

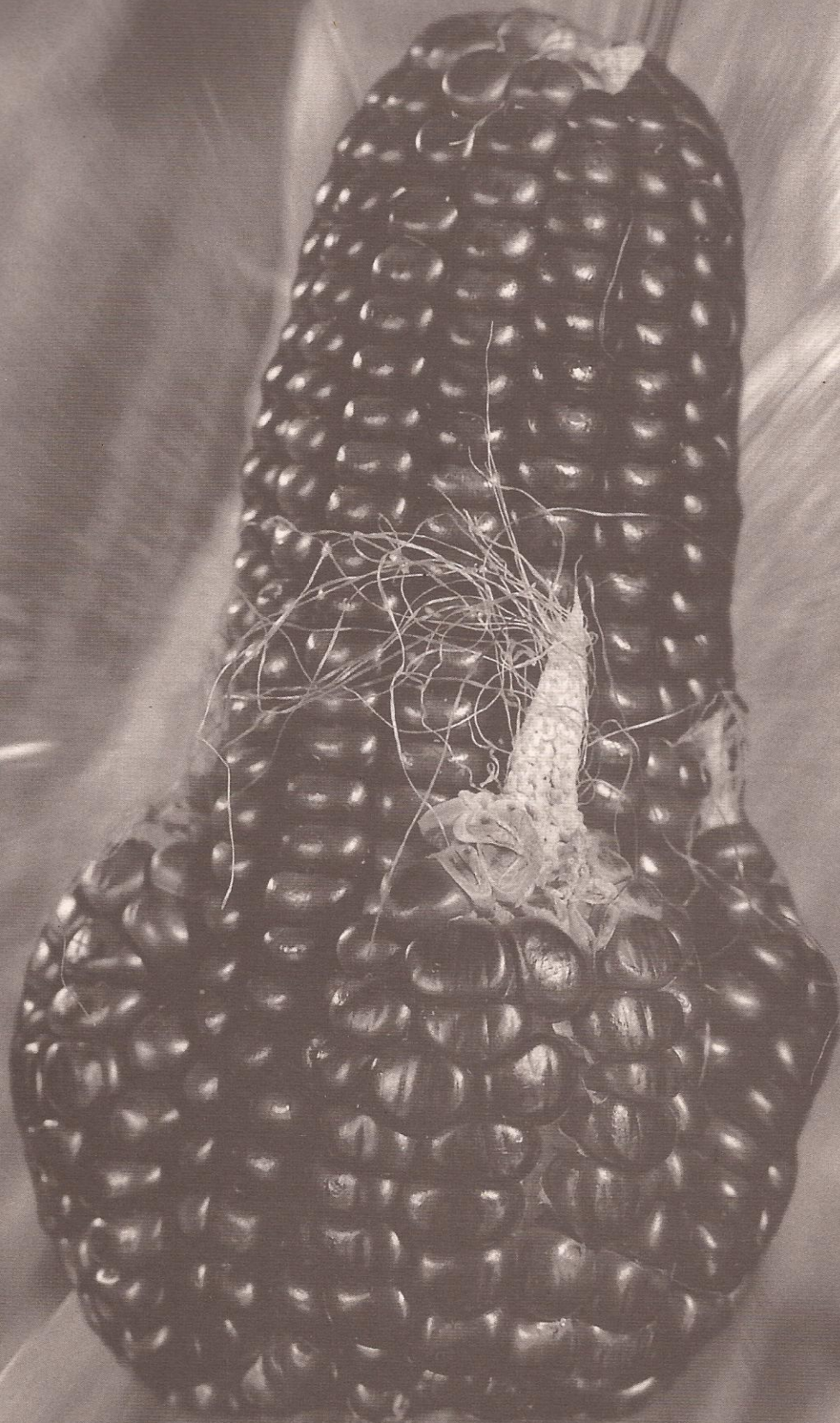


# A LINGUA DO CORVO

ASOCIACION CULTURAL MEIRO

nº 7

MARZO 2009



DOAZON: 3 €



## A verba do Corvo

**U**n ano máis a primavera comeza, pero a natureza xa amosa todo o seu esplendor. Nas pólas das froiteiras rebentan as flores e desde aquí arriba vexo as leiras cun manto amarelo de pampullos. Un ano máis, o sol comezou a quecer antes de tempo, como se en xullo estiveramos. O aire refréscame o peteiro, pero aínda así preciso pousarme e coller folgos para contarvos todo o que aconteceu na aldea no último ano.

Non hai mellor sombra que a do carballo da Gholbada, á beira do Frade. Alí, pousado, paréceme escoitar un son coñecido cos Airiños que chegan dende Liboreiro. Semella a gaita do Rin-Ran. Como sentimos a súa perda! Francisco Estévez non só era un gran músico de orella, senón tamén un mestre que soubo compartir a súa sabedoría, un veciño querido, un home inqueda e un lector entusiasta que devoraba os libros que os membros da Asociación Cultural Meiro lle achegaban á súa casa, aos pés do Liboreiro, nos comezos da axencia de lectura de Meiro. Que tardes de faladoiro máis gratificantes!

Desde a última parrafeada na verba do corvo, a aldea aínda houbo de lamentar outro pasamento. A morte do Ghallardo rachou a última parella de bois do Morrazo, icona da recuperación do millo corvo. O animal foi de lei ata o final, quixo rematar a sementeira a carón do seu inseparable Cabano e aguantou ata abrir a derradeira leiva antes de que o alento se lle acabara para sempre na finca de Casalgordo.

Son notas tristes no diario dun ano que, con todo, veu cargado de boas novas. A Asociación Cultural de Meiro volveu viaxar a Turín para participar no encontro internacional 'Terra Madre' xunto a miles de persoas de todo o mundo, representando aos cinco continentes, unidos por un obxectivo común: preservar a biodiversidade e divulgar a súa cultura agroalimentaria. A espiga negra espertou en Italia o interese das universidades e de destacadas figuras como a hindú Vandana Shiva, líder do ecofeminismo e activista antiglobalización.

O apoio de destacados perseiros da cultura galega, así como tamén de intelectuais recoñecidos, é tan importante coma o dos milleiros de persoas anónimas que botan unha man neste afán por preservar as nosas raíces, por manter a memoria dos nosos devanceiros. Boa mostra desta colaboración tivémola na Romaría pro-axuda para a restauración dos muíños de Vilas, Santos e A Laxe organizada coa axuda das asociacións Cabanouro e Amigos do Morrazo Verde. Foi unha xornada na que moitos veciños aportaron o seu gran de area e varios artistas plásticos crearon obras para contribuír á causa. O noso agradecemento para todos os que coa súa xenerosidade o fixeron posible.

A Asociación Cultural de Meiro agradece a implicación das institucións e recoñece que as achegas da administración melloraron, pero non tanto como sería de agardar pois aínda queda moito por facer. Esperemos que os ventos de cambio non arrastren os acordos selados co valor da palabra e avalíen o labor do colectivo como se merece.

Toda a cooperación é pouca, e iso que este ano as desfeitas minguaron grazas a dous novos axudantes, dous pastores que cada noite había que acender para que non esqueceran escorrentar ó xabari. O porco bravo colleu medo, pero outros bos catadores non se arredaron ante o manxar que se agochaba nos milleiros: touróns, esquíos e paxaros coma este de plumaxe negra que coa súa verba vos convida agora a gozar da festa e a pousar a mirada sobre as páxinas escritas na Lingua do Corvo.

O Encontro Degustación do Millo Corvo convértese cada tempo marzal nunha gran festa onde se dan a man as persoas da aldea cos grandes nomes que traballan a prol da nosa cultura e da preservación da nosa identidade. Ese día unha mesma ilusión únenos a todos.

A revista volve facer unha aposta polo desenvolvemento sostible e a memoria histórica, translucindo entre as liñas o agarimo e a forza de cada pluma. Os artigos desvelánnos a crúa realidade dos transxénicos, fannos tomar conciencia da importancia da biodiversidade e mesmo falan das saudables propiedades do millo escuro. Ao calor das palabras ceibes compartimos as vivencias de Isaac Díaz Pardo, descubrimos as orixes da fabricación de cervexa en Galicia e decatámonos da importancia dos valados. Textos salpicados con poemas e prosas dun fondo sentimento que calan como a chuvia morna da primavera.

Chegou o momento de abrir as ás, de volver buscar a quentura do sol e das xentes que un ano máis, e xa van once, veñen á aldea de Meiro para compartir un anaco de pan de millo corvo.



## Pregón 2008

Yolanda Castaño

**A**utoridades, veciños e veciñas de Meiro, de Bueu, do Morrazo enteiro, amigos e amigas do Millo Corvo.

É para min unha honra pero tamén un gusto estar hoxe aquí, e que se me dea o agasallo de poñer voz a un intenso amor pola terra, polas raíces e pola recuperación dos saberes devanceiros. Eu que unha vez houben coñecer e gozar tamén dunha outra celebración –nas terras non irmás da lonxana Pakruojis, en Lituania- do Encontro Degustación do corvo, así –sen “millo”- a secas, hoxe teño a sorte de poder reverenciar, no diminuto volume dun pequeno –case en aparencia insignificante- gran de millo, a un medioambiente, unha gastronomía, a toda unha etnografía e toda unha cultura de noso.

Porque cada vez que facemos algo por recuperar este gran de millo, facemos tamén un exercicio de memoria. De memoria histórica, de memoria da terra, unha que hoxe moitos queren desmemoriada. Cada vez que facemos algo por el, alimentamos, damos vida ao noso ecosistema, un que hoxe moitos queren anoréxico; reconquistamos, restablecemos os tesouros etnográficos do noso pobo, un que hoxe moitos queren empobrecido, colonizado por xeitos alleos, por esquemas nos que apenas nos recoñecemos pero que integramos sen conciencia (ianqui, fast-food, ‘jlamur’, globalización); e salvamos unha cultura de saberes tan antigos coma o noso mundo, ese, que hoxe moitos queren embrutecido, acalado pola superficie das urxencias do inmediato, pola inconsistente modernidade –moitas veces- das tecnoloxías, a auto-dictadura do consumo ou o círculo autófago das filosofías de todo a cen.

Existen especies animais en perigo de extinción –sabémolo todos e todas- pero existen tamén tradicións en perigo de extinción, existen sabedorías en perigo



de extinción, existen técnicas, historias e maneiras, existen ledicias en perigo de extinción e dende logo existen tamén variedades de cultivo en perigo de extinción. Cada vez que pronunciamos o nome do Millo Corvo, dámoslle vida e alonxámolo máis dese perigo.

As palabras –deixádeme celebrar que estea eu tamén hoxe aquí, nunha sucesión que os amigos de “Meiro Corvo” quixeron que fose así: unha ringleira de escritores e traballadores da cultura e das palabras que cada ano veñen por aquí- as palabras, digo –hoxe as miñas, mañá as de outro- serven para poñer no vento as ideas que máis abrazamos, facelas viaxeiras e levalas a outros, serven para mover as conciencias, para loitar sen armas, contra a ignorancia ou a desmemoria. As nosas palabras elevarán o berro do millo corvo a todo aquel que queira escoitarnos, tomará voz nestas nosas, permanecerá vivo nas nosas falas.

Porque el, este meniño gran de millo preto é moito máis do que é, tan pequeno e todo un símbolo: para empezar, un signo identitario de Meiro, de Bueu e do Morrazo. Agora que tanto se fala de identidades e de pobos, de identificadores culturais, de rasgos, ¿cómo ides deixar morrer vós a unha das vosas maiores riquezas, un dos vosos puntos fortes, unha das vosas bazas? ¿Ónde mellor ca aquí se deu e se

da este millo “extra-ordinario”, ónde poderías atopalo mellor, qué lugar do mundo debería levar a denominación de orixe desta alfaia? Aquí, en Meiro, foi aquí, onde se comezou a dar aló polo século dezasete, e todo o resto de lugares do mundo que sementemos con este gran de millo non han ser senón reflexo do seu leito nai en Meiro.

Ti que viñeches dunha terra que dicían ruín, sempre á sombra do branco, apartheid campesiño, racismo ata no agrícola, cóntalles a historia de quen tanto medrou dende saír do agro, dos destinos ilustres para berces cativos, dos que deron unha lección aos que o miraban por enriba do ombreiro. Cóntalles que non por saír de leiros pobres se pode chegar máis alto. O teu suposto castigo: a túa arma poderosa; a túa cara tiznada: o mellor dos teus rasgos.

Pequeno pero forte, a ti utilizábante pola túa resistencia, nunca foches tan valorado por ti mesmo, utilitarismo mesquiño que se acabou xa, cos nosos cantos. Hoxe amámoste por ti, o teu negror nos ilumina. Catro séculos pasaron e hoxe fachendosos. E en torno a ti, ao teu nome, atopamos o eixo vertebrador dun xeito de recuperármonos tamén a nós mesmos, de querernos un pouquiño máis aínda que sexamos negros coma ti, ou quizáis precisamente porque somos negros coma ti. BUEU antixenófoba!

E fómoste reconstruíndo fase a fase, paso a paso, dende a preparación do teu leito ata o ciclo completo:

facerche a cama foi só polo teu ben, camas tan anchas que collería máis dun casal, tan amplas que darían para máis dun matrimonio, camas tan moles e inmensas que ata levarían o nome de Casalgordo. Criarte foi lecer de maio, en que a estercadura foi para ti proveito e a sementeira maná para a túa boca, axudados do caloríño animal e da fenda fonda do tradicional apeiro. Quitámoste as malas herbas coma quen cura un mal a un fillo amado, coma quen lava a súa pel, coma quen sanda. Regarte no verán, aloumiñarte e darche fresco, limparte os carreiros, mirar por ti, arranxarte, poñerte ben, facer que medres rufo e san e enteiro. Ven outubro despóis e con el a colleita, a corta primeiro con que ti nos agasallas, e a paisaxe que nos deixas descansando nos palleiros. E logo o tempo da esfolla, tras do que te contemplamos radiante e preto, acibeche en borboriños que gardamos por outro inverno nesa outra casa túa na que te agachamos do medo. Ata que veñen os marzos e sacámoste do hórreo cedo e ofrecémosche todas as caricias ao acariñar os teus grans cos nosos dedos, e levamos eses grans ás muiñadas, e da túa fariña facemos o noso imperio.

Se alguén dixo que a Terra enteira pode coller nun gran de arroz, qué non diremos nós deste gran de millo cor da terra.

Contigo aprendemos do espazo, aprendemos agricultura, aprendemos técnica, aprendemos nomes fermosos da natureza, aprendemos arte culinaria,





## Alimentos que son medicinas

Constantino Armesto

**V**oulles contar un curioso experimento que fixo o doutor Tomoyuki Shirai. Alimentou a corenta ratas cunha substancia capaz de causar cancro nas persoas; pero na comida da metade delas engadiu un pequeno suplemento de pigmento de millo escuro. O científico xaponés obtivo uns resultados inesperados. Das vinte ratas que tomaron só a substancia canceríxena, dezasete desenvolveron cancro de intestino; pero das vinte que inxeriron o millo escuro coa substancia canceríxena enfermaron oito nada máis. Deixamos que o astuto lector deduza as conclusións.

Por que o millo escuro (morado ou púrpura) ten tan saudables propiedades? Os químicos acharon que contén moitas antocianinas, unhas substancias que, como a vitamina E, a vitamina C e os carotenos son moi bos antioxidantes. Pero que significa iso? Quizais o lector non saiba que as reaccións químicas habituais do organismo producen radicais libres, uns produtos que alteran as biomoléculas, perturban as células e ocasionan estragos no corpo. Pois ben, os antioxidantes neutralizan aos perniciosos radicais libres; nin máis nin menos. Non para aí a acción beneficiosa das antocianinas, tamén promoven a formación de coláxeno, estimulan a rexeneración dos tecidos, reducen o colesterol, melloran a circulación do sangue, aumentan a agudeza visual e melloran a visión nocturna; en resumo, diminúen o risco de padecer enfermidades do corazón e de sufrir algúns cancros.

Talvez o lector curioso se pregunte onde se atopa este saudable millo. Aínda que en pouca cantidade, os peruanos afirman ser os únicos que o cultivan no mundo. Os únicos? En Meiro, un



pequeno lugar do noroeste de España, preto de Vigo, todos os anos celébrase, na última semana de marzo, un festa gastronómica cuxo protagonista é un millo especial; a súa cor, negra azulada, como os corvos, induciu aos veciños a bautizalo como millo corvo. Trátase dun cereal similar ao millo púrpura peruano. Quen o ía a dicir! Ignoro se foi a miña afección á ciencia (xa sabemos que se fundamenta nos experimentos) ou ben o meu apego á gastronomía o que me levou a degustar os produtos elaborados con millo corvo; o feito é que tratei de comprobar se as propiedades gastronómicas eran tan sobresaíntes como as farmacolóxicas. Debo de dicir que o resultado do experimento resultou altamente gratificante.

E se alguén se lamenta por non ser capaz de conseguir tan extraordinario alimento, direille, como consolo, que a antocianina dos arandos, - máis fáciles de comprar e tamén exquisitos-, comprobouse que é... case igual de efectiva.



## ¿Por que Bio?

Agatha Broeskamp-Gundín

**H**ai uns 10 anos a presidenta da Asociación Cultural Meiro, Victoria Martínez, visitounos con dous compañeiros buscando información sobre a Agricultura Ecolóxica. Pouco podía axudar eu porque eles sabían xa o que querían: “potenciar e divulgar as nosas raíces” e a recuperación do Millo Corvo. Pasado este tempo mirámonos de novo en febreiro do ano pasado. Foi na constitución da Plataforma Galega Antitransxénicos.

No primeiro encontro dominou o convencemento dun camiño con futuro e no segundo a preocupación sobre unha ameaza brutal contra o noso entorno e consecuentemente contra nós mesmos.

Falarei entón primeiro sobre esa ameaza dos organismos modificados xenéticamente (OMX) e despois sobre os nosos obxectivos e prácticas na agricultura ecolóxica.

### Transxénicos

Dúas veces na minha vida tiveron un profundo medo. A primeira vez foi nos anos setenta do século pasado cando se empezou a usar enerxía nuclear. Con esa enerxía manipúlase o núcleo da materia, os átomos. As informacións déronme a emtender que o home non é capaz de dominar esas forzas. Sabemos da contaminación radioactiva e das consecuencias dos accidentes nucleares e dos problemas sen resolución dos residuos. Unha cifra que me quedou gravada naqueles anos foi que o 96 % dos cartos dedicados polo estado a investigación sobre enerxías foi dedicado a enerxía nuclear e o resto, o 4 % , a enerxías alternativas. Por qué? Polo posible uso militar?

O segundo medo veu cando me entearei da existencia dos organismos xeneticamente modificado (OMX). Esta tecnoloxía manipula o núcleo da vida, o xene. E véndeno como se o home fose capaz de mellorar a vida. Estes organismos modificados xeneticamente son plantas e animais cuxo sistema inmunolóxico foi danado intencionadamente polo home para introducir unha substancia viva noutro ser vivo. Ente os experimentos realizados están por exemplo: xene anticonxelante dun pez ártico metido en fresas; xene que facilita as ratas vivir nas cloacas transferidos a peixes para que sobrevivan nas piscifactorías; xenes humanos transferidos a animais. Os enxeñeiros da biotecnoloxía usan virus e bacterias para vulnerar o sistema inmunolóxico. Esa falta de respecto á vida habémola de pagar!

Teño medo, e razón de telo, polas mortes. “Entre 1989 e 1992 morreron en EEUU 38 persoas, máis de 1.500

recibieron danos permanentes, e varios milleiros máis se viron afectadas por unha rara enfermidade, a síndrome de eosinofilia-mialxia, que causaba trastornos no sangue (eosinofilia o incremento anormal dos leucocitos eosinófilos) e graves dores musculares (mialxia). Púxose de manifesto que a causa da epidemia fora a inxestión dun dos primeiros produtos alimentarios elaborados mediante procedimentos de enxeñaría xenética: o triptófano (Jorge Riechmann: Cultivos e alimentos transxénicos, p. 89). Alguén oíu algo naqueles anos? A multinacional Monsanto afirma ata o día de hoxe na súa páxina web que non houbo ningún dano.

Teño medo, e con razón, porque as multinacionais perseguen ilegalmente os seus obxectivos. Ata o día de hoxe están prohibidos en España plantacións ao aire libre de tomates transxénicos. Pero no FARO DE VIGO do 13 de Febreiro de 1997 – i. e. hai 12 anos – houbo un artigo co título “La genética llega al tomate” “Son carnosos, suaves, sabroso, dunha cor vermella atractiva e están xenéticamente tratados con hormonas animais vivas, para gustar máis ao consumidor”. Non foi unha información de lonxe, senón dunha cooperativa de Tomiño no Baixo Miño, a 15 km da minha casa.

Teño medo e con razón polos científicos financiados polas multinacionais. Que se quiten o DISFRAZ CIENTIFICO! Desgrazadamente hai pouco diñeiro público para unha investigación independente. Por lei debería existir a obriga de informar sobre o financiamento de cada investigación publicada.

Teño medo, e razón de telo porque fan calar aos críticos. A revista ‘The Ecologist’, decana da prensa ecoloxista mundial (desde 1968) dedicou un número a Monsanto, multinacional da soia transxénica resistente ao herbicida ‘Roundup’ da mesma empresa. En setembro de 1998 a totalidade da edición de ‘The Ecologist’ foi destruído pola imprenta Penwells, que levaba máis de 25 anos imprimindo a revista sen o menor atranco.

Teño medo polo transxénico ‘Terminator’. Estas plantas son infértiles. A súa semente non nace. Morte a prazo! A patente sobre esta técnica está a 50 % en mans do Ministerio de Defensa de EEUU. Un estudo patrocinado polos Ministerios de Agricultura e Sanidade de Austria revela que os ratos alimentados con millo transxénico tiveron menos descendencia na terceira e cuarta xeración. Teño medo polas actuacións dos gobernos. O 70 % dos cidadáns non queren comer transxénicos, pero téñenos cada día no prato coa carne, os ovos e os produtos lácteos.

Os animais están alimentados con produtos transxénicos. Nos sacos do seu forraxo hai información sobre o contido de transxénicos. Pero aí acaba a información, non hai obriga de aviso no etiquetado dos nosos alimentos.

Desgrazadamente pódese engadir moito máis razóns de medo. O medo convértese en ira, e da ira á acción.

Agradezo moito ás iniciador@s da Plataforma Galega Antitransxénicos o seu esforzo de unirmos. Vale a pena entrar na páxina e ver o traballo feito – especialmente pol@s voceiras e a responsable de comunicación cos medios - e os colectivos que se a forman. Aínda nos queda moito traballo.

## Agricultura Ecolóxica

Quero recordar o primeiro encontro coa Asociación Cultural de Meiro e a súa presidenta, Victoria, e explicar os nosos obxectivos e prácticas na agricultura ecolóxica.

## Temos como reto do noso traballo a produción de plantas sans e equilibradas, para que a xente que as coma estea sañ e equilibrado.

Como?

Traballando coa natureza non contra dela. Isto é: vitalizar, non matar; imitar a natureza non manipulala; respectar a extrema necesidade de diversidade natural e aproveitala. Sendo sempre consciente de que na maioría dos problemas fomos nós mesmos os que fixemos algo erróneo.

Para ter a certificación de agricultura ecolóxica hai que cumprir as normas europeas, estatais e galegas, que prohiben todos os fertilizantes, herbicidas, insecticidas e fungicidas químicos de síntese. Pero na nosa práctica hai máis: Non queremos substituír as pesticidas sintéticas por biolóxicas. Se as plantas teñen fungos ou pragas non están sans, non están equilibradas. Están mal nutridos e/ou nun entorno inadecuado.

En xeral a orixe dese desequilibrio e o exceso de nitróxeno, sintético ou orgánico. O nitróxeno é o elemento responsable do crecemento e engorde. Con aportacións orgánicas a planta pode dominar mellor – non sempre - a absorción do nitróxeno. Pero o nitróxeno sintético é altamente soluble en auga. Cando a planta bebe a auga ten que tragar tamén este nitróxeno. Isto ten consecuencias: a planta non é capaz de converter o nitróxeno en proteínas, quedan aminoácidos libres, radicais libres. Xusto estes aminoácidos libres son o alimento das pragas como pulgón e mosca branca. Pódese dicir que as pragas son una boa advertencia para nós sobre a calidade do alimento.

FARO DE VIGO - 13 de Febrero 1997

## COMARCAS

Son carnosos, suaves, sabrosos, de un color rojo atractivo y están genéticamente tratados con hormonas animales vivas, para gustar más al consumidor

### La genética llega al tomate

**L**a cooperativa "O Xíbar" de Tomiño es la única de la comarca que se dedica a la comercialización de tomates genéticamente tratados con hormonas animales vivas. Eso los hace especialmente atractivos a la vista y paladar del consumidor con un objetivo claro: variar los hábitos alimenticios hacia la "dieta mediterránea", el conseguir que el ama de casa se habitue y compre este tipo de tomate. Jose Miranda Bouzada, presidente de esta cooperativa, que en realidad es una sociedad anónima de transformación de la que forman parte 150 agricultores, esta convencido de las cualidades de estos tomates que se conocen por "larga vida", cuyas semillas suministran grandes multinacionales. A este grupo pertenecen variedades plantadas en los invernaderos de O Xíbar, como "Daniela" y "Brillante", de Hazera (Israel), "Alboran" de Ruk Zwaan (Holanda), "Tony" (DRW 3012) de Ruitter Semillas (Holanda) y "Kasalia" de Asgrow (EEUU).

**Investigación**  
Entre estas multinacionales destacan las israelíes, "porque, aunque están controladas, tienen menos problemas a la hora de hacer los ensayos e investigaciones agrícolas en sus laboratorios".

Como explica este agricultor, esta clase de tomate se caracteriza por su color atractivo, una uniformidad en el tamaño, sabor



Jose Miranda Bouzada, con una planta de tomate en sus manos.

y olor agradables, carnosidad, ciente a un tomate común, pero conservación durante más tiempo a medida que crece el fruto se po sin necesidad de nevera y por perciben sus cualidades. La producción anual de tomate de "O Xíbar" (unos 100.000 kilos en más de 6 hectáreas de invernadero) se co-

mercializa casi exclusivamente en Galicia y su precio no excede el de la media del mercado. La planta de este tomate necesita más atención. Hay producción durante todo el año, a excepción del otoño y la primavera.

**"Gusto agradable"**  
"Las hormonas animales se utilizan para conseguir un gusto agradable", explica José Miranda, quien afirma que esto no se puede confirmar con papeles, porque las multinacionales se reservan el derecho al secreto de laboratorio. "La información es muy sesgada y no disponemos de todos los datos. Hay algo que apoya nuestra forma de pensar, puesto que hace poco la Unión Europea aprobó una normativa por la que autorizaba la plantación de determinados productos con unas genéticas especiales, entre ellas determinadas hormonas. Si se autorizaron es que se querían introducir en el mercado, y eso se está haciendo", comenta Miranda.

Precisa que hace tiempo que conoce el proceso genético de estos tomates que cultivan "las multinacionales suministradoras, siempre van solicitando alguna información, la menos posible, porque hay secreto de laboratorio debido a la competencia. En hábitos de consumo algo tienen que ir diciendo, dado que ellos, al sacar un producto al mercado, se adaptan siempre a las necesidades de los consumidores. Sus productos van de acuerdo con esa demanda". Esas circunstancias hacen que Miranda piense que "ahora hay trabajo para los espías".

Por exemplo: A podremia (botritis) está favorecida polo exceso de nitróxeno e falta de calcio. E aquí se distinguen os camiños entre a agricultura ecolóxica e a convencional. Por non poder prescindir do rápido crecemento de nitróxeno (o prezo do mercado non o compensaría) o agricultor convencional ten que prever a botritis con fungicidas. En xeral estes fungicidas xa son hoxe en día produtos hormonais sintéticos. O agricultor ecolóxico ten que prever con aportes de calcio e aceptar o lento pero equilibrado crecemento.

Para vitalizar as plantas usamos todo tipo de herbas medicinais, especialmente ortiga, cola de cabalo e fento. Desde o ano 2000 traballamos cos Microorganismos Efectivos.

**Imitar a natureza** móstrase especialmente no traballo do terreo. Un gramo de terra fértil ten ata 3.000 millóns de microorganismos. Canto máis complexo e diverso tanto máis equilibrado e san. Canto máis complexo e diverso tanto menos hai a posibilidade de que algún fungo, algunha bacteria se espalle e se converta en enfermidade ou praga. Case nunca damos a volta á terra, e moitas veces repartimos a materia orgánica por riba da terra. Imitamos o sistema do bosque.

## A natureza ten unha extrema necesidade de ser diversa

Respectámola coa asociación e a rotación de cultivos e non monocultivos. Nos invernadoiros hai algúns metros cadrados con plantas de calquera tipo co propósito de que sobrevivan tanto os insectos beneficiosos como daniños. Coas chamadas 'malas herbas' temos a paz. Enriquecen os terreos (p.e. o fento aporta calcio e potasa, a grama zinc – moi necesario para os nervios), son casa e comida para unha mancha de insectos, son indicadores do solo e a maioría son herbas medicinais.

**Por que BIO? Por problemas de saúde.** Celebrabamos o "Día mundial do cancro". As mensaxes cambiaron este ano. Mentres antes se nos prometía acabar con esta praga en poucos anos, esta vez a mensaxe foi: Aumenta pero curamos cada vez mais casos. Por que aumenta? Unha razón é a alimentación con velenos e empobrecida de nutrientes. Falta investigación sobre os efectos do emprego de varios pesticidas á vez. "Unha mestura de aditivos alimentarios causa hiperactividade nos ninos" (EL PAIS 7/09/2007).

Pregunto se a obesidade ten que ver co emprego de fertilizantes, hormonas e antibióticos que favorecen o rápido crecemento das plantas e o engorde dos animais.

Xa mencionei a presunta ameaza á fertilidade humana

polo consumo de transxénicos. Hai un estudo en Dinamarca que mostra que os agricultores ecolóxicos son os homes coa maior fertilidade do país.

### Porque BIO? Por problemas ambientais.

As noticias sobre o Cambio Climático dannos medo. E por riba de todo sentímonos condenados a sufrilo sen poder facer nada. Non é así. Se a superficie agraria útil de España se convertese ao sistema ecolóxico permitiría reducir en case un 26 % as emisións directas e indirectas de CO2 ao aire (estudo presentado en BioCórdoba 2007).

Quen está preocupado polo cambio climático, que polo menos merque produtos ecolóxicos.

**Por que BIO? Por problemas sociais.** "O capitalismo quérenos vender coa súa máquina propagandística" (A Lingua do Corvo No 4") que "Os transxénicos son parte da solución contra a fame" segundo Vicepresidente de Monsanto, Jerry Steiner (EL PAIS 9/02/2009) Como? Con que diñeiro pagarán as sementes patentadas?

Na agricultura ecolóxica necesítase terreo e auga (moi ameazado pola privatización), man de obra e sabedoría tradicional, formación continua e a vontade de traballar coa natureza, non en contra dela. Necesítanse sementes, pero basta con seleccionar algunhas plantas para que cumpran o ciclo da vida: sementar, coidar, esperar a flor e a nova semente, e gardar para o próximo ciclo.

### Por que son caros os produtos ecolóxicos?

¡Non son caros! Os alimentos convencionais son tan baratos que o sector agrario non sae da súa crise permanente. En moitos casos os pagos aos produtores hoxe son máis baixos que hai 20 anos. Son baixos a base da explotación humana, dos animais e da explotación da terra. A explotación humana chega a tal punto que os sindicatos agrarios acusaron a capataces de repartir o traballo a aquelas estranxeiras que se sometieron a explotación sexual.

O colmo da explotación animal vivímolo coas vacas tolas. Alimentáronas con proteínas animais. O fundador da agricultura bio-dinámica, Rudolf Steiner, xa avisou nos anos vinte do século pasado as consecuencias deses alimentos para os bois. Pero a industria non para de pedir de novo o permiso para estes produtos na alimentación de animais. Hai unha norma europea que prohibe a madeira tratada na alimentación, consecuentemente podes alimentar os animais con madeira.

E as noticias sobre a explotación do planeta chegan cada día co cambio climático ou a extinción de especies.

**Gustaríache que a agricultura  
fose cen por cen ecolóxica?  
Depende do consumidor.**





## Conversa con Isaac Díaz Pardo

Manuel Pérez Rúa

Como se unha marea o deixara pousado sobre San Marcos, nun outeiro de entrada do camiño francés cara a Compostela, o Instituto Galego da Información (IGI) é unha arquitectura de cristal e imaxinación chantado sobre a terra verde. Dende o seu interior, este edificio proxectado no seu día para editar o diario Galicia, ten un aire case transparente de silencio e baleiro, no que se nota a man de Andrés Albalat como tamén nos inmobles de cerámicas O Castro, en Sada, ou o de Sargadelos en Cervo.

Isaac Díaz Pardo capitaneou estes edificios, tres eixes, tres puntos neurálxicos, ligados á marca Sargadelos e a un proxecto empresarial pensado para integrar economía, historia e cultura de Galicia.

A marca e o proxecto Sargadelos están hoxe en litixio entre a dirección que representa á maioría dos accionistas e Isaac Díaz Pardo, por mor de discrepancias no modelo de xestión. Por ese motivo, o IGI non conta xa con ninguén no seu cadro de persoal e a situación de Isaac é a do ex-administrador e representante dunha idea empresarial e cultural que esmorece. A idea que transmite hoxe o IGI é meduliana, co último resistente aínda no seu interior, negándose ao desaloxo e á transformación, desvirtuación ou desaparición dunha idea que condensou case catro décadas de historia empresarial e cultural en Galicia.

Entramos no edificio e aparece Isaac, amable e riseiro, mesmo en pleno proceso de recuperación dunha caída aos seus case 89 anos, e falamos sobre

o fardel da súa memoria.

### A GUERRA CIVIL E A POSGUERRA

*Foi tremendo. Que podes facer...?, esconderte, como fixen eu. Estiven seis meses metido nunha habitación. Nun piso. Na casa de meu tío, na Coruña. El era Caballero de Santiago e alí non me ían ir buscar. Foron os seis meses máis violentos da guerra. Que podo dicir da guerra?, que foi unha miseria...*

*A vida, durante a guerra, mellorou economicamente, nun 50% aproximadamente. Pero claro, mellorou porque Galicia tiña unha gran produción e, coa guerra, non se podía exportar. Entón, polos, ovos, patacas, todo o que era de comer, baixou moito. O peor é que despois termina a guerra e houbo que alimentar á outra parte, Entón púxose mal, apareceu o estraperlo e as dificultades, despois da guerra.*

*Na casa onde estaba escondido, unha tía política miña que era máis ben partidaria de Franco, dicía: “¿ves como bajó la comida y la vida con Franco?”*

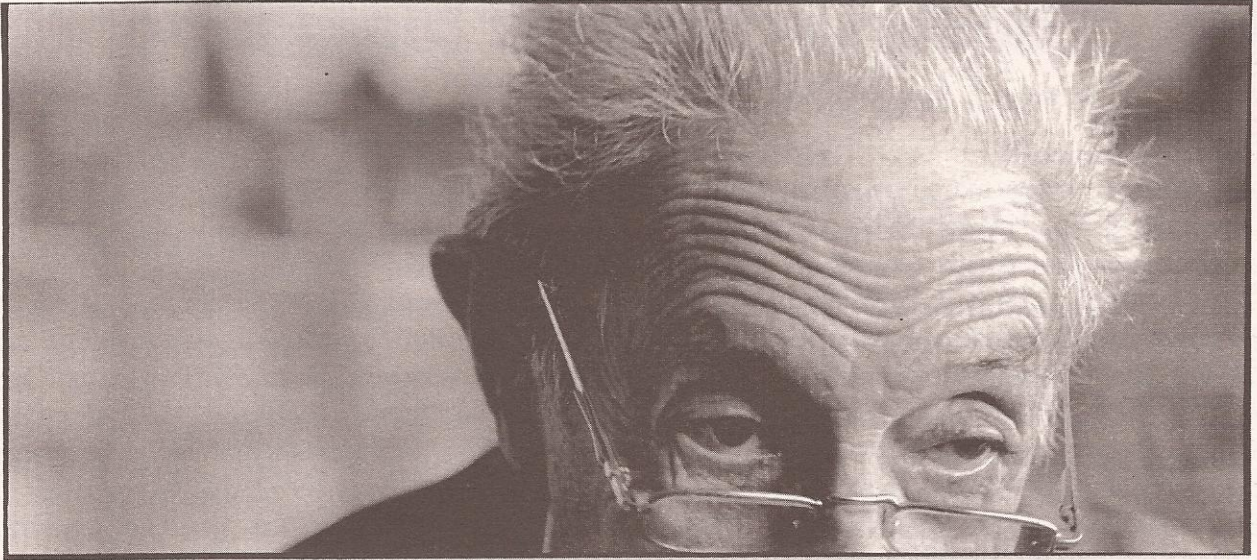
*Pero despois, se non fora polo estraperlo, a xente morría de fame, eh?*

*Os socios meus, no principio, tamén eran franquistas, porque poñer unha industria non lle deixaban a calquera. E menos a min, que era un roxo, non?, pois contaba un socio meu en Cerámicas do Castro que Franco viña sempre a Coruña e o Club Náutico lle daba sempre unha comida e lle poñen un panecillo. Entonces, Franco dixolle: “Pero este pan es de estraperlo..”, entón a muller, a primeira*



3/09

MR



*muller de Pedro Barrié de la Maza, que era moi botada para adiante, díxolle:*

*-¡Ay, excelencia...!, si no fuera por el estraperlo, estábamos todos muertos...*

*E el botouse tamén a rir e non pasou nada.*

#### ANOS 1950-60

*Foise normalizando a cousa, pero aínda durou moito aquilo de prato único, día sen postre...*

#### O FRANQUISMO

*Nunca fixeron o que tiñan que facer. O mínimo que deberan ter feito era pacificar e crear unha situación normal. Pois non, mantiveron a guerra e mataron ata o final. Aínda poucos días antes de morrer Franco, mataron xente, mesmo un [Xosé Humberto Baena] era de Vigo.*

#### FASCISMO, NAZISMO

*A guerra nosa termina no 39. No mesmo 39 empeza a guerra europea. Pero no 45 non queda nada, e en cinco anos, varreran con todo o fascismo e o nazismo. E incluso, os americanos deixaran a península Ibérica en mans dos fascistas. Nin a España nin a Portugal lle tocaran nada. Pero, incluso en Portugal, chega un momento que rebenta e fan a Revolución dos Caraveis, e eliminan os cargos fascistas. Pero en España, nin sequera eso. Non houbo Revolución dos Caraveis. O único que sucedeu é que morreu Franco pero seguiron os mesmos. Aquí non cambiou nada. E agora, trinta e tantos anos despois, foron cambiando algo as cousas, pero aínda quedan moitos residuos do franquismo. Aínda está en Madrid, está nos tribunais de xustiza...*

#### CACIQUISMO HOXE

*Xa foi máis. Algo queda por Ourense, pero xa foi máis. Nese terreo melloraron algo as cousas.*

#### IDIOMA GALEGO

*O galego, unha pobre lingua que está para desaparecer, porque a xente nova, segundo as estatísticas, está falando cada vez menos galego, e están combatendo, os franquistas que quedan aí, para que morra.*

#### EMIGRACIÓN, EXILIO, MEMORIA HISTÓRICA

*Eu non sei se son un emigrante ou se son un exiliado, porque crucei o Atlántico vinte veces para ir e vinte veces para volver. Tiña que atender unha fábrica en Arxentina e iso fíxome poñerme en contacto cun grupo de exiliados moi importante. Estaban moi cohesionados, sabían moi ben o que querían: Luis Seoane, Lourenzo Varela, Rafael Dieste, Blanco Amor, Núñez Búa, Antonio Baltar, Vilanova..., unha ducia de persoas importantes. Pensaban todos en volver a Galicia, tiñan as maletas preparadas. E volveron todos..., todos os que non morreron alá: Núñez Búa e Antonio Baltar morreron alá...*

*-“Se volvemos a Galicia, que habería que facer?”, se falaba.*

*A resposta era: hai que facer memoria histórica. Porque destruíran o Seminario de Estudos Galegos, destruíran a editorial Nós..., en fin, todo o que tiña un contido. E é a primeira vez que este concepto de “memoria histórica” se escoita. Non houbo outro, no exilio. Entón, Luís Seoane e mais eu, que estabamos unidos por todo isto, pola arte, por unha serie de cousas, pois fixemos o Laboratorio de*

*Formas para, previsiblemente, volver e crear unha institución recuperadora da memoria histórica. E así se creou Edicións do Castro, foi a primeira que se creou para recuperar a memoria histórica, e tamén recuperar Sargadelos, recuperar o Movemento Renovador da arte galega, pero sobre todo, a editorial foi a que tivo máis transcendencia para a memoria histórica, que foi chegando a Madrid e agora está convertida en lei.*

### OUTRAS EMIGRACIONS

*Sacando [os exiliados] había xente galega [emigrados en América] que tiña intereses. A diferenza entre os emigrados e os exiliados era completa. Porque á emigración ía o peor de cada casa. Chegaba alí e, en xeral, tiña que dedicarse á hostalería, porque non tiña formación..., esta é a realidade. Os emigrantes, o que ían, era a mellorar a súa vida, en tanto que os exiliados non ían mellorar a súa vida, ían sacrificarse por unha idea de país. Con algunhas excepcións, porque houbo algunha xente que se enriqueceu, que tiña unha conciencia importante de Galicia e se lles criticaba moito porque aos ricos se lles criticaba polo feito de ser ricos, pero algún axudaba moito e non se lle tiña en conta. Por exemplo, don Manuel Puente, que naturalmente fixo moito diñeiro, chegou ser presidente do Banco Español del Río de la Plata e fixo moitas cousas importantes, protexendo a Castelao, e non se podía desprezar..., era un emigrante pero tiña conciencia galega importante e axudou...*

### ARTE

*Nós o que fixemos foi facer o museo de arte contemporánea, o Centro Galego de Arte*

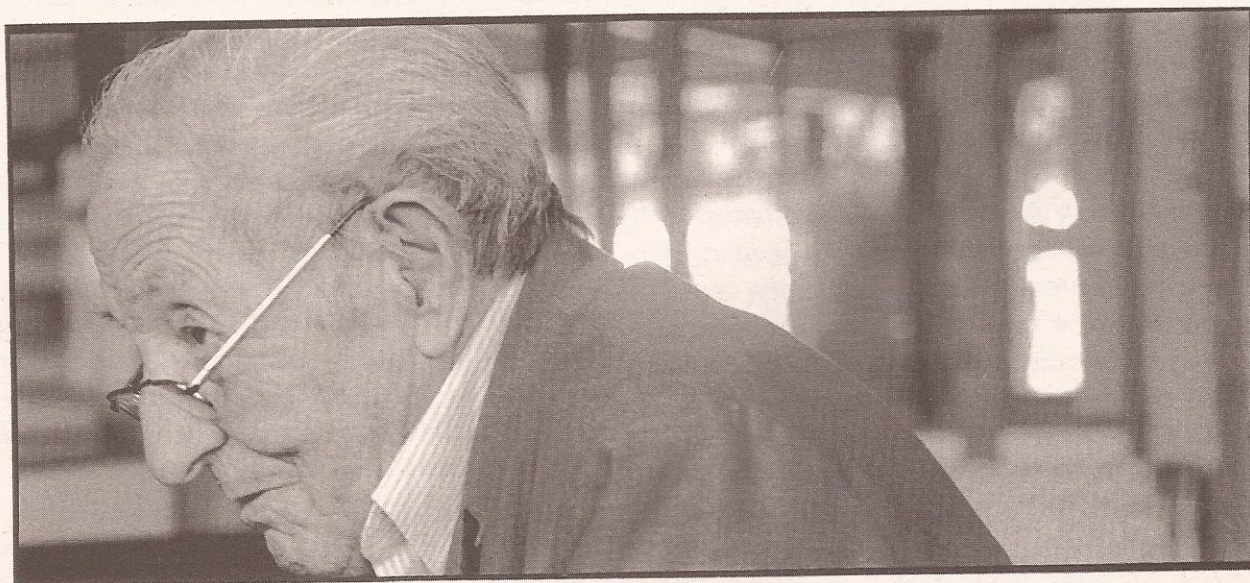
*Contemporánea, que é o primeiro museo de arte contemporánea que se fai en Galicia. A partir de Castelao cambia o concepto de arte, cambian as cousas porque os artistas se poñen en contacto coas vangardas de Europa, e, en segundo lugar, teñen en conta o exemplo de Castelao, unha idea clara de que tiña que cumprir unha función social.*

### A DESAPARICIÓN DOS ORIXINAIS DO ÁLBUM "NÓS"

*No ano 1918, Castelao fai as estampas do álbum Nós. Olo, que as estampas do álbum Nós, desapareceron. Non se sabe onde van. E teño eu ao mellor a culpa de que non se saiba onde van, porque eu estiven traballando trece anos con Núñez Búa, traballando na cerámica, e Núñez Búa fixo a primeira gran biografía de Castelao, publicada nese especial de A Nosa Terra. Castelao morre en xaneiro de 1950 e, en xullo, publican ese extraordinario de A Nosa Terra no que colaborou Cabanillas, Otero Pedrayo...*

*Pero eu como non lin naquel momento a biografía de Castelao que fixera Núñez Búa, lina moito despois, pois me puideron ter enterado de quen os tiña...*

*Castelao tiña o sentimento de quen os tiña gardado. E tamén o sabía Núñez Búa. Falouse moito de quen os tiña, falei con Filgueira Valverde desto, porque a xente enseguida lle atribuíu a Filgueira Valverde isto, porque sabemos que Filgueira se quedou con cousas da casa de Castelao. Hai un inventario que fixo a policía, da casa de Castelao, onde se di: "tres calzoncillos, calcetíns..., un libro con tantas follas..", non se sabe se algunha desas cousas..., e se sabe, si, que Filgueira Valverde con algunha cousa se quedou, das que aparecen no inventario de policía, pero cousas sen maior*



1/16

1/16



*importancia. El falou comigo e preguntoume quen cría eu que os tiña. Eu non sei. Pouco tempo antes de morrer, [Filgueira Valverde] díxome: "coido que xa estou cerca de saber quen ten as estampas [do álbum Nós]". Pero morreu tamén.*

#### A CONDESA DE PARDO BAZÁN E CASTELAO

*A condesa de Pardo Bazán, magnífica escritora, pero que non entendía a Castelao, levábase ben con Castelao porque Castelao a respectaba, parece ser que lle dixo a Castelao:*

*-Pero, Castelao, ¿por qué sendo Galicia tan bonita, sus mujeres, su paisaje...?, pintas una Galicia tan tétrica, tan dramática...*

E Castelao contestoulle:

*-Porque yo no tengo vocación de estupefaciente.*

#### SARGADELOS

*Sargadelos é unha fábrica, pero ao lado temos o Seminario de Estudos Galegos. Pero aí temos un conflito. Sargadelos é un elemento técnico, ten unhas magníficas instalacións, pero ten tamén biblioteca, e o elemento cultural e científico que lle daba vida. E os que se fixeron co control, con trampas, cun avogado que levaba trinta anos traballando comigo..., fíxome trampa nun documento e agora o Seminario está á parte porque romperon o acordo, unha cousa lamentable, vamos a ver..., se algún día reinase a xustiza ou hai que chamarlle inxustiza, porque aos meus anos xa non teño medo de que me metan na cadea, vou para 89 anos...*

*Todo depende da xustiza. Pero a xustiza é unha colección de señoritos e señoritas, imbéciles, que queren gañar un soldo e que non fan nada de nada.*

*Non hai unha organización que funcione. A xustiza non serve nada máis que para protexer aos ladróns. Podes roubar tranquilamente, que non pasa nada. É a única cousa do Estado que non cambiou nada, está chea de franquistas, é lamentable, vamos a ver...*

#### OS SOBREVIVINTES DO ESTATUTO DE 1936

*Só quedamos tres do movemento galeguista que fixo o Estatuto: Avelino Pousa Antelo, Paco del Riego e máis eu. Cando morramos os tres, non quedan testemuños sobre o Estatuto do 36. Con Avelino aínda me vexo algunha vez, porque está aquí, en Santiago, e coincidimos, e temos que falar nalgún acto, eu falo moi pouco, pero a Avelinogústalle falar...*

*A entrevista con Isaac convértese na entrevista de Isaac cando el pregunta polo millo corvo, a situación xeográfica da aldea de Meiro, a caste do cereal, se existe noutras partes de Galicia ou do mundo, e a conversa transfórmase nunha unidade didáctica mentres Victoria lle conta os pasos do proceso do millo, o pan, os bois, as actividades cos nenos..., mentres imos realizando as fotografías e falando, entre formal e informalmente, sobre os aspectos que unha persoa coma el -que fixo da liberdade unha das belas artes e un estilo de vida- salientaría máis da súa biografía.*

*Calquera sabe..., non pensei nunca nada deso, pero ao mellor faría o mesmo, eu non me arrepinto de nada do que fixen..., se acaso, se arrepinte un de terse casado..., he, he, he, porque a muller rifa moito..., e eu levo sesenta e dous anos aguantándoa, que xa é chover!...*

Febreiro de 2008



## Carta a miña nai

Asun Estévez



Carta a miña nai "

Nai, hoxe levanteime e sentín unha necesidade intensa de contarche moitas cousas, cousas que pensei tantas veces e non me atrevín a dicirche. Abúin a ventá de far en far, e vinte vir, nai, pero vinte como cando era cativa, viñas polo camiño toda enloitada, máis eu mirá-bate vestida de cores, deses cores que a min tanto me gustaban. Traías na cabeza a cesta chea de patacas, como sempre apenas dormiras para facer o teu traballo, as pingas da suor escorregaban desafiante polo túa cara. Estabas tan miudina, apenas tiñas brillo nos ollos, estaba fuxido, as bágoas derramadas iban roubándoches a luz que eu teñaba de imaxinar neles. Tantos soños esquecidos e eu, nai, non podía facer nada.

Leubraste cando me sentaba ó teu carón? e ti pasabas as túas mans polas miñas trezas, que ben me sentía! Tiña tanto medo e tantas débidas, tiña tanta necesidade de de aloumiños. E escribía, as palabras eran o meu refuxio, escribía a todas horas e por todos os lugares e ti dicías: "esta rapaza teu a cabeza chea de paxaros!". Si, nai, tiñas razón, porque eu voaba coas merlas e mesmo ficaba con elas nun nido no ceo. Naquel lugar, nai, non tiña frío, nin fame, nin saudades. As merlas entendíanme e eu entendíanas a elas. Podería contarche centos de historias que dormen caladiñas entre as follas das maceiras. Leubraste como me gustaban as mazás? Ti sempre me traías un cesto cheo delas para min, que ben arrecendian! Erau tan doces! Sabíame o teu amor. Agora dame de conta de con que pouquindo se pode ser feliz. E penso no que foi aquela vida, cando duraban aqueles invernos, nai, correndo para a escola chea de frío, con aquelas botiñas negras que a min tanto me amolaban, leubraste? E ti dicíame: "Vai con coidadino,

non fagas isto, non fagas o outro", máis caudo dabas media volta xa me esquecera, sempre tiveren moita curiosidade e o mundo agochaba tantas cousas interesantes! E a pesar de todo o tempo pasado sigo sendo aquela rapaza travesa e curiosa, que pechaba os ollos e deitábase no lombo da lúa; non cambiei tanto, sigo a dubidar caudo me atopo nun cruce de camiños e sei que ás veces equívocome, pero equívocome, nai, porque estou viva. Porque respiro e vivo. E iso xa me fai sentir satisfeita. Porque loiro con unhas e dentes polo que quero, porque caí o milleiros de veces e sempre logo levantarme, como ti me ensinastes. Viches nai? Consequiches dar-me moitas pequenas cousas, que eu realidade foron ás máis grandes da miña vida. Gozar sentindo o vento como bate na miña cara, ese vento do sur que eu adoro; camiñar pola herba recién cortada sentindo a humidade da terra; debuxar estrelas nas ás das borboletas. Seguir voando co paxaros descubindo outros horizontes, non hai fronteiras para min, nai, miñas mans son fortes e miñas pernas lixeiras. E ti sabes nai cauto me gustaba soñar! E imaxinaba que algún día podería contarche estas cousas a ti e tamén o mundo, e xa ves, os sonhos tamén se fan realidade. Puiden entregarche un libro, esas follas de papel con alma, ese anaquino de min, que puxen nas túas mans, esas manciñas feridas pola vida. O final, nai, o sono cumpreuse e ti estás o meu corazón. E son feliz porque sinto, porque teño fermosos recordos daqueles tempos duros e máxicos, porque conseguín mesturarme coas estrelas, voar o sono do vento, correr descalza pola praia envolta en auga salgada, subir os balados, camiñar polos carreiros, brincar co vagalumes.

E hoxe, nai, son unha muller valente, sintome unha heroína e encho a boca e o corazón caudo te nomeo. Nai! Que connotacións tan fermosas, que palabras tan inmensa, chea de matices e cores. Que grande é ser

a túa filla, porque ti sospeches, nai, encamiñárame pola  
vida. Vente comigo axiña, dame a túa man, o niño de  
merlas, nai, aínda sigue no ceo...  
Agardándous.

Xuan

2. Febreiro. 2009





## Do millo corvo ao desenvolvemento sostible

Salvador Rebollo de la Torre

Profesor titular de Ecología. Universidad de Alcalá de Henares

**A** loita da Asociación Cultural Meiro e, en particular, a do Millo Corvo, é unha loita pola biodiversidade. É un movemento social para defender que a vida “moderna” non arrample con valores naturais e tradicionais que aínda non coñecemos nin valoramos suficientemente. É unha chamada de atención para non perder patrimonio etnográfico sen que antes saibamos o que perdemos, e as súas posibilidades.

Hoxe en día está de moda o concepto de desenvolvemento sostible. Enténdese como aquel modelo de desenvolvemento que mellora a calidade de vida das persoas sen comprometer a calidade de vida das xeracións futuras. Representa un cambio de mentalidade porque non busca a máxima produción, como o modelo actual, senón a máxima posibilidade

de seguir producindo. Desde o punto de vista ecolóxico, busca producir sen esquilmar, sen contaminar... A pesar de que o concepto leva varias décadas en movemento, aínda non se sabe como levalo á práctica. Por iso, este desenvolvemento sostible non debe verse como algo fácil de acadar, ou como algo que poida conseguirse e xa queda feito. Debe verse como un horizonte cara onde avanzar. Como un proceso continuo de adaptación ao medio, para que as actividades humanas, e a necesaria calidade de vida das persoas, produza cada vez un menor impacto sobre o medio e a natureza. Desenvolverse sen destruír valores naturais polo camiño. Por iso, necesitamos encontrar solucións orixinais e avanzar cara sistemas de uso dos recursos naturais cada vez menos dilapidadores, máis eficientes no uso da enerxía, os materiais, a auga, etc., menos



Foto 1. O autor deste artigo xunto con algúns dos membros do seu equipo (de esquerda a dereita: Lorenzo Pérez, Enrique de la Montaña, o autor, José Manuel Fernández e Gonzalo García). O equipo está formado por biólogos e naturalistas (oito persoas en total) vencellados ao Departamento de Ecoloxía da Universidad de Alcalá de Henares. Estudamos os efectos da xestión forestal e os incendios forestais sobre a conservación da biodiversidade, utilizando as aves como indicadores ecolóxicos. A zona de estudo son os montes de eucaliptos da península do Morrazo e as áreas limítrofes. É un proxecto financiado polo Ministerio de Ciencia e Tecnoloxía (Foto: Enrique de la Montaña Andrés).





Foto 2. Mídense e pésanse as aves. Tamén se analiza o estado da súa plumaxe, tómanse mostras para analizar no laboratorio e márcanse aos individuos con aneis especiais. Os exemplares son liberados aos poucos minutos de ser capturados. Estes datos son esenciais para coñecer o estado de saúde e a influencia das actividades humanas sobre as aves. As aves son excelentes indicadores ecolóxicos porque son moi sensibles aos cambios no seu hábitat (Foto: Enrique de la Montaña Andrés).

contaminadores, sistemas de uso que utilicen materiais e enerxías renovables (é dicir, que non se esgotan porque dispoñen de sistemas naturais de reposición, como, por exemplo, a enerxía solar), xeradores de produtos máis fáciles de reutilizar e reciclar, respectuosos co resto das especies, etc.

É aquí onde os sistemas tradicionais poden ser de utilidade e iniciativas como a recuperación do millo corvo teñen moito valor. Porque moitas veces, aínda que non sempre, os sistemas tradicionais xurdiron con vocación de sostibilidade. Para producir de maneira eficiente e duradeira. Sistemas aforradores. Preparados para resistir. Que coidaban a fertilidade do solo. Son sistemas adaptados ás condicións ecolóxicas locais que moitas veces (aínda que non sempre) deron con solucións que compatibilizaban ben a produción coa conservación da natureza e xeraban paisaxes de calidade. Solucións orixinais que obtiñan o froito intentando non

comprometer a colleita seguinte. Obtíñanse produtos orixinais, con identidade propia, sans, con sabor e olor, e cheos de cultura. Produtos de calidade que deben ter unha saída comercial no mercado actual porque teñen propiedades das que estamos necesitados e moitos demandan.

A clave é descubrir que elementos dos sistemas tradicionais son rescatables hoxe en día, tendo en conta que moitos deses elementos xurdiron nun contexto cultural, social e económico moi diferente ao actual. A iniciativa do millo corvo participa no reto de rescatar, coa debida transformación, elementos procedentes dunha economía antiga de subsistencia (e, moitas veces, nun contexto de pobreza e miseria) e poñelos a funcionar nunha economía de mercado. Non debe ser, desde o noso punto de vista, unha mirada nostálgica ao pasado,

senón unha busca práctica de solucións orixinais, creadoras de produtos novos, diferenciadores. Produtos que ademais de ter a “s” de sostibles teñen a “s” de saudables. Para iso os sistemas tradicionais, e as pezas que os compoñen, deben ser identificados, investigados e comprendidos para que poidan ser debidamente valorados e actualizados. Por iso, urxe en Galicia estudar os sistemas de uso dos recursos



Foto 3. Tamén marcamos os polos para facerlles un seguimento posterior. Isto permítenos coñecer as taxas de supervivencia e canto se afastan dos seus lugares de nacemento. A foto mostra un polo de azor (*Accipiter gentilis*) ao se lle colocaron aneis nas patas para a súa identificación posterior (Foto: Enrique de la Montaña Andrés).



Foto 4. Detalle de como se efectúa a escalada ás árbores para acceder aos niños das aves. Estudiamos o éxito reprodutor, o estado sanitario das crías, a dieta das aves, etc. Coñecendo o estado e o comportamento das aves podemos propoñer cambios no manexo dos montes para favorecer a conservación das especies e facer que a xestión forestal sexa cada vez máis sostible (Foto: Salvador Rebollo de la Torre).

naturais, analizar as súas propiedades, o seu impacto real sobre o medio e a biodiversidade. E cos resultados, propoñer cambios que os fagan máis viables e sostibles.

Nesa liña, nós estamos traballando nos sistemas de xestión e manexo forestal. Como todo o mundo sabe, o sector forestal é un sector económico clave en Galiza en xeral e na península do Morrazo, en particular. Este sector tivo unha profunda transformación ao longo da historia pero de maneira especial durante o último século. Especialmente pola intensificación da produción e a utilización masiva de especies e variedades de árbores exóticos, como

é o caso do eucalipto. Nós non estudamos a produción madeireira, senón a capacidade destas novas explotacións forestais para manter a biodiversidade. Porque entendemos que os sistemas forestais serán máis sostibles se son capaces de manter, non só as especies forestais sometidas a explotación, senón tamén o resto das especies de plantas e animais. Son máis sostibles se non comprometen novas alternativas para o futuro, a posibilidade de explotar outras especies e oportunidades, de abrir novas portas. Porque a explotación dos recursos forestais non debe minguar o patrimonio natural, que intuimos é necesario para manter a vida en xeral, e o noso futuro en particular. É aquí onde a lingua de corvo ten que ver coa historia que lles contamos. Porque os paxaros non só cantan senón que tamén falan, para os que queiran escoitar. Nós utilizamos os paxaros como indicadores ecolóxicos que nos permiten analizar a influencia das actividades humanas sobre os montes. As oscilacións no número de individuos das distintas especies de aves (máis de cen especies diferentes na península do Morrazo) móstrannos a dirección e a profundidade dos cambios

producidos polas actividades humanas. Mostran o grao de compatibilidade entre explotación forestal e a conservación da biodiversidade. Os paxaros poden utilizarse como un termómetro que nos mostra o estado do medio. Esta función poden cumprila porque as aves son moi sensibles aos cambios no seu medio e no seu hábitat. As aves permítennos detectar cambios grandes e cambios sutiles nos tipos de alimento dispoñibles, nos lugares dispoñibles para nidificar ou nos lugares que lles serven de refuxio. Con esta información podemos propoñer melloras nos sistemas de explotación forestal que os fagan máis sostibles e compatibles coa presenza dos paxaros e da biodiversidade en xeral. As aves, así como outros

indicadores de calidade, mostran camiños polos que avanzar.

O desenvolvemento sostible dos pobos pasa por saber a onde queren ir, que futuro queren ter, que terra queren deixar aos seus fillos e que oportunidades de cambio lles deixamos. Esta reflexión debe facela a península do Morrazo. Corren tempos de cambio. Determinadas decisións poden comprometer o futuro. Debemos apostar pola modernización pero sen especulación. Non caer na tentación do enriquecemento rápido, espoliador dos recursos naturais. Desde o noso punto de vista un dos eixes centrais do desenvolvemento da península do Morrazo pasa pola conservación e o fomento de seu rico patrimonio natural e etnográfico. Os cambios deben ter en conta a defensa deses patrimonios. As posibilidades turísticas futuras deben pasar por ofrecer paisaxes, culturas e produtos de calidade, orixinais, propios e diferenciadores doutros territorios. Non matemos a galiña de ovos de ouro. Centremos unha parte dos nosos esforzos en conservar o valor da nosa cultura, patrimonio etnográfico e natureza. Son valores de futuro.

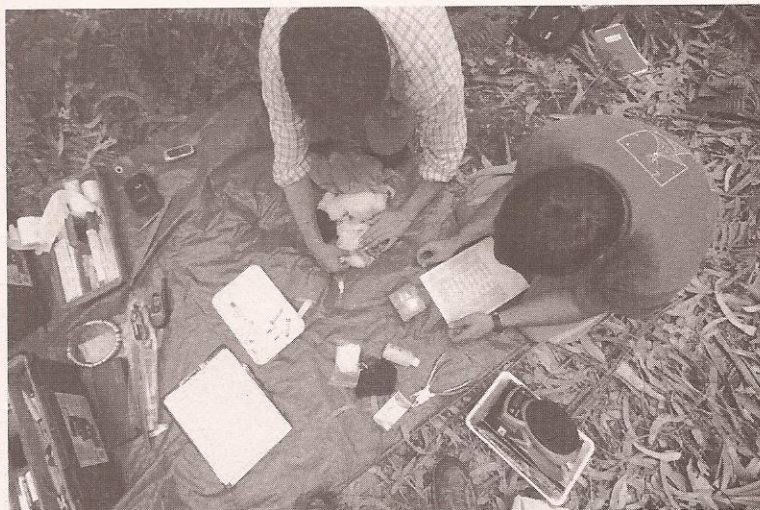


Foto 5. Laboratorio de campaña. As aves son analizadas en busca de parásitos e problemas clínicos. Tamén estudamos o desenvolvemento da plumaxe e tomamos mostras de sangue e ADN. As aves son utilizadas como indicadores ecolóxicos, é dicir, como termómetros que miden o impacto das actividades humanas sobre a biodiversidade nos montes galegos (Foto: Enrique de la Montaña Andrés).

Por iso, non só animo, senón que dou as grazas, á Asociación Cultural Meiro por mostrarnos o Millo Corvo, un segredo da nosa terra, un exemplo de orixinalidade co que construír o noso futuro.



Foto 6. Aspecto dos montes de eucaliptos que están sendo investigados. O estudo das aves require moitas xornadas de observación e censo de aves. Estudamos a época e os lugares de reprodución. Tamén os lugares onde se alimentan. Isto permítenos estudar a influencia dos incendios, as talas, o tipo de manexo forestal, etc. O uso sostible dos recursos naturais, e dos recursos forestais en particular, debe permitir a conservación das especies (Foto: Enrique de la Montaña Andrés).

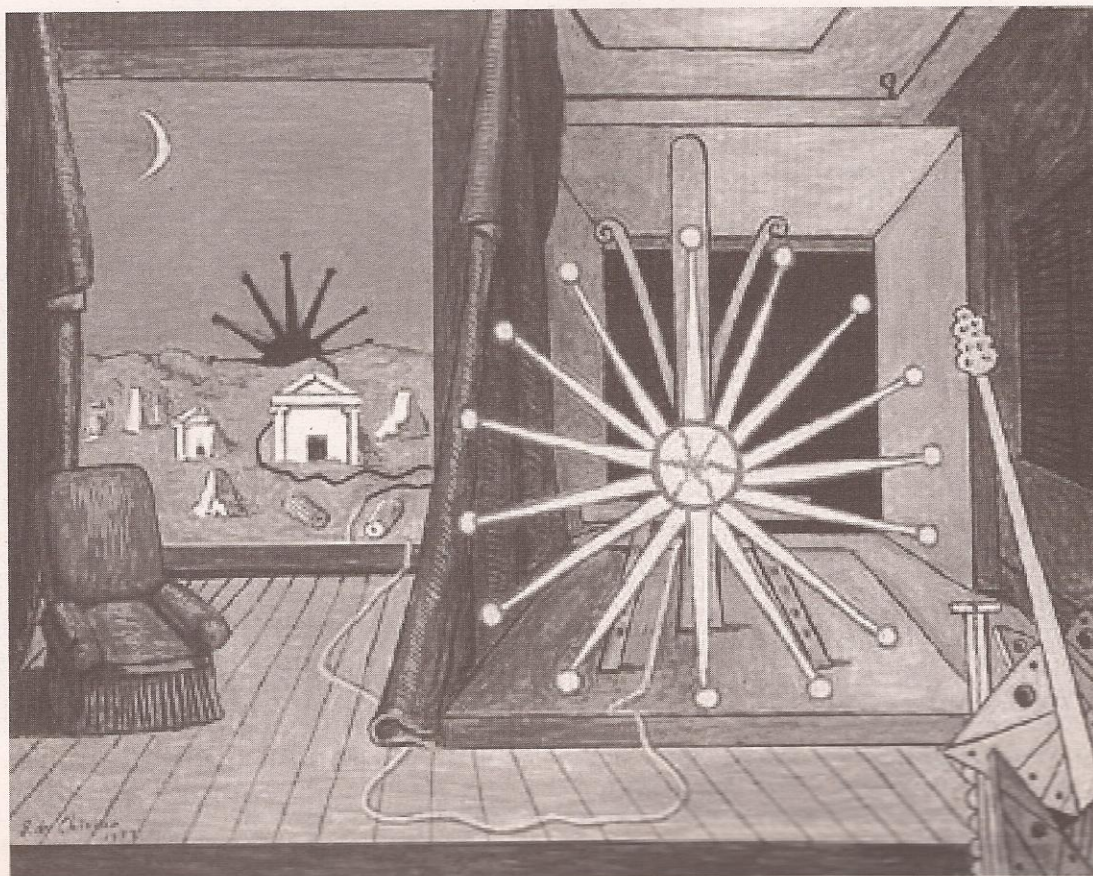


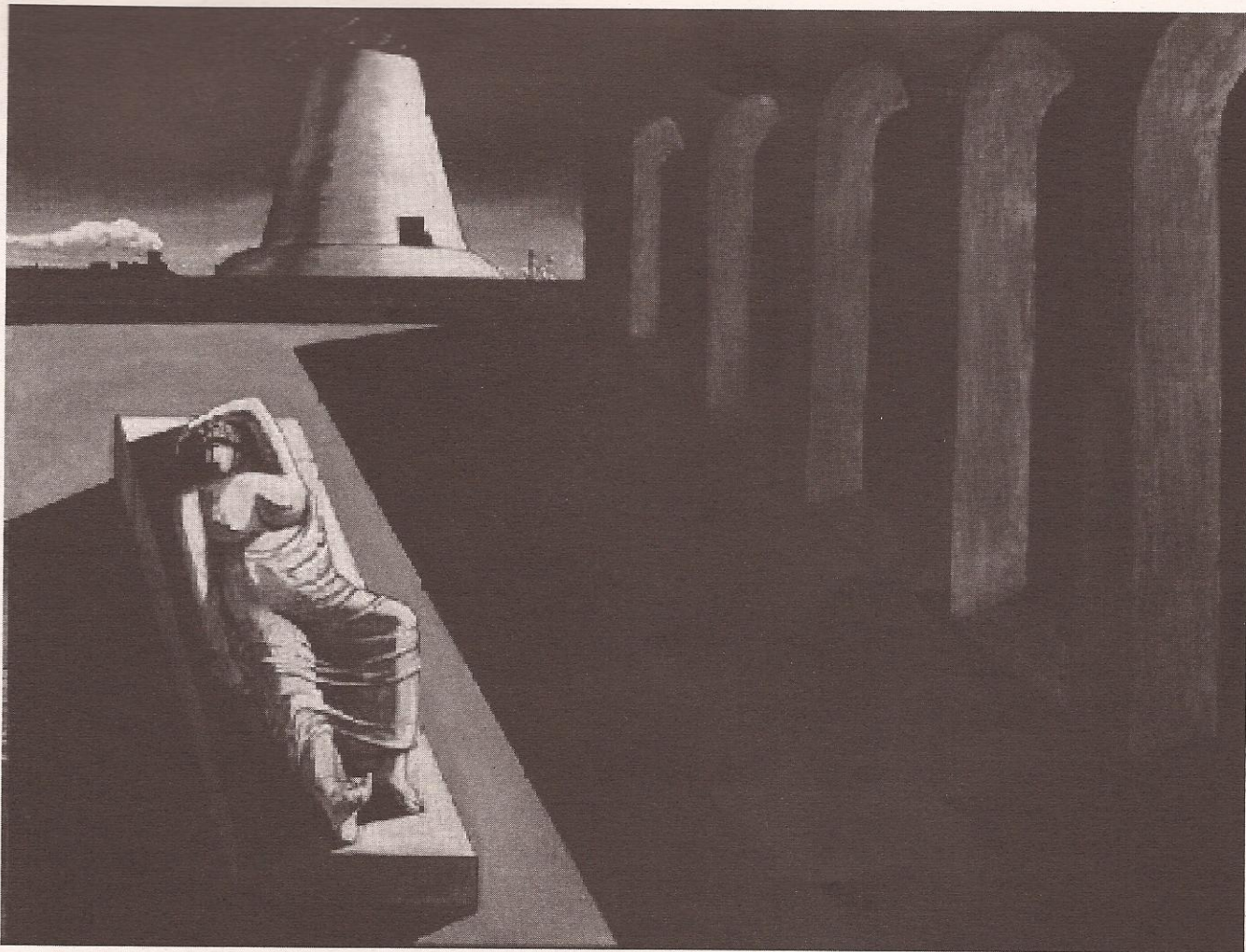
## Interiores metafísicos

Antón Patiño

**P**oucas veces ten acadado a melancolía unha expresión visual tan convincente como nas imaxes maxistras e sedutoras da "pittura metafísica" italiana. Unha fermosa aliaxe de arquitectura e silencio: a xeito de perspectivas psíquicas. Camiños-labirinto que conducen cara o intricado mundo interior dos sonhos. Memoria de ocos e silencios. Baleiro de pórticos, arcos de medio punto, tímpanos, xanelas, chemineas, torres e misteriosas prazas. Experimentos magnéticos da percepción. Os manequíns como réplicas obxectuais do ser humano nun mundo cousificado e inmóbil. Lembranzas fantasmagóricas e obsesións recorrentes nunha iconografía reinventada a partir do herdo clasicista. A memoria da arte agroma como un xigantesco faiado cultural colectivo. Refuxios intemporais para o arquetipo do misterio: aboia o corazón mesmo da señardade. As naturezas

mortas de Giorgio de Chirico cos seus obxectos silentes de cores intensas: trazando os contornos demorados das cousas con precisas liñas xeométricas. Os chamados "Interiores metafísicos", que semellan gardar unha cantidade incríbel de silencio. Figuran como radiografías da paisaxe interior da alma. Reflicten unha conciencia espectral (derradeira condensación da imaxe). Mesmo achégannos a carón da rexión silente e deshabitada do póstumo. Un case indefiníbel estrañamento fronte ao real. Esperta en nós a sensación primeira que tivemos de cativos ao penetrarmos nalgún faiado onde os obxectos repousaban abandonados e inertes (apreixados nunha mesta macla de arañeiras) na intemperie do esquencemento: illados mais ao tempo amoreados. Teñen sempre algo máxico (como de atmosfera encantada) ises espazos que semellan agochar unha chea de sonhos, escuros segredos,





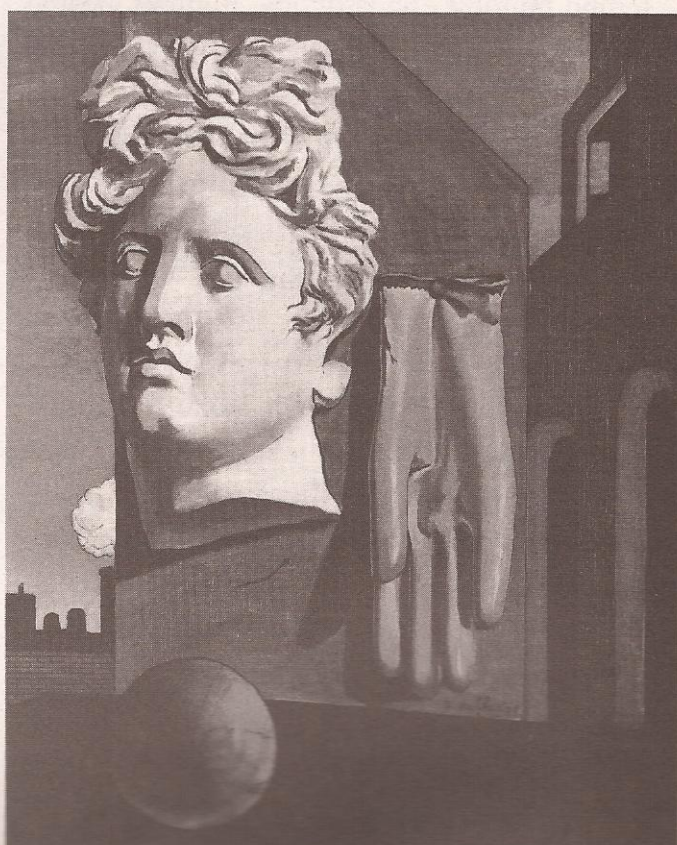
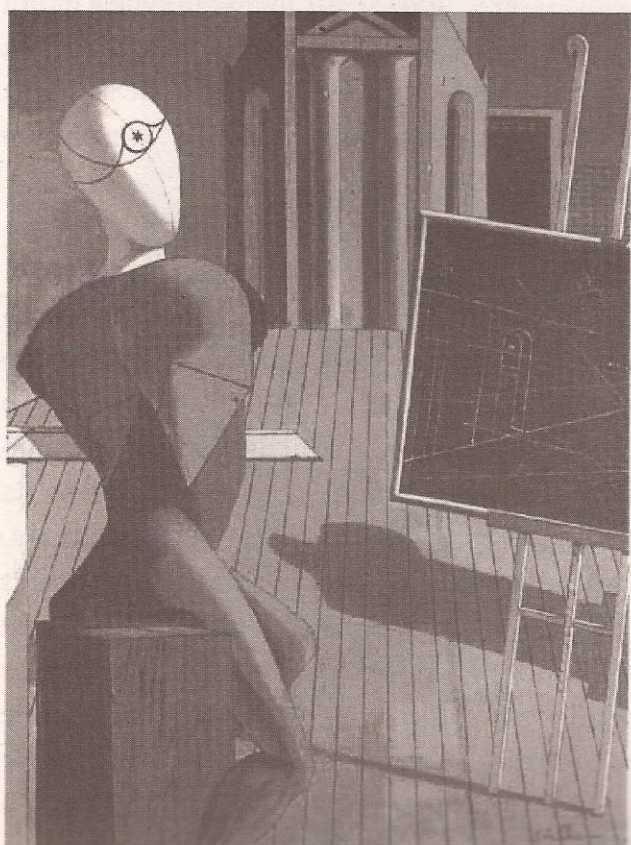
tempo inmóbil e vida detida. Figuran mesmo falarnos no silencio cunha mansedume penetrante. Coma se a mirada fose quen de activar a memoria de cada obxecto: facéndoo brillar con nova vida (por riba do lixo e da desorde amoreada). Logo un espontáneo proceso de asociación vai encadear cada presenza nun relato compartido. Nunha secuencia narrativa heteroxénea que ten moito do desconcerto múltiple do espazo do soño. Cemiterio de obxectos onde repousa tamén moito desas vidas das que nos falan como silentes testemuñas privilexiadas. Giorgio de Chirico escribiu destes sentimentos: “vivir no mundo como nun inmenso museo de estrañezas, de curiosos xoguetes diversos que cambian a súa fasquía, e que ás veces nós escachamos, como nenos, para ver o que hai dentro, para facer a descuberta, desenganados, de que están baldeiros”. As prazas baleiras de Giorgio de Chirico (percorridas por algún illado camiñante

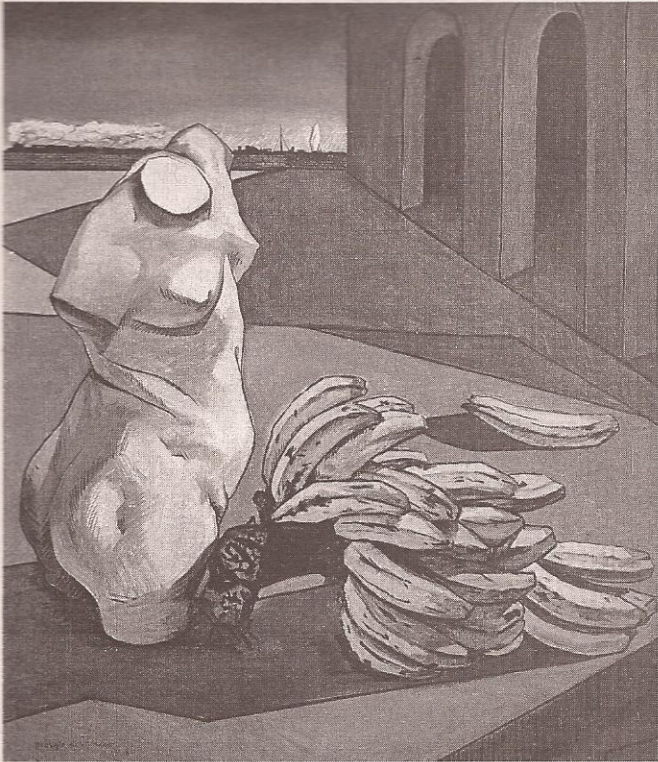
solitario) onde imos sentir unha imprecisa e rara agorafobia compartida. A turbación introvertida do contorno urbano misterioso (cheo de sombras insospeitadas: alongadas nunha ficción onírica expectante).

Todo fica varado nunha escenografía do soño. Xorde un enigmático espazo-xeróglifo. A cheminea que asoma fragmentaria e fumegante, por riba do muro. As misteriosas sombras picudas e prolongadas mesmo deica o inverosímil (como fíos oníricos sen tempo). Presenza informe da angustia xeométrica desprazada e condensada. Cristalizada en perspectivas do conflito, prismas en penumbra, nunha inqueda xeometría mental do desacougo. Todo o arco da realidade aparece tensado para xerar unha sensación imprecisa de sutil estrañeza e desasosego. Ise distanciamento é sublimación do real (do que se ten falado a

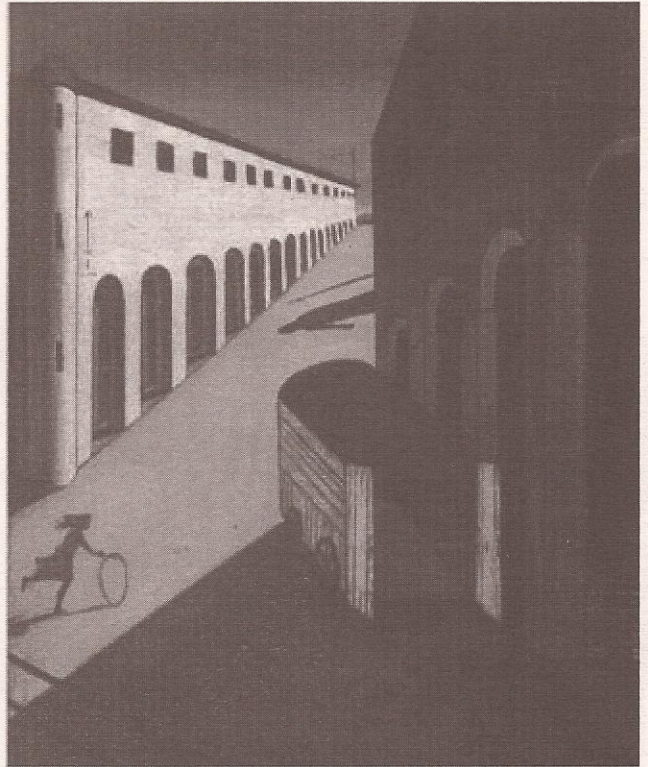
miúdo). Vai tomar corpo un inconsciente xeométrico que narra os arquetipos do hábitat como vivencia universal (o recordo dun clasicismo presente como ruína: refugallo e fragmento de civilizacións pretéritas). As variantes dramáticas dos vellos escenarios afectivos. Radiografía mítica da intrahistoria das formas, o interior da psique está poboado de arcadas esquecidas, misteriosos sotos e faiados, estreitas ruelas escuras, sólidos templos. Arqueoloxía na penumbra do inconsciente: como depósito de ruínas. Ecoar de voces fragmentarias, reviravolta de sons, conversas e frases interrompidas penduradas do ar. Inventario de medos intersticiais onde o soño vira en pesadelo inmóbil. Escolma de feridas psíquicas. Nube negra na conciencia. O tenso espertar como shock: a pegada dramática do trauma. Siluetas familiares no lonxe. Esvorando por rúas sen saída, longas coma un soño. Ruelas oníricas do labirinto interior esbaran dentro dun mesmo. Hábitat da mente nas perspectivas cruzadas dos estratos temporais. Como mesturando os planos do real e do imaxinario nun ámbito común e producindo toda

sorte de hipnóticas interaccións. Encrucillada dos variados rexistros do real, do imaxinario e do simbólico nunha presenza común. Á procura dun espazo harmónico. Os elementos illados son completamente cotiáns e sinxelos. Totalmente verosímiles. O diálogo (a rotación de significados) entre eles vai xerar un relato simbólico poderoso. A clave está precisamente neses nexos ou urdas soterradas e na complementariedade activa que xeran os diferentes elementos plásticos. A xeito de incesante xeróglifo visual. Creando un relato sorpresivo. Unha atmosfera envolvente e intimista (a daquelas prazas deshabitadas) que tamén van desprender os cadros que Urbano Lugrís fixera para unha encarga contra os anos sesenta na cidade onde naceu. As pequenas prazas coruñesas que pintou con esmero e pulcritude de ourive de soños. As depuradas liñas das casas, o contorno preciso dos diferentes elementos que aparecen en pé de igualdade. A pedra e máis a nube. A parede límpida: resolta nun sinxelo plano de cor. O silente muro espido. A transparente xanela núa. O equilibrio harmónico dun mundo sen tempo. Aínda hoxe



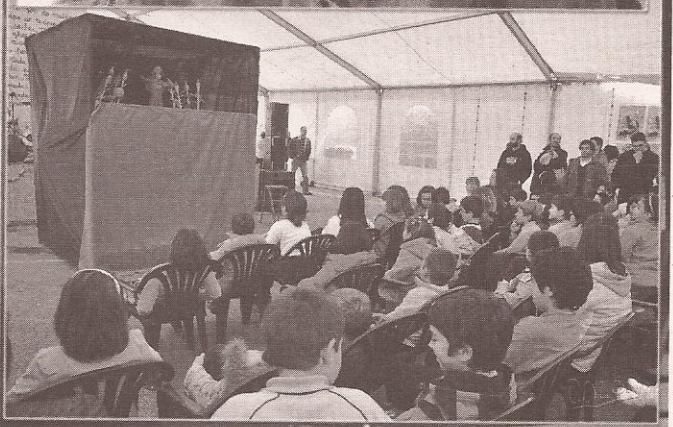


podemos pasear pola cidade vella (seguindo as rúas estreitas) ata atopar esas mesmas prazas cheas de encanto. Sensación do lonxe que expresa Giorgio de Chirico: “Nun cadro profundo, hai que se afundir no silencio unha vez que se ten penetrado en toda a súa profundidade. Daquela, a luz e a sombra, as liñas e os ángulos e todo o misterio do volume comeza falar.” O renovado encontro cos “interiores metafísicos” de Giorgio de Chirico na derradeira entrega da súa produción, onde xa na madurez creativa penetra de xeito manierista no seu propio imaxinario pictórico. Espello no interior dos recovecos doutro espello. Imaxe de si mesmo revirada na conciencia como derradeiro “trompe l’oeil”. Soño outravolta dun soño detido, enmarañado e recorrente. En certo xeito vai reconstruír como lugar encantado o seu inconfundíbel territorio pictórico. O seu fogar de arquetipos. Revisitando a iconografía propia cun tremor inédito (se cadra acentuado pola fragilidade da idade). Xerando unha fantasmagórica duplicidade do símbolo inscrito no real. A xeito de tatuaxe e misterio. Os faiados metafísicos cheos de obxectos e encontros inesperados. Imaxes que acadan unha transrrealidade impregnada de



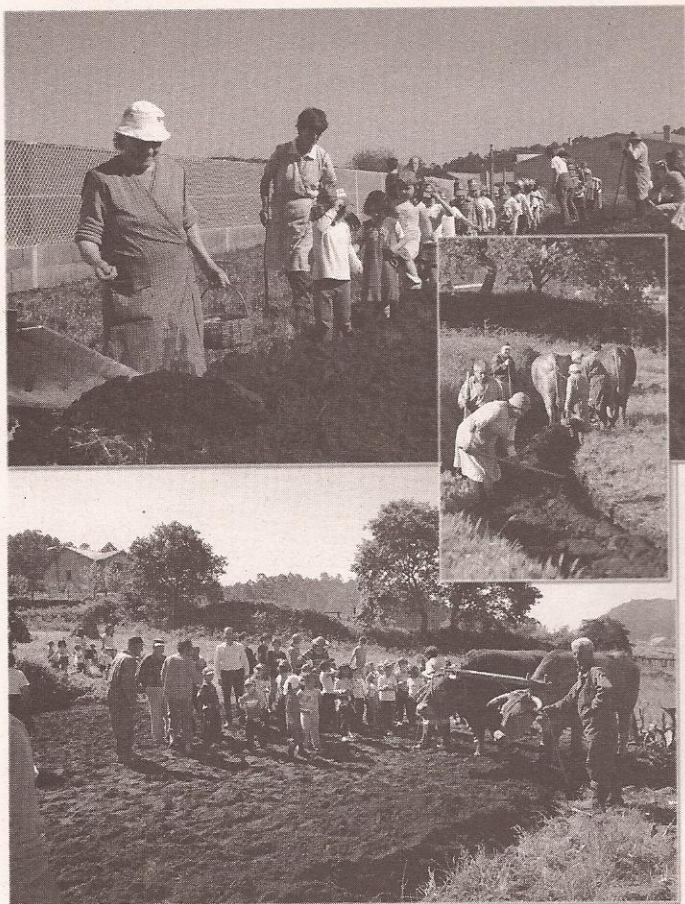
estrañamento surrealista. Arquitectura líquida da imaxinación ceibe. Presenzas labirínticas que elaboran na súa lóxica combinatoria o imaxinario infinito preto da creación literaria de Borges. Galería de múltiples espellos (acuidade da imaxe) onde medran os trasacordos entre realidade e ficción pictórica, espazo real e representación (como nas indagacións do barroco). Temos que facer un esforzo para entender que toda esta fermosa aportación á pintura (chea de imaxinación e liberdade) estivera durante anos sentenciada polos chamados expertos da arte. Pouco menos que proscrita. Ringleiras de historiadores da arte e moreas de críticos que faloron deseguido de academicismo e mais dunha estéril reiteración. Ás veces cómpre graduar as lentes de ver a arte da pintura, ou polo menos hainos que limpar un pouco de cando en vez.

# X Encontro Degustación do Millo Corvo

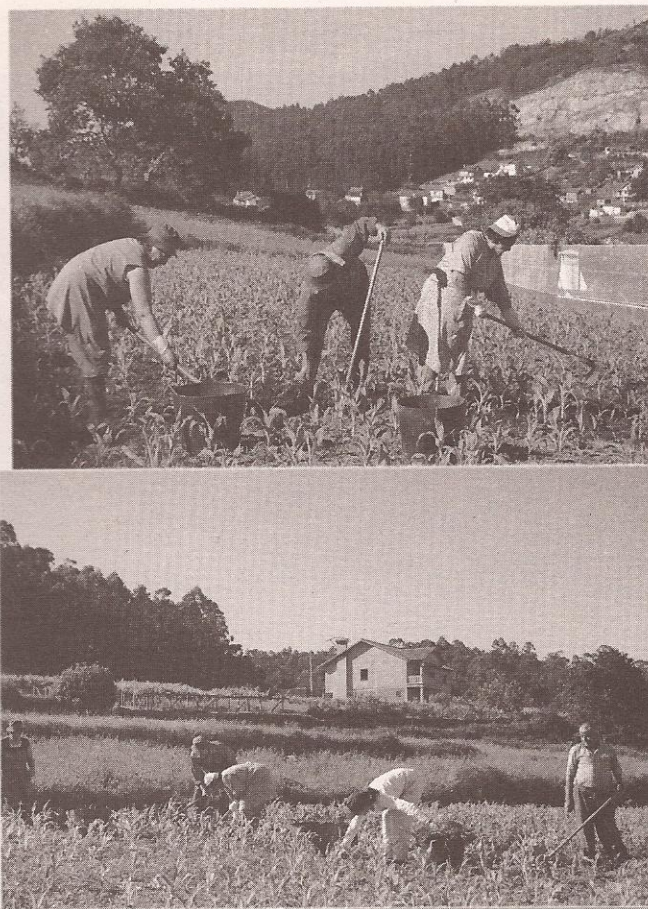




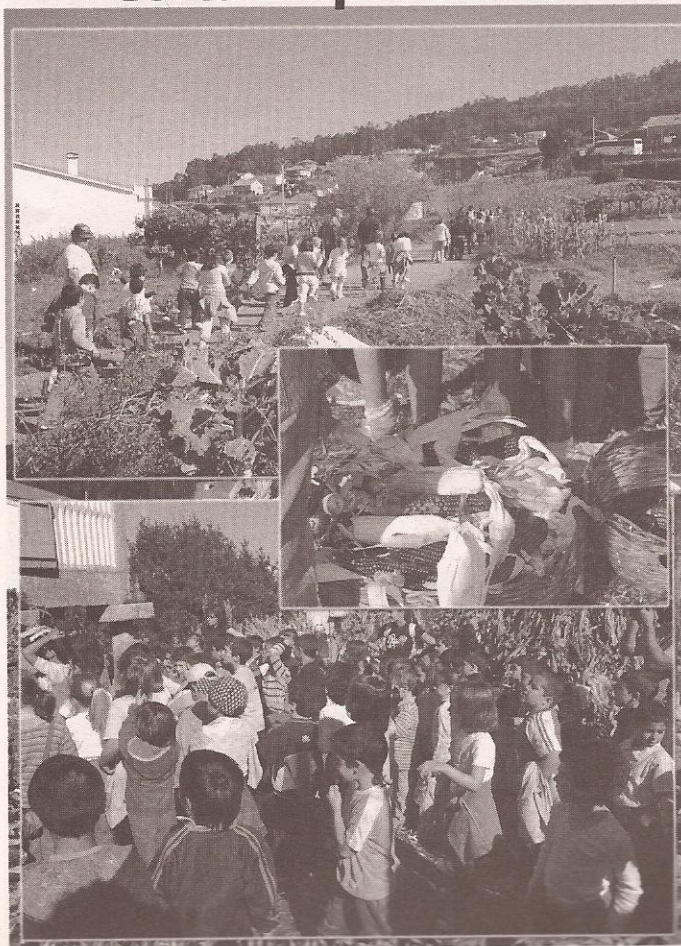
### Sementeira Abril 2008



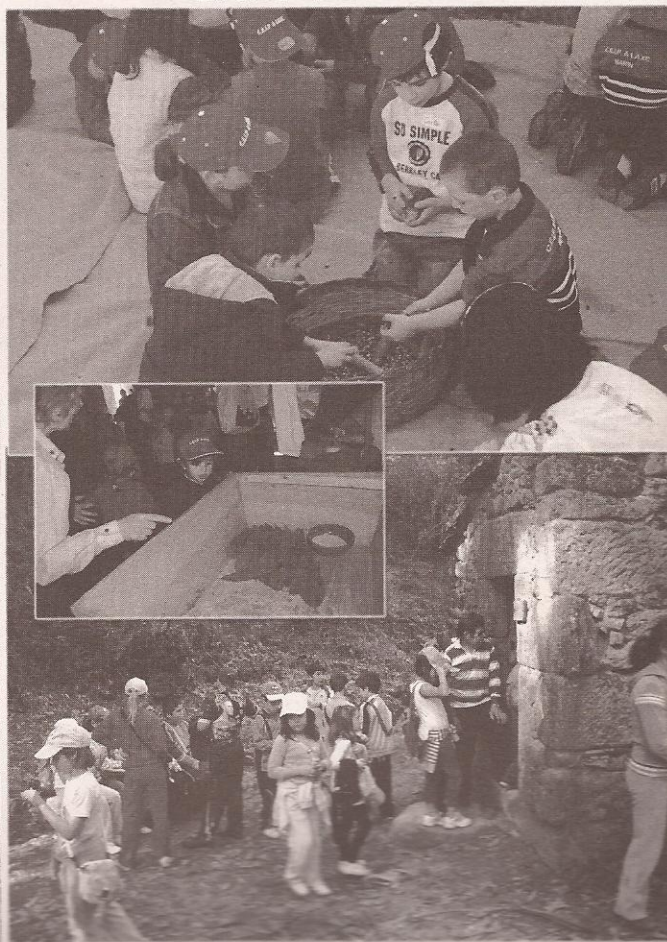
### Cava 2008



### Corta Empalleirado



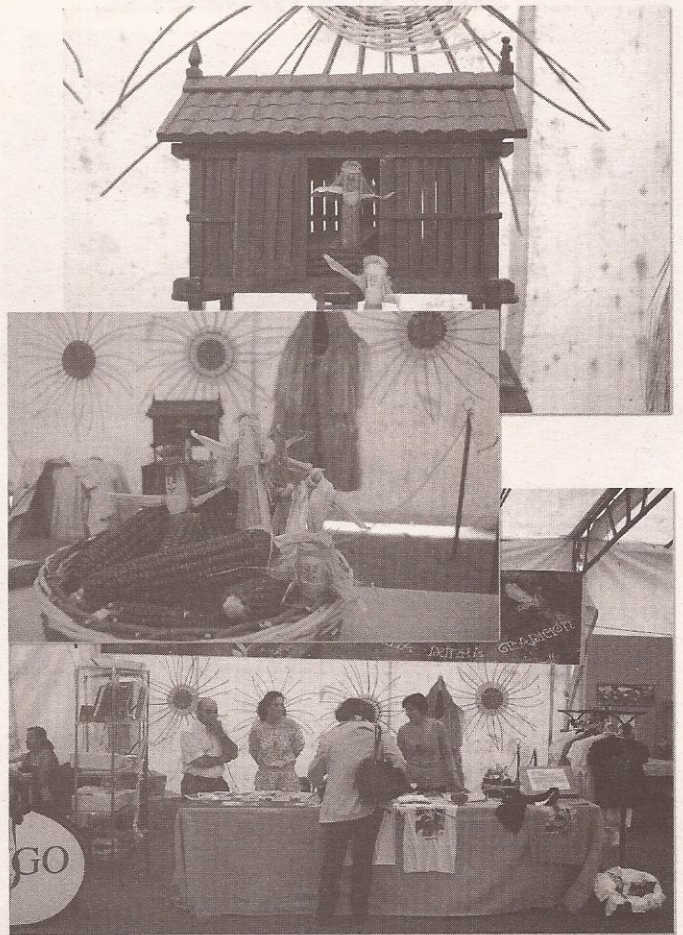
### Ciclo do Pan



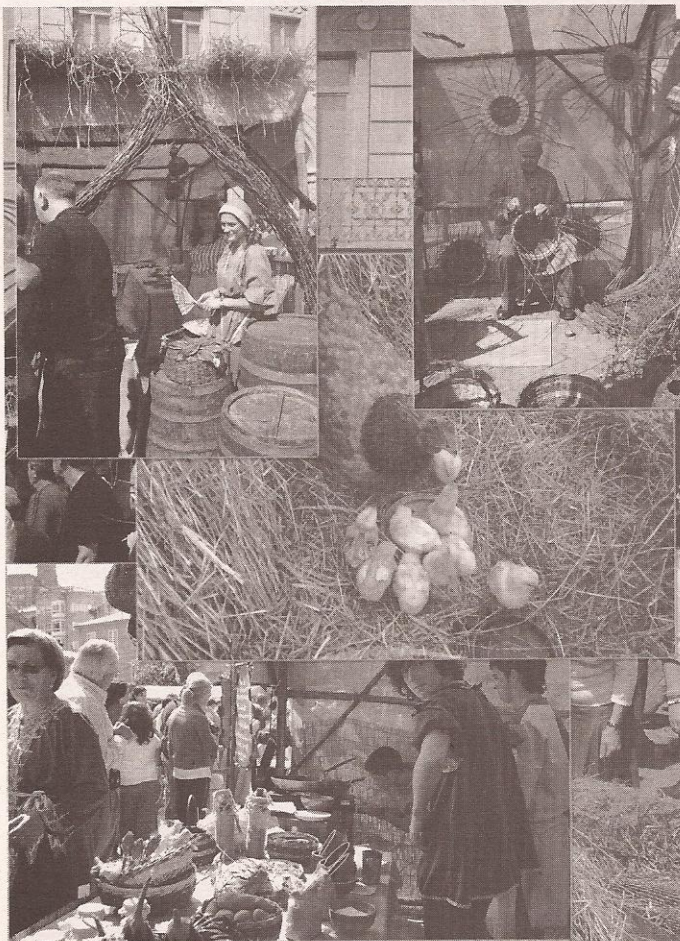
### Terra Madre 2008



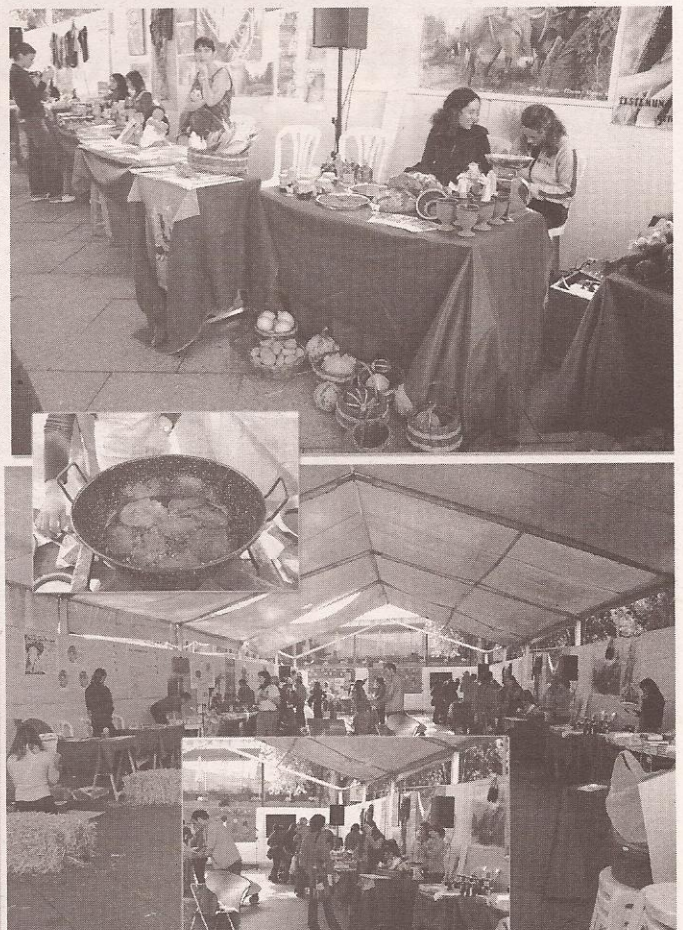
### Bueu Mostra



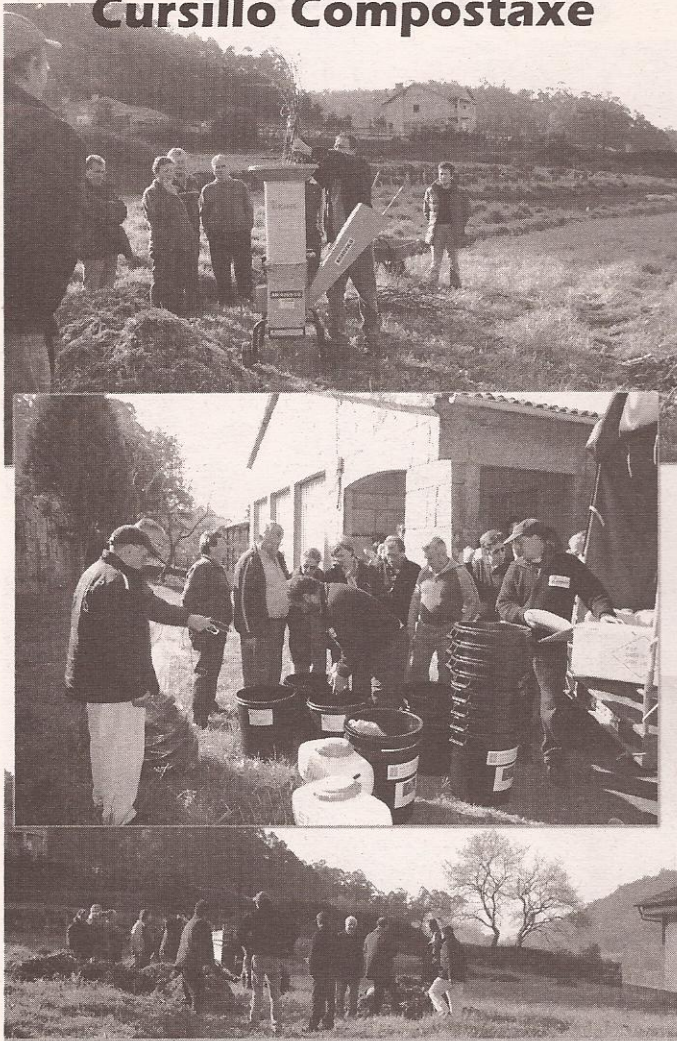
### Feira Franca



### Soberanía Alimentaria



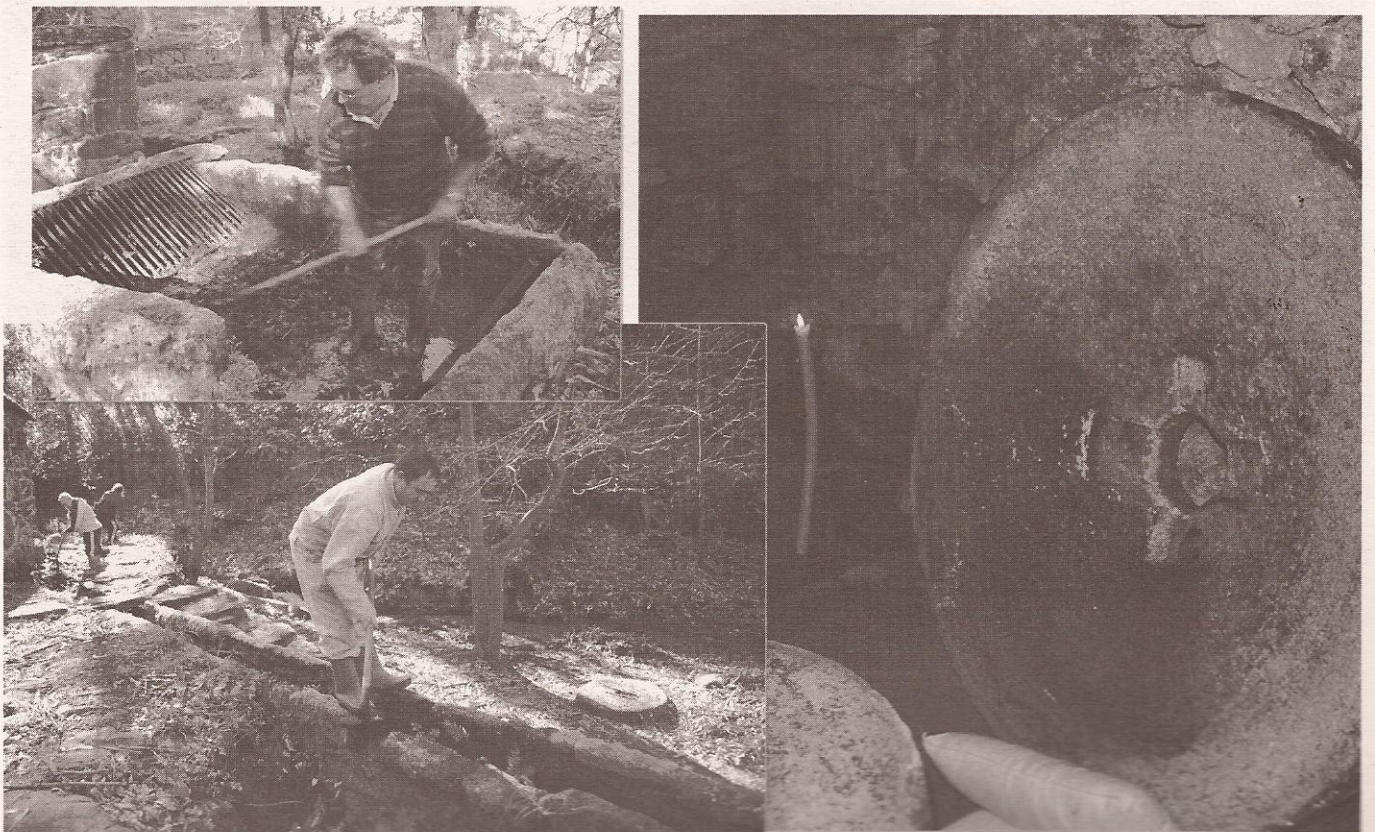
### Cursillo Compostaxe



### Cursillo Poda



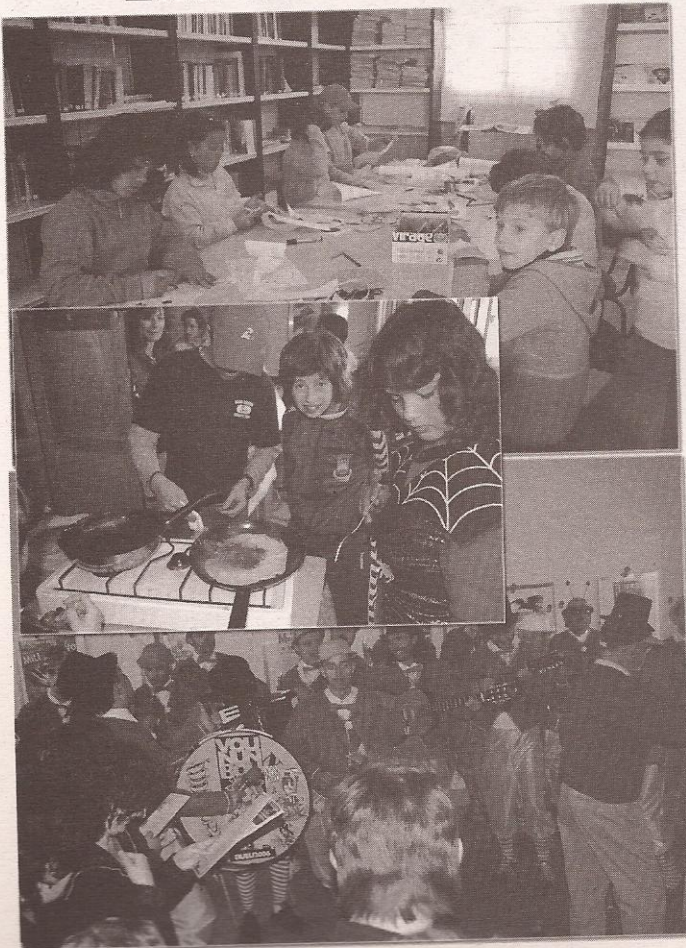
### Preparación do Muíño Marzo 2009



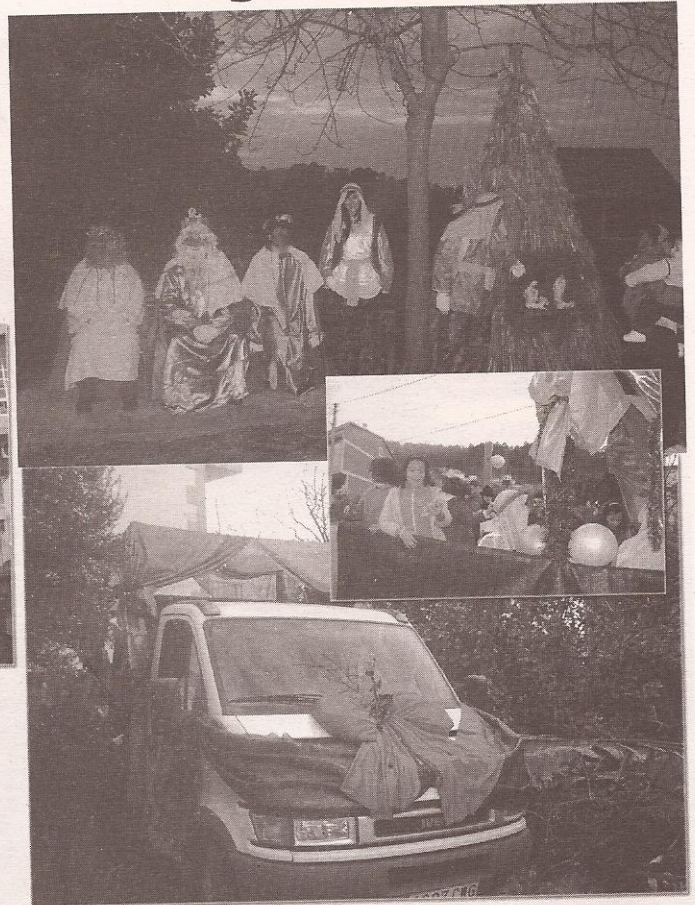
### XIII Concentración Bicicletas



### Entroido Filloeiro



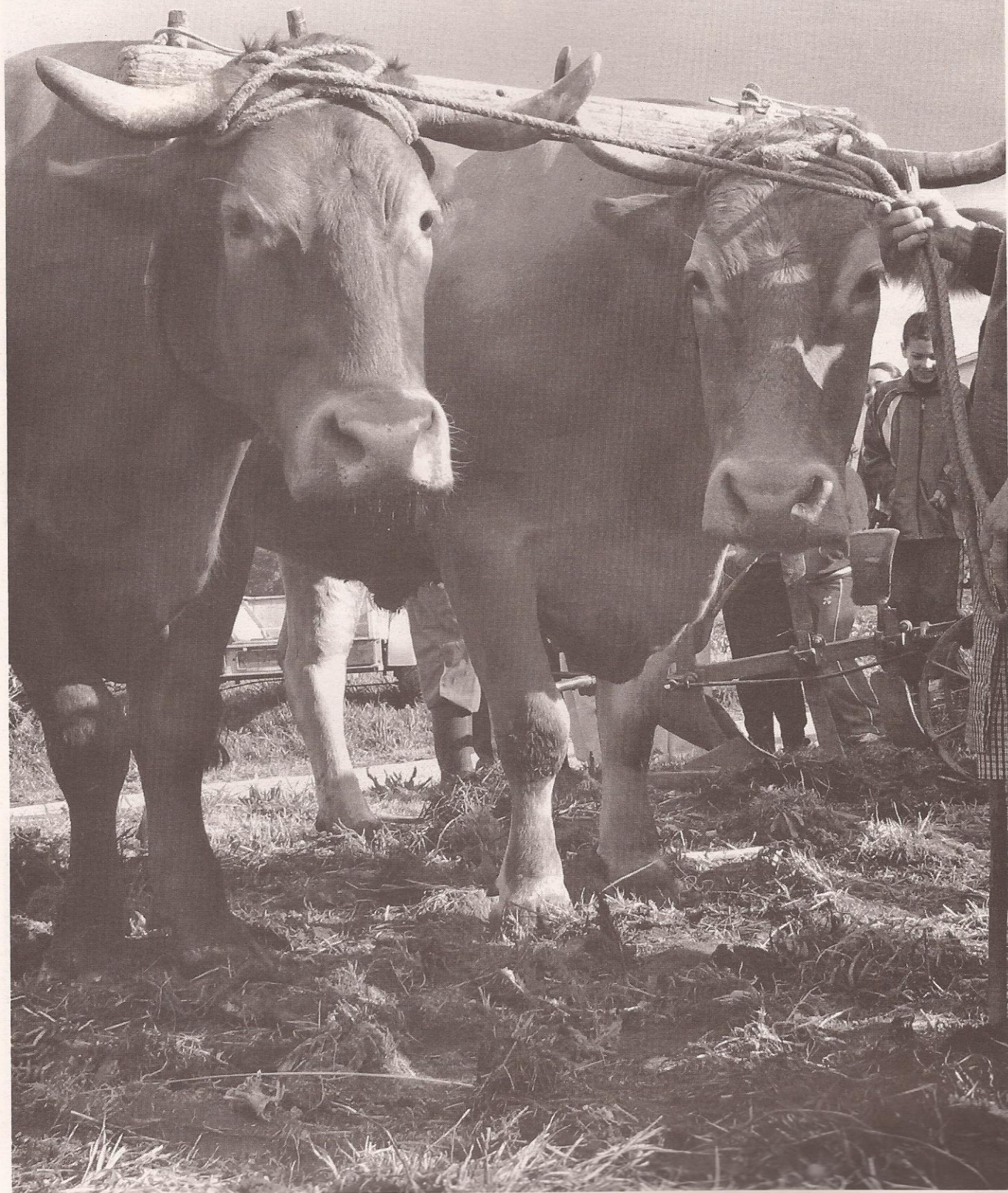
### Cabalgata Reis 2009



### Saída Cultural Decembro 08



# IN MEMORIAM





**XUNTA DE GALICIA**

CONSELLERÍA DE INNOVACIÓN  
E INDUSTRIA

## INFORMACIÓN AOS MEDIOS

### INNOVACIÓN E INDUSTRIA IMPULSA A DECLARACIÓN DE CEDEIRA E DE CATRO FESTAS EN OROSO, MUGARDOS, A GUARDA E BUEU COMO CONCELLO E FESTAS DE INTERESE TURÍSTICO

- **A Consellaría dirixida por Fernando Blanco valorou positivamente as solicitudes presentadas para o Concello de Cedeira e para as festas da Troita de Oroso, do Polbo de Mugardos, do Monte da Guarda e o Encontro Degustación do Millo Corvo de Bueu**

**Santiago de Compostela, 19 de febreiro de 2009.-** A Consellaría dirixida por Fernando Blanco estimou favorablemente a solicitude de declaración como “municipio turístico” para o concello de Cedeira, así como, comprobados os requirimentos das declaracións, as solicitudes de declaración como “festa de Galiza de interese turístico” para catro festas nos concellos de Oroso, Mugardos, A Guarda e Bueu. Unha vez estimadas, Innovación e Industria remite agora as solicitudes ao Consello da Xunta para a súa aprobación definitiva.

Tamén se informou favorablemente a solicitude da Asociación Cultural Meiro, responsábel da organización da Festa Degustación do Millo Corvo, e co informe de confirmación de apoio do Concello de Bueu para a súa declaración como festa de interese turístico. A festa supón un proceso de recuperación etnográfica, educativa, gastronómica, cultural e socioeconómica cunha singularidade manifesta, polas actividades desenvolvidas. A Festa do Millo Corvo non só se resume na degustación celebrada no mes de marzo, senón nunha actividade anual de sementeira, cava e renda, rega, corta e empalleirado, escollida e debullada, muiñada, amasado e cocido levada a cabo na aldea de Meiro e polos seus veciños.

Pola súa parte, a Consellaría valorou favorablemente a declaración do concello de Cedeira como municipio turístico. O concello cumpre cos requisitos esixidos, como ter unha rede de sumidoiros e tratamento de augas residuais, seguridade, protección civil, puntos de información turística e medidas de protección dos espazos naturais. O concello conta con espazos naturais como a Serra da Capelada, zonas de costa e cantís; lugares que visitar como Santo André de Teixido, as mámoas de Cervó, a igrexa de Santa María do Mar ou o santuario de Santo Antonio Corveiro; festas como A Patrona, a Romaría de Santo Antonio, San Roman, o Curro da Capelada, a Festa do Percebe, a Semana do Mar ou o Samaín; e feiras e mercados. A proposta conta tamén co informe favorábel da Deputación Provincial da Coruña.

SAÚDOS, GABINETE DE COMUNICACIÓN DA CONSELLARÍA DE INNOVACIÓN E INDUSTRIA



## A importancia dos valados

Luis Chapela

Cando no comezo da historia se produce a evolución da vida nómada á vida sedentaria, tamén se dan transformacións no territorio coa proliferación de asentamentos humanos estables, a xerarquización dos trazados viarios e a privatización conseguinte da terra. Esta maniféstase no aparición de cercas e murallas (valados) que deslindan as propiedades e as diferencian das terras do común.

Existen no país milleiros de quilómetros de campos cercados con valados ou muradelas que ó longo dos camiños delimitan as herdades. Nuns casos facíanse como defensa dos campos de cultivo contra a invasión do gando na propiedade, e noutros como barreiras protectoras das colleitas contra a inclemencia do tempo.

O espazo agrícola de Galicia é moi variado. As formas de organización dos cultivos asentados nese espazo maniféstanse en socalcos, campos pechados deslindados por sebes ou cómaros, agras, asociación de terreos de cultivo cercados e divididos interiormente en parcelas abertas, e campos abertos, extensas superficies nas que predominan as

plantacións de centeo.

Conforme con esa variedade da terra agrícola existen infinidade de divisións que representan nela o minifundio. Os materiais empregados nesa delimitación son a pedra, a madeira e os arbustos. Con técnicas e combinacións diferentes ofrecen unha gran diversidade nos procedementos de deslinde das fincas: sebes ou cómaros, nos de carácter vexetal; e marcos e valos con material pétreo, con numerosas variantes e diferentes sistemas mixtos.

*Os marcos:* esta é a expresión máis simple de deslinde nas fincas dáse nos marcos, pedras chantadas na terra ás que, en casos, acompañan dúas máis pequenas soterradas chamadas testigos. A lei dos marcos é moi respetada no rural; cando se desprazan do seu lugar primitivo esa transgresión orixina rifas e numerosos preitos xa que as apropiacións indebidas distorsionan o código moral polo que se rexen as comunidades campesiñas.

*Valados con materiais vexetais:* estes seguen en simplicidade aos marcos. As limitacións que se fan con sebes vivas, ordinariamente de silvas continuadas



Valado mais camiño



Valado de pedra

no propio terreo poden estar feitas unicamente con vexetación ou con terra amoreada formando un certo talude nos parámetros laterais e nalgúns casos reforzado interiormente o amoreamento con anacos de pedra.

O outro sistema neste apartado é o dos cómaros, valados feitos con paos e ramallos de arbustos plantados moi xuntos, que bordean a finca e que, a medida que van medrando, a man do home vai entretecendo uns cos outros, ata acadar que a vedación quede perfectamente tupida. Cando o cerramento é

no campo, os arbustos son de salgueiro, sabugueiros, loureiros ou xestas; cando é a carón da casa-vivenda, adoitan ser de buxo o outros arbustos similares, que ben recortado produce un efecto estético moi agradable.

*Valos de pedra:* os valos de pedra son os máis estendidos por toda Galicia, feitos co material pétreo existente no lugar. As súas variantes son numerosas, tanto si se fai con granito como si se fai con xisto. Consisten nunha parede entre 1 e 1,5 m de altura e 0,7-0,9 m de ancho, asentadas nunha lixeira gabia



Valado de canas



chea de pedra. As técnicas de construción van dende o simple amoreamento de croios ou cachotes ata acabadas mostras de perpiaño e incluso de cantería. Os valos de pedra de granito confórmanse en varias fábricas:

- A da simple colocación de cachotes no seu estado natural, amoreados ou superpostos diminuíndo en anchura a medida que se vai erguendo para así garantir a súa estabilidade.
- A formada por pezas de granito sen traballo ningún, ou con pezas de perpiaño espetadas no chan, postas arrimadas totalmente ou con algo de separación, chamadas pastas polas Rías Baixas.
- A que se fai a base de coidadas pezas de cantería. Solución reservada para os valados de fincas que dan ás rúas das vilas.

*O vaos nos valado:* A liña continua dos valados só se ve rachada pola aparición de aberturas que serven de accesos para o carro, o gando e as persoas, ou para o paso da auga das regas. No primeiro caso, a interrupción do valo resólvese de varias formas: cunhas polas, cun pao cruzado ou cunha cancela.

A cancela, portelo ou canizo, é de madeira pouco traballada e con formas moi sinxelas. Cando a cancela é dunha soa folla, acomete lateralmente a dúas estacas de madeira ou a dúas laxes de pedra a xeito de xambas, ás que se amarra cunha corda ou un aro de vimbio ou arame para que no caia. Noutros casos

apóianse entre o valo e as estacas. Cando a cancela é de dúas follas, cada unha delas xira sobre unha argola de ferro incrustada nunha pedra ou nun madeiro, ou mediante aldrabas, aínda que hai outras elementais formas de apertura e peche. O xiro máis antigo e xeneralizado é mediante un couzón metido en dúas pedras (unha inferior e outra superior). As cancelas (portais) que dan ao salido das casas están frecuentemente mellor traballadas, con aldrabas e picaportes, actualmente, á parte da madeira xa se empregan outros materiais como ferro, aluminio, etc.

O paso da auga dunha propiedade a outra, facilítase por medio dun arco de descarga que permite a continuidade do valado. No caso de estar o terreo en pendente fanse uns furados (augueiros) para botar fóra a auga cando chove moito.

Hai veces en que o valado, ademais da súa función de deslinde e defensa, fai tamén de camiño ao se encontrar cun carreiro impracticable para as persoas, sobre todo polo inverno; nese caso a parte superior do valado leva unhas lousas aplanadas polas que se pode camiñar para salvar o carreiro intransitable. Hai que subliñar que nalgunhas veigas incluso se chegan a facer escaleiras de pedra, ou na propia terra, para poder entrar e saír.

Aínda hoxe, se se dá unha volta polos campos dos arredores de onde vivimos, atopámonos con todos estes tipos de valados primitivos e totalmente integrados no medio natural.



Veiga cerrada con valado de pedra en Domaio.



Valado con sabugueiros



## A Lito Portela

Manuel M. Romón

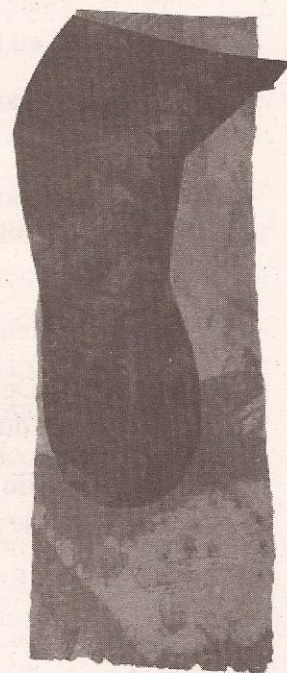


Fotografía: Dolores Ojea

nós  
 labirintos de ronseis  
 canavais  
 selvas de nubes esfiañadas  
 linguas de lava  
 signos  
 sinais  
 sombras  
 bosques  
 algas salgadas  
 fendas  
 feridas  
 enigmas  
 brumas  
 paisaxes bárbaras  
 sendas cativas  
 nas marxes precisas dos mapas  
 nós  
 pegadas  
 palimpsestos  
 liñas da man  
 vértices  
 nós

no mudo silencio das miradas

sós





## Pandereteiras Barro de Arén

Quixera ser millo corvo  
e ir morrer a ese muíño  
onde a súa moa canta  
pra adormecer o miniño.

A vender unha galiña miña nai mandoume a feira  
atopeime cunha moza e quedei na carballeira.

Empezamos a brincar empezou a bricadeira  
e así pouquiño a pouco fomos indo pra xesteira.

alí pasámolo día foi un día moi fermoso  
eu bricando coa a moza e a Galiña co Raposo

Cando volvía pra casa era alá pola tardiña  
alá me chega Pepiño sen cartos e sen galiña.

Cando llo contei na casa esperaba unha malleira  
miña nai botouse a rir "acordóuselle a xesteira."

O lugaariño de Barro é moi digno de querer,  
ten un loureiro no medio que alumea sen arder.

Delgadiña da cintura dicen que che cai a saia  
durme comigo unha noite xa veras como che para.

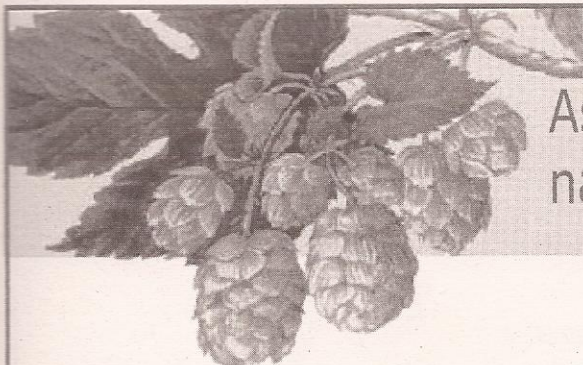
Eu de coplas sei un cento e máis unha saquetiña  
se me tiras polo xenio desátolle a "baraciña"

Esta terra e moi bonita está terra é moi fermosa o  
cuco canta de día e de noite berra a Raposa.

Si téis a foto do muíño che mando esta.

Preto das nosas casas temos o muíño pequeno  
co seu tellado de pedra e o seu corpiño de neno.





## As Orixe da Fabricación de Cervexa na Galiza. **David Middleton**

A cervexa caseira europea de cebada é similar ás cervexas chinesas de arroz e de trigo, ás incas de millo ou ás africanas de paínzo. Todos eses pobos, dende o Tíbet ata Escandinavia, honran este alimento líquido.

O descubrimento da cervexa pérdese na noite dos tempos. Se a súa primeira testemuña histórica data da civilización sumeria, que inventou a escritura hai cinco mil anos, para atopar as súas orixes temos que remontarnos á prehistoria.

É en Súmer, na Mesopotamia, onde se atopan as primeiras noticias escritas da existencia da cervexa. Numerosas taboíñas de arxila fan mención 4000 anos antes de Cristo, dunha bebida obtida da fermentación de grans.

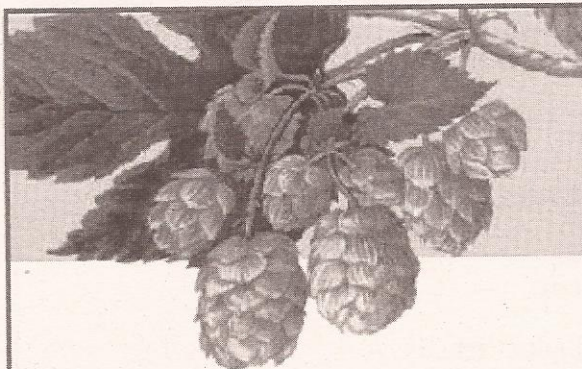
Nesta civilización do cereal, o 40% da produción da cebada, espelta, trigo e paínzo vai parar á cervexa. As mulleres fabrican pans malteados de cebada que logo deixan fermentar en auga. Ao cabo de catro días, os catadores proban – mediante cañotos de palla ou cana – unha cervexa na que aínda se vén flotar residuos sólidos.

Nesta civilización xa fabrican máis de vinte clases de cervexa, e é un prezado produto. Úsase para pagar aos traballadores, para curar á xente enferma, para honrar aos deuses.

Durante a prehistora sabemos que mentres o home se dedica á caza, a muller recolle, conserva, desenterra e casca todo o que atopa. O produto destas recoleccións, cocido en auga abundante, produce unhas sopas claras e fermentadas de sabor moi forte, xeralmente ácido, amargo e áspero.

A gourmet do Paleolítico, experta en fermentacións ácidas, non tarda en dominar a fermentación alcólica. Todo depende da sopa inicial, da temperatura ambiente e das levaduras silvestre que vai probando, unha tras doutra.

Outra antiga fonte da cervexa atópase no norte da Europa prehistórica. Concretamente en Dinamarca, atopouse un recipiente de cortiza cosida que contén os restos dunha bebida feita da fermentación conxunta de cereais, mel, bagas e mirto. Está datado na Idade de Bronce.



Coas migracións nórdicas cara ao sur, a cervexa bébese dende a Península Ibérica – incluíndo os castros galegos – ata o Vístula, dende o Báltico ata o Adriático. Tan só hai dous enclaves onde o viño é o amo: na Grecia clásica e no sur da Italia, incluída Sicilia. Pero na periferia do mundo grego, Dionisio, que máis tarde chegará a personificar o zume da viña, aínda segue a ser o deus da cervexa e dos seus ritos.

Estrabón o historiador grego nacido no ano 64 a.C. visitou a Galiza cos Romanos. Nos seus “Comentarios históricos”, describe unha cervexa fabricada polas mulleres galegas e que se servía en cuncas de madeira:

“Os montañeses viven durante dous terzos do ano de landras que secan e esmagan e que logo moen para facer pan e conservalo moito tempo. Tamén beben *zythos*. Están escasos de viño e o que conseguen gástanos rapidamente en festíns coas familias.”

Ao longo da Idade Media o artesanado tórnase masculino e nos monasterios créase unha auténtica industria da cervexa. Nas representacións da época, a estrela alquímica protexe o caldeiro, evita as malas fermentacións e simboliza a arte da

cervexa: un triángulo (aire-auga-lume) crúzase con outro (malteado-bra) e xuntos representan a transformación do gran.

Parece que a cervexa non é unha bebida tan nova na Galiza!!

#### Fontes bibliográficas

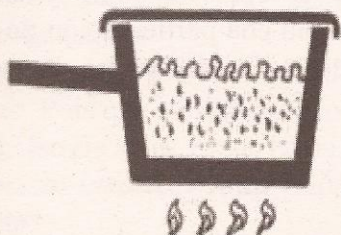
ROMERO MASÍA E POSE MESURA: *Galicia nos textos Clásicos*-Strabón, III, 3, 7. Ed. Do Padroado do Museu Arqueolóxico Provincial, Concello de A Coruña, 1988.

BERGER E DUBOË-LAURENCE: *El libro del amante de la cerveza*, Ed. José J. De Olañeta. Palma de Mallorca, 1988

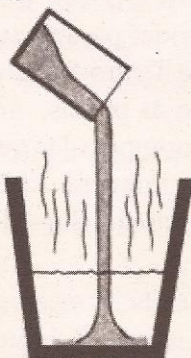


# O Proceso Artesanal da Cervexa

1. Ferver auga



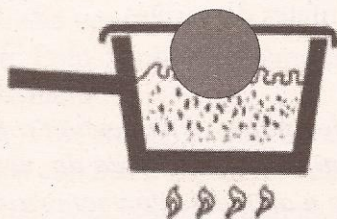
2. Engadir extracto de malta e melaza



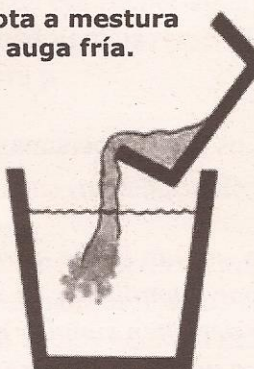
3. Engadir azucre



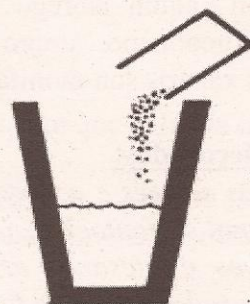
4. Engadir lúpulo e ferver 45 minutos.



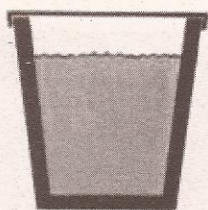
5. Bota a mestura en auga fría.



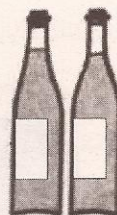
6. Engadir levadura



7. Selar y gardar nun lugar cálido para fermentar durante unha semana.



8. Embotellar a sifón, a botellas cun fondo de azucre.



9. Gardar as botellas nun lugar cálido durante unha semana para obter unha fermentación secundaria.

10. Gardar as botellas con etiqueta na bodega para madurar.

## Os ingredientes da cervexa caseira

1. Auga pura do pozo, se é posible.
2. Extracto de malta biolóxico ( de Bélxica)
3. Azucre biolóxico, branco u moreno ( de Brazil)
4. Lúpulo biolóxico ( montes do Morrazo)
5. Levadura biolóxica ( de Inglaterra)
6. Melaza biolóxica ( de Holanda )

# O Tranqui pasou por Meiro

(Obra para monifates de Rosa E. Gantes)

## Introito:

A idea de escribir unha obra para monifates con esta temática, foise xestando amodiño ao longo dos anos que estiven de mestra na escola unitaria de Meiro pero non pasou ao papel ata que a inspiración final chegou das imaxinativas respostas que algunhas veciñas e veciños de Meiro idearon para facer fronte ás desfeitas dos xabarís. Porén, non foi este o único estímulo para atreverme a pór as anécdotas que me relataron en boca destes benqueridos monifates. Sabía que uns entusiastas actores-titiriteiros, rapaces e rapazas da contorna, agardaban rebuldeiros poder pasar á acción. E así, animados pola Asociación Cultural de Meiro e continuando co labor do Grupo de Teatro Simalveira, puxémonos mans á obra, confeccionando os fantoches con pasta de papel e ensaiando ás presas, ao ritmo do teatro amator, entre gargalladas e nervios. Este é o resultado, unha obriña de corte popular que se fixo para ser representada no X Encontro-Degustación do Millo Corvo celebrado na primavera do 2008 e que contou coa participación de Ismael Pastoriza Martínez, Bruno López Rodríguez, Sara Padín Rosales e Carla Pereira Fernández.

## Personaxes:

Tranqui: xabaryl protagonista

Xabaryl da Esculca

Dona Carme: labrega

Mariña: nena, filla da Señora Carme

Don Xaquín: labrego

Farruco: neno, amigo de Mariña.

(os xabarís son monifates de luva, os demais personaxes son monifates de variña)

## Teatro e decorados:

*Os actores e actrices titiriteiros actúan de pé protexidos polos panos que pechan o teatriño convencional de fantoches, usan micro para amplificar as voces e manipulan unha chea de variados, imaxinativos e artesanais artiluxios que permiten simular as accións e a ambientación sonora. Sobre o fondo e ao redor, teas que fan unha caixa negra no espazo onde actúan os monifates. Os elementos do decorado—árbores, milleiros, espantallo e demais atrezo—son tridimensionais e vanse colocando, segundo os cambios de escena, sobre dúas barras metálicas que lles serven de apoio.*



## Escena I

*Uns carballos forman o decorado desta primeira escena na que está o Xabarl da Esculca á procura de landras. Deseguida entra "Tranqui", o xabaril protagonista desta historia. Viste chaleco, gafas de sol, algún piercing, colgantes....*

Tranqui: Ei , colega...

Xabarl: *(párase a observalo e ulilo antes de falar)* – E logo ti , quen ves sendo?

Tranqui: Eu son Xabo . Pero a xente chámame Tranqui.

Xabarl: Con que Tranqui eh! A que andas?

Tranqui: Estou á procura de Meiro.

Xabarl: Pois tes que tirar ladeira abaixo. Isto é a Esculca.

Tranqui: Ai ó , pois vou facer unha paradiaña para descansar e comer un pouco.

Xabarl: Agarda aí! Non penses que é chegar e encher. Nesta carballeira só podes coller comida se es do club.

Tranqui: Acabaremos. Eu sonche do club da Galega desde que comezou o Xabarl Club: *(canta)* “Somos do club da Galega....”

Xabarl: Pero de que vas? Falo do club da Esculca, entendes? Da Es- cul-ca... Así que.. liscando.

Tranqui: Pois que eu saiba, o monte é de todos.

Xabarl: Iso era antes, cando había que comer. Pero agora andamos escasos. Ninguén se libra da crise...*(apártase para buscar landras e volta a dirixirse ao Tranqui)* E logo ti, se non é moito preguntar, de onde vés con esa pinta?

Tranqui: Veño de Pontedeume, da praia de Cabanas... Que vida meu! Se non fose por aquel neno que se puxo a berrar coma se vira o home do saco aínda estaría por alí, a tomar o sol... Non sei que lles deu... botou toda a xente a correr tras de min... Non me quedou máis remedio que atravesar o país de monte en monte.

Xabarl: Daquela a cousa anda mal tamén para ti.

Tranqui: Non creas, eu sei zafar moi ben.

Xabarl: Xa vexo, xa.

Tranqui: Polo camiño fixen moitas amizades que me falaron de Meiro. Contaban que aí había un millo corvo do mellor...

Xabarl: Pois amiguiño, has de saber que non hai maneira de probar o tal millo. Os humanos están moi amolados con nós e inventan artes para escorrentarnos. Temos solicitada unha entrevista na Consellería de Animais Ceibados. De non atopar solución só nos quedará emigrar.

Tranqui: Pois eu vin disposto a probar o millo corvo e abofé que non marchou sen darlle uns cantos bocados. Usarei das miñas mañas e encantos.

Xabarl: Pois bo proveito. Collendo por ese camiño abaixo chegarás a Meiro. E coidado coa Serea do Lago de Currás, non te deixes atrapar.

Tranqui: Xa me falaron da tal serea. Disque se entras na súa cova saes peiteado. A min non me viría nada mal. Hai tempo que non vou ao perruqueiro.

Xabarl: Pois si que es presumido.

Tranqui: Ben amiguiño, foi un pracer coñecerte. Pero é hora de coller cara Meiro. Adoezo coa fame.

Xabarl: Adeus Tranqui! E boa sorte!

Tranqui: Adeus colega!

*Abandonan a escena. Sácanse as árbores*

## Escena II

*Cambio de decorado. Aparece unha veiga con milleiros. Nalgúns hai globos amarrados e cheos de arroz. No centro, chantado, un espantallo. Entran en escena dona Carme, a súa filla Mariña e un can.*

Dona Carme: Anda canciño, mexa ben entre os milleiros para ver se pola noite, co cheiro, os xabarlís pensan que andas vixiando por aquí *(escóitase o son de mexo do can)*.



Mariña: E eu vou comprobar se estean ben amarrados os globos cheos de arroz. *(son dos grans cando axita os globos)*

Dona Carme: Lembraches de poñerlle ao espantallo a camiseta suada e os calcetíns usados do avó?

Mariña: Si mamá.

Dona Carme: Pois imos. Xa se fai de noite.

*Marchan. No ceo aparece a lúa. Entra en escena o Tranqui.*

Tranqui: *(ollando a un lado e a outro)* Ninguén por aquí, ninguén por acolá. Ah! cheira que espanta. Vaia, nunca mellor dito: un espantallo! Estes humanos pensan que me van enganar. *(Vendo os globos)* Oi que cousa tan bonita! Debe haber festa por aquí. Canto colorido! Non creo que lles pareza mal se me levo un. Ademais están cheos de arroz! Que ben! Unha espiguiña e un pouco arroz... que boa combinación!

*Marcha. Retírase a lúa*

### Escena III

*Entran dona Carme e Mariña*

Mariña: Mamá, mamá, corre! Por aquí pasou un xabaril

Dona Carme: Demo de bicho! E levou unha espiga!

*Entra Don Xaquín*

Don Xaquín: Que berros foron eses dona Carme? Que pasou?

Dona Carme: Tivemos a visita dun xabaril. Que podemos facer Don Xaquín? Xa probamos de todo: candeas acesas, mexo de can, roupa suada, globos con arroz...

Don Xaquín: Pois eu traio aquí un feixe de mostras de perfumes que me deron nas drogarías. Podemos abrilos e colgalos polos milleiros e polo espantallo. Marchará de contado co arrecendo.

Dona Carme: Ai ó, vaia luxo! Co que me gustan, ter que malgastar estes perfumes!

Filla: Xa sabemos que lle darías bo uso mamá. Pero o importante agora é librarse dos xabarís.

Dona Carme: Tés razón Mariña. Colguémoslos por aí e vexamos o que pasa esta noite.

*Colgan as mostras de perfume que están suxeitas por un fio e marchan. No ceo aparece a lúa. Entra en escena Tranqui.*

Tranqui *(dirixíndose ao espantallo)*: Aínda por aquí amigo espantallo! Pero que ben oles hoxe eh? Moito te coídan, mira como te arrodearon de perfumes. Impórtache que bote un pouquiño? Non, claro, que che vai importar... *(vai ulindo polos frascos)* Ai...este arrecendo... lémbreme a miña ruliña... Botarei unhas pingas... Que morriña da miña tronca!... Se ela puidese ver o ben mantido que estou e sentir o meu arrecendo...Esta noite comerei unha espiguiña por min e outra pola miña chati. *(colle dúas espigas e móstraas cara ao público)*. Nena, esta vai por ti!

*Marcha. Retírase a lúa*



## Escena IV

*Entran don Xaquín, dona Carme e Mariña.*

Don Xaquín: Bo día dona Carme !

Dona Carme: De bos non teñen nada! Esta noite o xabril colleu dúas mazarocas.

Don Xaquín: Daquela a cousa vai a peor.

Dona Carme: Xa non sei que facer...

Mariña: E se probamos a poñer un móbil ao pé do espantallo e ir chamando cada cinco minutos? Iso podería asustalo.

Dona Carme: Si ó! E quedamos toda a noite sen durmir, non si?

Don Xaquín: Non é tan mala idea. Podemos facer quendas entre a veciñanza.

Dona Carme: Coido que sería mellor poñer un espertador que soe ben forte.

Don Xaquín: Pois podemos facer as dúas cousas.

Dona Carme: Está ben. Poñamos o móbil e o espertador a carón do espantallo.

*Colocan o móbil e o espertador. Marchan.*

*No ceo aparece a lúa. Entra Tranqui.*

Tranqui: *(saudando ao espantallo)* Boa noite. Xa me tardaba verte. *(Soa o móbil e Tranqui chama ao espantallo)* Ei, compañeiro! Chámante!... Está ben. Collo eu. Vaia...cortaron. Pero que ben me vén! Vou aproveitar para chamar a miña ruliña, hai moito que non falo con ela *(marca o número)*. Nena! Como que quen son! Quen vai ser! O teu amorciño, O Tranqui! Ai ruliña, canto te boto de emnos. Teño moitas cousas que che contar. Estou viaxando moito, coñecendo xente, culturizándome. Si, estiven na capital. Si, impresionante. Se fun á Cidade da Cultura? Si, pero quedei pouco tempo. Alí non había marcha ningunha. Gustoume máis o restaurante de Marín. Vaia festa montei cuns colegas *(soa o espertador)*. Non escoito nada... por aquí soa un espertador, teño que deixarte. Bicos corazón! A quen se lle ocorre poñer o espertador a esta hora? Co cedo que é... Onde se apaga este trebello? Uf que alivio! Eu marchou a descansar. Vou coller dúas espiguiñas para a cea e outra para o almorzo. Por hoxe xa vivín moitas emocións.

*Marcha, retírase a lúa.*

## Escena V

*Aparecen Dona Carme e Mariña*

Dona Carme: Nin móbil, nin reloxo, nin raios que o parta! Cada día rouba máis espigas!

Mariña: Mamá eu creo que o ruído non foi abondo. Hai que armar máis rebumbio.

Dona Carme: Si, pero entón non deixaremos durmir a ninguén.

Mariña: Total, xa non hai quen descanse coa angueira.

Dona Carme: Ai filliña...isto non ten arranxo.

Mariña: Veña mamá, non desanimas. Vou traer a miña radiocasete e poñer música a todo gas. Xá verás como foxe e non volta máis.

Señora: Se ti o dis...

*Colocan unha radio ao pé do espantallo. No ceo aparece a lúa e entra o Tranqui. Soa música marchosa.*

Tranqui: Vaia recibimento! Como mola esta música! *(Ponse a bailar.)* Ei, amigo espantallo! Botamos unha peza? A ver home ... Nada, este non move unha palla. Debe ser aburrido iso de ser espantallo... *(Segue a bailar un pouco máis e fálalle ao espantallo)*. Oes, que enrollados estes de Meiro. Tanto que me asustou o

xabaryl da Esculca e mira...ata me poñen música ... E mentres bailo, imos a polas miñas espiguiñas (*Colle catro.*) Ei, como cansa isto de bailar. Voume de retirada. Apagarei a radio para que non gasten tantas pilas. (*Despedíndose do espantallo*) Ata mañá compañeiro!

*Marcha. Retírase a lúa.*

## Escena VI

*Entran dona Carme e Mariña*

Dona Carme: (*Contando as espigas que faltan*) Unha, dúas tres, catro. Ai condenado do xabaryl! Vainos acabar co millo. Marcho, non podo máis.

*Marcha. A filla queda en escena, triste. Aparece o seu amigo Farruco.*

Farruco: Ola Mariña!

Mariña: Ola Farruco!

Farruco: Por que estás tan apanada?

Mariña: Polo xabaryl que anda a papar millo corvo. Xa conseguimos escorrentar a case todos pero hai un que se resiste.

Farruco: É que no monte non teñen moito que comer e vanse achegando máis ás aldeas.

Mariña: Algo anda mal no noso mundo...

Farruco: E no deles.

Mariña: Pero non gañamos res con queixarnos. Traballamos moito para que o millo medrase e temos que impedir esta desfeita.

Farruco: (*Cavilando*) Teño unha idea!

Mariña: Conta Farruco.

Farruco: Eu podo poñerme de espantallo. E cada vez que o xabaryl se achegue, fágolle unha trasnada.

Mariña: Por probar nada se perde. Eu axudarei.

*Marchan. Sácase o espantallo da escena para poñerlle a cabeza do monifate Farruco e vólvese a chantalo entre os milleiros. Aparece a lúa no ceo. Entra o Tranqui.*

Tranqui: (*Dirixíndose ao espantallo*) Boa noite compañeiro de marcha nocturna. Como van os nosos milleiriños? Umm... imos probar esta espiguiña tan feita. (*O espantallo dálle unha labazada.*) Ai! Quen foi? Quen anda aí? Que raro, por aquí non hai ninguén. Sería un milleiro que caeu. (*Recibe outra labazada.*) Ei coidadiño, tente quedo quen sexas!...Isto non che me está gustando nada...parece cousa de pantasma.



Pero só está o espantallo, este moneco aloulado... (O *espantallo bótalle auga*). Ai, parece que chove...

...Atchis!

Espantallo: Saúde.

Tranqui: Grazas.

Espantallo: De nada.

Tranqui: Ai mamá! Nunca tal vira...

Espantallo: Escoita xabaril, probaches do millo corvo e xa é hora de ir marchando.

Tranqui: (*Ao público*) Ai, coido que me sentou mal este millo, estanme a pasar cousas moi raras. Un espantallo que fala!

Espantallo: E vinda van pasar cousas peores como sigas comendo e estragando o millo.

Tranqui: Mira que son viaxado e lle teño falado a moitos espantалlos.... Pero é a primeira vez que me contestan.

Espantallo: Deixa xa de enredar e vai onda os teus.

Tranqui: Ei, isto parece que vai en serio. Se me apuro talvez aínda chegue a tempo para ingresar no club da Esculca. Do contrario terei que pedir acollemento á Sociedade Protectora de Animais...Ou presentarme a un casting no Xabarin club...Que me quiten o bailado! Meiro xa está visto. Aburiño!

*Marcha o Tranqui e desaparece o espantallo. Voltamos a pór a cabeza de Farruco e este entra en escena acompañado por Mariña.*

Mariña: Viva! Conseguímolos!

Farruco: Isto hai que celebralo!

Mariña: Imos facer unha gran festa do millo corvo!

Farruco: Amodiño, que aínda falta cortar...

Mariña: E esfollar...

Farruco: E debullar...

Mariña: E moer...

Farruco: E amasar...

Mariña: E cocer...

Ambos: Pois apuremos os traballos! Que haxa bola corva a fartar!

fin





## Quizais calquera tarde

Alfonso Pexegueiro

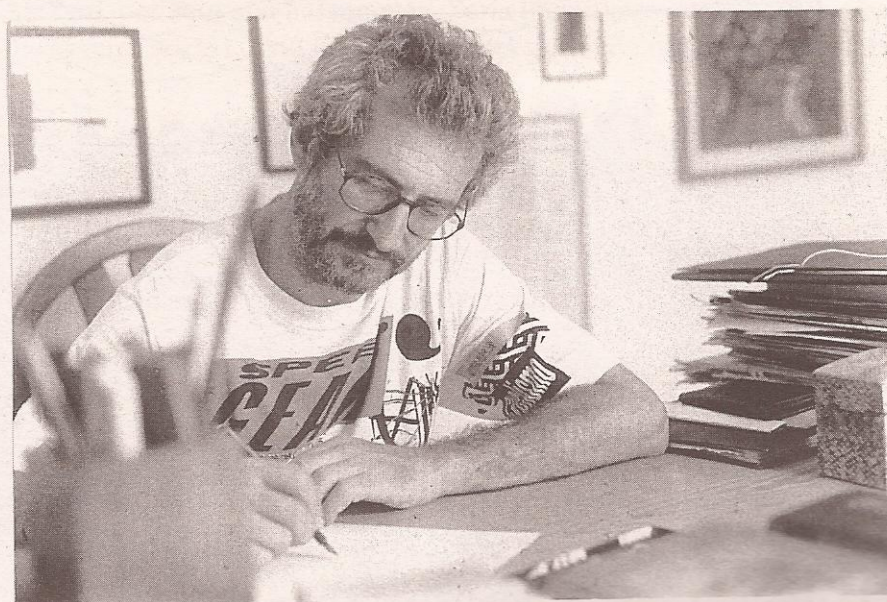
"que alongadas, escuras historias do meu mar"

Quizais calquera tarde  
o temor se che meta no labio e cho fenda.

A vida calará risa de amigo.  
E de ti cinco paxaros de sede  
baixarán ao campo.

Quizais calquera tarde  
o temblor se che meta lo labio e cho fenda.

A vida calará cantigas.  
E do teu peito  
unha estación orgullosa de leite e centeo  
baixará polo cedo ás nosas cidades.



Fotografía: Luis López Rico



## Energías Renovables: Solar Fotovoltaica, Térmica e Pequenos Eólicos para Instalacións Illadas

Antón F. Casal Díaz. Xerente de FORGA-CIG

A primeira reflexión que quero facer é que, para poder realizar unha instalación con enerxía renovable coas tecnoloxías da enerxía solar fotovoltaica, térmica ou pequena eólica, é necesario, moito máis que nunha instalación convencional, usar receptores, equipos altamente eficaces, porque o custo destas tecnoloxías é moi alto e cando se proxecta unha instalación hai que ter en conta a eficacia dos receptores.

Outra reflexión importante é a seguinte: sexa cal sexa a tecnoloxía utilizada para a produción de enerxía eléctrica ou calorífica, todas son en maior ou menor grao contaminantes, ben sexa no proceso de fabricación (caso das obleas das células fotovoltaicas) ou nos procesos de produción, central térmica.

Isto lévanos á conclusión seguinte: a única enerxía limpa é a que *non se consume*, por iso é importante usar os receptores máis eficaces.

Despois de que as instalacións e receptores sexan o máis eficaces posible, xa os podemos alimentar con sistemas de enerxía solar fotovoltaica ou térmica e eólica ou cun sistema híbrido das diversas tecnoloxías. Estes sistemas utilízanse para *optimizar e racionalizar* o consumo de enerxía ou para dar unha solución illada; nestes sistemas toda a enerxía producida consómese no mesmo punto; estes sistemas de produción son o tema deste artigo.

Para poder optimizar e racionalizar o consumo eléctrico ou calorífico hai que ter en conta que significa *eficacia enerxética*. É a redución da potencia e da enerxía sen que afecte as actividades normais da mesma.

Un exemplo claro de eficacia enerxética é o seguinte: nas explotacións de gando de leite a calor que se lle retira ao leite no proceso de arrefriamento realizado para a súa conservación normalmente

evacúase ao ambiente. Se esta calor se almacena nun acumulador a través dun intercambiador de calor, poderase utilizar para o quentamento de auga quente sanitaria.

Como queda demostrado nos seguintes cálculos, a cantidade de enerxía é moi importante.

Se arrefriamos 1000 kg de leite de 30° (que é a temperatura de extracción do leite da vaca) a 4° (que é a temperatura de almacenamento), e tendo en conta que a calor específica do leite é 3,9 kJ/k °C, teremos que a enerxía que se podería utilizar e se tira é a seguinte:

$$Q = m \times C_e (DT)$$

$$Q = 1000 \times 3,9 (30-4) = 101.400 \text{ KJ}$$

Esta enerxía é equivalente a 28 kW/h

O que queda demostrado é que a eficacia e a optimización das instalacións non só se conseguen co cambio de receptores ou equipos máis eficaces, senón tamén utilizando a enerxía producida polos sistemas da propia instalación.

Sobre a eficacia en sistemas eléctricos, dicir que unha instalación eléctrica eficaz permite a súa *optimización* técnica e económica reducindo os seus *custos* técnicos e económicos.

Os custos *técnicos* pódense clasificar nos seguintes apartados:

- Perdas da capacidade en transformadores e liñas.
- Saturación nas liñas; harmónicos; reactiva.

- Arranques duros; máquinas eléctricas, iluminacións.

Os custos *económicos* pódense clasificar en visibles e ocultos:

- Visibles: Facturas das compañías de enerxía.
- Ocultos: Sobrecargas en transformadores e liñas, avarías.

Despois do exposto anteriormente, e tendo claro que o importante é centrarse en facer as instalacións eficaces, o seguinte é como se poden optimizar estas coa implantación de enerxía solar fotovoltaica e térmica, así como a utilización de pequenos eólicos.

Se a utilización da enerxía solar en países como poden ser Alemaña ou Francia alcanza resultados

moi importantes, nun país como é Galiza, coa radiación solar e as horas pico sol de que dispón, non cabe dúbida que é unha solución moi importante para optimizar e racionalizar o consumo de enerxía, pero tamén hai que deixar claro que non é a solución coa tecnoloxía actual.

Coa utilización das dúas tecnoloxías solares, enerxía solar fotovoltaica, producindo enerxía eléctrica, e a enerxía solar térmica para producir enerxía calorífica, pódense alcanzar aforros moi importantes. No caso da térmica, pódense alcanzar aforros dun 60%. No caso da fotovoltaica, os beneficios non se alcanzan polo aforro, senón pola disposición de enerxía en localizacións de moi difícil subministro por sistemas convencionais.

As aplicacións nas que se utiliza a enerxía solar térmica, entre outras, son as seguintes:



Foto dunha instalación feita no campamento de refuxiados no SAHARA, denominado Smara, para a alimentación dun hospital.

- Auga quente sanitaria: para vivendas unifamiliares, para grandes consumidores como poden ser as comunidades de veciños, piscinas, pavillóns polideportivos, hoteis, hospitais.

- Calefacción: sobre todo a solución por chan radiante é moi eficaz.

- Refrixeración: os sistemas de refrixeración por máquinas de absorción son cada vez máis utilizados. A calor residual do escape dun grupo electrógeno e a enerxía calorífica subministrada por colectores solares son sistemas que poden subministrar auga quente entre 70° e 90° en épocas do ano nas que a utilización da refrixeración é máis demandada. É cando os colectores solares poden alcanzar estas temperaturas sen ningún problema. A contribución desta enerxía ás máquinas de absorción ten como consecuencia a produción de auga fría para a refrixeración.

As aplicacións nas que temos máis experiencia son as denominadas “illadas”, nas que se utilizan a enerxía solar fotovoltaica e a eólica; estas pódense utilizar por separado ou en sistemas híbridos das dúas tecnoloxías.

As instalacións máis comúns que se alimentan por estes sistemas son as seguintes:

- Medio rural: en localizacións onde o subministro eléctrico é deficiente ou non existe, estes sistemas son unha solución eficaz, subministrando enerxía eléctrica nas mesmas condicións que se fora realizada por unha compañía eléctrica.

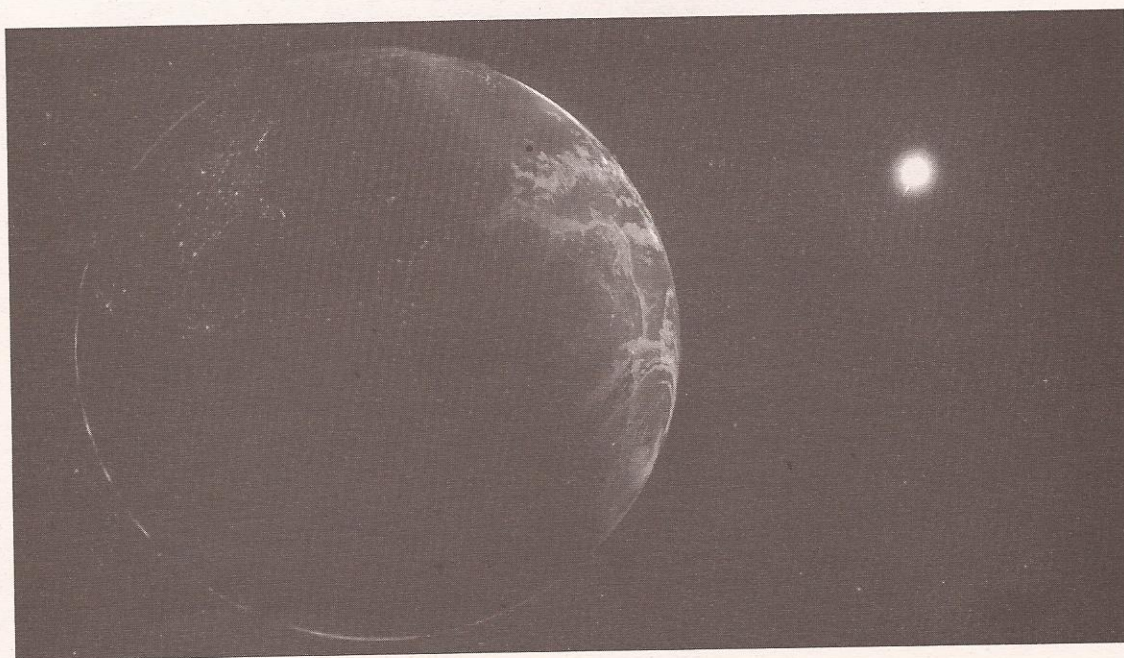
- Iluminación pública: iluminacións moi afastadas da rede de distribución convencional.

- Servizos autónomos ininterrompidos: alimentación a sistemas que se atopan localizados en sitios remotos e non poden ter un corte no subministro.

- Comunicacions: alimentación a sistemas de antenas localizadas en sitios moi distantes das redes de distribución.

- Bombeos de auga e o seu tratamento: en lugares onde non dispoñemos de subministro, podemos realizar o tratamento da auga con sistemas deste tipo e, ademais, pódense realizar bombeos sen acumulación, coas vantaxes que ten esta circunstancia.

Despois do exposto, a miña idea era que quedara claro que as enerxías renovables *son unha solución* para a optimización e a racionalización do consumo da enerxía nos distintos tipos de instalacións pero, se estas non son eficaces enerxeticamente, estaremos cometendo dous tipos de erros, un técnico e outro económico.







## Alba de noite

Xavier Seoane

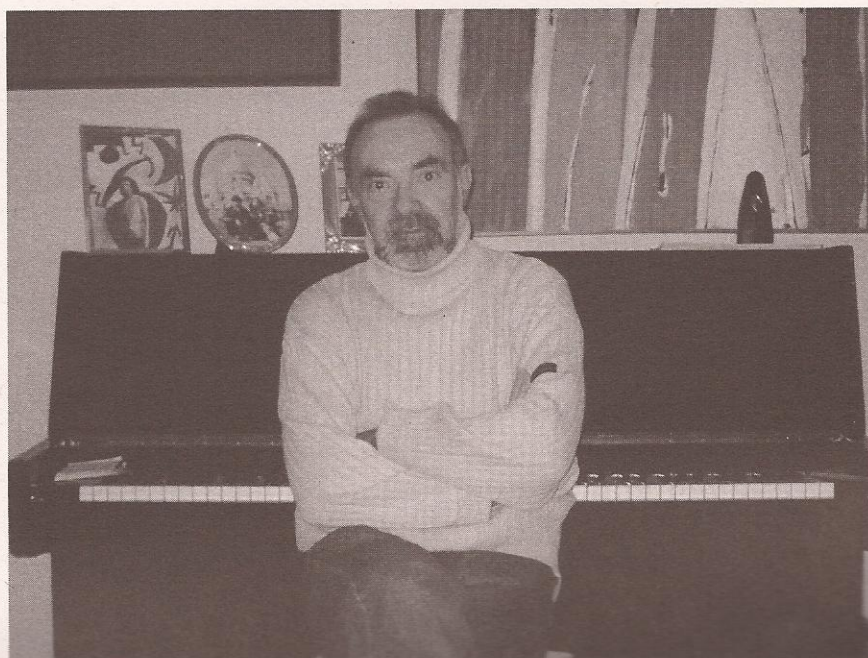
Á noite arde o sono ferido dos paxaros  
e acéndese unha lámpada de misterio nos ollos das avelaíñas abrasadas.

Á noite ilumínanse os corredores en que os cervos errantes  
toman ás cervas furtivas polos cuartos de algas.

Á noite os alpendres portuarios  
inúndanse das sombras das áncoras retortas  
e as quillas estragadas.

Á noite hai un alento de ameaza nos farois oxidados  
e a clemencia do sol non encontra lugar para amosarse.

Á noite a cristalina memoria das estrelas  
ilumina este tempo de extravío e naufraxio.





## Camiño da Declaración de Galicia como Zona Libre de Transxénicos

Analia Molares

C ase un ano despois de que *Amigos da Terra* conseguise que Lalín fose o primeiro concello de Galicia declarado Zona Libre de Transgénicos (Lalín, en Pontevedra), a presión dos movementos sociais e a oposición da cidadanía aos OXM,s (organismos xeneticamente modificados) segue en aumento.\*

A Plataforma Galega Antitransxénicos *Amigos da Terra* xunto con máis dunha trintena de colectivos sociais (grupos de consumidores/as, agricultores/as, asociacións ecologistas e culturais, sindicatos, ...) está realizando un arduo traballo para liberar a Galicia de transxénicos.

Reunións cos representantes de grupos políticos, notas de prensa, envío de alegacións, accións reivindicativas, presenza en foros, edición de material... calquera vía é válida para demandar información e transparencia, para divulgar os verdadeiros intereses e graves consecuencias do cultivo e consumo de transxénicos, para esixir aos nosos/as gobernantes seguridade e soberanía alimentaria para os pobos.

Deste xeito, e con lemas como: “Goberno galego, defende aos teus labregos/as!”, ou “Transxénicos nos campos, tóxicos nos pratos!”, a Plataforma trasladábase o pasado 26 de Novembro ata o Parlamento Galego, onde se debatía unha Proposición non de Lei para declarar Galicia Zona Libre de Transgénicos (ZLT). O resultado foi, tal e como se esperaba, unha ampla falta de compromiso e grave descoñecemento por parte dos parlamentarios/as que, evitaron a declaración de ZLT, e deixaron á vontade da Xunta de Galicia a posta en marcha dunha serie de medidas laxas e contraditorias.

As multinacionais da biotecnoloxía, non alleas a esta mostra de debilidade, viron unha porta aberta aos seus intereses, e a día de hoxe xa aparecen cinco municipios galegos na lista de solicitude de campos

experimentais de millo transxénico publicada polo Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural e Mariño: Vilalba, Chantada, Santa Uxía de Ribeira, Mesía e Arzúa.

Grazas ao traballo en rede dos grupos reaccionamos en tempo e forma, e ademais de enviar alegacións a estas solicitudes e requerir información ambiental, presentamos publicamente a “**Declaración Estatal contra os OXM’s: A sociedade civil contra o uso de transxénicos na agricultura e na alimentación**”.

Devandita declaración conta coa adhesión de máis de 450 investigadoras/es, docentes universitarios, organizacións profesionais agrarias, asociacións ecoloxistas, de consumidoras/es, de produtores/es



Acción en Pontevedra enmarcada dentro da campaña europea de Amigos da terra para a declaración de Zonas Libres de Transxénicos

de agricultura ecolóxica, ONG's do desenvolvemento e entidades privadas.

Desde Amigos da terra animámosvos a participar deste movemento antitransxénico; dende os vosos campos, como consumidores/as, dende os gobernos locais, participando activamente nas accións de *Amigos da Terra* e da *Plataforma Galega Antitransxénicos*; e xa trasladándonos ao ámbito estatal, asistindo á gran **manifestación en Zaragoza** que está prevista para o **18 de abril: "Por unha alimentación e por unha agricultura libre de transxénicos"**\*\*

Aínda estamos a tempo de evitar a entrada masiva e incontrolada de transxénicos nas nosas vidas... é tempo de actuar.

Contamos con vós!

\*A día de hoxe temos constancia de que están declarados como Zona Libre de Transxénicos os concellos de Lalín (Pontevedra), Silleda (Pontevedra),

Irixe (Ourense), Chantada (Lugo), Val do Dubra (A Coruña), Ames (A Coruña), Negreira (A Coruña), Riotorto (Lugo), Verín (Ourense), Forcarei (Pontevedra), Ribadavia (Ourense).

\*\*Nota: Dende a Plataforma Galega Antitransxénicos estanse a organizar autobuses gratuítos para as persoas que queiran asistir á manifestación de Zaragoza o 18 de abril

Máis información:

[www.amigosdaterra.net](http://www.amigosdaterra.net)

[www.galizasentransxenic.org](http://www.galizasentransxenic.org)

[www.tierra.org](http://www.tierra.org)

Contactos:

[info@amigosdaterra.net](mailto:info@amigosdaterra.net)

[info@galizasentransxenic.org](mailto:info@galizasentransxenic.org)



Acción diante do Parlamento

## Que é un transxénico ou organismo xenéticamente modificado (OXM)?

Un ser vivo xerado artificialmente en laboratorio mesturando plantas, animais ou outros organismos que nunca poderían xuntarse de xeito natural. Ex.: Tomate e peixe, millo e bacterias.

### Para que se crean os transxénicos?

## Falsas promesas

Grandes multinacionais como Monsanto, Syngenta, Bayer ou Pioneer, invirten miles de millóns de euros cada ano investigando e producindo sementes modificadas xenéticamente. Estas empresas asegúranlle aos/ás labregos/as que usarán menos produtos tóxicos, que aumentará o rendemento das colleitas; prometen alimentos con propiedades terapéuticas, máis nutritivos,... atrevéndose incluso a defendelos como a solución á fame no mundo.

**Máis de 10 anos de cultivo de transxénicos demostran que todo foron falsas promesas**, e que o único interese das multinacionais é enriquecerse e facerse co control das sementes no mundo, e por tanto, da alimentación.

## A realidade. Riscos no medio ambiente, agricultura, saúde e sociedade

Despois de todos estes anos de promesas, a realidade é que os transxénicos só incorporan dúas características: tolerancia a herbicidas e resistencia a insectos.

Non se constatou a día de hoxe que se reduciра o uso de agroquímicos (perticidas e herbicidas), nin que os rendementos das colleitas aumentaran; de feito en moitos casos dábase o fenómeno contrario.

**Medioambiente.** O emprego de variedades transxénicas e o maior uso de agroquímicos aumenta a **contaminación** dos solos, conleva a **perda de vida**

animal e vexetal, e provoca a aparición de “malas hebas” máis resistentes, obrigando aos/ás labregos/as a empregar produtos máis fortes.

**Agricultura.** Os cultivos convencionais e/ou ecolóxicos, non poderán protexerse destas variedades modificadas xeneticamente, podendo verse as súas colleitas contaminadas. Resulta extremadamente complexo predecir os efectos destes novos organismos. **Unha vez no medio ambiente, a contaminación transxénica non se poderá “limpar.**

Resulta especialmente grave a **dependencia dos/as labregos/as dunhas poucas multinacionais**, ás quen teñen que mercarlle cada ano as sementes (a un prezo elevado) así como os produtos químicos asociados. Estas grandes empresas pretenden facerse co control total do mercado. **Destruíranse as variedades locais, incrementáranse as diferencias entre ricos e pobres e negaráse para sempre a soberanía alimentaria aos pobos.**

**Sociedade.** Mentres empresas como Monsanto anuncian que os seus beneficios se triplicaron no último trimestre (datos de xaneiro de 2009), cerca de mil millóns de persoas pasan fame no mundo. A propia ONU publicou fai case un ano, unha avaliación na que se concluíu que os **cultivos transxénicos non supuñan unha solución para aliviar a fame nin a pobreza.**

Esta situación vese agrabada polo modelo de monocultivo que conleva agricultura transxénica, relacionado coa falta de biodiversidade agropecuaria e o déficit de nutrientes na dietas de moitos dos países en vías de desenvolvemento. O problema da fame é o mal reparto dos recursos, no a falta de alimentos.

**Saúde.** Cando rachamos coas normas da natureza corremos un grave risco, e as consecuencias poden tardar anos en coñecerse (lembremos o caso das vacas tolas).

O consumo de alimentos transxénicos está relacionado co risco de aparición de novas **alerxias, aumento de substancias tóxicas nos alimentos, diminución da eficacia dalgúns antibióticos e perda da seguridade alimentaria.**

Universidades de Francia e Viena fixeron público sendos estudos nos que se concluíu que animais alimentados con organismos xeticamente modificados **padecían patoloxías de no fígado, riles e graves problemas de fertilidade.**

**Polos seus impactos ambientais e polas incertidimes sobre a saúde, 7 países europeos xa prohibiron o cultivo** do único cultivo autorizado na UE, un millo. España é o único país europeo que o cultiva a gran escala, con máis de 80.000 hectáreas en 2008.

### **Na nosa comida hai transxénicos?**

Nos supermercados hai ducias de produtos que conteñen transxénicos: conservas, marganinas, repostaría, maionesas... **Ollo! os ingredientes de risco son o millo e a soia.**

Pero a maioría dos transxénicos que comemos están na carne, ovos e derivados lácteos de **animais alimentados con pensos transxénicos** (actualmente a lexislación non obriga a identificalos).

As multinacionais saben que os/as consumidores/as rechazamos claramente os transxénicos, polo que os ocultan e non os identifican nas etiquetas.

### **En Galicia estanse a cultivar transxénicos?**

Si, estanse a realizar **cultivos experimentais con millo transxénico** coa finalidade de avaliar o seu comportamento no campo. O ano pasado as multinacionais tiñan permiso para levalos a cabo nos concellos de: Touro, Mesía, Val do Dubra, Ribeira e Arteixo (A Coruña), Castro de Rei, Vilalba e Chantada (Lugo) e Lalín (Pontevedra).

**Para o 2009 presentaron solicitude de autorización para Vilalba, Chantada, Santa Uxía e Ribeira, Mesía e Arzúa.**

O goberno central é quen emite a aprobación ou denegación final. Habrá que ver quen lle importa máis, se as multinacionais da biotecnoloxía ou á cidadanía e ao medio natural.



Presencia na Manifestación de Galiza non se vende