REVISTA IMPRESA Y DIGITAL

NÚMERO 403

iFIESTAS

XXIV XORNADAS GASTRONÓMICAS

DO 9 DE NOVEMBRO AO 8 DE DECEMBRO



Festa da Centola do Grove

DO 26 DE NOVEMBRO AO 8 DE DECEMBRO 2026

CARTEL OFICIAL

PESCADOS PEIXIÑA

Puesto especializado en la venta de pescados y mariscos de la ría.
Mariscos por encargo. Venta diaria de pescado fresco de todo tipo.

martes a sábado de 8:00 a 14:00

678 054 700

Pza do Corgo, s/n (Pza. de Abastos, Ptos. 17-18) - 36980 - O Grove (Pontevedra)



Italia

CAFÉ RISTORANTE

PIZZERIA

Síguenos en

DESCUBRE LA MEJOR COMIDA ITALIANA EN UN ENTORNO INMEJORABLE

Rúa Hospital 15C , Cambados (Pontevedra)

986 53 19 20









Festa da Centola do Grove 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:
MERY TENREIRO

REDES SOCIALES:
CARLOS GARRIDO
JORDI URIACH

PORTADA:
CONCELLO DO GROVE

PROGRAMACIÓN:
CONCELLO DO GROVE

DEPÓSITO LEGAL:
C 129-2024



EDITORIAL

El centollo se celebra en O Grove.

El centollo no es tan solo el gran protagonista de esta fiesta celebrada en O Grove, sino que se ha convertido además en uno de los indicadores biológicos de la riqueza marina de las Rías Baixas.
Su gran calidad encuentra explicación en el fenómeno del afloramiento costero, el cual empuja hacia la superficie los nutrientes que se hallan en aguas profundas, desencadenando una elevada producción de fitoplancton que permite al centollo disponer de una alimentación abundante y variada, aumentando así su población y características nutricionales.
No obstante, la abundancia natural no garantiza por sí sola la pervivencia de la especie que necesita apoyarse en un control de capturas que determinarán los periodos de veda y las tallas mínimas permitidas. Estas restricciones respetan el ciclo reproductivo del crustáceo, protegiendo las migraciones que realizan las hembras hacia aguas más profundas para efectuar la puesta. Asimismo, el uso de artes de pesca artesanales y selectivas como las nasas, reduce el impacto sobre el hábitat costero evitando la captura accidental de ejemplares inmaduros.

Todo el ciclo biológico del crustáceo, su desarrollo adaptativo y su alimentación en la rica ría de Arousa culminan en la *Festa do Centollo* de O Grove, un evento gastronómico que no sólo ensalza la excelencia del producto, sino que refuerza el mensaje de sostenibilidad pesquera, poniendo en valor el esfuerzo de los pescadores y fomentando una conciencia colectiva sobre la importancia de proteger el medio marino.
Así, degustar un centollo en O Grove se convierte en un acto de compromiso con el entorno que implica comprender que la alta cocina de un producto no nace en los fogones, sino en el compromiso creado entre todas las personas y entidades involucradas en la supervivencia de su patrimonio marítimo y gastronómico.

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

24 HORAS
656 864 158

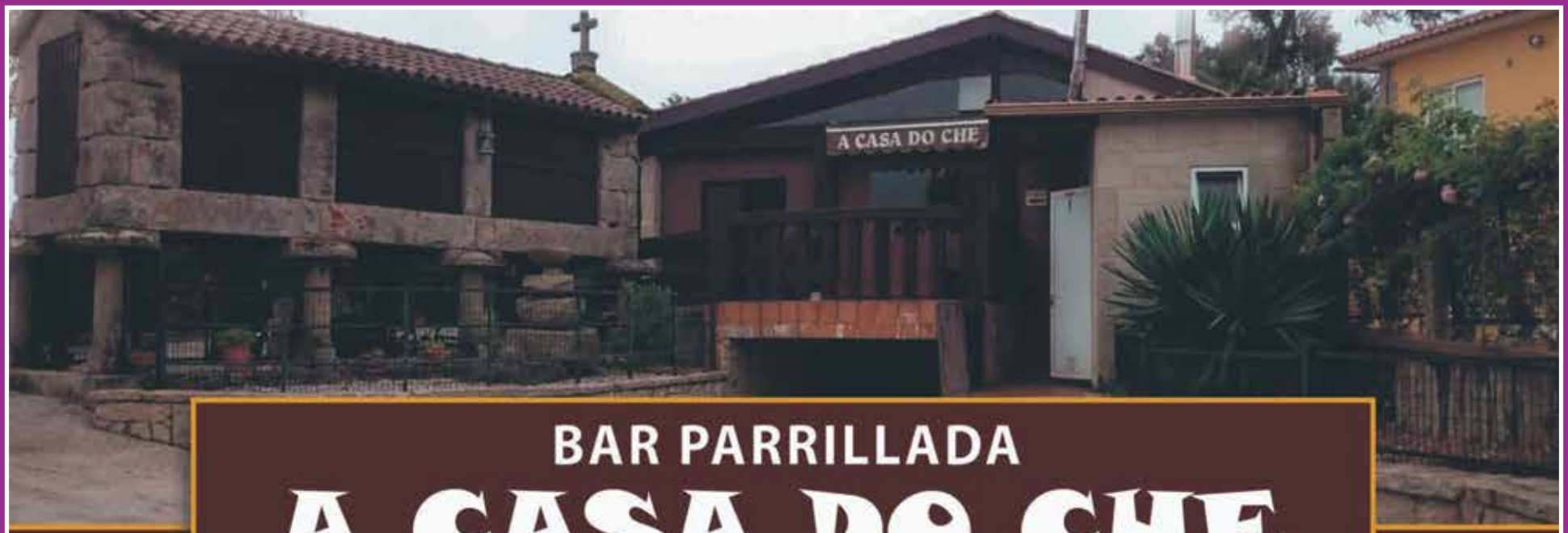
www.mrsmultiservicios.com

Iluminación LED · Electricidad · Aire Acondicionado
Calefacción · Telecomunicaciones
Fotovoltaica · Video-Vigilancia

M R S
ELECTRICIDAD



www.mrsmultiservicios.com - info@mrsmultiservicios.com
TLF: 986 74 32 65
Avda. Cruceiro, 22 - Vilalonga - 36990 - Sanxenxo (Pontevedra)



BAR PARRILLADA
A CASA DO CHE

Especialidad en Tortilla Española
Chuletones, Churrasco, Solomillo,
Entrecot y Ternera Gallega



Se hacen comidas para llevar. Reservas a partir de 10 personas.

Xesteiriña,21 • T: 986 723 404 • SANXENXO - Pontevedra
Salida 21, O Grove
En temporada baja cerramos los jueves



Síguenos en :

ÓPTICA
M&L

Especialistas en el cuidado de la visión

- Revisión optométrica · Graduación de la vista
- Contactología · Revisión de tensión ocular
- Biomicroscopía
- Adaptación de las lentillas o lentes de contacto
- Terapia visual





Amplia gama de productos en nuestra óptica especializada

Principales marcas: Tous, Guess, Carolina Herrera, Just Cavalli, Ray-Ban, Ralph Lauren, Web, Emporio Armani, Arnette, Timberland, Vogue, Dirty Dog...

Avda. Cruceiro, 48 · Vilalonga - 36990 Sanxenxo · 986 745 394 · info@opticamyl.es · www.opticamyl.es

MEU VET
CLÍNICA VETERINARIA

Clínica veterinaria. Servicio de radiodiagnóstico. Consulta y hospitalización por razas. Laboratorio. Quirófano y cirugía. Vacunación de mascotas. Implementación de chip. Desparasitación de mascotas. Tienda de alimentos y accesorios para nuestras mascotas. Peluquería canina y felina.

@clinicaveterinariameuvet
Clínica Veterinaria Meu Vet

Telf: 886 15 72 36 | 604 07 20 26
meuvetcv@gmail.com
Calle Pontevedra 15, 36630 Cambados



PESCADOS Y MARISCOS
EVAMAR
ENVÍOS A TODA ESPAÑA
O Grove
630 721 424
610 709 022
Vilanova
606 409 150
Cambados
649 252 100



ZONA
ZERO
☎ 986 074 113
Cafetería • Bocatería
Castelao,14 36890 O Grove. Pontevedra



Programa

Del 26 De Noviembre al 8 de Diciembre

Los asistentes a este evento gastronómico podrán disfrutar de diferentes platos elaborados a base de centolla que se servirán en los establecimientos colaboradores de estas jornadas promocionales.

Este año 17 restaurantes, 11 hoteles y apartamentos turísticos ofrecerán este auténtico manjar en forma de tapa, menús especiales, centolladas y otras propuestas culinarias.

Las jornadas se completarán con subasta de centolla en la lonja, showcookings en el Mirador da Lonxa y animación en la calle con música tradicional y cantos de taberna. También rutas de senderismo, excursiones marítimas, visitas al Acuario y a los museos y otros atractivos del municipio meco.

Esta no es una fiesta con carpa como la Festa do Marisco, aquí cada restaurante participante ofrece su propio menú o platos de centolla, así que habrá que reservar mesa como en cualquier otro restaurante. Los alojamientos participantes ofrecen además paquetes con cena temática.

FERRETERÍA Y MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN
PORTONOVO
886 293 402 623 235 223
Río Valiejos N.2 bajo 3B Portonovo
mdcferreteria2022@gmail.com

O GROVE, MUCHO MÁS QUE MARISCO: ONCE RAZONES PARA DESCUBRIR UNO DE LOS RINCONES MÁS ESPECIALES DE LAS RÍAS BAIXAS



FUENTE: FOTO VÍA TURISMO O GROVE

Situada a la entrada de la ría de Arousa, O Grove es uno de esos destinos gallegos capaces de ofrecer experiencias muy diferentes en apenas unos kilómetros. Aunque su nombre está inevitablemente ligado al marisco y a su popular fiesta gastronómica de octubre, el municipio pontevedrés esconde paisajes naturales, enclaves históricos y rincones singulares que merecen una visita pausada. Desde sus extensos arenales hasta las pequeñas calas de San Vicente do Mar, la localidad ofrece un recorrido en el que el océano se convierte en el gran protagonista.

A Lanzada y A Toxa, dos visitas imprescindibles

La playa de A Lanzada constituye una de las grandes cartas de presentación del municipio. Compartida con Sanxenxo, destaca por sus más de dos kilómetros de arena fina, su entorno dunar y su proximidad a un espacio intermareal de gran valor ecológico, especialmente apreciado por quienes disfrutan de la observación de aves. En las inmediaciones se encuentra también la ermita de A Lanzada, vinculada a antiguas creencias populares y a uno de los paisajes costeros más reconocibles de Galicia.

Otro de los grandes atractivos es la isla de A Toxa, conectada con O Grove mediante un puente y conocida históricamente por sus aguas mineromedicinales. Sus establecimientos termales han atraído a visitantes durante generaciones, mientras que la singular capilla de San Caralampio, popularmente denominada Capilla de las Conchas por su revestimiento exterior de vieiras, se ha convertido en uno de los lugares más fotografiados de la zona.

La isla también ofrece propuestas para las familias, como la Aldea de los Grobits, un espacio recreativo situado entre árboles que reproduce pequeñas viviendas de fantasía y permite disfrutar de un paseo diferente con los más pequeños.

Miradores, senderos y pequeñas calas

Para contemplar la península desde las alturas, el mirador de A Siradella es una parada especialmente recomendable. Situado en uno de los puntos más elevados de O Grove, ofrece una amplia panorámica del istmo de A Lanzada, la ría de Arousa y el complejo intermareal. En jornadas despejadas, las vistas alcanzan



distintos enclaves de la costa gallega, convirtiéndolo en un lugar privilegiado para descubrir la geografía del entorno.
A ras de mar, el paseo de Pedras Negras propone una experiencia completamente diferente. Sus pasarelas de madera recorren parte del litoral de San Vicente do Mar entre formaciones rocosas, pinares y pequeñas playas de aguas transparentes. Es uno de los itinerarios más atractivos para caminar sin prisas y disfrutar del paisaje atlántico, especialmente cuando la luz del atardecer transforma los colores de la costa.
En esta misma zona se encuentran arenales como A Barrosa, Castiñeira, Con Negro, O Carreiro o Area Grande, que muestran la diversidad del litoral grovense. Algunas playas ofrecen espacios amplios y accesibles, mientras que otras conservan el encanto de las pequeñas calas protegidas por las rocas.

Un pasado que también merece ser descubierto

O Grove cuenta asimismo con lugares de interés histórico que permiten conocer otras etapas de su pasado. Uno de los más destacados es el yacimiento arqueológico de Adro Vello, situado junto a la playa de O Carreiro. En este enclave se han documentado restos correspondientes a diferentes periodos, entre ellos estructuras de época romana, vestigios religiosos, enterramientos y elementos defensivos medievales.
La visita permite comprender la importancia que tuvo este territorio costero mucho antes de convertirse en un destino turístico, así como su estrecha relación con las rutas marítimas y los asentamientos históricos de las Rías Baixas.

Descubrir la ría desde el agua

Otra manera de conocer O Grove consiste en embarcarse en alguna de las excursiones marítimas que parten de su puerto. Estas travesías permiten contemplar la costa desde una perspectiva diferente y acercarse a las zonas de cultivo de mejillones, una actividad fundamental para la economía de la ría de Arousa.
Algunas propuestas combinan la navegación con degustaciones de productos del mar, ofreciendo una experiencia que conecta el paisaje con la actividad marinera del municipio.
La gastronomía, precisamente, sigue siendo uno de los grandes motivos para visitar O Grove. Su lonja, el mercado de abastos y una amplia oferta de restaurantes permiten descubrir la calidad de pescados y mariscos que llegan diariamente a la localidad. Desde establecimientos de cocina tradicional hasta propuestas de alta gastronomía, como la del reconocido restaurante Culler de Pau, el municipio ha convertido su riqueza marina en una de sus principales señas de identidad.
La oferta se completa con espacios singulares como El Náutico de San Vicente, un conocido punto de encuentro junto a la playa de A Barrosa que ha adquirido notoriedad por su programación musical y por reunir a artistas y visitantes en un entorno especialmente atractivo.
Con todos estos ingredientes, O Grove demuestra que su interés turístico va mucho más allá de una celebración gastronómica o de los meses de verano. Sus playas, paisajes, monumentos y propuestas de ocio permiten organizar una escapada diferente en cualquier estación, descubriendo a cada paso una nueva razón para regresar a esta península privilegiada de las Rías Baixas.



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!

sin compromiso

CALIDAD GARANTIZADA | ATENCIÓN PERSONALIZADA | COMPROMISO CON TU MARCA

CLAIBAN S.L.

CONSTRUCCIONES Y REFORMAS

Empresa dedicada a la realización de trabajos de construcción de obra nueva, reformas y rehabilitación, así como excavaciones o movimiento de tierras. Contamos con una amplia experiencia en el sector y ejecutamos todos los trabajos (albañilería, fontanería, electricidad...), para entregar la obra totalmente finalizada.



671 226 139

serafincarroperez@gmail.com

Cruceiro, 20 B - ANDRAS - 36628
Vilanova de Arousa (Pontevedra)

O GROVE PONE LA CENTOLLA EN EL CENTRO DE LA MESA DURANTE UN MES DE CELEBRACIÓN GASTRONÓMICA



FUENTE: FOTO TURISMO RIAX BAIXAS

O Grove vuelve a reivindicar su condición de destino gastronómico con una de las citas más representativas de su calendario otoñal. Desde el 9 de noviembre y hasta el 8 de diciembre, la localidad pontevedresa celebra una nueva edición de las Xornadas Gastronómicas de Exaltación da Centola, una iniciativa impulsada por Emgrobes que alcanza su vigesimocuarta edición y que sitúa a este apreciado crustáceo como protagonista de la oferta hostelera del municipio.

Durante prácticamente un mes, vecinos y visitantes podrán degustar diferentes elaboraciones de centolla en los establecimientos participantes, que ofrecerán desde tapas y menús especiales hasta las tradicionales centolladas. La iniciativa busca poner en valor la calidad del producto y reforzar el atractivo turístico de O Grove en una época del año en la que la gastronomía se convierte en uno de sus principales reclamos.

Diecisiete restaurantes para descubrir los sabores del mar

La edición de 2026 contará con la participación de diecisiete restaurantes, que incorporarán a sus propuestas culinarias diferentes preparaciones protagonizadas por la centolla. Taberna de Beli, Sal de Allo, A Solaina, Furtivos, Pan de Millo, Canta Claro, El Rincón del Norat, Jueso de Caña, Taberna Plaza, A Fuego, Cámping O Curro, Terraza O Castro, Senlleiro,



Taberna Lavandeiro, O Cruceiro, Finisterre y Solaina figuran entre los establecimientos anunciados por la organización.
La oferta se complementará con la colaboración de alojamientos turísticos, entre ellos once hoteles, que contribuirán a facilitar la estancia de quienes decidan aprovechar las jornadas para conocer el municipio y su entorno.
La centolla, uno de los mariscos más reconocidos de las costas gallegas, ocupa un lugar privilegiado en la cocina de O Grove. Su sabor intenso y la versatilidad que ofrece en la mesa permiten disfrutarla tanto en preparaciones sencillas, donde el producto concentra todo el protagonismo, como en recetas más elaboradas que muestran la creatividad de los profesionales de la restauración.

El Centolo Larpeiro y las actividades populares

Aunque la gastronomía constituye el eje central de las jornadas, el programa se extenderá a otros ámbitos de la vida cultural y turística del municipio. Entre el 26 de noviembre y el 8 de diciembre se desarrollará un calendario complementario de actividades que pretende llevar la celebración más allá de los restaurantes.
Uno de los momentos destacados llegará con los actos del Centolo Larpeiro, que incluirán un desfile cívico por las calles de O Grove con la participación de cofradías gastronómicas procedentes de diferentes puntos de España. Este encuentro permitirá reunir a representantes de distintas tradiciones culinarias alrededor de un producto estrechamente vinculado a la identidad marinera de la localidad.
El 27 de noviembre, la Praza de Abastos acogerá por la mañana una cata de platos elaborados con centolla, organizada en colaboración con el Obradoiro de Hostalería do Salnés. La actividad ofrecerá una oportunidad para descubrir nuevas formas de preparar el crustáceo y conocer el trabajo gastronómico que se desarrolla en la comarca.
Durante la tarde está prevista una subasta solidaria de los ejemplaresmachoyhembrademayortamaño,unainiciativa que añadirá una vertiente benéfica a las celebraciones. La programación también contempla animación en las calles, demostraciones culinarias con setas y la celebración del III Congreso de Micología, ampliando el protagonismo de los productos de temporada.

Una invitación a descubrir O Grove

Las jornadas también servirán como escaparate de los atractivos turísticos del municipio. Las rutas de senderismo, las excursiones marítimas y las visitas al acuario y a los museos forman parte de las propuestas que complementarán la experiencia gastronómica.
La combinación de naturaleza, patrimonio marinero y cocina convierte O Grove en un destino especialmente interesante durante el otoño. Sus paisajes costeros, la actividad de su puerto y la proximidad de enclaves como A Toxa permiten organizar una escapada en la que la degustación de centolla sea solo una parte de la visita.
La promoción de esta edición también traspasará las fronteras gallegas. Entre las acciones anunciadas figura una presentación gastronómica en Valencia, en el restaurante La Sucursal, así como otra cita promocional en Ribadavia, prevista para el 19 de noviembre en la Igrexa da Madalena.
Con 24 ediciones a sus espaldas, las Xornadas Gastronómicas de Exaltación da Centola han logrado consolidarse como una iniciativa que une al sector hostelero y turístico alrededor de uno de los productos más emblemáticos de las rías gallegas. O Grove vuelve así a convertir su riqueza marinera en una invitación para sentarse a la mesa, descubrir nuevos sabores y disfrutar de una localidad que encuentra en el mar buena parte de su personalidad.

Carmela
Hortalizas
M. 616 50 69 96
Plaza de Abastos de O Grove
info@hortalizascarmela.com
hortalizascarmela.com

LA CENTOLLA DE O GROVE, EL TESORO QUE NACE EN LAS AGUAS DE AROUSA



FUENTE: FOTO OGROVE.NET

Hablar de O Grove es hablar del mar, de sus gentes y de una actividad pesquera que ha marcado durante generaciones la identidad del municipio. Entre los numerosos productos que llegan a sus lonjas, hay uno que ocupa un lugar especialmente destacado: la centolla, conocida en gallego como centola, un crustáceo que ha logrado situar el nombre de esta localidad pontevedresa entre los destinos gastronómicos más reconocidos de Galicia.

Buena parte de su prestigio comienza bajo las aguas de la ría de Arousa, un entorno marino caracterizado por su riqueza biológica y por unas condiciones naturales especialmente favorables para numerosas especies de marisco. La abundancia de nutrientes, algas y otros organismos que forman parte de la alimentación de la centolla contribuye al desarrollo de un producto muy apreciado por la textura de su carne y su intenso sabor a mar.

Sin embargo, la calidad del crustáceo es solo una parte de la historia. Detrás de cada ejemplar que llega a los restaurantes existe también el trabajo de una flota que mantiene una estrecha relación con el mar y que continúa utilizando artes de pesca tradicionales, como los miños y las nasas. Estas técnicas forman parte de una actividad en la que el conocimiento de las zonas de captura, las condiciones marítimas y los ciclos de la especie resulta fundamental.

Una campaña decisiva para la economía marinera

La apertura de la temporada de captura, habitualmente en noviembre y siempre sujeta al calendario establecido por las autoridades pesqueras, constituye uno de los momentos más esperados para el sector. Durante estos meses, la centolla adquiere un protagonismo especial en la actividad de la lonja de O Grove, considerada uno de los principales puntos de comercialización de esta especie en Galicia.

La llegada de los ejemplares recién capturados permite abastecer a mercados, pescaderías y restaurantes, favoreciendo una cadena comercial en la que la frescura representa uno de los grandes valores del producto. Al mismo tiempo, su comercialización supone una importante fuente de ingresos para numerosas familias vinculadas a la pesca y para otros negocios relacionados con la hostelería y la distribución alimentaria.

Esta estrecha conexión entre el sector pesquero y la restauración ha contribuido a consolidar la reputación gastronómica del municipio. La centolla no solo atrae a quienes buscan degustar un marisco de calidad, sino que también ayuda a dinamizar la economía local durante los meses de otoño e invierno, cuando la actividad turística presenta características diferentes a las de la temporada estival.

Del puerto a la mesa, un sabor inconfundible

La centolla admite numerosas preparaciones, aunque una de las formas más apreciadas de disfrutarla sigue siendo la más sencilla: cocida y servida sin elaboraciones que oculten sus cualidades naturales. El agua de mar y el laurel forman parte de una receta tradicional que permite apreciar la textura de la carne y el sabor concentrado de su interior.

Junto a esta preparación clásica, la cocina de O Grove ha incorporado nuevas propuestas que muestran la versatilidad del crustáceo. Arroces, croquetas, salpicones, patés y otras elaboraciones permiten acercar la centolla a diferentes gustos y formas de consumo, combinando el respeto por el producto con la creatividad de los profesionales de la hostelería.

Este protagonismo culinario alcanza una de sus máximas expresiones durante las Xornadas Gastronómicas de Exaltación da Centola, una celebración que cuenta con su propio espacio en el calendario local. Su celebración fuera de la conocida Festa do Marisco, que tiene lugar en octubre, responde también al ciclo de captura de la especie, cuya veda condiciona su disponibilidad en esas fechas.

Las jornadas permiten que restaurantes y establecimientos hosteleros presenten propuestas especiales centradas en la centolla, al tiempo que ofrecen a los visitantes la posibilidad de descubrir otros atractivos del municipio. De esta manera, gastronomía y turismo se complementan alrededor de un producto que se ha convertido en una de las principales señas de identidad de O Grove.

El prestigio de la centolla grovense se explica, en definitiva, por una combinación difícil de separar: las condiciones naturales de la ría de Arousa, la experiencia de quienes trabajan en el mar y la capacidad de la cocina local para poner en valor cada captura. Tres elementos que han permitido que este crustáceo trascienda el ámbito de la pesca y se convierta en uno de los grandes embajadores gastronómicos de las Rías Baixas.



Telf : 620 941 157

- Obra nueva
- Restauración
- Reformas en general
- Rehabilitación de viviendas
- Fachadas
- Cubiertas
- Localescomerciales
- Impermeabilizaciones

ENTREGAMOS LA OBRA TOTALMENTE FINALIZADA







620 941 157 jlgtobras@gmail.com

Cesteiros, 9, 3°C – 36960 – Sanxenxo (Pontevedra)

ALBARIÑO BRANDAL



Degustación de vinos

Venta de vinos y productos

Visitas guiadas a bodegas

Visitas a lagares

Restauración

Cursos de cata

Visitas a viñedos





Tlf.: 602 485 455

Lugar de Altamira s/n

36698 DENA (SANTA EULALIA P.), Meaño (Pontevedra)

adegasbrandomar@gmail.com

Adegas Brandomar