



Audioguía de Gastronomía

Iniciamos unha viaxe inesquecible para os sentidos, onde a tradición e o produto local se saborea en cada bocado. A cociña desta comarca é o reflexo vivo da historia e a paixón da nosa xente. Convidámosvos a vivir e sentir o territorio a través da súa gastronomía.

No inverno, o cocido de Lalín, que non é só un prato, senón a orixe da famosa Feira do Cocido, a nosa Festa de Interese Turístico Internacional. Na primavera, o sabor único do galo de curral de Vila de Cruces, protagonista da súa propia Festa do Galo de Curral, Festa de Interese Turístico de Galicia e cita imprescindible xunto coa Festa da Sidra de A Estrada. E no verán, dúas citas imprescindibles en Silleda declaradas de Interese Turístico de Galicia: a popular Festa da Tortilla de Laro e a Festa da Empanada da Bandeira. Despedimos o ano coa Richada en Forcarei, prato por excelencia do Camiño da Geira e os Arrieiros do que a veciñanza garda celosamente a receita orixinal.

Aquí, comer é saborear a nosa paisaxe. Produtos como o mel, o pan, os premiados queixos e produtos lácteos ou a produción da horta representan esta terra de riqueza na que tamén se pode gozar de experiencias como as rutas polas maceiras en flor da Estrada e visitar os lagares para degustar a súa esencia, participar en catas de mel na Feira Alvariza de Lalín ou mercar sementes para a túa horta na Feira Anual da Agricultura Ecolóxica de Levoso en Forcarei.

Esta terra tamén é berce de chefs con talento que manteñen a esencia dos nosos produtos, levando a innovación gastronómica ao máis alto nivel. Non deixes de probar a oferta gastronómica nos restaurantes SICTED da provincia e a nosa repostería, onde destacan as recoñecidas rosquillas de Abades e os doces tradicionais do Entroido, como as filloas e as orellas. Estas delicias, xunto á Festa dos Cogomelos de Soutelo de Montes, os embutidos e curados para o cocido ou innovadoras creacións de galletas e conservas artesanais de Km0 conforman unha despensa de sabor e frescura.

A nosa paisaxe xera produtos únicos, a nosa cultura transfórmaos en gastronomía e esta, á súa vez, inspira a nosa arquitectura. Fornos, pendellos das feiras, alvarizas,



lareiras, muíños e lagares son a testemuña da ancestral conexión do saber culinario e a terra.