

Decembro 2014, Nº 3 | Exemplar gratuíto | Primeira edición

A praza é túa

Federación de Prazas de Abastos de Galicia



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE ECONOMÍA
E INDUSTRIA
Dirección Xeral de Comercio

	1
Portada	
	2-6
A mesa de Nadal	
	7
Adornos navideños	
	8-9
Os bos clientes	
	10
Entrevista	
	11
As prazas no Camiño	
	12-13
Directora xeral de Turismo	
	14-15
A mesa en Fin de Ano	
	16
A historia das prazas	
	17
Fórmulas anticrise	
	18
Fepragal	
	19
Letras	
	20-21
Dinamización	
	22-23
Peque-Chef	
	24
Produto do mes	

a praza é túa

EQUIPO EDITORIAL

Xunta directiva da Federación de Prazas de Abastos de Galicia

Coordinación: Mari Rodríguez

Redacción: L Louzao

Fotografía: Janite, Miguel Souto, C. Pontanilla

D.L.: PO 268-2014

Páxina Web: www.fepragal.es

www.facebook.com/fepragal

Tfno. 669 776 017

© FEPRAGAL 2014

Patrocinado pola Dirección Xeral de Comercio da Consellería de Economía e Industria da Xunta de Galicia.



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE ECONOMÍA
E INDUSTRIA
Dirección Xeral de Comercio

AS PRAZAS VISTEN DE NADAL PARA DESEXAR UNHAS FELICES FESTAS

Xa está aquí o mes máis entrañable do ano, o mes da familia. E se hai un lugar no que se coide á familia, ese é a praza. Por iso o chave do éxito desas maravillosas xuntanzas que se comparten cos seres queridos a teñen as praceiras e os praceiros de confianza. Desde os detalles previos aos días de festa ata os últimos rituais de Fin de Ano e Reis, todo está na praza.

Nos días anteriores ao rebumbio hai que vestir as casas como merecen, e tanto para comprar unhas fermosas flores de Pascua como para idear un centro de mesa, as floristas dos postos do mercado son as mellores conselleiras, as mellores artesás e as mellores artistas para que o fogar quede eses días de revista.

Logo, os anfitrións teñen que pensar no menú, e nas prazas hainos abondo para preparar as ceas máis exquisitas adaptándose ás necesidades de cada quen. Os fríos, canapés e embutidos de calidade para quen non quere pasar moito tempo na cociña ou vai facelo co segundo prato e prefire non complicarse moito co primeiro sen renunciar a darlle aos seus o que merecen. Logo veñen os mariscos, e de mariscos non se pode falar sen mencionar os produtos das rías galegas e as prazas que os venden. Non hai mellores centolas que as das prazas das Rías Baixas nin mellores vieiras que as de Cambados. ¿As nécoras? Probar, calar e gozar, e ¡que dicir dos bivalvos; os mexillóns, ameixas ou ostras que directamente saben a mar!

Chegamos as carnes. Carne boa haina en toda Galicia, pero eses carniceros que se preocupan de erguerse ás catro da mañá para escoller nas granxas e cooperativas do interior as mellores pezas para servir aos seus clientes, eses están tamén nos nosos mercados: car-

neiro, branquiña, cabrito, tenreira, capóns, galos, polos... Eles xa saben o que queren os seus clientes, e cando non o saben, é o cliente o que sabe o que ten o seu praceiro.

Ata para os doces non hai que saír da praza. Cada vez en máis mercados abren postos de produtos de delicatessen ou que apostan pola sobremesa de calidade onde o cliente pode atopar doces exquisitos, artesáns, auténticos e ata ecolóxicos para quen os precisa. As piñas máis fermosas e as uvas coas que contar as badaladas de Fin de Ano están tamén expostas nas mellores froiterías dos mercados.



Os clientes marchan contentos, pero os praceiros tamén están satisfeitos por esa fidelidade e por iso, nunha data tan especial, non poden deixar de agradecer aos seus compradores esa aposta polos mercados tradicionais. As trece prazas asociadas a Fepragal queren desexarllas unhas felices festas a todos eles e para iso haberá nos mercados sorteos e agasallos de aquí a Reis. ¡Boa sorte e bo Nadal!



O MARISCO NON PODÍA ESTAR MÁIS FERMOZO ESTES DÍAS NAS PRAZAS DE ABASTOS; OS BOGAVANTES SEMELLAN QUE VAN SAÍR CORRENDO ANTES DE QUE OS CLIENTES SE FAGAN CON ELES PARA POÑERLLE SABOR AS CEAS DE NADAL

NOI HAI NOITEBOA SEN BACALLAU NIN COLIFLOR



O BACALLAU CON COLIFLOR É A CEA TÍPICA DE NADAL DENDE HAI SÉCULOS, E SEGUE A SER TRADICIONAL EN GALICIA

A tradición de cear en Noiteboa bacallau con coliflor, máis entendida no interior de Galicia pero habitual tamén na costa, ten a súa orixe en que a véspera de Nadal figurou durante séculos no calendario relixioso de vixilias, que no XIX aínda contaba con 150 días ao ano no que non se podía comer carne nin outros pratos contundentes, tal e como investigou o profesor Xabier Castro da Universidade de Santiago de Compostela. A prohibición non se levantou ata o Concilio Vaticano II, celebrado no ano 1959, de aí que como en realidade tampouco pasou tanto tempo, ese prato segue a manterse como típico de Noiteboa, aínda que agora o habitual é comelo de primeiro e acompañalo de segundo cunhas boas carnes, que xa son outros tempos.

Nas prazas asociadas a Fepragal é posible atopar os mellores bacallaus que chegan perfectamente salgados dos barcos de altura que os pescan nos caladoiros de Islandia, Noruega ou as Illas Feroe, un pequeno arquipélago nórdico

“O bacallau é tradición no interior, pero tamén se consume moito nos portos de mar. De feito, nós facemos o agosto en Nadal”

Manuel Cruz Pontevedra

“Cada vez máis xente conxela o marisco; eu penso que non compensa, pero co fresco tampouco podes garantir o prezo”

Lola Rivas A Pobra

que practicamente vive da pesca e da súa transformación.

Eses son os peixes que vende Manuel Cruz no seu posto familiar na praza de abastos de Pontevedra. Manuel estudou por se acaso, pero practicamente criouse no negocio de María Ferradás, a súa nai. «Eu preparaime por se isto fallaba, pero a min

gústame a praza e o trato coa xente». É, ademais, un gran defensor e consumidor de bacallau. «Na miña casa, polo menos cómese tres veces á semana», asegura.

Agora, nestas datas, máis que comelo o que fai é vendelo, porque asegura que aínda que é máis tradicional do interior, na costa tamén é un prato moi típico, por iso admite que «nós facemos o agosto en Nadal».

Quen ten por costume facer de primeiro o bacallau, logo agasalla aos seus comensais cunha boa carne. Diso sabe Josefa Castro, que ten no mercado de Caldas a carnizaría A Praza. Con ese nome, xa case non hai que dicir moito máis. Unicamente preguntarlle á súa dona cales son os produtos que máis vende para os banquetes navideños: «Trunfa a chuleta, o entrecot e a carne asada, a branquiña. En Noiteboa fan o bacallau e logo unhas chuletas porque é cómodo e fácil de preparar. Tamén véndense ben os capóns e os cordeiros... O capón é moi apreciado porque críase na casa só para a cea de Noiteboa. Logo xa cada un o prepara como quere».

O MARISCO SÉRVESE NAS NOSAS PRAZAS

As prazas de abastos son nestas datas un festival para os sentidos. Ata quen non ten costume de comer marisco ou non pode facelo habitualmente polo seu prezo ou pola súa saúde, fai unha excepción no Nadal. Sexa para compralo, ou aínda que sexa só por fedellar, realmente paga a pena visitar estes días as nosas prazas e ver esas nécoras que queren fuxir do posto, eses bovagantes que aínda moven as súas antenas e as centollas que ameazan con esas bárbaras pinzas. Mexillóns, vieiras, volandeiras, percebes, ameixas, berberechos, camaróns, cigalas, langostinos... Unha enchenta de cores e sabores que dan vida aos mercados nos días previos ao Nadal e que converten as prazas nunha feira cando xa están próximos os festivos.

O propio é compralo fresco e comelo fresco, porque paga a pena gozar desa calidade en todo o seu esplendor. Pero tamén é certo que os métodos do cocción e conxelación dos que hoxe se dispón en calquera fogar permiten comprar o marisco con antelación e conxelalo para logo servilo en Noiteboa ou Fin de Ano sen que perda as súas propiedades nin o seu sabor. Ese é o motivo polo que as vendas nas prazas adiántanse cada vez máis e polo que a partir de mediados de novembro empeza xa a bulir o marisco para Nadal.

O conxelado ten as súas ventaxas e os seus inconvenientes, como indica Lola Rivas, de Peixes e Mariscos Pedriñas, na Pobra. «Eu penso que non compensa conxelar nin o peixe nin o marisco. Un pode levar hoxe un abadexo a 12 euros e collelo en Noiteboa a 8 euros. Xa ten pasado, pero tamén é certo que co fresco ti non podes garantir nin que o vas ter ese día nin a que prezo vai estar. Todo depende das capturas, de se hai temporal...».

A da Pobra é unha das prazas con máis sona para o peixe e o marisco fresco, porque como indica a presidenta da asociación de praceiros, Elena Santos, «hai tres ou catro postos que teñen barco propio e que teñen o produto de tempada, a faneca, a xouba...» E Juan Carlos López —Chu, o administrador— subliña que son xente que érguese ás catro da mañá para saír ao mar «e ás once xa teñen o peixe no posto da praza». Por iso agosto e decembro son os meses de máis venta no seu mercado.

Bueu é outra praza que chama a atención polos seus maxestosos mariscos. A nécora e a centola —que este ano saíu boísima—, son as que máis demandan a Manolo en Pescados Brión. E será por variedade...



AS PRAZAS EN NADAL SON UN FESTIVAL DE CORES E SABORES
PORQUE NON HAI MARISCO MELLOR QUE O QUE ELAS SERVEN

CAMBADOS BRINDA A MELLOR VIEIRA GALEGA POR NOITEBOA

Orgullo cambadés. «Non me relean cando saben que o peixe é do barco do meu home, porque saben que é da ría». O di Loli González, peixeira da praza de abastos de Cambados e membro da directiva da asociación de comerciantes. Como a ela pásalle a Mónica Prado ou a Carmen Bea. Porque Cambados sabe servir unha boa mesa, e así, cando se fala de vieira, fálase de Cambados.

Porto de Cambados é unha das poucas empresas autorizadas en Galicia para eviscerar a vieira —proceso obrigatorio para eliminar a toxina e extraer o hepatopáncreas—. Ata 50 barcos saen na campaña navideña para capturar ese apreciado e saboroso produto que medra enterrado na area ata a cen metros de profundidade. Eviscerada e etiquetada, a vieira entra no mercado, xa sexa para consumir fresca ou conxelada. Os prezos cambian, claro, e como especifica Mari Sanmar, outra peixeira de Cambados, «tamén depende moito da demanda e do tamaño».

Demanda haina sempre, pero máis que nunca no Nadal. E como son os propios mariñeiros e a confraría de pescadores os que se encargan do eviscerado e o depurado do produto, os clientes da praza de abastos saben que son eles e as súas mulleres os que levan á praza a vieira con todas as garantías. A vieira e a volandeira, porque tamén eses moluscos que semellan castañas son moi populares no porto e na praza cambadesa. A diferenza da vieira, que abre a veda en decembro para a campaña de Nadal, a volandeira xa está antes no mercado, o que permite conseguila a mellor prezo para logo conxelada. «Como se fai co camarón —precisa Loli González—, que xa o compraron en novembro para conxelalo».

Tan tradicional como mercala na ría é preparar a vieira á galega, co seu sofrido de cebola, pan relado e anaquiños de xamón. Pero como demostraron os mellores chefs cambadeses na última edición da Festa da Vieira, o produto permite ser tan vangardista como o cociñeiro queira. E logo coa cuncha, a facer o Camiño.



A VEDA DA VIEIRA ÁBRESE POR NADAL PARA ALEGRAIR AS MESAS



VIEIRA E VOLANDEIRA SON OS PRODUTOS MÁIS TÍPICOS DE CAMBADOS E OS MÁIS APRECIADOS NA SÚA PRAZA. OS CLIENTES SABEN QUE SON DA RÍA E QUE NON HAI MELLOR GARANTÍA

«O NADAL É UN AGASALLO»



CRISTINA E PASTORA PÉREZ SANTOS LEVAN 25 ANOS CREANDO RAMOS E CENTROS NAVIDEÑOS NA PRAZA DE VILANOVA

As prazas de abastos non están só para satisfacer o estómago; tamén para alegrar a vista e o espírito, e niso teñen moito que ver as floristas que enchen de colorido os mercados. Tamén en Nadal, por suposto. Sobre todo en Nadal, cando os fogares, as mesas e as ceas familiares estoupan de fantasía, de centros florais, de adornos...». Por iso os clientes, cando van mercar a pescada, o marisco ou os capóns, saen tamén coas flores, cos ramos ou cos arranxos preparados para encher de alegría e beleza esas datas tan entrañables compartidas ao calor e ao amor da familia.

Sábeno ben Cristina e Pastora Pérez, que levan xa 25 anos poñendo o máis fermoso da natureza a disposición dos clientes da praza de abastos de Vilanova. «Somos de aquí —recoñece Pastora—; nacimos na praza de abastos onde o noso pai tiña unha ferretería». Por iso saben que os seus ramos de flores «son unha provocación para os que venñen comprar á praza». Aínda que tamén venden para fóra, porque como di Cristina, «estamos cos clientes para o bo e para o malo, cando chega un bebé e cando falta un familiar».



“Para os adornos de Nadal agora lévase o natural, as ramas de tronco, o pino, o cristal e por suposto, as velas” **Pastora Pérez**

“Somos de aquí, nacimos na praza de abastos onde o noso pai tiña unha ferretería.” **Pastora Pérez**

“Estamos cos clientes para o bo e para o malo, cando chega un bebé e cando falta un familiar. É un cúmulo de sentimentos” **Cristina Pérez**

Así que as dúas irmáns saben moito de como embelecer unha mesa en Nadal, porque levan décadas adornando as dos seus clientes. O seu posto na parte exterior da praza de abastos levan xa uns días cheo dese colorido que poñen as flores de Pascua, os dourados ou a neve artificial. Entrar en Bolboreta é entrar no Nadal, porque «O Nadal é un agasallo», aseguran.

«Os adornos de Nadal son todo fantasía, aínda que cambian coas modas —explica Pastora—. Agora o que se leva moito é o natural, os ramos de tronco, o pino, o cristal, e por suposto, as velas. A nós encántanos poñer velas nos centros de mesa e nos encargos que nos fan os clientes». E no que respecta as cores, o vermello da flor de Pascua convive cos brancos e coa prata, que logo vai adornada con musgos, con ramas naturais ou en claro contraste coa brillantina e cos dourados.

Elas disfrutan deseñando os centros e os ramos de flores. «Porque o noso traballo gústanos moitísimo, e é unha satisfacción poder vivir do que che gusta». E elas viven do mellorciño da praza, claro.

A GRAN FAMILIA

Arriba, de esquerda a dereita: Paco (parella de Nieves), Elena (filla de Fernando), co seu fillo Samuel, Pedro (fillo de Mónica), Carlos e Borja (fillos de María del Carmen), Gabriela (filla de Nieves), Ángeles, (filla de José Luis), Mauro (neto de José Luis) e Agustín, pai de Mauro.

Abaixo, de esquerda a dereita: Julia (irmá de Carmiña), José Luis, Carmiña, María del Carmen con Alexis, o seu neto, Lola (irmá de Carmiña) e Nieves.

A pé de páxina: Árbore xenealóxica.

Carmiña Rosende, casada con Fernando González hai 61 anos, criou 9 fillos, 19 netos y 6 bisnetos aos que alimenta co mellor da praza de Caldas. Todos eles foron criados con amor e cada un ten a súa vida, pero cando poden, xúntase toda a familia para mimar á matriarca. Este Nadal, como sempre por estas datas, a casa de Carmiña vai ser o fogar.



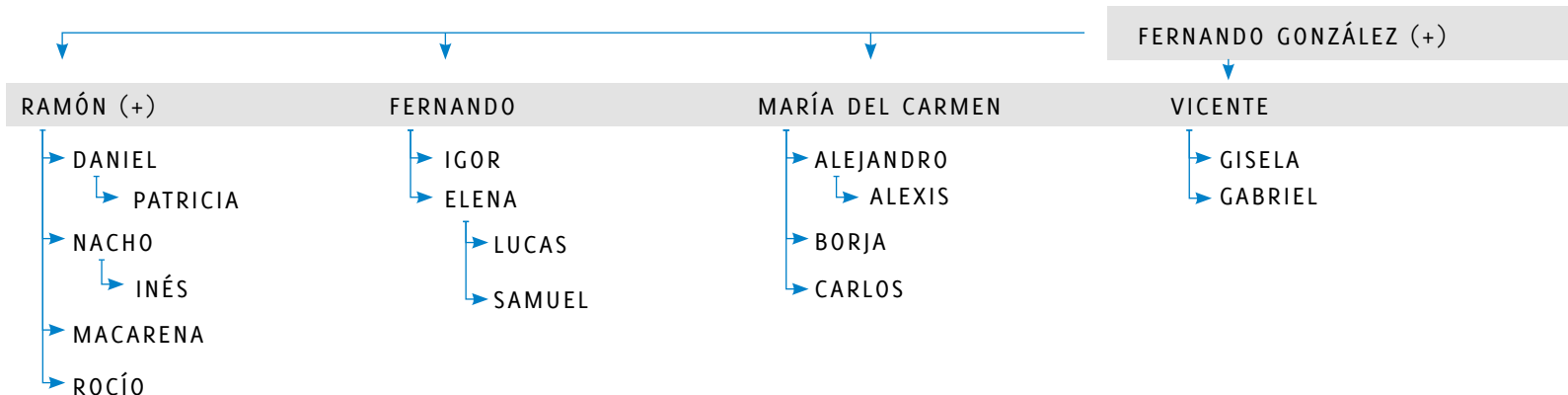
AS 36 BOCAS ÁS QUE ALIMENTA

Unha imaxe para a historia; para a da praza de abastos de Caldas e para a da gran familia de Carmiña, que alimentou o seu marido, a 9 fillos, 19 netos e seis bisnetos coa axuda das súas irmás Julia e Lola e cos mellores produtos que ao longo de 61 anos —desde que casou con Fernando— comprou na praza de abastos e cociñou para unha familia agradecida, que como di a matriarca, «todos foron moi bos comedores e moi bos fillos». Carmiña e os seus quixeron compartir os días previos ao Nadal coas mulleres que levan toda a vida dándolle o mellor da horta do Salnés, das praias da ría, do peixe do mar de Arousa, dos currais e as granxas galegas... As praceiras —Josefa, Merche e Susana— tamén quixeron agradecer a fidelidade e o cariño da familia caldense. Hai uns días, bisavoa, avoas, fillas, netos e bisnetos xuntáronse na praza e os membros da asociación agasallaron a todos eles cuns escollidos presentes.

Foi unha foto para a posteridade e unha reunión para a nostalgia. Carmiña e as súas irmás recordaron como era a praza hai seis décadas, cando ela casou con Fernando, «un funcionario da Agraria moi bo e moi traballador» e pouco a pouco foron chegando novas bocas que alimentar e a praza converteuse na gran aliada da familia. «Todos foron bos comedores e moi bos fillos —recorda—. Na nosa casa sempre houbo comida caseira e non había iso de quero isto ou quero o outro, o que non se comía ás doce, comíse pola noite».

Lola recorda como era a praza daquela, cando non había mais que un teito e un chan sen cubrir no que vendían o peixe as mulleres que chegaban de Cambados e de Vilaxoán, ou as legumbres recollidas nas hortas do Salnés. Con eses ingredientes e coa axuda de Julia, Carmiña criaba os seus. Nieves, unha das súas fillas, recorda que «comíase moi ben, nunca faltou de nada, mamá era moi boa cociñeira».

ÁRBORE XENEALÓXICA





“Na nosa casa sempre houbo comida caseira, da praza, e non había iso de quero isto ou o outro, o que non se comía ás doce comíase pola noite.” **Carmiña**

“Recordo a praza ao principio, cando non era máis que un teito e chan.” **Lola**

“Viñan as mulleres de Cambados e de Vilaxoán andando, cos mexillóns e o peixe.” **Julia**

“En Noiteboa está prohibido saír, estamos xuntos na casa ata as nove da mañá.” **M^a Carmen**

“Comemos moi ben, mamá é unha gran cociñeira.” **Nieves**

CARMIÑA NA PRAZA DE CALDAS

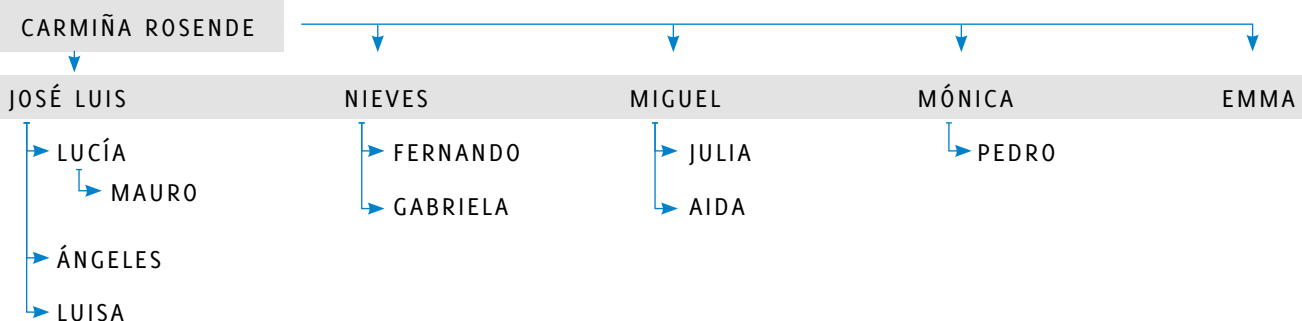
A familia está a piques de xuntarse para o Nadal. Vai ser un ano especial, porque falta o cabeza de familia, a quen a súa filla Nieves lembra con moito cariño: «El sempre era o último en servirse, sempre agardaba a que estivéramos servidos os demais». Carmiña estará arroupada polo cariño dos seus. «O ano pasado fomos 19 —recorda— e este ano andaremos por aí». Reúnense todos nunha mesa antiga de salón que a nai ten na casa, aínda que o normal é que haxa que poñer outra máis. A decoración, moi clásica. «Eu poño só un Neno Xesús grande que teño; as miñas fillas si que poñen á árbore».

O menú, por suposto, servido da praza de abastos de Caldas, aínda que ao longo do tempo foise adaptando ás modas. «Eu quería bacallau con coliflor, que antes facíase», quíxase María del Carmen. Pero a súa nai replica: «Agora os xóvenes xa non o piden. Agora poño uns canapés e mariscos, e logo a carne, branquiña ou capón, criado na aldea, en Bemil».

As tradicións non se perden. «En Noiteboa está prohibido saír, estamos xuntos na casa ata as nove da mañá», subliña María del Carmen. E como calquera familia galega de caste, sempre se cantou.

Carmiña, Julia, Lola, Nieves e María del Carmen recordan tantas festas de Nadal que pasaron xuntos mentras os netos e bisnetos da matriarca xogan pola praza. Está Pedro, o máis traste, que tamén tivo á súa avoa paterna nunha carnizaría do mercado. E Carlos, neto da Carmiña pero case da idade dos bisnetos. E Mauro, un dos pequeños xunto con Samuel, que con só dez mesiños observa todo arredor cos ollos ben abertos. Carlos reconece que as alas de polo gústalle moito, «pero o que máis me gusta son as croquetas de Julia», admite. Gabriela, a neta que estuda Farmacia, chegou a propósito de Santiago para facerse a foto. Para iso e para dicir que non hai postres como os da avoa. Carmiña sorrí...

FAMILIA GONZÁLEZ ROSENDE



AS POTENCIALIDADES TURÍSTICAS DAS PRAZAS DE PORTONOVO E SANXENXO

Catalina González afronta o reto de dotar ao municipio dos mercados que merece

Catalina González Bea, como alcaldesa que é do Concello de Sanxenxo, é responsable de tres prazas de abastos, a de Portonovo, a de Vilalonga e a da propia vila de Sanxenxo. As tres se caracterizan por pertencer a un municipio turístico que, sobre todo nos meses de verán, ve medrar de xeito notable a súa poboación, e que o mesmo que teñen que dar servizo todo o ano aos clientes de sempre, deben facelo no verán cos turistas.

A praza de Portonovo está nunha situación envexable e aínda non hai moito que se beneficiou dunhas melloras na zona das hortalizas que agora permite lucir o produto da horta propia en todo o seu esplendor. É unha praza cómoda e bonita pero que, como lle pasa a Sanxenxo, ten escaseza de aparcamentos. A rexedora recoñéceo: «Son insuficientes porque ten moita clientela; aínda así, son problemas puntuais no verán; pero o Concello trata de facer un esforzo, en Portonovo déixase unha rúa só para a saída de coches, a fin de facilitar o tráfico na vila, e en Sanxenxo hai sempre un policía local regulando a circulación e procúrase que na praza non aparquen máis que os clientes».

Sanxenxo precisa dunha praza nova, porque a actual está encaixonada no medio do pobo e non pode desenvolver as súas potencialidades turísticas. Problemas urbanísticos teñen paralizado o proxecto dende hai tempo. «Está sen executar porque falta o desenvolvemento da parcela na que se vai facer, na rúa de Pardo Bazán; o solo quedou pendente de desenvolvemento e hai intereses doutros propietarios, non só do Concello. Os orzamentos son os que son, pero o principal problema é urbanístico», admite Catalina González.

As carencias en infraestruturas compénsanse co traballo complementario



A ALCALDESA DE SANXENXO, xunto co seu equipo de goberno, xestiona as responsabilidades municipais de tres prazas no municipio, as de Portonovo, Vilalonga e a da vila de Sanxenxo, sempre en colaboración con Fepragal e atendendo ás necesidades e ao tipo de cliente e negocio de cada unha delas.

“Penso que no de abrir pola tarde, alguén terá que dar o primeiro paso e os outros irán detrás, porque a realidade impónse”

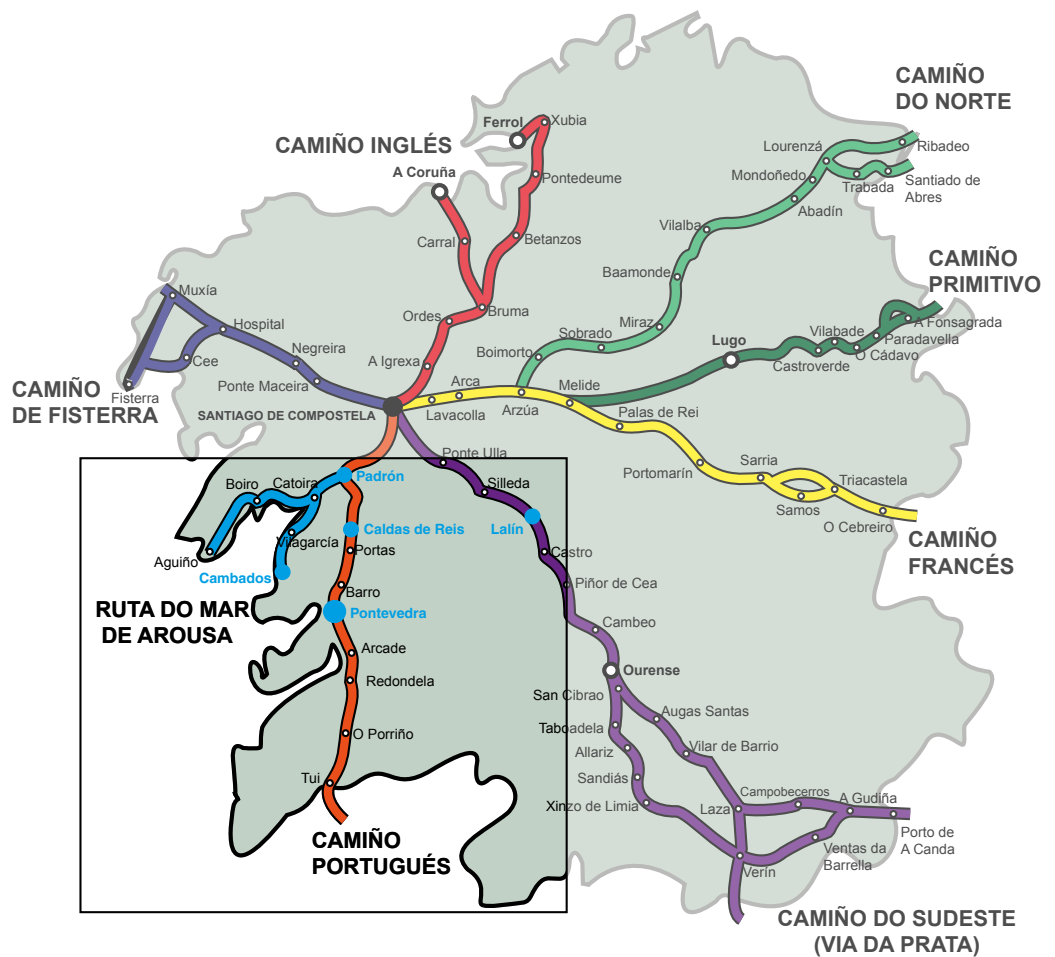
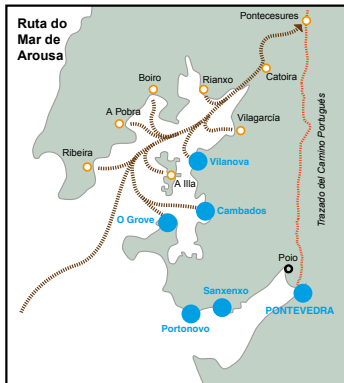
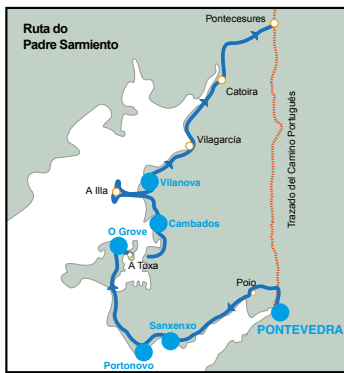
que fan as asociacións de praceiros e Fepragal tanto en Portonovo como en Sanxenxo. «Tentamos ir da man do que precisan —sostén a alcaldesa—; o da cámara de frío é unha demanda que fixeron que vai ser realidade agora, o mesmo que un punto de degustación de produtos frescos, que a ver se o temos listo para Semana Santa».

Hai unha ordenanza en vigor, o que non quere dicir que todos a cumbran. A alcaldesa é tallante niso: «O regula-

mento fíxose a petición das asociacións e consensado cos praceiros, así que o lóxico é que eles sexan os primeiros en cumprilo. Que ninguén teña que vir de fóra a facernos cumprir as normas».

A outra materia pendente é que as prazas abran polas tardes. Catalina González é consciente de que «os que van á lonxa son os mesmos que abren o posto, e iso é un problema, pero a realidade impónse. Alguén terá que dar o primeiro paso e os outros virán detrás».

Sabedora da potencialidade das súas prazas e coñecedora do que se fai noutros países, di que «os que temos experiencia en turismo sabemos que o produto propio é o que máis tira, e nós notámolo en verán, o notan os praceiros e o notan os clientes».



- Ruta do Padre Sarmiento
- Variante Espiritual
- Ruta do Mar de Arousa
- Cambados Prazas asociadas

COÑECER A GASTRONOMÍA AUTÓCTONA É UN DOS PRINCIPAIS OBTIVOS DOS PEREGRINOS QUE CHEGAN A GALICIA

AS PRAZAS COMO RECLAMO TURÍSTICO E GASTRONÓMICO DOS CAMIÑOS DE SANTIAGO

Calquera viaxeiro coincidirá en que, para coñecer a vida social, a historia e a idiosincrasia dun pobo, hai dúas visitas obrigadas: o cemiterio municipal e o mercado local. ¡Se o saberán os peregrinos do Camiño de Santiago, que teñen a fortuna de atravesar un feixe de prazas de abastos na súa ruta cara a tumba do apóstolo!

O camiñante quiere empaparse da cultura dos pobos polos que atravesas, e a gastronomía autóctona é fundamental para coñecela, esa que se elabora cos produtos que se cultivan na comunidade e que, por suposto, son os máis

auténticos, sans e dunha indiscutible calidade. Ás veces preguntan ao chegar, outras xa chegan informados polo boca a boca ou polas guías turísticas, pero o produto estrela de cada pobo, ou ese prato que nese lugar preparan como só eles saben, ese é o que escollen os peregrinos cando fan parada e fonda logo de percorrer un tramo do Camiño. E os restauradores aseguran que dá gusto alimentar a comensais tan agradecidos.

Nas nove rutas oficiais do Camiño de Santiago —dez, se se inclúe o Camiño do Inverno—, ou nas alternativas que se foron deseñando nos últimos anos,

o visitante atopa prazas de abastos dabondo para mergullarse na cultura gastronómica do pobo que visita; desde Tui a Padrón polo Camiño Portugués ou de Ourense a Lalín pola Vía da Prata. Por iso, localidades como Pontevedra, Caldas, Padrón e agora tamén Vilanova —porto natural da Ruta Espiritual— ven vencellada a súa actividade diaria ao fenómeno da peregrinaxe.

Moitas desas prazas está asociadas a Fepregal, o que é unha garantía para o visitante. O tradicional Camiño Portugués atravesas as de Pontevedra, Caldas de Reis e Padrón; a Vía da Prata vai por Lalín, e a chamada Variante Espiritual, que percorre os mosteiros de Poio e Armenteira, atravesas polas prazas de abastos de Pontevedra, Vilanova e Padrón. E a chamada Ruta do Padre Sarmiento, que vai pola costa, pasa por Pontevedra, Sanxenxo, Portonovo, O Grove, Cambados, Vilanova e Padrón.

“As prazas de abastos supoñen un atractivo turístico ata para os comercios que están ao seu arredor e para a propia cidade”

“O segundo lugar máis visitado de Santiago de Compostela despois de, por suposto, a Catedral, é a súa praza de abastos”

“Actualmente os peregrinos poden selar as súas credenciais do Camiño de Santiago nas prazas de abastos e nos mercados”

Nava Castro, directora xeral de Turismo da Xunta de Galicia

«O PÚBLICO VOLTA ÁS PRAZAS NA PROCURA DO AUTÉNTICO»

Por **L. Louzao**

A directora xeral de Turismo coñece moi ben as prazas asociadas a Fepragal, porque nas súas anteriores responsabilidades como directora xeral de Comercio impulsou os mercados tradicionais en estreita colaboración coas asociacións de praceiros e coa Federación de Prazas de Abastos de Galicia. Hoxe, nas súas actuais funcións institucionais, volve os ollos ás prazas de abastos para recoñecer e explorar as súas potencialidades turísticas.

—Os libros de viaxes din que para coñecer un lugar hai que visitar os seus cemiterios e os seus mercados. ¿Cre vostede nesas potencialidades turísticas das prazas?

—Por suposto. Estou convencida da importancia das prazas de abastos como recurso turístico, xa que nos permiten consolidar a nosa comunidade como destino de turismo gastronómico tanto a nivel nacional como internacional, ademais de axudarnos a desestacionalizar o turismo grazas a oferta culinaria centrada nos produtos de mercado de tempada. Un exemplo da potencialidade turística dos mercados e das prazas de abastos é o feito de que o segundo lugar máis visitado de Santiago de Compostela, despois de, por suposto, a Catedral, é a súa praza de abastos. Por iso,



NAVA CASTRO, (Ponteareas, 1969), foi directora xeral de Comercio da Xunta de Galicia na anterior lexislatura, e dende o 17 de xaneiro de 2013 é directora xeral de Turismo.

estamos a facer un gran esforzo por fomentar a modernización dos mercados galegos. Coa posta en marcha de iniciativas como a ampliación dos horarios de apertura e peche para adecualos aos novos hábitos de compra e consumo, a mellora da accesibilidade e das zonas de aparcamento, o mantemento axeitado das insatalacións, a incorporación de novas tecnoloxías, a posta en marcha dunha oferta de servizos comúns, reforzaríamos o comercio local e o turismo da nosa comunidade. Trátase de incrementar a competitividade das nosas prazas de abastos e transformalas así en motores do comercio local e en elementos de atracción turística.

—Gastronomía, cultura, etnografía e tu-

risimo van sempre da man. ¿Non están todos estes conceptos nas prazas?

—Sen dúbida. Unha visita á praza permite ao turista descubrir as características non só da nosa gastronomía a través dos seus produtos, senón tamén das nosas tradicións, costumes e cultura. As prazas son o mellor reclamo gastronómico de cada cidade, pero ademais inclúen aspectos que van máis alá do culinario: culturais, enolóxicos, turísticos e comerciais, son dinamizadores económicos e sociais extraordinarios. E ese efecto dinamizador actúa tanto cara dentro como cara fóra das cidades, xa que as prazas de abastos estimulan o consumo interno e son recursos turísticos que aportan valor e unha oferta complementaria.



AS PRAZAS ACOSTUMAN FORMAR PARTE DOS CASCOS HISTÓRICOS E SON UN ATRACTIVO MÁIS PARA O PEREGRINO

—¿De que maneira pode aproveitarse que o Camiño de Santiago pasa por moitas prazas para dalas a coñecer como centros dinamizadores das vilas e de venta dun produto autóctono que o visitante non vai atopar en ningún outro sitio?

—O Camiño de Santiago é, sen dúbida, un importante canle de intercambio con outras culturas gastronómicas. Un dos principais plans de acción que aborda o Plan Integral de Turismo de Galicia, presentado a principios deste ano, é o desenvolvemento dun Plan Director do Camiño de Santiago que contribúa á mellora do mesmo ao longo das súas rutas. Este Plan Director está xa en proceso de elaboración e un dos seus obxectivos é incentivar a calidade dos servizos que se ofrecen aos peregrinos nas diferentes localidades polas que pasa o Camiño de Santiago. Unha das medidas que se levarán a cabo é a de incentivar a oferta da produción local e de proximidade e aí, por suposto, as prazas de abastos xogan un papel fundamental.

—¿É posible promocionar as prazas nos albergues tendo en conta que teñen servizo de cociña?

—Nos albergues da Rede Pública do Camiño de Santiago as dotacións de cociña existentes cubren unhas necesi-

dades mínimas dos peregrinos, posto que o obxectivo é fomentar que os peregrinos poidan degustar a gastronomía autóctona nos establecementos de hostalaría, dinamizando así a economía de cada localidade. Os peregrinos amosan un grande interese por coñecer a produción autóctona e, neste senso, a creación de ofertas complementarias nas prazas de abastos, como por exemplo a posibilidade de cociñar in situ a compra realizada, incrementarían o seu atractivo de cara aos posibles usuarios.

—¿Como ve a posibilidade de que os peregrinos poidan selar as súas credenciais nas prazas do mesmo xeito que o fan en locais de hostalaría?

—Actualmente os peregrinos poden selar as súas credenciais nas prazas de abastos e nos mercados. É posible selar a credencial do Camiño de Santiago en calquera establecemento público, non existe limitación algunha ao respecto.

—Ademais do Camiño, ¿que outros atractivos turísticos ofrecen as prazas?

—As visitas aos mercados ofrecen un triple interese: cultural, gastronómico e arquitectónico. Os mercados de abastos están en alza porque o público volta a eles na procura do auténtico, de

produtos frescos, locais e de calidade, e iso atópase nos seus postos. Pero ademais posúen un indubidable valor patrimonial tanto pola arquitectura na que se plasman, xa que moitos deles atópanse en edificios emblemáticos e en emprazamentos históricos e polo que representan para as economías locais, como por algo máis inmaterial que forma parte da nosa cultura, as relacións sociais, xa que son lugares de intercambio e sociabilidade excepcionais.

—Algunhas van incluídas en rutas urbanas pola súa importancia patrimonial ou pola contorna. ¿Non se poderían elaborar rutas que as teñan en conta?

—Si, sempre partindo da base de que as prazas de abastos supoñen un atractivo turístico, ata para os comercios que están ao seu arredor e para a propia cidade na que se ubican, pero a adaptación aos novos tempos ten que ser notoria con actuacións encamiñadas á promoción da súa contorna. Na actualidade son moitos os mercados que están evolucionando para lograr un maior nivel de eficiencia e competitividade, aí é cara onde temos que ir, acadando así consolidar as nosas prazas de abastos como referentes de excelencia comercial e constituíndo, ademais, un foco de atracción turística nelas.

UNHA DE PETISCOS EXQUISITOS

PARA EMPEZAR,
DELICATESSEN. A
NOITE DE FIN DE
ANO É INFINITA E
HAI QUE PREPARAR
O CORPO; LOGO
VIRÁN AS CARNES
E OS POSTRES,
PERO PRIMEIRO, OS
PETISCOS EXQUISITOS



NAS PRAZAS ABONDAN DELICIAS PARA FACER UNHAS TÁBOAS DE PRIMEIRA

De ano en ano van gañando protagonismo nas mesas. Unha, porque a de Fin de Ano non é tan familiar como a Noiteboa e xa non se ten por costume cociñar todo o día; outra, porque os xóvenes prefiren algo saboroso e rápido antes das uvas para logo saír de festa; e por último, porque pouco a pouco foron gañando tanto en calidade, que hoxe en día, poñer na mesa un ibérico, un paté de selección ou un bo queixo é sinónimo de distinción. Estamos a falar de táboas de embutido, de canapés primorosamente elaborados ou de conservas de primeira. Estamos a falar, en fin, de petiscos exquisitos cos que poñerlle o mellor sabor ao novo ano.

Cada vez son máis fáciles de atopar nas prazas, porque cada vez hai máis postos especializados no produto de

primeira e no delicatessen, un capricho que de cando en vez acompaña ás verduras e ao peixe de cada día na cesta da compra.

A Despensa de Susana, en Caldas, é un deses recunchos exquisitos. E María Jesús Rosillo, que por parte de pai ten ascendencia andaluza, reconece que «o aperitivo é imprescindible na miña casa». Quizáis por iso, porque sabe que as mellores esencias véndense en frascos pequenos, ela regala aos seus clientes de Caldas o mellor de cada casa. E máis aínda en Nadal. «Eu vía que todos tiraban para o peixe e para a carne, e empecei a preparar táboas de embutidos e foi un éxito. Agora xa mas encargan con tempo, fagoas cadradas, redondas, como as pidan... Levan un pouco de todo, produtos ecolóxicos ou non, queixo de cabra, do país, xamón curado, lombo embuchado, un bo sal-

chichón ou chourizo, tanto se son ibéricos como se non, unhas conservas de calidade, espárragos, anchoas, patés de todo tipo, pan mariñeiro, ventresca...». E o que empezou para Fin de Ano estendeuse a todo o ano, porque agora xa llo piden para festas patronais, bautizos e primeiras comunións.

Unha luceciña como a de Susana predeulle a Berta en Cangas, que ten un posto semellante ao de Caldas e que prepara unhas teselas de produtos variados que en Nadal trunfan sobre todo se van ben completas de mariscos de distinto tipo pera xa cocidos.

As prazas téñense que adaptar as necesidades dos seus clientes e elas saben facelo. Porque están servindo a quen non pode ou non quere pasar tempo na cociña, unha solución rápida e cómoda sendo fiel ao lema principal da praza: O produto, de primeira.

“En Nadal todos tiraban para o peixe e a carne. Empecei a preparar as táboas de embutidos e foi un éxito. Agora as piden tamén para as festas, bautizos e comunións.” **M^a Jesús Rosillo**

NA PROCURA DA UVA MÁIS PEQUENA DA CESTA

Nos postos de delicatessen das prazas tamén se poden atopar os doces típicos de Nadal, como os turróns, manteigadas ou bombóns. E tampouco é necesario saír do mercado para dar con ese outro produto imprescindible da noite de Fin de Ano: as doce uvas, que en ningures as venden mellores que nas froiterías das prazas. O resto do ano os ollos van detrás das máis fermosas e grandes, pero ese día trunfan as pequeniñas. ¡É que hai que tragalas coas doce badaladas!

OS PRACEIROS POÑEN A MELLOR CARNE NO ASADOR PARA RECIBIR O 2015 COMO MERECE

O Aninovo xa deparará o que o destino teña a ben, pero por se acaso, o ano vello despídese cun considerable banquete no que o número de calorías resulta indiferente. Por iso, se na máis familiar cea de Nadal os reis da mesa son os mariscos e os peixes, na festa de Fin de Ano é case de obriga degustar unha boa ave de curral ou unha contundente carne guisada ou ao forno. ¿E onde vai o cociñeiro atopar as mellores? Nas prazas de abastos. ¿Onde se non?

De aves sábeo case todo Elena Otero, responsable da empresa familiar Distribuidora Otres. Os mellores polos, galos e galiñas pasan polas súas mans, e en Nadal, por suposto, tamén os mellores capóns. ¿Cal é o segredo? Que aínda que eles compran o poliño e logo venden a carne, o período de crianza o pasan en currais particulares onde os cuidan e os alimentan á antiga usanza, por iso saben a fogar, á cociña da avoa e a Nadal.

Logo hai para todos os gustos. O polo é sempre unha boa opción. «Porque é asequible, máis barato, e sempre vai saber ben». Ou sexa, unha aposta polo seguro pola que se decanta sobre todo a xente xoven. «Pero hai quen prefere o galo —advirte Elena—. Aínda que iso si, hai que facelo con tempo porque é unha carne máis dura». O capón é aparte. Trátase dunha ave tan mimada, que non todos os granxeiros están dispostos a criala. «E que hai que collelo en xullo, cando é pequeno, e vaise criando pouco a pouco, sen présa, cun penso especial de maíz e nun galiñeiro moi grande, con moito espazo; de ser posible, que poda estar tamén ao aire libre». Ese mimo despois hai que pagalo, e finalmente, disfrutalo na mesa, como recompensa para rematar o ano.

Para esa noite máxica, case tan solicitado como o capón está o cordeiro, que como indica Javier Paz, por esas datas comercialízase moi xoven. «O año non debe pasar do ano», subliña nun xogo de palabras que resume o segredo da cría da ovella. Novións pero ben alimentados, porque pesan entre seis e nove quilos os máis demandados para esas datas. Logo, á hora de cociñalo, todo depende do gusto de cada quen, «pero o prato máis típico segue a ser o asado, coas súas pataquiñas amarelas e o seu pemento». Pero tamén é certo que quen mira pola dieta ou non ten moito tempo para estar na cociña decántase cada vez máis polo cordeiro ao forno, «que se prepara dun xeito sinxelo e ten menos graxa».

Os comensais máis exquisitos piden os de Castela, pero por suposto, tamén hai bos anos en Galicia. ¡Como non!



OS PAVÓNS HAI QUE CRIALOS CON MOITO MIMO



O CORDEIRO ASADO COMPITE CO AÑO AO FORNO

A RECEITA DE DONA PEPI

Na praza de abastos de Sanxenxo colleu moita sona a receita recomendada por unha cliente de Santiago para preparar as aves de curral. Elena Otero explícaa así: «O polo enteiro hai que salpimentalo e untalo en manteiga. Logo adórnase cunhas ceboliñas pequenas, dúas ou tres dentro e outras tantas fóra, na tarteira, na que hai que poñer tamén unhas rebandas de xamón ou panceta, dentro e fóra da ave, cunha ramiña de perexil ao lado. Previamente hai que pedirlle ao carnicero dous ou tres figadiños de polo que se colocan tamén a un lado, na bandexa. Cando o fígado estea macerado, sácase e mestúrase na batidora cun vaso de coñac e dous de viño branco. Esa salsa bótase por riba do polo e déixase ir facendo pouco a pouco, xirando no forno». Semella que xa un o saborea... ¡Haberá que probar!



A PRAZA DE CANGAS, COMO A DE CALDAS, INAUGUROUSE EN 1930

O FILÁNTROPO DE CANGAS

Cunha doazón de 115.000 pesetas que o indiano Juan Fuentes fixera ao seu pobo, inaugurarase o 12 de outubro de 1930 a praza de abastos de Caldas, tal e como dicíamos no número anterior de «A praza é túa». Pois ben, casualmente, a tan só 55 quilómetros da vila, inaugurarase tamén ese mesmo ano a praza de abastos de Cangas do Morrazo, e como no caso anterior, igualmente pola doazón dun antigo veciño que fixo fortuna nas Américas, José Félix Soage Villarino (1844-1924), que aportou as 200.000 pesetas que fixeron falla para construír o mercado.

O xoven Soage, tal e como recolle a «Enciclopedia da emigración galega», ao chegar a Arxentina con 14 anos foi recollido por parentes que residían nas poboacións costeiras de Necochea e San Clemente de Tuyú. Comenzou a traballar nun almacén familiar que tiña como principais clientes aos gauchos que compraban alimentos e aparellos para o traballo no campo. Xa se ve que o facía ben, porque nove anos despois, outro familiar seu o colocou de xerente nos seus negocios, o que lle permitiu, trece anos máis tarde, ter aforrados uns cartos para comprar, en 1880, un terreo de 16.000 hectáreas, a mesma superficie do seu pobo natal.

Non tivo que pasar moito tempo para que xa tivera 20.000 cabezas de gando, aínda que estivo a piques de perdelo todo por unhas inundacións que case o deixan sen ovellas. Polo seu tesón e o seu espírito empresarial, emprendeu obras de enxeñería hidráulica que foron pioneiras na Arxentina.

Pero non só iso; tamén fundou bibliotecas, levantou hospitais, e todos os anos, por Nadal, repartía xoguetes e lambetas das entre os nenos pobres e enfermos.

E por suposto, non esqueceu nunca as súas orixes. Soage levantou en Cangas un mercado que naqueles tempos xa tiña cámaras frigoríficas e un amplo espazo para a salazón do peixe. Cos anos, dotou á vila dunha escola e financiou a reconstrución da igrexa parroquial, para a que tamén doou un órgano. Investiu, a maiores, na dotación da rede de auga potable do seu municipio, no que participaba activamente en todo tipo de obras de carácter benéfico que se emprendían.

En recordo da súa figura e de todo o que fixo polo seu pobo, en Cangas levantouse unha estatua no seu honor ao pouco de morrer Soage Villarino, no ano 1924. Dende esta imaxe pódese divisar a praza que o xeneroso indiano brindou aos seus.

A PRAZA DE
CANGAS
LEVANTOUSE
CUNHA
DOAZÓN DE
JOSÉ FÉLIX
SOAGE

O EXPERTO YAYO DAPORTA

A miña cociña está determinada polo sitio do que son; se fora de Madrid ou de Burgos cociñaría outros produtos, pero son de Cambados, e por tradición familiar e da nosa vila cociño mariscos e peixes. O meu é un restaurante pequeno e moi vencellado a Cambados, por iso todo o que cociño ven da ría e o consigo no mercado, na praza de abastos ou na lonxa.

Eu fago a miña compra a diario persoalmente, e introduzo no menú moito peixe azul e de baixura, que é un produto moi particular que ten que estar moi fresco, recién saído do mar, e pola circulación que hai na praza estou certo de que vai ser así.

Agora participo como xurado no programa de televisión Top Chef, e sempre que teño ocasión fago tamén promoción dos nosos produtos, xa que na proba que teño que presentar cociño cos mesmos ingredientes que no restaurante.

Eu non defendo as prazas de abastos unicamente porque pense que é o lugar ideal para encher o frigorífico dun restaurante ou para a compra da hostalaría ou dos cociñeiros profesionais; penso que debería animarse todo o mundo a facer nelas a compra de diario, porque nas prazas é onde atopas produto, prezo e calidade, por iso estou convencido de que é o mercado idóneo para levar á mesa, sobre todo, peixe e marisco, que é o que eu mimo no meu restaurante.

Yayo Daporta é xerente do restaurante Yayo Daporta de Cambados e xurado do programa Top Chef.



MANOLO BRIÓN, A SEGUNDA XERACIÓN DE BUEU

«AQUÍ MANDO EU»

Manolo, en realidade, apélidase Martínez Brión, pero como o seu posto chámase Pescados Brión e todo o mundo na praza de abastos o coñece polo segundo apelido, pois é Brión, o continuador dunha saga de bos peixeiros no Morrazo. Ten mérito o de Manolo, aínda que moito lle ven de prestado, e el non o nega. Porque herdou a peixería da súa nai o mesmo que a súa irmá Susi herdou a froitería que ten ao lado. Por se fora pouco, Carmen Brión, aínda que xa está xubilada, pasa por alí a diario para supervisar que todo vaia ben e para botar unha man aos fillos. «A miña vida é a praza, á que estou totalmente agradecida, e por iso todos os días teño que vir gobernar un pouco de aquí e de alá», di Carmen entre risas.

Manolo atopábase hai tempo no paro cando o chamaron dunha gran cadea de alimentación, «e como era de familia mariñeira ofrecéronme a peixería; estiven nove anos, e logo a miña nai xubilouse e collín eu o posto».

Non se arrepinte, todo o contrario. «Alí tiña vacacións e aquí non, pero alí era un mandado e aquí mando eu. Dependendo de min e non teño que escoitar a ninguén».



O PASADO, PRESENTE E FUTURO DE MANOLO E SUSI ESTÁ NA PRAZA

Algo parecido pasoulle á súa irmá, que rexenta o posto de Alimentación e Froitería Brión. «Non quixen estudar e entón...». Pero a súa nai puntualiza: «Non quixo estudar pero sempre axudou na casa e na praza, ela xa viña traballar conmigo cando estaba de vacacións ou cando había moito chollo. E teño tres netos e os maiores xa traballan tamén no verán e cando están libres. ¡Hai que botar unha man e eles xa o saben!». Ou sexa, que a terceira xeración está de camiño.

Como o peixe e o marisco de Manolo, as froitas e os legumes de Susi son tamén de primeira calidade. «Vou com-

pralos de madrugada a Pontevedra, á xente de Cambados ou de Vilanova».

«Os tempos son os que son», recoñece a filla, o que quere dicir que non se vende como cando ela era pequena e o negocio o rexentaba a súa nai. Pero Carmen está contenta e orgullosa porque os postos polos que tanto se sacrificou durante tantos anos, desde que empezou na praza vella de Bueu, están dando de comer hoxe aos seus fillos e aos seus netos, que polo de agora non saben o que é o paro.

Ademais, en Bueu, o cliente xa sabe que dicir Brión é dicir calidade.

BERTA SANTOS DECANTOUSE POR UN SECTOR POUCO EXPLORADO EN CANGAS

Cansáronse Berta e o seu home de mirar alugueres sen atopar o que buscaban. «Eu quería un traballo de mañá, para poder estar coa nena de tarde, e saíron os postos a puxa e pareceunos unha boa idea abrir na praza de abastos algo que non había, que son os afumados, embutido de calidade, conservas, queixo, pementón, empanadas artesás...».

Abriu en xuño e está contenta. «Si, ás peixeiras encántalle o meu café», di sorrinte e orgullosa. Porque tamén ofrece

un pinchiño ou un viño a última hora, antes de pechar.

Berta é un exemplo de emprendedora que se decantou por un sector aínda non explorado nas prazas de abastos pero que pode ser un complemento axeitado para os produtos tradicionais. Non hai máis que ver o que ten pensado para Nadal: «Unhas teselas con marisco da praza pero xa preparado; por menos de 20 euros poden levar centola e cigala, camarón ou o que o cliente pida». ¿Gustan?



A TESELA DE BERTA SANTOS



A IMAXE DA PRAZA DE MOAÑA MELLOROU MOITO DENDE QUE NO 2006 A ASOCIACIÓN INCORPOROUSE A FEPRRAGAL

OS LOGROS EN MOAÑA 8 ANOS DESPOIS DE UNIRSE Á FEDERACIÓN

Os sábados poal mañá hai unha actividade frenética na praza de abastos de Moaña. Mimando o seus clientes está Mari Carmen Trigo, membro da directiva da asociación de praceiros, e tamén a súa presidenta, Laura Ríos. Un pouco máis alá non para de cortar talladas de tenreira Gerardo Solla, que foi antes que Laura presidente por oito anos, en substitución de Manolo, que xa non está na praza.

Dende o 2006 forman parte da Federación de Prazas de Abastos de Galicia (Fepragal). E xa choveu, o que lles dá unha perspectiva axeitada para valorar o que supuxo para a praza, para os praceiros e, sobre todo para os seus clientes, pertencer a unha rede de prazas en Galicia que teñen entre os seus obxectivos principais converter os seus mercados en centros de venda de produtos de alimentación de calidade. Dende logo Mari Carmen o ten claro: «¡Fixemos moitísimas cousas nestes anos. Eu estou moi contenta, porque senón íamos bos, estar asociados é para nós un apoio moi grande».

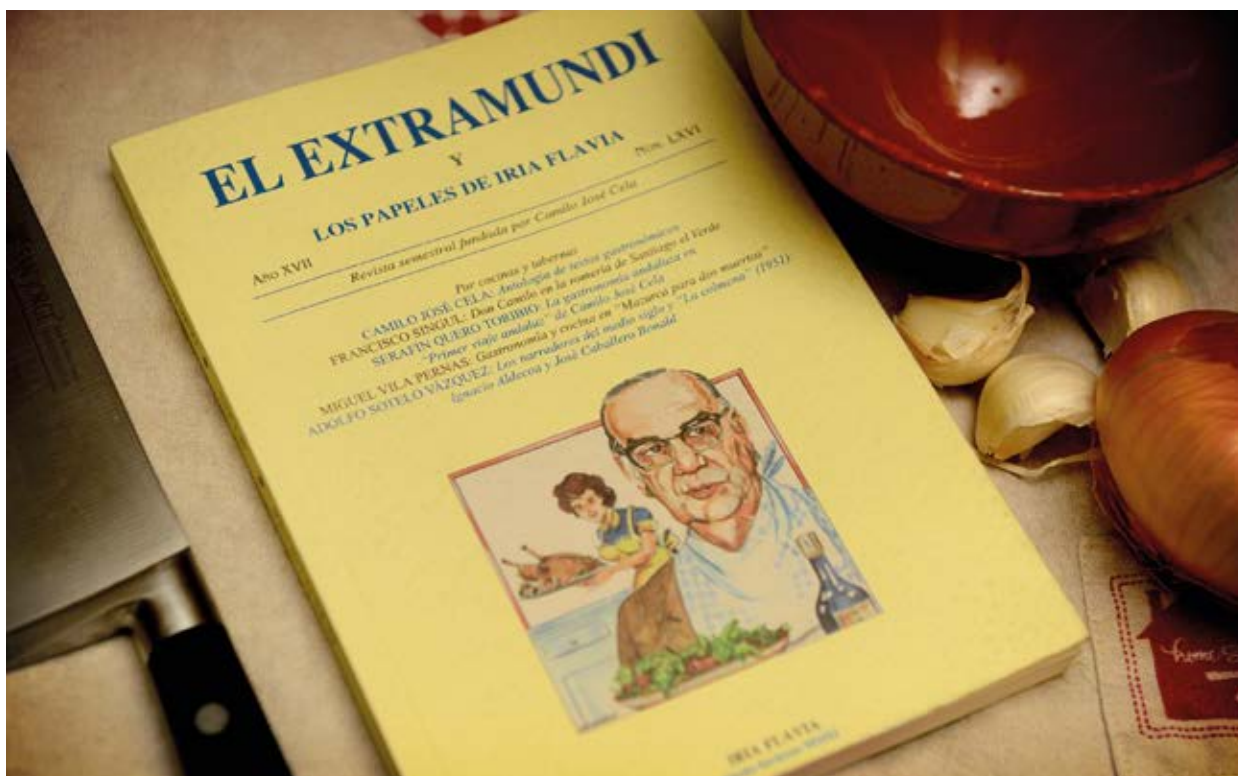
Laura tamén está satisfeita, aínda que como presidenta saiba o traballo que dá ir petanto de porta en porta para conseguir as cousas. «En solitario non somos nada; se queres ir ao Concello ou á Xunta, temos que ir unidos, e os socios teñen que decatarse diso».



LAURA RÍOS, presidenta dende hai tres anos da asociación de praceiros de Moaña.

Antes que Laura estivo Gerardo. Eran os primeiros tempos e a el tocoulle transmitirles aos praceiros as ventaxas de estar asociados. «Ao principio todos estaban concienciados, logo algúns botáronse atrás, pero eu penso que se equivocan, eu deixei a presidencia porque xa levaba oito anos e o relevo é imprescindible, pero sigo aí porque penso que paga a pena estar. É positivo para nós e para a praza».

Laura e Mari Carmen fan reconto das melloras físicas que acadaron nos últimos anos grazas ás axudas que obtén a federación, sobre todo da Dirección Xeral de Comercio da Xunta de Galicia. Exterminadores de insectos, unha neveira para a froita, o solo renovado, as portas do peixe novas, as fiestras... E o que aínda queda. «Fomos moitas veces ao Concello polos baños e están igual, así que haberá que seguir insistindo», advirte a presidenta. E logo está a mellora na imaxe corporativa: «As bolsas, os calendarios e as campañas que facemos, que a xente agradece moito. Sorteos, actividades cos nenos, e Peque-Chef, o concurso de debuxo, que este ano tivo unha participación masiva con máis de trinta nenos dun colexio. Facemos festas e agasallos, porque de cando en vez hai que ter un mimo co cliente que é de quen vivimos». Mari Carmen asinte: «¡E o cliente tamén agradece que teñas un detalle con el!». E quen non...



CAMILO JOSÉ CELA foi un gran amante da boa mesa, do que deixou constancia en revistas de gastronomía que hoxe se conservan no seu museo natal en Iria Flavia.

PEGADAS LITERARIAS EN PADRÓN

Padrón é terra de escritores e de poetas. Eses fructíferos campos bañados polo Sar e polo Ulla pariron autores da valía de Rosalía de Castro e Camilo José Cela, pero tamén do trovador Macías o Namorado e de Xoán Rodríguez de Padrón. Medrando neses lares nos que as leiras foron quen de mimar un alimento como o pemento de Padrón e as súas augas albergar a seres prehistóricos e misteriosos como as lampreas, non é de estrañar que as referencias á gastronomía, aos produtos típicos e ao costumbrismo sexan constantes nas súas obras, sobre todo naquelas nas que a poetisa galega e o premio Nobel de Literatura voltan os ollos aos anos da súa añorada e lonxana xuventude.

Semella casualidade que, precisamente, a casa museo de Rosalía de Castro en Padrón se chamara Casa da Matanza, porque a matanza do porco, como as romaxes, como as comidas campestes, os produtos da horta e as reminiscencias etnográficas son unha constante na súa poesía, na que o mesmo fala de carnes vermellas e consistentes —“raxo en sorsa cun cheiro que convida, i a sangre das morcillas sustanciosa en fregada caldeira rebotando a que fagan morcillas convidando”— que de froitos moito máis lixeiros

“Fígado ou cebola ben frixida i unha folliña de laurel cheirosa, que inda a un morto ben morto dera vida de tan rica, tan tenra e tan sabrosa” **Rosalía de Castro, Cantares gallegos**

“El vagabundo y su primo se habían pasado por la calle de los Olmos a comerse dos nécoras y un puñado de pimientos de Padrón. “¿Pican?”, preguntó el vagabundo. “Más pica la sarna y no alimenta.”” **Camilo José Cela, Del Miño al Bidasoa**

“Ha remontado los ríos galaicos la lamprea. Trae en su carne la canela de los bosques submarinos y acaso por su sabor sepamos a que saben los besos de las sirenas” **Álvaro Cunqueiro, Vida gallega**

—“Fun noutro tempo encarnada como a color da sireixa”—. E así o versa na súa recoñecida obra poética.

Se as referencias de Rosalía de Castro hai que buscalas, sobre todo, nos seus poemas costumbristas, as de Camilo José Cela aparecen, máis que nada, nos seus libros de viaxes, e principalmente en *Del Miño al Bidasoa*, escrito moito antes que o famoso *Viaje a la Alcarria*. Nesa obra, que tivo unha versión televisiva da man de Labordeta, o protagonista comparte mesa e bos pratos cos comensais que vai atopando polo camiño, e así as caldeiradas, o polbo á feira e outras riquísimas viandas que seguramente Camilo José Cela puido admirar de cando en vez na praza de abastos de Padrón, van enchendo de arrecendos e sabores as páxinas do libro.

Pero non só os autores autóctonos quedaron embriagados pola gastronomía das terras de Sar. O mindoñense Álvaro Cunqueiro, un namorado da boa mesa, citou nas súas obras o maravilloso pemento de Padrón, sobre todo para recomendar unha maneira de preparalo, con patacas cocidas, que practicamente se perdeu. A lamprea, que comenará a capturarse a primeiros de ano no Ulla para logo venderse na praza de abastos de Padrón, o tiña tamén conquistado. Chamáa a serea verde.



A PRAZA É O CORAZÓN COMERCIAL E SOCIAL DE PONTEVEDRA, E COMO TAL, ATRAE TODO TIPO DE NEGOCIOS

PRAZAS COMO A DE PONTEVEDRA ENCHEN DE VIDA A SÚA CONTORNA

Unha clienta da praza que ao saír compra o pan, un home que vai polo seu xornal de cada día, unha copia das chaves de casa que «xa ves que cabeza teño que non as levanto», unha bufanda para o neto, unha que reclama unha débeda e outro que ven do médico. Así é cada mañá na rúa Serra e nos seus aledáños, as rúas César Boente, García Escudero ou a rúa Real. Así é, en definitiva, unha xornada na contorna da praza de abastos de Pontevedra; un foro cheo de vida, unha algarabía de xente que vai e ven, que entra e sae, que olla e mira, que fala, ri e discute. O corazón da cidade.

É certo que no caso da capital da provincia de Pontevedra, o Concello fixo un esforzo moi importante pola recuperación do seu casco vello, e ese esforzo acadou a súa recompensa porque o modelo de peatonalización de Pontevedra foi recoñecido con premios internacionais e é un exemplo a seguir para outras vilas e cidades. Pero tamén é certo que no casco antigo da cidade

do Lérez segue a haber rúas, baixos e comercios que non foron quen de adaptarse aos novos tempos, xa fora pola crise ou polo abandono deses vellos inmobles por parte dos seus donos. Non pasa iso cando un se achega á praza de abastos, o que quere dicir que o mercado municipal segue a ser un foco de atracción do comercio da vila.

O rebumbio xa se nota ao baixar pola rúa Real, onde seguen abertas logo de moitas décadas antigas tendas de textil, cesterías, ferreterías, barberías ou outros sectores que noutros pobos ou noutras partes da cidade terían desaparecido. Eses vellos comercios conviven con outros novos, como tendas de decoración, florarías ou marroquinerías rexentadas por inmigrantes que foron quen de establecerse comercialmente no centro neuráxico da cidade, ao lado da praza de abastos.

Xa na rúa Serra atópase un supermercado, unha polería, unha droguería, un quiosco, unha carnizaría e ata unha xoiería, negocios que viven do cliente que a diario entra e sae da praza.

E o que pasa en Pontevedra non é máis que un exemplo do que ocorre en todas as vilas que teñen prazas de abastos, que non fan senón repetir unha tendencia histórica, que o mercado tradicional é o que da vida á cidade e o que dinamiza a súa contorna.

Foi así dende que a finais do século XIX, cando Galicia empezou a mellorar as súas comunicacións e a súa economía, nas prazas máis céntricas dos núcleos de poboacións comenzo a bulir un incipiente mercado de produtos de alimentación que levaban as xentes do campo para vender aos burgueses, artesáns e profesionais liberais que pouco a pouco foron asentándose no xerme das actuais cidades.

Eses vellos mercados nas rúas instaláronse logo en edificios feitos para dar cobertura a ese tráfico comercial cada vez máis bulicioso. Así foi entón e así é na actualidade. E así o defenden as asociacións de praceiros e Fepragal: que as prazas recuperen o lugar que lles corresponde na historia.

UN AGASALLO PARA TODOS OS BOS CLIENTES

Sempre que hai unha data marcada de vermello no calendario, os praceiros teñen un detalle cos seus clientes. Xa se viu no Día da Nai, cando en todas as prazas de Fepragal as clientas marcharon para a casa, ademais de coa compra, cunha planta, un vale para a perrucaría ou calquera outro presente que a asociación de praceiros quixo facer a quen enche de vida decote o mercado.

En Nadal non podía ser doutro xeito. Nestas entrañables datas, os vendedores téñense que acordar dos compradores, e así vai ser nos vindeiros días, xa que mentras duren as festas, haberá sorteos en todas as prazas de lotes de produtos frescos valorados en máis de seiscentos euros. Por suposto, o mellorciño de cada casa: unhas nécoras, unhas centolas, uns embutidos ibéricos... Para que non falte de nada nas mesas da Pobra, Padrón, Vilanova, Cambados, O Grove, Portonovo, Sanxenxo, Pontevedra, Bueu, Cangas, Moaña, Caldas e Lalín.

VANSE SORTEAR LOTES

DE PRODUCTOS FRESCOS

E UN ROBOT DE COCIÑA

Pero o agasallo máis esperado é o robot de cociña que se sorteará nas festas, un electrodoméstico que fará a vida máis fácil a quen non ten moito tempo para cociñar pero non por iso renuncia a preparar pratos sans e deliciosos. Trátase dun dos máis demandados no mercado da cociña por indución, e fan de todo, o mesmo pican que moen, cocen que trituran...

Os clientes non teñen máis que encher as papeletas que poden recoller nos seus postos preferidos, cubrilas e introducilas nunha urna. ¡E que a sorte os acompañe!

AS PRAZAS CON
ADMINISTRADOR
COMO A DA
POBRA TEÑEN
UNHA XESTIÓN
MÁIS EFICAZ,
PORQUE HAI
QUEN MIRE POR
ELAS E POLO
CUMPRIMENTO
DAS ORDENANZAS
MUNICIPAIS



«A PRAZA DA POBRA É UN CENTRO COMERCIAL DE ALIMENTACIÓN»

Leva 27 anos como administrador da praza de abastos da Pobra do Caramiñal. «Eu estaba sen traballo, e un día chamoume o alcalde para probar, e xa me quedei. Dende esa xa fixemos tres reformas».

No mesmo lugar onde estaba o mercado antigo, que xa fora reformado no ano 1991, levantouse o edificio novo, inaugurado o 28 de marzo do 2006. O vello tiña dúas plantas e a verdura estaba na parte alta. Agora a sala de vendas está na baixa e arriba, ademais das oficinas, hai un local de hostalaría cunhas fermosas vistas ao mar. Dende logo, a da Pobra é unha praza bonita, limpa e coidada, e niso ten moito que ver Juan Carlos López, a quen todo o mundo coñece como Chu, porque nos mercados nos que hai administrador, como o da Pobra ou o de Bueu, as cousas funcionan.

Neste caso, foi un empeño dos sucesivos gobernos locais da Pobra, que sempre apostaron pola praza de abastos. «O Concello está realmente preocupado pola praza e todos os anos fai reformas. Este ano vanse investir

140.000 euros, van poñer nebulizadores nos postos do peixe, reforzar con aceiro inoxidable, hai aire acondicionado e calefacción, colocáronse vinilos, letreiros, pintouse, hai un aparcadoiro de 480 prazas... O Concello e eu mesmo traballamos en colaboración coa asociación de praceiros e con Fepragal e funciona. É fundamental que os vendedores estean asociados».

Como bo coñecedor da súa praza, Chu sabe cales son as súas fortalezas. «A calidade e a variedade do produto, a boa atención, e sobre todo, que hai do mellor da comarca; a carne, a horta, e máis que nada o peixe. Aquí hai tres ou catro postos que teñen barcos propios e que saen de madrugada a buscar o peixe da tempada, a faneca, a xouba... E a xente sabe que ese peixe vai do mar á praza».

Que estea orgulloso non quita que non admita as súas carencias. El, o Concello da Pobra e Fepragal pensan que os vendedores deberían abrir pola tarde, e non como agora, que o fan só os mércores cando hai mercado. Porque está convencido de que o futuro pasa pola profesionalización, «e nós estamos abertos a calquera suxestión que chegue dos praceiros», asegura.



UN CENTO DE CHEFS EN LALÍN

Cando o outono asomou a pata por Lalín, os rapaces da vila celebraron o Peque-Chef, e foi unha edición tan divertida e orixinal, que o cento longo de nenos e mozos que se apuntaron sentiron como se estiraran un pouquiño máis as vacacións. Todo grazas ao esforzo dos praceiros e da Federación de Prazas de Abastos de Galicia (Fepragal), pero máis que nada, grazas a que a praza de Lalín contou, como conta sempre, coa colaboración dos seus mellores restauradores, que non son poucos.

Nesta ocasión, os altruistas cociñeiros que ensinaron aos pequenos as súas mellores artes foron Alejandro Iglesias e Lola Pallares, unha parella de xóvenes promesas que chegaron directa-

mente do restaurante Cabanas, un dos templos da cociña lalinense que acode á praza de abastos sempre que a asociación de praceiros os necesita.

Alejandro e Lola non pararon, porque nas súas mans quedaron 110 ilusionados rapaces que non lles chegaba a hora de poñerse coas mans na masa. Pero o certo é que foi unha experiencia inesquecible para todos eles, porque Lola recoñecía que acabaran esgotados, pero que fora realmente interesante. «Son graciosísimos, e tan agradecidos con todo o que fas...» dicía ela cando lle deixaba Lois, un pequeno que non paraba de repetir: «¡Hoxe a noite vou facer masa!»

Porque ese foi un dos ingredientes que aprenderon a cociñar. «O primei-

ro día démoslles a receita do que ían preparar para que fixeran eles a compra; tiveron que buscar os ovos, ¡con coidadiño para que non romperan!». «Tratábase de que interactuaran cos vendedores e recoñeceran os alimentos», explicaba Alejandro.

E así, un día pasta fresca con carne, outro papillotte de verduras e froitas, e finalmente decoración de biscoitos... Unhas risas coa manivela da pasta e coa manga pasteleira. «¡Metíana na boca e comían directamente a nata!»

¡Foi unha festa! E máis aínda cando o 25 de novembro entregáronse os diplomas, acto ao que asistiu a directora xeral de Comercio, Sol Vázquez, e a concelleira María José Batán. ¡Sobraban diplomas para empapelar a praza!



AS MELLORES IMAXES DUNHA EXPERIENCIA INESQUECIBLE



OUTROS MOMENTOS DOCES NO GROVE

As trece prazas asociadas a Fepregal celebran cada ano o Peque-Chef, unha das súas actividades máis exitosas que se organizan cunha dobre función: por unha banda, captar a clientela máis xoven para garantir así o relevo xeracional; por outra, educar os nenos para que

aprendan a comer san e a recoñecer nas prazas de abastos os produtos frescos, de calidade e proximidade.

Nas últimas semanas, o Peque-Chef levou as súas artes culinarias á praza de abastos de Lalín, pero tamén á do Grove. Alí atopamos o día da clausura aos pequenos mestres dos fogóns

preparando unhas riquísimas galletas que non daban saída do forno á boca. «¡Que non vai quedar ningunha para levar á casa!», dicía unha nai. E non lle faltaba razón.

A concelleira grovese Aida Filguera animou aos Peque-Chefs a seguir participando en vindeiras edicións.





A CENTOLA MÁIS BONITA

PRESUMEN DE SER AS MÁIS COBIZADAS, POLA SÚA PRESENZA E POLA SÚA SUBSTANCIA. ESAS ARAÑAS ENCARNADAS SON TODO SABOR, DENDE AS SÚAS DELICIOSAS PINZAS ATA O CALDO DO INTERIOR QUE ESTÁ PARA RELAMERSE. CENTOLA OU CENTOLO, MACHO OU FEMIA, QUE PARA GUSTOS PINTAN CORES, TRUNFAN NAS PRAZAS DE ABASTOS CON SABOR MARIÑEIRO, E ESPECIALMENTE O FAN NA DO GROVE, ONDE TODOS OS ANOS SE CELEBRA ALGO ASÍ COMO UN CONCURSO DE MISS CENTOLA. E ABOFÉ QUE O XURADO O TEN DIFÍCIL PARA ELEXIR A RAÍÑA DA BELEZA. PORQUE O CERTO É QUE LUCEN BONITAS EN TODAS PARTES; NA LONXA, NA PRAZA, NA MESA, NA CALLADA... ¡POÑA UNHA CENTOLA NA SÚA VIDA! OU DÚAS OU TRES.



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE ECONOMÍA
E INDUSTRIA
Dirección Xeral de Comercio



Traballamos [ParaTi.com](https://www.paraTi.com)