

Fiesta de la Lamprea del río Ulla

Patrimonio Cultural Fiestas Gastronómica



Fiesta gastronómica en la que se exalta la lamprea del río Ulla, se celebra entre finales de marzo y principios de abril, coincidiendo con la romería del domingo de San Lázaro. La fiesta se lleva a cabo tanto en la carpa gastronómica instalada en la explanada portuaria, situada a orillas de los muelles del río Ulla, como en bares y restaurantes del centro urbano. Se prepara la lamprea tradicionalmente con salsa bordelesa y acompañada de arroz con picatostes o en empanada

Avda. Eugenio Escuredo
Pontecesures (San Xulián)
36640 Pontecesures
Pontevedra

+34 986 557 125

concello@pontecesures.org

Geolocalización

Latitud 42.721371
Longitud -8.653561

Servicios

Actividades

- Actividad: para niños

Características

Curiosidades Para la captura de la lamprea se utilizan las "pesqueiras o pescos" (construcciones en forma de paralelepípedos contruidos de piedra que penetran en

el cauce fluvial desde las dos riberas) , de las que se habla ya en documentos del siglo XII aunque, probablemente, muchas de ellas se remontan a la época romana. En Pontecesures la lamprea conocida popularmente como "a dama do Ulla" es capturada por los "Valeiros" (pescadores de Pontecesures) que utilizan el butrón una nasa o red de forma cilíndrica que se coloca en el fondo del río esperando la presa. Además de la fiesta de Pontecesures, en Galicia se celebran varias fiestas gastronómicas dedicadas a la lamprea siendo la más antigua y famosa de España la de Arbo en el bajo Miño, también importante la fiesta de la lamprea de Teo

Origen e historia Se celebra desde el año 1996

- Descripción del entorno: Urbano
- Organismo responsable: Concello de Pontecesures

Accesos

- Accesos a pie: Sí
- Accesos para vehículos privados: Sí