

Junio 2015, Nº 4 | Exemplar gratuito | Primeira edición

# A praza é túa

Federación de Prazas de Abastos de Galicia

Estamos  
de MODA



o teu  
mercado



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

1	Portada
2-5	Estamos de moda
6	A túa praza
7	Promoción
8	Literatura
9	Somos patrimonio
10-15	Quere o teu mercado
16-17	Certame de debuxo
18-19	Nos fogóns
20-21	De pais e nais
22-23	Os mellores clientes
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:** Sonia D.

D.L.: PO 268-2014

Páxina Web: [www.fepragal.es](http://www.fepragal.es)

[www.facebook.com/fepragal](http://www.facebook.com/fepragal)

Tfno. 669 776 017

© FEPRAGAL 2015

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



OS MÁIS NOVOS APOSTAN HOXE EN DÍA POR UNHA VIDA SANA, E A ALIMENTACIÓN PRAZAS DE ABASTOS, E AS DE FEPRAGAL OS POÑEN NAS SÚAS MANS



# Estamos de MODA

É FUNDAMENTAL PARA MANTERSE EN FORMA; OS SEUS PRODUTOS OS ATOPAN, COMO NON PODERÍA SER DOUTRO XEITO, NAS

# Por qué ESTAMOS de



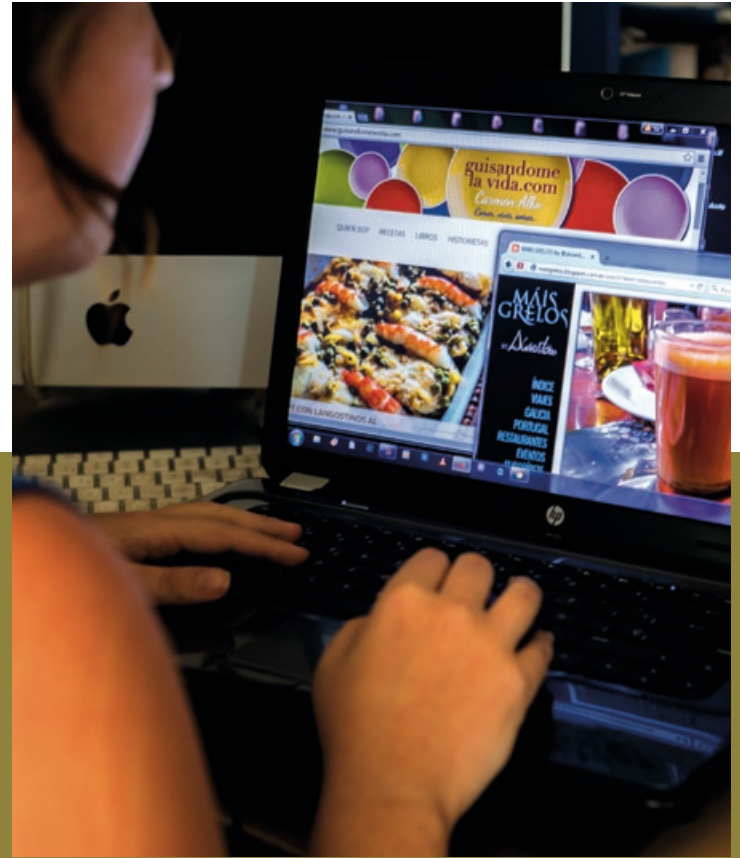
## PORQUE O DIN OS NOSOS CLIENTES

Cientes fieis que aprenderon das súas avoas que para comer san hai que encher a despensa na praza de abastos, ou pais responsables que queren o mellor para os seus fillos e que saben que o mellor está nas prazas, ou mozos que queren levar unha vida saudable e unha dieta axeitada e que volveron os ollos aos mercados porque saben que alí está o que precisan. Son moitos os que renovan decote o seu compromiso coas prazas, algúns os sábados, como se dun ritual da fin de semana se tratara; outros un par de veces á semana, e ata hai quen se pasa a diario pola praza. Clientes como Francisco José Otero, que todos os días compra na praza de abastos de Sanxenxo o menú para os seus pequenos, porque el e a súa muller, dende que teñen fillos, coidan máis a alimentación. Ou como Kiti Portela, de Paxariñas, clienta habitual da praza de Portonovo; ou Manuela Buceta, que forma parte da gran familia da praza de abastos da Pobra, o mesmo que Julia Santiago; ou Chalo Rodríguez, que sabe que se quere bo peixe ten que pedírllo as súas peixeiras de toda a vida na praza de abastos de Padrón, ou as 36 bocas que alimenta Carmiña Rosende na praza de abastos de Caldas... Tres xeracións ou máis de clientes que andan á última, como as súas prazas.

## PORQUE O SABEN OS NOSOS PRACEIROS

Os nosos praceiros saben que hoxe en día, quen quere marcar tendencia ten que coidarse, o que implica levar unha vida saudable e unha alimentación equilibrada que pasa, inevitablemente, polas prazas de abastos. Por iso os vendedores subíronse ao carro da modernidade e, sen esquecer a esencia dos mercados tradicionais \_trato directo, confianza, produto fresco e de primeira calidade\_ reconverteron as prazas de toda a vida en auténticos centros comerciais de alimentación que se adaptan ás necesidades dos seus clientes; por exemplo, abrindo as súas portas polas tardes, que cada vez son máis os mercados que ampliaron horarios, ou profesionalizando os seus postos de venta coa uniformización dos vendedores, o etiquetado do produto e a súa identificación a través dunha marca corporativa. Un traballo que foi posible grazas ao asociacionismo dos praceiros e á suma de todas esas asociación na Federación de Prazas de Abastos de Galicia (Fepragal), que vela por ofrecer aos clientes todas as garantías e facilidades que precisan sempre na procura da máxima calidade e do mellor servizo nunhas prazas que están xa na vangarda do século XXI, tanto nas súas infraestruturas como nas súas estratexias de mercado.

# MODA?



## PORQUE O COCIÑAN OS NOSOS CHEFS

A boa cociña está máis de moda que nunca e as prazas de abastos de Galicia están cheas de bos cociñeiros que buscan nas súas bancadas e nos seus postos os mellores produtos para servir nas súas mesas. Porque que ninguén se leve a engano: por moi experimental e creativa que sexa a nova cociña, os ingredientes teñen que ser bos, frescos e de calidade; é dicir, teñen que saír das prazas de abastos. E como os mellores chefs o saben, son eles persoalmente os que acoden a diario aos mercados para elixir os máis apetitosos peixes, as hortalizas máis frescas, os froitas máis saborosas... Como o modisto que busca as teas máis finas ou o viticultor que selecciona as súas uvas... Por iso Javier Olleros enche a súa despensa na praza de abastos do Grove, porque no seu restaurante Culler de pau ofrécese calidade, frescura e confianza, ingredientes todos eles que el atopa no mercado. E o mesmo fai a cotío Diego López, de La Molinera en Lalín, ou Yayo Daporta, xerente do restaurante que leva o seu nome en Cambados e coñecido tamén pola súa participación como xurado en Top Chef... E Alejandro Iglesias e Lola Pallares, do restaurante Cabanas, e Fran Sotelino, Tino Rodiño ou Isabel Parada, e un bo feixe máis... ¡Vamos, os que saben ben o que se cociña!

## PORQUE O PUBLICAN TODOS OS BLOGS

Hoxe, quen ten algo que dicir en gastronomía faino coas novas tecnoloxías. A cociña está de moda e xa hai tempo que é tamén un espectáculo. Os cociñeiros andan coas mans na masa na televisión, publicando vídeos en YouTube ou desvelando os seus segredos en libros de cociña, nas súas páxinas web, en blogs especializados e mesmo en redes sociais como Facebook ou Twitter. E por todos estes canles, tanto os profesionais da restauración como os aficionados ensalzan a materia prima que atopan nas prazas de abastos. É máis, non hai chef mediático que se precie que non inclúa na súa carta de presentación un vídeo na súa praza ou unha fotografía co seu praceiro ou a súa peixeira favorita. Hai exemplos dabondo, como o programa "Larpeiros" na TVG, o libro "Volve a cociñar con larpeiros" de Benigno Castro, ou as receitas e os consellos que ofrecen blogueiros como Víctor Gómez en "Restauración", Carmen Albo en "Guisándome la vida", Edurne Baines na sección de Gastronomía de "Vivir Galicia", Rubén Amorín en "Ni mata ni engorda", Alberto Rivas en "Máis grelos", Manuel Méndez en "Cocina gallega" ou Rocío Garrido en "La cocina de mi abuelo". Sen esquecer a interesante oferta de "Pescado artesanal", a lonxa virtual do Grupo de Acción Costeira da Ría de Pontevedra.

# Que bonito é vivir entre FLORES

**N**as prazas de abastos hai ambiente todo o ano, pero se hai unha estación na que destaquen polo seu colorido e a súa alegría é na primavera, cando as floristerías énchense da explosión que chega coas flores de tempada. Nada máis sinxelo e ao mesmo tempo gratificante que rematar a compra diaria cun ramiño de flores que levar á casa xunto co peixe e o pan, e máis aínda cando os ramiños presumen de frescura e deixan tras de si os fermosos aromas do campo.

“É que é moi bonito vivir entre flores”. Quen o di é Mary Carmen Pena, a dona da floristería Mary, da praza de abastos de Caldas. E se o saberá ela, que leva 25 anos vivindo entre flores e vivindo na praza, a piques de cumprir as súas vodas de prata rodeada do máis fermoso da natureza. Mary ten a sorte de poder adicarse ao que a fai feliz: “Eu fago un traballo que me gusta e gústame tamén

o trato coa xente, así que eu na praza estou encantada”. Non todo o mundo pode presumir diso, aínda que Mary non deixou de pasar as súas, porque tivo que sacar adiante sete fillos que se criaron entre as bancadas, como ela recorda: “Cando empecei coas flores tiña dous fillos e os demais os tiven traballando aquí, así que pódese dicir que os criei na praza, pero sempre coa axuda das miñas compañeiras, porque nós somos unha familia para todo”.

## Agradecida coa clientela

Non sae da súa boca unha queixa. Pensa que xa bastante sorte tencon adicarse ao que lle gusta. Aínda que os tempos son duros, ela agradece a confianza a unha clientela fixa que nunca a abandonou. “Pode que gasten menos, pode que leven os ramiños máis pequenos ou as flores máis baratas, pero están aí”. E agora, en primavera,

gozando ela a os seus clientes das flores que chegan cos maíos. Algunhas, como as semprevivas, ata as cultiva ela na súa casa para logo levalas directamente á praza. Outras, as compra en viveiros e almacéns de flores, pero procurando nestas datas darlle protagonismo a especies autóctonas e de tempoda. “Agora mesmo os que están máis bonitos son os lirios, os ornithogalum, as calas e as flores do país como o caravel, a sempreviva ou a paniculata, que se cultivan aquí”.

Propoñémoslle a Mary que nos faga un ramo moi especial para *A praza é túa*. “Pois eu faría un bouquet variado de tons alegres no que non poderían faltar as calas brancas, os tulipáns e unhas xerberas, ou senón unhas rosas. Flores que están moi fermosas na primavera e que van alegrar a casa”. E con esa escolla imaxinaria deixamos a Mary, preparando un ramo para os seus clientes e recoñecéndose feliz na súa praza, que é tamén a súa casa e o seu xardín.



“A primavera chega ás prazas de abastos vestíndose das cores máis fermosas das hortas e xardíns”

MARY CARMEN PENA LEVA 25 ANOS NA PRAZA DE ABASTOS DE CALDAS, POR ISO OS SEUS CLIENTES SON OS SEUS AMIGOS

# Pontevedra quiere FACERSE OÍR

## Os praceiros brindan unha nova vía de diálogo ao concello para a reordenación dunha praza que aspira a ser un centro emblemático de alimentación

A praza de Pontevedra é un dos centros especializados en venta de produtos de alimentación máis recoñecidos en Galicia, e como proba, un botón; non hai moito que o humorista Miki Nadal promocionou en Twitter as súas excelencias. Pero o edificio e a súa xestión precisan de numerosas reformas para adaptarse ao centro comercial aberto do século XXI que Pontevedra precisa, e por iso agora, que se abre unha nova etapa na administración local, os praceiros agardan abrir tamén unha nova vía de diálogo para solventar as súas carencias.

Montserrat Acuña, Carmen Castiñeiras, Margarita Rodríguez, Javier Olmos, Marina de la Fuente, Basilia Camino, María del Carmen Pérez, Pura Seoane e Dolores Afonso son vendedores da praza de abastos de Pontevedra. Forman parte dun cento de familias que viven dun edificio rehabilitado polo arquitecto César Portela, que ten parking no subsolo e que está nun dos cascos históricos máis recoñecidos de Galicia. Pero estes nove praceiros e autónomos teñen os seus postos ubicados no segundo andar do inmoble, e non está concebido o espazo para que os clientes accedan á parte superior. Si, hai elevador, pero agochado, e as escaleiras non son accesibles para quen vai en silla de rodas ou cun carriño de bebé. Por outra banda, na parte baixa hai postos baleiros, polo que os praceiros levan anos pedindo ao Concello unha redistribución dos espazos sen que ningún lles preste atención. E eles queren facerse oír.

“Hai moitos postos libres \_indica Marina de la Fuente\_. Ou suavizan as normas para que veñan máis vendedores ou senón, os nove que estamos arriba pasamos para abaixo; é posible chegar a

un acordo se hai vontade, pero ata o de agora non tivemos axuda ningunha do Concello, dicían que ían dinamizar a praza pero non o vemos. Sendo bonita como é, dá a imaxe dunha praza abandonada”.

### Confían en que os escoiten

Confían en que os novos responsables municipais os escoiten. “Que den facilidades para encher a parte de arriba \_opina María del Carmen Pérez\_, que dinamicen de verdade, que aluguen con opción a compra, que proben, calquera cousa menos estar baleiros. Ten que haber diálogo”. A asociación de praceiros leva dende a súa creación, hai cinco anos, pedindo unha reordenación dos postos. “Pero dicían que temos que poñernos de acordo con outra asociación e con esa escusa non se fixo nada”.

Segundo os afectados, o Concello alegaba que a praza era deficitaria, pero

eles sosteñen que as perdas as dan outros mercados municipais, non a praza de abastos. Por outra parte, os vendedores consideran que eles non son os culpables dun problema de xestión que é de competencia municipal, cando quen está pagando a factura son os postos de carne e verduras que hai na planta alta, xunto coa cafetería. Pero creen que eses problemas son facilmente subsanables se todos se xuntan para atallalos.

Fan unha chamada de atención na que queren deixar ben claro que “se a alguén lle importa que funcione e praza de abastos de Pontevedra é ás cen familias que viven dela, e que poderían ser máis cunha boa distribución dos espazos”, di un colectivo que lamenta a falta de inversións do Concello, a falta de espazos de zona azul para aparcar, a escasa dinamización da bisbarra, a inexistente promoción do mercado dándolle facilidades aos clientes, aos que por exemplo se lles poderían ofrecer prezos especiais no parking subterráneo... En fin, unha morea de carencias que os praceiros queren subsanar e que agardan que figuren na carteira do novo concelleiro de Promoción Económica e Turismo. Un fronte común na defensa da praza sería bo para os praceiros e sería bo para Pontevedra, unha cidade chea de atractivos que soubo facerse oír e admirar no mundo enteiro.



OS ESPAZOS DA PRAZA DE ABASTOS DE PONTEVEDRA  
NON ESTÁN BEN APROVEITADOS

# O talento de VILANOVA

## Letras que alimentan



Vilanova é terra de talento, e por iso agasalhou ao mundo con figuras literarias recoñecidas universalmente como o escritor Ramón María del Valle-Inclán e o xornalista Julio Camba. A uns pasiños da praza de abastos está a casa natal da familia Camba, e aínda que noutra dirección, non hai que camiñar moito máis para chegar á de Valle-Inclán. As dúas foron rehabilitadas como museos para conservar e divulgar a vida e a obra dos seus fillos predilectos.

Valle-Inclán era de natureza fraca e non semella que lle apaixonara moito a cociña. Nembargantes, na revista de gastronomía *Sobremesa*, José Manuel Vilabella pon a traballar o maxín e ollando cara atrás imaxina o que comería o creador do Esperpento: “Come empanada de sardiñas, pulpo á feira, lacón con grelos, pan de molete, reo frito, relámese o home coa lamprea á bordolesa e degusta con apetito os queixos da rexión que son sempre de leite de vaca, moi mantecosos e suaves”.

### Sibarita e amante da boa mesa

Julio Camba nada tiña que ver co seu paisano. Sibarita e amante da boa mesa, escribiu un libro sobre cociña, *La casa de Lúculo*, que pasa por ser unha das mellores obras literarias de gastronomía. Cunha ironía nunca xamais tan ben conseguida, disque o xornalista publicou a obra porque un día, estando en Lisboa, un admirador da súa prosa díxolle que tiña que escribir un libro sobre cociña española, ao que Camba respondeu: “Para iso estamos. Vostede esquece que eu escribo para comer”.

Os dous terían hoxe moi preto da súa casa a fonte de inspiración. Non precisaban máis que entrar na praza de abastos, un edificio construído no mesmo Xardín Umbrío, que leva o nome dunha das obras de Valle-Inclán, e en fronte do colexio público chamado Julio Camba, en homenaxe á outra gran figura das letras que alimentou o seu talento das terras vilanovesas.



# CAMBADOS é historia



## SOMOS PATRIMONIO

A praza de abastos de Cambados xa é historia. Por dúas razóns, porque o edificio actual non tardará en ser derrubado para construír un novo, e porque o mercado cambadés sempre se desenvolveu entre pedras, desde que se celebraba ao descuberto na contorna da praza de Fefiñáns ata o moderno pero de novo emblemático mercado que se quere levantar para que o centro de compras que foi sempre a praza cambadesa se sitúe ao mesmo nivel que tantos inmobles nobres que conserva a vila, sexan de carácter clásico como o Pazo de Fefiñáns ou o Parador de Turismo, sexan as modernas instalacións que se reconvirton moitas das mellores adegas de albariño do concello.

Cambados é, das Rías Baixas, a poboación que mellor soubo conservar o seu patrimonio e a que mellor o sou-

bo vender. Cambados vende pedra, vende historia, vende cultura e vende calidade, e nese contexto encaixan a pedir de boca os produtos que se comercializan na praza de abastos, os seus mellores peixes, os mariscos recién saídos do mar, as frescas froitas e as verduras da horta do Salnés...

A nova praza de abastos disporá tamén de espazos gourmets, de recantos de degustación e de postos de exhibición nos que se porá en valor o mellor da súa gastronomía, de tal xeito que poderá competir en igualdade de condicións con outros mercados que son un consolidado atractivo turístico, como pode ser o de Barcelona, o de Xixón, ou mesmo o de Santiago de Compostela.

E o deseño do novo edificio fará un aceno ao pasado. Porque Cambados sabe que conservar é evolucionar.



As trece prazas de abastos asociadas a Fepragal sumáronse á campaña internacional “Quere o teu mercado”

# De festa



**M**aio foi unha festa nas prazas. As asociacións de prairos unidas por Fepragal sumáronse a unha campaña internacional de apoio e promoción aos mercados de proximidade que encheu as prazas de abastos de bandeiriñas, corazóns, globos, sorrisos, lambetadas, rebumbio e bo humor dende o día 15 ata o 30 dese mes. Todo grazas á colaboración da Consellería de Industria e Comercio da Xunta de Galicia e da asociación World Union of Wholesale Markets, que promociona as prazas de abastos en todo o planeta.

Máis de cincuenta prazas galegas participaron na campaña “Quere o teu

mercado” (“Love your local market”) que se desenvolveu ao mesmo tempo en boa parte do territorio europeo e en países de Asia e América, de tal xeito que as súas rúas enchéronse todas xuntas da cor roiba dos corazóns da campaña e da festa que estreitou lazos entre os mercados de España, Reino Unido, Francia, Alemaña, Holanda, Polonia, Italia, Irlanda, Bélxica, Grecia, Dinamarca, Suecia, Hungría, Serbia, Hong Kong e Estados Unidos, formando unha cadea solidaria que percorreu o globo terráqueo.

O obxectivo deste evento alén de fronteiras non foi outro que promocio-

nar os mercados de proximidade, potenciar a economía local e animar aos cidadáns a consumir os produtos sans e de calidade que ofrecen as prazas de abastos; é dicir, os mesmos obxectivos nos que levan taballando dende hai anos Fepragal a as prazas asociadas (Sanxenxo, Portonovo, Vilanova de Arousa, Moaña, Cangas, A Pobra do Caramiñal, Pontevedra, Cambados, Bueu, Lalín, Padrón, Caldas de Reis e O Grove) coa colaboración da Xunta de Galicia e o compromiso persoal do conselleiro de Industria e Comercio, Francisco Conde, e da directora xeral de Comercio, Sol Vázquez.



# en festa!

Milleiros de banderíns, globos, piruletas, bolsas, corazóns, sorrisos e ata un divertido fotocall



## o teu mercado

**i** Nas prazas asociadas a Fepragal divertíronse a tope! A festa arrancou o día 15 de maio coa presentación oficial na praza de abastos de Sanxenxo, á que asistiron membros das asociación de praceiros, a directiva da Federación de Prazas de Abastos de Galicia e a directora xeral de Comercio, Sol Vázquez Abeal, que ratificou así unha vez máis o compromiso do seu departamento co desenvolvemento das prazas de abastos. Milleiros de banderíns, moitos globos, bolsas de tea co agarimoso logotipo de “Quere o teu mercado” e piruletas para repartir entre os máis novos e os que non o eran tanto enche-

ron de colorido e bo humor a praza de Sanxenxo como entrante do que se ía repetir durante dúas semanas nas trece prazas asociadas a Fepragal.

Ao día seguinte, a festa chegou aos clientes, que nada máis atravesar as portas dos seus mercados foron recibidos con globos adornados co fermoso corazón da campaña, con doces para os máis cativos e cos edificios enchidos de banderíns de cores e os seus praceiros estreando mandís e regalando sorrisos. E así un día tras outro e outro máis, quince días nos que as prazas rebosaron ambiente e bo humor e dos que tanto clientes como praceiros deixaron cons-

tancia a través das redes sociais e os perfís de Facebook de cada asociación, onde xa se poden ver as fotografías e gozar coas divertidas instantáneas que tanto os vendedores como os compradores tiraron nos fotocalls. Moita algarabía, moito agarimo e moito amor dende que arrancou a festa o día 15 ata que o 30 se clausurou co Día do Mercado.

Unha data que tivo especial relevancia na praza de abastos de Vilanova, onde se celebrou o acto de clausura coa presenza de numerosas autoridades que ratificaron, unha vez máis, o seu compromiso cos mercados de proximidade. Porque eles tamén aman o seu mercado.

FRANCISCO CONDE, Conselleiro de Economía e Industria.

# «OS MERCADOS FORMAN PARTE DA NOSA TRADICIÓN»

O conselleiro de Economía e Industria, Francisco Conde, considera o apoio ás prazas de abastos un dos eixos estratéxicos do impulso ao comercio galego. Este ano o seu departamento promove, en colaboración co sector, a posta en marcha por primeira vez en Galicia da iniciativa *Quere o teu mercado*, e a celebración, o 30 de maio, do Día do Mercado.

—Por qué cre vostede que, tal e como di a campaña, debemos querer os nosos mercados?

—Porque os mercados forman parte da nosa tradición e da nosa cultura, e son unha parte moi importante do atractivo turístico da nosa comunidade. Son un patrimonio común de todos os galegos que entre todos debemos preservar e impulsar, asegurando un futuro asentado na calidade e a competitividade, tendo en conta ademais a súa contribución á creación de riqueza e emprego. E porque son a mellor maneira de tomarlle o pulso ás nosas vilas e cidades.

—Cales son os obxectivos da iniciativa *Quere o teu mercado*?

—Trátase dunha campaña que se desenvolve en 16 países de todo o mundo coa que se resalta dunha forma divertida o papel que xogan as prazas na compra de produtos frescos e de calidade, e na cultura, e coa que se dá a coñecer tamén as prazas como un lugar idóneo para a posta en marcha de novos negocios. En Galicia, en colaboración cos concellos e coas diferentes Federacións e Asociacións de Praceiros e Praceiras, entre as que destaca Fepragal, desenvolvemos distintas actividades para visualizar e pro-



**Francisco Conde López**, (Monforte de Lemos, 1968) é desde decembro de 2012 conselleiro de Economía e Industria. Doutor en Ciencias Económicas e Empresariais, exerceu como profesor e ocupou diferentes responsabilidades na Universidade CEU San Pablo. Entre 2009 e 2012 foi asesor do presidente da Xunta.

mocionar as prazas como pezas clave do comercio de proximidade.

—Que diferenza as prazas galegas das doutros lugares?

—Sen dúbida a excelencia dos produtos do mar e da terra, e por suposto, a

profesionalidade dos nosos praceiros e praceiras, que son o principal activo dos nosos mercados. Por iso unha das nosas liñas de traballo na potenciación das prazas de abastos se centra no impulso ao asociacionismo comercial, apoiando





## o teu mercado

as iniciativas que desenvolven Fepragal e as asociacións de praceiros. Actuacións nas que se implican os propios profesionais das nosas prazas que van desde campañas de dinamización, entre as que me gustaría destacar *Peque Chef*, pola importancia de achegar os máis novos ás prazas de abastos e á alimentación saudable, ata sistemas de fidelización de clientes e proxectos de sinalización comercial, ademais de melloras nos equipamentos colectivos.

### —Cara onde camiñan os mercados galegos?

—Na Consellería de Economía e Industria vemos as prazas de abastos desde unha tripla vertente: como verdadeiros centros de negocios, con espazo e servizos comúns para todos os que nelas

desvolven a súa actividade; como eixos vertebradores para todo o sector comercial das nosas vilas e cidades; e como un auténtico servizo público. Nesas tres direccións ten que ir o futuro dos mercados galegos: como un polo de emprendemento; un foco de atracción de clientes aos nosos centros urbáns; e con novos e mellores servizos para os clientes, situándose á vangarda sen perder a súa esencia, asentada na calidade e o trato persoal.

### —E como contribúen desde a Xunta a que isto sexa posible?

—Cremos que a colaboración entre todas as partes implicadas, desde a propia Administración aos vendedores e os clientes, é a mellor maneira de mellorar as nosas prazas. Nos últi-

mos anos, a Xunta facilitou actuacións en máis de 80 prazas, con apoios que superan os 17 millóns de euros, tanto a través de acordos puntuais cos concellos como a través da orde de axudas que se pon en marcha anualmente para a modernización dos mercados e prazas de abastos.

Ademais, estamos a traballar na posta en marcha da Rede de Mercados Excelentes. Entre os criterios para acceder ao distintivo de Mercado Excelente, que se están a perfilar, estarán o interese arquitectónico, a accesibilidade e os servizos.

Todas estas actuacións están encamiñadas a potenciar as prazas de abastos como líderes na venda de produtos frescos e de calidade, aproveitando ao mesmo tempo sinerxías con outras actividades como a restauración ou o ocio. Consolidalas, en definitiva, como un punto de referencia na vida comercial, económica e social das nosas vilas e cidades.



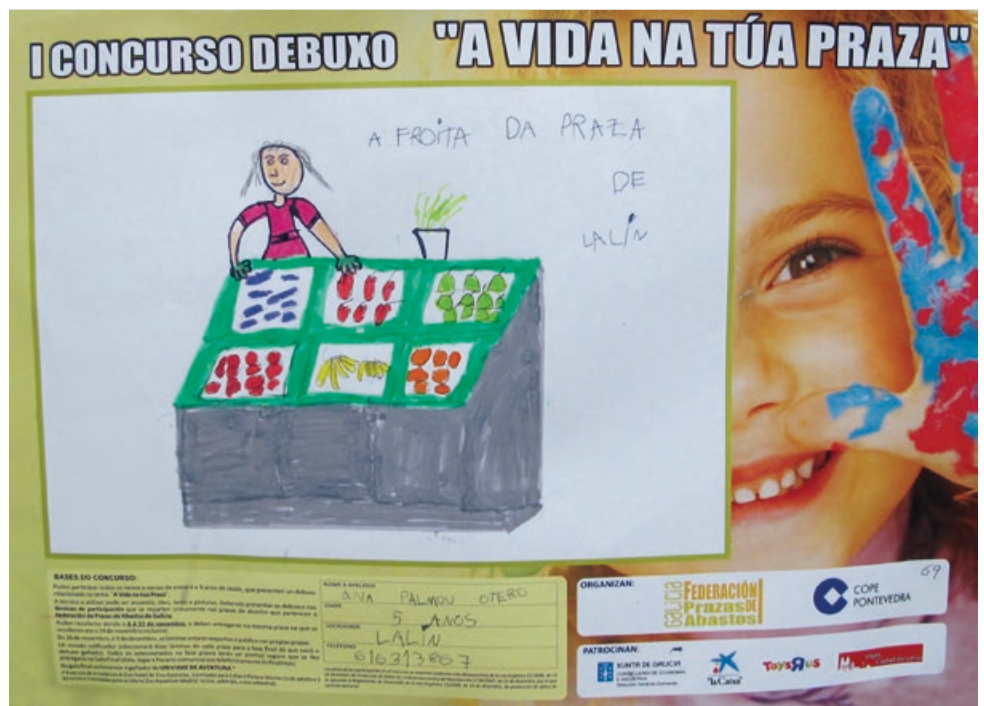


# e Ti que pintas?

MÁIS DE **TRES MIL ESCOLARES** GALEGOS VISITARON **AS PRAZAS** PARA LOGO PLASMAR EN PAPEL A SÚA VISIÓN DOS MERCADOS

**A**s prazas de abastos foron tomadas en maio por un exército de escolares, os que participaron no certame de debuxo "A túa praza, espazo de vida" convocado por Fepragal, que vai xa pola súa cuarta edición e segue a ser todo un éxito de participación. A proba está en que ao longo do mes, máis de tres mil escolares de Bueu, Moaña, Cangas, Sanxenxo, Portonovo, O Grove, Vilanova, Cambados, Lalín, Padrón, A Pobra, Caldas e Pontevedra visitaron os seus mercados e compartiron unhas interesantes xornadas cos seus praceiros, os mesmos que a diario lles serven o menú que logo os seus pais ou os seus avós lles poñen na mesa.

Os rapaces acudiron ás prazas acompañados dos seus monitores e os seus profesores, e alí escoitaron dos praceiros unhas interesantes clases moi diferentes ás que asisten todos os días nos colexios. Porque alí os peixeiros ensináronlles a distinguir entre as diferentes especies de peixes; os carniceros mostráronlles o mellor da carne galega; os froiteiros axudáronos a diferenciar o



OS CARTEIS ANUNCIANDO O CERTAME DE DEBUXO ESTÁN EN TODAS AS PRAZAS DE FEPRAGAL

froito do país do que se cultiva nos invernadeiros, e os verdureiros faláronlles dos beneficios dunha dieta equilibrada.

### Láminas para pintar

Logo, os nenos recolleron unhas láminas nas que deberán plasmar con lapis de cores a súa particular visión das prazas de abastos, deses recintos que forman parte das súas vidas, que enchen tantos momentos das súas familias, que son a súa despensa e tamén a súa casa. Esas e moitas outras sensacións foron reflectidas polos rapaces en pasadas edicións do certame e seguramente volverán a ser recollidas polos escolares este ano. Nalgúns casos, os nenos levaron as láminas ao seu colexio para facer alí os debuxos. Noutros, pintáronas na propia praza. E logo estivo Lalín, que coma sempre, fixo da convocatoria unha festa e, por iniciativa dos praceiros, xuntou no

mercado a un bo número de artistas das bancadas.

A convocatoria ten segunda parte, que se dará a coñecer no vindeiro número de *A praza é túa*, xa que pronto se fallarán os premios aos mellores debuxos en tres categorías: de 3 a 5 anos, de 6 a 8 e de 9 a 11. Como en edicións anteriores, os artistas premiados recibirán lotes de pinturas e cadernos para que sigan a practicar as artes gráficas.

O obxectivo desta iniciativa de Fepragal é dobre. Por unha banda, concienciar os máis cativos na necesidade de seguir unha dieta san e de fuxir da comida lixo consumindo os produtos frescos que se ofrecen nas prazas de abastos. E por outra, ir facendo canteira e acadando novos clientes nas futuras xeracións.

Nobres propósitos que darán os seus froitos o día de mañá. De momento, ja ver que pintan!





# CERTAME ESCOLAR DE DEBUXO INFANTIL



Deputación Pontevedra

FEDERACIÓN PRAZAS DE ABASTOS

## INSCRIPCIÓN

- Mes de abril
- Visitas escolares durante o mes de maio
- Exposición de láminas durante o mes de xuño



A túa Praza,  
espazo de vida,  
ven a vivila!



**J**ulio Rodiño era músico e canteiro, pero tamén un bo negociante. Por iso, á hora de investir os cartos en algo que puidera ser de proveito para os fillos, decatouse de que en Meaño non había ningún restaurante, así que sen saber nada de cociña, montou Casa Rodiño. E non o debeu de facer mal se se ten en conta que xa vai pola segunda xeración e que o seu cordeiro é unha referencia en toda Galicia e algo máis alá.

Fundada o 18 de xuño de 1981 por Julio Rodiño e Felicidad Barreiro, como di a placa da entrada, a casa está agora en mans dun dos fillos do matrimonio, Tino Rodiño, e da súa muller, Isabel Parada. Tino practicamente criouse no restaurante, e cando deixou de estudar, decidiu que o seu estaba entre fogóns. E tanto tempo pasaba entre eles, que foi alí onde coñeceu a Isabel, que entrou a traballar con 17 anos e xa leva 26 trinchoando o cordeiro.

Porque o cordeiro é a especialidade da casa; de todas partes preguntan por el, e no verán, é unha cita obrigada dos turistas. “Temos clientes que empezaron a vir cos fillos pequenos e que agora eses fillos son maiores e son os nosos clientes tamén”, di Tino, e Isabel asinte. Tino e Isabel teñen dúas fillas de 14 e 18 anos, así que eles poden dicir tamén que unha terceira xeración ven de camiño. Aínda que de momento as rapazas están estudando, as fins de semana botan unha man, como antes o fixera seu pai.

### O prato estrela

O cordeiro é o prato estrela, pero en Casa Rodiño o que sobra é onde elixir: chuletillas e paletillas se se fala de carne, empanada e unha ampla variedade de peixe e marisco, como linguado, chocos, zamburiña, xoubas, pescada, ameixa á mariñeira. Todo cociña tradicional, con Isabel de mestra de cerimonias logo de cociñar coa súa sogra durante anos e aprender eses segredos que non está disposta a compartir: “¡Non hai segredo! \_asegura\_. O único que non lle boto especie ningunha, nada máis que un pouco de pementa

# Como Rodiño manda !



branca. Din que o noso cordeiro é diferente ao de Castela, porque nós facémolo estilo Casa Rodiño, e o único segredo é a calidade do produto”. E ata aí está disposta a ler.

### Servizo de cátering

Pero como os tempos cambian e hai que modernizarse, Casa Rodiño leva tamén dende hai uns anos ofrecendo un servizo de cátering, un nicho de mercado que está funcionando moi ben nas redes sociais o no que o matrimonio si

fai algunha concesión á cociña máis moderna e creativa. Son esas redes sociais, como Facebook, a páxina web do restaurante ou a propia páxina de Fepragal, as que lle permiten a Tino manter unha relación directa cos proveedores \_os seus provedores\_ e cos clientes. Iso e un comedor no que caben máis de 300 persoas e que recibe coas portas abertas todos os días da semana. E quen o prefira, tamén pode encargalo e gozar en familia do sabor de Casa Rodiño, en Meaño.



Quen se encarga da compra diaria e Tino, cliente habitual das prazas de abastos de Cambados e Pontevedra. Ás veces tamén da de Sanxenxo. Tino xa ía á praza coa súa nai, así que é un experto que sabe perfectamente o que precisa cada día e quen llo pode dar coas mellores garantías para os seus clientes. “Na praza, ti sabes o que buscas e o praceiro sabe o que queres”. E Tino quere as mellores ameixas, as máis substanciosas pescadas, a zamburiña cando é o seu tempo... E sabe que en ningún sitio as atopará mellores que indo xunto aos seus praceiros de toda a vida. “Vou tres veces á semana. Á de Cambados, todos

os martes seguro, e logo algún día máis. Coñézoos de toda a vida, aínda que agora coas redes sociais teño con eles un contacto máis directo. Eu estou encantado, sobre todo coas miñas peixeiros, coas que teño unha relación moi boa”.

E non é unha casualidade que a despensa de Casa Rodiño se encha de produtos da praza, porque se o matrimonio insiste en que o único segredo da súa mesa é a calidade, e os seus clientes o veñen apreciando así dende hai 34 anos, o lóxico é que eles acodan onde saben que atopan esa calidade; nas prazas de abastos. “Nós animamos a que todas as persoas compren na praza,

“Ti sabes o que buscas e o praceiro sabe o que queres”

non só os restaurantes, tamén os particulares, porque axuda a dinamizar a vida do pobo \_sostén Tino Rodiño\_. É un trato máis próximo, e hai unha confianza de anos pola que ti sabes onde está o que buscas e eles saben o que precisas. Eu non podo ter máis que palabras de agradecemento para eles e para os nosos clientes, que son a razón pola que dende o ano 81 sigamos aquí, coas portas abertas”.



## COMO A MIÑA NAI NINGUNHA!

**E**scollendo con cariño os mellores tomates, preparando a merenda, cociñando un biscoito, facendo as tortillas para levar á praia, espremindo o zume pola mañá... Dende as primeiras imaxes co seu meniño no peito a eses longos almozos nos que o culler voaba coma se fora un avión: “Unha por mamá, outra por papá”... Dende a nostalgia dos seus guisos nos anos de estudos ou no primeiro traballo no estranxeiro ata as comidas familiares de domingo e a consabida frase ao netiño: “É que este rapaz non che me come nada”... Dende o avó ao marido, dende o fillo ao xeriro, dende o neto ao bisneto, todos levan no pensamento e no corazón a imaxe dunha nai ou unha avoa que transmiten sentementos mesturados con ricos cores e sabores do fogar.

As prazas de abastos tamén as levan na memoria. Por elas pasaron xeracións e xeracións

de mulleres na procura de alimentos para os seus. Dende os anos difíciles de postguerra ás ilusións que chegaron coa democracia; dende os tempos de vacas gordas aos anos de vacas fracas... Calquera imaxe antiga ou moderna das prazas de abastos está chea de nais cociñeiras, de nais traballadoras, de nais agarimosas, de nais...

### O Día da Nai

Por iso todos os primeiros domingos de maio se lles rende homenaxe coincidindo co Día da Nai, e esa fin de semana, todas elas teñen algún agasallo agardándolle nas prazas; flores para unhas, plantas para outras, vales de compra, sorteos para sesións de beleza ou perruquería... Non houbo praza asociada a Fepagal que non tivera un detalle coas nais, as avoas, as fillas que son tamén nais, as tías, as primas, as sobriñas, as noras, as veciñas... É dicir, as súas clientas.



AGASALLOS POR MOR DO DÍA DA NAI NAS PRAZAS DE ABASTOS



# As prazas tamén son COUSA DE HOMES

**H**ai que admitilo. Hai moito tempo que as prazas de abastos deixaron de ser un mundo en feminino. A un e ao outro lado das bancadas hai cada vez máis homes. Carniceiros, panadeiros, froiteiros e ata peixeiros que moitas veces se teñen que poñer ao fronte do posto nada máis volver do mar. Iso por unha banda. E pola outra, homes que non traballan ou que teñen un horario máis cómodo que o das súas mulleres para ir facer a compra; pais que fan a comida e que buscan o mellor produto para a súa familia, avós que se preocupan pola alimentación dos seus netiños... Así que as prazas son tamén cousa de homes, e se é de lei ho-

menaxear ás clientas por mor do Día da Nai, tamén será xusto acordarse dos pais por San Xosé, e as prazas asociadas a Fepragal xa hai anos que o veñen facendo. Non só por xustiza, tamén por igualdade.

## Alimentar os fillos

Pais que se teñen que erguer cedo todos os días para ir traballar pero que atopan un oco para escoller na praza os mellores peixes, as carnes máis brandas e a friota máis fresca para alimentar aos seus fillos. Pais que saen ao mar de madrugada, chova ou neve, para ter o peixe a primeira hora da mañá nas prazas. Pais que percorren quilómetros na procura da tenreira galega que esperan os seus

clientes. Pais que marchan correndo do mercado coa compra na man e a tixola agardando no lume. Pais que de paso que levan aos nenos ao parque van facer a compra. Pais que pasan a noite amasando no forno para que o molete estea quentiño pola mañá na praza. Pais que agora son avós e acompañan aos seus netiños ao Peque-Chef e que lles dan ideas para o concurso de debuxo. Avós que van todos os días á praza para que a avoa non cargue soa coa compra, como moitos anos antes fixeron coas súas nais... Avós, pais, fillos, netos, xenros, homes, noivos, amigos... Porque eles tamén teñen moito que dicir.



# Os mellores CLIENTES

## A FAMILIA QUE COMPRA UNIDA,

**U**nha ou dúas veces á semana, pero os sábados sen falta, Óscar Gondar Agís saca o coche do garaxe da súa casa, en Raxó, e colle camiño cara Sanxenxo co automóbil cheo de tías, tíos e primas. É una familia que compra unida, e que o fai así dende hai catro xeracións, porque o costume de ir mercar á praza de abastos aprendérona da bisavoa de Óscar.

Agora son Carmen, Rosalía e Nona, as súas netas, as que fan a compra, pero non van soas. Ademais de Óscar, acostuman acompañalas Luís e Manolo, os maridos de Carmen e de Nona, que

soen ir coa súa filla Elizabeth. E Vanesa, a filla de Carmen, vai coa súa parella, David, e co seu fillo Brais, o pequeno como representante da quinta xeración que compra na praza de abastos de Sanxenxo. E ás veces son máis aínda, porque a avoa Evarista Pazos foi a matriarca dunha grande familia, xa que a súa filla Claudina Gómez tivo sete fillos, e todos eles aprenderon da avoa a comer do mellorciño; e o mesmo pasa pola parte de Luís, que eran sete irmáns e xa eran clientes da praza.

¿E por que o fan? “Porque a nosa avoa primeiro e logo a nosa nai acostu-

máronos así “recorda Rosalía. Cando eu era pequena íamos en autobús, que daquela eran como carreolas, e as estradas tampouco eran as de agora. O bus tiña enriba unha grella e íamos alí, os homes mesturados cos animais e coa compra. Na praza había menos postos que agora, pero xa estaba o peixe abaixo e a carne, e arriba as verduras”.

Daqueles tempos acórdase ben Luís, que aínda recorda a praza antiga de Sanxenxo: “Estaba no peirao, non era máis ca un edificio cunha uralita enriba. Sanxenxo non tiña nada que



## PERMANECE UNIDA

ver co de agora, que é un bloque de formigón. Eu aínda recordo cando se fixo o edificio novo, fixérao unha empresa de Madrid que tardou uns seis meses en rematalo. Era o ano 64, e xa había turistas e facía falla unha praza nova”.

### Comer san e natural

Luís é o que máis vai á praza. Xa o facía coa súa nai antes de casar. E non lle cabe dúbida algunha: “O artigo é mellor co do súper. Eu teño máis tempo e veño na moto tres ou catro veces pola semana. Xa o facía coa miña nai, pero daquela viña andando desde Nantes”.

O seu sobriño Óscar dálle a razón: “Sempre viña coa avoa e coa miña nai, pero a miña nai por traballo ou por enfermidade non sempre podía vir, entón empecei a vir coas miñas tías porque traio eu o coche, e aprendín a ver o que había que pedir e o que había que comprar. Os sábados enchemos o coche e a primeira parada é na praza. Logo tomamos un café xuntos e despois imos ao súper ou a os outros recados que haxa que facer”.

“No súper non atopo o mesmo produto”, di Rosalía rotunda. “A avoa acostumounos a comer san e natu-

ral”, aclara Carmen. Peixiño do mar, das artes que ían á praia de Raxó, que o metías na tixola e estrelaba o peixe. Era pescado ao momento, agora pasa polo xeo e xa non ten esa substancia”. O mesmo que o peixe pasa coa carne, como explica Nona: “Eu quero a da praza. Unha vez o meu home comprouna no súper e a min sabíame a medicina. ¡E non a quero!”.

Son, a fin de contas, unha familia que compra unida e que permanece unida. “Unha familia unida para todo -puntualiza Nona-. En canto pasa algo xa estamos todos aí para o que faga falla”.

E se despiden que o peixe fresquiño xa quere ir á tixola.

# Lambetadas de SABORES

O VERÁN CHAMA A PORTA E CON EL A CALOR E AS GANAS DE REFRESCARSE. ¿E QUE PODE HABER MELLOR PARA ALEGRA A VISTA, O OLFAC TO, O GUSTO E O TACTO QUE A FROITA DE TEMPADA QUE SE EXHIBE NAS PRAZAS DE ABASTOS COMO SE DUNHA LAMBETADA SE TRATARÁ? OS CONTUNDENTES FRESÓNS, AS XENEROSAS UVAS, OS RAMALLETES DE CEREIXAS, AS MAZÁS COLORADAS, OS CHAMATIVOS LIMÓNS, OS PLÁTANOS, OS MELÓNS, AS SANDÍAS... UNHA TENTACIÓN PARA TODOS OS SENTIDOS NA QUE VALE A PENA CAER. ¡NATURALMENTE!



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



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