



Audioguía de Gastronomía

Iniciamos un viaje inolvidable para los sentidos, donde la tradición y el producto local se saborean en cada bocado. La cocina de esta comarca es el reflejo vivo de la historia y la pasión de nuestra gente. Os invitamos a vivir y sentir el territorio a través de su gastronomía.

En invierno, el cocido de Lalín, que no es solo un plato, sino el origen de la famosa Feira do Cocido, nuestra Fiesta de Interés Turístico Internacional. En primavera, el sabor único del galo de corral de Vila de Cruces, protagonista de su propia Festa do Galo de Curral, Fiesta de Interés Turístico de Galicia y cita imprescindible junto con la Fiesta de la Sidra de A Estrada. Y en verano, dos citas imprescindibles en Silleda declaradas de Interés Turístico de Galicia: la popular Festa da Tortilla de Laro y la Festa da Empanada de A Bandeira. Despedimos el año con la Richada en Forcarei, plato por excelencia del Camino da Geira e dos Arrieiros del que el vecindario guarda celosamente la receta original.

Aquí, comer es saborear nuestro paisaje. Productos como la miel, el pan, los premiados quesos y productos lácteos o la producción de la huerta representan esta tierra de riqueza en la que también se puede disfrutar de experiencias como las rutas por los manzanos en flor de A Estrada y visitar los lagares (prensas) para degustar su esencia, participar en catas de miel en la Feira Alvariza de Lalín o comprar semillas para tu huerta en la Feria Anual de la Agricultura Ecológica de Levoso en Forcarei.

Esta tierra también es cuna de chefs con talento que mantienen la esencia de nuestros productos, llevando la innovación gastronómica al más alto nivel. No dejes de probar la oferta gastronómica en los restaurantes SICTED de la provincia y nuestra repostería, donde destacan las reconocidas rosquillas de Abades y los dulces tradicionales del Carnaval, como las filloas y las orejas. Estas delicias, junto a la Fiesta de las Setas de Soutelo de Montes, los embutidos y curados para el cocido o innovadoras creaciones de galletas y conservas artesanales de Km0 conforman una despensa de sabor y frescura.



Nuestro paisaje genera productos únicos, nuestra cultura los transforma en gastronomía y esta, a su vez, inspira nuestra arquitectura. Hornos, pendellos de las ferias, alvarizas, molinos y lagares son testigos de la ancestral conexión del saber culinario y la tierra.