

V FESTA do VIÑO TINTAFEMIA



Saúdo

Cumprindo xa os cinco primeiros anos desta nosa Festa do viño Tinta Femia, dende a organización deste evento gastronómico, marcámosnos novas metas, coa máis sincera intención de dar o mellor de nós a todos aqueles que nos visitan e que queren coñecer os exquisitos produtos, paraxes i entretementos que lle ofrece esta terra mariñeira; traballamos pola difusión dos nosos produtos máis típicos: o marisco, o peixe, o polbo e o noso viño Tinta Femia.



Para acadar estas metas, cada vez máis exixentes, é imprescindible o traballo e a colaboración das nosas xentes; por iso dende a asociación de vecinos Santa María de Cela, organizadora deste evento, queremos mostrar o noso agradecemento ós parroquianos e forasteiros que co seu bo padal degustan e aprecian este viño cun futuro prometedor e un pasado nada desprezable; sin olvidarse dos que co seu esforzo, mes a mes, colleitan aló polo mes de outubro o seu "barriliño" de Tinta Femia, todos eles colaboran coa celebración desta V festa.

Agradecemos moitísimo, o apoio que nos brindan aquelas firmas comerciais e industriais, que a través da súa publicidade, fan posible a publicación deste pequeno libro. Facer tamén mención as entidades financeiras e as administracións públicas pola súa axuda.

Esperamos que sea de agrado os servizos que dende a organización lles podemos prestar para a degustación dun carolino de viño Tinta Femia, endulzando toda boa conversa que se precie. A todos Gracias.



SAÚDOS E BOA FESTA

A.A. V.V Santa María de Cela



Comité Organizador

José Gayo
Eva Lobeira
J. Manuel Rodríguez
Agustín Jorge
Enrique Crujeiras
José Carballo
M.^a Carmen Loira
Consuelo Durán
Emilio Portela
Celso Estévez
Cristina Santomé
Pilar Pérez
Manuel Piñeiro
Dolores Durán
Carmen Meira
José Curra
Manuel García





Invitados

Distinguidos

Excmo. Sr. D. MANUEL ABELEDO LÓPEZ
(Presidente da Deputación)

Excmo. Sr. D. RAFAEL LOUZÁN
(Vicepresidente da Deputación)

D. JUAN RODRÍGUEZ YUSTE
(Conselleiro de Industria e pregoeiro ano 2001)

D. JOAQUÍN QUEIZÁN TABOADA
(Delegado da Consellería da Presidencia)

Dña. ROSANA LOPEZ SALGUEIRO
(Delegada de Cultura e Turismo Provincial)

D. JUAN MIGUEL CAVOEIRAS VEREZ
(Delegado Provincial de Agricultura)

D. TOMÁS BARREIRO SOTELO
(Alcalde de Bueu)

D. JOSÉ ENRIQUE SOTELO VILLAR
(Alcalde de Cangas)

D. JAVIER BARREIRO TENORIO
(Alcalde de Moaña)

D. ANTONIO SANTIAGO
(Alcalde de Marín)

D. VÍCTOR PARADA
(Párroco de Sta. María de Cela)

Dña. M^a SOLEDAD BUENO
(Presidenta do Consello Regulador Rias Baixas)

D. MANUEL CAMPOS VILLARINO
(Caixanova)

D. JOSÉ LOIRA
(Pregoeiro ano 1998)

PEPE BARREIRO
(Pintor. Pregoeiro ano 2000)

D. MANUEL ESTÉVEZ FREIRE
(Presidente da Asociación Viticultores Bueu)

D. SANTIAGO DAVILA
(Xornalista RTVG)



■ *D. Manuel Abeledo López*

PREGOEIRO DA V FESTA DO VIÑO TINTA FEMIA



■ *CURRÍCULUM*

Naceu en Goiás (Lalín) o 5 de abril de 1945. É fillo dunha familia de agricultores e él mesmo traballou no campo mentras estudiaba. Estudiu no Seminario de Lugo e licenciouse en Filosofía e Letras na Universidade de Salamanca. Está casado e ten tres fillos.

Foi profesor de BUP e COU e director técnico do colexio privado “Liceo La Paz” de A Coruña dende 1973 a 1975.

Foi inspector técnico de Educación de Málaga de 1979 a 1984 e de Melilla de 1982 a 1984. Nesta vila española do norte de Africa foi profesor-tutor da UNED.

Foi subdirector xeral de Planificación, Profesorado e Centros da Consellería de Educación e Cultura da Xunta de Galicia de 1987 a 1991. Director Xeral de Transportes da COTOP de 1991 a 1994. Delegado Provincial de Agricultura de Pontevedra de 1994 a 1995. Presidente da Deputación de Pontevedra dende 1995.

O seu currículo complétase cun considerable número de cursos, seminarios, etc., fundamentalmente relacionados coa Educación, Organización e Dirección de Empresas e Dereito Administrativo, nuns casos como alumno e noutros como ponente.



SAÚDA PARA A FESTA DO VIÑO TINTA FEMIA

D. Manuel Abeledo López
Presidente da Deputación de Pontevedra



A vinculación da parroquia de Cela coa festa ven de lonxe. Así, ó menos, pode deducirse tras ollar a curiosa figura que toca unha zanfona, grabada nunha canaleta da porta principal da súa eirexa románica do século XII.

E a festa lígase co viño, isa sangue do corazón da nosa terra como lle chamaba o vate Cabanillas. E falar de viño é falar de pazos e de mosteiros. Dúas cousas das que Bueu anda sobrado pois se hai indicios para pensar que xa dende o século VI había en Hermelo un mosteiro, os seus pazos (Casal, Ouril, Santa Cruz...) revelan un pasado de riqueza e sensibilidade.

Esta tradición festeira de Cela ten o seu exponente nos tempos actuais na romaría de San Lourenzo, nas súas festas patronais, na Festa do Carme, na dos mozos, e, sobre todo, na Festa do Viño Tinta Femia, unha das dúas variedades máis singulares (a outra o albariño) dos viños da comarca. Uns viños que gozan da merecida fama como complemento perfecto dos produtos da terra, do peixe, dos mariscos e, sobre todo, dise manxar, o pulpo, que tén en Bueu a súa cuna e a súa capital.



Exaltacións como a Festa do Viño Tinta Femia son fundamentais. Non só para fomentar o seu cultivo, o seu consumo e a súa promoción senón tamén para conquistar cada día máis altas cotas de calidade. Sabido é que nun mundo de economía globalizada e liberalización de mercados, a calidade é o único e grande requisito para competir e aínda para sobrevivir.

A Deputación de Pontevedra, como motor da economía provincial que é, e como garantía de equilibrio e de desenvolvemento territorial que lle establece como misión a Constitución, apoia, e apoiará sempre, toda canta iniciativa xurda que, sobre a base dunha tradición solidamente asentada, renove os seus contidos e os axeite ós novos tempos. Sobre todo, se ese impulso vai encamiñado a potenciar os nosos recursos, as nosas riquezas, a renovada tradición da nosa terra.





Cosecheiros participantes

- 1.- AGUSTÍN RESILLE
 - 2.- MANUEL FAZANES
 - 3.- ANGEL GONZÁLEZ
 - 4.- MANUEL RIOBÓ
 - 5.- JOSÉ CURRÁS
 - 6.- FRANCISCO VILLANUEVA
 - 7.- BENITO CERVIÑO
 - 8.- MANUEL POUSADA
 - 9.- MANUEL PAZOS
 - 10.- AGUSTÍN ENTENZA
 - 11.- JULIO RIOBÓ
 - 12.- BENITO ESTEVEZ
 - 13.- ENCARNACIÓN FREIRE
 - 14.- JOSÉ CURRA
- 
- 

programa de festas



día 5 de Xuño

Ás 18:00 h. apertura da festa
a cargo do xornalista
SANTIAGO DAVILA.

Ás 20:00 h. actuación do
Grupo de Gaitas "ANXUIÑA".

Ás 22:00 h. actuación de
"XARANGALLO MANGALLO"
de Marín.

programa de festas



día 6 de Xuño

Ás 12:30 h. actuación da
**BANDA DE MÚSICA
ARTÍSTICA DE BUEU.**

Ás 13:00 h. Recepción autoridades.

Ás 13:30 h. Pregón ó viño Tinta Femia
a cargo do
Exmo. Sr. D. MANUEL ABELEDO LOPEZ

Ás 20:00 h. actuación do
Grupo de Gaitas "TROMENTELO"

A cartoon illustration of a man with a long, pointed nose, wearing a tall top hat, glasses, a white shirt with a ruffled front, a white bow tie, and a dark suit jacket with a flower pinned to the lapel. He is holding a large, ornate rectangular frame with both hands. The frame contains text about a festival program.

programa
de
festas

día 7 de Xuño

Ás 18:00 h.
**HOMENAXE
ÓS COSECHEIROS
PARTICIPANTES.**

Ás 20:00 h. actuación da
**BANDA DE GAITAS
"ADOMAINA".**

Comer e rascar...

Neste paraíso culinario onde nos atopamos é de recibo prestarlle boa atención ás combinacións entre o viño e a comida. O viño e a comida van sempre irmandados de tal modo que moitas veces o éxito duna boa comida pasa pola simbiosis idónea entre estes dous elementos, unha boa combinación. Pero ante todo non debemos olvidar que "para gustos hai cores" e por moito que os cánones ordenen, cada quen dispón ó seu xeito.

Aínda que os bos viños combinan con todo, conven distinguir unha ampla gama de combinacións entre o viño e comida.

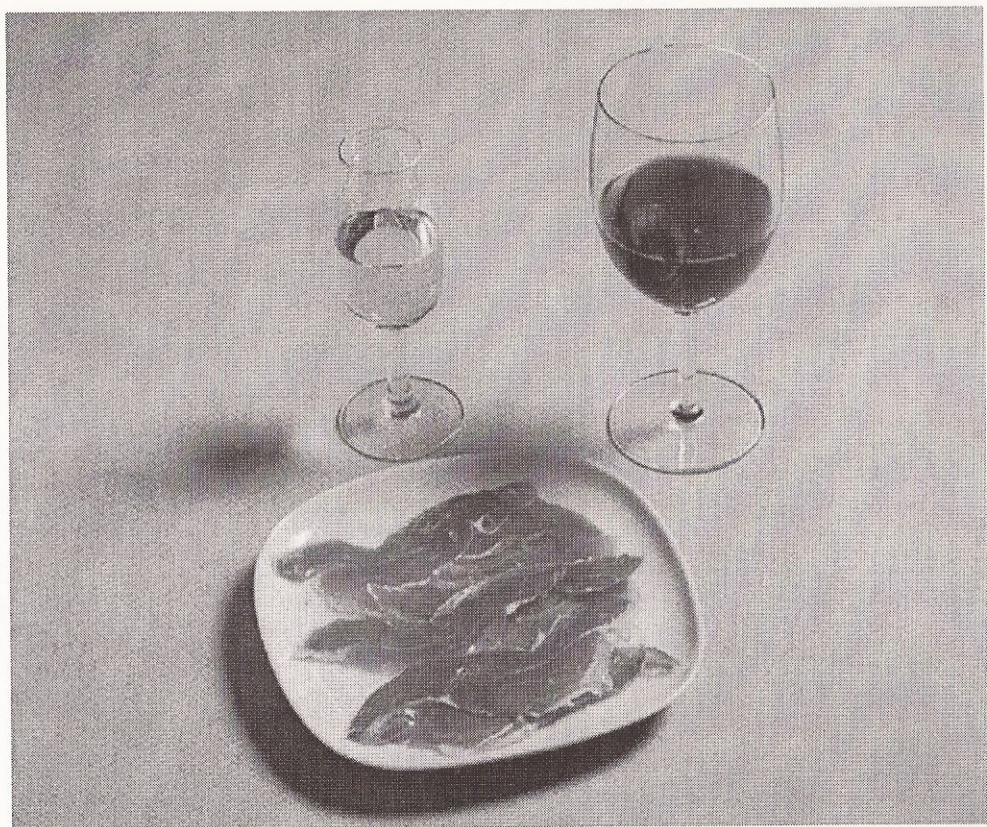
Tanto os viños xenerosos (Xerez, manzanilla,...) como os espumosos (Cava) son empregados como acompañantes de calquer tipo de aperitivo: embutido, xamón, aceituanas, canapés,...

Os pratos como o marisco ou o peixe debemos acompañalos de calquer tipo de branco, sexa viño xoven ou crianza. Reservaremos os rosados par os arroces e as pastas.

Para segundos pratos como a carne, sexa do tipo que sexa, reservaremos os tintos (a excepción do polo, ó cal se lle pode encomendar un branco), viño que tamén pode acompañar a un peixe sempre cando sexa un tinto de garda, viño con crianza ou reserva.

Xa, pechando o xantar, os viños doces acompañarán os postres.

Pese a todos estes apuntamentos, compre dicir de novo, que non existe ningunha normativa válida para estas combinacións, máis que unha tradición silenciosamente escrita ó longo do tempo. Cada ocasión marcará se é necesario unha excepción, e ademáis debemos ter en conta que a



combinación que nun lugar pode ser típica, non ten por que ser noutro.

Outro dos condicionantes a estas combinacións serán a condimentación de certos pratos, ou en algúns casos hasta a súa materia prima principal: comidas mexicanas, orientais, salsas como a vinagreta, excesos de allo, cebola, pemento... vexetales coma os espárragos, puerros,... todos teñen en común fortes sabores, polo cal será máis difícil de combinar calquer prato que leve algún destes componentes, ven sexa como materia troncal ou como condimentación, debido a que a comida anula calquer apreciación sobre o viño.

En canto a forma e orden de servilo, se vamos a tomar varios viños, debemos comezar polo que amose menor corpo, polo máis suave e ir ascendendo gradualmente.

A adega na casa

O viño críase sempre na sombra. Resulta axeitado un lugar cerrado, sombrío, relativamente húmido (de 70 a 75 %) e fresco (11 a 15°C), pois se a bodega é moi calurosa, os viños embellecerán demasiado rápido.

En canto a situación dos viños nos botelleiros da adega, os brancos deben estar preto do chan; os tintos, nos casilleiros superiores; os viños reseva ó fondo dos mesmos e os de consumo máis inmediato, adiante, de fácil acceso, para non ter que andar a mover as botellas con frecuencia, pois altera o seu proceso de envellecemento.

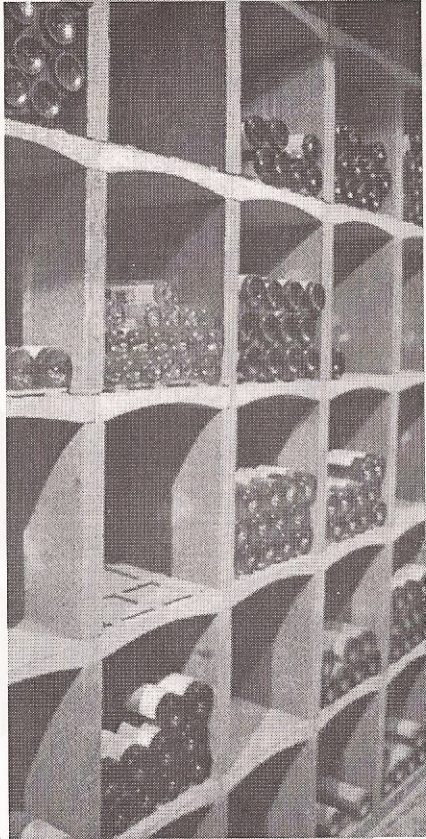
O tempo de garda.

Este será o período onde o viño embellecerá, dependerá das condicións da adega. Non deben consumirse ningún viño inmediatamente despois de embotellado, cómpre esperar como mínimo tres ou catro semanas a que repousen. Entre os viños brancos, deben verse en primeiro lugar os xovenes e os criados en barrica. En segundo lugar, os fermentados en barrica e por último os licorosos.

Respecto dos tintos son máis axeitados para a crianza en botella na adega e deben consumirse no seu momento de apoxeo, non máis tarde dos dez anos.

A selección dos viños:

Aínda que a elección corre sempre a gusto do enófilo ou aficionado,



sempre se deben ter en conta as seguintes prioridades:

Orixen xeográfico:

Importa a diversidade e saber ordenar a bodega por zonas vinícolas:

- Dedicar de unha a dúas cuartas partes do espacio a viños da rexión. (Tinta Femia, por exemplo)

- Unha pequena parte pode destinarse a viños europeos ou americanos.

- O resto debe centrarse nos *excelentes* viños españois, das principais zonas ou denominacións: Rioja, Ribera del Duero, Penedés, Priorat, Rias Baixas, Somontano, Xerez, entre as máis significativas.

Por Tipoloxía:

A clasificación por tipos dentro duna bodega pode ser:

- Entre 60 e 70 % de tintos de garda (crianzas e reservas)

- O resto según preferencias. Viños xovenes, doces, espumosos...

A proporción axeitada será: un 50% de tintos, un 35% de brancos e un 15% de rosados.

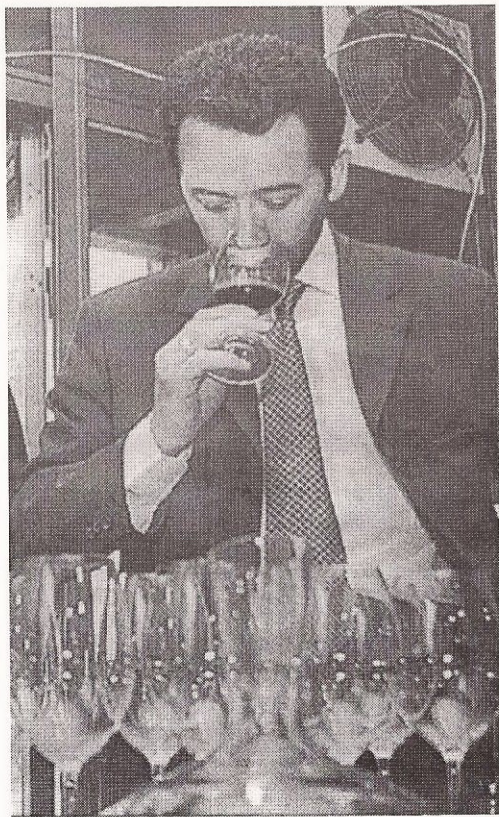
Non moi lonxe de aquí nun destes tradicionais e afamados restaurantes, sito nunha fermosa paraxe, un camareiro ben traxeado axuda a unha parella, con moita amabilidade, na difícil elección dos viños que van acompañar o menú pedido. Con moita facilidade e moi embelesadas palabras transmítelle ós comensáis, as súas inqedanzas e consellos sobor duns viños e a súa óptima combinación.

O sumiller realiza o seu traballo especializado dentro de todo aquel restaurante que se precie, el é o responsable da bodega, duna coidada selección dos viños, e ante todo un bo enólogo. Tamén será o conselleiro de todos aqueles clientes, axudando a mellor combinación entre o viño e a comida; debe ser o artífice dun armonioso acordo entre estes dous elementos. Con gran habilidade persuasiva, unida a notables dosis de diplomacia e paciencia será o artesán das nosas gorxas.

En días pasado, tivemos a oportunidade de poder entrevistar a un dos mellores do noso país, Alfredo Álvarez, presidente e fundador da asociación de sumilleres de Galicia, tamén fundador da asociación española; e propietario do afamado restaurante "Casa Alfredo" sito na estrada que vai de Vigo ó porriño., el nos falou un pouco do seu mundo profesional.

¿Como se iniciou no mundo dos sumilleres?

Temos unha tradición familiar no restaurante que comezou cos meus avós. Cando o colleu o meu pai empezamos a comprar viños por Cambados, O Condado, Ribeiro... e de pequeno sempre o acompañaba a catar os viños antes de compralos. Unha vez que me iniciiei no mundo da hostelería tiña bastante interese no mundo dos viños, comecei a ler e a documentarme. A primeira reunión de personas relacionadas co mundo do viño, que estabamos empezando a nivel nacional, foi no ano 1993 en Madrid. Reunímonoss unhas noventa persoas de todo España a través da revista *Vino y gastronomía* que



nos xuntou. Enton ahí faluse de crear clubes de *sumilleres* por todo España, que organizase cursos de cata e outras actividades. Eu xa asistira polo 89 a algún curso de cata, e posteriormente a algún máis, e a partir do ano noventa e tres empecei xa a meterme máis de cheo; no 1994 fundei a Asociación de Sumillers de Galicia, asistín a moitos cursos,... agora últimamente fixen un máster en etnoloxía e viticultura. Levo catando dende o noventa e tres que empecei a asistir a catas por todo España: Ribeira Sacra, Valdedoras, Ribera del Duero, Rioja ... Nós, desde o Club

de sumilleres faciamos unha cata anual en diferentes lugares: Penedés, Rioja e moitos sitios destacados. Levo xa uns dez anos metido de cheo no mundo do viño. A partir de aí imparto curso para o plan FIP de Sumillers. Levamos xa catro cursos e este ano imos facer o quinto, de 400 horas, no que se aprende a catar viños, licores, cafés, puros,... todo o que debe saber un bo sumiller dun restaurante.

¿Qué cualidades debe ter un bo *sumiller*?

Un *sumiller* debe ter dúas cualidades moi destacadas. O *sumiller* é a persoa que se encarga do coidado e do servizo do viño no restaurante. Entón debe ter un coñecemento de cata para saber en que momento están os viños, como se sirven, como se coidan... e logo debe ter un gran trato coa cociña e co cliente. Coa cociña para saber como son os platos e poder facer una variedade

de viños para un plato, polo tanto ten que saber como se elabora o plato, que ingredientes ten, tempos de coción. Co cliente, porque ó fin e ó cabo, é o que elixe. Debe ser un bo psicólogo, para intuir, facerlle un par de preguntíñas ó cliente e saber qué tipo de viños lle gusta para recomendarlle un viño que lle vaia ben coa comida, pero que sexa do gusto do cliente, porque a veces o viño que a el lle gusta para esta comida, o mellor ó cliente non lle gusta. Resumindo, bos coñecementos de cata, de servicio e algo de psicoloxía para saber o que quere o cliente.



¿Cre vostede que hoxe en día as escolas de hostelería forman aos *sumillers*?

De momento en Galicia non hai ningunha rama na hostelería, nin na FP ni nos centros superiores, especializados en *sumillers*. Estamos pelexando un

pouco por iso, estamos a facer algo coa Universidade de Catalunya , e nós coa asociación galega de Sumillers estamos integrados na nacional e na mundial, e creamos un tipo de homologación, digamos un diploma a nivel mundial para *sumillers*, Pero a nivel académico de universidade, non hai ningún.

¿Na Universidade da Rioja, non hai ningunha especialización?

Na universidade da Rioja teñen o segundo ciclo de Enoloxía. Acaba de inaugurarse o primeiro curso de enólogos da Universidade de Cádiz, que é o primeiro que gradúa en España, pero ata agora non había nada. Algunhas universidades impartían materias de enoloxía como a de enxeñeiros agrónomos. No Centro Superior de Hostelería de Galicia dan un ano de Cata, pero dentro da súa titulación, non é unha especialización.

¿Con cantos socios conta o clube actualmente?

Agora estamos en 120 socios en toda Galicia. Temos catro delegacións, unha en cada provincia, e apartir de agora esperamos facer un crecemento moi grande porque ata agora faciamos os da directiva tódalas as xestións: busca de socios, catas, ...pero como xa colleu un volume interesante, contratamos unha persona, un abogado que xa levou a Asociación de Hosteleiro de Santiago. Traballa no Centro Superior de Hostelería de Galicia e vaíse encargar de toda a xestión, organización de catas, etc., polo que esperamos que colla máis actividade a asociación.

¿Cre que conta Galicia con bos restaurantes? ¿Qué opinión ten da cociña galega na actualidade?

Aínda que hai quen di que en Galicia estamos retrasados, cada vez que viaxo polo resto de España eu penso que estamos ó nivel de calquera outra rexión. Estamos case ó mesmo nivel que no País Vasco e Catalunya que están agora no alto. Proba disto é que o ano pasado quedamos campións de España

de cociñeiros, hai dous anos quedamos de segundos ; estamos na liña. Indudablemente aquí non se busca unha cociña tan elaborada, ou tan afrancesada. Estamos no certo de non facelo, é bo non facelo, porque non debemos fuxir das raíces nosas, non podemos prescindir do marisco, que a xente vén a Galicia polo marisco; o que si que hay é que mellorar algo máis os servicios, a elaboración, puntos de coción, pero se mellorou xa moito e creo que estamos nun nivel bastante bo, non no primeiro de España pero si arriba en todo; ademais os mellores cociñeiros do mundo están en España, a nivel mundial estamos moi alto, nos como comunidade estaremos de terceiros, competindo con Asturias. A cociña en Galicia mellorou moito e ten que haber un pouco de todo, cociña tradicional e cociña elaborada, pero sin perdida de raíces, eu son dos que opino que hay que facer cociña tradicional contemporánea, xogando cos puntos de coción, as presentacións pero que o producto sexa se primeirísima calidade e ó produto principal que non se lle toque, e decir, ti pos un rodaballo que sepa a rodaballo e pos cinco ou seis guarnicións, pero que cando comas rodaballo que non esté untado con vinte salsas que non sepa a nada.

Ademais aquí temos un concepro de cociña en Abundancia ¿non?

O plato non debe ser unha morea de palla, e decir, un montón de comida, porque hay xente que vai moito a degustar e ó mellor como dous ou tres pratos e lóxicamente ten que acabar comendos satisfeito sen estar ahíempachado e que poida traballar pola tarde, tampouco ir as racións ridículas, a racións debes ser intermedias.

¿Vostede Cree que ten cavida en Galicia esta restauración que está apostando polas novas combinacións de sabores?

Ahora está moi de moda facer as mezclas Mar e Montaña, mezcla de pescados con producto da de terra, o xogo de sabores e texturas buscando que

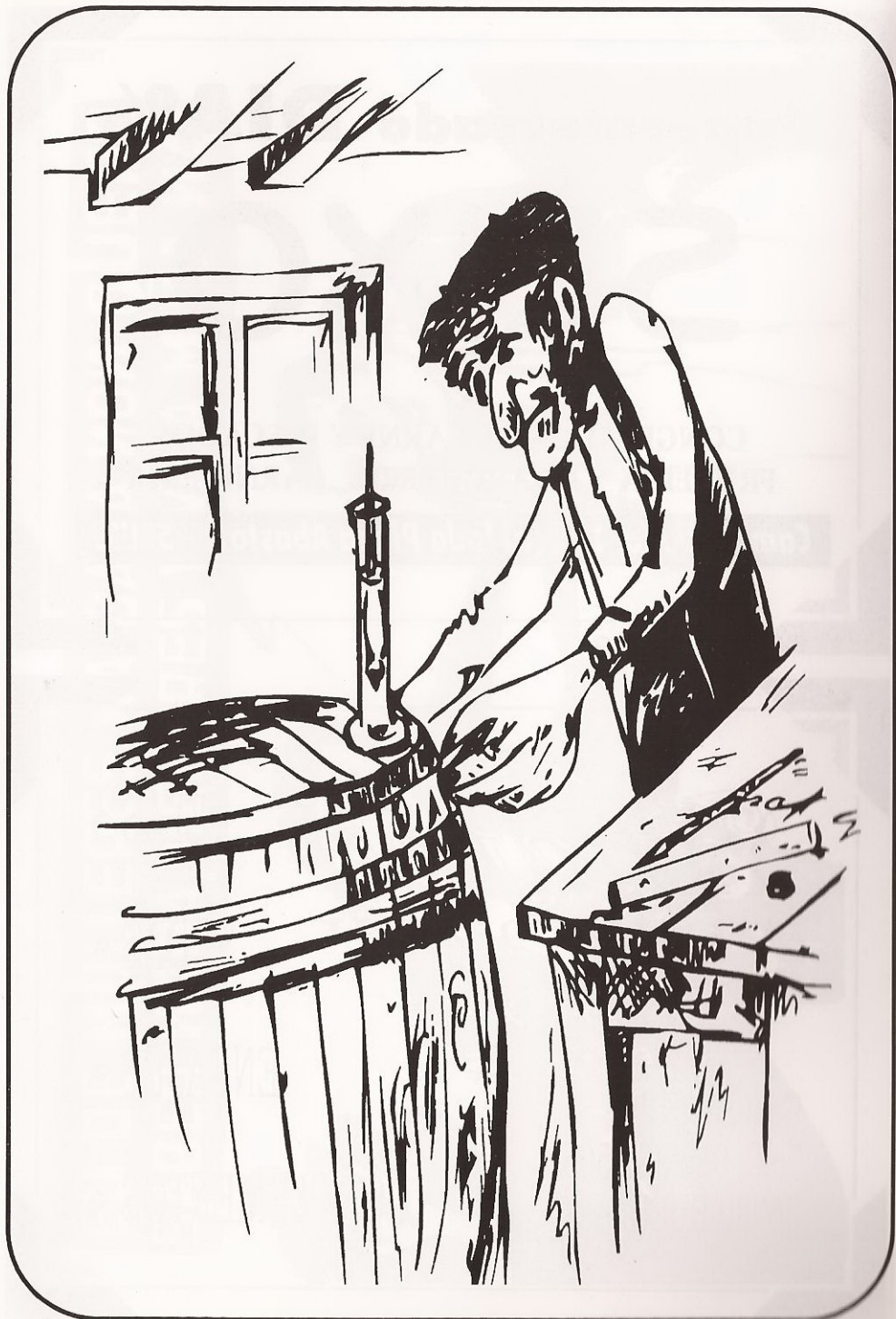


o prato esté armónico. Hoxe en día o que se está facendo é que ti non prato estés probando cinco ou seis sabores diferentes que ó final combina e están ben, se oconxunto está ben, excepcional porque disfrutas nuha comida de cinco pratos; ten moito traballo en cociña e indudablemente estes restaurantes punteiros que hay en Galicia oito ou dez que o están facendo isto en Galicia, no é para un público moi amplo, por desgracia é para un público moi reducido, xente que está acostubrada a comer ese tipo de cociña e que lle gusta dun prato catalogar todo: presentación, puntos de coción, testuras ... no van a encher a barriga. Eu penso que cada vez hay mais xente que demanda este tipo de productos, a tendencia vai en aumento, en detrimento da cociña menos elaborada. Hoxe en día a xente sale a comer por unha reunión, un acto social, ... e quere cousas novas que lle sorprendan, un chuletón, un solomillo... comémolo todo-los días na casa.

¿Cómo calificaría vostede ó Tinta Femia?

O tinta Femia é un viño con Color rojo frambuesa, con unha boa capa de color, limpio transparente, muy brillante En canto ó olfacto quizais estén un pouco tapados os aromas frutales, sobreaindo os aromas herbáceos, seguramente polo método de elaboración, cun sabor vivo e toques de fresa.

Entrevista realizada por: Alejandro Cobas Piñeiro.



EU DE MULHERES NA CASA NUN QUERO
SABER NADA, MENTRES VIVA A MIÑA MAI





Un día de festa

Aturuxos de vento sobre o adro Cela
Novos traxes tempos vellos no ambiente do pobo

Sorrisos galantes
tremores inquedos
parellas galegas de
reloxio de peto
sombreiro de palla
polainas atadas coas cordas da burra
zapatos brillantes
pendentes de lata
mantóns que presumen por riba dos ombros
calzóns amarelos
enaguas de seda
anel de diamantes na man da parella
chaquetas vermellas
camisas de estreno
e faixas que voan na volta da roda

Aturuxos galantes
sorrisos de vento
beilladores que acariñan os soños dun mundo
beillando picados de muiñeira vella



Rubén Bastón Meira

UN PERCORRIDO POLO NOSO POBO

E coñecido por todos aqueles que nos visitan que o noso pobo ofrece moitos mais que bos manxares culinarios, as súas maravillosas praias, as súas rutas de senderismo, os seus monumentos esparcidos nas tres parroquias e as súas encantadoras xentes.

Según chegamos de Marín podemos comenzar o noso percorrido de sol a mar, cunha parada na praia de Lapamán, cúa principal característica ademais da calidade das súas augas, e a súa finísima area; continuaremos o noso percorrido costeiro pasando por Covelo, facendo outro alto na praia de Portomaior (Bandeira Azul) e anexa a de Agrelo; xa acercándonos o casco urbano pasamos pola praia de Loureiro. Para os mais urbanistas e os que lles guste ter todo a man, podense quedar nas praias que bañan o noso centro urbano como Pescadoira e Banda do Rio. De novo alexamosnos e chegamos o enclave da praia de Beluso, donde ademais de gozar da estupenda praia podremos observar algunhas das casas típicas dos mariñeiros.



Mourisca e Tulla son nosas seguintes enclaves, alí percibimos xa unha brisa máis oceánica, pero se hay unhas praias que na parroquia de Beluso que non podemos deixar de visitar polas súas recoñecidas cualidades son a praia de Lagos e Areas de Bon as dúas con Bandeira Azul.

Para os que foxen do sol, e simplemente lles apetece pasar un día de "treking" e coñecer in situ as huellas dos nosos antepasados e os nosos parases naturais lles ofertamos tres rutas de senderismo.

Os que queiran estar en pleno contacto coa natureza, pero sen perder de vista o entorno costeiro farán a ruta de Cabo Udra, (Ruta 1); sen dúbida ningunha, e a máis adecuada para todos aqueles amantes da fauna e a flora mariña, enclaves como Cabo Udra, donde habitan numerosas aves mariñas, algunhas de difícil localización ou



numerosas especies vegetales crecidas nun medio adverso pero natural. Outro dos alicientes a ter en conta e a propia panorámica deste enclave, donde ademais de vislumbrar o ocaso do océano, os acantilados e a súa morfoloxía xeolítica, encontraremos restos de varias construcións militares, hoxe en ruínas.

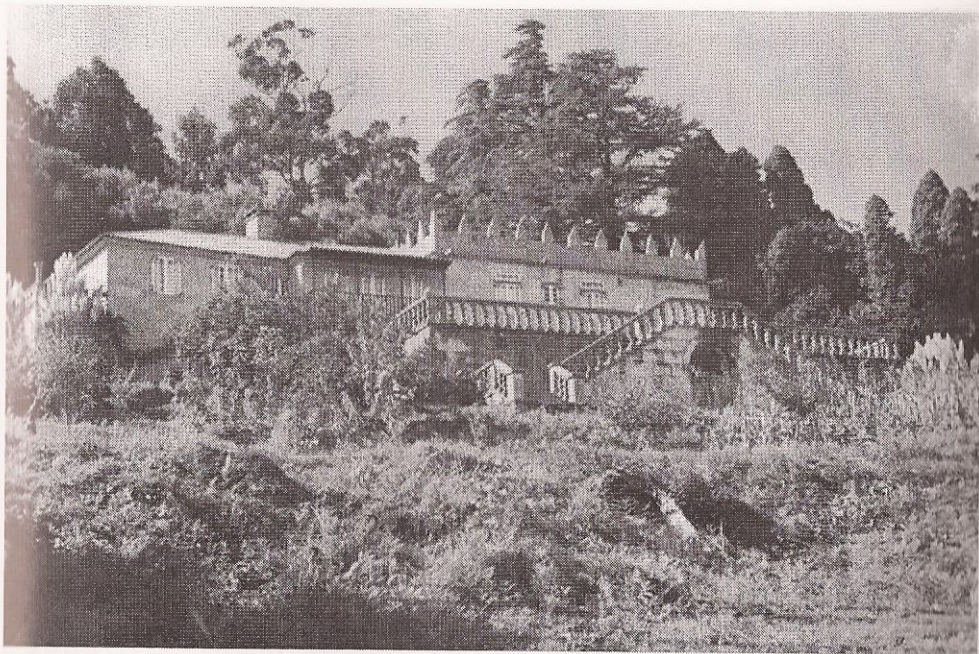
Movendose tamén entre augas, pero esta vez fluviaias, e a ruta do río Bispo, (Ruta 2). Saimos do centro de Bueu e colleremos o curso do río Bispo ata chegar a Portela, neste tramo podremos visitar un pequeno tramo da historia económica e do desenvolvemento da nosa vila, como foron os muiños de auga. Aínda que moitos deles presentan un estado puramente ruinoso, aínda que merecen a pena visitar, xa nas cercanías do lugar de Meiro, podemos ver en perfectas condicións o Muiño "da

presa" restaurado recentemente e adecentado o seu entorno. Tamén é un bo momento para recordar aquela novela de Torrente Ballester e posteriormente serie televisiva que nos falaba da Pueblanueva do Conde e nos facía referencia en moitas ocasións a

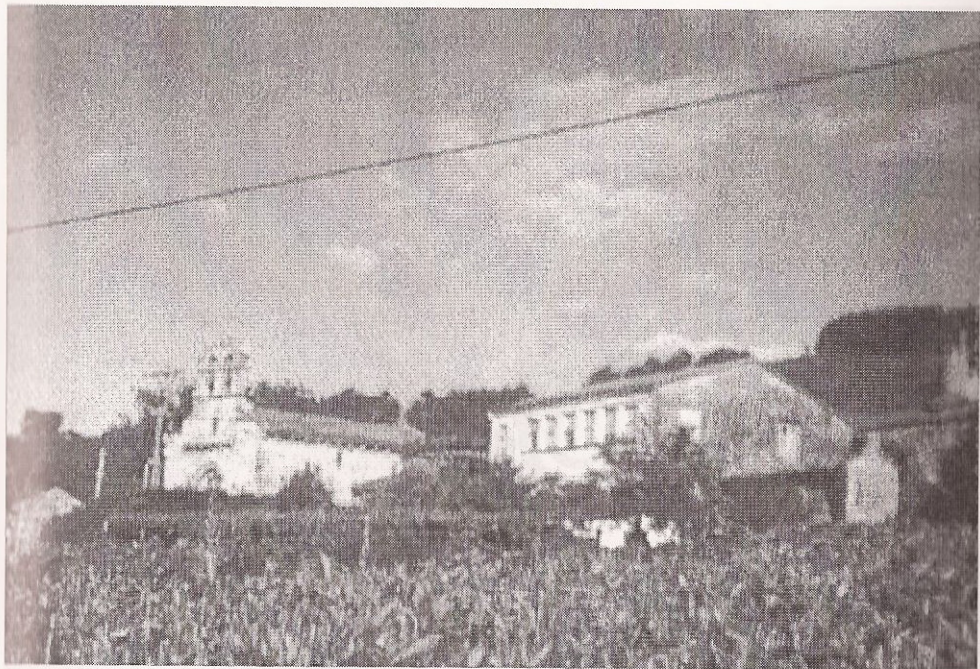


capela dos Santos Reyes, que podremos visitar se nos desviamos un pouco do itinerario principal. Unha vez na Portela, podemos nos acercar ata o alto do Liboreiro, dende donde se vislumbran unhas magníficas vistas; xa en camiño de regreso hacia Bueu, facemos posada na que sin duda é a capela mais famosa e festexada de Bueu, capela situada na localidade de Bon, e que rende a súa devoción a San Mamed, a quen tanto lle cantou o juglar Johan de Cangas no século XIII, e aproveitamos de paso para repostar enerxías bebendo das sanas augas da súa fonte. Se seguimos baixando encontramos o primeiro pazo da ruta, o pazo de Ouril, símbolo da antiga nobleza que habitou nas nosas terras. O seguinte punto de interese é tamén outro Pazo do século XVII, este quizás máis relevante co anterior, pois o pazo de Santa Cruz alberga no seu interior una famosa capela, donde todos os anos no decaer do vran se celebra misa en honor a virxen Santa Efigenia, a propósito, éste é un bo lugar para contemplar todo o casco urbano e o seu desenvolvemento actual, ademais de esculcar o fondo da ría de Pontevedra.

Se todavía quedan forzas para "patear" a terceira ruta, a máis larga de todas, adiante, que como dicía Machado "camiñante non hai camiño, o camiño faixe o andar" e se a ruta é larga con vinte kilómetros, nos a podemos facer todavía máis larga se lle poñemos un pouco de espírito aventureiro.



Nesta terceira ruta, que discurre maioritariamente pola parroquia de Cela, facemos nosa primeira parada na casa-pazo do Placer, a cal conta tamén cunha pequena capela devota de San Antón construída uns anos máis tarde ca da casa, en torno a os principios do século XVIII. Moi cerca deste enclave, encontrase tamén o lugar da "Torre" que como moi ben indica o seu nome fai referencia a unha antiga torre que existiu ali fai varios séculos, e da que hoxe solo se conservan algunhas pedras esparcidas no alto e un par de escudos nobiliarios. Como na anterior ruta, Cela non foi axena a arquitectura popular que se deu en torno a os molinos de auga, se contabilizan uns corenta muiños entre os dous ríos da parroquia, por iso, antes de seguir ascendendo podemos para a reparar forzas no complexo fonte-lavadeiro muiño do Tombo, tamén recentemente restaurado todo o complexo arquitectónico, donde de día antigamente se charlaba o redor da fonte e o lavadeiro y de noite facíase a molienda. Sen presas, pero sen pausas vamos capeando parroquia arriba ata chagar o lugar do Iglesiasario, aquí os amantes do arte románico, poden visitar a nosa Igrexa parroquial, con máis de oito séculos de historia e uns dos monumentos de referencia en toda a península do Morrazo polo seu estilo; sobre todo destaca o seu pórtico e as súas múltiples figuras de pedra que alberga baixo o alero, aoredor de todo o templo. No seu interior, non deixa de ser menos interesante a súa bóveda, capiteles e os seus retablos. De novo, na realidade pagana, ascendemos ata chegar a un dos lugares máis panorámicos de todo o percorrido, nos situamos a uns 350 m de altura, dende o pleno



contacto coa natureza que ofrece Chans e o Alto de Telleira, observamos mais alá das
islas Ons o Sálvora, e sin despistar nin un so punto da Ría de Pontevedra. Agora,
dende aquí e ata chegar a hermelo, entramos no misticismo que nos ofrece a
centenaria ruta dos Abades, logo descubriremos o porque. Se partimos de Chans
paramos de novo a relaxar as nosas vistas, iso si, cambiamos de panorá

mica, e de esta vez, dende
o Alto de Paralaia
veremos as vilas de
Cangas, Moaña, as
maxestuosas islas Cies,
noso querido Vigo y en
xeral toda a sua ría.
Surperado xa mais da
mitade do camiño
empezamos a descender,
volvendo a sumerxirnos
na profunda e medieval
historia destas terras; no
lugar de Hermelo e visita



obligatoria o pequeno monasterio de Santiago de Hermelo, hoxe deserto de monxes, pero que no seu máximo esplendor chegou a albergar dunha media ducia. Estes moxes beneditinos nos seus días parece ser, sobre o século IX, foron uns dos



primeiros pobladores do Morrazo, e tamén quenos trouxeron a vid da "Tinta Femia" as nosas terras e se encargaron da súa difusión. Moi cerca deste templo, nun lugar tamén moi pictórico, nos encontramos ante unha gran cruz de pedra, cun marcado estilo de cruz de peregrino. O parecer as vistas deste lugar de cara o océano o ao mar aberto son tan boas, que no século X, según conta a historia, o obispo Jelmírez designou este lugar para ter unha esculca permanente, e en caso de acercarse o inimigo as nosas costas dar a voz, de alarma. De regreso a Bueu, tomamos o curso do río Bispo donde visitaremos o muiño de Presa, como un dos mellores conservados de entre unha ducia mais ata chegar o núcleo urbano.

Os que busquen por unhas horas deixar terra firme, para surcar as calmas augas da nosa ría, podrán pasa uns agradables días na Isla de Ons, recentemente incluída xunto coas Cies na Denominación de Parques Naturais. A ela podese chegar tomando unha das líneas regulares que hay durante todo o vran no trasbordador, ou para os mais afortunados nunha embarcación privada. Ons conta actualmente cunhas



dotacions infraestructurais que ofrecen aloxamento (casa-Hostal, camping,...) comidas, Helipuerto, Puesto de socorro, Guarcia Civil, Teléfono, igreia... que permiten un pleno disfrute de sus atractivos etnográficos, naturais e históricos e fan que sea un lugar de parada de ilustres persoas, o ano pasado S.M Don Juan Carlos, Rey de España. A isla de Ons, situada na entrada da ría, e un lugar privilexiado para moitas especies animais, sobre todo aves, que aproveitan os seus impresionantes e escarpados acantilados para alí realizar a súa función reproductora, nalguns casos falamos de especies dificilmente localizables noutros lugares como a importantísima colonia de Cormorán Moñudo. No referido a súa historia, existe constancia de haber sido poblada xa en tempos paleolíticos, aínda que moitos anos máis tarde, xa remontándonos a os séculos XVIII- XIX foi repoblada por cuestións estratégicas. O redor de todas estas xentes que a poblaron naceron multitude de contos e lendas que hoxe circulan pola tradición oral; nace unha forma de ser e de pensar, e sobre todo desarrojan un modo de vida, que as veces, chegou a rozar a supervivencia, pois moitos anos atrás era moi rara a comunicación destas xentes coa península; utilizaron a dorna como embarcación de pesca e posteriormente crearon unha embarcación autóctona como o bote Pulpeiro, especialmente creado para a pesca dos nosos apreciados e festexados pulpos. O seu carácter, autónomo durante moitos anos, deixa



constancia tamén na arquitectura das súas diminutas casas da mariñeiros, moi peculiares e únicas.

Para moitos quizás o centro urbano sexa o lugar de paso, para outros sexa a súa residencia por unha tempada, pero todos poderán disfrutar da gozosa tranquilidade, das súas actividades culturais celebradas ao aire libre ou nos locais, podrá visitar os noso centenario museo marítimo Massó, pasear polo muelle y ollear as faenas dos nosos mariñeiros, degustar os exquisitos manxares culinarios que lle ofrece a nosa hostelería (pescados, mariscos, e as mais variadas recetas do noso famoso Pulpo, sempre acompañado dunha boa botella de viño Tinta Femia) ou facer unha xornada de compras nos seus numerosos e variados comercios. Os devotos da marcha, teñen tamén os seus locais de alterne, donde tomar unha copa o caer o sol ou bailar ata a madrugada. En definitiva, Bueu e different, disfrútao.

Alejandro Cobas Piñeiro