
Gastronomía

A situación xeográfica de Ribadavia, a súa proximidade á costa e ás zonas de montaña, permítelle gozar de peixes e mariscos todos os días, o polbo ou as mellores carnes e pans tradicionais. Calquera que visite Ribadavia terá o pracer de saborear as mais naturais e frescos peixes e carnes de Galicia, pratos preparados con mimo, cociña tradicional combinada cos afamados viños do ribeiro e os seus licores e augardentes.

A repostería tradicional en Ribadavia componse das famosas rosquillas de xema de ovo, as bicotas, os melindres, as amendoados e as doces hebreas. A rosquilla é un das doces máis coñecidos en Galicia, sendo Ribadavia unha vila de gran tradición e produción desde hai séculos. Así mesmo tamén destacan as tortas de améndoa e de froitos secos.

Ao principio ou ao final o torrado do Ribeiro faralle sentirse como un privilexiado, un viño delicioso e singular que a monarquía inglesa reservaba para as súas celebracións.

URL de orixe: <http://turismoribadavia.com/node/127>