



Cerne

O xornal da Terra de Melide

Nº 94. Novembro 2013. Distribución gratuíta

Día de portas abertas no comercio de Melide con descontos e premios

A Asociación de Empresarios Terra de Melide (Asetem-Cca) organiza para o próximo 23 de novembro unha xornada comercial co obxectivo de darlle a coñecer aos clientes todas as novidades que ofrecen os establecementos da vila de cara á tempada outono-inverno. Será un día de portas abertas para conversar cos consumidores, amosarlles a nova mercancía e falarlles das últimas tendencias ou dos artigos recentemente incorporados.

Baixo o nome “En Melide todo o día”, a vila converterase nun show room a ceo aberto no que participarán 20 negocios asociados a Asetem e representativos de sectores

comerciais diferentes. A campaña desenvolverase en horario de 10:00 a 14:00 e de 17:00 a 21:00 horas, un tempo durante o cal os comercios participantes farán descontos do 10% en todas as compras realizadas e agasallarán ao cliente cun vale-desconto de 5 euros que poderá empregar en futuras adquisicións superiores a 50 euros. Ademais, quen visite todas as tendas e presente un ticket de compra, terá dereito a recoller un regalo sorpresa nas oficinas de Asetem.

A xornada coincidirá tamén co último día da IV Ruta das setas e das castañas. Non hai escusa para deixar de estar “En Melide todo o día”. P8



EMPRESA

Arrinca en 18 bares da vila a cuarta ruta das setas e das castañas P3

COMARCA

O Museo da Terra de Melide pechará tres meses por falta de fondos P13

CULTURA

A Banda de Gaitas bota a andar en firme cun concerto no Nadal P20

ENTREVISTA



Javier Mouriño,
Intermax
P23

López e Ayude, campioas do mundo de Kick Boxing

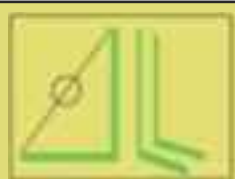


As deportistas da Escuela Ayude asinaron unha actuación fantástica e regresaron de Italia con dous ouros cada unha. Arón Ayude fíxose co bronce. P20

Seis días de música para homenaxear a Otero Val



Bota a andar con récord de actuacións a 24ª edición da Semana da Música, dedicada este ano á figura de Emilio Otero Val, autor de máis de 150 obras. P19



JAVIER LÓPEZ LÓPEZ
ENXEÑEIRO TÉCNICO AGRÍCOLA - Colexiado 1049
peritosmelide.blogspot.com.es

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

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

Editorial

As palabras disfrazadas

Dende que existe o discurso público existen os eufemismos, esas palabras ou expresións reviradas e rebuscadas que veñen a ser sinónimo de non chamarlles ás cousas polo que son. Non sorprende nin é nada novo a utilización da linguaxe con fins pouco honestos, pero en tempos convulsos ou de crise como os que estamos a vivir, acentúase o seu uso perverso.

Nunca antes vimos tan claro coma agora a capacidade que teñen as palabras para converterse en instrumentos de desinformación e de control da sociedade. Describiuno moi ben George Orwell na súa novela “1984” cando falaba da creación dunha neolingua na que o concepto “malo” deixaba de existir e pasaba a ser o “non bo”.

A ficción é realidade e asistimos impasibles a un proceso no que se está a desactivar o noso pensamento crítico a base de disfrazar as palabras: a economía nunca decreceu, senón que tivo un “crecemento negativo”. Os recortes son “medidas de aforro” (porque aforro ten unha connotación positiva e recorte implica perda). Os despedidos son agora “regulacións de plantilla”. No caso de seren colectivos, chámaseles ERE. As facilidades para despedir traballadores son “flexibilidade laboral” e a precariza-



ción do emprego denomínase “competitividade”. A suspensión de pagos é agora un “concurso de acredores”. A baixada de soldos é “moderación salarial” e a suba de impostos un “recargo temporal de solidariedade”. O rescate dos bancos foi un “apoio financeiro” e a perda de dereitos e de benestar social están sendo “esforzos” para sacar o país adiante. Á emigración chámasele “movilidade exterior” e a cadea perpetua axiña será “prisión permanente revisable”. Por ser, nin o divorcio é o mesmo dende que a Infanta Elena iniciou un “cese temporal da convivencia”. Ás veces, lonxe de deturpar o significado das palabras, invéntanse, e con elas xorden conceptos como as “indemnizacións en diferido”.

Os rodeos lingüísticos

non fan máis ca desviar a atención da verdade das cousas. Estásenos a presentar unha realidade distorsionada que busca manter á sociedade no letargo no que dorme inexplicablemente, abochornada e pagando as consecuencias de ter vivido “por encima das súas posibilidades”, esa outra falacia que a base de repetila se converteu en dogma de fe.

Cómpre traducir o que escoitamos a palabras reais, non dar por válido todo o que se di, ser máis críticos ca nunca, contrastar o que nos din co que vemos e co que vivimos. Pensar que nunca houbo unha soa verdade e que non sempre a temos diante dos ollos. Busquémosla e, ante a impotencia de non podermos facer moito máis, polo menos chamémoslles as cousas polo seu nome.

Tribuna de opinión

Cuestión de tempos

Xunta Directiva de ASETEM-CCA



Hai poucas semanas os veciños e veciñas de Melide recibimos unha mala noticia: a construción do ansiado novo centro de saúde terá que seguir esperando despois de que os cartos prometidos para as obras se reducisen a menos de 20.000 euros nos orzamentos da Xunta para 2014.

A situación aínda pode solucionarse, e dende aquí animamos a que se fagan todos os esforzos posibles nesa dirección, pero en todo caso vén a confirmar algo que resulta evidente: os tempos dos políticos e os tempos dos cidadáns nunca son os mesmos. É algo que se explica con facilidade cando unha das partes basea o seu traballo en promesas mentres a outra o que reclama son menos anuncios e máis feitos. Sería conve-

niente sincronizar os reloxos. Non hai que camiñar moito para atopar máis exemplos: está o caso da autovía que, lonxe de tratarse dun desfase de minutos, máis ben é cuestión de fusos horarios diferentes. Está tamén a Casa da Cultura, da que non se pode dicir precisamente que chegue con puntualidade.

Á marxe disto, existe tamén outro fenómeno recorrente: presentar a mesma obra unha, dúas, tres e catro veces. Cada unha delas con novos prazos. É coma ter un reloxo que che canta a hora sen que lla preguntes e aínda por enriba cha canta mal. Sincronicemos os reloxos e traballemos todos sobre feitos. Os cidadáns ganaremos tranquilidade e os gobernantes ganarán crédito político.

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: Marcus Fernández, Xavier Pazo, 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.....	19
-COLABORACIÓNS.....	22
-ENTREVISTA.....	23

Setas e castañas invaden os bares de Melide no IV Outono de Tapas

Non hai época do ano coma o outono na que mellor preste un lugar ao abrigo, un prato de comida e unha boa compañía. Unha combinación perfecta que Asetem-Cca pon de novo ao alcance de veciños da comarca e visitantes na cuarta edición do Outono de Tapas, unha ruta polos bares e restaurantes da vila na que se poderán degustar preto de 20 propostas gastronómicas diferentes elaboradas con dous produtos típicos da época: as setas e as castañas.

Cando e onde?

O casco urbano de Melide concentrará toda unha variada oferta culinaria en dúas fins de semana de novembro. Dous venres (15 e 22) e dous sábados (16 e 23) serán os días nos que os clientes poderán degustar de xeito totalmente gratuíto, e polo simple feito de realizar unha consumición, as tapas a concurso. Serviranse 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.

Moito que probar

Este ano, con 18 establecementos implicados na ruta de tapas, bátese un récord de participación no que á edición de outono se refire. “Nunca antes se inscribían tantos bares”, sinala a presidenta de Asetem-Cca, Sonia Valiño, “é unha cifra moi elevada para unha vila pequena como Melide e dá idea da aceptación que ten esta ruta tanto por parte dos negocios como dos



clientes”. Tamén este ano participan varios locais por primeira vez. Xunto con outros que xa son un clásico desta ruta das setas e das castañas, elaborarán pratos para todos os gustos.

Tapas con premio

As persoas que se animen a participar no Outono de Tapas non só quedarán cun bo sabor de boca senón que tamén terán a posibilidade de facerse con interesantes premios. Só polo feito de probar e puntuar os pratos, entrarán no sorteo dunha sesión no circuito termal do Hotel Balneario Río Pambre, en Palas de Rei. As papeletas de votación seranlles entregadas nos propios establecementos e poderán

valorar, nunha escala do 1 ao 5, a calidade do manxar nas categorías de “Mellor tapa” e “Tapa innovadora”.

Ademais haberá un premio especial para os clientes que proben polo menos o 50% das tapas en concurso. Trátase dunha noite para dúas persoas con cea e almorzo incluído no pazo de Eidián (Agolada), onde terán ademais dereito a utilizar todas as instalacións e servizos deste hotel rural.

OUTONO DE TAPAS 4ª Ruta das setas e das castañas MELIDE

15,16 e 22, 23
de novembro



Cafetería Breogán
Revolto de xamón e champiñóns



A Fundación. Tortellini de cogomelos con crema de castañas



Pensión Xaneiro
X-5



Cafetería Stop
Caldo de verduras e castañas



Pousada Chiquitín
Tosta outonal



Xamonería Os Garceiras
Outono nos Garceiras



O Sapo Lambón
Delicias do Sapo Lambón



O d'Peque
Guiso de setas e castañas



Bar Novo Valente
Caldeireta de bacallau con setas



Casa Estilo
Bocata de outono



Cervexería Godiva
Champiñóns con xamón



Novo Continente. Torrada de níscales con piña en tempura.



Cafetería Cire
Crema de castañas con champiñóns



Bar Cantón
Faballóns con níscales e gambas



Pulpería Alongos II
Castañas ao champiñón



Cafetería Arraigos
Arroz con champiñóns



A fábrica do camiño.
Coello do monte con setas



A Boa Viña / A Boa Vida
Raxo con patacas e champiñóns

OUTONO DE TAPAS EN MELIDE

Rúa Principal, 11



MELIDE

676 19 52 86

Cafetería y Pastelería

Estilo

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

HOTEL XANEIRO

PX **HX**

Pensión Xaneiro, s.l. Hotel Xaneiro, s.l.
Tel.: 981 50 50 15 Tel.: 981 50 61 40 - Fax: 981 50 71 99
San Pedro, 22 - Melide Avda. de la Habana, 43 - Melide

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

www.xaneiro.com hotelxaneiro@arrakis.es

**HOSPEDAJE - BAR
RESTAURANTE**

**Novo
Contingente**

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

*A boa Viña
A boa Vida*



Praza da Herba, 10 - Zona dos Viños - MELIDE

CERVEXERÍA - TAPERÍA



**SAPO
LAMBON**

Taboada Roca, 3 MELIDE

CERVEXERÍA



Godiva

RESTAURANTE - PULPERIA *Alongos II*



Avda de Lugo, 22
Tlf: 981 50 75 10

Jamonería "Garceiras"

Especialidad en:

TOSTAS	ENSALADAS
TORTILLAS	QUESOS,
(9 variedades)	TABLAS
	IBÉRICOS
	POSTRES

Gaiteiros Os Garceiras, 1 (MELIDE)
Tlf: 608 975 776

Café-bar Cantón

Tfno: 981 50 55 69
Mateo Segade Bugueiro, 29
15800 MELIDE (A Coruña)

Especialidades:
desayunos
bocadillos calientes
y tapas



STOP
Rúa San Antón, 18 - MELIDE

**NOVO
ALENTE**



Cervexeria

*A fábrica
do Camiño*

Cantón de San Roque, 1 - MELIDE

Pousada Chiquitín

- 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

A FUNDACIÓN BOWLING



MELIDE - OCIO

Tel.: 981 50 79 23 - Avda Toques e Friol, 23 - 15800 MELIDE - www.afundacion.com

En Melide

ARRAIGOS



Cantón de San Roque s/n. P.

Rúa Principal, 6
MELIDE

Telf:
696 77 41 63



O d'PEQUE

**CAFETERIA
BREGOGA**



San Antonio, 3
627 80 90 17

MELIDE

A SEMANA DO TEU COMERCIO, EN MELIDE

Casa Juanito



Unha despensa centenaria que soubo manterse fiel á esencia das súas orixes

Casa Juanito comezou a súa andaina no ano 1910 por iniciativa de Juan Rodríguez Uriña, bisavó dos actuais xerentes. Centro tres anos de historia e catro xeracións á fronte dun comercio familiar que segue a conservar a súa localización orixinal, na rúa Mateo Segade Bugueiro, e unha liña de negocio moi semellante á dos seus inicios.

Corrían os primeiros anos do século XX cando Juan Rodríguez Uriña casou e recibiu como dote un coche de cabalos. Foi o momento no que decidiu dar o salto ao mundo dos negocios e, ante a ausencia dos que logo se coñecerían como coches de liña, comezou a transportar xente dende Melide ata localidades como Arzúa, Curtis e Sada. Ao mesmo tempo abriu un pequeno establecemento de ultramarinos no que botaban unha man a muller e os fillos mentres el continuaba realizando viaxes co coche de cabalos.

Casa Juanito despachaba nos seus inicios produtos alimenticios básicos e outros elementais para o día a día: azucre, aceite, xabón... tamén, como era propio de calquera ultramarinos, aqueles chegados do outro lado do Atlántico, tal é o caso do café ou das especias. Á marxe do comercio propiamente dito, a casa contaba na parte de atrás cunhas cuadras nas que aquelas persoas que se achegaban de Melide podían deixar os seus cabalos mentres mercaban ou realizaban outras xestións na vila. “Era unha especie de aparcadoiro dos de hoxe en día”, explica Juan José Rodríguez Mariño, neto do fundador, “os homes metían os cabalos na cuadra, sacábanlles as alforxas e deixábannos na casa mentres ían facer as compras. Cando volvían, metían a mercadería nelas, acababan de mercar o que lles facía falta no



Juan José Rodríguez comezou no negocio familiar con 16 anos



Conservas e xamóns



Escaparate de Casa Juanito

noso comercio e collían os cabalos de volta”. Juan José recorda que seu avó mesmo mercaba herba para alimentar os animais mentres agardaban, algo que se deixou de facer trala Guerra Civil.

Tamén na parte de atrás do establecemento, Casa Juanito contaba cun espazo habilitado para que a xente procedente das aldeas puidese comer. Tratábase dun cuarto con mesas e cadeiras no que poder sentarse e picar algo: “algúns traían chourizo, touciño ou o que tivesen pola casa pero outros non traían nada e preferían mercarnos conservas a nós, que daquela eran unha novidade”. Malia contar con este servizo, Casa Juanito

nunca foi unha casa de comidas. Ademais das mencionadas conservas, tan só servían pan e cuartillos de viño.

Despensa na posguerra

Nos anos seguintes á Guerra Civil moitos veciños e veciñas da vila e da comarca achegábanse ao establecemento para facerse cos produtos asignados nas súas cartillas de racionamento. Segundo explica Juan José Rodríguez, “este negocio non o tiñan todos os comercios, xa que había que reunir certos requisitos e ter un volume de mercadería suficiente”. Ao tempo que acudían polos produtos alimenticios, os clientes “aproveitaban para mercar outras cousas esenciais

UNHA SEMANA, UNHA HISTORIA, UN COMERCIO

Casa Juanito e Ultramarinos Aceiteiro, dous dos establecementos con máis tradición da vila de Melide, recibiron o recoñecemento da Dirección Xeral de Comercio pola súa traxectoria centenaria. A homenaxe enmarcouse dentro da campaña “A semana do teu comercio”, coa que a Consellería de Economía e Industria quere enxalzar tanto o bo facer dos negocios de proximidade como o traballo de dinamización que fan os centros comerciais abertos como Asetem-Cca. Con ese obxectivo, está a dedicar unha semana do ano a cada un dos 52 centros comerciais que existen en Galicia.

A comprendida entre o 28 de outubro e o 3 de novembro centrouse en Melide e baixo o lema “unha semana, un co-

mercio, unha historia”, tivo o seu colofón coa entrega dun diploma aos establecementos máis antigos do centro comercial aberto melidense: Aceiteiro e Casa Juanito.

A Directora Xeral de Comercio, Sol Vázquez Abeal, desprazouse ata a vila para entregarlle persoalmente os diplomas a Antonio Rodríguez e a Juan José Rodríguez. Estivo acompañada por representantes do goberno local e pola presidenta de Asetem-Cca, Sonia Valiño, quen aproveitou a ocasión para felicitar aos establecementos distinguidos en nome da directiva e de todos os socios e socias da patronal. Ámbolos dous negocios son membros de Asetem-Cca dende o momento da súa creación, en 1.989.



Entrega do diploma aos propietarios de Casa Juanito

que necesitaban”, por iso Casa Juanito tamén foi paquetería e vendía roupa interior, botóns, agullas, fio...

O negocio pasou dunha xeración a outra por tradición ou, como di con ironía Juan José Rodríguez, “porque o burro aprende un camiño e vai sempre por el”. Nestes cento tres anos, Casa Juanito foi quen de manter a súa esencia e, á marxe dos lóxicos cambios que impón o progreso e os novos hábitos de consumo, conserva a mesma liña de negocio. “Só cambiamos os estantes nos anos 50”, destaca Juan José, “pero o demais segue todo igual”. Tamén os produtos que venden, máis variados e enmarcados dentro

da liña delicatessen: conservas de peixe e vexetais, legumes selectas, arroces especiais, embutidos de primeira calidade, xamóns ibéricos e unha gran variedade de viños e licores das primeiras marcas.

Na actualidade Juan José Rodríguez Mariño, neto do fundador, segue a ser a alma mater de Casa Juanito e o rostro co que se identifica este comercio melidense a pesar de que xa está xubilado. Son máis de sesenta anos da súa vida dedicados a un negocio familiar no que comezou con 16 anos, cando deixou de estudar. “Xa antes diso, no verán, me mandaban atender”, asegura, “e agora, con 77 anos, aínda boto unha man”.

A SEMANA DO TEU COMERCIO, EN MELIDE

Ultramarinos Aceiteiro



O negocio que medrou apostando pola calidade máxima e a confianza co cliente

A orixe de Ultramarinos Aceiteiro comezou a forxarse algúns anos antes da súa apertura como tenda especializada nos comestibles de ultramar. Corría o ano 1898 cando o bisavó de Antonio Rodríguez Pampín, o actual rexedor do negocio, lle arrendou a Joaquín Penas a hoxe en día coñecida como Casa Quinzán, un edificio da céntrica rúa do Convento, en Melide. O prezo fixado polo aluguer foi de 1.464 reais, ou o que é o mesmo, unha peseta diaria.

Naquela casa montou unha taberna e unha pousada na que tamén traballaban os seus fillos, José e Elisa Martínez Sobrado, avoa de Antonio. Ela habíase converter na alma mater do negocio. A taberna, na que tamén daban comidas, axiña pasou a ser coñecida como "Casa Elisa". Xa por aquel entón comezaron a vender "algunhas cousas que facían falta naqueles tempos", explica Antonio: viño, pan, aceite, sardiñas, carburo... Ao ser pousada, tamén daban durmida e dispoñían de cortes nas que manter os animais.

Espírito innovador

Á morte de seu pai, Elisa queda á fronte do negocio xunto cos seus fillos. Un deles marchou estudar empresariais á Coruña e da súa man comezaron a chegar novos produtos e servizos para aquela tenda, taberna e pousada que non deixaba de evolucionar. A modernización consistiu en incorporar ao negocio os abonos químicos, madeiras, un depósito de cervexa Estrella Galicia, que se repartía en barrís, e outro de cemento, un material que chegaba en tren a Curtis procedente de Oviedo e que naqueles tempos a penas se empregaba nas obras. Precisamente unha das primeiras casas de cemento e paredes de formigón armado de Melide,



Antonio Rodríguez é a terceira xeración á fronte do negocio



Escaparate de Ultramarinos Aceiteiro, na Ronda da Coruña 34

xunto co coñecido edificio do Banco Pastor, foi a que comezou a construír Elisa Martínez na Avenida da Coruña. Corrían os primeiros anos da década dos 20. En 1924 decidiu deixar a pousada e o bar para quedarse só coa parte do negocio dedicada aos ultramarinos, xa instalada na nova casa que construíra.

En 1928 Ultramarinos Aceiteiro comeza unha nova etapa: Elisa enferma e o seu fillo Manuel Rodríguez, á volta do servizo militar, faise cargo da tenda. Tras casar con Presentación Pampín, ámbolos dous decidiron incorporar unha nova liña de negocio, a venda de roupa, que se mantivo ata o seguinte relevo

xeracional, na década dos 70.

Foi entón cando o actual propietario, Antonio Rodríguez Pampín, e o seu irmán Javier colleron as rendas da tenda, un establecemento que non deixou de evolucionar pero que sempre se mantivo fiel no que á venda de ultramarinos se refire: "niso seguimos igual ca toda a vida", declara Antonio, a pesar de que agora xa non despachan carburo, buxías para os candís ou brochetas para poñerlles aos zocos. "Aumentamos a variedade de produtos que vendemos porque a demanda é maior, pero a filosofía segue sendo a de sempre", asegura. A día de hoxe, ademais dos comestibles, Ultramarinos Acei-

O COMERCIO TRADICIONAL, UN VALOR CON PLENA VIXENCIA

Na súa visita a Melide para premiar a traxectoria de Casa Juanito e Aceiteiro, a Directora Xeral de Comercio, Sol Vázquez Abeal, destacou a tradición comercial da vila e o mérito que ten saber adaptar un negocio no tempo para lograr mantelo en activo durante tantos anos: "se vos mantivestes é porque soubestes facer en cada momento o que había que facer", sinalou.

Durante a conversa cos premiados, Vázquez Abeal explicou que o departamento que irixe está a centrar os seus esforzos en que a xente "perciba que o comercio tradicional ten algo máis, que hai unha historia detrás de cada negocio e que son tendas do pobo polas que se debe apostar". Nesa liña destacou a vixencia dos valores de

proximidade e calidade que caracterizan o pequeno comercio e presentounos como garante de viabilidade no futuro. "Todo volve", respondeu a Directora Xeral ante un comentario realizado por Antonio Rodríguez no que recoñecía que seguiría co negocio "ata que o corpo aguante ou as grandes superficies acaben con nós". Botando man do humor, o rexente de Ultramarinos Aceiteiro secundou a moción feita por Vázquez Abeal: "xa o dicía miña avoa sobre Carrillo nos anos 70: 'ai, Carrillo, Carrillo, quen che diría que ías volver!'".

Ao fío, a Directora Xeral destacou a importancia das asociacións de empresarios como Asetem na dinamización das vilas e do pequeno comercio.



Entrega do diploma aos propietarios de Ultramarinos Aceiteiro

teiro vende cereais e abonos. Tamén material de apicultura, sendo o único establecemento en Melide que dispón de artigos específicos para o aproveitamento das abellas.

Tras moitos anos detrás do mostrador, Antonio Rodríguez explica que "a calidade e a confianza na persoa que vende" seguen a ser os principais activos dun negocio tradicional coma o seu e os aspectos máis valorados pola clientela: "aquí seguimos vendendo moito pemento para a matanza porque é da mesma clase e da mesma variedade ca hai 80 anos", argumenta, "veñen exclusivamente por el, e o mesmo pasa co bacallau, porque saben que son bos produtos e que non

lles van fallar".

Manuel Rodríguez é consciente de que Ultramarinos Aceiteiro rematará a súa andaina o día que el decida pechar para sempre a porta do negocio, a mesma que noutros tempos estaba sempre aberta: "nacemos todos os irmáns na tenda e sendo pequenos turnabámonos para atender na hora de xantar porque a porta do negocio estaba sempre aberta". Agora ve máis preto o día en que a teña que pechar e recoñece, non sen certa morriña e tristura, que os tempos mudaron: "antes as familias tiñan moitos fillos e algún quedaba na tenda, pero os nosos non van quedar; ao ter mellores oportunidades, escapan".



HOTEL BALNEARIO RÍO PAMBRE

Vilariño (San Breixo). Palas de Rei. 27203 Lugo

Tel.: 982 37 41 35 / Fax.: 982 37 40 98

E-mail: info@balnearioriopambre.com

Web: www.balnearioriopambre.com



Consulta as nosas promocións para a Ponte de Decembro e ceas de Fin de Ano

Pazo Eidián

Lugar de Eidián, 5 - AGOLADA
36527 (Pontevedra)

Tfnos.: 986 682 545 - 618 392 571
info@pazoeidian.com

**El Pazo de Eidián te invita
a conocer y disfrutar de sus
nuevas instalaciones**

Te ofrecemos el mayor número de actividades que encontrarás dentro de un entorno rural.

- Piscina.
- Pista de paddle.
- Multipista deportiva.
(baloncesto, fútbol, tenis, voley...).
- Campo de petanca y bolos.
- Sala de juegos con mesa de billar.
- Merenderos.
- Salones con televisión.
- Cafetería, comedor, lareira, hórreo, parra...

**Un sitio ideal para cualquier
celebración y disfrutar con
tus seres queridos.**



Unha escusa perfecta para estar “En Melide todo o día”

20 comercios da vila abrirán as súas portas o sábado 23 de novembro para amosar a nova mercancia outono-inverno e as últimas tendencias. Haberá descontos especiais e premios para os clientes

Un día enteiro para pasear, ir de tenda en tenda, mirar, comparar, probar todo o que se queira e, se gusta, mercar a prezos rebaixados. O que podería parecer o soño de calquera persoa afeccionada á moda e ás tendencias (os fashionistas do hoxe en día) será unha realidade na vila de Melide grazas á última iniciativa posta en marcha pola asociación de empresarios da comarca.

Baixo o nome “En Melide todo o día”, Asetem preparou para o próximo sábado 23 de novembro unha xornada comercial pensada para darlle a coñecer aos clientes todas as novidades que ofrecen os establecementos da vila de cara á tempada outono-inverno. Será un día de portas abertas para conversar cos consumidores, amosarlles a nova mercancia e falarlles das últimas tendencias ou dos artigos recentemente incorporados.

Deste xeito Melide converterase por un día nun Show Room ao aire libre onde as persoas que se acheguen a visitalo poderán coñecer de primeira man unha ampla variedade de produtos. Son os que venden os 20 establecementos comerciais que participarán na campaña, todos eles asociados a Asetem-Cca e representativos de sectores moi diferentes. Haberá oferta para todos os gustos e todas as necesidades: lencería, zapatería, ferraxería, xoiería, regalos e complementos, roupa para



Os comerciantes amosarán sen compromiso a súa nova mercancia

home e muller, produtos de estética e perruquería, motos e bicicletas, mobles, alimentación e produtos delicatessen, artigos multiprezzo e roupa deportiva.

Descontos e premios

Como o seu propio nome indica, “En Melide todo o día” celebrarase ao longo dunha única xornada, a do 23 de novembro, en horario de 10:00 a 14:00 e de 17:00 a 21:00 horas. Durante ese día os comercios participantes farán un 10% de desconto en todas as compras realizadas e agasallarán ao cliente cun vale-desconto de 5 euros que poderá empregar en futuras adquisicións superiores a 50 euros.

Ademais de descontos, tamén haberá premios aos que se poderá acceder polo simple feito de visitar as tendas. O domingo previo á celebración de “En Melide todo o día”,

persoal de Asetem-Cca repartirá invitacións sen compromiso de compra entre a xente que acuda ao mercado. Tamén se poderán atopar nos establecementos participantes. Nelas aparecerán os logotipos de todos os comercios. A medida que o cliente vaia visitando as tendas, irá selando os logotipos. Se completa a metade e ademais presenta un ticket de compra, terá dereito a un regalo sorpresa (cea para dous nun establecemento hostaleiro da vila, un décimo de lotería, un lote de rifas para a campaña de Nadal de Asetem-Cca...). Os agasallos poderán recollerse a partir do día 23 de novembro nas oficinas da patronal.

Ocio para todos os gustos

Para facer que esta iniciativa resulte máis atractiva e que o cliente teña motivos máis ca suficientes para estar “En Me-



Cartel promocional da xornada comercial “En Melide todo o día”. Os comercios participantes terán este distintivo nas súas tendas para que os clientes poidan identificar os establecementos adheridos á iniciativa. Nos días previos á celebración da campaña repartiranse máis de 3.000 invitacións entre veciños e visitantes.

ESTABLECEMENTOS PARTICIPANTES

Angarela	M&M Moda
Calzados Broz	Mis Mejores Labores
Ctro. Comercial Ares	Mobles Ares
Cousas Novas	Modas Alfonso
Ekaté	Muxica Tenda Xoven
El Baúl de la Piquer	Romero Zapaterías
El Dándolo	Sisuka
Estética Susana	Tu Boutik
Leiva Motosport	Xebre
Lencería Berencello	Xoiería Oro Ley

lide todo o día”, Asetem-Cca fixo coincidir a campaña coa segunda fin de semana da IV Ruta das Setas e das Castañas. Deste xeito, as persoas que se acheguen o 23 de novembro a Melide poderán tamén degustar as tapas gratuítas que ofre-

cerán 18 bares e restaurantes da vila a partir do mediodía e tamén á noite. A oferta de ocio complétase coa Melidefest, a festa da cervexa organizada polo Concello, e cos concertos da Semana da Música na igrexa parroquial.

SEGUROS BILBAO

Grupo CATALANA OCCIDENTE

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

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





HOSTELERÍA
MANTENIMIENTO
CONSTRUCCIÓN
AUTOMOCIÓN
AGROPECUARIA
PISCINAS
CELULOSA / ACCESORIOS

 **Proquintas**
QUÍMICA INDUSTRIAL

La química que nos une.

Alta calidad, mejor rendimiento
Un producto para cada necesidad.

Tlf: 981 505 750
www.proquintas.com



Casa Juanito

Más de 100 años de prestigio y calidad

Especialidad en:

Pimentón Legumbres

Bacalao Vinos Licores

Jamones e ibéricos



Gran surtido en cestas de navidad y baúles
Regalos navideños con productos conocidos y de prestigio

Mateo Segade Bugueiro, 39 - MELIDE / Tfno e Fax: 981 50 51 03



CAFETERÍA - PIZZERÍA

Telf. 981 50 79 06

Avda de Lugo, 25
MELIDE (A Coruña)





FACTORY ROOM

A TÚA DISCOTECA EN MELIDE
C/ Melide di Lugano



1º ANIVERSARIO!! Como pasa o tempo! Levamos xa un ano compartindo noites de boa música e diversión con todos e todas vós. O pasado 9 de novembro celebramos con grande éxito o noso primeiro aniversario e xa vos podemos dicir que seguiremos de aquí en adiante co mesmo ánimo e a mesma enerxía do comezo. Grazas por facer de Factory Room a mellor discoteca da noite melidense!!



Rúa Principal, 6 - MELIDE
Tel: 696 77 41 63

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

A Xunta condena o novo ambulatorio ao presupostar só 19.937 € para 2014

A construción dun novo centro de Saúde en Melide, unha da máis repetidas promesas electorais do Partido Popular para a presente lexislatura, terá que seguir agardando de confirmarse o avance de orzamentos da Xunta para o ano 2014. O documento supuxo todo un xerro de auga fría para os intereses dos melidenses ao recoller tan só 19.937 euros para o novo ambulatorio, unha cantidade a todas luces insuficiente para iniciar as obras.

A noticia chega despois de que non se teñan executado as partidas de 500.000 e 771.000 euros reservadas pola Consellería de Sanidade nas contas de 2012 e 2013. Xunto co de Melide, outros 6 dos 14 novos ambulatorios proxectados pola Xunta recibirán este ano menos de 20.000 euros. O departamento que dirixe a conselleira Rocío Mosquera asegura que os novos centros de saúde terán o investimento que precisan en canto o permita a complicada situación



Parcela cedida polo concello para a construción do ambulatorio

económica, un argumento que deixa no aire a data de inicio das obras.

Dende as filas da oposición os socialistas melidenses saíron ao paso cualificando de “burla para os veciños e veciñas” o avance de presupostos da Xunta. A través dos seus representantes no parlamento de Galicia, presentaron unha emenda “para que se consigne a cantidade necesaria para abordar a construción”. O mesmo fixo o BNG, cuxo voceiro no Concello de Melide, Xosé Igrexas, acusou á alcaldesa de faltar á verdade por

ter anunciado en 2011 que ían comezar as obras: “é penoso e vergonzoso que o PP minta sobre unhas obras que nin comezaron nin van comezar o ano que vén, xa que nos orzamentos da Xunta non hai diñeiro”.

Pola súa banda, o goberno local non renuncia a ver construído o centro de saúde antes das próximas eleccións. Así o manifestou a alcaldesa, Ánxeles Vázquez, en sesión plenaria: “conseguiremos algunhas obras que parecen imposibles e conseguíremolas antes do fin da lexislatura porque é o meu empeño persoal”.

O Concello asumirá o canon de Sogama para evitar unha suba de 18 euros no recibo do lixo

“Será un esforzo descomunal, pero non podemos seguir subíndolle os impostos aos cidadáns ata que non remate a crise e comece a recuperación”. Con estas palabras a alcaldesa de Melide, Ánxeles Vázquez, anunciaba que o Concello asumirá “os 50.000 ou 60.000 euros” que suporá o incremento dun 34% no canon que aplica Sogama polo tratamento de residuos na planta de Cerceda. Deste xeito o goberno local evitará que a suba repercuta directamente no peto dos veciños, que terían que pagar 18 euros máis dos 79 que xa pagan polo recibo do lixo.

A medida foi anunciada no transcurso dun pleno extraordinario no que o PP aprobou en solitario a modificación dunha batería de impostos e taxas municipais. Entre as máis destacadas está a do recibo da auga, que subirá en 2014 un 1,5%, o

equivalente ao IPC interanual. A actualización desta taxa estaba estipulada no contrato coa empresa que xestiona o abastecemento.

Outras ordenanzas fiscais foron modificadas á alza tan só uns céntimos “para facilitar a contabilidade” e algunhas quedaron conxeladas. É o caso do imposto sobre construcións, instalacións e obras (ICIO), o de bens inmobles (IBI) e o de vehículos de tracción mecánica (IVTM). Aprobáronse baixas considerables de ata o 70% polo uso de edificios municipais como a futura Casa da Cultura ou o Pazo de Congresos.

O BNG recorda que o PP subiu o recibo do lixo en 5 euros na primeira parte da lexislatura e que aprobou a creación de novas taxas. “A suba nos dous primeiros anos foi considerable e agora véndennos fume”, declara o voceiro dos nacionalistas.

Aproban renovar os vestiarios do campo de fútbol municipal



O PSOE de Melide denunciou o mal estado das instalacións

O campo de fútbol de Melide estreará vestiarios renovados a principios do ano que vén. O Concello e a Deputación investirán 85.000 euros para acometer unha actuación “moi demandada pola cidadanía”, en palabras da alcaldesa, Ánxeles Vázquez. A partida económica xa foi aprobada e o proxecto está en mans dos técnicos da Deputación, que previsiblemente lle darán o visto e praxe antes de que remate o mes de novembro. O equipo de goberno explica que se aproveitará para axustar as instalacións á lei xa que “non cumpren ningunha lexislación nin a nivel de accesibilidade, nin sanitario”. Culpa ao bipartito. O mal estado das instalacións foi denunciado recentemente polo PSOE de Melide, que animou a crear un plan de xestión para o campo municipal ante o “deterioro e a falta de mantemento”.

Os gremios retoman a organización do San Roque tras 12 anos de paréntese

Unha comisión integrada por seis persoas representativas dos diferentes sectores profesionais de Melide será a encargada de organizar o San Roque de 2014. Así, os gremios volven coller as rendas das festas máis importantes da vila despois de que nos últimos doce anos estivesen en mans do Concello.

O goberno local considera que era “necesaria” a implicación dos gremios na organización das festas e amósase “satisfeito” pola “nova alianza entre a comisión e a administración local”. Ao mesmo tempo ofrece en todo momento a súa “colaboración e soporte”.

Pola súa banda, os membros da comisión de festas asumen o cargo coa intención de “facen un cambio para mellor se é que podemos”, explica o secretario, Rubén Rodríguez, quen asegura ser consciente de que os agarda

COMISIÓN DE FESTAS DO SAN ROQUE 2014

- **Carlos Taboada, presidente**
Empresario xubilado
- **Ana Soto, vicepresidenta**
Ferrallas Vulcano (Empresa)
- **Rubén Rodríguez, secretario**
Cousas Novas (Comercio)
- **Jesús Vidal, tesoureiro**
Seguros Mapfre (Servizos)
- **Manuel Rúa, vogal**
Parrillada Rúa (Hostalería)
- **José Taboada, vogal**
Constr. Horacio Taboada (construción)

un duro traballo por diante: “temos moitas cousas que mirar e aínda estamos un pouco verdes porque é a primeira vez que nos involucramos nun proxecto así”, comenta, “un dos membros foi da comisión hai trinta anos, pero eses eran outros tempos”. Coa intención de poñerse ao día canto antes, un dos primeiros pasos que deu a nova comisión de festas

do San Roque foi solicitar o balance de gastos de anos anteriores: “iso permitíranos ter unha idea do que se viña gastando e en que se gastaba”, sinala o secretario do grupo.

Previamente repartiron os cargos e as responsabilidades de cada un no transcurso dunha reunión celebrada o pasado 8 de novembro. No encontro fixaron tamén un calendario de reunións cos diferentes representantes de orquestras da comarca, aos que visitarán proximamente.

Ante a pregunta de por que decidiron asumir un encargo e unha responsabilidade que ninguén quixo ata o de agora, Rubén Rodríguez responde dicindo que “todos os membros da comisión temos negocios e vivimos do pobo; debémonos á xente e xa que as festas son para todos, temos que involucrarnos: un ano uns e outro ano outros”.

Un turista inesperado na feira grande de Melide

Acurralan un becerro de 500 kg tras correr dúas horas desbocado polas rúas da vila

Cento de persoas acoden a Melide todos os domingos pero non sempre a feira grande recibe visitas tan especiais como a dun becerro de 500 quilos que quixo escapar ao seu destino e correu durante algo máis de dúas horas polo centro da vila embestindo canto atopaba ao seu paso e causando a un tempo a sorpresa e o pánico dos viandantes.

Aconteceu o domingo 27 de outubro, pouco despois das 7:30 horas, cando os gandeiros comezaban a descarga na feira dos animais e un becerro escapou mentres o estaban baixando do camiión. Na manobra rompeulle o brazo ao seu propietario e emprendeu unha fuxida en dirección ao centro da vila. “Colleu cara ao Castelo e logo fixo unha visita turística polo casco histórico”, relata Juan Curros, xefe do corpo de Protección Civil, que xunto coa Policía Local, o Grupo de Emerxencias Supramunicipal (GES) e a Garda Civil participou nun amplo



O becerro escapou ao descargalo do camiión

dispositivo para tratar de capturar ao animal. “Foi boa sorte que escapara tan cedo”, comenta Juan Curros, “se chegase a facelo unhas horas máis tarde, coa feira chea de xente, sería peor e incluso podería ter causado danos persoais”.

Con todo, no seu percorrido por Melide adiante o xato embestiu varios tenderetes que xa estaban montados, derrubou algún deles e puxo en serios

apuros a varias persoas que xa transitaban pola zona a esa hora da mañá.

“Parecía o San Fermín”

Entre as afectadas estivo unha veciña de Melide que prefere manterse no anonimato e que conta aínda con certa incredulidade o mal trago que pasou ese domingo de feira: “era cedo, pero como tiña algo de tempo antes de ir para traba-

llar, fun dar un paseo polo mercado. Estaba mirando uns zapatos na Rúa do Convento e sentín caer uns ferros. Cando virei a cabeza para ver o que pasara, xa tiña o becerro case enriba de min”, relata. “Aquilo parecía San Fermín”, comenta esta veciña da vila, “eu tirei o bolso no chan, peguei un salto e metínme dentro do posto de zapatos”. Xa dende un lugar algo máis seguro, continuou contemplando o espectáculo: “o becerro ía coma tolo”, conclúe, “foi para cara á tenda de El Dándolo e comezou a turrar contra o escaparate”.

Non obstante, o percorrido non rematou aí. O cuxo proseguíu coa súa ruta turística en dirección a Furelos ata que os axentes despregados conseguiron encamiñalo e levalo de novo cara á zona da feira do gando. O animal foi finalmente capturado sobre as 9.30 horas nunha finca próxima ao Pazo de Congressos. Segundo Protección Civil, non foi necesario abatelo nin sedalo.

Outros 209.784 euros de débeda amortizados

O goberno local aprobou destinar 209.784 euros procedentes do remanente de tesourería positivo de 2012 á amortización da débeda bancaria. Esta cantidade súmase aos 395.000 euros xa contemplados para este exercicio e contribuirá a deixar o total de débeda bancaria do Concello de Melide a finais de 2013 en 1.185.000 euros, fronte aos 2,4 millóns “que había cando empezamos a gobernar”, explicou a alcaldesa, Ánxeles Vázquez.

O PSOE de Melide considera que “o PP prefere que o diñeiro o teñan os bancos en vez de destinalo aos veciños máis necesitados” e solicitou que se aprace o uso dese remanente para amortizar débeda “ante a posibilidade de que se autorice aos concellos a utilizalo para investimentos” como “situacións de emerxencia social ou un plan de emprego local”.

Melidenses condecorados polo seu traballo en Angrois

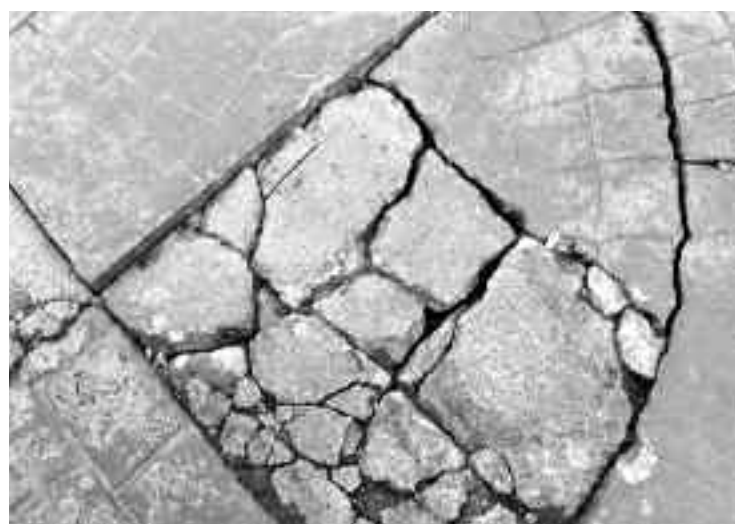


Juan Curros, segundo pola esquerda, recolleu a distinción

Protección Civil de Melide foi distinguida, xunto con outras 48 entidades e organismos, cunha placa de honor ao Mérito Civil pola súa colaboración nas tarefas de rescate tralo accidente do Alvia en Compostela, no que faleceron este verán 79 persoas. No acto participou a Ministra de Fomento, Ana Pastor, e en representación do colectivo melidense acudiu o seu coordinador, Juan Curros, quen aínda recorda a dureza daquela fatídica noite do 24 de xullo: “levo moitos anos traballando nisto e vin moitas cousas, pero nada comparable ao daquel día”, asegura, “penso que eses recordos non se me van borrar nunca na vida”. Protección Civil de Melide foi mobilizada sobre as 4 da madrugada do 25 de xullo e traballou ata que rematou o dispositivo de rescate.

FOTO-DENUNCIA

Pedras no camiño



Detrás deste outro, despois outro, outro máis e a continuación unha poza. Non son tan grandes como aparenta, pero hai máis dos que parece. Aí está a rúa San Antonio para velos quen quixer. Nestes días nos que se fala tanto das cuestións de imaxe ao fio da folga do lixo en Madrid, temos aquí a nivel local un exemplo semellante que ben nos podería fa-

cer pensar. Cantos peregrinos non pasarán por enriba destas pedras! E que levarán no pensamento? Tamén para os veciños que as sofren día a día é unha amoladura. E xa postos a falar de arranxos e reformas necesarias, non viría mal barallar en serio a posibilidade de peonalizar certas rúas. O oasis da Praza do Convento merece medrar un chisco.

Solicitarán que o Concello se rebele contra o copagamento de fármacos

O PSOE de Melide quere que o Concello se sume ao goteo lento pero imparable de municipios galegos que se posicionaron en contra o copagamento dos medicamentos que se subministran a enfermos crónicos nos centros sanitarios. Así o solicitará no próximo pleno ordinario ao tempo que pedirá que o Concello “se faga cargo dos custos daqueles veciños que se atopan en situación de necesidade”.

Por outra banda, os socialistas propoñerán que se cree o Consello de Servizos Sociais para “promover e canalizar a participación activa das persoas e das organizacións sociais, corresponsabilizando á cidadanía nos asuntos do municipio”.

O museo de Melide vese na obriga de pechar tres meses por falta de axudas

Dende xaneiro ata Semana Santa. O Museo da Terra de Melide comezará 2014 coas portas pechadas ao público.

A clausura temporal do complexo museístico explícase pola diminución nas axudas das administracións, segundo indica o director do centro, Xosé Manuel Broz Rey : “os cartos non chegan para todo; a Deputación estaba contribuíndo con 30.000 euros pero este ano rebaixou a 20.000 e quedáanos un oco que non damos cuberto”. A isto súmase que o Concello de Melide non realizou ningunha achega dende que entrou o goberno do PP e que Xacobeo “nin sequera se puxo en contacto para interesarse polo noso labor a pesar de que somos o único museo que hai no Camiño de Santiago”.

Limitado polos recursos, Broz Rey optou polo peche temporal para evitar desequilibrios nas contas do centro: “o museo non está para xerar beneficios, pero tampouco é cuestión de empeñarse, esa

non é a miña forma de xestionar”, sinala. A subvención da Deputación é a principal fonte de ingresos do museo, á que se engade a suma das cotas anuais de 30 euros que pagan arredor de 300 socios. Con todo, os cartos non alcanzan

A Deputación da Coruña reduciu a súa achega en 10.000 euros

para sufragar os gastos de luz, mantemento e seguros do edificio nin tampouco os salarios das dúas persoas contratadas pola sociedade que o xestiona.

Volta aos inicios

Broz Rey amósase convencido de que o peche do museo durante tres ou catro meses ao ano “vai ser a tónica de aquí en adiante a non ser que se produza un milagre” e lamenta ter que tomar unha de-

cisión coma esa no momento “álxido” dun centro “que ten local propio, as contas saneadas e que foi remodelado en todas as súas salas”. Nese sentido, o director do museo considera que se está a dar un paso atrás e define como “un fracaso” o feito de ter que pechar as portas temporalmente: “non estou contento, porque comezamos con este proxecto en 1978 e dende 1985 levamos abrindo todos os días”.

Non obstante, Broz Rey anuncia que de xaneiro a abril se encargará persoalmente de abrir o museo todos os domingos, “como se facía nos inicios”, e confirma que a entrada seguirá sendo gratuíta e que se continuarán publicando os boletíns anuais. O próximo mes decembro sairá á rúa o número 26. Por outra banda, o director do centro asegura con rotundidade que o museo “seguirá funcionando aínda que non haxa subvencións” e engade que “de aquí en adiante ese será o gran reto ao que nos teñamos que enfrontar”.

Jose Penas trae para Santiso o campionato ibérico de raid

Jose Penas, veciño de Santiso, proclamouse vencedor do Campionato Ibérico de Raid de Aventura 2013 disputado na localidade portuguesa de Oliveira de Azeméis os días 2 e 3 de novembro. Como membro do equipo Team Sport HG e xunto cos seus compañeiros Jota Sancosmed e Borja Varela, completou un



Jose Penas, Jota Sancosmed e Borja Varela

esixente circuito en 18 horas 7 minutos e 41 segundos para sumar 67 puntos sobre 90, catro máis que o seu rival directo, o tamén equipo galego Gallaecia.

A proba desenvolveuse en dous días: no primeiro realizaron en diferentes etapas (dúas delas pola noite) 54,5 km de trekking e 80 de Mountain Bike. O domingo completaron 25 km de kaiak pola ría de Aveiro e outros 41 en bicicleta.

O raid de aventura é unha competición multidisciplinar

destinada a probar a capacidade de resistencia e de supervivencia dos equipos. Os participantes deben completar un extenso percorrido de orientación, no menor tempo posible, superando as dificultades naturais que atopan ao seu paso e utilizando tan só as súas propias forzas, sen recibir axuda externa nin valerse de medios motorizados. O percorrido é descoñecido e organízase en etapas e probas especiais con puntos de control intermedios.

Faite colaborador/a do Xornal Cerne

— Apoia o periódico da túa comarca —

Nome: _____

Apelidos: _____

Enderezo: _____

Teléfono: _____

contribúe con **12 € / ano**

(recollida nun punto de distribución)

contribúe con **20 € / ano**

(envío postal ao domicilio)

Completa este cupón e entrégao en Asetem

R/ Lino Sexto, nº2 - 981 50 61 88

En cumprimento do establecido na Ley Orgánica 15/1999 de 13 de decembro, de Protección de Datos de Carácter Personal, comunicámoslle que os datos que vostede nos facilite quedarán incorporados e serán tratados nos ficheiros titularidade de Asetem coa fin de poder prestarlle os nosos servizos. Asetem comprométese a tratar de forma confidencial os datos de carácter persoal facilitados e a non comunicar ou ceder dita información a terceiros. Poderá exercer en calquera momento os dereitos de acceso, rectificación e cancelación dos seus datos de carácter persoal.

Cerne

O xornal da Terra de Melide

CENTRO ECUESTRE MARCO DAS PÍAS

O galope imparable dun proxecto pioneiro en Galicia

Defínilo como un lugar de paisaxes idílicas onde conviven en harmonía humanos e animais podería levarnos a pensar en quimeras ou escenas de ficción. Pero é unha realidade tanxible e próxima. Cos seus máis de 20.000 metros cadrados de pradería dispoñibles enteira para os cabalos, o Centro Ecuestre Marco das Pías, localizado no lugar do mesmo nome dentro dos lindes do Concello de Sobrado, convértese en todo un paraíso para os amantes da hípica e dos animais en xeral. Clínica veterinaria de cría e reprodución, escola ecuestre e enclave para o ocio, este centro único no interior de Galicia fai da Terra de Melide un referente a nivel nacional.

O proxecto ecuestre do Marco das Pías ten a súa orixe, como non podía ser doutro xeito, na paixón polos cabalos e nunha vida vivida sempre ao seu carón. Así foi a de Javier González, xerente do complexo, que dende que comezou a montar con sete anos estivo sempre vinculado aos cabalos e ao mundo da competición, especialmente no salto de obstáculos. Foi sempre un soño seu poder desenvolver unha actividade relacionada con iso que tanto lle gustaba e conseguiu canalizalo converténdose en veterinario. Aí comezou a xermolar a idea do complexo ecuestre, que nos seus inicios xurdiu como un centro veterinario “pensado para xente con necesidades relacionadas coa reprodución equina”.

É un campo moi específico pero non por iso menos coñecido; ata a o Marco das Pías chegan persoas procedentes de toda España cos seus sementais para conxelar semente, realizar transferencias de embrións, ou inseminar eguas. A cría de cabalos de competición é a día de hoxe unha das sinais de identidade deste centro en cuxos prados pacen sementais cun valor económico superior aos 300.000 euros. Conviven con outros animais que poden presumir de ter gañado campionatos de España ou de quedar entre os 20 primeiros en diferentes probas dos mundiais. A algúns o recoñecemento non lles vén do seu palmarés, senón das filiacións familiares, como lle acontece ao cabalo irmán do corcel co que competía ata hai pouco Marta Ortega, herdeira do imperio Inditex.

Escola de equitación

Nunca mellor dito, non se lle poden poñer cancelas ao



Os cabalos dispoñen dunha extensión de 20.000 metros cadrados

campo, e por iso o Centro Ecuestre Marco das Pías non deixa de medrar. Os seus propietarios acaban de inaugurar hai pouco máis dun mes o que está chamado a ser o novo buque insignia do complexo; unha escola de equitación con ponis e cabalos adaptados “para que a xente poida aprender en diferentes niveis”, explica Javier González.

A intención é “democratizar e popularizar” unha práctica que sempre se asociou á elite. Por iso, o rango de alumnos potenciais vai dende aquelas persoas que nunca montaron e parten de cero ata esoutras que acoden co seu cabalo privado para preparar campionatos nacionais e internacionais. Igual de amplo é o abano de idades: danse clases de iniciación e de perfeccionamento para maiores e nenos a partir de catro anos nunhas instalacións perfectamente equipadas con 4.200 metros cadrados de pistas exteriores e outra cuberta de 70x30 metros para os días de choiva.

A escola de equitación funciona os venres pola tarde, sábados e domingos. Os

alumnos poden escoller o horario que mellor lles conveña e normalmente reciben unha clase semanal de 50 minutos máis outros 30 de interacción co cabalo ou de leccións teóricas. “Ao final o alumno remata pasando un par de horas ou máis cos cabalos, vendo cousas”, explica Javier González, “os rapaces pásano moi ben na finca, onde non hai ningún perigo para eles”.

Múltiples actividades de ocio

A tranquilidade é tamén absoluta para os pais, que poden agardar no club social co que conta as instalacións, dotado de cafetería, salón e unhas excelentes vistas panorámicas. Este espazo forma parte da que está sendo a outra gran aposta do Centro Ecuestre Marco das Pías: o ocio. Son numerosas as actividades que se están a programar dende a xerencia, como as rutas a cabalo pola zona ou a celebración de aniversarios, comunións ou calquera outro tipo de eventos. No verán organízanse xornadas hípicas en inglés e campamentos con mestres nativos. Tamén están a valorar, de cara a este in-



Á escola ecuestre poden acudir nenos/as a partir dos catro anos



O centro ofrece múltiples actividades de ocio con cabalos e ponis



Cabalos campións de España adestran no Marco das Pías

verno, a posibilidade de organizar actividades escolares en colaboración coas ANPAs e os colexios da comarca.

Non é unha posibilidade, senón unha realidade, a liga de concursos “para xente da comarca e de toda Galicia” que comezará o próximo 14 de decembro. Será a primeira doutras cinco competicións

hípicas que se desenvolverán os días 11 de xaneiro, 8 de febreiro, 8 de marzo, 5 de abril e 10 de maio.

Unha morea de oportunidades ao alcance da man. No Marco das Pías, rodeado de paisaxes idílicas onde conviven humanos e animais, hai un lugar que sen dúbida merece a pena coñecer.



INMOBILIARIA **MELIDE** MEDICIONES

INMOBILIARIA	TOPOGRAFÍA
Pisos	Catastro Mediciones
Casas	Parcelaria Particiones
Terrenos	Informes Valoraciones
Alquileres garantizados	Concesión de Aguas

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

Ser impecable está de moda

CALIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA

www.plagostel.com

Plagostel

N.R.S. (0177-GAL-SP0)

Analíticas alimenticias Laboratorio
Legionela Control de plagas
Manipulación alimentos Formación

Comercial@plagostel.com / 986 118 714 / 698 163 399



CESÁREO IGLESIAS, PRESIDENTE DO ATLÉTICO MELIDE

“Faremos un desembolso importante para incorporar fichaxes de calidade”

Borrón e conta nova. O Atlético Melide colle un rumbo diferente para deixar atrás as épocas de dificultades e afrontar o futuro “coa vontade de medrar e de facerlle un ben ao pobo”. Cunha directiva renovada que conseguiu en tempo récord sanear as contas e multiplicar o número de

socios, o club inicia a tempada co ascenso na mente e o obxectivo inmediato de fichar novos xogadores. Cesáreo Iglesias, presidente; Fernando Torreiro, adestrador do primeiro equipo e Julio Mouriño, adestrador do equipo feminino, falan para Cerne sobre a nova época do Atlético Melide



-Leva cinco meses como presidente do club. Que o levou a asumir un reto tan importante e complexo?

-Cesáreo Iglesias (C.I.): Un dos motivos polos que entrei na directiva foi a insistencia de Julio e Fernando, dúas persoas coñecidas, que valoro, e que sei que son xente de fútbol con conceptos válidos. O segundo motivo foi meu fillo, que xoga no Atlético e está moi contento nel, e o terceiro e máis importante,

sen querer ofender ao pobo de Melide, é intentar subir o nivel do seu fútbol. Esta vila vai por diante doutras en moitas cousas; está a anos luz, pero no caso do fútbol temos que poñer todos o noso gran de area para que isto se levante moito máis. Niso andamos.

-En pouco tempo fixo unha reestruturación considerable. Que pasos se deron ata agora?

-C.I.: No mes de marzo fixe-

mos unha folla de ruta para os próximos cinco anos e iso é o que nos está marcando o camiño. Ás veces hai discrepancias, pero hai que seguila. Eu embarquei nisto por Julio e Fernando e seguiremos os tres xuntos no barco. O primeiro que se fixo foi sanear o equipo e limpalo de débedas, porque só o feito de ver as contas xa botaba para atrás. Estaba todo que non había por onde collelo: non había nin camisetas, nin balóns, nin nada... a día de

hoxe xa non hai débedas contraídas e temos as contas ao día. Por outra banda, o club só tiña 7 socios cando chegamos e agora ten 400. Aspiramos a facer 100 máis como mínimo. Penso que estamos avanzando polo bo camiño.

-Como conseguiron todo iso?

-C.I.: Temos un sponsor, Intermax, que nos deu 10.000 euros en metálico para esta tempada e se o equipo ascende

daranos máis diñeiro. Para o próximo ano haberá outro sponsor a nivel de toda España que achegará moitos cartos. Na vindeira tempada presentaremos un orzamento de 70.000 ou 80.000 euros, con 50.000 en publicidade.

-Como están as cousas no que se refire a xogadores e fichaxes?

-C.I.: A nivel de xogadores estamos a un 5% do que necesitamos. Nese aspecto imos



Bodegas Mejuto

Teléfonos: 981 507 762 - 652 819 732 - 654 532 557
Ronda de Pontevedra, 74 - 15800 MELIDE (A Coruña)
info@bodegasmejuto.com - www.bodegasmejuto.com

**VIÑOS E
LICORES**

facer un cambio bestial, rotundo, o que vexamos co adestrador pero xa. En decembro, aproveitando o descanso invernal, ímonos mollar. Se hai que facer un desembolso, importante faise, pero para incorporar xente de calidade e non para fichar por fichar. Os xogadores que xa están teñen que arrimar o ombreiro e demostrar que valen. O equipo fisicamente está ben pero falta o traballo táctico e un par de puntais de primeira categoría. En decembro terémolos.

-Cal é a súa ilusión neste 1º ano como presidente?

-C.I.: O que máis digo é que temos moita vontade de medrar e de facerlle un ben ao pobo. Estámolo demostrando con obras e o máis difícil xa o superamos. Este ano hai que ascender si ou si. Penso que, ou temos moi mala sorte, aínda que estamos xogando algo mal de momento, ou podémolo conseguir.

-Vostede, Fernando, cumpriu o seu soño como adestrador: estar á fronte dun equipo da súa vila.

-Fernando Torreiro (F.T.): Certo, sempre quixen adestrar un equipo de Melide, pero Melide non apostou

por ninguén de aquí ata agora. Alégrome moito, non só por min, senón por calquera futuro adestrador desta vila. Non hai necesidade de ter que ir buscar a outros lugares, con todo o respecto para grandes amigos como Popas, Francis ou O Argentino. Melide ten suficiente poboación e mozos preparados como para que alguén de aquí poida afrontar o reto de levar un equipo local. Por iso estou tan contento de que me deran a oportunidade. Vou loitar por este equipo.

-O ano pasado non tiñan equipo sénior. Foi doado formalo?

-F.T.: O ano pasado eu collín o equipo de xuvenís porque se desfizera esa categoría e pedíronnos que lles botáramos unha man. Aí foi cando xurdiu

a necesidade de ter unha proxección para eses rapaces e pensamos en facer o equipo sénior, porque viamos un futuro prometedor. Conseguimos formalo a base de moito

“Este ano hai que ascender si ou si; a non ser que teñamos moi mala sorte, ímolo conseguir”

traballo. Había 4 ou 5 xogadores do ano pasado. A partir de aí, temos xente moi sociable que foi buscando.....

-Ata o momento levades xogados tres partidos.



O Atlético sempre lle regala melindres ao equipo rival

Son boas as sensacións?

-F.T.: De momento estamos empezando e todo o mérito o teñen os rapaces; son moi traballadores. O máis bonito de todo é que son 18, a maioría deles non se coñecían, e en moi pouco tempo conseguimos formar unha piña; non só entre eles, senón tamén coa directiva. Temos algunhas carencias, porque empezamos algo tarde, pero aí estamos.

-Tedes posibilidades de ascender. Sería esa a súa máxima aspiración?

-F.T.: Todos queremos ascender. Nesta liga sobe un directo e outros catro promocionan. A promoción para min é un reto e creo que imos estar aí; para min sería unha ilusión moi grande. Despois se cae o ascenso, mellor que mellor.

-Julio, con respecto ao equipo feminino, houbo moitas incorporacións. Están encaixando ben as novas xogadoras?

-Julio Mouriño (J.M.): Houbo moitas xogadoras que marcharon por cuestións de estudos ou motivos familiares e quedamos un pouco coxos. Incorporáronse unha serie de rapazas que están poñendo moitas ganas e están facendo as cousas ben. Aspiramos a que o equipo volva ser o que foi; comezamos hai oito anos e chegamos a estar en terceira división. De aquí saíron algunhas rapazas que foron fichadas por equipos de segunda e que xogan coa selección galega.

-Ten tirón o fútbol feminino entre a afección da comarca?

-J.M.: En Melide non. Vas a outros sitios, como por exemplo ao Barco de Valdeorras, e atopas preto de 200 espectadores. En Melide non pasa iso, pero xa non só co equipo feminino. Ata que non haxa algún equipo que despute, a xente non lle dá ao fútbol a importancia que ten.

-Ven posible unha fusión entre o Cire e o Atlético?

-C. Fuentes:

Neste tema temos que partir da vontade de medrar. A nivel de directiva e de adestradores hai fluidez e téñense producido conversas e achegamentos. Non obstante, na última reunión que mantivemos, estando tamén presente a alcaldesa, deuse un paso atrás moi grande. Eu fixen unha proposta sobre sponsors e financiamento (estariamos falando de 400.000 euros en 8 anos) pero non convenceu. As posturas distanciáronse.

-Chama a atención que sempre obsequien ao adversario con melindres.

-C.F.: Estamos entregando un bo produto que hai en Melide. Queremos seguílos dando e esperamos que co paso do tempo poidamos chegar con eles a grandes vilas e cidades.

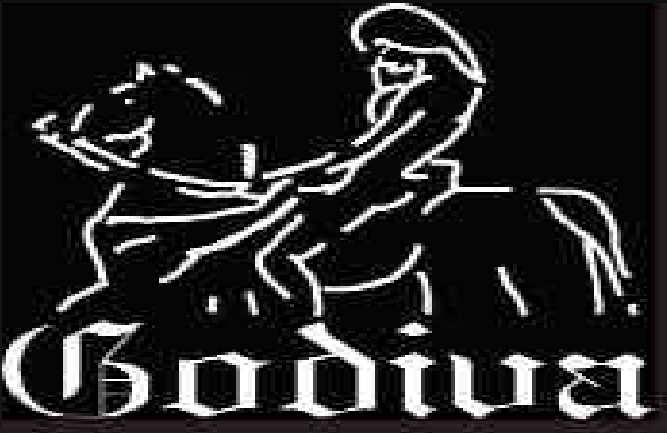


Rúa Folicheiro, 20 - MELIDE

Tlf: 900 866 972 (gratuito)

info@redintermax.com

CERVEXERÍA



Bodiva

HOSPEDAJE - BAR RESTAURANTE

Novo Continente

Telf: 981 50 61 82 - 699 61 37 59

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



FACEVA ARZÚA, S.L.

**Pol. A Madanela 23
15800 Melide (A CORUÑA)**

Telf.: 981 50 13 57
Fax.: 981 50 13 59
Móvil.: 646 42 59 99

cesareoiglesiasgomez@yahoo.es

FESTA HALLOWEEN NOS PUBS DE MELIDE



A Semana da Música homenaxe a o sentimento galego de Otero Val

O evento celebrarase os días 15,16,17 e 22,23,24 de novembro

A Semana da Música estará dedicada este ano a Emilio Otero Val, músico e compositor nacido en Antas de Ulla, cunha prolífica vida desenvolvida en Santander, pero melidense de corazón, de adopción e de sentimento.

“Compuxo moitas pezas dedicadas á comarca e á nosa vila pero aínda que non fose así, como galegos e amantes da música que somos, merecía unha homenaxe desta categoría”, declara Ánxela López, presidenta da Coral Polifónica de Melide, a entidade que leva 24 anos organizando unha das citas musicais máis importantes da comarca e a única que consegue reunir á práctica totalidade das agrupacións existentes na Terra de Melide.

Un tributo singular ao son das gaitas

“A mellor homenaxe é cantar e tocar”, di con convencemento Ánxela López. Iso será o que fagan os 19 grupos que pasarán pola igrexa parroquial durante os días 15,16,17 e 22,23,24 de novembro, unha cifra de participación récord que dá idea da madurez e da consolidación da Semana da Música.

A cita adiantouse este ano unha semana para que os fillos de Emilio Otero Val poidan participar na homenaxe. Viaxarán de Santander a Melide para escoitar e sentir na terra que as inspirou, as pezas que compuxo seu pai ao longo dos anos. Soarán nos instrumentos e nas voces de cada unha das agrupacións que actúen nesta Semana da Música e serán tamén a banda sonora que acompañe á exposición fotográfica sobre a vida do compositor, unha mostra con abondoso material procedente do arquivo de Míngos Fuciños que se poderá contemplar na propia igrexa parroquial.

A homenaxe a Emilio Otero Val quere ser, por enriba de



Emilio Otero Val foi director da Banda de Melide. Imaxe de 1935



Otero Val (no centro) nunha cea do coro Aires de Melide. Anos 50

todo, compendio do que foi a traxectoria musical do autor, na que a tradición, a raizame galega e as gaitas foron unha constante. “Marchou para Santander e dedicou toda a súa vida á música pero nunca deixou de pensar en Galicia e en galego; na música tradicional”, explica a presidenta da Coral, “incorporou as gaitas á banda militar, ao coro que creou alí, a todo o que puido... por iso queremos que o son das gaitas teña un lugar especial no tributo que se lle vai render”.

Así é que a Coral Polifónica interpretará dúas pezas de Otero Val acompañada por varios gaiteiros, toda unha excepcionalidade polas contadas ocasións nas que as voces da formación se fusionaron coas notas das gaitas. A última vez foi precisamente nunha homenaxe “sinxela pero cariñosa” que se rendeu a Otero Val no San Roque de 1983, tres anos antes do seu pasamento.

Despedida a un escenario “con moito encanto”

A XXIV Semana da Música será tamén especial por supor a despedida dun escenario xa emblemático, a igrexa parroquial, que viu nacer e medrar este evento. Coas obras da Casa da Cultura a piques de rematar, a edición de 2014 celebrarase xa no novo edificio. A amplitude do centro e todas as posibilidades que ofrece serán ben recibidas, máis iso non quita o gusto amargo que produce deixar atrás un espazo “con moito encanto, boa acústica, acolledor e no que todo o mundo se sente a gusto, sexa relixioso ou non”.

O tempo de despedidas é tamén tempo de agradecementos para a igrexa parroquial e para os curas “que nos abriron sempre as portas do templo para o que quixeramos”, recorda Ánxela López. Nova etapa, novos espazos e o mesmo público fiel de sempre.

UN AMANTE DE MELIDE E DA MÚSICA TRADICIONAL

Con tan só 9 anos Emilio Otero Val ingresou na Banda Municipal de Antas de Ulla, a localidade na que naceu en 1908, para tocar a trompeta e o bombardino. Dende aquel día a súa vida quedaría ligada para sempre á música e axiña se había ligar tamén a Melide, vila na que ten familia e lugar no que aterrou en 1931 para dirixir a Banda Municipal. Non foi por moito tempo (ata 1937), pois a Guerra Civil truncou tamén este proxecto. Militar de profesión, foi destinado a Santander a alí desenvolveu a súa vida profesional, familiar e musical.



Emilio Otero Val

Ata o seu falecemento en 1986, Emilio Otero Val compuxo máis de 150 obras nas que tratou a maioría dos xéneros musicais. Para moitas delas usou os records e os escenarios da súa nenez, cando tocaba polas vilas do cerne de Galicia.

Froito do apego pola terra que o viu medrar, xurdiron pezas como a Foliada de Melide, a Muiñeira de Antas de Ulla, a Foliada de Palas de Rei, a de Rodeiro, Viva Camba ou a Muiñeira de Priorada, dedicada a Os Garceiras. Todos os veráns Otero Val chegaba a Melide con ideas e iniciativas. Persoa querida e apreciada na vila, a súa dedicación valeulle o recoñecemento do coro Aires de Melide, que o nomeou director honorífico no ano 1954.

A distancia nunca minguou o apego de Otero Val a Galicia e ás súas marcas de identidade, que foron unha constante na súa carreira. Encabezou a banda da Policía Armada de Santander, á que lle incorporou unha sección de gaitas, e o mesmo fixo coa coral Airiños da Terra, á que lle engadiu un corpo de baile e outro de gaitas formado a metade por mulleires. Foi ademais presidente do Centro Gallego de Santander.



Cartel elaborado en 1934 por Emilio Otero Val, sendo director da Banda de Melide. (Arquivo de Míngos Fuciños)

López e Ayude proclámanse en Italia campioas do mundo de Kick Boxing

A progresión impecable facía pensar que xa conseguiran todos os éxitos posibles, pero no deporte nunca hai teitos e Patricia López máis Cora Ayude volvérono demostrar unha vez máis ao proclamarse campioas do mundo de Kick Boxing por partida dobre. As deportistas melidenses sumaron catro outros tras facerse coa vitoria dentro das súas respectivas categorías tanto na modalidade semi contact como na light contact. O éxito completouse co meritorio bronce conseguido por Arón Ayude.

Esta nova fazaña deportiva dos alumnos da Escuela Ayude de Melide tivo como escenario a cidade italiana de Marina de Carrara, onde se celebrou entre o 30 de outubro e o 3 de novembro o campionato do mundo de Kick Boxing. Na cita participaron máis de 5.000 deportistas procedentes de 93 países diferentes. A selección española volveu para a



Arón, Cora e Patricia no podio con outros membros da selección

casa cun total de 11 metais, dos que 5 foron conseguidos polos tres competidores melidenses.

O camiño cara ás medallas non foi doado: Patricia López conseguiu unha vitoria moi axustada na modalidade semi contact contra a súa adversaria italiana, que contaba co apoio do público, e Cora Ayude precisou dun extra

round para impoñerse na final de light contact. Con todo, foi Arón Ayude o que máis sufriu para colgar a medalla: despois de ir ganando o combate de semifinais contra o adversario escocés, dúas saídas do tapiz restáronlle puntos e privárono da final. Na loita polo bronce venceu sen complicacións ao rival surafricano.

Melidefest, a primeira festa das cervexas artesás galegas

Non é preciso viaxar a Alemaña para asistir a unha festa da cervexa en condicións. Melide terá a partir de agora a súa propia e ademais con selo galego e de calidade: o Cantón de San Roque (Pazo de Congresos en caso de que chova) acollerá os días 23 e 24 a primeira edición da Melidefest, a festa da cervexa artesá galega.

Celebrarase en horario ininterrompido de 12 do medio-día a 12 da noite, un tempo no que se presentarán e se degustarán diferentes variedades producidas por 6 fabricantes: Ancora, Dama Alaricana, Samaragal, Keltius, Menduíña, De Lago e Peregrina. A cita incorpora ademais outros atractivos: no eido gastronómico farase unha maridaxe de cervexa cos doces artesáns de Melide e poderase degustar salteado de setas (por un prezo de 2,5 €) e hamburguesa de tenreira cachena con queixo de Arzúa-Ulloa (4 €).



Haberá tamén actuacións musicais de man do grupo Os Tumbaloureiros, que estarán o día 23 animando a festa co seu "folk de taberna". Ademais, a artista Inia Vilar traerá unha mostra das súas obras pictóricas, feitas cunha técnica singular baseada no uso de diferentes cervexas e de esencias naturais.

Bota a andar como garante da cultura a Banda de Gaitas da Terra de Melide

Foi presentada oficialmente na Foliada de 2012, coa pedra do Praza do Convento como escenario e as goteiras dun día gris como auga simbólica do bautismo, pero a Banda de Gaitas da Terra de Melide, un proxecto ambicioso e de longo prazo, comeza a coller forma un ano e medio despois para consolidarse definitivamente como unha agrupación representativa da tradición e do sentir musical da comarca.

A posta de largo será este Nadal cun concerto que con toda probabilidade se celebrará na nova Casa da Cultura e no que o público poderá ver "o que vai ser a Banda de Gaitas a partir de agora", explican Miguel Varela e Suso Ascariz, dous dos impulsores da formación. Será unha banda tradicional polo repertorio e polos instrumentos (gaitas, tambores, bombos e pandeiretas) pero nova no concepto e afastada da rixidez e da marcialidade que sempre se asociou a este tipo de agrupacións: "aquí segue habendo tendencia a imitar as bandas



Actuación da Banda de Gaitas na Foliada de 2012

escocesas, que son formacións militares e que mesmo desfilan marcando o paso", sinala Suso Ascariz, "nós non queremos ser nada diso".

Aire fresco, pois, para unha banda que integran preto de 40 persoas e que se nutre na súa práctica totalidade de tres grupos da comarca: Herba Grileira (Melide), O Bingo Birón (Toques) e A Maristela (Sobrado). Son os tres grupos que Miguel e Suso levan en-

saiando dende hai anos e nos que tocan alumnos e alumnas "cun nivel alto" que garanten a calidade e a solvencia requiridas por toda boa banda que se prece. "Hai moito traballo feito e pensamos que sería unha boa idea aproveitalo", aseguran convencidos de que os ensaios e as dinámicas non serán moi diferentes das que realizan semana tras semana: "estamos preparando un repertorio e facendo os arran-

xos. Dous ensaios conxuntos ao mes abundan; o resto do proceso é semellante ao que xa facemos". Con todo, non estarán eles sós. Acompañanos nesta nova andaina Miguel Anxo López, Noelia Varela e Michel Rivadulla, que se encargarán respectivamente da percusión, das pandeiretas e dos arranxos.

Agrupación histórica

A Banda de Gaitas nace facendo historia pois, con toda a tradición gaiteira que ten a comarca ás súas costas, nunca antes se logrou formar unha agrupación destas características. A idea xurdiu "para xuntar á xente e para facer grupo". Axudouse das circunstancias favorables ("Suso máis eu actuamos de nexo entre os grupos e iso facilita crear un proxecto común", apunta Miguel). E apoiouse nun momento doce para a música tradicional: "a Foliada axudou a unir, creou unha cultura e unha referencia". No horizonte perfílase xa un novo referente, outro bastión, a Banda de Gaitas da Terra de Melide: "para nós a base deste proxecto, e do traballo diario, é que a cultura quede".

Trueiro elixe Melide para a entrega dos seus premios

O xornal de pesca deportiva Trueiro elixiu a vila de Melide para celebrar a 4ª edición dos premios que levan o seu nome e que recoñecen o traballo de persoas, clubs, entidades e sociedades en defensa da pesca.

A gala, á que só se poderá asistir con invitación, celebrarase o día 16 ás 20:00 horas no edificio multiusos e estará presentada polo xornalista da TVG Terio Carrera. No transcurso do acto farase entrega de cinco galardóns. Ademais proxectarase a nova produción da factoría da División Audiovisual de Trueiro, o documental "Pascal Cognard en Galicia", producido durante a visita que o tricamión mundial de pesca deportiva realizou este ano a terras galegas para participar no Campionato Master de Waldemar, no Eume.



Un novo pub chegou a Melide para ofrecerche unha alternativa de ocio diferente. Somos Fox Melide!!! Se perdiches a nosa fantástica inauguración,, convidámoste a que goces o 16 de novembro coa FESTA PEPSI.. Ven a coñecemos!!!



Internet como ferramenta de busca local

Marcus Fernández, webmaster de Codigocero.com

Nos últimos anos enchémonos a escoitar que se non estás na Internet, non existes, pero poucas veces reflexionamos sobre o que significa tal concepto, que non implica só que os profesionais e os negocios teñan que ter unha presenza na Rede xestionada por eles mesmos, senón que tamén podemos estar na Internet a través dos comentarios de terceiros. Precisamente por iso cómpre fuxir da pasividade e actuar en primeira persoa neste ámbito, aínda que non teñamos un retorno directo do investimento neste ámbito, xa que non se trata só de mellorar a nosa situación aproveitando as novas ferramentas, senón de manterse e poder responder a crises de reputación, así como escoitar ao público.

Cando un negocio quere estar presente na Internet, habitualmente céntrase na web, montando unha páxina de seu que empregar para ter un escaparate en liña ou, simplemente, un lugar onde os clientes poidan consultar o seu número de teléfono, a súa localización ou o horario de apertura; o que en moitos casos complementase cunha páxina de Facebook como canle de comunicación a través da que dar a coñecer actividades, ofertas e novidades, á vez que



se emprega a ferramenta como un servizo de atención ao cliente (o público ten menos reparo en enviar unha mensaxe ao Facebook que en chamar por teléfono ou achegarse en persoa simplemente para preguntar se quedan existencias dun produto ou para facer calquera consulta breve). Pero todo isto cubre só un dos ángulos de ataque máis habituais, sendo moi importante atender tamén a demanda que existe dende certos ámbitos máis tradicionais, que veñen a herdar o papel das Páxinas Amarelas.

Ninguén dubida hoxe que os volumes en papel a xeito de guías de negocios están obsoletos, e para localizar negocios faise uso de ferramentas como Tripadvisor ou Foursquare,

pero se algunha destaca para o público xeral é claramente Google, que entre o buscador xeral e o servizo de mapas é onde hai que coidar aparecer. Por iso, gustárame insistir na necesidade de que todo negocio debería darse de alta no servizo Google Places, que facilita a creación de balde dunha ficha do noso establecemento, facilitando que os clientes (actuais ou potenciais) nos localicen con facilidade (incluso cando nos buscan dende o seu navegador GPS baseado en Android) e incluso poidan facer percorridos virtuais polos locais se contratamos o servizo dun fotógrafo de confianza de Google (por fortuna, temos un en Melide, Rodrigo A. Vázquez).

Salmón (salmo salar): o gran viaxeiro (3)

Xavier Pazo, Asoc. Troiteiros "Río Furelos"

Unha vez que os salmóns alcanzan a madurez sexual (entre os 2-3 anos de vida no mar no caso dos machos e os 3-4 no das femias), regresan aos ríos para reproducirse. Está comprobado que a maioría desovan no mesmo río onde naceron. Entre xaneiro e agosto entran con grandes saltos nas zonas profundas dos ríos, onde permanecen algún tempo para adaptar o seu corpo ás augas doces. No inverno entran exemplares de ata máis dun metro e con 20-25 quilos de peso. Na primavera miden entre 50-60 centímetros e pesan de 7 a 10 quilos. No verán entran os de menor tamaño: 40 centímetros e 2-5 quilos de peso.

Na súa viaxe río arriba vencen todo tipo de obstáculos, saltando ata 4-5 metros de altura. Ás veces apoian a cola nas rochas para conseguir maior impulso; noutras ocasións teñen que agardar a que aumente o caudal do río para que o ascenso lles sexa máis doado. Nesta actividade teñen moito desgaste pero aínda así non comen e nótrense das reservas adquiridas no mar, vivindo da graxa acumulada e dos seus propios tecidos.

Cada femia tarda sobre 3-4 días en realizar o desove

poñendo unha media de 1.500 a 1.800 ovos por quilo de peso. Estes ovos miden uns 6 mm de diámetro, son rosados, moi transparentes, de maior densidade cá auga e están recubertos dunha substancia viscosa. Os novos alevíns tardan entre 2-3 meses en nacer. Despois da posta, os adultos, delgados e esgotados, baixan pola corrente do río. Moitos morren nesta viaxe de retorno ao mar.

Para facilitar a marcha dos salmóns polo río arriba e que poidan salvar obstáculos como as presas eléctricas, fanse as chamadas escalas (na maioría dos ríos salmoneiros de Galicia non existen ou son defectuosas). Para o desove, os salmóns recorren entre 50-100 km de distancia dende a desembocadura (antes chegaban ata o Furelos polo Ulla e ata Lugo polo Miño). Os máis vellos do lugar lembrarán que antigamente había moitos, pero a construción de diques, presas eléctricas, canalizacións, polución de augas, furtivismo... fixeron case desaparecer esta fermosura natural. Se os poderes públicos e privados, se os pescadores e ribeiráns non facemos nada por remedialo, dificilmente poderán os salmóns remontar os nosos ríos.

10 maneiras de colaborar co software libre

Rafael Rodríguez Gaios, enxeñeiro informático

Adoita ser frecuente que nos atopemos con persoas que están interesadas en colaborar cun proxecto libre, pero ao non ser programadores pensan que non poden colaborar no mesmo.

É certo que calquera programador informático sempre é benvido nun proxecto de código aberto, pero hai outros camiños para facer unha achega. Cando queres entrar nunha comunidade é importante saber que funciona como unha meritocracia. Debes comunicar a túa intención de axudar e darte a coñecer ao resto de membros.

1. Para colaborar co proxecto podes ofrecer informes sobre o que che gusta e o que

non: a opinión dos usuarios ten moito valor para os desenvolvedores.

2. Envía peticións de novas funcionalidades que expliquen o motivo da túa solicitude.

3. Proba o código que está a ser desenvolvido, xa que as condicións do teu equipo seguro que son diferentes ao resto de usuarios e axudan moito a detectar novos erros.

4. Se che gusta escribir ou facer manuais, podes escribir documentación que lle poida servir a outros usuarios menos avanzados.

5. Se o software non está no teu idioma, podes comezar a colaborar na tradución da interface ou da documentación.

6. Case tódolos proxectos

contan cunha zona de preguntas e respostas, ou foros, onde podes responder ás preguntas doutros usuarios.

7. Se che gusta o deseño, podes colaborar coa edición de novos elementos gráficos, como pode ser un conxunto de iconas.

8. Fai promoción do proxecto entre os teus achegados.

9. Non todo é software, e tamén se precisa de hardware, polo que podes ceder algún dos teus servidores.

10. E por último, se non encaixas en ningún do perfís anteriores, quedarache sempre a posibilidade de agradecer á comunidade o seu traballo.

[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)
xebretenda@gmail.com

JAVIER MOURIÑO LÓPEZ, INTERMAX

“Presentaremos un sistema pioneiro para a detección de incendios forestais”

Ten unha mentalidade empresarial ben definida e proclama a importancia de “saber onde están as oportunidades ante calquera panorama que atopas”. Por iso para Javier Mouriño, mentor da operadora de telecomunicacións Intermax, o rural nunca foi un hándicap, senón toda unha vantaxe.

Dende o cerne de Galicia impulsou unha compañía para universalizar o acceso a internet de banda larga que en pouco máis de cinco anos conta con 3.000 clientes, unha rede propia que chega a 180 concellos galegos e novos servizos engadidos. A esfera internacional é o próximo obxectivo.

-Intermax comezou a súa andaina baixo o lema “chegamos a ti”. Seis anos despois, seguen conservando a mesma filosofía?

-Javier Mouriño (J.M.): Sen dúbida. Intermax naceu por unha necesidade, que era a de levar internet de banda larga a moitas zonas do rural ás que non chegaba. De aí vén o lema de “chegamos a ti”, porque non había ninguén excepto nós que se preocupase de darlle cobertura a esa xente e a esas empresas. Nestes anos conseguímonos consolidar e agora mesmo temos as mellores redes e a mellor tecnoloxía, o que nos permite ofrecer unhas prestacións superiores. Se antes “chegabamos a ti” co básico, o acceso a internet, agora facémolo tamén con telefonía móbil, 4G, televisión HD e videovixilancia. Seguimos “chegando a ti”, pero moito mellor.

-A cantos lugares e a canta xente conseguiron chegar?

-J.M.: Agora mesmo temos cobertura en 180 concellos, aproximadamente a metade de Galicia, e nalgúns zonas de Portugal. Damos servizo a 30 polígonos industriais e estamos case duplicando o número de clientes cada ano. A intención é seguir medrando pero dende a nosa base, que é internet, e á marxe dalgúns proxectos innovadores nos que estamos inmersos. Queremos medrar de forma gradual e cos pés no chan, mellorando o servizo de telefonía móbil e incorporando outros como o de televisión HD, que xa está en probas. Tamén imos participar en bastantes proxectos internacionais. Estamos vendo que hai oportunidades moi grandes en latinoamérica e nalgúns zonas de África e imos apostar forte nese sentido.



Javier Mouriño, director xeral de Intermax, creou a empresa con tan só 17 anos.

-Xa puxeron o pé fóra das fronteiras de Galicia?

-J.M.: Si, xa estamos presentes en Marrocos, onde nos acabamos de adxudicar un proxecto na zona de Nador. É unha área de especial interese porque non había conectividade e precisa un servizo de calidade, xa que está medrando moi rápido. Tamén estamos estudando unha posibilidade de negocio coa telefonía móbil na República Dominicana. Temos a infraestrutura e estamos facendo probas alí. Hai unha serie de destinos nos que chamar ao resto do mundo é moitísimo máis caro; a todos eles queremos ofrecerlles unha tarifa low cost.

-Falou de proxectos innovadores. En que está a traballar agora Intermax?

-J.M.: Basicamente son dous

proxectos que se enmarcan no terreo da videovixilancia. Un deles chámase InPolígono e consiste na instalación de redes de videovixilancia intelixente en parques industriais. Ten moitas funcionalidades: dende rexistro de matrículas, contador de peóns, integración con semáforos, cálculo de velocidade de vehículos... O outro é o Vixiante, un sistema pioneiro pensado para a detección de incendios forestais. Fixemos algunha probas con total éxito e temos previsto presentalo de cara ao verán que vén.

-Semella imposible vixiar o monte. Como o van conseguir?

-J.M.: Imos utilizar cámaras de alta definición situadas en lugares estratéxicos da nosa rede (nós estamos en puntos altos). A principal novidade é

que imos utilizar globos atmosféricos con cámaras en suspensión que estarán flotando no aire constantemente. De momento estamos desenvolvendo máis o sistema, integrado por ata oito compoñentes diferentes: sistemas de cámaras, de radioenlace, de posicionamento... todos eles deseños patentados. Este ano xa conseguimos captar algún incendio pero estamos aínda elaborando a versión definitiva.

-A curto prazo preséntaselles outro proxecto importante na súa traxectoria: Intergalnet.

-J.M.: Si, é un dos principais eventos do ano para nós. Celébrase en Lugo do 15 ao 17 de novembro. Trátase dunha lan party que organizamos en colaboración coa Fundación de Feiras e Pazos de Congresos

“Imos apostar forte por África e América do sur porque vemos que hai grandes oportunidades”

“Intermax será o proveedor da primeira Lan Party de Galicia con 10 Gigas de velocidade”

de Lugo e con Disco Azul, unha das maiores empresas de España de xogos. Nós temos unha conectividade moi grande e a Fundación déixanos o espazo. Así é como nace Intergalnet, unha festa na que rapaces e non tan rapaces van xogar cos ordenadores, competir a través de internet e intercambiar arquivos nunha convivencia de 72 horas. Por primeira vez celebráranse en Galicia as finais dos campións máis importantes de España e por primeira vez haberá aquí unha lan party que vai ter 10 Gigas de velocidade, unha cifra de récord que proverá Intermax.

INTERMAX

Rúa Folicheiro, 20

Tlf: 902 908 737

II CAMPIONATO DE TUTE CAFÉ-BAR CANTÓN

XOVES DÍA 5 DE DECEMBRO
HORA DE COMEZO: 22:00 H.
PREZO: 20 € PERSOA
PINCHOS PARA OS PARTICIPANTES

1º PREMIO

2º PREMIO



3º PREMIO



4º



5º



Tlf: 981 50 55 69

6º



7º



8º



- 1º- 2 CESTAS DE NADAL**
- 2º- 2 CESTAS DE NADAL**
- 3º- 2 CESTAS DE NADAL**
- 4º- 2 XAMÓNS**
- 5º- 2 BICICLETAS**
- 6º- 2 FOLLAS DE BACALLAU**
- 7º- 2 CAIXAS DE VIÑO**
- 8º- 2 QUEIXOS**