

A piscina volve á normalidade tras máis de dous anos pechada

As instalacións abriron de novo as súas portas a principios do presente mes e funcionarán a pleno rendemento a partir do día 15. Quedan así atrás máis de dous anos de trámites administrativos e obras de mellora, consecuencia da falta de mantemento por parte da anterior empresa concesionaria. A nova, Itude S.L, inicia o curso cunha campaña de lanzamento que inclúe prezos populares e actividades gratuítas ata fin de ano. P12



EMPRESA

2.700 euros en descontos ata decembro coa campaña do *Bono Asetem P5*

MELIDE

O decreto do préstamo pon contra as cordas a biblioteca municipal P13

CULTURA

O campionato de tirapedras alcanza unha cifra récord de participantes

ENTREVISTA



Román Varela,
Pastelería Trisquel P23

Os troiteiros culminan unha década de limpeza no Furelos

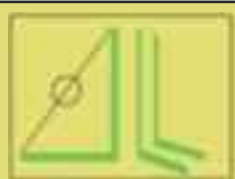


Cúmprense dez anos dende a primeira vez que se botaron ao río para retirar toneladas de lixo acumulado. A concienciación é agora a súa principal loita. P20

O museo dá a coñecer a historia “non visible” da vila



Organiza visitas guiadas para melidenses co obxectivo de divulgar o patrimonio histórico e descubrir o pasado que se agocha nos nosos espazos habituais. P14



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

(re)Conto electoral

Coas eleccións municipais á vista, a cuestión política comeza a monopolizar a axenda dos debates públicos. Na palestra está agora un tema de gran calado: a proposta de reforma da Lei Electoral formulada polo goberno central para a elección directa dos alcaldes. Con todo o ruído de fondo que trae consigo e o pouco que se concretou, só sabemos por agora que pasaría a gobernar o partido máis votado, con segunda volta en caso de que ningunha formación conseguise o 40% dos votos.

Tal proposta realízase baixo o pretexto de achegar a cidadanía a unha democracia que precisa ser rexenerada, de conseguir maior representatividade nos concellos e de acabar co tráfico de votos nos despachos. Realízase a oito meses dunhas eleccións, en contra do criterio do Consello de Europa e con perspectivas nulas de acadar un consenso. Con todo, é plenamente legal pero, é lexítima?

A rexeneración democrática debe comezar por unha rexeneración política que lle devolva ao sistema o creto perdido e que limpe os despachos dos turbios negocios que afloran aquí e acolá en centos de casos de corrupción. Para que a cidadanía crea na democracia e se achegue a ela, hai que legislar sobre a incompatibilidade de cargos, hai que limitar



mandatos, hai que fiscalizar a política e hai que darlle á xente máis poder para elixir ao seus representantes, con listas abertas, por exemplo.

Ningunha destas cuestións saíu a debate a conta desta pretendida reforma electoral que non obedece para nada a unha demanda da cidadanía, centrada aínda en superar as consecuencias dunha crise da que non damos saída. A que pode obedecer entón? Quizais á intención de asentar o bipartidismo e diluír as opcións de formacións pequenas nun momento no que o sistema está máis cuestionado ca nunca e no que se pide un cambio no xeito de facer política. Pero xa se sabe que ás veces os cambios se fan para que nada cambie. Así, no canto de escoitar o que se coce na rúa, cócese

unilateralmente unha reforma que acabará con algo tan democrático como é a posibilidade de pactar, de negociar e de chegar a acordos para conformar unha maioría. A non ser que sexa máis democrático que o 40% dos votos goberne sobre o 60% restante.

A reforma electoral será unha realidade ou non. O único certo é que a día de hoxe se dan todas as circunstancias para pensar, con razón ou sen ela, que o dereito electoral é unha ferramenta que se manipula a favor de quen exerce o poder, o cal xa é un síntoma máis que evidente do declive da nosa democracia. E ata hai pouco tempo botabamos as mans á cabeza cando víamos as manobras de Chávez, Putin ou Erdogan para perpetuarse no poder. Bendito poder.

Tribuna de opinión

O camiño futuro

Xunta Directiva de ASETEM-CCA



Ao longo do mes de agosto pasaron pola oficina de turismo de Melide, situada na casa-museo da aldea de Furelos, 5.936 peregrinos, dos cales 1.828 eran estranxeiros. Son todos os que se contaron, pero non se contaron todos os que son: moitos non entraron na oficina, outros habían pasar en bicicleta pola estrada nacional e centos chegaron a través do Camiño Primitivo. A cifra total, sen medo a esaxerar, podería superar amplamente os 10.000 romeiros nun só mes.

Tendo en conta que a crise supuxo un duro golpe para as formas tradicionais de comercio en Melide e que o Camiño de Santiago está a vivir un dos seus momentos máis doces, podemos asegurar que a ruta xacobeá é a día de hoxe o verdadeiro piar económico da

vila. O Camiño está en época de vacas gordas e cando iso acontece todos sabemos que non hai que esforzarse moito para sacar algo de proveito.

Pero as tornas cambian e virán as vacas fracas. Por iso cómpre anticiparse e planificar o futuro para sacar o máximo partido dos recursos cos que contamos. Temos en Furelos, no Leboreiro e no propio casco histórico da vila auténticas xoias insuficientemente aproveitadas e malamente conservadas. Sabemos o valor que teñen pero pouco facemos por potencialo. Cumpria poñer xa en marcha plans integrais de rehabilitación e restauración a longo prazo para pouco a pouco recuperar o esplendor dunhas zonas que son parte do noso pasado e garantía do noso futuro.

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: Vanessa Martínez, Xosé Núñez, Xavier Pazo

AGRADECIMENTOS: Pilar López, Adolfo Álvarez, Imprenta Meligraf

IMPRESIÓN: Publicaciones Tameiga S.L.

DEPÓSITO LEGAL: OR / 57 / 84

Cerne non se responsabiliza das opinións manifestadas polos seus colaboradores

ÍNDICE

-EDITORIAL.....	2
-EMPRESA.....	3
-MELIDE.....	12
-CULTURA E LECER.....	19
-COLABORACIÓNS.....	22
-ENTREVISTA.....	23

Non hai dúbida de que o comercio de Melide atopou a fórmula axeitada para pechar o período de rebaixas e dar saída ao stock acumulado. Catorce edicións do Mercamelide dan fe do éxito desta iniciativa que tan boa acollida ten entre a clientela e cuxa última edición, celebrada os días 30 e 31 de agosto, pechou cun balance satisfactorio en xeral para os 31 negocios participantes.

Pero todo é sempre mellorable e, sen percibir ánimo de crítica, nas conversas cos comercios que habitualmente participan na feira de oportu-

nidade s aforan propostas, ideas e recomendacións que, ao seu xuízo, contribuirían a facer o Mercamelide máis atractivo para os clientes e máis produtivo para os comerciantes. No que á edición de verán se refire, botan

de menos a presenza de atractivos engadidos como por exemplo a máquina filloeira de Lestedo, que na edición de inverno “ten moito tirón e chama pola xente”, apuntan dende un dos negocios. Nesta liña, amósanse partidarios de incluír unha proposta semellante adaptada ao tempo de verán e de reforzar ao mesmo tempo a oferta gastro-

Propoñen cambios para reforzar a edición estival do Mercamelide

Os comerciantes, satisfeitos en xeral coa organización, piden máis espazo e incrementar a oferta de ocio

nómica con máis espazos de lecer “onde a xente poida tomar ou picar algo ademais de mercar”.

Con respecto á distribución do espazo, son varios os negocios que aseguran estar

se evite na medida do posible colocar xuntas tendas que pertencen ao mesmo sector.

Do mesmo xeito, algúns comerciantes cren conveniente que se sinalice onde está o Pazo de Congressos,

de sinalar que non cambiarían “nada” e aqueles que teñen tamén negocios en vilas como Lalín, Monterroso ou Ordes establecen comparacións e destacan que o simple feito de organizalo e mantelo durante

de mes e as vendas sempre foron inferiores nas edicións de verán.

Finalmente estes factores semellaron non afectar e a afluencia de xente, segundo a valoración feita dende a patronal melidense, “foi superior á agardada”. Na xornada do sábado “houbo menos visitantes pero o nivel de vendas foi moi bo”. Pola contra na do domingo “vendeuse menos a pesar de que a mediodía e contra o final da tarde se rexistraron os picos de afluencia”.

En xeral, Asetem considera que os resultados foron “moi semellantes ou lixeira-

mente superiores aos de edicións anteriores”, o que é recibido como unha boa nova, pois segundo comentaron varios comerciantes, o consumo na vila “non acaba de despegar pese á suposta mellora da economía”.

Os premios
Xa é tamén unha tradi-

ción do Mercamelide premiar a confianza dos consumidores realizando sorteos. Nesta ocasión as dúas cestas con produtos locais foron parar a mans de Albino Santos (Melide), e de Silvia Romero (Arzúa). O premio maior, un vale de 500 euros para gastar nos negocios participantes, recaeu en M^a Carmen Codesido, veciña de Vitoriz (Melide).



Carmen Codesido (2ª pola dereita), gañadora dos 500 euros



Santos López, Rosa Cabado e Silvia Romero, ganadora dunha cesta

limitados polo tamaño dos expositores e aos que lles gustaría dispoñer de stands con maior amplitude para poder poñer á venda máis mercancia. Recomendán tamén que se aproveite toda a superficie do Pazo de Congressos de xeito que se poidan habilitar corredores máis amplos entre as ringleiras de stands. Outra das recomendacións é que

igual que se fai cando acolle outros eventos, xa que non todo o público que acode ao Mercamelide é da comarca e “moita xente coméntanos que lles custa chegar”, aseguran.

Con todo, a satisfacción co xeito de organizar o Mercamelide e co formato atopado para o evento é xeralizada. Tanto é así que moitos dos comerciantes coinciden á hora

14 edicións “xa é un mérito”.

O balance

Tamén en liñas xerais foi positiva a última edición da feira de saldos malia que nun principio as expectativas, explican dende Asetem, non eran as mellores posibles debido a tres factores: as previsións meteorolóxicas daban tempo de praia, a cita coincidía a finais



!!NUEVO!! COSALUD VITAL

“ASISTENCIA SANITARIA PRIVADA”

Cuadro médico propio con más de 25.000 profesionales

Desde el 15% de descuento en tu Seguro Vida hasta el 31 de Diciembre*. Tráenos tu póliza actual o pregúntanos si aún no disfrutas de ella.

* Ver condiciones de oferta en la oficina

SEGUROS DENTALES
DESDE ¡¡¡ 36 € !!!
(Limpieza bucal anual incluida, coste aproximado 40€)

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



AHORA EN MELIDE

MULTIÓPTICAS

Tábora

No 1 en
servicios
ópticos



Abrimos los sábados mañana y tarde

Multiópticas Tábor
Ronda da Coruña, 20 Bajo
15800 Melide- A Coruña
Tlfn.: 981 50 51 99

Multiópticas y
Microaudio

EMPRENDEDORES EN MELIDE

Casa Alongos: pratos de sempre e tapas diferentes ao pé do Camiño

No Camiño Vello de Santiago, trala sombra das maceiras e das follas do kiwi, flanqueada por un corredor de herbas aromáticas, está a nova aposta de Casa Alongos, que suma á distribución de viños e licores un espazo gastronómico concibido como tapería no que a cociña tradicional de elaboración artesanal e os produtos naturais son os protagonistas.

Esta nova andaina comezou o 1 de xullo e tanto pola época como pola propia localización do negocio (aos pés da ruta xacobea), os peregrinos foron os clientes por excelencia da tapería. Pero Casa Alongos “está aberta para todo o que queira entrar”, afirma a súa propietaria, Conchi Casares, e por iso tanto melidenses como xentes da comarca poderán seguir gozando este inverno dunha cociña puramente caseira e “sen elaboracións sofisticadas nin

refinadas”. A filosofía de Casa Alongos consiste simplemente “en facer as cousas ben e como se fixeron sempre; non aspiramos a ser Estrella Michelin”.

Os pratos de sempre

Coa confianza depositada na cociña sinxela e sen artificios, Casa Alongos recupera de cara ao inverno os pratos de sempre, “os que xa facían meus pais hai moitos anos”, comenta Conchi. Cocido, lacón con grelos, sopa do cocido, pulpo, carnes e outros menús por encarga poderanse degustar inicialmente os venres, sábados e domingos, a non ser que a demanda sexa “tan elevada” que obrigue a manter os horarios actuais, nos que o negocio abre diariamente de 8 da mañá a 10 da noite.

Xunto con eses pratos de toda a vida, Casa Alongos ofrece tapas do máis variado

coa intención de que o consumidor poida facer as súas propias combinacións e por un prezo módico saia completamente satisfeito. “Comes variados, comes económico e comes ben”, apunta Conchi Casares.

Nalgunhas desas propostas culinarias procúrase “darlle unha volta” aos pratos máis tradicionais para ofrecer algo diferente. É o que acontece co pulpo, que ademais da súa versión clásica tamén se serve de outros moitos xeitos: croquetas de pulpo e chourizo, pulpo á grella, burgers de pulpo, pulpo con vinagreta, en salpicón, en ensaladas variadas... Outras tapas dispoñibles son a grella da de verduras con alioli de aguacate, o cabaciño recheo, as croquetas de espinacas e cenoria ou sobremesas de elaboración propia. Son só algúns exemplos dunha



Arriba, peregrinas catalás xantando na terraza de Casa Alongos. Abaixo, sobremesas artesás e menús tradicionais.

carta que ten como denominador común o uso de produtos ecolóxicos, artesáns e da comarca; mesmo da propia horta de Casa Alongos, como as amoras ou as grosellas que adornan as sobremesas de elaboración caseira: “procuramos engadir sempre un valor adicional, o que contribúe a que a xente marche contenta. Iso para nós é o máis importante”.



Volve o Bono Asetem con 2.700 euros en descontos ata o mes de decembro

Xa é unha tradición que o remate do verán supoña o inicio dunha nova campaña de dinamización comercial. “Aforra co bono Asetem”, unha iniciativa da Asociación de Empresarios Terra de Melide (Asetem-Cca), volve por terceiro ano consecutivo para repartir durante os próximos tres meses máis de 2.700 euros en vales-desconto entre os consumidores dos establecementos da vila.

O cliente que atope entre as páxinas deste xornal un vale coma o que figura a carón destas liñas, está de sorte; é o Bono Asetem, que lle permitirá beneficiarse dunha rebaixa de 6 euros cando realice unha compra superior a 30 en calquera dos establecementos asociados a Asetem-Cca. Para obter o desconto abondará con presentar o vale no momento de mercar. O Bono Asetem terá validez entre o 10 de setembro e o 31 de novembro, que son as



O Bono Asetem distribuirase a través do xornal Cerna

datas de inicio e remate da campaña. Durante ese tempo o cliente terá a posibilidade de escoller entre arredor de 110 establecementos diferentes para consumir o seu vale-desconto; un amplo abano de comercios e empresas que figuran no reverso do propio bono.

O cliente poderá acumular bonos, pero neste caso o des-

conto nunca superará o 10% do valor da compra. Isto é: se por exemplo merca un produto que custa 300 euros, a rebaixa non poderá ser superior a 30, aínda que o cliente teña catro, cinco ou máis bonos.

Nesta primeira quenda a patronal melidense repartiu de forma aleatoria a través do xornal Cerna 150 bonos

Asetem, que suman un total de 900 euros en descontos para os consumidores. Nos vindeiros meses de outubro e novembro repartiranse outros 300, de xeito que ao remate da campaña, “Aforra co Bono Asetem” permitirá aplicar descontos por un valor total de 2.700 euros.

Unha campaña para todos

Os comerciantes e empresarios que se sumaron á campaña deberán entregar na oficina de Asetem os bonos que reciban para recuperar parte do desconto que lle aplicaron ao cliente. Recuperarán 4 euros por cada vale. Os dous restantes deberán asumilos por conta propia. O comerciante poderá canxear o bono ata o 31 de decembro.

A directiva da patronal melidense confía en que a campaña acabe consolidándose e chegue a ter tanta repercusión como a de Nadal. Ao mesmo tempo, espera que contribúa a fomentar o consumo nunha época na que as vendas diminúen debido á marcha dos visitantes do verán e á fin das rebaixas.

O BNG pide máis apoio ao comercio para frear a perda de habitantes

O portavoz municipal do BNG, Xosé Igrexas, alerta da baixada de poboación que está a sufrir o concello. Asegura que nos últimos catro anos se perderon 511 habitantes e que o 35% eran persoas con idades comprendidas entre os 15 e os 30 anos, unhas cifras que considera “insuportables para Melide”. Ante esta realidade, o voceiro dos nacionalistas insiste “na urxencia de cambiar radicalmente as políticas que está a levar a cabo o goberno local” e pide que se aposte por “medidas de arraigo como son políticas de apoio ao comercio local, ao turismo, ao rural, ao sector forestal e, sobre todo, incentivar a implantación de empresas”.

Cursos e obradoiros formarán en Melide a cincuenta desempregados

O 12 de setembro farase a selección de candidatos para un taller con tres meses de formación sobre networking

A recta final do ano comeza cunha aposta polo emprego en Melide. O Concello, a través de diferentes programas e convenios coas administracións, trouxo para a vila un obradoiro e dous cursos que permitirán formar a 50 desempregados da comarca en materias como a atención sociosanitaria, xardinería, comercio electrónico ou networking.

Todos eles están xa en marcha dende principios de mes excepto o destinado a formar networkers e xestores de comunidades sociais. Para este curso, de 480 horas de duración, hai 15 prazas dispoñíbles. As probas de selección de alumnos realizarase o próximo día 12 na casa do Concello e o único requisito para participar nelas é estar inscrito como demandante de emprego na oficina do INEM.

O networker é un profesional que se dedica á distribución de produtos e servizos a través dunha rede de comercialización por internet. Dito noutras palabras, é un facilitador, un construtor de redes e relacións que busca promover empresas, institucións, administracións ou asocia-



Os espazos verdes de Melide acollerán as prácticas de xardinería

cións creando sinerxias e multiplicando contactos. O seu perfil ten moito que ver coa publicidade, a organización de eventos, as relacións públicas, o marketing, a comunicación e as redes sociais. Para todas estas facetas quedarán capacitados os futuros networkers melidenses, aos que se lles abrirán as portas dunha das 10 profesións con maior empregabilidade en España nestes momentos.

Emprego feminino

A oferta formativa para este último tramo do ano tivo en especial consideración ao sector feminino, que tradicionalmente presenta as taxas de paro máis elevadas. Co obxectivo de contrarrestar esa tendencia e de favorecer a súa incorporación ao mercado laboral a través de actividades emprendedoras, comezou o 10 de setembro un curso de 250

horas sobre comercio electrónico dirixido única e exclusivamente a mulleres. A actividade abriuse ademais de ás desempregadas, a empresarias, agricultoras e calquera muller interesada no tema.

Tamén comezaron xa a súa formación as 19 persoas seleccionadas entre máis de medio cento de aspirantes para participar no segundo taller de emprego que a Consellería de Traballo lle concedeu a Melide. O programa ten dúas vertentes; unha de atención sociosanitaria e outra de xardinería. Os participantes son parados que estaban inscritos na oficina de emprego de Melide e durante os 6 meses que dure a súa formación percibirán o salario mínimo interprofesional. Realizarán prácticas na residencia da 3ª idade, no centro de día e nas vivendas comunitarias. Os de xardinería, en Furelos e no entorno do Edificio Multiusos.

NORMATIVA LABORAL

SISTEMA NACIONAL DE GARANTÍA XUVENIL (SNGX)

Desenvolve medidas de apoio á contratación de mozos e mozas, de entre 16 e 25 anos (ou menores de 30 anos, con discapacidade igual ou superior ó 33%) non ocupados nin integrados nos sistemas de formación ou educación.

Para beneficiarse da acción derivada deste sistema, é preciso a inscrición telemática do xove no ficheiro do SNGX; para o cal terá que reunir, entre outros, os seguintes requisitos:

- a) non ter traballado nos 30 días naturais anteriores á solicitude.
- b) non ter recibido accións educativas ou formativas de máis de 40 horas mensuais nos 90 días naturais ou 30 días naturais, respectivamente, anteriores á solicitude.

Entre as medidas a favor dos mozos inscritos, destacan as dirixidas ao apoio á contratación:

- As empresas e autónomos, que ata o 30/06/2016, contraten de forma indefinida a un beneficiario do SNGX, gozarán dunha bonificación mensual da cotización á Seguridade Social de 300 euros, durante 6 meses.
- En contratos a tempo parcial, cando a xornada sexa igual ou superior ó 75%, a bonificación ascenderá a 225 €/mensuais. Se a xornada é igual ou superior ó 50%, a bonificación será de 150 €/mensuais. Non se bonificarán contratos con xornadas inferiores ó 50%.
- Outros contratos laborais, como o contrato a tempo parcial con vinculación formativa e o contrato en prácticas, contemplan requisitos específicos ou bonificacións adicionais para este colectivo.

Información facilitada por CC XESTIÓN
R/ Florentino L. Cuevillas, 2 - Tlf: 881 973 307

A VILA AMPLÍA A SÚA OFERTA HOSTALEIRA CON DOUS NOVOS ESTABLECEMENTOS

Nunca faltou en Melide onde beber unha copa ou tomar unha tapa, pero dende este verán os veciños e visitantes da vila teñen dúas magníficas opcións máis en pleno casco histórico: na Rúa do Convento a *Cantina de Éleu* e na Rúa da Moa a *Cervexería DX3* abriron as súas portas para ofrecer un servizo de calidade e ampliar a oferta hostaleira local. Xente profesional, con experiencia no sector e ilusión polos novos proxectos aseguran o éxito e a pervivencia destes dous establecementos de visita obrigada.



A Cantina de Éleu



Cervexería DX3



TELÉFONOS: 981 505 252
609 121 554
SAN ANTONIO, nº 5 - MELIDE

- TODAS AS MATERIAS
- TODOS OS NIVEIS
- GRUPOS REDUCIDOS
- AMPLITUDE DE HORARIOS

**INGLÉS: DESDE OS 3 ANOS.
CON PROFESORADO NATIVO**

**CIENCIAS: BIOLOXÍA, ECONOMÍA,
MATEMÁTICAS, FÍSICA, QUÍMICA,
DEBUXO...**

**LETRAS: GALEGO, CASTELÁN,
LATÍN, HISTORIA, FILOSOFÍA,
SOCIAIS...**

**IDIOMAS: FRANCÉS, PORTUGUÉS,
INGLÉS, ALEMÁN, HOLANDÉS CON
NATIVO.**

Talleres Mejuto



Wir leben Autos

Ctra. Santiago - Lugo s/n
15800 Melide (A Coruña)
Tel.: 981 50 59 99
Fax: 981 50 64 35

Xamonería Garceiras

Especialidad en:



* **TOSTAS** desde 3,80 €, 14 Variedades

* **TORTILLAS** desde 4,20 €, 11 Variedades

* **SARTENADAS** 4 €, 10 Variedades

Además... tablas de ibéricos, ensaladas,
raxo con patatas

Tel: 881 95 70 74

C/ Gaiteiros Os Garceiras, nº1

A 25 mts. del parque Cantón de San Roque

PEDIDOS PARA LLEVAR

Floristería Tarrío

MELIDE
Amador Rodríguez, 7

**Tfnos: 981 50 61 64 / 981 50 59 86
666 49 38 49 / 666 49 38 50**

DiSGA MOBLE

*2.500 m. de dormitorios, comedores,
sofás y todo tipo de muebles*

**CARRETERA MELIDE - TOQUES, KM. 8
15.806 TOQUES (A CORUÑA)**

3º aniversario da Taberna de Morrigan



coa colaboración de:

**PUB
CONTAINER**

Botou a andar con bo pé e o seu terceiro aniversario non fai máis ca confirmar que a Taberna de Morrigan chegou para quedarse. A ocasión merecía unha boa festa e así

foi: ducias de persoas entre clientes, amigos e familiares gozaron dunha noite para o recordo neste local de cita obrigada na zona dos viños.

e proximamente na
Taberna de Morrigan,
non perdas a

**FESTA
DO
MEXILLÓN**





CAFETERÍA - PIZZERÍA

Telf. 981 50 79 06

Avda de Lugo, 25
MELIDE (A Coruña)



ERUOM viños

XAN GARCÍA MONTERO, comercial
M vil:678 543 240

Pol gono Industrial do Tambre
V a 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
PradoRey
Cruz de Alba
Condado de Oriza
Dominio de Atauta
Pago de los Capellanes

D.O. Rueda

Naia
Monteblanco

D.O. Ribeiro

Viña Costeira

D.O. Vinos de Madrid

Tagonius

D.O. Somontano

Pirineos

D.O. Bierzo

Dominio de Tares

Vinos del mundo

Argentina, Australia,
Chile

D.O. Navarra

Castillo de Javier
Palacio de la Vega

D.O. Bierzo

Dominio de Tares

D.O. Toro

Fariña

V.T. Castilla y León

Dominio DosTares
Viñas del Cénit

V.T. Castilla

Mano a Mano & Venta
La Ossa
Pago del Vicario

D.O. Rías Baixas

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

D.O. Valdeorras

Galgueira

D.O. Ribeira Sacra

Pincelo & 1985

Champagne

Perrier Jouët

Aceite ArteOliva

Agua Solán de Cabras



Rúa Principal, 6 - MELIDE

Telf: 696 77 41 63



ILUSTRE COLEGIO DE ODONTÓLOGOS
Y ESTOMATÓLOGOS DE A CORUÑA



Ana Marcos Cardo

Odontóloga

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



SabadellAtlántico

SabadellHerrero

SabadellSolbank

SabadellGuipuzcoano

SabadellICAM

B Sabadell

Una cosa es decir que trabajamos en PRO de su negocio.
Otra es hacerlo:

Cuenta Expansión Negocios PRO.

Una cuenta que pone a su alcance financiación a la medida de su negocio.

10%

+

0

+

Gratis

+

TPV

de su cuota. Hasta un máximo de 100 euros anuales por cuenta, con la cuota domiciliada.

comisiones de administración y mantenimiento.

la tarjeta de crédito y de débito por titular y autorizado.

en condiciones preferentes.

Y muchas más ventajas. No en vano, la **Cuenta Expansión Negocios PRO** es la cuenta pensada para que despachos profesionales, autónomos, comercios y pequeñas empresas se hagan grandes.

Llámanos al **902 383 666**, identifíquese como miembro de su colectivo, organicemos una reunión y empecemos a trabajar.

Las excelentes condiciones arriba mencionadas de la Cuenta Expansión Negocios PRO se mantendrán mientras se cumplan los requisitos establecidos en el contrato. Actualmente, como mínimo se debe cumplir uno de los siguientes requisitos: un cargo en concepto de emisión de nómina, un cargo en concepto de seguros sociales, un cargo en concepto de impuestos o dos cargos en concepto de recibos. Estos requisitos son de cumplimiento mensual: si al tercer mes no se cumplen estas condiciones, automáticamente la Cuenta Expansión Negocios PRO pasará a ser una cuenta relación.

bancosabadell.com



Captura el código QR y
conoce nuestra news
'Professional Informa'

El banco de las mejores empresas. Y el tuyo.

Cafetería Estilo, medio século vivindo e facendo historia de Melide

Abelardo acudía sempre puntual á súa cita con aquela rapaza de pel morena á que lle chamaban Cartagenera. Cada día chegaba a Melide ao volante do Freire que cubría a liña Lugo-Santiago e facía un alto no camiño para pedir un café ben cargado e botar unha moeda naquela máquina de discos de vinilo. Soaba sempre a mesma canción e a luz de lúa baixo a que camiñaba aquela cartagenera morena enchía por uns instantes todos os recunchos do patio que había no Estilo pequeno.

Pasaron moitos anos dende aquela pero na memoria de Jesús Rodríguez Vilas, Suso do Estilo para todos os que o coñecen, aínda perviven moitos deses instantes: fotografías sonoras, retallos da historia dun negocio emblemático na vila que acaba de celebrar o seu 50º aniversario e que por méritos propios forma xa parte tamén da historia de Melide: Casa Estilo.

La Arzuana

Cando Casa Estilo abriu as súas portas o día de Santa María de 1964, Suso xa era un mozote feito e dereito, pero a historia deste negocio, un dos máis antigos de Melide, comezou a forxarse algúns anos antes nun baixo da rúa do Progreso.

A poucos metros do actual Estilo estaba Confitería La Arzuana, onde sendo un cativo e pegado ás saias de súa nai Concha, Suso aprendía os segredos da repostería tradicional e botaba unha man servindo mesas

Foi un negocio avanzado para a época que marcou tendencia e cuxa apertura causou un grande impacto

nun negocio que daba tamén comidas e durmida.

“O que vivimos na Arzuana dá para escribir un libro”, relata Suso, quen tamén ten gravados na memoria aqueles días de feira nos que cambiaban de sitio todos os mobles do piso para faceren dos seus propios cuartos pequenos comedores nos que sentar a tratantes de gando “chegados de Castela, de Asturias e das catro provincias galegas”. Todos querían parar na casa de “Pepe da dulcería”, que xa daquela tiña un selecto menú no que os callos, o cocido, o peixe ou a carne asada figuraban entre as súas espe-

cialidades: “ás sete da mañá xa estaban almorzando de coitelo, nada de café con leite”, conta Suso orgulloso da fartura que había na Arzuana.

Ese mesmo esquema continuou nos anos vindeiros, cando a familia Rodríguez Vilas se trasladou uns metros máis arriba para abrir o Estilo pequeno, na mesma localización do actual negocio. Sete anos máis tarde, mercaron o edificio dos irmáns Taboada Roca no que estaban en aluguer, mercaron outro máis que había ao seu carón, fixeron reformas e abriron Casa Estilo tal e como a coñecemos hoxe en día. “Non cambiaron nin as cortinas”, asegura Suso.

Capitol, Capitol

A apertura da entón chamada Cafetería Stylo (o réxime franquista logo obrigou a españolizar o nome) non foi só unha decisión empresarial arriscada propia de grandes emprendedores, senón tamén todo un acontecemento social pola novidade que representaba un local das súas características. “Causou moito impacto”, relata Suso, “comezou a correr o boca a boca e a xente dicía que había que ir a Melide para ver un local que lle chamaban Estilo”.

A amplitude do establecemento, a decoración e o equi-



Dende moi novo Suso do Estilo dedicouse enteiraamente a atender o negocio familiar

pamento eran pouco usuais para a época, tanto como o feito de contar con calefacción. Entre unhas cousas e outras, Cafetería Estilo colleu fama e clientes moi axiña en detrimento doutros locais históricos. Tal foi o caso do Capitol, situado na outra beirarrúa e dende sempre punto de reunión habitual para afeccionados ás partidas vespertinas de cartas e dominó. Diso daban boa conta as crónicas faladas da época, ás que un tal señor Barral, disque persoa moi respectada polo pobo e de aguzado enxeño, lles deu forma de verso: “Capitol, Capitol / te secas como una col. / Ya los hermanos Fraga / enfundados en sus bragas / se marchan

derechitos / como un hilo p’al Estilo. / ¡Ay, Capitol, Capitol! / Te secas como una col”.

Billete para Bilbao

Xa dende os seus inicios Casa Estilo se converteu por moitos motivos nun negocio de referencia para moita xente e para a propia vila de Melide. Era obradoiro de repostería, era restaurante, era cafetería e tamén hostal. Nel celebráronse vodas, bautizos e ceas de amigos. Centos de persoas fixeron noite alí e outras tantas falaban un conto arrimadas á súa barra ou probaron os seus melindres.

Pero alén diso, foi o lugar no que se forxaron moitos recordos importantes nas vidas da xente. Saberano ben os traballadores de Portodemouros que xa estaban no Estilo pequeno ás cinco da mañá para almorzar antes de marchar en autobús para a obra. Saberano tamén tantos e tantos melidenses na emigración que tiñan que sacar alí o billete de volta cara a Bilbao. Tamén quen acudía a ver os programas da primeira televisión en cor que houbo na vila; unha Telefonken mercada en Alemaña.

Cando Jesús Rodríguez e a súa muller Chiruca colleron as rendas do negocio, o traballo facíase moito para dous. Acoutaron terreo e quedaron cunha cafetería “que segue funcionando ben” e cunha repostería de recoñecido prestixio da que Suso se sente “moi orgulloso”. O Estilo seguiu sendo o mesmo de sempre e as novas xeracións, metidas xa de cheo no día a día do negocio, aseguran que o seguirá sendo por moitos anos máis.

Unha celebración multitudinaria para amig@s e veciñ@s

Non todos os negocios poden presumir de chegar aos 50 anos. Para unha ocasión tan especial, Casa Estilo organizou unha celebración tamén especial que quixo ser unha mostra de agradecemento ao pobo de Melide por medio século de confianza e vivencias comúns. Ao longo de dúas xornadas, as do 22 e 23 de agosto, centos de persoas foron pasando pola cafetería, que lle abriu as portas a toda a veciñanza, para felicitar aos seus propietarios e gozar da festa todo a un tempo.

O primeiro día a maxia e os máis cativos foron os protagonistas. O segundo, colleu o relevo a música, con concertos a cargo de Miro

Casabella e Os Melidaos. Non había esa noite onde meter unha agulla: o local ategado de almas, a terraza chea de xente, os pinchos e as bebidas gratis circulando sen parar e os protagonistas saudando, rindo, traballando, falando, aquí, acolá, en todos cantos sitios como lles era posible.

Non escatimou detalles nin esforzos Suso Rodríguez en contentar aos seus clientes, pero tamén el máis súa muller Chiruca foron homenaxeados. En primeiro lugar, pola súa familia, que quixo recoñecer a dedicación e o esforzo de tantos anos de traballo. Tamén Os Melidaos fixeron entrega dunha fotografía asinada en recoñecemento á longa tra-



Suso e Chiruca recibiron un agasallo da súa familia

xectoria do negocio e á amizade que os une cos propietarios. No plano profesional, o Foro Reyes Católicos, presi-

dido por Miguel Pampín, fixo entrega dun diploma de recoñecemento ao mérito turístico de Casa Estilo.

A piscina climatiza funcionará a pleno rendemento a partir do 15 de setembro

Tras case dous anos e medio pechada, con numerosos trámites administrativos de por medio, meses de obras e dous procesos de adxudicación, a piscina municipal climatizada volveu abrir as súas portas este mes de setembro.

O persoal de recepción está xa nas instalacións dende o pasado día 4 informando aos interesados e tramitando matrículas, das que se levan formalizado arredor de 250. Tamén se poden utilizar xa as salas de fitness e spinning. Non obstante, non será ata o próximo 15 de setembro cando o recinto recupere a normalidade absoluta e comece a funcionar a pleno rendemento.

A partir dese día os usuarios poderán utilizar de novo o vaso da piscina para a práctica do nado. Darán comezo tamén os cursos de natación e o resto de actividades deportivas ofertadas. Serán doce en



Bicicletas de spinning. O ximnasio estrea novo equipamento

total, moitas das cales se ofrecían ata agora a través das escolas deportivas do Concello: batuka, steep, GAP, pilates, ximnasia de mantemento, aerobio, aquagym, ioga, bike, zumba, aquaerobio e baile moderno infantil.

Polo momento os únicos servizos polos que haberá que

pagar a maiores da cota de socio serán os cursos de natación, tanto para nenos como para adultos, que con prezos comprendidos entre os 12 e os 42 euros mensuais, terán un carácter trimestral. Ao resto de actividades poderase acceder de xeito gratuíto ata o 31 decembro como parte da cam-

paña de lanzamento que está a facer Itude S.L, a empresa privada que xestionará as instalacións durante os próximos catro anos. Un dos seus traballadores, e coordinador da piscina melidense, Alberto Fidalgo, asegura que aínda non se decidiu se a partir de aninovo se cobrará por asistir a esas actividades: “dependerá do número de socios que haxa”, indica, “se son suficientes para cubrir os gastos, eses servizos seguirán sendo gratuítos”.

Horarios e prezos

A piscina climatizada bota a andar cun horario máis amplo. Pola semana funcionará trece horas: de 8:00 a 14:00 pola mañá e de 16:00 a 23:00 pola tarde. Os sábados abrirá de 10:00 a 13:00 e de 17:00 a 20:00. Incorpora tamén novo equipamento: 13 bicicletas de spinning, catro cintas, dúas elípticas e catro televisores. O prezo da matrícula é de 20 euros e os abonos custan 16 euros o individual e o da terceira idade e 28 euros o familiar.

O Concello terá que cercar o antigo parking da Rúa Galicia

A sección terceira da Audiencia Provincial da Coruña condenou ao Concello de Melide no contencioso que mantiña cos propietarios do aparcadoiro da Rúa Galicia a “executar o peche perimetral do solar mediante a construción dun muro de bloque”. O fallo corrixe a sentenza previa que emitiu o xulgado de 1ª instancia nº 1 de Arzúa e que o Concello recorreu. Deste xeito, estímase só en parte as peticións realizadas polos propietarios do inmovible, que ademais do peche pedían o pago do IBI de 2011 e 2012 con intereses e 24.000 euros en concepto de indemnización “pola demora inxustificada” na entrega do solar.

As máquinas volven a Zas de Rei oito anos despois



A alcaldesa e a concelleira de obras visitaron a zona asfaltada

O lugar da Xandraga, na parroquia de Zas de Rei, estrea pistas. Había oito anos que non se realizaba ningunha actuación nas estradas desta zona e o goberno local tivo que botar man de 50.000 euros do remanente de tesourería para asfaltar as vías e atender así as carencias “de necesaria e rápida solvencia” que tiñan os veciños do lugar. Os asfaltados continuarán este mes e o próximo en diferentes parroquias do municipio, así como os labores de limpeza de cunetas e desbroce para os que se destinan segundo o Concello, 27.000 euros anuais.

Tamén no capítulo de obras, completouse a demolición da antiga depuradora de Santa María e os traballos de saneamento do Camiño de Santiago á altura da parroquia de Furelos.

O goberno local segue “estudando” a saída que lle dará á gardería municipal

O futuro da escola infantil de Melide segue no aire. Cando está a piques de abrir as súas portas a nova gardería, construída pola Fundación Amancio Ortega e xestionada pola Xunta, o equipo de goberno aínda non sabe o que fará coa de titularidade municipal e dáse de prazo o presente curso para atopar unha saída. “Está en estudo e temos aínda un ano por diante”, explicou ao respecto o edil de promoción económica e alcalde en funcións, Santos López.

Coa entrada en funcionamento da gardería da Xunta, Melide contará con 61 prazas públicas máis para cativos entre certo e tres anos, o que deixará a oferta en niveis moi superiores á demanda existente, tendo en conta que a escola infantil municipal non completou este ano todas as prazas dispoñibles (88) e comezou o curso con 71 alumnos.

Sen concretar detalles, Santos López argumentou que



O Conselleiro de Educación (no centro) no colexio nº 3

se fará “o mellor tanto para as arcas municipais como para o alumnado e os pais”, declaracións que realizou durante a visita do conselleiro de educación, Jesús Vázquez, a Melide para comprobar o estado das obras realizadas en tres centros da vila de cara ao inicio do curso escolar.

En concreto, a Xunta financiou por valor de 53.800

euros actuacións no patio do colexio Mestre Pastor Barral, no porche do CEIP da Martagóna, con eliminación de barreiras arquitectónicas, e no pavimento do ximnasio do IES. Vázquez salientou que nos últimos cinco anos o departamento que dirixe leva feitos investimentos por valor de 440.000 euros nos centros escolares de Melide.

Nace *Ágora Melidá* como un espazo para canalizar o descontento cidadán

Non se pode negar que vivimos tempos de cambios. A sociedade civil está a tomar a iniciativa e novos movementos cidadáns xorden aquí e acolá para construír alternativas ao funcionamento tradicional do sistema. O fenómeno, máis alá das grandes cidades, ten que ver con sociedades críticas e activas. Como tal, a melidense asistiu a comezos de verán ao nacemento de *Ágora Melidá Espazo Aberto*, un “observatorio das cuestións do día a día de Melide” que revisa e actualiza o clásico concepto de asemblea veciñal e que se pode considerar tamén “un movemento que une forzas para poñer de manifesto inxustizas que sofre o pobo e que nos afectan directa ou indirectamente”.

Quen define *Ágora Melidá* é Zeltia Laya, unha moza da vila que xunto cun grupo de compañeiros deu vida a este

proxecto como resposta “á crecente desmotivación da cidadanía melidá”, unha situación que ao seu xuízo vén dada

O movemento aspira a mobilizar á sociedade crítica para facer visibles “as inxustizas que sofre Melide”

“polo descontento co goberno local e polo hermetismo dos partidos políticos”. O obxectivo principal, explica, é crear unha rede que sexa capaz de mobilizar á sociedade crítica melidá para funcionar como un grupo de presión que consiga melloras “para todos os veciños e veciñas” da vila e

do rural.

Precisamente *Ágora Melidá* está centrada actualmente “en ver o xeito de pasar á acción nas nosas demandas”, unha estratexia que se definirá en asemblea, porque esa é a forma de traballar e funcionar que escolleu este movemento carente de liderados. A primeira celebrouse o 27 de xuño no parque do Edificio Multiusos e seguíronlle outras no Cantón de San Roque, no Pozo Pequeno e a última na Praza das Coles, todas elas en espazos abertos, sintonizando así co nome da organización e coa súa propia filosofía. Nesa mesma liña, *Ágora Melidá* defínese como un espazo aberto “no que teñen cabida persoas de diversas ideoloxías e de todas as idades e intereses”.

As asembleas, nas que segundo explica Zeltia Laya “todos os participantes teñen

a súa quenda para expresar inquedanzas, queixas ou motivacións”, terán continuidade cada primeiro venres de mes ás 9 da noite. As achegas das arredor de 30 persoas que acostuman a participar nos encontros son recollidas en acta “coa intención de podelas abarcar e traballar sobre elas”.

O traballo é inxente pero en *Ágora Melidá Espazo Aberto* non hai présa: “quereamos ir pouquiño a pouco creando un espazo crítico para pensar e repensar, para axudar e comprometer nos co noso pobo”. Ese é o camiño escollido para o futuro próximo, no que de momento se descartou a posibilidade de que este movemento cristalice nunha

AGORA MELIDÁ (ESPAGO ABERTO)

ESCOITA, APRENDE, PARTICIPA, COMENTA, CRÍTICA, REPENSA...



“Non lle poñas chatas á obra namentres non se remata. O que pense que vai mal que traballe n’ela: hai sitio para todos”
Castelao

Cartel de presentación de Ágora Melidá

alternativa de goberno para Melide e nunha candidatura para as eleccións municipais de 2015: “polo momento a maioría coincide en que caer no erro dun interese electoral pode prexudicar a participación na asemblea”.

FOTO-DENUNCIA

Botando un cable



Na estrada que conduce á aldea do Meire, á altura da área recreativa de Furelos, encontramos outro exemplo do “deixar pasar”. Ao longo de 200 metros todo a carón da vía xace tirado cable que semella ser da liña telefónica. A cousa non é recente, pois ben se pode apreciar que xa medraron as herbas sobre del, que xa as cortaron e que xa volveron medrar. Hai cable na cuneta,

cable enroscado nas pólas das árbores coma cóbregas inertes, un par de postes tirados, caixas metidas nas silvas e pedras postas encima polos veciños de forma provisional para poderen acceder ás súas fincas. Non hai tira de plástico que valla para advertir do perigo que supón. Nin tampouco escusa, por moi boa que sexa, que xustifique tanta demora en arranxar o problema.

O decreto do préstamo obrigará a pagar 1.500 € anuais pola biblioteca

O Concello de Melide terá que desembolsar arredor de 1.500 euros extra cada ano para manter en funcionamento a biblioteca municipal. Esa é a cantidade que a directora do centro, Ánxela López, estima necesaria para dar cumprimento ao Real Decreto aprobado o pasado 18 de xullo polo goberno central. A norma, que afecta ás bibliotecas de municipios con máis de 5.000 habitantes, obriga ao pago de dereitos de autor polo empréstimo de libros e suporá para Melide “unha medida moi prexudicial”.

O decreto, aprobado para cumprir cunha directiva europea impulsada polos países nórdicos, establece que as bibliotecas lle pagarán ás sociedades de autores a partir de xaneiro 0,004 € por cada empréstimo que realicen e 0,05 € por cada usuario que teñan. Ademais, a partir de 2016 terán que pagar tamén 0,16 euros por cada adquisición. Dende o ano 2006 este paga-

mento realizábo o Estado pero agora esa responsabilidade económica delégase nos concellos e aí é onde as principais asociación de bibliotecarios alzan a súa voz, ao considerar que suporá a estocada final a un longo período

Establece un canon de 0,004 € por cada libro prestado e 0,05 € por cada usuario rexistrado

de penurias económicas nas bibliotecas galegas.

A directora do centro melidense asegura ter o compromiso do goberno municipal de “non baixar a dotación que ten a biblioteca nin cobrarlle ao usuario” pero insta a que todas as administracións locais “poñan o seu gran de area” para frear un decreto

“que castiga o traballo ben feito”, xa que a maior número de usuarios e libros prestados, maior desembolso económico terán que facer os concellos. Para Ánxela López os máis de 11.000 empréstimos anuais que realiza a biblioteca de Melide deixarán de ser un mérito para pasar a ser un problema: “algo do que podíamos estar orgullosos de agora en adiante vai ser un lastre e unha preocupación para todos”, asegura.

No plano municipal, o BNG tamén alertou da situación e presentará unha moción no próximo pleno para esixirlle ao goberno local “que inste á Xunta a que demande do goberno a paralización do decreto”. Tamén solicitará que Melide se sume ás campañas postas en marcha contra o chamado canon das bibliotecas. Para os nacionalistas, o decreto contribúe “a deteriorar un servizo público” e supón “un ataque ao dereito da cidadanía á lectura e ao acceso á cultura”.

Leccións de historia a pé de rúa

Máis de cen persoas coñeceron este verán o pasado da vila de man das visitas guiadas organizadas polo Museo da Terra de Melide

Saben o que agocha o retablo da igrexa parroquial? Cal é a orixe do muro de pedra que hai a carón da Casa da Cultura? Por que a rúa da moa se chama rúa da moa? Onde está a casa máis antiga da vila? Se dubidan nas repostas, o diagnóstico é claro: teñen por diante moito que descubrir. Quizais non o fixeran ata agora porque a historia de Melide non é das máis visibles, pero si profusa e importante, ata o punto de que poucas vilas do seu igual poden presumir dun pasado tan interesante.

É unha historia que se agocha baixo o chan que pisamos, nas prazas que cruzamos, nos nosos espazos habituais, e que agora o Museo da Terra de Melide, nesa súa teima por poñer en valor o propio e o local, tenta sacar á luz a través dunha das súas

últimas iniciativas: visitas guiadas por Melide e pensadas para melidenses. A intención non é outra que divulgar o patrimonio histórico entre a veciñanza e “desterrar a idea de que en Melide non hai nada que ver”, comenta Xurxo Broz, o encargado, xunto con Cristina Vázquez, de darlle voz e sentido ás diferentes imaxes do percorrido. “Historia hai moita”, asevera, “aínda que é certo que se conservan poucos monumentos”.

O único que segue en pé da Idade Media é a propia sede do museo, antigo hospital de peregrinos. Ese é o punto de partida para unhas rutas que ademais da época medieval abranguen tamén a Idade Moderna e ás que hai que botarlle “un pouco de imaxinación” se queremos descubrir “o Melide que foi”, advirte Cristina. Non resulta

difícil co apoio do material documental que se lle entrega aos participantes e cos mapas antigos que axiña nos trasladan á vila amurallada medieval coas súas 6 portas e aos capítulos máis escuros da Praza das Coles, daquela Praza do Azougue, onde estaba a picota, ese vil medio de escarmento e vergonza pública.

O percorrido lévanos tamén pola xudería, baixando cara á actual praza das Ichoas, e déixanos xa fóra dos muros do Melide medieval e nunha época máis recente ante outro dos episodios destacados da historia local: ese no que os melidenses derrotaron aos franceses e puxeron en fuga a 3.500 soldados de Napoleón nos tempos da Guerra da Independencia. Foi alí, a carón de onde hoxe están as escaleiras de Calvo, o mesmo lugar



Participantes nunha das visitas guiadas realizadas no mes de agosto, atenden ás explicacións na Rúa do Castelo

no que estaban os píos para curtir as peles. O gremio dos curtidores e dos zapateiros foi moi importante en Melide e iso explica que haxa na igrexa parroquial unha capela dedicada a Santa Catalina, a súa patroa.

Un monumento único

As dúas horas que acostuman a durar as rutas fanse curtas para todos os descubrimentos que van facendo os participantes, normalmente grupos de 20 persoas que deben anotarse previamente no museo. Un dos máis relevantes é a singularidade da capela de Santo Antón, parte da obra pía impulsada polo que foi, a xuízo de Xurxo Broz, “o personaxe máis importante da historia de Melide”: Mateo Segade Bugueiro, un arcebispo que trouxo influencias da súa estadía en México e fixo combinar na fachada da capela elementos barrocos coa decoración floral precolombina propia da cultura maya. Isto converte o edificio nun exemplo “único en Galicia e probablemente en toda a península ibérica”.

Para o que si fai falta botar man da imaxinación é para calcular as dimensións do antigo convento do Santo Es-

pírito, hoxe asentado na praza á que lle dá nome e integrado no casco histórico, pero antigamente fóra dos muros da vila. Ocupaba un espazo estimado que ía dende o actual cruce da estrada de Toques coa rolda da Coruña por unha banda ata a intersección desta última vía coa rúa Otero Pedrayo por outra. Igualmente extenso era o seu nabal, cuxos muros chegaban á altura da actual casa da cultura. Desta cerca sobrevive hoxe en día un pequeno anaco, testemuña dun convento que, coma outros moitos, foi vítima da desamortización e cuxas pedras remataron repartidas en construcións civís da vila. Algunhas están aínda ben visibles en paredes coas que nos topamos a diario.

Poida que as descubran na próxima edición destas visitas guiadas nas que participaron máis de 100 persoas dende que comezaron en xuño e que se prolongarán durante este mes de setembro. O éxito da iniciativa, pensada cun carácter puntual, está facendo que os responsables do museo contemplan a posibilidade de repetila para o próximo verán. Nunca é tarde para descubrir a parte invisible da nosa historia.



Camiño das Cabadas. Muro que cercaba o nabal do antigo hospital de peregrinos



Decoración floral de influencia precolombina na fachada da capela de Santo Antón



Anaco do escudo do convento do Santo Espírito conservado nunha casa da rúa San Antón



Na Rúa de San Pedro atópase a casa máis antiga de Melide en pé

CaixaNegocios

Llevamos la oficina de "la Caixa" a tu negocio



Dos cuentas con un único saldo

Descuento del 5% en carburantes

Financiación por facturación de tu TPV

Descuento del 10% en seguros en promoción

Conecta con tu gestor siempre que lo necesites



Para más información, consulta www.CaixaNegocios.es

Estamos más cerca que nunca de tu negocio

En "la Caixa, pensamos que la mejor manera de ayudarte en la gestión de tu negocio es hacerlo en persona. Por eso, hemos creado una nueva forma de hacer negocios que cambiará la relación con tu oficina de "la Caixa", poniendo a tu servicio un gestor especializado que irá a verte para que no tengas que desplazarte y que te ayudará a realizar los trámites que harías en tu oficina.

Y además, descubrirás las **soluciones de protección, gestión y financiación** que mejor se adaptan a tus necesidades y las de tu negocio.

Te ayudamos en las gestiones diarias

Te ofrecemos soluciones para aumentar la eficiencia de tu negocio y te acercamos las mejores herramientas de gestión.

• Cuenta negocio

Gestiona tu cuenta, realiza operaciones de cobros y pagos y ahórrate costes por:

- Mantenimiento y administración.
- Tarjeta de débito para el titular y un beneficiario.
- Ingresos de cheques.
- Transferencias por autoservicio.
- Línea abierta y correspondencia *on-line*.
- Tarjeta ingresos 24 horas.

Las mejores soluciones de financiación

Con nuestra oferta de financiación, te ayudamos a encontrar la mejor manera de avanzar en tu negocio

• Anticipo de facturación

Podrás disponer de circulante: hasta 2 mensualidades de la facturación de tu TPV, con un importe mínimo de 1.000 € y un máximo de 12.000 €.

• Financiación de circulante

Nos adaptamos a tu negocio para proporcionarte flexibilidad en tus compras o anticiparte tus cobros.

- Cuenta de crédito Negocios **bonificada**.
- Línea de financiación de circulante.

• Financiación de inversores

Impulsamos tu espíritu emprendedor y tu negocio con asesoramiento especializado: Préstamo Negocios bonificado, préstamos ICO, leasing, renting.

Trabaja con toda la seguridad

Te proponemos una amplia gama de seguros para proteger todo lo que forma parte de tu negocio. Además podrás agruparlos en el **Pack multi Seguros Negocios**.

• Seguridad para tu negocio

Protege tu negocio y su infraestructura, y asegúrate la mejor respuesta ante cualquier imprevisto o accidente, tanto si se trata de tus instalaciones, como si es cuestión de asesoría jurídica o de asistencia informática, pérdida de documentos o coberturas y asistencia completa para vehículos comerciales.

• Seguridad para ti y los tuyos

Te ofrecemos los mejores **seguros de vida y accidentes**, para que tan tú, como tu familia y los que trabajan contigo dispongáis de todas las

• multiCuenta Negocio

Dos cuentas independientes, una para uso profesional y otra para uso particular, que aunque funcionan por separado con sus propios cargos y abonos, operan con un único saldo conjunto en caso de necesidad de fondos en una de ellas.

• Tarjeta MasterCard Professional de crédito

Gestiona el día a día de tu negocio ahorrando dinero en carburantes y disfrutando de muchas ventajas más:

- **Descuento del 5% en carburantes** en estaciones Repsol, Campsa y Petronor y factura mensual desglosada con el IVA de estas operaciones.
- **VIA-T gratuito.**
- **Cuota de mantenimiento de la tarjeta, gratis.**
- **Puntos Estrella.**
- **Servicio gratuito CaixaProtect** contra robo y fraude.

• multiTarjeta Negocio

Podrás separar tus gastos personales de los profesionales, a través de dos tarjetas de crédito: la MasterCard Professional, para los gastos del negocio, y la Visa Classic, para los particulares, domiciliadas cada una en su correspondiente cuenta, pero con un único límite común de crédito.

• TPV bonificado

Ahora, con el TPV bonificado podrás disfrutar de una tarifa reducida en la tasa de descuento sobre las ventas que tus clientes te abonen con tarjetas tanto de "la Caixa" como de otras entidades.

coberturas en caso de accidente, de incapacidad temporal, invalidez o fallecimiento. Además, podrás acceder al mejor servicio y atención con nuestros **seguros de salud**.

• Seguridad en tu actividad

Con nuestra gama de seguros de **responsabilidad civil**, disfrutarás de la tranquilidad de tener asegurados a quienes trabajan contigo. Además, podrás cubrir posibles indemnizaciones y reclamaciones de terceros, defensa jurídica y accidentes.

Consigue este Smartphone o esta tablet

Llévate una **tablet LG GPad 8.3** o un **smartphone LG Optimus L9 II**: tendrás tu oficina on-line siempre a mano y podrás conectar con tu gestor cuando lo necesites.

Condiciones para conseguir tu **tablet** o tu **smartphone**:

- Primera domiciliación del pago de la Seguridad Social de autónomos o mutualidad equivalente.
- Ingresos profesionales mensuales superiores a 600 €.
- 3 cargos de recibos al trimestre.
- 3 compras con tarjeta en comercios al trimestre.
- Permanencia de 12 meses.

Si ya tienes los ingresos profesionales domiciliados, consulta en tu oficina formas alternativas de conseguir el **smartphone** o la **tablet**.



PONTE ARCEDIAGO

FESTAS EN HONOR Á SANTA CRUZ

14 e 15 de setembro

Houbo tempo de abondo para recuperarse da Festa da Cornella que, coma sempre, non defraudou. Agora os veciños de Santiso e arredores collen folgos para afrontar outra das citas festivas por excelencia: a Santa Cruz, en Ponte Arcediago.

A programación comezará o domingo 14 de setembro cunha misa solemne ás 13:00 horas e de seguido a sesión vermú a cargo da **Banda de Visantón** e da orquestra **Trovadores**, que repetirá pola noite na verbena xunto co grupo **Nebraska**.

O luns día 15, festivo local en Santiso, celebrarase unha misa solemne ás 13:00 horas en honor á virxe das Dores. A sesión vermú estará amenizada pola **Banda de Muimenta** e a **Orquestra Compostela**.



J. SESTO EXCAVACIONES

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



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

ARCEDIAGO, 15808 A CORUÑA



Ovidio Leiva Pereiro

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



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

BAR DO RÍO

ABERTO TODO O ANO

EVENTOS

639 890 345

(na área recreativa de Furelos)

A partir do 26 de setembro,
servizo de comidas

- Churrasco
- Pulpo á brasa
- Tortillas variadas
- Raxo

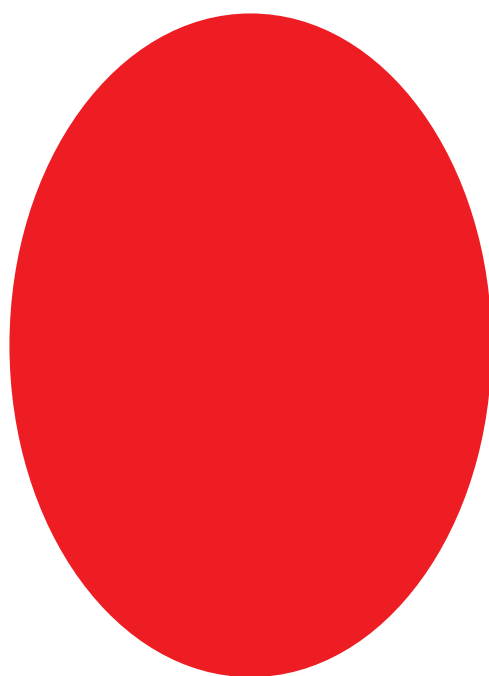
Venres-tarde, sábados e domingos
(resto de días, con reserva)



Especial Punto Roxo

Busque os artigos
marcados con este
distintivo →
e disfrute de ata un

40%
de desconto



Toda a gama de produtos
pikolin dispondrán dun
desconto do 40%

Oferta
de verán



Oferta válida do 1 de Xullo ó 30 de Setembro

F MOBLES ARES

Ronda de A Coruña, 62 / Rúa Florentino López Cuevillas, 12
Teléfono: **981 50 55 64** - 15800 MELIDE (A Coruña)
ABERTO OS DOMINGOS DE 10:00 H. A 14:00 H.

PRÓXIMO TRASLADO



moda



Encuétranos en

Travesía do Convento, 1 – MELIDE

(al lado de Congelados Gran Sol)

SARÓ Peluquería & Spa

C/ Eduardo Álvarez Carballido, nº 1-C Bajo

Tlf.: 881 97 47 87

Hombre & Mujer



*Ser
impecable
está
de moda*

CALIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA

www.plagostel.com

Plagostel
N.R.S. (0177-GAL-SPD)

Analíticas alimenticias Laboratorio
Legionela Control de plagas
Manipulación alimentos Formación

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



O Campionato de tirapedras logra un ano máis dar no centro da diana

“Os novos pensan que porque teñen bos tirapedras xa van acertar, pero hai que aprender: por moi boa raqueta que teñas, non ganas o partido”. Como en todo bo campionato que se prece, os expertos comentan a xogada dende a barreira e sacan punta á técnica de quen se afana por atinar coas bólas na diana. Respírase bo ambiente e rivalidade sa na Praza das Coles, que en plenas festas do San Roque acolle por oitavo ano consecutivo o Campionato de Tirapedras da Galiza Central, unha proba organizada pola Asociación Galega do Xogo Popular e Tradicional (AGXPT) que non deixa de medrar ano tras ano en número de participantes, popularidade e repercusión mediática.

Nesta edición o ganador absoluto foi Manuel Mato, un melidao de 71 anos que leva 45 emigrado en Bilbao e que volve cada mes de agosto á terra para pasar as vacacións e participar nun campionato ao que xa é asiduo, ao igual que moitos dos seus conveciños na diáspora, xentes da comarca e outros de ben máis lonxe. Tal é o caso de dous peregrinos coreanos que puxeron con pouca fortuna o toque exótico a unha proba do máis tradicional.

Lanzador experimentado, a relación de Manuel Mato co tirapedras vén xa dende a nenez, aínda que co paso dos anos foi aparecendo algún que outro contratempo: “o meu problema é adestrar”, comenta, “outros teñen bo sitio, pero no meu caso é difícil porque se me ven por aí a min

Manuel Mato, José Cajide e Manuel Taboada subiron ao podio nunha edición con récord de participantes

só dirán que estou pirado; e se me ven indo aos paxaros cos anos que teño, tamén pensarán que estou mal da cabeza”. Con todo, tres días de prácticas nos descampados da Martagona abundaron para facerse cun título “ao que xa lle tiña ganas”, pois conseguira o segundo posto en tres ocasións anteriores.

A tarefa non foi doada: tivo que ir ao desempate con José Cajide e ademais a AGXPT encargouse de compli-

car a cousa con novas dianas máis complexas, de xiro vertical e colocadas a diferentes alturas. O cambio foi polo ben do concurso, “senón a xente cóllelle o truco e non ten tanta graza”, comenta Manuel Charrancas, un dos organizadores do campionato. E non só iso, Manolo Mato tamén tivo que lidar cun número récord de participantes: 61 tiradores competiron nesta edición que destacou pola elevada presenza de cativos (25), un feito “especialmente significativo” para a AGXPT, que persegue coa organización do Campionato de Tirapedras “contribuír á recuperación dos espazos do casco histórico de Melide para a práctica dos xogos tradicionais”.

Coma os cociñeiros que agochan o segredo das súas sobremesas, resulta difícil de crer que Manolo Mato non esconda tamén algo cando di que a clave da súa boa puntería está só “en ter bo tento e que non falle moito o pulso”. O instrumento tamén ha de ter a súa importancia: Manolo leva competindo catro anos co mesmo e Charrancas recomenda “que as ligas estean ben equilibradas e que o galleto teña unha abertura de 90 graos” para poder efectuar bos



Manuel Mato alza a copa de campión. Á súa dereita, José Cajide (2º clasificado). Á esquerda, Manuel Taboada (3º clasificado) e Jesús Segade, de Adega O Mandil, patrocinador do evento.



Vencedores da categoría infantil: Sergio Cajide (3º), Iago Álvarez (1º) e Christian Garea (2º)

tiros. Atendendo ás súas explicacións, resulta máis doado comprender por que a AGXPT acertou de pleno ao organizar

o Campionato de Tirapedras, cada vez máis consolidado e referente xa en toda Galicia. Un tiro ao centro da diana.

A Oficina de Turismo de Melide está a poñerlle cara e ollos ás ringleiras de peregrinos que pasan cada verán pola vila. Dende que abriu as súas portas, a comezos do mes de xuño, ten entre unha das súas funcións a de traducir a cifras e estatísticas un fenómeno crecente tanto en Melide como no resto de localidades do Camiño: a peregrinación.

Como termómetro emprega a propia sede na que está localizada; a casa-museo da aldea de Furelos, pola que pasaron só no mes de agosto 5.936 camiñantes. Do total, 4.108 (69%) son españois e os 1.828 restantes (31%) estranxeiros. Dentro desta última categoría, a maioría de peregrinos (1.450) proceden de países europeos, un 79%. Do continente americano chega-

A casa-museo de Furelos foi visitada no mes de agosto por 5.936 peregrinos



Recepción na Casa do Concello de peregrinos brasileiros do programa *Universidades no mundo*

ron 249 (14%) e 97 de Asia (5%). O balance é só parcial,

pois non contabiliza os peregrinos que non fan parada na

casa-museo de Furelos nin os que chegan a través do Ca-

miño Primitivo ou doutras vías, pero en todo caso os números si que poñen de relevo tanto a importancia que ten o peregrino para a economía local como a proxección internacional que acada Melide grazas á Ruta Xacobeá.

Iso é o que explica feitos como a visita en agosto dos 100 mozos e mozas brasileiros participantes no programa de intercambio *Universidades no mundo* que escolleron Melide para facer unha parada. Os alumnos, escollidos entre máis de 1.500 aspirantes polos seus brillantes expedientes académicos, foron recibidos na casa consistorial pola alcaldesa. Alí Ánxeles Vázquez animounos “a continuar pola vía do esforzo e o estudo para conseguir unha vida laboral plena e enriquecedora”.

Herba Grileira suma o baile galego á súa oferta cultural

Axiña cumprirá cinco anos, unha idade moi propicia para as medras. Hai pouco aínda estaba dando os seus primeiros pasos e agora Herba Grileira, a escola melidense de música tradicional, pega un novo estirón ao incorporar o baile galego á súa oferta académica. Suma así unha nova disciplina este curso e completa as que xa se viña ensinando en anos anteriores: gaita, percusión e canto, pandeireta e acordeón.

Preto de corenta persoas confirmaron xa a súa asistencia ás clases de baile galego, o que fará que Herba Grileira supere este curso os 150 alumnos: “para nós é unha satisfacción comprobar como este proxecto que empezou sendo moi pequeniño, a base de traballo e dedicación, é agora moito máis grande e segue medrando”, di Elena Carral, a presidenta da asociación que dá soporte á escola. A actividade de baile víñase prestando ata agora a través das escolas deportivas municipais pero este curso quedou orfa logo de que o goberno local decidise suprimila. Foi a demanda popular a que levou á directiva de Herba Grileira a incorporalo á súa oferta: “chegounos a petición dende fóra e nós estamos encantados de recoller as inquietudes da xente”, explica. A matrícula para esta e outras disciplinas poderase formalizar o día 19 de setembro no Edificio Multiusos.



“O río parecía un escenario de guerra”

Cúmprese 10 anos das Xornadas de Limpeza do Furelos

Unha vez máis os voluntarios botáronse ao Furelos. En grupos de 5 ou 6, camiño arriba e camiño abaixo ao longo dun tramo de 11,5 quilómetros, foron retirando do río todo o que nunca debería ter chegado a el. Nada tería de especial esta estampa, xa familiar para a retina dos melidenses, se non fose porque as Xornadas de Limpeza do río Furelos están de aniversario. Cúmprese unha década da posta en marcha desta iniciativa da Asociación de Troiteiros, pioneira en Galicia, copiada e premiada, que persegue tanto a conservación do propio río como a concienciación e o compromiso de futuro co medio ambiente.

É difícil cuantificar a cantidade de lixo que se leva retirado do Furelos nestes dez anos. O presidente da asociación, Xavier Pazo, recorda que nas primeiras edicións “nunca se baixaba dos 2.000 quilos” e compara as marxes do río “co escenario despois dunha guerra”. Unha rápida enumeración dá idea do vertedoiro no que estaba convertido o Furelos e dos sorprendentes achados que se teñen feito ao longo desta década: lavadoras, neveiras, rodas de camiión, innumerables plásticos de silo, arames de espiño, bicicletas, motos, roupa, colchóns, algún porco, algún becerro, cascallos de obra e mesmo un automóbil.

“Un día que fomos a un colexio, un neno preguntounos se o río era un supermercado”,



Voluntarios nas xornadas de limpeza do mes de agosto

comenta con sorna o secretario da entidade, Carlos Lamas. Foi con ocasión das Xornadas medioambientais que durante tres anos realizaron nos colexios da comarca, nesa súa preocupación por educar e concienciar: “xa que os de antes e os de agora o fixemos mal, polo menos que no futuro se faga mellor”.

O traballo está dando os seus froitos e as cousas cambiaron paseniño. Nas últimas edicións estanse a retirar do río unha media de 200-300 quilos de material (cuxo destino é a reciclaxe) e a mentalidade da xente tampouco é a mesma: “cambiou moito, para ben, pero segue habendo unha minoría que lle vale todo e se non tira no río, tira no monte”, asegura Pazo. Na actualidade un dos maiores problemas son os vertidos de zurro, para os que a Asociación

de Troiteiros pide “maior vixilancia e control”. Non se ve aínda o día en que se poida prescindir das xornadas de limpeza: “se non é neste tramo, será noutro, pero continuaremos con elas porque son necesarias”. Xabier Pazo non dubida: “camiñas media hora á beira de calquera río e botas as mans á cabeza”.

Seguirán vindo voluntarios ao Furelos (de Madrid, de Cantabria, de Asturias, de toda Galicia). Eles son o auténtico soporte desta iniciativa, xunto cos membros da asociación, que tanto contribúen co seu traballo desinteresado. O Furelos agrádeceno e a sociedade recoñéceno. Dez anos e tres premios: da Fundación Félix Rodríguez de la Fuente, da Revista Trueiro e do Concello de O Porriño. “Queremos pensar que estamos facendo as cousas ben”.

XXXIV TORNEO DO CIRE: MORRIGAN-ANIC E SANTISO REPITEN NO PODIO

Ou lle teñen collido o truco ou a súa calidade está máis que asentada, pero o certo é que o Santiso e o Morrigan semellan non ter rival no que ao fútbol sala de refire. As primeiras en categoría feminina e os segundos na masculina, volveron proclamarse campións do torneo que cada verán organiza o Cire Melide e que este ano chegou á súa 34ª edición. Con este resultado, os campións repiten no máis alto do podio por segundo ano consecutivo. Na categoría sénior participaron un total de 24 equipos.



Santiso



Morrigan

SAN CARALAMPIO 2014

Chegou "a nosa festa". Breve pero intenso, o San Caralampio volve o domingo 14 de setembro para encher as rúas de Melide de xente, música e, por suposto, viño. Moito viño! Xa pola mañá cedo grupos do país, *O Castro de Toques* e a mítica *Banda do Peto* comezarán coas alboradas. Tamén a partir das 11:30 horas o grupo de percusión *Batería do Cariño* empezará a poñerlle ritmo ao día. Pola tarde collerá o testemuño *Tres redobres*, que animará a festa a partir das 18:00. Tamén contribuirá á alegría colectiva a música da charanga *Fanfarria Taquicardia*. Celebrarase entre as 10:30 e as 14:00 o concurso de debuxo *Alberte Lafuente*, en homenaxe ao fundador da festa. Tampouco faltarán, porque o evento non sería o mesmo, os sorteos (14:00 horas), os pementos, os cachelos, os mexillóns, o viño e, claro está, a traca na Praza das Coles! Antes, verbena coa orquestra *Das que hai*.



Non tires co viño, BÉBEO!!



Bar LIÑARES

*Bo viño,
especialidade
en comida caseira*

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

CERVEXERÍA



Adega "O Lar"

Rúa San Pedro, 17
15800 MELIDE (A Coruña)

BAR CEPA

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



Non me chames feminista, chámame muller

Vanessa Martínez, Xornalista

Dicía alguén letrado que “a masa é sempre intelectualmente inferior ao home individual”, pero pola contra, hoxe parece valorarse máis a pertenza a grupos sociais, a segmentos de poboación con ideoloxías comúns, como se o sentir único, independente e non asociado en ideas non tivese mérito.

Se cadra, esa necesidade de unión e de pertenza a un colectivo non é máis ca unha medida de auto-aforro para que os demais pensen por nós, e o que había ser unha unión para facer máis forza convértese nunha perfecta ferramenta de aparvamento.

Se cadra, se todas as persoas que teñen unha mesma idea a defendesen coa ansia individual de cadaquén, sen refuxiarse no paraugas da masa á que pertencen (coma se pertencer a ela dese poder ou azos), as ideas terían máis forza.

A realidade é que hoxe, grupos sociais con suposta forza, que inclúen xentes con un mesmo pensar, coma o “feminismo”, son máis ben caixóns desastre nos que lamentablemente entra de todo: as mulleres que buscan situar ás mulleres nunha situación de dominación sobre os homes, en resposta a un suposto



natural matriarcado; as mulleres que menosprezan ou infravaloran aos homes porque consideran que elas son superiores... e as mulleres que defenden a igualdade real entre homes e mulleres.

E aí, dentro dese perigoso saco no que todo cabe, habería que coser ben cosido un peto no que meter o que aínda non se ten: a igualdade que permita non preguntar se un humano é home ou muller para poñerlle a cifra da súa nómina, para ir facer a compra para toda a familia, para limpar o baño no que mexan os homes e mulleres da casa. Máis ca poñerlle un nome a

unha reivindicación, habería que comezar a educar sen rosas nin azuis, sen coches nin bonecas, para que cando os nenos medren non teñan nin que coñecer o significado da palabra “feminismo”, tan triste e macabra coma a do “machismo” que a provoca.

A parte negativa de pertencer a unha corrente con poder como é o feminismo é que se invisten máis esforzos en atacar os seus defectos ca en loar as súas virtudes; por iso, de momento fai máis ruído e chega máis lonxe o que se fala dunha muller que tivo cinco parellas ca o que se fala dunha que ten cinco carreiras.

Quen son eu? Ai, que susto!

Xosé Núñez López

A outra noite, cando xa estaba canso de preguntarlle á enciclopedia Wikipedia polas biografías de personaxes importantes, de súpeto pensei: e se lle preguntara ao ordenador quen son eu?

Fíxeno e lin a contestación á pregunta ¿Quién soy yo? “Es probablemente la pregunta más desconcertante, profunda, difícil, emocionante e interesante que nos podemos hacer. Es desconcertante”. E como parecía que alí se acabara a contestación, pensei: fíxechela boa! Fuches ti o primeiro que fixo esa pregunta. Isto é algo insólito, e dende logo moi importante

para min. Por unha vez, fíxeches algo orixinal! Voume converter nun personaxe famoso! Pero cando xa me comezaba a afervorar o sangue de xúbilo, recordei algo que me fixo volver á realidade. Un adaxio que non recordo de quen é, di algo parecido a isto: “cando ti penses unha cousa, por moi rara que che pareza, xa houbo outro que a pensou antes ca ti”.

E entón ocorréuseme insistirle ao ordenador a ver se tiña algo máis que dicir. E vaía desilusión! Pois sae un tal Tomás Agosin, con dous folios escritos, quen foi nada menos que doutor en psiquiatría, no

Departamento de Psiquiatría da Facultade de Medicina de Nova York. Tamén recordei entón cal fora a contestación que dera Ortega y Gasset á pregunta: vostede que é?. “Yo soy yo y mis circunstancias”, ca cal estou moito de acordo.

Pero volvendo ao que dixo o doutor Agosin para contestar á pregunta “quen son eu?”, despois de moitas retóricas, termina o folio sen concretar nada porque, segue dicindo, ademais do que poidamos pensar de nosoutros mesmos, sempre hai algo máis... faise a el mesmo unha serie de preguntas das que resulta que: eu son o resultado da miña educación

A Carpa (Cyprinus carpio)

Xavier Pazo, Asoc. Troiteiros “Río Furelos”

Orixinaria das rexións asiáticas, onde no ano 400 a.C. era criada como alimento para a poboación, a carpa foise estendendo lentamente por toda Europa ata tela actualmente nos nosos encoros (Belesar, Portomarín, Portodemouros). No ano 1876 a Fish Commission dos Estados Unidos introduciuna en Norteamérica, pero axiña se deron de conta de que as especies foráneas introducidas prexudicaban o equilibrio natural das augas americanas e acababan substituíndo as especies orixinais. Foi por iso que a Fish Commission cambiou totalmente de criterio e comezou a erradicar esta especie. Aínda así, a carpa continúa moi arraigada nos Estados Unidos. Algo semellante está a pasar en Galicia. Foi introducida hai 15 ou 20 anos no encoro de Belesar e agora témola ata na horta.

A carpa orixinal salvaxe, é escamenta, de crecemento moi lento, cun corpo largo e incrivelmente forte. Raramente pasa dos 9 kg. A partir desta carpa obtivéronse outros tres tipos a través dunha serie de reproducións selectivas que se levaron a cabo nos países

europes do leste. Desta selección resultou a subespecie de crecemento máis rápido e de corpo ancho coñecida como carpa xigante, que é a base da pesca da carpa en Europa.

Este tipo de carpa medra moi rapidamente. Cada ano aumenta o seu peso entre 1,100 e 1,400 kg. En augas pobres o seu peso pode ser duns 5 kg, pero en augas ricas pode chegar ate os 15 kg. En Francia a carpa chega a estar entre os 20 e 33 kg. Algúns exemplares de 25 kg xa foron pillados en Inglaterra, Alemaña e Estados Unidos. En Belesar temos constancia de exemplares de 12 a 15kg e en Portodemouros de 5 a 11 kg.

A carpa é unha especie de auga doce moi popular por Europa, pouco apreciada en Estados Unidos, Canadá e Galicia. Aliméntase de moluscos, escaravellos, camaróns, larvas, ninfas, ademais de algas que atopa nos sedimentos. Con frecuencia remove a capa detritica do fondo, aumenta a turbidez das augas, desarraiga plantas acuáticas... un comportamento que destrúe o hábitat de moitas especies (troita, escaló...)



pero tamén son o conxunto dos meus pensamentos, tamén son o conxunto dos meus defectos, son as miñas rutinas, pero hai algo máis... eu son un traballador, eu son un conxunto de valores, eu son amor, eu son

espírito, eu son misterio; pero hai algo máis: o descoñecido... E para rematar, despois de ver o meu gozo nun pozo, direi que eu son: Xosé de Outeiro da Liñeira-Visantoña-Santiso e máis as miñas circunstancias.

ROMÁN VARELA, PASTELERÍA TRISQUEL

“O uso de produtos naturais marca a diferenza entre a boa e a mala pastelería”

Comezou sendo un traballo máis e acabou converténdose nunha paixón. A relación de Román Varela coa pastelería é coma eses amores que agardan por un toda a vida e aparecen cando menos se conta. Despois de moitos anos dedicado á hostalería, el e súa muller Montse iniciaron unha nova

andaina con Trisquel. No mesmo obradoiro luminoso no que comezou aprendendo os segredos dos ricos e dos melindres descubriu tamén o gusto pola pastelería. Hoxe goza co que fai e continúa explotando a súa boa man para os doces nun negocio que fai bandeira do uso de produtos naturais.

-A profesión de reposteiro non é da máis usuais. Como entrou en contacto con este mundo?

-Román Varela (R.V.): Algo tivo que ver miña muller Montse, que é de familia de panadeiros de toda a vida. Tiña un baixo medio acondicionado e cando eu deixei de traballar na hostalería, á que me levaba dedicando toda a vida, decidimos aproveitalo. Como os produtos da repostería tradicional de Melide tiñan boa saída, animámonos a montar algo. Empezamos con catro cousas e pouco a pouco fómonos metendo máis a fondo e adentrándonos no terreo da pastelería.

-E para culminar o proceso acaban de estrear un despacho propio...

-R.V.: Si, abrímolos hai poucos meses. Ao principio, durante sete anos, traballamos para outros despachos de Melide e para restaurantes. Despois alugamos un na rúa do Convento, pero facíase complicado ter o obradoiro nun lugar e o despacho noutro. Era moi pouco práctico e chegou un punto no que decidimos pechalo e abrir este da rúa Novoa Santos. A intención, a longo prazo, é crear unha especie de postrería na que a xente poida degustar sobremesas de prato e mesmo levalas para a casa. Temos moitas ideas para este despacho, pero ao sermos pouca xente e estar a cousa complicada, imos lentamente.

-Comezou sendo un profano da materia. Como foi o proceso de aprendizaxe?

-R.V.: Eu aterrei aquí sen ter idea de nada. Case non sabía nin o que eran o azucre e a farinilla. De todas formas, son bastante cazoleiro. A cociña



Román e a súa muller Montse no obradoiro de Pastelería Trisquel

gústame dende sempre e con 16 anos, cando miña nai enfermou, xa me tiveron que poñer á fronte dos fogóns da casa. Aí comecei a collerlle gusto. Na repostería, o básico aprendino eu só e ultimamente Manuel Garea, que é un fenómeno da repostería e da cociña, encargouse de irme pulindo. El sempre me dixo que tiña madeira de pasteiro, que vía posibilidades en min. Ao seu carón aprendín moitas cousas e deume confianza para seguir avanzando neste mundo. Sempre tiveron o defecto de minusvalorarme e el axudoume a cambiar ese chip.

-O pasteiro ten que ser un creador, un artista?

-R.V.: Si, esta profesión ten unha dose moi grande de creatividade. A inventiva de cada un conta moito, pero hai que

compaxinala sempre coa parte técnica.

-Está claro que levan a innovación aos seus produtos. É iso o que define Pastelería Trisquel?

-R.V.: Nós procuramos cambiar a presentación e darlles un estilo diferente, máis actual, aínda que sexan os mesmos produtos que se venden noutros lugares, pero creo que o que máis nos define é que empregamos sempre produtos naturais. Non usamos margarinas, nin colorantes, nin nada artificial. Esa é a clave do noso xeito de traballar e cremos que aí está a diferenza entre unha boa e unha mala pastelería. Cos produtos industriais ao final perdes o sabor e perdes tamén a saúde.

-Con frecuencia atopamos

os mesmos doces en todas as pastelerías. Hai un déficit de creatividade ou o cliente é conservador?

-R.V.: É certo que hai clientes que non os sacas do sota, cabalo, rei e que son reticentes a todo o novo; pero creo que cada vez máis hai xente que demanda outras cousas, que está disposta a probar. Eu aposto por ir modernizando dentro das miñas posibilidades. Moitas veces priváste de facer pasteis arriscados por medo a que o cliente non os queira, outras veces falos e tes que tiralos... non sempre se acerta. Aínda que non compense economicamente, sempre queda a satisfacción de conseguir un pastel novo, de creación propia.

-É certa a lenda de que os pasteiros aborrecen os

“Queremos montar unha postrería no despacho novo que abrimos en Novoa Santos”

“A inventiva conta moito nesta profesión pero hai que combinala coa parte técnica”

pasteis?

-R.V.: No meu caso non. Cando era novo gustábanme moito e despois aburrínos: houbo unha tempada que un despacho nos pediu que traballáramos con produtos industriais e collínles manía. Nin os probaba. Despois, ao traballar para nós e volver aos produtos naturais, fun collendo de novo o sabor. Agora estou feito un larpeiro!

-Cal é a súa sobremesa preferida?

-R.V.: Teño moitos pero, sendo tamén conservador, vou dicir que a milfolia. Ademais, é a nosa especialidade.

Pastelería Trisquel

Novoa Santos , 32

Tlf: 981 505 098



Quedamos sen palabras ante todo o apoio e a boa resposta que nos destes nestas festas de San Roque. O persoal do Pub Q+? e de A Boa Viña queremos darvos unhas **GRAZAS** enormes a todos/as os que decidistes pasar xunta nós estas noites de verán. Seguiremos facendo as cousas o mellor posible para atoparnos de novo o ano que vén e, por suposto, cada fin de semana en:



Pub Q+? e *A Boa Viña*



- TAPAS A FARTAR
- BOCADILLOS QUENTES
- BOLOS PREÑADOS



O mellor ambiente!

SAN CARALAMPIO
A nosa festa!! 2014

Coa actuación de

OS JALÁTICOS

de Marín



CHARANGA

**Música todo o día
na Praza da Herba!!**

(Colaboran: Morigan, DX3, Dúas Rúas)