

SELECCIÓN DE TEXTOS TEMA 1 (CELGA 3)

TEXTO 1

Características organolépticas ou de cata

Os brancos da denominación de orixe Rías Baixas son uns viños secos, de aromas punzantes, florais e intensamente afroitados, cun regusto moi fino e prolongado.



Os viños monovarietais do tipo Albariño presentan unha cor amarela palla, brillante, con irisacións douradas e verdes. No nariz presentan aromas florais e froiteiros finos e distinguidos que impresionan agradablemente, de intensidade media e potente duración medio-longa. Na boca son frescos e suaves, con suficiente corpo e grao

alcohólico, acidez equilibrada, harmoniosos e de amplos matices. O seu regusto é pracenteiro, elegante e completo

Os viños de tipo Rosal e Condado do Tea caracterízanse por levar na súa composición as variedades Loureira e Treixadura, respectivamente. Son viños de intensos aromas e lixeira acidez, plenos na boca, agradables e atractivos. FONTE: páxina web da denominación de orixe Rías Baixas (www.doriasbaixas.com)

DEZA-TABEIRÓS

«No Deza bótase en falta un festexo adicado ós callos»

ENTREVISTA Juan Salgueiro Montouto, impulsor de varias festas

Os tres principais eventos gastronómicos de Trasdeza, a empanada, a tortilla e a rosquilla, xurdiron da *pasión* de Juan Salgueiro pola gastronomía e tamén do desexo de potenciar o municipio. Anque o máis seguro é que o PP non lle dése por valedeiro o eslogan, o certo é había un dito que rezaba así; «Se queres un alcalde festeiro, vota a Juan Salgueiro». E é que durante o seu mandato xestouse a maioría das festas gastronómicas en Silleda.

-Seguro que recorda aquilo do alcalde festeiro.

-Si. Foi a oposición quen empezou a chamarmo. Non sei ben en que tono íría, pero a min non me parecía nada mal, ó contrario.

-¿Por que esta *afición*?

-A que me gusta moito o trato coa xente e con tanta máis, mellor e iso xa non é unha cuestión política. As festas gastronómicas son un xeito magnífico de potencia-la convivencia.

-¿Impulsar as festas patronais pasa por engadirle un produto gastronómico?

-Estase demostrando que é así. O difícil é dar continuidade a tantas festas.

-¿Non se corre o risco de sobresaturación?

-Creo que si. Calquera forasteiro que se quede por esta zona no verán xa case excusa ir comer á casa. Irán quedando as máis dinámicas.

-Aínda así, ¿bota en falta algunha festa na zona?

-Sí, a dos callos, que se comían nas antigas feiras da Bandeira.

LUGO

Festas

EN FEMININO

GALICIA enteira celebra festexos, festas gastronómicas feiras, festivais de música folk e verbenas nas que a música dura ata o amencer. Todas as noites son de troula, de esmorga, como diría Blanco Amor. Os días quedan curtos aínda sendo máis longos que no inverno. As noites se convirten na súa prolongación cunha ruada continúa polos lugares de vacacións.

Están de moda as chamadas ***festas históricas***, como a que deu entrada ao verán en Lugo, o Arde Lucus. Xa no mes de xullo, o mercado medieval na Coruña e nun abrir e pechar de ollos en Pontevedra e Ribadavia, como xa marca a tradición. Os pequenos concellos da costa e do interior organizan xuntanzas de todo tipo: festas do percebe, da lagosta, do bonito (coñecido coma o príncipe azul), reclamamos que cada fin de semana atraen aos turistas que por Galicia pasan na época estival. Lugo abre os festexos de verán coa bacanal romana, e tamén os pecha coas festas de outubro, as patronais. O San Froilán chegará despois dos calores de agosto poñendo o punto e final a todo un verán de bailes, sexa á beira do mar ou perdidos nas terras de montaña, a través dos campionatos deportivos nas praias, das sesións de cine ao aire libre.

AROUSA

«Son profundamente crítico coas festas gastronómicas»

Entrevista | Xosé Luis Barreiro Rivas

Aínda que non é moi amigo de pregóns, Xosé Luis Barreiro estará hoxe en Pontecesures para falar do lugar, do peixe, e tamén para falar «de nós»

María Santalla

Non é moi frecuente ver a Xosé Luis Barreiro pregoando unha festa -«Non é moi frecuente porque non é a miña especialidade. Creo que se contan cos dedos dunha man os pregóns que dei», comenta-. Pero hoxe farao en Pontecesures porque «xa me chamaron o ano pasado e cando un nota que lle queren ten que responder». Sobre o contido do seu pregón prefere non avanzar gran cousa, pero sí conta que fará «o que é a literatura normal nestes temas: falar do lugar, do produto, do mito da lamprea», e tamén deixará «algunha reflexión sobre o contexto social».

-Será vostede o pregoeiro dunha festa gastronómica, pero eu téñolle lido algún artigo moi crítico con este tipo de celebracións.

-Son profundamente crítico coas festas gastronómicas. Non co feito da gastronomía, senón porque desembocaron en festas sen ningún interés. Pero eu son moi crítico con moitas cousas e sen embargo participo delas.

-¿Come vostede lamprea ou pertence a esa maioría que aínda prefere non probala?

-Son habitual da lamprea. Tódolos anos como lamprea do Ulla e tamén do Miño. Paréceme do mellor que ten a gastronomía galega.

-Pero sendo vostede de Forcarei preferirá o lacón con grelos.

-Eu ao día seguinte de comer lamprea prefiro lacón, e ao outro día do lacón, prefiro lamprea. Ademais, a lamprea ten un don especial, que é que é un prato de temporada e só se pode comer nunha determinada época do ano. Hai xente que non é capaz de saír da ruptura que plantexa a lamprea no prato, pero eu debín comer a primeira lamprea cando tiña 18 ou 19 anos, e ata agora.

-Vén vostede dar o pregón a un municipio gobernado por un tripartito. ¿Ten isto algunha lectura subliminal?

-Non, non ten ningunha lectura. Eu non teño ningunha dificultade para moverme cos políticos de ningunha cor. Lóxicamente sei de que partido é o alcalde de Pontecesures, pero non sei como está configurada a corporación municipal. As festas gastronómicas están feitas para xuntar, non para dividir. E por iso non fixen ningunha concesión a ese dato.

-Pero sendo vostede ex presidente da Xunta e politólogo será inevitable no seu pregón algunha referencia política.

-Algunha alusión política farei, pero non concretas. Referencias amables. Serán reflexións nas que eu non tratarei de criticar nada no que non estea implicado. Falarei de nós, porque sempre o fago.

-Para rematar gostaríame que me dixera se ve vostede algunha lamprea na política galega.

-Non sei. No meu idioma chamábanlle un lampreazo a unha bofetada. Creo que era porque se cría que a lamprea provocaba unha descarga eléctrica cando che tocaba. Pero eu non sei a quen identificaría coa lamprea. Se o soubese, diríao, pero non teño a ninguén identificado coa lamprea.