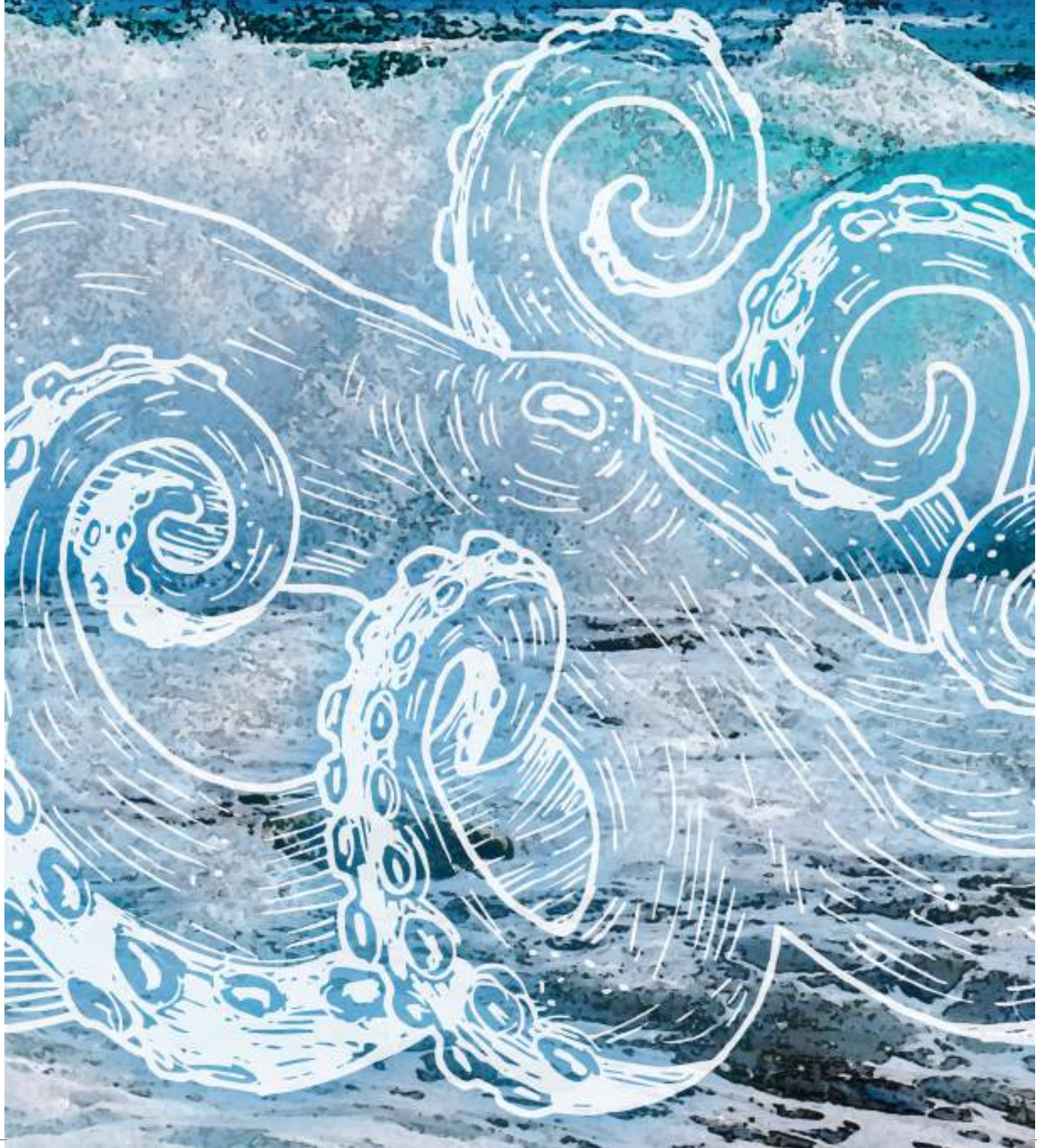


Setembro · 2019 n.º 22

A PALLOZA

AGRUPACIÓN CULTURAL GALEGA AGARIMOS





AGRUPACIÓN CULTURAL GALEGA AGARIMOS

CURSOS GRATUITOS para todos los socios

GAITA · PERCUSIÓN · PANDERETA
BAILE · CANTAREIRAS

Ven y disfruta de nuestro LOCAL SOCIAL

Especialidades gallegas y del Bierzo:

Pulpo
Oreja
Chorizos

Navajas
Androllas
Lacón
Quesos

Almejas
Botillos
Etc.

Extensa selección de vinos

ACTIVIDADES todo el año

EXCURSIONES
CONCURSOS DE COCINA
(roscón y empanada)
¡Y MUCHO MÁS!

Calle París, 45, bajos
08913 Badalona (Barcelona)
Tel./Fax: 93 460 20 22
acgagarimos@hotmail.com

¡HAZTE
SOCIO!

1
¡SÍGUENOS!



acgagarimos.debadalona



Agarimos Agrupación Cultural Galega



@agarimosdebadalona

Sumario

Saúdo da Xunta Directiva
Saúda Alberto Núñez Feijóo, presidente da Xunta de Galicia
Saúda Álex Pastor, alcalde de Badalona
As feiras de Xinzo de Limia a través do tempo
Iª Jornada de la Vía Marina del Camino de Santiago
Letras Galegas 2019: Antón Fraguas
Aigües de Barcelona
Deskford Carnyx. Instrumentos del pasado para la música del presente
O Ribeiro. Recuperando os cinco sentidos
As nosas actuacións
Algunhas actividades da entidade
Territorio verde
Receta: Mejillones a la marinera
A falta de colectivismo nos Entrodios contemporáneos
Recuncho poético
Pinceladas de humor



DIRECCIÓN DA REVISTA

Xunta Directiva A.C.G. Agarimos

PORTADA

Núria Alegre

COORDINACIÓN

Xunta Directiva A.C.G. Agarimos

FOTOGRAFÍAS

Vicente Maza, Sonia Fernández, Óscar Aragón, José González, Teresa Barreira, Joan Masats, Luisa Núñez, @unpaseounafoto (en Instagram)

COLABORADORES TEXTOS

Ayla Aragón, Xesús Galán, Alex González, Héctor González, Marcos González, Xosé Carlos G. González, Ánxela Lago, Juan Ángel de Llanos, Santiago Lorenzo, Edelmiro Martínez Cerredelo, Iván Prado Rodríguez, José Rivas, Meri Rodríguez, Jennifer Santiago, Joel Santiago

DESEÑO E MAQUETACIÓN

Núria Alegre

DEPÓSITO LEGAL: B-31.553-05

IMPRESIÓN: Press Line, S.L.

A Agrupación Cultural Galega Agarimos de Badalona non se fai responsable das opinións verquidas na revista A Palloza polos/as seus/súas colaboradores/as.

A PALLOZA

Revista Cultural Galega nº22 Setembro 2019



Local social:
Rúa París 45, baixos
08913 Badalona (Barcelona)
acgararimos@hotmail.com



Colaboradores:



Concello de Xinzo de Limia



Ajuntament de Badalona





.....
Harinas y Patatas de churrería
.....

comercial
mintosan^{s.l.}
.....

Pol. Ind. Riera del Fonollar

Calle Guipúscoa, 7 • Nave 13

08830 Sant Boi de Llobregat, Barcelona

Teléfonos: 936 543 495

655 964 509

615 818 409

605 858 610



Carnisseria **HERNANDO**

Carns fresques

i Embotits

Carns gallegues

Carrer Pau Piferrer, 15.
08914. BADALONA, BARCELONA
Tel.: 93 399 09 01

Gràcies per la seva visita



Saúdo da Xunta Directiva

Con esta revista comezamos novo curso, despois do merecido descanso das vacacións, das que esperamos volver saciados dos cheiros, sabores, paisaxes e ricas vivencias da nosa querida terra, para poder supera-la morriña durante todo un ano.

Seguimos traballando pola nosa cidade, Badalona, e representar con orgullo e traballo, á ampla comunidade galega na que residimos. Así mesmo e contaxiados da ilusión e entrega dos máis mozos, continuaremos mostrando a cultura galega en Barcelona, Cataluña e fora das nosas fronteiras, da man de Xuntanza de Catalunya, que nos permite ter unha maior proxección da nosa música e folclore.

Dende a nosa entidade tamén nos unimos a traballar en proxectos en Galicia, como os emprendidos por Territorio Verde, que ante o drama que representan os incendios descontrolados que están arrasando a nosa terra e paisaxes, acentuados polo cambio climático, propúxose realizar actividades como plantacións de árbores autóctonas, limpeza de vertedoiros, recuperación de feiras de gando, etc. involucrando aos habitantes das aldeas, e así tamén “aliviar” outra das lacras que nos

asolan: o despoboamento rural e baleirado das aldeas; con todo desaparecerán os medios de vida tradicionais, abandoando o campo aos devastadores incendios que nos asolan.

Durante este ano, e como ven sendo habitual, realizamos para os nosos socios e amigos o concurso da empanada e o roscón, o magosto, a chocolatada de Reis, o Entroido entre outras no noso local; fixemos saídas en autocar a Valls e Alcover de “calçotada”, a Lleida e tamén á tradicional churrascada, que este ano cambiamos de localización ao picnic de Arenys de Munt, coa aprobación da maioría do cambio de localización. Con Xuntanza de Catalunya, participamos no concurso da empanada do Centro Asturiano de Barcelona e nas festas de San Froilán, e coa xuventude viaxamos ata Praga para actuar no Festival de Folklore Internacional de Pascua e participado no Festival Internacional de Bandas de Gaitas de Xinzo de Limia.

Como sempre, agradecer a tódolos nosos socios, amigos, patrocinadores, etc. que nos axudan e animan a seguir adiante en tódolos actos que levamos a cabo, e no noso ánimo está seguir traballando.

A Xunta Directiva





Avda. Bon Pastor, 163-165
Tel. 93 462 64 04
08930 Sant Adrià de Besós (Barcelona)
e-mail: press-line@press-line.net
www.press-line.net

Imprimimos de lo más sencillo a lo más sofisticado:

- Libros.
- Catálogos de producto y arte.
- Revistas.
- Displays y carpetas.
- Cuadripartidos, trípticos...
- Pósters.
- Flyers, folletos, buzoneo.



Radio Pomar

**La radio de todos y
para todos...!!**

vive la radio...!!!

Descárgate ya nuestra APP
para sistemas operativos
ANDROID y APPLE y escúchanos
estés donde estés!!!



Avda. Sabadell, s/n. 08915 - Badalona
Tel. 93 465 77 76 - www.radiopomar.com

Saúdo do Presidente da Xunta de Galicia



A Asociación Cultural Galega 'Agarimos' de Badalona é o un dos exemplos que acreditan que os galegos non somos quen de esquecermos das nosas raíces. Se ben é certo que deixar calquera terra non é doado, coído que deixar Galicia é aínda máis difícil. Así é porque supón afastarse dunha cultura, dunha lingua e dunha forma de vida propia. Dunha terra que preserva o seu legado e patrimonio.

A vosa labor ten conseguido que os galegos de Cataluña posúan en Badalona un punto de encontro fiel ás nosas tradicións, pois servides como a mellor fórmula para traballar no mantemento e a transmisión da cultura e dos valores propios da nosa terra ás persoas que viven e vivides lonxe dela. Pero ademais, permitides que as novas xeracións de galegos, esas que nacen a máis de mil quilómetros de nós, sentan que no outro norte de España está tamén o seu fogar.

Facedes que as melodías da nosa gaita sonen á beira-

mar do Mediterráneo. Que os ritmos dos nosos tamborís e pandeiretas marquen o ritmo das muiñeiras que interpretades para que galegos e galegas disfruten do noso baile tradicional. E o que é aínda máis enriquecedor, promovedes que persoas de calquera lugar de España e do mundo coñezan e disfruten do noso folclore, da nosa gastronomía e da nosa lingua.

Amigos e amigas, desenvolvedes un traballo imprescindible para Galicia. Por iso non me queda máis que transmitirvos o eterno agradecemento do pobo galego, dos que vivimos na nosa terra, porque sabemos que en Cataluña temos aos mellores embaixadores das nosas costumes. Galicia somos dos poucos pobos incapaces de esquecer de onde vimos, e desde Agarimos contribuídes a que na Comunidade catalana exista tamén unha pequena Galicia.

Os meus mellores desexos de que sigades a levar o noso nome por todo o mundo. Moitas grazas e parabéns.

Alberto Núñez Feijóo
Presidente da Xunta de Galicia



B^O C^U

Bodegas Cunqueiro

— EL VINO QUE NOS UNE —

UNA TRADICIÓN EN EVOLUCIÓN

El arraigo a una tierra, esos pequeños secretos que se transmiten generación tras generación, años de esfuerzo, dedicación y sacrificio se conjugan con las técnicas enológicas más modernas y a la vez tradicionales, con el fin de extraer el máximo potencial de cada una de las variedades de uva cultivadas.

Bodegueros DESDE 1920

TRADICIÓN, PASIÓN Y EVOLUCIÓN

Somos una bodega familiar que escribe su propia historia desde hace 3 generaciones y que a través de la dedicación, el cuidado y la sabia combinación y selección de nuestras variedades autóctonas, hemos logrado elaborar vinos de notable calidad, diferentes y con acusada personalidad que están consiguiendo importantes reconocimientos. Descúbrejlos ...



* BODEGAS CUNQUEIRO CUENTA CON MÁS DE 20 PREMIOS NACIONALES E INTERNACIONALES

Saludo del Alcalde de Badalona



Queridas vecinas, queridos vecinos:

Estamos en un momento de gran alegría para toda la ciudad. Este año hemos conseguido hacer unas fiestas mayores, las Fiestas de Mayo, por todo lo alto, con actividades para todos los gustos y todo tipo de público, con el objetivo de ser las mejores y más multitudinarias de los últimos años. Pero una vez pasa el mes de mayo, los barrios consiguen mantener viva esa llama de la fiesta con la ilusión y la colaboración de todos los vecinos y todas las vecinas.

Durante estos próximos días, la entidad AGARIMOS celebra, como cada año, sus fiestas. Una entidad que destaca por la implicación de las personas que lo forman y por el afán que se respira en sus celebraciones. Es por eso que quiero hacer una mención especial a todas aquellas personas que desde el movimiento vecinal y asociativo velan mañana, tarde y noche para que nuestra ciudad tenga buenas propuestas culturales y de ocio, y que se preocupan por pedir, debatir y proponer mejoras que nos beneficien a todos y todas.

Estoy seguro de que este año, al igual que lo han hecho siempre, todas las personas que vengan a participar en estas fiestas disfrutarán tanto como lo he hecho yo cada vez que estoy con vosotros.

¡Buenas fiestas a todos y a todas!

Álex Pastor,
Alcalde de Badalona

Clinica Dental Maxilofacial

Peyri 

**TE DEVOLVEMOS
TU SONRISA**



40%
EN IMPLANTES
ALL-ON-4

**EN SOLO UN DÍA
Y SIN DOLOR**

C/Aragón 270 E°2°. Barcelona

info@clinicadentalpeyri.com TEL.+34 932 160 210



PEYRI TE REGALA

- PRIMERA VISITA
- HIGIENE BUCAL
- RADIOGRAFÍA [RAYOS X]

Clinica Dental Maxilofacial

Peyri 

As feiras de Xinzo de Limia a través do tempo

Pódese dicir que a feira do día 14 en Xinzo, que se organiza desde tempos inmemoriais, deulle forma e vida á vila. Era xa importante no ano 1131, cando o rei Afonso VII lles concedeu aos habitantes de Ourense a exención do portádego e do telonio cando fosen vender á Limia as súas mercadorías[1].

No ano 1576, no libro de mordomía de Xinzo de Limia, pertencente ao conde de Monterrei, faise constar: “Recuento de las tiendas de mercaderes de paños y asientos de piedra de la feria de Ginzo y de lo que cada una de ellas se arrendó el año de mil quinientos setenta y seis”. A feira de Xinzo contaba daquela, no que hoxe é a Praza Maior, con pendellos cubertos para acubillar as mercadorías dos vendedores e pólas a salvo das inclemencias do tempo. O mercado cuberto tiña polo menos dúas portas, unha entrando de Monterrei, con seis ringleiras de postos de venda, e outra, á que se refire como porta de Xinzo, tres ringleiras máis, cun total de corenta postos de venda. Había ademais, cubertas, seis tendas de prateiros e once de mercerías. Todos os postos eran adxudicados mediante poxa polo administrador do conde de Monterrei, que era o beneficiario das rendas. Anos despois, estas rendas, por cesión do conde, pasarían a beneficio do hospital de Monterrei[2].

Por un preito entre veciños no ano 1600, constatamos a importancia que daquela tiña a feira. Nel faise constar que se organiza unha feira o catorce de cada mes, á que concorren todos os veciños da terra e mercadores con panos, lenzos e outras mercadorías; é tanta a xente que nin cinco, nin oito nin dez tabernas chegan para abastecer viño e alimentos. E de todo o que se vende na feira, págase alcabala a Súa Maxestade, cada ano, máis de cento cincuenta ducados. Que por este motivo hai en Xinzo moitos mesóns e tabernas que viven e abastecen pan, viño, peixe, palla



e cebada aos que se lles saca o dereito á venda. Estes terían grandísimas perdas e igualmente perderíanse as alcabalas do rei e o comercio da vila, e moitos veciños terían de marchar de Xinzo.

No século XVIII, a feira do 14 en Xinzo era tida como a mellor da provincia “sin exemplar de que ningún año dichas ferias habían llegado a tanta cantidad sino el



presente (1752-1753)”, referíndose ao arrendamento da de Xinzo e da súa anexa de Ponte Liñares en 16.250 reais. Pola mesma data, na provincia, a máis importante era a de Xinzo seguida da do Carballiño (14.983 reais). A da cidade de Ourense estaba arrendada só en 9.253 reais e 24 marabedís. Co produto das feiras de Xinzo e de Ponte Liñares, que era tamén propia da xurisdición, pagábanse as alcabalas de todos os concellos que compuñan a xurisdición[3].

Pedro González de Ulloa, en 1777, tamén nos informa de como eran as feiras[4], das que di que son “las mejores de la provincia, muy abundante de todo”, especialmente en gado, que se mostraba nun espazoso campo da vila onde tamén se había panos e outras mercadorías a vender debaixo duns alpendres. As alcabalas nas que se arrendaba a feira, xunto coa de Ponte Liñares, eran de vinte mil reais anuais, que se utilizaban para o pagamento da xurisdición, que estaba taxada en corenta e cinco mil reais.

Sendo correxedor de Xinzo Juan Antonio Espada, en xaneiro de 1779 adxudícanse os asentos da feira, pertencentes ao duque de Alba, conde de Monterrei

e marqués de Vilafranca, como dono da xurisdición e para o beneficio do hospital de peregrinos da vila de Monterrei, na cantidade de 1.750 reais. As feiras de Xinzo e Ponte Liñares rematáronse na cantidade de 22.000 reais, sen lles poder cobrar aos “vendedores vecinos de esta jurisdicción, más de dos reales por buey, real y medio por una vaca y un real por cada novillo o becerro, y para los de fuera, mediante no deben gozar del beneficio que tiene hecho esta jurisdicción con que debe contribuir a Su Majestad anualmente, se cobrará un real más por cada buey y medio más siendo vaca, novillo o becerro, y en todos los otros ramos y géneros que paguen alcabala, según la costumbre”.

En 1829, o arbitrio de asentos da feira de Xinzo, do Hospital de Caridade de Monterrei, foi adxudicado en seiscentos oitenta reais; e os de bancos da feira, en dous mil cento cincuenta reais. Neste ano as alcabalas de feira do 14 foron rematadas en catorce mil setenta e cinco reais e dezasete marabedís; pagados “en metálico de oro, plata y cobre (y no en vales ni otra especie), en tres tercios iguales”[5].



A FEIRA NO SÉCULO XX

Nun importante acordo de xaneiro de 1915, considerando o que foi o sentir xeral da poboación durante moito tempo, a corporación municipal acorda celebrar unha nova feira na vila, os días 27 de cada mes, libre polo de agora do pagamento de dereitos ou taxas polos criadores de gado, feirantes e postos de venda. Non debeu ter moito éxito ou non se puxo en andamento porque o día 1º de abril de 1922, sendo alcalde de Xinzo, Alonso Nieto Casado, créase novamente a feira do día 27, de periodicidade mensual. Esta feira chegou a atinxir a mesma vitalidade que a do día 14, de modo que Xinzo pasou a ter dúas feiras importantes, e isto repercutiu tanto no agro e a gandería coma no comercio local. Ao mesmo tempo, continuaba habendo dous importantes mercados semanais, aos martes e aos sábados.

Durante o mandato do alcalde Xesús Carlos Romero Nieto, nos anos 50, designouse o día 21 como data para celebrar unha terceira feira, tema que lles interesaba moito aos comerciantes e hostaleiros, tal era a importancia das feiras na economía local. A pesar da publicidade e das xestións realizadas, a feira do día 21 tivo pouco éxito e foi esmorecendo, e de alí a pouco tempo deixou de facerse.

As feiras do días 14[6] e 27 eran o motor comercial da vila. Nos anos 50 facíanse na Praza Maior, na rúa de Lepanto, na praza dos ovos–hoxe, Xoán XXIII–, na praza do peixe –hoxe, bispo Idacio–, na rúa San Roque e no campo do Toural, onde se traficaba co gado, porcos, burros, bestas, bois do país, vacas e becerros, da gran riqueza pecuaria que tiña a Limia. Tamén estaban no Toural os postos de comida e as polbeiras de Arcos. O menú máis popular era o polbo á feira, os xurelos, sardiñas fritas e a vitela; a venda de carros e de trebellos para a laboura, a louza de barro de Tioira (Maceda) e cestos de vimbios. Todo ao longo da rúa de San Roque, instalábanse os chiolos ambulantes de teas, roscas de Ribadavia, os latoeiros e unha grande variedade de mercadorías.

Na Praza Maior púñase á venda o que daban as leiras: patacas, centeo, trigo e outros produtos agrícolas. Na praza dos ovos vendíase os produtos da horta e da matanza do porco, ovos, galos, galiñas e coellos, tamén había a vender o carbón vexetal da serra de Baltar. Na rúa Lepanto estaban os postos de ferraxarías, onde se vendían potes, fouces para a sega, gadañas e outros aveños para a laboura. Tamén o calzado artesán de chancas e zapatóns, que fabricaban os artesáns de Allariz. Os comerciantes locais sacaban as súas mercadorías as rúas ou pendurábanas nas fachadas dos seus negocios para chamar os clientes. Infinitade de casas de xantares traballaban arreo nas cociñas para satisfaceren a demanda de viandas e bebida dos asistentes á feira.

As feiras empezaban na primeira hora da mañá, que era cando chegaban os feirantes, polbeiras e tratantes de gado en autobuses mixtos –cargaban xente e animais–; do Carballiño viñan as polbeiras no autobús do Rivera; os xamoneiros e tratantes de Maside, coa empresa Gonzalez de Dacón; os de Ourense chegaban nos mixtos brancos da empresa Los Americanos; de Xunqueira viñan co Salomón; e de Allariz, sobre todo os zapateiros, co Purrela. Paisanos e labregos en mixtos, a caballo, en bicicleta ou a pé, e moitos acompañados do gado e outros produtos para vender na feira de Xinzo.

Das aldeas próximas case todos os labregos viñan a pé coas vacas e becerros. Saían cedo e logo dunha hora ou dúas chegaban ao campo do Toural, os de máis lonxe ou viñan nos autobuses mixtos ou tiñan que saír de madrugada e tardaban ata tres horas

na andaina. As vacas levábanse suxeitas pola corda ou xunguidas se eran dúas. Os becerros daban máis traballo, son revoltosos e había que estar pendente deles por todo o camiño.

As vacas se eran novas vendíanse para traballar, as vellas e os becerros ían para o matadoiro e consumo da carne. Os porcos que non eran para a matanza da casa tamén se levaban á feira para a venda, os leitóns para a cría ían no carro cunha cama de palla e cerrado con táboas suxeitas cos estadullos para que non caeran. Para levar o gado á feira había que quitar e pagar unha guía nos concellos.

O concello de Xinzo adxudicaba o cobro dos arbitrios da feira entre as persoas que estivesen interesadas. O día da poxa o que máis pagara quedaba coa feira e cobraba por todo o que entraba, vendía ou e se mercaba no campo do Toural e os postos de venda de froitos do país e demais mercadorías.

Por ela andaban cortabulsas, trileiros –o máis coñecido era o Titá–, charlatáns –famoso foi o chamado Mario–, que entreteña os paisanos coa venda de diversos produtos, en canto os carteiristas aproveitaban a concentración de paisanos para lles alixeirar as carteiras; curandeiros como a Remi, que cuberta de cobras vendía unguentos para curar todos os males. No verán aparecían os vendedores de auga de limón, quen non lembra o berro de ¡Auga de limón fresca y dulce! Tamén había cantares de cego e moitos mendigos a pedir esmola. Os nenos, ao terminar a feira, ían ás zonas de venda de centeo para rebuscar no chan, á procura do valioso cornecho para sacaren unhas ca-

delas; outros, por uns céntimos, coidaban e gardaban no predio da igrexa vella en construción burros, mulas e cabalos dos paisanos que viñan á feira. Á noitiña, e

polos mesmos medios e camiños, todos, ben comidos e bebidos, volvían para as súas casas e, como é sabido, cada un falaba da feira segundo lle fora nela.

Ao longo dos anos 60 e especialmente a partir dos 70, a feira, sobre todo do gado, vai esmorecendo. Os tratantes xa están motori-

zados e van mercar o gado directamente ás aldeas da comarca e os labregos xa non teñen que se preocupar de levalos á feira. Polos mediados dos anos 70, o concello de Xinzo, para evitar a caída da asistencia de gado á feira, acorda que os labregos que asistiren co gado estarán exentos do pago de arbitrios.

As melloras da calidade de vida, as boas comunicacións entre vilas e aldeas así como o gran número de automóviles e autobuses que facilitan o traslado de persoas e mercadorías orixinan que nos últimos tempos as feiras se tornen feiróns onde se venden sobre todo mercadorías téxtiles, bolsos e calzado a prezos moi baixos, case todo manufacturado en países asiáticos. Hoxe en día os paisanos das aldeas e da vila aproveitan para facer as compras, comer o polbo e volver axiña para as súas casas. A feira termina ao mediodía, cando antigamente duraba ata a última hora da tardiña. A globalización, a modernidade e o envellecemento da poboación acabaron con aquelas famosas feiras de Xinzo que só perdurarán na lembranza dos máis vellos.



Do meu libro: Xinzo de Limia na memoria

[1] Gallego, Olga., 2001, p. 40.

[2] Archivo Real Cancillería de Valladolid (ARCHVa). Libro de mayordomía de conde de Monterrey de Ginzo de Limia. Protocolos y padrones. Caixa 51.3.

[3] Gallego, Olga, 2001, p. 40.

[4] González de Ulloa, cando fala de Viladerrei, indica que alí tiña lugar a feira que agora se fai en Xinzo, que era vila de xurisdición separada e de menos extensión que a de Viladerrei.

[5] AHPOu. Protocolos notariais, caixa 1522, folio 42.

[6] A chamada feira das mozas era a do 14 de maio, día en que a vila se enchía de mozos e mozas á procura de noivo; para moitos era a primeira vez que visitaban a vila. Todos coñecían o refrán que dicía: "O que non bota noiva o 14 de maio, non a bota en todo o ano".





PULPERO DE LUGO

RESTAURANTE - BRASERÍA



ESPECIALIDAD EN JAMÓN DE BELLOTA
CARNES A LA BRASA
PULPO GALLEGO
COCIDOS
PESCADOS Y MARISCOS FRESCOS

C/ Maragall, 9
08930 Sant Adrià de Besòs
Barcelona

93 381 07 21

DURAN

Joiers

Av. Santa coloma 15

Santa Coloma de Gramenet

C.P. 08923 (BCN)

tel. 93 386 51 98

Iª Jornada Vía Marina del Camino de Santiago



LA VIA AUGUSTA, CAMINO DE PEREGRINOS

La Vía Augusta desde su encuentro con la Vía Domitia en Coll de Panissars fue una ruta de peregrinaje, y así lo testifican los restos humanos encontrados en las ruinas del monasterio de Santa María de Panissars, que fueron enterrados con las conocidas vieiras de Santiago. La Vía Augusta se dirige a Girona, por lo que la empezaremos en esta ciudad.

Girona es una ciudad jacobea

La ciudad de Girona, nos permite recordar más de dos mil años de historia a partir de los recintos de: la Força Vella y el ensanche medieval. El primero corresponde a la dominación romana, y el segundo a la ampliación de las murallas durante los siglos XIV y XV.

La Vía Augusta entraba en Girona después de cruzar el río Onyar sobre el puente de Santiago cerca de la capilla que tenía el nombre de San Jaime, y que conserva la imagen de San Jaime peregrino.

La ciudad tiene vestigios de tradición jacobea. La Catedral conserva una escarapela de los peregrinos que emprendían camino a Santiago. En la fachada de la Catedral vemos también la imagen de Santiago Peregrino. En el interior, la capilla de Santiago matamoros; una vidriera con la imagen de Santiago.

Fuera de la ciudad actualmente en la Vía Augusta pasa la carretera, la autopista y el ferrocarril de Barcelona a Francia, por lo que el Camino ha tenido que buscar alternativas, evitando el tráfico de vehículos, pero conservando el nombre de Vía Augusta.

Siguiendo nuestro Camino llegamos a Fornells de la Selva, En su iglesia parroquial contemplamos en el crucero de la entrada un medallón con la imagen de Santiago Peregrino.

Seguimos por Riudellots de la Selva, al final de su término municipal, tomaremos un camino romano conocido como el Camí de les Ermites que nos llevará a Caldes de Malavella. En tiempos medievales existía hospital de peregrinos.



Via Marina Camí de Sant Jaume

Dejamos a nuestra derecha el camino de la Vía Augusta por el interior hacia Hostalric y Sant Celoni para seguir hacia Vidreres y Blanes (antiguo municipio de fundación romana llamado Blandae) donde conectaremos con la Vía Augusta por marina.

VIA AUGUSTA MARINA

Desde Blanes, el camino se hace “por montaña sobre el mar”. Esta ramificación de la vía romana pasaba por la ribera derecha del río Tordera, encontrando el mar en la población de Malgrat, seguía Santa Susana y pronto llegamos a Pineda de Mar, con los restos del castillo de Montpalau. En el hospital tienen editados unos “Gozos” en honor de San Jaime y cerca del pueblo hay una ermita dedicada al Apóstol.

Los peregrinos seguían la costa del Maresme pasando por la antigua vía romana.

Más adelante pasamos por Calella con su iglesia parroquial dedicada a San Jaime, testimonio del paso de peregrinos, y su fiesta Mayor el 25 de julio.

Seguimos por San Pol de Mar, donde había la Vila romana Torre Martina. Un kilómetro hacia el interior hay los restos de la fortaleza romana del Morer, que protegía la vía romana. La parroquia está dedicada a San Jaime.

Llegamos a Canet de Mar, población ya existente en la edad media, como lo prueba su iglesia de estilo románico. Seguimos por la costa y llegamos a lo que en la edad media era solamente un barrio marítimo de Sant Martí d'Arenys y ahora es Arenys de Mar ya que la población era conocida como Arenys y su núcleo,



**Pan Artesano
Empanadas
Bicas
Tartas
Roscones...**

**Todos nuestros productos
son artesanos y de
elaboración propia**

**Hacemos reparto a
tiendas y restaurantes**



PANADERÍA

A GALEGA

Para encargos

Tel. 93 777 80 29

C/ Baix, 46 Esparraguera

el hoy conocido como Arenys de Munt, se encuentra dos kilómetros tierra adentro.

Arenys de Munt era el lugar donde los peregrinos encontraban alojamiento al estar más protegidos de los peligros de la costa. La iglesia está dedicada a San



Martín. Desde Arenys el camino se acerca a la costa para pasar por Caldes d'Estrac (Aqua Caldae), con antiguos baños termales. En el siglo XII un caballero barcelonés Pere Gruny construyó un hospital atendido por una comunidad religiosa, un indicio que por aquí pasaban peregrinos.

Saliendo de Caldes d'Estrac la vía romana se separa de la costa y llega a Sant Andreu de Llavaneres, donde se encontró un miliario de la vía romana.

Reencontramos la costa a la entrada de Mataró, antigua ciudad romana. En Mataró existe desde el siglo XVIII un hospital dedicado a San Jaime. Este acogía a los peregrinos que seguían esta ruta de la Vía Augusta por marina. En la capilla del hospital tenían "gozos" dedicados a San Jaime.

Llegamos a Vilassar de Mar, barrio marítimo de Vilassar de Dalt, del cual se tienen noticias desde el siglo X por ser una población protegida por su castillo que existía por el hecho de pasar la antigua vía romana de la costa. En Vilassar de Mar se descubrió un tramo de la Vía augusta de 8 metros de ancho con tumbas romanas a los márgenes y un miliario de época augustea que testimonia la antigüedad del caminó. En Vilassar (hoy de Dalt) se creó una cofradía dedicada a San Jaime en el siglo XVII gracias a la devoción que al santo profesaban la colonia de inmigrantes occitanos allí establecida.

En Premià de Mar también se localizaron unas termas romanas de cronología bajo imperial y los restos de un miliario de la Vía Augusta. Separándose del mar la vía romana pasaba por Traià el norte del actual Masnou. Hay restos de una iglesia construida en el siglo IX bajo la devoción de San Cucufate (Sant Cugat); a finales de la edad media fue reconstruida y puesta en honor de San Jaime. La influencia de los peregrinos motivó el cambio de la devoción del templo.

Llegamos a Badalona, la antigua Baetulo, establecimiento militar de los romanos, situado al lado de la población ibérica de Baitolo. Como lugar de paso

de los peregrinos que seguían esta ruta, tenemos la existencia de la parroquia de San Jaime con "gozos" en loor a San Jaime Peregrino. Esta parroquia es una de las más importantes de la población.

Desde Badalona la Vía Augusta iba hacia el noroeste para salvar el estuario del Besos. Llegamos a San Adrià del Besós, seguimos por San Martín de Provençals y en Barcelona en dirección a la actual Ciutat Vella llegamos a la Plaza de San Jaime y por la calle Ferran terminamos en la iglesia de Santiago.



El 9 de marzo celebramos la 1ª Jornada de la Vía Marina, la 5ª etapa: del Masnou hasta Sant Adrià de Besós)

Desde Masnou salieron más de 150 peregrinos hacia Sant Adria recorriendo la ya citada Vía Augusta y llegaron a Sant Adria (En donde se les dio para reponer fuerza un buen trozo de empanada y una botella de agua) y para reponer la mente, el grupo de gaitas de la Agrupación Cultural Gallega de Agarimos le amenizaban la llegada. Por la tarde del mismo día la misma agrupación nos deleito con un concierto de Gaita a cargo del solista del grupo y al día siguiente con el fin de despertarnos con alegría el mismo grupo realizó un Cercavila por las calles de Sant Adrià.

En paralelo y gracias a la generosidad a Filmax, a los niños se le proyectaron durante los dos días las películas de "The Way", "Donk y Xote" y "Nocturna".

Como colofón de los actos el Doctor D. Xavier Añoveros Trias de Bes no deleito con una conferencia sobre "La multiculturalidad en el Camino de Compostela" y el Catedrático de Arquitectura D. Alfonso Pérez Guerra con una conferencia de "Sant Adrià del Besós Vocacional Marítima".



Escanea este código QR para conocer la Vía Marina y sus etapas en más detalle.



La ESTRELLA de esta nueva gama es ORIXES DRY GIN, elaborada en pequeñas partidas de 450 litros, que hacen que el maestro destilador tenga en todo momento el control del proceso, por lo que se considera una ginebra de producción limitada.

VALCAR

Nuestro tinto más comercial muy solicitado en comercios y en hostelería donde gozan de nuestra presencia en la carta.
 CATA Grado alcohólico 12%Vol. Variedad de uva: Está compuesto por dos tipos de uva diferentes: 90% Mencía y 10% Garnacha.
 Procedencia Subzona Ribeiras de Sil en la Ribeira Sacra.
 Presentación: en caja de seis botellas
 Fase visual: Color rojo picota con ribete granate. Predominio de la tonalidad violacia sintonía de su juventud.
 Aspecto limpio y brillante
 Fase olfativa: Aroma afrutado y fresco con notas intensas de fruta característica de la variedad
 Fase gustativa : En boca vini con buena entrada bien conjuntado y equilibrado



“BE DIFFERENT
 BE GALEGO”

VALCAR SELECCIÓN

El más alto de nuestra gama
 CATA
 Grado alcohólico 12,5%Vol
 Variedad de uva: Monovarietal Mencía
 Procedencia Subzona Ribeiras de Sil
 Caja: se presenta en cartón de 6 botellas
 Fase visual: Color rojo cereza de capa media con ribete atejado, fruto de su evolución en madera
 Aspecto : Limpio y brillante.
 Fase olfativa : Aroma con recuerdos de frutas rojas y negras muy maduras tipo grsella arándano, mora , bien ensamblados con los tostados y especiados de la madera.
 Fase gustativa : En boca es un vino de entrada suave, carnoso con taninos bien integrados, franco, equilibrado y muy persistente.



Terra de Lendas
 ALBARIÑO

NOTA DE CATA
 Limpio y brillante, de color amarillo pajizo con destellos verdosos. Intenso, complejo y elegante. En nariz nos invade un torrente de aromas a albaricoque, azahar y gardenias mientras en boca presenta una gran estructura, untuosidad, dulzor glicérico y a la vez balsámico como el laurel, pero sin aristas. De trago largo y persistente retrugoso.



ORIXES
 TREIXADURA
 RIBEIRO

NOTA DE CATA
 Brillante, de color amarillo con destellos verdosos. Intenso en nariz con marcados recuerdos de frutas tropicales (Lichi, Maracuyá) Pura potencia, llena la boca con una enorme untuosidad integrada con su cítrica frescura De largo posgusto.
 Graduación : 12,5%Vol



Lenda de Vento
 RIBEIRO

NOTA DE CATA
 Amarillo pálido, fresco en nariz frutas de hueso manzana y pera. Refrescante en boca, cítrico y fácil de beber gracias a su moderada graduación que hacen de este vino ideal par aperitivos y ágapes.
 GRADO ALCOHÓLICO 11,5%Vol



**ASSESSORIA VENTURA
 VENTURA ASSEGURANCES**

FISCAL · LABORAL · SEGUROS · CONTABILIDADES · HERENCIAS · APERTURAS

**PROMOCIÓN ESPECIAL PARA SOCIOS Y SIMPATIZANTES DE
 AGRUPACIÓN CULTURAL GALEGA AGARIMOS
 Descuento de 10%, 15% y 20% en TODOS NUESTRO SEGUROS**

HORARIO:Mañanas de Lunes a Viernes de 9h a 14h

Tardes de Martes y Jueves de 16h a 20h

**Avda. Marqués de Sant Mori, 97 baixos
 C.P. 08913 - BADALONA**

**Fiscal:mmorant@assventura.es
 Laboral:smanzano@assventura.es
 Seguros:seguro@assventura.es**

**Tel. 93 399 32 11
 Fax. 93 399 43 05**



Letras Galegas 2019

Antón Fraguas

O 17 de maio de 2019 estivo dedicado ao historiador e xeógrafo Antón Fraguas Fraguas, que foi o galardoado pola Real Academia Galega co Día das Letras Galegas.

Antón Fraguas naceu o 28 de decembro de 1905 en Loureiro, Cotobade (Pontevedra). Foi un gran defensor do idioma galego, o que lle levou, con tan só 18 anos, a ser un dos fundadores da Sociedade da Lingua en Pontevedra, encargada de publicar un dicionario que nunca puido saír á luz.

Trasládase a Santiago co fin de estudar Filosofía e Letras e ingresa nas Irmandades da Fala. Licénciase en 1928, mesmo ano no que é admitido como membro do Seminario de Estudos Galegos, onde inicia estudos de xeografía de Galicia, poñendo énfase na súa terra natal, Cotobade. Tamén debemos destacar que realizou importantes estudos etnográficos, como os relacionados co entroido.

Fraguas está considerado un dos transformadores do Seminario de Estudos Galegos. As súas funcións foron variando no mesmo seminario, empezando de bibliotecario, seguindo de secretario e acabando como director da sección de Etnografía e Floklore. Moitas das súas investigacións neste último posto foron publicadas, tendo gran repercusión.

Ata 1936 Fraguas traballa como profesor de instituto. A súa vida laboral cambia cando é vítima da represión e é detido. Posteriormente traballa no ensino privado ata 1950, cando pode doutorarse na Universidade de Madrid. Grazas ao doutoramento puido traballar como profesor en Lugo e Santiago ata a súa xubilación en 1975.

Antón Fraguas Fraguas falece na Coruña o 5 de novembro de 1999. Será lembrado por ser un gran escritor, historiador, antropólogo e etnógrafo de ideoloxía claramente galeguista.

Ayudas al pago del consumo de agua

Fondo de Solidaridad

El agua es un bien de primera necesidad y todo el mundo lo ha de tener a su alcance. Por eso en 2012 se creó el Fondo de Solidaridad de Aigües de Barcelona.

Desde entonces, **hemos ayudado a 24.922** familias pagando el importe del consumo de agua y hemos condonado la deuda acumulada a todas las personas en situación de vulnerabilidad.

**Nadie sin agua,
no cerramos el grifo.**

aiguesdebarcelona.cat



**Aigües de
Barcelona**

La gestió responsable



Aigües de Barcelona, al lado de quien más lo necesita

La compañía, que suministra el agua a 23 municipios del área metropolitana, dispone de un abanico de ayudas para familias en situación de vulnerabilidad.

El agua es un bien de primera necesidad y todo el mundo la debe tener a su alcance. Cocinar, lavar los platos, ducharse y bañar a los más pequeños forma parte de la rutina diaria de todos los hogares, independientemente de su condición económica. El agua y su uso nos iguala a todos y todas, y nos hace partícipes de una comunidad que comparte un recurso fundamental que, servido con eficiencia y sostenibilidad, es uno de los pilares de una sociedad desarrollada e inclusiva.

Aigües de Barcelona, consciente de su responsabilidad con las personas como prestataria del servicio, creó en 2012 un Fondo de Solidaridad pionero para atender la situación de las familias vulnerables, es decir, aquellas que, con la crisis económica, no podían hacerse cargo del pago del recibo del agua. De este modo, gracias a su conocimiento de los usuarios y su situación, la compañía se adelantó a las regulaciones normativas y al empeoramiento del contexto económico y social. Y se convirtió en la primera gran compañía de servicios que puede decir, con toda fiabilidad, que no corta nunca el suministro a sus usuarios identificados por los servicios sociales como personas vulnerables.

El Fondo de Solidaridad de Aigües de Barcelona ha firmado convenios con 22 municipios del área metropolitana para garantizar el agua a las personas que, según los servicios sociales municipales, no la pueden pagar por razones económicas. De este modo, un total de 24.000 familias (de las cuales más de 7.000 son de la ciudad de Barcelona) no tienen que abonar el importe correspondiente al consumo que supone el 34% del total. El 66% restante son tasas e impuestos de las administraciones.

Como muchas familias no se han podido recuperar todavía de la crisis y continúan sufriendo dificultades, la compañía ha vuelto a dar un paso adelante. Ha comunicado a todas las personas en situación de vulnerabilidad que les condona la deuda acumulada en los recibos atrasados. Se trata de la deuda que estas familias acumularon desde que no pudieron pagar el recibo hasta que los servicios sociales de sus ayuntamientos las declaró en situación de vulnerabilidad.

Tarifa social y bonificaciones

Aigües de Barcelona también dispone, desde el 1 de enero de 2014, de una tarifa social que supone una reducción del 25% del importe del servicio del agua sobre la tarifa doméstica, a la que se pueden acoger personas en situación de desempleo, jubiladas, viudas, las que perciben una pensión mínima contributiva por incapacidad permanente y las perceptoras de la renta mínima garantizada.



Representante de Aigües de Barcelona en la fiesta de aniversario.

También disfrutan de bonificaciones los hogares con más de tres personas y los hogares con personas con disminuciones y con dependencia reconocida (que computan entonces como dos habitantes). En 2018 más de 21.000 familias se acogieron a este tipo de bonificaciones, que suponen un ahorro de 56 euros anuales de media por hogar.

Deskford Carnyx

Instrumentos del pasado para la música del presente

Deskford Carnyx es un instrumento que data entre los años 200-80 AC y fue encontrado en el año 1816 en Deskford, Banffshire, Escocia. Cuando lo hallaron, estaba casi destruido, solo la cabeza había sobrevivido. El instrumento estaba hecho de láminas de bronce y latón. Es el único ejemplar encontrado en Inglaterra, sin embargo, trompetas similares se han encontrado en Dinamarca y el norte de Europa. En Galicia, el musicólogo Abraham Cupeiro ha construido uno.

El Deskford Carnyx es una obra de arte hecha durante el periodo inicial de los celtas. Tiene la forma de la cabeza de un jabalí con el hocico del revés y está adornado para similar la cara de dicho animal. La complejidad de la trompeta ayudó a los investigadores a decidir que está hecha con metales romanos reciclados, porque el latón no es originario de Escocia. Como ya he mencionado

antes, solo la cabeza sobrevivió; le falta la cresta, las orejas, la lengua de madera la cual se movía cuando el aire salía a través del tubo, los ojos laqueados y el tubo cilíndrico. Para saber todos estos elementos que le faltaban, los investigadores se fijaron en otros ejemplares encontrados.

Los carnyx eran usados como instrumentos musicales cuando los pictos, confederación de tribus que habitaban en el norte y centro de Escocia, estaban en guerra porque el sonido asustaba a los adversarios. Un ejemplo se encuentra en uno de los libros escritos por Julio César donde explica que este instrumento musical le desafió. También comentar que entre los carnyx encontrados por Europa hay unas características que se repiten, pero hay otras que no. Por ejemplo, en Escocia había una tradición de añadirle florituras de bronce.

Como he mencionado anteriormente, el Deskford Carnyx era un instrumento musical utilizado durante las guerras pero no hay claras evidencias sobre ello. De lo que sí hay evidencias es que estos instrumentos acababan su vida siendo un sacrificio para los dioses. El Deskford Carnyx fue enterrado en un sitio húmedo ya que esos lugares eran considerados sagrados porque se creía que la gente podía contactar con los dioses. Este instrumento fue encontrado en un lodazal. Además, en Deskford se han encontrado hoyos en cuyos interiores había cerámicas aplastadas, trozos de carne y piedras preciosas. Estas eran ofrendas que podían hacerse todos los días. Sin embargo, para los



carnyx organizaban una ceremonia donde “mataban” al instrumento, ya que lo desmontaban. Esto podría explicar el porqué de solo haber encontrado la cabeza.

La reconstrucción del carnyx empezó gracias al deseo del Dr. John Purser de traer las músicas del pasado al presente. Todas las partes desaparecidas fueron reconstruidas de manera paralela en diferentes partes de Europa. La reconstrucción también fue posible gracias a las descripciones que escribieron los romanos sobre estos instrumentos musicales y eran utilizados como emblema de las tribus contra las que luchaban. Esa descripción dio a los investigadores un gran rango de comparaciones entre los materiales que utilizaban las diferentes tribus para construirlos. Sin embargo, hay algunos elementos que todavía se desconocen: el diámetro y la longitud del tubo.



Barcelona, diciembre de 2017. Abraham Cupeiro tocando el Carnyx en el Palau de la Música Catalana en el concierto de Carlos Núñez.

Como he mencionado en la introducción, Abraham Cupeiro (Sarría, 1980) reconstruyó un Carnyx de casi dos metros. Para hacerlo se basó en una dista y una moneda romana que se encontró en Tintignac de tan solo 3cm. Durante el diciembre de 2017 acompañó al artista Carlos Núñez y muchos de nosotros pudimos disfrutar del mágico sonido de este instrumento en un lugar increíble como es el Palau de la Música Catalana.

*3 Ribeiro...
Recuperando os cinco sentidos*



“Nada se cultiva en Galicia con tanto agarimo coma o viño”, escribía Xosé Posada hai case 40 anos nese fermoso libro **Os Viños de Galicia**. Moitos coma el facían falta na Terra e fóra dela para que este viño noso percorra o mundo facendo que as festas, as celebracións ou un sinxelo xantar sexa mellor. “**Os galegos, a moitos quilómetros da súa terra, na emigración, lémbrense do seu viño, porque, coma as vides, tamén teñen as raíces profundamente chantadas na Galicia**”... ¡Cánta razón!, Xosé, qué fermosas palabras, que resoan coma oración sagrada nesa ofrenda diaria qué é a Galeguidade en si mesma.

Galicia é viño, **VIÑO CON MAIÚSCULAS**, porque en Galicia non hai viño malo. Do mesmo xeito Galicia é emigración, **EMIGRACIÓN CON MAIÚSCULAS**, porque dividiu Galicia en dúas metades, unha dentro e outra fóra das fronteiras. Unha metade incrustada na terra, nos socalcos das leiras, nos sucos e nos camallóns da codia, mentres a outra metade, afastada e doente, insire nos miolos a raigaña do que un día foi e non quere perder, enxerta na memoria a raiceira dun tempo que xa non vai volver.

E así é **O Ribeiro**, terra de raigañas e raiceiras, inseridas e enxertas, que de ano en ano traen de novo ese froito que é a riqueza dunha bisbarra que chora polos seus, os que nun tempo gorentaban éxitos compartidos e agora se espallan polas catro latitudes levando orgullosos a marca dunha senlleira terra, **O RIBEIRO**, de duras vendimas e troncos retortos dos que agroman bacelos e bagas, en homenaxe as bágoas dos que tiveron a obriga ou a ousadía de marcharen. **¡Eu tamén son Ribeiro!**

Din que nas bágoas dos emigrados se concentra o elixir do amor pola Terra. Pois do mesmo xeito, en cada uva, de cada acio, de cada baga, concéntrase o elixir dunha terra que corresponde a ese amor por quen a traballa e por quen a chora. **O Ribeiro**, rico en amores, no cotián dos cultivos e nos lonxanos devezos, escolle os froitos dese amor na ribeira dos tres ríos que son as fontes que canalizaron todas aquelas choras nas incesantes perdas. **Avia, Miño e Arnoia** salgaron as súas doces augas cos minerais de tantas e tantas penas, de tantas e tantas dores que conmoveiron a unhas xentes que máis non puideron lagrimexar. Pingas de magullas que hoxe fan deste noso viño **UN DOS MELLORES VIÑOS DO MUNDO**.

Mais o que onte foi desfeita e perda, hoxe é riqueza e esperanza. Homes e mulleres polo mundo adiante que falan das marabillas dunha terra que ofrece o mellor de si. Centos de embaixadas espalladas polo mundo, milleiros de embaixadores promovendo unha Terra que

seguen a amar de lonxe. Taberneiros e tratantes galegos por todo o mundo son quen de poñer en valor o noso viño. Do mesmo xeito que aquel Xosé Losada foi quen de levar Viño do Ribeiro a Venezuela, e coma el moitos que levaron o nome do Ribeiro e o zume da súa terra polo mundo adiante. Lembramos aquí os esforzos e os talentos de don Xesús Fernández Cobelo, un dos pioneiros en Cataluña a vender os viños galegos e, en especial, os Ribeiros daquela primeira Cooperativa e logo despois dos colleiteiros máis salientables. Varios milleiros de bares e restaurantes da Cidade Condal e a contorna foron magníficos clientes dos viños desta antiga Denominación de Orixe cando todo era Rioja e viños sen procedencia coñecida. Mesmo foi o célebre inventor dunha sobremesa hoxe internacional: Tarta de Santiago e chupito de Viño Tostado. Seica a produción dun deses viños doces de O Pino (A Coruña) viaxaba toda fóra de Galicia pola sona que acadou gracias ao amigo Xesús. Da mesma maneira que moitos paisanos de Beade marcharon a Santiago a fundar tabernas co obxectivo de vender o viño que producían. Din que a iniciativa foi tan exitosa que case o 80% dese Ribeiro tiña na capital de Galicia un feliz final.

O RIBEIRO TERRA DE SENSACIÓNS. ESENCIA GALEGA

Chegaron os enólogos, os coñecementos especializados, as leis e os marcos legais que deron como resultado unha actualizada Denominación de Orixe plenamente ourensá e ribeirana, ao pé destes tres ríos que lle dan esa particular personalidade. Un percorrido polas ribeiras do Miño, poucos metros máis abaixo da capital de provincia, ou polo río Arnoia, de augas minero-medicinais e balnearios de fonda tradición, mentres que o Avia esvara desde o Alto de Varón cara a Carballiño e descansa algo xa en Rivadavia, amosan un microclima e unha maneira propia de entender o mundo e a propia historia, remanso de paz e liberdade, berce de anterigos nobles e vilas medievais con pouso xudeu, monasterios de expertos viticultores e pegada románica, unhas xornadas que espertan os sentidos e alentan ao viaxeiro e mais ao turista.

Quen de volver ao Ribeiro...

Foi en Leiro onde o sangue meu queceu. Alí notei a chamada da terroña. Cada pedra estaba a me dicir cánto tiña eu daqueles terróns. Coma un tesante, os recordos ligados a un pasado descoñecido e taxativo do que un, ni por descoñecemento, pode escapar. Alí,

entre as pedras monacais e as viñas do que se dá en chamar Meín, un chamado telúrico renovou os meus votos de fidelidade á terra da miña bisavoa, Elisa. Aquelas miñas bágoas salgaron aqueles serríns e virutas, fentos, toxos e uces en descomposición, o xarope que dá vida á cada suco en tempos de vitaminas. **¡Eu tamén son Ribeiro!**

Os monxes do Escorial Galego, o Mosteiro de Oseira, foron quen de protexer o legado dos romanos que escolleron estas terras para elaborar un viño digno de Roma. E de Oseira a San Clodio, mosteiro cisterciense que contribuíu a manter a esencia dos viños do Ribeiro e as variedades autóctonas, razón pola que O Ribeiro é degana das D.O. da península e posiblemente do mundo. A Ruta Xacobeá seguiu promovendo a comercialización dos mellores caldos galegos mundo adiante, hoxe centro do mundo por mor da univalidade de Galicia. A historia e as historias dun viño e dunha bisbarra histórica, máis de mil anos de tradición nas ribeiras de tres máxicos ríos.

Hoxe somos nós, galegos do mundo, quen de espallar esas historias, esas novas e as gracias dun Ribeiro sublime, dun extraordinario legado dos nosos antergos, conservado e mellorado de pais a fillos, **UNIVESAL COMA GALICIA, UNIVERSAL COMA A GALEGUIDADE**. Hoxe somos nós, dentro e fóra, quen de poñerlle paixón a cada pingota dese elixir que acariña na memoria, que traduce en sensacións esa esencia tan galega como a nosa morriña, tan exquisita como cada **“un dos feitos a favor e pola gloria da nosa pequena patria”**, en palabras de Manuel Murguía, lembrado esposo da nosa Rosalía.

UN VINO DE CINE SAN CLODIO

Cuando el cineasta de gran talento sintió también la llamada del terruño, volvió a San Clodio para unir a su gran nombre, José Luis Cuerda, todo el arte que se concentra en aquellas terrazas, legado familiar que representa hoy un referente para la tierra, para la comarca y para la **Denominación de Orixe Ribeiro**. Personalidades que se convierten en referente de las calidades de unas tierras y de unas gentes que trabajan esforzadamente para el bien común y el desarrollo de una comarca con tanta tradición como modernidad y talento.

O MELLOR VIÑO DO MUNDO SAMEIRÁS

Con esa frase conocí al multipremiado viticultor Antonio Cajide Gulín. **Colleiteiros** se llaman a estos magníficos autores de las referencias más valoradas en esta comarca. En Santo André de Camporredondo, desde la mundialmente conocida finca Sameirás, este buen amigo sigue investigando entre cepas, lías, densidades, mezclas de variedades autóctonas y clones,...

No todos creían en un proyecto que nacía del convencimiento: **“Quero elaborar o mellor Branco do mundo”**, decía al tiempo que dejaba un buen cargo en una de las empresas más importantes de Galicia, al tiempo que mimaba Sameirás y plantaba en varios socalcos históricos y se desvivía por mantener el legado familiar que llamó



oportunamente **Viña do Avó** (del Abuelo), un octogenario experto en viñas que sigue arqueando cada mañana los sarmientos y atándolos con mimbre y cariño. Y no exagerabas, Antonio. Sameirás siempre ha sido uno de los mejores vinos de Galicia, por lo tanto del mundo. Los premios así lo corroboran. Las valoraciones de los expertos lo confirman. Y ese **1040 Sameirás**, que recientemente he podido paladear, está tan cerca del cielo como las viñas que vi cómo plantabas y cuidabas en aquellos altos de O Forte.

1040 es el número perfecto: Treixadura, Lado, Godello y Albariño a partes iguales, maceración de pastas en frío, lías en doce y fermentación desde la densidad 1040 en barricas de roble de 500 litros y 6 meses de permanencia. Una auténtica joya que marca la senda de muchas bodegas y viticultores no solo del Ribeiro.

Y es que SANTO ANDRÉ DE CAMPORREDONDO es un oasis que engloba lo mejor de una comarca que no tiene parangón. Junto a su finca de O Cotiño, otros buenos amigos, la Familia González Vázquez.

¡MANOS QUE NO DAIS, QUÉ ESPARAIS! CASAL DE ARMÁN

La felicidad bien puede lograrse aquí, Javier. Tú y tus hermanos, tu esposa, tu equipo, y algún que otro amigo de la infancia, hoy amigo común, querido Nolo, me han enseñado que lo sublime no está tan lejos, que la excelencia tiene mucho que ver con el esfuerzo, el tesón y la voluntad, que la amistad es algo tan sencillo como pronunciar sencillas palabras y compartirlas conviviendo.

La primera vez que pisé Casal de Armán fue de la mano de Antonio Cajide. Pude colarme en los entresijos de una

reunión de urgencia de varios miembros del Consello Regulador con no recuerdo qué asuntos trataba. Vi un pazo, -un casal- decía la familia, con muchas posibilidades y muy buen gusto, aunque aún en rehabilitación. Pero no quise marchar de allí. O Cotiño es un alto desde el cual Beade es una postal. Es un balcón del Ribeiro desde el que el campanario de Santo André te mira a los ojos con la humildad de una tierra que quiere volver a ser motor de Galicia desde la historia, desde la tradición, reinventándose en nuevos viños, nuevos proyectos de vida, nuevos talentos. Y para ello, Casal de Armán, los hermanos González Vázquez, son fundamentales.

Mi segunda vez en Casal de Armán fue intencionada, premeditada, casi exigida. El recuerdo fue tan profundo que se convirtió en obsesión. Y esta vez, gracias a Nolo Girál-



dez, fue posible en grado superlativo.

Hoy Casal de Armán es una gran bodega, es un hotel rural impresionante, y es un restaurante espectacular. El concepto, el proyecto y las intenciones recogen lo mejor de cuatro generaciones de viticultores arraigados a una tierra y a unas cepas de honda tradición. Tradición y modernidad se encuentran en Casal de Armán, parada obligada en cualquier recorrido por el Ribeiro. La calidad de sus vinos viene avalada por los innumerables y continuados premios en certámenes nacionales e internacionales. La crítica y los expertos encumbran a esta marca familiar como uno de los referentes del Ribeiro, de Galicia y de España. El círculo se cierra en el resultado de la puesta en valor del Hotel y del Restaurante. El impresionante entorno, el magnífico

equipo y la voluntad de ser mejores cada día han desarrollado uno de los proyectos emblemáticos de Galicia.

La nueva cocina de Marco Varela es la evidencia de esta fructífera etapa de Casal de Armán. Gastronomía moderna con lo mejor de la cociña galega tradicional, junto a los mejores viños do Ribeiro, hacen de Casal de Armán un lugar ideal para eventos de gran nivel, celebraciones muy especiales y momentos inolvidables. Y todo ello con humildad, esforzado tesón y la generosidad de quien quiere lo mejor para quien por allí se acerque. Como decía vuestro padre, todo generosidad : ¡Manos que no dais, qué esperais!

PRADO DE MIÑO FÉRTIL TIERRA QUE COSAGRA A LA UVA TORRONTÉS

Río Miño, margen izquierdo. A pocos kilómetros de Ourense encontramos un recuncho familiar de más de 60 años de tradición, puesto al día por una generación más preparada en lo técnico y en lo comercial, que mantiene la esencia de la tradición familiar. Es un paraíso para la treixadura y el godello, saviamente mezcladas con albariño y loureira, donde Bodegas Cunqueiro logra marcar tendencia y extraer lo mejor de unas viñas espectaculares. César Fernández representa esa vocación de aunar la tradición del fundador, Severino Fernández, con los métodos y la imagen más modernos.

El éxito de **Cunqueiro** es la quintaesencia del torrонтés de su finca A Erbedeira. La criomaceración con nieve carbónica y la crianza en sus propias lías entre dos y cuatro meses, hacen del **MÁIS DE CUNQUEIRO** un vino excepcional y único que está sorprendiendo incluso a los expertos y críticos más consagrados. Por cierto, Isabel Fernández, proyecta ese éxito de la bodega familiar en Barcelona, colaborando en proyectos culturales y representando excelentemente a la firma en los mejores restaurantes y vinotecas de Catalunya. Nos preciamos de tenerte cerca, amiga.

BANGA. LA APORTACIÓN DE O CARBALLIÑO AL RIBEIRO

Desde el balcón del Pazo de Banga, doña Emilia Pardo Bazán veía el esfuerzo de los jornaleros que atendían las fincas de la familia de su esposo, los Quiroga. Aquellas uvas crearon grandes caldos y un no menos laureado viño tostado. Aquel balcón fue llamado por la escritora **Balcón do Ribeiro**, desde donde se pueden ver las terrazas de casi un centenar de fincas que, junto a la Viñoa, nuestra portada, custodian el tesoro que ha dado tantos y tantos éxitos a **Finca Viñoa** desde hace ya más de veinte años. La orientación sur de todas sus viñas, en terrazas de piedra antigua, calzadas en ladera con muchos sudores, muros de cantería que hablan de siglos de tradición de las viñas y



de la Denominación de Origen Ribeiro. Es en estas laderas donde la treixadura alcanza su esplendor, acompañada de loureira, godello y albariño que le confieren esa personalidad excepcional. Manuel Giráldez, Nolo, director comercial de la bodega, ofreció a los Amigos de San Froilán una jornada llena de sensaciones y cuestiones técnicas que hoy aún no hemos sido capaces de agradecer como merece. Pero los vinos de Finca Viñoa recorren el mundo gracias a sus conocimientos, su talento comercial y la excepcional calidad de uno de los referentes de este nuevo Ribeiro que todos queremos poner en valor, el Ribeiro que destaca por los proyectos que respetan la tradición y la tierra, los proyectos que marcan tendencia y crean país por su calidad y personalidad. De ahí el éxito de Finca Viñoa, Medalla de Oro en la IWSC 2015, único blanco 2013 de España con este reconocimiento. Nuestro deseo de muchos más éxitos para los proyectos que este genial equipo de **Grandes Pagos Gallegos** tiene por delante.

PAZO DE CASANOVA. DESDE EL SIGLO XVIII MIMANDO LA UVA

Casanova y Máxima de Casanova son los vinos que desde hace años se están elaborando en este antiguo pazo de noble escudo que perteneció a la conocida Familia Somoza. Es desde el 2015 que se está trabajando para ser todo un referente de los vinos do Ribeiro, así lo demuestra la Medalla de Plata del IWineC 2016. **Grandes Pagos Gallegos** se ha hecho cargo de la finca y el Pazo con la idea de rehabilitarlo y devolverle el esplendor de pasados tiempos. A unos cuantos metros se encuentra la preciosa Finca Fechos, tres hectáreas de cepas esplendorosas que rodean una casona a punto de ser restaurada y convertida en hotel rural y bodega, con una capilla consagrada a San Juan y un precioso palomar desde el que se puede contemplar el Miño.

La pasión de Nolo contando anécdotas y repasando la historia de estas fincas emociona a cualquiera que ame esta tierra y a estas gentes. Porque el Ribeiro es riqueza, es historia, es tradición, es innovación, es arte, es piedra, es agua, y es talento y pasión a partes iguales, donde la calidad no es un slogan sino una exigencia diaria, donde el tesón y la voluntad de seguir poniendo en valor una de las Denominaciones de Origen más antiguas del mundo y una de las comarcas más ricas y hermosas de Galicia.

DE OURENSE A VIGO: O RIBEIRO PARADA OBRIGADA RIBADAVIA: ALMA, VINO Y PIEDRA

Tendría que estar en todas las guías y en todas las webs como uno de los 10 lugares Top de Galicia. El entorno entre viñedos y el rumor del río Avia cuando se entrega al Miño alegran al viajero que se acerca a la Villa. La piedra habla por sí sola en el Castillo de los Condes de Ribadavia, en el Barrio Judío, en las plazas porticadas y en Conjunto Monumental de Santo Domingo. Más de mil años de viñedos que han conformado cada camino, cada carretera, cada aldea. Y Ribadavia, en todo su esplendor, como símbolo de poder nobiliario, ha sabido escuchar lo que cuentan los escudos, los blasones, los marcos, las empedradas bóvedas de las casonas, los lagares y los pazos, las enormes losas de sus pavimentos y los pesados bloques que dieron vida a las murallas del castillo. La Ribadavia medieval recuerda pasados días de gloria, bonanza económica y vida nobiliaria. En cada rincón de la villa podrán encontrar monumentos de valor incalculable, patios interiores que nos evocan aquella época, capillas medievales que se conservan perfectamente y bodegas que aún mantienen toneles y prensas antiguas. Ribadavia, capital del Ribeiro, cuenta un millón de historias. Tantas cuantas quieras escuchar.

PAZOS, IGLESIAS, CONVENTOS

Casi 100 pazos y casas nobles confirman la pujanza de esta comarca en pasadas épocas. Familias nobles e hidalgas pasaban temporadas estivales en el Ribeiro, gozando del buen clima y del magnífico entorno. Casi 50 granjas dedicadas a la producción del vino están dispersas por los diferentes ayuntamientos y parroquias de la comarca, lo que confiere al Ribeiro un lugar de honor y un referente europeo en arquitectura histórica dedicada al vino. Los especialistas catalogan al Ribeiro como **la comarca de España con mayor patrimonio histórico basado en la cultura del vino**.

San Clodio es el Monasterio del Ribeiro. A pocos kilómetros están sus hermanos Oseira, Melón y Celanova, magníficas construcciones en enclaves excepcionales. La historia de San Clodio nos recuerda que fue el monasterio vitivinícola más importante de Galicia, iniciado en el s.VI y construido en diferentes etapas posteriores gracias a donaciones como las del s. IX de los Condes Álvaro y Sabita. Antiguos documentos atestiguan el in-

terés y la importancia de la viña en la ribera del Avia. Hoy pretende seguir siendo referente: Hotel Monumento que atrae a muchos turistas, viajeros y visitantes, está a punto de abrir un SPA singular donde la vinoterapia tendrá un papel fundamental.

En ese entorno las granjas de Outeiro, Santo André, Beiro, San Salvador de Arnoia, San Paio y Gomariz, son conjuntos de edificaciones históricas dedicadas al vino, siempre vinculadas al abastecimiento de otros monasterios de Galicia, lugares que esconden lagares abovedados, construcciones religiosas y pequeñas capillas, salas dedicadas a los trabajos y aperos del vino,... auténticas joyas arquitectónicas que no deberían pasar por alto en una visita al Ribeiro.

ALDEAS HISTÓRICAS DEL VINO

BEADE es una de las aldeas con más historia de Galicia. Sus restos románicos atestiguan su importancia en épocas pasadas. Hoy en día muestra un conjunto histórico-artístico de incalculable valor. Ya Castelao recreó las cruces del Calvario en su libro **As cruces de pedra en Galicia**. La capilla de San Roque, la iglesia y la granja dejan absorto a cualquiera que se entretenga unas horas en esta tierra de viticultores convertidos en taberneros compostelanos. La mejor manera de vender tu vino es montar una taberna en la capital... ¿non si?

BERÁN es el paradigma de una aldea vitivinícola tradicional, de calles empedradas y un caserío tradicional con patios y zona bodeguera. Los viñedos que la rodean son de una gran belleza, sin dejar de visitar la iglesia barroca y la granja que tiene al lado.

BARZAMEDELLE-LEIRO es un hermoso entorno declarado Conjunto Histórico Artístico junto a Ponte San Clodio. Se trata de una aldea de campesinos propietarios de viñedos que prosperaron entre los siglos XVII y XX. Las calles empedradas y las construcciones dedicadas a bodega son testimonio de que el vino trajo riqueza a esta comarca. Las casonas rehabilitadas hoy son auténticos museos del vino.



PONTE SAN CLODIO comparte con la anterior el título de Conjunto Histórico Artístico. Era uno de los caminos de arrieros más famosos y concurridos en el tránsito de Ribadavia a Santiago. El puente medieval y el caserío tradicional pegado al puente destacan por su belleza y singularidad.

AGUAS TERMALES OTRA GRAN FUENTE DE VIDA

El slogan **OURENSE TERMAL** encuentra en la comarca de O Ribeiro su máxima expresión. Esta es una tierra de aguas minero-medicinales de reconocida fama. **ARNOIA, LAIAS, CORTEGADA, BERÁN** o **PREXIGUEIRO** son hoy lugares famosos por sus balnearios y termas. Las modernas instalaciones y un entorno excepcional hacen de esta zona un destino de gran interés para quien desea aunar cultura y salud, descanso y tratamientos estético-medicinales.

O Ribeiro. Geodestino de incalculable valor

Los ayuntamientos que integran este geodestino son: Arnoia, Amoeiro, Avión, Beade, Beariz, Boborás, Carballeda de Avia, Castrelo de Miño, Cenlle, Cortegada, Leiro, Maside, Melón, O Carballiño, O Irixe, Piñor, Pontedevea, Punxín, Ribadavia, San Amaro y San Cristovo de Cea.

En julio... nos fuimos a Viseu

El julio de 2018, la banda de gaitas Xuntanza de Catalunya participó en la Europeade, un festival de música que se celebra anualmente.

Su primera edición fue en 1964, y al festival acuden bandas de toda Europa, desde las más pequeñas a las má grandes.



Salimos desde Barcelona el día 24 por la noche y no nos fuimos de allí hasta el 28 por la tarde.

Fueron días de mucho movimiento, apenas tuvimos tiempo para visitar y hacer turismo, pero pudimos ver la catedral de Santa María, actuamos junto a muchos otros grupos todos los días, en escenarios de lo más variopintos, desde un escenario ante miles de personas, hasta una plaza con apenas cien.

Durante estos días, comíamos y cenábamos en un polideportivo junto a las otras bandas, y dormíamos en un colegio, en aulas con colchones hinchables, esto hacía que el grupo estuviera más unido y haciendo más piña que nunca, ya que lo hacíamos todo juntos.

Durante este período fuimos guiados por Ricardo, nuestro guía, que fue un excelente conversador y persona, que siempre estaba preocupándose por nuestra comodidad, un tipo de diez.

Conocimos muchos grupos, mucha gente, muchos músicos, en un ambiente en el cual era imposible no sentirse parte de algo más grande que todos nosotros.

Personalmente, es uno de mis mejores viajes desde que tengo recuerdo, y ya llevo unos cuantos, a mis espaldas, un viaje, donde el grupo se fortaleció, y crecimos juntos, no solo como músicos, sino también como personas, que eso, no lo olvidemos es lo más importante.

Y en abril estuvimos en Praga

El pasado 12,13,14 y 15 de abril, la banda Xuntanza de Catalunya se desplazó a Praga, capital de la República Checa, para participar en un festival internacional.

La banda Xuntanza de Catalunya compuesta por las agrupaciones culturales A.C.G Agarimos de Badalona, Rosalía de Castro de Cornella, Casa galega de l'Hospitalet y A.C Amigos de San Froilan, se desplazó a Praga el día 12, en avión, llegamos sobre media mañana, dejamos las maletas e instrumentos en el hotel, después procedimos a comer, nos dedicamos a hacer turismo durante ese día por la tarde y el siguiente día al completo.

Visitamos entre otros lugares de interés, el dancing house hotel, la astronomical tower, el Sinobo Stadium, el Prague Castle, el John Lennon Wall, la Z de Zil Franz Kafka (la casa de Franz Kafka) donde algunos de los miembros del grupo, adquirieron productos de dicho autor, el Carlos Bridge, entre visitas y compras, gran parte del grupo probó un dulce típico de la República Checa, llamado



trdelník, que estaba elaborado por una masa compuesta por harina de nueces y azúcar, al cual se le podían añadir diversos condimentos (chocolate, nata, helado...) tenía una forma cilíndrica hueca por dentro, también varios miembros del grupo se aficionaron a la cerveza verde.

El día 14 después de estar ensayando prácticamente todo el día, actuamos sobre las 19 de la tarde en una plaza abarrotada de un público muy entusiasta de todas partes del mundo, que nos hicieron llegar su admiración por nuestra cultura tradicional.

El día 15, toco despedirse y volver a Barcelona, después de un gran viaje, del cual nos llevamos grandes recuerdos, y vivencias que nos llenaran el corazón, solo nos queda dar gracias a todos los que han hecho posible vivir esta experiencia.



As nosas actuacións

Hospitalet de Llobregat (xuño 2018)



Tarragona (setembro 2018)



Festas de San Froilán



Aguas de Barcelona



Festa da empanada no Centro (outubro 2018)



Comida del XXII Aniversario (decembro 2018)



Fotos de grupo para o calendario (decembro 2018)



Villancicos (decembro 2018)



XX Festival del Mil·leni con Carlos Núñez (diciembre 2018)



Festas da AAVV Congrès de Badalona (xaneiro 2019)



Calçotada (marzo 2019)



Sant Adrià, Badalona (marzo 2019)



Mostra d'Entitats en Llefia, Badalona (abril 2019)



Día de la Danza (abril 2019)



Festival Internacional de Folclore, Praga (abril 2019)



Festas de Lleida (maio 2019)



Festas de Rubí (maio 2019)



Costillada (xuño 2019)





territorio verde

nuestro presente será tu mañana

En los últimos años hemos vivido con especial virulencia el drama de los incendios en el norte de España y en la vertiente atlántica de la península ibérica: Galicia, Asturias, Portugal, ...

Seguro que el cambio climático tiene mucho que ver, pero que en Galicia sean tan numerosos y descontrolados responden a diversas y oscuras circunstancias, como por ejemplo el abandono del mundo rural (campos que antaño se trabajaban, hoy se hacen bosque), la plantación masiva de especies foráneas y altamente pirófitas (eucaliptos, pinos,..), entre otras y muchas razones más.

Ante este desolador panorama, todos nos preguntamos: ¿y yo qué puedo hacer? A nivel particular tenemos opciones: apoyo económico a campañas de reforestación, colaboración con ONG, ...

 **OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE**



Un grupo de personas desde Barcelona quisieron ir más allá. La premisa es simple: si somos gallegos, si se nos encoge el alma ante semejante drama... ¿por qué esperar a que lo hagan otros? Si todos tenemos los mismos sentimientos de que necesitamos hacer algo... ¡hay que pasar a la acción! Y así, poniendo hilo a la aguja, y cosiendo el mundo empresarial, el movimiento asociativo gallego, entidades con amplia experiencia en trabajar desde la base en el territorio afectado... nació TERRITORIO VERDE.

Territorio Verde nace para concienciar y sensibilizar a todas las personas, ya sean de zonas rurales o urbanas, de la importancia de conservar y gestionar nuestro entorno.

La idea es que las personas de cada zona lideren las iniciativas apoyadas por Territorio Verde, de forma que las coordinen sirviéndose de su cono-

cimiento de la zona, adoptando un plan de trabajo que consiste en la formación e información de los vecinos en pueblos y aldeas y a los más pequeños y futuros gestores de "lo rural" con charlas, talleres formativos, vídeos y otras actividades en los colegios. Otra línea de educación / sensibilización es a través del deporte, como herramienta que posibilita el desarrollo personal y la sociabilización de quien lo practica.

Todos pensamos que hasta aquí todo muy bien, pero... ¿y de qué vivimos? Aquí entra el DESARROLLO RURAL, área clave dónde formular políticas con capacidad de generar sinergias y avanzar hacia el DESARROLLO SOSTENIBLE:

- Recuperando la importancia del sector agrario.
- Fomentar la industria alimentaria y de manufacturación rural.
- Aprovechando el auge del turismo rural.
- Aumento de la demanda de lo ecológico.
- Promover las preferencias residenciales con el aumento de los servicios en zonas rurales.

Territorio Verde ha llevado, entre otras, las siguientes acciones a lo largo de 2018 - 2019:

- Acondicionamiento y delimitación del campo de fútbol de Cela (Cervantes).
- Limpieza del vertedero de Cereixedo (Cervantes).
- Feira en Defensa do Gandeiro de Montaña en San Román de Cervantes.
- Feira de artesanía, en San Román de Cervantes.
- Protección de cultivos autóctonos (centeno del país) de los depredadores.
- Acondicionamiento y preparación de rutas de senderismo sostenibles homologables.
- Recuperación de la Ruta XIX con la colaboración de la Deputación de Lugo.

Agarimos de Badalona como miembro de Xuntanza de Catalunya, formamos parte de **Territorio Verde**.

Para más información,
visita www.territorioverde.org



· BAR ANDURIÑAS ·

BAR DE TAPAS DESDE 1985

C/ SANTA CATERINA, 20 · SANT ADRIA DE BESOS · 933 817 681

REFORMAS EN GENERAL



Manuel Monteiro

Gran Via de les Corts Catalanes, nº 12
Sant Adrià de Besòs (BCN)

Tel. 616 32 14 72

Receta de Mejillones a la marinera



INGREDIENTES

- 2 Kg. de mejillones
- 3 hojas de laurel
- 2 cebollas pequeñas picadas
- 1 pimiento verde y 1 rojo
- 1 tomate maduro y dos cucharas de pimiento choricero
- 1 cucharada de pimentón de la Vera
- 1 cucharadas de harina de trigo
- 1 vaso de vino blanco
- 1 vaso de caldo de cocción de los mejillones
- Un manojo de perejil fresco picado
- Sal (al gusto)
- Aceite de oliva virgen extra

PREPARACIÓN

Pasamos los mejillones por el agua y le quitamos los pelillos (cortados con tijera). A continuación los colocamos en una cazuela con muy poca agua y con las hojas de laurel. Tapamos la cazuela y la llevamos a ebullición. Dejamos hasta que se abran y retiramos del fuego.

A continuación hacemos la salsa. Ponemos un poco de aceite en una sartén y añadimos la cebolla picada. Cuando esté dorada se incorporan los pimientos picados y el perejil picado y se remueve. Seguidamente espolvoreamos la harina y removemos hasta que quede bien integrada. Después añadimos el tomate triturado y el pimiento choricero, y cuando esté bien sofrito vertemos el caldo de los mejillones colado, el vino blanco y el pimentón. Mezclamos bien todos los ingredientes y dejamos cocer unos 5 minutos, removiendo de vez en cuando. Después añadimos los mejillones y lo dejamos otros 5 minutos.

A falta de colectivismo nos Entroidos contemporáneos

É común escoitar, cando se fala da sociedade contemporánea, que existe unha crecente manifestación do individualismo dentro da conduta das persoas.

Xa fai uns anos saíra publicado un estudio con certa seriedade nalgúns revistas especializadas que falaba do porque de que cada vez deixemos o colectivismo e a cooperación social de lado, fenómeno que trae consigo que as persoas sexan máis independentes e menos condicionadas polos lazos familiares, o deber ou o conformismo.

Como conclusión a este estudo houbo un só factor determinante dentro dunha amalgama de marcadores estudados que poderían apuntar a este cambio de rumbo na interacción da humanidade: a desaparición dos traballos cooperativos e, polo tanto, o cambio de clase social co aumento dos traballos entendidos como liberais, ou o que moitos teóricos da sociedade e a política pensan: a crenza de pertencer a unha clase cando en realidade se é doutra e non tanto a desaparición dunha das clases sociais.

Este cambio de sentimento, falso e nocivo, leva consigo dende fai máis de 150 anos unha perda ou ruptura do entendido como ben común debido a certos factores estreitamente emparentados co cambio de clase social como poden ser a urbanización das zonas habitadas, o cambio da estrutura socioeconómica, etc.

Boteiros de Viana do Bolo. Foto: @unpaseounafoto



Pantalla de Xinzo de Limia. Foto: Borja Lorenzo Álvarez

Por poñer exemplos, as familias cada vez son máis pequenas; os ingresos interxeneracionais, pais, fillos e avós cooperando para a renda familiar dispoñible cada vez son menos frecuentes; cada día se emprega máis un “vocabulario individualista” como liberdade, liberalismo, albedrío, individuo; a tendencia de deixar de por nomes compostos aos recen nados apunta á emancipación dos condicionantes familiares, e os vinte nomes máis frecuentes ao longo da historia tamén se elixen cada vez menos, etc., o que suxire que as persoas buscan cada vez máis “o especial” en vez de rememorar “as raíces” das que proveñen e que lle outorgan, dentro do posible colectivismo, unha individualidade concreta.

Esto, dentro dun marco concreto como é o Entroido Galego, supuxo claramente unha perda substancial do modo de comportamento concreto que o conformaba como festa.

A falta de cooperación social e económica, co seu matizado cambio de roles sociais, alzou unha falta de colectivismo que facía do Entroido o que, na me-



Boteiros de Viana do Bolo. Foto: @unpaseounafoto

moria histórica popular, se entende como tal. Isto supuxo, e supón, sen lugar a dúbidas unha perda de complicidade que é tan necesaria para os nosos Entroidos. Os núcleos familiares extensos e marcados ou os grupos gremiais de traballadores, tan comúns pola Galicia rural de principios do século pasado, eran, por poñer un exemplo, uns deses nexos condutores da idiosincrasia concreta do Entroido e que polo de agora loitan por non acabar morrendo.

É típico que, dentro dos máis veteranos do Entroido, cada vez que se rememoran os tempos pretéritos, se fale dese grupo de personaxes que sempre animaban co seu “teatrillo” o Entroido enteiro. Os coñecidos case en tódalas vilas e pobos de Galicia adiante como os míticos entroideiros.

Poucas figuras quedan desas nos nosos Entroidos. Os míticos moitos xa nos faltan, e os que aínda non se mitificaron, xustamente pola falta dese carácter colectivista, xamais o farán pois, para que ese “teatrillo” teña sentido dentro dunha festa como a nosa, como o Entroido Galego, é necesario esa complicidade da que falabamos e que apenas se pode dar se non é en grupos esaxeradamente reducidos.

Certo é que o aumento de poboación en vilas como Xinzo ou ben a perda desta en pobos especificamente rurais, non apoian a que se dea esa condición de comunión entre o colectivo e o individuo. Ademais tense a falsa percepción de que colectivo e o individuo son estritamente opostos, cando en realidade crean unha perfecta dualidade que se complementa, onde se entende como fundamentais a axuda mutua con espírito de camaradería, a comprensión e

cumprimento do deber ante a sociedade, a subordinación consciente e voluntaria dos intereses persoais aos sociais, a igualdade nos grupos, o respecto ao grupo, o sentido de responsabilidade ante os actos propios, etc.

Por sorte, aínda sobreviven certos ritos dentro do conxunto do Entroido que están cargados enteiramente dese colectivismo que era tan característico do Entroido e, en definitiva, da sociedade rural Galega.

Sen ir máis lonxe, e na miña propia vila, Xinzo de Limia, temos a tremenda sorte de contar cunha das máscaras máis representativas dos Entroidos que non ten sentido sen falar do colectivismo como ferramenta base para a interacción entre estes personaxes.

Unha Pantalla non se entende sóa pola rúa ou nin tan sequera “desfilando” con máis Pantallas. A Pantalla baila e non por isto ten uns pasos que seguir, se non que baila porque para o baile a lo menos fan falta dúas persoas, ou no caso do baile tradicional galego, polo menos un mínimo de catro, ao mesmo que necesitan as Pantallas para levar a cabo o seu ritual. Este é o baile da Pantalla, un tipo de baile social e colectivista que necesita dun grupo para que o individuo teña sentido e que a súa acción, que son as carreiras por coller ao coñecido que non estea disfrazado para que pague un viño, teña sentido e sexa frutífero.

É a nosa obriga facer que os Entroidos non perdan o seu carácter. É a nosa obriga facer do noso Entroido unha festa colectiva onde a complicidade e a camaradería se sentan en cada rúa.



Pantalla de Xinzo de Limia. Foto: Borja Lorenzo Álvarez



*25 años a su servicio ofreciendo
más de 5.000 artículos.*



GUIN-BUS

Guinardo - Bus, s.l.

<http://www.guinbus.com>

info@guinbus.com



Alquiler de microbuses y autocares con conductor. Por horas y/o días.



Servicio discrecional: Nacional e Internacional



Traslados: Aeropuerto, Excursiones, Visitas turísticas, Convenciones, Colegios, Empresas, Grupos culturales y deportivos, Congresos, Agencias de viajes. Salidas o Llegadas a Muelles, Aeropuertos, Estación de Tren y Hoteles.

Ofrecemos un departamento especializado en recepciones masivas, grupos reducidos o individualizados.

Avda. Virgen de Montserrat, 202 - 1ª 1º
08041 - Barcelona

Tel: (+34) 933 811 214
Fax: (+34) 933 815 909
Movil: 667 460 404



Recuncho poético

Galicia Arde

Galicia está suspirando
polo pouco que lle queda
os montes vanse queimando
e morre a alma de pena.

Esta xuntanza deiqui
cando canta ou toca
recórdase moito
de ti, Oh, Galicia agarimosa!

Galicia dorada,
Galicia verdose,
Galicia calada,
Galicia fermosa.

Non che queda nada nas leiras
xa non hai cebada nin trigo
Falta a herbas nas veigas
e non sale a frol do millo.

Choran os toxos ca sede
sécanse as cereixas na frol
os páxaros xa non fan nidos
escapan as galiñas do Sol.

Galicia está suspirando
polo pouco que lle queda
os montes vanse queimando
Qué fan os que a gobernan?



Badalona, año 2019. Jesús Galán

45



Alquiler con conductor

Limousines
Coche's clásicos
Mercedes
Minivans
Microbuses

Bodas
Convenciones
Servicios empresas
Servicios especiales
Viajes



Domingo García

Avda. Antonio Gaudí, 25
08840 Viladecans
Tel. 629 75 79 75
e-mail: info@dglimousines.es



DISEÑO
INNOVACIÓN
TECNOLOGÍA



RÓTULOS E IMAGEN CORPORATIVA



Rótulos MACE, S.A.

Botánica, 63 – Pol. Ind. Gran Vía Sur
08908 HOSPITALET DE LLOBREGAT
(Barcelona) España
Tel. 932 634 343 – Fax: 933 351 013
mace@rotulosmace.com
www.rotulosmace.com



O apelo da gaita

Pinceladas de humor

Un gallego y un judío en un avión: En viaje de larga distancia en avión, se acerca la azafata a un pasajero gallego y le pregunta: Desea Vd. tomar algo? y el responde, si un whisky por favor. Al lado iba un judío y la azafata le dice: Vd. quiere otro whisky? Y él responde: Que dice! Prefiero que me violen 20 prostitutas antes que mis labios toquen una gota de alcohol! Entonces pregunta el gallego: Oiga Sta., se puede cambiar que yo también prefiero lo del Jadio.

La vinoteca y el borracho: Se muere el sommelier de una vinoteca y ponen un anuncio para cubrir la plaza. Se presenta un viejo borracho y el gerente le dice a la secretaria rubia, de 25 años: Éste no interesa pero para cumplir con el protocolo y quedar bien le haremos una prueba; le hacen una cata a ciegas, le dan una copa, lo huele y lo bebe y dice: Este es un vino blanco DO. Rías Baixas, subzona del Rosal, bodega Terras Gaudas, con un 70% albariño, un 20% caiño y un 10% loureiro, y su precio está entre 12 y 15. Se miran sorprendidos y le dan la siguiente copa, la huele, la bebe y dice este es un vino tinto Ribera del Duero de la bodega Vega Sicilia Unico del 2008, con un 94% de la variedad tempranillo y un 6% de cabernet sauvignon, envejecido en barrica de roble Francés, 14° de alcohol y su precio supera los 350€. Entonces, se vuelven a mirar muy sorprendidos y le dan una copa de vino de granel con la mitad de gaseosa, lo huele, lo bebe y dice: Esto es un Baturrico joven con el 50% de gaseosa! El gerente ya no podía mas y le dice a la secretaria: Méate en la copa y se lo damos! Lo huele, lo bebe y dice: Esto es orina de una mujer rubia de 25 años, 60kg. de peso, 1,70 de estatura, embarazada de 2meses, y o me dais el trabajo o digo quien es el padre! Responde el gerente: Estás contratado!

El que quería tocar la gaita: Uno que va al hospital, y al llegar le dice el médico: Le tenemos que operar de urgencia y le contesta: Oiga Dr. ¿Y luego podré tocar bien la gaita? Sí

perfectamente, pues no sabe Vd. la ilusión que me hace porque siempre había querido aprender.

El borracho que va a una conferencia: La guardia civil para a un conductor que va a 200/hora haciendo "eses" y borracho, y le preguntan: Pero hombre a donde va Vd. a las 3 de la mañana en estas condiciones? ÉL responde: Voy a una conferencia sobre el alcohol y sus consecuencias perniciosas para la salud, para el trabajo, para la familia, el mal ejemplo para los hijos y para la sociedad en general. Y oiga, quien va a dar esa conferencia a estas horas? Pues quien va ser, mi mujer cuando llegue a casa.

El marido infiel: Un hombre de 90 años en su lecho de muerte le dice a su esposa: Ahora que me voy a morir te tengo que confesar algo, detrás de ese cuadro hay una caja fuerte, mira lo que hay dentro. Ella la abre y encuentra 4 huevos y 20.000€, ¿Esto que es? Él responde: Cada vez que te he sido infiel metía aquí un huevo. Ella piensa, bueno 60 años de casados y 4 veces infiel no es mucho, te perdono, pero ¿Y los 20.000€? Es que cada vez que juntaba una docena los vendía.

El entierro del burro: Se muere un burro delante de la iglesia y nadie se hacia cargo de su entierro. El cura llama al alcalde, que era su rival político, para informarle y el alcalde le contesta que los entierros son cosa del cura y de la iglesia. Entonces el cura le responde: Pues también es mi obligación avisar a los parientes.

**REÍRTE DE TUS PROPIOS
ERRORES ALARGA LA VIDA,
REÍRTE DE LOS ERRORES DE
TU MUJER LA ACORTA.**

C/ Pérez Galdós, 14-16
08913 BADALONA
Tel. 93 387 43 07

Rambla Sant Joan, 37
08917 BADALONA
Tel. 93 383 50 04

**FARMACIA
Pérez Galdós**

**FORMULAS MAGISTRALES
HOMEOPATÍA
DERMOFARMACIA**

C/ Europa, 10 esq. Pérez Galdós
08913 BADALONA
Tel. 93 398 19 00

**cafes
MORENO**

CAFES MORENO S.L.
IMPORTACIÓN DE CAFES
TORREFACTOR MAYORISTA

C/ Joan Miró, 18-20 - Polígono industrial "EL SOT"
08930 SANT ADRIÀ DE BESÒS - BARCELONA
Tel. 93 381 39 51 - Fax 93 462 18 65

Sabadell
Estar donde estás.

FEDELSERVEIS
equipo técnico multidisciplinar y transversal

SERVEIS AUDIOVISUALS

610 41 24 41
www.fedelserveis.com
fedelserveis@gmail.com

DES DE BADALONA, L'AUTOBÚS ET PORTA A TOT ARREU

27
LÍNIES

Des de Badalona, tens 27 línies d'autobús (diürn) que et connecten a la xarxa metropolitana de transport i als 18 municipis de l'àrea metropolitana. Comença el teu trajecte amb l'autobús que tinguis més a prop, i segueix-lo amb altres línies o altres modes de transport.

Coneix tot el que t'ofereix el bus a la teva ciutat a:



www.amb.cat/mobilitat
www.tusgsal.cat



@MobilitatAMB
@tusgsal



@Mobilitat_AMB
@tusgsal_oficial



AMB Mobilitat
Disponible a App Store i Google Play

