



Pregón IIª Edición da Festa do Millo Corvo

Xabier Castro

Excelentísimo alcalde e representantes do Concello de Bucu, veciños de Meiro, visitantes que nos acompañades hoxe nesta Festa do Millo Corvo, vidos da Potela, de Ermelo, de Cela, de Bueu e doutras partes do Morrazo e tamén doutros lugares próximos.."

Congregámonos aquí para degustar produtos elaborados cun cereal de antigo raigame no país, o millo que dende hai catrocentos anos constitúe unha base principal no sustento das xentes que nos precederon. Cando o millo veu de América e entrou primeiramente nos eidos das Rías Baixas cambiou a paisaxe, creando un novo verdor erguido e forte, e tamén os hórreos, antes inexistentes, pero tamén influíu decisivamente na dieta popular permitindo elaborar un novo tipo de pan, distinto do de centeo e preparar as papas millas, tan importantes para nutrir e soste os corpos que debían laborar arreo nos duros traballos do campo. Constituíu por isto unha revolución da nosa alimentación só comparable a que representou a introducción da pataca, case douscentos anos despois, pois é ben sabido que antes da centuria pasada nin o caldo nin o cocido tiñan o acompañamento dos tubérculos, habendo que recorrer as castañas.

Pois ben, dende os anos sesenta, en que tantas transformacións se produciron, o común das xentes puido acceder ó consumo do pan de trigo e empezou a relegar o millo, e en especial desta variedade modesta e humilde, que é o millo corvo, confinado como máis escravo, en veigas pouco productivas que operaban como escudo protector do millo branco, asociado, coa pobreza e os tempos de penuria. Todo o mundo quería comer pan branco e o millo foise así esquecendo convertíndose primordialmente nun alimento para o gando. E tivemos que chegar ós nosos días para que se volvесе a recuperar o valor do antigo millo e por obra da moi estimable Asociación Sociocultural, Deportiva e Xuvenil de Meiro estase a producir unha recuperación dunha variedade case perdida, o millo corvo (denominado así por ser un grao negro por fora). Este rescate dun produto tradicional lévase a cabo con sensibilidade, vencellándoo con todas as fases que require a súa elaboración: a sementeira, a cava, as regas, a corta e o empalleirado, a esfolia e a debullada, para rematar ó cabo coa muiñada seguidos do amasado e o cocido en fornos de leña, sen esquecerse do contexto social e cultural, da rica convivencia veciñal, que estes mesteres xeraban no trato das xentes. Toda a importante cultura de millo renace en certa forma e por iso tantas persoas se sinten implicadas con esta experiencia, que perciben que é auténtica, sabendo ben que formou parte das súas vidas dun xeito sobranceiro. E as novas xeracións, os nenos e rapaces das escolas, gracias a colaboración dos seus mestres, teñen agora ocasión de achegarse a esta importante parcela da nosa pasada experiencia colectiva e isto fixo que a amen máis pois soa-

mente se quere o que se coñece ben.

Compre pois salientar o importante e desinteresado labor desenvolvido pola Asociación que preside, con louvable dinamismo, Victoria Martínez Barreiro e das numerosas persoas que colaboraron con ela. Todas elas merecen a gratitude de todos os veciños de Meiro e do concello de Bueu no seu conxunto por ter encetado este estimulante proceso que acada hoxe a súa segunda edición.

Pero agora hai que facer un pequeno esforzo máis consolidando a recuperación do millo corvo, e nisto precisase a colaboración de todos. É necesario nestes anos próximos que máis persoas cultiven nas súas leiras esta variedade demillo, para dispoñer de máis fariña e poder ofrecer esta clase de pan e empanadas durante todo o ano, poderíase empezar por ofertar estes produtos un domingo ó mes, e ir en anos sucesivos ampliando a oferta. Necesitase indispensablemente a colaboración dos hosteleros e algunha iniciativa comercial que distribúa o produto, empezando xa polos bares da aldea, O Barnis e o Labranza, pero tamén nalgunha panadería e nalgún restaurante de Bueu, que o poida incluír na súa carta. Conviña completar isto buscando antigas receitas de repostería, que seguro que as mulleres de Meiro fixeron algunha vez nas festas, para elaborar tartas ou bicas de millo. Crearíamos así unha especialidade gastronómica con denominación de orixe, sabrosa, sana e de calidade, que enriquecería as posibilidades que nos ofrece "o coche altavoz e as súas ricas tartas feitas coa receta da abuela", con estar estas ben, pero non temos por qué quedarnos so nisto. Sería pois en primeiro termo unha ledicia para o paladar dos veciños de Meiro e arredores, que é nos que hai que pensar antes de nada, pero tamén constituiría unha referencia obrigada para o turismo de calidade que visita este concello, que tanta importancia reviste para a economía desta zona, que non carece de sensibilidade para a cultura e valora a riqueza patrimonial -da que a gastronomía tamén forma parte- tanto como a calidade do medio ambiente. E o que compre ofrecerlle novas posibilidades de ocio e recreo pois xa non abonda coas nosas fermosas praias e a pureza do aire nas nosas montañas.

Agardo con optimismo que aparezan proximamente iniciativas no senso indicado e, entre tanto, dispoñámonos a compartir, nesta xuntanza cordial e grata na que impera o bo humor e o espírito de irmandade veciñal, os excelentes produtos da Nosa Terra elaborado co millo que medrou nos nosos campos, cultivado polas nosas mans e preparado tamén por nós, para ben de todos. E que vos presten tamén as sopas de viño do país ¡QUE DISFRUTEDES, CON LEDICIA, meus amigos, DESTA FESTA DO MILLO CORVO! Moitas Gracias pola vosa atención.