

Galicia: Enorme diversidad de atractivos

Tierras celtas con miles de rincones a descubrir

El nombre de **Galicia** se asocia de inmediato con varios conceptos: Rías Baixas, pulpo a feira, lluvia, Camino de Santiago... Si bien estos "tópicos" son una realidad, no es menos cierto que en Galicia hay muchísimo más para descubrir. Esta **Comunidad Autónoma** se encuentra en el extremo noroccidental de la Península Ibérica. Los antiguos llamaron Finisterre a la costa atlántica, y no sin razón, ya que en aquellos tiempos esta región era el fin de la Tierra conocida. En la actualidad, Galicia también es nacionalidad histórica y cuenta con alrededor de 2.900.000 habitantes. Aunque tradicionalmente la economía gallega se ha basado en la pesca, el comercio marítimo, la ganadería y la agricultura, en las últimas décadas el turismo se ha potenciado ostensiblemente y hoy día miles de viajeros recorren las tierras gallegas, en busca de sus tesoros históricos y naturales.

Si algo bueno tiene Galicia es la enorme diversidad de atractivos que ofrece su extensión. Partiendo de las increíbles **playas de las Rías Altas**, que se asoman al Cantábrico desde la provincia de Lugo y se llegan hasta A Coruña; hasta las célebres **Rías Baixas**, las Islas Cíes o el punto de peregrinación por excelencia, Santiago de Compostela, también podemos dirigirnos al interior para visitar los maravillosos paraísos de la **provincia de Ourense**. En resumen: una ruta por Galicia es capaz de cumplir las expectativas del viajero más exigente. El pasado prehistórico celta de esta región se deja notar en la música popular, estrechamente hermanada con tradiciones similares procedentes de Irlanda o Escocia, pero también en la profusión de castros, yacimientos arqueológicos situados en cimas de montes y cerros, donde se puede sentir la mitología de la historia y del paisaje en estado puro.

Un **viaje por Galicia** inexcusablemente tiene que pasar por **territorios gastronómicos**. Comer en tierras gallegas es una obligación, sobre todo si tenemos en cuenta que en casi cualquier restaurante, tasca o pequeño establecimiento se pueden degustar los mejores productos de la tierra, en abundancia y a precios estupendos. Desde el típico **pulpo a feira** (también conocido como **pulpo a la gallega**), que encuentra en Galicia su cuna y su mejor preparación; hasta los quesos, las carnes y sobre todo, el magnífico marisco (que muchos consideran el mejor del mundo), las delicias de la mesa y el mantel en Galicia se basan fundamentalmente en la estupenda calidad de las materias primas. Acompañar un banquete de estas características con un buen ribeiro o albariño es obligatorio para sentirse como en el paraíso...

Cuatro provincias con una amplia oferta turística y cultural

La Coruña (A Coruña en gallego, lengua oficial), **Lugo**, **Ourense** (Ourense) y **Pontevedra** son las cuatro provincias que integran la comunidad autónoma de Galicia. Tres de ellas están bañadas por el mar (el Cantábrico por el norte y el Océano Atlántico por el Oeste), y una es interior, Ourense. La ubicación de Galicia en el mapa dota a esta comunidad de un clima suave y templado, con abundantes lluvias que favorecen la presencia de un magnífico paisaje natural. Sin embargo, los veranos son a menudo soleados e incluso hay días calurosos, contrariamente al pensar popular, que presupone que en Galicia siempre llueve. Estos días de sol son perfectos para disfrutar de magníficas playas de arena fina y blanca, rodeadas de **entornos naturales** realmente espectaculares. Las playas de Los Castros (Castillos) y Las Catedrales, en la bella población lucense de Ribadeo, reciben sus nombres por las formaciones y arcos rocosos que salpican sus arenas, para asombro y admiración de los bañistas. También encontraremos magníficos arenales en las Rías Altas, en enclaves como Viveiro o Cedeira, y por supuesto en las Rías Baixas. A destacar especialmente las costas de las Islas Cíes, donde la Playa de Rodas ha sido calificada recientemente como la mejor playa del mundo.

Además de playas, la **costa gallega** cuenta con otros enclaves tan bellos como espectaculares. Aparte de las famosas Rías Baixas, que ocupan la costa oeste de La Coruña y todo el litoral de Pontevedra, y que conforman un **paisaje único en el mundo**, también destacan otras zonas, como las ya citadas Islas Cíes. Este archipiélago es un tesoro natural, perfecto para pasar un día de excursión y playa, y sobre todo, para los fanáticos del submarinismo. Ya subiendo hacia el norte, la región de la Estaca de Bares es un tesoro a descubrir, secreto celosamente guardado por quienes conocen esta región. El desarrollo turístico y urbanístico es algo que todavía le queda lejos a esta zona, y es posible visitarla sin aglomeraciones para contemplar lugares increíbles. El **faro de la Estaca de Bares** es el más meridional de la Península, con vistas increíbles sobre el Cantábrico embravecido; también merece la pena acercarse a pueblos tan encantadores como O Barqueiro y su enorme ría, o al semáforo de Porto do Bares.

Santiago de Compostela merece de por sí una mención especial. Probablemente se trate de una de las ciudades más célebres del mundo, ya que es la meta del camino de peregrinación cultural y religiosa más frecuentado en la tradición cristiana europea. La **ruta xacobe**a tiene diversos recorridos, desde Francia o sólo por tierras españolas; pero sólo tiene un destino, la magnífica ciudad de Santiago, con su casco antiguo y su impresionante catedral, el Obradoiro. Sin embargo, hay muchas otras ciudades en Galicia que el visitante disfrutará descubriendo y conociendo. Las otras tres capitales, sin ir más lejos, son sin duda de visita obligada. En **La Coruña** destaca su Paseo Marítimo y la Cidade Vella, con sus iglesias románicas; en Lugo, sus impresionantes murallas y su Catedral; y **Ourense**, por su parte, es una población que poco a poco está despertando al turismo, donde se puede visitar su Catedral y su casco antiguo. Además, no podemos dejar de citar lugares como Mondoñedo y su preciosa catedral de dos torres; Betanzos y sus iglesias medievales; San Andrés de Teixido, punto de peregrinación tradicional para los gallegos (y donde dice el sentir popular que "irá de muerto quien no fue de vivo"); Padrón, cuna del Premio Nobel Camilo José Cela y origen de los famosos pimientos; y Alláriz, localidad ourensana con balneario, que se ha visto fuertemente impulsada por su alcalde hasta convertirse en todo un referente en cuanto a turismo rural.

El **interior de Galicia**, más desconocido que la costa, es sin embargo tan atractivo como ésta. Galicia es tierra de valles y montes, perfectos para rutas senderistas y actividades de montaña y aventura. La provincia de Orense se encuentra surcada por el río Miño; la propia capital se encuentra ubicada en un valle a sus orillas, y remontando su curso hacia el interior podemos alcanzar localidades tan bellas como Rivadavia, con la judería mejor conservada de Galicia. Los picos más altos de la comunidad se encuentran también en esta provincia; además, el **Parque Natural de la Baixa Limia** y la **Sierra de Xurés** son auténticos paraísos para los amantes del senderismo. Hay que destacar también los Cañones del Río Sil, ubicados en la Ribeira Sacra y con impresionantes desniveles y caídas de agua para contemplar.

El reino del pulpo, las carnes y el marisco

Uno de los aspectos que los viajeros y turistas más agradecen cuando recorren las tierras de Galicia es el poder disfrutar de una de las **gastronomías más variadas** y con mejor **calidad** de toda la Península. Si bien se trata de una cocina sencilla, donde no falta la gastronomía de vanguardia pero sigue dando preferencia a recetas tradicionales, la enorme variedad de productos y preparaciones, así como la presencia de materias primas de gran excelencia, hace que comer en Galicia sea un auténtico placer. En los restaurantes, mesones, tascas y cualquier establecimiento que se precie, por pequeño y humilde que sea, el viajero podrá degustar productos que le llevarán directamente al paraíso de los gourmets. En Galicia las comidas son abundantes, y los precios muy moderados; en algunas regiones sigue existiendo la tradición de la tapa o pincho gratis con la bebida, o a precios realmente simbólicos.

Dentro de los **potajes**, el más conocido es el caldo gallego de verduras, que lleva grelos (hojas de la planta del nabo, muy apreciadas en la cocina gallega), cachelos (patatas), repollo, unto o grasa de cerdo y algún tipo de carne, como por ejemplo lacón (especie de jamón cocido del pernil delantero del cerdo). Otros pucheros contundentes y deliciosos son el chorizo gallego con cachelos, el cocido o pote gallego y los callos con garbanzos. La carne de cerdo es la protagonista de casi todos estos platos; este animal es muy apreciado en la cocina gallega, y de él se aprovecha hasta la sangre, que forma parte de las tradicionales filloas de sangre (una especie de crepes).

Los **pescados** son también punto y aparte en Galicia, y muy en especial, los mariscos. Una **mariscada** en tierras gallegas es algo que no tiene parangón en ninguna otra parte del mundo. Los mariscos gallegos, obtenidos en aguas y costas atlánticas, tienen un sabor y calidad excepcionales. Son muy famosos los percebes de las rías gallegas, llegando a alcanzar precios desorbitados, así como las navajas, las almejas y sobre todo los mejillones de sus bateas (Galicia aporta casi la mitad de la producción mundial de mejillón). También es de rigor probar los llamativos santiaguíños, el bogavante o abacanto, las cigalas y sobre todo, el pulpo. Este cefalópodo es casi el símbolo de las tierras gallegas; se prepara sobre todo a feira, con pimentón, aceite de oliva, cachelos y sal, y el punto de cocción que se le da en Galicia es prácticamente insuperable. Además, también podremos degustar todo tipo de pescados al horno o a la parrilla: atún, bonito, lubina, merluza, rodaballo, sardinas...

Vinos y quesos tienen también su particular importancia en la gastronomía gallega. Dentro de los quesos, destaca el conocido queso de tetilla, procedente de la comarca de Arzúa-Ulloa y que se caracteriza por su sabor suave con un punto agrio. En cuanto a los vinos, la zona vitivinícola del interior es la Ribeira Sacra orensana, a orillas del río Sil. En esta comarca se elaboran estupendos caldos que cuentan con su propia Denominación de Origen. Pero sin duda los **vinos más conocidos de Galicia** son el ribeiro, blanco que se consume frío y que es muy popular, y el exquisito albariño, con Denominación de Origen Rías Baixas. Finalizaremos este recorrido mencionando algunas exquisiteces de la repostería gallega, como la tradicional Tarta de Santiago que se elabora con almendras; los almendrados de Alláriz o la cuajada con miel.

Fiestas tradicionales, celebraciones gastronómicas y eventos culturales

Tras las **Navidades** y el **Año Nuevo**, las tierras gallegas apenas descansan unas semanas para comenzar el año festivo con la celebración del **Carnaval**. Si exceptuamos los Carnavales canarios y gaditanos, es posible que sea Galicia la comunidad que con más pasión celebra estas fiestas, sobre todo en la provincia de Orense. Allí destacan por derecho propio los Carnavales de Xinzo de Limia o el Entroido (término por el que se designa al Carnaval en gallego) de Viana do Bolo. Los de Xinzo de Limia pasan por ser los que más días duran de toda España, y lo más típico es el "traje de pantalla". Son días de carrozas, disfraces, desenfreno y diversión que también tienen su particular celebración en localidades como Vigo, Laza, Pontevedra, Porriño y muchos otros municipios. Además, durante estas fechas es típico consumir las deliciosas especialidades carnavaleras como la cachucha, la oreja de carnaval o el caldo gallego, entre muchas otras.

Las **fiestas patronales** con tradición religiosa están también muy presentes en el **calendario festivo gallego**. Desde las **fiesta de San Blas** en O Rosal, Pontevedra, que tienen lugar a principios de febrero con la alzada de un bello monumento floral, hasta la fiesta de San Froilán en Lugo, en el mes de octubre. Pasando por el **Corpus Christi de Pontearreas** (Fiesta de Interés Turístico Nacional), la fiesta de Santiago (patrón de Galicia) y las muchas localidades marineras que festejan a la Virgen del Carmen el día 16 de julio, todos los meses tienen alguna celebración en las distintas provincias. Los eventos históricos y populares son también muy habituales. Sin ir más lejos, Arde Lucus es una festividad que se remonta a tiempos romanos y celtas, y que se celebra en Lugo con disfraces y recreaciones históricas. La **Fiesta del Agua** tiene lugar en Villagarcía de Arosa el 16 de agosto, con todos los vecinos y visitantes soportando los calores estivales con buenos baldes del líquido elemento. Por su parte, la Festa da Dorna en Ribeira (24 de julio) se adorna con competiciones deportivas, mientras que la célebre Rapa das Bestas de Sabucedo se realiza el primer fin de semana de julio, y merece la pena acudir a ver cómo se "rapan" las crines de los caballos salvajes, para luego volverlos a dejar en libertad.

La **gastronomía** es de vital importancia en el calendario festivo gallego. A lo largo de todo el año encontramos celebraciones que incluyen la **preparación y degustación** de los productos, recetas y exquisiteces de la región. Fiestas de la raia (raya), lamprea (típico pescado de río gallego), el pulpo, la empanada, el Ribeiro, el percebe, el salmón, la trucha, el marisco... Hay tantas que sería imposible hacer aquí una relación sin dejarnos alguna en el tintero.

Los **eventos culturales** son también destacables en Galicia, comenzando por el **Año Santo Xacobeo** que se celebra en Santiago los años que la festividad de Santiago cae en domingo, cuando es posible ver el célebre Botafumeiro, y concluyendo con el Festival de Folk de Ortigueira, que a principios de julio concentra a grupos de música internacionales y miles de visitantes en el excepcional entorno natural de la Ría.