

ETNOGRAFÍA

Os veciños de Covas reanudan o ciclo do pan coa semente de tres ferrados de trigo

Unhas corenta persoas participaron nun proceso que se fai sen fertilizantes e ó xeito tradicional

A recuperación dos traballos tradicionais que se fai en Covas comezou hai ó redor dun ano coa semente do trigo. A malla, o moenda e despois a cocedura do pan completaron o proceso. Onte volveron comezar o ciclo sementando uns corenta quilos de gran. En abril farán o propio co maízo.

M.J.R. > FERROL

■ O trigo que onte sementaron os veciños de Covas precisa agora de sol, tamén algo de auga, non moi forte, e un verán que axude a dourear o cereal cando xa estea alto. A parte na que eles si poden decidir fixérona onte, nun terreo próximo ó do ano pasado, con todo o agarrimo co que recuperan os labores tradicionais e cunha clara vocación didáctica para as novas xeracións. Ó redor de quince nenos participaron na segunda sementeira. Eles fanse cargo dun pequeno anaco de terra, do que levarán conta ata que do forno saia o bolo de pan. “Vano coidar, vano segar, van facer todo eles”, explica o presidente da AVV, José Cereijo.

Nesta ocasión o trigo xa o tiñan, pois separárono da boa colleita do ano pasado. Entón incluso lles sobraron cen quilos de fariña, que venderon en bolsas de me-



Os nenos son os principais destinatarios desta actividade, e coidarán eles mesmos un anaco de terreo JORGE MEIS

dio quilo ó prezo de un euro cada unha. “E se tivesemos 500, 500 venderíamos”, asegura Cereijo. O seu valor principal é que se trata de trigo do país, que non está modificado xenéticamente nin está tratado con ningún tipo de produto químico. O único “extra” é a “pedra do trigo”. Trátase dun pó de sulfato de cobre que se lle bota ós grans desde hai anos.

Outro dos empeños dos veciños ó facer este traballo é que se

asemelle en todo o posible á forma tradicional. Por iso onte empregaron un cabalo e un arado de pau. No proceso de documentación e recolleita que fan antes de empezar tarefas deste tipo inclúen tamén a restauración de ferramentas cuxo destino adoita ser o lume ou un vertedoiro de lixo.

En vista do éxito da proposta (o ano pasado participaron unhas douscentas persoas en total), decidiron dar un paso máis alá e, po-

lo mes de abril, no terreo que empregaron en 2008 sementarán millo.

Trátase de non perder nunca de vista o vencellamento coa terra e co mundo rural e tamén, sobre todo no caso do trigo, chamar a atención sobre un cereal que pode ser moi rendible. “O 90% das terras de Covas están ociosas. É un cultivo sostible e economicamente viable”, comenta Cereijo.

GASTRONOMÍA

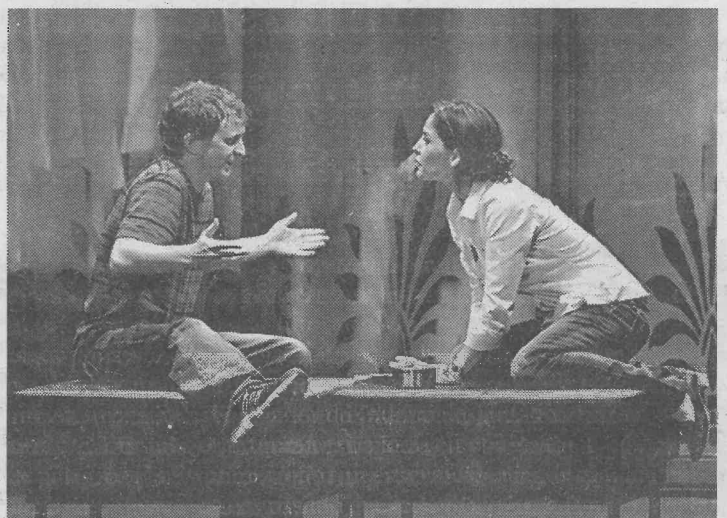
Xestoso reparte hoxe 1.200 racións na súa décima Feira do Grelo

REDACCIÓN > FERROL

■ A capital gastronómica de Galicia durante o día de hoxe é, sen dúbida ningunha, Xestoso. Se o lacón con grelos é o prato estrela destas datas, para facelo como ten que ser agradécese que a verdura proceda desta parroquia de Monfero. En Xestoso desenvólvese,

nado a X Feira do Grelo de Val Xestoso. Desde as dez da mañá hai exposición e venda de produtos e tamén de maquinaria agrícola. Á unha da tarde dá o pregón Pablo Villamar, vicepresidente da Deputación, e a continuación comeza a degustación dunhas 1.200 racións de lacón

ARTES ESCÉNICAS



Marsillach na busca de Hilary LUIS POLO