haciendo algo todavía más importante: consiguiendo que la hostelería local se implique directamente en su celebración. Después de más de tres décadas, el resultado es una identificación inmediata entre el municipio y este plato. Quien acude por primera vez descubre la receta; quien ya conoce la fiesta suele regresar sabiendo exactamente qué busca.

Y quizá ahí esté el verdadero secreto. Los callos de O Porriño no son famosos porque exista una única receta extraordinaria guardada bajo llave. Lo son porque durante más de treinta años todo un pueblo ha conseguido convertir un plato de cuchara en una razón para salir a la calle, buscar mesa y comer juntos.



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.



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