

V Festa da EMPANADA MARIÑEIRA

de producto pescadeRías
¿de onde se non?

LONXA DE PORTONOVO
23 e 24 setembro de 2023



ORGANIZAN



COOPERATIVA DE PESCADORES
"SAN ROQUE"



COLABORAN



V Festa da EMPANADA MARIÑEIRA

de produto pescadeRías
¿de onde se non?

A empanada é un dos nosos signos de identidade, pola empanada identificámonos como galegos en calquera parte do mundo. É o producto galego máis universal que acostumamos a compartir nas casas, nas festas, nas romarías, nos furanchos, e nos mellores restaurantes.

A empanada como manxar xa aparece no Pórtico da Gloria, nas Cantigas de Alfonso X o Sabio, ou no Quixote. Onde haxa un galego hai unha empanada!.

A empanada mariñeira, icona da nosa gastronomía, axudou a paliar moita fame en pobos situados a rentes do mar e tamén para que a desfruten os máis esixentes paladares.



V Festa da EMPAÑADA MARIÑEIRA

de produto pescadeRías
¿de onde se non?

A **Festa da Empanada Mariñeira** de produtos **pescadeRías**, organizada pola Cofraría de Pescadores San Roque e o Clube de Piragüismo de Portonovo, ten como finalidade sensibilizar a todos os amantes deste produto -é dicir, todo o mundo- para millorar o resultado da empanada cos produtos **pescadeRías**: o polbo, as navallas, os percebes, as xoubas, a raia, o congrio, as Volandeiras, os berberechos, a xarda, a anguía ou o choco.

O Mexillón de Galicia, o Bonito de Burela, o Peixe Espada da Guarda ou a Pescada do Porto de Celeiro, tamén teñen cabida xa que estes selos de identidade certifican que os pescados e mariscos son procedentes das nosas rías e recollidos con xeito polos mariñeiros e mariñeiras que os fan chegar as lonxas, tamén certificadas.

En Portonovo, pobo de longa tradición mariñeira e con sona polas súas empanadas mariñeiras feitas nas casas, nas panaderías, nos bares e nos restaurantes. Tanto a Confraría de Pescadores de Portonovo como a súa lonxa son pioneiros na produción e promoción de **pescadeRías** en estreita colaboración coa Consellería do Mar da Xunta de Galicia.



V Festa da EMPANADA MARIÑEIRA

de producto pescadeRías

¿de onde se non?

EMPANADAS

- Empanada de **Algas de Cangas**
- Empanada de **Anguía de Arcade**
- Empanada de **Berberechos de Carril** (millo e trigo)
- Empanada de **Bonito de Burela**
- Empanada de **Choco de Redondela**
- Empanada de **Congrio de Portonovo**
- Empanada de **Merluza do Pincho de Celeiro**
- Empanada de **Mexillón de Galicia**
- Empanada de **Navalla da Ría de Pontevedra**
- Empanada de **Peixe Espada de A Guarda**
- Empanada de **Peixe Porco de Portonovo**
- Empanada de **Polbo de Bueu**
- Empanada de **Produtos do Mar de Muros**
- Empanada de **Raia de Portonovo**
- Empanada de **Vieiras de Redondela**
- Empanada de **Xarda de Portonovo**
- Empanada de **Xoubas de Portonovo**
- Empanada de **Zamburiñas de Cambados**



V Festa da EMPAÑADA MARIÑEIRA

de producto pescadeRías
¿de donde se nombra?

PROGRAMA

Sábado 23

13:00h **Inauguración** oficial.

Apertura de postos para degustación e das Exposicións

Exposición de Fotografía Mariñeira de Ollares de Portonovo.

18:30h **Showcooking da Empanada Mariñeira** con produtos pescadeRías
¿de donde se nombra?

19:30h **Actuación musical**.

23:30h Peche de instalacións

Domingo 24

12:00h Apertura de instalacións

12:30h **Maridaxe da Empanada Mariñeira** de pescadeRías
¿de donde se nombra?
cos Viños Galegos.

13:00h **Actuación Musical**

17:00h **Obradoiro-Concurso familiar “PEQUEEMPANADA”.**

Para nenos de 5 a 12 anos acompañados dun adulto.

Con Rocío Garrido de *La Cocina de mi Abuelo*.

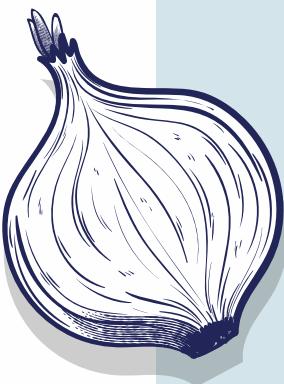
18:00h **V Concurso da Empanada Mariñeira**

19:15h Fallo do concurso, entrega de distincións e subasta das gañadoras.

19:30h **Xuntanza da Canción Mariñeira**

21:30h Peche de instalacións





V Concurso da EMPAÑADA MARIÑEIRA

Lonxa de Portonovo, 24 de Setembro de 2023

BASES DE PARTICIPACIÓN

1. OBXECTIVOS

- Promocionar e poñer en valor o produto gastronómico PescadeRías
- Poñer en valor un dos nosos signos de identidade así como enxalar a calidade dos nosos produtos e ó mesmo tempo honrar os/as mariñeiro/as da nosa comunidade.
- Fomentar a participación da cidadanía na posta en valor da Empanada Mariñeira

2. PARTICIPANTES

Poderán tomar parte no concurso todas aquellas persoas que o desexen, maiores de 18 anos de idade, aceptando as bases do concurso.

3. INSCRICIÓN, PRESENTACIÓN E IDENTIFICACIÓN

A inscrición será de balde e realizarase ata o Domingo 24 de setembro ás 17:00h, presentándose no punto de información instalado na Lonxa de Portonovo con motivo da IV Festa da Empanada Mariñeira.

As empanadas presentadas deben ir acompañadas dun sobre pechado, sen ningún nome no exterior, cos seguintes datos:

- Nome e apelidos
- Teléfono de contacto
- Localidade de procedencia
- Empanada que presenta (indicar o/s producto/s PescadeRías que leva)

Unha vez presentada a empanada, e para que a valoración por parte do xurado fágase de forma anónima ata que se coñeza o fallo, colocárselle un número de participación, tanto na empanada como no sobre vinculado de cada participante.

4. DATA E LUGAR DE CELEBRACIÓN

O Domingo 24 de setembro de 2023 ás 18:00h na Lonxa de Portonovo

5. RECEITAS

As empanadas que participen neste concurso deberán ter como principal ingrediente os produtos PescadeRías (pescados, moluscos e mariscos da Ría).

Poderanse realizar de trigo, millo ou en timbal e deben ter un peso mínimo de 1 kg.

Cada participante poderá presentar unha empanada como máximo.

6. XURADO

O xurado estará composto por persoas ligadas á restauración ou especializadas nestes produtos, que emitirán o veredicto unha vez finalizado o evento.

7. PREMIOS

Haberá premios para os 3 primeiros clasificados:

- **1º premio:** Estancia de tres noites nun hotel de 3*** de Sanxenxo
- **2º premio:** Cea para dúas persoas no Restaurante O Pescador de Portonovo
- **3º premio:** 2 accesos a Spa nun hotel de 3*** de Sanxenxo.

8. CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN

A participación neste concurso implica a aceptación das presentes bases así como a decisión do xurado.

Autorízase á organización a realizar e publicar cantas fotografías se consideren oportunas nos diferentes medios (prensa, redes sociais, etc).

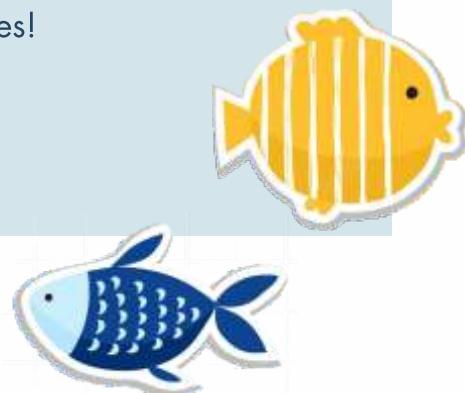
Unha vez rematada a degustación por parte do xurado, as empanadas premiadas serán poxadas entre o público asistente.

Obradoiro Concurso familiar **PEQUEEMPANADA**



CÓMO PARTICIPAR

- Para nenos e nenas de 5 a 12 anos acompañados por un adulto.
- Cada participante terá que fazer a mellor miniempanada mariñeira, para iso darémoslle os ingredientes e utensilios necesarios: Cebola frita, pemento frito, fariña, auga, ovo, levadura, sal, aceite para fritir e algúns recheos: bonito, peixe, mexillons,... tixolas, boles, ...
- As mini empanadas tanto se poderán fritir como facer no forno.
- Cada equipo poderá traer 2 ingredientes da casa que consideren que os poida facer gañadores.
- Terán que elaborar como mínimo 2 dúas unidades, das cales unha delas será probada por un xurado escollido.
- Tempo: 2 horas
- ¡Haberá agasallos para os gañadores!



V Festa da EMPANADA MARIÑEIRA

de produto pescadeRías
¿de onde se non?

ORGANIZAN



COFRADÍA DE PESCADORES
"SAN ROQUE"



COLABORAN

