



A close-up photograph of a chili pepper plant with several green peppers growing among large, serrated leaves. The lighting is bright, highlighting the texture of the leaves and the smooth surface of the peppers. The background is blurred, showing more of the plant.
PADRÓN
gastronómico



Texto: Concello de Padrón e DOP Pemento de Herbón

Fotos: Arquivo do Concello de Padrón, Vicente Domínguez Varela,
Alberto Rey Castro e DOP Pemento de Herbón

Depósito legal: C 1976-2022

Edición: Concello de Padrón

Impresión: Imprenta Garabal

Maquetación: María Castelao

Pemento de Herbón

Orixé

A orixe do pemento nestas terras remóntase ao século XVII e vincúlase coas sementes traídas polos monxes franciscanos ao convento de Santo Antonio de Herbón das súas misións, procedentes do estado mexicano de Tabasco. Nestas terras comercializábase xa o pemento seco e moído a finais do século XVII, actividade que xeraba unha vital fonte de ingresos.

O pemento chega aos nosos días e é o 1 de xullo de 2009 cando a Orde da Consellería de Medio Rural (Xunta de Galicia) outórgalle a Denominación de Orixé Protexida.

PRODUCCIÓN

O pemento de Herbón recóllese en estado inmaturo precoz, pensando na súa comercialización en fresco. As antigas técnicas de cultivo levadas a cabo polos produtores, unidas ás características climáticas que rodean os vales de producción desta especie, outórganlle unhas características especiais e diferentes a outras áreas. Así, os auténticos pementos da horta de Herbón caracterízanse pola cor verde, lixeiramente clara, e por teren un tamaño que oscila entre os 3,5 e o 5,5 centímetros de lonxitude e un diámetro máximo de entre 1,5 e 2 centímetros. En Padrón existen arredor de 14 hectáreas de invernadoiros destinados ao cultivo do pemento, superficie á que lle hai que sumar unhas 20 hectáreas ao aire libre. A produción total podería alcanzar aproximadamente 1,3 millóns de quilos, dependendo do ano.

TEMPADA

Cultivados tanto ao aire libre coma en invernadoiro, os auténticos pementos de Herbón só están no mercado entre o 1 de maio ata o 31 de outubro. É precisamente a primeiros de maio cando comeza a recolecta dos exemplares cultivados no invernadoiro, mentres que a finais de xuño, entran en producción os cultivados ao aire libre. Os exemplares que saen ao mercado entre maio e agosto non acostuman picar, pero a finais do verán, cando xa están medrados, chégalles o momento aos que lles gusta saborear os picantes.



Festa do Pemento de Herbón

POR QUE PICAN OS PEMENTOS?

Seguro que máis dunha persoa optou por unha degustación intrigada por comprobar a veracidade da coñecida frase popular *"Uns pican e outros non"*. O seu sabor picante conforma parte da esencia desta especie, aparecendo, ou non, de modo ocasional. Tendo en conta que os pementos parten dunha variedade orixinariamente picante, é de enxalar a destreza dos produtores da zona, quen co paso dos anos, foron perfeccionando as súas técnicas de selección para descartar aquelas plantas e froito no que o seu sabor picante é mais intenso.

Que os pementos piquen máis ou menos depende da cantidade de compostos capscinoides que conteñan. Identifícaronse ata dez compostos distintos, pero é a capscina a que máis pica. Como estas substancias son axentes defensivos, a cantidade que produce a planta depende tanto das características xenéticas da variedade, coma das condicións ambientais; temperatura, humidade, composición do chan, fertilización e estado de desenvolvemento do froito no momento de recollida, etc.

RECEITAS

Para as persoas amantes da cociña tradicional, os pementos fritos son a súa elección. En abundante aceite de oliva, non moi quente para que non se desprenda a pel, e preferiblemente sen rabo,

frítense lentamente e remexéndoos. Unha vez retirados e escorridos, sálganse con sal gordo. Mais os pementos préstanse á imaxinación culinaria, dándolle un punto de sabor a infinidade de receitas, como aperitivos, acompañamentos de carnes ou pescados, empanadas, vexamos algúns exemplos:

EMPANADA DE PEMENTOS

Fritir os pementos e reservar. Facer un fondo con cebola picada, pochar e reservar. Elaborar a masa de xeito tradicional con fariña, ovo, auga, sal e fermento. Deixar fermentar 1 hora. Untar unha bandexa de forno con aceite, colocar unha capa de masa xa estirada, encher coa mestura de cebola e pementos e cubrir con outra capa de masa. Enfornar durante 30 minutos 170°C.

ESPETO DE TENREIRA GALEGA CON PEMENTO DE HERBÓN

Cortar a carne en anacos más ben grandes. Dar unha lixeira fritura ao pemento. Nun pincho de madeira colocar primeiro a carne e despois o pemento. Facer á prancha.

PEMENTO DE HERBÓN EN TEMPURA

Preparar a tempura con ovo, sal, fermento e auga con gas ou cervexa. Deixar reposar 30 minutos. Rebozar os pementos na elaboración anterior e fritir en abundante aceite de oliva.

CULLER DE PEMENTO DE HERBÓN CON OVO DE PASPALLÁS

Colocar unha lámina de pemento vermello sobre o fondo da cullería. A continuación colocar o pemento de Herbón previamente frito e un cuarto

Lamprea

de ovo de paspallás cocido. Decorar con brotes de soia.

TOSTA DE QUEIXO CON PEMENTO DE HERBÓN

Cortar unha rebanda de Pan de Cea (IXP) e tostalo ao forno. Colocar unha cuña de queixo DOP Arzúa – Ulloa, ou DOP Cebreiro e rematar co pemento de Herbón previamente frito. Pódese acompañar de froitos secos ou de marmelo.



Festa do Pemento de Herbón

Onde mercar

Este produto o podemos atopar nas prazas de abastos como a de Padrón tódolos días, no mercado dominical e en varias grandes superficies.

Máis información sobre a produción en:
www.pementodeherbon.com

Sen dúbida o seu aspecto non lle fai xustiza en comparación co seu sabor. De feito, pasado o primeiro impacto visual, a lamprea é un dos máis ricos manxares obtidos nas frías augas do Ulla no que habita dende hai máis de 500 millóns de anos.

O seu ciclo de vida discorre entre a auga salgada e a doce. Tras nacer no río, a lamprea migra ao mar, onde permanece varios anos e xa cando é adulta volve a desovar ao río onde naceu, momento que se aproveita para ser pescada.



As pesqueiras no río Ulla

As pesqueiras e a pesca da Lamprea

As pesqueiras do Ulla localízanse entre Herbón e Sinde (Carcacía), 8 quilómetros do curso do río onde se construíron con grandes bloques de pedra sen elemento de suxección, que chegan a ter 3 metros de alto por 2 de ancho.

Aliñadas en perpendicular á corrente do río cruzando case todo o río, menos na parte central que se chama vea e queda libre de trampas.

Os ocos que hai entre os bloques denominánsen boquetes e son o lugar onde se colocan os aparellos de pesca.

As redes coas que se capturan as lampreas compónense dunha boca (estrutura metálica ou de madeira, rectangular), que recibe o nome de cangalla e da rede cónica que vai atada á entrada da trampa.



Pesca da lamprea no río Ulla

Historiadores aseguran que a lamprea era levada viva ata Italia, dende Galicia, para ser consumida polos emperadores romanos. En Padrón temos constancia de que xa existían as pesqueiras no século IX e así aparece nun documento de propiedade dunha familia de Herbón.

Os nosos produtos

Tempada

A lamprea é un produto de tempada dende xaneiro ao mes de maio. O seu sabor é para moitas persoas peculiar, é único, sendo a primavera o momento ideal para as persoas que desexen degustalo.

Así marca a tradición, probala antes de que estea "cucada", é dicir, antes de que o canto do cuco invada os montes, facendo caso ao refraneiro popular: *lamprea cucada, lamprea mermada;* tan empregado e seguido polos nosos antepasados e como non, de influencia tamén na cociña tradicional.



Lamprea recién capturada

Receitas

Ao igual que ocorre con outros moitos produtos do rico receitario galego, son múltiples as formas en que se pode presentar na mesa. Iso si, todas teñen un nexo común, cocíñase aproveitando a súa propia sangue e viño tinto e, para lograr un sabor adecuado, é preciso dominar a súa limpeza.

Hoxe en día tamén se pode degustar en risotto, con arroz, en pizza, croquetas, afumada rechea, en empanada, e un longo etcétera.



De todas as variedades que podemos degustar no prato, a receita máis padronesa é en empanada denominada **Timbal de lamprea**. Trátase dunha forma centenaria admirada no mundo culinario polos padais más exquisitos. Proba diso é que xa o famoso arcebispo Xelmírez mandou esculpir hai máis de 800 anos unha empanada de lamprea nas ménulas do comedor real do palacio do que este poderoso prelado medieval dispoñía en Santiago de Compostela.



Timbal de lamprea

No municipio existen varios establecementos hostaleiros que cociñan con éxito este saboroso peixe que, dende tempos ancestrais, segue roldando as augas do Ulla.

Na páxina web aparece o listado de establecementos que cociñan este manxar e os menús que ofrecen.

En Padrón elabóranse produtos de calidade con marca propia. A gastronomía padronesa é unha dos nosos sinais de identidade que agrada a todo tipo de padais.

Dispoñemos de varios produtos elaborados a partir do noso pemento de Herbón, pódese atopar durante todo o ano dende marmelada, confitura, bombóns, pemento en po, queixo, escamas ou vinagre.

Para a sobremesa contamos con galletas con certificación ecolóxica, caramelos artesanais con sabor e forma de pemento de Herbón, ou bombóns recheos de marmelada de pemento.

Na adega contamos con viños coa Denominación de Orixe Rías Baixas, subzona Ribeira do Ulla, licores e vermú branco e vermello elaborado con Albariño e esencia de pemento.

Máis información:



Tapa elaborada con Pemento de Herbón



Viños de Padrón

Eventos gastronómicos

Xornadas gastronómicas da lamprea

As Xornadas Gastronómicas da Lamprea en Padrón son unha iniciativa de promoción da lamprea coma produto gastronómico padronés de calidade que se realizan dende o ano 2015 onde varios establecementos hostaleiros de Padrón participan ofrecendo menús de lamprea elaborados de xeito tradicional e tamén moderno.

Ademais, estas xornadas contemplan o achegamento cultural á lamprea a través doutras actividades culturais contempladas da programación: obradoiros gastronómicos, concursos, charlas, rutas e visitas guiadas, etc.



Algún dos pratos das Xornadas da lamprea

Festa da Tortilla Xigante de Carcacía

Na parroquia de Carcacía ten lugar unha das festas gastronómicas más orixinais da contorna celebrada por primeira vez no ano 1987 durante o mes de maio.

Trátase da elaboración dunha tortilla en formato xigante, o que fixo que fora recoñecida coma a máis grande do mundo no Libro Guinness dos Récords no 1988.

Para preparar a tortilla empregáronse na última edición 1600 quilos de patacas, 10 quilos de sal e 325 litros de aceite, todo elo nunha tixola de 3,5 metros de diámetro e 15 centímetros de espesor. Dentro do programa tamén hai actividades para todos os públicos, música e baile.

Na actualidade non se está a celebrar tódolos anos.



Festa da Tortilla Xigante de Carcacía

Festa do Pemento de Herbón

Festa declarada de Interese Turístico de Galicia.

Festa de exaltación do pemento de Herbón. Celébrase desde o ano 1978. A xornada festiva complétase cunha ampla programación: misa campestre, inauguración e bendición da festa; desfile agrícola ata Padrón, recepción das autoridades e ofrenda floral á escultura da Pementeira; lectura do pregón; entrega de premios aos tractores engalanados; degustación gratuita dos pementos de Herbón; música e verbena.

Mais información:
www.pementodeherbon.com



Festa do Pemento de Herbón

Xornadas gastronómicas Saborea Padrón

Concurso de tapas onde varios establecimentos hostaleiros de Padrón ofrecen unha diversidade de petiscos elaborados principalmente a base de produtos galegos. O concurso premia ás tapas mellor valoradas polos clientes. Ademais o público participante tamén pode ter opción a premios especiais, así como acceso a outras actividades enmarcadas dentro das xornadas.



Xornadas gastronómicas Saborea Padrón

Mercado Dominical

Os domingos... a Padrón!

O mercado de Padrón é un dos más populares e concorridos de Galicia. A súa sona atrae cada domingo a milleiros de visitantes de todas as idades procedentes tamén doutras comunidades, algúns na compañía da familia ou amigos e outros en grupos de excursións.

A orixe deste mercado popular remóntase a tempos inmemoriais, xa na Idade Media estaba considerado un dos más importantes de Galicia, e centrábase principalmente na venda de gando e outras mercadorías.



Puesto de venta no mercado dominical

Na actualidade, a variedade de produtos que se poden adquirir no mercado de Padrón é unha das súas principais sinais de identidade. Aquí atopamos artigos téxteis, calzado, complementos, unha grande diversidade de produtos de alimentación como froitas e verduras de tempada, queixos, embutidos, licores, sen esquecer todo tipo de apeiros de labranza, mobles, e outros curiosos artigos.

O outro grande protagonista do mercado de Padrón é o **polbo á feira**. Os fogóns das polbeiras e o seu tentador cheiro marcan a hora do petisco: polbo, churrasco, vermú, viño e café. Que máis se pode pedir?



Pimiento de Herbón

ORIGEN

El origen del pimiento en estas tierras se remonta al siglo XVII y se vincula con las semillas traídas por los monjes franciscanos al convento de San Antonio de Herbón de sus misiones, procedentes del estado mexicano de Tabasco. En estas tierras se comercializaba ya el pimiento seco y molido a finales del siglo XVII, actividad que generaba una vital fuente de ingresos.

El pimiento llega a nuestros días y es el 1 de julio de 2009 cuando la Orden de la Consellería de Medio Rural (Xunta de Galicia) le otorga la Denominación de Origen Protegido.

PRODUCCIÓN

El pimiento de Herbón se recoge en estado inmaduro precoz, pensando en su comercialización en fresco. Las antiguas técnicas de cultivo llevadas a cabo por los productores, unidas a las características climáticas que rodean los valles de producción de esta especie, le otorgan unas características especiales y diferentes a otras áreas. Así, los auténticos pimientos de la huerta de Herbón se caracterizan por el color verde, ligeramente claro, y por tener un tamaño que oscila entre los 3,5 y 5,5 centímetros de longitud y un diámetro máximo de entre 1,5 y 2 centímetros. En Padrón existen alrededor de 14 hectáreas de invernaderos destinados al cultivo del pimiento, superficie a la que le hay que sumar unas 20 hectáreas al aire libre. La producción total podría alcanzar aproximadamente 1,3 millones de kilos, dependiendo del año.

TEMPORADA

Cultivados tanto al aire libre como en invernadero, los auténticos pimientos de Herbón sólo están en el mercado entre el 1 de mayo hasta el 31 de octubre. Es precisamente a principios de mayo cuando comienza la recolecta de los ejemplares cultivados en el invernadero, mientras que a finales de junio, entran en producción los cultivados al aire libre. Los ejemplares que salen al mercado entre mayo y agosto no acostumbran a picar, pero a finales del verano es cuando les llega el momento de probarlos a las personas que les gusta saborear los picantes.



Fiesta del Pimiento de Herbón

¿POR QUÉ PICAN LOS PIMIENTOS?

Seguro que más de una persona optó por una degustación intrigada por comprobar la veracidad de la conocida frase popular '*Uns pican e outros non*'. Su sabor picante conforma parte de la esencia de esta especie, apareciendo, o no, de modo ocasional. Teniendo en cuenta que los pimientos parten de una variedad originariamente picante, es de ensalzar la destreza de los productores de la zona, quien con el paso de los años, fueron perfeccionando sus técnicas de selección para descartar aquellas plantas y fruto en el que su sabor picante es más intenso.

Que los pimientos piquen más o menos depende de la cantidad de compuestos capsicinoides que contengan. Se identificaron hasta diez compuestos distintos, pero es la capsicina la que más pica. Como estas sustancias son agentes defensivos, la cantidad que produce la planta depende tanto de las características genéticas de la variedad, como de las condiciones ambientales; temperatura, humedad, composición del suelo, fertilización y estado de desarrollo del fruto en el momento de recogida, etc.

Recetas

Para las personas amantes de la cocina tradicional, los pimientos fritos son su elección. En abundante aceite de oliva, no muy caliente para que no se desprenda la piel, y preferiblemente sin

rabo, se fríen lentamente y removiéndolos. Una vez retirados y escurridos, se salan con sal gorda. Más los pimientos se prestan a la imaginación culinaria, dándoles un punto de sabor a infinidad de recetas, como aperitivos, acompañamientos de carnes o pescados, empanadas, veamos algunos ejemplos:

EMPANADA DE PIMENTOS

Freír los pimientos y reservar. Hacer un fondo con cebolla picada, pochar y reservar. Elaborar la masa de manera tradicional con harina, huevo, agua, sal y levadura. Dejar fermentar 1 hora. Untar una bandeja de horno con aceite, colocar una capa de masa ya estirada, llenar con la mezcla de cebolla y pimientos y cubrir con otra capa de masa. Hornear durante 30 minutos 170°C.

ESPETO DE TERNERA GALLEGA CON PIMIENTO DE HERBÓN

Cortar la carne en trozos más bien grandes. Dar una ligera fritura al pimiento. En un pincho de madera colocar primero la carne y después el pimiento. Hacer a la plancha.

PIMIENTO DE HERBÓN EN TEMPURA

Preparar la tempura con huevo, sal, levadura y agua con gas o cerveza. Dejar reposar 30 minutos. Rebozar los pimientos en la elaboración anterior y freír en abundante aceite de oliva.

CUCHARA DE PIMIENTO DE HERBÓN CON HUEVO DE CODORNIZ

Colocar una lámina de pimiento rojo sobre el fondo de la cucharilla. A continuación colocar el pimiento de Herbón previamente frío y un

Lamprea

cuarto de huevo de codorniz cocido. Decorar con brotes de soja.

TOSTADA DE QUESO CON PIMIENTO DE HERBÓN

Cortar una rebanada de Pan de Cea (IGP) y tostarlo al horno. Colocar una cuña de queso DOP Arzúa – Ulloa, o DOP Cebreiro y terminar con el pimiento de Herbón previamente freído. Se puede acompañar de frutos secos o de membrillo.

Dónde comprar

Este producto lo podemos encontrar en las plazas de abastos como la de Padrón todos los días, en el mercado dominical y en varias grandes superficies.

Más información sobre la producción en:
www.pementodeherbon.com



Fiesta del Pimiento de Herbón

Sin duda su aspecto no le hace justicia en comparación con su sabor. De hecho, pasado el primer impacto visual, la lamprea es uno de los más ricos manjares obtenidos en las frías aguas del Ulla en el que habita desde hace más de 500 millones de años.

Su ciclo de vida discurre entre el agua salada y la dulce. Tras nacer en el río, la lamprea migra al mar, donde permanece varios años y ya cuando es adulta vuelve la desovar al río donde nació, momento que se aprovecha para ser pescada.

Alineadas en perpendicular a la corriente del río cruzando casi todo el río, menos en la parte central que se llama *vena* y queda libre de trampas.

Los huecos que hay entre los bloques se denominan *boquetes* y son el lugar donde se colocan los aparatos de pesca.

Las redes con las que se capturan las lampreas se componen de una boca (estructura metálica o de madera, rectangular), que recibe el nombre de *cangalla* y de la red cónica que va atada a la entrada de la trampa.



Las pesqueiras en el río Ulla



Pesca de la lamprea en el río Ulla

Las pesqueiras y la pesca de la lamprea

Las pesqueiras del Ulla se localizan entre Herbón y Sinde (Carcacía), 8 kilómetros del curso del río donde se construyeron con grandes bloques de piedra sin elemento de sujeción, que llegan a tener 3 metros de alto por 2 de ancho.

Historiadores aseguran que la lamprea era llevada viva hasta Italia, desde Galicia, para ser consumida por los emperadores romanos. En Padrón tenemos constancia de que las pesqueiras ya existían en el siglo IX y así aparece en un documento de propiedad de una familia de Herbón.

Nuestros productos

TEMPORADA

La lamprea es un producto de temporada desde enero al mes de mayo. Su sabor es para muchas personas peculiar, es único, siendo la primavera el momento ideal para las personas que deseen degustarlo.

Así marca la tradición, probarla antes de que esté "cucada", es decir, antes de que el canto del cuco invada los montes, haciendo caso al refranero popular: *lamprea cucada, lamprea mermada*; tan empleado y seguido por nuestros antepasados y como no, de influencia también en la cocina tradicional.



Lamprea recién capturada

Recetas

Al igual que ocurre con otros muchos productos del rico recetario gallego, son múltiples las formas en que se puede presentar en la mesa. Eso sí, todas tienen un nexo común, se cocina aprovechando su propia sangre y vino tinto y, para lograr un sabor adecuado, es preciso dominar su limpieza.

Hoy en día también se puede degustar en risotto, con arroz, en pizza, croquetas, ahumada rellena, en empanada, y un largo etcétera.

De todas las variedades que podemos degustar en el plato, la receta más padronesa es en empanada denominada **Timbal de lamprea**. Se trata de una forma centenaria admirada en el mundo culinario por los paladares más exquisitos. Prueba de eso es que ya el famoso arzobispo Xelmírez mandó esculpir hace más de 800 años una empanada de lamprea en las ménsulas del comedor real del palacio del que este poderoso prelado medieval disponía en Santiago de Compostela.



Timbal de lamprea

En el municipio existen varios establecimientos hosteleros que cocinan con éxito este sabroso pescado que, desde tiempos ancestrales, sigue rondando las aguas del Ulla.

En la página web aparece el listado de establecimientos que cocinan este manjar y los menús que ofrecen.



En Padrón se elaboran productos de calidad con marca propia. La gastronomía padronesa es una de nuestras señales de identidad que agrada a todo tipo de paladares.

Disponemos de varios productos elaborados a partir de nuestro pimiento de Herbón, se puede encontrar durante todo el año desde mermelada, confitura, bombones, pimiento en polvo, queso, escamas o vinagre.

Para la sobremesa contamos con galletas con certificación ecológica, caramelos artesanales con sabor y forma de pimiento de Herbón, o bombones rellenos de mermelada de pimiento.

En la bodega contamos con vinos con la Denominación de Origen Rías Baixas, subzona Ribeira del Ulla, licores y vermú blanco y rojo elaborado con Albariño y esencia de pimiento.

Más información:



Tapa elaborada con Pimiento de Herbón



Vinos de Padrón

Eventos gastronómicos

JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA LAMPREA

Las Jornadas Gastronómicas de la Lamprea en Padrón son una iniciativa de promoción de la lamprea como producto gastronómico padronés de calidad que se realizan desde el año 2015 donde varios establecimientos hosteleros de Padrón participan ofreciendo menús de lamprea elaborados de manera tradicional y también moderna.

Además, estas jornadas contemplan el acercamiento cultural a la lamprea a través de otras actividades culturales contempladas de la programación: talleres gastronómicos, concursos, charlas, rutas y visitas guiadas, etc.



Alguno de los platos de las Jornadas de la lamprea

Fiesta de La Tortilla Gigante de Carcacía

En la parroquia de Carcacía tiene lugar una de las fiestas gastronómicas más originales del entorno, celebrada por primera vez en el año 1987 durante el mes de mayo.

Se trata de la elaboración de una tortilla en formato gigante, lo que hizo que fuera reconocida como la más grande del mundo en el Libro Guinness de los Récords en el 1988.

Para preparar la tortilla se emplearon en la última edición 1.600 kilos de patatas, 10 kilos de sal y 325 litros de aceite, todo ello en una sartén de 3,5 metros de diámetro y 15 centímetros de espesor. Dentro del programa también hay actividades para todos los públicos, música y baile.

En la actualidad no se celebra todos los años.



Fiesta de la Tortilla Gigante de Carcacía

Fiesta del Pimiento de Herbón

Fiesta declarada de Interés Turístico de Galicia. Fiesta de exaltación del pimiento de Herbón. Se celebra desde el año 1978. La jornada festiva se completa con una amplia programación: misa campestre, inauguración y bendición de la fiesta; desfile agrícola hasta Padrón, recepción de las autoridades y ofrenda floral a la escultura de la Pementeira; lectura del pregón; entrega de premios a los tractores engalanados; degustación gratuita de los pimientos de Herbón; música y verbena.

Más información:
www.pementodeherbon.com



Fiesta del Pimiento de Herbón

JORNADAS GASTRONÓMICAS Saborea Padrón

Concurso de tapas donde varios establecimientos hosteleros de Padrón ofrecen una diversidad de pinchos elaborados principalmente a base de productos gallegos. El concurso premia a las tapas mejor valoradas por los clientes. Además el público participante también puede tener opción a premios especiales, así como acceso a otras actividades enmarcadas dentro de las jornadas.



Jornadas gastronómicas Saborea Padrón

Mercado Dominical

¡Los domingos... a Padrón!

El mercado de Padrón es **uno de los más populares y concurridos de Galicia**. Su fama atrae cada domingo a miles de visitantes de todas las edades procedentes también de otras comunidades, algunos en compañía de la familia o amigos y otros en grupos de excursiones.

El origen de este mercado popular se remonta a tiempos inmemoriales, ya en la Edad Media estaba considerado uno de los más importantes de Galicia, y se centraba principalmente en la venta de ganado y otras mercancías.



Puesto de venta en el mercado dominical

En la actualidad, la variedad de productos que se pueden adquirir en el mercado de Padrón es una de sus principales señales de identidad. Aquí encontramos artículos textiles, calzado, complementos, una grande diversidad de productos de alimentación como frutas y verduras de temporada, quesos, embutidos, licores, sin olvidar todo tipo de aperos de labranza, muebles, y otros curiosos artículos.

El otro gran protagonista del mercado de Padrón es el pulpo á feira. Los fogones de las pulperías y su tentador aroma marcan la hora del pincho: pulpo, churrasco, vermu, vino y café. ¿Qué más se puede pedir?



Herbón pepper

ORIGIN

The cultivation of the Herbón pepper in this area goes back to the 17th century. The first seeds were brought by Francisco monks, belonging to the Convent of San Antonio de Herbón, from their missions in the Mexican state of Tabasco. In Mexico it was sold as ground, dry pepper in the late 17th century, an activity that provided a vital source of income.

The pepper has survived to our time and on July 1, 2009, it was awarded a Protected Designation of Origin by the Xunta de Galicia's Countryside Department.

PRODUCTION

The Herbón pepper is collected in an early unripe condition to that it can be sold as fresh produce. Thanks to the old cultivation techniques employed by its producers, along with the climatic conditions surrounding the valleys where this species is cultivated, this pepper features special characteristics that make it different from that of other areas. Genuine Herbón peppers are characterised by a slightly light green colour, and their size ranging from 3.5 to 5.5 cm long with a maximum diameter of 1.5–2 cm. Padrón has around 14 hectares of greenhouses in which the pepper is cultivated, along with another 20 hectares for outdoor production. A total of approximately 1.3 million kilos of peppers are produced, depending on the year.

Season

Cultivated both outdoors and in greenhouses, genuine Herbón peppers are only sold from May 1 to October 31. The greenhouse peppers are collected at the beginning of May, while the ones grown outdoors are available at the end of June. The peppers that are available from May to August are not usually spicy, while late summer is the time for those who like hot peppers.



Herbón Pepper Festival

WHY ARE THE PEPPERS SPICY?

Undoubtedly, many people try these peppers to see if the popular Galician saying is true: "*Uns pican e outros non*" ("Some are hot, and others are not"). The essence of this species is its spicy taste, which appears, or not, by chance. Taking into account that this variety was originally hot, we have to acknowledge the skill of the area's producers, who gradually perfected their selection techniques over the years, thereby rejecting the plants and produce with the hottest taste.

How spicy the peppers are depends on the quantity of capsaicinoids that they contain. Although up to ten different compounds have been identified, capsaicin is the spiciest one. Since these substances are defensive agents, the quantity that the plant produces depends on both the variety's genetic characteristics and the environmental conditions: temperature, humidity, soil composition, fertilisation, and the pepper's development stage when picked, etc.

RECIPES

For lovers of traditional cuisine, fried peppers are their choice. They are placed in a pan (preferably with their stems removed) with lots of olive oil, which should not be too hot so that the peppers keep their skin, and fried slowly while turning them around. Once they are cooked and strained, kitchen salt is added. Peppers are also suitable

for a bit of culinary imagination, adding a touch of flavour to countless recipes, such as aperitifs, accompanying meat or fish dishes, in pies. Let us consider some examples:

PEPPER PIE

Fry the peppers and put them aside. Prepare the base by poaching chopped onion and putting it aside. Make traditional pastry with flour, egg, water, salt, and yeast. Allow to ferment for 1 hour. Grease an oven tray with oil, add a layer of rolled pastry, fill with the mixture of onion and peppers, and then cover with another layer of pastry. Bake for 30 minutes at 170°C.

GALICIAN BEEF SKEWER WITH HERBÓN PEPPER

Cut the meat into quite large pieces of meat. Slightly fry the pepper. Pierce the meat and then the pepper with a wooden skewer, and then grill.

HERBÓN PEPPER TEMPURA

Make the tempura with egg, salt, yeast, and sparkling water or beer. Allow to simmer for 30 minutes. Dip the peppers in the tempura and fry in a lot of olive oil.

HERBÓN PEPPER AND QUAIL EGG SERVED ON SPOON

Place a layer of red pepper on the bottom of a spoon. Then add a fired Herbón pepper and a quarter of a boiled quail egg. Decorate with soybean sprouts.

Lamprey

CHEESE AND HERBÓN PEPPER ON TOAST

Cut a slice of Cea bread and toast it in the oven. Add a wedge of Arzúa-Ulloa or Cebreiro cheese, with a fried Herbón pepper on top. It can be accompanied with nuts or quince.

WHERE TO BUY

Peppers can be found in food markets like Padrón's every day, in the Sunday market, and in several supermarkets.

More information about pepper production at:
www.pementodeherbon.com



Herbón Pepper Festival

It undoubtedly tastes better than it looks. In fact, once you get over the first visual impression, lamprey is one of the tastiest delicacies that can be obtained from the cold waters of the Ulla River, where it has lived for more than 500 million years.

Its life cycle takes place in both saltwater and fresh water. After being born in the river, lampreys migrate to the sea, where they stay for several years. Once they become adults, they return to the same river to spawn, which is when they can be caught.



Pesqueiras (weirs) in the Ulla River

PESQUEIRAS (WEIRS) AND LAMPREY FISHING

The Ulla River's pesquerías (weirs) are located between Herbón and Sinde (Carcaciá), an 8-km stretch of river where large blocks of stone –up to 3 metres tall and 2 metres wide– were erected without anything keeping them in place.

They are aligned perpendicular to the current, crossing almost the entire width of the river, except for the central part (called the vena), which is kept free of any traps.

The holes between the blocks are called "boquetes" and are where the fishing nets are placed.

The nets used to catch lamprey are made up of a mouth (a rectangular metallic or wooden structure), which is called a "cangalla," and a conical net that is attached to the entrance of the trap.



Lamprey fishing in the Ulla River

According to historians, lampreys were taken alive from Galicia to Italy, to be consumed by Roman emperors. "Pesqueiras" have existed in Padrón since the 9th century, as shown by a document belonging to a family in Herbón.

Our products

Season

Lamprey is a seasonal product that is available from January to May. Many people find that it has a unique, peculiar taste, with spring being the best time for savouring it.

According to tradition, it should be eaten before it is "cuckoo-ed," i.e. before the song of the cuckoo is heard in the countryside, in line with the saying: *lamprea cucada, lamprea mermada* ("cuckoo-ed" lamprey, compromised lamprey), which was very popular, and taken to heart, by our forefathers, and which has naturally influenced traditional cuisine.



Recently caught lamprey

Recipes

Like many other foods in Galicia's varied recipe book, there are numerous ways of preparing lamprey. However, they all have one thing in common: they are cooked in the fish's own blood and red wine, and they have to be gutted correctly in order to attain the right taste.

Today, lamprey can also be savoured in risotto, with rice, in pizza, croquettes, smoked and used to fill an "empanada" (Galician pie), etc.

Of all the lamprey dishes we can try, Padrón's most characteristic recipe is a pie called a "Timbal." It is a centuries-old dish admired in the culinary world by the most discerning palates. Proof of this is the fact that the famous archbishop called Xelmírez had a lamprey pie carved, more than 800 years ago, on the corbels of the royal dining room in this powerful medieval prelate's palace in Santiago de Compostela.



"Timbal" (lamprey pie)

There are several restaurants in the municipal district that skilfully prepare this tasty fish that, like ancient times, continues to frequent the waters of the Ulla River.

The website features a list of establishments that prepare this delicacy and the menus that are available.



Padrón makes quality products that are sold under their own brand. Padrón's cuisine is one of our identifying features with something to please all kinds of palates.

There are several products made with our Herbón peppers, which can be found throughout the year, including jam, preserve, chocolates, ground pepper, cheese, flakes, and vinegar.

For dessert, we have ecological biscuits, artisanal sweets that taste and look like a Herbón pepper, or chocolates filled with pepper jam.

Our wine list contains the Rías Baixas (Ribeira del Ulla subzone) Designation of Origin, as well as liqueurs and white and red vermouth made with Albariño wine and essence of pepper.

More information:



Tapa featuring a Herbón pepper



Padrón wines

Food events

Lamprey Festival

The Padrón Lamprey Festival is an event that has been promoting this quality Padrón food since 2015, featuring several Padrón restaurants that participate by preparing menus with traditional and modern lamprey dishes.

Moreover, the festival's programme also includes cultural activities centred on lamprey: gastronomic workshops, competitions, conferences, routes, and guided tours, etc.



Tapa featuring a Herbón pepper

Giant Omelette Festival of Carcacía

The parish of Carcacía hosts one of the surrounding area's most original food festivals, which was held in May 1987 for the first time.

The event centres on the preparation of a giant Spanish omelette, with the one made in 1988 being included in the Guinness Book of World Records as the largest in the world.

The omelette in the most recent festival was made with 1,600 kilos of potatoes, 10 kilos of salt, and 325 litres of oil, in a frying pan that had a diameter of 3.5 metres and was 15 cm thick.

The festival programme also includes activities for all ages, music, and dancing.

At present, it is not held every year.



Giant Omelette Festival of Carcacía

Herbón Pepper Festival

This festival promoting the Herbón pepper is renowned throughout Galicia, being held since 1978. The festival features an extensive programme: outdoor mass, opening and blessing of the event, an agricultural parade from Padrón, reception of the authorities and a flowering offering at the "Pementeira" (pepper gatherer) statue, opening speech, awards ceremony featuring the best decorated tractors, free tasting of Herbón peppers, music and outdoor dance.

More information:
www.pementodeherbon.com



Herbón Pepper Festival

Savour Padrón FOOD FESTIVAL

Tapas competition in which several Padrón bars prepare a variety of tapas using mostly Galician ingredients. The clients' favourite tapas are awarded prizes. The participating public can also win special prizes, as well as having access to other activities included in the festival's programme.



Savour Padrón food festival

Sunday Market

On sunday...

OFF TO PADRÓN!

The Padrón market is **one of the most popular and busiest in Galicia**. Every Sunday, it attracts thousands of visitors of all ages –even from other regions– who come with their family or friends, or as part of an excursion group.

The origin of this traditional market goes back to the distant past. In the Middle Ages it was considered one of the most important in Galicia, being mainly centred on the sale of cattle and other goods.

Today, the variety of products for sale at the Padrón market is one of its main identifying features. Here you can find textiles, footwear, accessories, a great variety of food products such as seasonal fruit and vegetables, cured meat, liqueurs, without overlooking farming implements, furniture, and other curious articles.

Another important feature of the Padrón market is pulpo á feira (Galician-style octopus). The cooking stoves of the polbeiras (octopus cooks) and their tempting aroma characteristic lunchtime: octopus, barbecued meat, vermouth, wine, and coffee. What more can you ask for?



Stall at the Sunday market





PADRÓN
gastronómico

Padrón

gastronómico



Padrón_Turismo
+34 646 593 319
turismo@padron.gal
www.padronturismo.gal

