

# O comercio local reclama maior control nas feiras e mercados

Os comerciantes de Melide alzan a súa voz para reclamar unha maior contundencia na aplicación da ordenanza municipal que regula a venda ambulante. Aseguran que a falta de control está propiciando que se produzan constantes irregularidades que prexudican os seus negocios. O xornal Cerne baixa ao terreo coa norma na man para percorrer palmo a palmo as rúas da vila e coñecer a realidade das feiras e mercados dominicais. P3



### EMPRESA

Entrevista con Julio Villamor, inventor da campá de cociña silenciosa P5

### COMARCA

O coro infantil de Visantoña presenta o seu primeiro disco, "Anceios" P14

### CULTURA

200 preguntas sobre a comarca nunha aplicación que emula o Trivial P20

### ENTREVISTA



**Olga Glez. Lorenzo, Froitas Olga** P23

## Un inverno a cuberto no novo parque de Melide

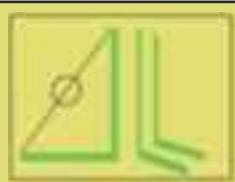


Inauguran no Pazo de Exposicións e Congresos o primeiro espazo de ocio infantil baixo teito do centro de Galicia. Abrirá polas tardes nove meses ao ano. P12

## "Os 21 do camiño", a media maratón nacida na comarca



A Asociación Deportiva Cerne impulsa unha carreira única en Galicia que transcorrerá polo Camiño de Santiago e na que participarán centos de atletas. P19



**JAVIER LÓPEZ LÓPEZ**

ENXEÑEIRO TÉCNICO AGRÍCOLA - Colexiado 1049

[peritosmelide.blogspot.com.es](http://peritosmelide.blogspot.com.es)

- Medición de terreos
- Catastro
- Segregacións e agrupacións
- Imposto de sucesións
- Partición de herdanzas (partixas)
- Informes periciais e valoracións
- Proxectos agrícolas
- Fotos antigas do Catastro de Melide
- Concentración parcelaria
- Legalización de pozos, traídas de auga, etc.

Tfno./ Fax: 981 50 54 82 - Móbil 639 82 00 24 - E-mail: [peritosmelide@gmail.com](mailto:peritosmelide@gmail.com)  
Rúa Xosé Ramón Fdz. Castro, 14 - 15.800 MELIDE (A Coruña)



## Editorial

### O exemplo de Julio Villamor

Era un día de inverno no que botaba a andar 2013. Visítou Asetem como acostuma a facer con certa frecuencia e sentou para falar dun proxecto no que levaba anos traballando e que estaba a piques de culminar. Fíxoo con convicción, ilusionado, e coa seguridade de quen sabe por experiencia que o esforzo e o traballo ben feito sempre son garantía dun bo resultado.

Coa calor do verán o proxecto agromou e fíxose realidade. Foi entón cando Julio Villamor abriu as portas da súa casa para presentar, con boa acollida e gran repercusión, a primeira campá extractora silenciosa, un invento chamado a cambiar o día a día nas coziñas de moitos fogares. Pero os éxitos non chegan sós e detrás da Campana Villamor e do seu artífice agóchanse unha serie de valores e unha maneira de ser que son os que en verdade merecen a maior das felicitacións.

Julio Villamor é un traballador incansable, desas persoas con iniciativa que buscan constantemente avanzar, progresar, ir máis alá. Na súa carreira profesional fixo labores de perito agrícola primeiro e



foi despois axente inmobiliario, tendo sempre moi claros os principios nos que debía basearse: a calidade por un lado e a seriedade polo outro, atributo este último que considera “esencial” para calquera faceta da vida. Así é que hai cuestión de días puido cumprir 59 anos traballando “e tendo cada día máis amigos e máis clientes”, un récord meritório que, coma a súa campá, é digno de patentar.

Nas súas iniciativas hai ansia por axudar, por crear algo útil para a xente e sobre todo por compartir, ata o punto que asegura que nunca foi capaz de negarlle a ninguén nada do que sabe. É unha forma de solidariedade que o leva a ter sempre presente o pobo de Melide e que se reflicte nas súas palabras e nas súas con-

versas; esas das que sempre se aprende e nas que tamén sabe escoitar a quen ten algo que dicir.

Para Asetem é motivo de orgullo que o inventor da campá silenciosa fose un dos seus socios, sendo ademais Julio Villamor un exemplo inquebrantable de compromiso con esta asociación, que presidiu durante tempo. Nesa época deulle impulso a unha enti-

dade na que cre profundamente. En cada asemblea, en cada conversa, en cada visita á sede da patronal, as súas palabras denotan unha total confianza na utilidade da asociación e a certeza absoluta de que a través dela se poden facer cousas importantes para o beneficio de todos.

Esa actitude constitúe todo un exemplo para os que a día de hoxe guiamos o temón de Asetem, como tamén o é a súa implicación, a actitude sempre activa e a disposición que tantas veces manifesta para colaborar coa asociación “no que faga falta”.

Exemplo de traballo, de constancia, de humildade, de iniciativa e de compromiso con Melide en xeral e con Asetem en particular. Grazas, parabéns e moitos éxitos máis.

## Tribuna de opinión

### Desorde no mercado

Xunta Directiva de ASETEM-CCA



As normas están para cumprilas e facelas cumprir. Se iso non se respecta, é coma se non existisen.

En abril de 2008 aprobouse un regulamento municipal para tratar de poñer orde no mercado dos domingos e crear un marco de convivencia entre comerciantes da vila e vendedores ambulantes que ofrecese ao mesmo tempo garantías para os clientes. En cinco anos a aplicación desta ordenanza foi decrecendo ata chegar a día de hoxe a unha situación na que se consenten excesos e irregularidades.

A consecuencia directa desta permisividade, da actitude negligente de quen ten que facer cumprir as normas, é un río revolto do que sacan ganancia os pescadores. Mais non todos. É o que acontece

cando falla a lei; que se producen abusos e inxustizas, que hai ganadores e perdedores. Neste caso os principais prejudicados son os comerciantes de Melide que ven como se venden diante das súas portas produtos non autorizados, falsificados e con dúbidasas garantías para os consumidores. A sensación é que hai a quen se lle esixe todo e a quen non se lle esixe nada.

Non se trata de poñer agora en cuestión o mercado dos domingos nin a conveniencia de amplialo, reduci-lo, cambialo de sitio ou eliminalo. É un debate que existe pero que non toca. Trátase simplemente de tomar conciencia de que hai condutas irregulares, de saber que existen unhas normas para combatelas e de ter a vontade de aplicalas.

## Cerne

Edición dixital en [www.asetem.com](http://www.asetem.com)

Publicación mensual de distribución gratuíta

**COORDINACIÓN E REDACCIÓN:** Iván G. Blanco

**EDICIÓN:** Asociación de Empresarios Terra de Melide (ASETEM-CCA)

**ENDEREZO:** R/ Lino Sexto Sánchez 9, Melide (A Coruña)

Telf. e Fax: 981 506 188 E-mail: [info@asetem.com](mailto:info@asetem.com)

**COLABORACIÓN:** Santiago Prado Conde, Asociación Enfócame, Manuel Ángel Garea Rodríguez

**AGRADECIMENTOS:** Pilar López, Adolfo Álvarez, Imprenta Meligraf

**IMPRESIÓN:** Publicaciones Tameiga S.L.

**DEPÓSITO LEGAL:** OR / 57 / 84

Cerne non se responsabiliza das opinións manifestadas polos seus colaboradores

## ÍNDICE

|                       |    |
|-----------------------|----|
| -EDITORIAL.....       | 2  |
| -EMPRESA.....         | 3  |
| -MELIDE.....          | 12 |
| -COMARCA.....         | 14 |
| -CULTURA E LECER..... | 19 |
| -COLABORACIÓN.....    | 22 |
| -ENTREVISTA.....      | 23 |



## A falta de vixilancia fai papel mollado a ordenanza que regula os mercados

O goberno local di que o número de irregularidades é “irrelevante” para os postos que hai

A laxa aplicación do Regulamento Municipal da Venda Ambulante está a permitir que se produzan nos mercados e feiras dos domingos numerosas irregularidades nas que o comerciantes de Melide ven un prexuízo para os seus negocios e ante as que lle solicitan ao Concello maior control e contundencia.

Unha das principais problemáticas reside na existencia de postos que, unha vez obtida a licenza, venden produtos non autorizados pola ordenanza municipal, moitos deles de procedencia incerta. Trátase de artigos como gafas “de óptica”, tal e como son anunciadas a viva voz, bixutería ou reloxo “de xoiería” a prezos ata tres veces inferiores ao que custarían na tenda. Na mesma liña véndense produtos cosméticos como colonias, pintura de uñas ou cremas solares, tampouco autorizados. Situados a poucos metros das tendas, os comerciantes ven nestes postos unha competencia desleal e piden que se fagan cumprir as normas.

Dende o Concello, que segundo establece a ordenanza é o encargado de “ordenar, inspeccionar e controlar” as feiras e mercados, quítaselle ferro ao asunto. O Concelleiro de Comercio, Santos López,

sinala que o número de postos que incumpren a normativa é “irrelevante” entre os “preto de 150” que existen e xustifica a ausencia dun maior control na “precariedade” de medios humanos e na situación actual da Policía Local, que está “baixo mínimos”. Non obstante, o concelleiro asegura



que se anotan “todas as incidencias” e engade que se solicitou á Xunta o envío de inspectores anónimos para detectar se se venden marcas falsificadas.

### Produtos alimentarios

Outro dos puntos quentes do mercado dominical está na zona do casco vello dedicada á venda de produtos agrícolas e de alimentación. En moitas ocasións os artigos son expos-

tos no chan, cando o regulamento municipal recolle que se deben colocar en mesas “a unha distancia non inferior a 60 centímetros”. Nalgúns casos mesmo se poden atopar a carón de animais como pitos ou coellos, cuxa venda non contempla a ordenanza.

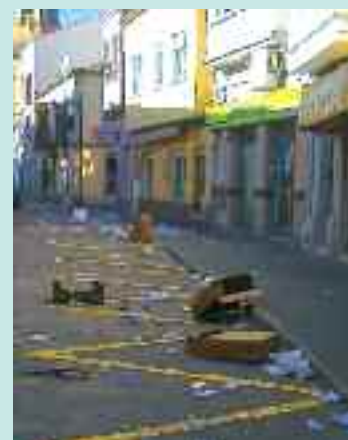
Santos López reconece as anomalías e explica que se producirá un cambio “radical” en canto o Concello reciba a subvención que agarda da Xunta para a compra de mobiliario, que se prestará aos produtores e vendedores. En referencia á Rúa da Alhóndiga, sinala que “estará como ten que estar no século XXI e non como está agora, no XIX”. Avanza, por outra banda, a intención do goberno local de estender a venda de produtos agrícolas á praza do Pozo Pequeno.

### Unha foto “variable”

Outras das irregularidades detectadas refírense á presenza de furgonetas aparcadas no recinto do mercado ou á colocación de mercadoría fóra da superficie do posto, ocupando nalgúns casos a estrada. Non se cumpre tampouco o establecido con respecto á limpeza dos espazos dedicado á venda, que corresponde aos titulares dos postos.

Dende o goberno local sinalan que é inevitable que “algo se escape” xa que o responsable do mercado “ten que loitar el só con case 200 postos nos días de feira”. A este respecto Santos López explica que “o mercado non é unha foto fixa, senón variable, e se está nun lado non está noutro”.

### O QUE DI A ORDENANZA, O QUE HAI NO MERCADO



**Artigo 14.2.1:** “os artigos de uso alimentario deben situarse a unha distancia do chan non inferior a 60 cm”.

**Artigo 10.2:** “as persoas autorizadas, ao final de cada xornada, deberán deixar limpos de refugallo os respectivos espazos”.



**Artigo 14.1:** “nos mercados periódicos só se poderán vender produtos autorizados tales como: artigos téxtiles, calzado, ornamentais, enxoval, lencerías, plantas, flores, froitas e hortalizas, embutidos e produtos semellantes”.



**Artigo 11.7:** “queda prohibido o estacionamento de vehículos no recinto do mercado en horario de 9:30 a 14:00 horas”.

**Artigo 11.3:** “a mercadoría atoparase sempre dentro da superficie do posto”.

## SEGUROS BILBAO

Grupo CATALANA OCCIDENTE

**Rodrigo Fernández Pombo**  
Agente de seguros exclusivo  
Nº de Reg. Mediador.: COO2636154917K

C/ Ronda de Pontevedra  
Nº 113 Bajo - 15800 Melide  
Tlf/ Fax: 981506495  
Móvil: 678055942  
rodrigofernandez@segurosbilbao.com







**HOSTELERÍA**  
**MANTENIMIENTO**  
**CONSTRUCCIÓN**  
**AUTOMOCIÓN**  
**AGROPECUARIA**  
**PISCINAS**  
**CELULOSA / ACCESORIOS**

**Proquintas**  
QUÍMICA INDUSTRIAL

La química que nos une.

**Alta calidad, mejor rendimiento**  
Un producto para cada necesidad.

Tlf.: 981 505 750  
[www.proquintas.com](http://www.proquintas.com)



**CAFETERÍA - PIZZERÍA**

Telf. 981 50 79 06

Avda de Lugo, 25  
MELIDE (A Coruña)



**NO DEJES QUE  
SE HAGAN  
FUERTES!!!**



- **CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS:**  
DDD, LEGIONELLA, INSECTOCAPTORES
- **HIGIENE AMBIENTAL**  
AMBIENTADORES, BACTERIOSTATICOS, HIGIENE FEMENINA
- **FORMACION:**  
GESTION F.TRIPARTITA, MANIPULADOR ALIMENTOS, A.P.P.C.C.
- **ASESORAMIENTO ALIMENTARIO:**  
GESTION REG. SANITARIO, AUDITORIAS E INSPECCIONES
- **LABORATORIO DE ANALISIS DE AGUAS Y ALIMENTOS**

**WWW.PLAGOSTEL.COM**  
**TLF: 986 118 714**

**Plagostel**  
CALIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA



## JULIO VILLAMOR, INVENTOR DA PRIMEIRA CAMPÁ DE COCIÑA SILENCIOSA

### “Nunca fun capaz de negarlle a ninguén nada do que eu soubera”



*A súa axenda está máis ocupada ca nunca, pero Julio Villamor non escatima tempo para unha conversa amable e sosegada. Paseño e con boa letra, como asegura que lle gusta facer as cousas, relata o proceso de invención da súa campá de cociña silenciosa ao tempo que vai deixando entrever un home apaixonado do traballo e que pon a máxima ilusión en todo aquilo que fai. Humilde e xeneroso, a súa vida profesional colle agora un novo rumbo despois de 59 anos en activo sen deixar de sumar cada día “máis amigos e máis clientes”.*

**-Que sensación lle produce terse adiantado aos enxeñeiros das principais marcas de electrodomésticos?**

-Realmente non teño unha satisfacción moi grande nese sentido. Supoño que se non o descubriron eles foi porque non quixeron. O que fixen eu tampouco ten moita ciencia; só se trata de aplicar o sentido común e de ir investigando ata dar coa fórmula. Non ideei a campá para vendela, senón para resolver o problema que supoñía para min o ruído, que sempre me molestou moito. Unha vez resolto o problema para min, tamén me parece demasiado egoísta non darlle a oportunidade de resolvelo aos demais. Nunca fun capaz de negarlle a ninguén nada do que eu soubera.

**-Ademais de sentido común, supoño que tamén é necesario moito tempo e dedicación.**

-A primeira vez que pensei en amañar unha campá para ver se daba evitado o ruído foi cando fixen a casa nova. Merquei unha carcasa e un motor e fixen unha mestura que xa daquela deu bo resultado. Pensei que cando me xubilara me ía poñer mans á obra para facer unha campá integralmente miña e así pasei 20 anos; pensando nesa cuestión pero sen moito tempo para sacala adiante. Cando comecei en serio cos prototipos de

probos foi hai tres anos. En total fixen sete e de cada un deles saquei moitas conclusións e fun corrixindo infinidade de cousas. Hai unha parte da campá que a fixen de 30 maneiras distintas ata conseguir o que quería. Fun aplicando en todo momento o sistema de proba/erro ao tempo que estudaba un tratado moi bo sobre ruídos. A campá foi froito de ler, pensar e probar.

**-O seu invento tivo unha acollida moi boa. Xa recibiu ofertas pola patente?**

-Non me fixeron ofertas pero hai moita xente interesada, xa antes de agora. Propuxéronme a compra pero negueime porque non quixera que a campá caese na man dunha multinacional que sangrara á xente para poder chegar a ela. Nós imos vendela por 1.845 euros antes de impostos, que é o prezo máis económico posible. Se con iso nos mantemos, xa é suficiente; non aspiro a facerme millonario a conta da campá. Ao contrario, prefiro que o servizo chegue a moita xente para non ter que aguantar ese ruído continuamente encima da cabeza. Gustaríame poder facela máis barata pero tería que restarlle á calidade e iso non quero que lle falte.

**-Agora é momento de abrir mercado. Son boas as expectativas?**

-Xa temos xente interesada en vendela en Madrid, Bilbao, Valladolid, Vigo e na Coruña. Solicitárono eles mesmos, sen necesidade de ofrecérllelo. Eu non quería pagar grandes comisións na venda, porque iso obrigaría a subir o prezo da campá ou a restarlle calidade. As comisións son sempre infe-

riores cando se vende un produto bo, porque a xente queda satisfeita e búscache novos clientes. O que vende un produto malo, vende o seu prestixio tamén. A calidade e a seriedade son fundamentais; así foi o meu traballo toda a vida e así quero que siga sendo. É a maneira que me permitiu cumprir 59 anos traballando e ter cada vez máis amigos e máis clientes.

**-A súa intención é que a campá se fabrique en Melide. Que condicións se teñen que dar para que iso pase?**

-Ese é o meu desexo pero hai algúns aspectos que teño que valorar. Algúns expertos desaconsellanme fabricala aquí, porque en Melide se apoia máis ao comercio de fóra có do pobo. Antes de tomar a decisión realizarei un estudo de mercado. Non descarto esa opción e, insisto, gustaríame que se fabricase aquí, pero non quero arriscarme. Xa teño buscado a forma de construíla en Melide e tamén a persoa que a faría, pero é algo que veremos co tempo. Este tipo de decisións hai que tomarlas con datos na man e con garantías de que non hai abusos para ninguén. Soporto os abusos bastante mal e vexo que pode haber algúns por aí.

**-Recibiu moitas felicitacións?**

-Abrazos e bicos en todas as esquinas. Estoulle moi agradecido ao pobo de Melide. Non de agora, senón de sempre. Por iso fixen o rueiro que hoxe en día colga das paredes de moitas oficinas e casas da vila, para darlle as grazas á xente. Con esta campá quería conseguir algo parecido.

### O PREZO “MÁIS ECONÓMICO POSIBLE” PARA UNHA MANCHEA DE VANTAXES

É xa de sobra coñecida trala inmensa repercusión mediática e a boa acollida que tivo a súa presentación en sociedade, máis aínda faltaba algún detalle por coñecer sobre a campá Villamor. Canto custa? Venderase por 1.845 euros antes de impostos, “o prezo máis económico posible”, segundo explica o seu creador, para un electrodoméstico que incorpora importantes vantaxes con respecto ás campás tradicionais:



Campá extractora Villamor

• **O silencio:** é a súa característica definitoria. A campá Villamor non fai ruído grazas, principalmente, a unha saída de gases máis ampla e ao menor tamaño do motor.

• **Maior aspiración:** o seu deseño vertical facilita a penetración e a recollida do vapor evitando que rebote, como acontece nas campás tradicionais, e que se formen gotas por condensación.

• **Aforro:** o menor tamaño do motor fai que consuma só o 33% do que consumen o resto de campás. É dicir, aforra un 77% de enerxía.

• **Comodidade:** ten unha estrutura simple moi fácil de montar e desmontar. As súas pezas, de aceiro inoxidable, pódense meter ao lavalouzas e o filtro pode ir á lavadora. Acéndese automaticamente ao detectar fume ou vapor.

### PRESENTACIÓN EN SOCIEDADE



Julio Villamor o día da presentación da campá en compañía dalgunhas das persoas que colaboraron no proxecto

Tras varios anos de intenso traballo e décadas coa idea a voltas na cabeza, Julio Villamor abriu o pasado 14 de agosto as portas da súa casa para presentar en sociedade o invento no que levaba investido tanto esforzo e tenacidade. Familiares, amigos, veciños de Melide, xornalistas e representantes do tecido empresarial e político da comarca acudiron á súa chamada para coñecer de primeira man o funcionamento da campá extractora silenciosa. Logo das demostracións realizadas polo propio inventor, os convidados degustaron uns petiscos baixo a carpa instalada no xardín da vivenda.

## AXUDAS E SUBVENCÍONS

### PROGRAMA PARA A PROMOCIÓN DO EMPREGO AUTÓNOMO CONVOCATORIA ANO 2013 (DOG nº 159, de 22 de agosto de 2013)

Subvenciona proxectos empresariais de persoas desempregadas que crean o seu propio posto de traballo e que causen alta no Réxime de Autónomos da Seguridade social entre o 11/09/2012 e o 30/09/2013.

#### Beneficiarios:

Persoas desempregadas inscritas como demandantes de emprego no SEPE, sexan persoas físicas ou formen parte de sociedades civís ou comunidades de bens. Requisitos:

- Titulares ou cotitulares do negocio.
- Que se dean de alta en Autónomos ou calquera outro réxime por conta propia da Seguridade Social.

- Que non percibisen axudas ao abeiro deste programa nos 4 anos anteriores.

- Que non desenvolvesen como autónomos a mesma ou similar actividade na mesma localidade nos 6 meses anteriores ó inicio da actividade, nin estivesen de alta en autónomos nos 3 meses anteriores.

#### Tipos de axuda:

##### a) SUBVENCIÓN POLO ESTABLECEMENTO COMO TRABALLADOR AUTÓNOMO OU POR CONTA PROPIA.

Acreditar un investimento en inmovilizado material ou intanxible de 3.000 euros (IVE excluído), que se realice entre os 3 meses anteriores ao inicio da actividade e os 6 seguintes ó mesmo, coa data límite, en todo caso do 20/12/2013.

#### Contías da axuda:

- 5.000 € desempregado en xeral.
- 6.000 € mozos desempregados de 30 ou menos anos.
- 7.000 € mulleres desempregadas
- 7.500 € emigrantes retornados, traballadores procedentes de empresas en crise, desempregados de longa duración ou desempregados que esgotasen a prestación por desemprego.
- 8.000 € desempregados discapacitados ou de colectivos de risco ou situación de exclusión social.
- 10.000 € mulleres desempregadas discapacitadas ou pertencentes a colectivos de risco ou situación de exclusión social.

Cando se acredite un investimento en inmovilizado material ou intanxible de 5.000 € (IVE excluído), as contías da axuda poderanse incrementar nos seguintes importes:

- En 2.000 euros (3.000 € para traballadores que teñan o domicilio fiscal en concello rural) para os seguintes colectivos:
  - a. Mozos desempregados de 30 ou menos anos.
  - b. Mulleres desempregadas.

- c. Persoas desempregadas de 45 ou máis anos.
- d. Persoas desempregadas que rematen itinerario de inserción nunha ocupación directamente relacionada coa actividade empresarial.

- Ou ben, en 3.600 euros para os seguintes colectivos:

- a. Desempregados/as de longa duración
- b. Desempregados/as que esgotasen a prestación por desemprego.
- c. Desempregados/as pertencentes a algún colectivo de exclusión social.
- d. Desempregados/as con discapacidade.

Nas comunidades de bens e sociedades civís, para a acreditación do investimento mínimo de 5.000 euros de cada comuneiro ou socio, terase en conta a súa porcentaxe de participación nas mesmas.

**Prazo:** 1 mes dende a data de solicitude de alta na Seguridade Social, máximo 30/09/2013. Prazo excepcional: Para actividades iniciadas entre o 11/09/2012 e o 22/08/2013, o prazo de solicitude finaliza o 21/09/2013.

##### b) SUBVENCIÓN FINANCEIRA

Redución de xuros de préstamos necesarios para a súa constitución como traballador/a autónomo/a, sempre que como mínimo o 75% do préstamo se destine a financiar investimentos en inmovilizado material ou intanxible, cun investimento mínimo de 3.000 euros.

O investimento deberá facerse no período comprendido entre os 3 meses anteriores ó inicio da actividade e os 6 posteriores á mesma, coa data límite 20/12/2013.

#### Contía da axuda:

Importe equivalente á redución de ata 4 puntos do tipo de xuro fixado pola entidade financeira que conceda o préstamo, calculada sobre os 8 primeiros anos de vixencia destes.

#### Límites da contía:

- 5.000 € desempregados en xeral.
- 6.000 € mozos desempregados de 30 ou menos anos.
- 7.000 € mulleres desempregadas.
- 7.500 € emigrantes retornados, traballadores procedentes de empresas en crise, desempregados de longa duración ou desempregados que esgotasen a prestación por desemprego.
- 8.000 € desempregados discapacitados ou de colectivos de risco ou exclusión social.
- 10.000 € mulleres desempregadas discapacitadas ou pertencentes a colectivos de risco ou situación de exclusión social.

**Prazo:** 1 mes dende a data de solicitude de alta na Seguridade Social, máximo 30/09/2013. Prazo excepcional: Para actividades iniciadas entre o 11/09/2012 e o 22/08/2013, o prazo de solicitude finaliza o 21/09/2013.

#### Obrigas xerais:

- Realizar a actividade un mínimo de 2 anos.

## Tres meses de descontos coa campaña do Bono Asetem



Xa está en marcha a campaña “Aforra co bono Asetem”, unha iniciativa da Asociación de Empresarios Terra de Melide (Asetem-Cca) que durante os próximos tres meses repartirá máis de 2.700 euros en vales-desconto entre os consumidores do comercio local.

O cliente que atope entre as páxinas deste xornal un vale coma o que figura na fotografía superior está de noraboa; é o Bono Asetem, que lle permitirá beneficiarse dunha rebaixa de 6 euros cando realice unha compra superior a 30 en calquera dos establecementos asociados a Asetem-Cca. Para obter o desconto abundará con presentar o vale no momento de mercar. O Bono Asetem terá validez entre o 6 de setembro e o 31 de novembro, que son as datas de inicio e remate da campaña. Durante ese tempo o cliente terá a posibilidade de escoller entre arredor de 140 establecementos diferentes para consumir o seu vale-desconto; un amplo abano de comercios e empresas que figuran no reverso do propio bono e tamén na páxina número 11 deste periódico.

O cliente poderá acumular bonos, pero neste caso o desconto nunca superará o 10% do valor da compra. Isto é: se por exemplo merca un

produto que custa 200 euros, a rebaixa non poderá ser superior a 20, aínda que o cliente teña catro, cinco ou máis bonos.

Nesta primeira quenda a patronal melidense repartiu de forma aleatoria a través do xornal Cerne 150 bonos Asetem, que suman un total de 900 euros en descontos para os consumidores. Nos vindeiros meses de outubro e novembro repartiranse outros 300, de xeito que ao remate da campaña, “Aforra co Bono Asetem” permitirá aplicar descontos por un valor total de 2.700 euros.

#### Unha campaña para todos

Os comerciantes e empresarios que se sumaron á campaña deberán entregar na oficina de Asetem os bonos que reciban para recuperar parte do desconto que lle aplicaron ao cliente. Recuperarán 4 euros por cada vale. Os dous restantes deberán asumilos por conta propia. O comerciante poderá canxear o bono ata o 31 de decembro. A directiva da patronal melidense confía en que a campaña contribúa a fomentar o consumo nunha época na que tradicionalmente as vendas diminúen debido á marcha dos visitantes do verán, a menor afluencia de turistas e a fin das rebaixas.

## Bolsas para os asociados

Asetem informa a todas as empresas e comercios asociados que xa está a disposición un novo paquete de bolsas de papel co logo do centro comercial aberto. Os establecementos que as precisen poden recollelas pasando polas oficinas da patronal en horario de 8:30 a 13:00 horas.

Poderán elixir entre tres tamaños diferentes (pequeno, mediano e grande) e deberán aboar, ao igual que en ocasións anteriores, 10 céntimos de euro por unidade. O resto do custo é financiado pola Dirección Xeral de Comercio e por Asetem.



## Funeraria Vizcaíno, garantía de profesionalidade

*A empresa estrea xerencia e continúa coa aposta por un servizo “á carta, serio e respectuoso”*

Funeraria Vizcaíno inicia unha nova etapa. Medio século despois da súa fundación, a sociedade integrada por José Agra e Javier Mancebo colle as rendas desta empresa melidense de tradición familiar para seguir ofrecéndolle aos clientes a mesma profesionalidade e dedicación que sempre a caracterizou.

Como parte da nova andadura, Funeraria Vizcaíno abandona o negocio da moblería e estrea un renovado local na Ronda de Pontevedra para centrarse de cheo na prestación de servizos funerarios: “é un traballo que hai que realizar con cariño, sentíndoo como propio e actuando sempre con seriedade e respecto; a un morto hai que tratalo como a un vivo”, asegura José Agra, quen se amosa convencido do importante que é facer sentir aos familiares “servidos e coas mínimas preocupacións”.

Con ese obxectivo, Funeraria Vizcaíno ofrece uns servizos integrais con atención 24 horas nos que tan só se precisa “realizar unha cha-



*Inauguración do local remodelado, na Ronda de Pontevedra*

mada e achegar o DNI do falecido” para descargar nos profesionais a xestión de todos os trámites necesarios dende o falecemento ata a sepultura: “traballamos durante os momentos máis difíciles das vidas das persoas; cando necesitan que lles resolvablen todo, que o fagan o mellor posible e que os traten ben. Esa é a liña que se seguiu ata agora e que nós manteremos”, sinala José Agra.

### Enterro á carta

Dende o traslado do cadáver, pasando polas flores ou a necrolóxica e ata a elección da caixa, para o que Funeraria Vizcaíno conta cunha mostra de máis de 30 modelos diferentes, o traballo realízase “estando sempre pendentes das familias e escoitándoas en todo momento”. É unha das máximas desta empresa que ten por principio básico adaptarse “ás necesidades e ás posibilidades” das familias. “Non hai un mínimo nin un máximo”, explica José Agra, “nós ofrecemos enterros á carta”. Mesmo realizada a sepultura, Funeraria Vizcaíno segue a ofrecer servizos de utilidade para as familias como a tramitación de axudas por defunción, solicitude de pensións de viuvez ou petición das últimas vontades. Conta ademais cun servizo de seguros de decesos en convenio coas principais compañías.

A profesionalidade e os anos de experiencia no sector converten Funeraria Vizcaíno na mellor das opcións para o máis difícil dos momentos.



*Javier Mancebo, José Agra e Marisú del Nozal acompañados polas empregadas de Funeraria Vizcaíno*

### Medio século e tres xeracións

Ten a honra de ser a primeira funeraria que se montou en Melide e tamén a de pertencer ao selecto club de empresas da vila que foron pasando de xeración en xeración ata superar o medio século de vida. Funeraria Vizcaíno é o nome comercial dun negocio que xurdiu da iniciativa de José Expósito. Membro dunha familia de carpinteiros, comezou facendo caixas naqueles tempos nos que a xente aínda acudía a recollelas nos carros e os mortos se preparaban na casa. O seu carácter emprendedor levouno a poñerse por conta propia e a converterse case sen quere-lo en todo un pioneiro.

Sucedeno o seu fillo Gerardo que foi entrando pouco a pouco no negocio para impulsar, á volta dos anos 80, o gran cambio que fixo de Funeraria Vizcaíno a empresa que coñecemos hoxe en día, apostando cada vez por un servizo máis completo. Nesa andadura acompañouno Marisú, a súa muller, que comezou axudando cando a necesidade o requiría e que rematou sendo a alma mater do negocio ata o pasado mes de abril. Foi nese momento cando colleron o relevo Javier Mancebo e José Agra, a terceira xeración á fronte da funeraria.

Ámbolos dous afrontan un novo proxecto profesional que, por vínculos familiares o primeiro e de amizade o segundo, non lles resulta de todo estraño. “José sempre tivo moi boas calidades para ser funerario”, asegura Marisú recordando as moitas ocasións nas que lles botou unha man co negocio. Para el, que levaba 25 anos traballando noutra empresa, a idea de dedicarse en exclusiva á funeraria resultaba remota. Ata que apareceu a oportunidade e se embarcou nunha profesión “que ten que gustar” e que reporta a satisfacción de “saber que estás axudando as familias en momentos que o necesitan”.



*Gerardo Pazo impulsou a modernización da funeraria nos 80*



**Funeraria  
Vizcaíno**

Ronda de Pontevedra, 9 - MELIDE  
Funerariavizcaino@gmail.com

**Servicios Funerarios Agra & Mancebo, s.l.**

Seguros de decesos

Aceptamos pólizas de cualquier compañía sin que pierdan sus derechos

Móviles: **José: 617 496 066 / Javier: 661 122 354**

**24 horas a su servicio**

**Servicio Permanente Telf.: 981 50 54 54 - Fax: 981 50 51 34**



## SAÚDE BUCODENTAL



**Ana Marcos Cardo,**  
**Odontóloga**

### CAUSAS DOS TRAUMATISMOS

As súas causas son variadas:

- Unha gran parte das lesións nos dentes temporais acontecen na etapa preescolar, entre o primeiro e o segundo ano de vida, cando o neno comeza a andar e cae, tropezando ás veces contra os mobles ou obxectos que atopa ao seu paso.

- Tamén son frecuentes os traumatismos deste tipo como consecuencia da práctica de deportes, sobre todo na adolescencia e incluso entre os adultos. No caso dos máis cativos, prodúcese con frecuencia cando aprenden a andar na bicicleta.

- Outra causa relevante son os accidentes de tráfico; certos estudos demostran que supoñen o 24,1% dos traumatismos incisais. Caídas dende unha bicicleta, unha moto sen levar casco e accidentes automobilísticos son os máis frecuentes.

Por outra banda, existen certos factores que predispoñen ás fracturas dentais. Entre os principais encóntranse:

- Nenos con incisivos superiores protruídos (saídos)

# ACTUACIÓN E TRATAMENTO ANTE AS FRACTURAS DENTAIS

*Os traumatismos dentais son unha das principais causas de atención dental e unha verdadeira emerxencia odontolóxica. Poden afectar ata ao 36% dos rapaces e prodúcese con maior frecuencia na dentición permanente, entre os 9 e os 10 anos, sendo máis habituais nos*

*nenos ca nas nenas. Unha rápida actuación, xunto cos adiantos en tecnoloxía, as técnicas de tratamento e os materiais dentais, permiten ofrecerlle aos pacientes alternativas conservadoras en función da súa idade, do tipo de trauma e das condicións sistémicas que presenten.*



*A maioría de fracturas prodúcese entre os 9 e os 10 anos*



*É importante recuperar e conservar o fragmento do dente*

e falta de selado labial que protexa os dentes no momento do golpe.

- Trastornos convulsivos (epilepsia), xordeira ou cegueira.

- Trastornos de hiperactividade.

### COMO DEBEMOS ACTUAR?

Os traumatismos poden ser de diferentes tipos, dende unha fractura do dente ata a saída completa fóra do seu aloxamento no óso (Avulsión). En calquera caso, o máis importante é acudir coa maior

celeridade á consulta do odontólogo.

**No caso de fractura,** procure atopar o fragmento do dente e conservalo en leite, en soro salino ou dentro da propia boca. O odontólogo determinará se pode ser adherido ou se pola contra se debe realizar unha reconstrución estética do fragmento perdido.

**No caso de avulsión,** asegúrese de que non é un dente de leite, xa que estes non deben ser reimplantados polo perigo de lesionar o dente permanente.

Se o dente avulsionado é

permanente, debe manipulalo sempre pola coroa (parte branca), evitando tocar a raíz (parte máis amarela). Se o dente está sucio, cómpre lavalo con auga corrente durante 10 segundos e tratar de reposicionalo no seu sitio. Unha vez colocado, é conveniente morder un algodón para mantelo fixado e acudir de inmediato á consulta.

Se non fora posible reimplantar o dente, conservarémolo en leite ou soro salino, antes de acudir con urxencia ao odontólogo. Canto mais tempo pase o dente fóra da

boca, peor será o pronóstico.

### VANTAXES DUNHA RÁPIDA ACTUACIÓN

1. Hai maior probabilidade de conservar a vitalidade do dente fracturado.
2. O tratamento é máis conservador.
3. Mellor pronóstico.
4. Previmos futuras complicacións.

Aínda que os eventos desafortunados non se poden prever, é importante incentivar o uso de protectores bucais cando se practiquen deportes de contacto.



**ILUSTRE COLEGIO DE ODONTÓLOGOS  
Y ESTOMATÓLOGOS DE A CORUÑA**



Ana Marcos Cardo

Odontóloga

Ronda da Coruña, 31 - 1ºB  
15800 - MELIDE (A Coruña)  
Tlf.: 981 50 57 05







## La mayor oferta de la comarca en pisos, casas, chalets, solares...

- > Pisos de 2 a 4 dormitorios desde 51.000 €
- > Chalets de lujo de 220.000 a 450.000 €
- > Casas y casas para restaurar.
- > Alquileres. Fincas y solares.

## En Galicia

- Edificio gran lujo en Sanxenxo, primera línea de playa (Paseo de Silgar). Grandes descuentos.
- Edificio en Portonovo con piscinas de agua salada, pista de tenis y zona verde privada. Precio hipoteca.
- Pisos en Coruña, Vigo, Boiro, Ribeira, A Pobra, Foz, Burela, Santiago de Compostela...
- Chalets en Lugo, Vigo, Nigrán, Oleiros, Cambre, Sada, Mos...

## Opciones de negocio

- \* Naves en A Coruña, Santiago de Compostela, Vigo, Pontevedra...
- \* Bajos en rentabilidad en Vigo y Ourense / \* Nave en rentabilidad en A Coruña.
- \* Fincas de 40 a 100 hectáreas.



**SI QUIERE COMPRAR, VISÍTENOS.  
SALDRÁ GANANDO**

Estamos en:  
C/ Gaiteiros Os Garceiras, 3 bajo  
MELIDE (A Coruña)  
[www.invergalicia.com](http://www.invergalicia.com)

Tlf: 981 505 781  
[admon@invergalicia.com](mailto:admon@invergalicia.com)  
[info@invergalicia.com](mailto:info@invergalicia.com)

**SI QUIERE VENDER, DÉJENOS  
AYUDARLE**







**MELIDE**  
INMOBILIARIA MEDICIONES

**INMOBILIARIA**  
Pisos  
Casas  
Terrenos  
Alquileres garantizados

**TOPOGRAFÍA**  
Catastro  
Parcelaria  
Informes  
Concesión de Aguas  
Mediciones  
Particiones  
Valoraciones

Rda da Coruña, 68 Bajo Izq. - Melide (A Coruña) - Tlf. 981.93.51.08  
melidemediciones@galicia.com - [www.melidemediciones.com](http://www.melidemediciones.com)

**BERTO CAR**

  
**HYUNDAI**

  
**KIA**

  
**SUZUKI**

  
**SSANGYONG**

Ctra. de Lugo, km 46,5 - 15800 MELIDE (A Coruña) / Tfno.: 981 50 56 12



## “AFORRA CO BONO ASETEM” - DIRECTORIO

### ASESORÍA

**CC Xestión**  
Florentino Cuevillas, 2  
881 97 33 07  
**Seguros Bilbao**  
Rda. de Pontevedra, 113  
678 05 59 42

### BANCA

**Novagalicia Banco**  
Cantón de San Roque  
981 50 51 33

### CANTEIRAS

**Canteras Prebetong**  
Brasil, 56, Vigo  
981 50 55 76

### CARPINTERÍA

**Blangar**  
Ctra. Lugo km 46,  
Melide  
981 50 54 18  
**Carpintería Laya**  
Rua Palas de Rei, 8  
981 50 52 83  
**Eypar, S.A.**  
Madanela  
981 50 72 03  
**Maderas**  
**Ovidio Leiva**  
Belmil, Santiso  
608 58 74 47

### COMERCIO

**Aceiteiro**  
Rda. da Coruña, 34  
981 50 50 13  
**Aleia Novias**  
Rda. de Pontevedra, 48  
981 50 71 74  
**Autorecambios**  
**Ángel**  
Avda. de Lugo, 4  
981 50 52 51  
**Autoecambios**  
**Vulcano**  
Avda. de Lugo, 99  
981 50 62 18  
**Berencello**  
Rúa do Convento, 2  
661 81 59 76  
**Bodejas Mejuto**  
Rda. de Pontevedra, 74  
981 50 50 04  
**Calitex**  
Galicia, 4  
981 50 51 54  
**Calzados Broz**  
Camiño de Ovedo, 13  
981 50 51 60  
**Cárnicas García**  
Rda. da Coruña, 14  
981 81 54 00  
**Casa Juanito**  
Mateo S. Bugueiro, 39  
981 50 51 03

**Casa Santos**  
Avda. de Lugo, 8  
981 50 53 96  
**Centro Comercial**  
**Ares**  
Rda. da Coruña, 27  
981 50 50 53  
**Cociñas M. Buján**  
Avda. de Lugo, 99  
981 50 74 21  
**Colorín Colorado**  
Rda. da Coruña, 10  
881 97 85 60  
**Cooperativa**  
**Melisanto**  
Agüeros, s/n, Melide  
981 50 60 26  
**Cousas Novas**  
Rúa do convento, 30  
981 50 74 74  
**Deportes López**  
Avda da Habana, 5  
981 50 54 25  
**Distribuciones**  
**Mella**  
Xoán XXIII  
981 50 60 68  
**Distribucións**  
**O Carrizo**  
Avda. de Lugo, 83  
615 36 00 89  
**Ekaté**  
Cantón de San Roque, 11  
881 97 74 17  
**Estanco Angarela**  
Progreso, 9  
981 50 60 96  
**Electricidade Vilela**  
Avda de América, 34  
981 50 59 00  
**Electrotel 2000**  
Florentino Cuevillas, 18  
981 50 71 71  
**El Baúl de la Piquer**  
Rúa Progreso, 1  
981 50 70 65  
**El mundo del pintor**  
Avda. Lugo, 43  
981 50 90 77  
**Escayolas Sito**  
Rda. Pontevedra, 75  
981 50 59 51  
**Espomasa**  
Ctra. Melide-Toques,  
km 8, Toques  
981 50 59 71  
**Establecimientos**  
**El Mueble**  
Rda. Pontevedra, 2  
981 50 50 89  
**Estación de Servicio**  
**Corredoiras**  
Corredoiras, 14,  
Boimorto  
981 51 60 04  
**Eurocadena**  
Cantón de S. Roque, 9  
670 29 29 17  
**Expert-Melide**  
Rda. da Coruña, 32  
981 50 78 55  
**Floristería Chelo**  
Alhóndiga, s/n  
981 50 58 76  
**Floristería Maru**  
Convento, 9  
981 50 75 80  
**Floristería Tarrío**  
Amador Rguez, 7  
981 50 61 64

**Froitas Olga**  
Avda. da Habana, 1  
607 36 53 69  
**Frutas Nati**  
Pol. Ind. A Madanela  
600 44 80 92  
**Fuciños Rivas**  
Rda. da Coruña  
981 50 50 47  
**Imaxina**  
Florentino Cuevillas, 4  
881 95 70 87  
**Imprenta Meligraf**  
Rúa Galicia, 26  
981 50 62 56  
**Iris Melide**  
Emilia Pardo Bazán, 11  
981 50 78 06  
**Jim Sports**  
**Technology**  
Madanela S/N  
981 50 64 34  
**José Xaneiro**  
Avda. Toques, 57  
981 50 53 35  
**Joyería Oro Ley**  
Rúa de San Pedro, 14  
981 50 54 68  
**Joyería Silvela**  
Rda. da Coruña, 40  
981 50 59 97  
**Lácteos Terra de**  
**Melide**  
Orois, Melide  
981 80 80 09  
**Leiva Motosport**  
Rda. da Coruña, 52  
981 50 73 34  
**Librería Cousas**  
Avda. da Habana, 29  
981 50 57 75  
**Librería Victorio**  
Taboada Roca, 1  
981 50 50 55  
**M&M Moda**  
Rda. da Coruña, 58  
981 94 24 15  
**Marvi**  
Rúa do Convento, 16  
981 50 71 94  
**Melimática**  
Otero Pedrayo, 6  
981 50 78 81  
**Mis mejores labores**  
Avda. América, 3  
657 43 56 99  
**Mobles Ares**  
Rda. da Coruña, 62  
981 50 55 64  
**Modas Alfonso**  
Mateo Segade, 13  
981 50 54 58  
**Modas El Dándolo**  
Convento, 15  
981 50 63 70  
**Modas Manuel**  
Rda. da Coruña, 68  
981 50 73 77  
**Muebles Paula**  
Ctra. Lugo, km 46,  
981 50 57 34  
**Muxica Tenda**  
**Xoven**  
Rúa do Convento, 36  
981 50 63 66  
**Óptica Abal**  
Rda. da Coruña, 20  
981 50 60 97

**Óptica Melide**  
Rúa do Convento, 17  
981 50 54 67  
**Ortopedia Ortosaúde**  
Rda. Pontevedra, 16  
981 50 78 74  
**Panadería e**  
**Pastelería Toques**  
Avda. de Lugo, 31  
981 50 51 81  
**Pasarela**  
Alexandre Bóveda, 10  
981 50 75 78  
**Perfumería Lyss**  
Rda. da Coruña, 44  
981 50 76 84  
**Pescados Abel**  
Camiño de Ovedo, 16  
609 82 30 79  
**Pescados e**  
**Mariscos Manolo**  
Rosaleda, 10  
629 81 20 29  
**Pinturas Mejuto**  
Vimianzo, Santiso  
981 19 34 94  
**Q me compro**  
Alexandre Bóveda, 16  
981 50 51 49  
**Ramón Cabado**  
Avda. Toques, 30  
981 50 51 37  
**Ramón Pampín**  
**Bango**  
Rda. de Pontevedra, 105  
981 50 75 26  
**Ribeirao**  
Convento, 12  
981 50 50 18  
**Romero Zapaterías**  
Rda. da Coruña, 29  
981 50 53 56  
**Sisuka Moda**  
Taboada Roca, 1  
881 97 58 62  
**Suministros**  
**Industriales Cire**  
Pol. Ind . A Madanela,  
parc. 22  
981 50 79 54  
**Súper Vilasoa**  
Xesús Bal Gay, 6  
627 24 00 11  
**Supermercados**  
**Gómez**  
Amador Rodríguez, 3  
981 50 70 27  
**Tu Boutik**  
Rda. de Pontevedra, 61  
881 956 394  
**Tendas Valú**  
Praza, 11  
981 78 76 78  
Sobrado dos Monxes  
**Xebre**  
Rúa de San Pedro, 16  
981 50 57 23  
**Xoiería Roval**  
Alexandre Bóveda, 12  
981 50 54 31  
**Zapatería Tanuska**  
Cantón de S. Roque, 14  
981 50 57 93

### CONSTRUCCIÓN

**Barreiro Lodeiro, J.**  
Baltar, Melide  
981 51 53 86

**Cervisa Sistemas**  
**Metálicos**  
Pol. Ind. A Madanela,  
981 50 71 76  
**Const. M. Espiño**  
Concepción Arenal, 5  
981 50 77 29  
**Const. Leonardo**  
**Miguélez**  
Santa María, Melide  
981 50 52 73  
**Const. Pichel Hnos.**  
Avda. Estación, 2, Lalín  
986 78 07 59  
**Costoya Varela, J.**  
Rda. Pontevedra, 51 1º Iz.  
981 50 70 89  
**Cubiertas**  
**Hermanos Blanco**  
Pol. Ind. A Raña, rúa 7.  
O Barco  
988 33 52 94  
**Excavaciones**  
**Paradela**  
Ribeiro, s/n  
Os Ánxeles, Melide  
981 50 55 92  
**Hijos de Casal**  
**Mariño**  
E. Álvarez Carballido, 1  
981 50 53 10  
**Hormigones Carral**  
Sta. María de Veira,  
As Travesas, Carral  
981 50 50 25  
**Hormigones Myhnor**  
Pol. Ind. A Madanela,  
Parcela 30  
981 17 36 16  
**Intres Fotografía**  
Avda. de Toques, 2  
881 97 42 24  
**Marmolería Melide**  
Gosenxe, Ribadulla,  
Santiso  
981 50 55 18  
**Química Industrial**  
**Proquintas**  
Pol. Ind. A Madanela  
981 50 53 00  
**Revestimientos**  
**Rifer**  
Avda. de Lalín, 26  
981 50 71 16

### HOSTALERÍA

**A Boa Viña**  
Praza da Herba, 10  
**Bodega Curros**  
Rda. de Pontevedra, 18  
981 50 59 68  
**Café Chaplin**  
Cantón de S. Roque, 17  
981 50 53 55  
**Cafetería A Fábrica**  
**do Camiño**  
Cantón de San Roque, 1  
**Cafetería Arraigos**  
Cantón de San Roque, 9  
**Cafetería M40**  
Cantón de S. Roque, 40  
981 50 73 44  
**Cafetería Stop**  
Rúa da Cátedra, 1  
Esquina San Antonio

**Casa Quinzán**  
Rúa do Convento, 7  
981 50 53 25  
**Cervexería Godiva**  
Ichoas, 7  
**Espectáculos**  
**Ángel Seoane**  
Avda. da Habana, 15  
981 50 53 28  
**Hotel Carlos 96**  
Avda. de Lugo, 119  
981 50 76 33  
**Novo Continente**  
Luis Seoane, 8  
981 50 61 82  
**O sapo Lambón**  
Taboada Roca  
881 95 98 49  
**Parillada O Carbuvo**  
Villamor, Toques  
981 50 49 07  
**Parrillada Rúa**  
Avda. de Lugo, 50  
981 50 60 76  
**Pazo de Eidián**  
Eidián, 5 Agolada  
986 68 25 45  
**Pizzería O Zampón**  
Rda. Pontevedra, 111  
981 50 75 85  
**Pizzería Xoldra**  
Avda. de Lugo, 25  
981 50 79 06  
**Pulpería Alongos**  
Avda. de Lugo, 22  
981 50 75 10  
**Pulpería Ezequiel**  
Cantón de S. Roque, 46  
981 50 52 91  
**Pulpería Mosquera**  
Avda. de Lugo, 85  
981 50 55 87  
**Xamonería Garceiras**  
Gaiteiros Garceiras, 1  
608 975 776

### SERVIZOS

**Fisio-Vida**  
Florentino Cuevillas, 16  
981 50 70 47  
**Clínica Dental Ana**  
**Marcos Cardo**  
Rda. da Coruña, 31-1º B  
981 50 57 05  
**Gasolineira Bocelo**  
Avda. de Lugo  
981 50 62 50  
**Hardgalicia - “R”**  
Rúa do Convento, 4  
693 77 88 66  
**Inmobiliaria**  
**Villamor**  
Cantón de S. Roque, 8  
981 81 53 30  
**Peluquería**  
**Gómez Andón**  
Álvarez Carballido, 1  
981 50 75 39  
**Perruquería**  
**Santín & Amo**  
Cantón de S. Roque, 9  
Entrechán  
650 43 63 75  
**Ruraltec Sistemas**  
Martagona, 11  
981 81 54 42

**Skala Peluqueros**  
Almirante Brown, 19-21  
981 50 59 03  
**Tecnamelide**  
A Madanela, parc. 80  
981 50 63 88  
**Intermax Technology**  
Alexandre Bóveda, 5  
902 908 737  
**Servinet**  
Rúa Progreso, 36  
615 92 96 47

### TALLERES

**Motor Melide**  
Pol. Ind. A Madanela  
981 50 70 31  
**Talleres Bertocar**  
Furelos, Melide  
981 50 56 12  
**Talleres Leiva**  
Madanela, Melide  
981 50 52 11  
**Talleres Mejuto**  
Sta. María, Melide  
981 50 59 99

### SOCIO COLABORADOR

**La Caixa**  
Alexandre Bóveda, 1  
881 03 08 20  
**Mª Carmen Carreira**  
**Simón**  
Rda. da Coruña, 50 - 1º  
981 50 52 80

### TRANSPORTES

**Cabado Rguez, J.R.**  
Pezobrés s/n, Santiso  
981 51 77 89  
**Rey Sánchez S.L.**  
Emilio Campoamor, 2  
981 50 60 29  
**Transportes Sierra**  
Pol. Ind. Madanela,  
parcela 79  
981 51 58 18

### ENXEÑERÍA TÉCNICA AGRÍCOLA

**Javier López López**  
Rúa Xosé Ramón Fdez.  
Castro, 6  
981 50 54 82



## O parque infantil cuberto abrirá en horario de tarde nove meses do ano

Os invernos serán menos crus a partir de agora en Melide. Polo menos para os cativos e cativas da vila, que xa contan cun espazo de ocio cuberto no que pasar as tardes de choiva e frío. As instalacións, construídas dentro do Pazo de Exposicións e Congresos, abrirán nove meses do ano en horario de tarde e os sábados e domingos durante todo o día.

O parque foi inaugurado a última fin de semana de agosto, en coincidencia coa celebración do Mercamelide e a visita da Conselleira do Medio Rural á feira de saldos. Tras percorrer as instalacións, Rosa Quintana sinalou que actuacións coma esta “acreditan que no rural tamén se pode innovar e que hai xente concienciada de que se pode vivir exactamente igual ca nas cidades”.

Nunha liña semellante, a alcaldesa de Melide, Ánxeles Vázquez, explicou que a construción do parque cuberto obedece por unha banda “ao cumprimento dunha antiga



Cativos xogando nunha das atraccións do parque infantil. Detrás, a corporación municipal coa Conselleira do Rural, Rosa Quintana.

demanda dos veciños” e por outra á intención de ofrecer servizos e comodidades para fixar poboación: “Melide ten que seguir medrando e a xente tense que quedar a vivir”.

Ao mesmo tempo aludiu á necesidade de aproveitar ao máximo as posibilidades que ofrece o pazo de exposicións e nese sentido engadiu que o parque infantil só é “o principio dun proxecto que terá

continuidade coa construción de dúas pistas de pádel”. As obras, que teñen un orzamento de 55.000 euros custeado integramente pola Deputación, xa están adxudicadas e darán comezo nas próximas semanas. No caso do espazo de ocio infantil cuberto, cun orzamento de 137.000 euros, o proxecto realizouse a través dunha subvención da Axencia Galega de Desenvolvemento Rural.

## Doce efectivos e un tempo de reacción de 15 minutos

O novo Grupo de Emerxencias Supramunicipal Palas - Melide estará operativo durante seis meses



Varios membros da brigada contemplan o vehículo de excarceracións

Os concellos de Melide e Palas de Rei contan dende mediados de agosto cunha brigada de emerxencias capaz de atender en menos de 15 minutos as incidencias que se poidan producir en calquera punto dos dous municipios. Formado por 12 efectivos, cobre unha superficie de 300 quilómetros cadrados e está operativo as 24 horas do día. Este Grupo de Emerxencias Supramunicipal (GES)

consiste nunha experiencia piloto posta en marcha de forma conxunta para “prestar un servizo aforrando custos”, segundo explicou o alcalde de Palas, Pablo Taboada, na presentación da brigada. Conta cunha base en cada concello e funcionará durante 6 meses. Pasado ese tempo terá que someterse a unha avaliación da Xunta pero a intención “é que teña continuidade”.

## A Policía Local é peza de museo

O seu é un labor silencioso, moitas veces case que invisible, pero constante, do día a día, en permanente contacto cos veciños. Poida que moitas veces non advirtamos sequera a súa presenza, pero os axentes da Policía Local levan case cen anos entre nós prestando un importante servizo público que agora é motivo de exposición.

O Museo da Terra de Melide acolle este mes unha mostra na que repasa a historia da Policía Local dende 1900 ata 1995. A retrospectiva, que poderá visitarse ata o día 30 de setembro, inclúe varios manequíns con uniformes de diferentes épocas, emblemas e mesmo carnés dos axentes. Con todo, é o abondoso material fotográfico o que achega maior información sobre a traxectoria dun corpo de cuxa existencia non hai probas documentais ata o 18 de maio de 1928, día no que se aprobaron as “Ordenanzas municipais

del Ayuntamiento de la Villa de Mellid” e nas que se citan os “agentes de la autoridad municipal”.

Dende aquela, e ata ben entrada a década dos 70, as funcións destes axentes foron bastante difusas, o que os levou a actuar en moitas ocasións como alguacís, porteiros, recadadores de impostos, arquiveiros e mesmo xardineiros. Tan curiosos foron os seus traballos como algunhas das sancións que lle impuxeron aos habitantes de Melide ao longo do século XX.

Segundo está documentado, en 1928 multouse a un veciño cunha peseta porque un fillo seu faltou á escola máis de 12 veces e a outro con tres pesetas por atar o cabalo a unha árbore o día da feira. En 1956 multouse con 25 pesetas a un cidadán que se negou a vacinar o can e na década dos sesenta tamén houbo sanción para un veciño que lavou o coche na fonte de San Roque.



Os uniformes da Policía Local foron variando co paso do tempo

Anécdotas á marxe, a mostra recolle tamén momentos históricos. Un deles, a incorporación en 1989 de María López Miguélez, axente aínda en activo que se converteu na primeira muller policía local de Melide. Ese mesmo ano o corpo deixaría de chamarse “Policía Municipal”.

Como acontece tantas veces, a historia vai ligada á

traxectoria de persoas con nome e apelidos. É por iso que a exposición inclúe ademais a relación coñecida de todos os gardas municipais, con retratos e as datas nas que exerceron a súa profesión. E aínda quedan cousas por contar: o museo acollerá no futuro outra mostra coa historia da Policía Local dende 1995 á actualidade.

## Mercamelide mantén o nivel de vendas

O XII Mercamelide pechou cun nivel de vendas semellante ao da anterior edición de verán “a pesar de que fixo tempo de praia, das festas do San Ramón e da feira de Monterroso”, explicou o Concelleiro de Comercio, Santos López, quen se amosa satisfeito co balance. Como novidade, esta edición incorporou os produtos de horta e os coches de ocasión. Sorteáronse dúas cestas e 500 euros para consumir nas tendas de Melide, premio que foi para Sol Albarado, de Monterroso.



Cliente ganadora dos 500 euros



## O Concello terá que poñer 50.000 € anuais para que a piscina funcione

O Concello de Melide deberá achegar 50.000 euros anuais “como mínimo” para facer viable o funcionamento da piscina climatizada a través dunha concesión. Así se contempla nun informe elaborado pola Deputación e remitido ao consistorio no que se recolle a necesidade de poñer cartos das arcas municipais para que sexa factible que unha empresa se faga cargo das instalacións e explote un servizo de por si deficitario.

As obras de acondicionamento da piscina, que supervisou recentemente o presidente da Deputación, Diego Calvo, e nas que o seu departamento investiu 155.000 euros, estarán rematadas en tres semanas. A alcaldesa de Melide, Ánxeles Vázquez, sinalou que o con-



Benito Nebril, Diego Calvo e Ánxeles Vázquez na piscina climatizada

curso para a adxudicación se fará “pola vía de urxencia” coa intención de que a piscina poida abrir a finais de outubro. Adiantou ademais que os pregos de condicións, que xa están feitos, “van moi atados” e que

os técnicos municipais farán unha supervisión “exhaustiva” da concesionaria “para evitar que pase o que pasou coa anterior empresa e non seguir sangrando aos cidadáns con este tipo de cousas”.

## Luz para o campanario en datas especiais

É un dos monumentos máis recoñecidos de Melide e de agora en adiante lucirá en todo o seu esplendor nos días sinalados e nos meses de verán. Coincidindo co inicio das Festas do San Roque, o campanario da igrexa parroquial estreou iluminación grazas á doazón dun matrimonio da vila que quere manterse no anonimato e que agarda que a súa contribución sirva “de alegría e de orgullo para toda a xente de Melide, da comarca e tamén para cantas persoas nos visitan”.

A iluminación do campana-

rio, que foi instalada pola empresa local Meypa Servicios Integrales, acenderá durante cinco horas todas as noites dos meses de xullo e agosto e tamén o día 12 de outubro, durante a novena da Inmaculada, nas festas de Nadal, en Semana Santa, o día de San Pedro e nalgúns outras ocasións que se estimen oportunas. Segundo os doadores, o gasto da iluminación é mínimo e aínda no caso de estar en funcionamento todos os días durante as horas indicadas, non custaría máis de 35 euros ao ano.



Campanario da igrexa parroquial

## Plásticos do silo no río Furelos

A Asociación de Troiteiros Río Furelos fai un chamamento aos agricultores da zona para evitar que os plásticos empregados nos silos vaian parar ao río. Segundo o presidente do colectivo, Xavier Pazo, na primeira das xornadas de limpeza do Furelos apareceron nas marxes do río numerosos exemplares deste material “especialmente resistente á degradación”. Con todo, o colectivo reconece que o volume de lixo recollido “diminuíu considerablemente despois de



Moto Vespa atopada no Furelos

8 anos de limpeza”. Nesta edición retiráronse 300 quilos de material. Entre os achados, unha moto modelo Vespa. A próxima xornada de limpeza será o día 7 de setembro.

## O rico conquista novas terras

A repostería tradicional de Melide segue dándose a coñecer máis alá das fronteiras da comarca. Desta volta foi o rico o que se promocionou nun dos mellores escenarios, a xa consolidada Feira do doce e do melindre de Allariz, que celebrou a súa 18ª edición o pasado 1 de setembro. Na alameda desta localidade ourensá, e invitada pola organización, estivo Casa Estilo, que presentou as bondades do rico, produto exclusivo de Me-



Casa Estilo na feira de Allariz

lide, ao tempo que deu a coñecer o labor da asociación Melide Terra Doce. A torta real e a rosca de Sober foron outros dos produtos convidados.

## FOTO-DENUNCIA

### Quebra de valores



Cada mes de agosto déixanos imaxes coma esta. Cando non son as pistas de pádel, é a casa da cultura. Cando non é a casa da cultura é o muro dunha finca. Cando non é o muro dunha finca é calquera outra cousa que se poña por diante. Semella que a cuestión é facer mal de forma gratuíta. Son imaxes que nos resultan coñecidas pero ás que non nos acostumamos e que non podemos tolerar. Algo se está facendo mal cando xa non hai respecto polo que é de todos nin conciencia do ben común (aínda que o alcohol teña moito que ver en todo isto). Os cristais quebrados son unha mostra da quebra de valores. Actuemos.

*Instalaciones*  
*Eléctricas*

Viviendas  
Locales Comerciales  
Industria

Averías 24h/365 días  
Mantenimientos

info@serviciosintegralesmeypa.com

**meypa** 663 972 281



## Medio Rural evita concretar datas para o inicio das obras da Regada

A Conselleira Quintana di que se farán “o máis rápido posible”

A reconstrución da Ponte da Regada entra nunha nova fase despois de que o pasado 29 de agosto o Consello da Xunta autorizase a sinatura do convenio de colaboración entre Medio Rural e os concellos de Santiso e de Arzúa para acometer o arranxo da infraestrutura. O visto e prace do goberno autonómico supón un paso importante, xa que lle permite á consellería de Rosa Quintana dispoñer dos 111.000 euros que tiña comprometidos para as obras e proceder á contratación das mesmas.

Non obstante, a autorización do convenio, un trámite tan agardado como demandado polos veciños dos dous municipios, segue a deixar no aire a pregunta que se levan facendo os afectados dende

que hai case 8 meses se cortase a ponte ao tráfico por risco de derrubamento: cando van comezar as obras?

A preguntas do xornal Cerce, a Conselleira do Medio Rural, Rosa Quintana, asegurou durante unha visita a Melide que comezarán “o máis rápido que se poida” pero evitou concretar datas: “licitaremos a obra e á maior velocidade posible teremos habilitada esa vía de comunicación entre os dous concellos”, limitouse a dicir. Por outra banda, tampouco aclarou de xeito explícito o motivo polo que o goberno autonómico tardou tanto tempo en autorizar o convenio, unha demora que botou aos veciños á rúa para manifestarse e esixir maior celeridade.

Quintana considera que o

seu departamento cumpriu a palabra dada e descarga a responsabilidade nos concellos: “tiñan que buscar unha parte dos cartos para cofinanciar a obra”, explicou, “nós dixemos en todo momento que se colaboraban, nós tamén o faríamos e así se conseguiu cando todos tivemos dispoñibles os fondos necesarios; foi simplemente unha cuestión de buscar todas as administracións un punto de encontro”.

Arzúa e Santiso déronlle luz verde ao convenio o 31 de maio, día no que tamén aprobaron cadanseu expediente de modificación de crédito por importe de 78.889 euros para facer fronte ao pago do IVE das obras. A Deputación aprobou a súa parte da axuda (111.000 euros) o 31 de xullo.

## As hortas da comarca reciben a visita dos clientes urbanitas



Asistentes á Xornada de Hortas Abertas, nas leiras de Santiso

Sesenta persoas da cidade da Coruña participaron na Xornada de Hortas Abertas organizada a finais do mes de agosto polo GDR Ulla -Tambre-Mandeo. Gracias a esta iniciativa, os asistentes puideron coñecer in situ as hortas de Santiso das que saen as verduras e hortalizas que varias empresas do territorio comercializan a domicilio dende fai un ano. A visita tamén incluíu a Cooperativa Melisanto, a SAT Fungocerga de Melide e en Sobrado a Granxa Aldea de Barrio e a Casa do Queixo. Ademais, tamén no mes de agosto se presentou a páxina web [www.manxares.com](http://www.manxares.com) para promocionar e apoiar a produción agroalimentaria da comarca.

Por outra banda, o GDR prepara para o próximo 20 de setembro a presentación do vídeo promocional do territorio gravado cos rapaces da zona como protagonistas. Será no Centro Cultural Luis Seoane do Pino, ás 19:00 horas o primeiro pase e ás 20:00 o segundo. Para poder retirar a entrada é necesario solíciala escribindo un correo a [documental.gdr@gmail.com](mailto:documental.gdr@gmail.com).

## Anceios, o “soño feito realidade” do Coro Infantil de Visantoña



Momento da actuación do coro infantil no Pazo de Vilar de Ferreiros

A Asociación Cultural Banda Escola de Música de Visantoña vén de escribir un novo capítulo na súa historia. Co Pazo de Vilar de Ferreiros como telón de fondo, a XXII edición da Festa do Socio, celebrada o pasado 23 de agosto, serviu de marco para presentar o primeiro CD do coro infantil da escola.

O disco leva por título “Anceios” e condensa baixo o seu nome as voces de 26 cativos de entre 3 e 16 anos e o espírito dun traballo “inten-

samente desexado por todos” que viu a luz “grazas á implicación de moitas persoas e á ilusión dos nenos e nenas, dos seus pais, dos mestres e da directiva da asociación”. Nun discurso emotivo, a directora do coro infantil, Malena Pazos, definiu o CD como “un soño feito realidade” e asegurou que é toda unha honra para a asociación “poder presentar un disco nunha aldea tan pequena e nunha escola tan humilde coma a nosa onde as carencias económicas nos

impiden facer proxectos máis ambiciosos pero onde nunca perdemos a ilusión”.

Moitas horas de dedicación a un proxecto colectivo que saíu á luz nese espazo “máxico” que representa para esta asociación cultural o Pazo de Vilar de Ferreiros; un lugar “onde se conxuga o pasado e o futuro”. Pasado por ser o berce da Banda de Visantoña, unha das máis antigas de Galicia, e futuro por servir de escenario a quen ha de coller algún día o relevo. No patio do propio pazo, sobre as escaleiras de pedra e ante numeroso público asistente, os cativos e cativas do coro infantil ofreceron un colorido concerto no que interpretaron parte do variado repertorio de pezas que integran o disco: cancións da música popular galega, portuguesa, vasca ou africana; algunha con piano e percusión; outras a capella e tamén as interpretadas polas solistas Bea e Uxía.

O disco, xa á venda a un prezo de 10 euros, está dedicado “a dúas persoas sen as que nada disto sería posible”: Eugenio Pazos Reyes, funda-

dor hai 22 anos da Banda Escola, e Uxío Pazos, “quen soubo darlle forma”.

### Esforzo e superación

“O que algo quere, algo lle costa, pero todo ten a súa recompensa”. Con estas verbas remataba outra das sorpresas que deparou a XXII Festa do Socio: a proxección dunha curtametraxe protagonizada polo alumnado e gravada en 2011, cando o futuro da escola estaba na corda frouxa. O filme, que relata as peripecias dunha vaca marela que soa e incomprendida atopa na música o sentido da súa vida, reflicte os piares sobre os que se asenta a Banda Escola de Visantoña: a música como elemento integrador e transmisor dos valores de grupo, esforzo e compromiso.

Eses mesmos valores foron os que fixeron posible a gravación de “Anceios” e os mesmos que representa a Banda de Música de Visantoña, “un exemplo de superación e sacrificio, de saber transformarse e remontar os momentos difíciles”, explicou Susana Varela, presentadora do acto, antes de dar paso ao tradicional concerto co que sempre comeza a Festa do Socio. O peche púxoo unha cea de confraternidade no pazo.

## Máis Luz para o festival solidario de Boimorto

A aldea de Andabao que viu nacer a Luz Casal, no Concello de Boimorto, volverá a transformarse os días 14 e 15 de setembro para acoller a segunda edición do Festival de la Luz, un evento musical e solidario impulsado pola cantante galega ao que se prevé que asistan unhas 8.000 persoas e que este ano medra en espazo, propostas e calidade. Con case todas as entradas vendidas, segundo a organización, os cartos que se recaden destinaranse este ano ao Banco de Alimentos de Galicia.

Fito & Fitipaldis, Carlos Núñez, Dover, Rosendo, Silvia Pérez Cruz, Sés, Budiño ou Spin Doctors serán algúns dos artistas que pasarán ao longo dos dous días polo escenario do festival, que este ano verá ampliada esa outra parte do evento que é mostra do compromiso co rural: o Mercado de la Luz. Música, ocio, gastronomía e innovación nunha cita ineludible.



## FESTAS DA SANTA CRUZ



Alguns dos membros da comisión de festas da Santa Cruz

A chegada da Santa Cruz supón o fin simbólico do verán e o peche do calendario festivo na Terra de Melide. Para poñer o broche de ouro e facer unha despedida en toda regra, a comisión organizadora traballou arreo todo o ano co obxectivo de preparar uns festexos o máis atractivos posible para os veciños de Ponte Arcediago, do Concello de Santiso en xeral e tamén dos visitantes.

Ante o difícil reto de igualar o éxito conseguido o ano pasado coa actuación da Pano-

rama, a comisión integrada por Jesús Mosquera, Manuel Suárez, Pablo Sánchez, Luis Peón, Luis Val, Diego Torreiro e Manuel Agra baseou a súa aposta en dúas das orquestras clásicas de Galicia: Trébol e Os Satélites. A primeira actuará o sábado xunto co grupo Sierra de Luna. Ese mesmo día a Banda de Visantóna ofrecerá un concerto na sesión vermú. Os Satélites estarán o domingo acompañados polo grupo Nebraska. O orzamento para realizar os festexos rolda os 18.000 euros.

## PONTE ARCEDIAGO

### FESTAS EN HONOR Á SANTA CRUZ

**14**  
sábado

Misa solemne ás 13:00 en honor á Santa Cruz  
Sesión vermú a cargo da  
**BANDA DE VISANTOÑA E SIERRA DE LUNA**  
Verbena a cargo da orquestra

### TRÉBOL e SIERRA DE LUNA

**15**  
domingo

Misa solemne ás 13:00 en honor á Virxe das Dores  
Sesión vermú á cargo do **GRUPO NEBRASKA**  
Verbena a cargo de

### NEBRASKA e LOS SATÉLITES



## Concello de Santiso

*deséxalles felices festas*

**AUTOBUSES SANTISO, S.L.**

ARCEDIAGO, S/N  
15808 A CORUÑA

Tlfes: 981 51 77 78  
649 45 04 44  
630 11 82 45

EXPLOTACIONES FORESTALES

**Ovidio Leiva Pereiro**

Tfnos.: 981 51 77 36 - móbil: 608 58 74 47  
Belmil, s/n - SANTISO (A Coruña)

Casa Souto de Abaixo

*¿Disfrutar?*

Tlfs: 981 51 77 35  
699 710 047 - 649 623 401  
Souto - Arcediago (Santiso)  
casasoutodeabajo.com  
info@casasoutodeabajo.com

**CASA SUAREZ**

COMERCIO RURAL GALEGO

Tfno.: 981 51 79 09  
Agro do Chao - Arcediago  
15808 SANTISO (A Coruña)

**BAR-RESTAURANTE AL PONTE**

Agro do Chao, s/n  
15808 SANTISO (A Coruña) Tfno.: 981 104 242

**J. SESTO EXCAVACIONES**

Tfno.: 659 580 057  
VISANTOÑA - SANTISO (A Coruña)



## MUEBLES DE SEGUNDA MANO



**Compra y venta de muebles  
de segunda mano y antigüedades**

**Abrimos todos los domingos**

**607 847 374 / 653 979 664  
Calle Progreso, 15 - MELIDE**

## Pizzería - Cafetería O Zampón



**Servicio a Domicilio - Telf.: 981 507 585**  
Rda. de Pontevedra, 111 - MELIDE (A Coruña)

## ERUOM viños

**XAN GARCÍA MONTERO, comercial**  
**Móvil: 678 543 240**

Polígono Industrial do Tambre  
Vía Galileo, 9  
15890 SANTIAGO DE COMPOSTELA  
[www.eruom.com](http://www.eruom.com)

Tel. 981 519 999  
Fax. 981 519 191  
[comercial@eruom.com](mailto:comercial@eruom.com)

### D.O. Ca. Rioja

Allende  
Muga  
Obalo  
Arnegui  
Azpilicueta  
Rioja Bordón  
Ramón Bilbao  
Marqués de Terán  
Marqués de Riscal

### D.O. Ribera del Duero

Tarsus  
Prado Rey  
Cruz de Alba  
Condado de Oriza  
Dominio de Atauta  
Pago de los Capellanes

### D.O. Rueda

Naia  
Monteblanco

**D.O. Ribeiro**  
Viña Costeira

### D.O. Vinos de Madrid

Tagonius

### D.O. Somontano

Pirineos

### D.O. Bierzo

Dominio de Tares

### Vinos del mundo

Argentina, Australia,  
Chile

### D.O. Navarra

Castillo de Javier  
Palacio de la Vega

### D.O. Bierzo

Dominio de Tares

### D.O. Toro

Fariña

### V.T. Castilla y León

Dominio DosTares  
Viñas del Cénit

### V.T. Castilla

Mano a Mano & Venta  
La Ossa  
Pago del Vicario

### D.O. Rías Baixas

Nora  
Lusco  
Veigadares  
Terra D'Ouro  
Viña Sobreira  
Mar de Frades  
Señorío de Sobral

### D.O. Valdeorras

Galgueira

### D.O. Ribeira Sacra

Pincelo & 1985

### Champagne

Perrier Jouët

### Aceite ArteOliva

Agua Solán de Cabras



**Rúa PRINCIPAL, 6 - MELIDE**  
**TELF: 696 77 41 63**



*Saúdo do alcalde*

Queridos veciños e veciñas,

Un ano máis estamos a celebrar as festas de "Ecce Homo" con todos vós, con aqueles que retornan á súa vila e máis aqueles outros visitantes que disfrutan connosco nestas datas. Festas emotivas e entrañables para todos que agardamos con gran ledicia.

Como alcalde é unha gran satisfacción presentar unha nova edición destas festas de Ecce Homo 2013, as cales preparamos con moito agarimo.

Quero agradecer especialmente a todos aqueles que colaboran e fan posible o programa de festexos: empresas, asociacións, veciños e veciñas e traballadores municipais. Xa que todos xuntos facemos posibles estas festas a pesar dos malos momentos económicos que estamos a atravesar.

Nestas festas programáronse actos moi diversos combinando propostas tradicionais e modernas, enfocadas para ser do agrado de todos e todas dende os máis pequenos ata os maiores. Estes días son para compartir bos momentos coa familia e cos amigos participando nas actividades que se propoñen, pensadas para que todos disfrutemos ó máximo.

Por último, quero desexarvos unhas felices festas a todos os veciños e veciñas e a aqueles que estes días ides estar connosco, acompañándonos. Pasade unhas boas e felices festas.

Un cordial saúdo

Pablo José Taboada Camoira  
Alcalde do Concello de Palas de Rei.

# Palas de Rei

Festas na honra a ECCE HOMO

Os días 12 - 13 - 14 - 15 de Setembro 2013

Xoves 12

23:30 h. verbena na PRAZA GALICIA coa ORQUESTRA

## olympus

Venres 13

19:00 h. na PRAZA DO CONCELLO ACTUACIÓN DA

ASOCIACIÓN FOLCLÓRICA RIO MIÑO DE PORTOMARÍN

20:30 h. IV MILLA URBANA DE PALAS DE REI

Salida da PRAZA DE GALICIA

23:00 h. verbena na PRAZA GALICIA coas ORQUESTRAS

## Israel e Costa Dorada

Sábado 14

11:00 h. Pasarelas coa BANDA MUNICIPAL DE ANTAS DE ULLA

12:00 h. MISA SOLEMNE

13:30 h. Concerto na PRAZA DO CONCELLO coa

BANDA MUNICIPAL DE ANTAS DE ULLA

18:00 h. FÚTBOL 2ª AUTONÓMICA CAMPO DOS CHACOTES

19:30 h. XVIII FESTIVAL INTERNACIONAL DE DANZA na PRAZA DO CONCELLO

A. C. VALLE DE CUELLAR (Segovia) - A. C. TANGARAÑO (Mos)

A. C. A FONTE DE MERLÁN (Palas de Rei) - A. C. PALACIO DO REI

23:00 h. FESTIVAL ROCK AFECCIONADO NA PRAZA DO CONCELLO

**Persé - Hello Rice - Vicky Polard**

00:30 h. Vebena na PRAZA DE GALICIA coa ORQUESTRA

## Compostela

Domingo 15

DÍA DO NENO

12:00 h. MISA SOLEMNE

ACTUACIÓN DA CORAL POLIFÓNICA DE PALAS DE REI

11:00 h. XOGOS INFANTIS, HINCHABLES, ETC. NA PRAZA GALICIA

11:00 h. GRAN FESTIVAL DE NARRA NA PRAZA DO CONCELLO

MAGO RAFA - MAGO DANI - MAGO CHARLY

23:00 h. Vebena na PRAZA GALICIA coa ORQUESTRA

## América

CONCELLO DE PALAS DE REI



## Concello de Palas de Rei



## SAN CARALAMPIO 2013

É quizais unha das festas máis curtas de todas as que se celebran en Melide pero tamén unha das máis agardadas e das que máis intensamente se viven. Axiña rematará a conta atrás para o San Caralampio 2013, que este ano chega á súa edición número 66 para converter unha vez máis as rúas do casco histórico nun río de viño.

Tal acontecerá o 8 de setembro, día no que a homenaxe ao célebre mártir grego do que se di que morreu afogado dentro dun bocoi comezará coas alboradas a cargo da Banda do Peto. Sempre escasa de instrumentos, enferruxados algúns deles por mor de seren tocados tan só unha vez ao ano, desta volta anda escasa tamén de compoñentes. É por iso que a comisión organizadora pide instrumentistas voluntarios e garante que canto máis beban mellor han tocar. Na troula polas rúas acompañarán á Banda do Peto as charangas Os amigos, de Visantoña, e Air Jalisia. A animación completaráse con outros dous grupos de percusión: Tres redobres e Axé.

Como tampouco todo é beber, de 10:30 a 14:00 celebrarase o Concurso de Debuxo Alberte Lafuente, para entregar os premios ás 18:00 horas. Tamén haberá competición de tiro á lata con escopeta de pau e varios sorteos sorpresa e pementos, pan e cachelos a esgalla. Xa ben entrada a tarde, comezará a romaría coa actuación do grupo Ilusión.



**NON TIRES CO VIÑO, BÉBEO!!**



### Bodegas Mejuto

Teléfonos: 981 507 762 - 652 819 732 - 654 532 557  
Ronda de Pontevedra, 74 - 15800 MELIDE (A Coruña)

info@bodegasmejuto.com - www.bodegasmejuto.com

**VIÑOS E  
LICORES**

### Bar LIÑARES

*Bo viño,  
especialidade  
en comida caseira*

Tfno.: 981 50 51 84  
15800 MELIDE (A Coruña)

C/ Ichoas, nº 1  
15800 Melide (A Coruña)  
Tfno.: 627 570 685

*Adega "O Lar"*

Rúa San Pedro, 17  
15800 MELIDE (A Coruña)

### BAR CEPA

ZONA DOS VIÑOS - Tfno.: 981 50 72 56  
Praza da Herba, 5 - 15800 MELIDE  
(A Coruña)

### CERVEXERÍA



**HOTEL RESTAURANTE**

### Xaneiro

**PX** **HX**

Pensión Xaneiro, s.l. Hotel Xaneiro, s.l.  
Tel.: 981 50 50 15 Tel.: 981 50 61 40  
San Pedro, 22 - Melide Avda. Habana, 43 - Melide

HABITACIONES CON BAÑO Y T.V. - CALEFACCIÓN - AIRE ACONDICIONADO  
SUITS - HAB. PARA MINUSVÁLIDOS - TLFNO EN TODAS LAS HABITACIONES  
CIBER - ACCESO A INTERNET WIFI DESDE LAS HABITACIONES

www.hotelxaneiro.com hotelxaneiro@arrakis.es



Rúa Principal, 11 - 15800 MELIDE (A Coruña)



Tfno.: 981 505 753 - Rúa Alberte de la Fuente, 6  
15800 MELIDE (A Coruña)





## A Asociación Deportiva Cerne abre novos camiños cunha media maratón entre Palas de Rei e Melide

Non ten nin un ano de vida, pero a recentemente creada Asociación Deportiva Cerne xa asumiu un gran reto: o de traer á Terra de Melide unha carreira única en Galicia co obxectivo de dar resposta á afección existente na comarca e de “divertirse, propoñerse un reto persoal, facer grupo e realizar unha das cousas que máis nos gusta; correr”. Trátase dunha media maratón (21.097 metros) que se celebrará o próximo 28 de setembro entre Palas de Rei e Melide e que terá a honra de ser a primeira proba galega destas características que transcorra na súa práctica totalidade polo Camiño de Santiago. En toda España tan só existe outra carreira semellante, na Rioxa. Tendo en conta a distancia e o escenario, a proba non podía ser bautizada con outro nome: *Os 21 do camiño*.

### O PERCORRIDO

“É rompepernas, máis duro do que parece”, explica Xurxo Otero, membro da Asociación Deportiva Cerne. “Pero o bo que ten é que hai máis baixada ca subida”, observa o seu compañeiro na organización Xose Penas, “sería peor se o fose dende Melide cara a Palas”. Catorce dos vinte e un quilómetros da media maratón transcorren pola terra do Camiño de Santiago. Aí reside un dos grandes atractivos da proba: “normalmente este tipo de carreiras fanse en circuitos pechados e andas sempre a voltas”, asegura Xurxo Otero, “pero esta faise máis amena porque te desprazas dun punto a outro atravesando unha paisaxe de gran beleza”. Sendo así, “ata parece que corres mellor”, engade Xose Penas.

Os sete quilómetros restantes correranse sobre asfalto: cinco polo casco urbano de Palas, de onde sairá a proba

o día 28 ás 17:30 horas, e os outros dous por Melide, a onde chegarán os corredores para cruzar a liña de meta no Cantón de San Roque (no Pazo de Congresos se chove).

### CARREIRA POPULAR

Resulten máis ou menos dificultosos, que iso tamén é cuestión de cada quen, Os 21 do camiño forman parte dunha “carreira popular” onde o único requisito para participar é ter cumpridos os 18 anos e botarlle ganas. Aínda que as portas están abertas para todos, Xurxo Otero advirte que aqueles para quen o deporte é un hobby esporádico “deben dosificar moito o esforzo se non queren sufrir”. Tal e como explica Toni García, atleta tamén implicado na organización, a cuestión é chegar e o verdadeiro éxito consiste en “sentirse orgulloso de ter completado unha media maratón”. Para facelo, os participantes

contarán cun máximo de tres horas, unha marxe que permite incluso “subir as costas andando se queres”.

Calcúlase que o tempo medio que se tarda en completar a proba rolda a hora e cincuenta minutos. Malia non ser a competición o principal obxectivo, os participantes que marquen os catro mellores cronos nas categorías masculina e feminina recibirán premios en metálico e trofeos.

### TODAS AS GARANTÍAS

Ben sexa para optar á gloria do podio ou á satisfacción de ter superado un reto persoal, é imprescindible inscribirse na carreira para poder participar. O trámite debe realizarse antes do 26 de setembro a través da páxina web de Championchip Norte, a empresa contratada para cronometrar a proba. Para a Asociación Deportiva Cerne, contar cos servizos da compañía que cronometra



Algúns dos membros da Asociación Deportiva Cerne. De esquerda a dereita e de arriba a abaixo: Marcos Mato, Manuel Lodeiro, Anxo Lupo, Marcos Cotos, Agustín Mosquera, Claudio Sánchez, Toni García, Xose Penas e Alfonso Penas.

“máis da metade das carreiras de Galicia” é unha garantía para a carreira e unha clara mostra de que o seu obxectivo é “facer unha media maratón ben feita”.

Así o expresa Toni García, quen explica que os participantes levarán chip, terán un seguro de accidentes, haberá alfombras en cada tramo para rexistrar os tempos, dorsais con código QR e acceso inmediato ás clasificacións: “os corredores son moito de estatísticas e tempos e valoran este tipo de cousas, o que explica que a páxina de Championchip teña entre 3.000 e 10.000 visitas diarias”. Por iso é que confían en que sirva tamén de plataforma de promoción e permita acadar unha boa inscrición que chegue cando menos ás 200 persoas. O límite máximo son 500.

### VOLUNTARIOS

Malia a implicación dos membros da asociación e a colaboración dos Concellos de Melide e de Palas de Rei, a organización precisa voluntarios para axudar con algúns dos servizos adicionais que se ofrecerán durante a carreira: avituallamento líquido e sólido en varios puntos do percorrido e da meta, entrega de instrucións e dorsais aos corredores, servizo de autobuses entre as dúas localidades, transporte de mochilas, gardarroupa, duchas... As persoas interesadas en colaborar non teñen máis que poñerse en contacto coa organización a través do blog de Os 21 do Camiño ou do facebook de Ad. Cerne. Toda axuda é pouca para unha cita singular que chega á Terra de Melide para quedarse.

## Morrigan-Anic e Santiso vencen no XXXIII Torneo do Cire

Morrigan-Anic proclamouse vencedor da 33ª edición do torneo de fútbol sala que cada verán organiza o Cire tras impoñerse na final a Motor Melide. En terceiro posto foi para o Pub Modell. Na categoría feminina venceu o Santiso, quen dobregou a Grupo Work. O terceiro lugar quedou Frutas Nati. Na categoría cadete a vitoria foi para Os embusteiros, que derrotaron na final ao Bar Avenida. Nos alevíns, Morrigan-A impúxose a Xamonería Garceiras. Nesta edición do torneo participaron un total de 32 equipos e repartíronse 1.000 euros en premios.



Morrigan-Anic, equipo ganador na categoría senior masculina



Integrantes do Santiso, equipo vencedor na categoría feminina



## A que fai referencia o topónimo “Pena Golpelleira”, no Concello de Toques?

A- a unha loita de guerrilleiros / B- a un refuxio de raposos  
C- a un cruzamento de camiños

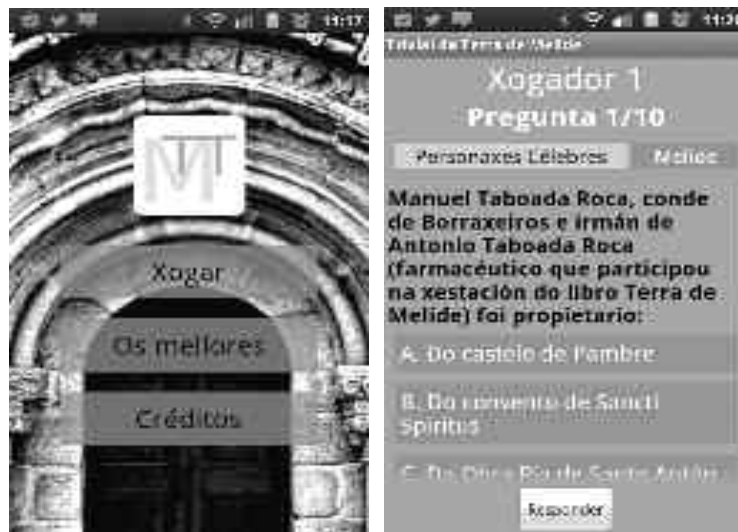
Afien o enxeño e comecen a deducir, a relacionar, a pensar... duascenas preguntas coma esta, ben máis difíciles a maioría, agárdanos no Trivial da Terra de Melide, unha versión do famoso xogo de mesa que poñerá a proba os seus coñecementos sobre a realidade que nos rodea.

Non será preciso taboleiro para xogar nin tarxetas para consultar a resposta, pois este proxecto impulsado pola Asociación Cultural Servizo de Normalización Lingüística da Terra de Melide (SNLTM) chega en versión dixital para tabletas e móbiles Android. Dende o pasado 24 de agosto, día da súa presentación oficial na capela de Santo Antón, xa se pode descargar en Google Play. Pesa tan só 0,92 megas e resulta áxil e fácil de entender: “abonda con fedellar 10 minutos”, sinala Xesús García, presidente do SNLTM.

Todas as cuestións están relacionadas cos concellos de Melide, Santiso e Toques e agrúpanse en 5 campos temáticos: medio, arte, cultura e sociedade, historia e personaxes célebres. En cada partida, na que poden participar ata un máximo de catro xogadores, hai que contestar a 15 preguntas que xorden de forma aleatoria (Onde está o Foxo do Cabrito?: A- Brañas, B- Vilamor, C- Mangoeiro). Só se poden fallar un máximo de cinco. Para axudarnos a calibrar o noso grao de coñecementos, a aplicación ofrece a porcentaxe de acertos e rexistra as dez mellores puntuacións.

### Constante evolución

Malia ser un produto rematado que circula xa polos dispositivos de centos de veciños da comarca, o Trivial da Terra de Melide segue “en constante evolución e transformación” co obxectivo de mellorar. Así o recoñece Xesús Freire, quen asegura que a prioridade serán os gráficos, unha das deficiencias que presenta a aplicación: “as cousas entran polos ollos e o xogo non pode quedar sen eles; é algo que temos que solucionar no menor espazo de tempo”.



Pantalla de inicio e pregunta do Trivial da Terra de Melide



Xesús Freire explicando o funcionamento da aplicación

Detrás desta eiva está a escaseza de medios económicos, un factor que frustrou tamén outro dos obxectivos: a posibilidade de xogar en liña. Con todo, o SNLTM está pensando xa en habilitar unha web para recoller suxestións e crear novos paquetes de preguntas que se poidan descargar. Outra das ideas é a de exportar a aplicación: “creamos un modelo, un produto acabado, e pode resultar de interese para outras comarcas de Galicia, que só terían que incorporar preguntas da súa zona”.

### Campionato

O Trivial da Terra de Melide comezou a coller forma no ano 2008, cando se concibiu como un proxecto educativo para desenvolver nas escolas de Melide, Toques e Santiso. Aí será precisamente onde pase a súa primeira proba de

lume pois, en coincidencia co inicio do curso, o SNLTM ten previsto organizar en setembro unha competición entre colexios.

Os alumnos e alumnas dos centros da comarca son tamén artífices desta aplicación, xa que colaboraron na recompilación de preguntas, ao igual que fixeron varias persoas máis dos tres concellos implicados. Entre elas, o coordinador do Trivial, Xesús Freire, destaca a dous melidenses: Manolo Charrancas “nas preguntas referidas ao medio” e Xosé Manuel Broz “polos seus coñecementos, os seus libros e o museo”. Eles saben ben que o topónimo Pena Golpelleira se refire a un refuxio de raposos, e de seguro acertarán tamén co nome da parroquia de Melide que, xunto con Baltar, conta cun reloxo de sol: A- Folladela, B- Barreiro, C- Grobas.

## Malla tradicional no Cantón



O Cantón de San Roque acollerá o sábado 7 de setembro unha mostra da malla tradicional. Os asistentes poderán ver en funcionamento unha máquina restaurada hai 20 anos e recordar así, ou coñecer por primeira vez, todo o proceso empregado para separar a palla do gran. Comezará ás 12:00 horas e en caso de que chova trasladarase ao Pazo de Congresos. A mostra completaráse cunha exhibición de carros do país e coa actuación da charanga Tralla, de Melide.

## Leoncio recupera o trono

Era un clásico no podio do campionato de tirapedras que cada San Roque organiza a Asociación Galega do Xogo Popular e Tradicional e por iso non podía volver fallar. Despois de ver como o ano pasado se lle escapaba a vitoria, o melidao Leoncio Loureiro recuperou o trono e o prestixio ao impoñerse de novo na sétima edición deste concurso celebrado na Praza das Coles e no que participaron un total de 48 homes e mulleres de todas as idades. O segundo posto da categoría absoluta foi para o tamén melidao Manuel Mato e o terceiro para o vasco-ourensán Paco Montanos.



Leoncio Loureiro no colo de Jesús Segade, de Adegas O Mandil, patrocinador do concurso.

## Novo libro sobre os Sem Terra

O xornalista Melidense Xosé García vén de presentar o seu novo traballo: “Baixo a lona preta. Xornal dun brigadista na Bahía do MST”. Trátase dunha crónica que naceu dos diarios e materiais tanto gráficos como sonoros que recompilou no verán de 2003, no transcurso dunha viaxe organizada pola ONG galega Amarante para coñecer de preto o Movemento dos Traballadores Rurais Sem Terra do Brasil (MST). O libro achega vivencias persoais do autor e un estudo sobre as orixes e a actualidade da organización, ademais dunha selección de fotografías feitas por el mesmo. Pode descargarse na páxina web [www.estaleiroeditora.org](http://www.estaleiroeditora.org).



Xosé García (primeiro pola dereita) en Brasil con dous membros do MST





## 6 e 7 de setembro **FESTA BARCELÓ**

Os responsables do PUB DE LUXE queremos darvos as grazas a todos e todas por facer do San Roque 2013 unhas festas inesquecibles. Agardámosvos sen falta para o ano que vén!! Mentres, xa sabedes que seguimos cada fin de semana en Melide coa mellor oferta de ocio. Esperáanos un outono cheo de sorpresas e diversión! Comezamos coa FESTA BARCELO os días 6 e 7 de setembro. Non podes faltar!!



## Malos tempos para o nós

Santiago Prado (Chago), antropólogo

Moitos anos levamos mirando como individuos particulares se recrean e lucran a costa duns moitos que sofren as barbaries dun mundo no que propiedade privada e a liberdade individual se erixiron como dereitos unicamente ao alcance duns poucos. Parece que exista unha especie de elixidos que son os que rexen o devir da poboación mundial e se levantan coa fermosa bandeira dos tres vellos principios revolucionarios: a igualdade, a liberdade e a fraternidade. Estes principios utilizados perversamente segundo os intereses duns poucos fixeron que esquezamos, e se sitúen nun lugar secundario, outros como comunidade, ben común, solidariedade, etc.

Neste mundo globalizado e de oportunidades múltiples estamos situando á marxe a relación entre o nós e o eu. É dicir, estamos esquecendo que o nós é a base fundamental na que os ordenamentos xurídicos, económicos e tamén sociais nos permitirían (re)construír unhas relacións humanas nas que se premie o altruísmo, a axuda aos demais, as accións que redundan na comunidade e se deixe, xa dunha vez, de beneficiar a aqueles que unicamente obteñen ren-



dimentos para uns poucos. Por exemplo, deixar de premiar ás entidades privadas e con ánimo de lucro, como poden ser os bancos ou grandes corporacións, e comezar a tratar de maximizar a aquelas entidades nas que os seus obxectivos sexan alcanzar unha mellora que redunde socialmente.

Por moi utópicas que estas verbas poidan semellar, o que parece ser unha realidade é que naquelas comunidades nas que o nós está máis presente co eu, ou se sitúa á mesma altura, a vida social alcanza outro sentido porque a pobreza, a exclusión e a desigualdade social son fenómenos que non se contemplan e, por conseguinte, as persoas alcanzan a harmonizar tanto o

nós como o eu no seu día a día. Pensemos, por exemplo, que a ninguén, agás excepcións, se lle ocorre beber tranquilamente na súa casa unha botella de viño e ao rematar tirala ao chan e así deixar este cheo de cristais, pisalos e correr o risco de cortarse. En cambio, día tras día vemos como espazos públicos aparecen cheos de cristais de botellas de diversa índole, incluso naqueles nos que ao día seguinte os máis pequenos da nosa sociedade se dispoñen ir xogar e pouco parece importar o que lles poida suceder aos máis indefensos. Este pequeno feito empírico debe facernos cavar sobre a relación entre o eu, o nós e aquilo que desexamos como ideal social.

## A prostitución da doce arte da pastelería

Manuel Garea, profesor de pastelería e cociña

Ben coñecida é por todos a seguinte expresión: “A quen lle amarga un doce?” Pois, lamentando contradicir esta célebre frase, o certo é que un doce si que pode amargar, e moito, pese a que debería ser o resultado dunha elaboración delicada, fina, fresca, triscante e que se funde no padal. A priori, un doce debería ser garantía de degustación apetecible e facérsenos a boca auga só de imaxinalo. Pero non sempre é así e tamén pode resultar unha experiencia gustativa amarga, graxenta e desagradable ao padal.

Cando entramos nunha pastelería facémolo coa ilusión de degustar algo que nos debería deixar ganas de repetir, pero con máis frecuencia da debida o que realmente atopamos son “doces” industriais ou elaborados no propio local pero con ingredientes dúbidosos: graxas hidroxenadas, cremas en po, potenciadores de sabor, graxas saturadas, espesantes e un longo listado de compoñentes a maioría pouco recomendables para a saúde.

Por esta razón, encontrar o lugar “onde non amargan os doces” require un verdadeiro traballo de investigación. Para a tranquilidade de todos os

que gustamos do doce de calidade, poden asegurarlles que algún destes lugares aínda queda. Aquí a Maîtrise, como se denomina en Francia á mestría do oficio da pastelería, é difícil de atopar, mentres que no país veciño o difícil é non bater con ela. Entrar no que alí denominan boutique-pastelería é como entrar no paraíso dos doces, e con só mirar as cores, apreciar as texturas, admirar as decoracións e gozar do arrecendo, xa nos transportamos a outro mundo.

No consumidor recae o labor de buscar e de esixir doces de primeira calidade dignos de tal nome. Pola contra, pode aceptar e pagar produtos de pésima elaboración e peor gusto derivados da prostitución da nobre arte da pastelería e que aínda por enriba saen bastante máis caros. Porque pagar por doces sen alma conleva unha factura aínda máis cara: a que afecta á nosa saúde. Optemos por doces con alma, premiando aos profesionais que apostan por mimar o produto elixindo ingredientes de calidade e unha elaboración coidada e, sobre todo, aos que apostan por mimarnos a nós como clientes degustadores de doces.

## Mini planeta de Melide

Recordas o mini planeta onde vivía o Principiño, que tiña unha flor, un volcán e algunha cousa máis?

Pois tamén podemos crear os nosos mini planetas. De feito, cada un de nós vive subido enriba do seu propio mini planeta. Pero tamén existen os mini mundos, nos que compartimos espazo cos nosos veciños.

Aquí vos deixamos un deles. Mini planeta da praza do Convento de Melide. Desfrutádeo.



Asociación Enfócame



**Tenda degustación de  
queixo e produtos  
artesanais de calidade  
Rúa San Pedro, 16  
MELIDE**

**Agora tamén xeados artesáns**

**Tenda: 981 505 723 - Queixería: 981 510 702  
Balada - Visantón (SANTISO)  
xebretenda@gmail.com**



OLGA GONZÁLEZ LORENZO, FROITAS E VERDURAS OLGA

## “Hai que ir sempre coa verdade por diante e non vender gato por lebre”

Olga González Lorenzo é desas mulleres que saben sacar partido das situacións complicadas. O día no que a froitería na que levaba preto dunha década traballando botou o peche, decidiu pasar de empregada a xefa e poñerse a manexar os fíos dun negocio que coñecía ben. Un chisco de valor

e todo o ánimo de seus fillos abundaron para que o establecemento se reconvertese e abrise de novo as súas portas, esta vez baixo o nome de “Froitas e verduras Olga”. Dende entón, hai dous anos, ofrece a diario un produto fresco e variado onde non faltan as hortalizas criadas na comarca.

**-Cando de alimentos se trata, hai que ofrecerlle ao cliente un nivel extra de confianza?**

**-Olga González (O.G.):** Eu creo que si. É unha confianza que se vai ganando día a día, tratándoo o mellor que podes e ofrecendo unha boa relación calidade-prezo, pero sobre todo sen enganalo. Eu se vexo que unha cousa non vale, xa lle digo no momento que non a leve: porque saíu mal a mercancia, porque non ten bo sabor, porque está moi verde ou o que sexa... nese aspecto sempre son moi franca. Na froita é fácil dar gato por lebre, porque ás veces ten a aparencia moi boa e por dentro está mal, pero hai que ir sempre coa verdade por diante.

**-Aínda que ás veces a aparencia engana, é doado distinguir o bo produto do malo?**

**-O.G.:** Sempre nos podemos enganar, pero si, para os que traballamos nisto é doado distinguir. Nós imos todos os días ao mercado da Coruña e alí atopamos produtos de varias calidades. Ás veces, por exemplo, hai mazás de segunda clase que son máis baratas cás de primeira e teñen o mesmo aspecto, pero ti sabes que non van dar bo resultado e que o sabor cambia. Os froiteiros sabemos o que mercamos e o que levamos todos os días para a tenda e para os nosos clientes. Normalmente o produto de boa calidade responde. Se nos enganan un día, non nos enganan ao seguinte.

**-O cliente sempre demanda calidade?**

**-O.G.:** Non sempre, por iso eu procuro ter na tenda algo de todo: un produto de primeira para o cliente que quere cousa boa e un produto máis barato



Olga González tralo mostrador da froitería que rexenta dende hai dous anos

e de calidade inferior. É boa froita en todo caso; un produto de segunda non quere dicir que sexa ruín. É coma ir comprar roupa; un día queres unha prenda especial porque vas a unha voda ou a unha festa e outro día váleche algo máis sinxelo porque a queres para ir traballar.

**-Ante a competencia dos supermercados, por que o cliente segue apostando polos pequenos negocios de alimentación?**

**-O.G.:** No meu caso, penso que a froita dunha froitería é dunha calidade superior. Incluso hai moita xente que di que cambia o sabor. Pasa o mesmo co pan do supermercado e co da panadería. Ao ser unha tenda especializada sempre coñeces mellor o produto, renóvalo máis e tamén

o tratas con máis cariño. Son pequenas diferenzas que o cliente valora moito.

**-Somos conservadores á hora de mercar froita ou atrevémonos a probar?**

**-O.G.:** Á xente gústalle probar, sobre todo cando vai vindo a froita de tempada; xa están esperando a que chegue para mercala. En xeral gusta variar. As froitas tropicais, ou froitas “raras”, como lles chaman, non teñen tanta aceptación: o mango, o aguacate, a lima... por cada persoa que as merca hai vinte que non lles prestan atención ningunha. Eu penso que é porque a xente non as coñece.

**-Cal é a froita que ten máis saída?**

**-O.G.:** Normalmente a froita de tempada é a preferida por-

que non a hai todo o ano e cando chega a xente aproveita. Pero sen dúbida a que máis se vende é a laranxa; durante todo o ano. Aínda que se diga que non se comen moitas froitas e verduras, eu creo que a xente desta zona, en xeral, é bastante froiteira.

**-Que consello daría para conservar a froita unha vez que chega á casa?**

**-O.G.:** A froita non é moi amiga dos cambios de temperatura. O mellor é mercar pequenas cantidades a miúdo e conservala nun lugar fresco fóra da bolsa de plástico. Son pouco partidaria de metela na neveira, porque perde sabor.

**-Vende tamén produtos ecolóxicos ou producidos na comarca?**

**-O.G.:** Si, teño moito diso.

“Son moi franca co cliente e se a froita sae mal por calquera motivo, dígolle que non a leve”

“Mércolle moito aos agricultores da zona porque creo que un produto tan bo debe ter saída”

Cada vez que podo intento comprarlle á xente de aquí. Eu estiven na aldea, sei o que é traballar na terra, sei os traballos que se pasan, e dáme moita pena que esta xente traballe e que non teña saída. Son produtos da terra, produtos bos, e por iso intento darlle cabida a todo o que me veñen ofrecer. Toda a leituga que vendo é dos agricultores da zona. Tamén lles collo pementos, xudías, calabacín, tomates, os grelos cando os hai, a verza, incluso algunha froita. Valoro moito eses produtos e os clientes tamén; demándanos porque saben que son cousa natural e boa.

**FROITAS OLGA**

Avenida da Habana, 1

Tlf: 607 26 53 69





*Grazas a todos e todas por escoller **A Boa Viña** e o **Pub Q+** para divertirvos este verán. Foi un pracer contar con vós! Coas pilas cargadas despois dun San Roque inesquecible, comezamos nova tempada con máis ganas ca nunca e a mellor música de sempre. Agardámoste nos dous locais de moda en Melide!!*



**SOMOS OS LOCAIS DE REFERENCIA EN MELIDE!!**