



# Meiro, pioneiro gastronómico en Galicia

Marcos Gago. Redactor de La Voz de Galicia

O proxecto do millo corvo e a festa gastronómica que se creou ao seu redor converteuse, co paso do tempo, nun dos aspectos máis rechamantes do concello de Bueu, e por qué non dicilo, de toda a comarca do Morrazo, para calquera visitante que teña un mínimo de interese nas tradicións, costumes e historia cultural, así coma nun bo xantar e na oportunidade de gozar dun lugar tan agradable para o turista e tan xeneroso cos seus veciños como é este. Aínda lembro con claridade cando acudín por primeira vez a Meiro para redactar unha noticia sobre o millo corvo. A verdade, non tiña nin idea do que era, pero o pouco que escoitara do proxecto, por un amigo, espertou a curiosidade. Cando cheguei á leira atopeime cun grupo grande de colaboradores e, ¡sorpresa!, un par de bois traballando a terra –visión privilexiada que na comarca soamente volvín a ver en Meiro-. E alí estaba Victoria dirixindo á xente e atendendo ás preguntas dos xornalistas coma min, que tiñamos a obriga de escribir sobre a festa de Meiro.

A obriga converteuse en pracer, e desde entón, as páxinas do millo corvo na Voz de Galicia sucédense ano tras ano, sempre chamando a atención dos lectores e de vez en cando incluíndo algunha novidade das

que se poñen en marcha desde a organización. Deste xeito, unha cousa tan sinxela coma reproducir ao longo do ano o ciclo agrícola tradicional dos nosos avós, servía para situar Meiro no mapa para moita xente, e tamén espertar un desexo de levar adiante proxectos de rescate da nosa etnografía e tradicións do agro e do mar.

Os galegos somos un pobo que adoita esquecer rápido. Deixámonos enganar pola rápida sucesión dos avances tecnolóxicos, e de paso, esquecemos transmitir ás novas xeracións o que custou chegar ata aquí. A Festa do Millo Corvo, e o seu éxito, reside precisamente en responder a un latexo dos corazóns dos veciños da comarca por camiñar tamén contra corrente e manter, con orgullo, tanto as nosas tradicións coma a facilidade de assimilar o novo, sempre que sexa útil ou práctico. En moitos cortellos e alpendres do Morrazo, en demasiadas aldeas, os vellos aveños de traballar a terra, substituídos pola maquinaria moderna ou polos produtos de última xeración, esmorecen unha morte lenta pero que semella imparable. Camiñan cara un destino semellante ao que parecía reservado ao millo corvo, unha variedade de millo, que dito sexa de paso, nunca antes vira plantar, e iso que me criei no veciño Seixo,



Nenos no hórreo



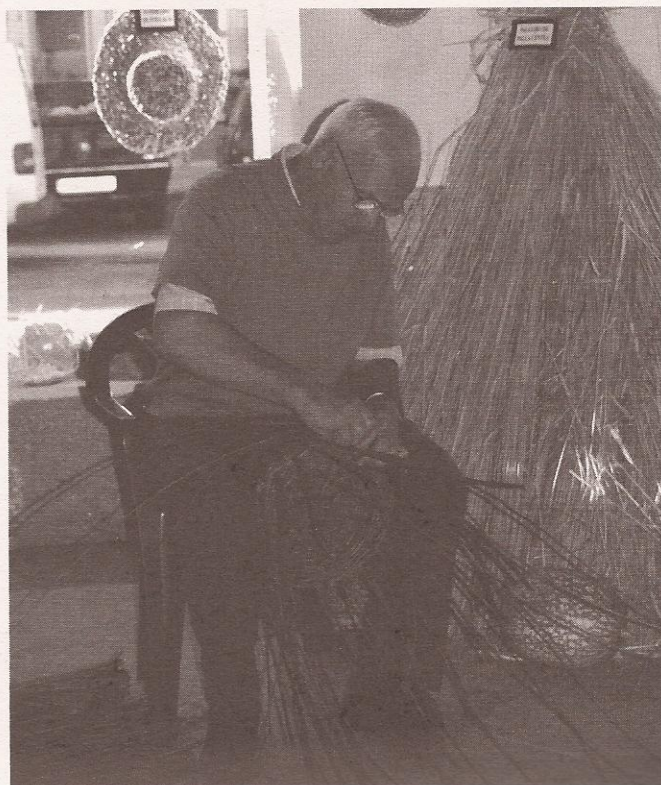
Exposición en Bueu

no rural de Marín, e corrín polas veigas como calquera rapaz e gocei das colleitas do millo e das patacas como moitos outros. Esta festa gastronómica é coma un berro ás nosas conciencias para que non deixemos desaparecer a nosa herdanza cultural e non perdamos os sinais de identidade dunha comarca coma O Morrazo.

A Meiro ninguén lle poderá negar o carácter de pioneiro. Poderá haber outros proxectos deste tipo en Galicia. Pero todos terán que tomar a esta aldea buenense como o referente. E os pioneiros, ben o saben na asociación cultural de Meiro, teñen dobres atrancos e mellores recompensas. Atrancos porque non é fácil poñer de acordo a tanta xente voluntaria, aos colexios, aos propios veciños, ás autoridades de distintas Administracións e signo político. Ao principio seguro que había certo escepticismo, onde hoxe hai orgullo e satisfacción. Ao principio, poucos quizais apostaron porque esta festa chegaría ao seu décimo aniversario. Pero aí están os feitos para demostrar que vale a pena tentalo e vale a pena involucrar a toda unha aldea para lograr poñer en marcha un proxecto que é a envexa das vilas dos arredores.

E se o millo corvo serviu para poñer a Meiro no mapa para moitos galegos que, ou ben porque coñecían a alguén de Bueu que lles falou da festa, ou porque o leron nos xornais ou o viron na televisión, agora a asociación cultural conseguiu algo que parecía

imposible. Puxeron a Meiro no mapa internacional da gastronomía máis tradicional, na Arca do Gusto, nos congresos de produtos naturais en Italia, etc... Meiro xa non é un lugar só do concello de Bueu, a efectos dos especialistas en comida sa é un deses raros, por escasos, lugares en Europa onde se pode compaxinar tradición e modernidade, valentía e bo gusto, comida sa e un sabor que só o millo moído nun muíño como o da Presa pode ofrecer ao comensal. Felicidades polos vosos dez anos e ánimo.



Obradoiro de cestería