

Festa do Melindre

30

aniversario

e da Repostaria Tradicional
da Terra de Melide



Melide,

7-8 maio 2022

DOSSIER
DE
PRENSA





#AFestaMaisDocedeGalicia

XXXX
festa do
melindre
e da repostaría tradicional



Índice

30 anos de festa | 3-4

A singularidade da Festa do Melide | 5-7

Acción solidaria | 8

Pregoeira e Embaixadores | 9-11

Programa 30 aniversario | 12-19



A Festa do Melindre vense celebrando desde o ano 1991 na segunda fin de semana do mes de maio. 

Non existe un rexistro escrito que nos permita asegurar con exactitude dende que data se elaboran os melindres e os outros doces típicos da comarca da Terra de Melide aos que fai referencia esta memoria.

As dúas persoas ás que a memoria colectiva alude en Melide como as pioneiras na fabricación artesá de ricos, melindres e amendoados da comarca son a “Casa Melchora” e “Ramón do Forte”, que elaboraban repostería a comezos do século XX.

“A Melchora” é o nome que se dá a casa de repostería que aínda hoxe elabora diariamente a repostería de forma artesanal na rúa Camiño de Ovedo da zona histórica de Melide. Nestes momentos é a cuarta xeración da casa a que está á fronte do forno reposteiro. A orixe desta tradición remóntase por tanto a 1870. Concha de Lareo, que a día de hoxe ten 82 anos e é a terceira xeración da Casa Melchora é a única fonte viva que pode tirar algo de luz sobre os artesáns reposteiros máis antigos e dos que non hai outro rexistro.

Así, Concha fala de tres reposteiros fundamentalmente: Ramón do Forte, “a Melchora” (súa avoa) e “a Paxariña”, tamén da familia da Melchora, e que vivía na praza do Pozo Pequeno de Melide. Eran as tres casas que a comezos do século XX elaboraban artesanalmente a repostería e vivían fundamentalmente da súa venda nas feiras da comarca.

Na Rambla de San Pablo de Melide vive aínda hoxe unha familia que polos anos 1960-1970 se dedicaba á elaboración e venda de rosquillas na súa propia casa e tamén en distintas feiras da zona. Era a “familia Raposo”, coñecida tamén como “os rosquilleiros”. A día de hoxe esta familia abandonou a elaboración de repostería.

A “Casa Litera” tiña o seu domicilio na rúa Mateo Segado Bugueiro. Tratábase dun negocio de repostería que traballaba tamén outro tipo de produtos como larpeiradas e tamén unha parte de quiosco. O negocio estaba atendido por dúas irmás, que o pecharon na última década dos anos noventa debido á chegada da idade da xubilación.

A “Panadería Freire”, instalada no casco histórico, participou tamén nas festas do Melindre que se desenvolveron ata o ano 2006. Nesa data pechou o establecemento debido á xubilación da súa encargada.

A día de hoxe, en Melide quedan seis casas que traballan artesanal e profesionalmente os tres produtos clave da repostería de Melide: Casa Melchora, Casa Estilo, Casa Tahona, Obradoiro Trisquel, Panadería Tarrío e Panadería  de Toques. Mais estas casas, e os artesáns que están á súa fronte, son os impulsores do proxecto co que está renacendo a repostería de Melide como marca de calidade.

As orixes en imaxes



Fotografía tomada en 1933. Nela aparece Sofía, a representante da segunda xeración da Casa Estilo que hoxe é referencia de melindres en Melide. Sofía era natural de Arzúa.



Despois de Sofía, o negocio familiar continuou en Arzúa no que hoxe é aínda a Pastelería Esquina. Pouco despois parte da familia trasladouse a Melide e fundou a Casa Estilo.



Visita do Gobernador de Pontevedra ao posto de melindres de Jesusa A Melchora na feira da Golada. Xullo do ano 1056.

A singularidade da Festa do Melindre

O patrimonio cultural de Melide é moito máis que castros, mámoas, igrexas, pontes medievais, escudos da nobreza, cruceiro, pazos e casas grandes. É tamén o bo facer das súas xentes. Melide é tamén terra de músicos, de bandas, de corais, de orquestras sinfónicas (a Orquestra Sinfónica de Melide é a terceira de Galicia), de gaiteiros como Os Garceiras ou de grupos senlleiros dentro do programa folclórico galego como Froito Novo ou de compositores clásicos como Fernando Vázquez Arias. De Melide é o capitel medieval do gaiteiro que hoxe se conserva no museo de Pontevedra.

Alén de todo isto, Melide tamén é terra de oficios tradicionais, algúns dos cales aínda permanecen vivos no núcleo histórico da nosa vila. Falamos de zapateiros (en Melide chegaron a contarse 20 obradoiros), ferreiros, artesáns, ... e tamén de melindreiros e melindreiras que nos seus fornos tradicionais seguen facendo melindres e outros doces como os ricos e os amendoados.

Falar de melindres, melindreiros e melindreiras é falar de gastronomía pero tamén de tradicións e de riqueza cultural.

Nos fornos tradicionais do corazón da vila amásanse cada día os melindres, ricos e amendoados que converten Melide en *terra doce*. Estes doces fanse notar na zona vella de Melide no momento da súa coción grazas ao seu delicioso aroma.

A singularidade da festa do melindre vén dada polos produtos que se homenaxeán ese día. Son tres os produtos que identifican

Melide no eido da repostaría: melindre, rico e amendoado.

Os melindres

Son rosquillas pequenas ás que se lles dá brillo e cor cun baño de xarope de azucre. A calidade dos ingredientes do melindre melidao é suprema: fariña de



trigo, ovos caseiros, manteiga de vaca cocida e xarope de azucre.

Para a súa elaboración, amásanse as xemas dos ovos, a manteiga (logo de diluída e arrefriada) e a fariña, córtanse tiras e dáselles forma cilíndrica.

Colócanse nunha bandexa e métense ao forno uns 20 minutos a 230 graos de temperatura. Haberá que deixar pasar un ou dous días para bañalos en xarope de azucre, dándolles voltas até que comecen a pegarse entre eles.

Poden conservarse un mes en boas condicións mantendo o seu exquisito sabor.

Os ricos

Se dentro da repostaría melidá tivéssemos que salientar un doce sobre os demais, este sería sen dúbida, o rico, un manxar único e autóctono da Terra de Melide.

Cunha receita a base de fariña, azucre, manteiga, limón, anís e ovos, será despois cada mestra ou mestre reposteiro/a o que lle acabará dando o seu toque persoal con outros ingrediente a maiores, como a améndoa.

Defíneo a súa particular forma alongada e en picos e a súa dureza externa, que fai que se poida conservar fresco durante moito tempo. Como



calquera doce tradicional que se prece, o rico forma parte da intrahistoria da comarca de Melide, e ocupa un lugar destacado nos fornos e sobremesas de cada fogar.

Os amendoados

Son outros doce típicos da repostería melidá. Dunha calidade exquisita, con sabor a améndoa, é un bo exemplo de



introdución de produtos procedentes do comercio mediterráneo, neste caso a améndoa, na nosa repostería tradicional. Ingredientes: un quilo de améndoa moída, nove claras de ovo, 750 gramos de azucre e obleas para a base. Elaboración: bátese as claras dos ovos a punto de neve. Á parte mestúrase a améndoa co azucre e engádense as claras batidas. Mestúrase todo e fanse montonciños coa masa en forma de bola, que se colocarán sobre as obleas. Dispóñense as obleas sobre a bandexa ou a lata do forno e cócese durante uns 15 minutos até que collan cor tostada.

Queremos facer un especial fincapé no produto dos ricos, dado que este é un doce exclusivo de Melide. A súa receita é exclusiva e propia desta zona. Tanto é así que fóra da Terra de Melide é difícil atopar este produto.

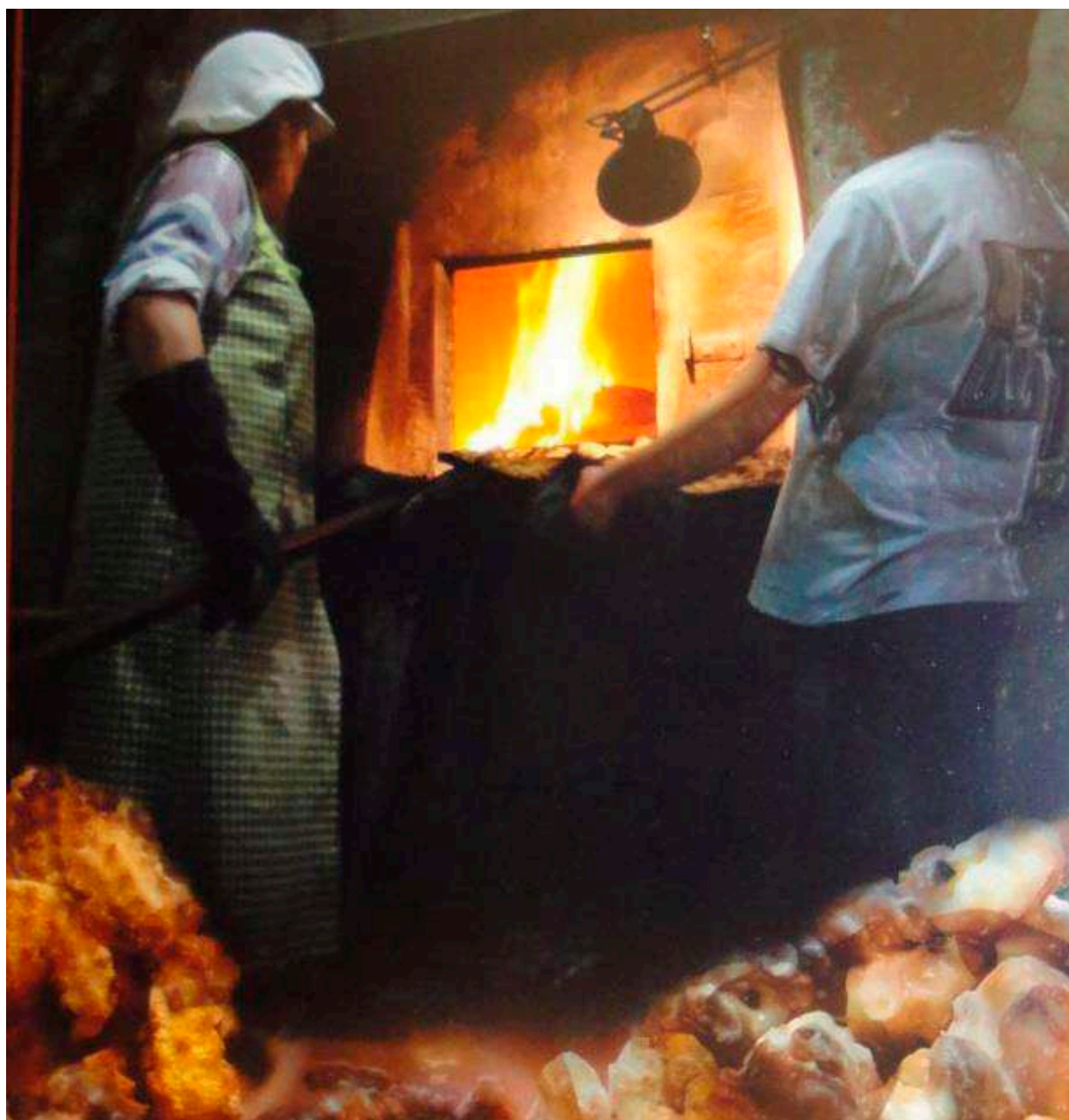
A día de hoxe, en Melide son seis as casas que traballan artesanal e profesionalmente os tres produtos clave da repostería de Melide: Casa Estilo, Casa Melchora, Casa Tahona, Obradoiro Trisquel, Pastelería Toques e Panadería Tarrío. Mais estas casas, e os artesáns que están á súa fronte, son os impulsores do proxecto co que está renacendo a repostería de Melide como marca de calidade.

Desde que as casas reposteiras de Melide adquiriron un protagonismo fundamental na promoción non só da festa, senón tamén na difusión diaria dese traballo artesán e dos seus produtos, foron constantes as iniciativas desenvolvidas en común para promover os produtos en distintos sectores e lugares. Salientar, por exemplo, a presenza dalgunhas casas reposteiras de Melide, vendendo exclusivamente os tres produtos artesanais noutras feiras gastronómicas.

A participación da repostería tradicional noutras feiras establécese a cotío a través dos concellos, mais son as

propias casas reposteiras de Melide as que están respondendo dun xeito moi activo a estes convites para participar en mostras en distintos puntos de Galicia e tamén fóra do noso territorio.

A profesionalización do sector pálpase sobradamente nos últimos avances realizados no ámbito do marketing e a publicidade.





Acción solidaria

A 30ª Festa do Melindre presentouse no Mercado de Abastos de Santiago e incluírá un acto solidario con Ucraína.



O Concello de Melide presentou o xoves 7 o próximo xoves 7 de abril o 30º aniversario da Festa do melindre e da repostaría tradicional de Melindre, que terá lugar os días 7 e 8 de maio, con actividades previas desde o xoves 28 de abril. O acto tivo lugar na aula gastrocultural do Mercado de Abastos de Santiago a partires das 12:00 h, e estivo precedido desde as 10:30 h

dun café solidario con melindres ao prezo de dous euros cuxa recadación que se destinará en axuda directa ao pobo ucraíno a través da ONG Itinera. Faciendo Nenos de Ucraína en Galicia. Nos actos colaboraron cedendo produto a Asociación de repostaría tradicional Melide Terra Doce, o café Arraigos de Melide, e as entidades Coffee Spirit e CLUN, cooperativas lácteas unidas.

Festa do melindre
e de repostaría tradicional

café
solidari 
en favor do pobo ucraíno 

2 melindres
+ 1 café

2€

organiza colaboran:

Mercado de Abastos
Santiago de Compostela
Xoves 7 abril | 10:30 - 12 h

Pregoeira e Embaixadores

A Festa do Melindre e da Repostaría Tradicional da Terra de Melide viu apadriñada, nos últimos anos, por unha serie de persoeiros relevantes da gastronomía, a restauración, o cine, o deporte, a música, a administración e o mundo empresarial que colaboran co Concello de Melide, como pregoeiros e embaixadores, para transmitir a labor reposteira tradicional da comarca.

Cristina Pampin, xornalista TVE 



Licenciada en Xornalismo e Criminoloxía, comezou a súa carreira profesional con 22 anos. Fíxoo en Informativos Telecinco como reporteira e, máis adiante, como coordinadora. Tamén traballou en Antena 3 Noticias e Telemadrid ata chegar, en 2017, ao centro territorial de Cataluña de RTVE.

En marzo de 2020 trasladouse a Madrid para presentar o programa especial sobre Coronavirus, na 1 de TVE. Agora é presentadora na Canle 24 Horas. Ademais, é profesora de Xornalismo no Instituto de RTVE e na Universidade Internacional de Cataluña. Tamén presenta numerosos eventos e imparte cursos de formación de portavoces.

Embaixadores 2022

Acompañando á pregoeira, e ademais dela, os embaixadores de Melindre confirmados para esta edición do 2022 son:



Pedro Crego

Propietario de O Recuncho do Convento. Profesor da Escola de hostalaría de Lugo, gañador do programa "Come a comarca" da CRTVG.

Pablo Laya

Gañador do programa "Come a comarca" da CRTVG.

José Maurino

Propietario de "A cantina de Eleu". Gañador do programa "Come a comarca" da CRTVG.

Daniel Quintás

Gañador do programa "Come a comarca" da CRTVG.

Román Varela

Propietario da pastelería Trisquel. Gañador do programa "Come a comarca" da CRTVG.

Embaixadores 2022

Manuel Garen



Chef pasteleiro

Kike Pineiro + Eloy Cancela



Proprietarios de A Horta D'Obradoiro

Programa 30 aniversario

Os tres espazos



xoves 28 abril OBRADOIROS INTANTÍS

Obradoiros das pastelarias

11:00 h OBRADOIROS INFANTÍS DE REPOSTARÍA TRADICIONAL

A cargo das pastelarias Estilo, Tahona e Trisquel. Obradoiro de repostería tradicional dirixido ao alumnado de 6.º de primaria dos centros educativos de Melide.



Programa 30 aniversario



venres **29** ^{abril} EXPOSICIÓN "30 ANOS DE DOCES"

Cantón. Espazo **AMENDADO**

12:00 h INAUGURACIÓN EXPOSICIÓN "30 ANOS DE DOCES"

Exposición sobre a repostería tradicional de Melide e a historia da Festa do Melindre, con imaxes dos últimos trinta anos da feira (venda, parte comercial, stands), a festa (lecer), os produtos (os tradicionais melindres, ricos e amen-dados) e o Camiño de Santiago.



16:30 h FALADOIRO "TRADICIÓN. DEDICACIÓN E ARTESANÍA"

• **Miguel Vila**, Xornalista e escritor gastronómico de referencia en Galicia, foi director da revista BenBo, a través da cal exerceu a súa profesión como crítico gastronómico e retransmite información relevante do mundo da gastronomía. Embaixador da Festa do Melindre.



• **Guillermo Moscoso**, panadaría Pan da Moa, de Santiago de Compostela

Panadeiro Compostelá, amante das masas de alta hidratación tan características de Galicia. Organizador de varias xornadas sobre o pan galego. En Pan da Moa realiza unha das súas paixóns, como é o traballo, difusión e elaboración do pan da súa terra. Xunto coa panadería familiar, tivo numerosos recoñecementos polo seu labor.



• **Fátima Estévez**, profesora de panadaría na EFA A Cancela das Neves

Leva máis de 20 anos traballando na formación. Técnica de Panadería e Pastelería

con inquietude de contaxiar ao seu alumnado e promover unha vocación orientada ao emprendemento e achegar valor ao oficio de panadería e pastelería.

Impulsora de diversos proxectos como a "Semana Gastrocultural" na que se dá visualización ás temáticas de formación máis actuais da contorna gastronómica: o foro #failemosdepan, emprendemento non rural, sustentabilidade alimentaria, etc.



• **Alberto Rodríguez**, presidente de Asociación Melide Terra Doce, dozaría Estilo.

Fillo e neto de melindreiros, forma xa a cuarta xeración de reposteiros artesáns, onde a pastelería Estilo cumpriu o 75 aniversario como dozaría e 60 como cafetaría. É ademais o presidente da Asociación da Repostería Tradicional de Melide desde a súa fundación, no ano 2010.

**Moderar:**

• **Jose Manuel García**, director do programa "Comer e Falar" -SI Radio de Galicia-

"Comer e Falar" en SI Radio de Galicia é un programa con 13 anos de historia que defende, entre outras moitas cousas o traballo dos artesáns, dos pequenos produtores e que é un escaparate de pequenos proxectos na nosa gastronomía.



17:30 h SHOWCOOKING DOCE **DOS CENTROS EDUCATIVOS**

A cargo da EFA Piñeiral de Arzúa, a EFA A Cancela das Neves e o CIFP Vilamarín de Ourense. Consiste na demostración e degustación das elaboracións de sobremesas propias, elaboradas polo alumnado dos tres centros educativos. Ata completar a capacidade, por orde de chegada.



venres 6 maio Espazo **MELINDRE**
Praza do Convento

18:30 h SHOWCOOKING **"OS DOCES DE MELIDE NA COCIÑA"**

A cargo de Manuel Garea, chef pasteleiro

Formouse na escola de hostalaría de Compostela -CIFP Compostela-, acadando o galardón de Cociña "Xosé Moldes" e o concurso nacional de pastelería con Mel de Galicia. É chef e docente de hostalaría, actualmente na especialidade de Panadería e Pastelería no IES Vilamarín de Ourense. Conta cunha ampla traxectoria profesional e diversos galardóns, e compaxina tamén a súa activade docente coa de membro do panel de cata da IXP de Mel de Galicia, e máis recentemente co seu papel de asesor gastronómico no programa Come a Comarca/As Batallas da TVG.



Destaca o seu paso pola cociña francesa cos Chefs Laurent Laplaige e Frédéric Dupont na especialidade de cociña e con Christophe Poulain no mundo do doce. Entre os diversos galardóns destaca a consecución do galardón de cociña "Xantar Gourmet" durante tres anos consecutivos, pasando a formar parte da organización do certame. Tamén é colaborador da revista gastronómica "La Alacena Roja", onde se tocan teñas especializados de pastelería e cociña. Tamén imparte formación para hostaleiros na comarca e na Unidade de Acción Formativa da Xunta de Galicia en Melide. En 2015 forma parte da portada do suplemento Yes da Voz de Galicia, no que reúne aos 7 mestres pasteiros do momento en Galicia. No pasado mes de novembro de 2021 formou parte do xurado no concurso internacional "Panettone World Championship", campionato do mundo de Panettone en Milán.

20:00 h MARIDAXE DOCE CON **ESPUMOSOS**

A cargo de Casa Mejuto

Explicación do proceso de elaboración polo método tradicional champenoise do seu viño espumoso. Maridaxe con melindres, ricos, amendoados e cos queixos da queixería Terra de Melide.

O ano 1954 marcou a andadura de Casa Mejuto. Hoxe, case 70 despois, a empresa de Melide segue a percorrer a senda dos ingredientes naturais e a produción esmerada aprendida dos avós. Aos licores que sempre lles deron nome súmanse agora novos sabores e outras elaboracións, como é o caso do Vermú M54 ou os viños espumosos que producen integramente na vila. Así, en torno a unha vintena de propostas centran a actual oferta de Casa Mejuto, que xunto coa atención familiar nas súas instalacións da Ronda de Pontevedra -acabadas de reformar logo dun ambicioso proxecto de ampliación e acondicionamento- ofrece a posibilidade de compra e envío a calquera lugar a través da tenda online www.casamejuto.com.



11:00 h APERTURA DA FEIRA

De 11:00 a 14:00 h e de 16:30 a 20.30 h

11:30 h ANIMACIÓN DE RÚA COA CHARANGA "SANTA COMPAÑA"

11:30 h OBRADOIRO INFANTIL CON DOCES DE MELIDE

 **Formouse** na Escola de Hostalaría de Compostela -CIFP Compostela-, acadando o galardón de Cociña "Xosé Moldes" e o concurso nacional de pastelería con Mel de Galicia. É chef e docente de hostalaría, actualmente na especialidade de panadería e pastelería no IES Vilamarín de Ourense. Conta cunha ampla traxectoria profesional e diversos galardóns, e compaxina tamén a súa activade docente coa de membro do panel de cata da IXP de Mel de Galicia, e máis recentemente co seu papel de asesor gastronómico no programa Come a Comarca/As Batallas da TVG.



Destaca o seu paso pola cociña francesa cos chefs Laurent Laplaige e Frédéric Dupont na especialidade de cociña e con Christophe Poulain no mundo do doce. Entre os diversos galardóns destaca a consecución do galardón de cociña "Xantar Gourmet" durante tres anos consecutivos, pasando a formar parte da organización do certame. Tamén é colaborador da revista gastronómica "La Alacena Roja", onde se tocan temas especializados de pastelería e cociña. Tamén imparte formación para hostaleiros na comarca e na Unidade de Acción Formativa da Xunta de Galicia en Melide. En 2015 forma parte da portada do suplemento Yes da Voz de Galicia, no que reúne aos 7 mestres pasteiros do momento en Galicia. No pasado mes de novembro de 2021 formou parte do xurado no concurso internacional "Panettone World Championship", campionato do mundo de Panettone en Milán.

12:00 h OBRADOIRO INFANTIL DE VIMBIO

A cargo de Julia de la Cal, diseñadora e artesá. A partir de 6 anos. Capacidade limitada por orde de chegada. 15 prazas. Neste obradoiro achegarémonos á cestería e coñeceremos unha das principais fibras vexetais. Crearemos peixes de vimbio a partir dunha das técnicas máis elementais de tecido, traballaremos a manipulación e experimentación cos materiais buscando a expresividade e potenciar a creatividade dos/as participantes.



17:00 h OBRADOIRO DE **SABORES DE XEADO**

A cargo de Borboriño, xeados artesanais producidos con materias primas naturais de orixe local. 100% elaborados con leite da súa granxa de Sobrado. No obradoiro con degustación trataremos a diferenciación entre o artesán e industrial e a versatilidade dos xeados para os sabores e as materias primas.

18:30 h SHOWCOOKING DEGUSTACIÓN **"OS 30 ANOS DO MELINDRE"**

A cargo de Kike Piñeiro e Eloy Cancela, restaurante A Horta d`Obradoiro

A Horta d`Obradoiro é este ano 2022 establecemento recoñecido pola Guía Michelin como "Bib Gourmand" (Excelencia Calidade Prezo) e recomendado na Guía Repsol.

Francisco Kike Piñeiro formouse no CIFP Compostela e formou parte do equipo de Paradores Nacionales. Recibiu a mención especial da Real Academia de Gastronomía de Galicia e gañou o X Certame Nacional de Gastronomía sendo nomeado gastrotalento pola revista Gastroeconomy. Ten coordinado o Galicia Calidade e a xestión da área gastronómica da World Olive Oil Exhibition ou a World Bulk Wine Exhibition, a Mostra do Mexillón de Cabo de Cruz, Sabores do Mar, Artemar ou Compostela Gastronómica e chef convidado nas principais feiras gastronómicas como Gourmet, Alimentaria, Fórum Gastronómico ou Salimat. Tamén desenvolve tarefas de formador.

Eloy Cancela naceu en 1989 e estudou no Centro Superior de Hostalaría de Galicia, gañou Premio Ouro Doce de Mel de Galicia no Forum e de Castaña de Galicia. Traballou en Madrid e Asturias con Nacho Manzano. En 2015 abriu, xunto con Kike Piñeiro, a Horta do Obradoiro, un dos restaurantes de referencia da nova cociña galega.



22:00 h CONCERTO **"GRANDE AMORE"**

Nuno Pico é un mozo de Burela que leva desde os 16 anos tocando en grupos de todo pelame. A que soa? Basicamente, a Nuno. Ás súas preocupacións e paranoias. "Teño certa facilidade para contar as cousas que me pasan e as cousas que sinto e penso nas letras das cancións", explica el. "Fóra das letras, tampouco llas conto a ninguén, sinceramente. É dicir, sáeme máis fácil contar as miñas miserias nunha canción que dicirllo aos meus amigos. Si que tento que sexan o máis claras e concisas posible, aínda cando teñan ás veces matices máis metafóricos ou o que sexa, porque sempre me gusta a xente que escribe cunha linguaxe simple.



23:00 h CONCERTO **"THE LIMBOOS"**

Levan paseando o seu "Rhythm & Blues exótico" por media Europa desde o seu nacemento en 2024 cun show dos que non se esquece facilmente. En 2022 volven no que será o comezo da nova etapa cos primeiros concertos despois dun tempo. Traerannos o cuarto disco da banda con nova formación, novo son e a mesma enerxía de sempre, da que darán boa conta nos seus directos. Unha oportunidade para escoitar algunha das novas cancións, que amplían máis se cabe a proposta musical da banda. Psicodelia, giallo italiano, space sge... Un cóctel que se suma ao frenesí rítmico do grupo galego.



11:00 h APERTURA DA **FEIRA**

De 11:00 a 18:00 h

11:30 h ANIMACIÓN DE RÚA **GRUPO DE MÚSICA TRADICIONAL "FROITO NOVO"**

CO GRUPO DE MÚSICA TRADICIONAL "FROITO NOVO" de Melide, que cumpre o seu 50º aniversario

12:00 h ACTO DE **NOMEAMENTO DE EMBAIXADORES E PREGÓN**

A cargo de Cristina Pampín, xornalista TVE

Licenciada en Xornalismo e Criminoloxía, comezou a súa carreira profesional con 22 anos. Fíxoo en Informativos Telecinco como reporteira e, máis adiante, como coordinadora. Tamén traballou en Antena 3 Noticias e Telemadrid até chegar, en 2017, ao centro territorial de Cataluña de RTVE. En marzo de 2020 trasladouse a Madrid para presentar o programa especial sobre Coronavirus, na 1 de TVE. Agora é presentadora na Canle 24 Horas. Ademais, é profesora de Xornalismo no Instituto de RTVE e na Universidade Internacional de Cataluña. Tamén presenta numerosos eventos e imparte cursos de formación de portavoces.



17:30 h ACTUACIÓN INFANTIL CON **"JANG SEN**

MEDIDAS"

Humor orixinal, participativo e arriscadamente divertido. Novo circo, de rúa. Xogar coma un neno atrapado nos medos dun adulto. Mestura a forza dos malabares coa destreza das acrobacias e o desenfreado enxeño nun espectáculo participativo. Celebrar un gol, saltar á corda, percorrer unha distancia sobre as mans, soñar vendo as estrelas, imitar un baile ridículo, argallar unha broma ou crer na maxia.



19:00 h CONCERTO **"OS D'ABAIXO"**

A banda folk Os d'Abaixo fórmase no 2010 por músicos de dous dos grandes referentes da música en Galicia: Berrogüetto e Fía na Roca. Este 2020 celebrou 10º anos nos palcos no seu mellor momento artístico. O seu primeiro disco foi gravado en directo no Festival Interceltique de Lorient, sen moitas pretensións, como era na realidade a banda, nacida co fin de amenizar os bailes folk da súa cidade. Pero a aceptación foi tal, que comezaron a xirar por festivais e festas tanto de Galicia como de fóra. En 2022 presentan o seu disco Somos a pedra, que volve xuntar a súa particular reinterpretación da tradición con temas de composición propia.



ORGANIZA



ESTILO

CAFETERIA-PASTELERIA



TOQUES

Panadería Pastelería



Piñeiral

Farmacia Profesional

TES VILAMARIN



CONTACTO

Para recibir máis información sobre a Festa do Melindre e da Repostaría Tradicional da Terra de Melide, podes enviar un correo electrónico a info@festadomelindre.gal

✉ info@festadomelindre.gal

🌐 www.concellodemelide.org | www.festadomelindre.gal

DOSSIER PRENSA



festa do

melindre

e da repostaría tradicional



Concello de
elíde

festadomelindre.gal

