

O xornal da Terra de Melide

Nº 87. Abril 2013. Distribución gratuíta

Melide afiánzase como un dos mellores escaparates nupciais

Sempre se dixo que en Melide hai de todo e para todos. Este lema identificador do comercio local incorpora agora unha nova especialidade: as cerimonia nupciais. Corenta e nove negocios de dezaseis sectores diferentes demostraron coa súa participación no II Salón da Voda que no centro de Galicia se pode atopar todo o preciso para organizar un casamento. O evento consolídase e a próxima edición está garantida. P3



MELIDE

O PP rexeita investigar a adxudicación dun curso de tempo libre P11

COMARCA

O silencio da Deputación atrasa as obras da nova Ponte da Regada P13

CULTURA

Os Gaiteiros do Balado falan da súa paixón pola música tradicional P19

ENTREVISTA



Jorge Santiso,
Café-Bar
Stop P23

Selan na vila un boleto premiado con 3 millóns

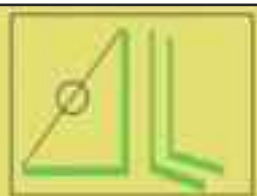


A administración nº 1 de Melide, rexentada pola familia Parrado, volve repartir sorte. O afortunado foi un mozo cordobés que estaba a facer o Camiño de Santiago. P6

A Foliada abre portas e incorpora o folk foráneo



A festa, que se celebrará os días 27 e 28 de abril, incorpora unha nova sección na que dará cabida ás músicas tradicionais peninsulares e europeas. P14



JAVIER LÓPEZ LÓPEZ

ENXEÑEIRO TÉCNICO AGRÍCOLA - Colexiado 1049

peritosmelide.blogspot.com.es

- Medición de terreos
- Segregacións e agrupacións

- Partición de herdanzas (partixas)
- Informes periciais e valoracións
- Proxectos agrícolas
- Catastro

- Fotos antigas do Catastro de Melide
- Concentración parcelaria
- Legalización de pozos, traídas de auga, etc.
- Imposto de sucesións

Tfno./ Fax: 981 50 54 82 - Móbil 639 82 00 24 - E-mail: ingtec@teleline.es
Rúa Xosé Ramón Fdz. Castro, 14 - 15.000 MELIDE (A Coruña)

Editorial

A saída preferente

Vivimos tempos difíciles e convulsos nos que xorden coma fungos aquí e acolá exemplos de como o cidadán medio é sempre a vítima máis feble nun contexto de recesión. Pero se hai algún que destaque por enriba de todos, ese é o dos afectados polas participacións preferentes, que no caso galego encarnan o relato máis lamentable da crise financeira e do xeito en que se está a xestionar.

Recentemente coñecemos que os inversores de Novagalicia Banco terán un rescate medio do 43% nos seus títulos. Isto é, perderán case a metade dos aforros que no seu día decidiron confiar á entidade. É unha solución dolorosa e inxusta para quen se pode considerar a vítima dunha estafa orquestrada por unhas caixas de aforro, logo fusionadas e nacionalizadas, que precisaban captar depósitos tras realizar unha xestión irresponsable e equivocada en tempos de bonanza. As palabras son duras pero non poden ser outras cando sabemos que entre os afectados polas preferentes, un produto financeiro moi complexo, están persoas con alzheimer, analfabetos que asinaron co dedo, cegos, menores de idade e unha alta porcentaxe de xubilados que confiaron os aforros de toda unha vida.

O máis sorprendente de



Óscar Vázquez / La Voz de Galicia

todo este proceso, non obstante, é ver como se tenta converter ás vítimas en verdugos polo simple feito de levar as súas queixas ante quen corresponde, é dicir, os políticos que os representan a eles e ao resto da cidadanía e que teñen a capacidade de buscar unha saída máis digna. Nas últimas semanas as protestas dos afectados en diferentes plenos municipais valeron para poñerlles enriba a etiqueta de violentos antisistema irrespectuosos coa praxe democrática.

É un bo xeito de evitar responsabilidades por parte de políticos de toda cor que durante anos estiveron sentados nos consellos de administracións desas caixas, tomando decisións ao tempo que cobrando substanciosas dietas. Políticos de toda cor que esti-

veron en convivencia cos directores das entidades, aos que lles tendían alfombras vermelhas e lles outorgaban medallas de ouro que agora lles quitan.

Non perdamos a perspectiva e recordemos que os afectados polas preferentes son persoas que están sendo roubadas. Abandonados e atrapados nunha rateira, limítanse a berrar ante quen os representa e non os quere oír que necesitan a súa axuda. Por iso a imaxe dos concelleiros saíndo pola ventá dun salón de plenos non pode verse como o resultado dun ataque, senón como o mellor exemplo do que está a pasar nestes tempos de crise: mentres os cidadáns berran que teñen un problema, os políticos tapan os oídos e escapan pola porta de atrás; a saída preferente.

Tribuna de opinión

Camiño de oportunidades

Xunta Directiva de ASETEM-CCA



Peregrinos ao seu paso por Leboeiro

A primavera resístese pero semella que lles abonda coa fe e a promesa de sol. Os peregrinos comezan a chegar a Melide nun goteo continuo que nos volve recordar o gran potencial que supón o Camiño de Santiago para a economía da vila. Quizais sexa bo momento agora que está comezando esta etapa de maior actividade para pararse a pensar se estamos aproveitando todas as posibilidades de negocio que ofrece o camiño.

Seguramente poderíamos obter del maiores beneficios, sen que iso implique unha sobreexplotación ou mala explotación. Máis ben o contrario; calquera produto que se venda ou servizo que se preste debe basearse sempre nunha atención profesional e correcta. Aínda sucede nalgúns estable-

cementos que o peregrino recibe un trato (e cóbraselle un prezo) diferente ao do cliente habitual. Prácticas que só contribúen a empobrecer a imaxe do comercio local. Pan para hoxe, fame para mañá.

Maior aproveitamento e maiores beneficios deben vir da capacidade de iniciativa e da formación, vinculada sobre todo ao manexo das novas tecnoloxías e aos idiomas. Un bo posicionamento na internet e un nivel intermedio de inglés poden ser unha garantía de éxito na captación de peregrinos. Asetem é consciente do tempo que rouba un negocio e da dedicación que esixe. Non obstante, animamos a superar a reticencia existente á hora de realizar cursos. A aposta pola formación redundará en beneficio de todos e todas.

Cerne

Edición dixital en www.asetem.com

Publicación mensual de distribución gratuíta

COORDINACIÓN E REDACCIÓN: Iván G. Blanco

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

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

Telf. e Fax: 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.....	6
-COMARCA.....	12
-CULTURA E LECER.....	14
-COLABORACIÓNS.....	22
-ENTREVISTA.....	23

O II Salón da Voda cotiza á alza e capta un público máis específico

Dende sempre se escoitou que en Melide hai de todo e para todos. É un lema xurdido do boca a boca que acabou por identificar o sector comercial da vila e que recuperou toda a súa vixencia o pasado 17 de marzo no II Salón da Voda. O Pazo de Congresos converteuse nun gran escaparate onde atopar todo o necesario para organizar un casamento e acolleu un evento que medra e que se consolida como cita de referencia a nivel galego. Comeza a conta atrás para a próxima edición.

A PASARELA DE MODA. O GRANDE ATRACTIVO

Foi unha das novidades que incorporou o Salón da Voda 2013 e sen dúbida a iniciativa que creou maior expectación entre o público. O desfile de moda nupcial, con dous pases, un á mañá e outro pola tarde, congregou no Pazo de Congresos e Exposicións melidense a un gran número de visitantes e rexistrou os picos

de máxima afluencia.

Centos de persoas xuntáronse arredor da pasarela de moqueta vermella situada no centro do recinto para ver as propostas dos diferentes comercios, todos eles da comarca. Abriron o desfile os máis cativos para amosar a roupa da Casa das Luces e as orixinais americanas de

deseño feitas por El patio de mi casa. A moda feminina para convidadas estivo representada polos vestidos de Tendas Valú, de Sobrado. De seguido veu o prato forte cos traxes para noivos de Tu Boutik, un comercio de recente apertura en Melide. Como colofón final chegaron as propostas máis agardadas, as



Sanoguera Fotografía

Os desfiles de moda nupcial foron seguidos con grande expectación

de noivas. A tenda local Silvia Modas puxo sobre a pasarela tres vestidos diferentes, un deles da prestixiosa deseñadora coruñesa Silvia Cupeiro. Perruquería e flores tamén formaron parte do desfile.

O concelleiro de promoción económica, Santos López,

destacou a presenza da modelo de Ames Zulema Vázquez, “que lle deu unha gran difusión mediática á feira” e fixo fincapé no bo papel realizado por unha veciña de Melide, “que sorprendeu a todos no desfile” e foi a máis aplaudida polo público.

O COMERCIO. CAL E AREA



Unha parella de noivos proba alianzas en Xoiaría Oro Lei

35 stands, 16 sectores comerciais diferentes e 49 negocios. Non hai opinións unánimes cando a variedade é tanta. Quizais sexa preciso acudir ao refraneiro popular para ilustrar a valoración que os empresarios fan do Salón da Voda e dicir que “cada un fala da feira como lle vai nela”. Non obstante, a maioría dos negocios consideran que a afluencia de público foi algo menor que na edición anterior pero destacan o interese crecente amosado polos visitantes: “o ano pasado era a novidade e veu moita xente por ver o que había”, explica Marina Ferreyra, de Casa Quinzán, “pero este ano nótase que o público está máis interesado e non só se dedica a mirar”. As sensacións foron semellantes no sector téxtil, dende o que María José Vilar, de Modas Alfonso, sinalaba que “houbo máis parellas e preguntaron máis”, algo que tamén confirma Minia Varela, de Tenda Xebre: “houbo menos xente pero eu fixen máis contactos. Agora a ver se callan, que esa xa é outra historia...”.

Menos optimistas se amosaron no sector dos vehículos de época, dende o que proporcionaban unha visión completamente distinta ao asegurar que “a xente só pasa para mirar” e “noutros salóns as parellas van máis ao gran pero aquí están bastante difusos”. Tamén houbo quen se queixaba de que “pola mañá só veu xente maior”, o que minguiou as posibilidades de negocio.

AS PARELLAS. O PÚBLICO OBXECTIVO

“Conseguimos o máis importante; que veña público interesado no evento e que fagan as súas reservas”. As palabras do concelleiro de promoción económica, Santos López, no seu balance do Salón da Voda de 2013 recollen un dos aspectos diferenciais desta última edición, que evolucionou dende o ano pasado para converse nunha feira moito máis específica e cun público mellor definido; as parellas de noivos.

Un bo termómetro para medir o interese pola feira foi o número de futuros matrimonios que se inscribiron para participar no sorteo do cruceiro polo Mediterráneo: 36. A organización amósase satisfeita con esta cifra e destaca que “son 36 vodas que se van celebrar seguro e que poden deixar no comercio de Melide moitos cartos”. O premio quedou finalmente na casa, xa que foi parar a mans dunha parella da vila que prevé pasar polo altar en 2014: Beatriz Ventosa e Ma-



Beatriz Ventosa e Manuel Ángel Novo, ganadores do cruceiro

nuel Novo. Con todo, foron moitos os noivos que se achegaron dende distintos puntos de Galicia: A Coruña, Lugo, Santiago, Lalín... o que dá unha idea da consolidación do salón de Melide como un referente a nivel galego.

Xuntos da man, con bolsas e algún que outro catálogo ou simplemente paseando polos stands, boa parte das parellas declaraban ter acudido ao salón “simplemente para coller

ideas” ou para “inspirarse”. De todos xeitos, máis dunha decidiu ir atando cabos, para satisfacción do comerciantes. Unha das casas rurais presentes confirmou a celebración de tres convites e un estudo de fotografía recibiu a unha parella chegada ex profeso dende Santiago só para pechar o contrato. Nas xoiarías non só se probaron alianzas, tamén se venderon algunhas.

A organización. O Compromiso de seguir

Tanto o Concello de Melide como Asetem-Cca cualifican de “satisfactorio” o resultado dun evento que demostrou ser de utilidade para situar o comercio melidense no mapa e dinamizar a actividade económica da comarca. Co obxectivo de continuar nesa liña, a presidenta de Asetem-Cca, Sonia Valiño, asegura que “se farán todos os esforzos necesarios para darlle continuidade á feira”. Durante a presentación do evento a alcaldesa de Melide, Ánxeles Vázquez, referiuse ao Salón da Voda como “a mostra de que esta vila é un sitio distinto no que seguimos sendo loitadores e por iso sairemos deste bache”. No acto tamén estivo presente a nova directora xeral de Comercio, Sol Vázquez, quen destacou a importancia do asociacionismo para mellorar a actividade económica.

*Estás pensando en casar?
Non dubides
en consultarnos*

- Atención

- Calidade

- Bo prezo

CASA RURAL A PONTE



**PAZO
VILAR DE FERREIROS**



Coches clásicos
para bodas y
otros eventos

CLASICORUNA

Desde 290 €



www.clasicoruna.com

clasicoruna@clasicoruna.com

616 99 76 79
Tfnos: 630 97 33 72

animus

animadores musicales

Discotecas móviles y sonorización de eventos

www.animus.com.es
animus@animus.com.es
659 493 925 - 617 583 240



Discoteca



Ronda de Pontevedra, 48

Tlf: 981 507 174

MELIDE

AUTOENLACE

Alquiler de automóviles
clásicos exclusivos

C/ Cantábrico, 13
15002 A CORUÑA
Tlf: 659 555 148

**ZAFIRO
TOURS**

Avda. José Cuíña, 6
LALÍN (PONTEVEDRA)
Tlfs: 986 78 37 32 / 986 78 19 80
www.zafiro tours.es

ROPA DE CEREMONIA
Y COMPLEMENTOS

VALU

Disponemos
de todas las tallas
a los mejores precios



Pida cita previa: 696 42 72 05
Plaza Portal, Sobrado dos Monxes

Álbum de fotos



Melide, 17 de marzo de 2013

SELADO EN MELIDE UN BOLETO CUN PREMIO DE 2,91 MILLÓNS

Manolo Parrado: “gustaríanos que os cartos quedasen na vila, pero estamos moi contentos”

A sorte non quixo acompañalo pero chamouno por teléfono. Eran case as 11 da noite do 26 de marzo cando o aparato soou na casa dos Parrado e colleu a Manolo aínda sentado á mesa: “estaba acabando de cear e recibín unha chamada da prensa”, comenta, “preguntáronme se eramos nós os da administración nº 1 de Melide e díxenlles que si. E así foi como nos enteramos”. Así foi como soubo que os despacho de loterías que rexenta dende antigo a súa familia selara esa mesma mañá un boleto agraciado con 2.912.425 euros. “O único que lles respondín foi: ‘pois mellor’”, explica Manolo coa mesma tranquilidade coa que recibiu a noticia a través do fío telefónico: “reaccionei con calma porque sabía que o premio non era para min. Se fora eu o afortunado, ao mellor a reacción era diferente”, engade con ironía.

A cousa estaba menos tranquila á mañá seguinte cando foi abrir as portas da administración, situada no número 21 da Rúa do Progreso: “madrugamos un pouco máis pero ao chegar alí xa estaban esperando por nós as cámaras da televisión”, explica Manolo Parrado. Nin el nin súa cuñada Ana López, empregada do establecemento, tiñan idea naquel momento de quen podería ser o afortunado. Ata que, de novo, soou o teléfono. Desta volta a chamada viña de Arzúa, dun estanco con despacho mixto propiedade de José Manuel Cascón no que un peregrino andaluz que fixera noite na vila acababa de comprobar a súa aposta da Bonoloto. O boleto tiña premio, fora selado o día anterior en Melide e era o único que acertara en pleno a combinación ganadora, composta polos números 1, 18, 25, 27, 36 e 40. Seis números que valían case tres millóns de euros.

Unha persoa amable

A información que chegou dende o outro lado do fío telefónico non foi moita pero



Numerosos medios de comunicación pasaron ao longo da mañá pola administración dos Parrado

abondou para comezar a darlle voltas á cabeza e caer axiña na conta de quen tivera tanta sorte. Así foi que Ana non tardou moito en poñerlle cara ao afortunado: “recórdoo ben porque estivo aquí un anaco de conversa; era un rapaz moi aberto e falanguero”, comenta con emoción, “noteille polo acento que era de fóra e díxome que viña de Córdoba”. Ana desexoulle sorte, como

a cada unha das persoas que cruza a administración dos Parrado. Pero a sorte vén soa e vén cando quere. De feito, semella que o peregrino non puxo demasiado interese en chamar por ela: “pedíume que lle fixera unha aposta de máquina e eu díxenlle que lle ía botar a Bonoloto porque tiña bote e a ver se lle tocaba. E mira ti, tocoulle”.

O barullo impera no des-

pacho de loterías esa mañá e Ana, que compaxina como pode a atención aos clientes coas respostas aos medios de comunicación, reconece que está feliz por ter dado un premio cuantioso: “alégrome polo rapaz, porque era moi amable e víase boa persoa”. Con todo, sinala que preferiría que “quedase en Melide” e explica entre risas as consecuencias que pode traer ter mandado os

3 millóns de euros a máis de 1.000 quilómetros da vila: “agora vou levar moitas broncas porque non deixei o premio aquí, pero que saiba todo o mundo que eu non son a culpable, que só lle dou co dedo á máquina!”. Manolo Parrado reafirmase nas palabras de súa cuñada: “gustaríanos que os cartos quedasen na vila, pero estamos moi contentos”, asegura ao tempo que lle desexa ao afortunado “que disfrute deles e teña saúde para aproveitálos”. Como o fará ou deixará de facelo é todo un misterio, pois do peregrino cordobés que levou 3 millóns de Melide para as terras de abaixo, xa nada se sabe. “Seica toleou”, apunta Ana, “díxolles en Arzúa que collía o coche e que marchaba xa daquela; deixou o camiño sen rematar”.

Administración con sorte

Tres millóns de euros non se entregan todos os días pero a administración de lotería dos Parrado, un negocio familiar “que anda na beira dos 100 anos”, segundo os cálculos do seu rexente, acumula unha longa restra de premios importantes. Hai tres anos deron algo máis de tres millóns na Primitiva e cando aínda contabamos en pesetas, repartiron 330 millóns na Bonoloto. A iso hai que engadirle dous segundos premios da Lotería Nacional. O máis recente foi unha quiniela de 15 acertos, hai un par de anos, que tivo un premio de 54.000 euros. Xa daquela a alegría foi grande pero non tanta coma agora: “desta volta tremíanme as pernas”, confesa Ana, quen confía en que este golpe de sorte “traerá máis clientes”.

A cousa parece que comezou ben e algúns dos curiosos que pasaron ao longo da mañá polo local xa advertían sobre o fenómeno ao ver ás 6 ou 7 persoas que agardaban a ser atendidas: “Ves, ves, agora todo o mundo ten apuro!”, apuntaba alguén con sorna dende a porta. Xa que anda cerca, haberá que tentar a sorte.

SEGUROS BILBAO

Grupo  CATALANA OCCIDENTE

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

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





Proquintas

QUÍMICA INDUSTRIAL

Un producto para cada necesidad



INFORMACIÓN Y PEDIDOS

TEL: 981.50.57.50

www.proquintas.com

COMPLEMENTOS DIVERSOS

Exterminadores de insectos. Dispensadores de ambientadores e insecticidas. Dosificadores de jabón. Secadores de manos. Mopas, bayetas...

MANTENIMIENTO INDUSTRIAL Aceites de corte, taladrinas. Antiproyecciones para soldadura. Decapantes. Imprimaciones. Protecciones antioxidantes. Desblocantes.	AUTOMOCIÓN Anticongelantes. Champús y ceras de lavado. Desengrasantes de motores. Disolventes para brea y alquitrán.	CONSTRUCCIÓN Desenfofrantes. Plastificantes. Acelerantes. Impermeabilizantes de caucho, silicona	AGROPECUARIA Detergentes para circuitos de ordeño o tanques. Raticidas, insecticidas (especial cucarachas)	PISCINAS Algicidas. Floculantes. Correctores de PH. Limpiadores de cerco. Cloro. Desincrustantes.	CELULOSAS Manteles, servilletas, toallas, bobinas industriales y domésticas
--	--	--	--	---	---



Síguenos en 

Cantón de San Roque, 11
MELIDE

Gomserbus, unha empresa na vangarda

PEDRO J. GÓMEZ SERNA, PROPIETARIO DE GOMSERBUS

-É unha persoa relativamente nova e xa está á fronte dunha empresa con gran tradición...

-Comecei cando tiña 25 anos e funa consolidando pouco a pouco, a base de moito traballo e mantendo a ilusión do primeiro día.

-Sempre apostou pola innovación e a calidade?

-Si, para min son as directrices máis importantes da empresa. Por poñer un exemplo, fomos os primeiros en uniformar aos condutores da comarca, xa que nos parece que iso ofrece unha imaxe máis profesional.

-Como é a relación coa competencia?

-Aí estamos. Hai dúas empresas de autobuses en Melide pero somos moi diferentes. Gomserbus é a que máis vehículos ten por si mesma e iso obríganos a diversificar máis os servizos.

-Que servizos realiza?

-Facemos un pouco de todo; servizos escolares, excursións, vodas, desprazamentos... ademais tamén temos unha liña regular entre Melide e Sobrado



Pedro J. Gómez nas oficinas de Gomserbus, situadas na rúa Niso Rodríguez nº 6, en Melide

dos Monxes, pasando por Toques.

-Sempre fala en plural cando se refire á súa empresa. Por que, se é o único dono?

-Certo, son o dono, pero sempre pensei que sen o equipo humano que forma Gomserbus, a nosa empresa nunca tería chegado ao lugar onde se atopa agora. En Gomserbus sempre houbo un bo equipo de profesionais que souberon desempeñar de forma correcta e eficaz o seu

traballo: secretarías, acompañantes, condutores, mecánicos e demais persoal son "a engranaxe" que fai que a maquinaria da nosa empresa funcione con fluidez de precisión.

-Que me pode contar dos autobuses da súa empresa?

-Todas as nosas unidades están ben equipadas para os servizos que realizamos. Temos un pouco de todo, dende o máis básico ao máis equipado, segundo o servizo que realicen. Procuramos que estean limpos e en boas condicións para realizar ben os servizos, que é o prioritario. Tamén temos diferentes capacidades, dende 12 prazas ata 55, e algún vehículo equipado con sistemas para persoas con mobilidade reducida.

-A que vai dedicar o último autobús que acaba de presentar?

-A Clase Vip dedicarase a servizos de longo percorrido e tamén a traxectos nos que os pasaxeiros desexen ir cómodos para gozar da viaxe, como di o noso slogan: "gústache viaxar?"



46 anos ampliando servizos

Gomserbus foi fundada no ano 1967 por José Gómez Doamo, xa falecido. Naquel entón dedicábase ao transporte discrecional, realizando servizos entre Galicia e Bilbao. A partir de 1992 a empresa pasou a ser propiedade de Pedro J. Gómez, fillo do fundador, quen emprendeu unha profunda renovación, tanto a nivel estrutural como de identidade.

Dende entón a empresa foi medrando e incorporando novos servizos sempre cunha preocupación constante por estar na vangarda do sector para poder ofrecerlle ao viaxeiro as máximas garantías de profesionalidade.

CLASE VIP

Froito do compromiso da empresa coa modernidade e a innovación, Gomserbus barallou ter unha serie de vehículos de gama alta. É nese momento cando fai a súa aparición a "Clase Vip", co autobús presentado no II Salón da Voda de Melide.

Ademais de ter as características das outras unidades da empresa, este vehículo está equipado con asentos de coiro, brazo central nos asentos, repousapés, portaequipaxes tipo avión, W.C., climatización, maior distancia entre os asentos (está equipado con 55 prazas en vez de 63, como sería habitual nun autobús de 13 metros) e a posibilidade de equipalo con mesas para unha viaxe máis agradable. A todo isto vai unido a un motor de 480 cabalos, cambio automático, suspensión independente para que a estrada non se deixe notar nos usuarios, todos os sistemas de seguridade pasiva, sistemas de sensores e pantallas de maniobrabilidade.

Por último, e non menos importante, está equipado con lunas tintadas, climatización individual, toma de corrente de 220 V e wifi, sendo de novo o primeiro autobús da comarca que incorpora este equipamento.



www.gomserbus.com

GOMSERBUS

Oficinas: Niso Rodríguez, 6 - 2º MELIDE (A Coruña)
Tlf - Fax: 981 50 50 19 / Móvil: 639 21 50 90

Nave: Polígono industrial da Madanela (MELIDE)
Tlf: 981 507 179

MUEBLES DE SEGUNDA MANO



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

Abrimos todos los domingos

Calle Progreso, 15 - MELIDE

607 847 374 / 653 979 664

Pizzería - Cafetería
O Zampón



PIZZAS
RACIONES
HAMBURGUESAS
PERRITOS
SANDWICH
ENSALADAS
ETC...

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



**Comedores privados.
Reservas para grupos.
Comidas y cenas para empresas.
Menú del día (lunes a viernes).**



**Tfno.: 981 505 325 - Rúa do Convento, 7
15800 MELIDE (A Coruña)
restaurantecasaquinzan@gmail.com**



CAFETERÍA - PIZZERÍA

Telf. 981 50 79 06

**Avda de Lugo, 25
MELIDE (A Coruña)**



EMPRENDEDORES EN MELIDE

CELIA CASARES MOZO, “O LAR DE CELIA” POSTRES ARTESANOS

“Fago postres libres de glute, lactosa, azucres, colorantes e conservantes”

-Como é que decidiu probar sorte no mundo da repostería e lanzarse á fabricación de cremas de froitas?

-Meu marido máis eu rexentamos dende hai tempo o restaurante-pulpería Alongos II, unha empresa que fundaron meus pais, Manolo e Benilde. Grazas a eles somos o que somos agora. Servimos comidas e eu paso as mañás na cociña. Ultimamente comecei a estar un pouco cansa de ofrecer sempre as mesmas sobremesas: o típico arroz con leite, o flan de café, a torta de mazá... eu son das que penso que hai que ofrecer cousas innovadoras para que a xente probe. E así foi que xurdiu esta idea, por cambiar un pouco do de sempre. Comecei probando cos froitos do bosque, saíu ben a cousa e axiña comezamos

a servilas no restaurante.

-En realidade creou unha receita propia. Supoño que non é algo doado...

-Levo un ano con este proxecto. Meu marido xa me animou dende o principio a que comercializara as cremas pero eu non acababa de estar convencida coa súa elaboración. Nunca lles botei conservantes nin colorantes, pero preocupábame o tema das tres intolerancias máis comúns entre a xente: o glute, a lactosa e os azucres. Estiven todo un ano investigando e probando diferentes ingredientes para que as cremas fosen aptas para todo o mundo. Foi difícil porque non conseguía a consistencia desexada: ou saía moi dura, ou non callaba ben, ou estaba moi solta... ao final conseguino e podo dicir que

fago unhas sobremesas sen glute, sen lactosa, sen azucres, sen conservantes, sen colorantes e que teñen 22 días de caducidade.

-Investigou tamén no referido aos sabores?

-Constantemente. Aínda o sigo facendo a día de hoxe. Todas as cremas están feitas con froitas de primeira calidade e de procedencia galega, a poder ser. Comecei con 8 sabores diferentes: tropical (piña e limón), laranxa e chocolate, limón, café fresco, froitos do bosque (arandos, framboesas e amoras), fresas e postre da infancia. Son 8 pero poden ser 16 ou 24, porque sigo probando. Agora, por exemplo, saquei o de café con ron e chocolate e o de framboesas con licor de piruleta. E xa estou pensando no seguinte pro-



Celia Casares cunha mostra das diferentes cremas que elabora

xecto, que serán as salsas de iogur con herbas aromáticas da comarca para botarlle ás carnes, peixes e ensaladas.

-Xa está comercializando as cremas?

- Estou dando os primeiros pasos. Xa se serven nalgúns restaurantes de Lugo e axiña estarán tamén nas tendas.

Anunciaremos a través de Facebook os puntos de distribución. Recentemente presentámolas na feira gastronómica Vigourmet e a experiencia foi fantástica. Fixemos moitos contactos e collemos un distribuidor para a zona de Vigo e Pontevedra. Queremos conseguir o etiquetado ecolóxico e iso abrirá tamén novas portas.



**Arda de Lugo, 22
MELIDE (A Creuña)**

**Tlfs: 615 360 089
652 187 298**

olardecelia@gmail.com



*Artesanía
y
Tradición*



**Postres artesanos
O Lar de Celia**




O PP fai uso da súa maioría e evita investigar a adxudicación dun curso

O Partido Popular rexeitou crear unha comisión informativa para esclarecer o proceso de contratación do curso de actividades de tempo libre que impartiu un traballador do concello para unha empresa privada e que podería constituir unha situación de incompatibilidade laboral.

A proposta foi presentada conxuntamente por BNG e PSOE e rexeitada pola maioría absoluta do equipo de goberno no marco dun pleno extraordinario que os grupos da oposición solicitaron para poder acceder ao expediente do curso. “Estamos hoxe neste pleno pola soberbia e pola incompetencia da alcaldesa”, sinalou o voceiro socialista, Manolo Prado, quen acusou á rexedora de ocultar e retrasar a entrega de información sobre o asunto.

Nunha liña semellante, o concelleiro do BNG Xosé Iglesias recordou que o seu grupo levaba pedindo información sobre a adxudicación do curso

dende o mes de novembro e que “non se contestou ou as contestacións que se nos deron non viñan ao caso”. Ao mesmo tempo Iglesias destacou que unha vez que tiveron acceso á documentación detectaron “ cousas que non cadran” e “presuntas irregularidades que pedimos que se investiguen para depurar responsabilidades”.

A alcaldesa, Ánxeles Vázquez, rexeitou tal extremo e sinalou que “non hai nada escuro nin raro detrás deste proceso aínda que queirades que o haxa”. Asegurou que a contratación do curso “cumpre todos os preceptos legais” e negouse a crear a comisión de investigación baseándose en que a información solicitada por BNG e PSOE “xa está toda no expediente do curso e nos informes de secretaría e intervención”, dos que a oposición ten copia.

Non obstante, Ánxeles Vázquez sinalou que “queda un fleco por pechar”, en refe-

rencia á ducia de incompatibilidades laborais detectadas no concello, incluída a do traballador que impartiu o curso. Nese senso anunciou que lle solicitará á Dirección Xeral de Función Pública que nomee un instructor para que determine os casos concretos nos que hai incompatibilidade laboral e poder tomar “as medidas oportunas”.

Posible prevaricación

A xuízo do BNG o informe elaborado polo departamento de secretaría non deixa dúbidas sobre a incompatibilidade do empregado que impartiu o curso. Os nacionalistas advirten que a alcaldesa podería incorrer nun delito de prevaricación se antes de tres meses non lle abre un expediente disciplinario ao traballador por ter cometido unha falta. Vázquez insiste en que “ninguén no concello deixou de facer o seu traballo” e que todos os empregados “cumpren o seu horario laboral”.

Melide reúne os mellores profesionais no congreso nacional de fútbol sala

Tres días dedicados enteiromente ao fútbol sala; con partidos, sesións técnicas, actividades lúdicas e a presenza de destacados xogadores e adestradores. Melide converteuse do 23 ao 25 de marzo na capital española deste deporte tras ser escollido pola Asociación de Entrenadores de Fútbol Sala para acoller o II Congreso de Categorías Inferiores. Arredor de 150 nenos e nenas dos equipos melidenses e doutros procedentes de toda España participaron dun encontro que tivo como principal escenario o pavillón polideportivo municipal e que tratou de poñelos en contacto co mundo da alta competición.

A flor e nata do fútbol sala

O congreso tivo tamén unha importante compoñente pedagóxica e nese labor xogaron un destacado papel adestradores de primeira liña, como Pablo Prieto, ex seleccionador de Libia e profesional con gran experiencia a nivel internacio-



Escolares de Melide e do resto de España participaron no congreso

nal. Outro dos rostros destacados foi o do Xavi López, o preparador de porteiros do Azkar División de Honor, e Santi Valladares, adestrador do Lobelle.

Co obxectivo de potenciar o fútbol sala feminino, o congreso contou coa participación de Lucía Rosado, xogadora de 1ª división do Viaxes Amarelle que impartiu unha clase ma-

xistral coas rapazas. Non foi a única profesional presente, pois xogadores do Santiago Futsal participaron tamén de actividades e adestramentos cos máis cativos. Mais se alguén causou expectación, ese foi Paulo Roberto, un dos mellores xogadores de fútbol sala de todos os tempos. Na parte lúdica, os participantes desprazáronse a Santiago para ver o partido do Santiago Futsal contra o Triman Navarra.

Envite político para lograr a distinción do melindre



Nava Castro, Santos López e Ánxeles Vázquez

O Concello de Melide levou aos despachos da Xunta a súa campaña para conseguir que a Festa do Melindre sexa declarada de interese turístico galego. Tras unha intensa promoción en diversas feiras gastronómicas, a alcaldesa e o concelleiro de promoción económica reuníronse coa directora da axencia galega de turismo, Nava Castro, para facerlle chegar un dossier informativo sobre a repostería-

tradicional melidá e solicitar o seu apoio para que a festa obteña a distinción. A falta de data para que se reúna o consello encargado de emitir o ditame, o concello de Melide amósase “esperanzado” e convencido de que se atopa nunha posición “moi favorable” para conseguir o recoñecemento.

Por outra banda, o edil Santos López anunciou que este ano a pregoeira da festa será a actriz galega María Mera.

FOTO-DENUNCIA

Facendo caixa



Cavilen vostedes nos pensamentos que lles virían á cabeza se fosen paseando pola rúa e atopasen varias caixas de froita reservando un espazo para aparcar. Cavilen agora no que pensarían se fosen dentro dun coche e andasen buscando un sitio onde poder deixalo. Medra a indignación, verdade? Sen dúbida hai xente que se toma demasiadas liberdades e fai e desfai para pro-

veito propio no que é de todos. Para que ter unha praza de garaxe? Para que pagar por unha zona de carga e descarga cando sobran as caixas de madeira? Semella que alguén non ten claro aínda o concepto da reciclaxe... En que diríamos que consiste esta vella forma de regular o aparcamento? En facer caixa? Vaia! Xa se vai parecendo un pouco máis á “zona hora”...

Pescadores de Santiso tumban a recuperación do couto do Furelos

Veciños, propietarios de fincas e pescadores de Santiso botaron por terra a intención de recuperar o couto de pesca do río Furelos ao seu paso polo concello. A iniciativa, xurdida dun reducido grupo de pescadores do municipio e apoiada pola Asociación de Troiteiros Río Furelos de Melide, acendeu todas as alarmas da Sociedade de Caza e Pesca de Santa M^a de Barazón, que en menos de quince días xuntou 901 firmas en contra do proceso. A entidade considera que acoutar o río traería “impedimentos” para practicar libremente a pesca e faría “que un ben de utilidade pública” quedase a disposición “duns poucos nada máis”.

Cunha opinión totalmente



Pescadores de Santiso trala reunión na que rexeitaron o couto

contraria, a asociación de troiteiros melidense respecta a decisión dos veciños de Santiso pero lamenta que se perdesa a oportunidade de “mellorar

os accesos do río, recuperar as presas rotas, eliminar os vertidos, erradicar o furtivismo e incrementar a poboación de troitas”.

A CREACIÓN DO COUTO A DEBATE

A FAVOR: Xavier Pazo Blanco, presidente da Asociación de Troiteiros “Río Furelos”

EN CONTRA: José Antonio Roca, presidente da Asociación de Caza e Pesca de Santa M^a de Barazón

Limitaría o acceso á práctica da pesca?

“Os coutos son o sistema máis democrático que hai. Todos os anos se realiza un sorteo no que se poden inscribir os pescadores que queiran. Hai que pagar, pero estamos a falar dun espazo controlado e con garantías. Tamén se paga por unha entrada se queres ir ao cine ou ver un partido de fútbol”.

“Impiden gozar da pesca libremente. Vas sacar un couto e dinche que non hai porque xa se cubriu o cupo. A xente de fóra cólleos por internet e o señor que está vivindo ao lado do río non pode tirar a caña 5 minutos cando lle apetece. Dependes do couto e dos cartos. Non é democrático; o río é de todos”.

Acabaría coa problemática do furtivismo?

“Desaparecería en cousa de dous anos. Nos coutos hai maior vixilancia por parte da Garda Civil e do Seprona e os furtivos deixan de ir porque saben que o río está controlado. Nos tramos regulados os pescadores non consenten a presenza de furtivos e dan a voz de alarma ao ver a alguén sen autorización”.

“Iso é como o tema das meigas: habelos hai-nos, pero ninguén os ve. O que hai que facer é notificalo á Garda Civil para que os collan, pero primeiro de todo mirar nas nosas propias casas e nas sociedades de pesca, porque sempre vai ser alguén coñecido. O que estea libre de culpa que tire a primeira pedra”.

Estaría o río máis limpo?

“A existencia dun couto obriga a ter un plan de xestión, polo que as sendas e camiños á beira do río estarían sempre limpos. Hai tramos do Furelos en Santiso nos que é complicado acceder ao río e dificilmente unha persoa maior vai andar por el. Hai moitas presas rotas e ninguén fai nada por recuperalas”.

“Só se limpan os ríos acoutados? O concello de Santiso xa ten limpado o Furelos. Hai trinta anos o río estaba acoutado e baixaba por el tal cantidade de contaminación procedente dos vertidos de Melide que a Xunta non deixaba de recibir denuncias porque as augas non eran aptas para a práctica da pesca”.

Serviría para evitar a sobreexplotación?

“Nun couto os técnicos fan un estudo da vida do río nese tramo, calculan o número de troitas, o índice de reprodución e en función de varios parámetros determinan cantos pescadores que pode haber. Ao estar regulado nunca se satura. Doutro xeito os pescadores estórbanse e minan a poboación de troitas”.

“As cañas nunca acaban coas troitas. Coas troitas acaban os furtivos, as nasas e a contaminación. Vas de pesca un día e pillas 4 ou 5 pezas. Nese mesmo día pódense pillar no río outras 50 máis. Pero cantas ovas pon unha soa troita? Centos. Aínda que saian adiante só o 20%, son moitas crías”.

Toques multará con ata 3.000 € aos madeireiros que danen bens municipais

O Concello de Toques vén de aprobar unha ordenanza para meter en cintura as empresas madeireiras que operan dentro do seu territorio. Tras comprobar nos últimos meses que a actividade forestal estaba a causar importantes danos nas infraestruturas do municipio, o goberno local decidiu regular todo o proceso de corta, depósito e transporte da madeira. O obxectivo da norma, tal e como se recolle no texto da mesma, é “preservar as vías públicas, a seguridade viaria, os bens municipais e o medio natural do concello”.

Para lograr tal propósito, a ordenanza recolle un réxime de sancións con multas de ata 3.000 euros no caso de que se cometan infraccións graves, como é o caso de depositar madeira na vía pública ou causar danos severos nas pistas. As infraccións graves multáranse cunha contía de entre 300 e 1.500 euros e as leves con 300 euros. Entre as esixencias que contempla a normativa figura a obriga de limpar a vía pública en menos de 48 horas trala corta e a de reparar calquera dano causado no firme, gabias, canali-

zacións ou outros elementos. Tamén prohibe realizar movementos de terras.

Autorización e fianzas

A ordenanza reguladora das operacións forestais entrará en vigor antes do verán, momento a partir do cal as empresas madeireiras que queiran operar en Toques deberán solicitar unha autorización nas dependencias do concello. Terán que facelo un mes antes de comezar os labores e deberán detallar os días e horarios nos que van cortar, extraer e transportar a madeira. Será obrigado tamén achegar un plano catastral das parcelas nas que traballarán.

Ademais da autorización pertinente, esixiráselles ás empresas que depositen unha fianza co fin de responder aos posibles danos que causen. As contías oscilan entre os 1.600 e os 3.100 euros, dependendo do peso que teñan os vehículos empregados nos traballos. A ordenanza afectará só ás operacións de natureza industrial e quedará por tanto excluído o abastecemento doméstico de leña que realicen os particulares cos seus propios medios.

Adeus aos toxos e ás silvas no campanario do mosteiro



Estado actual do campanario da igrexa de Santa María de Sobrado

A Deputación da Coruña aprobou no pleno do 22 de marzo o convenio coa orde do Císter do mosteiro de Santa María de Sobrado para a limpeza da fachada e dos campanarios da igrexa. A achega provincial ascende a 48.000 euros, unha cantidade que cobre o 100% do orzamento e que inclúe tamén a substitución de parte da cuberta. Na actualidade o templo presenta unha imaxe de abandono, con toxos e silvas medrando na fachada.

O silencio da Deputación atrasa a construción da nova Ponte da Regada

Os alcaldes de Santiso e de Arzúa agardan a seren recibidos polo presidente da Deputación, Diego Calvo, para avanzar na reconstrución da Ponte da Regada. Máis de dous meses despois de que a infraestrutura fose cortada ao tráfico por perigo de derrubamento, só falta o compromiso expreso do organismo provincial para que as obras dean comezo.

“A Deputación é quen ten toda a historia paralizada porque non di nin que si nin que non”, explican membros da plataforma de veciños afectados, quen nunha reunión celebrada o día de venres santo en Visantofia consensuaron e asinaron un documento “para que vexan que os alcaldes teñen respaldo social e que estamos dispostos a manifestarnos se isto non avanza”. Segundo explican dende a plataforma veciñal, existe o compromiso verbal por parte do departamento de obras da Deputación de que o presidente Diego Calvo recibirá “nos primeiros días despois de Semana Santa” aos rexedores. Non obstante,



O temporal de auga danou gravemente a estrutura da ponte

ao peche de edición deste xornal, aínda estaba sen confirmar a data oficial do encontro.

A achega económica da Deputación da Coruña é imprescindible para construír a nova Ponte da Regada, que require a implicación das administracións autonómica, provincial e local. A Xunta de Galicia, a través do Director Xeral de Desenvolvemento Rural, xa manifestou o seu compromiso e disposición para comezar cos traballos canto antes. Por outra parte, Augas de Galicia tamén deu o visto

e prace ao proxecto, no que xa traballa a firma Estudio Técnico Gallego.

Pola súa banda, os alcaldes aseguran estar dispostos a asumir os 25.000 euros que lle pide a Xunta a cada concello, que corresponderían ao IVE do orzamento das obras. “Nós non temos eses cartos nin sei de onde os imos sacar”, sinala o rexedor de Santiso, Fernando Suárez, “haberá que buscalos ata debaixo das pedras, pero é unha condición que estamos dispostos a asumir porque a ponte non pode esperar máis”.

O PP de Santiso denuncia “falta de publicidade” ao elaborar o censo da auga

O PP de Santiso anuncia que presentará un recurso contra o cobro do recibo da auga por considerar que o censo de vivendas se realizou sen a publicidade suficiente e que moitos propietarios non tiveron posibilidade de presentar reclamacións. Os populares, que se amosan convencidos que un gran número de veciños están aboando a taxa “inxustamente”, valoran tamén a posibilidade de crear unha plataforma de afectados que aglutine a aqueles “que non deberían de estar pagando”.

O cobro do recibo da auga está delegado na Deputación da Coruña, polo que é preciso enviar periodicamente á institución provincial un censo actualizado de vivendas. Segundo denuncia o PP, o equipo de goberno realizou este proceso de forma “incorrecta”, polo que moitos veciños non puideron presentar reclamacións. “Colgastes un papel de mala maneira, a xente non se enterou dos pra-

zos e agora paga quen non debe”, explicou no último pleno municipal o voceiro dos populares, Ovidio Leiva, quen engadiu que se lle está pasando o recibo “a casas en ruínas” e a outras que son habitables “pero que hai máis de vinte anos que non vai ninguén a elas”.

A elaboración do censo e os prazos de alegación foron publicados no Boletín Oficial da Provincia e a través dun anuncio en prensa, unha publicidade que foi “insuficiente” para os populares. Leiva suxeriu que se deberían de publicar bandos e cuestionou a eficiencia do equipo de goberno: “isto non é unha cuestión política, senón administrativa”.

O alcalde de Santiso, Fernando Suárez, explicou que o censo se elaborou nun momento “convulso” debido ao cambio de secretaria no concello. Recoñeceu que “ao mellor cometemos un erro” e sinalou que “se hai que volver a repetir o proceso, repetírase”.

NOTICIAS BREVES

Avanza o saneamento

O Concello de Santiso deu un paso máis para que o tan esperado saneamento na parroquia de Visantofia sexa unha realidade. A corporación municipal aprobou, cos votos a favor do equipo de goberno e a abstención do PP, adjudicar o contrato da obra á empresa Construcciones González y González. Os traballos, que acumulan dous anos de atraso, custarán 138.453 euros e terán un prazo de execución de 110 días. A oposición criticou que o goberno local invitase a empresas de fóra da comarca para participar no concurso e puxo en dúbida o sistema de baremación empregado.

Previsións culturais

A concelleira de xuventude e voluntariado de Toques, Ana Mato, deu a coñecer as actividades que pretende realizar o seu departamento no que resta de 2013. Unha das máis relevantes é a intención de constituír un grupo de voluntarios vinculado ao medio ambiente que realizaría traballos como a limpeza dos ríos que pasan polo municipio. Mato explicou que se solicitará algún obradoiro relacionado co emprego e tamén unha axuda da Xunta de 7.500 euros “que nos permitiría facer moitas actividades. Ademais intentarase organizar un campamento de verán a través da Deputación.

Solución ás goteiras

Arranxar a cuberta do pavillón polideportivo de Toques podería custar ata 100.000 euros. O recinto, que sufriu os efectos de varios temporais, o último deles a principios de ano, ten numerosas vías de auga que impiden a práctica do deporte cando chove. O alcalde, Jorge Calvo, explica que o concello agarda a que a compañía aseguradora lles comunique a porcentaxe de gasto que asume para comezar co arranxo. Entrementres, xa se solicitaron tres orzamentos: un de arranxo total por valor de 100.000 euros e outros dous de arranxo parcial por valores próximos aos 40.000 €.

Recortes no PXOM

O Plan Xeral de Ordenación Municipal (PXOM) do Concello de Santiso podería sufrir “recortes”, no que á expansión dos núcleos de poboación se refire, antes de ser aprobado de forma definitiva. Así o advertiu o alcalde, Fernando Suárez, tras someter á aprobación do pleno o envío da documentación requirida pola Secretaría Xeral de Urbanismo para subsanar deficiencias “técnicas e formais” detectadas no expediente. Suárez explicou que, de cara á aprobación definitiva do PXOM, “xa nos deixaron caer que habería recortes en varios lugares; veremos se finalmente se cumpren”.

A invernía agudiza o mal estado da estrada a Friol



Aspecto da estrada ao seu paso polo Mesón, en Sobrado

Completar o traxecto entre Sobrado e Friol estase a converter cada día nunha tarefa máis complicada. O mal tempo das últimas semanas fixo empeorar un asfalto xa de por si degradado e deixou largos tramos nun estado impracticable. As fochas salpican todo o percorrido que transcorre pola provincia da Coruña obrigando a reducir a marcha a uns condutores que reclaman unha solución urxente. O único partido da oposición en Sobrado, o BNG, súmase á demanda e fala de oportunidades perdidas. O seu voceiro, Lisardo Santos, acusa ao rexedor (PP) de manter unha actitude pasiva: “o alcalde non fixo nada por esta estrada; tiña que ter feito forza no seu momento, cando se aprobou o arranxo do tramo de Friol, pero non se moveu e agora están pagando as consecuencias os veciños”.

Músicas de raíz e concertos na rúa reforzarán o programa da IX Foliada

A piques de cumprir unha década de vida, a Foliada de Melide segue medrando e abrindo horizontes. A IX edición, que se celebrará na fin de semana do 27 e 28 de abril, chega con novas propostas ideadas para reforzar a programación, especialmente a da xornada dominical.

Unha das principais novidades é a incorporación dunha sección que levará por nome “Músicas de raíz” e que supón a apertura da festa ao folk feito fóra de Galicia. A intención é, segundo explica Miki Varela, membro da Asociación Cultural O Castelo, “abrir un espazo para a música feita noutras rexións” e darlle cabida “a propostas interesantes de grupos de fóra que hai cousa de dous anos para aquí nos estaban chamando pero que non viamos como encaixar na programación”. Trátase dunha iniciativa “aberta e sen limitacións” que prevé abrazar nun futuro próximo o folk europeo e que comezará este ano coa presenza dun grupo cántabro e outro asturiano.

Desa necesidade de abrir novos espazos xurdiu tamén outra das novidades da IX edición da Foliada; os chamados “Concertos a pé de rúa”, nos que participarán varios grupos que, repartidos por diferentes puntos da zona vella, dinamizarán coa súa música todo o casco histórico o domingo ao



O concurso Cantos de Taberna enche de música as rúas de Melide

mediodía.

Cartel de luxo

Concertos a pé de rúa e tamén sobre o escenario. Unha das apostas seguras da IX Foliada de Melide é a actuación de Vaamonde, Lamas & Romero, tres referentes do panorama musical galego que hai 7 anos uniron os seus talentos para ofrecer espectáculos cunha visión particular, e cargada de retrans, da música popular. Tocarán o sábado a partir da unha da madrugada, actuación trala cal collerá o relevo Pelepau, que se encargará de poñer o fin de festa na primeira xornada a golpe de percusión, voz e versións de temas tradicionais galegos.

Outro dos pratos fortes quedará reservado para a noite do domingo, cando subirá

ao escenario Sés co seu blues, rock, country e soul en galego.

O día máis festeiro

Festa rachada dende a mañá ata noite. Así é un sábado na Foliada de Melide, que comezará co tradicional concurso de Cantos de Taberna, no que este ano participan 19 establecementos e 17 agrupacións, unha máis ca o ano pasado. “Non puidemos aceptar máis porque o concurso sería inviable”, asegura Miki Varela, quen engade que “por falta de demanda non é; quedaron fóra moitos grupos”. Xa á noite chegará o momento do serán, no que participarán 18 agrupacións. A programación da IX Foliada completárase con exhibicións de baile, obradoiros, unha mostra de artesanía, pasarrúas e contacontos.

Lendas e promesas danse cita no 18º Xantar Gaiteiro



Pepe Temprano (no centro), recoñecido gaiteiro, foi un dos asistentes

Preto de 170 persoas participaron na décimo oitava edición do Xantar Gaiteiro organizado o pasado 24 de marzo en Melide pola Asociación de Gaiteros Galegos. O encontro, que se celebra todos os anos co único obxectivo de compartir unha xornada agradable por parte de quen sente paixón pola música e o baile tradicional, contou coa presenza dalgúns dos músicos e

gaiteiros máis recoñecidos da terra. Tal foi o caso de Pepe Temprano, Manuel Viqueira, Raúl Gallego, Luis “O Caruncho” ou Marcelino Vázquez e Pepe Taboada, de Os Meliados. Como non podía ser doutro xeito, o menú a base de sopa, cocido e sobremesas tradicionais deu paso a unha tarde de música á que tamén se sumaron Os Terribles de Donas e o resto de convidados.

Premian o labor da AGXPT na promoción do galego



Xornada de xogos tradicionais organizada pola AGXPT en Melide

A Asociación Galega do Xogo Popular e Tradicional (AGXPT) recibiu unha mención especial na derradeira edición dos Premios do Deporte Galego pola promoción do idioma na súa actividade. O galardón, entregado pola Secretaría Xeral para o Deporte, recoñece o traballo feito por esta asociación ao longo dos seus dez anos de vida. Dende a súa fundación en 2003, e baixo o lema “xogar

en galego, vivir en galego”, a AGXPT desenvolveu máis de 300 actividades de divulgación do patrimonio lúdico tradicional en diversos foros: centros de ensino, universidades, cursos de formación de educadores/as, foros de debate, festas... ademais puxo en marcha proxectos de investigación sobre xogos tradicionais galegos e participa activamente en campañas de visibilización do patrimonio.

Pescan no Furelos unha troita de 1,6 Kg

O Río Furelos deu a primeira sorpresa nada máis comezar a tempada de pesca. Un veciño de Sobrado do Monxes, Juan Lamas Rodríguez, pillou o día de venres santo unha troita de 53 centímetros e 1,670 quilogramos de peso. Segundo declarou o pescador pouco despois de capturar o peixe, tardou 15 minutos en sacar a troita do río e precisou da axuda de seu irmán, dun sobriño e dun veciño de Furelos que se atopaba mirando. Ademais, Juan Lamas pescou ese día outras 6 troitas de entre 20 e 27 centímetros.

Capturas coma esta auguran unha xornada produtiva de cara ao VIII Campionato de



Pesca con cebo artificial “Terra de Melide”, que se celebrará o próximo 6 de abril. O prazo para inscribirse remata o día 3

ás 20:00. Media hora máis tarde realizarase o sorteo dos seus dez anos de vida. Será no Xaneiro (zona dos viños).



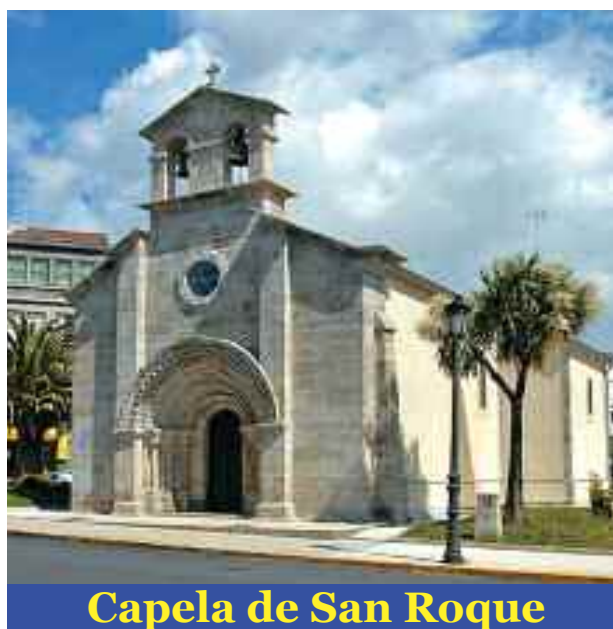
Camino de Santiago



Imprescindibles del peregrino en Melide



Melide, where you will find everything you need



CASA DE LOS SOMOZA

Tfno - Fax: 981 50 73 72 . Móvil: 687 59 20 90
Coto - Leboreiro - MELIDE (A Coruña)



Pulperia A Garnacha

Mov: 605 883 268
Camiño Vello de Santiago, 2 - Melide (A Coruña)
e-mail: garnachamelide@gmail.com



- Almorzos
- Menú do día
- Unha carta con pratos moi variados
- Habitacións
- Terrazas

Tfno.: 981 815 333 - Fax.: 981 507 560
Rúa San Antón, 18 - 15800 MELIDE
www.pousadachiquitin.es - info@pousadachiquitin.es



CAFETERÍA Y CHURRERÍA

DESAYUNOS, CHURROS BOCADILLOS

Desde las 6 a.m.

Cátedra, 1 MELIDE

HOSPEDAJE - BAR RESTAURANTE

Novo Contingente

Telf: 981 50 61 82
699 61 37 59

C/ Luis Seoane, 8
15800 MELIDE (A Coruña)

VII FESTA DA HOSTALERÍA

JOSÉ RODRÍGUEZ VALIÑO "AYALA", ORGANIZADOR

"Se a Festa da Hostalería se deixa de facer un ano, acabouse para sempre"

-Van xa sete anos de Festa da Hostalería. Como xurdiu a idea de organizala?

-Pois todo empezou unha noite de troula. Xuntámonos un grupiño de xente e dixemos: "por que non facemos unha festa da hostalería?". Eramos seis: o do Pinocho, o do Gatos, Ricardo da Imprenta, Casal o do Templo, Ramón da Base máis eu. Estabamos ceando e así xurdiu a idea. Logo creamos unha asociación para agrupar ao gremio. Aínda funciona pero a día de hoxe está bastante parada.

-Un dos principais problemas da festa é que ningún se quere facer cargo da organización. Por que?

-A xente non quere traballar. O ano pasado puxéronse á fronte dúas rapazas novas que

o fixeron moi ben pero este ano xa ninguén fixo nada; repartín eu a lotería e acabouse. Tampouco ten aliciente andar unha persoa soa por aí, porque a xente pensa que é por interese propio. Dúas ou tres persoas fan a festa tranquilamente sen pasar moito traballo, pero hai que querer. Eu penso que a xente nova que se dedica á hostalería en Melide debía de dar un paso adiante.

-Está en perigo a continuidade da festa?

-Se isto se deixa de facer un ano, acabouse para sempre. Eu estiven implicado dende o principio pero chegará o momento en que pararei, porque tampouco vou andar sempre por aí. Se a cousa segue como ata agora, haberá que deixala.

Se para o ano hai dúas ou tres persoas que se involucren na organización, eu dígolles máis ou menos como vai o tema e bótolles unha man no que faga falta. O que non pode ser é que leve todo o peso sempre a mesma persoa, porque van pensar que estou interesado na festa, e aínda perdo cartos.

-A data da festa, un xoves, segue xerando algunha críticas a día de hoxe...

- Moita xente pregunta por que non se fai un venres e eu sempre contesto que esta celebración hai que facela ao gusto da hostalería, que para iso é a festa do gremio. O que queira vir, pode vir igual e o que non queira, que non veña. Para os negocios é a data que mellor acae e para os particulares, aínda que un día se deiten ás 2



Ayala amósase preocupado polo futuro da Festa da Hostalería

da mañá, non pasa nada.

-Como vai ser a festa deste ano?

- Temos que adaptarnos aos cartos que hai, que son poucos. Nun principio pensamos en facer só a cea e no canto de traer orquestras, contratar un dúo. O problema é que a per-

soa que vai alugar o carro das bebidas non paga o mesmo se hai un dúo ca se hai unha orquestra. Entón ao final botamos contas e cambiamos de idea. A cea comezará ás 21:30 e terá o mesmo custo do ano pasado, 20 euros. Axiña poñeremos as entradas á venda en catro ou cinco bares.



Sousas
Mahou
Carlsberg
Zumos Juver
Trina
Schweppes

Casa Juanito

Mateo Segade Bugueiro, 39 Tfno e Fax: 981 50 51 03
15800 - MELIDE (A Coruña)

Costeira - Ederra

Campo Viejo - Alcorta - Azpilicueta

Muga - Marqués de Riscal - Coto

Paternina - Añares

Condes de Albarei - Pazo de Serantellos

Vega Sicilia

VII festa da
HOSTALERÍA
MELIDE

XOVES, 18 DE ABRIL 2013

Cea con entrada ás 9:30 da noite e de seguido verbena con

DÚAS GRANDES ORQUESTRAS



Bodegas Mejuto

VINOS Y
LICORES

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

bodegasmejuto@hotmail.com



Cafetería
MARTA

Cantón de San Roque, 13
15800 MELIDE (A Coruña)

Espectáculos

ANGEL | SEOANE

MELIDE - MONTERROSO Tfno. móvil: 617 38 48 60

CAFÉ - BAR

MANÁ

Rúa Galicia, 7 - 15800 MELIDE (A Coruña)



*Pratos combinados
tortillas, raxo, zorza,
bocadillos quentes...
Cafés especiais*

*Os venres, en directo,
música tradicional galega
Hora: 11 da noite*



Herba Grileira

ERUOM viños

XAN GARCÍA MONTERO, comercial

Móvil: 678 543 240

Polígono Industrial do Tambre
Vía Galileo, 9
15890 SANTIAGO DE COMPOSTELA
www.eruom.com

Tel. 981 519 999
Fax. 981 519 191
comercial@eruom.com

D.O. Ca. Rioja

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

D.O. Ribera del Duero

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

D.O. Rueda

Naia
Monteblanco

D.O. Ribeiro

Viña Costeira

D.O. Vinos de Madrid

Tagonius

D.O. Somontano

Pirineos

D.O. Bierzo

Dominio de Tares

Vinos del mundo
Argentina, Australia,
Chile

D.O. Navarra

Castillo de Javier
Palacio de la Vega

D.O. Bierzo

Dominio de Tares

D.O. Toro

Fariña

V.T. Castilla y León

Dominio DosTares
Viñas del Cénit

V.T. Castilla

Mano a Mano & Venta
La Ossa
Pago del Vicario

D.O. Rías Baixas

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

D.O. Valdeorras

Galgueira

D.O. Ribeira Sacra

Pincelo & 1985

Champagne

Perrier Jouët

Aceite ArteOliva

Agua Solán de Cabras



Rúa PRINCIPAL, 6 - MELIDE
TEL: 696 77 41 63

Os Gaiteiros do Balado, música “á antiga usanza” feita dende Toques

Son de Toques e fanse chamar “Os gaiteiros do Balado”. Hai menos de seis anos que as notas dos seus instrumentos se deixan oír pola comarca pero en tan pouco tempo o que xurdiu como iniciativa dun grupo de veciños con paixón pola música da terra, rematou por converterse nunha agrupación con máis de vinte integrantes.

Son, como se definen a si mesmos, “unha gran familia” e teñen o seu centro de operacións, eles tamén, nun deses edificios que deberían ser declarados santuarios da música tradicional: unha antiga escola unitaria. Nela transcorren as horas de ensaio; gaitas, bombos, tamboriles e pandeiretas nas mans de xente de todas as idades e baixo a supervisión de Toño Bande, mestre e gaitero que ten ben claro o obxectivo principal de todo o que se alí se tece: “trátase de aprender algo e sobre todo de pasalo ben. Iso é o

máis importante”.

A idea é secundada por Enrique Gómez, tamén gaitero, e persoa faladora, que se apresura a dicir que “os Gaiteiros do Balado non imos ao Luar porque nos mandan tocar en play back”. Á marxe da ironía, o comentario reflicte a esencia dunha agrupación que presume de facer música “á antiga usanza”, sempre en directo e en lugares onde as notas e as voces flúen sen atrancos. Os Gaiteiros do Balado están alí onde os chaman: festas, misas, vodas, comidas familiares e outros eventos maiores nos que son convidados habituais, como a Festa da 3ª Idade de Toques, a Foliada de Melide ou a Semana da Música.

Troula con selo propio

Mais se hai entre todas unha festa por excelencia, esa é o Xantar Popular dos Gaiteiros do Balado, unha celebración que acostuman a or-

ganizar cada ano na primeira fin de semana de maio e que segundo conta o gaitero Enrique “ten hora de entrada pero non de saída”. Toda unha xornada de convivencia na que os anfitrións aproveitan para botar “cántigas e repichocas das do fondo da hucha”. É dicir, aquelas apegadas a unha tradición musical que en Toques ten quen a queira e a cultive: “hai moita implicación”, explica Toño Bande, “e a xente nova vén empuxando”.

É por iso que Os Gaiteiros do Balado seguen medrando e acaban de incorporar ás súas ensinanzas as clases de acordeón. Outra das novas disciplinas é o baile, que comezou con tres parellas e á fronte do cal está Jorge Vázquez. Haberá que agardar algún tempo para ver o resultado pero a cousa, a xuízo de Enrique Gómez, comeza con bo pé: “Xurxo é bo mestre, bo rapaz e ten bo tipo”. Hai futuro.



Gran festa de aniversario do Pub Container de Melide



Hai un ano anunciabamos nestas páxinas a inauguración dun novo pub en Melide e hoxe temos que falar xa do seu primeiro aniversario. Ducias de mozos e mozas achegáronse ata o Pub Container para celebrar por todo o alto un día especial para este local, que en moi pouco tempo conseguiu situarse entre os establecementos favoritos da mocidade da comarca.

“Artesanía do sabor” en Vigourmet

As empresas melidenses comezan a sentar cátedra nos mellores foros gastronómicos. Entre elas está Distribucións Casa Alongos, que foi convidada a participar como ponente no salón Vigourmet, celebrado entre o 8 e o 10 de marzo na cidade olívica. Ante un público especializado, maiormente bloggers da restauración, esta empresa local realizou un obradoiro denominado “Artesanía do sabor” no que se conxugaron as potencialidades dos licores ecolóxicos e artesáns coa gastronomía e a música. Para iso contou coa colaboración de Manuel Ángel Garea, reposteiro de Pastelería Trisquel, que realizou unha creación gastronómica a base de produtos da comarca denominada “Maceta de froitos do bosque”.

Máis recentemente, os viños de Distribucións Casa Alongos tiveron presenza nun escenario pouco habitual e acompañaron a exposición do fotógrafo estadounidense James Welling no Centro Galego de Arte Contemporánea (CGAC) en Compostela.



Arriba, ponencia en Vigourmet. Abaixo, presentación no CGAC

A II Festa dos Singles bate récords e deixa na vila máis de 8.000 euros

“O ano pasado paseino ben, este mellor, e para o próximo volvo aínda que haxa unha capa de neve”. Así de contundente era a valoración feita por unha das asistentes á Festa dos Singles celebrada en Melide o pasado 16 de marzo, un evento que organizou por segundo ano consecutivo o empresario local Manuel Vázquez “Sierra” e que reuniu na vila a solteiros e solteiras chegados de toda Galicia: Vigo, Ferrol, Ribadeo, Redondela, Verín, Santiago, Vilagarcía, Noia, Porto do Son...

En total foron 170 persoas as que acudiron á convocatoria, unha cifra que dobra a do ano pasado. A organización considera que a Festa dos Singles foi todo un revulsivo para Melide e estima que os singles deixaron en diferentes negocios da vila “máis de 8.000 euros nun só día”.

A festa celebrouse en Pulpería Ezequiel, onde os participantes foron recibidos cun cóctel e “unha rosa para as mulleres”. Á cea, que consistiu en polbo e churrasco, seguíulle un sorteo no que se entregaron 90 regalos diferentes, todos eles doados por empresas melidenses: queixos, reloxos, vales para a gasoleira ou unha noite nun hotel da vila foron algúns dos agasallos. Tamén se sortearon outros máis orixinais, como foi o mango dun pico de obra ou ramo feito de xestas, toxos e codesos.



A cea, á que asistiron 170 comensais, celebrouse en Pulpería Ezequiel

Nunha noite caracterizada por un ambiente “inmellorable”, segundo explica Manuel Vázquez, tamén houbo tempo para ter “uns detalles” cun par de asistentes que estaban de aniversario. Trala cea chegou a “festa rachada” na zona dos pubs e na Discoteca Palladium.

A satisfacción foi xeneralizada entre os asistentes e así se recolleu na páxina web de Stilo Single, a través da que se convocou o evento e na que os participantes deixaron os seus comentarios: “boa cea, boa compañía e ambientazo en Melide! O único que se pode

pedir é que se faga outra canto antes”, dicía un deles. “Paseino xenial, a compañía foi excelente e para o ano hai que repetir!”, expresaban outros.

Agradecementos

O organizador do evento quere transmitir a través das páxinas deste xornal o seu agradecemento ás empresas locais que colaboraron desinteresadamente coa II Festa Single e que son, entre outras, as que figuran a continuación: Pulpería Ezequiel, Floristería Tarrío, Hotel Carlos 96, Queixería Terra de Melide, Xoiería Oro Ley, Bodegas Casa Juanito, Bodegas Mejuto, El Baúl de la Piquer, Estación de Servizo Bocelo e Peluquería Víctor.

Miguel Casal leva o II Aberto de Tennis

O Aberto de tennis Concello de Melide tivo a final desexada por calquera bo afeccionado; aquela na que se enfrontan os principais cabeza de serie. A segunda edición do torneo, que se celebrou na vila a de semana do 30 e 31 de marzo, non defraudou e enfrontou na derradeira rolda ao número 1 de Galicia, Miguel Casal, contra o número 1 do País Vasco, Arkaitz Manzanbeitia. O galego conseguiu facerse ca vitoria nun partido de alto nivel que comezou con rotura de saque pero no que soubo recompoñerse para acabar ganando por 6-4 / 6-3.

A pesar da súa recente creación, o torneo de tennis melidense xa é quen de reunir as mellores raquetas galegas. Un claro exemplo é o propio



Foto: Club Punta Salera

As concelleiras de Benestar e Deportes cos finalistas e o organizador

vencedor, Miguel Casal, 13 veces campión de Galicia e número 34 no ranking español. O aberto tamén contou coa presenza de xogadores

locais como Fran Pampín, número 50 de Galicia e 490 de España, ou Pablo Chouza, número 60 de Galicia e 530 de España.

O Cire métese na loita polo ascenso a segunda rexional



Momento dun partido do Cire na liga 2012 / 2013

O CIRE de Melide ten a tiro de pedra recuperar o seu posto en segunda rexional. Tras completar unha boa tempada e gañar por 2-0 o último partido da liga contra o Mesón do Bento, o club melidense conseguiu meterse nos postos de promoción e loitará polo ascenso a partir do próximo 7 de abril. Ese será o día no que reciba na casa ao Vizoño S.D, o primeiro dos equipos que

terá que bater na liguina de promoción na que tamén están o Bribes e o Pontecarreira.

Máis tranquilo respira outro dos equipos da comarca, o Atlético Sobrado Xuventude, que conseguiu o ascenso directo a segunda rexional tras proclamarse campión do seu grupo con 59 puntos, 8 máis ca o segundo clasificado. O Toques C.F. quedou fóra da promoción por un punto.

Xandre Freire e Cora Ayude preparan o salto a Europa



Freire e Ayude foron convocados pola selección española

Dous dos alumnos máis laureados da Escuela Ayude de Melide, Xandre Freire e Cora Ayude, poderían empezar a competir en breve en campiónatos europeos de loitas olímpicas. Ámbolos dous foron convocados para participar na concentración que a selección española realizou en Murcia esta Semana Santa, o que lles abre as portas para ser chamados a competir nalgún dos compromisos internacionais

que o equipo español ten esta tempada. De producirse tal suposto, sería a primeira vez que algún alumno da Escuela Ayude compite a nivel europeo. Na convocatoria influíron sen dúbida os bos resultados dos último campionato de España, no que Freire conseguiu o ouro en loita grecorromana e Ayude a prata en loita libre. O centro melidense participou cun total de 7 alumnos, dos que 6 conseguiron algún metal.

IX foliada melide

27 E 28 DE ABRIL 2013



VAAMONDE,
LAMAS &
ROMERO SÉS
PELEPAU

MÚSICAS DE RAIZ:
Asturias & Cantabria

MARCHA GAITEIRA SERÁN

ARTESANÍA OBRADOIROS CONTACONTOS ANIMACIÓN DE RÚA

Río Catasol

Xavier Pazo, Asociación de Troiteiros "Río Furelos"

O río da vida, o da cor cambiante, lustroso e fino, pequeno e grande, insiste en darnos aos afeccionados á pesca da Terra de Melide unha segunda oportunidade. A súa permanencia é necesaria para o seu pai, o Furelos. Certo é que se produciron diversos incidentes (vertidos de xurro, alcatrán, orgánicos e industriais), algúns con graves danos físicos (para o río) e morais (para os pescadores e veciños) que non poden ser esquecidos e que son moito de lamentar, pero tamén é certo que ate que se tomou a medida radical de vedalo tralos desastres do 2007-2008, cada quen facía o que lle petaba en gana. E aínda temos quen busca resquicios para enfrontar aos veciños.

Non é fácil poñer fin a unha situación verdadeiramente degradante e que foi o resultado dunha total falta de respecto polo medio ambiente, dunha falta de respecto ás normas e dunha falta de comportamento cívico, actitude que tamén teñen que ter empresas, concello, etc... que primeiro fan, asumindo riscos innecesarios, e despois lamentan. Condutas todas elas que tiñan que ser obxecto de reproche para evitar desastres no futuro.



Parece que a ameaza é excesiva e que por onde se debería de "atizar" neste pulso sostido é na reposición dos corpos das vítimas do desastre; as troitas. Dende a Asociación de Troiteiros "Río Furelos" procedeuse á limpeza do seu leito nun tramo de 15 quilómetros. Os traballos consistiron na retirada de árbores caídas, desbroce de maleza e recollida de residuos acumulados en ambos lados do río. O obxectivo foi facilitar a circulación da auga, favorecendo así a riqueza do ecosistema vexetal e animal.

Actitude e compromiso.

Con xestos e accións puntuais imos marcando o camiño para evitar novos "accidentes", un camiño que poderá pasar por momentos críticos pero que a longo prazo se transforma en decisións, obxectivos e estratexias. Coñecendo o risco, sabemos as medidas a tomar, sen esquecer que tamén inflúen as sancións por non cumprir a legalidade. Temos que potenciar as actitudes positivas para que se traduzan en condutas máis seguras para o medio natural.

Como dicía Winston Churchill: a actitude é algo pequeno que marca unha gran diferenza".

135 anos da Banda de Música de Visantoña

Xosé Núñez López

Deixamos atrás o 2012, ano no que se cumpriron os 135 anos dende que Ramón López Soto, de Vilar de Ferreiros (Visantoña) comezara o labor de buscar homes que quixeran estudar música por solfexo (daquela as mulleres non contaban para a música nin para outras moitas cousas...). Direi de paso que era meu avó materno e que cando verdadeiramente comezou a soar a Banda de Música de Visantoña foi pasados algúns meses despois de finalizado o ano 1877.

Pero hoxe só quero ter un recordo para todos aqueles que, ca súa entrega desmedida, paixón e constancia non poucas veces desinteresada, nos deixaron unha gran lección: engaiolados pola maxia da música, queimaron boa parte da súa vida loitando para que a nosa Banda de Música tivera unha boa canteira que a fornecese. Por iso nesta ocasión non imos explicar cando, como e por que existe a Banda de Música de Visantoña, senón facer unha pequena síntese do que representa a música en xeral e, en particular, a das bandas de música populares da nosa terra.

As bandas son un latexo de nós, porque falar delas é falar

das máis fondas e auténticas raíces desta terra. É falar da nosa mellor música popular, chea de ritmo e de cor. É falar dos días e festas máis importantes das nosas vidas. Nestes tempos nos que case todos os valores están en crise, temos que reivindicar unha vez máis o extraordinario labor que están a facer as bandas de música que percorren todos os recunchos dos nosos concellos. Ademais de servir de vínculo de unión dos distintos pobos, fan unha función pedagóxica extraordinaria na educación da das nosas xentes, sobre todo da xuventude. Nada mellor que os concertos para abrir vieiros novos de paz e irmandade entre os pobos.

Dicía o gran músico francés de orixe alemán Jacques Offenbach que "onde remata a linguaxe, comeza a música". Os acordes das bandas fan que os nenos deses pobos medren cun sentimento artístico moito máis aberto. Non hai dúbida de que as persoas que mellor serven a un pobo son aquelas que desenvolven nel as súas dotes artísticas ao máximo da súa capacidade. Aqueles que evocan, elevan e transmiten, traspasando fronteiras, o acervo cultural da nosa terra.

Software Libre nos Gobernos

Rafael Rodríguez Gaios, presidente de Melisa

Este mes recollo dúas novas que falan do uso de software libre na administración pública:

O Goberno Británico vén de publicar o seu Manual de Deseño de Servizos Gobernamentais, no cal recomenda o uso e implementación de solucións abertas "sempre que se poida". No caso de que non existan alternativas libres fai a seguinte recomendación: "[...] Hai que mitigar os riscos da dependencia dun único proveedor, asegurándose de que existan estándares abertos para as interfaces [...] e deben esixirse formatos abertos para a importación e exportación de datos". Na sección dedicada a explicar o porqué do uso do SwL, pode lerse: "Abrindo os

proxectos fan que sexan mellores. Debemos compartir o que facemos canto poidamos. Con colegas, usuarios e co mundo. Compartir código, compartir deseño, compartir ideas, compartir intencións, compartir fracasos. Cantos máis ollos se centren nun servizo, máis mellora: détectanse erros, propóñense mellores alternativas, sóbese o listón". [<http://bit.ly/15uhfcw>]

No ano 2010 a rexión italiana de Piamonte aprobou unha Lei para favorecer o uso dos programas de software libre. A elección foi recollida con entusiasmo polos partidarios do software libre, pero o Consello de Ministros impugnaba esta norma, pedindo

que se declarara ilegal. Finalmente, o Tribunal Constitucional italiano ditaminou que a preferencia polo software libre é legal, e respecta o principio de libre competencia. A sentenza declara que "os conceptos de software libre non son nocións relativas a unha tecnoloxía determinada, marca ou produto, senón que expresan unha característica xurídica". O Tribunal deixa claro que as normas que favorezan o uso de software libre non entran en conflito co principio de "neutralidade tecnolóxica". Polo tanto, as empresas que desexen vender software á Administración Pública deben cumprir con esta condición. [<http://bit.ly/15uhhRX>]



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

**Agora tamén café, chocolate
e infusións**

Tenda: 981 505 723 - Queixería: 981 510 702
Balada - Visantoña (SANTISO)
xebre@telefonica.es

JORGE SANTISO PÉREZ, CAFETERÍA “STOP”

“Procuro ser un todo terreo da hostalería e ter unha oferta o máis ampla posible”

O cliente é o primeiro. Unha das máximas do sector comercial convértese nunha realidade rotunda cando á fronte dun negocio están profesionais coma Jorge Santiso. Consciente de que os tempos que corren o obrigan a ser “un todo terreo da hostalería”, recoñece que non lle doen prendas á

hora de pasar “moitas horas e outras poucas máis” trala barra da Cafetería Stop, o establecemento que rexenta dende hai tres anos na zona vella e onde o trato personalizado e igual, a atención aos pequenos detalles e a incorporación de novos servizos son parte esencial da filosofía de traballo.

-Almorzos, menú do día, bocadillos, tapas, ceas... toca moitos paus. Cal deles é a súa especialidade?

-Jorge Santiso (J.S.): Pódese dicir que a miña especialidade son todas e non é ningunha (Ri). En Cafetería Stop procuramos ser un todo terreo da hostalería e intentamos ter unha oferta o máis ampla posible para chegar a todo tipo de clientes. Está claro que cada vez hai que traballar máis os negocios e se non incorporas novos servizos que vai demandando a xente, a cousa quédase escasa.

-A última incorporación foron os churros. Como se lle ocorreu a idea?

-J.S.: Nesta zona da vila non había onde tomalos e os clientes demandábanos. En vez de encargalos cada día, decidín mercar a máquina e facelos eu. Boteille ganas e tirei para adiante. A elaboración non ten moita ciencia pero hai que collerlles ben o punto. Poñémolos de tapa todos os días co almorzo e pódense pedir a calquera hora, dende as 6 da mañá que abrimos ata as 11 ou 12 da noite que pechamos. Tamén os facemos por encarga para levar. Aquí a cociña está sempre aberta, tanto para o chocolate con churros como para os bocadillos e as comidas. Cada persoa ten os seus horarios e nós adaptámonos aos de todos.

-Que tipo de comidas ofrece?

-J.S.: Traballamos co menú do día a base de pratos combinados e produtos como o filete de polo, o de porco, a zorza... en xeral cousas que lle gustan á maioría da xente. Ademais sempre temos tamén algún prato caseiro; por exemplo arroz con bacallau ou ca-



Jorge Santiso decidiu hai tres anos poñerse por conta propia e abrir un negocio

rrillera de tenreira con patacas fritidas. Non é un menú elaborado propio de restaurante. Está pensado para o día a día e moi enfocado tamén para os peregrinos.

-Agora xa comezan a chegar. Cre que se está a explotar ben en Melide o Camiño de Santiago?

-J.S.: Todo se pode mellorar pero penso que en xeral a hostalería de Melide é profesional e ofrece servizos moi variados para os peregrinos. Estamos á altura, aínda que no tema dos idiomas andamos moi verdes. En todo caso, a lingua non é un grande obstáculo; collen os teléfonos móbiles e traducen a carta do menú de arriba a abaixo. Unha vez servín a un indio e nin eu sabía o que me dicía nin el sabía o que lle dicía eu. O único xesto que fixo foi

ode levar á boca. Servino, quedou encantado e deixou tanta propina como custaba o menú.

-Dánselle ben as tapas. Xa ganou dous premios no concurso de Asetem...

-J.S.: As tapas son algo ao que lle damos moita importancia. Témolos todos os días e para todos os clientes que entran pola porta. Neste caso sempre me decanto polos produtos tradicionais; non son moito de innovar nin de decorar os pratos, aínda que iso ten o seu mérito. Procuro buscar cousas sinxelas, de toda a vida; as tapas de sempre que sei que lle gustan á xente. As tapas ganadoras, que foron a orella e a zorza con cachelos, son moi sinxelas e tiveron moito éxito.

-A hostalería é unha profesión moi sacrificada,

non si?

-J.S.: Bastante. Haille que dedicar moitas horas; todas as que queiras máis outras poucas. O problema que ten é que tes que estar disposto para todo tipo de clientes en todo momento. E despois ou veñen ou non: ao mellor un día quedas durmido e cando chegas tes dous ou tres esperando e ao día seguinte vés 10 minutos máis cedo e botas unha hora que non entra ninguén. Isto tenche que gustar; hai que sentilo e hai que vivilo para que as cousas saian con xeito. Hai moita xente que vive da hostalería sen gustarlle; camareiros contratados que non a senten nin na punta das uñas. Pero cando o negocio é teu ten que gustarche moitísimo, porque senón acabas queimado e non hai maneira de que o negocio funcione.

“Agora tamén servimos churros artesáns, dende as 6 da mañá que abrimos ata a hora de pechar”

“Facemos as tapas de sempre, con produtos tradicionais que sabemos que lle gustan á xente”

**-Que criterios aplica vos-
tede para que, como di, o
negocio funcione?**

-J.S.: Con respecto aos clientes, atendelos o mellor posible e tratalos a todos por igual, aínda que cada un é diferente e tamén hai que ser conscientes diso. Un camareiro só con ver á persoa debe facer unha análise en cinco segundos. O que vive desta profesión ve camiñar ao cliente e xa sabe o que quere. Con respecto ao sistema de traballo, gústame ter todo moi organizado, limpo e prestar atención aos pequenos detalles. Aínda que pareza que non, a xente fíxase en todo.

CAFETERÍA STOP

Rúa Cátedra, 1

Tlf: 699 81 81 39



**Gracias a tod@s por una
Semana Santa**

IMPRESIONANTE!!!

Somos Q+? & La Noche

Tu pub de moda en Melide!

Vinoteca

A boa Viña

Visitanos en:



**ZONA
DOS VIÑOS**

**venres
26
abril 2013
A partir das
9 da noite**



MELIDE

A boa Vida

ANIVERSARIO



Estrella Galicia

CeRVeZA de BODeGA

DEGUSTACIÓN DE VIÑOS:

**RIOJA - MENCÍA - ALBARIÑO
RIBEIRO - RIBERA DEL DUERO**

**HABERÁ PINCHOS E TAPAS A FARTAR
GRATIS. ADEMÁIS CONTAREMOS CON
UN BARMAN ACROBÁTICO QUE TE
CONVIDARÁ A UN GIN-TONIC.**

AGASALLOS - SORPRESAS ... *estás convidado*