

# NÚMERO 381 FIESTAS

## LI FESTA DA EMPANADA DE CARRAL E DO FOLCLORE GALEGO

XOVES  
3 SETEMBRO

2026

A PARTIR DAS  
18:30H.



 **AGUASPORT**  
piscinas

Telf. 981 670 176

SPA



SOLUCIONES  
DE EXTERIOR



PISCINA



Tarroeira. 10B. 15182 Tabeaio. A Coruña



📍 Polígono Industrial Os Capelos P30-31,  
15175 Carral, A Coruña, España  
☎ Tel. (34) 981 655 259





# Festa

## Da Empanada Carral 2026

**¡FIESTAS**

**EDITA:**  
JL PUBLICACIONES S.L.

**ATENCIÓN AL CLIENTE:**  
T. +34 881 124 649  
WEB: [WWW.JLPUBLICACIONES.COM](http://WWW.JLPUBLICACIONES.COM)  
E-MAIL: [INFO@JLPUBLICACIONES.COM](mailto: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:**  
JL PUBLICACIONES

### STAFF



**PROGRAMACIÓN:**  
CONCELLO CARRAL

**DEPÓSITO LEGAL:**  
C 129-2024

### EDITORIAL

#### La tradición histórica de la empanada de Carral.

La *Fiesta de la empanada de Carral* se enmarca dentro de la festividad dedicada a la Virgen del Socorro y es ésta junto con el pan, el otro producto estrella de la gastronomía del municipio.

El rastro documental de la empanada en Galicia, se remonta desde las menciones de textos del período visigodo que la denominan *masa sellada*, hasta las crónicas del *Codex Calixtinus* en el siglo XII. En su *Libro V* (la guía del peregrino), concebido como itinerario de viaje para los caminantes Jacobeos, se registra el consumo de carnes y pescados horneados dentro del pan, como solución para mantener el alimento comestible durante las largas jornadas de marcha a través del *Camino*.

Lo anterior viene a asegurar que el consumo de empanada (masa sellada), era práctica común como alimento en la entonces Galicia medieval. Y cuenta de ello, lo podemos observar en piezas de escultura románica en las que para tratar de transmitir un mensaje claro a un pueblo que carecía de conocimiento teológico, el objeto esculpido debía ser reconocible por cotidiano, lo cual ocurre en el Pórtico de la Gloria de la Catedral de Santiago. Es aquí donde el Maestro Mateo, en el arco derecho del pórtico dedicado al Juicio Final y al castigo de los pecadores, entre las figuras sometidas a tormento, figura la imagen de un hombre ahorcado mientras intenta morder una masa empanada, condenado de esta forma, debido a su pecado de gula.

Los registros históricos de los siglos XVI al XVIII, revelan que las riberas del río Barcés albergaban una cantidad considerable de molinos, y en las actas de ferias de los siglos XVIII y XIX, las empanadas de Carral figuran como producto en los intercambios comerciales entre el interior agrícola y el litoral coruñés. Los rellenos de bacalao, carne de cerdo o pescados procedentes de las rías, llegaban a los hornos de Carral envueltos en cubiertas de pan sazonadas con grasas.

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)





# Programa

## Jueves 3

Comienzan las fiestas con la celebración de la LI Festa da Empanada.

**22:00 h.**

Dará inicio la verbena con las actuaciones de las orquestas París de Noia y Los Coleguitas.

## Viernes 4

Comenzará la fiesta con la sesión vermouth, amenizada por el dúo Matices. La verbena estará amenizada por la orquesta Los Satélites y el grupo Bomba.

## Sábado 5

La sesión vermouth estará amenizada por el grupo La Bamba. Por la tarde se disputará el II Gran Premio de Carrilanas. La verbena correrá a cargo del grupo La Bamba, Monoulous Dop y una sesión DJ con Taa.

## Domingo 6

La jornada dominical estará amenizada por el grupo Unión y Fuerza, que pondrá la nota musical a la sesión vermouth y también a la verbena junto al grupo América SL. Se hará el sorteo de una semana en autocaravana y 500 €.



FUENTE: TORRELAVEGAENFIESTAS.ES

## Lunes 7

El grupo Fussion será el encargado de amenizar la sesión vermouth y la verbena. Por la noche tendrá lugar la Queimada do Panteón.

## Martes 8

Finalizan las fiestas con una sesión vermouth infinita con el dúo Dilema.



Rúa Río de Canles 1  
15.175 · Carral (A Coruña)

**981 671 370**



Miércoles, Jueves y Domingo  
Abierto de 12:00 a 17:00

Viernes y Sábado  
Abierto de 12:00 a 17:00 y de 20:00 a 01:00  
Lunes y Martes Cerrado

Postre casero, fruta, yogur o helado  
13,5 € sin café y con café 15 € con café

Carne madurada · Comida tradicional Gallega · Pescados · Mariscos · Amplia bodega · Destilados





# CARRAL SOCORRO

## SETEMBRO 2026

XOVES

3

Verbena con:

**PARIS DE NOIA**  
**LOS COLEGUITAS**

LI FESTA DA EMPANADA

PREGÓN ESPECIAL

VENRES

4

Sesión vermú con: **DUO MATICES**

Verbena con:

**LOS SATÉLITES**  
**GRUPO BOMBA**

SÁBADO

5

Sesión vermú con: **LA BAMBA II GRAN PREMIO DE CARRILANAS**

Verbena con:

**LA BAMBA**  
**MONOULIOUS DOP TAAO**

Sesión DJ con:

DOMINGO

6

Sesión vermú con: **UNIÓN Y FUERZA**

Verbena con:

Sorteo de 1 semana en  
autocaravana e 500€

**UNIÓN Y FUERZA**  
**AMERICA SL**

LUNS

7

Sesión vermú e verbena con:

**QUEIMA DO**  
**PANTEÓN**

**GRUPO FUSSION**



MARTES

8

Sesión vermú **INFINITA** ata morrer con:

**DÚO DILEMA**





# NO RADIO, NO PARTY ¡FIESTAS<sup>®</sup>

Latinos, dance, pop y lo mejor de los 70-80-90s

•|||▶|||• **RADIOFIESTAS.COM**

**Eventos, gastronomía, conciertos,  
fiestas, ... y no te pierdas nada!**



**RADIO¡FIESTAS**





REALE GROUP

## Agencia colaboradora en exclusiva de Reale Seguros en Carral

*Confíe en el equipo de Rafamar Gestión, S.L.*

En nuestra agencia de seguros en Carral podrá contratar  
pólizas de todo tipo

Francisco Lozano Zapata

Avda. Dos Martires, 7 Bajo - 15175 Carral · Tel. +34 981 672 559 - Móvil +34 658 907 962  
www.rafamargestion.es - carral@rafamargestion.es



Husqvarna®

**AUTOMOWER®**  
Tu césped siempre perfecto  
todos los días del año



**Nº 1**  
EN VENTAS  
DESDE 1995

DISTRIBUIDOR OFICIAL HUSQVARNA

**COMERCIAL TINO**  
**MÁQUINA FORESTAL Y JARDINERÍA**

Rúa do Mediodía, 7 ORDES - Tel. 981 68 15 76

Ahora también en CARRAL, Rúa do Paraíso, 36 - Tel. 881 99 14 70







FUENTE: FOTO CONCELLO DE CARRAL

## CARRAL, UNA ESCAPADA ENTRE MOLINOS, HISTORIA Y BUEN PAN

A pocos kilómetros de A Coruña, Carral propone un viaje diferente por el interior de la provincia. Molinos escondidos entre la vegetación, cascadas, senderos, pazos, episodios fundamentales de la historia gallega y una reconocida tradición panadera convierten al municipio en una interesante opción para descubrir con calma.

Carral es uno de esos lugares que permiten cambiar de escenario sin necesidad de recorrer grandes distancias. Su proximidad a A Coruña lo convierte en un destino perfecto para una excursión de un día, aunque basta adentrarse en su territorio para encontrar una imagen mucho más rural, marcada por pequeños núcleos, bosques, cursos de agua y caminos. Por aquí pasan también los peregrinos que recorren el Camino Inglés hacia Santiago de Compostela. Sin embargo, merece la pena abandonar por unas horas cualquier prisa y descubrir algunos de los rincones que explican la personalidad de este municipio coruñés.

### Costa da Égoa, el Carral de los molinos

Uno de los lugares que mejor representa el paisaje de Carral es el Eco-Museo Costa da Égoa, un espacio en el que naturaleza y arquitectura popular aparecen estrechamente unidas.

A orillas del río Abelleira se conserva un extraordinario conjunto formado por catorce molinos de agua restaurados. Su presencia permite imaginar la importancia que estas construcciones tuvieron durante generaciones para las familias de la zona, cuando el aprovechamiento de la fuerza de los ríos resultaba fundamental para moler el cereal.

El recorrido entre los molinos transcurre rodeado de vegetación y constituye una magnífica propuesta para quienes quieran conocer el municipio caminando. Muy cerca aparece además la Fervenza de Abelleira,

una cascada que completa uno de los paseos más atractivos del entorno. No es únicamente una ruta por el bosque. Costa da Égoa permite acercarse a una forma de vida rural en la que los ríos, la agricultura y los molinos estaban directamente relacionados con la alimentación y la economía de los pueblos.

### Subir al Monte Xalo

Quienes busquen una jornada algo más activa pueden dirigir sus pasos hacia el Monte Xalo, que alcanza los 459 metros y constituye uno de los principales espacios para disfrutar de rutas y amplias panorámicas.

Su entorno ofrece diferentes posibilidades para caminar y pasar unas horas al aire libre, descubriendo otra perspectiva del paisaje del municipio. Carral dispone además de espacios como el área recreativa Marco das Eiras, apropiada para realizar una parada, organizar una comida campestre o simplemente descansar en plena naturaleza.

Son propuestas que permiten conocer una cara especialmente tranquila del territorio y que funcionan como complemento perfecto a las visitas de carácter histórico.

### Los Mártires de Carral y una página de la historia gallega

En pleno centro urbano se encuentra uno de los monumentos más importantes del municipio. El Monumento a los Mártires de Carral recuerda los acontecimientos de 1846 y a los militares encabezados por el coronel Miguel Solís, fusilados tras el levantamiento que había comenzado contra el Gobierno de Narváez.

Aquellos hechos terminarían ocupando un lugar destacado en la memoria del galleguismo. El monumento recuerda hoy a sus protagonistas y permite



Tel. 668 55 58 70

Ig O Curro. nº 2. 15175 Carral



al visitante descubrir que Carral no solo conserva patrimonio arquitectónico y natural, sino que fue también escenario de uno de los episodios políticos más recordados de la Galicia del siglo XIX.

Es una visita imprescindible para comprender una parte de la identidad histórica del municipio.

### **Iglesias, pazos y pequeñas joyas rurales**

El patrimonio de Carral se encuentra repartido por sus diferentes parroquias. Entre sus construcciones religiosas sobresale la Iglesia Vieja de San Esteban de Paleo, vinculada además al itinerario del Camino de Santiago y situada en un entorno desde el que parten diferentes recorridos.

Otro rincón que merece una parada es la Capilla de San Pedro de Rubieiro, una pequeña ermita rodeada por un agradable espacio recreativo.

A estas construcciones se suma el legado de las antiguas casas señoriales. El Pazo de Vilasuso, el Pazo das Cadeas o el Pazo Torre de Balbén forman parte de ese patrimonio que recuerda la presencia histórica de familias acomodadas y que aporta al paisaje rural las características siluetas de la arquitectura palaciega gallega.

### **Un territorio atravesado por peregrinos**

Carral forma parte del trazado del Camino Inglés, la ruta jacobea utilizada históricamente por numerosos peregrinos que llegaban por mar desde diferentes lugares del norte de Europa antes de emprender el viaje hacia Santiago.

Su paso por el municipio introduce otro aliciente para quienes lo visitan. Caminantes y vecinos comparten caminos en un territorio donde todavía resulta sencillo encontrar pequeñas iglesias, aldeas y paisajes rurales que ayudan a comprender cómo eran antiguamente estas rutas de comunicación.

Y no hace falta estar realizando el Camino completo para disfrutar de algunos de sus tramos.

### **Aquí hay que probar el pan**

Después de caminar entre molinos, subir al monte o recorrer el patrimonio local, Carral reserva uno de sus mayores atractivos para la mesa.

El Pan de Carral es probablemente el producto que mayor fama gastronómica ha proporcionado al municipio. La tradición de sus panaderías, el trabajo de las masas y la elaboración artesanal han conseguido que el nombre de la localidad esté estrechamente asociado a sus hornos.

Esa experiencia panadera se extiende además a otro de sus grandes productos: la empanada. Las elaboraciones de bonito, bacalao, carne, pollo, pulpo, zamburiñas y otros rellenos convierten las panaderías en una parada casi obligatoria antes de regresar a casa.

No es casualidad que Carral dedique celebraciones específicas a dos productos tan relacionados entre sí como el pan y la empanada.

### **Un destino para descubrir sin prisas**

Carral no necesita grandes monumentos ni recorridos multitudinarios para resultar atractivo. Su principal virtud está precisamente en la variedad que ofrece dentro de un territorio relativamente pequeño.

Por la mañana se puede caminar entre antiguos molinos y llegar hasta una cascada; después, acercarse al monumento que recuerda a los Mártires de Carral, descubrir iglesias y pazos o seguir alguno de los caminos rurales. Y, antes de marcharse, entrar en una panadería para llevarse una pieza de su famoso pan o una empanada recién horneada.

Naturaleza, historia y gastronomía permiten así descubrir un Carral que merece mucho más que una visita de paso. Un municipio muy próximo a A Coruña, pero con suficientes rincones y sabores propios como para convertirse por sí mismo en el destino de una escapada.



## *Panadería artesana*

ELABORAMOS PAN, EMPANADAS, BOLLERÍA, PASTELES, TARTAS...  
SERVICIO A DOMICILIO, TIENDAS Y RESTAURANTES.

**FINALISTA RUTA DEL BUEN PAN GALICIA 2022 - ESTRELLA DIR INFORMÁTICA 2022**



☎ 981 670 705 - 609 822 374 - 646 636 163

📍 OS BULLEIROS, 2 - 15175 - CARRAL







## EL SECRETO DE LA EMPANADA DE CARRAL EMPIEZA EN LA MASA

**C**arral ha conseguido que su nombre viaje por Galicia unido a sus hornos. La extraordinaria reputación de su pan, un oficio transmitido entre generaciones y una cuidada selección de rellenos explican por qué la empanada elaborada en este municipio coruñés se ha convertido también en uno de sus grandes reclamos gastronómicos.

Hay una idea que resume bastante bien lo que sucede en Carral: donde se sabe hacer buen pan, existen muchas posibilidades de encontrar también una gran empanada. En este municipio de A Coruña, reconocido desde hace décadas por su tradición panadera, esa relación ha terminado convirtiéndose casi en una seña de identidad.

El prestigio de la empanada carralesa no procede únicamente de sus rellenos. Buena parte de su personalidad se encuentra precisamente en aquello que los envuelve. La experiencia acumulada por los panaderos locales en el trabajo de las masas ha permitido trasladar a la empanada conocimientos, tiempos y técnicas que forman parte del oficio tradicional.

El resultado es un producto que ha conseguido hacerse un hueco propio dentro de una gastronomía gallega en la que, precisamente, elaborar buenas empanadas no es tarea sencilla.

### Una fama que nace del pan

Para comprender por qué las empanadas de Carral gozan de tanta reputación hay que detenerse primero en el producto que ha hecho famoso al municipio: su pan.

La elaboración tradicional parte del trabajo con harinas seleccionadas y masa madre, acompañado de fermentaciones pausadas que permiten desarrollar el sabor y conseguir una textura característica. Son procedimientos alejados de las prisas y muy vinculados al conocimiento adquirido durante años frente al obrador.

Ese dominio de la masa resulta fundamental cuando llega el momento de preparar una empanada. Esta debe tener suficiente consistencia para contener el relleno y sus jugos, pero sin convertirse en una capa pesada que termine ocultándolo. Encontrar ese equilibrio es una de las claves.

En Carral, la larga experiencia panadera ha permitido perfeccionar ese punto hasta convertir la masa en protagonista y no simplemente en el envoltorio de lo que hay dentro.

### El horno también tiene mucho que decir

El siguiente paso llega con la cocción. Algunas panaderías de la zona han mantenido técnicas tradicionales y el empleo de hornos que forman parte de la historia del oficio local.

Temperatura, tiempo y experiencia vuelven a ser fundamentales. Una buena cocción permite obtener una empanada con personalidad, con una masa bien hecha y capaz de conservar en su interior los sabores y jugos del relleno.

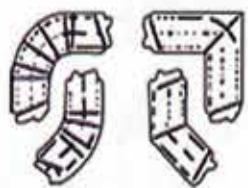
No existe aquí una fórmula industrial que pueda explicar por sí sola el resultado. El conocimiento del panadero continúa siendo determinante: saber cuándo la masa está preparada, cuánto necesita fermentar o en qué momento debe salir del horno son decisiones aparentemente pequeñas que terminan marcando grandes diferencias.

### Del mar y del campo al interior de la empanada

Si la masa constituye uno de los secretos de Carral, el relleno completa la ecuación. Y Galicia ofrece un extraordinario catálogo de productos con los que trabajar.

Bonito, bacalao, pulpo, berberechos o zamburiñas permiten llevar los sabores del mar hasta el horno, mientras que las carnes de ternera o pollo representan algunas de las alternativas procedentes del interior. A partir de ahí, cada establecimiento puede imprimir su propio carácter a la receta.

Precisamente esa diversidad es otra de las



# AISLAMIENTOS MOSQUERA

**AISLAMIENTOS  
TÉRMICOS Y ACÚSTICOS  
CONDUCTOS DE  
VENTILACIÓN**

15685 LANZÁ - MESÍA (A Coruña) • M: 620 89 15 27 • Tel/Fax: 981 68 21 10 • [aislamientosmosquera@hotmail.com](mailto:aislamientosmosquera@hotmail.com)



virtudes de la empanada. Bajo un mismo nombre caben elaboraciones muy diferentes. Cambian los ingredientes, las proporciones, la preparación del relleno e incluso pequeños detalles de la propia masa.

Por eso recorrer las panaderías de Carral puede convertirse también en una pequeña ruta gastronómica: no todas las empanadas tienen por qué saber igual y ahí reside buena parte de su atractivo.

### Un oficio transmitido entre generaciones

Detrás de esta fama existe algo más difícil de medir que los ingredientes: la continuidad del oficio. La actividad panadera ha pasado en Carral de unas generaciones a otras, manteniendo conocimientos que difícilmente pueden resumirse en una receta escrita.

Son esos pequeños gestos aprendidos durante años los que explican que determinados productos terminen estrechamente asociados a un territorio. El pan es el mejor ejemplo en Carral, pero la empanada ha seguido el mismo camino.

Los obradores forman parte de la vida cotidiana del municipio y han contribuido a crear una reputación que se extiende mucho más allá de sus fronteras. Quien llega buscando el conocido Pan de Carral descubre rápidamente que los mismos hornos tienen otro producto que merece la pena probar.

### Una empanada con fiesta propia

La importancia alcanzada por esta especialidad tiene

además su reflejo en el calendario. Carral dedica a la empanada una gran celebración gastronómica que reúne cada año a miles de personas y sirve de antesala a sus fiestas patronales.

Durante esa jornada, las panaderías locales preparan grandes cantidades y diferentes variedades para una degustación que convierte al municipio en escaparate de uno de sus productos más queridos. Música, folclore y ambiente popular acompañan a una cita en la que comer una ración supone también acercarse al trabajo de los obradores locales.

La fiesta ha contribuido a divulgar todavía más el nombre de la empanada de Carral, pero su prestigio no se explica únicamente por una jornada al año. Se construye diariamente en las panaderías.

### Carral, tierra de buenos hornos

No existe un único secreto que explique por qué la empanada de Carral se ha hecho famosa. Es la suma de muchos: buenas materias primas, rellenos variados, fermentaciones cuidadas, conocimiento del horno y, sobre todo, una extraordinaria tradición panadera.

Porque antes de hacerse conocida por sus empanadas, Carral ya sabía trabajar la harina y la masa. Y quizá ahí se encuentre la explicación más sencilla de todas.

En un municipio donde hacer buen pan forma parte del oficio y de la memoria colectiva, la empanada tenía todos los ingredientes para acabar convirtiéndose también en una especialidad de la casa.

# RICO TATTOO



☎ 619 349 147

PLAZA DA CAPELA 16

15175 CARRAL (A CORUÑA)

WWW.RICOTATTOO.ES

@ RICOTATTOO\_CARRAL

HAREMOS LO MÁXIMO PARA TRABAJAR A PARTIR DE LA IDEA QUE NOS PROPONGAS Y PARA OFRECERTE UN TATTOO PERSONAL Y ÚNICO QUE EJECUTAREMOS CON LA MÁXIMA PRECISIÓN, RIGUROSIDAD Y MOTIVACIÓN.



FUENTE: FOTO DEPUTACION DA CORUÑA



## CARRAL, DONDE LA EMPANADA SE CONVIERTE EN UNA FIESTA

Carral convierte cada año uno de los grandes clásicos de la cocina gallega en protagonista absoluto de una jornada multitudinaria. La Fiesta de la Empanada reúne gastronomía, música y ambiente popular en una celebración que sirve además como punto de partida para las tradicionales fiestas en honor a la Virxe do Socorro.

Hablar de Carral es hacerlo inevitablemente de sus hornos. El municipio coruñés ha construido buena parte de su fama gastronómica alrededor de dos productos profundamente ligados a su identidad: el conocido Pan de Carral y la empanada. Y es precisamente esta última la que cada año reúne a vecinos y visitantes alrededor de la mesa en una de las citas más esperadas de su calendario festivo.

La Fiesta de la Empanada de Carral nació alrededor de un producto aparentemente sencillo, pero capaz de resumir buena parte de la cocina gallega. Masa, horno y un relleno que admite innumerables posibilidades son suficientes para convertir cada elaboración en algo diferente. En Carral, además, existe un ingrediente difícil de reproducir fuera del municipio: la experiencia de generaciones de panaderos y panaderas acostumbrados a trabajar diariamente

con masas y hornos.

Con el paso de los años, aquella exaltación gastronómica ha crecido hasta convertirse en una gran jornada popular y en la antesala de las fiestas dedicadas a la Virxe do Socorro, San Antonio y San Roque.

## Miles de raciones alrededor de una mesa común

La empanada es la indiscutible protagonista. Durante la celebración, las panaderías locales preparan miles de raciones que permiten comprobar hasta dónde puede llegar la variedad de una de las recetas más reconocibles de Galicia. Las elaboraciones más clásicas comparten espacio con propuestas para todos los gustos. Bonito, bacalao o pollo aparecen junto a empanadas de pulpo, zamburiñas o combinaciones como el bacalao con pasas. Mar y tierra encuentran así acomodo entre dos capas de masa antes de pasar por el horno. Precisamente esa variedad constituye uno de los grandes atractivos de la fiesta. No se trata únicamente de probar una empanada, sino de recorrer sabores diferentes y comprobar cómo un mismo plato puede cambiar por completo dependiendo del relleno y de la mano de quien lo prepara.

Las raciones se ofrecen a precios populares, favoreciendo que la jornada mantenga el carácter abierto y multitudinario que la ha acompañado durante décadas.

## Los hornos de Carral, protagonistas

Detrás de la celebración existe también un reconocimiento al trabajo de las panaderías del municipio. Son ellas las encargadas de mantener una actividad artesanal estrechamente relacionada con la historia y la vida cotidiana de Carral.

La Fiesta de la Empanada permite sacar ese trabajo de los obradores y llevarlo directamente a la calle. Durante unas horas, los productos que cada día salen de los hornos locales se convierten en el centro de una celebración compartida por miles de personas.

Y aunque la empanada acapare todas las

## LIMPIEZAS MERCEDES

SERVICIOS INTREGRALES DE LIMPIEZA



654 849 222

Corposanto, 39 A - TABEAIO - 15182 Carral (A Coruña)

## TOJA DÍAZ, S.L.

La empresa Toja Díaz, S.L., ubicada en la localidad de Carral, se dedica a la distribución de bacalao y salazones.

661 866 604



Lodelro, 14 - TABEAIO - 15182 - Carral (A Coruña)



miradas, resulta difícil entender esta jornada sin recordar la enorme fama del pan elaborado en Carral. Ambos productos comparten materias primas, conocimientos transmitidos entre generaciones y una manera de trabajar que ha contribuido a que el nombre del municipio sea reconocido mucho más allá de sus límites.

### Gaitas, baile y sobremesa

Como sucede en las grandes fiestas gastronómicas gallegas, sentarse a comer es solo una parte del plan. La música acompaña una jornada en la que las calles y el campo de la feria se convierten en puntos de encuentro. Agrupaciones folclóricas, grupos de baile tradicional y bandas de gaitas ponen sonido a las horas centrales de la celebración. El resultado es un ambiente en el que la degustación se alarga en forma de sobremesa y donde visitantes y vecinos comparten espacio durante buena parte del día.

Cuando llega la noche, el protagonismo pasa a las verbenas y actuaciones musicales, enlazando prácticamente sin interrupción la fiesta gastronómica con el resto de las celebraciones patronales.

### El comienzo de los días grandes de Carral

La Fiesta de la Empanada tiene además una particularidad: no funciona como una celebración aislada. Su llegada anuncia el comienzo de varios días de festejos en el municipio.

A partir de ahí toman el relevo los actos relacionados con la Virxe do Socorro, San Antonio y San Roque, combinando las celebraciones religiosas con música, verbenas y diferentes propuestas populares.

De este modo, la empanada ejerce de anfitriona. Es la encargada de reunir a la gente alrededor de las mesas y abrir unos días en los que Carral cambia su ritmo cotidiano por el de las fiestas.

### Mucho más que una receta gallega

La empanada forma parte de la gastronomía habitual de Galicia. Está presente en reuniones familiares, romerías, fiestas y celebraciones de todo tipo. Quizá por ello resulte especialmente apropiado que Carral haya construido alrededor de ella una de sus jornadas más populares.

Aquí no necesita sofisticaciones. Su principal atractivo sigue estando en una buena masa, un relleno preparado con cuidado y el punto exacto de horno. Después llega todo lo demás: las mesas compartidas, las gaitas, las conversaciones, la verbena y ese ambiente que transforma una comida en una celebración.

Durante la Fiesta de la Empanada, Carral demuestra que algunos de los platos más sencillos son también los que mejor cuentan la historia de un pueblo. Y pocas maneras hay más gallegas de comenzar unas fiestas que hacerlo alrededor de una empanada recién salida del horno.



Graduación de la vista  
Adaptación lentes contacto  
Venta gafas graduadas y de sol  
Especialistas en progresivos  
Medición PIO (tensión ocular-glaucoma)  
Punto informativo audiometrías-audífonos.  
✉ opticamarielacaramelo@gmail.com  
📞 Optica Mariela Caramelo ☎ 680 722 874



*Córporeis*

**CENTRO DE  
CUIDADOS  
CORPORALES**

• MASAJES • SOLARIUM  
• ESTÉTICA • TRATAMIENTOS

📞 **Córporeis**

✉ corporiscarral@gmail.com ☎ 722 592 330



**HIERBAS Y PLANTAS MEDICINALES  
PARAFARMACIA OCULAR  
COMPLEMENTOS DIETÉTICOS**

• Control de peso • Huesos y articulaciones  
• Vitaminas y minerales • Sist. circulatorio  
• Memoria • Sistema inmunitario, etc...  
• Relajantes

📞 **Herbolario Mariela Caramelo** ☎ 680 722 874  
✉ herbolariomarielacaramelo@gmail.com

📍 **Costa do Pincho, 2 - 15175 - Carral (A Coruña)**





## CASTRO DAS TRAVESAS, UN VIAJE AL PASADO

A pocos kilómetros del núcleo urbano de Carral se encuentra uno de los espacios arqueológicos más interesantes del municipio: el Castro das Travesas. Con una extensión superior a las seis hectáreas, este antiguo asentamiento constituye un magnífico testimonio de las comunidades que poblaron estas tierras siglos atrás. Su tamaño y su buen estado de conservación lo convierten en un lugar especialmente atractivo para descubrir una parte menos conocida de la historia de Carral.

El conjunto está formado por un recinto principal, conocido como croa, rodeado por otros espacios delimitados mediante sistemas de murallas y fosos. Su disposición permite todavía hoy reconocer la estructura defensiva del antiguo poblado y comprender la importancia que llegó a alcanzar este enclave. Las investigaciones arqueológicas desarrolladas en la zona han permitido recuperar numerosos objetos que ayudan a reconstruir la vida cotidiana de sus antiguos habitantes.



Neumáticos · Llantas · Frenos · Amortiguadores  
Aceite · Escapes · Lavado a mano

T.: 981 672 064  
Rúa Paraíso, 23  
15175 Carral - A Coruña

info@neumaticoschema.com  
www.neumaticoschema.com  
Síguenos en NeumaticosChema

## CAFE BAR PIOLINDO

DISPONEMOS DE DESAYUNOS, BOLLERÍA, TÉS E INFUSIONES, VINOS Y TAPAS.



contacto  
683-597-411

Dirección  
Costa do Pincho, 34 - 15175 - Carral (A Coruña)





Parte de estos hallazgos puede contemplarse en la Colección Visitable do Castro das Travesas, situada en la Casa da Cultura de Carral. Allí se conservan objetos originales procedentes de las excavaciones y se explica la evolución histórica del asentamiento y de su entorno. La visita al museo es, por tanto, un excelente complemento antes o después de recorrer el propio castro.

El recorrido permite además descubrir el paisaje rural de esta zona de Carral y acercarse a un patrimonio que

abarca desde la época castreña hasta la presencia romana. Muy cerca discurre también el Camino Inglés, otra de las grandes rutas históricas que atraviesan el municipio.

Para quienes quieran profundizar en su historia existen visitas guiadas tanto a la sala expositiva como a los castros das Travesas y Tabeaio. También es posible realizar la visita libre y gratuita. La información oficial y los horarios actualizados pueden consultarse a través del Concello y de Museos de Galicia.



# GANADOS

## MANUEL MONTES MOSQUERA

Río de Canles, nº1 - 1º Drcha  
15175 CARRAL  
A Coruña

Teléfono 981 671 511  
Móvil 619 021 356



**COLOCACIÓN DE  
PARQUETS Y TARIMAS  
PULIDO Y BARNIZADO**

**f 606 743 860**  
Visantoña (Mesía)

**PULIDOS CARRAL**





## QUÉ VISITAR EN CARRAL

Tenemos ante nosotros un bello ejemplo de adaptación y aprovechamiento del agua que el pueblo gallego ha sabido utilizar para poder sacar el máximo rendimiento de las corrientes de los ríos y así poder suplir las necesidades que siglos atrás la región demandaba, a causa de las grandes carencias de Galicia.

Mejor nombre no podía tener este conjunto etnográfico. La denominación de Eco-museu es un fiel reflejo de lo que aquí se esconde. Ya no sólo por el valor etnográfico

sino también por su valor natural. La palabra «batán» se refiere a la maquinaria de los molinos que se utilizaba para pisar el grano y es por eso que esta palabra da nombre a otros molinos en Galicia, como es el caso de los de Armenteira en Meis. En el Valle del Barcia, el Río Abelleira discurre por las piedras y las canalizaciones que hace más de doscientos años fueron construídas para poder así moler el grano que alimentaría durante años a la población de la comarca.



Tlf.: 981 670 459  
Móvil: 647 589 431

C/ Paraíso, 34  
15175 CARRAL (A Coruña)



Floristería

*Noelia*

Praza da Capela, n.º 15 - 15175 Carral

Floristería: 981 671 553 - Móvil 24 horas: 620 603 779

noeliamonicaotero@gmail.com

# RIZZOLA

Polígono Industrial Os Capelos  
Rúa da Industria, 39 Tabeaio (Carral)

## Fabricación de productos cosméticos

☎ 981 130803







Durante el siglo XVIII tomaron forma catorce molinos de agua y una central hidroeléctrica. Todos ellos dispuestos a lo largo de una ruta que discurre a las orillas del río y que se esconde sobre un hermoso marco vegetal y rocoso donde las aguas para salvar el gran desnivel forman pequeñas pero espectaculares cascadas. El conjunto lo completa una centenaria central hidroeléctrica construida a principios del siglo pasado.

Existen diferentes rutas que se pueden hacer a pie, a caballo e incluso en bicicleta. El lugar cuenta con un magnífico centro de interpretación donde se realizan actividades relacionadas con el conjunto y una buena área de descanso. La ruta ha sido recientemente acondicionada y presenta una buena señalización e información. En definitiva, un gran ejemplo de como valorar y mostrar el gran patrimonio de Galicia.



☎ 678 213 848 📍 Lume E Ferro Taberna 📷 lumeferrotaberna  
📍 Campo da Feira, 3, 15175 - Carral (A coruña)



*Despacho de abogados*

# Carro&Abogados

**Asesoramiento legal para particulares y empresas**  
**Especialistas en derecho civil y penal**

🌐 [www.carroabogados.es](http://www.carroabogados.es) ✉ [mjcarro.abogado@gmail.com](mailto:mjcarro.abogado@gmail.com)

📍 C/Víctor Velasco 3-5, 1ºA - Carral (A Coruña)

### Servicios principales:

- Herencias y sucesiones
- Accidentes de tráfico
- Divorcios y separaciones
- Reclamaciones bancarias y deudas
- Derecho laboral, mercantil y administrativo

📞 CARRO&ABOGADOS

📞 881 884 194

📞 690 091 850





Panificadora  
**PEDRO  
FERNANDEZ**

panaderiapedro@gmail.com

**RAFAGAS AL CIELO**

**Pan de Carral**

Especialidad  
en empanadas  
y tartas ricas

Rúa da Escola, 4  
**981 670 852**

**15183 HERVES**  
**CARRAL (A Coruña)**

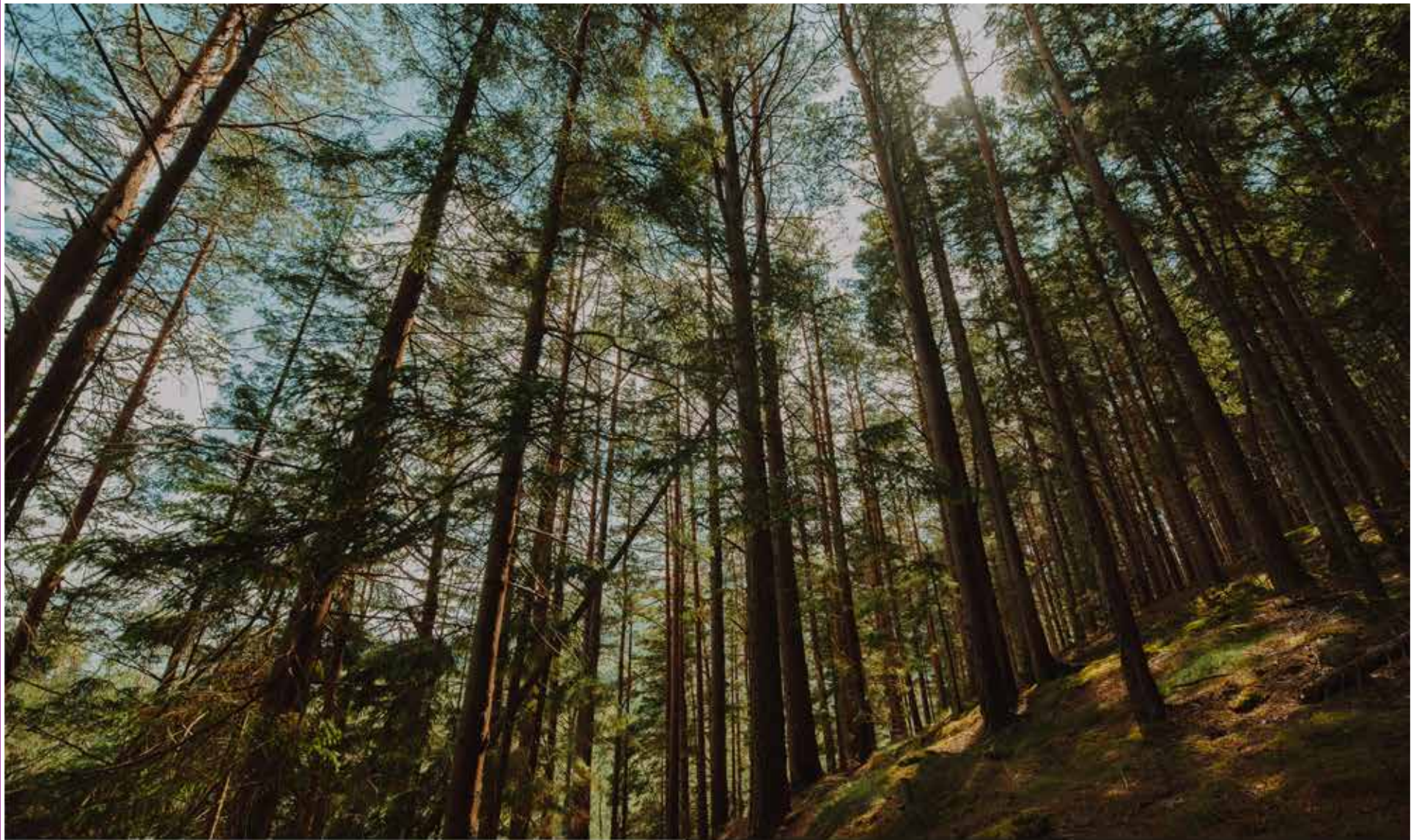


**Ferretería  
CARRAL**

**ELECTRODOMÉSTICOS · MATERIAL  
ELÉCTRICO, AGRÍCOLA Y DE JARDINERÍA  
PINTURAS Y BARNICES · ENREJADOS**

c/. Paraíso, 5-A / 5-B  
**15175 CARRAL (A Coruña)**  
Tlf.: **981 670 113** · ferreteriacarral@hotmail.com





# Servicios Forestales Loac en Carral

Rematante, compra de  
madera en pie, tala y retirada de  
árboles, procesamiento y venta de la madera.

Trabajamos todas las maderas, compramos a particulares, empresas y  
comunidades de montes. Repoblaciones y limpieza de montes.



653 713 905



forestal\_loac@hotmail.com



Lg/Belvis, 8 Tabeaio





# 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