

A UNIOS

Nº 1

XULLO 1999



Pensamos que as ideas que tiñamos dirixidas a dar a coñecer, máis se cabe, a Ría de Pontevedra e, sobre todo, a incomparable Illa de Ons, era de todo xeito imprescindible levar a cabo a publicación dunha Revista.

Con grande ilusión decidimos poñer mans á obra e acometer este paso tan importante.

Non ten ningún ánimo de lucro esta revista chamada AUNIOS, o nome máis antigo de Ons, que é, e será sempre, gratuita.

Estamos convencidos de que, ós poucos, paseniñamente, alcanzaremos os obxetivos marcados, conseguindo unha Revista amena, cultural e ilustrativa.

Iluisionados porque os rapaces, o noso futuro, de toda a xeografía española, coñezan ese currunchiño tan fermoso e de tanta significación na historia, xa que a Illa de Ons forma parte vivente dun pasado distante no tempo, inda que tamén actual.

Responsabilidade, pola nosa parte, para que todo o traballo que poidamos levar a cabo sobre o xa apuntado, estea ben documentado, con auténticas historias recollidas de libros antigos e novos, e por experiencias vividas realmente.

Ó cuparemos, con este traballo, parte do noso tempo de ocio, coa delicia de que nun futuro próximo a xente coñeza máis a fondo os tesouros da nosa fermosa e querida terra. Tesouros que temos ó noso alcance e que, por desgracia, non lle damos o aprecio e o valor debidos.

Non nos arredarán as dificultades, que sempre as hai, coas que nos imos atopar, porque con que haxa unha soa voz nalgún currunchiño da terra que, pola nosa labourea, fale das Rías Baixas, de Ons ou de Galicia, será motivo suficiente para sentírmonos felices.

Só nos queda agradecer, moi sinceramente, as axudas con que nos estamos atopando e esperamos que dentro dun tempo, non moi lonxano, a xente recolla os froitos do traballo que vai levar a cabo esta Asociación chamada "PINEIRÓNS".



Laureano Mayán

Coordina: Celestino Pardellas de Blas

SUMARIO

Colaboran	Páxina	Artigos
Laureano Mayán	1	Presentación, Sumario, Caixón do Correo
Fernández Figueiro	2	San Simón
Francisco Cruz	3	Ons, Maxia Natural
Ángel Mosquera	4	... De todo corazón
Ruiz Guirado	5	Tambo
Carlos Moreira	6	Area Branca
Lino Pazos	7 - 8	San Cremenço do Mar
O A.	9	Os Contos do Tarno
López - Dóriga	10	Temporal Porto de Vigo
Belarmino Barreiro	13 - 14	O Señor de Ons
Isidro Malet	15 - 16 - 17	Heráldica do Camiño Xacobeo Marítimo
Luis Barcia	18 - 19	Biomasa
Onal	20	Quen Descubriu Ons
Torres Viqueira	21 - 22	Marín. Patrimonio Histórico
Besada Fernández	23 - 24	San Vicente de o Grove
Xavier Barreiro	25 - 26	Cociña Celta
Tarrelas	27	Pinceladas Micolóxicas
EV. Calo	28	Recanto Literario
Santos Pena	31 - 32	Ons, O meu Paraíso de Onte
Joaquín Cobo	33	Borrow. Porto de Marín
Alumnos Bizocas	34 - 35 - 36	As Fontes de San Vicente
Vitelio Cenlumes	37	O Bandullo, o elo Perdido
Javier Fernández	38	O Grove
Jesús Maquieira	40	Ons é Diferente

Dibujante: Miguel Besada Costa

Dibujo de Portada: José Miguel Besada Fernández

Corrector Lingüístico Normativo: Anxo López Vergara

O No So

Caixón do Correo



Á marxe da grande satisfacción e ledicia que sentimos por mor do extraordinario apoio que estamos a recibir por parte dos que colaboran con nós, chámense articulistas, poetas, anunciante, entidades, organismos,... e que gracias a eles esta Revista sae á luz pública, sería para nós de grande axuda, que todos aqueles, colaboradores ou non, tivesen a vontade de enviar a este caixón do correo as súas indicacións, consellos, ideas,..., sobre o que estamos a facer por si se pode mellorar.

Os que estamos dentro, posiblemente polo cariño que poñemos no traballo, ó mellor nos pasa desapercibido algo, ou facémonos reiterativos, ou esquecémonos, ou deberíamos falar dalgún outro tema,...

Nada mellor pois, que escoitarvos.

Nós o que pretendemos, é que esta Revista sexa un motivo para lembrar con nostalxia algunhas cousas e de coñecer, con interés, outras.

De aí que solicitemos, con toda sinceridade, calquera opinión que sirva para mellorar o seu contido. Se ó final, os que a len, atópana interesante, sentiríamnos inmensamente satisfeitos. Dunha parte é lida e doutra porque estará feita coa vontade de conseguir que sexa de agrado xeral. O No So caixón do correo, na rúa Conchases, estará aberto sempre, as vintecatro horas do día para recibir opinións.

A Illa de San Simón: Recordos da miña infancia

Por Manuel Fernández Figueiro

Conserxe do Colexio Rosalía de Castro (O Grove)



M. Fernández Figueiro

A primeiros de Marzo do ano 1954 coa idade de trece anos, pisei a Illa de San Simón por primeira vez. Esta Illa, xunto coa de San Antonio, á que está unida por unha ponte, formaron o antigo Lazareto; anos máis tarde fixo de Residencia Estival para as Xuventudes para logo de varios anos, quedar instalado nelas o Fogar “Méndez Núñez” dedicado ó ensino á Orfos do Mar das Rías Baixas; eu, natural de O Grove, formei parte dos primeiros catorce alumnos.

OS PRIMEIROS MESES NA ILLA

A pesar que as clases de Educación xeral comezaron despois dun ano, durante este tempo paseino moi entretido, entre o labor de limpeza das dúas illas e a instrucción militarizada, ximnasia,..., sen deixar a formación mariñeira teórica que nos daban: Sinais de bandeiras do código NATO e morse para a comunicación con fíos.

Polo verán, ademais de percorrer as illas varias veces ó día e sen deixar de xogar aqueles dous ou tres partidos de fútbol por xornada, tamén nos dabamos uns bos baños, por aquilo de que o nadar ben era de gran utilidade, sobre todo cando se vive illado ou tes que embarcar para ir e vir de Redondela nas vacacións.

Como o tempo era dabondo para todo, gateabamos ás árbores, pescabamos e mariscabamos nas pequenas praias da illa grande, pero sempre con permiso e baixo a mirada do vixiante de servicio.

Coa chegada da primavera do ano 55, viñeron os mestres, con eles chegou a esperanza, a aprendizaxe da Educación Xeral, que a maioría dos alumnos, por necesidade, desexabamos. Ó pouco tempo esquecimos a demasiada liberdade. Chegara a seriedade e a disciplina colexial.



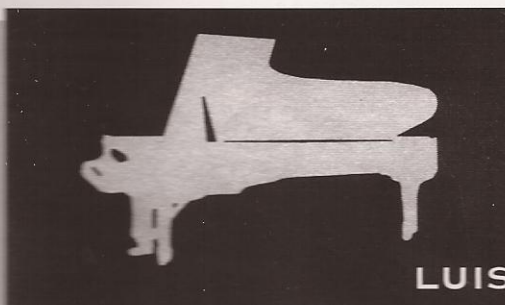
VIGO.-Isla de San Simón

CAMPAMENTO DA FALANXE

Tiñamos clases de Política Nacional durante tres horas ó día unha vez á semana, divididas en: Teoría Política e Desfile Militar. Un día, o instructor propúxonos pasar as vacacións do verán nun Campamento da Falanxe. Dos cincuenta alumnos que eramos, só dous aceptaron; o instructor contrariado, preguntou sobre ese rexeite en maioría. Todos puxemos a nosa desculpa agás un alumno, que de xeito inocente díxolle: “Os falanxistas sacaron das súas casas a moitos homes e nunca máis volveron o seu fogar”. Non volveu a insistir sobre o tema.

A ALIMENTACIÓN NO FOGAR

Para os tempos que corrían, a comida era boa e suficiente. O que acontecía era que gastabamos enerxías de máis e chegada a media tarde necesitamos algo que levarnos a boca. Requirímolos moitas veces, pero a pesar das promesas que nos facían, nunca houbo merenda, salvo que o cociñeiro, e sempre ás agachadas, nos dera algo da potaxe sobrante do mediodía, que tiñamos que comer escondidos entre as matogueiras.



*Pianissimo
Bar*

LUIS TABOADA 12 VIGO - TELÉF.: 986 229 662

Ons, a maxia natural

Por Francisco Cruz Senra

Presidente da Cámara de Comercio, Industrial e Navegación de Ferrol

Ó Grupo "PineirÓns", asociación cultural e gastronómica e, sobre todo, de amigos e boas xentes.

Despois de viaxar polo mundo adiante, de ter visto paisaxes e lugares únicos, todos eles cunha idiosincrasia propia que os diferencia do resto, de coñecer xentes e culturas singulares, nestes días tiven a oportunidade de mergullarme nun espacio especialmente fermoso en tódolos sentidos.

Estou a falar de Ons, illa sen igual, na que sentín algo indescritible e máxico. Trátase dun espacio natural privilexiado, disfrutado por xentes que fan dos valores da familia o fundamento do seu transcorrer, na paz e tranquilidade que aporta o seu extraordinario contorno. A súa riqueza natural - sucesións de fermosas praias de area fina, que contrastan con acantilados, rochedos e covas, toxeias e piñeiros - fai desta porción de terra un lugar marabilloso.

Irremediabilmente contaxieime desa harmonía que emana, experimentando e descubriendo unhas apracibles sensacións que non se viven a cotío. Percibín unha sensación de benestar e tranquilidade, que semellaban as propias da parroquia que me viu nacer. Acabando de chegar, as súas xentes fixéronme sentir coma un máis dos seus. Alí calquera que se achegue sempre será considerado un amigo, endexamais un visitante, un forasteiro.



Por iso, gustaríame dedicar estas liñas a esa comunidade humana que soubo ó longo dos anos preservar o esplendor natural da illa, da súa flora e da súa fauna, para o noso disfrute e o das xeracións vindeiras, e manter viva unha rica cultura popular de costumes e lendas ancestrais, e de xeito moi especial a este entrañable grupo de amigos que dende diferentes puntos da xeografía galega, uníronse para crear a Asociación Cultural - Gastronómica "PineirÓns", seducidos por esta illa atlántica.

Non podería deixar de gaba-la súa gastronomía, os seus pratos típicos como o polbo á mariñeira, peixe frito e arroces con pescado e marisco, unha delicia para o máis esixente dos padais.

Sendo unha Illa, e tendo o engado da natureza en estado puro, da soidade e arredada de aglomeracións e destinos turísticos de moda, a hospitalidade das súas xentes fai de Ons un dos máis acolledores recantos das nosas rías.

En verdade, a miña estadía foi curta pero intensa. Podo dicir, sinceramente, que volvín coa emoción de pertencer a ela dende sempre. A isto contribuíron todos e especialmente os membros e colaboradores da Asociación "PineirÓns", que están a levar a cabo un gran labor, tratando de estudar e revivir as peculiaridades socio - histórico - etnográficas da Illa de Ons.

Felicidades. Coa vosa ilusión, entusiasmo e traballo diario chegaredes lonxe, porque non cabe dúbida que a illa o merece, ¿non si?.

Semana Santa de 1.999

Leña Verde
BUEU

Leña Verde

ZONA PEATONAL BANDA DO RÍO

BUEU

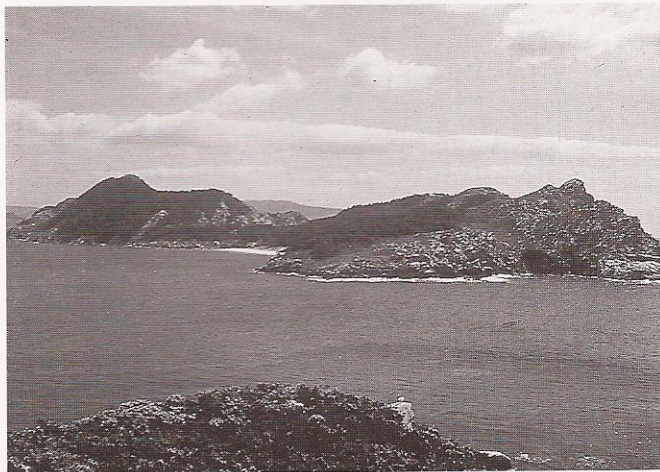
Teléfono: 986 323 483

Por Angel Mosquera Mera



Ángel Mosquera Mera

Hoxe amañecín en brazos da nada con correntes eléctricas devastadoras, influenciado pola aurora boreal. Nadei con mil ondas acompañado por un furacán, destrozando este corpo nas rompentes onde se unen terra e mar. As andoriñas na súa viaxe cantan unha cantiga, saúdan, prepáranse para a emigración. Sirenas na néboa, barcos no mar, mariñeiros nas redes loitando polo seu pan.



Un corpo fraccionado en tres anacos, está ancorado na nosa ría. Coa súa fermosura, cativa a todo aquel que a mira. Illas Cíes chamárona no seu conxunto paro o recordo. Fulminada polo vento e a contra corrente, o seu corpo reséntese das ondas do mar. Nas rompentes a súa expresión sorrinte demostra amizade. Tímida e asustada, móstrase apaixonada cando no seu interior estás. As súas praias, a area, todo o que ela ten, cho dá. Illas, así te chamaron; pero esqueceron que as Cíes é un corpo en realidade.

O atardecer e eu xuntos da man representados un día de calor. Amañece e ti, brisa mariña, agarimas a miña pel. Humedecidos abrazámonos desexando facer dos nosos corpos, fantasías e soños verdadeiros. A incerteza faise costume cando temos que mirarnos, o tempo decide minuto a minuto o noso amor. Acaricias o meu corpo, eu ten encho de bicos, hai un eclipse total.



PELUQUERIA

Caly

ESTETICA

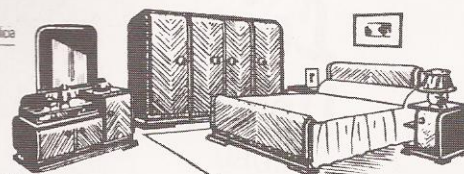
R2

Raquel

Padre Fernando Olmedo, 2 entre. • Teléfono 986 863 735 • 36002 Pontevedra

MIEMBRO
Finudega
asociación muebleros de galicia

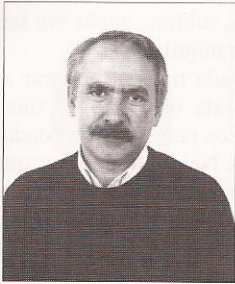
Muebles SANTA CLARA



Santa Clara, 33
Teléf.: 986 856 180
36002 PONTEVEDRA

Tambo

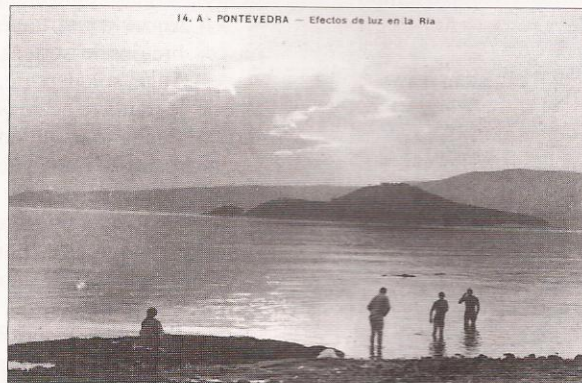
Por José Ruiz Guirado



José Ruiz Guirado

Esta palabra sinxela e sonora nomea un dos enclaves máis característicos da Ría de Marín. O P. Sarmiento cre que o Mosteiro Peonense de San Fructuoso corresponde á Illa de Tambo. Os comentaristas da “Vita Fructuosi”, soen situar un dos milagres marítimos do gran

fundador de cenobios do século VII, na Illa de Tambo. Á marxe da opinión de partidarios e detractores de centrar nesta illa a aparición do arcanxo San Miguel, o certo é que se a lenda pode recollese é porque a difundiron lecturas posteriores ó século XVII ou as predicacións dos monxes beneditinos ou dos frades mercedarios. Antes de todo, ¿sería a illa Aones, onde na súa ermida se veneraba a Nosa Señora de Graza?. Tampouco nos preocupan estes datos que pertencen a un tempo pasado. De igual maneira que é orixe de lendas e especulacións, é testemuña dos delictos dos piratas que sementaron de terror ó seu paso as ribeiras próximas. E pasado o tempo, seríao das longas viaxes á emigración. Do trasfego comercial. E se nos remontámos á escura noite dos tempos, seguro que sabe de quen nos deixaron as súas pegadas nas pedras de Mogor. A prosperidade de Marín tivo moito que ver co lazareto que, definitivamente se radicou en San Simón. E vería as tripulacións vogar ata o Santo do Mar, onde se pararían para almorzar, despois de ter rezado o rosario. Sen querer, estamos a falar do protagonista máis antigo de cantos feitos configuraron a historia e o futuro desta ría. Despois desta condición de faro, de notario do tempo, atopámonos coa súa calidade de illa, o que lle confire unha idiosincrasia especial por estes lares. Non se esqueza por exemplo, a máis fermosa tempestade vivida na Illa de San Simón, ou a maxia das illas Ons con aquel



tesouro que atopou o mariñeiro ousado, ou o milagre da illa da Toxa, cando a egua perdida apareceu moitos anos despois naquela paraxe, como se só pasaran uns días por ela. A illa para o occidental está relacionada coa idea de retiro, de descanso, de soidade. Pero esta illas nosas non ofrecen esa posibilidade, porque coa marea baixa calquera se achega a elas. E, sobre todo, esta illas non son asunto de boato e recreo; máis ben son lugares de recollemento, de milagre, de santidade e de maxia, como é o caso das sereas. Xa se sabe que habitan nas illas, e, que

unha das súas metas, é a de ter relacións sexuais con humanos. Pero que non hai que confundir coas “morganas”, que o que se propoñen é encantar ós xoves coa súa voz ou co movemento irresistible do seu peite de ouro sobre os cabelos loiros. Recórdese a este respecto a historia que o fillo do rei don Dionis de Portugal, don Pedro de Barcelos, nos relata do apelido Mariño, na súa obra “Nobiliario”, do século XIV; na que don Froiam “*andando un día*

no seu cabalo pola orela do mar, atopou a unha muller mariña xacer durmindo na ribeira. E ían con el tres escudeiros seus, e ela cando os sentiu, quixo refuxiarse no mar...” O resto xa ben sabido, ven a refutar o interese que existe en todo o mundo polo cruce destes seres cos humanos. Sucede que ninguén ata agora puido dar fe de ver a ningún destes seres na illa de Tambo, a máis do referente histórico ó principio descrito. E non deixa de ser unha mágoa porque verquería o asunto ríos de tinta. Sen embargo, sí é Tambo lugar onde se dan diferentes vexetais, dos que deu nota Fr. Martín Sarmiento, a saber: “*martelos o linaria, Fabas do mar, Herba da becerra, Tomillo do mar, Fabas brabías, Poligonato, Serradela, Lesta, Nocellas do corbo, Cardamine, Kali, Abrotanum, Axenjos, Cebollas do mar, Infita e Herba do morto*”. Que lle chaman así, non polo que puidera parecer, senón porque se as plantas dos pés están amortecidas, cúranse poñendo sobre elas as follas da planta machucada.

*Siempre surgen compromisos
Una Boda, un Bautizo, una Comunión o tal vez
un Cumpleaños, un Homenaje, o quizás un
detalle de amor*

Veiguiña, 11
Teléf.: 986 882 089
36900 MARÍN (Pontevedra)

Joyería - Relojería
Arizaga



DISTRIBUIDOR DE RELOJES RACER

Por Carlos Moreira García

A primeira vez que “Moncho” visitou a Illa, foi despois de volver de Valencia onde rematara co servizo militar. Fora alá polo ano 1979-80, cando decidiu poñer rumbo a Ons cargando coa súa mochila e pouco máis, despois de que un vello amigo o engaiolara cos seus relatos acerca desa paraxe natural.

A súas preocupacións de estudos, atopar traballo, relacións familiares, etc... comezaron a esmorecerse a medida que observaba como un mariñeiro soltaba as amarras do pequeno barco de madeira. O patrón tocaba a bucina e de seguido facíase ó mar.

Dáballe a impresión de que a medida que o barco se arredaba de terra, un longo cordón umbilical o mantiña xunguido a ela, ata que de maneira definitiva se rompeu e nunca máis en todo o tempo que durou a súa estancia na Illa (uns poucos días) volveu a recordar a súa incerta situación de alá na terra firme.

O ambiente illán colaboraba totalmente á vivencia da nosa



situación. E, aínda que unha pequena estrada serpeaba ata a cume do faro, non existían coches, tan só unha moto e algún tractor. Tampouco, daquela, prensa ou teléfono, tan só a radio costeira para comunicar cos pesqueiros que tiñan nomes como o “Comati”. Respirábase un aire limpo, unha moi boa temperatura, unha sensación pracenteira de tranquilidade.

Decidiuse polo camiño que ía para Melide, xa que dende o barco amosáraselle como o lugar máis suxestivo, unha cala ou pequena praia de area moi branca que co sol producía un escintileo que cegaba. Estaba rodeada de vexetación que chegaba por riba das dunas ata a mesma praia. O camiño ata Melide, un pequeno carreiro máis pequeno que o actual, estaba totalmente salpicado de flores e suaves e agradables olores que alegraban á vista e estimulaban a pituitaria.

De súpeto aparecían grandes coellos grises, grises e brancos, negros, tamén lagartos verde - azulados arrastrando o seu corpo pero coa cabeza sempre ben erguida, como outeando no horizonte a chegada dese rapaz con zapatillas e mochila. Xa con suores

escorrendo pola gorgoteira e espléndida, sublime cunha cor nas súas augas verdes esmeralda, exuberante e tranquila.

A estancia en Melide contribuía aínda máis a mellorar as súas primeiras impresións; á beira da praia os “hippys” tiñan construído unhas cabanas de canas e canizos pequenas, arredadas unhas das outras por unha ducia de metros. Nelas cun interior que era exemplo claro de austeridade, cohabitaban estes personaxes que habilidosamente confeccionaban mostras de artesanía recollendo cunchiñas da praia. Facían escala alí para logo marchar non sei ben a onde, pero comezaran o seu periplo itinerante dende Menorca e Ibiza, traballando na recollida da pera en Lleida, pasando polos Sanfermíns e o Festival de Jazz de San Sebastián e arribando na Illa despois de pasar polo mundo Celta de Ortigueira.

Aquel verán tamén había en Melide visitantes nórdicos, bascos, bretóns de Lorient, alemáns e por suposto, galegos.

Auga, sol, deporte, lectura, boa e variada compañía, música á noite de frutas e ocainas, harmonía, cordialidade, contos e relatos ó redor dunha fogueira onde existían os piratas cos seus barcos no porto cubano de Camagüei, todo elo protexido polas estelas de luz do faro de Illa.

Preto da praia entre unhas rochas próximas existía unha boa fonte, que con caída un pouco elevada permitía unha ducha integral, tremendamente tonificante para un corpo que estivera a maior parte do día exposto ó sol.

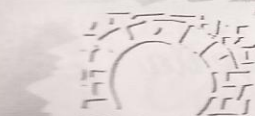
Á tardiña facíase a practicamente única comida do día, elaborada con produtos a meirande parte recollidos na baixamar: mexillóns, lapas, percebes, nécoras ou peixes, acompañados sempre dun pouco de arroz e un pouco de froita, todo recollido ou aportado por uns e por outros de maneira espontánea e moi natural.

Coa chegada da noite, aquel grupo humano case sempre enfilaba o sendeiro que conducía ó pobo onde se xuntaba practicamente toda a xente da Illa para parolar paseando polo peirao, xogar ó fútbol no “Checho” e tamén ir escoitar música e bailar no “Acuña” ó ritmo de “Ilegales” e “Radio Futura”, o pop-rok máis actual que pinchaba unha rapaciña adolescente nunha improvisada discoteca con bancos e mesas de madeira.

Á volta polo sendeiro, novamente relatos de lagartos de dúas cabezas e tres rabos baixo un abraiante firmamento de Casiopea e Venus.

Así, máis ou menos foron pasando uns deliciosos días ata que chegou a partida. ¡Que mágoa!. Sentir como o barco ía deixando atrás a Illa e afastaba a Moncho daquel maravilloso lugar que o fixera sentir tan ben en consonancia e perfecta harmonía coa natureza.

Moncho seguiu un bo rato contemplando cun leve sorriso a estela de Ons apoiado na varanda de babor. Dáballe a impresión de que a Illa era unha plataforma que se desprazaba libremente polo océano. Aínda aqueles records perdurarían bastante días ... Xa en terra firme, seguíalle abraíando a area branca da praia de Melide.



Camoga, s.l.

OBRAS E CONSTRUCCIÓNS

ALBANELERÍA - FONTANERÍA - ELECTRICIDADE

Estra. de San Juan, 31 - 33 - Baixo. 15404 FERROL

Tel.: 981 37 24 56 - Fax: 981 37 20 65



Francisco J. Cruz Senra

C./ Lepanto, bloque 3 - bj. 3

Teléf.: 981 312 929

Fax: 981 327 530

15406 FERROL

Polig. Gándara, parcela 127

Teléf.: 981 312 736

Fax: 981 312 701

NARON

Electro Montajes Cruz, S. L.

San Cremenço do mar

Por Lino Pazos Pérez

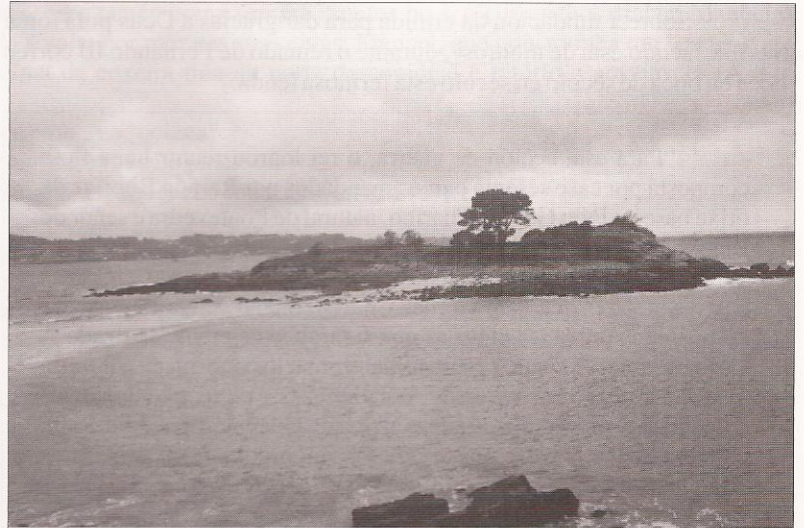


Lino Pazos Pérez

Illote de San Cremenço do mar, coñecido na bisbarra como a illa Do Santo, atópase ó W. da punta Casás, parroquia de Ardán concello de Marín na provincia de Pontevedra e ten como característica común coas illas de Ons e Tambo, na mesma ría de Pontevedra (Marín), o ter no seu seo unha ermida, neste intre completamente arruinadas agás a da illa

de Ons que foi recuperada polos veciños e na que se volven a realizar actos litúrxicos.

O mesmo que a de Tambo, a ermida Do Santo deixou de recibir ós romeiros o día da súa festa, noutrora concurridísima, e agora envolta no silencio dos seus muros a piques de derrubarse. As pedras destes fan de improvisados escanos ou de lareiras para que algúns desaprensivos poidan sentarse a merendar e despois tirar ó carón a bolsa de plástico enchida de lixo e desa forma continuar co deterioro medio ambiental ó que está sometido este recuncho que serviu de musa a numerosos poetas e escritores.



Nuno Peres

**... E fui a facer oraçon
A San Cremenço e non vos ví,
E ben es aquela sazón,
Meu amigo, avéome así ...**

O xoglar Nuno Peres foi precursor da poesía baseada na illa do Santo cantando ó seu amado/a mentras ó seu corazón choraba de amargura.

Tamén o profesor D. Xosé Filgueira Valverde cantou a San Cremenço do Mar nun libriño editado no ano 1941, titulado: “6 Canciones de Mar <in modo antico>”, cunha singular dedicatoria: “Estas seis cantigas se dedican a Francisco Javier Sánchez Cantón que descubriu un día para los poetas la isla de San Cremenço, que sólo conocían los erúditos.”

A ermida estivo dedicada a San Cremenço e San Diego e no día da festa concurrían á illa numerosos fieis, segundo nos deixou dito Fr. Estebán Álvarez no ano 1886:

“A dicha parroquia de Ardán, pertence un corto islote en que hay una capilla dedicada a San Diego, cuya festividad no poco concurrida se celebra el segundo día de Pentecostés”

**...Un loureiro esgulo
i-un cantar antigo
no Santo do Mar
Un loureiro illado
i-un cantar louxano,
no Santo do Mar**

**Un cantar antigo
Por amor amigo
No Santo do mar
Un cantar louxano
Por amor amado
No Santo do Mar...**



COTOBADA, s.l.
construccións
e
restauracións

Rebordelo - Cotobade - Pontevedra. Teléf.: 986 760 124



**NAUTICA
ANDRADE MAR, S.L.**
Pesca Deportiva
Cebos Vivos

CONCESIONARIO
JMC
EVINRUDE®

Malecón de Gasset, 5
Teléf. y Fax: 981 821 087

15200 NOIA
(A Coruña)

A ermida sería doada de restaurar xa que os muros, de sólida fábrica, resisten como poden os embates dos elementos e dalgúns visitantes, feito este que non me pasou desapercibido na última visita que realicei á illa Do Santo, no que puiden ollar os desperfectos que sufriu o entorno da ermida nos últimos tempos. O illote é de propiedade privada.

Sobre a fundación da ermida para dar grazas a Deus pola toma de Sevilla, "sendo esta de mouros", durante o reinado de Fernando III correu de boca en boca de século en século esta fermosa lenda:

"Para esta acción de guerra, o rei logrou reunir unha flota composta por case sesenta barcos mandados por Ramón Bonifaz de orixe basco e Paio Gómez Charino, natural de Pontevedra e señor de Rianxo, para que dirixiran a contenda que se aveciñaba.

Ramón Bonifaz partiu do País basco con 13 naves e algunhas galeras mentres que Paio Gómez Charino facíao dende Pontevedra co resto das unidades entre as que figuraban as enviadas dende A Coruña, Noia e Baiona. Pronto toman contacto coa armada contraria á que vencen en diversas escaramuzas, pero o verdadeiro enfrontamento esperábaos augas arriba do Guadalquivir. Abu-Rabi, comandante en xefe dos exércitos inimigos, con numerosas embarcacións estaba disposto a impedir por tódolos medios que a flota basco - galega chegara á altura de Sevilla. A coraxe dos bravos mariños da nosa flota deu ó traste coas esperanzas do xeneral mouro chegando os nosos homes ás mesmas portas da cidade da Xiralda.

Pero aquí non remataban as peripecias da nosa armada pois Sevilla era abastecida a través dunha longa ponte de madeira, construída sobre barcas unidas entre si con grosas cadeas, facéndose imprescindible rachar esta unión para impedir que continuaran chegando víveres á cidade xa que esta non se rendiría mentres recibira axuda do exterior.

O estado maior da flota, despois de longas discusións chegou á conclusión de que a ponte de Triana debería ser destruída mediante dúas naves que se dirixían contra ela a toda vela. Paio non o dubidou un intre. A súa nave sería a primeira en tentalo; Bonifaz mandaría a segunda.

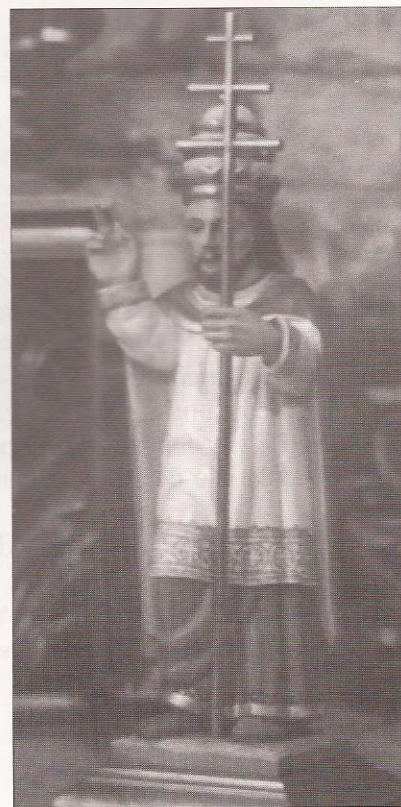
A nave de Charino rachou a cadea que unía a ponte de barcas deixando o paso franco a Bonifaz. Paio Gómez Charino desembarcou en Sevilla e foi un dos primeiros en penetrar na cidade que, dende aquela, recorda a fazaña cunha rúa chamada "Galegos".



Sevilla caeu en mans cristiáns o día 23 de novembro de 1248 festividade de San Clemente, establecéndose nela a corte de Fernando III que a convertiu na capital do seu reino.

En honra ós nosos bravos mariños que protagonizaron a toma de Sevilla ós almohades erixiuse a ermida de San Cremenço do Mar no illote do mesmo nome.

Paio Gómez Charino, que morreu asasinado, descansa nun sepulcro que se atopa na igrexa de San Francisco de Pontevedra ó carón da súa dona.



MOBI - Lar

Teléf.: 986 860 459
Móvil 608 381 265
C./ San Antoniño, 11 - 13 baixo
36002 (Pontevedra)

BUEU

- * Armarios Empotrados
 - * Estanterías
 - * Falso techo
 - * Tabiquería
 - * (Reformas en general)
 - * Insonorización de locales
- } PLADUR

**TINTORERIA
LAVANDERIA CORAL**

C./ Secundino Esperón,6
Telef.: 986 860 599

C./ Joaquín Costa, 27
Teléf.: 986 852 759

PONTEVEDRA

Os contos do tarno

Por A.

Unha noite daquelas de inverniña atopábanse os de sempre na taberna do Antón o Rascado. Alí xogaban a súa partida de subastado o Suso, o señor Xosé, Pepe o fillo da siñá Lola e máis o Ferreiro.

Fóra ventaba e chovía, nunha noite negra coma o carbón, das que impoñen e das que sempre se dixo que nin as ánimas se atreven a saír.

No mostrador da taberna, coma sempre a levarse mal, pero tamén coma sempre, xuntos no seu curruncho, rifaban Manuel o Chepas e Xulián o Coxo, quizais os máis desgraciados de toda a volta por mor das súas eivas: Manuel, que non aturaba nin sequera que ollasen para el nin para a súa xoroba; e Xulián porque, encima da coxeira tiña un nariz descomunal e retorto e era birollo (A este entendíasele que mirase mal para a xente).

Nestas estabamos cando o Chepas lle di ó seu rival e sen embargo “colega”:

- Oes. Seica no cemiterio hai un tarno que che cumpre cun desexo se llo pides.
- Vaites, vaites. Ti tamén todo o cres. Tamén se che din que a túa muller che anda con outro, ti vas e crelo.
- Eló, ¿por que non?
- ¡Saca de aí ho! ... se ti non tes muller. Non digo eu... (e ceibou unha gargallada que se confundiu cos troncos que soaban fóra).
- Está ben. Ti rite pero eu hei ir a ver. E logo xa falaremos.

Dito e feito. O Chepas colleu o seu gabán, abriu a porta e abotoouse disposto a saír. Nisto un lóstrego alumou a escuridade e Manuel pegou un brinco para dentro. Como queira que vira o sorriso malicioso do seu colega, apertou os dentes e aló foi, dentro daquela escuridade, camiño de Leira de Boi.

Dentro da taberna, o Xulián ríase e esbardallaba a berros:



- Si, ho, si. Ha ser ese caguichas o que ha de ir ó cemiterio. Érache boa.

O tempo pasaba e o outro non volvía. “Este marchou para a casa e mañá vaime vir co conto de que foi” - pensaba o coxo.

Máis ... nisto que, dalá a un par de horas apareceu o Manuel, feito un mozo galano e fachendoso, sen marcas da chepa.

O Xulián abriu os ollos sen dar creto ó que, mal que ben (polo birollo) estaba a ollar.

- Pe.. Pe.. Pero ¡¡Recoño!! ¡¡Carafío!!!, Manuel, ¿Ti que fíxeches?...

- Pois aínda que non mo criches cando cho contei é certo. Fun ó cemiterio e chamei polo tarno.

“Tarno, Tarno, Tarno”, tres veces. Entón escoitei unha voz que me dicía:

“¿Que me queres?, e eu “Teño chepa, ¿Pódesma quitar?”... E sentín coma unha man na xoroba que semellaba que estaba a arrincarme as entrañas. E así nun momento xa me vin sen ela e xa me ves tan lixeiro e tan bo mozo.

O Coxo dubidou un intre pero sen dicir ren colleu o paraugas e saíu coma unha chispa cara ó camposanto.

Chegou alá e, cun pouco de medo, pero lembrándose do seu amigo berrou cando puido:

- ¡Tarno, tarno, tarnoo!!!
- ¿Que me queres? - oíu dicir desde dentro.
- E que... ¡Eu non teño chepa e...!

O Tarno, que sempre foi algo xoguetón respondeulle sen agardar máis:

- Pois ... Aí che vai unha.

Dende aquela disque, nas noites de treboada, pola Siradella, se ve unha sombra dun chepudo moi mal encarado.



MARISCOS
COCIÑA CASEIRA
VIÑOS DE GALICIA

Teléf.: 986 731 956

O GROVE (Pontevedra)



TALLERES

HEMICAR, S.L.

CHAPA • PINTURA • MECÁNICA

Avda. Médico Ballina, 5
LÉREZ - PONTEVEDRA

Teléf.: 986 870 045
Móvil: 689 300 438
Particular: 986 852 525

Temporal na ría de Vigo o 16 de Xaneiro e 1926

Por José López - Dóriga Aymerich



José López - Dóriga

Os feitos reais da vida, en punto a circunstancias, casualidades ou concorrencia de situacións para un determinado suceso, soen, ás veces, superar a canto poida idear a fantasía humana, a canto poida hoxe ocorrérsele a un guionista de películas cinematográficas, que é, nos actuais momentos, quen bate o récord da invención.

Un caso destes, con caracteres agudos, tivo lugar nesta baía de Vigo na tarde do 16 de xaneiro de 1922.

En dita tarde, saltou o vento do sudoeste ó noroeste e ás 17,30 empezou a ir a máis dun xeito extraordinario, con tódalas propiedades dun temporal ciclónico.

As 18 h. alcanzaba a súa máxima intensidade, que se mantivo ata as 19 horas en que comezou a ceder e deixou de ser continua a acción do vendaval que seguiu sinalándose por refachos duros, ata a madrugada en que cesou o fenómeno.



A rapidez no que este se presentou, a súa dirección case normal á xeral Leste - Oeste ás obras do porto, a forza extraordinariamente intensa do vento, que facía que se ergueran grandes ondas e a coincidencia coa preamar, fixeron que as embarcacións de tódalas clases, empuxadas polo vento e o mar, foran lanzadas sobre as obras, destrozándose en considerable número contra estas ou entre si, causando deterioros nas obras de fábrica.

Aquelas fatais coincidencias fixeron, que dous dos

transatlánticos fondeados na baía, estiveran, precisamente, nas enfilacións da dirección do vento: No peirao de ferro do Estado un; e, no tamén de ferro, da compañía dos ferrocarrís de Medina do Campo a Zamora e de Ourense a Vigo, o outros; que os dous transatlánticos fosen ó garreo as súas áncoras; que ningún puidese dar avante coas súas máquinas e, como resultante de todo, se fose cada un sobre o respectivo peirao.

O do Estado tiña forma de T e estaba construído por pilotaxe e vigas de ferro con piso de armazón de madeira. O transatlántico foi a chocar contra o extremo do ramal Leste da cabeza, que tiña unha lonxitude de 81 m por 18 de ancho, actuando coa súa enorme masa sobre a extremidade libre de tan gran brazo, de panca e, dunha maneira continuada, empuxado polo vento e a ondas, acabou por derrubalo, atopándose dito cacho de peirao case cuberto de mercadorías.

O peirao do ferrocarril, de igual sistema de construción que o do Estado, era un espigón normal de porto de costa e tiña no seu extremo un guindastre de vapor de 20 toneladas.

Dunha maneira semellante ó do Estado, foi derrubado na metade avanzada da súa lonxitude, caendo, por tanto, o guindastre ó mar.

Ó primeiro peirao "correspondeulle" ó transatlántico "ANDIJK" de matrícula de Rotterdam, da compañía Holland América Line, e ó segundo o noruego "KARI SCOGLAND" da compañía Scogland Line.

Se os dous transatlánticos non seguiran as traxectorias que a súa sorte lles designou, os peiraos non terían novidade e aqueles haberían pasar mal contra os muros de fábrica. Sucedidas como foron as cousas, os peiraos servíronlle como tal, na outra aceptación da palabra e amortecendo os efectos do choque, proporcionoulles o saír ilesos.

Os danos causados polo temporal en tódalas obras de fábrica do porto foron, relativamente, de escasa importancia. Sen embargo, as expresadas dos peiraos de ferro tiñanas moi grandes, non tanto polo que implicaban o seu custo, como polos prexuízos que significaban a desaparición destas liñas de atraque, das que non estaba sobrado o porto, así como do único guindastre para pesos dalgunha consideración.



C./ Gandarón. 34 Int.
Teléf.: 986 27 1601
Fax: 986 260 084
36214 VIGO



O POLBO

Polbo (*Octopus vulgaris*) é un molusco cefalópodo da familia dos octopódos. Teñen oito brazos alongados unidos entre si por unha membrana. A cor do seu corpo vai dende o grisáceo con manchas claras ó gris máis escuro con manchas vermellas, amarelas ou verdes coas que chega a confundirse cos fondos mariños logrando así achegarse as súas presas ou agocharse dos seus depredadores.

Chegan ós 15 quilos e máis, aínda que os que mellor se axustan á cocíña son os que roldan os 5

quilos. En canto á medida do polbo que podemos atopar nas nosas rías anda entre os 40 cm. ata o metro e pico.

É un carnívoro moi voraz que caza ó asexo crustáceos, moluscos e peixes. En canto avista a presa, abandona con prudencia o seu laño e precipítase sobre a súa vítima con gran rapidez, rodeándoa cos seus tentáculos e reténdoa coas ventosas. Posteriormente desgárraas co seu pico córneo, inoculándolle nas feridas un veneno paralizante (segregado polas glándulas salivares).

A Illa de Ons é o máis importante viveiro de toda Galicia, fama que xa lle ven de antigo. A principios do século, unha revista inglesa "THE LONDON NEWS" citaba a Ons como: "El más importante centro pesquero de pulpos".

Cando a mediados do século XIX se instalou unha fábrica de salga na Illa, a carón da sardiña, o polbo ocupaba unha parte importante do traballo do salgazón, xa que era abundante, de doada pesca e tiña unha excelente comercialización.

A abundancia e os bos resultados económicos que aportaba, foi o que propiciou, pechada xa a fábrica de salga, a creación da "Sociedade Limitada Illa de Ons", dedicada en exclusiva á compra - venda de polbo.

Exportábase en fresco cara a Bos Aires e Estados Unidos e curado (secado durante 8-10 días) para consumo en Galicia e Castela.

En Ons son grandes expertos na súa captura e fano de varios xeitos: Á Seca, Ó Espello, coa Raña e con Nasas e Trasmallos.

Á **Seca**: Percorrendo as rochas, na baixamar, e furgando nos laños

(vivenda do polbo) co bicheiro (vara longa remata nun gancho a modo de anzol).

Ó **Espello**: Dende a Dorna e coa axuda dun espello (caixa de madeira sen bases e que, a unha delas, se lle pon un cristal que permite unha clara visión do fondo), van observando o fondo na procura do polbo que sae, coa preamar, do seu laño para comer. Cando o miran, atrápano co bicheiro.

Coa **Raña**: Que consiste nunha liña grosa e longa á que vai atado un pequeno pao cunha pedra á que se lle amarra un cangrexo. O polbo, o pasa-la raña polo seu carón, intenta agarra-lo cangrexo, e ven con el.

Tamén se pesca con **Nasa** e con artes de **Redes**.

Como feito curioso dicir que, en Ons, ó carón do xeito tradicional de mata-lo polbo meténdolle un pao afiado pola boca, tiñan o costume de darlles morte por medio dunha forte trabada entre os ollos, sobre o óso que vai cara á boca.

NAVIERA ILLA DE ONS



CATAMARAN RAPIDO A LA ISLA DE ONS

30 Minutos de travesía donde disfrutarás del mar y de la ría
Desde JUNIO a SEPTIEMBRE
 cuatro viajes diarios a ONS
 además...
 Viajes nocturnos, programas fin de semana
 y rutas turísticas



INFORMACION:
 986 32 00 48
 986 68 76 99
 630 99 04 03

RESTAURANTE CASA ACUÑA



ILLA DE ONS

Mejor servicio y calidad en Ons
ESPECIALIDAD EN PULPO,
PESCADOS Y MARISCOS

Habitaciones, apartamentos y casas rural - marineras



Tlfnos.: 986 68 76 99 / 68 72 32 670 61 51 77

GASTRONOMÍA DO "PULPO" NA ILLA DE ONS

Na Illa de Ons podémolo saborear de dous xeitos:

- **En CALDEIRADA**: Con patacas de Illa e cun prebe, exclusivo illán, que lle da un sabor inigualable.
- **Á FEIRA**: Sobre un prato de madeira, con aceite, sal groso e pementón picante ó gusto.

O señor de Ons

Por Belarmino Barreiro Rosales
Arquivo Municipal de Bueu

Directamente dun sistema feudal, testemuña das loitas e preitos entre o señorío civil e eclesiástico, foi mercada no século pasado esta terra dominicata que seguen a se-las Illas de Ons, por un prestixioso médico forense do Cabodearriba da parroquia de Santa María de Cela, por entón e en xusta orde secuencial, un tal Riobó, ó nobre señor de quen dependían terras e xentes cos seus pardiñeiros e que en boa e xusta influencia debemos a pertenza e adscripción das mesmas ó distrito Municipal de Bueu por Real Orde da raíña Isabel II de decembro do ano 1844. Dise que andou lixeiro este médico, pois cando os tempos presaxiaban cambios importantes na propiedade das Illas entre os que se atopaban invitados os rentistas e moradores, certo é que veu pasar legalmente ó devandito doctor. O tal Riobó Vello, moi cuco, soubo gañala atención do Marqués de Valladares a traves do cabezaleiro, Marcial, a quen lle insinuara con palabras de reparto que non foron recollidas no protocolo de compra. Este sería o segundo engano do médico pois o primeiro foi o dos seus estudos. Velai o relato: el era zapaterio, aspecto este que sempre negou, de familia pobre, pero a súa afección pola medicina seica se deixaba ver nas puntas que lles metía ós zocos, de aí que buscase forma de poder facer realidade o seu soño; estudar e ser médico. Fíxolle a corte a unha conveciña súa, de Paradela, de pai de moedas de ouro e prata e entre lerias, promesas e bos decires de galán, el convenceuna a ela e esta ó seu pai de que lle costease os estudos de medicina ó pobre zapateiro. Cousa que fixo por certo e con tan boa fortuna para el que deste feito quedaría no médico a pegada mala a xuízo dos ricos e un bo costume a xuízo dos pobres que adiante se dirá. Veu a guerra de Filipinas e foise voluntario, onde disque se fixo verdadeiramente médico, (claro que medios non lle faltarían). ¡Xa se che me esquecía!: da rapaza do Cabodearriba, non houbo máis “te quiero” e quedouse como estaba, non así o pai, disque. De Filipinas trouxo algo máis que profesión médica e con algúns cartos instalouse en Bueu, aínda que conservaría a casa inmediatamente detrás de igrexa de Cela e claro está, mercou as Illas de Ons, instalou alí a súa vila de campo e as cousas seguiron como ata entón só que máis de preto. Tivo toda a súa vida dereitiños ós colonos e non consentiu a multipropiedade: casas, escola, asistencia médica, transporte marítimo e mesmo o gando eran propiedade do médico. Todo se facía con cartos del en réxime de aluguer permanente. Sirva como exemplo o gando: el mercaba, daba a criar e logo compraba os derivados e excedentes cos que comerciaba. Monopolio exclusivo. O mesmo acontecía coas capturas da pesca que viñan de Bueu. Era unha Illa - Estado en réxime de autosuficiencia. En canto á pegada que nel deixou a súa orixe humilde, cóntase que un bo amigo del, de Vigo, de onde foi o primeiro forense, solicitou os seus servizos médicos que polo simple feito de ir a buscalo en coche e ter que baixar as escaleiras e transportalo e volver a subi-las escaleiras do enfermo xa foron duascenas cincuenta pesetas. Claro que se tiña coche, tería cartos. Este amigo sinalou que fora deste vicio, non había máis tacha e a súa soa presenza en Santiago era digna de admiración e saudación. Nembargantes, ó que nada tiña, era o mesmo médico dos ricos só que sen factura final. Velai un caso: un fulano de Cela, tiña unha filla, guapa por certo, que a causa dun collimento cunha moa, pudríalle toda a carrilleira e torcía a boca co resto da cara. O home que xa se decatara tarde, buscou os cartos como puido e foise a Santiago coa rapaza na procura de remedio e, logo de vela dixéronlle que non lle puñan a man e só por iso limpáronlle unhas mil pesetas daquela. Este pai amargado xa para a vida, despois de tanto percorrer veu bater co tal Dr. Riobó de Bueu quen se personou na casa da doente. O

médico levou as mans á cabeza polo estado avanzado da descomposición e case chorando faláballe ó pai como Deus non fora antes a xunto del. El claro, as oidas de médico de ricos, contoulle que fora a Santiago, Riobó botando chispas, díxolle. *Bueno mira, a rapaza así vai clara. eu por agora non che vou costar nada, pero hai que operala e tentar sacala do apuro. Operar leva moitos cartos, ofrézome a facelo, pero necesito outro máis que axude e ese vaiche cobrar. Agora, se ti me axudas, entrámbolos dous podemos facelo.*



PANADERÍA - PASTELERÍA

AMADOR

LA GRAÑA
(Ctra. Bueu - Cangas)
Teléf.: 986 321 118
Despacho en Montero
Ríos, 101.
Teléf.: 986 323 120
Bueu

Despois de fala-las cousas o pai asentiu. a rapaza foi operada por Riobó e mailo seu pai que puxera un batín branco del. Ó remataren o pai díxolle que oxalá non pasara outra destas, pero que se tiña que pasar, buscaría a forma de vende-lo carro, casa ou como fôra, pero el outra destas non facía. A rapaza restableceuse, iso si, a cara quedoulle torta, pero a carrilleira quitoulla. Días despois o pai foi xunto Riobó a decirlle canto lle debía. Este preguntoulle: ¿Traes moitos cartos?. Algúns traio, díxolle o pai. Pero ¿cantos son algúns? Pois, nin moitos nin poucos. ¿E son teus ou pedícheles?. O outro non respostou directamente e só con miralle para a cara e os xestos, fixo que Riobó engadira: Polo que vexo son máis doutro ca teus. Home, si, pero iso non ten que ver. Non, non, cuidadinho, pero mira que che digo: ¿Teu pai ten carro de bois, non si?. si, señor. ¿E aínda tendes aquel carballo en Catro Camiños?. Si señor, alí está. Pois mira, cólle-lo carro do teu pai, vas alá e arríncasmo de raiz, logo tórasmo a todo o longo e tráelo e posmo no peirao de Bueu. Cando o teñas no peirao, xa me pagaches. O pai, ó escoitar aquilo que para el era o Noso Pai cotían, foise alá e en dous días fixo o sinalado e púxolle o carballo listo para embarcar para Ons. E como Riobó dicía nestes casos: Non te preocupes que outro pagará por ti. E este “outro” eran os ricos ós que calcaba a base de ben.

O médico tivo varios fillos, pero a partires desta xeración será unha familia marcada polas mortes accidentais. Así unha filla del, suicidárase ou tería morto por equivocación, nunca se pode dicir, de camiño á Illa no barco de pasaxe diante do seu pai. Díxolle que lle doía a cabeza e contestoulle que collera do apartado do su maletín e ela, disque conscientemente envelenouse. Axiña o pai, mandou dar volta para Bueu, aplicándolle un contraveleno que o que fixo foi alonga-la agonía, pois morreu ó día seguinte. A causa, ó parecer, un noivo que o pai non llo quería. Naqueles días acontecera tamén algo semellante coa filla do torreiro das Cíes, tirándose ás pedras polo lado do mar aberto. O médico tivo tamén un fillo que foi o que herdou a Illa, Didio, quen liberalizaría a organización dos colonos e mesmo chegou a ser querido polos mesmos. O mestre de escola foi unha das novidades do novo señor, que o considerou lexítima. Disque foi precisamente quen sementou a idea da propiedade da terra que mesmo levou a un levantamento illán que acabou nos tribunais e mesmo o mestre foi un tempo separado do exercicio. Anque mantiña a súa estada na Illa, Didio tiña a súa residencia oficial en Vigo. Casado en Buenos Aires cunha italiana, o seu gusto era escapar a Ons onde mantiña un persoal que lle atendía a casa e mailo almacén. O triste desenlace en vésperas do Movemento Nacional fíxolle preparar á muller da casa co que se ía atopar, dicíndolle frases como esta: Se te topases cun home morto, ¿que farías?. Pois nada, muller, segue sendo o home de antes, se cadra bótalle un “padrenuestro” pola súa alma no outro mundo. Logo aparecería pendurado no almacén. ¿As razóns?, naquel intre acusárono de masón. Padecía moito do estómago, ata o punto de ás veces verse morrer nas feiras en Pontevedra. Máis disque apuntan a que deixou todo claro: legaba todo á súa dona e deixando escritas sendas misivas, unha a don Gaspar e outra para a maior autoridade do pobo naqueles intres, un sarxento andaluz da Garda Civil. En canto á Illa díxose que pretendera venderlle a uns ingleses que lle daban daquela trinta millóns de pesetas, pero que o Estado non llo permitira. Quedou de rexedor efectivo e apoderado don Gaspar, volvendo para Buenos Aires a súa dona. Das intencións de devolución da terra ós que a traballaban, os colonos, nada se pode afirmar, especulándose cunha escritura - formal de prorrogação de asignación de lotes, xunguidas ás misivas citadas anteriormente. Na lembranza dos buenenses está a simbólica anécdota de aviso previo de chegada de maletas para fora, do señor Axudante de Mariña cando a viúva regresaba de estada á nosa vila, pois pertencía ó Sr. Riobó, fillo de médico e industrial salgadeiro en Pescadoira e ó que algún que outro lle debe a cortesía de darlle amparo nos preliminares dos paseos que pouco tiveron que ver coa guerra. Certo que a Illa foi expropiada polo Estado nos anos corenta baixo falsas expectativas da Defensa Nacional e semellantes, e hoxe o novo señor dela é a Xunta de Galicia, quen recibiu por transferencias da Autonomía e, segundo o valor patrimonial que figura no Inventario da Administración do ano 1989, é de mil douscentos millóns de pesetas, non se se con colonos incluídos ou non; iso si, o señorío segue.



Torre de Santa María de Cela, abril a sete de mil novecentos noventa e nove.

Artigo con base na entrevista recollida en Xullo de 1985 en Cela (Bueu), ó informante J.R.P.



Heráldica e nobiliaria do camiño de Santiago

Marítimo (I)

Por Dr. Isidro M.^a de Malet Andreu

Diplomado en Xenealoxía, Heráldica e Nobiliaria

Entre a simboloxía que representan as distincións de persoas ou de entidades, ocupan un lugar de preferencia os chamados escudos de armas, cuxo estudo é obxecto da ciencia heráldica. A heráldica é a arte de explicar e describir os escudos de armas de cada liñaxe, cidade ou persoa.

No percorrido do Camiño de Santiago Marítimo atravesaremos as augas dos municipios de Bueu, Sanxenxo, O Grove, Meaño, Cambados, Vilanova, Ribeira, Pobra do Caramiñal, Boiro e Rianxo, e posteriormente seguiremos por Pontecesures, Padrón, Rois, Teo, Ames ata chegar a Santiago para prostrarmonos ós pés do Apóstolo.

Descróbiremos tamén as armas e as casas nas que os títulos de nobreza están ligados toponómicamente a este percorrido: O Marquesado de Iria Flavia, o Marquesado de Vilagarcía e as armas do Sr. Arcebispo de Santiago como antigo señor da cidade.

Un pequeno apunte máis con respecto á heráldica municipal: a indisciplina na formación das Armas municipais e o descoñecemento, trouxeron como consecuencia a adaptación dunha serie de escudos municipais que non reúnen ningún dos principios heráldicos e malamente se axustan ás máis elementais leis e regras.

Descoñécese a razón pola cal e, en contra de tódalas normas e leis heráldicas, en España á coroa mural se lle considerou como símbolo da República. Se historicamente pretendemos recordar a procedencia do pobo, hai que dividilos en reguengos, behetrías, señoríos e abadengos e poñer o timbre correspondente, e se queremos manter a estruturación en cidades, vilas, lugares, ..., debemos cinguirnos á terminoloxía e simboloxía universal e evitar o desaforado emprego da coroa real. Nós preferimos, excepto casos moi concretos, o prescindir do timbre.



A normativa internacional é a seguinte:

- ☛ **Concellos:** (lugares) Muralla de 16 ameas, 9 vista, de ouro e mazonada de sable.
- ☛ **Vilas:** Muralla con 4 torres, interpoladas de 4 garitas, das cales se ven tres e dúas, de ouro, mazonada de sable, e con seteiras en torres e gaitas.
- ☛ **Cidades:** Muralla con 8 torres, interpoladas de 8 garitas, das cales se ven cinco e catro respectivamente, de ouro e con seteiras.

Queda prohibido o casco, plumas, lambrequíns e tódolos elementos privativos da Heráldica Xentilicia.



CONFITERÍA - BOMBONERÍA
PANADERÍA

ORENSANA

Feliciano Peña Soutullo

As nosas elaboracións prodúcense con materias primas de primeira calidade, e a profesionalidade que vostede se merece.

Calvo Sotelo, 4 - Teléf.: 986 880 630 - 36900 MARÍN (Pontevedra)

Cafetería



Disponemos de
Pantalla
GIGANTE

SPLASH

C./ Bastarreche, 15 MARÍN - Teléf.: 986 890 060

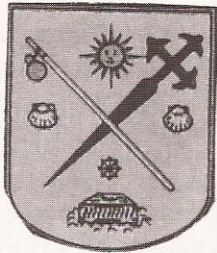


CONCELLO DE VIGO

De azur, unha torre cadrada, donjuanada, nus de ouro, outros de prata, mazonada e aclarada de sable. sinistrada dun olivo, todo aterrado de sinople, noutros nobre unha colina de sinople na punta do escudo.

CONCELLO DE CANGAS

De azur, unha cruz de Santiago, que parte do cantón sinistro do jefe e diríxese ó cantón destro da punta de gules, que se cruza cun Gordón de peregrino que parte do cantón destro do jefe ó cambir sinistro da punta, na súa cor. Nos flancos destros e sinistros, dúas veneras de prata; en jefe un sol de ouro e en punta a tumba e estrela do Apóstolo.



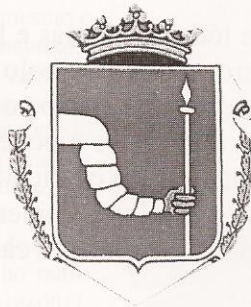
CONCELLO DE BUEU

De azur, una goleta, coas velas despregadas, de prata, sobre un movinte de azur.



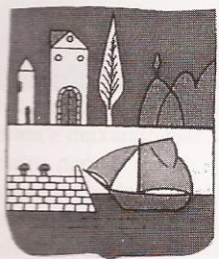
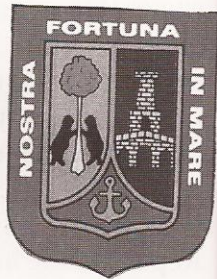
CONCELLO DE SANXENXO

De azur, un brazo armado, de ouro (en outros de prata) movinte do flanco destro, empuñando unha lanza de prata con punta de ouro. Cartela con ramas de castaño a destra e sinistra.



CONCELLO DE MARÍN

Partido e entado en punta. O primeiro de ouro, un piñeiro deitado de dous osos afrontados da súa cor natural. O segundo de gules, unha ponte de tres ollos, sostendo unha torre, mazonado e aclarado de sable. En punta de azur, unha áncora de ouro, en ocasións coroada do mesmo. Bordadura de azur coa divisa. Nostra Fortuna In Mare.

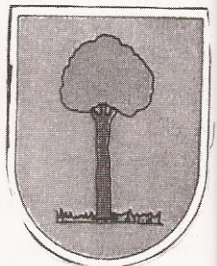


CONCELLO DE O GROVE

De azur, unha bocana de porto de prata, mazonada de sable, cunha barca da súa cor e velas de azur despregadas. Faixa de ouro e sobre esta faixa, saíndo da sinistra unhas montañas, no centro un alcipreste de prata e á destra, dúas torres de prata, esquematizadas, a maior, dintelada con porta de madeira, a pequena aclarada de sable.

CONCELLO DE MEAÑO

De azur, un piñeiro na súa cor natural, aterrado e perfilado de sable. Outros: de ouro, un pouco arrincado na súa cor natural.



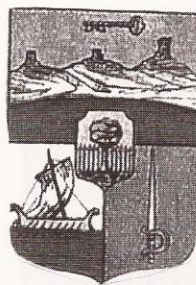
CONCELLO DE CAMBADOS

De azur, un cáliz de ouro cunha hostia de prata, enmarcado por unha cinta de gules, con dous bucles, a cada lado da hostia.



CONCELLO DE VILANOVA DE AROUSA

De ouro, movinte un campanario (do século XVII) de prata, mazonado de sable, con dúas campás, acompañado á destra dun arbusto e á sinistra dunha árbore, na súa cor natural, sobre un movinte de azur e prata.

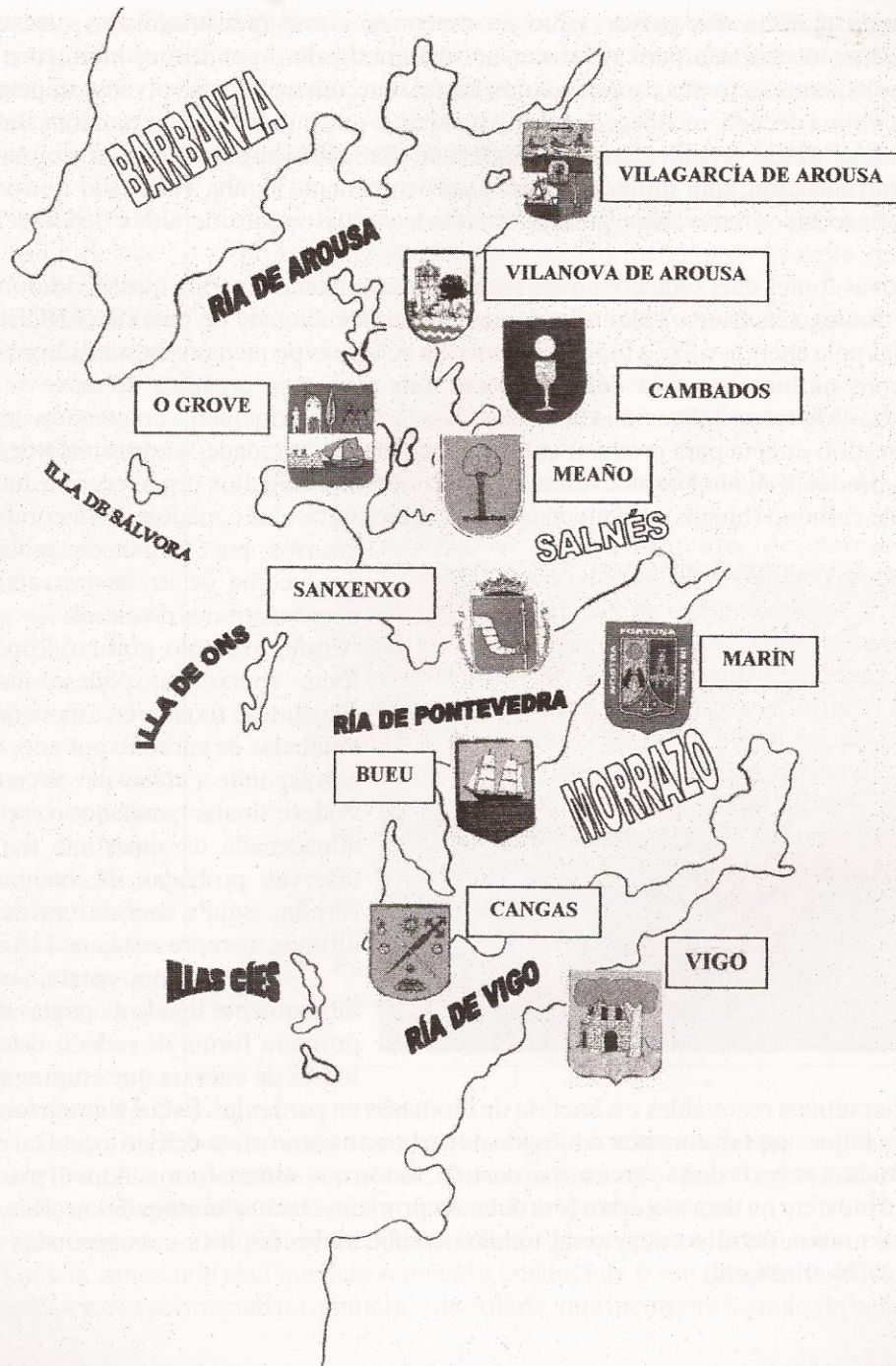


CONCELLO DE VILAGARCÍA DE AROUSA

Cortado e o segundo partido. O primeiro de sinople, unha enseada con tres outeiros, coroados de tres torres e en feje unha chave de ouro. O segundo de prata, unha nave romana, navegando. O terceiro, de gules, unha espada alta, con empuñadura de ouro. Escesón: as armas de Caamaño: de ouro, unha árbore de sinople, aterrado e acompañado de dez lanzas de prata con puntas de ouro.

Heraldica e Nobiliaria do camiño de Santiago Marítimo

OCEANO ATLÁNTICO



CRUZ PEREZ HERMANOS, S.A.
Cruzmar
FABRICANTES DE CONSERVAS DE PESCADOS
 C./ Rosalia de Castro, 4 - Teléfs.: 986 310 075 - 986 310 066
 Apartado 5 - Fax: 986 313 580
 36959 MOAÑA (Pontevedra - España)

A biomasa. Unha alternativa enerxética para Galicia

Por **Luis Barcia**

Asociación de empresarios de Ferrolterra

A grande maioría dos países, tanto en desenvolvemento como industrializados, vense afectados por demandas crecentes de enerxía para satisfacer as súas metas de desenvolvemento económico e social, e a necesidade de complementar as fontes comerciais con fontes non convencionais volveuse imperativa para a maioría deles.

A partir da última década, recoñeceuse como inevitable que nun futuro non moi lonxano a oferta de enerxía deberá sufrir unha transición desde a súa actual dependencia dos hidrocarburos cara a combinacións enerxéticas máis diversificadas. Esta transición, que implica lograr o aproveitamento dunha variedade de fontes de enerxía, prestando particular atención ós recursos renovables, presenta un reto tecnolóxico considerable e deberá realizarse dun xeito gradual e ordenado.

Entre as novas fontes enerxéticas e novas tecnoloxías para obter enerxía que se viñeron considerando para formar parte da oferta do futuro, téñense as chamadas fontes non convencionais de enerxía (FNCE), ou fontes alternativas de enerxía, constituídas pola enerxía solar, a biomasa, a enerxía eólica, as pequenas centrais hidroeléctricas, a xeotérmica, etc.

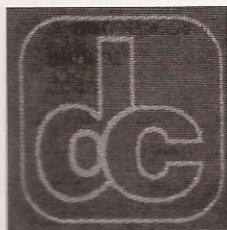
Centrándonos na biomasa, esta defínese coma toda a materia orgánica de orixe vexetal ou animal que pode converterse a enerxía. Algunhas aplicacións ben coñecidas da biomasa inclúen a conversión de leña e residuos agrícolas e forestais por combustión directa para producir calor, vapor e/ou electricidade, a conversión de cana de azucre e graos por fermentación para producir alcohol combustible, a conversión de refugallo orgánico por biometanación para producir metano e bióxido de carbono (biogas), a conversión de residuos agrícolas e madeiros a combustibles líquidos, sólidos e gasosos por medio de procesos termoquímicos, e a produción de aceites vexetais que poidan empregarse como substitutos do diesel.



Como exemplo gráfico de potencial da biomasa como fonte enerxética, pódese indicar que por medio da fotosíntese fíxanse en árbores e plantas 80.000 millóns de toneladas de carbono por ano, cun contido de enerxía que corresponde a unhas dez veces o uso mundial de enerxía. Pódese sinalar tamén que o contido enerxético da biomasa almacenada na superficie terrestre é equivalente ó das reservas probadas de combustibles fósiles, incluíndo carbón, e que a enerxía total das reservas estimadas destes últimos, só representa uns 130 anos de fotosíntese neta.

Por outra parte, o cambio climático está intimamente ligado ás pautas de utilización da enerxía. A primeira forma de reducir este cambio é modificando as fontes de enerxía que empregamos e é aquí onde veñen ó

caso os recursos enerxéticos renovables e a enerxía de biomasa en particular. Esta é a única fonte de enerxía por completo Co₂, o que quere dicir que non fai aumentar o bióxido de carbono na atmósfera debido a que tal e como establece a primeira Lei da Termodinámica, a enerxía non se crea nin se destrúe, senón que se transforma. A nivel planetario, as fontes de enerxía poden ser internas á biosfera ou ter a súa orixe fóra dela. As primeiras están almacenadas nesta, e destrúense a medida que as utilizamos (carbón, uranio, petróleo e en xeral tódolos combustibles fósiles), e as segundas renóvanse constantemente (enerxía solar, eólica, biomasa, etc).



C./ Sol, 40 - 42
15402 - FERROL
Tel./Fax: 981 359 171

DECOCVADRO, S.L.
COMERCIAL DE BRICOLAGE Y FERRETERIA

Especialistas en:

- Armarios empotrados
- Puertas blindadas
- Puertas de interior
- Muebles a medida

“Aproveche durante este mes nuestras ofertas”

- Encuadernación de cuadros
- Objetos de regalo
- Junquillos, frisos y tarimas

Polo tanto a biomasa é, e recoñécese cientificamente como unha enerxía renovable, debido a que funciona como un fluxo contínuo, é dicir, as emisións á atmosfera producidas na combustión de vexetais son reincorporadas de novo a outros vexetais por medio da fotosíntese.

No caso de Galicia a biomasa presenta características específicas. En primeiro lugar porque o seu aproveitamento para produción eléctrica é practicamente insignificante, e por outra parte o combustible susceptible de ser utilizado, difire na súa orixe do empregado noutras latitudes, entre outras razóns porque as plantacións de especies de crecemento rápido (especialmente eucalipto) teñen como obxectivo case exclusivo a súa utilización como materia prima na produción de pasta de celulosa, e tanto os residuos xerados na corta e descortizado como os enormes recursos dos bosques improductivos, aserradeiros, graxas gandeiras, etc. son desaproveitados na súa práctica totalidade.

Son precisamente as razóns anteriormente expostas as que nos deben alentar a desenrolar as enormes posibilidades que ofrece Galicia en materia de enerxías alternativas, desde a eólica ata a biomasa, pasando polas minicentrales de río. Nin que dicir ten que tanto o recurso das minicentrales como, últimamente, o da enerxía eólica a través dos parques eólicos que se están contruindo ó longo do territorio galego, supón un recurso de primeira magnitude polo volume da inversión, especialmente en Parques eólicos, e pola tecnoloxía aplicada ós mesmos que implica unha importante actividade económica xerada de desenrolo industrial cun alto valor engadido ó produto elaborado, no cal están implicadas un bo número de empresas galegas.

Sen embargo, no aproveitamento da biomasa como produto básico para a produción eléctrica, a pesar das enormes posibilidades de Galicia, aínda non está iniciado o proceso conducinte ó seu desenrolo, existindo na actualidade unha central de produción eléctrica experimental no municipio de Allariz, que incorpora tecnoloxía netamente galega.

CONSECUENCIAS PARA O MEDIO NATURAL E SOCIAL

O aproveitamento de residuos da produción forestal, o posible desenrolo de cultivos agroenerxéticos e a utilización de residuos procedentes de empresas transformadoras da madeira, tería as seguintes consecuencias positivas para a comarca.

A biomasa actuaría como estratexia de ordenación e desenrolo territorial:

- Crearía gran cantidade de empregos
- Contribuiría a evitar no medio rural a desertización e despoboación.
- Permitiría o aproveitamento integral das producións forestais.
- Permitiría o aproveitamento de terras de cultivo abandonadas para a produción de especies agroenerxéticas.
- Evitaría a proliferación de incendios forestais
- Contribuiría a mellorar o autoabastecemento enerxético Favorece a preservación do medio ambiente natural
- Permitiría impulsar o I+D en Galicia (caldeiras de combustión, turbinas, etc.). As industrias de bens de equipo terían unha boa oportunidade para desenrolar un produto, que terá unha grande demanda no futuro, xa que a U.E. márcase como obxectivo para o 2010 que, ó menos, o 15 % da enerxía proceda destas fontes..
- Impulsaría unha importante actividade no campo da tecnoloxía aplicada á produción - aproveitamento forestal.
- Permitiría a diversificación económica das zonas de aproveitamento.



¿Quen describiu a illa de Ons?

Por Onal

Os primeiros datos que se teñen sobre a Illa de Ons, que nós saibamos, proceden dun naturalista romano chamado Plinio el Viejo, nacido en Como no ano 23 e falecido en Stabiae no ano 79.

Foi autor dunha "Naturalis Historia", en trinta e sete libros que tratan de Zooloxía, botánica, Medicina, cosmografía, Etc.

Pese á gran cantidade de relatos e conceptos fantásticos que encerra, constituíu durante 1.500 anos unha das referencias básicas para o estudo das ciencias da natureza. Dado o seu interese científico foi a contemplar a erupción do Vesubio e morreu a consecuencia dela.

Plinio dicía nos seus documentos, que as famosas Illas Cassitérides (Illas do estaño) atopábanse nesta Ría de Pontevedra e que unha delas era coñecida como AUNIOS. Hoxe chamada Ons.

A documentación sobre AUNIOS non é moi abundante en datos pero sábese que fenicios, romanos, vikingos, piratas, ..., formaron, de calquera xeito, parte dela.

Falase de personaxes que intentaron conquistala, pero os seus nomes, na súa maior parte, permanecen no anonimato.

O feito máis recente que se coñece data do 23 de Setembro de 1998, no que, ás trece horas, desembarcou na Illa de Ons, convencido do seu descubrimento, un cabaleiro. Nembargantes ó ver á xente e as súas vestimentas, que correspondían a modernos traxes de baño, decatouse do seu fallo, posiblemente debido a un erro nas cartas de navegación do seu barco ou a un mal consello do seu primeiro capitán, coñecido nestes mares co alcume de "Capitán Machadas". Tamén é certo que había moita néboa.

Máis, ás portas do século XXI, miles de persoas están a descubrir, día tras día, a fermosura da súa paisaxe, as súas xentes abertas e dispostas a compracer ó visitante; e a súa inigualable

gastronomía mariña.

A pesares de estar descuberta fai moitos séculos, esta Illa, cada vez móstranos cousas que fan que os que a descubren por vez primeira, se sintan enganchados, inevitablemente, a ela.

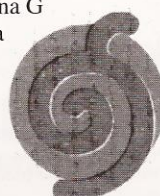
Prohibida a súa reprodución e, incluso, a obtención de datos.



José Rodríguez
Director Comercial

Gralicia
PEDRAS ELABORADAS

DIRECCIÓN PROVINCIAL
Ponte Dena, 36 Portal 3 - 1.º Oficina G
36967 Dena (Pontevedra) - España
Teléf.: 00-34-986 74 21 09
Fax 00-34-986 74 31 86
Móvil 630 02 10 72



Gralicia
PEDRAS ELABORADAS

Teléf.: 986 74 21 09 - Fax 986 74 31 86

O Castro da cividade

Tamén coñecido como CASTRO DE PORTELIÑA, ten unha orientación aproximada de Norte - Sur. É de xeito oval cunhas dimensións aproximadas de 150 x 70 e atópase a unha altitude duns 120 metros.

Tiña acceso pola vertente oeste desde a praia de Mogor e polo leste, desde o val do río Lameira, o que supoñía naquelas épocas unha situación idónea para construír un poboado máis ou menos sedentario ou fixo.



Parece ser que era empregado polos poboadores do val cando se sentían ameazados.

Está aínda sen estudar suficientemente pero polas pequenas escavacións realizadas e polos restos atopados (muíños de man, pezas de barro, machados, etc.), parece ser dunha importancia relevante. O profesor José Torres Martínez deu a coñecer a súa existencia e realizou algúns estudos sobre o mesmo, realizando algunhas pequenas escavacións que viñeron a demostrar o que se presumía.

Este castro atópase cunha parte en monte comunal e a outra en terreo particular, polo que entendemos que podería chegarse a un acordo para convertelo en Parque Natural, pois atópase moi próximo a Marín e moi ben comunicado por estrada que chega ata os mesmos pés do castro,

dominándose dende alí maravillosas vistas sobre a ría e sobre o val.

Deberíase arranxar e delimitar para evitar o continuo espolio e destrución que con sucesivas construcións estano facendo desaparecer. Ó mesmo tempo serviría de xacemento para o estudo dos nosos alumnos que paseniñamente e baixo a dirección dos seus profesores, poderían ir reconstruíndo o asentamento.

Coido que sería un gran labor docente e ó mesmo tempo permitiría a defensa e conservación do noso patrimonio, así como tamén serviría de recreo e solaz para propios e forasteiros. En calquera caso, o que é importante é que todos saibamos que aí está e que temos a obriga de conservalo e mantelo.



MANUALIDADES
MARCOS - REGALOS - MANUALIDADES
C./ CRUZ ROJA, 12 BAJO IZDA.
36002 - PONTEVEDRA - TELÉF.: 986 864 180



MUSICA
C./ CRUZ ROJA, 12 BAJO IZDA. - 36002 - PONTEVEDRA
Teléf.: 986 841 303
Fax: 986 864 180 - Móvil: 608 088 998

O Castro da cividade

Tamén coñecido como CASTRO DE PORTELIÑA, ten unha orientación aproximada de Norte - Sur. É de xeito oval cunhas dimensións aproximadas de 150 x 70 e atópase a unha altitude duns 120 metros.

Tiña acceso pola vertente oeste desde a praia de Mogor e polo leste, desde o val do río Lameira, o que supoñía naquelas épocas unha situación idónea para construír un poboado máis ou menos sedentario ou fixo.

Parece ser que era empregado polos poboadores do val cando se sentían ameazados.

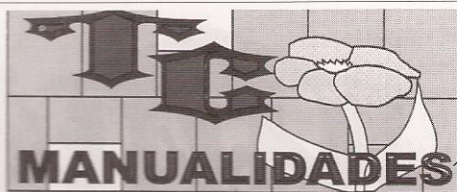
Está aínda sen estudar suficientemente pero polas pequenas escavacións realizadas e polos restos atopados (muíños de man, pezas de barro, machados, etc.), parece ser dunha importancia relevante. O profesor José Torres Martínez deu a coñecer a súa existencia e realizou algúns estudos sobre o mesmo, realizando algunhas pequenas escavacións que viñeron a demostrar o que se presumía.

Este castro atópase cunha parte en monte comunal e a outra en terreo particular, polo que entendemos que podería chegarse a un acordo para convertelo en Parque Natural, pois atópase moi próximo a Marín e moi ben comunicado por estrada que chega ata os mesmos pés do castro,

dominándose dende alí maravillosas vistas sobre a ría e sobre o val.

Deberíase arranxar e delimitar para evitar o continuo espolio e destrución que con sucesivas construcións estano facendo desaparecer. Ó mesmo tempo serviría de xacemento para o estudo dos nosos alumnos que paseniñamente e baixo a dirección dos seus profesores, poderían ir reconstruíndo o asentamento.

Coido que sería un gran labor docente e ó mesmo tempo permitiría a defensa e conservación do noso patrimonio, así como tamén serviría de recreo e solaz para propios e forasteiros. En calquera caso, o que é importante é que todos saibamos que aí está e que temos a obriga de conservalo e mantelo.



MANUALIDADES
MARCOS - REGALOS - MANUALIDADES
C./ CRUZ ROJA, 12 BAJO IZDA.
36002 - PONTEVEDRA - TELÉF.: 986 864 180



C./ CRUZ ROJA, 12 BAJO IZDA. - 36002 - PONTEVEDRA
Teléf.: 986 841 303
Fax: 986 864 180 - Móvil: 608 088 998

San Vicente de o Grove

Por Miguel Besada Fernández

Arqueoloxía - O Carreiro

ADRO VELLO

De tódolos vestixios histórico - arqueolóxicos que nos chegaron, os mellor conservados e os que aportan máis coñecementos de épocas pasadas son os de Adro Vello, situado na praia do Carreiro. Este xacemento, que se salvou ata os nosos días por estar cuberto por un madón litoral, é reflexo dun tempo histórico duns 14 ou 15 séculos nun mesmo lugar (sen máis transcendencia que a dun pequeno poboado illado nas costas occidentais da península ibérica, onde os feitos históricos tiñan pouca repercusión).

O Xacemento de Adro Vello descubriuse no ano 1971 e as escavacións comezaron no 1982, dirixidas polo Dr. Carro Otero. No lugar observouse todo ese longo periodo evolutivo que empeza cunha casa romana con varias dependencias que se conservan medianamente e cos obxectos propios dunha vivenda: pezas de cerámica, adornos, moedas romanas (dos séculos I ata o IV) e, o mais importante, catro cubas destinadas á salgazón do peixe, que demostran a actividade industrial que xa nesa época había no lugar.

Destruída a casa romana por un incendio no século IV, adaptouse o lugar para cemiterio, que se mantivo ata o século XVIII e que, polo número de enterramentos nas diferentes etapas históricas, próbanos que había un grupo humano que se mantivo coas conseguíntes culturas ó longo de varios séculos.

Entre os séculos VI e VII, coincidindo co dominio suevo, construíuse unha igrexa, a carón da antiga casa romana e, máis adiante, xa no s. XII, preto da igrexa, unha torre de carácter defensivo. Esta torre era parte dunha cadea entre as que se atopaban as torres da Lanzada, San Sadurniño e de Catoira pero, mentres todas estas conservan, mellor ou peor, parte da súa construción, a do Carreiro, da que só se localizou a base, xa non existe. Estas torres defendían das incursións viquingas e incluso das árabes, que foron frecuentes neses séculos.

A maior parte destes restos arqueolóxicos están en mans de particulares, destruídos pola ignorancia ou durmindo nos sotos dalgún museo. Só queda o Adro Vello, e, aínda que non sexa unha obra de arte de primeira magnitude, alí están as pegadas dunha evolución histórica e antropolóxica importantísima para nós, e nós, en honra a eses antepasados que crearon e mantiveron un xeito de vida e unha cultura, non deberíamos esquecelos é a nosa obriga recuperalos.

Os obxectos e restos de construcións localizados

en toda a península de O Grove proban que xa na época do neolítico había poboamento, se ben as testemuñas sobre disto son máis ben escasas. Os datos máis importantes, tanto que estean recollidos por lendas, coma por construcións desaparecidas, pegadas testimoniais, ferramentas, etc..., refírense á cultura castrexa, que dominou esta zona na época de Bronce en transición á de Ferro, entre os anos 1000 e 600 a. C., coincidindo coa chegada dos celtas e sucedéndose logo coas culturas posteriores: Romana, Sueva, etc..., e así ata o século XVIII.

Entre as construcións e pezas daquela época prehistórica atopáronse no lugar de Balea dúas anforitas e restos dunha vivenda de terra apisoada, na que había a parte superior dun muiño de man, así como restos de ladrillos, cinsa e fogares.

Non moi lonxe está o monte da Siradella, no que había unha fortificación que proviña dun castro celta e na que se atoparon tamén restos de construcións e diversas pezas arqueolóxicas.

Xa na praia do Carreiro, no lugar que actualmente se chama Punta do Castríño, hai testemuñas de que había un castro de tipo litoral que, cos desaparecidos de Cantodorxo e da Siradella, poderían ter sido os primeiros núcleos de poboación da entón illa de o Grove.

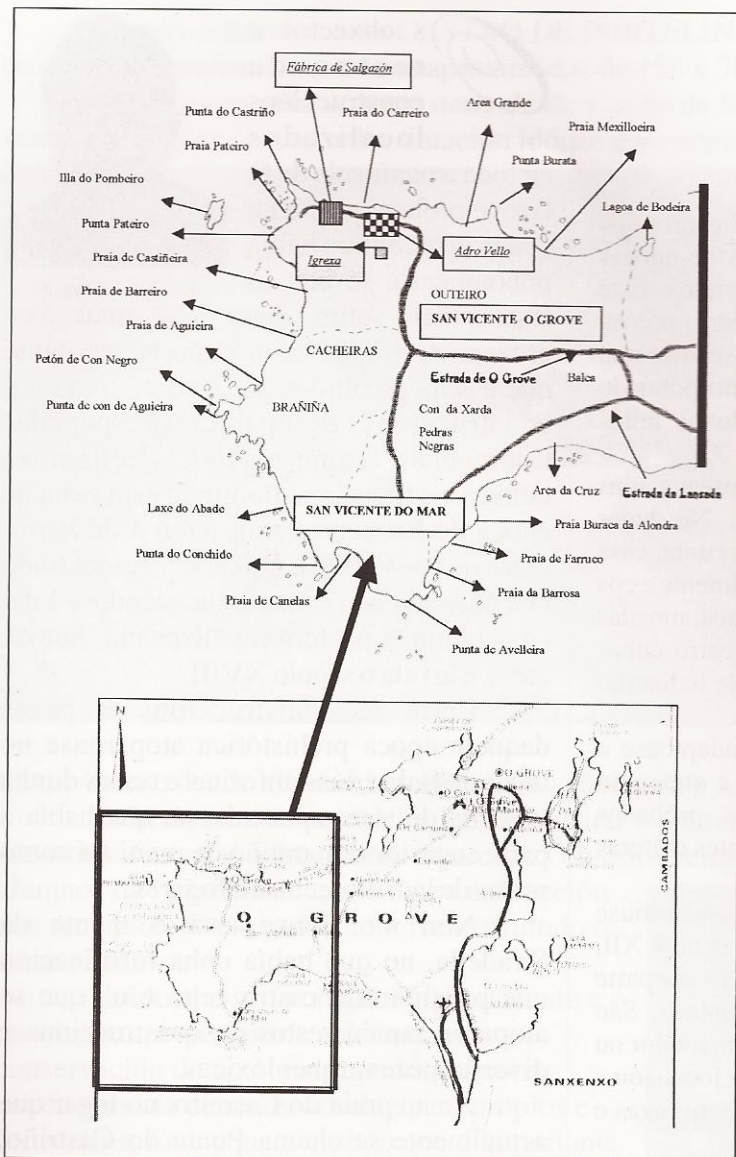


José Miguel Besada

HOTEL ORO
CON D'ARBON
EN UN MARCO INCOMPARABLE
A LANZADA

O litoral oeste de San Vicente de o Grove

A súa riqueza natural e histórica



Despois da longa travesía desde os Alpes, de onde eran orixinarios, ata a península ibérica, un reducido grupo de celtas guiados polos seus deuses como se foran cara a unha “terra prometida”, chegaron á illa de O Grove, asentándose na parte máis afastada do continente, na zona do Carreiro, por ser un lugar protexido dos temporais que afectaban máis a costa sur e ó mar aberto no oeste. Era a zona máis mimada pola natureza, á que adoraban, coas condicións ideais para as súas aspiracións.

Vivían da caza, o pastoreo e a agricultura que, pola bondade do clima era moi rica e variada; tiñan un mar vivo, con abundancia de peixes e moluscos; clima temperado; ...; en fin, unha natureza que manifestaba a grandeza dos deuses.


Naquel lugar quixo o destino que moitos séculos despois da primeira industria de salgazón romana, cando a revolución das artes de pesca levada a cabo nas costas galegas polos cataláns, se intalara no mesmo Carreiro outra industria de salgazón, da que aínda se conserva parte do edificio, que, pola abundancia de peixe, sobre todo a sardiña, se explotou ata fai pouco na época das traíñas e do xeito.

Hoxe en día, todo este dilatado período queda na tradición e lembranza dos máis vellos que transmiten, sempre con orgullo o que foi para todos a terra, o mar e a costa desta parte da península. Aínda se percibe na atmosfera un halo de propia estima por esa obra dos deuses que coidan e manteñen esta costa case virxe, só modelada polo mar.

Por este paraíso, coñecido por poucos, pero aberto a todos, paga a pena ter o pracer de disfrutar, camiñando polas praias, subindo os cons, atravesando polo monte, remando nunha chalana ata os numerosos illotes e cons cubertos de lapas, peneiras, mexillóns, ..., ver os niños de gaviotas, de cormoráns, ..., augas limpas e transparentes onde se refuxian os polbos, maragotas, sargos, robalizas, ..., a posta de sol

mergulándose no mar con reflexos cromáticos caprichosos, desde os vermellos máis intensos ós amarelos, combinados co azul do ceo, os verdes do mar e os prados...

É un parque natural, patrimonio de todos os que aman a natureza, que debe ser coñecido e polo mesmo será respectado como o fixeron os seus descubridores para que chegue ás próximas xeracións como nos chegou a nós.



"la Caixa"

Sanxenxo
Rúa de Madrid, 47
369060 Sanxenxo
Tels.: 986 691 389 - 986 690 877
Fax 986 690 176

Rúa Pratería, 18
36980 - O Grove

Edición Limitada



Das 21h. ata as 3.30h.
Café, copas e ...

From 21h. to 3.30 h.
Coffee, drinks and ...

Xantar de breogán. A cocina celta en Galicia

Por Xavier Barreiro Luces

A cultura celta penetrou en Galicia a partir do século VII a. de C. aportando o uso do ferro, vivindo en castros e *citánias* dende o século III a. de C. ata despois da conquista romana de *Gallaecia* no ano 138, cando Décimo Junio Bruto rachou co mito do río do esquecemento ó atravesar o río Limia ou *Lethes*.

1.- Fontes de información en Galicia:

Tendo en conta o costume dos castrexos de tira-lo lixo diante da porta, os estudos dos cuncheiros dos castros dannos moita información dos hábitos alimenticios, ademais dos coñecementos da economía, agricultura e gandería castrexas.

As fontes clásicas son os escritos de Estrabón, Plinio, Polibio ou Posidonio, nas que relatan a paisaxe e os costumes dos *calecos*. Ás veces contraríanse ou non son moi craros na exposición.

Os traballos de historiadores coma López Cuevillas ou Bouza Brey; as investigacións feitas por J. M. Vázquez Varela, García Quintela e doutros autores vinculados á Universidade de Compostela, son as fontes mais a ter en conta.

2.- Xeneralidades dos pobos celtas:

Eran grandes comedores e bebedores ata a fartura, demostrando sempre que podían. Tiñan o costume de invita-los estranxeiros ás súas festas e o bo gusto de non preguntar-lles quénes eran e onde ían ata non telos ben fartos e bebidos. Aínda que coñecían e consumiron moita cervexa e posiblemente o hidromel (viño de mel), os autores clásicos abraiábanse da súa capacidade para beber viño mesturado con pementa, para darlle mais forza.

Por cuestións de protocolo e honra, nos banquetes celtas, comían nunha mesa redonda para evitar malentendidos. Por ofrecerse unha ou outra parte da vianda, o chamado *bocado de heroe* polo que devecían tódolos guerreiros, era motivo suficiente para unha liorta. Ó morrer un xefe, enterrábase con comida e viño á carón del.

Na Península Ibérica, cando adquiriron vocación pola agricultura e coa axuda do ferro, construíron as ferramentas necesarias para mellora-los cultivos intensivos: Partes de ferro para o arado (atribúeselle-lo invento do arado de dúas rodas), machados, serras, tonéis de madeira con aros dos carros e xugos para os bois. Obtiñan esterco para acadar unha maior produción aboando a terra onde sementaban, en familia e na súa propiedade, trigo, orxo, centeo e aveá. Gardaban o gran e outros víveres en foxos feitos diante da vivenda e tapados por xuncos e madeiras, en vasillas ou en sacos. Ameixas, cereixas de tres clases e figos, completaban a dieta vexetal.

A gandeiría pasou de se-lo sustento básico a complementa-la dieta dos celtas, xunto coa caza e a pesca. Tiñan cochos en moita abundancia, bois e vacas, carneiros, ovelas e cabalos. Os seus salgados de porco eran apreciados

en Roma, así como os tecidos de lan e liño, xunto co repuxado do coiro, que introduciron e nos que foron afamados artesáns. Co liño que se enviaba a *Emporium* e Tarraco dende *Lusitania*, facíanse toallas (*sudarium*) e redes para a caza, en Tarraco inventouse unha peneira de tela para a fariña. Co pelo de cabuxa tecíanse velas para barcos e unha tela ruda, o *sacus*.

A caza, sendo tan numerosas e doadas a pezas conseguidas, dábanse coma se fose un regalo ó comprar outra mercadería. Cazaban e comían o castor, do que sacaban a droga *castoreum*. Exportaban ferros forxados, armas e abalorios, trocándoos por viños, especias e condimentos; comerciaban con tartesios e fenicios.

Coa palabra *sapo*, que asimilaron os romanos, indicábase un xabón primitivo que usaban os celtas para bañarse no río, untando o corpo de aceite despois do baño. *Barro* tamén é prerománica, por eso debemos ter en conta a cerámica castrexa.

3.- Cocina celta en Galicia:

Os habitantes dos castros galegos levaban unha vida dura e sinxela: Unha soa comida ó día, non moi abundosa e sen refinamentos, comendo, cocinando e durmindo ó redor do lume. Hay que distinguir entre os pobos da ribeira, con mais recursos polo mellor clima e o mar, e os de terra adentro, que víanse envoltos en guerras para obter mais gando ou cereais.

Para cocer usaban vasillas, de madeira ou barro, nas que metían pedras quentes. Tamén tiñan potes grandes de barro con asas no interior para colgalos sobre o lume.

3.1 Cereais

Sementaban cereais de inverno e de primavera, xunto con leguminosas e verzas. O centeo (hai quen di que o

PREZOS DE ALIMENTOS según Polibio (século II)

1 fanega de orxo	1 dracma
1 fanega de trigo	9 óbolos
1 ánfora de viño	1 dracma
1 cabuxa pequena	4 óbolos
1 vaca	5 dracmas
1 boi	10 dracmas

introduciron os celtas en Galicia), trigo, aveá, orxo, millo miúdo (*Panicum milliaceum*; en menor cantidade *Setaria Italica*) e landras, foron os grans empregados para coce-lo pan ou facer unhas papas con leite. A recollida e consumo de landras significa un aproveitamento de recursos naturais, que non equivale a miseria, ou acaso por seguir cun costume.

Para facer-lo pan de landras, torrábanas e moíanas, ou ben as cocían (quitándolle-lo tanino). Mesturaban esta fariña con trigo ou calquera outra que aportase o gluten para liga-la masa.

Pincheiras Micolóxicas

Por Tarrelas

MICÓLOGO: ¡Coida o MONTE, coma o xardín da túa casa...!

MICÓLOGO: Cando che pregunten onde atopaches as SETAS que levas no cesto ..., non lle contestes ... “detrás do CAMPO SANTO”..., os mortos merecénos máis respecto. - Se es comunicativo oriéntaos, coñecerás novos amigos e outros lugares que ti descoñecías...!!

CASTELAO dixera: ¡Vale máis unha terra con ALBRES nos MONTES... que un Estado con OURO nos BANCOS...!!!

CAMPESIÑO, fai túa a mensaxe de Castelao ... !! O teu aforro e rendemento está plantando CASTIÑEIROS e NOGUEIRAS nos teus MONTES ...!! Farás tamén unha Galicia máis doada e SAUDABLE para os teus ...!! E para TODOS...!!

O *Cantharellus Cibarius*

Cogomelo comestible e moi apreciado. É de cor amarela e laminiñas con nervaduras. O sombreiro é carnoso, inicialmente convexo, logo de xeito de embude, coa marxe moi irregular. O himenio está formando por nervaduras cortas, algo grosas,



dispostas en forma decorrente que se bifurcan ou ramifican atenuándose no pé. O seu pé é macizo, liso, da mesma cor do sombreiro. A carne é branca, fibrosa, con cheiro agradable.

Moi buscada polas súas excelentes características comestibles, polo seu sabor e polo aroma. A súa carne é un pouco fibrosa e aínda mantén esa consistencia despois da cocción. É moi apta para conservala en aceite ou vinagre. Posúe un contido bastante alto en vitamina D. Non se altera facilmente e é pouco frecuente vela invadida por larvas.

Este cogomelo crece en calquera hábitat; desde as chairas ata a alta montaña, xa sexa debaixo de planifolios como de coníferas, en solo ácido e en solo básico. Atópase en tódolos continentes. A súa etapa de desenrolo é de Xuño a Novembro.

LICOR DE COGOMELOS

Con algúns cogomelos pódese facer un licor parecido na súa proporción ó pacharán, pero a base de cogomelos no lugar de abruños.

Peziza aurantia: con anís ou augardente

Cantharellus cibarius: En coñac, anís ou augardente.

Clitocybe odora: Con augardente e con vodka ou Whisky.

ARROZ CON CANTHARELLUS

Ingredientes: 1/2 Kg de cantharellus, 1/2 kg de arroz, unha cebola, aceite, manteiga, un litro de caldo de carne, unha presa de pirixel, dragoncello, herba ceboleta, ourego.

Preparación: Doura-la cebola nun pouco de manteiga e aceite, engadir os cogomelos cortados en trozos e o pirixel triturado. Cocer a lume vivo durante dez minutos. Engadir o arroz e bañalo co caldo. Logo, cocer a modioño axuntando ós poucos máis caldo. Coa cocción última untar con manteiga sen cociñar e engadir as herbas aromáticas.

MICÓLOGO

Si tu afición son las SETAS. La Península del SALNÉS es su hábitat y en la LANZADA

“EL PINAREJO”

tu lugar de encuentro. Trañemos las SETAS recolectadas, nosotros te las preparamos.

Disponemos de COMEDOR y amplio SALÓN, para tus Comidas, Charlas, Reuniones, Exposiciones,....

MICOLÓGICAS

PONTE EN CONTACTO CON NOSOTROS



RESTAURANTE - ASADOR

ASADOR

PINAREJO

Especialidad en PESCADOS y CARNES a la BRASA, MARISCOS frescos y excelente TERNERA GALLEGA.

Contamos con un amplio comedor ideal para Bautizos, Primeras Comuniones, Comidas de Empresa,...

Carretera de la Lanzada, Noalla. Sanxenxo - Teléf.: 986 745 670

RESTAURANTE

Por **EV. CALO**

Velaí van unha escolma de rimas do Poeta EV. CALO. Pertecen ó libro de poemas
“FERVENZAS E DEVALOS”

DA MIÑA VILAGARCÍA

Baixei nun estado febril
ateigado de fantasía
dende a Lomba a Compostela
“Alfaia da Nosa Ría”
baixei ó fermoso e branco areal
da Miña Vilagarcía
¡Pero a Raíña dos meus amores
non aparecía!

Os ollos pechei
boteime a soñar
e polas fendas da alma exexei
se núa me agardaba a bela sina
encol das oníricas praias
de inefable area fina
¡E en efecto alí estaba
a miña serea divina!

Tras o etéreo gozar
espertei do meu soño
pregunteille ás ondiñas do mar
pregunteille á brisa mareira
ás gaivotas da Ría
pero a Raíña dos meus amores
non aparecía
-¡Non aparecía!

.....
Na praia de Compostela
tivemos cita de amor
alá polo San Martiño
¿Recordas meu amoríño
que baixo dun vello piñeiro
bailaron os corazóns
coma buxainas no camiño?

E chegou a primavera
cargadiña de caraveis
ateigada de carmín
¿Recordas meu querubín
que tras a promesa feita
de ti sentiron envexa
as flores daquel xardín?

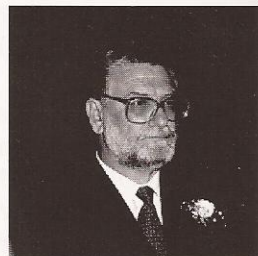
.....
E eu coma sempre só
coa teima de namorar
fiando e fiando versos
perante da beiramar.

E eu coma sempre só
a cavilar e cavilar
naquel amor rianxeiro
da Banda do Mar.

E eu coma sempre só
presenciando ciumoso
ó romántico solpor
as parellas de namorados
besbesellando
verbas de amor.

E eu coma sempre só
albiscando as dormiñas
a navegar
agardando traian
polas estradas do mar
o amoríño primeiro
da Banda do Mar.

.....



EV. Calo

DEBES COMPRENDER

Eu ben si
¡Miña Ruliña!
que o ensoño está a morrer
que a piques está de fenece-lo
noso longo
e inefable delirio
por iso debes comprender
que absurdo é continuar
cando o noso amor xa non baila
perante a inmensidade do mar.

Ben se deixar ver
¡Meu amoríño arousán!
que axiña esmoreceron
os floridos horizontes
da sinceridade cotían.
Coida
que suficiente non é
se bañen querenciosas
as meniñas dos meus ollos
nas túas lúas primaverais
que enganoso me aloumiñe
o mel embriagador
dos teus beizos sensuais.

Pero non enredes
déixate de veleidades
cumpre sagradas promesas
mantén as fidelidades.

“EV. CALO é o pseudónimo de Eduardo V. Castro López, poeta arousán
hoxe exercendo de Mestre e Poeta, en Marín, a súa segunda Patria”.

**Aluminios
Iglesias S/L**

C.I.F.: B - 15.398.837

C./ Goya, 5 - Teléf / Fax: 981 383 748
La Gándara - NARON



Arturo Fontán Aquín
DIRECTOR

Lalinde del Río N.º 7
Teléf.: 670 700 210
PORTONOVO

H O T E L
Montalvo
Restaurante
Casa Arturo

Montalvo N.º 7
Teléf.: 986 723 028 - 986 723 292
Fax: 986 723 036
PORTONOVO

CALAMAR DA RÍA



Cefalópodo decápodo moi común. Ten un corpo alongado, tubiforme e liso. Está provisto de dúas aletas laterais en forma de triángulo isósceles.

Os brazos menores, en número de oito, non son todos da mesma lonxitude, e están provistos de dúas filas de ventosas. Os tentáculos son unhas tres veces máis longos cós brazos e non poden retraerse.

No interior do corpo, está a cuncha ou pluma, delgada e alongada. A boca está armada por un forte pico que recorda ó pico dos loros.

A lonxitude máis frecuente deste calamar é de 30 a 50 cm. No medio natural teñen un corpo case transparente e posúen unha grande capacidade mimética.

Teñen glándulas secretoras de sustancias que paralizan as súas presas e unha bolsa con tinta que bota un líquido negro que, ó turba-la agua, permite ó calamar despistar ós seus perseguidores e fuxir.

No período de reprodución, fórmanse grandes bancos que se achegan á costa, momento que se aproveita para a súa captura. A fecundación ten lugar no interior da femia, que logo deposita ata 6.000 ovos no chan cubertos por unha cápsula xalatinosa.

Nada con elegancia e forma bancos que se desplazan no mesmo sentido cás correntes mariñas, sobre fondos de area ou lodo ou sobre parados de Posidonias, xeralmente de 10 a 16 metros, aínda que poden atoparse ata 500 m. entran nas rías de Abril a Decembro.

Ten un gran valor comercial sendo obxecto da pesca activa por medio de redes de arrastre. De maneira artesanal tamén se pescan con poteras.

CALAMARES RECHEOS Á TASCA

Ingredientes para 4 persoas:
1Kg. de Calamares de la Ría
Chourizo caseiro
Miga de pan de bola
Fariña
Cebola
Pementón
Folla de loureiro
Viño albariño

ELABORACIÓN:

Calamares do tamaño dunha man. Límpase dándolles a volta, para sacarlle a area. Córtese moi finas as patas do calamar e dous chourizos de tamaño normal.

Agrégaselle a miga de pan ós ingredientes anteriores mesturándoo todo moi ben.

Se rechean os calamares pechándoos cun palillo artesán. Sélanse en fariña, colócanse nunha cazola de barro onde temos o aceite de oliva quente coa cebola moi miúda.

Cando a cebola está pochada, agrégaselle 1/2 cullerada de pementón doce e déixase sofrir o pementón sen que queime. Se lle agrega un vaso de viño albariño e un vaso de fumé de peixe.

Métese ó forno, deixándoo facerse a modiño, ata que se gratinen. Podémolo acompañalo prato cun arroz ó allo ou con unhas patacas chic.

POSTRE (Especialidade da CASA)

INGREDIENTES: 1/2 litro de nata líquida. 1 Litro de leite. 6 ovos. 200 gr. De azucre. 10 grs. de xelatina.

ELABORACIÓN: Mestúranse todos os ingredientes agás os ovos e a xelatina. Cando o leite, o azucre e a nata rompan a ferver, agréganselle as xemas batidas cun pouco de leite.

Batemos enerxicamente para que quede unha pasta moi fina. Cando levante de novo a ferver retírase do lume e agrégaselle os 10 grs., de xelatina, que tiñamos en auga fría, sen deixar que ferva a xelatina. Cando teñamos frío o líquido, agréganselle as claras a punto de neve, mesturándoas cun pouco de aire.

Énchense unhas copas e métese na neveira 3 horas. No intre de servir, se acompaña con caramelo con azucre, xema de ovo e coñac.
E NON ENGADIMOS O CLÁSICO E HABITUAL SECRETO DA COCIÑEIRA, QUE CONFIRE A ESTE POSTRE O SEU PUNTO EXACTO DE SABORE CALIDADE.

comida casera

La Tasca

**pescados y mariscos
de la ría**

Alfonso X "El Sabio", 3
Trav. Fdez. Ladreda (Campolongo)
PONTEVEDRA

Tlfno.: 986 86 14 61

A Moda

O home, por razóns obvias, ten a necesidade de vestirse, moito ou pouco, pero ten esa necesidade.

Pero, ¿Ten a necesidade de ir á moda?, sobre este particular hai opinións moi diversas, todas elas sempre respetables, aínda que non sempre compartidas.

Reza a historia que os primeiros homes usaron como vestimentas follas de parra para cubrir determinadas partes do seu corpo. O que non di é porque precisamente tiveron que ser esas partes e non outras as que tapar... ou ocultar.

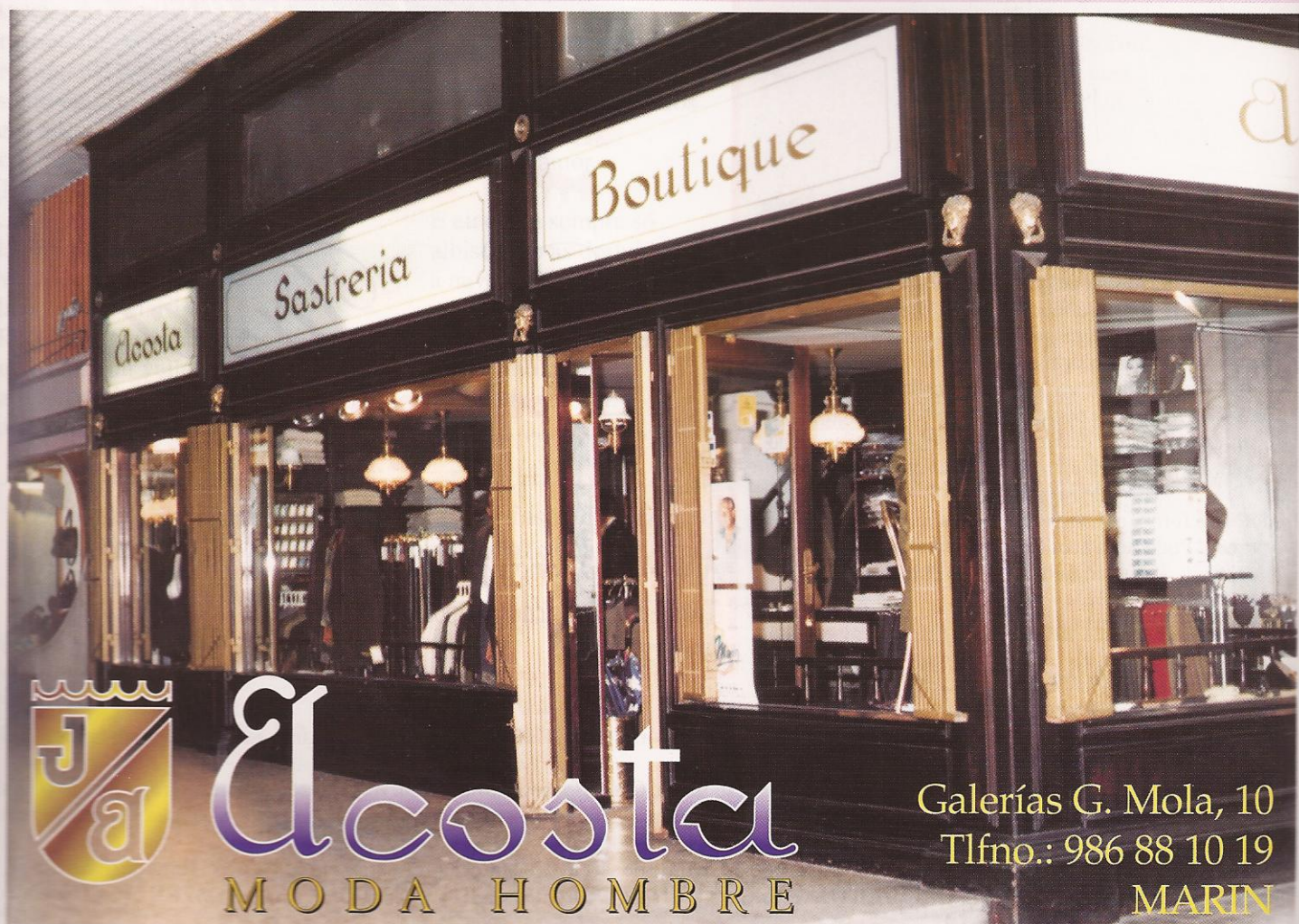
Logo a necesidade, por mor da friaxe, choiva, calor ..., levaron ó home a protexer o seu aquel animal. Imaxinámonos que, naquel entón, se daría máis aprecio á pel dun dinosaurio, por exemplo, que á dunha chinchilla.

... Hoxe, a maior parte dos homes están ó tanto do valor das peles.

E os tempos foron cambiando e evolucionando ..., e con eles os materiais con que se confecciona a roupa e as súas formas, chamadas MODA.

Ensínanos a historia a grande variedade de modas que existiron. Algunhas tan peculiares que, aínda agora, producen a uns sorrisos e a outros aversión. ¿E actualmente ... non sucede o mesmo?.

Saias curtas, faldóns, túnicas, pololos, medias, capas, bombachos, pantalóns de grande anchura, estreitísimos, longos, curtos, blusóns, gorros, sombreiros, perrucas, ombreiras descomunais, abelorios, bordados, lisos, raias, lunares ..., e un longuísimos etcétera, foron, en cada época, modelos enalzados por uns e criticados por outros. Así se escribe a historia. E se a historia nos di: que as follas de parra vestiron ó home, e as peles ..., e o liño ... Hoxe, ACOSTA desde 1969 viste ó home.



Acosta
MODA HOMBRE

Galerías G. Mola, 10
Tlfno.: 986 88 10 19
MARIN

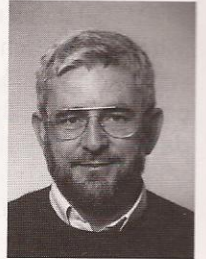
Ous, o meu paraíso de onte (II)

Por Julio Santos Pena

Primeiro día de escola

Esgotados polo traslado, e tamén por tantas emocións, a penas tivemos tempo de tomar conciencia de que tiñámo-las nosas pertenzas metidas na casa onde iamos vivir, xa se foran tódalas veciñas que me escoitaran, emocionado, dálle-las gracias desde a escaleira do portón pola axuda que nos prestaran. Caía xa o serán, anoitecido, e pouco a pouco, invadiunos o silencio da illa e o sopor do cansazo. As próximas horas foron unha paréntese nas nosas vidas pois, intensamente durmidos, pasaron sen conciencia de tal.

Un raio intenso de sol coábase pola fiestra e o agradable son do rechouchío dos paxaros comezou a desprezarme. Ó fondo, ouvíase o continuo rumor das ondas batendo, constante, sobre as areas da praia e as rochas, xoguetando unhas coas outras. Erguinme e subín a planta superior. Abrín o balcón e fronte de min descubrín a Ría, inmensa, intensa, azul, mentres algúns barcos, na lonxanía, navegaban por ela fendendo a súa pel da que saía o sangue branco da espuma. Serían as oito da mañá. Sorrín para os meus adentros.



Julio Santos Pena



Diante dun café fumeante facía xa a composición do que ía se-lo meu primeiro día profesional na Illa. Descoñecía o número de rapaces que virían á escola e en qué condicións o farían porque oía que a irregularidade dos últimos anos coa ausencia de mestres, fora habitual. Sabía que só tería nenos pois as rapazas ficaban atendidas por unha mestra pero non tiña moita esperanza de que apareceran aquel día. Os meus temores desvanecéronse cando polas nove da mañá chamaron á porta e tras ela apareceu o noso amigo "Pin", sorrinte, coma sempre, e dixo:

- ¡Xa estamos!

- ¿Estades...? - resposteille estrañado do seu plural empregado - mentres botaba unha ollada ó edificio de enfrente onde un grupo de nenos, en efecto, amontoábanse na entrada da escola.

Collín a chave e saín da casa. Crucei ata a escola. Os nenos mirábanme sorprendidos, cos ollos moi abertos, escudriñantes, como se quixeran catalogar ó novo mestre que chegara, coa súa casa a costas, un día antes. Eran uns vinte

nenos que se rexuntaron no pórtico da escola e respostaron timidamente o meu saúdo.

- Este chámase Miro... E nunca veu á Escola - adiantouse Pin que quixo xustifica-los lagrimóns que caían pola asustada cariña do rapaz que pisaba aquel espazo por primeira vez.

Abrín a porta e entramos no interior no que a desorde era evidente. A escola era preciosa, de recente construción e metida nun edificio que pouco tiña que ver coa paisaxe que ocupaba pero, no seu interior había espazos moi axeitados á súa función. As mesas e os asentos estaban revoltos pola aula e con signos de ter soportado perante moitos meses, ou anos, o intenso efecto do sol que entraba pola fachada acristalada que carecía de calquera tipo de persiana. Nun armario acumulábanse cadernos vellos, libros escolares descoloridos e expedientes dos alumnos mentres que o po cubría gran parte da instalación.

Noutra sala máis pequena, unha exposición de restos de cerámica romana sorprendeume xunto con vellas cunchas de moluscos. Manolo, o irmán maior de Pin encargouse de explicarme que eran o produto dunha escavación que se fixera anos antes na "Cova dos Mouros", un alto que me mostrou dende a mesma porta da escola no que, a vexetación e o paso do tempo, ten oculto unha cidade castrexa.



Hotel SIXTO

Playa Montalvo, 8
Teléf.: 986 723 037 - 986 723 056
Fax: 986 690 354
PORTONOVO - Sanxenxo



Algúns nenos xa se sentaran nas mesas, dispostos a empeza-lo curso, á espera de que o mestre Iles mandase facer algo. Varios deles tenderan xa uns cadernos sobre a mesa como se tiveran présa por recupera-lo tempo perdido. Alí a este sorprendente afán infantil, cambiaba impresións cos máis maiores sobre o que sabían, os seus costumes escolares, os seus nomes e a relación que había entre eles. Pouco a pouco, quizais máis rapidamente do que tiña imaxinado, funme facendo coa confianza da maioría dos rapaces.

- Hai que limpar isto - díxenlles - Así non podemos empezar.

Os nenos animáronse e, ó pouco, tiñámo-lo mobiliario fóra da aula que baleira recibiu un baño de auga que foi arrastrando toda a porcallada acumulada de moitos meses. Chegado o mediodía, á hora de ir para casa, conseguíramos xa ter todo limpo. portas e fiestras, abertas de par en par, poñían unha nota de frescura no que ía se-lo noso campo de batalla diaria. Pola tarde fregámo-las mesas no patio. O cabo, os nenos fóronse para as súas casas satisfeitos do primeiro día de escola.

- ¡Ata mañá! - dixeron ó marchar mostrando xa unha confianza que nada tiña que ver coa timidez das primeiras horas do día. Xa nos coñeciamos como se foramos amigos de sempre. Eu aproveitara ben o día para ir asimilando moitas cousas da Illa polo que os rapaces contaban mentres traballaban ilusionados. Souben dos nomes dos seus pais, dos costumes dos habitantes da Illa, da organización social do entorno e unha morea de cousas que me valeron para enfrontarme a un pobo que, de principio, mostrara unha clara distancia con nós.

Pechei a escola e senteime no lintel da porta mentres os nenos espallábanse polos camiños cara ó Cucorno, Canexol, Pereiró e Curro, cadaquén á súa casa. Pensei por un intre que poderían contar ás súas familias do que fora o noso primeiro encontro e planificaba mentalmente a estrutura do traballo do segundo día que sería xa máis académico. De súpeto apareceu ante min a figura dun home alto, moreno e serio, coa cabeza cuberta por unha boina e cigarro atravesado nos seus beizos. Baixaba pola pista cara á praia de Curro e, ó chegar á altura onde eu me encontraba saudeino.

- Boas tardes -

O home ficou entre sorprendido e compracido. Mirou cara a min facendo máis lento o seu camiñar ata practicamente pararse no sitio, contestou tocando a súa boina co dedo índice, dixo grave e simplemente,

- Boas.

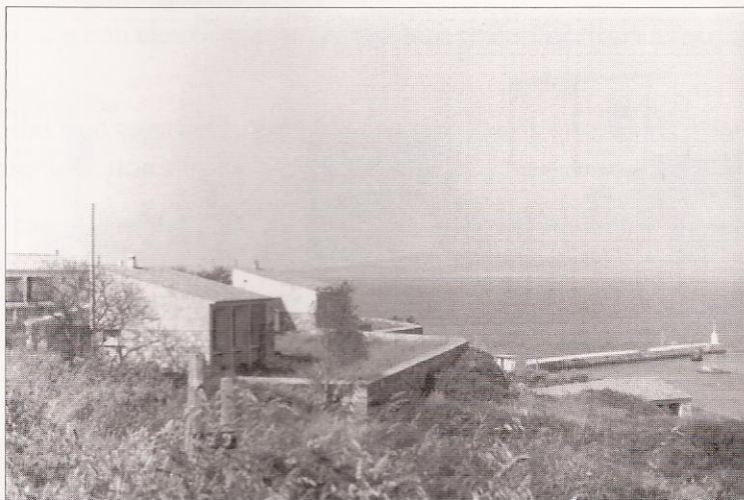
Animado por esta reacción favorable abríñ a conversación falando do bo tempo que facía e aquel paisano foi tomando unha confianza, favorecida pola miña simpleza no falar, para rematar dicíndome que ía á praia a subi-la dorna porque parecíalle que viña algo de marusía. Decidín facer con el os cen metros que nos separaban da praia ata Curro, e aquel home sorprendeuse cando me ofrecín a axudarlle nunha tarefa para a que se bastaba só, aínda que non rexeitou a miña torpe colaboración. Souben que o seu nome era Avelino Patiño.

- Pero os amigos chámanme Delmiro -,

espetou como se me invitase a que, en diante tamén eu o fixera dese xeito. Delmiro contoume en pouco tempo, moitas cousas e comencei a comprender o receo dos illáns cara a nós no día da chegada.

Pero habrá tempo para que saibades máis cousas se queredes segui-lo meu relato.

Aquela noite durmín satisfeito da primeira xornada.



BAR LONXA

Teléf.: 986 724 333

PORTONOVO

ESPECIALIDAD:

*ALBARIÑO *PESCADITOS *MARISCOS

EL PUERTO. CÓMODA TERRAZA



Mesón

MIRO

ESPECIALIDAD EN CALDEIRADAS
Y MARISCOS DE LA RÍA

Calle LA MARINA, s/n.

Teléf.: 986 723 511 - PORTONOVO (Pontevedra)

Navegando

"Borrow, a ría e o porto de Marín"

Por Joaquín Cobo

Desde que Plutarco, o biógrafo grego de Queronea, escribira "Vidas Paralelas", moitos máis capítulos se poderían engadir á súa obra na que examina os matices humanos de 46 personaxes, gregos e romanos, dous a dous, coincidentes nun singular paralelismo de vida pública e social; tanto, que podería dicirse que a Humanidade e o Mundo se parecen tremendamente a sí mesmo, nun curioso xogo de identidades que pouco nos diferencian a uns doutros; é coma a sombra dun mesmo que lle sigue a tódolas partes, camiñando ó noso lado para converxer no infinito, dónde se xuntan os proxectos e se estrelan as ambicións humanas.

Cando Jorge Borrow chegou a Pontevedra, en 1837, camiño de Vigo, atopouse cunha cidade que lle chamou poderosamente a atención, en especial pola súa pétreo estrutura, e en outra orde polo antagonismo coa cidade olívica, á que todavía non coñecía, a causa da pretensión dos vigueses por arrebatarlle a capitalidade da provincia. Pero Borrow que non viñera a España para arranxar os problemas internos nin acabar coas guerras carlistas, tampouco veu a Pontevedra para

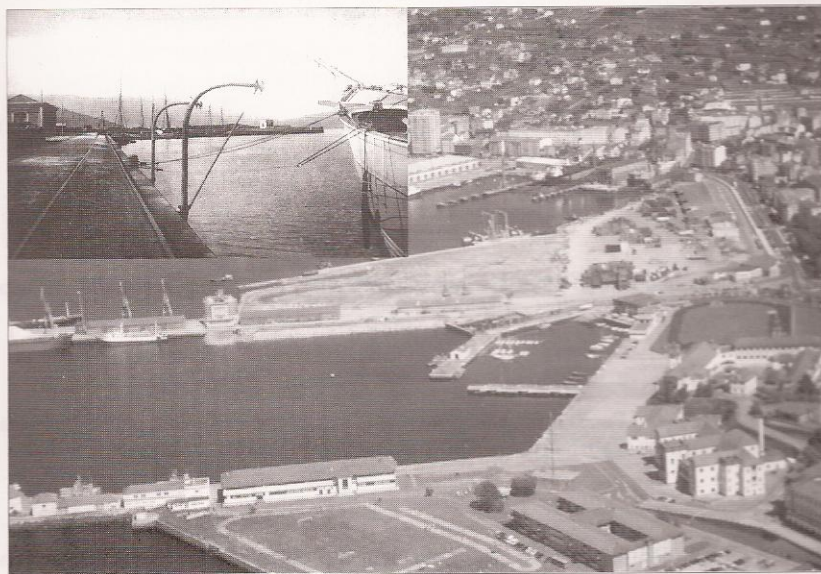
se ven en parte alguna, fuera de España e Italia. Rodéanla murallas de piedra labrada y se alza en el fondo de una ensenada, en la que desemboca el río Lérez ...; cerca del puerto se ven las ruinas de un farol, o faro, que pasa por ser antiquísimo. El puerto, empero, muy distante de la ciudad, es incómodo y muy poco profundo".

Pouco, ou nada, podería sospeitar D. Jorgito o inglés, que cento sesenta e un anos despois, este porto, o de Marín, "incómodo y poco profundo", crecería ata límites insospeitados, acolléndose a buques de gran cabotaxe, que nada ten que ver cos pequenos pataches da época na que estivo en Pontevedra. Borrow non deixa constancia de estar en Marín, máis ben parece que non, dada a brevedade da súa estancia en Pontevedra, pero é de supoñer que das súas extensas conversas co notario, deduciu que o fondeadeiro de Marín era... de Pontevedra. E despois destes anos, a historia repítese. ¡Ai, as ambicións humanas corren paralelas de xeración en xeración, sobre todo en mans dos desaprensivos e ambiciosos!

É de rigor sinalar que a ambición de Pontevedra por absorber o porto de Marín, ten precisamente os seus antecedentes en aquela época, ó esgrimir os vigueses como argumento, para obter a capitalidade da provincia, un amplo litoral, mellor baía e un porto, profundo, ó pé da cidade. Ás pretensións do deputado Juan Bautista Alonso, de que Vigo debería se-la capital da provincia, contestan os pontevedreses, nun artigo publicado no "Eco del Comercio" o día 26 de Xuño de 1841, no senso de non ser tan importante nin decisivo o ter un porto: "... ni es mejor su ría ni su fondeadero de Marín a una legua de la ciudad, más ventajoso todavía...", do que se desprende a eterna condición de Pontevedra como cidade burocrática e administrativa, sen ambicións industriais, condición que, sen embargo, nestes tempos que corren está en trance de perder, polas mesmas seculares ambicións de Vigo pretendendo ter a man os servicios administrativos e estatais que poidan corresponderlle de acordo co rango e poboación da cidade. Aquela mal disimulada apetencia pontevedresa por ter un porto, aínda que fora lonxe, é hoxe unha ambición proclamada ós catro ventos, e aí daquelas que, por ambicións políticas, corran tamén insensata e paralelamente ó lado dos usurpadores. O pobo de Marín non llelo perdoaría, porque o porto, é o PORTO DE MARÍN.



Joaquín Cobo



dirimir os seus preitos con Vigo, e aínda ben aleccionado polo notario público Sr. García, predispoñéndolle contra os vigueses, sen contradicir ó seu representante na venta de Biblias, ocupouse máis da súa misión que dos problemas políticos dos pontevedreses. Escoitemos o que di: "*Pontevedra, en conjunto, merece el nombre de ciudad monumental, pues algunos de sus edificios públicos, en especial los conventos, son tales como no*

COLABORA:

DIPUTACIÓN DE PONTEVEDRA





As fontes da parroquia de San Vicente

Por Alumno de 5.º de Primaria. Curso 97/98

Colexio "As Bizocas" de O Grove.

FORTE DE NAVALIÑO:

Situación: San Vicente (Preto do campo de fútbol).

Manancial de auga potable no medio de brañas. Non está construído coma fonte, pero pódese beber nel.

FORTE DO SANTO:

Situación: Igrexa (San Vicente).

Manancial de auga potable, construído coma fonte hai uns trescentos ou catrocentos anos. A súa auga esta considerada coma curativa, é dicir, con propiedades medicinais.

FORTE DO PICHÓ:

Situación: Reboredo (San Vicente).

Feita no ano 1948, aproximadamente, por Francisco Otero Padín. A súa auga é potable.

FORTE DO CRUCEIRO OU XESTAL:

Situación: Reboredo (San Vicente).

Feita en 1744 por Francisco Magdalena e Manuel Vidal. A súa auga é potable, e fai uns vinte anos, máis ou menos, foi canalizada para O Cruceiro, e as obras foron realizadas por mandato do Concello, probablemente a petición das xentes da zona.

FORTE DO ILLÓN:

Situación: Reboredo (San Vicente).

Din que ten máis de cento cincuenta anos, e no 1997 foi renovada.

A súa auga é potable, e en tempos foi considerada coma a mellor do lugar. No ano 1993 foi encanada para o campo da Tomadiña e quizais debido ás obras realizadas a auga xa non é tan boa.

FORTE DOS AGRUIDOS:

Situación: Preto do Sanatorio de "ALanzada".

Existe como manancial, pero coma fonte xa non, esta foi derruída o mesmo cos lavadoiros (rochas), que a xente de Balea (na súa maioría) empregaba para lava-la roupa.

Ata a traída de augas, a F. Dos Agruidos foi servizo para o sanatorio de ALanzada.

FORTE DOS CARRINS:

Situación: San Vicente.

Descoñécese quen a mandou facer, pero polo que contan as xentes maiores do lugar, ten máis de cen anos. A súa auga é potable, incluso comentan que ten propiedades medicinais.

FORTE DA LAXE:

Situación: San Vicente.

É moi antiga. Sábese que no ano 1950, aproximadamente, foi renovada por Paco Guillán. Recentemente volvérona a arranxar, pero a súa auga non é potable segundo reza un escrito posto na mesma fonte. Sería de interese que fose analizada novamente para ver si é apta para o consumo.

FORTE DO NAVAL:

Situación: San Vicente.

Contan que ten máis de cen anos, e na actualidade atópase en malas condicións polo que, probablemente, a súa auga non sexa apta para o consumo.

FORTE RÍO DOS PAUS:

Situación: San Vicente.

Fai uns sesenta ou setenta anos, aproximadamente, que foi feita, e no ano 1976 foi renovada. A súa auga é potable. Contan que o seu nome - "Río dos Paus" - vai dado polo cuberto que a protexe, que é feito de paos.

FORTE DA MOURISCA:

Situación: San Vicente.

Hoxe desaparecida por mor das construcións feitas na urbanización de San Vicente do Mar.

Cafetería

Castelao

Rúa Castelao, 5 - Teléf.: 986 843 361 - PONTEVEDRA

EFFECTOS NAVALES



Jesus Betanzos, S.L.

Avda. Eduardo Cabello, 45
Teléf.: 986 232 212 - Fax. 986 208 295

36208 Bouzas - VIGO

FONTE DA TORRE:

Situación: San Vicente.

Non se sabe que tempo ten, pero foi renovada polo Agosto de 1975. A súa auga é impulsada cun motor a fonte do Río dos Paus. É potable.

 FONTE DO RÍO AMEIRÓS:

Situación: San Vicente.

Descoñécese a data da fonte orixinal, pero sábese que foi renovada en 1950 por Paco Guillán. Ten un escrito que di que a súa auga non é potable pero a xente bebe nela e consideran a auga coma "moi boa".

 FONTE DO ARROQUIDO:

Situación: San Vicente.

Auga de brañas. En tempos, as súas augas foron utilizadas para move-los muños de auga, dos cales aínda quedan restos na zona.

 FONTE DE BALEA:

Situación: San Vicente.

Auga de manancial que baixa do monte. Tamén é chamada "Fonte dos Mariñeiros", xa que estes viñan a terra a beber e a buscar auga para pasa-lo día no mar.

 FONTE DO OUTEIRO OU CASAL:

Situación: San Vicente.

Antes a súa auga era potable pero agora xa non, debido á construción dunha pista que está nun nivel máis alto e cando chove, a fonte queda cuberta pola lama que baixa da mesma.

 FONTE PICHADO CON:

Situación: San Vicente. Auga de manancial, potable.

 FONTE RÍO DA CASTIÑEIRA:

Situación: San Vicente. Río de lavar e fonte. Auga potable.

 FONTE RÍO DA COVA DA LOBA:

Situación: San Vicente.

Foi feita hai uns cincuenta ou sesenta anos. O río de lavar foi feito polo concello. Dicían que o regato dividía os montes de San Vicente dos de O Grove.

 FONTE A MINA:

Situación: San Vicente.

Feita no ano 1940 pola xente de Reboredo. Ten un río (moi primitivo) para lava-la roupa; consiste en poñer no regato de auga unhas rochas axeitadas a modo de lavadoiros. A súa auga era considerada como moi boa e ían beber os canteiros da zona.

 FONTE PRAIA PONTELLA:

Situación: Preto do sanatorio de A Lanzada, na baixada ó mar (Depuradora Callejo).

Auga potable. Dela servíanse maiormente os mariñeiros.

 FONTE DA TOMADA NOVA:

Situación: Reboredo (San Vicente).

Auga potable. Nela enchían os porróns os canteiros da zona. Fai trinta ou corenta anos era o lugar onde levaban a bebe-las vacas e tamén se ía lava-la roupa.



NUEVA TERRAIN, S.L.

Ctra. Camposancos, 117 - baixo - interior
San Andrés de Comesaña
36213 Vigo - PONTEVEDRA

Teléf.: 986 206 816
Fax: 986 206 816

MANUEL TABOADA
Delegado
Arquitecto Técnico

DE RE COQUINARIA

Bandullo de Ons, o elo perdido

Por Vitelio Cenlumes

Esfolándolle uns libros vellos a unha biblioteca, atopeime cunha xoia dos xantares de Ons. Nun monográfico sobre a illa, publicado nos anos trinta por Álvaro das Casas na revista Nós, do Seminario de Estudos Galegos, deléitásemos coas receitas de dous pratos que se comen na Illa; A Compota e o Bandullo. Sentínme como un arqueólogo gastronómico que topa cun fósil descoñecido da nosa cociña, aínda que na península do Morrazo é un postre que se sigue facendo nas festas coa familia.

A Compota é un almoado a base de ovos batidos, galleta de pantrigo picada, fariña, zucre, cravo, comiño, canela, pementa e outras especias, unha cebola picada con pirixel e touciño en rustrido e mais un pouco de nébeda. Ponse todo nun molde e métese a cocer no forno ben quente ata que fique duro. Logo córtase como se fose pan. Soamente se xanta no Antroido e na Pascaua.

O Bandullo ponse a salgar e logo, no Antroido, échese co almoado de Compota moi cargado de ovos, métese no forno e déixase cocer ata que fique coma un queixo. Xántase cortando a rebandas, e gusta tanto que na Illa din:

O peres - peres e mail-o bandullo,
Fan unha festa no cabo do mundo.

Noutro concello rexouban:
Quen come e non convida,
Ten o demo na barriga.

O Bandullo semella ser un butelo ou unha androia recheo de biscoito (neste caso de Compota), que vén sendo o elo perdido entre o butelo e a torta ou bola de

chicharróns. Atopei algo polo estilo, pero non semellante, no libro de Álvaro Cunqueiro e Araceli Filgueira "Cociña Galega", cos nomes de Buxo na vexiga (postre típico do antroido nas zonas da montaña, feito coa vexiga de porco, codelos de pan, ovos, zucre, manteiga de vaca e canela) e Morcilla doce (tripa grosa, especias, fariña, pasas, leite, figos, sangue do cocho, piñóns e azucre).

Unha variante da compota para o Bandullo pódese acadar engadíndolle puré de castañas, asadas ou cocidas en leite.

É posible que, ata o de agora, estamos falar da herdanza da cociña romana en Galicia, porque Caius Apicius, afamado cociñeiro romano do século I e autor do máis antigo tratado de cociña que chegou ata nós, na súa obra <<De re coquinaria>>, danos outra receita: Limpa-lo bandullo con auga, sal e vinagre; faise un recheo con carne de porco picada, tres miolos limpos, tres ovos crus, piñóns, pementa en gran, alfaneira (Ligustrum, en exceso é velenosa), xenxibre, anises e aceite, échese co almoado, non moito para quen non rebente mentres coce, e átase; a medio cocer retírase e afúmase un pouco para que colla, cor; remátase de cocer con auga, viño e aceite.

Con estas receitas reivindico unha gastronomía nacionalista reflectida nunha **FESTA GASTRONÓMICA DO BANDULLO DE ONS**, pedíndolle a tódolos lectores que poñan algo da súa iniciativa na tixola, para que sexa unha realidade. É de xustiza cun prato que só se coñece aquí.

Sería cousa boa, saber se Alconcio Queizán Pol, natural de Castroverde e cociñeiro de Tony Blair, e un veciño de a Coruña que foi cociñeiro de Richard Nixon, sería quen de agasallar os seus patróns con este prato. Contaba este galego na Casa Branca nunha entrevista nun xornal, que John Wayne e Frank Sinatra, fartos da comida italiana da nai de Sinatra, devexían por un bo caldo de nabizas e recorrían a el con insistencia para lles cociñar esa apócema máxica. Se facendo Henry Kissinger a dixestión dun caldo de nabizas made in U.S.A., que tamén o probou, puidéronse tomar decisións transcendentais para o mundo, daquela, ¿que non tería pasado se xantase Bandullo con viño de Barrantes?.

Imaxinemos a Jhon Wayne entrando nun saloon do oeste americano, cuberto polo po do deserto, pedindo un ribeiro on the rocks cunha tapa de Bandullo de Ons e un grollo de augardente de herbas. Ou ben, á Raiña da Pérfida Albión mollando anacos de Compota de Ons no té das cinco. Esta é a "Galician Way ofr Cooking".

Tal como dixó Brillat Savarin, filósofo sibarita, o descubrimento dun novo prato fai máis pola humanidade que o descubrimento dunha estrela no Universo. Se alguén quere filosofar e descubri-lo ceo na cociña, que experimente. Quen discorreu este prato, non sei se filosofaba, pero ten o ceo gañado.



MAQUIEIRA

PESCA DEPORTIVA

Plaza de España, 4
Teléf.: 986 851 814

PONTEVEDRA



O Grove (I)

Por Javier Fernández Soutullo

Entre os mil areais, que se tenden ó sol, recibindo o bico das ondas; as nosas rúas; o porto; a lonxa e os bosques; as nosas costas bañadas polo océano Atlántico que rodea as dúas parroquias de San Martiño e San Vicente de O Grove;...



... Nas colleitas, a vendima, a esfollo do millo e tamén no noso xeito de vivir, de cantar e dicir das nosas xentes, tan vivaz e floreado,...

... Poucas veces se lle deu a unhas xentes unha terra máis adecuada para vivir. O grovense e O Grove, fixéronse mutuamente e nótase en nós a profunda pegada da nosa terra e así mesmo en O Grove a de quen desde tempos inmemoriais o habitan.

Un bosque, un muíño, unha igrexa, unha fonte, todo está en harmonía e equilibrio co máis arraigado da nosa historia.

Cunha dignidade especial, temos dereito á prosperidade e, ademais, á riqueza e ó desenrolo da nosa cultura.

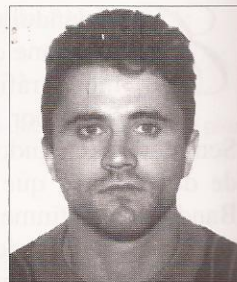
Queda nestas liñas unha mirada atrás no transcorrer dos séculos. Desde os inicios da presenza humana nas nosas terras, este, foi e é para as xentes que aquí se estableceron un lugar forxado no traballo e na loita continua de pobos e asentamentos. Estes reflicten uns principios Centro - Europeos, Celtas, Visigodos, Suevos, Romanos, Musulmáns, etc. Todos deixaron marcada a súa presenza con importantes xacementos como os de Cantodorxo, Adro Vello, A Lanzada, Siradella, O

Castríño, Ardia, etc. Sendo O Grove sempre lugar privilexiado para os asentamentos de xentes e culturas, recibidos no noso solo durante séculos.

Xeralmente a antiga Illa de O Grove (o primeiro mapa reflicte a súa peninsularidade en 1784), hoxe unida a terra polo istmo de o Bao, de constitución dunar areosa.

Foi sempre posición estratéxica para a defensa e dominio da comarca e da ría de Arousa. As súas riquezas naturais fan de O Grove un lugar cobizado durante séculos por defender un lugar que aínda hoxe é un dos máis belos da costa noroccidental de España.

Hoxe vila mariñeira por excelencia, pioneira na industria mexilloeira, senta as súas bases socio-económicas no mar e no turismo. Onde a tradición e o moderno se da a man nas súas rúas e xentes, deste xeito se reflicte o sabor mariñeiro e humano da súa poboación, verdadeiro sentir da terra de O Meco.



Javier Fernández Soutullo



CASA FUNDADA EN 1.931

Habitaciónes con baño
y televisión

Teléfonos: 986 731 187
630 402 208 - 986 733 007

H
O
T
E
L

C./ Pablo Iglesias, 26
36980 O Grove
(Pontevedra)

LOLY MASCATO REY

María Aguiño

Restaurante - Pizzería

María Aguiño

Especialidad en cocina típica Italiana
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE
PENNE ALL'ASTICE
OSSO - BUCHI MILANESE

Teléf.: 986 731 187

C./ Pablo Iglesias, 26
36980 O GROVE (Pontevedra)



Ons, é diferente

Por Jesús Maquieira

Fai algún tempo chegou ós meus oídos que o Ministerio de Medio Ambiente pretende converter en Parques Naturais as Illas do litoral galego; as Illas Cíes (que xa o son), Ons, Onza, Sálvora., as Sisargas, etc.

A conversión destas illas en Parques Naturais traerá algunhas prohibicións, entre elas, o costume e hábito de "ir á Marea" e a Pesca Deportiva.

Sen entrar en detalles, podemos aplicar estas medidas nalgunhas illas sen colonos ou illadas, pero a min, persoalmente, non me cabe na cabeza face-lo propio coa Illa de Ons. Cremos, ou polo menos así eu o creo, que Ons é diferente. Leva anos habitada e vivindo do que a Illa ofrece. Hoxe en día, ir "á Marea" significa o sustento de moitas familias, dereito que adquiriron ó longo dos anos; ¿Non está regulada a pesca e o marisqueo do percebe?. Fagan o propio coa "Marea". Francamente non comprendo os argumentos que expoñen para leaar a cabo tal medida.

Polo que respecta á prohibición da "Pesca Deportiva", considéroo unha aberración. Non me cabe a menor dúbida, que non se levou a cabo un estudio profundo cun coñecemento suficiente para tal prohibición. Ademais, descoñécense as posibilidades que nos ofrece Ons en materia de Pesca Deportiva, pois esta non produce desequilibrio ecolóxico. Non se pode cargar o morto ós pescadores dicindo que son depredadores.



Quero enterder que a prohibición é debido a que os ecoloxistas din que o chumbo "plomo", contamina as augas do mar e polo tanto ós peixes que habitan na costa. ¿Que ridículo é o argumento!, cando sabemos, ou polo menos o Sr. Cousteau antes de morrer dicía que todos os mares do mundo estaban contaminados.

O goberno galego está gastando miles de millóns no saneamento da ría de Vigo. O marisco da ría de Pontevedra contén pequenas proporcións de óxido de mercurio (segundo din) e os salmóns, reos, troitas, lampreas, etc, da Ría de Arousa saben a petróleo; só me falta engadir que os peixes da Ría de Muros - Noia non se poden consumir porque teñen "electricidade estática" procedente da electricidade que lles transmite as augas do río Tambre.

Señores ecoloxistas, ó touro hai que collelo polos cornos e non dar paos de cego.

O pescador deportivo (xa sexa fluvial ou marítimo) é un defensor nato da natureza e comprende perfectamente o dano que pode producirlle e é, ademais, en potencia, o primeiro defensor dela.

Dende fai algúns anos, Ons adquiriu un auxe turístico de efectos imprevisibles; os españois sabemos que a maior fonte de ingresos que ten o noso país é o turismo: os dous arquipélagos españois, tanto Baleares coma Canarias viven case do turismo.

Algún lector dirá que as comparacións son absurdas, pero sen embargo e mirando o que pode ofrecer Galicia en materia turística, debemos aproveitalo.

A Pesca Deportiva ten unha grande relación co turismo e ademais move outros sectores moi a ter en conta.

A Illa de Ons ofrece un gran atractivo en Pesca Deportiva, non só para os galegos senón tamén para os habitantes doutras comunidades autónomas de España.

Eu entendo que a Pesca Deportiva pode xerar riqueza sen degrada-lo medio ambiente, pero, se fora unha medida caprichosa ou impositiva, non sería o proceder dun estado democrático.

A Carlos del Álamo (Conselleiro de Medio Ambiente) quixera pedirlle, no nome dos Pescadores Deportivos, que reflexionen en beneficio dun sector que sempre estivo ó carón dos defensores do Medio Ambiente.



Delfín Azul

Tells. (986) 74 51 66 - 74 56 09 - 74 50 83
Fax 986 74 48 09
Playa de La Lanzada, 118 • SANXENXO (Pontevedra)

HOTEL ** RESTAURANTE

¡Te esperamos!

