CentroComercialAberto
CCA Melide
ASETEM
XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE ECONOMÍA E INDUSTRIA
Dirección Xeral de Comercio
Deputación DA CORUÑA

Cerne

O xornal da Terra de Melide

Ano XVI - Nº 184. Xuño 2021. Distribución gratuíta

ASETEM trasládalle as demandas dos empresarios ao presidente da Deputación

O presidente da Deputación da Coruña, Valentín González Formoso, aproveitou a súa visita á vila para achegarse ás instalacións da Asociación de Empresarios da Terra de Melide para interesarse polas necesidades e demandas do tecido empresarial melidense. Nesta xuntanza estivo acompañado polo presidente de ASETEM, Manuel Vázquez, varios membros da directiva, o alcalde do Concello, Xosé Manuel Pérez, e outros membros da corporación do goberno municipal. P3

EMPRESA
A Parafarmacia cambia o nome e a localización para ofrecer máis e mellores servizos P10

COMARCA
Os centros educativos benefícianse dunhas axudas a prol do galego P18

CULTURA
Suso Ascariz escribe o libro 'A gaita na Terra de Melide' P20

ENTREVISTA

Teresa Pereiro, Yolanda Ares e Tamara Mellid, Autoescola Agra **P23**

Os Días Brancos serán o 17 e 18 nos comercios socios

A campaña de Días Brancos celebrarase o 17 e 18 de xuño nos comercios da vila asociados a ASETEM. A iniciativa comezará o xoves ás 16:30 horas. P4

Casa Alongos, unha cociña saudable e en feminino

O establecemento de comidas, Casa Alongos, traballa con produtos e alimentos autóctonos e saudables, unindo vangarda e tradición a partes iguais. P8

ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS TERRA DE MELIDE

31 anos ao teu servizo, 150 socios que fan medrar a comarca

www.asetem.com - Tfno: 981 50 61 88 - info@asetem.com
Lino Sexto Sánchez, 9 Baixo - 15800 MELIDE (A Coruña)

Editorial

O prezo da eficiencia enerxética

Imaxe na que se ilustra unha suba no prezo da luz. / Foto: OCU

Co comezo do mes de xuño entraron en vigor as novas tarifas da luz, cunha gran onda expansiva de polémica e críticas dende diferentes sectores.

Dende o Goberno central insisten en que esta reestruturación ten como principal obxectivo mellorar a eficiencia enerxética, polo que se estableceron tres períodos de enerxía con prezos diferentes. O problema máis salientable deste novo sistema son os horarios establecidos e a súa relación cos prezos. O feito de que, de luns a venres, dende as doce da noite ata as oito da mañá sexa cando máis barata é a electricidade parece unha rutina complexa á que adaptarse.

Uns días atrás, a Vicepresidenta segunda e ministra de economía, Nadia Calviño, comparaba o variante prezo das novas tarifas da luz co prezo duns billetes de avión, para relacionar estas variacións co efecto oferta e demanda. Non obstante, a ministra esqueceu que a electricidade é un ben de primeira necesidade, cousa que un billete de avión non é. Unha persoa non pode desenvolver a súa vida dignamente nin con normalidade senón se pode permitir pagar a factura da luz. O Goberno non pode deixar a xente con menos recursos atrás nin impoñerlle un obstáculo máis no seu día a día.

É certo que precisamos cambiar os nosos hábitos de consumo para conseguir un modelo máis sostible e respectuoso co medio ambiente, porén está por ver se esta é a mellor das maneiras. As e os consumidores, pouco a pouco, iremos adaptando o noso consumo a determinadas horas para poder aforrar nas facturas da luz. Ora ben, as empresas e comercios non teñen esa posibilidade de adaptación ou flexibilización de horarios para poder consumir enerxía nos tramos horarios nos que é máis barata. Isto, para pequenos negocios pode ser un novo chanzo no camiño da súa recuperación económica.

O coidado do medio ambiente, así como os hábitos de consumo e de vida sostible deben ser unha prioridade para a nosa sociedade pero isto non pode ser incompatible con asegurar que todos e todas, independentemente dos nosos recursos, vaiamos poder pagar un ben de primeira necesidade como é a electricidade.

Tribuna de opinión

Doar significa compartir saúde e vida

Xunta Directiva de ASETEM-CCA

Unha imaxe dunha campaña para promocionar a doazón. /Foto: O.N.T

O pasado 2 de xuño foi o día nacional do doante de de órganos, tecidos e células que se conmemora destacando a importancia de doar.

É curioso que o instante no que unha familia está a vivir un dos seus peores momentos como é, por exemplo, a perda dun ser querido, sexa o mesmo que lle dea unha oportunidade de vivir a outra persoa. Cando unha familia decide doar os órganos ou tecidos dun ser humano polo que xa non hai nada que facer estalle dando a vida a outro que ata ese momento, non tiña motivos para a esperanza. Moitas veces, son centos os quilómetros que separan estas dúas situacións, pero grazas ao gran persoal sanitario e aos medios cos que contan nos hospitais públicos do Estado, o milagre deixa de selo e faise realidade.

A saúde é o noso gran tesouro e compartilo é mostra de solidariedade e empatía. Por se alguén ten algunha dúbida, chega con que por un só segundo se poña na pel desa persoa, cuxa única salvación é que ela doe esa pequena parte de vida que lle queda.

Cerne

Edición dixital en www.asetem.com
Publicación mensual de distribución gratuíta
COORDINACIÓN E REDACCIÓN: Lorena Vidal
EDICIÓN: Asociación de Empresarios Terra de Melide
ENDEREZO: R/ Lino Sexto Sánchez 9, Melide (A Coruña)
Telf. e Fax: 981 506 188 **E-mail:** info@asetem.com
COLABORACIÓNS: Vanesa de Quinzán, Ana Mato, Cristina Fernández, CEIP Arcediago e IES de Melide
AGRADECEMENTOS: Pilar López, Imprenta Meligraf
IMPRESIÓN: Publicaciones Tameiga S.L.
DEPÓSITO LEGAL: OR / 57 / 84

ASOCIACIÓN DE MEDIOS EN GALEGO

Cerne non se responsabiliza das opinións manifestadas polos seus colaboradores

ÍNDICE

- OPINIÓN.....2
- EMPRESA.....3
- MELIDE.....12
- COMARCA.....17
- CULTURA E LECER 19
- COLABORACIÓNS.....22
- ENTREVISTA.....23

ASETEM - CCA trasládalle as demandas dos empresarios ao presidente da Deputación

O presidente da Deputación, membros do Concello de Melide e o presidente de ASETEM. / Foto: Deputación Coruña

O presidente da Deputación da Coruña, o socialista Valentín González Formoso, aproveitou a súa visita á vila para achegarse ás instalacións da Asociación de Empresarios da Terra de Melide para interesarse polas necesidades e demandas do tecido empresarial melidense.

Nesta xuntanza estivo acompañado polo presidente de ASETEM, Manuel Vázquez; o vicepresidente, Rodrigo Fernández; a vogal, Enma Sanmartín; o alcalde do Concello, Xosé Manuel Pérez; o tenente de alcalde, José Prado; a concelleira de política social, Carmen Liñeira, e o concelleiro de promoción económica, Xosé Igrexas.

Durante a reunión dende a asociación de empresarios e empresarias trasladaron diferentes peticións e demandas como a instalación dun sistema de vixilancia no Polígono da Madanela para que as empresas que xa están instaladas alí sintan unha maior seguridade, así como de cara a atraer máis empresarios e empresarias cun novo servizo que pon en valor esta espazo. Neste eido, dende o goberno municipal comunicouse que este é un proxecto que está en proceso por parte do Concello pero que está aínda en fase de desenvolvemento. Esta é unha nova que dende a asociación celebran, debido a que para o tecido empresarial situado no polígono melidense é unha necesidade que se vén reclamando dende hai tempo.

Ademais, como entidade a xerente de ASETEM - CCA, Pilar López, fixo fincapé na necesidade de que a Deputación subvencione a nómina dunha persoa de apoio para traballar axudándolle á xerente nas súas labores diarias, porque tal e como indicou López "unha persoa soa non pode con todo o traballo que ten unha asociación coma esta, moitas veces tes que estar na rúa repartindo o material para unha campaña e os asociados tamén necesitan que esteas ao mesmo tempo na oficina". A xerente de ASETEM manifestou que "poder contar cunha traballadora máis melloraría os servizos que lle podemos ofrecer aos asociados". Unha petición común entre as asociacións de centros comerciais abertos de Galicia , pola que González Formoso se interesou e se comprometeu a estudar e buscar unha solución dentro das posibilidades legais. O presidente da Deputación tamén agradeceu o traballo realizado por ASETEM - CCA durante este complicado ano por mor da pandemia.

PERITOS MELIDE

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
- Informes de validación gráfica alternativa
- Fotos antigas do Catastro
- Concentración parcelaria
- Legalización de pozos e traídas de auga

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)

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN AMBIENTAL CONTRA EL CORONAVIRUS

Debido a la declaración del brote de coronavirus como pandemia global por parte de la Organización Mundial de la Salud, desde PLAGOSTEL queremos ayudarle a mantener las dependencias de sus instalaciones libres del virus COVID-19

Plagostel
N.R.S. (0177-GAL-SPO)
calidad e higiene alimentaria

Contacte con nosotros, podemos ayudarle
986118714 – 698179968
pedidos@plagostel.com

Os Días Brancos celebraranse o 17 e o 18 de xuño nos comercios asociados

Eva Iglesias, presentadora, e Manuel Vázquez, presidente de Asetem no sorteo da Noite aberta 2019. / Foto: Cerne

Os vindeiros días 17 e 18 de xuño celebrarase a campaña de "Días Brancos" no comercio asociado a ASETEM-CCA que decida inscribirse.

Unha nova oportunidade para que o comercio local melidense demostre que é o mellor lugar para mercar e consiga máis promoción entre a veciñanza e os visitantes.

Esta iniciativa terá unha dinámica moi semellante a anos anteriores, pero tendo en conta as modificacións que as normas sanitarias vixentes esixen como: cumprimento de aforos no interior dos comercios, así como no sorteo, distancia de seguridade entre compradores, desinfección dos artigos nos establecementos e uso obrigatorio de máscara.

O horario escolmado para realizar esta actividade é o xoves 17, pola tarde dende as 16:30 ás 20:30 horas, e o venres 18, pola mañá de 10:00 a 14:00 horas e pola tarde dende as 16:30 ás 22:00 horas. Ao longo destas xornadas os comerciantes participantes terán atractivos descontos en diversos produtos das súas tendas para atraer a un maior número de compradores.

A Asociación de Empresarios da Terra de Melide entregaralle a cada establecemento adherido á campaña material propio da iniciativa como: carteis, papeletas para o sorteo, globos e alfombras para a entrada. Ademais, durante as dúas tardes que duran os "Días Brancos" haberá animación na rúa para pequenos e maiores, da man de Xanela Ocio, para animar ás persoas que estean en Melide a consumir no comercio de proximidade.

Durante estas xornadas as e os compradores cubrirán unha papeleta cos seus datos persoais para poder participar no sorteo de: unha escapada rural de fin de semana de Zafiro Tours; tres lotes de queixo Arzúa - Ulloa, cortesía do Consello Regulador da Denominación de Orixe Arzúa - Ulloa; e por último, vales de compra para gastar no comercio local asociado a ASETEM. É imprescindible que as persoas participantes nesta actividade conserven o tícket de compra, xa que de seren os afortunados deberán amosalo.

Para pechar a campaña o venres pola noite ás 22:30 horas realizarase un sorteo no Cantón de San Roque no que deberán estar presentes todos aqueles compradores e compradoras que queiran optar a algún dos premios que se sortean, xa que só poderán resultar gañadores ou gañadoras persoas que asistan presencialmente a este evento. Ademais, haberá moitas sorpresas e unha gran mestra de cerimonias, Tania Veiras, presentadora da TVG, cantante e imaxe de ASETEM - CCA durante o último ano.

Nuestra música guiará tus sueños

M IGUEL 609 923 888
T ANIA OFICINA 689 828 339

escalaEMespectaculos@hotmail.com

Rúa Galicia 26 bajo izquierda.
MELIDE (A Coruña)

MÁS DE 50 FORMACIONES

O Concello lanza unha iniciativa de apoio á hostalería con bonos de 30 euros

Mostra dun dos carteis promocionais da campaña. / Foto: Merca en Melide

O Concello de Melide, a través da Concellería de Promoción Económica pon en marcha unha campaña para a reactivación económica da hostalería local.

Repartiranse 1.000 bonos, cun vale de 30 euros, dos cales a administración municipal abonará 10 e os usuarios e usuarias os 20 euros restantes. Cada persoa, veciña ou non de Melide e maior de idade, poderá coller dous vales, polo que, en total unha persoa pode ter 60 euros para gastar na hostalería poñendo só 40 deles.

Para recoller e pagar os bonos os interesados deberán acudir ao Viveiro de Empresas, situado no Edificio Multiusos, e presentar o DNI para acreditar ter 18 ou máis anos. Estes bonos non serán intercambiables por cartos e poderán gastarse nos locais de hostalería e restauración adheridos a esta campaña, os cales contarán cun cartel idenfiticativo nun lugar visible do seu establecemento para que os usuarias e usuarios dos bonos os poidan localizar con facilidade. Ademais, estes locais tamén se publicaran nas redes sociais de Merca en Melide.

O prazo para conseguir estes vales é ata o vindeiro mércores 7 de xullo. Esta iniciativa pretende apoiar a un dos sectores máis castigados pola pandemia e as súas consecuencias, así como animar á veciñanza da vila a consumir nos establecementos do municipio. Dado que estes bonos os pode conseguir calquera persoa, é unha campaña que tamén poderá proporcionar as visitas de usuarios e usuarias doutros concellos que decidan achegarse ata Melide e consumir nos seus locais e comercios.

A campaña dos Días Azuis xa está en marcha nos establecementos da vila

Presenatación da campaña dos Días Azuis. / Foto: F. Galega de Comercio

A Federación Galega de Comercio pon en marcha a campaña Días Azuis do Comercio Galego, entre o 7 e o 30 de xuño.

A dinámica desta iniciativa é a mesma que nas edicións anteriores, as persoas que se acheguen a mercar no comercio local deben rexistrar a compra e fotografar o tícket na páxina web, www.diasazuis.com; ou ben a rexistra o responsable do establecemento en www.diasazuis.com/comercio, deste xeito duplicando a participación do usuario no sorteo.

O 5 de xullo realizarase o sorteo dos Días Azuis, os premios suman un total de 12.000 euros, que se repartirán en 24 tarxetas de prepago de 250 euros, seis para cada provincia, e outras 40 de 150 euros, 10 para cada unha delas.

Unha iniciativa máis para promover e impulsar o comercio de proximidade xusto antes do comezo do verán. Ademais, é unha nova oportunidade para premiar aos compradores e compradoras que apostan por mercar nos establecementos da vila de xeito habitual durante todo o ano.

Formación en liña sobre o eido dixital para autónomos

Un comerciante traballando co seu ordenador. /Foto recurso

A Xunta de Galicia pon en marcha a segunda edición do proxecto formativo #AutonomosDixitais, baixo o lema “Re - posiciona o teu negocio”.

Este iniciativa vai dirixida, prioritariamente, a persoas traballadoras por conta allea en activo ou aquelas cuxo negocio cesou os últimos meses e que desexan retomar a súa actividade. Estas persoas deben residir e ter o seu traballo na comunidade autónoma galega.

Este proxecto inclúe dous cursos en liña de cincuenta horas de duración, orientados a mellorar o grado de dixitalización dos emprendedores galegos: o primeiro deles chámase, Fundamentos para á Creación dun Proxecto de Comercio Electrónico, dirixido a persoas sen coñecementos previos; o segundo curso ten como nome, Especialista en e-commerce, para xente con experiencias profesionais ou formación previa en comercio electrónico.

Unha das vantaxes destes cursos sobre dixitalización é o feito de ser liña, polo que o autónomo ou autónoma pode compaxinar, flexibilizar e organizar de maneira libre o seu horario de estudo e de traballo. O alumnado poderá acceder as 24 horas do día á Aula Dixital dende calquera dispositivo con conexión a internet. Logo, unha vez dentro da plataforma, poderán descargar e estudar o material didáctico que está a súa disposición como vídeos explicativos, foros de debate, realizar actividades ou ter acceso a documentación complementaria e adicional. Ademais, a Aula Dixital tamén inclúe a posibilidade de preguntar dúbidas aos docentes e a capacidade de comunicarse e interactuar entre o alumnado, para compartir as preguntas máis frecuentes e outras cuestións de interese.

Para participar en calquera das dúas formacións só hai que cubrir un formulario na páxina www.autonomosdixitais.com. Os únicos datos imprescindibles para anotarse son o nome, apelidos, DNI, sexo, correo electrónico, teléfono, data de nacemento e código postal.

A pandemia deixou claro que o mundo a través de internet ten grandes posibilidades e futuro tamén para os pequenos negocios, de aí a importancia de actualizarse e aprender sobre este eido. Por este motivo, estas formacións son unha boa oportunidade para facer que o noso proxecto se faga máis grande.

ENTREVISTA BENVIDA, MANUEL LÓPEZ - FONTANERÍA

O novo socio de ASETEM - CCA é un profesional da fontanería, alegre, falangueiro e traballador. Deuse de conta que este era o seu oficio cando era moi novo e dende aquelas loita por facerse un oco neste sector. A pesar do auxe das redes socias e o mundo dixital para Manuel o mellor sistema para darse a coñecer é o boca a boca entre os seus clientes, aínda que isto non lle impide esta en liña . Cun futuro incerto para o seu oficio por mor da falta de xente novo que queira aprender, este fontaneiro aposta tamén polas novas tecnoloxías.

MANUEL LÓPEZ FREIRE

Fontanería Manu López *(Rúa Rosalía de Castro, 18) - Tfn.: 617 95 64 71*

"O trato coa clientela é das mellores tarefas do meu traballo, encántame"

Manuel López, o día da entrevista xunto á súa furgoneta. / Foto: Cerne

- Que te levou a dedicarte á fontanería?

- Manuel López (M.L): Pois foron determinadas circunstancias da vida. Antes de traballar de fontaneiro estiven nunha fábrica de prefabricados de formigón e chegou un momento no que entre tanta monotonía necesitaba cambiar de aires. Despois dun tempo, con 23 anos apareceume a oportunidade de aprender o oficio cun profesional de Teixeiro que estaba buscando un aprendiz para que lle axude. Cando empecei non sabía nada do sector, nin sequera cambiar unha villa. O mellor foi que co paso do tempo funme dando conta de que era o que me gusta e que podía gañarme a vida con isto, polo que mellor imposible. Logo disto, estiven traballando unhas tempadas de fontaneiro pero aínda non era unha cousa estable, tardei uns anos en consolidarme no oficio.

- Como recordas eses inicios cando aínda eras aprendiz?

- (M.L): Non che vou mentir, os inicios non son fáciles e máis cando non hai nada de base porque tes que aprender desde cero. Logo, neses primeiros momentos tes moito medo pero tamén contas con bastante interese porque estaba aburrido de traballar na fábrica e quería ter a posibilidade de facer outra cousa. Recordo que un dos primeiros problemas que me atopei cando estaba aprendendo para fontaneiro era que non sabía cales eran as ferramentas básicas do traballo, nin para que servían, nin como se chamaban. Ademais, como anécdota desta etapa, aos catros meses de empezar co que era o meu mestre deixoume só nunha obra, díxome como tiña que facer e cando volveu fixera as cousas regular e tivera que refacer el a obra. Por iso que os inicios son complexos pero tamén é certo que co tempo vas aprendendo, coñecendo xente e afaste ao teu oficio. A día de hoxe, por exemplo, unha historia como a miña sería impensable porque non hai quen queira aprender.

- É unha queixa habitual en sectores semellantes ao teu, por que cres que ocorre?

- (M.L): Actualmente o traballo ideal é de *youtuber* ou *influencer*. Si que hai unha pequena parte de rapaces que logo de insistirlle sacan unha formación profesional pero moitas veces nunca chegan nin a exercer.

- Esta circunstancia é moi curiosa porque hai oficios como o teu nos que hai moita demanda de traballo e nos que podes gañar un bo soldo.

- (M.L): Eu recoñezo que son oficios duros porque requiren un esforzo físico diario e, a maioría das persoas novas, non están acostumados a facer ese tipo de esforzos. Entón, unha causa tamén pode ser por comodidade, para que vou andar con pesos cando podo estar sentado diante dun ordenador. Non obstante, chegará o momento no que a xente se dea de conta de que tamén fan falta fontaneiros e electricistas. O problema é que despois non sei como farán porque sen nada de formación dedicarte a un oficio é moi complicado e non é o mesmo poñerte a aprender con 20 anos ca con 50, que es capaz de facelo igual pero non custa o mesmo.

- Para que te podemos chamar Manuel?

- (M.L): Traballos de fontanería en xeral, tanto obra nova, como reforma ou avaría. Logo tamén instalación de calefacción, caldeiras e aire acondicionado. De feito, fai pouco que me fixeron unha proposta dunha aseguradora pero tiven que rexeitala porque a miúdo estes traballos son de urxencia e, claro, eu non podo saír dunha obra para ir a xunto o cliente do seguro a amañar a avaría. Entón, decidín quedar coas obras a particulares e empresas que me chamen.

- Como fas para unir as novas tecnoloxías coa fontanería?

- (M.L): Pois por exemplo, na bomba de calor que é un sistema que colle a calor do aire e transforma en enerxía e quenta a auga. Despois hai outra modalidade que en vez de ser aire é auga e para proporcionar aire quente e aire frío. Todos os clientes e clientas ás que lles instalei estes servizo están encantados. Eu para vivenda habitada recoméndoo, agora se é para unha segunda residencia non porque necesita estar traballando a diario.

- Que é o mellor do teu traballo?

- (M.L): Gústame todo en xeral pero si é certo que o trato coa xente é un punto moi a favor. A gran maioría das persoas coas que traballo son moi agradables e desfruto moito asesorando e explicándolle aos meus clientes o que vou facer ou como é mellor facelo. Esta parte encántame.

Unha das instalacións realizadas por Manuel López. / Foto: M. López

centro auditivo

solicita tu **REVISION GRATUITA**

ópticastábora

REXCE AUDIOPRÓTESIS
E. 15-001241

REXCE ÓPTICA
E. 15-001238

Rda da Coruña 20 **MELIDE**

CASA ALONGOS, COCIÑA EN FEMININO

Nun entorno natural e idílico, en pleno corazón do Camiño de Santiago, atópase unha casa de comidas tradicional que non renuncia nin á vangarda nin á innovación. Os seus propietarios, Concha Casares e Fran Lugrís, teñen claro que unha das prioridades de Casa Alongos é a calidade e cercanía do produto, neste establecemento, a saúde e o benestar da clientela é un principio fundamental no traballo diario. Esta casa de comidas é un espazo no que atopar veciñanza da vila, peregrinos e visitantes degustando da cociña de sempre.

CONCHA CASARES E FRANCISCO LUGRÍS

Casa Alongos *(Rúa Camiño Vello de Santiago) - Tfn.: 686 31 28 51*

"Traballamos para facer unha cociña, sostible, saudable e en feminino"

Concha Casares e Fran Lugrís, propietarios de Casa Alongos. /Foto: Cerne

No xardín de Casa Alongos hai plantadas diferentes árbores que co seu crecemento marcan tamén o paso do tempo e a traxectoria deste establecemento.

Unha iniciativa pioneira no municipio

Un proxecto que nace a raíz dunha distribuidora de alimentación, produtos ecolóxicos, viños e licores que ve a oportunidade de converterse nalgo máis, "no ano 2014 decidimos abrir un local de hostalería aproveitando a nosa boa localización, dentro do Camiño de Santiago", afirnan nesta casa de comidas. Outro dos motivos para emprender esta aventura foi o feito de darse de conta de que "en Melide faltaba unha cociña que tivera rasgos innovadores", comentan os propietarios.

Nesta casa de comidas foron pioneiros incorporando novos pratos como, por exemplo, a hamburguesa de polvo, a auga quilómetro 0, as elaboracións veganas, e na incluír de flores nos seus cociñados. As elaboracións de Casa Alongos teñen unha parte innovadora e de vangarda pero sempre, sen esquecer o pasado e as raíces. "Escapo totalmente da cociña francesa sofisticada. Non temos necesidade de intentar emular nada, na gastronomía galega hai elaboracións marabillosas", comentan os donos do establecemento de hostalería.

Co paso do tempo, Casa Alongos converteuse en lugar de referencia, tanto para a veciñanza como para os turistas e peregrinos que se achegan ao municipio. Non obstante, Concha Casares sinte a diario que "eu non son un chef de escola de hostalería son, simplemente unha cociñeira".

Unha cociña de calidade e saudable

Unha vantaxe moi salientable deste establecemento de restauración é a calidade e proximidade da materia prima, "buscamos produtos auténticos e que sexan o menos procesados posible". Todo isto, para logo elaborar unha cociña saudable, simple, fresca, sostible e nutritiva que "non che repita despois de comer, que che sente ben", fai fincapé o equipo do establecemento.

Neste local de restauración contan co distintivo de operador autorizado de razas autóctonas galegas como cachena e Limiá, son un restaurante recomendado pola Asociación de Celíacos de Galicia e membros da corrente *"Slow Food"*. Distintivos que certifican o seu compromiso tamén co medio ambiente e coa comida de toda a vida, "eu busco potenciar o alimento, a súa calidade e o seu sabor", xa que en cada prato ten que destacar e potenciarse o sabor dos alimentos principais.

Outra parte fundamental das comidas e a bebida que as acompaña, disto así como da zona de bar, en Casa Alongos, encargase Fran. Un profesional moi esixente con este aspecto da restauración, o cal busca sempre produtos de pequenas bodegas e autóctonos de máxima calidade. Un xeito de facer unha cociña sostible, botando a vista atrás ao consumo que facían as nosas avoas.

Mostra de diversos pratos de Casa Alongos. /Foto: Cerne

Esta emprendedora melidense loita por realizar unhas elaboracións que "falen de Galicia" porque "a xente que chega aquí doutros lugares non vai levar a imaxe de Casa Alongos, vai levar a de Galicia", afirman con rotundidade os donos. Esta é unha razón máis para apostar por unha cociña e uns produtos galegos e de calidade que poida transmitir o potencial que ten este pequeno recuncho do mundo.

Todos os seus abastecedores son pequenas empresas da comarca e arredores, como por exemplo os comercios asociados a ASETEM, a Frutería de Celia e Xeados Borboriño, así como Milhulloa ou a Casa Millo e Landras.

As persoas debemos entender que "nun sistema de consumo sostible non todos os días pode haber costelas ou xarrete para comer" porque o abastecedor de Casa Alongos "mata unha ou dúas vacas ao mes, dado que ten unha granxa sostible e respectuosa co medio ambiente", comentan Concha e Fran. Este modo de consumo é imprescindibles para que as xeracións futuras coñezan a nosa cociña.

Non esquecer as raíces

Todo estes coñecementos gastronómicos que posúe Concha teñen moita historia e veñen de familia. A nai desta cociñeira tivo un bar na vila e en palabra da súa filla, "atreveríame a dicir que facía os mellores callos de todo Melide". Unha das herdanzas máis importantes que súa nai lle deixou a Concha foi un libro de herbas aromáticas e medicinais do ano 1900, ao que de vez en cando "lle boto un ollo para aprender máis sobre as súas propiedades e para empregalas na cociña", recorda con ilusión.

Este sector precisa que os seus traballadores se actualicen constantemente, pero ao final "todo ten algo en común, por iso é fundamental ter un bo produto e sabelo empregar para aportar valor innovando pero sen esquecer a súa esencia e orixe", tal e como afirman convencidas os propietarios de Casa Alongos.

NOVA LOCALIZACIÓN E NOVO NOME, PARAFARMACIA ULLOA

Parafarmacia Ulloa mudou de nome e de localización porque, en moitas ocasións, para avanzar e evolucionar hai que cambiar e ocupar espazos novos. Ana López Ulloa, a responsable deste establecemento realizou estes cambios para que os seus soños tiveran oco. Esta etapa vén chea de ilusións e retos que acadar que, coa axuda da súa clientela, seguro que poderá conseguir. Ademais, o feito de contar con máis espazo permitiulle a esta emprendedora traer novos artigos e ter un lugar para o seu cativo, e así poder conciliar.

ANA LÓPEZ ULLOA

Parafarmacia Ulloa *(Avenida de Lugo, 4 - Melide) - Tfn.: 661 05 44 31*

"A nova localización permitiume traer máis produtos para dar unha maior oferta"

Ana López Ulloa , responsable de Parafarmacia Ulloa, no novo establecemento. / Foto: Cerne

- Por que decidiches cambiar a localización e o nome da tenda?

- Ana López (A.L): A nova localización é porque necesitaba máis espazo, a esquina do Cantón deume pena deixala pero o establecemento pedíame un lugar con máis sitio para poder expoñer máis artigos. Había ambición por conseguir unha Parafarmacia mellor, cunha maior gama de artigos. Por outro lado, o nome mudou porque o feito de deixar de estar no Cantón provocou que ese título deixara de ter sentido. Con esta nova oportunidade decidín que era o momento de poñerlle un nome máis persoal e Ulloa é o meu segundo apelido.

- Que che gustaría transmitir cun espazo máis aberto?

- (A.L): O primeiro máis claridade porque no local de antes había moi pouca luz e necesitaba un establecemento con máis claridade. Logo, tamén quería dar unha imaxe de maior orde porque no Cantón ao ter menos espazo estaba todo máis xunto e parecía menos ordenado. Polo que agora nesta tenda intento que se vexa moita orde e organización. Ademais, facía bastante tempo que buscaba ampliar a cantidade e variedade de produtos que podo ofrecer.

- A primeira diferencia en canto a artigos, que apreciamos nada máis entrar, son os produtos de ortopedia.

- (A.L): Si claro, antes non podía telos porque non tiña sitio para expoñelos. Actualmente, puiden traer tamén todo tipo de artigos para os coidados de persoas da terceira idade como cueiros ou bastóns, entre outras cousas. Neste tipo de artigos é imprescindible poñelos á vista porque senón non os vendes.

- Que máis novos produtos podemos atopar?

- (A.L): Pois estamos valorando traer calzado especial, por iso tamén a necesidade de máis espazo pero polo momento só é unha posibilidade que estamos barallando.

- Notas que este novo local está tendo unha boa acollida?

- (A.L): Pois a verdade é que si. De feito, as mamás están encantadas co cambio porque antes o establecemento tiña diante varios chanzos e en cambio neste é practicamente a nivel do chan, polo que para os carros é moito máis fácil. Despois puxen unha zona infantil para os nenos e nenas, lonxe da porta, para que as mamás poidan comprar tranquilas mentres os nenos xogan aquí. Isto fíxeno porque eu son nai e sei o que é estar nunha tenda e que o neno non te deixe comprar, xa que están de aquí para alá. Esta parte para os máis pequenos xa a tiña pero por mor da pandemia tiven que retirala temporalmente. A maioría da xente que veu coñecer o novo local gústalle moito a localización, a distribución e como quedou a reforma.

- A raíz destes cambios aumentaches a túa presenza nas redes sociais.

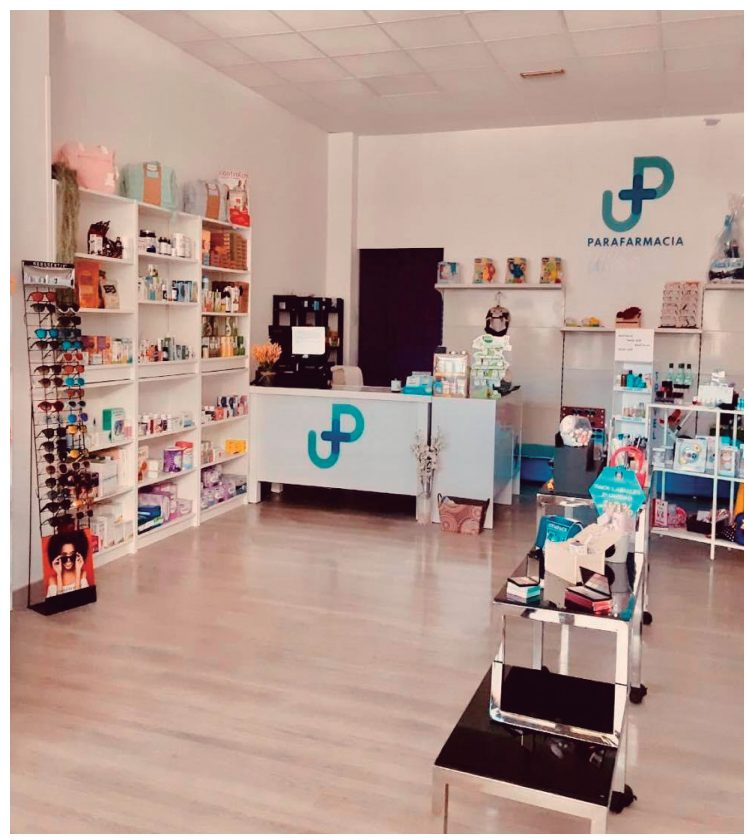
- (A.L): Efectivamente. Estou vendo que, cada vez máis, todo o relativo coas novas tecnoloxías e redes sociais funciona mellor. Quero gañar visibilidade para que me siga coñecendo máis xente e vexa todo o que podo ofrecer na Parafarmacia. Ademais, estou pendente de seguir traendo máis novidades e vounas ir subindo ás redes para que a xente as poida ver. Un dos meus obxectivos a curto prazo é conseguir que a xente se decate de que sigo aquí que non pechei, simplemente cambiei de sitio. Isto é necesario porque hai xente que pensaba que era unha Parafarmacia nova.

- Que é o que máis valoras á hora de coller os artigos?

- (A.L): Por unha parte, teño marcas que me reclama a clientela porque son as súas de confianza que saben que lles funcionan. Por outra banda, gústame ter produto de calidade e o máis natural posible. As persoas están aumentando a súa demanda de produtos con ingredientes e compoñentes naturais. E todo isto, dentro duns prezos razoables.

- Algún consello que nos poidas dar para ter unha boa pel durante este verán?

- (A.L): É moi importante coidar a pel por fóra pero tamén por dentro. Para que a pel teña un bo aspecto é fundamental coidar a nosa alimentación para que sexa equilibrada. Despois un consello básico e imprescindible é hidratarse moito. A nosa pel de cara ao sol o primeiro que nos pide é beber abundantemente. E por suposto, usar protección solar todos os días.



O interior da Parafarmacia Ulloa. / Foto: P. Ulloa

Boa acollida do servizo de paquetería gratuíto en colaboración con Envialia

Unha clienta recibindo un paquete. /Foto de arquivo

No pasado mes de abril, a Asociación de Empresarios da Terra de Melide firmaba un convenio de colaboración para ofrecer un novo servizo gratuíto de paquetería ao socios e socias.

Nos primeiros trinta días de funcionamento do servizo, foron varios os comercios asociados que decidiron sacarlle proveito e xa enviaron a través del máis de medio cento de paquetes. ASETEM - CCA ten como un dos seus obxectivos facilitar a adaptación dos seus asociados aos novos hábitos de consumo, que na maioría das veces, pasan por mercar a través das redes sociais ou das páxinas web.

Este servizo permítelle aos establecementos aforrar gastos en canto a paquetería, o que nestes momentos, é un gran apoio para poder recuperarse logo da difícil situación que deixou a pandemia. Ademais, neste primeiro mes de colaboración entre Asetem e Envialia non houbo ningunha incidencia nin imprevisto, polo que certifica a calidade e profesionalidade deste servizo.

Dende ASETEM - CCA animan aos socios e socias a probar este sistema de envío de paquetería, xa que é un proxecto con aspiracións de crecer e poder consolidarse nun futuro cercano. Esta colaboración estará vixente mentres dure a subvención da Dirección Xeral de Comercio, da Xunta, destinada a ofrecer esta liña de servizos.

Asetem e Concello reunen ao comercio para o MercaMelide

Imaxe da reunión para falar cuestións arredor do Mercamelide. /Foto: Cerne

A Asociación de Empresarios da Terra de Melide xunto coa administración local reuniu no salón de plenos do Concello aos comerciantes que van participar na vindeira edición de 'Mercamelide no Camiño'.

Nesta xuntanza estivo presente o concelleiro de promoción económica, Xosé Igrexas e a xerente de Asetem, Pilar López, que abordaron asuntos como as datas de celebración, a localización e a programación especial para esas xornadas.

A gran asistencia de responsables dos comercios fai prever unha diversa e abundante participación nesta nova edición de Mercamelide.

Os comercios que queiran participar poden anotarse acudindo ás oficinas de ASETEM - CCA, situadas na rúa Lino Sexto, en horario de 9:00 a 14:00 horas. Se as e os comerciantes teñen algunha dúbida tamén poder chamar á asociación para resolvela.

IMPRENTA
Meligraf

- Impresión Offset
- Impresión Digital
- Acabados

Teléfono/ Fax: 981 50 62 56
Rúa Galicia, 26 - 15800 MELIDE
(A Coruña)

Á parte da carta habitual temos
pratos especiais TODOS OS DÍAS

casa alongos
"COCIÑA con CORAZÓN"

- Reservas, presupostos para grupos, configuración personalizada do teu menú
- Chámanos ou tamén por enderezo electrónico

Camiño Vello de Santiago (MELIDE)
www.casaalongos.com / info@casaalongos.com
Tfno.: 981 506 392 - Móbiles.: 619 229 334 / 686 312 851

SABER DE LEI

As herdanzas

Ana Mato Salgado
Avogada
Tlfn.: 671 833 425
Rúa Xesús Carro, Nº15-2º
(Melide)

As herdanzas son un deses temas que nunca pasan de moda. É un tema do que se fala continuamente nas casas e xuntanzas. Antes ou despois todos pasamos a deixar ou recibir unha herdanza. As veces o único a herdar son débedas, pero neses casos podemos renunciar a herdanza. Pero hai que ter en conta que cando renunciamos ou repudiamos unha herdanza, farémolo en todo o seu conxunto, en ningún caso podemos renunciar a unha parte e aceptar a outra. Tanto a renuncia como a aceptación debe de ser completa. Por iso temos que analizar se nos compensa máis aceptala ou repudiala. Non en todas as Comunidades Autónomas se herda de igual xeito, en cada unha delas hai as súas particularidades. Hai herdanzas con testamento ou herdanzas sen el. Cando nos atopamos ante unha herdanza sen testamento, serán os fillos do causantes os que herden, e en ausencia destes os pais, e no caso de que non haxa pais pasaría aos avós. Isto é así en Galicia, porque se rexe por un dereito foral propio. En Cataluña por exemplo a orde sucesoria é diferente, os primeiros en herdar serían os fillos e na falta destes pasaría para o cónxuxe e non para os ascendentes.

En Galicia a herdanza divídese en dúas partes, a lexitima e a libre disposición, deste xeito o testador ten máis liberdade para testar que no dereito común. Ao cónxuxe viúvo ou parella de feito no caso de concorrer descendentes correspóndelle un ¼ en usufruto e no caso de non concorrer con descendentes ½ en usufruto. A un fillo en Galicia non se lle pode desherdar como norma xeneral, xa que por lei sempre lle vai corresponder a lexitima , aínda que hai excepcións a esta regra xeral. Estas excepcións veñen reguladas no art.853 e concordantes do Código Civil, e son; negarlle sen motivo lexítimo alimentos ao pai ou ascendente ou maltratar e inxuriar. Pero para elo debese facer testamento e especificalo no mesmo. Cando non hai testamento, o primeiro que debe facer a persoa que pretende herdar, ao considerarse herdeiro lexitimo será iniciar unha declaración de herdeiros ante o notario pertinente. No caso de que tan só haxa un herdeiro ou haxa acordo entre os mesmos procederase a aceptación, adxudicación da herdanza. O problema que se pode dar é o desacordo entre os herdeiros, entón poderase iniciar unha partición xudicial da herdanza, o cal é un mecanismo que facilita o desbloqueo de herdanzas nas que falta acordo entre herdeiros impedindo avanzar no proceso. O máis convinte é outorgar testamento, xa que é a forma máis garantista para que se cumpra coa vontade do causante e evitando de tal xeito pelexas familiares, bloqueos de herdanzas durante anos e maiores gastos para todos. En Galicia tamén son moi recurrentes as herdanzas en vida, como comunmente se lles denomina. Estas son os pactos sucesorios, que asemellan as doazóns pero que tributan de maneira moi diferente, xa que son unha ferramenta boa para aforrar impostos, e tributa polo imposto sobre sucesións e non polo de doazóns nin por IRPF, de aí a súa vantaxe fiscal. Na actualidade o imposto de sucesións de pais a fillos e moi vantaxoso, xa que non se tributa ata 1.000.000 de euros por cada unha das persoas herdeiras. Pero a vosa intención é beneficiarvos dista figura das herdanzas en vida, ide apurando e facédeo antes de que entre en vigor a nova lei antifraude aprobada polo Congreso dos Deputados acabará coa baixa tributación de esta alternativa. O que está claro é que as herdanzas en moitas ocasións veñen envelenadas, ben sexa polo alto custe que hai que pagar para herdar ou ben pola ruptura das relacións familiares a causa das mesmas.

Noutras ocasións quedamos atónitos con noticias sobre as mesmas, como ocorreu co caso da empresaria estadounidense Leona Helmsley en 2009 a cal lle deixou en herdanza 12 millóns de dólares ao seu can, ou na década dos 20 o avogado canadense Charles Vince Millar que deixou a súa fortuna a muller que máis fillos tivera en Toronto nos seguintes dez anos despois da súa morte. Ou máis recentemente, o deseñador de alta costura Karl Lagerfeld, falecido en 2019, que deixou uns 300 millóns de dólares a súa gata Choupette. Como vemos, as herdanzas poden ser un tema do máis interesante e peculiar, e que as veces poden conlevar máis perdas que ganancias, polo menos nas relacións interpersoais.

ESTE MES *LATEXO LOGOPEDIA* CÓNTACHE…"

O MUNDO DOS CHUPETES

Cristina Fernández Barros
Nº col. 15/0099

latexo logopedia
Rúa Rosalía de Castro, 3 Melide

Se o mes pasado falabamos de biberóns e lactancia, este mes falaremos sobre o uso do chupete, as súas consecuencias e consellos para a súa retirada. Con respecto ao uso do chupete, é un tema moi controvertido e que trae consigo moitas alteracións susceptibles de necesidade de logopedia unha vez a persoa pasa a barreira dos 2- 3 anos.

En realidade, un bebé cando acaba de nacer non precisa do chupete para calmarse; é un recurso introducido "de maneira artificial" pola familia. Dende o nacemento, o mellor consello é que se o bebé é capaz de regularse, non é preciso expoñelo ao chupete aínda que é certo que promove a regulación do bebé, prevén a axitación e a irritabilidade funcionando como tranquilizante e fonte de pracer. Axuda ademais a reducir as posibilidades de que o bebé use a succión dixital como dito tranquilizante. Si é verdade que eliminar o hábito do chupete é moito máis sinxelo que o hábito de succión dixital (o máis habitual é a succión do polgar) e ademais, "chupar o dedo" modifica de forma estrutural e funcional o crecemento maxilofacial, en maior medida que o chupete.

No caso do uso da tetina, debe terse en conta que a forma e o tamaño da tetina así como da parte de suxeición, van influír en como se desenvolva a mandíbula, as arcadas dentarias e o padal e cal será a posición lingual de repouso, moi importante no crecemento harmónico a nivel maxilofacial. A familia debe saber que existen chupetes adaptados ao tamaño da cavidade oral da/o pequena/o e diferentes materiais (silicona ou látex) como no caso dos biberóns, que implicarán unha forza de succión diferente. Debe terse en conta tamén se o bebé é prematuro posto que as súas estruturas serán máis pequenas en comparación con outros bebés acabados de nacer, por non falar na falta de desenvolvemento do patrón de succión nestes bebés.

Como consello profesional, a retirada tanto do biberón como do chupete debe realizarse idealmente ao redor dos 18 meses, pero en todo caso non debe exceder os dous anos. Máis alá desa idade, aumenta a prevalencia de alteracións nas estruturas orofaciais, principalmente a nivel lingual, que influenciarán mastigación, respiración, deglución, oclusión dentaria e fala. Condicionarase o crecemento craniofacial harmonioso e pode ser preciso a intervención posterior de profesionais de odontopediatría para corrixir os desaxustes óseos e de profesionais da logopedia que restablezan as funcións alteradas.

Reducir o tempo de uso restrinxíndoo ao momento da conciliación e retirando unha vez durmida/o, establecer un sistema de premios para a redución do uso ou aproveitar situacións como as festas ou o nacemento doutro bebé preto da familia para que o chupete desapareza da vida diaria, poden axudar á súa retirada.

O chupete non debe ser unha ferramenta "antichoro" e aínda que retirar o chupete non é un camiño de rosas, con pequenos trucos pódese conseguir e debemos ter en conta que esa retirada beneficiará enormemente o seu desenvolvemento craniofacial.

Teléfono:
642 007 210

RADIO MELIDE, 25 ANOS NAS ONDAS

O pasado mes de maio a emisora local, Radio Melide, celebraba o seu 25 aniversario cunha programación especial, na que se facía un repaso polos momentos máis importantes deste medio de comunicación. Radio Melide leva máis de dúas décadas informando e entretendo ós e ás melindenses e tamén á veciñanza da comarca, facendo un servizo público fundamental neste tempo de falsas noticias e bulos. Como di a xornalista Rosa María Calaf: "Calquera gran información internacional empeza cun ou cunha xornalista local". Para saber máis sobre o pasado e o presente de Radio Melide, entrevistamos a Juan Curros, primeiro locutor desta emisora, e a Raquel Varela, unha das xornalistas que traballa actualmente nas ondas desta radio local.

"Unha emisora local é unha mostra de cercanía, un lugar no que escoitar as noticias que afectan á veciñanza"

Juan Curros, primeiro locutor de Radio Melide. / Foto: Cerne

Raquel Varela, unha das locutoras actuais da emisora municipal. / Foto:

- Como foron os primeiros pasos desta emisora municipal?

- Juan Curros (J.C): Hai que remontarse ao mes de maio de fai 25 anos, cando nunha conversa entre varias persoas comentamos que sería unha boa idea montar unha radio en Melide. Pouco despois dixémosllo ao alcalde que estaba gobernando nese momento e aceptou o reto. Como é lóxico, o comezo foi moi difícil, estivemos facendo probas durante quince días ata que decidimos que podiamos sacar algo de proveito. Os medios cos que contabamos nese momento non tiñan nada que ver cos que hai agora, nós tiñamos unha mesa de mesturar o son con só tres entradas, era todo moi precario. Ademais, tampouco tiñamos música para poñer nin ningún outro tipo de efecto de son. Con estes escasos medios fomos comezando con dúas horas e media de emisión e ás tres semanas xa houbo que amplialo pola gran demanda que había ata as dúas e medía da tarde.

Cinco meses despois do inicio, uniuse a min unha compañeira para traballar os dous na emisora para facer dúas horas máis de contidos pola tarde. Ao cabo dun ano eu deixei a radio porque me propuxeron outro gran reto que foi construír e ser parte da Televisión de Melide. Unha aventura aínda máis complicada na que estabamos involucrados dúas persoas e, ao igual que na emisora, con moi poucos medios. Esta canle podíase ver só por cable pero nós faciamos programas en directo e distinto contido para a xente que nos vía como se tiveramos un gran estudo de gravación. Este tamén foi un proxecto moi ambicioso que conseguimos sacar a diante pero que non puido ter demasiada continuidade no tempo, aguantou sobre un catro ou cinco anos.

- Cal era o territorio no que se podía escoitar Radio Melide?

- (J.C): Pois collía toda a comarca, os concellos de Santiso, Toques, Sobrado, Melide e incluso Palas de Rei. A nosa frecuencia era a 107.5 da FM. Un dos lugares nos que máis nos escoitaban era nos talleres de costura da vila, eran unhas oíntes totalmente fieis, de feito, teño ido entrevistalas.

- Recordas o primeiro programa que se emitiu?

- (J.C): Si claro, o noso programa estrela: as dedicatorias. Nun principio era de media hora pero pronto foi en aumento, xa que era un dos favoritos da audiencia. Este tipo de contido era moi difícil facelo porque estaba eu só e tiña que atender á locución, á mesa de son e ao teléfono, non dabas feito. Logo, tamén falabamos da actualidade local e nacional e faciamos entrevistas. O mellor é que a xente se involucraba moito, se hoxe che pedían un tema que non tiñas ao día seguinte viña alguén ata a emisora e traíacho para que o puideras poñer. Era unha colaboración entre veciñanza e o persoal da radio marabillosa. Sempre estarei inmensamente agradecido á xente de Melide e da comarca polo moito que axudou a facer posible o proxecto da radio. A veciñanza non puido a coller mellor esta iniciativa porque foi algo extraordinario, de feito, amigos meus da Radio Galega dicíanme pero que pasa en Melide que xa escoitan máis a emisora local que a nós. Para min teño claro que ese ano que estiven facendo ese traballo foi unha época fermosa na que aprendín unha morea de cousas dun oficio do que eu non tiña apenas idea. Logo de tantos anos podo afirmar que o mundo das ondas é totalmente marabilloso.

- Por que é tan importante a existencia dunha Radio nunha vila como Melide?

- Raquel Varela (R.V): Unha emisora local é sempre mostra de cercanía, en Radio Melide intentamos que toda a información que sae do 107.1 FM sexan novas que teñen que ver coa nosa vila, cos concellos da comarca e coa área de Santiago. En definitiva, informar sobre todo o que poida afectar aos nosos veciños e veciñas. Un valor engadido da nosa emisora é que van escoitar noticias que non se atopan noutros medios de comunicación. Un bo exemplo disto son as novas locais, as notas necrolóxicas ou a conexión diaria con MeteoGalicia para saber a predición meteorolóxica exclusivamente da vila. Este é un contido exclusivo da nosa emisora. O noso punto máis forte é a cercanía coa audiencia, sen lugar a dúbidas.

(J.C): En Melide coñecémonos practicamente to-

dos. Ti se te pos a escoitar a Radio Galega ou Cadena Ser vanche contar as mesmas que vas escoitar na emisora municipal co engadido de que nesta última contaranche tamén os eventos e novas que afecten ao lugar no que vives.

- Como diriades que foi evolucionando Radio Melide?

- (R.V): Eu levo nesta emisora dende o ano 2009 e si que é certo que a radio se foi modernizando pouco a pouco. Fai doce anos cando cheguei non había nin gravadora para poder facer os cortes, había unha mesa de son moi antiga e tampouco existía un informativo como tal. Agora, hai un espazo dedicado soamente as novas do municipio e con cortes de voz dos protagonistas. Ademais, tamén contamos con páxina de Facebook mediante a cal interactuamos moito coa xente que nos escoita, envíannos suxestións, cousas que mellorar, propostas de colaboración ou incluso avisos que poden ser de interese para os oíntes. E, como última nova, comezamos a retransmitir por internet a través da páxina web do concello (www.concellodemelide.gal), na que hai un pequeno apartado sobre a radio no que pinchas e xa nos podes escoitar en directo.

(J.C): Evolucionou moito, é como se pasas de ter un Seiscentos e agora tes unMercedes. Os medios técnicos, sobre todo, cambiaron unha barbaridade. Por exemplo, nestes momentos teñen cinco micros, unha mesa de son máis moderna e outro sistema para poñer música, polo que non teñen moitas das limitacións que había cando eu empecei.

- Juan, recordas algunha anécdota deses primeiros días?

- (J.C): Pois houbo unha moi graciosa. O primeiro sorteo que fixemos tiña como premio unha cea para dúas persoas nun establecemento de hostalería da vila e entón eu fun acompañar a esta parella ata o restaurante. Cando chegamos sentei con eles, puxémonos a falar e no momento no que eu ía marchar para que cearan os dous non me deixaron, ao final tiven que cear con eles.

- Actualmente hai diversas seccións nas que participan os vosos oíntes, a súa colaboración é fundamental.

- (R.V): Si claro. Temos seccións todos os días cos nosos colaboradores fixos que son persoas que unha vez que se lles propuxo participar na radio municipal aceptaron e crean un contido de maneira totalmente altruísta para contalo nas ondas. As locutoras estamos moi agradecida a todos estes colaboradores enriquecen a programación diaria cos seus coñecementos. A parte diso, en moitas ocasións, pedímoslles aos oíntes a súa colaboración para falar dalgún tema, nos concursos, as dedicatorias e podo dicir que a xente se implica bastante. En Radio Melide gústanos moito que a xente nos chame porque é unha maneira de saber que hai persoas ao outro lado porque en toda a historia da emisora nunca se fixo un estudo de audiencias polo que esta é a nosa maneira de saber de onde nos escoitan. Sempre dicimos que sen a xente que nos escoita nada do que facemos no noso traballo tería sentido.

- Falando un pouco dos comercios de cercanía, é importante que vós lle deades visibilidade entre a veciñanza.

- (R.V): Por suposto. Para nós é moi importante esa conexión entre os oíntes e o comercio local. De feito, temos un concurso que varia semanalmente no que agasallamos produtos ou experiencias dos nosos establecementos da vila. Ademais, dende hai uns meses entrevistamos aos responsables destes negocios e facémolos protagonistas durante os cinco días nos que o seu establecemento é o escolmado do concurso. Entendemos que a radio municipal é un servizo público e, nestes momentos, parécenos fundamental o apoio que lle podemos dar ao comercio e á hostalería melidense. Dicimos moitas veces que somos o altofalante da vila e é por cousas como esta.

(J.C): Totalmente. A radio municipal e os establecementos melidenses están condenados a entenderse. Se queremos que Melide avance e sexa unha vila con futuro teñen que complementarse a apoiarse mutuamente.

- Como definirías o xornalismo local?

- (R.V): Pois mira, eu cheguei a Radio Melide con 23 anos e, anteriormente, tivera a posibilidade de traballar en emisoras máis grandes nas que te mandaban a cubrir unha rolda de prensa e tiñas que facer un corte de voz para emitir. Durante a primeira semana que estiven en Melide, un amigo con moita máis experiencia ca min diante dos micros díxome que unha radio municipal esixía ao seus traballadores ser persoas todoterreo. No momento que mo dixo non o acababa de entender ben pero co paso do tempo cobra máis forza ese consello porque na radio local temos que ser produtoras, técnicos de son, publicistas, locutoras, redactoras, levar o Facebook... é dicir todo. Polo tanto, neste oficio tes que acabar sendo polifacético e ter capacidade de adaptación para todas as variantes de traballo.

- Cal é a clave para facer un xornalismo, no ámbito municipal, de calidade?

- (R.V): Os medios locais volven ao principio do xornalismo, ese que é tan utópico nalgúns sectores. A ese oficio que nos ensinan na facultade, centrado en temas máis sociais, polo xornalismo de costume. Unha maneira de traballar na que a audiencia, no caso da radio, se sinta integrada e vexa que formamos parte do seu día a día. Neste sentido eu síntome moi a gusto porque a min gústame falar sobre o que sei e teño coñecementos, iso nun medio de comunicación nacional ou autonómico é máis complicado porque non podes coñecer nin as fontes nin os protagonistas como o fas no xornalismo local.

- Que novidades para a próxima tempada nos podes adiantar?

- (R.V): Nestes intres estamos con cambios na emisora, iso si sempre tendo como referencia e no enfoque aos oíntes. Por esta razón, queremos facer á veciñanza de Melide e da comarca máis partícipes dos nosos programas e contidos. Unha novidade que incorporamos hai un mes e que seguirá en setembro é a renovación do concurso dos comercios e establecementos da vila cada semana, en vez de cada mes que é como se facía antes. Con isto conseguimos darlle tamén un maior dinamismo a este espazo e que máis negocios poidan participar. Este novo sistema consideramos que é bo para a xente que nos escoita porque teñen máis posibilidades de conseguir o premio. Despois tamén seguiremos coas seccións de colaboradores como: logopedia nas ondas, con Cristina Fernández de Latexo; anacos de educación, unha das favoritas dos oíntes, con Manuel Mariño e Andrea González da academia O Pequeno Besbello; Coa Lei na Man, coa avogada Fátima Amboage; e por último, a Maleta de Rocío, coa responsable de Zafiro Tours. A nosa intención para os meses de verán é realizar unha programación especial coa que darlle descanso a estas colaboracións, na que participe moito a xente que nos escoita todos os días, con entrevistas propias desta época e coa música como un dos grandes protagonistas, cun papel fundamental. Logo destes meses, sobre o 1 de setembro comezaremos coa nova tempada que virá cargada de novidades.

(J.C): A min gustaríame que Radio Melide incorporara na súa programación algún programa político no que participaran e debateran sobre asuntos de interese para o municipio, é dicir, un espazo serio no que dialogar. Unha das cousas que máis me gusta, que están facendo agora as compañeiras que traballan na emisora, é o tempo e a importancia que lle dan as persoas que colaboran coas diferentes seccións.

Melide solicita unha ampliación do programa Xantar na Casa

Unha traballadora do programa Xantar na Casa entregando as elaboracións do servizo. /Foto: Diario de Lemos

O Concello de Melide vén de solicitarlle ao Consorcio Galego de Servizos de Igualdade e Benestar, da Xunta de Galicia, unha ampliación do programa "Xantar na casa" pola boa acollida desta actividade, dado que en dous meses xa están cubertas as dez prazas iniciais coas que comezou o servizo en marzo deste ano.

Xantar na Casa é unha iniciativa que ten por finalidade e obxectivo prestar apoio no domicilio a quen o precise e así o demande, tanto persoas maiores como dependentes, mediante prestacións alimentarias e de seguimento persoal para mellorar a calidade de vida e a autonomía de usuarios e usuarias.

A concelleira de Servizo Sociais, Carmen Liñeira, comentou que o convenio asinado co Consorcio Galego permite a ampliación de prazas polo que, debido ao éxito que está tendo o programa e forte demanda do servizo, solicitan outras dez prazas máis para" poder garantir a cobertura das necesidades básicas dos veciños e veciñas que o soliciten" a partir deste momento.

Ademais, esta iniciativa busca facilitarlle un respiro ás familias e aos coidadores, e impulsar unha serie de medidas de apoio á conciliación da vida familiar e laboral, facendo un seguimento personalizado de cada situación por parte dos profesionais que interveñen no servizo.

A Policía Local incorpórase ao Sistema Vioxén de protección as vítimas de violencia de xénero

O delegado goberno na Coruña e o alcalde de Melide na firma./Foto: Concello

O pasado 19 de maio, celebrouse en Melide unha Xunta de Seguridade Local na que se formalizou a incorporación da Policía Local ao Sistema Vioxén de Seguimento e Protección de Vítimas de Violencia de Xénero.

A incorporación do municipio a esta ferramenta do Ministerio do Interior tivo lugar trala sinatura do protocolo entre o alcalde, José Manuel Pérez Penas e o delegado do Goberno en Galicia, José Miñones. Grazas a este modelo de traballo a Policía Local empeza a traballar en consonancia coa Garda Civil para realizar un seguimento máis efectivo.

Con este paso o equipo de goberno do Concello de Melide segue a traballar para acadar unha igualdade real e efectiva da muller ademais de avanzar na protección das vítimas de violencia de xénero.

O Concello instala caldeiras de biomasa nos Centros Sociais da parroquias melidenses

Unha das caldeiras de biomasa instaladas no centros sociais. / Foto: C. Melide

O Concello de Melide instala caldeiras de biomasa nos Centros Sociais Parroquiais do municipio.

A administración local quere favorecer a realización de actividades e eventos no seu interior tamén durante as estacións máis frías do ano, o outono e o inverno.

As parroquias onde se instalaron este novo servizo foron: Santalla de Agrón, Baltar, Campos, Folladela, Furelos, A Garea, Golán, Maceda, Moldes, Orois, Piñor, San Martiño das Varelas, Xubial, San Salvador e o Meire. Nestes locais a veciñanza poderá desenvolver as súas actividades con maior comodidade.

As actuacións subvencionadas polo Insituto Enerxético de Galicia (INEGA), e cofinanciada polo Fondo Europeo de Desenvolvemento Rexional, no marco do programa operativo Feder Galicia 2014 - 2020, supoñen un investimento total de 47.900,02 euros.

Novo aparcadoiro dispoñible para motoristas na fin de semana

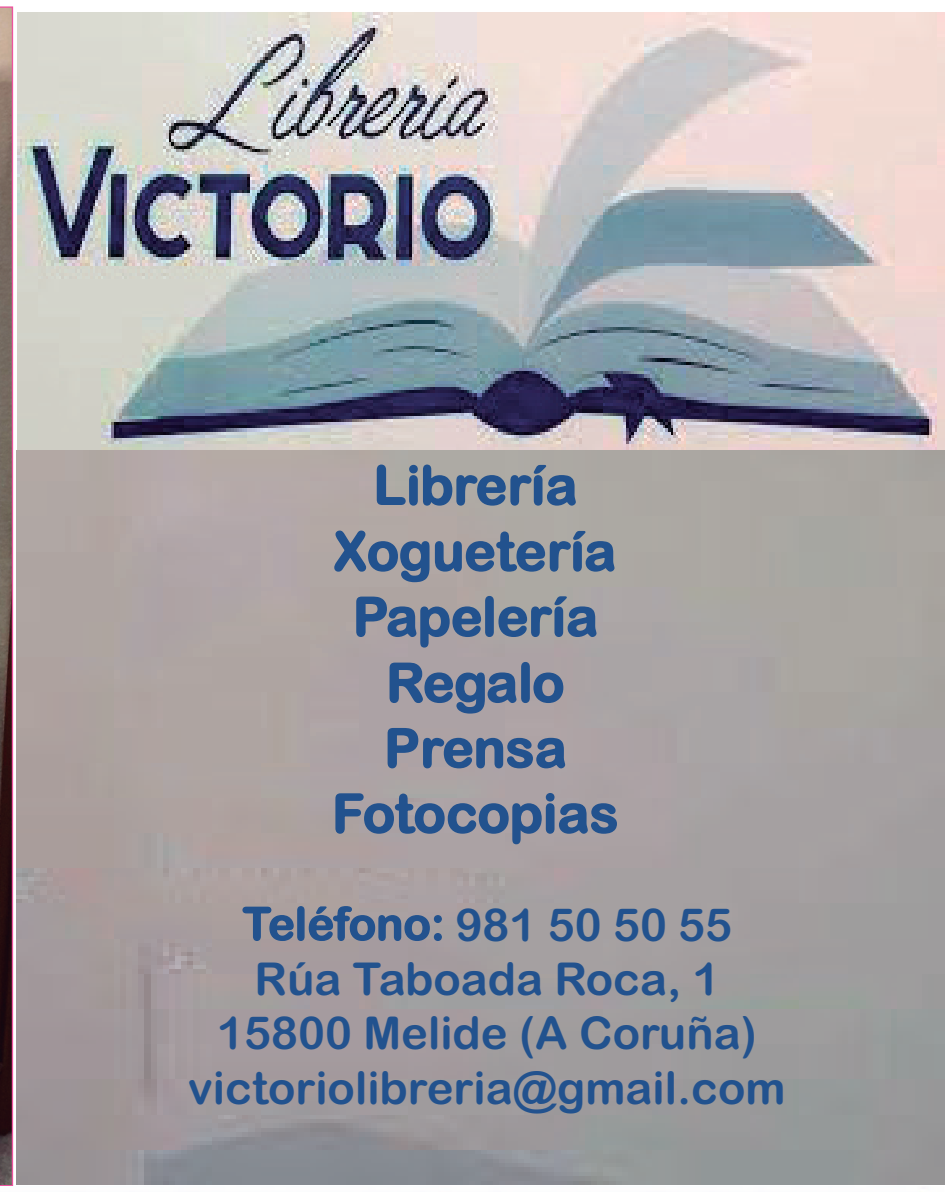
Os motoristas desfrutando do novo aparcadoiro. / Foto: Concello de Melide

O goberno local quere converter Melide nun punto de encontro para motoristas. Por esta razón, habilitou durante a fin de semana unha noza zona de aparcadoiro, exclusivamente, para motocicletas situada na carratera de Lugo, á altura do Cantón de San Roque, no lado dereito indo dirección Santiago.

O horario no que estará disposible este espazo de aparcamento é todos os sábados e domingos do ano de 12:00 a 21:00 horas, de xeito continuado.

Melide
CAMPAÑA APOIO
Hostaleria
30
BONO
Hostaleria
30x20
euros
BONO
Hostaleria
5
euros
Melide
destino
Cerne de Galicia
BONO
Hostaleria
10
euros
Concello de
Melide

Travesía do Convento, 1
Tlf.: 981 942 415
Melide
N&N
*Tu moda en comunión,
bautizo y mucho más*


Libreria
VICTORIO
Librería
Xoguetería
Papelería
Regalo
Prensa
Fotocopias
Teléfono: 981 50 50 55
Rúa Taboada Roca, 1
15800 Melide (A Coruña)
victoriolibreria@gmail.com

La frutería de Celia
Elaboramos cestas de froita por encargo
Legumes de calidade a granel
Verdura do país
Chourizos, queixo e mel
Froita e verdura fresca todos os días
981 50 79 38
Cantón de San Roque nº3 bajo
15800 Melide (A Coruña)

J. XANEIRO
Comercialización de:
Setas
Castañas
Follas de loureiro
Grelos
Teléfono: 981 50 53 35
Avenida Toques y Friol, 57
15800 Melide (A Coruña)

Santiso lanza a súa programación cultural para os meses de verán

Participantes do campamento de verán doutros anos. /Foto: C. de Santiso

O Concello de Santiso lanza a súa programación cultural para os meses de verán. Dentro das actividades que se van celebrar durante o estío destacan: as charlas informativas sobre as novas tarifas eléctricas; o campamento de verán que terá lugar dende o 5 de xullo ata o 6 de agosto; actuacións polas distintas parroquias da agrupación de gaitas 'O Fol da Chousa' e da Banda de Música de Visantoña; cine no campo da festa de Visantoña; xogos de paporrubio e picadiscos Marifaltri na área recreativa da Cornella. Unha programación chea de música e con todos os ingredientes necesarios para diversas xornadas de diversión e ocio.

Ademais, a administración municipal informa que dada a situación sanitaria derivada da pandemia, este ano non se abrirá a piscina municipal e tampouco haberá servizo de transporte para o campamento de verán. O prazo de inscrición para esta actividade estará aberto ata o vindeiro 15 de xuño, por vía telemática ou presencialmente nas oficinas do Concello de Santiso en Arcediago.

Sobrado manifesta o seu rexeitamento ao parque eólico Alto dos Borrallos

Pancarta colgada na fachada da Casa Consistorial. / Foto: Concello de Sobrado

O Concello de Sobrado manifesta o seu rexeitamento ao parque eólico Alto dos Borrallos e anuncia que realizará as alegacións oportunas.

Á espera de que a área de industria e enerxía da Delegación do Goberno en Galicia envíe a notificación oficial á administración local, o Concello informa de que se realizarán as alegacións necesarias tendo en conta o impacto negativo do parque en todas as parroquias afectadas.

Centros de ensino da comarca beneficianse das axudas ao fomento do galego nas aulas

Alumnado do CEIP Plurilingüe de Toques. / Foto: Concello de Toques

A Consellería de Educación da Xunta, destina 350.000 euros en axudas para favorecer e contrubuír ao financiamento das actividades que realizan os equipos de dinamización de lingua galega e o profesorado responsable de cada proxecto de fomento da nosa lingua durante este curso académicos.

Varios centros educativos da comarca da Terra de Melide son beneficiarios destas axudas económicas, estes son: o CEIP Nº1, o IES de Melide, o CEIP de Arcediago (Santiso), CEIP Plurilingüe Virxe do Portal (Sobrado) e CEIP Plurilingüe de Toques.

Esta liña de actuación enmárcase na folla de ruta da administración autonómica para promover e difundir o uso do galego nas aulas dos centros educativos de primaria e secundaria.

Como obxectivos concretos, este proxecto pretende reforzar a dimensión comunicativa do galego en relación con contextos vivos e facilitarlle ao alumnado unha oferta educativa que o axude a percibir a utilidade do idioma e que o capacite para o seu uso correcto e eficaz.

Son máis de oitocentos en toda Galicia os centros de educación que van recibir esta axuda, unha mostra da importancia de divulgar a lingua galega entre as xeracións máis novas. O alumnado debe comprender que o galego é un idioma para utilizar na aula e tamén fóra dela. Este é un dos grandes retos aos que se enfronta a comunidade educativa dende hai anos, xa que o galego non deixa de perder falantes.

Mejorar es cambiar; así que
para ser perfecto, hay que cambiar a menudo

REAPERTURA
GN GRUPO NOGUEROL
COCINA Y BAÑO

Descubre otra forma,
de hacer las cosas

- Nueva imagen
- Mayor exposición
- Nuevo producto
- Descuentos directos
- Financiación a medida

Rúa Convento nº28, Melide, 15800, A CORUÑA | ww.gruponoguerol.com | 981 50 77 00 Ext. 3 - 601 64 26 43
Lunes a viernes de 10:00 a 14:00 y de 16:30 a 20:30 - TODOS LOS DOMINGOS de 10:00 a 13:30

A I edición do concurso 'A Voz da Comarca' xa ten os seus gañadores

O pasado 28 de maio no Polideportivo de Sobrado dos Monxes celebrouse a I edición do concurso infantil 'A Voz da Comarca', unha iniciativa organizada por Fátima Lea, cantante e participante dunha das tempadas dos Recanteiros do Luar da TVG.

Durante a tarde do sábado os cativos inscritos na actividade demostraron todo o seu talento enriba do escenario con cancións para todos os gustos. Á cita acudiu un público entregado e un xurado formado por profesionais do sector como son: Patricia Martínez Cacharrón, cantante do Trío Orquídea; Pedro Vilariño Prieto, encargado e músico da Charanga Ardores; e a propia organizadora do evento, Fátima Lea.

A gañadora do concurso cos membros do xurado. /Foto: Adolfo Álvarez

Este concurso contou con dúas fases: a primeira, na que actuaron todas as persoas participantes, e a segunda, á que só pasaban as cinco mellores propostas. O xurado valorou o movemento escénico, a vocalización, o ritmo e a calidade interpretativa.

Un dos grandes colaboradores desta iniciativa foi o Concello de Sobrado que aportou os tres premios: o primeiro de 300€, o segundo de 200€ e o terceiro de 100€. As gañadoras e gañadores destes premios económicos foron: no posto máis alto, Xisela; en segunda posición, os irmáns Nicolás e Kiowa Vera; e pechando o podio, Ainhoa Rouco. Ademais, no evento actuou o grupo A Maristela.

O CEIP de Arcediago participa no Proxecto Ríos

O alumnado da escola na actividade de Proxecto Ríos. /Foto: CEIP Arcediago

A área recreativa da Cornella é o lugar encargado de acoller ao alumnado do CEIP de Arcediago, en Santiso, na súa participación no Proxecto Ríos, coordinado pola Asociación para a Defensa Ecolóxica de Galicia (ADEGA).

Durante a actividade o alumando fixo do entorno natural da Cornella o seu sitio de estudo e aprendizaxe. Con esta iniciativa búscase involucrar á cidadanía, neste caso, aos máis pequenos e pequenas da casa, na conservación dos ecosistemas fluviais.

Esta iniciativa no CEIP de Arcediago segue a liña marcada polo centro na súa programación na procura dunha concienciación no coidado do entorno e da natureza. Outra actividade neste eido, coa que contan na escola de Santiso, é a horta na que o alumnado planta durante o curso.

C/ RONDA DE CORUÑA, 16 · MELIDE (E-15-001258)
981 50 60 97

ALAIN AFFLELOU
Descubre más en afflelou.es

O programa 'Sabores e saberes do camiño' tivo dúas citas no municipio

O programa 'Sabores e saberes do camiño' é unha iniciativa liderada pola Federación Efas de Galicia e forma parte das actividades enmarcadas dentro de 'O Teu Xacobeo' da Xunta de Galicia.

A primeira cita de showcooking foi impartida por María Luz Valiño, técnica en nutrición, experta en alimentación e cociña familiar e gran defensora dos produtos naturais e de proximidade. Valiño instalou a súa cociña no Centro Sociocultural Mingos Pita onde elaborou un crocante rústico de queixo 'Tres viajeros' con amorodos agridoces e, de sobremesa, xeado flamexado con augardente. Nestas dúas elaboracións Valiño exaltou e respectou a pureza dos ingredientes de proximidade.

A segunda clase maxistral de cociña veu da man de Manuel Garea, chef e membro do programa 'Come a Comarca, As Batallas' da TVG. Garea apostou unha vez máis por confiar nos seus provedores habituais para a composición das súas elaboracións. Entre os seus abastecedores está Xeados Borboriño, asociado de Asetem Centro Comercial Aberto.

Imaxe do showcookingo de Manuel Garea/Foto: Efa Piñeiral

No tocante ás elaboracións, o chef melidense decidiuse polo produto de tempada, tanto en salgados como en doces, sendo estes últimos especiais protagonistas xa que a sobremesa conta coa "presencia da miña fórmula de Melindres", tal e como afirma o propio Garea.

Diversas actividades para celebrar as Letras Galegas

Un dos pasos de peóns con frase de Manuel María. /Foto: Cerne

O Concello de Melide organizou diversas actividades para celebrar as Letras Galegas ao longo do mes de maio. Entre as iniciativas celebradas atopamos: unha exposición da obra poética de Xela Arias, escritora homenaxeada este ano; actividades nos centros educativos da vila, da man do Magnín Blanco, Moc Moc, Paso de Valverde, Tarabelos e Pepe Suevos; un programa especial na radio; obradoiro de rap improvisado en galego; colocación de franxas con frases literarias nos pasos de cebra das rúas e estradas de Melide; e por último, o ditame do I premio de relato curto en prol da igualdade que fixo gañadoras a: Raquel Fernández de Pontevedra, Rocío Leira de Cee e Alejandra Barco de Boimorto.

IGREXA DE SANTA MARÍA

TIÑAS IDEA?

A Igrexa de Santa María, xunto ao cruceiro da parroquia melidense. / Foto de arquivo

A Igrexa de Santa María de Melide é unha das maiores xoias monumentais da vila. Este centro relixioso, peza do románico galego, data do último cuarto do século XII está catalogado como Monumento Nacional.

O material edificativo é o granito, ao igual que na maioría dos templos galegos. Está orientada cunha lixeira desviación cara o sudeste e a súa singularidade pode apreciarse xa dende a súa parte exterior.

No interior da igrexa, atopamos diferentes capiteis figurativos de forte carga simbólica e notables pinturas renacentistas do século XVI. Esta igrexa conta con tres volumes que son: cabeceira, con cilindro absidal, presbiterio e nave. Adxunta ao lado norte álzase a sancristía moderna, comunicada coa nave por medio da sinxela portada de acceso ao cemiterio só visible dende o interior. O seu altar románico é dos poucos que se conservan no territorio galego neste estilo arquitectónico, o que converte este templo románico nun dos máis importantes de Galicia.

Esta igrexa dunha soa nave que remata nunha ábsida semicircular na súa cabeceira, con bóveda de casca, decorada con elementos vexetais. O dereito é figurativo: con fances abertas, o que dentro da iconografía románica parece simbolizar a loita do home contra o mal. O arco triunfal estaba pechado por unha rexa de ferro do século XIII, que é a única rexa románica que se conserva en Melide. Outros dous elementos destacados deste templo relixioso son: o seu altar románico e unha imaxe da Virxe das Neves.

Interior da Igrexa de Santa María. / Foto: www.romanicoaragones.com

Suso Ascariz, autor do libro "A gaita na Terra de Melide"

Un dos máis importantes símbolos de identidade dos galegos e galegas é a gaita, un instrumento de vento que foi e seguen sendo un elemento de socialización e comunidade. Boa mostra disto, era a presencia da gaita en todos os eventos e festividades que se celebraban ao longo do ano como a malla ou o entroido. Ao igual que noutros ámbitos, a gaite foi cambiando a súa situación ao longo dos anos e Suso Ascariz proponnos un repaso polo século XX para ver esa evolución e dar a coñecer os gaiteiros e gaiteiras da comarca.

"Neste libro falo da xente que mantivo viva a gaita e a música tradicional nuns anos moi complicados como foi o século XX"

Suso Ascariz tocando unha peza coa gaita / Foto: Suso Ascariz

- Como se pode presentar o libro "A gaita na Terra de Melide"?

- Suso Ascariz (S.A): É un traballo sobre a gaita na comarca da Terra de Melide, centrado ao longo do século XX. Decidín coller este período de tempo porque é unha época na que hai bastante información sobre os gaiteiros deste territorio.

O fío condutor do libro sonos feitos relacionados coa gaita nesta zona, como pode ser o primeiro resto iconográfico que hai dun gaiteiro que é o gaiteiro do capitel de Melide, que actualmente está no Museo de Pontevedra e é do século XIV. Outro acontecemento importante é a creación na vila da Asociación de Gaiteiros Galegos na que Mingos de Pita, veciño melidense e gaiteiro, tivo moito que ver.

- Esta lectura está centrada para xente formada no mundo da música tradicional galega?

- (S.A): Non, este é un libro moi pouco técnico, polo que é apto para que o lea calquera persoa, aínda que non teña nin idea e entenda cero sobre a gaita ou a música tradicional galega. É unha lectura que contén un pouco de contexto histórico, feito por Xosé Manuel Broz, anécdotas e relatos sobre distintos gaiteiros da zona e partituras, entre outras cuestións.

- Cóntanos algunha curiosidade sobre a que fales no libro.

- (S.A): Pois explico o chamado, "toque pechado" que era un xeito diferente de tocar desta comarca e arredores que xa non se conserva. Actualmente, tócase aberto o que significa que á hora de tocar imos levantando os dedos e queda todo aberto. De "toque pechado" hai varios tipos en Galicia que se tocaban hai anos pero que se foron perdendo. Esta técnica consistía en ir pousando dedos segundo vas subindo de nota.

- Fuches tamén na procura de Áurea Rodríguez, coñecida como a "Raíña da gaita galega", a primeira gaiteira da zona.

- (S.A): Pois si, fun á procura da primeira gaiteira galega e resulta que en vez de unha acabei atopando tres. É probable que houbese máis pero non conseguín encontralas. Tamén hai que ter en conta que antes as mulleres estaban relegadas exclusivamente ás tarefas do fogar, e no eido da música acostumaban tocar a pandeireta ou bailar, pero coa gaita era máis raro. As primeiras que atopei tocaron en Froito Novo, debido a que Mingos puxera uns carteis nos que se ofrecía para dar clases de gaita e non especificou se era para homes ou para mulleres. Entón, tres mozas viron os carteis e decidiron anotarse para aprender.

- Que fontes consultabas para descubrir as historias deses gaiteiros?

- (S.A): Pois como moitos deles xa faleceron tiven que falar cos fillos e con persoas que tiveron a oportunidade de gravalos cando aínda estaban vivos. O bo disto é que cando tocas unha porta a persoa que cha abre xa che está indicando outra na que petar. Empecei por explorar en Sobrado, logo Toques, Melide e, por último Santiso, que foi onde máis custou atopar gaiteiros porque neste concello está a Banda de Visantoña, que debe ter como uns 130 anos entón a veciñanza deste municipio tocan todo para banda. Aínda así, atopei dous gaiteiros bastante interesantes, de feito, a historia dun deles contouma a filla que ten oitenta anos.

- Cóntanos máis asuntos que trates no libro.

- (S.A): Falo tamén dos artesáns de gaitas que son unha parte moi importante da música galega. Nesta zona atopei a cinco artesáns, dos cales xa non queda ningún con vida pero si que me parece importante coñecelos. Logo, o libro contén un arquivo fotográfico que está moi traballado, con sesenta imaxes, algunhas delas dos propios artesáns facendo as gaitas que son unha xoia. Tamén se inclúe no traballo sesenta partituras, moitas delas inéditas. De feito, neste eido quero seguir traballando porque a globalización estandarizou todo, tócase o mesmo aquí que en Lugo ou en Vigo. Por este motivo, nas miñas clases estou empezando a ensinar sobre o repertorio da comarca para conseguir que non se perdan estas pezas. Por último, tamén leva incorporado un CD con catro pezas: a muiñeira de Toques, con gaita solista; a de Melide, en grupo cun quinteto de gaitas, tambor e pandeireta; a de Santiso coa banda; e a de Sobrado, con acordeón e violín.

- Como conseguiches recompilar ese arquivo de fotografías?

- (S.A): Son imaxes que me deron nas casas ás que fun preguntar e de persoas que fixeron un traballo de investigación previo ao meu.

- A xente como te recibía cando chegabas as casas na procura das súas historias?

- (S.A): Moi ben. Isto é algo que cando me puxen a escribir me emocionaba moito porque, en moitos casos, íaslle preguntar pola vida de seus pais que levaban moitos anos mortos e claro, ás veces, era inevitable que se lles viñeras as bágoas aos ollos.

- Que teñen en común todos estes gaiteiros?

- (S.A): Todos eles empezaron coa gaita do mesmo xeito, indo coas vacas e tocando as pallas de centeo que fabricaban eles mesmos. Despois, os que tiñan a sorte de comprar un punteiro empezaban a tocar nel e os máis afortunados eran os que podían comprar unha gaita vella. Quitando Melide no resto de zonas os gaiteiros eran persoas do rural, humildes e ás que non se lles dá o valor que realmente teñen.

- Cando presentas e onde este libro?

- (S.A): O 4 de xullo ás 12:00 horas na Aula da Natureza en Toques será a primeira, seguida por Melide o 5 de agosto no Castelo, o 6 en Sobrado no Mosteiro deste municipio.

O Libro 'A Gaita na Terra de Melide'
Xa á venda en:
www.facebook.com/agaitanaterrademelide
agaitanaterrademelide@gmail.com
E próximamente dispoñible tamén nas librerías de Melide

O CEIP DE ARCEDIAGO ESCRIBE NO CERNE

CONTO: "O trofeo da alegría".
(Por Xenaro e Xoán, 5º Curso)

Era unha vez un neno que quería xogar ao billar. A súa ilusión era ter unha mesa de billar pero os seus pais non tiñan recursos polo que decidiu montala cos materiais que tiña no seu faiado.
Colleu unha mesa vella, fixo buratos nas esquinas, buscou uns paus vellos e unhas bolas de papel aluminio así que comezou a practicar. Pediulle ao seu pai que xogase con el pero non lle fixo caso.
Un día marchou camiñar polo seu pobo. Ía buscando xente coa que practicar, ata que nunha desas atopouse co seu amigo Lucas.
Perseguiuno pedíndolle que xogase con el e seguiron xuntos ata que viron unhas persoas que gravaban para a televisión. O neno pensou que lle gustaría moito chegar a saír nun programa pero que iso non ocorrería porque non tiña cartos.
De súpeto decatouse de que cun sinxelo boleto de lotería podería gañar millóns e cumprir os seus soños así que marchou mercalo.
Pasou moito tempo e chegou o día do sorteo.
Estaba moi nervioso agardando ás doce para ver os números gañadores: CHEGOU A HORA!
O primeiro número que saía premiado era o seu. Non lle tocaron moitísimos cartos pero si mil euros. Estaba tan contento!
Cos cartos mercou un billete de avión para ir aos EEUU xogar un torneo de billar.
Por fin estaba o carón dos mellores. Xogou a primeira rolda, e gañou. Todo o mundo lle pedía autógrafos así que conseguiu gañar moitos cartos.
Como de neno non podía ir ao cole, foi humilde e construíu unha escola no seu pobo.
A súa familia estaba moi, moi orgullosa por todos os logros que conseguira.
O máis importante desta historia é a constancia do seu protagonista que loitou polo que quería dende moi pequeno.
"A alegría está na loita e no esforzo, no sufrimento que supón a loita e non na vitoria mesma".
_ Mahatma Gandhi.

Corazón de tinta
Alumnado do IES Melide

O deporte feminino nos medios de comunicación

Actualmente, hai moitos ámbitos nos que atopamos o tan coñecido "teito de cristal", unha lousa que pesa sobre as mulleres que lles impide seguir avanzando. Un bo exemplo deste fenómeno é o mundo do deporte e a súa cobertura nos medios de comunicación.
O deporte feminino é unha disciplina que por sorte está cada vez máis integrada na sociedade. A pesar de todo isto, ás mulleres aínda lles queda moito camiño por recorrer para chegar ó nivel de consideración e integración do deporte masculino.
As deportistas, tanto profesionais como afeccionadas, que practican algunha das diferentes disciplinas deportivas tiveron que loitar contra un millar de estereotipos, trabas e prexuízos que lles impoñía a sociedade. Non obstante, co paso do tempo todos eses obstáculos fóronse saltando e conseguindo pequenos e importantes logros. A día de hoxe, o deporte feminino ten presenza e participa nos Xogos Olímpicos en diversas ligas e competicións. Así e todo, segue habendo moitas mostras de desigualdade entre homes e mulleres arredor do mundo deportivo como é a súa cobertura nos medios de comunicación. Nas últimas décadas, o deporte feminino foise abrindo camiño nos diferentes medios de comunicación, grazas á loita e constancia de moitas mulleres que lle foron dando visibilidade. Aínda así, queda moito para chegar a unha igualdade real en canto á presenza do deporte feminino nos medios. A cobertura do deporte masculino acada e protagoniza o 92,2% das noticias deportivas, pola contra, o feminino apenas sube do 5%.
Resulta curioso que en moitas ocasións para que algunha muller deportista apareza nun medio de comunicación tivo que gañar ou destacar previamente nunha competición, senón é invisible, coma senón existise. Ademais, o comezo das seccións de deportes sempre empezan con algunha nova sobre deporte masculino, especialmente de fútbol, e logo se sobra tempo faise unha pequena mención a algunha muller deportista.
Pouco a pouco as mulleres seremos máis visibles no mundo deportivo e conseguiremos máis oco nos medios de comunicación, derribaremos esa lousa machista que nos quere facer invisibles neste ámbito e en moitos outros.

Noelia Vidal Martínez

A xente que quere ser xelatina

Houbo un tempo no que soaba o teléfono e collías -sempre- sen saber que voz te esperaba ao outro lado. Os teléfonos só servían para falar, e a xente só chamaba cando tiña algo que dicir. Nos días que andamos as chamadas case pasaron a ser coma as cartas, simples comunicacións formais, porque os sentimentos, os encontros e as novas frescas adoitan chegar atallando o camiño por un dobre check de WhatsApp. E incluso as poucas chamadas de lecer que se dan normalmente veñen precedidas por unha mensaxe que nos avisa de que nos van chamar. E con ese aviso chega o filtro, a planificación, pérdese a frescura e desaparece a naturalidade.
Os tempos cambian ao mesmo ritmo que envellecemos, nin máis nin menos, e aínda que é común o sentir de que a xeración á que pertencemos avanza moito máis rápido cás anteriores, penso que ese convencemento é un exemplo máis de como nos facemos vellos. Parécenos imposible que a sociedade dos nosos vellos adiantase tantísimo á dos seus avós como nós o facemos agora aos nosos. Posiblemente esta percepción sexa parente desoutra que nos fai ver á xente que é da nosa quinta moito máis vella ca nós. Cantas veces coñecemos a alguén, dinnos que ten a nosa mesma idade e, para os nosos adentros, aínda que non o confesemos, pensamos que está moito máis derramado ca nós, que lle levamos vantaxe na carreira de ir cara atrás no tempo e "aparentar" ser máis novos.
É unha cousa boa ternos en boa autoestima, tanto a ese nivel individual, como a nivel xeracional, cando cremos firmemente que estamos máis "avanzados", e que somos moito máis "intelixentes" cás xeracións que nos preceden. O que se cadra non é tan bo é considerar que o avance é roubar tempo de conversas para transcribilas telegraficamente nun WhatsApp; ou tirar de todo tipo de tecnoloxías para "aforrar" un tempo que acabamos dedicando a investir en teclas novamente; ou artellar métodos de constante busca da eficiencia, da máxima produtividade, de buscar ferramentas para a mellor xestión do tempo,...e cando temos ese prezado tempo non damos saído do bucle de facer cousas, de producir máis, de non parar. E segue a roda do ovo e da galiña.
Non se trata tampouco de instalarnos na idea romántica de que todo o máis vello, o anterior a nós, é mellor. Pero se cadra non deberiamos perder de vista que, aínda que nos guste unha escuma de salmonete sobre cama de cítricos, non é menos nutritivo, nin mantedor, nin peor elección unha boa tira de churrasco, cunha tapa de croquetas de primeiro. Nin sabe menos de cociña quen escolle a segunda opción. Nin ten a cabeza menos aberta nin máis cativa visión do mundo. Simplemente, como dicía o diálogo dunha película americana, hai quen prefire a xelatina á creme broulée. E a tradición, as bases deberían ser sempre a pedra angular dende a que proxectar calquera crecemento, porque todos temos claro que é o que fai forte e estable incluso ao máis modernista rañaceos do mundo.

Vanesa de Quinzán

YOLANDA ARES, TERESA PEREIRO E TAMARA MELLID, AUTOESCOLA AGRA

"A poboación non valora o traballo das mestras de autoescola pensan que nos dedicamos a ir de paseo"

Autoescola Agra é unha empresa en feminino, con tres mulleres á fronte, onde o trato é de cercanía e personalizado, un valor engadido que o alumnado aprecia nas súas clases. Na autoescola fan fincapé en que sacar o permiso de conducir é unha inversión que aproveitas toda a vida, por iso é importante confiar nun centro onde che ensinen a conducir e non só a aprobar o exame.

Yolanda Ares, Teresa Pereiro e Tamara Mellid socias de Autoescola Agra. / Foto: Cerne

- Tedes a sensación de que cada vez retrasamos máis o de ter que sacar o carné de conducir?

- Yolanda Ares (Y.A): No noso alumnado hai un pouco de todo, pero si é certo que con respecto a hai uns anos si que os rapaces e rapazas tardan un pouco máis en decidirse a sacar o carné. Fai tempo tivemos casos de xente que viña antes dos dezaoito anos para empezar e conseguilo xa en canto cumpriran a maioría de idade. **Teresa Pereiro (T.P)**: Eu noto moito a diferenza entre as persoas que viven no rural e as que o fan na vila. As rapazas e rapaces que viven nas parroquias teñen máis apuro por sacar o carné porque xórdelles a necesidade de poder desprazarse sen depender dos pais.

- Por que credes que sucede iso?

- (Y.A): Os tempos cambiaron moito, agora os pais levamos aos nosos fillos a onde nos digan. **(T.P)**: É que xa non hai esa necesidade por parte dos rapaces e rapazas de ser autónomos no tema de conducir porque antes os pais estaban máis ocupados e non os andaban levando a un lado nin a outro.

- Que permisos de conducir nos podemos sacar en Autoescola Agra, tanto en Melide como en Arzúa?

- (T.P): Todos, dende o permiso de ciclomotor, moto, coche, camión, bus, mercancías perigosas, CAP e cursos de recuperación de puntos. Obviamente, o que máis se demanda é o de turismo pero neste centro estamos homologados para dar toda unha ampla gama de formación.

- Que é o mellor de ser mestra de autoescola?

- (T.P): Sen dúbida ningunha, o trato coa xente. Cando é un centro así nunha vila pequena involucrámonos moito co alumnado. Este é un valor engadido das autoescolas pequenas porque nas cidades cada alumno ou alumna é un número simplemente, aquí é todo moito máis familiar. **(Y.A)**: Efectivamente pero porque tamén dáslle clase moitas veces aos teus veciños ou aos seus fillos. O teu alumnado son persoas coas que te vas cruzar todos os días pola rúa.

- Cal é parte máis complicada do voso traballo?

- (Y.A): O noso é un oficio no que te tes que estar actualizando constantemente. **(T.P)**: E iso é algo que a xente nin ve nin valora. **(Y.A)**: Si, a xente pensa que somos unhas "pisapedais" que imos todo o día de paseo e non facemos nada. Algo totalmente afastado da realidade, tes que saber como tratar e ensinarlle a cada alumno ou alumna, cada persoa é un mundo. **(T.P)**: O traballo da autoescola dende fóra non se ve, moitas veces se comento que veño moi cansa de traballar hai xente que me pregunta, e de que? de estar sentada todo o día? Eu cando me din así póñolles un exemplo que non falla, cando veñen os familiares de Bilbao chegan e dicimos meus pobres viran moi cansos do camiño. E eu vou a Bilbao e veño todos os días! Polo tanto, o peor do noso oficio é que hai unha parte da poboación que non valora o traballo que realizamos a diario. A xente non sabe que cando che vén un alumno aprender a conducir unha moto tes que poñerte ti ao seu lado correndo para que non perda o equilibrio, unha moto non ten rodiñas.

- Como é a competencia neste sector?

- (Y.A): Actualmente, hai moita competencia, especialmente nas cidades onde poñen uns prezos moi baixos cos que é moi complicado competir.

- Esta é unha autoescola en feminino na súa totalidade.

- (Y.A): Somos tres mulleres ao poder. **(T.P)**: Agora mesmo hai tantas mulleres como homes ensinando a conducir. Onde si hai diferenza é nas clases de vehículos pesados, eu neste ambiente si que me sinto máis soa porque o resto dos compañeiros mestres son homes. Por exemplo, nun exame de circuíto vai Teresa e é a única muller.

- E no alumnado hai máis homes que mulleres?

- (T.P): Non, agora sácase o carné por igual, tanto homes como mulleres. Nestes momentos, un rapaz ou unha rapaza cumpre os dezaoito anos e os pais animanos por igual a sacar o carné. O que si é certo é que, en xeral, os homes seguen conducindo máis que as mulleres. No vehículo que si hai diferenza é no camión, nestas clases un 90% do alumnado son homes e un 10% mulleres. **(Y.A)**: A profesión de camioneiro segue sendo moi machista. **(T.P)**: Si, si ti imaxínate unha muller na ruta ou cargando nun camión no monte, pois aínda non o vemos ben. Este é un problema da sociedade porque a muller pode estar capacitada para ese traballo perfectamente.

- Credes que como sociedade temos unha boa educación viaria?

- (T.P): Eu creo que se perden as boas costumes moi rápido. **(Y.A)**: Si, porque ti estás nunha práctica e es moi estricto co alumnado, mándaslle poñer o intermitente sempre, as luces e dinche que eles cando o saquen non o van facer así. O alumando ten esta conduta porque é o exemplo que lle dan os condutores actuais. **(T.P)**: Despois vemos que só lles preocupa saber o por que os poden multar e iso é un erro.

Autoescola Agra
Ronda de Pontevedra, 23, 15800, Melide
Tlf: 981 50 53 76

A pesar de las recientes restricciones en el **INSTITUTO DE LA SORDERA**, le atendemos exactamente igual que hasta ahora,
CUMPLIENDO CON TODAS LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD EXIGIDAS POR LAS AUTORIDADES SANITARIAS.

REVISIÓN GRATIS AUDITIVA

Campaña 2021

Instituto de la Sordera

Audífonos
inteligentes y practicamente
INVISIBLES

La más avanzada tecnología, NUESTRA ALIADA.

Los audífonos actuales se adaptan a las necesidades de cada persona, son cómodos, efectivos y discretos, prácticamente invisibles, solo usted sabrá que los usa.

LE PERMITIRÁN

- Seguir las conversaciones con normalidad, sin necesidad de que le repitan las palabras.
- Podrá volver hablar por teléfono sin dificultad y comunicarse mejor con las personas de su entorno.
- Disfrutar de sus películas y programas favoritos de la televisión.
- Los nuevos audífonos le permiten escuchar sin esfuerzo, se encontrará más animado.
- Aumentarán su seguridad cuando se desplace por la calle, con la familia, los amigos o al conducir.

Pruébalos un mes en casa SIN COMPROMISO.

Tecnología recargable, se cargan rápidamente y ofrecen un día completo de audición

Revisión total!

Tráiganos sus audífonos se los revisamos y limpiamos GRATUITAMENTE y además le regalamos las pilas nuevas!

UN BLISTER DE 6 PILAS **GRATIS** PARA USTED.

Compromiso de satisfacción total,
si no queda satisfecho le devolvemos su dinero.

Reserve cita
648 75 47 61
981 50 72 87
Ronda da Coruña 34, Bajo. 15800 **MELIDE**

Garantía de Prestación Sanitaria. Establecimiento Sanitario Autorizado por la Xunta de Galicia nº E-15-001359