



# Pregón 2007

Xan Bouzada

**B**os días a todas e a todos!.... neste día fermoso que nos abre xa as portas do tempo doce da primavera aquí nas terras altas do Morrazo.

Imposible resulta pensar nunha entrada mellor nos novos días de luz que da man dunha festa cultural e gastronómica con raiceiras na terra e no tempo.

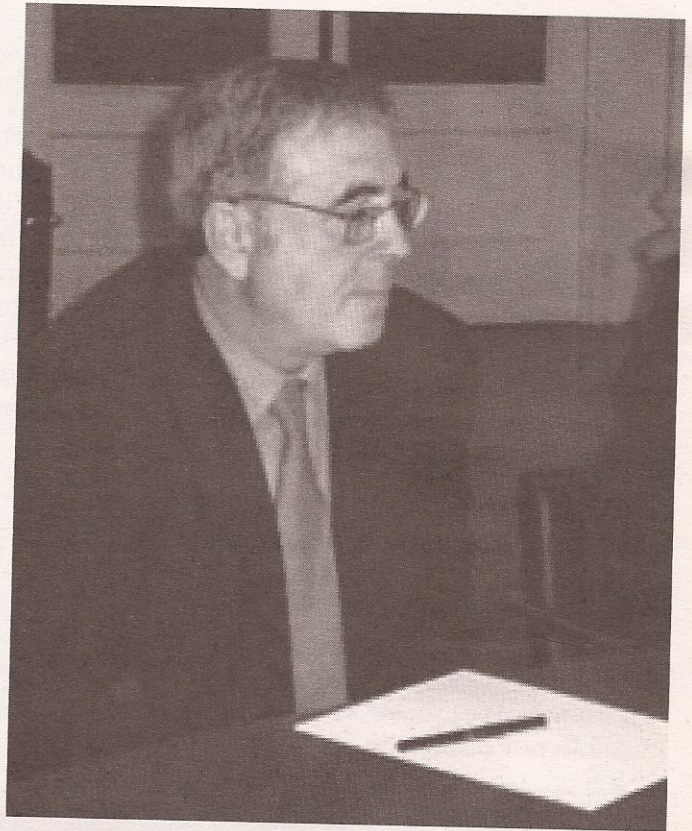
Todo proxecto comunitario quere a súa festa do mesmo xeito que todo furancho precisa da súa póla. O que pasa é que festas por festas, haber, como meigas, hai moitas. No país este noso hai xa tempo que gustamos de pretextos para argallar celebracións. E se estas, para máis, levan o apelido gastronómico, pois mellor que mellor. Festa do polbo, festa do meixón, festa do salmón, festas do viño.....

Ao cabo, festas gastronómicas hainas de todo tipo. Unhas que a nosa mala man ecolóxica acabou por converter en festas da evocación. Así hoxe é só recordo o salmón do Ulla na Estrada, o meixón en Tui ou a solla nas Eiras do Rosal. Outras, redundantes....Festas da sardiña, hai por ducias. Mesmo as hai dislocadas do seu espazo como a festa do mexillón nas terras interiores de Salvaterra....

Máis ca festas de celebración gastronómica, moitas delas semellan só pretextos para evocar os vellos sabores da infancia xa perdidos.

Iso si, todas son inventadas, imaxinadas ....., como as da historia que hoxe se multiplica no noso país. Por certo a primeira das inventadas fora a romaría Vikinga que nacera dunha intuitiva ocorrencia que tivera aquel bo amigo das festas da cultura gastronómica que fora D. Álvaro Cunqueiro....

Unhas as axeitadas e comunitarias como a de Ribadavia na que interveñen, ben organizados, todos os veciños; outras, tamén lúdicas, teatrais e



participativas como a da Arribada en Baiona que atrae a xentes de todas partes. Por faltar non faltan tampouco algunhas mesmo pintorescas como o caso daquela festa medieval que durante varios anos organizou un moi refinado concelleiro de Tomiño no castelo de San Lourenzo de Goián na cal non tivo mellor idea que a de contratar unha empresa catalá para que trouxese a artesáns da meseta a tocar o dislocado son castelán da *dulzaina* e o *caramillo* nun castelo medieval galego.

Habelas, hainas, por tanto, dislocadas e evocadoras, redundantes, e desde logo, tamén moitas....algunhas, ben arraigadas, ben motivadas e pertinentes.

Unha destas festas afortunadas que mellor resume e transmite os pulos positivos das nosas comunidades, é sen dúbida esta na que hoxe estamos.... É substancia de identidade, conta cun proxecto detrás, tan meritorio como conveniente: a recuperación dunha vella planta de millo que dá pé para facer unha das mellores

empanadas que se poidan concibir neste país noso, un pouco lambón; país de amantes que somos do bo sabor, a boa mantenza e o amable grolo de viño de vellas castes.

A festa de Meiro é moita festa porque detrás da celebración hai moita cultura. Moita da máis nobre e popular: se cultura vén de cultivar, o que aquí se fixo foi esencia de cultura. E co contido dese frasco de esencia souberon os veciños de Meiro con Victoria á fronte facer unha cultura cívica, implicada e comunitaria daquelas que dignifican o vello saber dos nosos devanceiros, reivindicándoo e ennobrecéndoo.

Conseguiron que algúns veciños e veciñas que esqueceran o Millo Corvo volvesen plantalo, evitándose así a perda dunha parte tan sutil como orixinal do noso legado cultural.

Recuperouse o cultivo sabéndose difundir e explicar nas escolas con unidades didácticas para que os nosos nenos manteñen tamén o orgullo do noso. Procurouse e conseguiu, mesmo facer viable economicamente a produción e a difusión comercial do produto.....

Recuperar castes e razas é hoxe un desafío novo para o país en tempos de crise ecolóxica e cando os consumidores están afeitos á demanda de novos produtos que porten o alento creativo dun produto diferente e orixinal...A oliva chamada de raza galega que xa só se atopa en Portugal está a ser recuperada por algúns mozos emprendedores de cerca da Raia; o rexurdir da caste do Caño branco fixo posibles novos e recoñecidos caldos galegos como o chamado Terras Gauda do Rosal, o Sousón é a alma do tinto de Rubiós do mesmo xeito que o mencía reina nas ribeiras do Sil.... Pola Fonsagrada están a criar e comercializar por internet o vello porco celta. Ese cocho, como alí o chaman, ennobrece un cocido do mesmo xeito que unha súa lasca de xamón é quen de iluminar o noso espírito....

Nesta terra do Morrazo gobernada polo tinto femia, o albariño de Donón, os percebes de Cabo Home ou os exquisitos bivalvos, desde hai uns poucos anos, temos xa que engadir o agasallo recuperado do millo corvo de Meiro.

¡Amigos e amigas! ¡A gozar da primavera!, ¡A gozar da festa! ¡A degustar o vello sabor do pan e a empanada de millo corvo!.

