



Territorio Silbina



A Pobra de Trives

El sabor de una **bica** recién horneada es un manjar que no debes perder en tu visita a este municipio. Existen varias panaderías locales especializadas en su elaboración. Gozan de merecida fama los productos gastronómicos derivados del cerdo, la ternera, el cabrito, así como los vinos y la miel.

A Teixeira

En la casa-museo **Casa do Viño**, situada en la antigua escuela del pueblo podrás ampliar tus conocimientos sobre la cultura del vino y su proceso de elaboración. Podrás acercarte a alguna de las bodegas vinculadas a la D.O. **Ribeira Sacra** que ofrecen visitas guiadas y catas.

En el mes de noviembre se celebra la "Feira do Viño Novo".

Castrocaldelas

Destaca la ternera de raza "caldelá", autóctona de la zona y de gran calidad, el jamón curado de la comarca y, por supuesto, su **"bica"**, con receta propia, un postre típico que goza de un gran reconocimiento en toda Galicia. También se producen vino de la D.O. **Ribeira Sacra**, aguardientes y licor café de gran fama.

Chandrex de Queixa

La media montaña como la **Serra da Queixa** es sinónimo de buena carne gracias a las hierbas y pastos que permiten alimentar al ganado de una forma natural. Por ello destacan los platos preparados con carnes, tanto de vacuno y cerdo, como de cabrito y cordero.

A finales de verano se celebra la "Festa do Cordeiro".

Manzaneda

Los "soutos" (bosques de castaños) son lugares únicos en donde descansan castaños centenarios cuyo fruto, la castaña, forma parte de la gastronomía local, siendo la protagonista del "magosto", una fiesta en torno al fuego y a las castañas asadas con la que los gallegos honraban las cosechas. Tienen atención los productos de la **caza** y la **pesca**, así como los **licores de hierbas**, café, elaborados artesanalmente.

Montederramo

La **carne** es el producto estrella y en el mes de octubre se convierte en la protagonista de la "Feira da carne" donde se exalta la carne de vacuno. Como en el resto del territorio se pueden degustar recetas tradicionales, así como miel, vino y licores.

Parada de Sil

La **castaña** es uno de los productos de referencia de su gastronomía y ha recuperado el protagonismo que se merece en la mesa. Por ello no debes perderte cualquiera de los "magostos" que se celebran en todas las parroquias entre los meses de octubre y noviembre, y aprovechar para degustar los espléndidos licores de hierbas o licor café. También te recomendamos una visita a La Casa-Museo Fábrica de Chocolate, en Teimende, único museo del chocolate en Galicia centrado en la historia de la familia Casares.

San Xoán de Río

En su gastronomía, al igual que en todo el territorio, destaca los derivados de la **matanza del cerdo**. La altitud y el clima frío favorecen el proceso de curado, por lo que productos como el **chorizo**, el **jamón** o la **andolla** alcanzan una **calidad excepcional**, consumidos por separado o juntos en el **tradicional cocido**.

Viana do Bolo

El domingo de "Entroido" la **andolla** se convierte en la reina de la jornada, y se degusta acompañada de "cachelos" (patata cocida) y grellos.

En el mes de octubre, en Punxeiro, se celebra la "Festa da Vendima".

Vilarinho de Conso

Gracias a lo que nos ofrecen los ríos Cenza y Conso podemos disfrutar de un **buen plato de truchas o anguila**. Tampoco faltarán los embutidos tradicionales como el chorizo, andolla y jamón, así como las carnes de vacuno, cordero y **cabrito**, con su particular **fiesta de exaltación** celebrada el domingo de carnaval. Además de la "bica", es típico acompañar el café con un "**montonico**", una tarta a base de capas de hojaldre y dulce de leche.

