

Guía de Fiestas Gastronómicas de Galicia 2026

Galicia es una tierra de tradiciones y, sobre todo, de una gastronomía excepcional. Esta guía recoge las fiestas más prestigiosas de 2026 para que puedas planificar tu visita y disfrutar de los mejores productos de nuestra tierra.

Las 12 Fiestas Gastronómicas Imprescindibles

1. Fiesta del Vino de Cambados (Albariño)

Dónde: Cambados, Pontevedra | *Cuándo:* 4-6 agosto 2026

La reina de las fiestas gallegas. Tres días de catas, conciertos y mercados. El sábado es el gran día con la 'Gran Fiesta del Vino'.

Consejo local: Llega temprano el sábado para las mejores catas y no te pierdas los puestos de comida tradicional.

2. Fiesta del Cocido de Lalín

Dónde: Lalín, Pontevedra | *Cuándo:* 27 feb - 1 marzo 2026

El cocido más famoso de Galicia. Miles de raciones, mercado gastronómico y ambiente festivo.

Consejo local: Abrígate bien y ve con hambre, el cocido es contundente.

3. Fiesta del Pan de Cea

Dónde: San Cristovo de Cea, Ourense | *Cuándo:* 5 julio y 4-6 sept 2026

Celebración del pan con IGP. Demostraciones de amasado, hornos tradicionales y concursos.

Consejo local: Compra pan para llevar, se conserva de maravilla.

4. Fiesta del Marisco de O Grove

Dónde: O Grove, Pontevedra | *Cuándo:* 9-18 octubre 2026

10 días de marisco fresco: percebes, nécoras, langostas... Acompañado de Albariño.

Consejo local: Reserva con antelación o compra en el mercado para tu propia fiesta.

5. Fiesta del Pulpo de Carballiño

Dónde: O Carballiño, Ourense | *Cuándo:* 9 agosto 2026

La fiesta del pulpo más antigua. Miles de kilos de pulpo cocidos en las calles.

Consejo local: Pide el pulpo 'á feira', es la forma tradicional.

6. Fiesta del Queso de Arzúa

Dónde: Arzúa, A Coruña | *Cuándo:* 6-8 marzo 2026

Celebración del queso Arzúa-Ulloa con catas, mercado y concursos.

Consejo local: Prueba el queso con membrillo y vino Ribeiro.

7. Fiesta de la Empanada de Coruña

Dónde: A Coruña | *Cuándo:* 17-19 julio 2026

Concurso de la mejor empanada, talleres y venta de todo tipo de empanadas.

Consejo local: Prueba la de zamburiñas, es una delicia única.

8. Fiesta de la Tarta de Santiago

Guía de Fiestas Gastronómicas de Galicia 2026

Dónde: Santiago de Compostela | Cuándo: Todo julio (especial 25)

Las pastelerías compiten por la mejor tarta. Degustaciones públicas en la Alameda.

Consejo local: La auténtica solo lleva almendra, huevo y azúcar.

9. Fiesta del Lacón con Grelos

Dónde: Varios pueblos de Lugo y Ourense | Cuándo: Enero-Febrero

El plato estrella del invierno. Jornadas gastronómicas en restaurantes de toda Galicia.

Consejo local: Ideal para días fríos, acompáñalo con tinto de la Ribeira Sacra.

10. Fiesta del Pimiento de Padrón

Dónde: Herbón (Padrón), A Coruña | Cuándo: Primer finde agosto

Celebración del famoso pimiento. Concursos, catas y pimientos fritos para todos.

Consejo local: Unos pican y otros no, ¡atrévete a probar!

11. Feria del Capón de Vilalba

Dónde: Vilalba, Lugo | Cuándo: Alrededor del 21 diciembre

Feria con casi 200 años de tradición. Venta de Capón IGP y degustaciones.

Consejo local: Llega temprano, los capones IGP se agotan rápido.

12. Festa da Pataca de Coristanco

Dónde: Coristanco, A Coruña | Cuándo: 19-20 septiembre 2026

Fiesta de Interés Turístico. Desfile de tractores, esculturas con patatas y sardiñada.

Consejo local: Prueba las patatas de la zona con sardinas asadas.

Guía de Fiestas Gastronómicas de Galicia 2026

Calendario Mensual 2026

Enero-Febrero	Cocido de Lalín, Lacón con Grelos.
Marzo	Queso de Arzúa, Fiesta de la Angula.
Abril	Vino Ribeiro, Fiesta de la Lamprea.
Mayo	Vino de Monterrei, Pan de Carral.
Junio	Vino de Valdeorras, Fiesta de la Cereza.
Julio	Empanada de Coruña, Tarta de Santiago, Pan de Cea (Exaltación).
Agosto	Vino de Cambados, Pimiento de Padrón, Pulpo de Carballiño, Sardina.
Septiembre	Pan de Cea (Fiesta), Pan de Neda, Pataca de Coristanco, Vendimia.
Octubre	Marisco de O Grove, Vino de O Rosal, Castaña, Pan do Porriño.
Noviembre	Magostos (Ourense, Vila de Cruces, O Courel), Vino de Amandi.
Diciembre	Capón de Vilalba, Mercados Navideños.

Consejos de Local (por Antonio)

- **Llega temprano: Los mejores productos se acaban pronto.**
- **Lleva efectivo: Muchos puestos pequeños no aceptan tarjeta.**
- **Habla con la gente: Los productores locales te enseñarán mucho.**
- **Prueba cosas nuevas: Es la mejor oportunidad para sabores únicos.**
- **Reserva alojamiento: Especialmente en julio y agosto.**
- **Usa transporte público: Evita problemas de aparcamiento y ahorra dinero.**

¿Necesitas un descanso? Visítanos en **Hamburguesería Señorís (Quiroga Palacios, Santiago)**. Estaremos encantados de charlar sobre fiestas y rincones secretos.