

O xornal da Terra de Melide

Nº 89. Xuño 2013. Distribución gratuíta

Catro fins de semana da mellor gastronomía no “Melide de Tapas”

MELIDE

Todas as xestións municipais a golpe de click grazas á sede electrónica P11

COMARCA

O goberno de Toques proxecta crear un parque infantil para nove nenos P14

CULTURA

A vila acollerá do 21 ao 23 a súa primeira concentración moteira P17

ENTREVISTA



José Gómez Gaspar, Calitex P23

Ao chegar o mes de xuño chega a ruta “Melide de tapas” aos establecementos hostaleiros da vila. A cuarta edición deste concurso gastronómico organizado por Asetem conta este ano coa participación de 18 locais que ao longo das próximas catro fins de semana ofrecerán toda unha variedade de tapas saborosas e orixinais. Os clientes que participen na ruta, ademais de regalar o padal, entrarán no sorteo de interesantes premios P3



A Aula da Natureza volve á vida tras anos abandonada

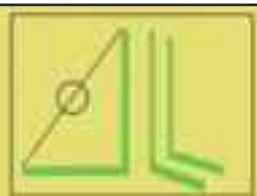


O Concello de Toques adquire o edificio por 32.157 euros e proxecta crear nel un mercado de fin de semana no que se vendan produtos naturais de tempada. P13

O pobo saharauí recibirá de Melide 8.000 kg de axuda



A campaña de recollida de roupa e alimentos realizada por Solidariedade Galega co Pobo Saharauí supera todas as expectativas e reúne 8 toneladas en 18 días. P20



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: peritosmelide@gmail.com
Rúa Xosé Ramón Fdz. Castro, 14 - 15.800 MELIDE (A Coruña)

Editorial

Saír da torre de marfil

A asemblea xeral de Asetem, celebrada o pasado 16 de maio, veu marcada polas queixas que formularon os socios a propósito da actitude do goberno local coa patronal.

A desconformidade, que se recolle nas páxinas deste xornal e que tivo reflexo noutros medios de periodicidade diaria, foi interpretada como un ataque de Asetem ao Concello. Nada máis lonxe desa intención, todo o publicado responde unicamente ao sentir expresado polos socios, un sentir que non representa as ansias de confrontación, senón a preocupación polo papel secundario ao que se está relegando a asociación da que forman parte á hora de planificar e de poñer en marcha as estratexias de dinamización económica da vila.

Falamos dun malestar baseado en feitos e que se remonta á feira medieval, á feira de agasallos para o Nadal, ao Salón da Voda e máis recentemente á feira do pulpo. Ningunha delas foi froito da colaboración entre iguais e da planificación compartida, como debería ser cando se ten claro, como o ten Asetem, que o importante é a calidade do que se fai e non a cantidade.

Á fin acaba por estenderse a sensación xeneralizada de que Asetem é permanentemente un actor secundario ao que non lle queda moita máis



opción que engancharse á locomotora como vagón de cola ou ver o espectáculo dende a segunda fila. Non é o que quere o tecido asociativo e por iso dende hai tempo se vén reclamando unha maior presenza e unha relación de ti a ti, directa, cos responsables municipais. É algo doado de conseguir cando se trata dunha administración local, tamén algo fundamental para que as cousas funcionen ben, pero algo que ata o día de hoxe non se deu.

O resultado é a percepción do Concello como unha entidade illada, unha torre de marfil, onde as audiencias ás veces difíciles de conseguir

nunca teñen un resultado visible e dende o que se practica unha nova versión do despotismo ilustrado coa súa frase definitoria “todo para o pobo pero sen o pobo”. Neste caso sería “todo para os empresarios pero sen os empresarios”. Non é o camiño correcto.

As críticas de Asetem son construtivas, razoables e, sobre todo, fundamentadas. Teñen a base sólida que outorga o contacto diario cos socios, máis consistente que unha asemblea anual, tamén válida como vehículo de expresión. Por iso non hai intencións escuras nin intereses ocultos que haxa que explicar máis alá do único que se persegue sempre: o interese xeral dos socios e o compromiso coa economía local.

Sempre dende o respecto, eloxiamos o que está ben feito e criticamos o que nos parece erróneo. Non hai moito máis dun ano consideramos todo un acerto o enfoque que se lle deu ao Mercamelide dende a Concellería de Promoción Económica e así se reflectiu nas páxinas deste xornal (Cerne 73, febreiro 2012). Agora chegou o momento das críticas, que expresamos de forma lexítima e co convencemento de que é o único xeito de traspasar as paredes da torre de marfil e facer que as reclamacións dos socios/as de Asetem sexan de verdade escoitadas.

Tribuna de opinión

Un campo de posibilidades

Xunta Directiva de ASETEM-CCA



Acontece ás veces que, instalados no pesimismo, temos ao noso carón unha auténtica fonte de recursos que non somos quen de ver. Precisamos que sexan outros quen abran os ollos para decatármolos das moitas oportunidades que deixamos pasar de largo.

Non pode ser outra a reflexión que fagamos despois de termos participado na viaxe a Portugal que organizou o GDR Ulla - Tambre - Mandeo para visitar “Ervas Finas”, unha empresa dedicada ao cultivo biolóxico de herbas, flores aromáticas e especias. Algunhas, grazas ás súas propiedades curativas, son comercializadas con fins medicinais pero a gran maioría destínanse para o uso na alta cociña.

Trátase dunha iniciativa orixinal e diferente que nos

demostra como ata nas máis pequenas cousas podemos atopar un medio de vida. Demóstranos tamén que o campo, a terra, é un gran recurso e fainos pensar que na comarca de Melide o temos enteiro ao noso dispor e non o acabamos de aproveitar.

A volta ao campo que se está dando nos últimos tempos segue a ser vista con certo reparo e mesmo como síntoma de involución. Debemos desterrar por completo esa idea e confiar nel como vía de saída á crise, apostando por darlle usos alternativos e non tanto polos tradicionais que xa coñecemos. As posibilidades son infinitas, tantas como ideas se veñan á cabeza. Dende Asetem animamos aos emprendedores a que teñan altura de miras e craven a vista na terra.

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: 981 506 188 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.....	11
-COMARCA.....	13
-CULTURA E LECER.....	17
-COLABORACIÓNS.....	22
-ENTREVISTA.....	23

O IV “Melide de Tapas” achega a mellor gastronomía ás fins de semana de xuño

Xuño é sen dúbida o mellor mes para deixarse caer polas rúas de Melide e agasallar o padal con algunha das propostas culinarias que ofrecen os establecementos participantes na cuarta edición do concurso “Melide de Tapas”, organizado por Asetem-Cca. Dezaioito creacións gastronómicas diferentes e unha fervenza de sabores dos que poderán gozar os clientes da hostalería melidense ao longo das próximas catro fins de semana.

Os horarios

Os venres e os sábados do mes de xuño serán os días nos que se poida degustar de xeito totalmente gratuíto, ao igual que sucedeu en edicións anteriores, as tapas a concurso. Serviranse ao realizar unha consumición en horario de 20:00 a 23:00 horas os venres e en horario de 13:00 a 15:00 polas mañás e de 20:00 a 23:00 polas tardes os sábados. A diferenza do ano pasado, e a petición dos propios hostaleiros, decidiuse ampliar media hora o tempo de degustación

polas noites para facer máis relaxada a ruta polos diferentes locais.

Ampla oferta

Este ano, con 18 establecementos, mantense o nivel de participación de edicións anteriores. A presidenta de Asetem-Cca, Sonia Valiño, valora “moi positivamente” este feito e considera que é sintomático “da boa acollida que a ruta de tapas ten entre a clientela”.

Pero máis alá do número de participantes, o éxito do concurso tamén se reflicte na calidade das tapas, que cada vez son máis elaboradas e orixinais; unha oferta tan variada como as categorías de premios aos que optan os establecementos en concurso: mellor tapa, tapa innovadora, tapa tradicional e tapa feita con produtos da terra. A maiores destes galardóns haberá un premio especial que se sorteará entre aqueles locais que non resulten ganadores en ningunha das modalidades anteriores. Consistirá nunha sesión no circuíto termal do

Hotel Balneario Río Pambre.

O cliente decide

Un xurado profesional que visitará de xeito anónimo os establecementos, axudará a decidir cales son as mellores propostas. Non obstante, tamén está nas mans dos clientes decidir quen son os ganadores, xa que poderán ir puntuando as tapas a medida que as proben. Ademais, en calquera dos locais inscritos na ruta poderán facerse cun caderno no que aparecen as tapas de cada un dos bares. Se conseguen o selo de todos eles, é dicir, se proban todas as tapas, poderán optar a interesantes premios.

Ir de tapas ten premio

Para acceder ao sorteo, unha vez que remate a ruta, só terán que entregar nalgún dos establecementos participantes o caderno de votación debidamente cumprimentado co selo dos 18 locais en concurso. Sortearase unha noite para dúas persoas con cea e almorzo incluídos no Pazo de Eidián



Os clientes que participen na ruta de tapas entrarán no sorteo dunha estancia con cea no Pazo de Eidián e dun lote de produtos ibéricos

(Agolada), onde poderán gozar das novas instalacións e servizos que este complexo hoteleiro rural acaba de incorporar á súa oferta.

Outro dos agasallos consistirá nun completo lote de produtos ibéricos de primeira calidade cedidos por cortesía de Distribucións “O Carrizo”.

IV RUTA “MELIDE DE TAPAS”



Pensión Xaneiro
O segredo de papá Xaneiro



Café Bar Cantón
Arroz con cogomelos



Pousada Chiquitín
Ven probala



Adega Mandil
Espeto mariñeiro



A Fábrica do Camiño
Orella con cachelos



A Fundación
Crocante de xamón e porro



O de Peque
Guiso de luras



Bar Novo Valente
Niño de codorniz



A boa viña / A boa vida
Tapa típica galega



Café Bar Maná
Tortilla 3D



Restaurante Novo Continente
Fervenza de sabores do pomar



O Sapo Lambón
Tosta lambona



Cafetería Arraigos
Especial tres capas



Cafetería Breogán
Espeto de tortilla



Big Ben
Tortilla española



Bar Stop
Callos Stop



Casa Quinzán
Mini criollo caseiro



Cervexería Godiva
Ensalada de arroz

Psicotécnico Santa Ana

Certificados Psicotécnicos:

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



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

GRATIS

Cantón de S.Roque, 9 - 1º D (MELIDE)
Tlf: 981 505 075



CAFETERÍA - PIZZERÍA

Telf. 981 50 79 06

Avda de Lugo, 25
MELIDE (A Coruña)



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

Os socios de Asetem-Cca pídenlle ao goberno local un cambio de actitude

Unha ampla maioría de socios e socias de Asetem-Cca está descontenta co xeito en que o goberno local está a tratar á asociación. Así o manifestaron os asistentes á Asemblea Xeral da patronal, celebrada o pasado 16 de maio, un marco que aproveitaron para reclamar maior consideración, respecto e colaboración leal por parte do executivo melidense.

Segundo expresaron varios socios presentes na asemblea, existe unha actitude de “total desprezo” por parte dos poderes municipais que, aseguran, “teñen en moi pouca consideración a unha entidade que representa a 150 empresas e que dá moitos postos de traballo na vila”. O socios pediron que constase en acta “o descontento que hai coa alcaldesa”, a popular Ánxeles Vázquez, e solicitáronlle aos membros da xunta directiva que fagan valer a representatividade da asociación.

Polémica feira do pulpo

Especial malestar causou entre o tecido asociativo a recente organización por parte do Concello da festa gastronómica “Pulpo no Camiño”. Segundo se explicou no transcurso da asemblea, a idea xurdiu inicialmente no seo de Asetem-Cca, que mesmo impulsou reunións con membros do goberno local e cos pulpeiros da vila. A falta de acordos nun primeiro momento fixo que a iniciativa se aparcase á espera de novos encontros, un tempo que o Concello aproveitou para organizar a festa pola



José Ramón Villamor, Sonia Valiño e Elena Quintas

súa conta e sen comunicarllo en ningún momento á directiva de Asetem-Cca. Os socios definiron esta manobra como “unha actitude desleal e unha falta de respecto á asociación” e manifestaron que “o Concello debe colaborar e suplir a carencia de actividades, se é que a hai, pero non suplantará a iniciativa privada”.

As críticas non só se cingiron á festa do pulpo. Tamén houbo referencias ao II Salón da Voda, sobre o que os socios e socias aseguraron ter a sensación de que “Asetem fixo boa parte do traballo e o Concello colgou as medallas”. Acusaron ao goberno local de tentar “facer política” cos eventos e de ter “afán de protagonismo”.

Obxectivos cumpridos

A asemblea xeral serviu tamén para presentar ante o tecido asociativo o traballo feito ao longo do último ano. No seu balance do exercicio de 2012 a xunta directiva de Asetem-Cca

destacou que a pesar da crise económica a asociación foi quen de manter un nivel de actividade semellante ao de anos anteriores. A presidenta da patronal melidense, Sonia Valiño, asegurou que foron necesarias “doses extra de traballo e de esforzo” e recoñeceu que “as novas situacións obrigaron a redefinir prioridades”.

Non obstante, Valiño amosouse “satisfeita” por ter logrado os obxectivos propostos e asegurou que “a contención no eido económico non supuxo en ningún momento a parálise da actividade”. Nesa liña referiuse á posta en marcha en 2012 dun grande evento, como foi o Salón da Voda de Melide, e ao mantemento das principais campañas desenvolvidas dende vello pola patronal. Ademais destacou o bo traballo realizado no aspecto formativo, coa organización de numerosos cursos enfocados a sectores profesionais diversos.

Un viveiro de plantas, ideas e alternativas de negocio

A presidenta de Asetem-Cca, Sonia Valiño, participou nunha viaxe a Portugal organizada polo GDR Ulla-Tambre-Mandoe con motivo da fin do curso sobre usos alternativos do monte que se estivo impartindo durante os últimos tres meses a unha vintena de persoas da comarca. Os asistentes visitaron a empresa “Ervas finas”, dedicada ao cultivo de flores e plantas aromáticas destinadas, entre outros usos, á alta cociña. Tras visitar o denominado “xardín comestible”, coas súas preto de 1,5 hectáreas de cultivo en modo biolóxico, o alumnado deu boa conta de ensaladas, pan e sobremesas adobiadas con ditas plantas. Unha experiencia nova e curiosa que de seguro podería ter aplicación práctica nas terras da comarca melidense.



Os asistentes á viaxe no invernadoiro de flores de Ervas Finas

Emprender sen licenza previa

Os emprendedores que decidan abrir un negocio en Galicia poderán facelo sen necesidade de agardar polas licenzas pertinentes: nin de obras, nin de actividade, nin de funcionamento ou calquera outra. Abondaralles con presentar unha declaración de responsabilidade previa. Así o recolle o proxecto de Lei do Emprendemento que a Xunta acaba de remitir ao Consello Económico e Social para a súa valoración e que prevé aprobar a finais deste verán. O documento exclúe desta vantaxe “os proxectos con impacto ambiental” e recolle, iso si, que unha vez abertos os negocios, os seus promotores deberán obter das autoridades todos os permisos que se esixen agora con carácter previo. Con esta lei a Xunta pretende incrementar un 60% en catro anos o número de emprendedores.



IMPRENTA
eligraf

Tfno./fax: 981 50 62 56
Rúa Galicia, 26 - 15800 MELIDE
(A Coruña)
e-mail: meligraf@empresagalega.eu



HOTEL BALNEARIO
RÍO PAMBRE

Vilariño (San Breixo). Palas de Rei. 27203 Lugo
Telf.: 982 37 41 35 / Fax.: 982 37 40 98
E-mail: info@balnearioriopambre.com
Web: www.balnearioriopambre.com

Carnes de calidade e sobremesas con selo propio no cerne de Galicia

Se hai unha empresa na comarca referente na distribución de produtos cárnicos esa é **O Carrizo**. En pouco máis de cinco anos, dende a súa creación en 2008, este negocio melidense conseguiu situar a súa mercancia nas cociñas e nos comedores dos restaurantes máis esixentes. Xestionado por Manuel Pérez, cada día O Carrizo distribúe para toda Galicia a mellor representación de carne vermella, fresca, de tenreira e elaborados de porco; produtos avalados pola garantía de calidade e o bo sabor que están gozando cada vez de maior aceptación no sector da hostalería.

Máis non hai que saír de Melide para poder gozar da excelencia das carnes de Distribuciones O Carrizo; o **Restaurante-Pulpería Alongos II**, rexentado polo propio Manuel e a súa dona Celia Casares, ofrece unha inmillorable oportunidade. Situado na estrada de Lugo, este estable-

mento de herdanza familiar conserva o mellor legado dos seus fundadores, os pais de Celia: Manuel e Benilde. Experta ela na arte dos fogóns, fixo famoso o restaurante polos seus callos e a exquisitez coa que amañaba as pezas de caza. A día de hoxe o restaurante Alongos II segue sendo un referente da cociña tradicional galega e caseira, o lugar ideal para degustar unha boa ración de polbo ou algunha das súas especialidades en carne, como o entrecot de boi á pedra ou o porco ibérico á brasa.

No último ano as sobremesas convertéronse noutro dos reclamos do local. Farta de ofrecer sempre o típico flan de café, o arroz con leite ou a torta de mazá, Celia Casares aproveitou o tempo libre que lle deixaba a cociña e o seu gusto pola repostería para investigar cos ingredientes na busca dunha receita propia e da innovación. O resultado foi unha liña de postres de elaboración

artesá que comezou a servir no seu restaurante pero que non tardou en dar lugar a unha nova empresa: **O Lar de Celia**. Baixo este nome hai pouco que se comezou a comercializar toda unha variedade de cremas elaboradas con ingredientes naturais e libres de glute, lactosa, azucre, conservantes e colorantes.

Por calidade e por novidade, Distribuciones O Carrizo e O Lar de Celia están presentes nos principais salóns gastronómicos de Galicia. Tralo seu paso polo Forum Gastronómico de Santiago e Vigourmet, a próxima cita será este mes de xuño na Semana Verde, en Silleda. Outros dos escenarios nos que estiveron presentes son a feira da alimentación de Fuentepelayo (Segovia), a feira de produtos da comarca para o Nadal (Melide), a Festa do Melindre, Mercamelide e máis recentemente na Feira de Maquinaria Agrícola e Produtos Ecolóxicos de Boimorto.



Celia Casares (dereita) e a súa filla no salón gastronómico Vigourmet



Manuel Pérez e Celia Casares no Forum gastronómico de Santiago

*Conxuga a savia das novas xeracións, a vangarda e a moda coa experiencia que outorgan as décadas de traballo no sector e os moitos anos sabendo adaptarse ás necesidades do cliente cun produto sempre de calidade. O novo establecemento de **Romero Zapaterías** na Ronda da Coruña 29 abre as súas portas para ofrecer unha ampla variedade de calzado para muller e home.*

Máis de 150 metros cadrados onde o cliente poderá atopar as marcas que mellor se axustan ao seu pé xunto coas últimas tendencias en moda de zapatería. Un espazo amplo e acolledor no que ver, probar e comparar con tranquilidade tendo sempre á man o consello de xente experta que lle axudará a atopar un zapato cómodo, duradeiro e adaptado ao seu gusto. Moda, calidade e prezo van da man nesta nova tenda chamada a ser un referente no comercio da Terra de Melide.

*Calzar ben é calzar en **Romero Zapaterías**.*



155 m² de moda, calidade e prezo

RONDA DA CORUÑA, 29 - MELIDE

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

HOSTELERÍA E INSTITUCIONES

Desengrasantes. Ambientadores. Detergentes para vajillas, suelos, paredes, cristales, tapicerías

MANTENIMIENTO INDUSTRIAL

Aceites de corte, taladrinas. Antiproyecciones para soldadura. Decapantes. Imprimaciones. Protecciones antioxidantes. Desbloccantes.

AUTOMOCIÓN

Anticongelantes. Champús y ceras de lavado. Desengrasantes de motores. Disolventes para brea y alquitrán.

CONSTRUCCIÓN

Desencofrantes. Plastificantes. Acelerantes. Impermeabilizantes de caucho, silicona

AGROPECUARIA

Detergentes para circuitos de ordeño o tanques. Raticidas, insecticidas (especial cucarachas)

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...

PISCINAS

Algicidas. Floculantes. Correctores de PH. Limpiadores de cerco. Cloro. Desincrustantes.

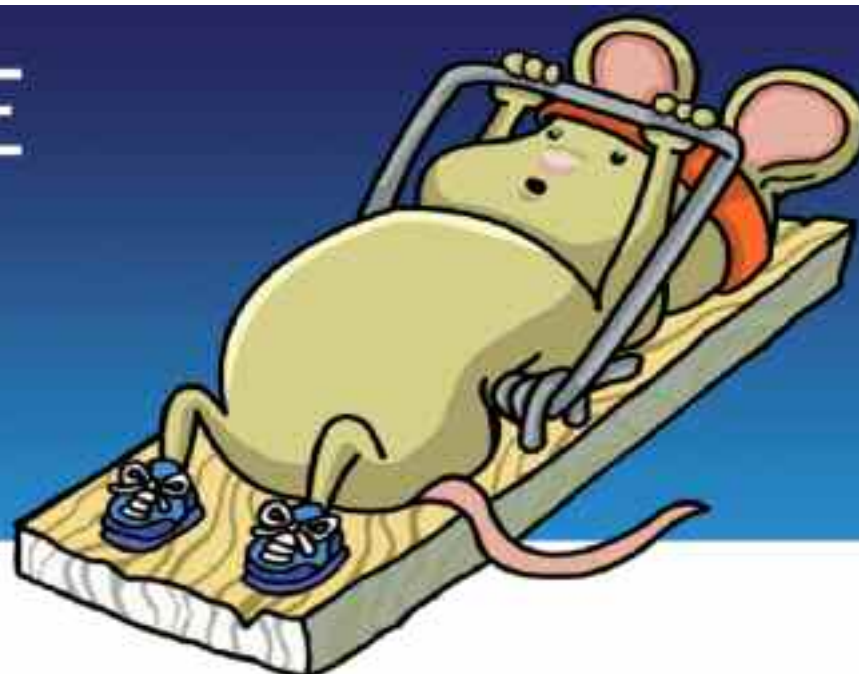
CELULOSAS

Manteles, servilletas, toallas, bobinas industriales y domésticas



NO DEJES QUE SE HAGAN FUERTES!!!

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



WWW.PLAGOSTEL.COM

TLF: 986 118 714

Plagostel
CALIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA

ÁNGELES E M^a CARMEN SÁNCHEZ GARCÍA, PERFUMERÍA - DROGUERÍA LYSS

“Gústanos ofrecer exclusividade e nunca repetimos os complementos”

-Por que decidiron incorporar unha liña de complementos ao seu negocio?

-Ángeles: vimos que aquí se celebran moitas vodas e comunións e que á xente para ese tipo de cerimonias sempre lle gusta coidar ata o mínimo detalle. En Melide non había moita oferta e a miúdo nos preguntaban onde podían atopar complementos. En realidade foron as propias clientas as que nos fixeron ver que podía ser un bo engadido para a perfumería.

-De que tipo de complementos estamos a falar?

-M^a Carmen: no que se refire aos complementos de cerimonia temos unha ampla variedade de tocados e bolsos de festa. Tamén traballamos a bisutería en prata, algo os reloxo, os broches e, xa nunha liña diferente, todos os produtos de cosmética e incluso as medias.

-Ángeles: ademais diso tamén temos complementos para o día a día: bolsos, carteiras, bisutería, fulars... agora de cara ao verán, por exemplo, traemos os kaftanes, que son un complemento perfecto para combinar cuns vaqueiros, uns leggings ou para ir á praia. Temos un pouco de todo.

-Supoño que traballar os complementos obriga a ter moita variedade e a non repetir...

-M^a Carmen: iso para nós é unha regra sagrada. Xamais repetimos, aínda que sexa nos bolsos de diario. Podemos traer o mesmo modelo en diferentes cores, pero só unha peza de cada. O pobo é moi pequeno e gústanos ofrecer certa exclusividade. No caso dos artigos para cerimonia, con máis motivo.

-Ángeles: os comerciantes cos que nós traballamos non lle venden a ninguén máis en

Melide. Niso son moi respetuosos. As súas marcas ofrecen todas as garantías de calidade e ademais teñen un catálogo moi variado.

-É doado dar cos gustos da xente?

-M^a Carmen: aí andamos. Ás veces queremos coller cousas moi actuais e non podemos porque aquí imos un pasiño por detrás no que á moda se refire. Os comerciais sempre nos din que os galegos levamos un par de tempadas de atraso con respecto a outros lugares.

-Ángeles: procuramos que haxa para todos os gustos. Os modelos que temos están todos na tenda para que xente poida velos, probalos e mesmo traer o traxe ou os zapatos para ver se queda ben, aínda que agora se levan as cores diferentes. Nós loitamos para que as clientas se decaten de que non todo ten que ser ne-



Ángeles e M^a Carmen na sección de complementos de Lyss

gro e de que hai moitas posibilidades de combinación.

-Que vén para a tempada de verán?

-M^a Carmen: Vén o azul eléctrico, algo a prata e o dourado, sobre todo en bisutería. Incluso llo están metendo aos bolsos nos apliques ou nos ribetes; lévase moito. O negro segue sendo un clásico: sempre temos algún bolso desacor na tenda porque a xente

demándalos constantemente.

-Ás veces os complementos teñen prezos esaxerados. En que marxes se moven vostedes?

-Ángeles: Non é o noso caso. Nos tocados, por exemplo, témolos dende 10 euros ata un máximo de 50 se levan algo de pedrería. Moitas veces son os mesmos que venden en boutiques ou tendas especializadas polo dobre de cartos.

PERFUMERIA
LYSS
COMPLEMENTOS
REGALOS



**Ronda da Coruña, 44
MELIDE
Tlf: 981 50 76 84**

Terra de Melide

**CAFÉ-BAR RESTAURANTE
PULPERÍA**

A MADANELA (MELIDE) Tlf: 981 50 73 80



Inauguración da pulpería campestre



Novo servizo de pulpería, inaugurado recentemente

Bar, restaurante e agora tamén pulpería. Terra de Melide incorpora á súa oferta culinaria un dos referentes gastronómicos da vila, o pulpo, e faíno dun xeito diferente e orixinal que lle permitirá ao cliente gozar de boas racións en plena natureza.

A “pulpería campestre”, nome co que se bautizou este novo servizo, incorpora un amplo xardín con terraza, flores e dúcias de árbores froiteiras para comer ao aire libre e baixo a sombra en tempo de verán. Situada a carón do Camiño de Santiago, fai do lugar un sitio ideal para o descanso dos peregrinos na súa viaxe a Santiago. Un amplo espazo a ceo aberto cunha carpa de gran capacidade para a celebración de todo tipo de eventos e afastado da estrada no que “os nenos poden traer bicicletas, balón e patíns e as familias practicamente desentenderse deles”, explica a propietaria do establecemento, M^a Sol Souto.

Os servizos do restaurante Terra de Melide, situado ao pé da N-547 en dirección Lugo, á saída da vila, complétanse cun aparcadoiro de 1.000 metros cadrados apto para autobuses, excursión e grandes grupos.



Terraza exterior con árbores froiteiras

Sempre emprendedora

Leva 21 anos á fronte do negocio pero segue considerándose “unha nova emprendedora”. Coa mesma iniciativa e as mesmas ganas coas que colleu o negocio hai dúas décadas e conseguiu sacalo da quebra, M^a Sol Souto aposta agora por darlle unha nova dimensión ao seu restaurante coa incorporación dunha pulpería campestre. Asegura sentirse “contenta” con esta iniciativa “que está gustando moito ao público” e que pon en marcha “para seguir adiante co negocio e para fomentar o emprego en tempos de forte crise”. O seu agradecemento vai para todas aquelas persoas que a apoiaron nesta nova singradura e para os clientes que ao longo deste tempo confiaron no Terra de Melide. “Seguiremos mellorando día a día e agardamos que os clientes estean cada vez máis contentos”, sinala M^a Sol Souto, “eu con eles xa o estiven sempre”.



M^a Sol Souto cos seus fillos, Jose e M^a José

Do menú do día aos grandes eventos



Carpa con capacidade para grandes grupos

Ademais da última incorporación, o pulpo, no restaurante Terra de Melide pódese atopar “un pouco de todo”. Dende o menú para o peregrino a 5 euros e o menú obreiro a 10, ata unha variada carta pensada para grandes eventos como vodas, comuñóns ou xantares de grupos. Cabrito leitón, mariscadas, churrasco ou salpicóns, son só algunhas das moitas opcións que se poden escoller “a prezos accesibles”. En horario de 9:00 a 22:00 polo inverno e de 9:00 a 1:00 da madrugada no verán, o comedor está sempre aberto para gozar da mellor comida. Pódense facer reservas a través dos teléfonos: 981 506 153 e 676 130 762.



Comedor interior

¡INAUGURACIÓN!

C/ Ronda de A Coruña 29, Melide (A Coruña)



Todas tus marcas favoritas las encontrarás en

ROMERO ZAPATERÍAS

155 M² DE MODA CALIDAD PRECIO



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)



CasaQuinzan
RESTAURANTE

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

Expedientados por incompatibilidade laboral 14 empregados municipais

A alcaldesa de Melide, Ánxeles Vázquez, abriulle expediente disciplinario a todos os traballadores municipais que nos últimos tres anos desenvolveron un segundo traballo a maiores do realizado no Concello sen ter solicitado a pertinente autorización de compatibilidade laboral.

Trátase de 14 empregados aos que se poderían sumar outros 8 máis no caso de que a documentación que se lles requiriu demostrase que tamén incorreron en irregularidades. A decisión da alcaldía foi dada a coñecer no transcurso dun pleno extraordinario no que tamén se abordaron as solicitudes de compatibilidade formuladas por 7 traballadores. Todas excepto unha, que contaba cun informe desfavorable, foron aprobadas.

Durante a súa intervención, Ánxeles Vázquez asumiu a responsabilidade da apertura dos expedientes pero apuntou á oposición como causante de ter chegado “a un momento

moi delicado que se puido evitar se houbera un acordo”. En concreto, Vázquez centrou o foco no BNG, ao que acusou de ser o desencadeante de todo o proceso e de “tirar a pedra e esconder a man”, en alusión á solicitude de información feita polos nacionalistas sobre un curso pagado con fondos públicos que impartiu un traballador municipal para unha empresa privada dentro do seu horario laboral. “Pensando que isto pode levar por diante a un político, ao final o político pode levar por diante a todos os empregados”, reprochou a rexedora.

Dende o BNG, o concelleiro Xosé Iglesias respondeu dicindo que “nós nos fomos os que cometemos a irregularidade” e, referíndose ás reiteradas negativas do goberno local a entregar o informe solicitado, engadiu que “ninguén quería chegar a esta situación pero chegamos debido ás vosas decisións”. Pola súa parte, o voceiro dos socialistas, Ma-

nolo Prado, limitouse a pedir que se trate aos expedientados “coa maior benevolencia”.

Sancións graves

As sancións ás que se enfrontan os empregados dependen do ditame que emitirá o instrutor que o concello solicitou á Xunta, a día de hoxe aínda sen nomear. O sindicato maioritario entre o persoal municipal, CC.OO, avanza que pode haber sancións graves que impliquen ata tres anos de suspensión de emprego e soldo. “Hai algún traballador que se verá nese caso”, apunta Carlos Pardo, delegado sindical en Melide. “O que está pasando é de récord mundial”, sinala, “non hai concello que se atreva a expedientar ao 30% da súa plantilla por non presentar un papel” (a autorización de compatibilidade). Pardo considera que a alcaldesa quere evitar así ser imputada por prevaricación e culpa a toda a corporación por non ter atopado “unha solución política”.

Cuestionan a eficacia do plan especial de rebacheo



Rúa Martagosa, 27 de maio



Rúa Martagosa, 28 de maio



Martagosa, 4 de xuño

O pasado 27 de maio daban comezo as obras do “plan especial de rebacheo” deseñado polo goberno local, e dotado con 50.000 euros de fondos propios, para cubrir as fochas que asolagan 45 rúas do casco urbano e pistas do rural. Os traballos comezaron polas rúas Habana e Martagosa, dúas das máis afectadas. Vinte e catro horas despois de rematados, e coa chegada das primeiras chuvias, os baches volveron a agromar e o estado do firme quedou nun estado moi semellante ao que presentaba antes do arranxo, motivando as queixas dos veciños. A oposición tampouco tardou en reaccionar e o BNG pediu a dimisión da concelleira de obras, Rosa Cabado, pola “desfeita” causada e por tratar as rúas da vila “como se fosen pistas da parcelaria”. A pesar de que o equipo de goberno especificou que as obras só contemplaban “o rebacheo de deficiencias”, unha semana despois procedeu á mellora integral do firme nas dúas vías.

“O concello na túa casa as 24 horas”

Certificados de empadramento, licenzas de obras menores, solicitude de axuda a domicilio, presentación de reclamacións, convocatorias de emprego, inscrición nas escolas deportivas... todo a través de internet.

Dende finais do mes de maio os veciños e veciñas de Melide xa poden realizar as súas xestións municipais a través da sede electrónica, unha plataforma dixital que permite facer on line todos aqueles trámites para os que antes era necesario acudir ás dependencias do Concello. “É a mellor maneira de eliminar o papeleo e de non ter que dicir iso de volta vostede dentro de dous días”, sinalou a alcaldesa, Ánxeles Vázquez, durante a presentación deste novo servizo a o cal se pode acceder a través das webs do Concello e da Deputación. Tan só é necesario ter acceso a internet e posuír o DNI electrónico ou un certificado dixital, que se pode obter indo ás oficinas do Instituto Nacional da Seguridade Social (INSS) en Melide.



Presentación da sede electrónica no Edificio Multiusos

“Isto é como ter o concello na túa casa; unha sede aberta as 24 horas do día e os 365 días do ano con plenas garantías xurídicas”, explicou o deputado provincial Antonio Cañas, que tamén participou na presentación. Cañas destacou o “paso adiante” que deu Melide “cara ó que ata hai pouco formaba parte do futuro” e destacou que a sede electrónica é unha forma de abrir a administración ao cidadáns e de facela “máis áxil,

ordenada, transparente, eficaz e eficiente”.

A sede electrónica de Melide intégrase nunha plataforma dixital creada pola Deputación da Coruña a través da cal se presta servizo na actualidade a 25 concellos da provincia. A posta en marcha de dita plataforma tivo un custe de 177.000 euros que segundo explicou Antonio Cañas “sería imposible de asumir polos concellos a nivel individual”.

O PP privatiza o servizo de atención a domicilio

A atención no fogar a persoas dependentes que vén prestando o Concello pasará a mans da iniciativa privada. O PP contrataralle a unha empresa a xestión do servizo “para non encadear renovacións de contratos temporais” e para “dar solución a problemas de incompatibilidade laboral” dalgunhas das seis traballadoras.

Así o xustificou a concelleira de benestar e igualdade, Chus López Mourón, no transcurso dun pleno no que o PP aprobou a iniciativa en solitario, coa abstención do PSOE e os votos en contra do BNG. López Mourón asegurou que “seguiremos prestando un bo servizo” e engadiu que, a diferenza doutros concellos, “nós pensamos en todo momento nas traballadoras municipais”. Por iso, explicou, a empresa adjudicataria terá que subrogalas a todas “conservando as mesmas condicións de salario e de antigüidade”. O servizo adjudicarase por un período

de dous anos, prorrogables anualmente por outros dous, e un importe de 1.094.945 euros.

Modificación das taxas

Na mesma sesión aprobouse tamén a modificación da ordenanza que regula as taxas pola axuda no fogar, un punto no que a oposición acusou ao goberno local de incrementar ata un 40% o custo dos servizos nos tramos máis baixos. “Párecenos abusivo que aos que menos teñen se lles incrementa máis do que xa incrementa a Xunta”, expresou o concelleiro do BNG Xosé Iglesias. O edil de facenda, Luis Arias, respondeu asegurando que Melide quedou “no tramo máis baixo dos que propón a Consellería”. O argumento foi apoiado pola alcaldesa, Ánxeles Vázquez, quen indicou que se fixo “o xusto de acordo cos informes dos servizos sociais” e quen cualificou de “mínima” a achega “en comparación co que paga a xente que está fóra en lista de espera”.

Melide colaborará con 18 concellos da zona para potenciar o turismo

Dezanove concellos da con-torna de Santiago, entre os que se atopa Melide, decidiron unir as súas forzas para apro-veitar o tirón turístico de Compostela e sacar maior ren-demento aos seus atractivos.

Aparcadas as diferenzas políticas, os rexedores dos 19 municipios asinaron o pasado 27 de maio no Pazo de Raxoi un protocolo de colaboración que serviu para crear formal-mente o denominado “Área Santiago”, un grupo de traba-llo para potenciar conxunta-mente o sector turístico da zona. O grupo nace xa cun borrador de actuacións para o período 2013-2014. O pri-meiro dos proxectos que se poñerá en marcha levará por nome “A pesca como recurso turístico” e artellarase arredor das posibilidades que ofrecen os ríos Ulla e Tambre e os seus afluentes.

Nos proxectos futuros están a traballar tres comisións téc-nicas creadas a partir da aná-lise dos recursos cos que se conta: pesca, gastronomía



Sinatura do convenio no Pazo de Raxoi, en Santiago

e paquetes turísticos. Nun futuro próximo traballarase sobre o Camiño de Santiago e as rutas de sendeirismo.

Outra das iniciativas que se consideran prioritarias é a ela-boración dun mapa de recur-sos turísticos que sirva para informar de xeito sintético e visual sobre os atractivos dos diferentes concellos. Tamén se actualizarán os eventos de interese de toda a zona na axenda da web de turismo de

Santiago, que o ano pasado sumou máis de medio millón de visitas.

No grupo “Área Santiago” participan os concellos da Es-trada, Ames, Arzúa, Boquei-xón, Brión, Lalín, Melide, O Pino, Oroso, Padrón, Rois, Santiago, Silleda, Teo, Touro, Trazo, Val do Dubra, Vedra e Vila de Cruces. Entre todos eles suman 270.000 habitan-tes e representan preto do 10% da poboación de Galicia.

Escola infantil no mes de agosto

O PSOE de Melide insta ao goberno local a elaborar un estudo que determine se hai demanda suficiente para ampliar o servizo da escola infantil ao mes de agosto. En opinión dos socialistas, ao ser Melide unha vila receptora de turismo, no verán aumenta o número de residentes que traballan. Por iso, consideran “apro-piado” que a gardería abra tamén en agosto “co fin de facilitar a conciliación familiar e laboral”.

A proposta choca de fronte coa modificación do regulamento da gardería recentemente aprobada polo goberno local, que lonxe de ampliar horarios permite pechar o centro dúas horas antes polas tardes en caso de non alcanzar unha matrícula mí-nima. Os socialistas consideran que os cambios abren as portas a “recortes innecesarios” e o BNG xa anunciou a presentación de alegacións. Pola súa banda, a concelleira de benestar, M^a Jesús López Mourón, confirma que a solicitude de matrículas foi menor ao nivel fixado pero mantén a incógnita e asegura que “aínda non está decidido se se reducirá o horario”.

Xestión do campo de fútbol

Focos fundidos, fallos habituais no subministro de auga quente, paredes escapeladas, falta de difusores nas duchas, arañeiras... son algunhas das deficiencias que presentan os vestiarios do campo municipal de fútbol segundo o PSOE de Melide, que denuncia as “ínfimas condicións hixiénicas” nas que se atopan as instalacións. Os socialistas consideran que o Concello realiza un mantemento xeral e unha limpeza “claramente insuficientes” e propoñen tanto elaborar un plan de xestión do campo como a construción duns novos vestiarios, algo que consideran nece-sario tendo en conta que as instalacións son usadas por uns 200 deportistas de todas as idades cada semana. Dende o PSOE melidense denuncian tamén que non hai un responsable municipal que se encargue do recinto e que son varias as persoas que posúen as chaves.

3.000 € para facer fronte aos “estrágos” da crise

O Concello de Melide e Cáritas Parroquial asinaron o pasado 21 de maio un convenio de colaboración a través do cal a entidade caritativa recibirá 3.000 euros para o desenvol-vemento de actividades de interese social.

Na actualidade Cáritas Me-lide atende de xeito regular cada mes a 39 familias do mu-nicipio, ademais daquelas que precisan axuda puntualmente. Segundo indican dende o co-lectivo, a crise “está facendo estrágos” e cada semana acode unha nova familia deman-dando axuda. O número de solicitudes incrementouse no-tablemente nos últimos meses e por iso Dolores Rodríguez, unha das voluntarias, sinala que “todo o que recibamos é pouco para facer fronte ás necesidades e, tendo en conta a que se aveciña, precisamos ter fondos suficientes”.

A maior parte dos recursos de Cáritas empréganse para

abastecer de alimentos ás fa-milias a través de vales que poden canxear nos supermer-cados. As facturas de luz e de auga concentran tamén boa parte das axudas. De xeito puntual, pódese pagar algún mes de alugueiro. Segundo ex-plican dende a entidade, o prototipo de familia que acode a Cáritas é un matrimonio con dous ou tres fillos que cobra unha prestación social moi pequena ou que deixou de cobrala nos últimos meses. Normalmente trátase de xente que estaba en activo e que quedou sen emprego.

Pódese colaborar con Cári-tas Melide facendo doazóns voluntarias, achegando unha cota anual de 24 euros en cali-dade de socio/a, a través da recadación dos domingos na igrexa parroquial ou nas dife-rentes campañas que organi-zan. O local do colectivo na rúa Mateo Segade está aberto todos os martes a partir das 5.

FOTO-DENUNCIA

Sinais de quita e pon



Agora si, agora non. Agora si, agora non. Podería tratarse do intermitente do coche pero neste caso o que aparece e des-aparece cada día da Rúa do Convento son os conos que instala a Policía Local para evitar que esta vía do casco histórico se converta nun caótico amasillo de vehículos. Van xa case dous anos de quita e pon, dous anos de provisio-

nalidade que fan pensar no pouco interese que hai por solucionar unha situación cuxa prolongación no tempo non se xustifica. Existen as sinais de prohibición de apar-camento e existe sobre todo a posibilidade de tirar para adiante dunha vez por todas co tan demandado proxecto de peonalización de rúas na zona vella.

A recuperada comida da 3^a idade terá un custo de 5 €

Ovindeiro domingo 9 de xuño, e tras seis anos de interrupción, o Pazo de Congresos e Exposicións volverá a acoller a festa da terceira idade. O goberno do PP decidiu recuperar a celebración, suspendida durante a lexislatura do bipartito BNG-PSOE, para “dar resposta a unha vella demanda dos maiores do municipio”. A festa, non obstante, volve cunha im-portante novidade: por pri-meira vez haberá que pagar por asistir. Cada comensal terá que aboar cinco euros pola entrada. A concelleira de benestar, M^a Jesús López sinala que “nun mo-mento de crise hai que aportar un mínimo” e ex-plica que os 5 euros non cobren o gasto “pero son unha axuda importante”.

Un mercado con produtos da terra poñerá en uso a Aula da Natureza

O Centro de Interpretación do Patrimonio e da Paisaxe, popularmente coñecido como a Aula da Natureza, en Toques, volverá á vida tras máis dunha década de letargo. O Concello acaba de pechar a compra do inmovible, situado no lugar de Souto, e baralla xa posibles usos, que van dende o turístico ao comercial.

A adquisición foi posible grazas a unha subvención de 101.062 euros concedida pola Axencia Galega de Desenvolvemento Rural (Agader) que permitirá ademais arranxar o edificio e completar o seu mobiliario. Da achega total, 32.157 euros foron destinados á compra, 46.764 están reservados para as obras de arranxo e outros 22.141 para mercar diferente material de equipamento.

Mercado semanal

O alcalde do municipio, Jorge Calvo, explica que aínda non están totalmente definidos os usos que lle dará o Concello á Aula da Natureza pero avanza que se está a traballar sobre tres ideas. A máis consistente é a de poñer en marcha un mercado semanal no que os agricultores da zona poidan vender produtos de tempada: grelos, patacas, cogomelos, noces, castañas, cebolas, mel,



Instalacións da Aula da Natureza, no lugar de Souto

queixos... trataríase dunha pequena feira que inicialmente se celebraría os sábados “para logo ir vendo pouco a pouco como vai”, apunta Calvo.

Por outra banda o edificio utilizaríase a xeito de oficina de turismo para “centralizar a información sobre o Camiño de Santiago, as rutas e o resto de atractivos do Concello”. O terceiro dos usos, de carácter máis social, consistiría en “aproveitar a proximidade do colexio” para programar actividades complementarias destinadas ao alumnado e outras como cursos de formación ou reunións de veciños.

Unha década abandonado
O Centro de Interpretación do

Patrimonio e da paisaxe foi inaugurado o 12 de outubro de 1997 pola entón Ministra de agricultura e pesca, Loyola de Palacio, e o Ministro de Sanidade, José Manuel Romay Beccaría, sendo alcalde Jesús Ares. O edificio construíuse con fondos europeos para o desenvolvemento rural, ao abeiro do Plan Leader II e dende a súa posta en marcha axiña caeu no abandono. Na última década experimentou varios cambios de titularidade e pasou por mans de asociacións e mesmo cooperativas que remataron en concurso de acredores. Ninguén foi quen de reflotar o proxecto. Agora o Concello de Toques acometerá un novo intento.

Sobrado xa é reserva da biosfera

Dende o 28 de maio o Concello de Sobrado e os seus recursos naturais e paisaxísticos forman parte da rede mundial de reservas da biosfera. A candidatura que integraba xunto con outros 17 concellos das Mariñas e Terras do Mandeo foi recoñecida con esta distinción por unanimidade do Consello Man and the Biosphere da Unesco.

Este recoñecemento non só valora os elementos naturais, senón tamén o desenvolvemento de formas de explotación sostible dos recursos. Nesa liña, a candidatura xa contemplaba a creación de órganos de xestión e unha programación xeral e económica ata o ano 2.022, algo que valorou moi positivamente o



consello. A cualificación de reserva permitirlle ao territorio das Mariñas - Betanzos, que representa o 14% da provincia da Coruña, optar a novas vías de financiamento, así como

potenciar o turismo e unha marca propia para os produtos autóctonos. España conta na actualidade con 45 reservas da biosfera. É o país máis distinguido por detrás dos EE.UU.

NOTICIAS BREVES

Cambio de alcalde en Santiso

Transcorridos dous anos dende o inicio da actual lexislatura e en cumprimento do pacto de goberno establecido por aquel entón entre PSOE, BNG e Independentes, o Concello de Santiso estreará novo alcalde nos vindeiros días. Fernando Suárez (PSOE) cederalle o bastón de mando a Manuel Adán (BNG), que levará as rendas do municipio durante os próximos dous anos. O traspaso de poderes realizarase no transcurso dun pleno extraordinario para o que aínda non hai data fixada pero que con toda probabilidade será o día 12 ou o 14 de xuño.

O actual rexedor, Fernando Suárez, asegura que o cambio non afectará ao xeito de funcionar do Concello e que a composición do goberno e as áreas de xestión seguirán como ata o de agora. “Estamos traballando en equipo e así seguiremos no que resta de lexislatura”, explica, “só cambia o alcalde”. M^a Carmen Curros, de Independentes por Santiso, seguirá sendo tenente de alcalde, cargo que xa ocupa actualmente.

No Concello de Toques, Joge Calvo (PP) tamén terá que entregarlle a alcaldía a José Antonio Castro (XCPT). Neste caso o relevo terá que agardar, xa que a coalición de goberno decidiu aprazar o cambio de rexedor ata o mes de setembro.

Cofinanciamento contra o lume

A Xunta de Galicia derivaralle aos concellos parte do custo das brigadas forestais que se creen de cara ao verán para previr e combater os incendios. Nalgúns casos as arcas municipais terán que sufragar ata o 25% do importe total. Ata agora o executivo autonómico subvencionaba a totalidade do custo destes dispositivos. Os concellos que decidan adscribirse ao convenio proposto pola Xunta poderán contratar de 4 a 6 persoas para formar brigadas e comprometeranse a facer labores de limpeza en terreos forestais de titularidade municipal ou de propietario descoñecido. Deberán rozar, rarear e eliminar restos nun mínimo de 5 hectáreas durante tres meses.

Obras de conservación de vías

Antes do 1 de xullo darán comezo todas as obras do plan provincial de conservación de vías. Así o asegura a Deputación da Coruña, que prevé ter contratados e licitados os traballos no que resta de mes. O plan reserva para a comarca da Terra de Melide 282.353 euros. As estradas que se arranxarán son as que seguen: Melide-Toques a Figueiras (17.716 €), Furelos a Meire e prolongación (18.263 €), Melide a Ribadulla (86.307 €), Melide ás Pías por Toques (63.282 €), Chorén ao Lugar da Cruz (20.128 €), Cruces a Penablanca (47.548 €), e Camiño a San Antolín (26.227 €). No conxunto da provincia investiranse 8 millóns. Reservaranse 1,5 para emerxencias.

Poemas da Rosalía pequeniña

A editorial Galaxia e a Consellería de Cultura achegarán aos concellos de Toques e Sobrado a visión máis renovada e actual de Rosalía de Castro e a súa obra. “Rosalía pequeniña” é o título do espectáculo e tamén do libro-disco que acaba de editar Galaxia e no que a intérprete Uxía Senlle musica nove poemas da escritora padronesa. “Maio longo”, “Como chove miudiño”, “Has de cantar”, “Paseniño” ou “Alborada” son algúns dos poemas que se poderán escoitar na voz de Uxía Senlle co acompañamento do músico Sérgio Tannus. O proxecto tamén inclúe textos de Curros Enríquez e Luis Emilio Batallán que serán interpretados a ritmo de muiñeira, balada, blues e rock. Melodía pegadizas, variadas e actuais pensadas para que os cativos canten durante e despois do concerto.

A Ponte da Regada estará arranxada no mellor dos casos a finais do verán



Alcaldes socialistas celebraron o consello provincial en Santiso e visitaron a ponte acompañados por varios veciños

Aínda dándose o mellor dos escenarios posibles, a reapertura da Ponte da Regada ao tráfico rodado non será posible ata finais de setembro.

Así o estima o alcalde de Santiso, Fernando Suárez, quen insta á Consellería de Medio Rural a que opte por unha "contratación directa" das obras para evitar que os trámites administrativos e os prazos atrasen aínda máis o inicio dos traballos. "Iso fará

que non haxa baixas na obra", explica o rexedor, "pero aínda que sexa perdendo cartos hai que facela canto antes, porque senón cando nos deamos de conta estamos en decembro e a estrada segue cortada". Suárez manifesta que o arranxo non se pode dilatar máis no tempo e engade que "aínda axilizando todo, non creo que a obra estea lista antes de que remate o verán".

A súa petición de celeridade

será apoiada polos deputados autonómicos do PSdG, que tras a súa visita á ponte a finais do mes de maio anunciaron que interpelarán á conselleira Rosa Quintana no parlamento para que concrete os prazos de execución. Demandarán ademais que a reparación se acometa "de forma inmediata".

Tras a aprobación en pleno do convenio de colaboración con Medio Rural, que achegará 111.000 euros para o arranxo, os concellos de Santiso e Arzúa agardan agora a formalizar a sinatura do documento. Por outra banda, as corporacións deron tamén luz verde a unha modificación de crédito por importe de 78.000 euros para adiantar os cartos que comprometeu a Deputación pero que non achegará ata que teña liquidez. Son pasos imprescindibles pero que, non obstante, non fan avanzar unhas obras que os veciños reclaman con insistencia despois de 4 meses sen poder utilizar unha das principais vías de comunicación de Santiso.

Un parque infantil para nove nenos

O Concello de Toques construíra en Brañas un parque infantil para nove cativos. Ese é o número de rapaces menores de 10 anos que hai na parroquia e que xustifica, en opinión do goberno local, a creación dunha área de 36 metros cadrados dotada de catro balancíns, pavimento elástico e peche perimetral de madeira.

O proxecto, cun orzamento de 12.760 euros, non está exento de polémica. O concelleiro nacionalista na oposición, Marcos Villamor, aproveitou o último pleno municipal para cuestionar a idoneidade da súa construción: "é rendible gastar eses cartos nunha área para nove nenos que non van ir a ela? Crede que está xustificada?", preguntou, "acabara comendo a auga e a chuvia".

O alcalde, Jorge Calvo, esgrimió que Brañas é a parroquia do concello "con máis natalidade, máis poboación e máis traballo" e engadiu que "a satisfacción dos nenos" prima sobre os criterios eco-



O parque construírse detrás da escola de Brañas

nómicos. Recordou ademais que "a situación económica favorable do concello" permite facer ese tipo de gastos. A súa argumentación foi apoiada polo edil de obras, Arturo Penas, quen sinalou que no verán e nas fins de semana "hai ata 15 nenos" e quen recordou que se optou polo proxecto máis barato para axustar o gasto e ao mesmo tempo "facer algo que levan moito tempo pedindo os veciños".

Pouco convencido coas explicacións, o concelleiro do BNG instou ao goberno local a "establecer prioridades" e sinalou que "hai moitas cousas que se piden e non se fan poñendo como escusa que non hai cartos". En opinión de Villamor, a construción do parque infantil "non ten sentido de ningunha clase".

Prevén que as obras, aínda sen contratar, estean rematadas este verán.

O RECUNCHO FESTEIRO



Toques celebrou a clausura das escolas deportivas cunha xornada de exhibicións de karate, tenis, patinaxe, fútbol sala e ximnasia. Ao remate realizouse unha merenda popular, houbo una actuación de maxia e entregáronse os diplomas.



O pavillón de Arcediago acolleu o 2 de xuño unha nova edición da festas dos maiores. Máis de 400 persoas participaron neste xantar popular no que se entregou unha placa conmemorativa a Joaquina Mato, unha das mulleres de maior idade de Santiso. Recolleuna o seu fillo Jesús Maneiro.



Chegado o mes de maio, as festas comezan con forza en Toques: xantar popular, San Cidre e tamén a foliada. Foi esta última unha gran xornada cultural que contou coa actuación dos gaiteros do Balado, Leirabuxo, Fátima Lea, Xoán Curros, Irene Ruiz e o grupo de teatro As Fervenzas.

Xuntanza cabalar en Toques

Toques acollerá o próximo día 22 de xuño a I Xuntanza Cabalar. O evento terá como prato forte unha ruta turística gratuíta que visitará o Monte do Bocelo, a Pena Moura, o Forno dos mouros e As Fervenzas. A hora de saída será ás 15:00 do Restaurante Xaneiro. As persoas interesadas poderán obter máis información chamando aos seguintes números de teléfono: 650 908 332 e 610 528 697.

Quen o desexe poderá apuntarse ademais para a cea que se celebrará ese mesmo día, ás 21:00 horas, no Restaurante Xaneiro. O menú consistirá en lagostinos, carne asada e torta de Santiago. O prezo será de 18 euros. As prazas son limitadas e a reserva poderase facer ata o 15 de xuño chamando ao 981 505 979.



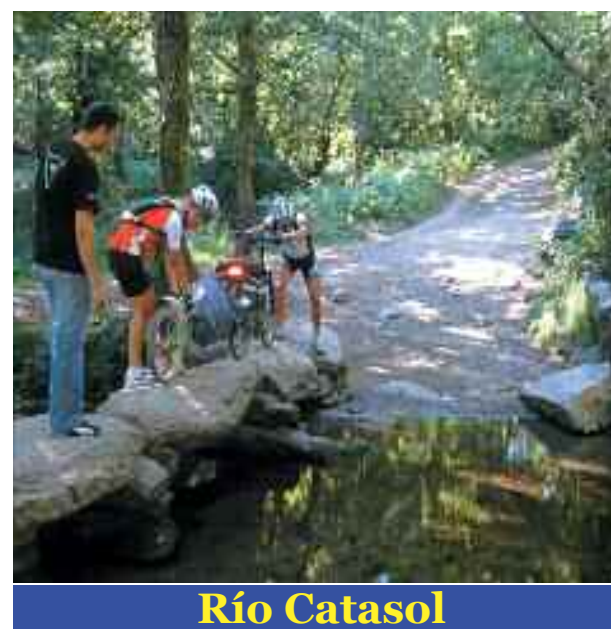
Camino de Santiago



Imprescindibles del peregrino en Melide



Melide, where you will find everything you need



**HOSPEDAJE - BAR
RESTAURANTE**

Novo Contingente

Telf: 981 50 61 82 C/ Luis Seoane, 8
699 61 37 59 15800 MELIDE (A Coruña)



CASA DE LOS SOMOZA

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



CAFETERÍA Y CHURRERÍA

DESAYUNOS, CHURROS BOCADILLOS

Desde las 6 a.m.

**Cátedra, 1
MELIDE**



Pulperia

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

Marqués de Vizhoja, o berce do bo viño



O pasado 3 xuño hostaleiros de Melide e de Arzúa foron convidados a degustar o viño de Marqués de Vizhoja e a coñecer as súas bodegas, no concello de Arbo. Exerceron de anfitrións Carlos Hernández, delegado da bodega na comarca, e Sandra Varela, de Distribuciones Varela, a empresa distribuidora de Marqués de Vizhoja na zona. Como cicerone de excepción, acompañou durante todo o día aos invitados Javier Peláez, propietario das bodegas.

El é o herdeiro dunha empresa que tivo os seus inicios nunha taberna do barrio de Bouzas, en Vigo, onde o señor Mariano Peláez vendía un viño moi prezado. A demanda comezou a ser cada vez maior e decidiu subministrarlo a outras tabernas da contorna. O éxito foi tal que axiña apareceron vendedores que distribuían caldos dicindo que eran os daquela taberna de Bouzas. Para evitar a competencia desleal, Mariano Peláez púxolle marca ao seu viño e rexistrouno. Así foi como naceu en 1966 Marqués de Vizhoja, que non tardou en ter as súas propias vides, das que a día de hoxe sae todo o viño que comercializa esta marca galega.

Na actualidade Javier e Jorge Peláez son os propietarios dunha bodega na que tamén se elaboran outros dous viños con denominación de orixe Rías Baixas: Adega Torre La Moreira e Señor da Folla Verde, ámbalas dúas marcas rexistradas en 1988. Javier, etnólogo, ocúpase do día a día da bodega, do funcionamento de portas para dentro, mentres que o seu irmán Jorge se encarga das relacións públicas, da labor comercial e de dar a coñecer as novas liñas de negocio, tal é o caso dos licores como complemento do café distribuídos en doses individuais. Son as chamadas **GOTAS DEL MARQUÉS**: de herbas, Scotch whisky, brandy, crema de licor, ron dominicano “añejo”, augardente de “orujo” e anís seco.

Disfrute de la buena mesa de principio a fin.

www.marquesdevizhoja.com

Distribuidor para a zona:

DISTRIBUCIONES VARELA

Camiño da Empegada, 9 - ARZÚA (A Coruña)

Tlfs: 981 500 376 - 627 344 901



1. Os convidados participan nunha degustación de viño nas bodegas de Marqués de Vizhoja.
2. Javier Peláez, etnólogo e propietario da bodega, presenta unha das últimas novidades da empresa; as Gotas del Marqués, doses individuais de licores.
3. Javier Peláez, Sandra Varela (xerente de Distribuciones Varela), Carlos Hernández (de marrón, responsable de zona de Marqués de Vizhoja) e os empregados Joaquín Aller, Alfonso Seoane e Jesús Ángel.

Cita co mundo das motos de man dos Millí Riders

Non podía tardar moito en chegar: a afección polo mundo do motor estaba aí dende vello e o gusto polas motocicletas tamén. Mais faltaba un evento que puxese todo iso de manifesto. Agora, grazas á iniciativa do Motoclub Millí Riders, xa é unha realidade e os días 21, 22 e 23 de xuño Melide acollerá a súa primeira concentración moteira. Toda unha fin de semana cargada de actividades pensadas, segundo a organización “para facer unha festa coa que gocen os moteiros, todo o pobo e nós mesmos”.

Motos no camiño

Un dos principais atractivos serán as rutas polos concellos da comarca, nas que poderán participar ata 200 moteiros, o número máximo de inscricións permitidas. A primeira, o sábado pola tarde, pasará pola Corredoiras, Boimorto e Arzúa con volta a Melide. A segunda será domingo pola mañá cun percorrido pola Agolada, Monterroso e Palas de Rei.

A novidade

A concentración moteira de Melide será pioneira e marcará a diferenza, xa que ata agora ningunha outra incorporou á súa programación unha “Motoluminaria”. Así bautizou a organización ao acto que servirá como clausura da festa e no que, aproveitando que o día coincide co San Xoán, se queimará unha moto de madeira fabricada polos socios do club. De seguido, farase unha queimada popular á que estarán convidados todos os asistentes.

Espectáculo garantido

Serán numerosos e variados os shows que aderecen a programación ao longo da fin de semana. Un clásico das concentracións moteiras (pero nunca antes visto en Melide), o show lava-motos, servirá de arranque no Cantón de San Roque o sábado pola mañá. Rapazas en bikini deixarán impecables os vehículos nun espectáculo “para todos os públicos” que lle dará o relevo, xa pola tarde no parque Rosalía de Castro ás acrobacias dos pilotos portugueses Nelson Pina e Jacque Stunt.

Xa de cara á noite, a activi-



Víctor Mella, Emilio Gómez, Camen Millares, Manuel Carregal e Dani Mella

dade regresará ao Pazo de Congresos, onde se celebrará unha cea de confraternidade entre todos os moteiros inscritos. Ao remate chegará a quenda da música, co concerto do grupo Rif-Raf e as súas versións de AC/DC. A entrada será gratuíta. Un striptease feminino

e masculino poñerá fin á xornada.

A programación da 1ª concentración moteira de Melide inclúe tamén unha exposición de material relacionado co mundo do motor, no Cantón de San Roque, e un circuito de educación viaria para nenos de 6 a 14 anos.

VIERNES 21 Junio 2013

- 20:00 h. Recepción de inscrit@s y entrega de regalos en el Palacio de Congresos y Exposiciones de Melide.
- 21:00 h. La organización invitará a aperitivos y refrescos a los participantes.

SÁBADO 22 Junio 2013

- 09:00 h. Desayuno en los locales concertados.
- 10:00 h. Apertura de inscripciones.
- 10:30 h. 1ª Feria-Exposición de material relacionado con el mundo de la moto y productos de la Comarca en el Cantón de San Roque.
- 13:00 h. Show lava-motos, Cantón San Roque.
- 14:00 h. Pinchos en el Palacio de Congresos.
- 16:00 h. Ruta motera visitando ayuntamientos vecinos, con paradas.
- 17:30 h. Show acrobático en el parque Rosalía de Castro.
- 20:30 h. Cena de confraternidad entre los moter@s inscrit@s.
- 22:00 h. Concierto de Rif-Raf.
- 00:00 h. Striptease masculino y femenino.
- 08:30 h. Cierre de parking hasta las 08:30 h. y disfrute del ambiente nocturno.

DOMINGO 23 Junio 2013

- 09:00 h. Desayuno en los locales concertados.
- 11:00 h. Ruta motera visitando ayuntamientos vecinos, con paradas.
- 15:30 h. Entrega de trofeos a los participantes de la 1ª Concentración Moteira Milli-Riders.
- 17:30 h. Motoluminaria con quemada.

MOTOCUBO MILLÍ RIDERS, COMPROMISO CON MELIDE

O Motoclub Millí Riders é unha asociación sen ánimo de lucro fundada por un grupo de amigos que a día de hoxe conta con 35 socios con moto. Está apoiada ademais por preto de 500 socios colaboradores aos que a organización da I Concentración moteira dá as grazas por contribuír “a darlle a Melide tres días de festa a partir da afección que nós temos”. O agradecemento faise extensible á hostalería local pola súa colaboración, e de xeito especial á Boa Viña, O Trasnó, O 13, A Fundación, O Xaneiro, O de Peque, Arraigos, Cult Room e Pub Q Máis.

Coa organización deste evento, os Millí Riders manifestan o seu compromiso con Melide, a súa economía, as súas sinais de identidade e a súa promoción a nivel turístico. Así o demostra o feito de que os almozos encargados para os moteiros inclúan melindres e que o polbo sexa o produto estrela da cea de confraternidade. Do mesmo xeito, a exposición de material para motos levará parella unha feira con produtos da comarca e as actividades repartiránse por diferentes puntos do casco urbano “para darlle vida a todo o pobo”.

CAFÉ - BAR

MANÁ

Rúa Galicia, 7 - 15800 MELIDE

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



*Os venres, en directo,
música tradicional galega*



Herba Grileira



MESÓN DE ULLOA

Joan Alcala i Sanchis

Avd. Compostela, 90

Palas de Rei, 27200 Lugo

982 374 170 - 657 821 491

joancamare@hotmail.com

bardos1959.blogspot.com

MENÚ DEL DÍA - CELIACOS

VEGETARIANO - CARTA

ESPECIALIDAD:

- CARNES

- GUISOS

PARRILLADA - PULPERÍA



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

A Festa do Melindre marca novos retos para a repostería tradicional

Conseguida a declaración de interese turístico, o melindre persegue xa novos retos: “hai que poñerse a traballar, porque o vindeiro ano temos que ter a denominación de produto de calidade”. Ante unha Praza do Convento ategada de xente, a alcaldesa de Melide, Ánxeles Vázquez, deixou constancia pública deste obxectivo durante a súa intervención na XXII Festa do Melindre, un día que cualificou de “doce e entrañable”.

Vázquez atribuíu o mérito de ter conseguido a distinción de interese turístico aos melindreiros “que herdaron o oficio xeración tras xeración, aos que están xubilados e loitaron por esta festa, aos que xa non están e aos que se incorporaron e loitan por isto”. A eles dedicoulles palabras de agradecemento ao tempo que animou a seguir acadando novas metas para a repostería tradicional melidá e fixou a denominación

de produto de calidade como obxectivo inmediato. Este recoñecemento, que xa teñen produtos como o mel de Galicia, o lacón, os grelos, o pan de Cea ou a faba de Lourenzá, sería o paso previo para obter a denominación de orixe ou a indicación xeográfica protexida.

Pola súa banda, a asociación de repostería tradicional “Melide Terra Doce” traballa dende hai tempo na consecución dunha marca propia para o melindre encamiñada a garantir precisamente uns parámetros de calidade. Nesa dirección se centrarán os esforzos da entidade trala celebración dunha festa que, aseguran, tivo un resultado satisfactorio “tanto nas vendas como na promoción acadadas”.

Tráfico de melindres

Satisfactoria foi tamén a afluencia de público, moi numerosa ata ben entrada a tarde. Un dos momentos de

maior aglomeración coincidiu coa presenza sobre o escenario da actriz galega María Mera, que quixo contribuír á promoción dos produtos melidenses propoñendo unha nova liña de negocio: “deixamos o tráfico de fariña en Sardiñeira e vimos traficar cos melindres a Melide”, dixo facendo alusión á trama de Matalobos, a serie da TVG que a deu a coñecer. Tras unha lectura do pregón cargada de comicidade e en clave de monólogo, María Mera pechou a súa intervención pedíndolle aos melidenses que apoien o que é de seu: “eu tamén son de pobo e voto porque isto siga arriba”, dixo.

De seguido se procedeu ao nomeamento dos 9 embaixadores do melindre, onde destacou a presenza da Concelleira de Igualdade e Benestar, Beatriz Mato, quen apelou ás súas orixes melidenses para instar a “defender o noso e facelo máis universal”.



A actriz María Mera foi a pregoeira da XXII edición da festa

NOTICIAS BREVES



O Camiño de Ovedo, xunto coa rúa e a praza do Convento luciron espectaculares alfombras florais no día de Corpus grazas ao duro traballo que realizaron dúcias de voluntarios durante as semanas previas. O esforzo valeu a pena.

A feira do pulpo deixa pendente medio récord para o San Roque

Era un dos grandes atractivos da festa gastronómica que organizou o Concello de Melide no día das letras galegas, pero quedou a medio camiño. O que ía ser o prato de pulpo máis grande do mundo foi finalmente o prato para pulpo máis grande do mundo e o récord perseguido limitouse ao recipiente de madeira e aos seus 3,70 metros de diámetro.

“Non imos queimar todos os cartuchos á primeira”, dixo Xacobe Pérez, rostro televisivo e presentador da festa, quen adiantou que o San Roque podería ser a data na que completar o récord. Máis cauteloso, o concelleiro de turismo, Santos López, evitou fixar un día e sinalou que se deixará “para a próxima ocasión”. O edil explicou que “dependemos dun patrocinio” que permita reunir os 300 kg de pulpo necesarios para superar a marca vixente (establecida en 280 kg) e xustificou no mal tempo o récord fallido: “ese pulpo hai que comelo no momento; ao chover e non poder



“Os amigos” tocando ante o prato para pulpo máis grande do mundo

facelo no exterior, era moi complicado realizalo”. Non obstante, o prato de madeira para pulpo segue adiante no seu camiño ao récord mundial. Segundo explicou Santos López, un notario realizou e certificou as medicións dous días antes da celebración da festa e agora iníciase un proceso “lento” no que hai que realizar os trámites de cara á súa inclusión no libro Guinness.

Á marxe dos récords, a pri-

meira festa do pulpo, que xurdiu como “unha homenaxe a todos os peregrinos que pasan por aquí camiño de Compostela”, foi unha boa ocasión para gozar do produto gastronómico por excelencia de Melide en pleno Cantón de San Roque. A feira completouse cunha carreira de burros, exhibicións de doma e un certame de charangas. A vila foi tamén escenario para a gravación do programa “Vaia troula”.



Escolares de toda a comarca participaron na 13ª edición do Corremelide, que este ano se desenvolveu baixo o lema “en galego, a diario”. O evento incluíu unha coreografía de música e baile que lanzou outra mensaxe engadida: “deixa de fumar”.



O Cire Melide está de noraboa. Tralo ascenso do equipo de adultos á segunda división autonómica, os alevíns déronlle unha alegría máis ao club ao vencer ao San Mamed por 6 - 0 no campo municipal e conseguir tamén subir de categoría.

Toneladas de solidariedade co pobo saharauí

“Alí teñen un té moi rico que se bebe con calquera desculpa ao longo de todo o día. A medida que o vas tomando acabas por non ter fame, e entón é cando te das de conta da función que ten”. Mari Sánchez e Ánxeles González relatan con viveza a experiencia da súa visita aos campamentos de refuxiados saharauís en Arxelia. Tras longo tempo colaborando coa Asociación Galega Solidariedade co Pobo Saharauí e traendo cada verán cativos a Melide para darlles dous meses de mellor vida lonxe da area do deserto, estas dúas mulleres decidiron dar un paso máis e organizar por primeira vez na comarca unha campaña de recollida de roupa.

Sete puntos de entrega e 18 días abondaron para reunir preto de 8.000 quilogramos de prendas e alimentos, unha cifra “inimaxinable” cando a campaña era só unha idea. “Tiñamos algo de incerteza porque había pouco que se fixera outra recollida, pero a



Unha das cinco furgonetas que saíron de Melide cargadas de roupa

resposta do xente foi moi boa”, explica Mari Sánchez, quen se sente animada “a repetir para o ano que vén” e quen expresa o seu agradecemento aos centos de persoas que entregaron a súa roupa nalgún dos tres colexios de Melide, no instituto, nas escolas de Visantoña e Toques ou na Zapatería Laia.

Axuda moi necesaria

Tal foi a resposta da Terra de

Melide que o local da Rúa San Antonio cedido polo párroco da vila como almacén provisional houbo quedar pequeno para albergar tanta solidariedade. De alí saíron cinco furgonetas con destino Vigo repletas de alimentos e prendas: de verán, de inverno, para o fogar, zapatos, mantas, panos, roupa interior... Tras pasar un proceso de selección, a roupa en bo estado enviarase

en avión ata Tinduf para distribuír e ser usada. A que non valla para poñer, será empaquetada e vendida. Cos cartos recadados mercaranse alimentos e medicinas.

“Campañas coma estas son moi necesarias”, sinala Ramón Laia, que tamén colaborou na iniciativa, “alí están no medio da area e non poden cultivar nin unhas patacas coas que cubrir as necesidades diarias das familias”. Que a vida nos campamentos de refuxiados é dura sábeo ben Ánxeles González que por dúas veces estivo en Dajla, coñecido como o deserto dos desertos. “Dependen enteiramente da axuda internacional, e cada vez é menor por culpa da crise económica”, asegura. Diso son conscientes as preto de 200.000 persoas que viven repartidas nos cinco campamentos. “Agradecen moito o que lles levamos”, sinala Mari, “comparten todo o que teñen e séntense na obriga de axudarse mutuamente. Por iso subsisten, grazas á dignidade que teñen”.

O Museo de Melide, premio á defensa da lingua galega

O Museo da Terra de Melide acaba de ser recoñecido co Premio á Defensa da Lingua, convocado polo Servizo de Normalización Lingüística e Cultural da Terra de Melide. O xurado valorou “a defensa que dende o museo sempre se fixo da lingua e o emprego dela en todas as súas actividades”.

A súa candidatura impúxose a outras dez entre as que figuraban Santiago Prado, a Asociación de Mulleres Arume, o xornal Cerne (Asetem), Radio Melide, a Asociación Cultural Charamela, a Banda de música de Visantoña, Mobles Ares, Librería Parrado, a revista Intres (IES) e Paco Veiga (profesor do IES).

A entrega do premio terá lugar o día 7 de xuño ás 20:30 horas no salón de actos do Edificio Multiusos.

Otero abandona nun Rally da Ulloa que gana Iván Ares



Entrega de trofeos no Cantón de San Roque

O piloto Iván Ares, da escudería Lalín-Deza, fixose coa vitoria no VI Rally da Ulloa, puntuable para o campionato galego e celebrado os pasados días 24 e 25 de maio con tramos polos concellos de Melide, Monterroso e Pallas de Rei. O segundo posto foi para Luis Vilariño, a 15 segundos, e a terceira praza ocupouna Alberto López e o seu Mitsubishi Evo X.

O melidense Alberto Otero, claro favorito á vitoria, sufriu

a rotura dun palier e viuse obrigado a abandonar na segunda xornada de competición. Esta circunstancia non lle supón máis trastorno que o de non poder obter unha vitoria moral na casa, pois compite no campionato de España, non no galego.

No VI Rally da Ulloa tomaron a saída 96 participantes e a pesar das boas condicións climatolóxicas só foron quen de rematalo 56. A próxima cita será en Narón os días 7,8 e 9.

A Carbonería doa 105 kg de café para Cáritas

O ganador do I coffetour Melindresricos, Enrique Quinteiro, propietario da Carbonería, decidiu doar integramente o premio recibido a Cáritas Melide. Trátase, en concreto, do seu peso en café; un total de 105 kg que segundo asegurou M^a Carmen Vázquez, membro da asociación, durante a recollida do premio, contribuirá “a que algunha xente se sinta feliz tomando un cafeíño quente”. A entrega celebrouse no Concello.



Sergio Pazos, na Fundación



O actor galego Sergio Pazos chega o venres 7 de xuño Á Fundación co seu último espectáculo, “Se galego, my friend”. O showman ofrecerá un monólogo en defensa dos galegos con



referencias á crise, aos recortes e á situación política. Será a partir das 23:00 horas. A entrada anticipada custa 5 euros e inclúe o regalo dunha partida de bolos.

Tamén na Fundación, o pasado 31 de maio, se inaugurou a exposición “Fotografías de Ralis”, que recolle unha selección das mellores instantáneas realizadas ao longo dos últimos anos polo fotógrafo local Quiñoy nas competicións da comarca. A escudería Melide MotoSport rendeuulle homenaxe pola súa colaboración.

Noche de fiesta, noche de **3º aniversario**

MODELL



VIERNES 21 JUNIO

REGALOS PERSONALIZADOS
AZAFATAS • GOGO'S

Macrofiesta



**COCTELERA
ACROBATICA**

Degustación de gin tonic's

SORTEO DE 500 €

EN CABINA DJ. NISZ

Noche de Fiesta Noche de **MODELL**

SABADO 22 JUNIO

Fiesta
Ron Matusalem

CIENTOS DE REGALOS DIRECTOS
AZAFATAS • GOGO'S

Fiesta
Gold party

**COCTELERO
ACROBATICO**

Degustación dalquirís, calpirinhas



Febble debate educativo

Santiago Prado Conde (Chago), antropólogo

O debate arredor da reforma educativa está chegando a uns límites que xa perdeu todo interese social e se tornou feble. O reduccionismo do debate, centrado principalmente na relixión e nas famosas reválidas, estanos facendo miopes do realmente importante: as reformas educativas servirán para xerar unha igualdade de oportunidades real naqueles que teñen menos oportunidades ou afondará aínda máis nas desigualdades?

O modelo que comezara a LOXSE a principios dos anos noventa fixo emerxer, principalmente na educación secundaria, un alumnado non previsto, novas culturas xuvenís no que se refire á idade e ao xénero e cambios nas expectativas sobre o papel da educación na sociedade. É dicir, a educación obrigatoria democratizouse e un maior número de persoas das denominadas clases desfavorecidas tivo a posibilidade de acadar unha cualificación que os puidera posicionar socialmente nun maior abano de posibilidades profesionais.

As reformas e contrarreformas despois de vinte anos da LOXSE seguiron insistindo na necesidade dun paradigma que tivese a comprensividade como principio, é dicir, que



todos os coñecementos que antes recibían unicamente unha minoría agora se atopan ao alcance de todos, co fin de xerar un sistema único que poida denominarse universal e igualitario.

Polo tanto, e sen obviar outros problemas socioeducativos que poidan existir e ter a mesma importancia que os que aquí expoñemos, se o sistema educativo segue tendendo a redes escolares distintas, a pretendida universalidade educativa para todos poderá ser certa, pero non se achegará á igualdade porque se estarán xerando humanos que dependendo da orixe social e as expectativas familiares e comunitarias terán unha

posición de partida ben distintas. Deste xeito, podemos afirmar que se seguirá incidindo no fraude á cidadanía, posto que se afondará na diferenza entre aqueles que se deben preparar para traballar e obedecer segundo o interese de outros que serán os preparados para representar e exercer o poder en todos os sentidos.

En definitiva, que o debate educativo ten un calado e unha importancia que supera aquilo que interesa de que falemos –relixión e reválidas– para que perdamos de vista o realmente importante: entender a educación como un medio para a mellora social a través das maiores posibilidades e oportunidades particulares.

O salmón (*Salmo Salar*): O gran viaxeiro (I)

Xavier Pazo, Asociación “Río Furelos”

O salmón é un auténtico peixe emigrante, un viaxeiro colosal que se reproduce nos ríos pero que vive no mar, efectuando recorridos de miles de quilómetros nos seus traslados. Cando nace, a finais do inverno, tan só mide un par de centímetros, é transparente e leva no ventre unha voluminosa bolsa chea de substancia nutritiva (saco vitelino) que lle impide moverse libremente, polo que permanece quieto no fondo, entre as pedras e fóra do alcance dos depredadores.

A bolsa vitelina sèrvelle de alimento durante dous meses, tempo que tarda en ser reabsorbido o seu contido. Ceibe da pesada carga que lle dificultaba os movementos, nada en busca do seu alimento favorito: larvas de mosquito e doutros insectos. E así, a finais de abril ou maio mide uns 3-4 cm e pode trasladarse activamente dun lugar para outro; xa é un alevín, coas súas aletas pectorais cortas, case redondas, a cabeza grande, desproporcionada, e o corpo dunha cor gris con manchas escuras nos laterais. Cara o quinto mes, cando a súa talla xa é duns 5-7 cm, aparecen as escamas, vólvese máis escuro e completa toda unha serie de

cambios, de tal sorte que cando alcanza o ano de vida xa mide de 12 a 16 cm. O seu dorso adquire unha cor gris azulada, mentres que o ventre e os laterais se volven prateados, pequenos puntos destacan sobre a rexión dorsal e non tardan en aparecer grandes manchas nos laterais; o alevín transfórmase en “pinto”.

Abandona entón o lugar de nacemento e descende lentamente polos ríos. E así, en abril, cumprido un ano ou incluso cando xa teñen dous, os pintos reúnen en bandos e inician a migración descendente que os levará ata as augas mariñas. Durante o traxecto sofren variacións de cor: fanse máis prateados e as manchas dos laterais desaparecen. Ao chegar á desembocadura dos ríos intentan penetrar no mar, pero aínda son demasiado novos para vencer as turbulencias das fortes correntes que se orixinan na zona, polo que son arrastrados unha e outra vez cara o río. Sen embargo, crecen tan rápido que axiña adquiren un tamaño e un peso que lles permite meterse no mar. Alí viven en augas frías e profundas, polo que dificilmente poden ser pescados.

Software libre nas universidades galegas

Rafael Rodríguez Gaios, presidente de Melisa

O pasado 15 de maio publicouse o Ranking de Universidades en Software Libre 2013, o cal pretende analizar o compromiso das universidades españolas co uso e difusión do software libre. Debido ao papel das universidades como fonte de coñecemento, son unha peza clave na produción de software libre de calidade, e deben promover o coñecemento libre para que se poida transmitir, compartir e mellorar.

Nos resultados deste ranking destaca a Universidade de Granada, moi por enriba do resto, como a que mellor difunde o software libre. En segundo lugar está situada a Universidade de Las Palmas de Gran Canaria, e en terceiro

lugar este ano sitúase a Universidade da Coruña, que o ano pasado estaba situada no posto 17. De xeito parecido as de Santiago de Compostela e de Vigo soben ata o posto 6 e 9 respectivamente.

Como consecuencia da subida das tres universidades galegas, a nosa comunidade acadou o segundo lugar no ranking por comunidades autónomas. Estes bos resultados reflicten o bo estado no que se atopa a difusión do software libre nas nosas universidades, pero lonxe de pensar que os obxectivos foron acadados, isto fai que o compromiso coa filosofía que se atopa detrás da liberación do coñecemento siga expandíndose de forma

vírica por todos os recunchos dos campus galegos.

Parte do traballo que queda por facer neste eido será responsabilidade da Oficina de Software Libre das Universidades Galegas [<http://osl.cixug.es>], que apoiada economicamente pola Axencia para a Modernización Tecnolóxica de Galicia (AMTEGA), debe continuar coa promoción do software libre entre a comunidade universitaria a través de actividades como xornadas de difusión, formación do persoal de administración e servizos, premio de fin de grao con licenza libre, ou a implantación de programas libres nas aulas. [www.webmelisa.es]



**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 - Visantón (SANTISO)
xebre@telefonica.es

JOSÉ GÓMEZ GASPAR, CALITEX

“O único segredo para ter contento ao cliente consiste en tratalo sempre ben”

Calitex é unha desas tendas que faría as delicias de calquera explorador; o comercio que non deixa de sorprenderte e no que, mesmo se es cliente habitual, atopas algo co que non contabas. Baixo o paraugas do termo “técnico para o fogar”, este negocio melidense da Rúa Galicia agocha tal

variedade de produtos e servizos que o seu propietario, José Gómez, prefire denominalo como “unha tenda de moitas cousas”. Moitas cousas é un botón, unha camiseta, centos de teas, sabas, edredóns, alfombras, cortinas, uniformes, toallas... todo un legado de cor que invita a facer unha visita.

-Vende servizos e produtos moi variados. Como definiría Calitex en poucas palabras?

-José Gómez (J.G.): É unha tenda de moitas cousas, por iso precisamente nos inclinamos por non especializarnos. Buscamos que o cliente entre e poida mercar desde un botón ata tecidos de confección, cortinas, técnico para o fogar... un pouco de todo. Ofrecemos moita variedade de produtos e servizos pero son cousas complementarias; trátase de ofrecerlle de todo ao cliente para que non precise ir a outro lado. A quen lle vendo unhas cortinas tamén lle vendo edredóns, alfombras... porque hai tendencia a querer combinar.

-A xente párase tanto en vestir a casa como en vestirse a si mesma?

-J.G.: Penso que si, cada vez máis. Antes á casa non se lle daba tanta importancia; era o sitio a onde chegabas despois de traballar, metíaste na coíña para cear e ías para a cama. Hoxe en día ese concepto cambiou e cada vez a xente cóidaa máis. Do mesmo xeito que dun tempo a esta parte se empezaron a pintar, a tellar e a poñelas curiosas por fóra, outro tanto aconteceu por dentro...

-A decoración do fogar tamén segue a moda?

-J.G.: Si, por suposto. Son menos cambiantes e van máis lentas que nas prendas de vestir, pero as tendencias varían e a xente vaise apuntando a elas pouco a pouco. As revistas e as tendas, a través dos escaparates, somos as que imos marcando un pouco a liña.

-Que está agora de moda?

-J.G.: Ultimamente teñen moita saída as bouties, un



José Gomez na tenda de Calitex en Melide

termo medio entre a colcha fina de verán e o edredón de inverno, moi axeitadas para este tempo intermedio que temos agora. Están vindo con estampados actuais, patchwork, diferentes tecidos... e teñen moita aceptación.

-O técnico de fogar non é unha necesidade. Estalle afectando máis a crise?

-J.G.: Afecta a todo. É certo que o tema do fogar se estancou, basicamente porque se fan menos pisos e se venden menos casas. Pero pola contra, a crise lanzou outras liñas do negocio. No noso caso estamos vendendo máis teas para a confección de roupa. Tamén facemos arranxos e niso notamos un incremento notable de traballo. Antes se á xente se lle estragaba un pantalón, por poñer un exemplo, tiraba

con el e mercaba outro. Agora remenda e amaña.

-Fan todo tipo de arranxos?

-J.G.: Si, dende os básicos ata os máis complicados. O único que non amañamos son as prendas de pel, porque se trata dun labor máis específico. A maiores tamén traballamos os uniformes laborais e confeccionámolos por encarga. Adaptámonos ao que nos pidan: ás veces os catálogos teñen modelos moi restrinxidos e se o cliente quere poñer as listas dunha maneira concreta, a tapeta de certa cor ou incorporar algún elemento que o catálogo non contempla, facémolo sen problema. Abarcamos moitas profesións, dende a perruquería á hostalería: cociñeiro, camareiro, todo tipo de mandís...

-Que outros produtos venden en Calitex?

-J.G.: Dedicámonos tamén á confección e instalación de cortinas, que é unha das nosas especialidades. Facemos o servizo completo: o cliente escolle a tela, tanto na propia tenda como a través de catálogo, imos medir, facemos un orzamento, confeccionámolas e instalámolas. Tamén facemos mantelerías a medida e bordados a máquina para toallas, roupa de bebé, manteis...

-Apostou por tanta variedade dende o principio ou foi diversificando o negocio co paso do tempo?

-J.G.: A tenda sempre foi así, dende os seus inicios en Monterroso, cando a puxo en marcha miña nai. Eu son a segunda xeración. Digamos que xa atopei o formato feito,

“A confección de cortinas, a mantelería e os uniformes están entre as nosas especialidades”

“Coa chegada da crise notamos un incremento no arranxo de prendas e na venda de teas”

que funcionaba, e segúin na mesma liña pero adaptándome aos tempos. En Melide levamos xa case dez anos.

-Existe un segredo para ter contento ao cliente e fidelizalo?

-J.G.: O único segredo é o bo trato. Niso consistiu sempre, en ser amigo do cliente e que se sinta cómodo, sen querer venderlle por vender. Deixalo que veña, que mire, e intentar asesoralo se o pide. Hai quen quere consello e se deixa guiar e hai quen chega coas ideas tan claras que xa non tes nada que explicarlle porque sabe máis ca ti.

CALITEX

Rúa Galicia, 4

Tlf: 981 50 51 54



Grazas a tod@s por un

IMPRESIONANTE!!!

*8º aniversario do **Pub Q+?***

Todas as fins de semana, o
*teu local de moda é **Pub Q+?***



Comezamos coa ruta **“MELIDE DE TAPAS”**

VENRES, 7 DE XUÑO

Cata - degustación

Ramón Bilbao (Rioja) e Mar de Frades (Albariño)

VENRES, 14 DE XUÑO

Cata - degustación: Dinastía Vivanco (Rioja) e Casal de Vide (Ribeiro)

VENRES, 21 DE XUÑO

Cata - degustación

Lan D-12 (Rioja reserva)

Ponte da boga (Mencia)

Pazo San Mauro (Albariño)

VENRES, 28 DE XUÑO

Áster (Ribera del Duero)

Folla Verde (Albariño)

Achégate!

SOMOS OS LOCAIS DE REFERENCIA EN MELIDE!!

