

GASTRONOMÍA EN SARRIA

1.- PRODUCTOS NATURALES:

Sarria goza de merecida fama entre las localidades del interior de Galicia, tanto por la calidad de sus productos naturales, como por la esmerada preparación de los mismos, en los numerosos establecimientos hosteleros de todas las categorías, que con una buena relación calidad - precio, convierten a la villa sarriana en uno de los puntos de referencia a la hora de hablar del "bien comer".

Somos uno de los lugares punteros en producción de **carnes de porcino** entre las que se encuentra el cerdo Celta, raza autóctona recuperada donde se puede degustar todos los años en la "**Festa do Porco Celta**": Jornada de exaltación del cocido de "Porco Celta". Es organizada por la Asociación de Hosteleros de la comarca de Sarria "Serra do Édramo", con la colaboración del Ayuntamiento de Sarria.

Hablar de chorizo y lacón "de Sarria" es decir "calidad". La producción, siguiendo procedimientos artesanales, constituye uno de los pilares básicos de la economía local y estos productos pueden ser adquiridos durante todo el año en los diferentes establecimientos dedicados a esta producción tales como fábricas de embutidos y carnicerías.

Las carnes de ternera ("ternera gallega") tienen renombre en todo el país, no hay que olvidar que toda la comarca destaca como zona donde la raza "rubia gallega" está más presente, pues la cabaña goza de una esmerada atención y control, no siendo ajena a esta calidad la bondad de los pastos naturales.

La caza existe varios cotos de caza, a destacar: la perdiz, corzo y jabalí.

La huerta verduras propias de la zona (grellos, berzas, repollo...)

2.- PRODUCTOS ELABORADOS:

Las "pulpeiras", tanto en las ferias que se celebran los días 6,20 y 27 de cada mes, como en establecimientos fijos, consiguen darle a este cefalópodo el punto que sólo se logra en las tierras del interior, sea para comerlo solo o con acompañamiento de "cachelos", y regado con los vinos de las riberas del Sil y del Miño tan gustosos ellos.

También es destacable la elaboración artesanal de **empanadas** en nuestras panaderías, un producto muy demandado en la zona tanto por los sarrianos como por los visitantes de la villa. A destacar el 1º Museo de Pan, inaugurado en 2012 por la Panadería Pallares, profesionales con más de 100 de antigüedad, donde el visitante gratuitamente no sólo podrá conocer el proceso de fabricación sino que podrá contemplar piezas artesanales antiguas e interesantes.

Sarria cuenta con una empresa elaboradora de **quesos** donde sus especialidades son la fabricación de queso y leche condensada. Denominación de Origen Protegida Queso de Tetilla.

Embutidos, hablar de chorizo y salchichón "de Sarria" es decir "calidad". La producción, siguiendo procedimientos artesanales, constituye uno de los pilares básicos de la economía local y estos productos pueden ser adquiridos durante todo el año en los diferentes establecimientos dedicados a esta producción tales como fábricas de embutidos y carnicerías.

Aguas, Sarria cuenta con una embotelladora de aguas "Fontecelta".

Recientemente nacen en sarria dos expendedurías pioneras en la comarca, una de leche fresca y otra de cárnicas y embutidos.

La Plaza de Abastos, actualmente remodelada, cuenta con varios puestos donde se pueden adquirir frutos de

temporada, todo tipo de verduras, carne, pescado, embutidos, quesos etc. Siempre fue una plaza con mucha actividad, por ello a lo largo del año, se organizan diferentes mercadillos temáticos.

3.- VISITAS A EMPRESAS Grupos reducidos y con previo aviso

Museo del Pan, inaugurado en 2012 por la Panadería Pallares, profesionales con más de 100 de antigüedad, donde el visitante gratuitamente no sólo podrá conocer el proceso de fabricación sino que podrá contemplar antiguas e interesantes piezas artesanales.

C/ Matías López, 94- 27600 Sarria (Lugo) – Tfno 982 530 063.

Cárnicas Teijeiro, S.L.

San Lázaro, 15- 27600 Sarria (Lugo) – Tfno 982 530 561

Embutidos y Salazones "Casa Neiras"

Manán, 12- 27614 Sarria (Lugo)- Tfno 982 986 084/676 55 86 99

Queserías Sarrianas, S.L

Fabricación de diferentes tipos de quesos y leche condensada. Denominación de Origen Protegida Queso de Tetilla.

San Salvador do Mato, s/n- 27614 Sarria (Lugo)- Tfno 982 532 009

4- RECETAS TRADICIÓN SARRIANA

Santitos galletas con forma de muñeco - sólo se pueden adquirir en las confiterías sarrianas por la festividad de Todos los Santos y Difuntos)

Receta: Harina, huevo, leche, azúcar y nata.

Melindres

Receta: Harina, agua, azúcar, grasas, anís.

5- FERIAS Y MERCADOS

Feria tradicional y mercado de ganado: se celebran los días 6, 20 y 27 de cada mes en el Campo da Feria, en la parte más elevada de la población, al lado del Camino de Santiago. Además del mercadillo, exhibición y mercado de ganado, también se puede degustar el pulpo en los puestos tradicionales de las "pulpeiras".

Feria de San Isidro Labrador: Se celebra en mayo en el Campo da Feria. Es sucesora de la Feria Franca Anual concedida por los R.R.C.C, en 1487. Este certamen agropecuario cuenta con diversas actividades relacionadas con el sector, como exhibiciones de ganado, mercado de productos tradicionales y de maquinaria agrícola, degustación de productos típicos, exhibición de doma de caballos, adiestramiento de perros, cetrería, competición de enganches, etc.

Praza de Abastos: Actualmente remodelada, cuenta con varios puestos donde se pueden adquirir frutos de temporada, todo tipo de verduras, carne, pescado, embutidos, quesos etc. Siempre fue una plaza con mucha actividad, por ello a lo largo del año, se organizan diferentes mercadillos temáticos.

6- FIESTAS GASTRONÓMICAS

Festa do Porco Celta: Jornada de exaltación del cocido de "Porco Celta". Es organizada por la Asociación de Hosteleros de la comarca de Sarria "Serra do Édramo", con la colaboración del Ayuntamiento de Sarria. Se celebra en fin de semana,

15 días antes del carnaval.

Feira de San Isidro Labrador: Se celebra en mayo en el Campo da Feria. Es sucesora de la Feria Franca Anual concedida por los R.R.C.C, en 1487. Este certamen agropecuario cuenta con diversas actividades relacionadas con el sector, como exhibiciones de ganado, mercado de productos tradicionales y de maquinaria agrícola, degustación de productos típicos como el "Pulpo á Feira", "Carne ao Caldeiro" o "Churrasco", exhibición de doma de caballos, adiestramiento de perros, cetrería, competición de enganches, etc.

Concurso de tapas "Tapicheo": Evento que se celebra a principios de diciembre coincidiendo con el puente de la Constitución; en él participan unos 35 establecimientos de hostelería, que elaboran exquisitas tapas para competir en dos categorías diferentes tradicional e innovadora.

Magostos: Organizados por diferentes asociaciones y grupos vecinales.

7- Anécdotas, historias, falsificaciones, picarescas

Historia: Sarria contó con varias fábricas de galletas, "La Dulce Alianza", "Galletas Barreal", confiterías como "El Buen Gusto", "Fulgencio" y "Matías Loureiro" entre otras.

Sarria tuvo fábrica de chocolates "Víctor Castro" y originarios de Sarria fueron "Matías López y su sobrino Venancio Vázquez" chocolateros afincados en Madrid.

Sarria también contó con varias fábricas de gaseosas. A las gaseosas popularmente se les llamaban "Boliches" porque para cerrarlas utilizaban un pequeño tapón en vez de la conocida chapa.

Anécdotas: El dueño de galletas Barreal vendía los recortes a un precio módico y se los llevaba gratuitamente al Asilo de los Desamparados.

Picarescas: En el Mercado da Serra, en Barbadelo, en la Edad Media se acercaban los mesoneros de Santiago para captar clientes en sus posadas.

8- ARTESANÍA RELACIONADA CON LA GASTRONOMÍA

Sarria cuenta con una calle a "Rúa do Porvir" conocida también como la "Calle de los Anticuarios", donde el visitante, podrá descubrir nuestro pasado. Los anticuarios de la villa ofrecen a los visitantes las mejores y más vistosas piezas del mueble rústico, de estilo y colonial; mostrando también otros utensilios propios de los hogares antiguos y relacionados con nuestras tradiciones y gastronomía de gran valor por su historia y tradición. (menaje antiguo, aperos de labranza, utensilios de las matanzas, medidores de vino, potes, ferrados, cerámica de cocina, etc)

9- CONSTRUCCIONES RELACIONADAS CON LA GASTRONOMÍA

Molinos (Río Sarria)

Perros, Rigueiro, Conde, Acea de Riba, Acea de Baixo, Ponte Ribeira, Toleiro, A Nogueira, Betote, Manán, entre otros.

Hórreos

Pazo do Tumbadoiro, Lavandeira.

Hornos

En Sarria, hasta el siglo XX, "FORNOS DE ATRÁS"

Peruscallo (en Belante, Camino de Santiago)

Pesqueiras conocidas popularmente como "Caneiros" ó "Arcas" las hubo en todos los molinos.

10- LUGARES DE INTERES

Campo da Feira - Todos los meses se lleva a cabo los días 6,20 y 27 la feria tradicional y mercado de ganado. Además del mercadillo, exhibición y mercado de ganado, también se puede degustar el pulpo en los "alpendres" puestos tradicionales de las "pulperías".

Campo dos Remedios – Romería muy concurrida en una preciosa carballeira junto a un pequeño santuario, motivo de peregrinación; se celebra durante los días 8 y 9 de septiembre. Además de participar en un ambiente festivo, las gentes concurren con generosas comidas y meriendas campestres, bajo la sombra de los árboles del campo, para disfrutar de la gastronomía local en las pulperías instaladas para este evento.

Campo de Goián - El primer domingo de septiembre se celebra esta romería tradicional cuyos orígenes se remontan del siglo XVIII. Es una de las romerías más destacadas de la comarca de Sarria que atrae a miles de personas a este pequeño santuario.

11- MUSEOS Y "OFICINAS" O CENTROS DE INFORMACIÓN GASTRONÓMICA

—
Actualmente no existe ningún museo ni centro. El visitante puede acercarse a la Oficina Municipal de Turismo de Sarria donde podrá informarse:

Oficina Municipal de Turismo del Concello de Sarria

C/. Vigo de Sarria, nº 15- 27600 SARRIA (Lugo)- Tfno 982 53 00 99

Como complemento destacamos las especialidades tradicionales más demandadas en los restaurantes:

- Lacón con grelos.
- Truchas y anguilas.
- Embutidos tradicionales de carne de cerdo entre los que se incluyen la variedad de porco celta: chorizo, salchichón, chicharrones prensados, etc...
- Cocido Gallego
- Caldo Gallego
- Pulpo "Á Feira"
- Carne "Ó caldeiro"
- Callos a la gallega
- Chuletón y entrecot de ternera
- Churrasco.
- Empanadas (zorza, iscos, chorizo, pulpo, bacalao o también vegetales)
- Verduras propias da zona (grelos, berzas, repollo...)
- La caza (perdiz, corzo, jabalí...)

Postres

- Filloas , Freixós , Queso con membrillo, Roscón, Melindres
- Tarta de Almendra
- Tarta de Castañas
- Tarta de Nueces
- Leche frita