

Sorteos e rebaixas animan o comercio na costa de xaneiro

EMPRESA

Unha ducia de naves do polígono deben legalizar a súa situación P3

COMARCA

Santiso prevé modificar o actual sistema de recollida de residuos P18

CULTURA

Un Nadal cheo de agasallos e actividades para todos os públicos P22

ENTREVISTA



Kiko Broz, Calzados Broz

“A nosa tenda leva calzado varias xeracións de familias da comarca” P31

A Asociación de Empresarios Terra de Melide (Asetem- Cca) culminou a campaña de Nadal co sorteo de 6.000 euros en premios, unha contía económica que reverterá nos establecementos locais e contribuirá a dinamizar o tecido comercial. Do mesmo xeito, a tempada de rebaixas, que comezou con descontos de máis do 50% e un aumento na previsión de gasto por parte dos consumidores, contribuirá a relanzar unhas vendas lastradas pola crise. P4



Delimitado oficialmente o trazado do Camiño Francés

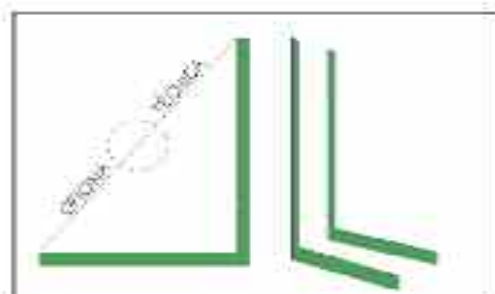


Tras 19 anos de tramitación, a Xunta fixou o territorio histórico da ruta e o seu ámbito de influencia. Cultura decidirá sobre as obras na marxe do camiño. P7

O Conservatorio estrea grupo folk e nova etapa



O centro celebrou o seu XX aniversario coa creación dun grupo folk. Arranca un novo ciclo con Fernando Vázquez Arias de novo á fronte da dirección. P23



JAVIER LÓPEZ LÓPEZ
ENXEÑEIRO TÉCNICO AGRÍCOLA

- MEDICIÓN DE TERRENOS
- INFORMES PERICIALES
- PROYECTOS AGRÍCOLAS
- PARTICIÓN DE HERENCIAS (partixas)
- VALORACIONES - CATASTRO
- CONCENTRACIÓN PARCELARIA
- CONCESTÓN DE AGUAS (pozas, traidas vecinales, etc)

Tlno. /Fax: 981 50 54 82 - Móvil: 639 82 00 24 - E-mail: ingtec@telefonos.es
Rúa Xosé Ramón Fernández Castro, 14 - 15800 MELIDE (A Coruña)

Editorial

A xustiza é igual para todos

O xenro do Rei, Iñaki Urdangarín, foi recentemente imputado por suposta corrupción na súa actuación como presidente do Instituto Nóos entre 2004 e 2006. Durante eses anos, a entidade que dirixía o Duque de Palma captou 5,8 millóns de euros de fondos públicos para a organización de eventos e a elaboración de informes. Logrou contratos millonarios de administracións autonómicas e desviou os cartos cara a empresas privadas, a maioría propiedade súa e da Infanta Cristina. Os feitos, teñen a agravante engadida de que se fixeron abusando da posición vantaxosa que confire pertencer á familia real e empregando a etiqueta do “sen ánimo de lucro”. Cada dato que se revela sobre a trama do Instituto Nóos invita a facer unha reflexión que vaia máis alá da conduta de Iñaki Urdangarín. No punto de mira están institucións públicas, dirixentes políticos e a monarquía.

Os gobernos autonómicos da Comunidade Valenciana e das Illas Baleares, fixeron dos seus territorios a mesa perfecta de operacións entregando cartos de todos os cidadáns ao Instituto Nóos sen que mediase na maioría dos casos nin concurso público nin expediente administrativo. O informe da fiscalía anticorrupción recolle que os representantes políticos beneficiaron “fraudulentamente” ao Instituto Nóos “en atención a la posición institucional de su presidente”. A convivencia foi total. Casualmente



coñecemos nos últimos días que a Comunidade Valenciana estivo a piques de ter que ser rescatada polo Estado por non poder facer fronte ao pago dun crédito bancario. Calquera situación de precariedade económica é atribuída na actualidade á crise e nunca a xestións nefastas ou fraudulentas por parte dos gobernantes. O único certo é que os contribuíntes de cuxo lombo saíron os cartos para a trama Nóos, son os mesmos aos que agora se lles aplican axustes para pagar a saída desa mala xestión tamén chamada crise.

Está por probar xudicialmente se as empresas de Iñaki Urdangarín falsearon facturas ou cometaron tráfico de influencias, pero na base documental do Ministerio de Facenda consta que o Instituto Nóos, sempre baixo a insignia de “sen ánimo de lucro”, derivou máis do 90% dos seus pagos ás

sociedades que controlaba a trama do xenro do Rei.

Facenda tivo que coñecer o fluxo das operacións opacas do Duque de Palma do mesmo xeito que as coñecía a Casa Real, quen no ano 2006 recomendou a Urdangarín abandonar a entidade que presidía e mudarse ao estranxeiro para desenvolver a súa carreira empresarial. Resulta, xa que logo, difícil de entender tanta loanza a un discurso de Noiteboa do Rei no que aludiu de forma indirecta á necesidade das condutas exemplares por parte dos representantes públicos.

Cómpre destacar que a día de hoxe Urdangarín é inocente. Por diante queda un longo proceso do que sairá unha resolución. Como cidadáns só debemos esixir que se desenvolva baixo a máxima acuñada recentemente polo Rei: “la justicia es igual para todos”.

Tribuna de opinión

Rebaixas e pre-rebaixas

Xunta Directiva de ASETEM-CCA



O pasado 7 de xaneiro comezaron oficialmente as rebaixas de inverno nos comercios de Galicia. Con todo, en plena campaña de Nadal, foron moitos os establecementos que lanzaron promocións para tratar de incentivar as vendas nunha das épocas de maior consumismo do ano. Foi doado atopar, mesmo un mes antes de comezaren as rebaixas, descontos de ata o 50%, promocións para tallas soltas ou redución de prezos nas segundas unidades. Trátase dunha práctica que foi medrando nos últimos anos e que se está a enraizar como consecuencia da crise. Porén, non goza da unanimidade do gremio de comerciantes.

Hai quen considera que este tipo de estratexias, chámense descontos, ofertas ou promocións, botan por terra unha das campañas de venda máis fortes

do ano; o Nadal. Hai quen considera que a dinámica de promocións lle resta efervescencia á tempada oficial de rebaixas, facéndoa menos atractiva. Outras voces sosteñen que están a romper as regras do xogo.

Ante a disparidade de opinións, cómpre reflexionar fondamente sobre se este tipo de descontos benefician ou prexudican ao comercio en xeral e, sobre todo, a aqueles que esperan ata o 7 de xaneiro para colgar o cartel de rebaixas. Calquera que sexa a actuación, debe respectar sempre o marco fixado pola Lei de Comercio de Galicia, aprobada hai un ano polo parlamento galego e que todo comerciante debe coñecer. Serán ben vistas as actuacións que persigan dinamizar as vendas e se axusten á lei. Serán reprochables as que agochen rebaixas encubertas antes de tempo.

Cerne

Edición dixital en www.asetem.com

Publicación mensual de distribución gratuíta

DIRECCIÓN E REDACCIÓN: Iván G. Blanco

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

ENDEREZO: R/ Lino Sexto Sánchez 2, Melide (A Coruña)

Telf. e Fax: 981506188 E-mail: info@asetem.com

COLABORACIÓNS: Santiago Prado Conde, Xosé Núñez López, Asociación de Troiteiros ‘Río Furelos’ de Melide, Rafael Rodríguez Gaioso

AGRADECEMENTOS: 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.....	7
-COMARCA.....	18
-CULTURA E LECER.....	22
-DEPORTES.....	28
-COLABORACIÓNS.....	30
-ENTREVISTA.....	31

Conta atrás para legalizar as naves da Madanela que están en terreo rústico

Os empresarios quéixanse das trabas técnicas na tramitación de licenzas

O concello de Melide advertiu aos propietarios das naves do Polígono da Madanela que están fora de ordenación de que dispoñen tan só dun prazo de tres meses, ata primeiros de abril, para axustarse á legalidade. “É un proceso complexo pero anímovos a que o fagades porque se trata da última oportunidade”, remarcou a alcaldesa, Ánxeles Vázquez, no transcurso dunha reunión cunha ducia de empresarios celebrada na casa do concello.

A maioría das naves afectadas, unha decena, foron construídas en terreo rústico antes da creación do polígono. Agora, para regularizar tanto

as edificacións como a actividade, os propietarios deberán acreditar documentalmente que están en funcionamento dende antes do ano 2003. A isto terán que acompañar un informe técnico de solvencia e unha reportaxe fotográfica.

Os empresarios aproveitaron o encontro para manifestar o seu malestar pola lentitude do concello ao tramitar as licenzas de actividade e polas trabas que poñen os servizos técnicos aos plans de reforma ou ampliación de naves. Algún empresario asegurou ter presentado ata tres proxectos diferentes e levar cinco anos esperando para obter unha licenza. “A partir de xaneiro poñerémonos a fondo con ese tema. Todas as licenzas van saír adiante porque o polígono non pode estar parado”, respondeu Vázquez.

Depuradora

Na reunión informativa Ánxeles Vázquez tamén confirmou

que Xunta e Concello descartan a construción dunha depuradora no polígono. Ámbalas dúas institucións están a estudar a posibilidade de canalizar as augas residuais ata a depuradora municipal. Técnicos de Augas de Galicia están xa a visitar empresas instaladas tanto dentro coma fóra do polígono para analizar o tipo de residuos que xeran.

Vázquez cualificou de “loucura” a construción dunha nova depuradora “porque o proxecto custaría 3 millóns de euros e o mantemento sería carísimo”. Con respecto a isto engadiu que “temos catro depuradoras no rural e o único que facemos é recibir multas”.

Por outra banda, comunicóuselle aos empresarios que finalmente non se instalarán cámaras de videovixilancia na Madanela porque “aínda que a colocación do sistema está subvencionado, o concello non ten cartos para pagar a porcentaxe que lle toca”.

Comezan as rebaixas da crise con previsión de gasto á alza

Os adornos de Nadal xa deron paso aos carteis de rebaixas nos comercios de Melide. O 7 de xaneiro comezou o período de descontos con boas expectativas e a esperanza de animar unhas vendas lastradas nos últimos meses pola crise económica.

Segundo o último estudo da Federación de Usuarios y Consumidores Independientes (Fuci), cada comprador galego gastará unha media de 84 euros nas rebaixas de inverno, 6 euros máis ca o ano pasado. Deste xeito, o gasto medio conseguiría aumentar por primeira vez en catro anos. Dous de cada tres galego ten decidido mercar nas rebaixas e a maioría, o 78%, comprará produtos textís.

Reparto de cartelería

Como cada ano, Asetem-Cca dispón da cartelería oficial de rebaixas facilitada pola Federación Galega de Comercio. Os interesados poderán recollela



Cartel para os comercios

nas oficinas da asociación, na rúa Lino Sexto Sánchez. Segundo a normativa, os comercios poden decidir libremente o seu período de rebaixas entre o 7 de xaneiro e o 7 de abril.

Reglas básicas das rebaixas para clientes e comerciantes

Todos os períodos de rebaixas están regulados por lei e o seu desenvolvemento conleva o cumprimento duns requisitos básicos que os comerciantes teñen que respectar e os clientes deben coñecer:

1. Anunciar as rebaixas mediante carteis visibles dende o exterior no que conste o período de vixencia das mesmas.
2. As etiquetas deben exhibir o prezo anterior e o novo.
3. A redución de prezos ten que afectar, polo menos, á metade dos artigos postos á venda. Os artigos que non están rebaixados deberán estar separados dos outros.
4. Os produtos ofertados deberán ter as mesmas características e someterse ás mesmas condicións que as existentes no establecemento antes do inicio das rebaixas.
5. É obrigatorio anunciar por escrito na zona de caixa os medios de pagamento admitidos, a posibilidade ou non de devolución e o prazo no que esta se pode facer efectiva.

MELIDE MEDICIONES
INMOBILIARIA

!!APROVEITA AGORA!!

Regulariza a situación da tua casa, garaxe, establo, palleira,...etc. ou calquera outra construción que non teñas licencia.

INFORMATE EN:

INMOBILIARIA MELIDE MEDICIONES

Ronda da Coruña nº68 baixo lzq.
15800 Melide (A Coruña)
Telefono 981 93 51 08

Repartirase un total de 6.000 euros distribuídos en 22 premios de diferente contía

Extráense os números premiados da campaña “Este Nadal toca en Melide”

Os agraciados teñen ata o 25 de xaneiro para presentar as rifas en Asetem

Un ano máis, a sede da Asociación de Empresarios Terra de Melide (Asetem-Cca) acolleu o sorteo da que xa é a súa campaña máis coñecida e asentada: “Este Nadal toca en Melide”.

A extracción dos boletos premiados realizouse o pasado 9 de xaneiro polo sistema de man inocente e ante notario. Repartíronse 22 premios que suman unha cantidade global de 6.000 euros. O acto contou coa presenza de numeroso público, entre comerciantes e consumidores, que seguiu o proceso con interese.

No sorteo foron extraídos 44 números premiados, a metade como titulares e a outra metade en concepto de reserva. De non aparecer o posuidor do número titular, o premio será entregado a quen presente o número reserva. A listaxe cos números agraciados está exposta dende o día 10 de xaneiro na sede de Asetem, na súa páxina web (www.asetem.com) e en todos os establecementos da vila que participaron na campaña.

Entrega de premios

Os agraciados terán de prazo ata o 25 de xaneiro ás 13:00 horas para presentar as rifas premiadas, tanto as titulares como as de reserva, na sede de Asetem, na Rúa Lino Sexto Sánchez, 9 baixo.

Os ganadores recibirán os premios de mans dos titulares dos establecementos onde se lles entregou a rifa agraciada. Será no transcurso dun acto organizado por Asetem para o que aínda non hai data fixada e para o que serán previamente avisados. Entregaranse vales de 50 euros que os clientes premiados deberán gastar nos comercios que participaron na promoción.



Extracción dun dos números premiados na campaña de Nadal

A campaña, marcada pola crise, remata cun balance esperanzador

Asetem-Cca valora positivamente o resultado da última edición de “Este Nadal toca en Melide” e considera cumpridas as expectativas tanto de público como de participación de establecementos.

A derradeira campaña de Nadal repartiu preto de 50.000 boletos e dela formaron parte un total de 71 comercios da vila. Malia estarmos a falar de cifras inferiores a edicións pasadas, a directiva de Asetem considera que os datos son “moi positivos se temos en conta que estamos inmersos nunha fonda crise económica”. A isto hai que engadir que por primeira vez Asetem decidiu cobrar unha cota de inscrición aos locais co obxectivo de seguir mantendo uns premios atractivos para o consumidor.

“Este Nadal toca en Melide” repartiu 22 premios distribuídos da seguinte maneira: un premio de 2.000 euros, un premio de 1.000 euros, dez premios de 200 euros e dez premios de 100 euros.

Con respecto ás vendas, os comerciantes aseguran que se segue a notar “o parón” producido pola situación económica pero sinalan que o volume de negocio foi moi semellante ao do ano pasado e incluso algúns melloraron as cifras de 2010. Ao igual que ven sucedendo nos últimos anos, os consumidores agardaron a última hora para facer as súas compras, polo que o escaso movemento das primeiras semanas viuse logo compensado pola vendas nas vésperas de Nadal e Reis.

Para Asetem-Cca, os datos da presente campaña son a mostra de que Melide “está resistindo a crise” e sairá reforzado unha vez que melloren os indicadores económicos.

Números premiados

1º PREMIO – 2.000 EUROS		2º PREMIO – 1.000 EUROS	
20.599 (Librería Cousas) Reserva: 8.437 (Xoiería Silvela)		17.624 (Xolería Roval) Reserva: 9.530 (Xoiería Oro Ley)	
PREMIOS DE 200 EUROS			
1.946 (Modas Manuel)	► Reserva: 28.039 (Est. Servizo Corredoiras)		
14.036 (Expert Melide)	► Reserva: 14.142 (Expert Melide)		
20.394 (Librería Cousas)	► Reserva: 19.771 (Zapatería Tanuska)		
23.455 (El Dándolo)	► Reserva: 9.507 (Xoiería Oro Ley)		
31.762 (Carnicería Penas)	► Reserva: 44.952 (Muxica Tenda Xoven)		
31.887 (Carnicería Penas)	► Reserva: 44.749 (Calzados Broz)		
40.319 (Bodegas Mejuto)	► Reserva: 19.699 (Zapatería Tanuska)		
43.815 (Pescados Abel)	► Reserva: 32.509 (Calitex)		
44.242 (Zapatería Tanuska)	► Reserva: 30.055 (Librería Cousas)		
47.410 (Estanco Angarela)	► Reserva: 24.572 (Calzados Broz)		
PREMIOS DE 100 EUROS			
2.016 (Deportes López)	► Reserva: 12.590 (Pescados Abel)		
7.067 (Librería Victorio)	► Reserva: 35.897 (Aceiteiro)		
12.720 (Pescados Abel)	► Reserva: 46.397 (Estanco Angarela)		
27.026 (Ortopedia OrtoSaúde)	► Reserva: 7.503 (Xoiería Silvela)		
27.289 (Electricidade Vilela)	► Reserva: 15.518 (Toño Peluqueros)		
27.416 (Electricidade Vilela)	► Reserva: 1.634 (Modas Manuel)		
34.358 (Calzados Broz)	► Reserva: 11.011 (Muxica Tenda Xoven)		
41.681 (Xolería Oro Ley)	► Reserva: 10.493 (Muxica Tenda Xoven)		
46.814 (Calzados Broz)	► Reserva: 27.637 (Est. Servizo Corredoiras)		
47.328 (Estanco Angarela)	► Reserva: 47.112 (Aceiteiro)		



Composición en
madeira de cereixo.
2,90 m.



Composición
estilo moderno.
3,20 m.

DESCONTO
DE ATA UN **40%**



Composición
en madeira.
3,15 m.



Composición modular en roble
con frentes lacados. 3,08 m.

MOBLES ARES

Ronda de A Coruña, 62 / Rúa Florentino López Cuevillas, 12
Teléfono: **981 50 55 64** - 15800 MELIDE (A Coruña)

ABERTO OS DOMINGOS DE 10:00 A 14:00 H.

Válido ata o 31
de xaneiro de 2012,
ou fin de existencias.



...a peza que precisa a súa empresa

**laboral
contable
fiscal
sucesións
tráfico
seguros**

R/ Florentino L. Cuevillas, 2 Baixo
15800 MELIDE A Coruña info@ccxestion.com
Tf: 881 973307 Fax: 881 975314 www.ccxestion.com

Axudas e subvencións

1. Axudas para a creación e mellora de microempresas de aproveitamentos forestais, convocatoria para o exercicio 2012 (DOG nº 4, do 5 de Xaneiro de 2012)

Investimentos subvencionables: Os relativos ás operacións de aproveitamento dos produtos forestais (madeira, cogomelos, castañas, plantas aromáticas e medicinais, biomasa e outros produtos forestais), exclusivamente os que figuren na orde da convocatoria.

Beneficiarios: Microempresas do sector forestal radicadas en Galicia, que acrediten viabilidade económica, que cumpran coa normativa ambiental e dispoñan de seguro de responsabilidade civil e contrato de prevención de riscos laborais. Deben ter, como mínimo, un 33% da plantilla indefinida.

Contía e prazo: 30% do investimento, que poderá incrementarse ata un 40%, máximo 100.000 euros. Ata o 5 de Febreiro de 2012.

2. Axudas para o fomento da silvicultura en bosques do medio rural, convocatoria 2012 (DOG nº 4, do 5 de Xaneiro de 2012)

Beneficiarios: Propietarios particulares e agrupacións de propietarios, cooperativas agrarias, comunidades de bens, entidades locais, outras persoas con personalidade xurídica e as comunidades de montes veciñais en man común.

Requisitos:

- Superficie mínima: montes veciñais en man común, entre 3 e 10 Ha. en couto redondo. Particulares, de xeito individual, 1 Ha. en couto redondo. Resto de beneficiarios, 3 Ha. en couto redondo.

- Superficie máxima: montes veciñais en man común, 50 Ha. Particulares, de xeito individual, 15 Ha. nun só couto redondo. Resto de beneficiarios, 25 Ha. en, como máximo, 3 unidades de couto redondo.

Investimentos subvencionables, entre outros: rareos en masas de coníferas, trituración dos restos ou extracción para biomasa, rozas e podas, tratamentos silvícolas en masas de frondosas caducifolias, sobreiras e aciñeiras, selección de abrochos, tratamentos silvícolas en masas de eucaliptos, etc.

Contía: como máximo o 60% do valor máximo do investimento nas zonas catalogadas como desfavorecidas, e ata o 50% no resto.

Prazo: Ata o 5 de Febreiro de 2011

3. Axudas ao fomento da utilización de maquinaria e equipamentos agrarios en réxime asociativo

(DOG nº 248, do 29 de Decembro de 2011c)

Beneficiarios: Cooperativas agrarias que teñan como obxecto social prioritario a adquisición e utilización de maquinaria de carácter agropecuario en común (CUMA), SAT e cooperativas agrarias con sección específica de maquinaria agrícola ou que presten este servizo aos seus socios e outras agrupacións con personalidade xurídica propia.

Investimentos subvencionables: Compra de maquinaria agrícola; adquisición, construción ou mellora de equipamentos como almacéns para maquinaria e gastos vinculados ao proxecto (honorarios profesionais para elaboración de estudos, proxectos, etc...)

Contía: Ata o 50% do investimento nas zonas desfavorecidas ou de montaña.

Prazo: 45 días hábiles dende a súa publicación no DOG; é dicir, finalizaría o prazo o día 22 de Febreiro de 2012.

4. Axudas a persoas inquilinas das vivendas arrendadas no marco do PROGRAMA ALUGA, convocatoria 2012

(DOG nº 246, do 27 de Decembro de 2011)

Beneficiarios, requisitos.

.- Ser titular dun contrato de arrendamento formalizado ao abeiro do Programa Aluga.

.- Que a vivenda sexa a súa residencia habitual e permanente.

.- Que non exista parentesco ata 2º grao por consanguinidade ou afinidade co arrendador ou non ser partícipe na entidade arrendadora.

.- Ingresos anuais ponderados ata o 3,5 IPREM e non ser titular doutra vivenda.

.- Estar ao día no pago do aluguer.

Contía: Pode acadar entre un 30% e un 70% do aluguer, según os ingresos da unidade familiar ou de convivencia. Como mínimo a renda anual que debe aboar o inquilino será do 20% dos ingresos anuais ponderados da unidade familiar. Prazo de presentación: antes do día 10 do mes da data de efectos do contrato de arrendamento formalizado ao abeiro do Programa Aluga.

5. Plan Renove de Equipos de Iluminación Interior

Obxectivo: Renovación de instalación de equipamento de iluminación interior por outra

máis eficientes, reducindo así o consumo de enerxía.

Actuacións subvencionables:

-Substitución de lámpadas e balasto convencional e renovación de luminarias.

-Instalación de sistemas de control por presenza, sistemas de control de fotocélula, reforma do cadro de mando e protección, seccionamento da instalación.

Investimento mínimo: 500€

Contía máxime e prazo: 25% do custo da nova instalación cun máximo de 1.500€ para vivenda unifamiliar, 10.000€ por edificio de vivendas en bloque e 25.000€ por edificio destinado a outros usos (non vivenda). Ata o 30/10/2012.

6. Plan Renove de Equipos de Climatización

Obxecto: mellora da eficiencia enerxética, mediante a renovación das instalacións existentes de equipos de produción de calor ou frío, por outros de alta eficiencia enerxética.

Actuacións subvencionables: caldeiras de condensación, equipos de aire acondicionado, bombas de calor con potencia nominal térmica de entre 5 e 70 Kw que cumpran certos requisitos técnicos e cuxas marcas e modelos se atopen na listaxe que publica o INEGA ao efecto.

Contía: Ata 3.840 € (según equipo), cun máximo do 30% do custo total da obra.

Beneficiarios: Persoas físicas e xurídicas de dereito público ou privado propietarias ou titulares de calquer dereito sobre vivendas ou edificios do sector terciario, comunidades ou mancomunidades de veciños.

Vixencia do plan: Ata o 30/10/2012

Fiscal e laboral

Conxéllase o SALARIO MÍNIMO INTERPROFESIONAL (SMI) para o ano 2012

O SMI para agricultura, industria ou servizos, queda fixado en 21,38 €/día; 641,40 €/mes ou 8.979,60 €/ano.

Traballadores eventuais ou temporeiros: 30,39 €/xornada

Empregados de fogar: 5,02 €/hora efectivamente traballada.

COTIZACIÓN DOS AUTÓNOMOS DE IDADE IGUAL OU SUPERIOR ÓS 47 ANOS, para o ano 2012

A base mínima de cotización será de 850,20 €/mes e a base máxima será de 3.262,40 €/mes.

Os autónomos que a 01/01/2012 sexan menores de 47 anos, poderán elixir a base de cotización, comprendida entre a base mínima e a máxima. Igual elección poderán facer aqueles traballadores autónomos que nesa data teñan unha idade de 47 anos e a base de cotización correspondente a decembro de 2011 fora igual ou superior a 1.682,70 euros.

Os autónomos que a 01/01/2012 teñan 47 anos, se a súa base de cotización fora inferior a 1.682,70 euros, non poderán elixir unha base de cotización superior a 1.870,50, salvo que exerciten a opción antes do 30/06/2012.

Para os autónomos que a 01/01/2012 teñan 48 ou máis anos, a súa base de cotización estará comprendida entre 916,50 e 1.870,50 euros, salvo cónxuxe supérstite do titular do negocio, con 45 ou máis anos, que poderá elixir entre 850,20 e 1.870,50 euros.

A base de cotización dos autónomos que con anterioridade ós 50 anos cotizasen en calquera réxime da Seguridade Social, durante 5 ou máis anos, terá as seguintes contías:

a) Se a última base acreditada foi igual ou inferior a 1.682,70 euros, cotizará por unha base comprendida entre 850,20 e 1.870,50 euros mensuales.

b) Se a última base de cotización acreditada fora superior a 1.682,70 euros, cotizará por unha base comprendida entre 850,20 euros e a base acreditada incrementada nun 1%, podendo optar por unha base de ata 1.870,50 euros mensuales, en caso de non acadar ésta.

IMPOSTO SOBRE O PATRIMONIO

Con efectos do 31/12/2011, o mínimo exento no imposto sobre o patrimonio para Galicia elévase a 700.000 euros.

Cultura decidirá sobre as licenzas de obra nas marxes do Camiño Francés

O trazado definitivo do itinerario inclúe novos requisitos

Tras 19 anos de tramitación, o Consello da Xunta acaba de aprobar o trazado definitivo do Camiño Francés ao seu paso por Galicia. A nova norma do executivo galego non só fixa o territorio histórico da ruta senón que tamén delimita o seu ámbito de influencia. Deste xeito, o documento establece que calquera actuación que se pretenda realizar nunha franxa aproximada de 200 metros a ambas marxes do camiño (Límite BIC), deberá ser autorizada pola Consellería de Cultura.

A medida xa foi comunicada aos concellos afectados, entre os que se atopa Melide, e terá vixencia ata que a Xunta redacte e aprobe o Plan Especial do Camiño Francés.

Restricións establecidas

A nova norma establece tres niveis de protección distintos para o entorno da ruta francesa e tres tipos de trazados.

En canto á protección, distingue un nivel de particular incidencia que abrangue os 30 primeiros metros, o Límite BIC e o Ámbito de respecto.

No límite BIC, ademais da necesaria autorización de Cultura para realizar obras, quedará prohibido todo tipo de publicidade, a extracción de grava e areas e incluso a Xunta poderá acometer unha ordenación especial das explotacións gandeiras afectadas. O terceiro nivel de protección, Ámbito de respecto, responde á preservación da paisaxe. Nalgúns casos pode ter varios quilómetros de ancho. Nesta área, os promotores de obras deberán presentar un estudo específico sobre a afección que pode ter o proxecto sobre o territorio histórico do camiño francés.

No que se refire aos trazados, distingue entre o denominado “trazado do camiño”, o “complementario” e o de “ves-

tixios históricos”. Este último será o que máis afecte aos municipios de Melide e de Arzúa, que son os concellos que aglutinan maior número de itinerarios históricos con respecto ao resto de municipios polos que pasa o camiño francés.

Dezanove anos de trámite

O itinerario francés é a ruta que emprega o 70% dos peregrinos para chegar a Santiago. A fixación do seu trazado definitivo comezou en 1992. Afecta aos preto de 150 quilómetros que hai dende Pedrafito do Cebreiro ata polígono industrial do Pino, cuxa construción acaba de avalar o Tribunal Superior de Xustiza de Galicia, instando á Xunta a delimitar o tramo de camiño que falta entre ese punto e a capital santiaguesa.

A aprobación definitiva do itinerario, que xa foi publicada non Diario Oficial de Galicia, realizouse despois de que a



O tramo delimitado abarca dende O Cebreiro ata O Pino

Xunta respondese ás 186 alegacións que se presentaron durante os dous meses que o documento estivo en exposición pública. A partir de agora a Consellería de Cultura acometerá a recuperación dos tramos definidos, entre eles os 10 quilómetros correspondentes a Melide, e a dos tramos ata agora en desuso. O decreto prevé que a Dirección Xeral de Patrimonio publique en breve unha serie de instrucións para que as sinais que se coloquen e as actuacións que se fagan sexan comúns en todo o territorio galego.

Ruta Primitiva, unha alternativa en pleno auxe

O Camiño Francés segue a ser un dos traxectos preferidos polos peregrinos para chegar a Santiago pero a saturación desta vía e a explotación comercial da que foi obxecto nos últimos anos, está facendo que cada vez sexan máis as persoas que optan pola Ruta Primitiva. O itinerario, ata agora esquecido, estase a poñer en valor coa construción de varios albergues privados.



Psicotécnico Santa Ana

Canton de San Roque, 9-1ºD
Tfno. y fax 981 50 50 75
Melide (A Coruña)



Al hacer el psicotécnico le
tramitamos la renovación de su
carnet ante la Jefatura de tráfico

GRATIS

Certificados Psicotécnicos:
Conducir (toda España)
Armas
Guardia forestal
Seguridad privada
Perros peligrosos
Buceo y otros
Chequeos médicos
Certificados médicos
Medicina en general

Os mellores queixos de tetilla fanse en Melide

Lácteos Terra de Melide obtén dúas distincións na XIV Cata dos Queixos de Galicia 2011

O despacho de Lácteos Terra de Melide queda pequeno para tanto premio pero a Salvador Carreira, o propietario e fundador desta queixería da parroquia de Orois, non lle quedou máis remedio ca buscar un oco nos estantes para colocar outros dous novos galardóns. A queixería melidense foi a gran triunfadora da XIV Cata dos Queixos de Galicia 2011, na que obtivo a distinción de ouro na Denominación de Orixe Queixo de Tetilla e a de bronce na Denominación de orixe Arzúa-Ulloa. As mans xa non chegan para sumar tanto recoñecemento e Salvador ten que coller papel e bolígrafo. “Estiven facendo reconto. Levamos vinte premios. A verdade é que dá gusto recibilos”, comenta con orgullo e sen esquecer o traballo realizado día a día ao longo de vinte anos á fronte da



Salvador Carreira no despacho da súa queixería de Orois

súa empresa.

“Ás seis da mañá estou arreando todos os días ca furgoneta. A distribución para toda Galicia facémola os da casa. Temos un servizo de reparto

en 24 ou 48 horas que é sagrado. Hai que coidalo ao máximo”. Así comeza un día calquera no lugar onde se fabrica, baixo a marca “Terra de Melide”, o mellor queixo de te-

tilla de Galicia.

En realidade o reparto é o último paso dun proceso que comeza moito antes, coa chegada do leite á fábrica. Ata non hai moito tempo empregaban o das vacas da súa propia granxa pero en canto comezou a aumentar a produción de queixo, resultou ser insuficiente. “Non había quen atender tanta vaca e optamos por mercalo. Vén todo da zona de aquí: Melide, Palas de Rei, Sobrado, Boimorto...”, comenta Salvador ao tempo que recoñece que o segredo dun bo queixo comeza na alimentación dos animais: “canto máis pasto, menos silo e menos estabulación, mellor leite”.

O leite que agora falta, antes sobra “e por iso foi que empezamos. Non tiñamos cota e na Extensión Agraria dixerónnos que a mellor forma de darlle saída era montar unha queixería”. Moitas cousas cambiaron dende aqueles primeiros anos da década dos noventa nos que se levantou a pequena fábrica inicial. Era entón impensable que se puidesen facer os 1.000 quilos de queixo que saen agora cada día da queixería de Orois, unha cifra nada cativa que está moi lonxe da mellor marca. “En tempada alta chegaron a

saír de aquí doce toneladas de queixo nun só día”, apunta Salvador.

A pesar de todos os cambios, a intención é ser o máis fiel posible á forma tradicional de elaborar o queixo, aínda que a industrialización do proceso o faga difícil. O leite chega á fábrica a temperaturas moi frías que dificultan o callado e a fase de pasteurización “resta sabor”. Aínda así o resultado é excelente e boa parte do mérito téñeno as cámaras de frío, onde o queixo se deixa a curar non menos de oito días antes de chegar ao mercado. Salvador Carreira defínese como “o corazón” da fábrica, o berce onde á temperatura ideal o queixo colle a cremosidade e humidade perfectas.

Facer bo queixo tamén é cuestión de saber esperar. “A calidade está por encima da cantidade. Non se pode producir ás tolas. Este é un negocio diferente no que hai uns procesos e uns tempos que se deben respectar”. Quizais porque xa ten isto moi claro, o fillo de Salvador, que comparte nome co pai, está a coller con acerto as rendas da empresa. “Vale para o negocio porque ten paciencia”. O futuro dos mellores queixos de tetilla está asegurado.

A Xunta entrega en Melide os premios das catas de Galicia

Melide foi a localidade elixida para facer entrega dos premios da XIV Cata dos Queixos de Galicia e da X Cata dos Meles de Galicia 2011. A gala celebrouse a primeira semana do mes de decembro no Hotel Carlos 96 e contou coa presenza do presidente da Xunta, Alberto Núñez Feijóo, e o Conselleiro de Medio Rural, Samuel Juárez. No evento tamén se deron cita os representantes de 39 fábricas de queixo con denominación de orixe e de 16 industrias envasadoras de mel. No transcurso do evento entregáronse as distincións de ouro, prata e bronce para cada unha das denominacións de orixe e un total de 26 diplomas.

O presidente da Xunta iniciou o seu discurso cunha referencia á potencialidade do centro de Galicia. “Dende aquí tense a mellor perspectiva de

todo”, sinalou Núñez Feijóo, quen tamén puxo aos produtores de queixo e mel como o exemplo de que se pode saír da crise apostando pola calidade, o territorio e a marca Galicia. “É difícil hoxe en día atopar sectores coma estes que sigan medrando. Queixos e meles medran porque son modestos e non esquecen de onde veñen, porque apostan pola calidade e non se deixan levar pola cantidade”.

Na mesma liña se manifestou o daquela titular de Medio Rural, Samuel Juárez, que botou man de cifras para salientar a fortaleza do sector. A produción de queixos galegos amparados por unha denominación de orixe medrou un 56% nos últimos dez anos, pasando de 4.000 toneladas producidas no ano 2000 a case 6.000 no ano 2010. No caso do Queixo de Tetilla e Arzúa-



Salvador Carreira (fillo) recibe o premio de mans do Presidente da Xunta, Alberto Núñez Feijóo

Ulloa o incremento foi máis destacado e na actualidade estas dúas denominacións de orixe ocupan o segundo e o terceiro posto respectivamente no ranking nacional de queixos con denominación de

orige, só superados pola D.O. Manchego.

Juárez matizou que “a pesar da evolución positiva aínda temos moito espazo para crecer” e engadiu que “tendo en conta a nosa posi-

ción dentro do mercado lácteo español, a produción galega de queixos con denominación de orixe, que representa o 20% do total de queixo que se produce en Galicia, podería medrar sensiblemente”.

O 2011 deixa récord de temperaturas en outono

O verán foi un dos máis secos dende que se fan rexistros

O 2011 pasará ao recordo, no que á climatoloxía se refire, como un ano atípico que deixou temperaturas excesivamente elevadas no outono e a ameaza de seca despois dun verán con escasas precipitacións. Melide non quedou á marxe desta situación e rexistrou récord de temperaturas no mes de outubro, no que se contabilizaron ata 11 días con máximas por enriba dos 29 graos. Foi a consecuencia de dúas vagas de calor que se deixaron sentir entre o 29 e o 5 de outubro e logo de novo entre os días 10 e 15, momento no que se alcanzou a máxima do mes: 31'6 graos.

O valor medio das temperaturas máximas no mes de outubro foi de 22'7 graos, o máis elevado dende que Mete-

ogalicia instalou en 2003 unha estación meteorolóxica en Melide e comezou a realizar rexistros. A media supera ata en 6 puntos algunha das marcas anteriores, como a de outubro de 2004, que foi de 16'7 graos.

Malia ser outubro un mes moi cálido, a temperatura máis alta do 2011 en Melide rexistrouse o 24 de xuño: 35'2 graos. A máxima absoluta dende que hai rexistros acadouse tamén nun mes de xuño, pero cinco anos antes, no 2006. O mercurio marcou entón 37,2 graos.

Un ano antes, en febreiro de 2005, tamén se rexistrou outro récord, o da temperatura mínima: os termómetros da vila baixaron ata os -6'7 graos, unha cifra para nada comparable ás acadadas no 2011. A temperatura máis baixa no último ano, cun inverno moi benigno, foi -1 graos, rexistrada o pasado 19 de decembro. Segundo os datos de Meteogalicia, ao longo de 2011 tan só houbo 11 días de xeadas.



A estación meteorolóxica de Melide comezou a funcionar en 2003

Precipitacións

No ano 2011 choveu en Melide un total de 157 días e recolléronse 1.027 litros por metro cadrado. As choivas do outono evitaron unha situación de escaseza de auga logo dun verán moi seco. As precipitacións caídas en xuño, xullo, agosto e setembro tan só sumaron 71,4 litros por metro cadrado, un valor moi baixo se temos en conta, por exemplo, que o día máis chuvioso do ano (o 23 de outubro) caeron en Melide

55,4 litros por metro cadrado, case tanto coma o total dos catro meses antes citados. Con todo, cómpre destacar que tan só houbo tres días do ano nos que caeron na vila máis de 30 litros por metro cadrado en 24 horas. Nos rexistros históricos, é salientable o mes de novembro de 2009, no que choveu 27 días seguidos.

O vento non foi un fenómeno protagonista. A estación melidense rexistrou un refa-cho máximo de 74,5 km/h.

Sistema de teletradución para mulleres inmigrantes

Co obxectivo de mellorar a atención que se presta ás mulleres inmigrantes residentes en Melide, o concello acaba de poñer en marcha un servizo de teletradución que eliminará as barreiras lingüísticas entre as usuarias do Centro de Información á Muller e os profesionais que as asesoran. Esta nova tecnoloxía, que facilita a tradución a 51 idiomas, posibilitará manter conversas máis fluídas entre ambas partes e minimizar así a ansiedade e impotencia que produce a falta de entendemento.

O goberno local confía en que a teletradución contribuirá a mellorar, de forma global, a asistencia que se presta ás mulleres inmigrantes. A Secretaría Xeral de Igualdade será quen facilite os medios ao concello para prestar o servizo. Ámbalas dúas institucións asinaron recentemente un convenio de colaboración.

TERRA DE MELIDE

QUEIXOS S.L.

Salvador Carreira Gómez

Orois - Melide (A Coruña)
 terrademelide@deza.com
 www.lacteosterrademelide.com

Tfnos.: **981 80 80 09**
639 88 52 15
 Fax: **981 19 35 31**

Parte do orzamento da Deputación será destinado a pagar débedas

O POS 2012 foi aprobado só unha hora antes de que finalizase o prazo legal

O Concello de Melide destinará o 60% do orzamento do Plan de Obras e Servizos (POS) da Deputación da Coruña a gastos correntes. É a porcentaxe máxima permitida por lei. O 40% restante do total de 344.975 euros que concede a Deputación para 2012 dedicárase a inversións.

Traducido en cifras, a administración municipal decidiu reservar 202.717 euros para facer fronte a parte dos pagos pendentes. Entre as prioridades están os 500.000 euros que adebeda o concello polo subministro eléctrico e os 313.000 que ten pendentes de pagar a tres construtores de Melide por obras realizadas entre os anos 2009 e 2010, se-

gundo indica o equipo de goberno (PP). Son pagos que a alcaldesa, Ánxeles Vázquez, cualifica como “urxentes” e que “imposibilitan dedicar o 100% para inversións”.

A este último capítulo destinarase o 40% do orzamento, 142.258 euros. Con eses cartos prevese acometer o asfaltado de varias vías do municipio que se atopan nun estado “intransitable”, segundo o executivo local. Son, en concreto, as rúas Cantón de San Roque, Monterroso e Sol no casco urbano e tamén de varias da zona rural: Rúa Alcalde José Luis Vaamonde (xunto ás piscinas cubertas), e as estradas da capela de San Xoán de Golán, Zaramil, Corral do medio e Orois de arriba.

Críticas da oposición

A proposta presentada polo goberno do PP para o POS 2012 foi aprobada no transcurso dun pleno extraordinario e a menos dunha hora de que rematase o prazo para remitir os proxectos á Deputación da Coruña.

Este foi un aspecto moi criticado pola oposición, que reprochou a “falta de previsión” do executivo á hora de redactar os proxectos. O plan saíu adiante cos votos favorables de PP e PSOE e a abstención do BNG.

A portavoz nacionalista no concello, Socorro Cea, cualificou de “insólita” a urxencia da sesión plenaria e xustificou a abstención do seu grupo en que “viñemos ao pleno sen coñecer as obras. É a primeira vez que se aproba un POS sen antes celebrar a preceptiva comisión informativa. Así non podemos votar a favor”. A alcaldesa argumentou que se trata dunha circunstancia excepcional “porque no concello non temos nin interventora nin tesoureiro, xa que están de baixa”. De feito, na mesma sesión extraordinaria que serviu para aprobar o POS tamén se deu luz verde á incorporación de Javier Siro como interventor accidental ata que regrese da súa baixa a titular do departamento.



FOTO-DENUNCIA

O conto de nunca acabar



Conta o mito que Prometeo recibiu un duro castigo de Zeus por roubar o lume do Olimpo. Foi encadeado nunha montaña á que acudía cada mañá unha aguia para comerlle o fígado, que se rexeneraba pola noite e volvía ser comesto ao día seguinte. Non é cuestión

de vísceras o que acontece en Melide, pero si parece un castigo divino. As baldosas das beirarrúas sofren o peso de coches e furgonetas que aparcen sobre elas. Ao pouco de seren repostas, axiña volven a destruílas. Cómpre máis respecto polo mobiliario urbano.

Comeza a instalación de preto de 700 sinais nas 26 parroquias do concello

O ano 2012 comezará con cambios na sinalización das 26 parroquias de Melide. Instalaranse arredor de 700 sinais identificativas de núcleos rurais. O obxectivo é resolver os problemas existentes para localizar lugares debido á falta de paneis ou ao seu estado deficitario. A actuación iníciase con retraso debido ás modificacións que se realizaron no proxecto inicial, entre elas o cambio do logo estampado nas primeiras sinais, instaladas o pasado mes de xuño. A Deputación asume integramente o custo do proxecto, que foi adjudicado por 88.721 euros.



Profusión de carteis na parroquia de Orois

B REVES Reclaman 2,8 millóns

O grupo parlamentario do PSdeG presentou emendas aos orzamentos da Xunta para reclamar actuacións en municipios do interior da provincia por valor de 2,8 millóns de euros. En concreto, reclaman 560.000 euros para obras en Melide, 100.000 para Toques e 1,4 millóns para Arzúa. A deputada autonómica Silvia Fraga sinala que son actuacións “de xustiza”.

Ampliación do polígono

“É un tema peliagudo. Non o temos fácil”. Nestes termos se refire a alcaldesa de Melide á posible ampliación do polígono da Madanela. O goberno local conta con que a Xunta permita habilitar no Plan Xeral unha nova franxa con menor protección ambiental na que se poderían instalar empresas de transformación de recursos primarios ou vinculadas ao sector agrario.



CARTOGRAFÍA E MEDICIÓN S S.L.

Avenida de Lugo nº 60, entreplanta B

C.P. 27200 Palas de Rei-Lugo

Teléfono 982 380 411

CARTOGRAFÍA E MEDICIÓN S

oficina técnica

EDIFICACIÓN S SEN LICENZA

Con motivo da publicación no Diario Oficial de Galicia (DOG 31 de marzo de 2010 e no DOG de 11 de maio de 2011) de modificación da Lei 9/2001 de 30 de decembro de ordenación urbanística e protección do medio rural de Galicia, sobre **edificación s sen licenza**, infórmase:

Está aberto o prazo para solicitar do seu Concello o certificado de declaración municipal de incursión na situación legal de fóra de ordenación total.

Póden acollerse a dita Lei, todas as edificación s (vivendas, industrias, edificación s agrarias) que carecen de licenza municipal e foran rematadas antes do 1 de xaneiro de 2003, presentando no Concello a documentación esixida pola Lei.

Coa obtención do devandito certificado, poderanse iniciar os trámites para inscribir a edificación no Rexistro da Propiedade e así incorporala definitivamente ao patrimonio do seu titular.

CARTOGRAFÍA E MEDICIÓN S, empresa especializada na redacción de todo tipo de proxectos **técnicos**, realiza os trámites precisos para que os propietarios poidan solicitar e tramitar ante os concellos respectivos a declaración de incursión na situación legal de fóra de ordenación total.

Con esta circular infórmase a todos os propietarios de edificación s que de estar interesado poden poñerse en contacto con nos, nas oficinas de **CARTOGRAFÍA E MEDICIÓN S** en:



OFICINAS EN PALAS DE REI

Avda. de Lugo nº 60, entrechán B

Teléfonos 982-380411 e 982-380149

e-mail: cem@cartografia.e.telefonica.net

OFICINAS EN MELIDE

Rúa Irmáns Garceiras nº 3, baixo

Teléfono 981-505781

e-mail: cem@cartografia.e.telefonica.net

Un paraíso de sabores ao alcance da man

Para facernos un Nadal máis doce, Confitería Trisquel diseña un escaparate con figuras de mazapán recubertas de chocolate branco e negro. Un Portal de Belén sabroso á vista e ao padal onde non faltan os melindres e a torta de Santiago. É a versión máis orixinal dos produtos artesanais, todos de produción propia, que se despachan a diario nesta tenda.

Confitería Trisquel Escaparate de Chocolate



Casa Estilo Artesanía Reposteira



A historia de Casa Estilo conta 5 xeracións que medraron mellorando cada día un recetario tradicional que hoxe é todo un referente na repostería melidense. O alido dos seus "hojaldres", ricos, melindres e amendados son a carta de presentación da vila para os peregrinos que cada día engaden á súa mochila, camiño de Santiago, un anaco de tradición feita doce.

Especialistas na Torta de Santiago, o doce tradicional por excelencia de Galicia. Pastelería e Panadería Tahona garda o segredo para converter a simple mestura de améndoas, ovos e azucre nun produto cunha textura esponxosa e granulada e un sabor potente no que non falta o aroma característico e distintivo a xema de ovo e froito seco. Imprescindible.

Pastelería-Panadería Tahona Torta de Santiago



Pastelería Chuscos Biscoito de Abelá e Mousse



A sofisticación é a marca de identidade de Pastelería Chuscos, con produtos tradicionais e delicatessen que conxugan á perfección a mestura de sabores, cores e texturas cunha presentación excelente. O resultado pode ser este biscoito de abelá con crocante de praliné e mousse de chocolate. Son un clásico nos andeis desta tenda os bombóns de artesanía propia.

Pastelería Caprichos / Chocolates



A variedade e calidade dos chocolates e bombóns artesanais de Pastelería Caprichos satisfarán os padais máis esixentes. Son cita obrigada os bombóns feitos con fina "coquillá" de chocolate negro e deliciosos recheos, os de améndoas bañados en chocolate branco e as pedras de praliné con anacos de abelá.

Madame Chocó / Cupcakes



Son as raíces da orixinalidade e da innovación. As Cupcakes Madame Chocó, feitas de xeito artesanal no propio establecemento, incorporan unha base abiscoitada con labras de chocolate branco e van vestidas con nata sen azucre, crema moka, vienesa ou de chocolate. A decoración, ao gusto do consumidor!

Ademais de ser vila de boa coziña, a repostería é quizais a actividade que máis sona ten dende antigo en Melide. Son poucos os pobos que poden presumir de ter doces propios como os melindres, con patria nestas terras, os ricos, ou as rosquillas de sartén. Tamén os amendoados, que se fan noutros lugares pero atoparon aquí o seu espazo propio. Melide soubo conservar e potenciar a tradición reposteira ao tempo que incorporou novos produtos como a torta de Santiago. Os doces típicos seguen ocupando un lugar de prestixio no mos-

trador das tendas locais e nas sobremesas de moitas casas, mais o éxito da repostería melidá non só reside na tradición, senón na capacidade de aproveitar todo ese legado culinario para incorporalo aos tempos actuais. Os establecementos da vila dispoñen tamén dunha gran variedade de produtos onde combinan materiais, sabores e texturas para ofrecer ao cliente propostas innovadoras e gorentosas. Todo iso, xunto coa tradición chocolateira, fan de Melide o lugar ideal para mercar produtos de repostería con garantía de sabor e calidade.



Panadería TAHONA
Especialidad en:
Empanadas - Tartas - Ricos - Melindres
"PRODUCTOS TÍPICOS DE MELIDE"
Avda. de la Habana, 7 - Telf.: 981 505 127
MELIDE (A Coruña)

caprichos
e-mail: panaderia_caprichos@hotmail.es
TLF. 981 50 79 87 C/ ROSALEDA, 6 - MELIDE






(CAPRICHOS A TODO HORAS)

Chuscos




Panadería - Pastelería - Bombonería
Calle de San Roque, 1 MELIDE

Madame Choco
Rúa San Pedro, 5 - 15800 Melide
Tel 981 50 78 38 - modamechoco.com

Cafetería y Pastelería
Estilo
Tfno.: 981 505 153
C/. Progreso, 6
15800 MELIDE (A Coruña)



Pastelería
TRISQUEL
Ronda da Coruña, 1
15800 MELIDE

EMPRENDEDORES EN MELIDE

“Madame Chocó” recolle a esencia dos mellores salóns de té

Está en Melide, no número 5 da Rúa de San Pedro, pero podería atoparse perfectamente no centro de Londres ou ao lado do Sena, en París. Madame Chocó nace coa intención de captar a esencia dos salóns de té máis tradicionais e transportar aos clientes a un lugar indefinido, libre de tópicos e clichés.

É un establecemento diferente, dos que pasan desapercibidos por fóra pero deixan marca en canto se coñecen por dentro. Unha decoración sinxela con mesas e cadeiras brancas, paredes azuis, espellos e música agradable fan do local un lugar acolledor no que estar e falar.

Chocolate e repostería

O nome deste novo local é o resultado da mestura de varios ingredientes: o chocolate, a personalidade de Coco Chanel

e as reminiscencias francesas. Madame Chocó é, exactamente, “un salón de té con obradoiro de galletas artesás”. Así o denominan Rebeca Ponte e Agustín Sanoguera, os seus propietarios. A definición queda curta para incluír todas as variedades de repostería artesá que fan diariamente no forno do local: biscoito, cookies de chocolate e laranxa, cupcakes, minipostres, muffins... a oferta tamén inclúe unha ampla variedade de galletas e os macarróns de París, un produto estrela da pastelería e de complexa elaboración.

Outra das apostas de Madame Chocó é, como dá a entender o propio nome do local, o chocolate. “Do san, do que non engorda nin dá acidez”, apunta Rebeca. Está feito a base de cacao auténtico, traído de México, e non incorpora un só gramo de fariña.



Agustín Sanoguera e Rebeca Ponte o día da inauguración de Madame Chocó

Todo o que se degusta dentro de Madame Chocó tamén se pode levar para a casa, a oficina ou o negocio, xa que inclúe o servizo “take away”. O novo salón de té melidense tamén admite encargos. Ademais, o local pode reservarse para eventos privados.



Os horarios de Madame Chocó (Horario de inverno)

Luns - Domingo
10:00 a 13:30
16:30 a 22:00

“Nadie está incapacitado para aprender inglés, solo es cuestión de intentarlo ”

Cando Paola Medina chegou dende Perú a Melide, hai catro anos, trouxo con ela unha maleta cargada dunha sólida formación: alí gardaba a súa licenciatura en enxeñería informática, o ano de bolsa nos EEUU e o traballo na Universidad San Pablo do seu país natal. Gardaba tamén unha fonda vocación pola ensinanza do inglés que agora materializou coa apertura de **Ruraltec Formación**, a súa academia da Rúa da Martagona 11, onde ademais ensina informática. As súas son tamén clases de superación. Aprender inglés, di, consiste sobre todo en superar medos e barreiras.

-Cando comezou a túa relación co inglés ?

Yo he sido bilingüe toda mi vida, porque mi padre lo era. Aprendí a hablar inglés desde muy pequeña, pero nunca lo había enseñado. El inglés que yo sabía era el informal, el del día a día, pero no la gramática. Tuve que aprenderla para poder ser profesora. Conseguí una beca y me marché a EEUU a estudiar un año y medio. Cuando volví a la universidad, me dediqué a enseñarlo: primero di clases de inglés estándar y luego inglés

técnico orientado al turismo.

-Sendo enxeñeira informática, cando xorde a vocación polo ensino?

Mi vocación siempre fue la enseñanza. En la Universidad San Pablo de Perú trabajé coordinando el centro de idiomas. Ahí empecé a interesarme en serio por la enseñanza del inglés. La idea de montar una academia la tuve desde que llegué a Melide, pero estuve centrada en mis hijos y hasta ahora no pude dedicarme a este proyecto.

-Que tipo de formación ofreces ?

Me gusta enseñar el inglés de forma estructurada. Tanto para niños como para adultos, prefiero utilizar métodos formales que te guíen en la gramática paso a paso, para no dejar cabos sueltos, y dar una enseñanza integral. No me gusta coger niños solamente para darles la forma de pasar el examen. Eso no es enseñar.

-É suficiente o inglés que se estuda no colexio?

No, son muy pocas horas. En



Paola Medina acompañada dos seus fillos

entender, es recomendable visitar un lugar donde estés al 100% integrado en el idioma. El idioma es una manifestación cultural y para entenderlo tienes que entender también la cultura porque las formas de expresar no son las mismas.

- Experimentou iso nas súas propias carnes?

Por supuesto que si. Recuerdo que en EEUU me ofrecí voluntaria para ir a por sillas cuando preguntaron por el “chair person”. Luego descubrí que esa persona no es la encargada de las sillas, sino la líder de un grupo. (Ri)

Por que os adultos son tan reticentes á hora de estudar inglés?

La gente aquí se ha metido en la cabeza que son muy malos para los idiomas y eso no es cierto. Es cuestión de cambiar el chip, de mostrarles en una clase que son capaces de hablarlo, de armar una frase y crear preguntas y respuestas. Nadie está incapacitado para aprender inglés, sólo es cuestión de intentarlo. Aunque uno sea mayor, puede aprender.

Latinoamérica, por ejemplo, en las universidades sólo puedes graduarte si demuestras que eres bilingüe. Una vez que se terminan los estudios, se forman grupos para hacer intercambios y los chicos tienen que ir a trabajar o estudiar tres meses a EEUU. De esa forma acaban de soltarse.

-Cres necesario viaxar a un país anglófono para aprender ben o idioma?

Es muy importante. Una vez que tienes el inglés avanzado y te sientes seguro para hacerte

Contos do Camiño: Ayala, un peregrino para a historia

Foi convidado ao Hostal dos Reis Católicos e nomeado na misa da catedral

Completar o Camiño de Santiago acostuma a ser unha experiencia gratificante en moitos sentidos, pero se ademais cada paso que se dá serve para facer historia, a sensación de plenitude é máxima. Tal foi o caso de José Rodríguez Valiño, un melidao que tivo a honra de ser o primeiro galego en completar o Camiño de Santiago dende Roncesvalles no ano 1.999.

Era ano santo. Dende aquela pasaron xa outros dous xacobeos e cando José, máis coñecido como "Ayala", bota a vista atrás, recorda con morriña as vivencias e as boas sensacións que lle deixaron os 780 quilómetros de percorrido. Na memoria está gravada tamén a data de inicio: 2 de marzo, e o

nome de cada un dos 11 amigos que xunto con el empezaron a ruta na fronteira con Francia.

A súa foi unha historia compartida que comezou a forxarse moitos anos antes na emigración. Ayala, como tantos outros melidaos, viuse na obriga de deixar a terra e buscou en Berna, Suíza, unha vida mellor. Alí fixo amigos de diferentes nacionalidades: canarios, italianos, alemáns... e ademais da amizade deixou a promesa de faceren todos xuntos algún día a ruta cara a Compostela. A oportunidade non chegou ata aquel día de 1.999. Cando comezaron eran 12 pero a maioría foron quedando polo camiño, nunca mellor dito, e tan só 5 conseguiron atravesar a Porta Santa. Quizáis o ritmo imposto (máis de 40 quilómetros por día) foi demasiado rigoroso e as tendinites máis os problemas de xeonllos causaron estragos.

Ayala seguiu queimando etapas e estampando selos en cada un dos puntos de control.



José Rodríguez Valiño (Ayala) á súa chegada a Compostela

Aínda conserva a súa cartilla de peregrino e cada vez que a abre lembra que ten unha asignatura pendente: repetir a experiencia. As ocupacións do

día a día e as obrigas laborais non deixaron máis remedio ca pospoñer un e outro ano máis o proxecto. Finalmente será 2011 o ano no que Ayala repita

a ruta na busca daquelas sensación que experimentou a primeira vez.

As sensacións do camiño

Todo peregrino coincide ao sinalar que o Camiño de Santiago dá leccións e proporciona vivencias que non se atopan noutros lugares. Ayala descubriu o humanismo e o valor do compañeirismo. Como sensación irrepetible, destaca a paz que se sente ao chegar á fin do recorrido e ver ao lonxe a imaxe da catedral.

Asegura que esa foi a súa maior recompensa, pero non a única. O feito de ser o primeiro galego en completar a ruta dende Roncesvalles aquel ano, trouxo algún privilexio engadido. Ayala foi nomeado durante a misa da catedral en recoñecemento ao seu mérito. A homenaxe, ademais de espiritual, foi tamén terrenal e completouse cun xantar no hostal dos Reis Católicos.

Agora, trece anos despois, é momento para un novo camiño. Co mesmo percorrido, pero diferentes sensacións.



Ayala en Burgos durante unha das etapas do camiño

A afluencia de peregrinos bate marcas

O 2011 rematou sendo o segundo mellor ano na historia do Camiño de Santiago, que en plena crise continúa a ser un valor en alza para o turismo e a economía de Galicia.

O número de persoas que peregrina a Compostela continúa a bater marcas aínda cando non é ano santo. Segundo os últimos datos feitos públicos polo Arcebispo de Santiago, ao longo de 2011 chegaron á Praza do Obradoiro un total 180.828 peregrinos, a segunda cantidade

máis alta da historia, só superada polo ano santo 2010.

O turismo relixioso semella estar en auxe e 2011 si que ocupará o primeiro posto do podio no que se refire á cifra de peregrinos estranxeiros, onde se bateu record absoluto: se no ano 2010 foron 83.978 os foráneos que se fixeron coa compostela, no 2011 a cifra acadou os 84.318.

Hay que ter en conta que para facer todos estes cálculos, a Igrexa só computa a quen realiza o Camiño "con sentido

cristián, aínda que só sexa en sentido de busca" e a quen cubra como mínimo os últimos 100 quilómetros se vai camiñando ou os últimos 200 se vai en bicicleta ou a cabalo.

A peregrinación cara a Compostela ten unha incidencia directa nas vilas por onde pasa o camiño e na economía galega en xeral. Segundo un estudo realizado polo Observatorio Regional do BBVA, o último Ano Xacobeo propiciou un crecemento adicional de 6 decimas no PIB de Galicia.



Cafetería
MARTA

Tfno.: 981 505 346
Cantón de San Roque, 13
15800 MELIDE (A Coruña)

À MODA CON ASETEM-CCA >

Vestidos globo curtos para o inverno



Peiteado e Maquillaxe:
Santín & Amo
Perruqueiros

Estiveron de moda hai uns cantos anos e agora volven para quedar: os vestidos globo pisan con forza pola sinxeleza e a elegancia do seu corte. Son moi cómodos, suavizan liñas e estilizan a figura. Imponse cada vez máis o talle curto e sen mangas. Ide-

ais para calquera época do ano; tamén para o outono e o inverno, no que as tendencias en canto a cores son o azul, o negro e o vermello. Esa é a cor elixida por Ulrike Cívicos, que leva un vestido de lycra con cinto negro de pelo.



Xoiería Oro Ley. Colar e pulseira de coiro negro trenzado e prata. Reloxo de aceiro e cerámica. Pendentes e anel de prata afumada con circonitas (feitos á man).



Xoiería Oro Ley. Conxunto para home formado por colgante de coiro e aceiro pavonado, anel e pendente con brillante e caucho e pulseira de coiro trenzado e aceiro. Reloxo negro "anadixe" de caucho.



El Baúl de la Piquer. Guantes de lá fría en vermello, zapato de ante negro con cadea, cinto de pelo con apliques, bolso de charol en pel de serpe, brazaletes con debuxo serpe en prata, pendentes de aro con brillantes.

Á MODA CON ASETEM-CCA >

Estampados animais, imprescindibles

Os estampados animais (*animal prints*), coma o do vestido que loce Xheila Casal, continúan triunfando esta tempada entre as propostas dos deseñadores. O leopardo segue sendo o rei dos estampados pero entran con forza o de serpe pitón e o de

cebra. Combinados con cores básicas coma o negro e o branco, ou simplemente cuns *jeans*, son unha aposta perfecta. Os complementos con *animal prints*, empregados na xusta medida e sen abusar, darán un toque chic a calquera estilismo.



El Baúl de la Piquer. Bota de deseño con tacón dourado, bolso shopping en pel de serpe, chaqueta curta acharolada en pel de serpe, cinto de pelo marrón, reloxo colgante.



El Baúl de la Piquer. Vestido a un ombreiro con falda cinguida en negro, botín negro con leopardo e guantes a xogo, carteiras de leopardo, foulard gris, bota "anos 70" con cordóns.



Xoiería Oro Ley. Conxunto formado por colgante, pendentes, anel e pulseira de prata con amatistas e circonitas.



Peiteado e Maquillaxe:
Santín & Amo
Perruqueiros

Santiso cambiará o sistema de recollida de residuos voluminosos

A oposición acusa ó goberno local de enterrar o lixo amoreado en Arcediago

O concello de Santiso prevé modificar en breve o actual sistema de recollida de residuos voluminosos e plásticos agrícolas. O alcalde do municipio, Fernando Suárez Cousillas (PSdG), quere evitar deste xeito que volvan xurdir polémicas como a que causou recentemente a acumulación de lixo detrás da casa consistorial e outros lugares do concello.

O executivo local (PSdG, BNG e Independentes) planea eliminar os puntos de recollida habilitados polo anterior goberno (PP) nas parroquias de Visantoña, Arcediago, Pezobre, San Román, Novela e Barazón para “evitar que rematen por converterse en vertedoiros incontrolados”, segundo indica o alcalde.

A nova proposta do equipo de goberno consistiría en establecer dous ou tres días ao ano nos que un camión iría casa por casa recollendo os residuos. Todo o lixo acumulado sería depositado nunha finca de titularidade municipal e posteriormente trasladado a un punto limpo ou centro de reciclaxe.

O desenvolvemento do proxecto estaría condicionado pola súa viabilidade económica. “Estivemos consultando prezos e pensamos que sería factible para o concello”, declara o alcalde. Suárez Cousi-



Residuos de todo tipo acumúlanse detrás da casa do concello

llas afirma que manterá contactos cos concellos da comarca para “tratar de mancomunar este tipo de servizos”. Tamén estudará a posibilidade de empregar os puntos limpos de Melide ou Arzúa.

Críticas da oposición

A xestión dos residuos voluminosos e dos plásticos agrícolas acumulados en varios puntos do municipio propiciou un novo enfrontamento entre o grupo de goberno e a oposición. O Portavoz do PP e ex alcalde do municipio, Ovidio Leiva, acusou ao goberno local de enterrar nunha gabia os restos acumulados durante varios meses detrás da casa consistorial. Segundo o dirixente popular, electrodomésticos, rodas e plásticos agrícolas foron sepultados nunha foxa de máis de dous metros de profundidade da que previamente se sacara terra para o campo de fútbol.

O PP acusou ao alcalde de desfacerse do lixo “de calquera

maneira, sen pensar nas consecuencias” e de botar abaixo todo o traballo feito polo anterior goberno local para eliminar varios vertedoiros incontrolados do municipio.

O alcalde, Fernando Suárez, nega as acusacións feitas pola oposición e rexeita que o equipo de goberno tivese intención de enterrar os residuos acumulados en Arcediago. Suárez sostén que os plásticos agrícolas “foron depositados na foxa con algo de terra por enriba para evitar que escapasen co aire”. Apunta ademais que a intención é retiralos nun futuro próximo para seren tratados e entregados ao camión de recollida. Suárez defende a xestión do equipo de goberno e sinala que foi o PP o responsable da acumulación de lixo na parroquia de Barazón, onde, di, “hai un vertedoiro incontrolado”. O concello tramitou un requirimento ante o Banco de Terras de Galicia, propietario da finca onde están os restos, para que proceda a retiralos.

Completada a parcelaria de catro parroquias tras 18 anos

Os veciños das parroquias de Santa María de Santiso, Arcediago, Reiriz e Mourazos iniciouse en 1993 e requiriu unha inversión de 1'6 millóns de euros, segundo informou a delegada Territorial da Xunta na provincia da Coruña, Belén do Campo, presente no acto. Pola súa parte, o Delegado Xeral de Desenvolvemento Rural, Antonio Crespo, asegurou que a Xunta de Galicia está a facer “modificacións importantes” para dar axilidade aos procesos de concentración. “Non pode ser que se tarde tantos anos”, sentenciou. Na mesma liña se manifestou o alcalde de Santiso, Fernando Suárez: “entendemos que estas cousas levan tempo, pero parécenos moito”.

As devanditas parroquias súmanse ás de Pezobre, Ribadulla, Beigondo e Barazón, onde xa hai anos que se completou a concentración parcelaria. Deste xeito, o concello de Santiso pasa a ser un dos municipios con maior superficie concentrada de toda Galicia. A concentración parcelaria en

Santiso, Arcediago, Reiriz e Mourazos iniciouse en 1993 e requiriu unha inversión de 1'6 millóns de euros, segundo informou a delegada Territorial da Xunta na provincia da Coruña, Belén do Campo, presente no acto. Pola súa parte, o Delegado Xeral de Desenvolvemento Rural, Antonio Crespo, asegurou que a Xunta de Galicia está a facer “modificacións importantes” para dar axilidade aos procesos de concentración. “Non pode ser que se tarde tantos anos”, sentenciou. Na mesma liña se manifestou o alcalde de Santiso, Fernando Suárez: “entendemos que estas cousas levan tempo, pero parécenos moito”. Suárez tamén tivo unhas palabras de agradecemento para Ramón Villar Edreira, o primeiro alcalde da democracia de Santiso “baixo cuxo mandato se iniciou a concentración parcelaria que hoxe chega ao seu fin”.



O alcalde fai entrega do título a unha veciña de Santiso

Conclúen as reformas



Tras dous anos de trámites e obras, a reforma da igrexa de Arcediago chegou á súa fin. Os traballos foron impulsados por un grupo de veciños que

conseguiu unha subvención da Deputación de 10.000 euros. A reforma consistiu en cubrir de pedra a fachada do templo e amañar o campanario.



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

Tenda Tf-fax 981 505 723

Queixería tf 981 510 702

Balada – Visantoña

15809 Santiso

xebre@telefonica.net

Teatro, música e monicreques no Nadal da comarca



Os Reis Magos decidiron visitar o concello de Santiso por partida dobre. Pola mañá estiveron por primeira vez Arce-diago. Pola tarde, repetiron en Visantoña. Chegaron nunha cabalgata moi vistosa con carrozas tiradas por “chimpíns” e onde non faltou o castelo de Herodes, a carteira real e un equipo de seguridade. Melchor, Gaspar e Baltasar recibiron a todos os nenos e entregáronlles regalos. Tamén se acordaron dos maiores, para os que levaron petiscos.



Como non podía ser doutro xeito, os nenos e nenas foron os protagonistas do Nadal na comarca. Arriba, os cativos da Escola de Música da Banda de Visantoña convertéñense en auténticos anxos pregoeiros para interpretar “O escuadrón dos milagres”, un conxunto de pezas dramáticas combinadas coa música en directo, a canción e os diálogos. Á esquerda, os máis pequenos de Toques atenden a un espectáculo de monicreques incluído nos campamentos de Nadal.

A Banda de Visantoña volve aos escenarios

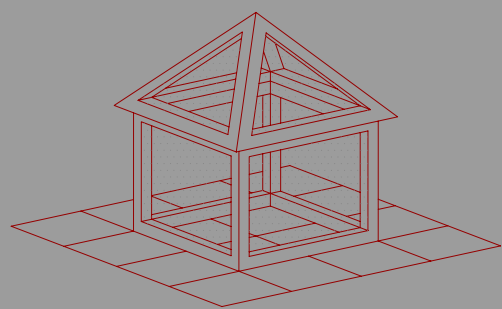
Hai tan só dous meses que retomou os ensaios logo de estar paralizada durante un longo período de tempo, pero semella que co ano novo a Banda de Visantoña recupera o pulso e a vitalidade. A formación, a máis antiga de Galicia, ofreceu o pasado 6 de xaneiro o seu primeiro concerto tras o parón na actividade. Foi o día de Reis, coma se dun regalo se tratase, na Igrexa Parroquial de Visantoña.

A actuación supouxo tamén a estrea para Santiago García Mella, un mozo de Lalín que asumiu a dirección da banda co obxectivo de consolidala entre as mellores agrupacións de Galicia. O concerto contou coa participación dos nenos e nenas da escola “Eugenio Pazos Reyes”, que entoaron varias panxoliñas acompañados pola banda. A xornada rematou cuns aperitivos no Mesón Visantoña.

**ESTUDIO DE ARQUITECTURA
Y URBANISMO**

GONZALO NAVAZA MOSTEIRO
Arquitecto técnico

ANTONIO HERNANDO EZQUERRA
Arquitecto



Crtra. de Besexos, 1 - 2ºC
Tfno: 986582280 - 670562308
36590 - VILA DE CRUCES

Rúa Santiago, 11 - 1ºD
Tfno: 981508081
15810 - ARZÚA

LEGALIZACIÓN DE EDIFICACIONES SIN LICENCIA

Se realizan expedientes de edificaciones sin licencia para obtener declaración municipal de incursión en SITUACIÓN LEGAL de fuera de ordenación total.

(Disposición transitoria tercera, Lei 2/2010)

FIN DE PLAZO: 20 de abril de 2012

Algunos de nuestros proyectos



JAVIER CASTRO VÁZQUEZ, GRUPO PALLADIUM

“Antes da primavera Palladium abrirá un novo local no centro de Santiago”

Se a maioría da xente nova fai da noite o mellor momento para divertirse e pasalo ben, Javier e Miguel Castro fixeron dela o seu medio de vida. Estes dous irmáns, nados en Toques, están á fronte dunha das empresas de ocio nocturno máis importantes de Galicia: o Grupo Palladium. Cando abriron

o seu primeiro pub apenas superaban a maioría de idade. Agora, oito anos despois, posúen seis locais. Tras resucitar a Sala Supernova de Sobrado e traer a Melide ao DJ do momento, Juan Magán, a axenda xa contempla outros retos. O máis inminente, abrir un novo local en Santiago de Compostela.

-O Grupo Palladium non deixa de medrar...

-As cousas van ben, afortunadamente. Agora mesmo temos seis locais abertos. En Melide: Laicus, Zerox, Ananda e Palladium. En Sobrado a Supernova e en Santa Cristina o Heaven. O noso grupo dá traballo cada fin de semana a unhas 70 persoas, entre postos directos e indirectos.

-Continuará o ritmo de apertura de novos locais?

-Este ano collemos tres establecementos e xa estamos implicados nun novo proxecto. Antes da primavera abriremos un local de 400 metros cadrados no centro de Santiago. Xa estamos traballando nel pero os trámites van lentos porque son moitos os requisitos para obter as licenzas necesarias.

-Seguiredes apostando por Melide?

Por suposto. Nós procuramos que o nome Palladium chegue a todos os lados asociado a Melide. De feito, a filosofía da nosa publicidade sempre é “ven a Melide, ven a Palla-



Miguel e Javier Castro, irmáns, dirixen o Grupo Palladium

dium”. É moi importante que nunha zona de marcha haxa unha discoteca que tire pola xente. As cousas non irían tan ben para os que temos pubs en Melide se a discoteca parase.

-Mentres outras zonas de movida están en declive, Melide aguanta moi ben. A que se debe?

Xa non só é que aguante, é que se seguen abrindo novos pubs.

Que haxa novidades e que se renoven os locais é fundamental para as zonas de movida. Canto máis locais haxa en Melide, mellor. Ogallá houbera vinte máis; sería bo para todos. A garantía de que Melide continúe na boa senda é que a xente invirta.

-Sodes expertos en reflotar discotecas en decadencia. Cal é o segredo?

“Intentaremos traer un artista internacional ao Coliseum da Coruña”

“Procuramos que o nome da Palladium vaia sempre asociado ao de Melide”

Cando collemos a Palladium, estaba pechada e na Supernova durmían vacas e ovellas dentro. As claves para que as discotecas saian adiante de novo é organizar festas, eventos e ter unha campaña de publicidade forte e ben deseñada. A nosa publicidade chega dende A Coruña ata Lalín pasando por Santiago e estamos presentes nas radios musicais máis escoitadas.

-Que eventos tedes programados para as próximas datas?

O máis inmediato será a actuación de Soraya o 24 de febreiro na Supernova de Sobrado. Por outra banda, nestes momentos estamos en negociacións cun artista internacional, número 1 de vendas, para organizar un gran concerto. Estamos a piques de pechar o contrato e intentaremos por todos os medios que veña ao Coliseum da Coruña.

-Como empezastes ti máis teu irmán no mundo da noite?

Comezamos vai facer agora oito anos. Eu daquela tiña 17 anos e meu irmán Miguel 19. Aínda case non saía e xa collemos o primeiro local, o Laicus. Empezamos cun socio e ao ano seguinte quedamos sós. Logo todo foi xurdindo: apareceu un local que estaba á venda e parecéunos unha boa oportunidade. Empezamos a probar, unha cousa trouxo outra e tanto probamos que rematamos cos seis locais que temos agora.

Pre-fin de ano co mellor cartel



mellores orquestras de Galicia: a París de Noia e a Panorama. Completaron a noite DJ Marcos Magán, da Palladium, e DJ Kike, da Supernova. Un concerto “único”, en verbas de Javier Castro, propietario da Palladium: “será difícil ver de novo a Juan Magán en Melide”.

A Supernova brilla outra vez



tempos. Centos de persoas gozaron das actuacións inaugurais, encabezadas por David Civera. 25.000 watios de son, 100.000 de iluminación dixital e 2.500 metros cadrados con capacidade para 3.500 persoas volven situar a Sobrado no mapa provincial da diversión.

Bar A Ponte, os mellores pratos e o mellor ambiente

Con varios anos de experiencia ás súas costas no terreo da hotalería, Cristina Pallares e Fina Cea decidiron dar un paso adiante e montar o seu propio negocio. O resultado é o Bar-restaurante A Ponte, en Arcediago (Santiso), un bo lugar para tomar o menú do día, cear nas fins de semana e encargar comida para levar. Os mellores pratos e o mellor ambiente van da man neste local no que a única aposta de quen o atende é “a calidade dos produtos e bo trato á xente”.

- Como é que sendo de Melide escollestes Santiso para abrir o negocio?

Fina Cea (F.C.): Faláronnos moi ben de Santiso. Xa estive-ramos aquí antes e foinos bastante ben. Ademais en Melide non atopamos ningún baixo que se adaptase ao que estabamos buscando. Todos necesitaban unha reforma.

- Ademais de bar, tamén tedes restaurante. Que tipo de comidas ofrece-des?

F.C. Pola semana damos menú do día. Agora no inverno procuramos incluír sempre un prato de culler e outro normal. Temos moito cliente obreiro e agradecen comer algo quente.

- Canto tempo levades funcionando?

Cristina Pallares (C.P.) Dous meses. Abrimos o 11 do 11 do 2011. Tiñamos idea de abrir o 19 pero apuramos os trámites e traballamos arreo para poder adiantar eses 8 días. Pensamos que era unha data simbólica que nos ía dar sorte e de momento parece que é así porque estamos contentas coa marcha do bar.

- E a fin de semana?

F.C. Sábados e domingos damos carta. Adaptámonos ao que demanda o cliente. Poden chamar e encargar o que queiran.

C.P. Os menús son moi variados pero a nosa especialidade é a “carrillera” de porco estufado. Está tendo moito éxito. O mérito é da cociñeira, Gloria, que ten unha man especial para os guisos.



Fina Cea e Cristina Pallares no Bar-Restaurante A Ponte

- Ofrecedes algún servizo adicional?

C.P. Si, tamén facemos comida para levar. O que máis saída está tendo son os polos asados. Ademais organizamos festas de aniversario, despedidas de solteiro, bautizos...

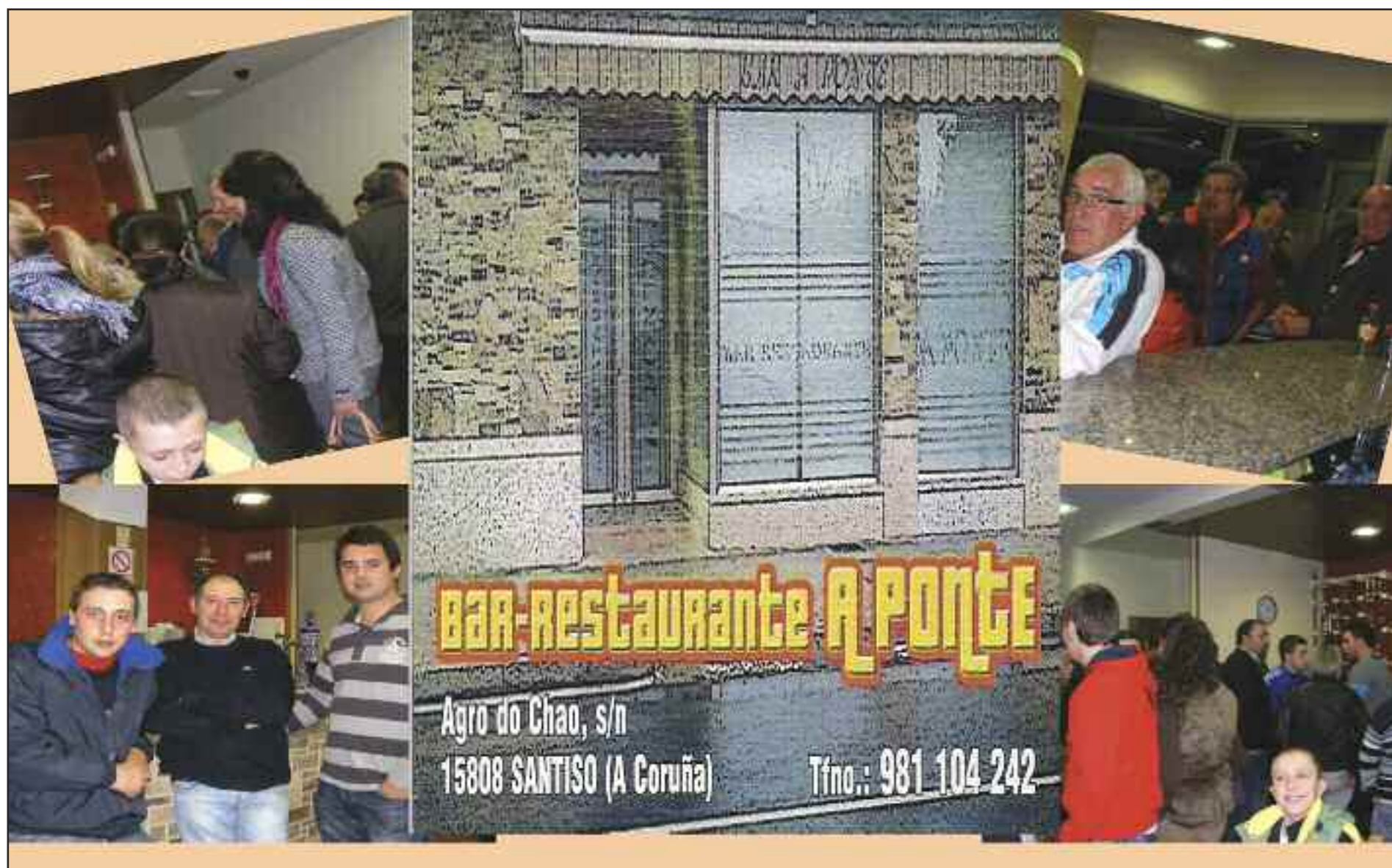
F.C. De cara ao verán queremos aproveitar un espazo moi grande ao aire libre que temos

detrás do local. Adaptarémolo para montar unha terraza.

- Tedes outro bar ao lado. Como levades o tema da competencia?

F.C. Nós somos das que cremos que a competencia é boa para os bares. Cantos máis locais haxa, máis chaman pola xente.

C.P. No noso caso a competencia é sá, levámonos moi ben co bar do lado; nós imos ao seu, eles veñen ao noso e a clientela en xeral agradece poder alternar e cambiar dun para outro. En Santiso atopámonos moi integradas. O mellor deste traballo é o trato coa xente. Estanse a portar moi ben con nós.





RETRINCOS DO NADAL EN MELIDE



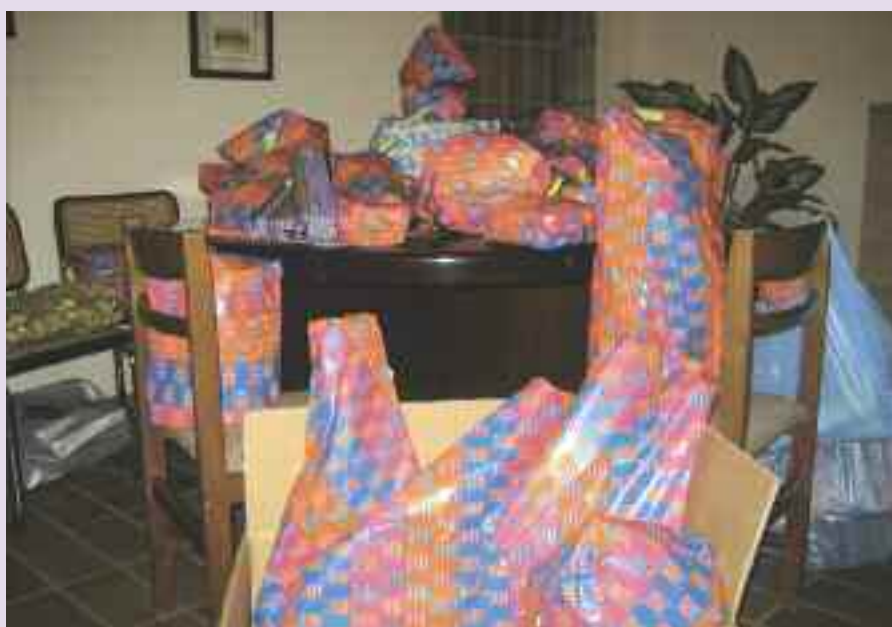
A ilusión. O Cantón de San Roque quedou pequeno para acoller á multitude que agardaba impaciente un dos acontecementos máis esperados do Nadal; a chegada dos Reis á vila. En canto se albiscaron as primeiras luces da cabalgata que traía aos Magos de Oriente, cativos e maiores botáronse á rúa para participar da festa de cor, saudar aos reis e coller caramelos. Melchor, Gaspar e Baltasar recibiron logo a máis dun cento de nenos e nenas na igrexa parroquial.



A unidade. A Coral Polifónica recuperou o Certame de Panxoliñas. Estivo acompañada por tres corais chegadas de Oleiros, Lugo e Mugardos. Un magnífico Adeste fideles entoado ao unísono por máis de cen voces pechou a gala.



A bondade. Por primeira vez o teatro chegou ás Escolas Deportivas Municipais. A obra “O Segredo dos Reis magos”, dirixida por Mari Gómez, estivo dedicada aos nenos, “que fan que nos comprometamos cun futuro mellor”.



A solidariedade. A véspera de Reis o Centro Social de Melide amosaba esta estampa; cheíño de xoguetes xa empaquetados e listos para que as súas maxestades de Oriente os repartisen entre as familias máis desfavorecidas.



A tradición. Herba Grileira e Froito Novo volveron cantar os reis nas rúas do casco histórico de Melide. Son xa varios anos recuperando unha fonda tradición galega e engadindo unha maxia distinta á propia da noite de reis.

O conservatorio crea un grupo folk no seu XX aniversario

Na nova etapa a directiva do centro quiere potenciar tanto a banda como a orquestra xoven

O tradicional concerto de Nadal que ofrece o Conservatorio Municipal de Melide tivo na súa última edición dous ingredientes adicionais que o fixeron máis especial ca de costume: a celebración do seu vixésimo aniversario e o lanzamento dun grupo folk propio.

Nun contexto de dificultade económica que está a ocasionar problemas de financiamento, a dirección do conservatorio afronta unha nova etapa cargada de proxectos coa idea de canalizar ao exterior o talento que hai dentro das aulas. “O conservatorio ten que estar na rúa, na igrexa e no auditorio, a orquestra ten que tocar por fóra e a banda ten que ir polas vilas. Nós queremos que todo iso teña unha canalización”. Así o expresan as verbas de Fernando Vázquez Arias, elixido de novo director do conservatorio logo de tres anos de excedencia.



Os cinco integrantes do grupo folk do conservatorio durante a actuación no Concerto de Nadal

A primeira consecuencia das súas intencións foi a creación dun grupo folk propio. O novo conxunto é xa unha realidade coa que os melidenses puideron gozar no Concerto de Nadal do Conservatorio, o marco escollido para a súa presentación oficial. Está dirixido por Daniel Rodríguez Meiriño e integrado por cinco profesores do centro: un acordeonista, un violín, un contra-

baixo, un percusionista e unha frauta que levaron á igrexa parroquial os sons de autores franceses como Daniel Denecheau, Bruno Le Tron e Marc Perrone, ademais doutras pezas tradicionais asturianas.

Para Vázquez Arias este é un proxecto “moi importante, outra vía de futuro na que imos ensinar un tipo de música diferente”. O grupo folk nace co obxectivo de incorpo-

rar aos alumnos paulatinamente ata “formar unha sección grande de corda onde poidamos facer arranxos e tocar a nosa música tradicional con categoría e con forza”.

A Orquestra e a Banda

O concerto de Nadal foi toda unha declaración de intencións e por iso completaron o cartel as actuacións da orquestra de nenos e da banda do

conservatorio, os dous piares que se queren relanzar de agora en adiante. Niso centrará as súas forzas a directiva, que asegura estar “nun momento de traballo exhaustivo, de seguimento, vendo como funcionan os diferentes grupos do conservatorio”.

Optimista co futuro, Vázquez Arias mantén que o segredo para que as cousas vaian ben é “buscar o profesorado axeitado, conseguir que se implique, e ter unha dirección que supervise cada paso que se dá”. Quizais por iso decidiu incluír no organigrama do conservatorio, por primeira vez, a cinco mestres nados en Melide: “parece que sendo de aquí a xente se implica máis, é un plus de motivación fundamental para acadar o éxito”.

Unha desas mestras é Rosa Vázquez Arias, directora da Orquestra do conservatorio, que abriu o programa do Concerto de Nadal con pezas de Purcel e Beethoven. Axiña contaxiou ao público asistente o dinamismo dunha polka e a posterior grandeza da coñecida Danza do Sable de Khatchaturian. O broche de ouro ao concerto do XX aniversario, púxoo a actuación da banda do conservatorio, á fronte da cal está Nilo García Armas.

Recortes e axustes na busca da viabilidade económica

Segundo datos do goberno local, o ano pasado o Conservatorio Municipal xerou un déficit de 161.920 euros. No presente curso realizáronse unha serie de axustes que permitiron aforrar, segundo indica o director do centro, 54.000 euros.

A redución de gastos fíxose en base a unha reestruturación do cadro de mestres que consistiu en modificar os salarios e buscar a polivalencia. “Antes tiñamos máis profesorado e menos tempo de dedicación pola súa parte. Agora atopamos mestres que imparten dúas ou tres especialidades. Por suposto, son titulados e teñen capacidade para ensinar diferentes disciplinas”, explica Fernando Vázquez, quen engade que a calidade da ensinanza non se resentiu en ningún momento e que incluso este ano se incorporou unha nova disciplina; o acordeón.

Na actualidade o concello aporta o 80% do financiamento do conservatorio. A axuda da Xunta de Galicia, que chegou a acadar os 30.000 euros, quedou o ano pasado en 3.000. O recadado das matrículas, que descendéron nos últimos cursos, tampouco axuda a cubrir gastos. En definitiva, e a pesar do recente axuste, o orzamento segue sendo moi xusto para un centro no que están matriculados formalmente 75 alumnos, xunto con outros 58 que acoden por libre.

O AGACOM, en Melide

Todas as esperanzas están agora postas nos logros que poida conseguir o Agacom (Asociación Galega de Conservatorios Municipais), que se volveu reunir en Melide tras catro anos paralizado. O Agacom era, en verbas de Vázquez Arias, “un instrumento de pre-



A Orquestra xoven do Conservatorio Municipal abriu o programa do Concerto de Nadal

sión ás institucións co que fomos convencendo á Xunta, ás Deputacións, e incluso chegamos á Fegamp. Ao estar catro anos paralizados, deixouse de falar con consellei-

ros, deputados e alcaldes. O barco quedou á deriva.”

No Agacom intégranse nove concellos de toda Galicia que trasladarán ao Conselleiro de Educación, Jesús Vázquez,

unha nova proposta de financiamento. Perseguen que a Xunta aporte o 33% do orzamento dos conservatorios, as Deputacións outro 33% e os Concellos o 33% restante.

A escola que medrou ca maxia da Herba Grileira

Moito se ten falado da Herba Grileira pero poucos son os que tiveron a sorte de ver tan máxica pranta. Ten marabillosas propiedades curativas, case increíbles, e medra na auga corrente dos ríos porque gusta da liberdade, da vitalidade e do movemento.

Herba Grileira é tamén a escola de música e baile tradicional que dende hai máis de dous anos aprende o bo facer nas artes da terra a un cento de melidenses. Comparte ca herba milagreira non só o nome, senón a súa filosofía e razón de ser. Por iso, cando naceu en setembro de 2009, fixoo coa intención de “traballar a favor da cultura e da música tradicional con liberdade e dinamismo, transmitindo uns valores educativos serios e nobres a través das clases”. Así o recollen os seus principios fundacionais.

Pero a orixe de Herba Grileira non é cousa de maxia. É o resultado da fonda tradición que sempre houbo en Melide no referido á música e ao baile galego. “A xente que nos incor-



poramos a este mundo nos últimos anos estamos recollendo os froitos de grupos coma Os Garceiras ou Froito Novo, que foron pioneiros e marcaron un antes e un despois neste pobo”, comenta Miguel Varela (Miki), mestre da escola e fundador de Herba Grileira xunto con Michel Rivadulla e Miguel

Anxo López. Foi o pouso da tradición unido á iniciativa destes tres mozos que viron como as escolas estaban orientadas fundamentalmente para os cativos e non había oco para moitos adultos con ganas de tocar, bailar e cantar. “Había xente que o demandaba”, comenta Miki, “e abrimos unha

escola para todas as idades, para toda a xente de Melide, que partira como unha novidade e á que todo o mundo se poidese unir”.

Dous anos e medio despois daquela idea, Herba Grileira é unha realidade na que participan máis de 80 alumnos nas disciplinas de gaita, percusión

tradicional, acordeón e canto tradicional, esta última impartida por Noelia Varela, que tamén se incorporou ao proxecto. A isto hai que sumar 30 alumnos máis que participan na actividade de baile tradicional, este curso impartido no mardo da Escolas Deportivas Municipais.

Hai pouco tempo que botou a andar pero Herba Grileira xa é unha escola plenamente consolidada. Neste curto período de tempo convertiuse en participante habitual dos principais eventos da vila, ben sexa a Semana da Música, o Concerto de Nadal ou a Foliada. Xa ten cruzado tamén fronteiras para levar a súa música ao País Vasco. A andaina continúa pero a filosofía orixinal permanece; Herba Grileira quere ser tamén unha escola de valores e amizade. “A unión e a convivencia do grupo son necesarias para que vivan máis anos. A escola tamén quere transmitir iso, quere aprender a gozar cun instrumento, cun baile, cun canto. E a partir de aí, o que poida vir”.



Mestres e alumnos; o día a día dos ensaios de Herba Grileira

MIKI, MESTRE DE HERBA GRILEIRA

“Agora hai máis implicación no folclore”

Quizais porque a paciencia é necesaria para a música e a música é a súa filosofía de vida, Miguel Varela (Miki), fala coa tranquilidade de quen tempera unha gaita. Conta como leva toda unha vida tocando e bailando ata facer do folclore a súa profesión. Dende hai dous anos entoa novas notas na escola que fundou; un lugar onde medra a herba grileira.

- Por que escollestes Herba Grileira como nome da escola?

Xogamos coas palabras, co significado do termo en sí. Quixemos levar a definición á música e ao traballo da escola. A herba grileira é máxica e necesitabamos certa maxia para que o noso proxecto se consolidase no futuro.

- E rematou por consolidarse, ou aínda está en formación?

Levamos dous anos pero eu diría que a escola xa está totalmente consolidada. Eramos xente que xa viñamos doutros grupos e sabíamos como orientala. Este curso, por exemplo, tivemos que cerrar a matrícula das clases axiña porque se cubriron as cotas dos grupos moi rápido.

- Se alzas a vista, como ves o futuro?

Estará determinado polo que nos pida a xente. Canto máis demande, máis ambiciosos serán os obxectivos.

- Que fixo que te involucrases neste mundo?

Na miña familia non hai case ningún músico. Meu avó tocou algo a gaita cando era moi novo pero eu non cheguei nin a velo. Así que... supoño que foi o círculo de amizades. De nenos tivemos curiosidade pola gaita e así comezamos.

- Semella que nos tempos nos que ti empezaches había máis implicación.

Nos 90 houbo un boom. Apuntouse moita xente nestas actividades. Tamén é certo que na oferta dos concellos non



había moitas alternativas. En canto á implicación, hai máis hoxe. Participa menos xente pero implícase máis. Antes apuntaban aos nenos a baile porque era o que había, e tanto ían os que lles gustaba coma os que non. Agora hai menos baixas ca antes.

- Que é o mellor de Herba Grileira?

As viaxes son especiais, porque é onde se fai a unión do grupo. Son moitas horas xuntos e moitos momentos compartidos. A finalidade da escola e o que nós transmitimos tamén é iso.

Servicio de Podología

SOMOS ESPECIALISTAS EN EL ESTUDIO, DIAGNÓSTICO, PREVENCIÓN, REHABILITACIÓN Y TRATAMIENTO DE TODO TIPO DE PATOLOGÍAS O ALTERACIONES EN LOS PIES.

- Helomas e hiperqueratosis (callos)
- Sudoración, hiperhidrosis, bromhidrosis
- Plantillas personalizadas
- Juanetes, espolones, dedos en garra...
- Verrugas y papilomas
- Onicocriptosis y uñas patológicas (encarnadas)
- Hongos

Cita previa:
Tel: 981 506 228



CONSULTA EN CLÍNICA Y A DOMICILIO

Do deserto de Tinduf a Melide por arte de maxia

A Gala Máxica Solidaria recada fondos para que os nenos do Sahara volvan á vila este verán

A solidariedade feita maxia permitirá que, un ano máis, os nenos do campamento de refuxiados do Sahara no deserto de Tinduf pasen o verán en Melide. Co obxectivo de recadar fondos para tal efecto, o pavillón do instituto acolleu o pasado 4 de xaneiro a Gala Máxica Solidaria. O espectáculo de ilusionismo contou coa presenza de seis magos galegos (algúns consagrados, outros novas promesas) que deleitaron cos seus trucos a máis de 300 persoas.

Encabezados polo mago local Dani Polo, que exerceu de presentador da gala, os magos Román García, Pedro Bugarín, Eloy Mateos, Mago Rafa e Mago Teto tamén quixeron sumarse á causa. Os cartos reunidos co prezo das entradas e as aportacións voluntarias serán entregados á Asociación Solidariedade Galega co Pobo Saharauí, que dende hai uns anos ven poñendo en marcha o programa "Vacaciones en

Paz". Grazas a eles e á colaboración dos magos e do pobo de Melide, varios cativos refuxiados saharauís en Tinduf serán uns veciños máis durante os meses de verán.

Dúas horas de maxia

A Gala Máxica Solidaria ofreceu dúas horas de espectáculo cheas de trucos do máis variado, boas doses de humor e a complicidade co público asistente, que participou en moitos dos números representados. Como anfitrión e presentador da gala, o mago melidense Dani Polo foi dos máis aplaudidos. Sorprendeuse xa no primeiro número da noite convertendo un paxaro de papel nunha pomba de carne e óso.

Tras del actuou o seu mestre, o Mago Rafa, quen invocou o espírito de Beethoven para facer un xogo de cartas. Actuaron tamén dúas promesas da maxia, Eloy Mateos e Pedro Bugarín, ámbolos dous de 18 anos. O primeiro sorprendeu cun número de escapismo propio do Gran Houdini. O segundo conseguiu adiviñar a historia dun peregrino inventada por varias persoas do público. Completaron o cartel dou magos de recoñecido prestixio: Román García, campión de España de maxia de cerca e o televisivo Mago Teto.

DANI POLO, MAGO MELIDAO

“Penso na maxia as 24 horas do día”

Non recorda cal foi o seu primeiro truco, quizais porque era demasiado novo cando o atrapou a maxia da maxia. Agora que medrou, Dani Polo xa é coñecido por todos como o mago de Melide. Con 13 anos, leva tras de si moitas horas de ensaio e de lecturas. Por diante, un futuro promotor e a ilusión de ser un mago recoñecido mundialmente.

- Como te iniciaches no mundo da maxia?

Co clásico xogo de Magia Borrás, que me regalaron meus pais cando era pequeno. Gustoume e practicaba a diario. Logo, buscando unha tenda para mercar produtos de maxia, atopei en Lugo ao Mago Rafa, que ía abrir unha academia de magos. Puxémonos en contacto con el e dende aquela vou á súa escola.

- A maxia tamén se aprende nos libros?

Sí, cando les vas aprendendo xogos e técnicas, como estar no escenario... moitas cousas útiles. Se queres ser mago, vas aprendendo pouco a pouco por ti mesmo. Tamén aprendes ensaiando moito.

- Cantas horas ensaias?

Póñoome diante do espello unha hora ao día, máis ou menos, pero o certo é que penso na maxia as 24 horas do

día. Por exemplo, se vou a unha tenda e vexo algo que me chame a atención, xa o merco para facer un truco.

- Hai cada vez menos magos?

Non, cada vez hai máis. O que pode ser é que haxa menos espectáculos de maxia, porque non é unha arte tan recoñecida coma outras. Debería de estar máis potenciada porque a maxia fai que o imposible se converta en posible; iso para min é fantástico!

- Estaste a especializar na manipulación. Por que escolliches esta disciplina?

Motívame máis ca o resto das facetas. A manipulación é un reto maior ca facer saír un coello dunha chistera. É difícil, pero ensaiando queda ben.

- Cal foi a actuación máis especial que fixeches?

Todas as que fixen en Melide.



Dani Polo na Gala da Maxia

Gústame moito, porque vexo a todos os meus amigos, aos familiares... e iso quítame un pouco os nervios que hai antes da actuación.

- A onde che gustaría chegar como mago?

Gustaríame actuar en distintos países do mundo e ser recoñecido internacionalmente.





Ana Marcos Cardo
Odontóloga

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



ILUSTRE COLEGIO DE ODONTÓLOGOS Y ESTOMATOLOGOS DE A CORUÑA



Cult Room inaugura unha zona de cócteles na planta alta do pub



Dani e Lucas, con cadanseu cóctel, na zona nova do pub

Dani e Lucas, os propietarios de Cult Room, decidiron recentemente reformar a parte alta do pub para crear un espazo cómodo e recollido onde poder gozar con tranquilidade de bos cócteles, a especiali-

dade do local. Intentaron crear unha atmósfera acolledora e sosegada que contraste coa parte baixa do establecemento, pensada para bailar e divertirse coa música máis actual. Deste xeito, o local reo-

riéntase cara a un abano de clientes máis amplo. A reforma persegue, segundo os propietarios, “mellorar día a día as instalacións para prestar un mellor servizo e adaptarse ás ultimas tendencias”.

O Pub Tubos celebrou o seu primeiro aniversario cunha festa por todo o alto



A xente ateigou o local na noite de celebración do aniversario

A despedida do ano chegou para o Pub Tubos cunha celebración engadida; a do seu primeiro aniversario. Doce meses despois da inauguración, Pub Tubos xa é un dos locais consolidados na movida

melidense e conta con centos de seareiros que acoden puntualmente cada fin de semana para gozar da mellor música e un bo ambiente. A festa de aniversario fixo que o local rexistrase un cheo absoluto.



VIÑOTECA



Praza da Herba, 10 - **MELIDE**



Todos os sábados de 7 a 9 da tarde
escoita en R. Melide a factoría do sonido
Patrocinado por Pub Que Más
Con dj Gaby Shock
Escóitanos en: online
gemaisten2miradio.com

O Cire vence con comodidade no primeiro derbi de veteranos

O Melivet xogou contra nove na segunda parte pero non evitou o 0-2 final

A tempada de inverno do fútbol local pechou cun dos encontros máis esperados dos últimos anos: o derbi entre o Cire e o Atlético Melide na categoría de veteranos. O ascenso protagonizado por este último equipo o ano pasado á "Primeira A" da Agrupación de Veteranos de Santiago posibilitou que as dúas formacións melidenses se atoparan por primeira vez no terreo de xogo. O derbi, disputado o 17 de decembro no campo de fútbol municipal, saldouse cunha vitoria bstante cómoda do Cire por 0-2.

O partido comezou sen grandes ocasións e moi igualado, cun Atlético Melivet que apostou nos primeiro compases polos balóns longos e un Cire que recorreu ao xogo combinatorio. Non tardaría moito, de todos xeitos, en chegar o primeiro tanto. O Cire adiantouse no taboleiro precisamente cun balón longo ás costas da defensa roxibranca que conseguiu controlar Elier para logo gañarlle a partida aos centrais e ao porteiro do Atlético e lograr o primeiro tanto nunha xogada de rapidez e picardía.

Xa no fío do descanso, de novo unha gran xogada de Elier, desta vez pola banda, remata nunha asistencia a Alberto Prado, que definiu con tranquilidade e coou a pelota pola escuadra da meta defendida por Víctor.



Equipo do Cire Melide Veteranos



O Atlético Melivet nun amistoso cos veteranos do Deportivo

Con 0-2 chegouse ao descanso. Na segunda parte o Cire sufriu a expulsión por vermella directa de dous xogadores; Tarrío e Cea tiveron que abandonar o terreo de xogo. O Atlético Melivet non soubo aproveitar a vantaxe de xogar contra nove e non conseguiu crear ningunha ocasión clara de gol. O Cire, cunha defensa ordenada, mantivo a diferenza no marcador. Creou perigo e tivo incluso a posibilidade de

subir dous tantos máis ao taboleiro, que rematou en 0-2.

Os xogadores do Cire confían en que os tres puntos ganados ante o Atlético Melide contribúan a lograr o seu obxectivo de conservar a categoría. Os membros do equipo dedicáronlle a vitoria ao seu místico, Paco Costoya, que este ano aínda non puido estar no banco, a pé de campo. Agardan que regrese axiña e poida participar do próximo derbi.

Escuela Ayude consegue o segundo posto por equipos no HQR de Pontevedra

Os alumnos e alumnas da Escuela Ayude de Melide non deixan de colleitar éxitos en cada un dos campionatos nos que participan. Desta volta foi no torneo HQR de Pontevedra de deporte base, onde conseguiron o segundo posto por equipos na disciplina de loita olímpica. O centro melidense acudiu á cidade do Lerez cun total de 9 loitadores das categorías escolar, cadete e junior.

A gran revelación do torneo foi Cora Ayude, que ganou por "touch" os seus combates, nos que se enfrontou a medallistas nacionais de gran nivel. Tamén tiveron unha moi boa actuación o resto de loitadores melidenses: Bruno Agra, Miriam Martínez, Borja Vázquez, Antía Vázquez, Aron Ayude, Mario Varela, Guillermo López e Xandre Freire.

Debut de novos valores

Unha selección de doce competidores da Escuela Ayude viaxou ata Ourense para participar no Megaxove, o salón da Xuventude que se celebra cada

mes de decembro na cidade das Burgas. Os loitadores melidenses competiron no torneo de exhibición de Kick Boxing, que serviu de debut para moitos dos alumnos da canteira de Escuela Ayude. Participaron na modalidade de Low Kick Control, Combat e Semi-Combat, na que se impuxo Sabela Cabado.

Á marxe da vertente deportiva, os alumnos aproveitaron para participar nalgunha das 50 actividades que ofreceu o Megaxove e completaron a xornada cunha visita ás termas de Outariz.

Boa estrea en esgrima

Chegan boas noticias para a última das disciplinas que incorporou a Escuela Ayude á súa oferta formativa: a esgrima. O equipo do centro melidense asinou un debut brillante ao conseguir dúas medallas na primeira competición á que acudiu, o Torneo de Nadal da Coruña. Patricia Patricia López ganou o ouro e Cora Ayude o bronce.



Alumnos e técnicos de Escuela Ayude nas Termas de Outariz



**HOTEL BALNEARIO
RIO PAMBRE**

VILARIÑO (SAMBREIXO), PALAS DE REI
27203 LUGO

TLF. 982 37 41 35 / FAX. 982 37 40 98



**IMPRENTA
eligraf**

Tfno./fax: 981 50 62 56
Rúa Galicia, 26 - 15800 MELIDE
(A Coruña)

e-mail: meligraf@empresagalega.eu



Aloha - Melide



Kull Pontecarreira

Grupo kull



Aloha - Melide



Aloha - Melide

A TUA MOVIDA ESTA AQUI



Kull Pontecarreira



Aloha - Melide

A “esperanza” no Nadal

Santiago Prado Conde (Chago),
antropólogo

O mes no que comeza o inverno adoita ter a segunda quincena cargada de fortes emocións; a lotaría e as festas familiares do Nadal que nos recargan animicamente cunha das palabras estrelas destas datas: esperanza.

A estes dous acontecementos xuntóuselle este ano a conformación do novo goberno do Estado e o primeiro anuncio de medidas para tratar de saír da conxuntura económica que está engulindo principalmente aos máis desfavorecidos. Na vila de Melide a máxica verba aludida cambiouse polo comentario “non hai xente”. Tendeiros, restauradores, etc queixábanse de que a situación de incerteza socioeconómica xunto á caída dos festivos na fin de semana deron como resultado un resentimento no consumo.

Quizais o que resulta máis paradoxal neste final/principio de ano é que o actual goberno anunciou medidas recadadoras co fin de frear aos mercados. É dicir, novamente son os mercados os que trazan

a política a seguir e, polo tanto, atreveríame a dicir que o cambio no que confiaron a maioría dos votantes vaise transformar en continuidade das últimas e duras medidas do anterior goberno.

Durante meses escoitamos que non se tocarían os impostos e resulta que as primeiras medidas redundan nunha importante subida directa de impostos que afectará ás rendas e outra indirecta que redundará nos artigos de primeira necesidade debido a que se anunciou tamén que se deixará de bonificar o gasóleo aos profesionais. Polo tanto, pasouse da esperanza ao desencanto e ao pesimismo, o que contrae o movemento de cartos.

Todo parece indicar que se está volvendo a caer nunha desconfianza que non vai incitar ao consumo e, polo tanto, á circulación dos cartos entre os distintos sectores da nosa sociedade. O problema parece situarse en que as persoas queren consumir, pero atópanse tan afogadas tendo que

ver como todo sube, que xa hai que prepararse a aforrar para pagar as subidas no imposto coñecido como IRPF e outras medidas que se comentan como o pago dalgúns medicamentos, etc...

A mensaxe de desalento non vai axudar á estimulación do emprego porque os empresarios non queren arriscar na inversión en persoas, e non é tampouco o mellor momento para os emprendedores porque a billa do crédito segue pechada para os que menos teñen. Ao anunciado duro 2012 que nos espera unicamente lle podemos engadir: resistencia e moita creatividade para que a verba esperanza do Nadal non esmoreza e se atope presente no día a día. Esperanza en que a situación vai mudar ou que é posible revertela, ou incluso que se pode mellorar; son as ilusións do Nadal. Teñamos presente entón o comezo da xa clásica canción: “Para que todos os días sexan días de Nadal”, co fin de que non esmorezan as ilusións.

Iberdrola quiere outro encoro no Sil

Xavier Pazo Blanco, presidente da
Asociación de Troiteiros ‘Río Furelos’

A mañá do 30 de decembro, logo de abrir os ollos e despois de botarlle unha ollada ao xornal, púxoseme tal nó na gorxa que a piques estiven de afogar, mesmo que caese no encoro de Castrelo do Miño. O letreiro que viron os meus “ventanucos” de mirar as cousas, aínda cheos de lagañas, deixoume aparvado como se... se me caera na testa unha lámpada desas que aínda se ven de cando en vez nas nosas rúas, enferruxada dende a punta ata o chan.

Si, queridos amigos! O que vin e me fixo tanto dano, foi nin mais nin menos que o encabezamento que está enriba desta pouco desexada narración. Iberdrola outra vez, oito anos no Sil... ningún sería capaz de imaxinar que despois de facérennos, ao longo dunha ditadura infernal e mesmo agora en democracia, cento corenta e sete encoros, mais ou menos.... continúe pedindo aínda máis.



O colonialismo imposto por estes insignes voitres, pasando por enriba de quen aquí “goberna”, con ou sen consentimento, pon de novo cancelas a os nosos ríos, trabando como vimos dicindo, o desenvolvemento da nosa riqueza piscícola nunha boa parte do século XX. Pregunto eu para min mesmo cada vez que esperto polas mañás, se nesta terra

queda algún galego que loite pola súa nai terra. Esquecémola todos? Semella que si. Tamén os que gobernan? Semella que tamén. É francamente intolerable que deixemos que os nosos recursos emigren tamén, o mesmo que lles pasou aos nosos pais e avós. A nosa agarimosa Galicia está durmindo e máis os que a gobernan a día de hoxe.

Para vivir moitos anos, ven a Visantoña de Santiso

Xosé Núñez López

Para facer ben o amor hai que vir ao Sur...” Perdón por este pequeno descoido meu, xa que isto non é o tema que imos tratar neste artigo. Non é que o rexeite, pero o que quero dicir en concreto é que para vivir moitos anos hai que vir ao Sur. Tratándose da nosa Comarca Histórica, os do Sur ou os da “terra de abaixo”, como afectuosamente nos chamaron sempre os comerciantes de Melide, somos as parroquias de Beigondo, Pezobre, Ribadulla, San Román e Visantoña.

Efectivamente, en Visantoña vívese moi ben e será por iso que aquí a xente dura moitos anos. Nesta parroquia hai actualmente máis dunha ducia de persoas que pasan dos noventa anos. Pilar e Presentación, dúas mulleres que actualmente viven na Coruña, son un bo exemplo. A primeira pasa dos cen anos e a segunda vai chegar a eles no ano 2012.

E como soe dicirse que “para proba abonda un botón”, o autor deste relato tamén vai cumprir no 2012, se a Deus lle praxe, os noventa.

Non podo máis ca animar á xente a que veña traballar a Visantoña un cantos anos, que despois todo son festas e pasalo ben, que por algo Visantoña era a parroquia máis festeira. Ata hai non moito tempo tiñamos catro festas grandes ao ano, mentres que o resto de parroquias do entorno tiñan dúas, que é o normal. E digo tiñamos porque desapareceu a primeira delas, que se chamaba a Función de Fillas de María e se celebraba no mes de maio coa banda de música e fogos de artifício. Todo iso sen contar as foliadas de Aninovo, Reis, San Xosé e Entroido, que algunha vez había romaría ata tres días seguidos: domingo, luns e martes de Entroido.

Motivos para usar software libre nas empresas

Rafael Rodríguez Gaioso,
enxeñeiro informático e Presidente de Melisa

4. Flexibilidade

Cando unha pequena empresa ou un autónomo fai uso de software privativo, vai entrar nunha espiral de actualizacións forzosas que van afectar non só ao software, senón que tamén implicarán cambios nos equipos informáticos para poder soportar as novas versións dos seus programas.

Por exemplo, o caso de Windows Vista, que requiría ampliar gran parte do equipamento informático para que puidera executarse con certa soltura, obrigou a moitas empresas a facer investimentos no seu parque de ordenadores sen conseguir unha vantaxe significativa no seu traballo diario.

A verdade é que nos últimos anos esta forma de traballar impúxose como algo normal cando non ten por que ser así. Non deixa de tratarse dunha estratexia máis das grandes compañías de software e hardware para poder manter as súas cotas de mercado.

Pola contra, o software de código aberto vai precisar de moitos menos recursos, o que se traduce en que pode executarse de forma correcta incluso en equipos que parecen obsoletos; con procesadores 486, e con memoria RAM de 64Mb. A distribución galega de GNU/Linux: Minino (<http://minino.galpon.org>) é un claro exemplo de aproveitamento de equipos vellos.

Polo tanto, está nas mans do usuario tomar a decisión de cando é o momento de actualizar o seu equipo informático sen que isto veña imposto por parte dos fabricantes de hardware ou de software privativo. Por esta e outras razóns que vimos expoñendo en números anteriores, animamos a que tanto usuarios como empresas se animen a probar algún aplicativo que se distribúa baixo unha licenza libre. Así poderán comprobar de primeira man todas estas vantaxes.

<http://webmelisa.es-info@webmelisa.es>

KIKO BROZ, CALZADOS BROZ

“A nosa tenda leva calzado varias xeracións de familias da comarca”

Cando un escoita falar a Kiko Broz ten a sensación de que para este home, melidao de pro, non hai segredo no que ao mundo do calzado se refire. A súa sabedoría está xustificada: naceu entre zapatos, criouse entre zapatos e vive entre zapatos. Leva máis de corenta anos detrás do mostrador de

Calzados Broz, unha das tendas máis antigas de Melide. Abriu as súas portas en 1902 e ten o privilexio de levar calzado varias xeracións de familias de toda a comarca. O tempo pasa pero os anos non pesan para esta firma histórica que acaba de abrir nova tenda na Ronda da Coruña.

-Falar de Calzados Broz é falar dunha das tendas históricas de Melide...

-Si, das máis antigas que existen no pobo. Leva funcionando case 110 anos. Empezou en 1902 e chamábase “Ribeirao”, que era o nome de meus avós. Logo miña nai casou con meu pai en 1944 e a zapatería pasou a chamarse “Broz”. A primeira tenda estivo na Rúa Cátedra e na década dos 20 cambiaron para o local actual, no Camiño de Ovedo. E aquí seguimos...

-Que recordos garda da súa infancia entre zapatos?

-Foron tempos moi diferentes aos de agora. Antes tiñamos un taller. Chegou a haber sete empregados que facían zapato artesán e zocos. Tamén dabamos hospedaxe; a metade do local estaba dedicado á pensión e a outra metade ao taller. Facíase zapato de encarga, para pés con problemas, formas especiais, tallas grandes... Recordo que meu pai empezou a fabricar nos anos 60 zapatos ata o número 50, que daquela non existían. Facíanse zapatos á medida igual ca se fose un traxe.

-Supoño que tamén ían polas feiras.

-Por suposto. Iamos a quince feiras cada mes e cubríamos un radio de 40 quilómetros á redonda. Melide, en xeral, era terra de zoqueiros e zapateiros. Entre os anos 30 e 50 puido haber na vila máis de vinte. Facíanse uns cen pares de zocos diarios en tempos de inverno. No seu día foi unha industria moi importante, pero iso queda para o recordo. De todos os xeitos, eu téñoos á venda. Aínda queda algún cliente que entra na tenda e



Kiko Broz tralo mostrador da súa tenda, Calzados Broz, no Camiño de Ovedo

me pregunta por eles.

-Cando colleu vostede as rendas do negocio?

-No ano 1975. Tan pronto como rematei o servizo militar, comecei na tenda. O negocio empezou con meu avó, logo colleuno meu pai e despois meu irmán máis eu. Aquí calzamos a varias xeracións de familias. Hai moitos clientes que nos comentan que os seus avós xa mercaban nesta casa. Para nós é un orgullo que o continúen facendo. Temos clientes habituais que veñen de Palas de Rei, Agolada, Boimorto, Arzúa, Sobrado, Friol, Lalín...

-Como evolucionou o cliente en todos estes anos?

-Evolucionaron os gustos,

pero o cliente o que segue querendo é atoparse cómodo cando merca. Vén e confía en ti, no que lle poidas ofrecer. A xente sabe o produto que tes e vén directamente a buscalo. Sabe que o vai atopar.

-Cal é o tipo de calzado que máis se vende?

-Nós vendemos todo tipo de zapato. Temos clientes de dous meses e de noventa. Iso si, aínda que cada ano haxa as súas tendencias, a cor por excelencia é o negro. Esa cor nunca te deixa quedar mal. En xeral a xente compra o que lle gusta e lle é cómodo.

-Hai pouco tempo abriron unha nova tenda, Broz II, na Ronda da Coruña. Como está indo?

-De momento ben. Estamos

contentos. Vimos que quedaba o local baleiro e aproveitamos a oportunidade. Mercancía tiñamos, xente para traballar tamén e... animámonos. A nosa tenda xa estaba consolidada e quixemos abrir camiño a novos clientes.

-Que tipo de clientes?

-Buscamos unha liña máis xuvenil. De momento, no comezo de campaña, temos o mesmo tipo de calzado ca na tenda orixinal pero a idea é orientarnos a outras liñas para que haxa máis capacidade de elección. Iso si, continuaremos apostando sempre pola calidade do zapato.

-Non lle temeron a estes tempos convulsos ?

-As crises tamén hai que tratar de capealas. Hai que botarlle

“É importante responder das vendas que fas e darlle ao cliente un bo servizo e un bo trato”

“O comercio de Melide sempre foi buscador de vida e por iso está resistindo ben a crise”

valor e coller o touro polos cornos. Ás veces se adormeces é peor.

-Como ve a situación do comercio melidense en xeral?

-Eu penso que está forte. O comerciante de Melide sempre foi moi buscador de vida. Mentres noutros sitios só pechan locais, aquí estanse abrindo e está chegando xente nova. Tamén temos que darnos de conta que os domingos temos uns mercados moi fortes e iso atrae moita xente. O cliente atópase nos comercios de Melide coma na súa segunda casa. Por aí é por onde hai que tirar: dar bo servizo, bo trato, e responsabilizarse das vendas que fas. E, por suposto, ter claro que o cliente sempre ten a razón.



Supernova



Pre-fin de año



Las macro fiestas del Grupo Palladium todo un ÉXITO



SUPERNOVA



Pre-fin de año

pub
ZEROX
melide

Grupo


ANANDA
LOUNGE BAR

la iCUS
VIOLET SENSATIONS PUB

PALLADIUM
DISCOTECA MELIDE

heaven club
SANTA CRISTINA (BOLE ROS)