

pp 561-A (XXV)

REVISTA

n2



17 de maio " LETRAS GALEGAS "

LUIS PIMENTEL

Entrevista

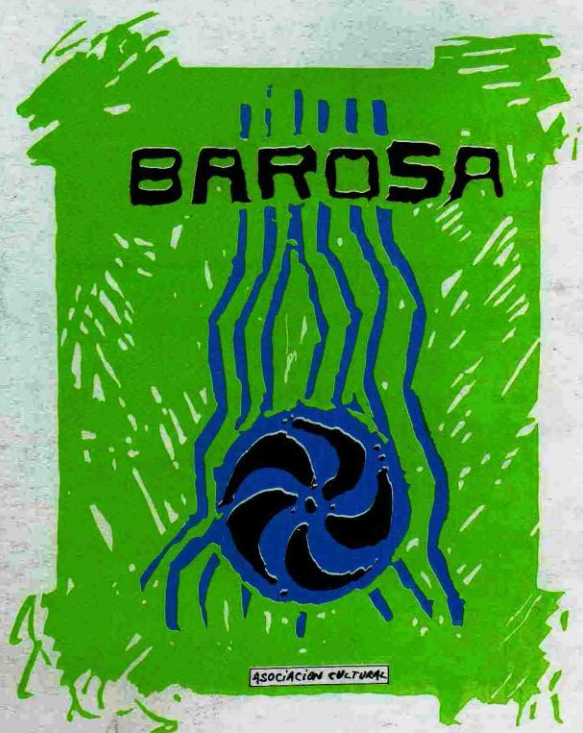
AGENOR RODRIGUEZ

40 Anos facendo Augardente



ESPECIAL " FESTA DO VIÑO "

- Programa de Festas
- Entrevistamos a:
 - D. José Antonio Landín
 - D. Cândido Prado
- Denominacións de Orixe



P.V.P. 40.-Pesos

Seccións habituais

- Opinións
- Libros
- Cine
- Investigación
- Pasatempos

Edita: ASOCIACION CULTURAL BAROSA.

Colaboran: EXCMO. CONCELLO DE BARRO. // CAIXA DE AFORROS DE PONTEVEDRA

Ser cidadán imprica: ter uns dereitos, unhas liberdades e uns deberes. O Estatuto de Autonomía do ano 1.980 di, no artigo 4º do título preliminar apartado 1º que "os dereitos, liberdades e deberes fundamentais dos galegos son os establecidos na Constitución". A remisión á Lei fundamental é clara. Así, no título preliminar e título 1º, parte dogmática da Constitución do 1.978 (arts. 1 ó 55), recollese a médula do estado social e democrático de dereito. Permítaseme, que recomende a súa lectura constante, para que o seu contido cale fondo no espírito do cidadán democrata que todos aspiramos a ser.

Constame, que nos colexios, estase a levar unha moi interesante labours de explicación da Constitución ós escolares. Os maiores, aínda enleados na silveira do franquismo e da cultura tardo-franquista que lles quedou como cativa herencia, habería que empurralos xa, a esta nova maneira de entende-la sociedade. A cal ten, e debe ter como blasóns: o pluralismo, a liberdade, a transixencia e o respecto mútuo. Amosarlles, e non polo forro, a nova bíblia, facelos abancar dende os arredores testemuña do abandono secular, ata os espazos cultivados. A esa xente puteada por tirios e troianos, por caciques e señoritos, polo tempo e pola historia, hai que estirparlles para sempre o medo do corpo e dos osos, esclarecerlles a neboa e a brétema de corenta anos psicodélicos debaixo da saia nin sequera militar. E sen remontarse a toda a historia do constitucionalismo, ensinalles a entender e apreciar na súa xusta medida, as verdadeiras taboas da lei. As do constitucionalismo democrático e participativo, que non o catecismo abraiante da irexa que sigue a tripa-las nubes do outro mundo con zapatiños de balet, esquecendose da urxente realidade que fica neste val de bágoas.

Nesa tarefa de rehabilita-los maiores, entendo que está unha das asignaturas pendientes que atrancan a evolución do pobo en conxunto, deica a convivencia e o benestar. É tempo xa, insisto, despois dunha apousante década, que o pobo tome conciencia do seu papel protagonista nos tempos que corren. Refírome preferentemente, á xente do rural galego, da Galicia profunda que se di agora.

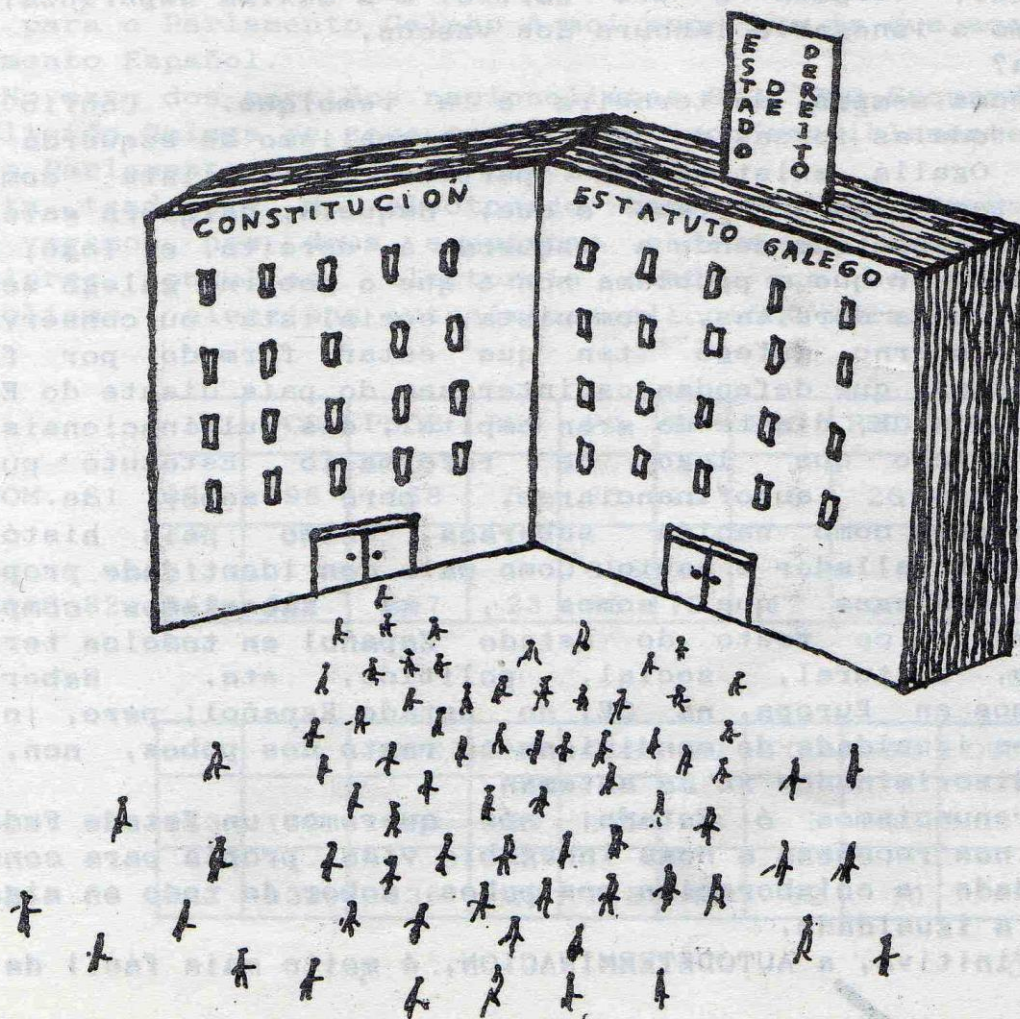
E se prà crase política, pode ser máis doado, máis fácil, gobernar un pobo ignorante, que sen capacidade crítica axeitada, vai a estar e pasar polo que se faga, sen conciencia de que toda a lexitimidade parte do seu seo, sendo tamén menos gratificante e menos apaixoante. O dirixente dun pobo ignorante, é apenas un pastor de ovellas. Outra cousa é exercer-la dirección dun pobo esixe, e sabe colabouarar consciente do que é o ben común, o interese xeral, en definitiva, a sociedade actual. Sen un cambio de mentalidade urxente, todo o que se faga vai carecer do interese e do brillo que lle daría a comprensión por parte do cidadán.

Cando por fin, as institucións do Estado, as Autonómicas, as Provinciais e as Municipais, dean facilidades para que a xente chegue ó pesebre de alimenta-lo espírito, nese intre o "eu non sei, eu non entendo", equivalerán a dicir na relixión as maiores blasfemias que un se poida maxinar co dedo entalado debaixo dun

perpiano. A ignorancia é de por si desconfiada,perigosa e dende a
sua postración a infelicidade extendese como a cangrena.Ser parvo
é de mala educación.

Mentres tanto,o artigo 9-2 da Constitución non se cansa de
dicir: "Corresponde ós poderes públicos promove-las condicións
para que a liberdade e a igualdade do individuo e dos grupos nos
que se integra sexan reais e efectivas;remove-los atrancos que
impidan ou dificulten a súa plenitude e facilita-la participación
de todos os cidadáns na vida política,económica,cultural e
social". É dicir,as institucións teñen que preocuparse do pobo,e
o pobo ten que preocuparse polas institucións,se non...se non :
!Nada;. Hai que poñer-los medios para informar ó cidadán,e o
cidadán non debe desaproveita-la ocasión de medrar no seu
coñecemento da realidade social.A cousa é así de simple e así de
complicada ó mesmo tempo.Neste terreo está case todo por facer.En
Barro,por exemplo,a inmensa maioría coido que está de costas ó
municipio,á parroquia,e á súa propia casa se me descoido,están
morbosamente de costas a todo. E estano por comodidade,por un
medo parvo non sei a qué,e sobor de todo porque lles da a gaña de
non vivir ,nin deixar vivir democraticamente,e isto agora empeza
a non ter desculpa posible.Hai que participar,e hai que deci-lo
que se quere,o silencio xordo de por aquí,non significa nada e se
algo significara sería que están vostedes moi ledos,ou que teñen
pelos na lingua coma os gatos. !Son como pedras;. Como as pedras
das pedradas.....

R.LAGO.



AUTODETERMINACION



Parece que cando unha verba estorba ou non interesa, faise mais doado disfrazala de demo, e ensinala como se fora algo moi complicado, malo e asustadizo. Vamos, que se prefere que se descoñeza.

Falase moito (ultimamente) da autodeterminación. E que ¿"espertamos do sono"? Non. Ogallá!

Mais, pode, e así penso, que xa hai sectores e capas sociais, que lle empezan a coller "cariño", que empezan a estar cansos de tanta mágoa e de tanto Madrid, de tanto goberno central absorbedor e máquina de machaca-los pobos nos que o centralismo subsiste de algunha maneira.

De Euzkadi non tiran moito; ETA non se anda con coñas, e ademais agora, EE, EA e o PNV sóbense ó carro tamén. Ollo! estes xa fai tempo que están subidos ó carro, o que pasa (eu estou convencido de que HB e ETA non son os únicos que loitan) é que o pobo vasco é intelixente, dende ETA ó PNV, cada un da súa forma, loitan e loitarán pola autodeterminación do seu pobo. Eso si, os métodos de ETA, son totalmente condenables, pero ben, o goberno pode acabar con ETA, ¿cómo?, coa alternativa KAS. Dirán que é iso da alternativa KAS, pois moi fácil: a autodeterminación como último e primordial fin.

En Cataluña, existe un moi forte nacionalismo de dereitas, Pujol, queiramos ou non, representa sobor de todo o poder empresarial, burgués e dos cartos: é a máxima esperanza, case tanto como a innegable laboura dos vascos.

Galiza?

Pois coma sempre, de terceira e a remolque. Confío moito sobor de todas as forzas do país no nacionalismo de esquerda (BNG, PSG-EG). Ogallá existira un partido nacionalista como en Cataluña tamén de dereitas, e que, daquela, calquera galego se sentise representado dende a esquerda á dereita, e logo, sería máis doado ver que o problema non é que o goberno galego sexa de esquerdas ou de dereitas, comunista, socialista ou conservador, non, o goberno galego ten que estar formado por forzas nacionalistas, que defendan os intereses do país diante do Estado Español e da CE, diante do gran capital, das multinacionais. Un goberno galego que logo de reforma-lo Estatuto puidese autogobernarse, autofinanciarse, pero sobor de todo, autodecidirse como nación soberana, como país histórico, distinto, traballador e sabio. Como país con identidade propia, e que como galegos que somos, xa saberíamos compartir perfectamente co resto do Estado Español en todos os terreos, económico, cultural, social, político, etc. Saberíamos integrarmos en Europa, na CE, no Estado Español; pero, ¡ollo!, eso si, en igualdade de condicións co resto dos pobos, non, coma sempre, discriminados xa de antemán.

Non renunciámos ó Estado; nós queremos un Estado Federado donde se nos recoñeza a nosa innegable vida propia para convivir en liberdade e colaboración cos pobos, sobor de todo en algo moi sinxelo: a igualdade.

En definitiva, a AUTODETERMINACION, é moito máis fácil de como a pintan.

A. CANCELA.

BREVE ANALISIS ELECTORAL DE BARRO.

Nos derradeiros meses do ano 89 celebráronse dúas consultas electorais: a primeira o día 29 de Outono , ó Parlamento do Estado; a segunda o 17 de Decembro , ó Parlamento Galego. Os resultados son de todos conocidos : O PSOE sigue gobernando a nivel Estatal ,e o PP , con Fraga a cabeza conquiere a maioría absoluta para gobernar Galicia.No noso axuntamento os resultados en votos foron os seguintes:

	PP	PSOE	BNG	PSG-EG	CG	CDS	EU	OUTR	NULOS
XERAIS 89	700	546	71	14	25	243	12	43	26
AUTONOM. 89	1.031	443	137	17	39	92	6	44	14

CADRO Nº1

¿Qué conclusións se poden tirar destes resultados?

1º.-O PSOE conquiere o maior número de votos para o Parlamento do Estado que para o de Galicia.Isto mesmo podemos aplicalo os sufraxios do CDS, que recibe moitos mais votos para o Parlamento do Estado que para o Parlamento de Galicia.

2º.-Co PP ocorre exactamente o contrario xa que o seu número de votos para o Parlamento Galego é moi superior ós que acada para o Parlamento Español.

3º.- No caso dos partidos nacionalistas BNG; PSG-Esquerda Galega e Coalición Galega os seus resultados son sensiblemente mellores para o Parlamento Galego que pró Español.

Esta tendencia do electorado barrense non é nova , xa que como veremos nos dous seguintes cadros xa se reflexa en anteriores consultas electorais dende que se pode face-lo paralelismo , eleccións autonómicas-eleccións xerais:

	AP	UCD	PSOE	BNG	PG	EG	PCG	PST	IG	OUTR/NUL.
AUTONOM. 81	373	396	168	59	63	14	8	26	74	67
XERAIS 82	649	501	397	23	CDS 85	12	12	30	--	67

CADRO Nº2

	CP	CG	PSOE	BNG	CDS	EG	PCG	PST	OUTR/NUL.
AUTONOM. 85	913	106	376	59	179	38	5	13	42
XERAIS 86	622	133	435	29	218	43	12	10	40

CADRO Nº3

Segundo estos resultados podemos comprobar que en tódolas anteriores ocasións ven sucedendo o mesmo, salvando a excepción de AP no ano 1.982 . Parece lóxico que despois de ter conquistado o poder na Xunta de Galicia , aumente o seu número de votos aproveitando a desfeita da UCD nos meses previos a esas eleccións e o seu posterior descalabro electoral.

Pola sua parte o PSOE vai aumentando o seu número de votos dun xeito progresivo dende 1.981 en que consegue 168 , para dobrar esa cantidade en 1.982 (397 votos), casi mantela nas Autonómicas do 1.985 e aumentala novamente en totalas posteriores consultas electorais.

Nos grupos políticos nacionalistas veñen sucedendose subidas e baixadas entre unhas eleccións e outras , e no caso da Coalición Galega tamén parece lóxico que nas eleccións xerais do 86 acadase algúns votos máis ca nas autonómicas do 85 pola repercusión do seu éxito precisamente nestas eleccións.

En canto ó BNG, o primeiro que chama a atención é que nestas eleccións fixo medra-lo seu número de votantes dun xeito moi considerable :dobra o seu número de votos tanto para as eleccións Xerais como para as Autonómicas, se os comparamos cos resultados das outras consultas. En segundo lugar debe suliñarse que conserva un electorado fiel como se pode comprobar nos cadros 2 e 3 e quizais sexa esa unha das razóns polas que incrementa tanto seu número de votantes despois de catro consultas electorais cun baixo número de votos.

Dende a sua aparición nas Xerais do 82, o CDS foi medrando a nivel de votantes coma un partido para competir en eleccións Xerais . Se cadra isto ten moito que ver coa figura do seu lider Adolfo Suárez , e seu representante en Pontevedra como Presidente provincial, o noso veciño F. Moldes. Despois de todo , con tres concellais no concello e algúns militantes activos, non é moi entendible o seu baixón en votos (92) nas Autonómicas se non é baixo a óptica de que é máis un partido pró Parlamento Español (243 votos) que pró Parlamento Galego.

Polo tanto podemos concluir que no noso concello son catro as forzas políticas con implantación real , isto é cunha mínima estrutura organizativa:

Partido Popular (antes AP) : Maioritario dende o ano 82.

PSOE:Segundo Partido máis votado nas catro últimas consultas electorais .

CDS:Terceiro partido en votos nas anteriores eleccións

BNG:Terceiro partido máis votado nas últimas eleccións Autonómicas.

A ABSTENCION

O noso Concello sempre se caracterizou pola sua alta porcentaxe de abstención, e isto ven sucedendo en totalas consultas electorais aínda que, por sorte , cunha tendencia decrecente como podemos observar no cadro nº4 .

	CENSO	ABSTEN. BARRO	ABST: PROV. PONT.
AUTONOM. 81	3.326	62,5%	50,5%
XERAIS 82	2.956	39,9%	34,5%
AUTONOM. 85	3.058	43%	42%
XERAIS 86	3.082	49%	38%
XERAIS 89	2.977	43,1%	38%
AUTONOM. 89	2.940	38%	41%

CADRO Nº4

A abstención máis alta prodúcese nas primeiras Autonómicas en 1.981 cun índice do 62,5%.

Comparando este índice co de 1.982, soamente un ano despois, que nos dá o 39,9% e ollando as modificacións no censo, podemos dicir que unha boa parte destes 22 puntos de diferenza entre ambas as dúas abstencións (a do 81 e a do 82) é imputable a un censo abultado. A outra parte pode referirse á pouca confianza do electorado na efectividade dun goberno galego.

Pero o máis importante o meu modo de ver é que nunca se baixa do 38% de abstención, e que existe unha fluctuación entre o 38% e o 49% de abstención que pode imputarselle a causas múltiples: Climatoloxía, cansancio electoral, que se vote en festivo ou en laborable, etc. Pero esas circunstancias en ningún caso explican totalmente o feito abstencionista: As eleccións do 81 e 82 celebráronse en días laborables. Todas as demais en festivo, e a abstención non foi máis baixa por esa razón.

Comprouse resaltar, e iso é a donde quería chegar, que hai unha alta porcentaxe de electores que se absteñen en todos os procesos electorais. E penso que isto responde a unha actitude social e política moi definida: INDIFERENCIA diante do feito político como ciencia de gobernar as sociedades humanas. Esta actitude manéifestas en frases como estas: "a min dame igual", "todos buscan o mellor para eles", "todos van ó chupe", "a min eles non me van a resolver os meus problemas", "votar para qué?".

Polo tanto, podemos dicir que é unha abstención REPETITIVA nas mesmas persoas, sendo ademais unha abstención consciente. Esta é segundo a miña opinión a razón fundamental. E se nalgunha ocasión estas persoas chegasen a votar sería por compromiso con quen lle pida o voto como devolución dalgún favor, nunca por convicción personal.

X.R.

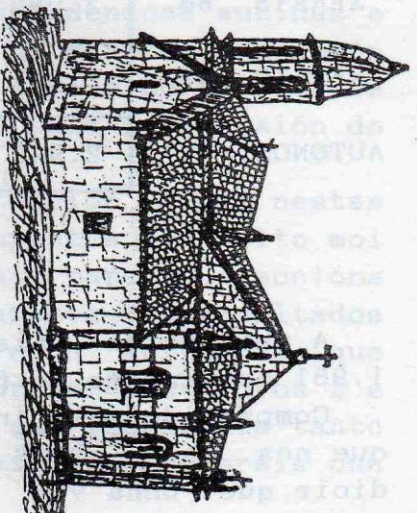
O ROMANICO NA IGREXA DE SAN MARTINO DE AGUDELO

ADOLFO CAMAÑO.

A igrexa dedicada a San Martiño, Santo Patión da parroquia de Agudelo pertencente á Archidiocese de Santiago de Compostela.

Construíuse nos últimos anos do século XII e merecíase polo tanto no mundo construtivo do estilo Románico.

O marco histórico no que vive a Galicia daquela época, nos séculos XII e XIII, caracterízase por un momento de clara expansión económica que se simultanea coa dos demais países do Occidente cristián. Este proceso expansivo manifestase nun forte avance demográfico que ía ademais unido e possibilitado por un



LAM. I - Debuxo do Templo.
Vista da Igrexa dende o Surleste.

Fonte: Elaboración propia.

desenvolvemento agrario sen precedentes.

A febre roturadora deixárase percibir nunha ocupación máis regular do territorio. Este aumento poboacional e económico trae consigo unha medida cuantitativa da produción agrícola que, ademais de permitirla alimentación deste potencial humano en crecemento, possibilitará un desenvolvemento do fenómeno urbano. O cal deixárase sentir sobre todo en dous eixes direccionais:

- a) O Camiño de Santiago.
- b) O eixe costeiro.

Polo tanto, temos esbozados tres parámetros que, dalgunha maneira, foron evolucionando en conxunción e fan posible falar dun bo intre económico para Galicia deses séculos.

A súa vez, o desenvolvemento das cidades ocasionará un incremento, de suma importancia con respecto a épocas anteriores, do comercio tanto interior coma exterior. Maiormente ligado a esa dispoñibilidade para produción de excedentes agrícolas. Os eixes comerciais que se ampliaron van a estar en función dos dous polos de desenvolvemento apuntados: o proceso urbanizador, é dicir, estarán vinculados ás dúas zonas de atracción do crecemento urbano posto que a amplitude do mercado existente na cidade é a que vai canalizar este auxe comercial.

Outro factor de interese para

melhor conhecimento daqueles tempos, é o desmesurado papel que no entramado social galego vai adquirindo o Monaquismo ó ser apoiado pola Monarquía Asturiana co fin de que, por unha parte se consiga frear as pretensións da nobreza laica que lle era contraria dandolle maior forza e poder ó Monacato, e por outra lograr incidir favorablemente no impulso repoboador do territorio e nun máis axetado desenvolvemento agrario, dada a capacidade organizativa dos monxes para mellor explotación do medio de produción feudal por excelencia: a terra. As concesións dos Monarcas farán en escaso tempo que os monxes se erixan nunha verdadeira máquina de produción agrícola. Serán especialmente os Mosteiros da Orde do Cister os que se converterán nos principais motores deste auxe económico e tamén, da mesma maneira, nos seus primeiros beneficiarios. O cal paulatinamente irá acucando o marco das relacións sociais no

Feudalismo Galego en base ás que, dese intre en adiante, amosáranse máis capacitados para articulación do sistema de produción feudal: a conxunción do medio de produción Terra coa man de obra Campesíño.

Estamos polo tanto nun momento de expansión para Galicia: dilatación en todos os ordes: demográfica e económica. Alopamos nos tempo que os actuais historiadores galegos chaman "A Era Compostelán", querendo con elo destaca-lo papel primordial que tivo Santiago daquela. A atracción que supuña o Camiño de Santiago á grandes rasgos o elemento máis sintomático deste esplendor da sé do Apóstolo.

Noutro orde de cousas, hai que sinalalo rol que a Monarquía Asturiana, da cal dependía naquel intre Galicia, assume na

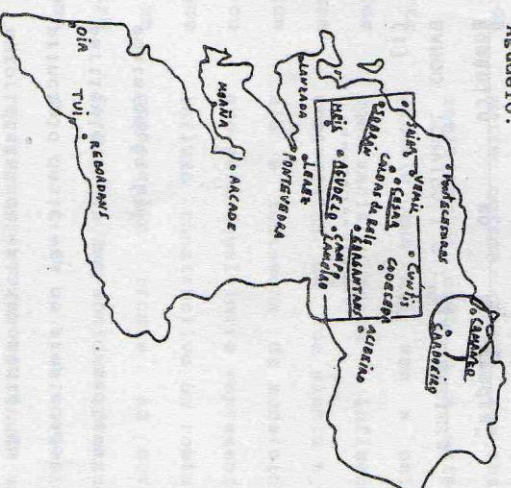
etapa da que estamos a tratar. O reinado de Alfonso VII (1126-1157) estivo acompañado dun fecundo período de estabilidade que será a firme pedra base prós reinados de Fernando II e Alfonso IX. É no tempo do reinado destes dous monarcas (do 1157 ó 1230) cando se leva adiante unha política moi favorable para Galicia, xa que foron estes dous reis os máis identificados co pobo Galego. Eles son os que lles concederon Foros ás cidades galegas o que incidirá no seu desenvolvemento comercial e económico dado que as tales concesións de Foro constituíronse nunha arma (Igual có feito do seu apolo ó Cister en Galicia) que sexa freeo a utilizar polas cidades contra o poderío xurisdiccional da nobreza laica e episcopal Galega.

Todas estas cuestións salientadas, van repercutir no desenvolvemento dunha máis potente economía que se

reflexará no eido construtivo cun auxe sen precedentes en Galicia, de xeito que, o Románico adquirirá tal relevancia nestas terras, ao posterior aporte Galego ó estilo Gótico ficará obnubilado en canto que considerárase soamente un mero deudor da tradición construtiva Románica, non obstante a importancia, hoxe xa re-avaluada, do loso Gótico.

O Románico, como arte internacional do occidente cristián, en Galicia alcanza unha gran relevancia naquel tempo lígado, sen lugar a dúbidas, a este intre expansivo xeral e á atención dos monarcas. Reflexo dolo é o esplendor da Compostela, a cal se converte no foco que vai irradiar por toda Galicia a súa peculiar maneira de entende-lo estilo Románico. O momento de auxe construtivo evidenciase nos séculos XII e

XIII nos cales Galicia poboase de lereixas románicas tanto no espazo urbano coma no rural, como é o caso de San Martiño de Agudelo.



LAM.2 - Mapa da Provincia de Pontevedra coa situación de algunhas lereixas románicas.

□ As lereixas sinaladas son as que se asemellan á de Agudelo.

○ lereixas que teñen similitudes decorativas coa de Agudelo.

Fonte: Elaboración propia.

A Parroquia de Agudelo, actualmente no Concello de Barro, atópase nun enclave dotado dunha situación xeográfica (na chamada "Fosa Meridiana" polos xeógrafos) privilexiada que fai que xa dende antigo fora un lugar de peso importante prás comunicacións entre o Norte e o Sur da Galicia Costeira. Eio queda atestiguado polo paso da Via XX Romana (tamén coñecida como "Per loca marítima") por estas terras percorrendo os lugares de Porto Romeu (que sinala a confluencia da antiga Via Romana co Camiño de Peregrinación como demostra o emprazo do termo Romeu), Parada e Portela, sitios no actual Concello de Barro e todos eles moi próximos á Igrexa de San Martiño.

este camiño) fará que esta zona sexa lugar de frecuente tránsito de peregrinos e mercaderes, e de todo o que o camiño aportaba como fenómeno cultural unificador. Por outra parte, hai que consideralo feito da atracción que as vías de comunicación exercen pró pobramento.

Así mesmo, a cercanía do eixe urbano costeiro (Cambados, Pontevedra), tamén da vila de Caldas de Reis (a cal xa no ano 1254 obtivo un foro do Arcebispo Don Xosé Arias o que afixa o interese desta vila), e inclusive da relativa proximidade da mesma Compostela da que Agudelo encontrábase debaixo do seu foco de influencia, venen a corroborar esta potencialidade da zona de Agudelo e o seu entorno.

Situación privilexiada, polo tanto, prás comunicacións, o que co auxe das peregrinacións a Compostela (os romeiros provinciais de Portugal usaban

disbarra aquí tratada, feito que é de gran interese por canto que debaixo do seu influxo debeu estar Agudelo de maneira que foi partícipe do desenvolvemento que o monaquismo catalizou e canalizou en Galicia. Citemos como exemplo deste desenvolvemento o avance no cultivo da vide (moi importante na comarca), un froito en gran medida do traballo monástico que xenerou a súa maior extensión xa que, a vide, era o produto que devengaba unhas máis cuantiosas rendas prós monxes (polo cobro de aforamentos sobre todo) dada a mellor produtividade que este produto adequiriu na Galicia dos séculos XII e XIII.

Coa suma de todos estos factores, considerábase que a comarca debeu coñecer un desenvolvemento importante, tanto agrario como poboacional, como para posibilitala

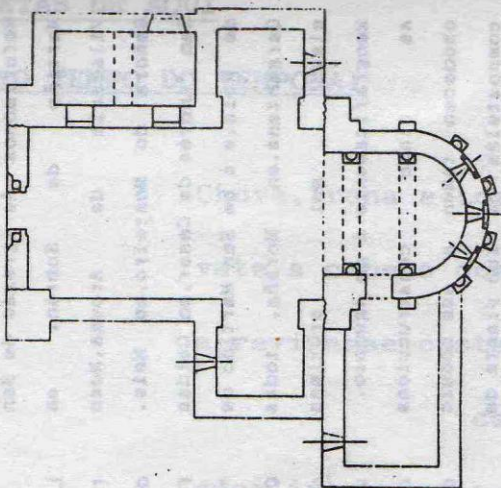
construción de Igrexas parroquiais como a de San Martiño, máxime cando o potencial económico dun pobo ou parroquia incide directamente no auxe da construción, posto que, como sinala Bangó Torviso ó referirse ós suxeitos promovedores da construción de templos, "son os veciños dunha comunidade os que van erguer un templo nun terreo da súa propiedade", cando este autor fala do mantemento do principio de Igrexa de propiedade particular no medievo pontevedrés. (1)

=====

(1)
BANGÓ TORVISO, I. G.: "Arquitectura Románica en Pontevedra".
Fundación Barril de la Maza. A
Coruña, 1979. Cit. pag. 75.

1- ANALISE ARQUITECTÓNICO.

Da primitiva Igrexa de San Martiño de Agudelo, só se conservan como románicos o abside e a portada occidental.



E. 1/100

LAM. 3- Planta da Igrexa. As partes románicas en trazo máis escuro.
Fonte: Manuel Busto e propia elaboración.

A nave foi moi alterada no aparello mural. Conserva tapiada unha entrada lateral e a abertura dos vans que a ela se abrían prá iluminación.

A nave engadéuselle, por medio de arcos de medio punto, dúas capelas laterais de planta cuadrangular (o que lle confire unha impresión de planta en cruz). Cubertas con bóvedas de crucería que arrincan de dúas ménsulas e que pertencen a un lintre posterior ó das partes citadas como románicas.

Tamén sufriu alteracións na cabeceira ou testeiro coa apertura dunha sacristía no lado sur do abside por medio dunha porta adintelada que afecta ó tramo recto do dito abside.

1-1. ESTUDIO PLANIMETRICO.

Primeiramente, e para dar unha idea das dimensións do templo, aportaremos-las medidas das partes románicas:

Díámetro do abside 466 cm.
Tramo recto do abside 365 cm.
(distancia entre os arcos)
Apertura Portada Oeste 240 cm.

A Igrexa pertence ó grupo de templos dunha soa nave e, atendendo á

tipoloxía do seu abside, e de abside semicircular con tramo recto e hemiciclo, formas que, según Bango Torvisio, "vanse divulgar ó longo de toda a duodécima centuria e parte da XIII". (2)

En canto ó reflexo da cuberta na planta e ós elementos sustentantes, a estrutura planimétrica do abside articúlase por medio dun arco triunfal e un arco facho que limitan o tramo recto e un hemiciclo de igual diámetro que cerra este tramo rectangular.

A planta máis xeneralizada na arquitectura románica galega, e maiormente nas dúas provincias costeiras, é a que consta dunha soa nave con abside rectangular, a cal reflexa unha tradición construtiva anterior que

(2) BANGO TORVISIO.

"Arquitectura Románica..."

O.c. pax. 23.

perlive no románico adoptando un camiño diferenciado do estilo románico compostelán do cal é deudora polo tanto a concepción planimétrica do tipo de templo (entre outros tipos) con abside semicircular como o é este de Agudelo que así ven a deixar constancia desta influencia compostelán na súa planta e con elo é testemuña da modernidade que para aquel lintre representa o influxo construtivo do románico compostelán fronte ás outras formas (a dun abside rectangular ou a de tres absides rectangulares) que continúan unha tradición construtora que se remonta ó período visigodo ou asturiano.

Con todo o antedito, situámos a Agudelo dentro do compostelán, deudor deste na medida en que esta planimetría semicircular do abside compartimentado por columnas -coma o observado en San Martiño- é un elemento arquitectónico que arrinca do compostelán e, aínda máis, cabe

afirmar que este influxo en planta inspirase nas primeiras etapas constructivas da Igrexa do Apóstolo.

San Martiño é fiel polo tanto óa módulos do románico compostelán o mesmo ca gran cantidade de Igrexas do Val do Salnés no cal se atopa.

E é na Comarca do Salnés onde observamos outros exemplos moi similares á Igrexa de Agudelo.

Referímonos ás Igrexas de San

Martiño de Sobrán, en

Vilagarcía da Arousa, Nosa

Señora do Mosteiro, en Meis.

San Andrés de Cesar, en Caldas

de Reis, e á de San Martiño de

Garzantans, en Moraña, todas

elas moi próximas

xeográficamente á de Agudelo.

As cinco construcións

obedecen tamén a ese módulo

compostelán na súa planta de

nave única con presbiterio

semicircular de hemiciclo

compartimentado por catro

columnas.

Esta proximidade espacial e de



LAM. 4- Planta das partes

románicas das cinco Igrexas

de similitudes mencionadas.

Fonte: BANCO TORVISO:

"Arquitectura Románica..."

O.C. Anexo: "Cuadro comparativo

de Igrexas de una nave con

abside semicircular de hemiciclo

compartimentado por cuatro

columnas".

trazado fai acarici-la idea

dunha relación constructiva entre

elas ao acusar "unha similitude

de traza propia dun mesmo plano e

dun mesmo proxectista". (3)

Sen embargo, Rafael Fontoira fala dun exterior paralelo entre estas Igrexas mencionadas sen incluír entre elas á de San Martiño de Garzantans. (4)

Como observamos na Lámina 4, son non obstante, das cinco construcións, as de Cesar, Agudelo e Sobrán as que gardan unha maior relación planimétrica e, quizais, a de Mosteiro sexa a que máis se alonxa desta concepción similar.

San Martiño de Agudelo está orientada, como a mellande parte das Igrexas, de Oeste a Leste, abrindo a occidente a fachada principal e atopándose na parte oriental a cabeceira.

Esta compartimentase no exterior do semicículo en cinco panos de muro por medio de catro columnas entresgas que o subdividen nestes cinco tramos murais dos cales os tres centrais albergan flestras.

Esta articulación do hemiciclo o exterior é similar sobre todo ás citadas de Sobrán e Cesar, como así mesmo o é a limitación do tramo recto por dous machóns de sección rectangular. Os tales pilares en Agudelo correspondense interiormente coas columnas que soportan o arco faxón que segrêza o tramo recto do semicircular.

(4) RAFAEL FONTOIRA: Revista "La Ruta Cicloturística del Románico".
páxina 47.

(CONTINUARA)

(3) HIPOLITO DE SA: "Las Rutas del Románico en la Provincia de Pontevedra". Caja Rural. Pontevedra, 1978.
Páxina 82.

R. LAGO**NO TEMPO DO TEMPORAI****I**

Chove, Trona e Lostrexa
 no dondo Salnés-Val
 están as ventás abertas
 por elas tresleado
 chega, vai chegando
 o envenenado temporai-solimán.

Zoa o vento, zoa, zoa
 nas terras latexantes de Barro
 arfados arbres bambonean
 racha-lufa o día hoxe
 que é un vervindeover.

Do Chaín as escumosas augas
 andan fora da corrente
 faendo brañas sumariñas
 coa ceiba enchente.

Certos das cañotas
 cimbream que asubía
 barullan gargallás
 o son rabeco da tempestá
 bimbieiros louros
 ameneiros e sanguíños.

Chove, Trona e Lostrexa
 vate a cabeza cos pes
 a revirarse castañeiros e
 carballos)
 eucaliptos a virse ó chan
 pinos a se arrincar
 nos enxidos e nas hortas
 os frutais acesos
 reboutando no mal tempo
 alporizados bailan
 a louca Muñeira
 que estoupa no ar.

Alí na distancia céltica
 onde os Druidas esconxuran
 as arroutadas de Kirlo
 foxe o lombo do Güimil
 axexador dos Casás
 porriba de Curro, o Castrove
 e unha intuición pantasmai
 da que coma ondas mariñas
 a pancadas xalopantes
 veñen chaparróns e

coriscás.)

Chove, Trona e Lostrexa
na auto da Cobertoira
e nas esterrecentes chans
das Penizas e Campodeira
os raios debuxan nervos
de moa doorida
berra axordecador o trono
oubean os cans nas eiras
a natureza ponse arrabecida
¡malla auga a Diosdar!
Zoa, Zoa, o vento Zoa
racha-lufa a romper
os paraguas van do rivés
prásticos a voar
no aire montadas van
as cabras voando sin as
e voan as rodas dos muiños
os pes dos lagares voan
voan as pedras das lareiras
voa o medo
voa a mala-hostia
voa a insolidaridá
a iñorancia voa

voa a embexa e a maldá
por o aire vai
cara a ningures
de caciques unha bandá
que é cousa de ademirar.



E si zoa o vento que zoe
que ainda máis debería zoar
para que voen
en as da tempestá
os retorcidos ferranchos
as sementes do vicio
e a brutalidá
quedos todos, todos quedos
e que voen tamén os parvos
e que volvan a voar.

Chove, Trona e Lostrexa
o Salnés-Val pide papas
pide papas o Acibál
choven velas de pavura
Santa Bárbara bendita anda
en berlina e Picardías
de beizo en beizo

supricando o fin da función.

¡Xa a arraiará! ¡Xa delourará!

NO TEMPO DE DELOURAR

II

Maino o vento,o vento Maino

arredouse o temporai

no tempo de delourar

nacendo a mañán

os cans van connigo

eu vou cos cans.

Enfiamos pola Balada

cara a Maruxa e o Pombal

as veces vou eu diante

as veces van os cans.

Asubiamos,fumamos

corremos,xogamos

botamos a lingua fora

teimudos cavilamos

erguemo-la pata para mexar

e imos gateando a mañán

os cans van connigo

eu vou cos cans.

O chan enchoupado

amosa de follas

un confeti misturado

manciñas verdes de pino

follas filixranadas

de carballo

medio lúas releixadas

de eucalipto.

Fondos camiños

cheos de lama

corredoiras a fumegar

a fumegar os herbais

auga de choiva

nas pozas

de inexauto dibuxo

auga de ceo

nos riiños

que polo fondo camiño

van faendo tremesiño

¡ beben os cans !

Maino o vento,o vento maino

o acougo volve o val

pardales,melros,ferreiriños



meten a voar
e a cantar
o baltrón volven as augas
o Chaín de voltas
e viravoltas
recollido en si
con unha palleirada de auga
vai ledo
o encontro do Umia
que alá por terras de Portas
o está a esperar.
Os primeiros raios de sol
a se estrenar
no tempo de delourar
dannos paparroibo calor
o ceo está azui
coas brancas nubes viaxeiras
ao xerografiar.
¡Bo tempo cona!
Poboanse de vacas
¡apacibles animais!
as veigas de pacer
están tan quedos

os arbres agora
que casi non están
fumegan os fogares
espallados polo val
o Salnés enteiro é un
cantar)
louvada armonía
que eu xunto
no tempo de delourar.
Brila o Sol,o Sol a Brilar
o Güimil é un meniño
un homiño o Castrove é
vamos tres: Sindosusodoc
paseando a Maruxa
polo camiño Reai
alí na ponte vella
escoitamos da corrente
o cantareiro remuiñar.
Os cans van conmigo
eu vou cos cans
vamos lendo letra miúda
lemos nas croas da herba

lemos na espuma do río

nas follas de verdura lemos

e nas pallas millas tamén

en todo lemos nos

os miúdos segredos do val

deletreamos a maxia

o encanto que aquí hai.

E tamén buscamos topeiras

xusticieiros os cans

nos arroceiros herbais

fartos estamos xa

da trampona retranca

e do dixome Pedro

que me dixera Xan

¡tempo de delourar!

No remate entendemos

pegas chasqueiras

os paisanos son piores

e miran pra nos

os cans van connigo

e eu vou cos cans.

Brila o Sol, o Sol a brilar

¡tempo de delourar!

verde-dourado o andar

verde-dourado o cantar

estamos cansos da embexa

e do mal mirar-ollar

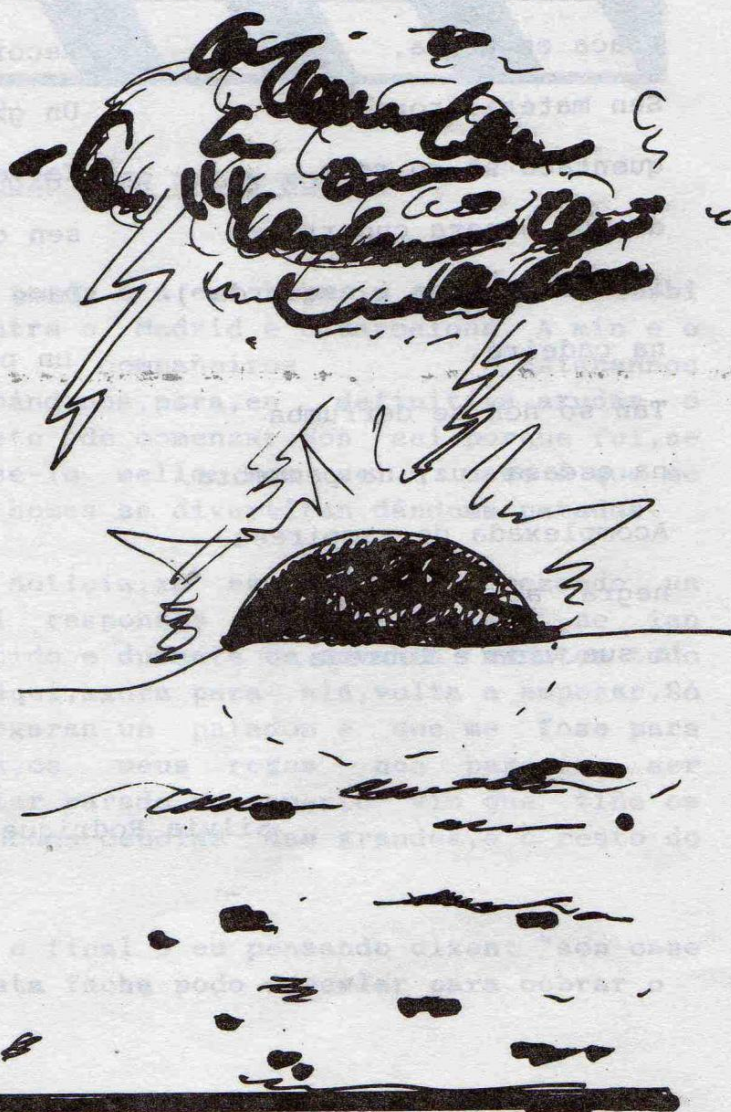
agarimoso sol do xantar

transparencias,aguas

¡tempo de delourar!

O sol no auto, no ben auto a

brilar...)



POETAS NOVELES

FUNCION SOCIAL

Nacia onte

xa so desexa a morte.

Para esa moneca

fria, rota, despeitada

xa non ten valor nada.

Mirada o chan

vista o frente

cara enrugada,

pòmulos agudos

queren romper a pel.

Espadaina longa

fraca en punta.

Sen materia roxa

quentase so co roce

da sua àspera cuberta

insinuante coa (esquerda)

na cadeira.

Tan so non se derrumba

na escasa luz, na penumbra.

Acomplexada de vampiresa

negra, altos, corta

a sua vida è lòbrega.

EVASION

Dame algo porfavor

un peso dousalgo tìo.

As miñas canles queren un pico mais

Necesitan coma os campos a auga

Non a quero

Desexoa.

Posuila è difícil

ainda mais esquencela

Por Satàn,odia

desexoa,morriña.

Vamos a esquina.

Recordemos a felicidade.

Un gramo " demasie ".

Xa voltei, volvo à roda

sen comenzo e sen fin

Dame algo,

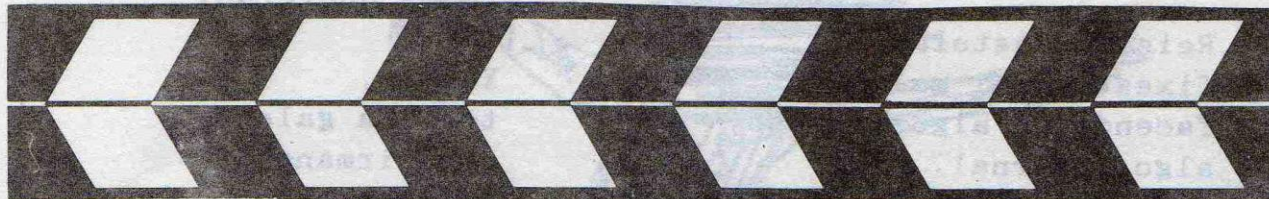
un peso, dous...

Silvia Rodriguez.



A partires deste número,e nos vindeiros que poidamos facer saír á luz,destinaremos un espacio da REVISTA BAROSA prós traballos que os alumnos do Grupo Escolar queiran publicar neste foro de creación e opinión. Por traballos entendanse os traballos escolares tales coma redaccións,poemas,contos,en definitiva,todo o que os nosos veciños máis novos teñan e desexen dar a coñecer ós demais.

Coidamos que elo constituiríase nun bo aliciente para que os rapaces se animen a darlle renda solta ós seus ancellos creadores e literarios, ao ver publicadas e no dominio público as suas inquiredanzas.



CONTO

O QUE LLE ACONTECEU A UN BALON NORMAL

Acercábanse as cinco da tarde e a esa hora ía comenazar o derbi nacional,por decilo así,entre o Madrid e o Barcelona. A min e o resto dos compañeiros estábannos inchando,engrasándonos,probándonos,para,en definitiva,axudar ó espectáculo que estaba preto de comenazar.Non sei porque foi,se por mala sorte,se por se-lo mellor,non sei,o caso é que me elixiron a mín para que 22 homes se divertiran dándome patadas.

Tan pronto souben a noticia,xa estaba menda rezando un rosario,e botandolle mil responsos ós que de mín se ían aprobeitar. Comenzou o partido e durante os noventa minutos todo foi un vaivén,veña para aquí,agora para alá,volta a empezar.Só lle pedía a Deus que me pegaran un patadón e que me fose para fora do campo,pero nada,os meus rogos non parecían ser escoitados.Cando puiden estar parado un momento vin que tiña os ollos máis inchados que unhas cebolas das grandes,e o resto do corpo xa non digamos...

Por fin o árbitro pitou o final e eu pensando dixen: "son case un recién nacido,pero con esta facha podo arreglar para cobrar o susidio".

POEMAS

Autora: Gemma Varela.

"A FALA GALEGA"

Eu teño unha fala
a fala galega
que na miña terra
non é allea

A miña fala quentosa
que un día foi desterrada
desta miña terra fermosa,
logo foi recuperada.

Reis de Castela,
fixestes moi mal,
facendo de algo fermoso,
algo infernal.

Os vos aldeanos
que nada sabían,
seguían falando
pois outro non oían.

Bos homes galegos
non teñades vergoña
da vosa fala boa,
pois é a máis fermosa.

O maio está preto
¡falade galego!
da igual que non vos
entendan)
o alguacíl e o crego.

Irmáns galegos,
o día chegará,
en que a nosa fala
todos quererán.

Xuntos,
tódolos galegos
coma irmáns
amañeceremos.

Vella fala meiga,
dos nosos antepasados,
por nos respetada,
por outros ignorada.

Así é a nosa fala,
grande amiga de Rosalía,
Castelao, Risco,
e Cuevillas.

"BIOGRAFIA DUN GALEGO"

Nacín nunha vila galega,
cerca, cerquiña do mar.
Miña nai era labrega,
meu pai, mariñeiro no mar.

Tiven un irmán na América
que nos quixo librar,
da pobreza dunha terra,
que con esforzo tivemos
que salvar.)

A miña casa era pequena,
pobre e vella,
nunca houbo chea nela,
pois era casa galega.

Fun a escola sete anos
que me chegaron
para aprender
a escribir e ler.

Fun traballa-la veiga,
fun traballa-lo mar,
fun traballa-lo monte
para poderme alimentar.

A miña nai morreu,
meu pai xa o fixera.
Eu emigrei a Cuba,
da miña terra galega.

Alí pasei calamidades,
nunca pensei volver,
cando o fin tuven,
unha familia que querer.

¡Que alegría sentín!
o volver a ver
a terra,
que un día abandonei.



Paradeixia

Pasarín



Especialidades:

- Bizcochos
- Roscón
- Doces
- Boleixia

San Antóniño
Tel. 71 1173

Alaúder de
Vivendas
&

Baixos Comerciais

17 DE MAIO • DIA DAS LETRAS GALEGAS

17 de maio de 1990

Datas de

LUIS PIMENTEL

1895.(18 de decembro).Nace en Lugo,Luis Benigno Vázquez Fernández Pimentel. O seu pai chamábase Luis Vázquez Barreiro;a súa nai,Consuelo Fernández Díaz.

1914.Retrata o bacharelato. Comeza a estudar medicina en Santiago.

1918.Cóñece a súa futura,Pilar Cayón Fernández.

1922.Acaba a carreira de medicina.

1923.Trasládase a Madrid para doutorarse.

1924.Comeza a súa colaboración coa Revista Ronsel de Lugo, co traballo en castelán titulado "De mi Tagebuch,Mío"

1930.Casa en Mondoñedo.

1931.Colabora en **Vanguardia Gallega e Yunque**.

1932.Publica en Vanguardia Gallega o seguinte poema:

O poeta morto

Xa sonan os tambores enloitados.

Dormido como nun nicho

xa vas nos ollos dos babalos.

Un son grandioso que afoga.

As bagoas e os saloucos

nascen de noite valeira.

O saxofón feito de estrelas

acompañate con "blues

S2romantico,

i o mangueiro fixo para ti

un arco da vella".

1950.A colección pontevedresa

Benito Soto publica o

libro **Triscos**, único

libro publicado en vida

por Pimentel.Levaba unha

introducción de Anxel Fole.

Posteriormente o libro

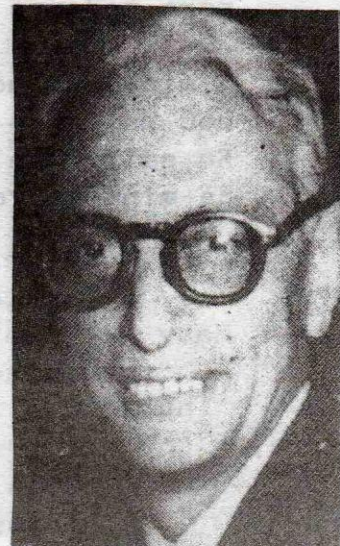
veuse editando conxuntamente con

Sombra de Aire na herba.

Un dos seus poemas mais

coñecidos é:

Nai de Galicia



Nai de Galicia
Chámate Rosalía:
non vaías.

Nin camelias

nin campàs.

Guinda ese delantal

de camposanto

que levache sempre.(...)

1952.Dámaso Alonso publica

en **Poetas Españoles Contemporáneos**

un prólogo a **Barco sin luces** no que, entre outras cousas, escribe:

" Y en este libro - tan pequeño - Luis Pimentel nos da generosa y auténtica poesía. Hablo por mi experiencia personal. No creo que los dominios de este poeta sean para todos. Ya he dicho que es un reino sin banderas y sin himnos orquestados. Yo solo puedo decir cuanto bien me ha hecho su lectura.

1958.(13 de febreiro)

Morre en Lugo.

1959. Publicase o seu libro:

Sombra do aire na herba cun limiar de Celestino Fernández de la Vega.

O libro infule moi pronto nos novos poetas de entón.

Moitos dos seus poemas aprendense de memoria, por exemplo:

" A Rosalia "

" Non convén chorar máis.

Ela chorou por todos e pra

S2sempre.

1960.Edicións Celta de Lugo,publica a primeira edición de **Barco sin luces**, co prólogo de Dámaso Alonso. E un libro dividido en tres partes:Diario de un médico de guardia. Oraciones Interior.

1984.Co patrocinio da Deputación de Lugo, publicase a súa obra inedita.

1990. A Real Academia Galega adicalle a conmemoración das Letras Galegas.

XI FESTA DO VIÑO

SAUDO DO SR. ALCALDE

Preto dunha nova edición da Festa do Viño, e que este ano fará o nº XI, dende o Concello de Barro, desexamos a todos os veciños, que pasen uns días de ledicia e espallamento.

PROGRAMA DE FESTAS

Venres, 15 - Dende primeiras horas da tarde, Festival de Fin de Curso dos rapaces do colexio " Amor Ruibal ", no Pabellón Polideportivo.

Xa pola noite, demostración de Artes Marciais, tamén no Pabellón, e asimesmo **Representación Teatral** no Salón de Actos da Biblioteca.

Pola noite faremos para miudos e vellos, sen desprezarl os do medio, sexan homes ou mulleres, o **II Festival Rock-Pop de S. Antoniño**, co grupo **Zorba** e a actuación estelar de **Gatos Locos**.

Sábado, 16 - Pola mañán, tirada de palenques e gran actuación en sesión bermut.

Dende as seis do serán, cata derradeira dos viños presentados ó concurso. E....

Gran Torneo de Fútbol-Sala, categorías infantís e alevíns, entre os rapaces do noso concello e os de outros concellos da bisbarra.

Pola noite gran verbena coas orquestas **Trovadores** da Coruña, e **Gran Casino** de Pontevedra.

Domingo, 17 - Dende as 10 da mañán, actuación de **grupos folklóricos** da nosa terra e **concerto** dunha renombrada **Banda de Música**.

As 12 do mediodía **Misa de Campo** e despois **Pregón das Festas**.

A unha da tarde, viño, a esgalla pra todos, sardiñas da ría e pan de millo..

As dúas, entrega de trofeos os mellores viños presentados a Festa.

Para ir pensando no remate e despois de comer, cada un o mellor que poida. Teremos actuacións con música da nosa terra, pra rematar à noite cunha verbena coas orquestas **"Chicos del Jazz"** e **" Super Star"**.

Saudiños a todos, e a divertirse.

O ALCALDE.

O Concello de Barro, è un dos primeiros da provincia, en superficie adicada a parras, ten o 35,46 % da sua superficie cultivada, adicada a viño.

As castes de cepas que aqui se cultivan, son por orde de importancia en canto a cantidade:

1º Catalàn.

2º Alicante.

3º Albariño.

4º Caiño.

O viño faise dende sempre, de forma artesanal, nada cambiou nas maneiras de elaboralo dende fai sèculos. A poda, a parrea, a vendima, son traballos que aínda están envoltos daquel, misticismo que os rodeaba antano, no que os ritos se mesturaban co traballo.

Poucos procedementos científicos, se foron introducindo nesta cadea, sigense tendo en conta, para ben ou para mal, as fases da lua, os cambios climáticos, as datas, en fin todo aquilo que se nos foi transmitindo de xeración en xeración.

O viño è un rito, non è nignha afirmación feita de valde, todo o que se ven de contar, afirmao.

O problema ben agora, ¿Qué se fai co viño??, dende a colleita do 80, dende fai 10 anos, a demanda dos viños correntes, como son o Catalàn feito en branco; e os tintos feitos a base de Alicante e outros híbridos, cada ano que pasa a demanda e menor, e as adegas dos nosos colleiteiros están cheas, e sin trazas de ter a quen venderlle a sua produccióen de viño.

Calquera persoa do noso concello que teña agora mais de 50 anos, pode lembrarse de que antes, somentes se prantaban viñas en lugares onde a terra era seca e soleada, e as castes de cepas que había eran; caiño, albariño, tinto roxo, espadeiro i empezaba a verse algùn catalàn e negròn. Os viños da nosa bisbarra tiñan boa sona e vendíanse todos sen problemas. Pero os tempos cambearon, eran os anos de despois das guerras, española i europea, a xente comia moito pan e bebia moito viño, non había outra cousa, para non andar sempre borracho precisabase que o viño fora cativo. Dahí veu a necesidade de prantar cepas que produciran moita cantidade e pouca calidade, e como as cousas do campo, en especial as viñas, non se poden cambear dun ano pro outro, a xente seguiu ate oxe, prantando castes de uvas que son de moi mala calidade, por se non fora pouco con iso, prantaronas en sitios onde se darian moi ben as coles, lugares sombrizos e humidados. Alí, a cantidade a vendimar era moita, mais para bebelo viño comprian tres, dous a agarrar e un a beber.

As cousas mudaron de novo, e a xente, xa non come tanto pan; e co peixe branco e co marisco, gusta de tomar un bon viño branco, podendo ser albariño moito mellor; coa as carnes do cocido e o churrasco un agarimoso tinto caíño ou espadeiro. Estes son os que oxe en día se venderían a bon precio e sin problemas.

¿ Què facer entòn ?

Pois para que non se perda toda esa riqueza en viñedos que temos no noso Concello, coidamos que còmpre orgaizar, e canto antes mellor; unha cooperativa coma as do Riveiro ou as do Norte de Portugal, e ó mesmo tempo ir cortando as cepas que temos oxe, abonar de novo e prantar castes boas. Que dentro duns poucos anos, cando a Adega Cooperativa estivera rematada e posta en marcha, tivèramos unha produccìon de calidade para sair ò mercado con ela, e poder competir cos demais viños que hai polo mundo adiante.

Se non o facemos desta maneira, dentro de pouco todo isto perderase, e a miseria iranós acompañando cada vez máis. Os nosos fillos e netos seguiràn na emigracìon, co que eso conleva de tristura, desfacendo familias que despois nunca se poden volver a xuntar.

Capacidade xurídica para montar a cooperativa tena calquera, mais creemos que en conciencia, e ós nosos dirixentes, a quen compete dar o primeiro empuxòn e poñelas bases para que a Adega Cooperativa de Barro sexa mais que un soño, unha realidade.

- PANADEIRIA -

.Pan de Manteca

.Empanadas



Cándido

Tel. 71 10 34

- Portela -

DENOMINACIONS DE ORIXE

Os productos alimenticios típicos de cada zona, teñen unha imaxe de calidade e de prestixio.

Os consumidores sabemos que non todos os viños son iguais, porque a terra onde foron cultivadas as cepas é diferente, as castes de uvas, os procesos de elaboración e outros moitos factores que contribúen á característica final de cada viño. Por todo isto, é polo que foron creadas as Denominacións de Orixe. Esta aplícase, a viños autóctonos de características especiais, dunha zona xeográfica que lle dá o nome. E a zona xeográfica a que determina as características do viño, diferenciando do viño doutras zonas.

Para que un viño estea protexido, é preciso que estea producido e elaborado na zona de produción de esa Denominación. Cada Denominación ten un Consello Regulador que se encarga de elaborar o regulamento. En cada regulamento, están recollidas as castes de uvas coas que se pode elaborar o viño, as formas máis adecuadas de podar, os lindes de produción de cada variedade, etc.

A Denominación de Orixe "Rias Baixas", é a única que temos en Pontevedra referida a viños, e comprende 3 zonas xeográficas:

- O Val do Salnes (con Barro incluído).
- O Rosal.
- O Condado do Tea.

Castes autorizadas: Albariño, Loureira Branca, Treixadura, Caiño Branco e Torrontes pros viños brancos.

Caiño Tinto, Sousón, Mencía, Espadeiro, Loureira Tinta e Brancellao pros tintos.

CONTROLES DE CALIDADE E FEIRA DO VIÑO.

Os Controis de Calidade dos viños suxeitos a Denominación de Orixe, realízanse a varios niveis. En primeiro lugar, a través do propio Consello Regulador, que nomea a uns Inspectores que se encargan de:

- Vixiar a procedencia das uvas a chegada as adegas.
- Tomar nota das cantidades producidas.

- Inspeccionar as adegas acollidas a Denominación de Orixe.
- Vixiar os fraudes nas vendas ó público, e a calidade en xeral.

A outro nivel as adegas realizan Controis de Calidade de dous tipos:

- Os Controis de Calidade Organolèpticos realizados polo Comité de Cata, que saborean os viños e califícanos de 0 a 10 polas súas características e calidade. Na cata valoranse o color, cheiro, sabor, arumes, grau alcohólico e sustancias importantes (glicerina, taninos).
- Os Controis de Calidade de tipo químico i enolóxico, realizados por especialistas, que determinan o grau de acidez dos viños, o cantidade de sucre e o grau alcohólico entre outars cousas.

En canto a Feira do Viño, decir que son uns días de grande interese. Devense de presentar bos viños, para que os visitantes queden contentos e admirados da súa calidade. Durante concurso de viños, premiase a calidade dos mellores que foron ben elaborados e cuidados, por medio dun Xurado de Catadores que califícan os viños de 0 a 10. Os gañadores reciben os premios e os seus viños adquiren mais fama e precio.

-MADEIRAS-

-TRANSPORTES-

- Camións de grán tonelaxe

Parrado

Tel.71 10 20

-Perdecanaí-



U L T R A M A R I N O S

Redondo

Tel. 71 10 65

-PERDECANAI-



R E S T A U R A N T E

Salòn de Bodas

|| **FLORITA** ||

Amplio aparcadeiro.

Tel. 71 10 09

-Portela-

ALIMENTACION

BAR



Lopez Oubiana

VIÑOS DO PAIS

-PORRANS-



"ESMA"

VII
Pequeneria

traballos técnicos

Mechas - Tintes - Permanentes

San Antonio — Tel. 711076

Tomme umas copas cos amigos em:

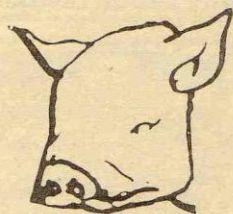
||| New York |||



Cafeteria

-Curro-

CARNICERIA



- Vitela. - Porco

- Chourizos Caseiros

Vita

Tel. 71 11 23

-Portela-

TRATAMENTOS FITOSANITARIOS DO VIÑEDO

As enfermidades mais correntes dos nosos viñedos son as seguintes:

- Mildiu.
- Oidio.
- Botritis cinerea, ou podredume gris.

Mildiu .- Todolos anos se fan varios tratamentos antimildiu, tanto preventivos coma curativos, pero sobre todo durante a formación e o medre das follas, tallos e froitos. O mais antigo dos tratamentos è o chamado Caldo Bordelès, un composto de 1/2 Kilo a 1 Kilo de Cal Apagada, e de 1 a 2 Kilos de Sulfato de Cobre en pedra por cada 100 Litros de auga. Este tratamento aínda hoxe, segue a ser moi utilizado.

Os tratamentos mais modernos fanse con produtos químicos sistémicos, durante a fase de máximo medre das vides, xa que son absorvidos polas follas e incorporados ó fluxo circulatorio da savia. Estes produtos teñen cualidades preventivas e curativas contra o mildiu, durando a súa acción uns quince días.

Non nomeamos marcas, porque cada un xa ten un especial apego a tal ou cual produto.

Oidio .- E unha enfermidade provocada por un hongo parásito que forma filamentos brancos e polvorosos sobre da superficie dos orgaos verdes da vide. Polo tanto non fai falla ningún tratamento preventivo, senon que se ataca cando se ve. Son pois, tratamentos curativos.

Tradicionalmente tratouse, e aínda se trata esta enfermidade con xofre, que se pode dar tanto en pó como en solución acuosa: 1 kilo de Xofre por cada 100 Litros de auga.

Tamen existen bastantes compostos químicos anti-oidio que están sendo utilizados cada vez mais nos nosos viñedos, incluso mesturados con produtos anti-mildiu.

Botritis .- A Botritis Cinerea ou podredume gris, è un hongo que ataca especialmente a uva. Esta enfermidade vese agrabada cos fortes ataques de mildiu, polilla ou barrenillo, e sobor de todo cando o tempo è humido, antes e durante a vendima. Ata fai ben

pouco, non se trataba a botritis, pero hoxe xa se fai cada vez mais.

A Botritis non se cura, somentes se pode atallar o seu avance e facer tratamentos preventivos.

O ataque da Botritis, non samente fai disminuir a colleita, senon que tamen afecta moi negativamente a calidade do viño. E por tanto moi importante o evitala ou freala.

Debense facer polo menos dous tratamentos:

- O primeiro cando as uvas empezan a madurar, a pintar si son tintas.
- O segundo, nunhas catro semanas antes da colleita.

Para rematar compre decir, que as vides tamèn son atacadas por diversos insectos, entre eles alguns Acaros e sobor de todo a Polilla ou barrenillo.

Convèn dar dous tratamentos con insecticida por temporada:

- Un durante a floración, antes da purga.
- Outro, xa cando o acio de uvas està feito e formado.

X.R.

MERCERIA

- . Lenceria Fina
- . Confección

PELUQUEIRIA

- . Donas
- . Cabaleiros

Especialidade en:

.Sementes

Luis

. Tratamentos

para o Campo



Pintos

Tel. 71 10 25

- Portela -

ENTREVISTA**Candido Prado, colleiteiro.**

Candido, è un home que se criou nas terras do noso concello, na parroquia de Agudelo.

Sabe de viño, ten fama de telo moi bò, eu dou fè.

A primeira impresiòn que me deu ese home de caracter afable, falador e bonachòn, foi cando nas visperas da realizaciòn desta entrevista, andando eu a procura de casas comerciais que quixeran incluír a súa propaganda nesta publicaciòn, decia pois que me impresionou, cando me mostrou as fotos da súa adega. Eu quedei prendado de como èl me fala do viño, do traballo, do país, do fermoso seria que eiquì en Barro esto do viño funcionara ben,-; seria unha riqueza pra todos !- decia èl.

Volvin a súa casa pasados uns dias, i elaboramos entre èl i eu , a entrevista que paso a transcribir.

P .- Candido, ¿ Cantos anos leva facendo viño ?

R .- 20 anos, dende que vin de Alemania.

P .- ¿ Parecelle que temos en Barro bos viños ?

R .- Si, si. Temos zoas de bos viños. En Agudelo no Concello, en Baliñas moi bos Albariños, na zoa da Barroca tamen en Barro, tanto en Catalàn coma en Albariño.

P .- Cales deles lle parece que son bos para o mercado?

R .- O Albariño è o único que sirve para comercializar en serio, para competir en calquer sitio.

Hai zoas que presumen de bo viño e nono teñen.

Tampouco se pode querer ter bo viño, tendo as parras en sitios que eran bos para dar patacas ou coles pero non viño.

Terras secas e soleadas son as que quer o viño, o sol da tarde.

P .- Como dono dun bar,¿ vendese mais viño agora ou antes ?

R .- Agora empezase a beber mais viño. Oubo unha tempada en que a venda de viño decaiu, debido os precios que este tiña e que nono facian competitivo coas outras bebidas.

Agora mesmo o que mais se vende, alomenos nós, è o Catalàn mais que o Albariño para chiquitas, e o tinto Folla Redonda para o xantar.

P .- ¿ Que tipo de xente toma viño ?, xente nova, vellos,....

R .- Non hai diferenzia, case por igual.

P .- Vostede actualmente produce, elabora e vende o viño. Pero como produtor, podeme decir si è rentable, non cree que ten pouco precio con respecto da inversiòn e dos gastos.



R .- Non, non è rentable, ten moita man de obra o manter unha parra limpa, abonada e con todos os cuidados a cepa; costa muito. A persoa que o ten, despois do que gasta pra casa, pagar contribucións e sulfatos, non creo que lle sobre muito, si è que ten a quen llo vender.

P .- Pensa que se evolucionou algo no proceso de elaboración eiqui entre nos?.

R .- Non, siguese facendo coma fai corenta anos.

P .- Tendo en conta a súa experiencia, (moderna adega, envasado, etc.), Pareceríalle ben unha cooperativa?.

R .- Seria ideal, ideal. Para todo, e para todos.

Dende os sulfatos os mercados, pasando por seguros as colleitas, axudas e subvencións, pra todo.

Hoxe en día para poder competir, hai que estar modernizados, e unha adega precisa de moita limpeza, nos recipientes, nos nas ferramentas, na elaboración, e unha adega así costa moitos cartos para facela un só.

P .- ¿ Que opina do viño Catalán ?

R .- E un viño que se vai deixar. Beber bebeuse dende fai moitos anos e a ninguén lle fímo mal. Pero è un viño que non serve para competir no mercado, fora daquí non hai quen o queira. Para gastar na casa pode valer, porque non ten muito alcohol.

P .- E logo, onde lle ve o futuro as nosas parras.

R .- Hai que plantar viños bos, Albariño, Caiño, si queremos competir cos nosos viños fora daquí.

Os viños bos vendense ben e son rentables.

Ademais pasa unha cousa, aquí queremos plantar de todo, o millo, as patacas, tamén queremos ter as vacas, pero bueno a onde imos así, o que queira vivir do campo, da agricultura ten que especializarse de acordo coa caste de terreo que ten. O que ten terreo para legumes pois que semente legumes, o que para patacas, pois patacas; así non imos a ningures.

P .- Creë que a Festa do Viño val pra algo.

R .- Podía. Si os colleiteiros levaran o seu viño para expor, e ofrecer a posibles compradores. A Festa debería estar mais

orientada ó mercado. Que a xente levara o seu viño, igual que se leva a vaca à feira, que se vise o viño que realmente se produce en Barro.

Despois o que non se pode consentir e que ese día se cobre o viño a precios fora de serie, se fai falla que se lles subvencione os dos toldos, para que poidan vender o viño a un precio simbólico.

Eu donei unha pipa de viño para degustación gratuita, 522 Litros xa dan que beber.

O ano pasado a xente queixabase que lle cobraban moito, e xa me diras, por unha botella de Albariño cobraban 1.000.-Ptas, e por unha taza de Catalàn 20 Pesos. E moito, así non se fai boa propaganda.

P .- Ben Candido agradecemoslle a deferencia que tivo coa Revista Barosa, pero quero que me responde a algo mais.

¿ Champàn ou Albariño ?

R .- Albariño ; carallo !, o Champàn è gaseosa.

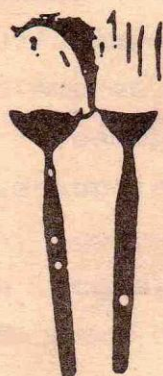
X.Bermúdez

-HOSTAL-

-RESTAURANTE-

-Viño ALBARIÑO-

Colleita Propia



Amelia

Tel. 711007-1140

-San Antoniño-

ENTREVISTAMOS A:

D.JOSE ANTONIO LANDIN EIRIN, Alcalde de BARRO.

Xa deran as cinco da tarde daquel martes do mes de xullo. Facia xa uns dias que andabamos tras do alcalde para lle facer unhas preguntas sobor da Festa do Viño. Eu chegara de traballar e ocurreuseme chamar por telèfono ò Axuntamento, colleumo o propio Alcalde, e dixo que esperaba por min un pouco.

Cheguei alì en cinco minutos. Reciviume no seu despacho, non habia ninguèn mais traballando na Casa daquela, o horario è de mañàn. Empezamos a falar, e as preguntas que levaba preparadas xurdiron unha detras doutra distendidamente.

P.-Esta è a XI Festa do Viño.

Dende que vostede è alcalde, 7 anos, què evolución tivo a Festa?.

R.-Boa, non soio en canto a orgaizaciòn, pasamos de 1 a 3 dias. Senòn que se foron introducindo as variedades autoctonas de viño, antes o nome que se lle daba era de "Festa do viño do Pais".

Tamèn agora incluso se rebasaron as fronteiras do noso Concello en canto a procedencia dos concursantes, participan de Meis, Vilanova, Moraña, etc.

P.-Pensa que influiu dalgunha forma na promociòn dos nosos viños?.

R.-Influe, mais bem en canto a promociòn do noso Concello, damolo a coñecer, que se sepa onde queda Barro.

Por outra vanda, compre decir que o Viño Pais, despromocionouse soio. Tratamos de lle dar unha nova orientaciòn o cultivo de viño.

P.-Obxetivos desta ediciòn. Què resultados se esperan.

R.-Un obxetivo claro penso qvue è o perpetuala Festa. Falando en

termos eucarísticos, dàmoslle a confirmación, cumpre 11 anos.

En canto os obxetivos, podese decir que se trata de aproveitar as datas de festa para realizar actos deportivos e culturais. Este ano, dada a abundancia de viño, tamén se tratarà de vender o mais que se poida.

P.-Axuda, i è efectiva a Festa pròs colleiteiros.

R.-Si, penso que si. E positivo de cara a venda do viño.

P.-Tèn o Concello algùn estudio feito sobre a producción de viño en Barro, ou pensa facelo.

R.-Fai seis anos, intentouse.

Realizàronse unhas charlas sobre Concentración Parcelaria e Cultivo de Viño.

A acollida non foi moi boa, incluso nas parroquias donde parecían mais predispostas a facelo; fracasouse.

Nenvargantes, volveremos a intentalo, porque pensamos que o tema està hoxe mais maduro. Por outra banda, teño que decir que penso è a única solución. Duas cousas son fundamentais para o Concello, para todos, primeiro a Concentración Parcelaria, con todo o que leva implícito: Saneamento, Canalizaciòns de augas i Estudio e Calificaciòn dos Chans.

Segundo e partindo de ahì, dada a demanda de viños autóctonos, proceder a replantar as parras.

P.-Entraría nos plans do seu Equipo de Goberno, a criaciòn dunha cooperativa.

R.-O Concello non è unha empresa. Non vai facer unha cooperativa.

O que sì vai facer, e tratar de poñer as bases, dando todo tipo

de axuda, información técnica, de xestión, incluso económica.

Así e todo, quenes o teñen que facer, son os propios particulares. De todas maneiras o gran problema que hai, é que aquí ninguén se plantexa o vivir da terra de forma exclusiva.

P.-Què solución lle ve vostede os Viños Híbridos. Que se fai con eles.

R.-Sinceramente, ningunha, mais que o propio autoconsumo, cada un pra si.

P.-Sería necesario ou posíbel, potenciar algún outro sector do noso agrò.

R.-Dado o micro clima de que dispomos, a abundancia de augas, e as características da terra, calquer produto. Cando digo calquer, estou a pensar en viños autóctonos por suposto, invernadeiros, hortalizas en xeral, xudías, leituga, etc. Estes cultivos poden dar mais rendimento que calquer dos que hoxe se levan a cabo, viños híbridos e millo; o pensar en vacas eiquí é perdelo tempo.

P.-Pode decir o presuposto da Festa para este ano.

R.-Bueno, contando dende, e porque non decilo, a Comida Oficial, pasando polos fogos, orquestas e demais atraccións, ate trofeos e organización de concursos, alcanza os Tres Millóns de Pesetas. Isto non quer decir, nin moito menos, que o Concello de Barro, vaia pagar das súas arcas Tres Millóns. Temos subvencións, axudas, que como sempre conseguiremos. Por exemplo, a última edición da Festa do Viño, con todas as traballadas, non nos custou as Setecentas Mil Pesetas.

P.-O marxe de que a Festa para os veciños, resulta ben segun vostede

en moitos aspectos. Non resulta demasiado "folklorica", con respecto os fins para o que foi criada.

R.-Dalgunha forma temos que tratar de que a xente concurra o noso Concello nos dias da Festa, sin xente non hai nin Festa nin Feira, nin Romeria. Por eso temos que estar un pouco à demanda do que "mola" no mercado do divertimento.

O viño tratamos de que acapare a maior atención posible, pero estou seguro, de que moita da xente que vai vir sera para ver os "GATOS LOCOS", e non para verer viño.

P.-Temos Festa do Viño en anos vindeiros con vostede ò frente.

R.-A deste ano penso que è unha realidade.

Levo moito anos por Barro, e bueno, todo o que fora facer algo polo Concello sempre me gustou.

Sinceramente, dado que esta lexislatura estase a rematar, non sei siquera, se volverei a presentarme; anque fose así, e o povo de Barro o que o ten que decir.

P.-Que lle pide o povo de Barro para estas Festas.

R.-Mais que pedirille, desexolle que o pasen o mellor posible, e si poden, que vendan algun do moito viño que ainda queda nas adegas, que a colleita que se presenta, parece abondosa.

P.-Xa para rematar. Coas cigalas, Catalàn bò, ou Albariño.

R.-Cada un o que mellor lle vaia.

Eu porsuposto, Albariño, si podo.

Quero, ademais, agradecer a todos os que axudaron na orgaización da Festa, o traballo e a dedicación que tiveron, para que un ano mais se pudesese celebrar. Eu quixen, en repetidas ocasións desligar a orgaización da Festa, do Concello, non se conseguiu, pero repito, que agradezo a colaboración de todos os que axudaron a que esta sexa unha realidade.

EN GALICIA

/// EN GALEGO

EDICIONS DA OBRA DE LUIS PIMENTEL

- Sombra do aire na herba.
Edit. Galaxia

- Poesía Galega. Edición de
Ramiro Fonte. Edit. Xerais.

- Antología Bilingüe. Edición de
M. González Garcés. Edit. Visor.

Traballos sobre Obra e Vida
de Luis Pimentel.

- Dámaso Alonso: Poetas Españoles
contemporáneos. Edit. Gredos

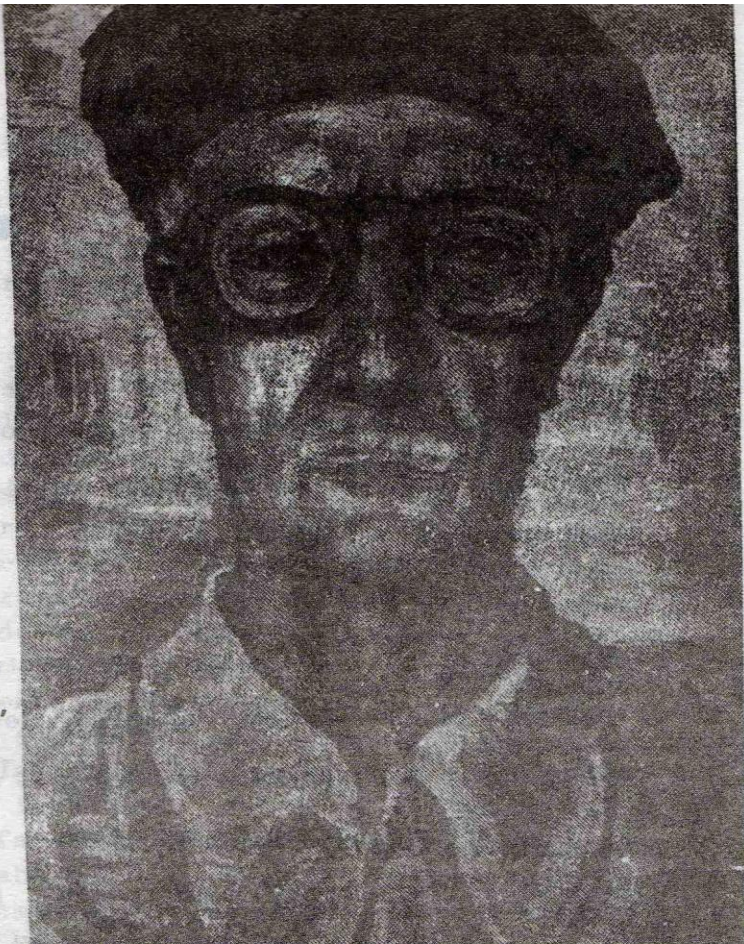
- Xesús Alonso Montero: Escritores:
desterrados, namorados, desacougantes,
desacougados. Edics. do Castro

- Ricardo Carballo Calero: Libros e
autores galegos. Século XX. T. II
Fundac. Barrié

- Ramiro Fonte: "Arredor da lírica
de Luis Pimentel."
Revista Grial nº 92

- Araceli Herrero: "Pimentel
na historia da poesía"
Revista Grial nº 64

- Ramón Piñeiro: Olladas no futuro.
Edit. Galaxia



- Román Raña Lama: "Os tácitos espellos
de Luis Pimentel"

El Correo Gallego do 18 de Diciembre-88

- Claudio Rodríguez Fer: Poesía Galega.
Teoría crítica e metodoloxía analítica.
Edit. Xerais

- José Sánchez Reboredo: El silencio y
la Música. (Ensayo sobre la poesía de
Luis Pimentel).
Edics. do Castro

As mellores carnes da comarca.

|| Castelar ||



Carnicería

Tel. 711078

— San Antonio —

LIBROS

WILLIAM GOLDING. "El señor de las moscas".

Avianza Editorial (El libro de bolsillo).

Madrid 1972. Precio: 400 pts.

Golding, Premio Nobel de Literatura no 1983, pon a unha panda de rapaces nunha illa deserta despois de sufrir un accidente aéreo. Nenos sós nun illa. Dende esta situación o autor vai a levarnos ó análise do estado de natureza, ó acto fundacional dunha sociedade creada por nenos para se perpetuar e sobrevivir. neste libro, recomendado tanto para os máis pequenos coma para maiores, podemos atoparnos cunha reflexión sobre as teorías do nacemento do poder como feito primitivo con só seguir a sua fabulación, sen ter que escoitar e adentrarse en disgresións, namais lendo atentamente esta obra amena e imaxinativa, deixandonos levar pola historia que encerra nun plantexamento a simple vista simple e sinxelo, pero no fondo dunha profundidade increíble.

A novela levanos ó tempo dos homes nenos, e hai que ver qué homes, en todo o seu sentido trágico, poden se-los rapaces.



A FAMILIA
DE PASCUAL DUARTE
Camilo José Cela

CAMILO JOSE CELA

Edicións XERAIS

"A familia de Pascual Duarte".-Novembro 1.989. Pág 160.Precio 555 Ptas (IVA incluído).

A aparición en 1.942 de A FAMILIA DE PASCUAL DUARTE revolucionou as letras españolas e fixo do seu autor, Camilo José Cela , unha figura imprescindible na literatura hispánica. Na mediocre paisaxe da postguerra este libro creaba modelos narrativos convencionais e abriu un portelo para o realismo das paixóns máis feroces, retrato profundo dunha sociedade traumatizada pola recente guerra civil. A versión que aquí ofrecemos da primeira novela de Camilo José Cela (Premio Nobel de Literatura , 1.989), ten un valor engadido , a tradución doutra personalidade certamente sobranceira da nosa cultura: Vicente Risco. Risco traduciu a obra de Cela engaiolado polo seu potente pulo narrativo e pola atmósfera desacougante e jintensa que nela se transmitía, o fatalismo, a furia , esa sombra terrible que aferrolla e abafa a alma humana. Pascual Duarte é a España profunda, a España do absurdo e da negrura, da marxinação e a impotencia perante o irremediable. Camilo José Cela a través , pois , do galego de Vicente Risco. A prosa do primeiro recreada na sabeduría que o autor de " O porco de Pe" tiña kdo noso idioma.Dous grandes autores Vicente Risco e Camilo José Cela xuntos nesta versión galega do primeiro libro do último Premio Nobel.

CRÓNICAS DOS
CATRO VIAXEIROS
XOÁN BABARRO GONZÁLEZ

XOAN BABARRO GONZALEZ

Edicións XERAIS

"Crónicas dos catro viaxeiros".-Colección Merlín, para lectores de 11 anos en diante. Ilustración de Tokio. Nadal 1.989.-Pág 104.- 725 ptas IVA incluído.

A aventura de pandilla, catro amigos, unha viaxe, un par de semanas xuntos. Unha tenda de campaña, sacos de durmir, roupa de abrigo, navallas , un coitelo, unha brosa pequena,un botiquín , lastas de conserva, chocolate, cantimploras, garfos... Velaquí os ingredientes básicos para iniciar unha aventura.Paulo , Mina, Víctor e Nela son os protagonistas desta historia de Xoán Babarro onde se mesturan sabiamente as técnicas tradicionais deste tipo de relatos.

URSULA HEINZE.- Edit. SOTELO BLANCO // " XENTE COMA MIN " //

Un chaval calquera, termina o E.X.B. ¿Qué fago ?, a problemática da adolescencia, contada en primeira persoa por un protagonista que o está a vivir. Os problemas na casa, os problemas na escola, a droga. E un libro que debería ler non só os chavales , senon que tamén os pais .Axudaría a poder comprender mellor os problemas, e a enfocalos doutra maneira.



CINEMA Paradiso

!!! HAI QUE VELA !!!



Cinema Paradiso é o nome dun cinematografo nunha pequena vila siciliana que lle serve ó director para darlle-lo nome a este film. Pero tamén é a maxia do cine levada ó cine. A nostalxia, a saudade, dun pasado no cal ir ó cine constituíase nun acto colectivo que servía prá catarse colectiva dun pobo, nun tempo no ^{cal} "non recomendado para" tiña pouco sentido dada a suposta inocencia do que alí se vía, a ollos dun espectador actual, á vista do que hoxe nos pode da-lo cine a modo de imaxe hiperreal da vida, da sua violencia, dos feitos máis lóbregos da existencia humana.

Moitos non vos lembraredes do Cine do Carballal, o cine de Barro que alá polos sesenta servíanos de entretemento dominical. Pero os que algunha vez fostes a el, seguro que ó ver CINEMA PARADISO viravos algunha bágoa ós ollos porque a sua sensibilidade transportaravos a un pasado que pode ser, e daí a maxia desta película, incluso desexado, añorado.

CINEMA PARADISO levou o Premio á Mellor Película Extranxeira nos Oscars deste último ano. Tamén foi globo de Ouro ó mellor film extranxeiro, e obtivo o Premio Cesar ó mellor deseño de poster.

**CUANDO LAS LUCES
SE APAGAN
COMIENZA LA MAGIA**



Cidadan, Racha
coa onda televisiva, fut-
bolística de mando a dis-
tancia sofazeira e vai o-
CINE. ! Distingueté! Polo menos
de vez en cando. Está vai a vela.

! Que non
caia en saccoo rotoooooo



Diálogo: "Lva nova"

GARY: ! Para o carro
mazura!

Ralph: Coidado que é a
niña moneca.

Rosalind: ! Vaia par de
papañs! Sen em-
bargo, vos si que
me gustaríades
se vineades a
verme o' cine.

FICHA TÉCNICA

Director y guionista: GIUSEPPE
TORNATORE. Productor
Ejecutivo: MINO BARBERA.
Productores Asociados:
RICCARDO CANEVA, ALEXANDRE
MNOUCHKINE. Director de
Fotografía: BLASCO GIURATO.
Montaje: MARIOMORA. Música:
ENNIO MORRICONE.

FICHA ARTÍSTICA

Aifredo: PHILIPPE NOIRET.
Salvatore: JACQUES PERRIN.
Salvatore (de niño): SALVATORE
CASCIO. Salvatore (de
adolescente): MARIO LEONARDI.
Elena: AGNESE NANO. María
(joven): ANTONELLA ATTILI. Anna:
ISA DANIELLI.

Proximamente nesta
Pantalla BAROSA:

* Reseñas de films.

* Algo de historia do
Cine.

* Un pouco de técnica
cinematográfica.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 A B C D E F G H I K 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

				CASA AMELIA BAR						
			AS RINAS COOPERATIVA							
				CASTELM CARNE		BAROSA REVISTA				LAGO CARMELO
							LICÉSIO FONTAN ALUMINIOS			
4	CAR ROMAI									
5										
6		CASA FLORITA BAR		BERNARDES CONCELHAS		BAROSA A				
7					PASARIN PANDERIN		ANUNCIADE			MERCA BARO S
8			NEW YORK CAFETERIA							
9										
10			PINTOS CALZADOS		REVISTA BAROSA		DATE A CONEÇA BAROSA		BAROSA A TUA REVISTA	

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 A B C D E F G H I K 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

HORIZONTAIS.

1- Planta medicinal moi bebida na Argentina. perfume, recendo, bo cheiro. 2- Deus do Islam. Facer masa. 3- Pouco frecuen'e, pouco espeso. Decimo setima letra do alfabeto galego. O reves: Abreviatura de quintal metrico. 4- Sinonimo de rezar en terceira persona do plural do imperfecto de subxuntivo. O reves: designa a persoa que fala. 5- Falar sen sentido, falar por falar. 6- Nada. A vocal mais aberta. Simbolo do ouro. O reves: Vila baleeira preto de Fisterra. 7- De prezo elevado. O un Romano. Compañia abreviada ou os espais de Norteamerica. 8- Pasar, moverse dun lugar para outro. O reves: Pintor barrense. 9- Porción de gran, farina ou aceite que lle corresponde o muñeiro por moer. O reves: Sinonimo de desprenderse en terceira persoa do singular do presente de indicativo. 10- O primeiro, o mellor. Decimo oitava letra do alfabeto galego. O reves: Cloruro de pouca recomendación pra tensión. A nosa alfa. /

VERTICAIS.

A- Masa de auga saigada. O que non pode beber Obelix. B- Muller dun pobo barbaro que penetrou na Península Iberica ala polo século V da nosa era. Labra-la terra co arado en segunda persoa do singular do presente de indicativo. C- Vicio de falar muito e con indiscrición. Decimovovena letra do alfabeto galego. D- A epsilon grega. Femia dun plantigrado que, según teña o fuciño, pode xantar formigas ou vivir no polo. O reves: Impulso. E- Con acento ral voal as aves esta vocal. Parte inferior e dianteira dun vestido. Mandil. / Nese lugar, que está proximo o ointe. F- Gran Filosofo galego nado en Barro, pola beira do seu nome pasan os teus fillos cando van á escola, se e que os tes. G- Voz de mando. O reves: Río que separa os galegos dos seus primos irmáns. A vovai que leva punto. A primeira, a vocal do papaxoubas. H- O reves: Costume, práctica habitual. / Sinonimo de retroceder en segunda persoa do singular do presente de subxuntivo. I- Lugar de Barro onde hai moitos muíños. K- O reves: O Deus Sol da mitoloxia exipcia na época dos Faraons. / Sinonimo de rimar, ser oportuno, caer ben no corpo mba prenda de vestir, en terceira persoa do singular do presente de indicativo. / Interseccion que se emprega para nega-lo que o interlocutor acaba de afirmar.

PASATEMPOS

SOPA DE LETRAS

No medio da sopa hai 6 nomes de muller.

C	D	E	R	D	O	A	E	A	E	R	T
E	Y	U	T	E	A	D	I	O	T	R	Y
O	U	Y	I	T	O	P	M	R	N	O	T
O	T	R	E	A	C	J	K	O	A	Y	R
T	O	R	O	S	A	E	M	A	N	M	L
C	A	C	E	T	R	O	F	I	V	A	N
G	A	R	I	T	M	R	E	M	A	R	E
N	O	M	A	F	E	S	O	X	L	U	G
P	U	P	U	L	L	L	O	N	A	X	I
N	O	N	I	C	A	L	I	K	I	A	I
R	A	T	E	R	W	O	L	U	D	O	M
P	I	L	A	R	U	T	R	E	F	D	R
N	U	Y	T	S	D	S	E	M	N	M	J

REVOLTOGRAMA

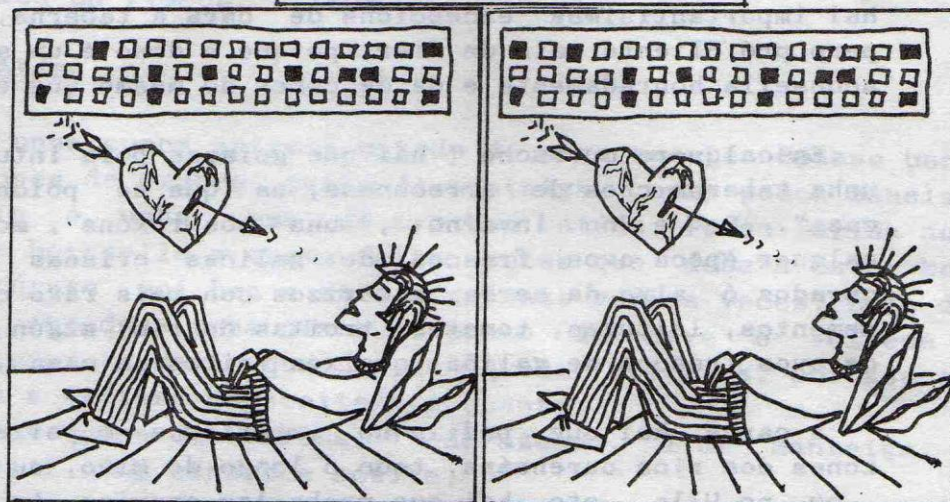
Ordena as letras e aparecerán os nomes de tres deportes moi coñecidos.

N N O C I A T A / S I N T E / B L O F U T

----- / ----- / -----

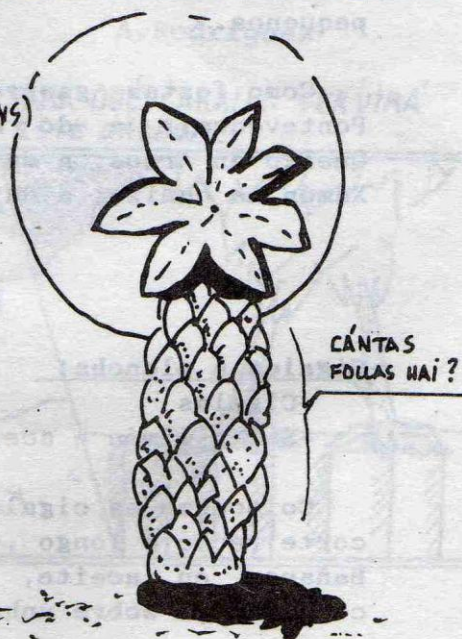
DIFERENCIAS

Entre os dous debuxos hai oito diferencias. Tenta de atopalas.



	A	B	C	D	E	F	G	H	I	K
1	M	A	T	E		A	R	O	M	A
2	A	L	A		A	M	A	S	A	R
3	R	A	R	O		O		U		
4		N	E	S	A	R	O		U	E
5	P	A	L	A	B	R	E	R	I	A
6	O		A		A	U		E	E	C
7	C	A	R	O		I		C	I	A
8	I	R		L	A	B	I	U	R	
9	M	A	Q	U	I	A		E	A	C
10	A	S		P		L	A	S		A

→ PUBLIGRAMA (SOLUCIÓNS)





A COCINA GALEGA

En Galicia, pola contra doutras rexións de España, son as mulleres as que fan a cociña, quizais porque o noso foi un matriarcado á forza, xa que os homes botaron moitos anos lonxe do fogar. Isto marcoulle un selo á nosa culinaria que é practica e nutritiva, boa e familiar.

A muller galega participou en moitas tarefas, labrou a terra, criou os fillos e nos ratos libres cociñou.

Duas grandes cociñas haberá que distinguir en Galicia, por unha banda a rural, baseada no porco e no lacón con grelos como prato por excelencia, e por outra a da costa, mais lene pero exquisita, a que carga no maresco e no peixe, a das caldeiradas e os guisos.

Por Galicia podese facer turismo gastronómico pero fuxindo sempre do restaurante, da cociña impersonal e aburrida, aínda que hai importantísimas excepcións de cara á taberna, mais incómoda pero pró cliente mais de fiar, porque o dono é un anfitrión, que aconsella honradamente e da de comer do mesmo que el come.

En calquera currucho (hai que guiarse pola intuición) haberá unha taberna chea de arrecendos, na que se poida comer "do da casa". Se é no inverno, uns bos roxóns, morcillas, e en calquer época ovos frescos de galiñas criadas soltas, xamóns curados ó aire da serra, chourizos con mais raxo ca outra cousa, pementos, leitugas, tomates, troitas do río, algún postre a base de ovos frescos de galiña, queixos feitos na casa, etc.

A carne hai que pedila no interior e o peixe na costa. Nas zonas dos ríos ourensáns, todo o longo do Miño, ou en Porto Marín, ou no Ulla, etc. hai que proba-las anguias, troitas, e peixes pequenos.

Como festas gastronómicas están: a da Lamprea en Arbo (Pontevedra), a do Meixón en Tui; a do cocido en Lalín; a do Queixo en Arzúa; a da Sardiña en Sada (A Coruña) e en Vigo; a do Xamón na cañiza; a da Solla en Goián (Pontevedra).

RECETAS

Cigalas á plancha:

- Cigalas
- Sal, limón e aceite.



Colócanse as cigalas sobre unha taboa de madeira e daselles un corte recto ó longo, fendéndooas en dúas partes da cabeza ó rabo. Bañanse en aceite, escoáselles este e rocíanse con limón, colocándoas sobre unha plancha moi quente, polo lado do corte.

Cando empecen a soltar un mollo branco daselle-la volta pra que se fagan nel. Servense quentes.

O cocido de Lalín:

E fundamental facelo en cociña de leña de carballo pra que a carne vaia amolecendo e a auga poñéndose xelatinosa.

Nunha ola ponse a cacheira, o lacón, o xamón, a unlla, unto vello (o unto é fundamental), rabo lingua e costela. Ponse tamén galiña de curral.

Cando a carne estea cocida, despois de ferver a cachón durante varias horas tirsase un pouco caldo a outra ola, engadase carne de vitela e deixase cocer outra vez.

Cando xa todo esté cocido, preparanse dúas pratas; unha delas poñerase o porco miudo e noutra o lacón, o xamón, a galiña e a vitela.

Na auga de cocelo porco, botanse os grelos e as fabas (ou garbanzos pois calquera das dúas cousas se poden botar indistintamente), poñendo porriba os chourizos.

Servese as dúas pratas da carne. Noutra os grelos e nunha cuarta os garbanzos e as fabas cosas patacas e os chourizos.

Coa auga que sobrou podese facer unha sopa moi sabedeira só con engadirles un fideos.

Orellas da Aldea

Enchense unha cunca astra a metade de auga quente. Bótase unha culler ben chea de azucre, outra de manteiga, unha pouca canela, sal, o anís e unha xema de ovo ben batida. Ponse fariña nun recipiente e bótaselle a crema feita antes que deberá estar ben batida. Mistúrase moi ben a masa e grámase varias veces. Logo de ben gramada, engádese unha clara a punto de neve e vólvese a amasar. Exténdese a masa, que ten que quedar moi fina, córtase en anacos ovais e frítese en aceite moi quente.

-8 culleres cheas de fariña, 1 de azucre, 1 de manteiga, 1 copa de anís, 1 ovo, canela e aceite.

A. Rodriguez

O GALO NAPOLEÓN..

VOANDO UN POUCO...

PARA QUE CARALLO SERVIRÁ ESTE GALPÓN?



SEIS PARROQUIAS A BUSCA DUN MORTO

Baixo este título, que ben pode parecer o dunha novela negra , acochase a mais cruda realidade, algo que nos afecta a todos os veciños de Barro. Non quero ser dramático, pero è algo, que aínda que cotidiano è un problema de vida ou morte .

Diego ten oito anos, è veciño da parroquia de Curro, e aquel venres a sua nai , estaba sacando un pouco esterco da corte da Mora , para espaxear na Horta da Casa. Achegabase o tempo de poñelas patacas, e iles non lle choraban o esterco, xa que sabían que logo iso ia redundar nunha maior colleita, a deles era das mellores de Curro.

- ! Dieguiño ! (chamou a sua nai)

- ! vaine alí a de Chico nunca carreiriña, e traeste uns bisteños, pra ti e mais pra teu irman que bos os peixes nonos comedes .

- ! si mama, ¿ e cantos traio ? ! (preguntou o rapas).

- ! dille medio kilo, e que os apunte que logo xa llos pago eu !

O rapaz colleu a sua bicicleta aínda relucinte. Trouxeranlla os reis, e aínda non lle dera tempo a mirarlle-las tripas, como acostumaba a facer con todos os xoguetes. Era unha todo terreo, coma isas que saen na tele. Chingaba ben, e axudado pola pendente chegou onda o transformador nun vira-vira, alí detubose había un obstaculo, a carretera xeral.

Dubidou, non sabía se ir a pe aquel pequeno treito que o separaba do seu destino, ou se ir na bici.

! baites ! dixo el, ! vou facer un esprín !

Armouse de forza e dispuxose a percorrer aquela curta distancia , como curta foi a sua vida, oito anos; como curto foi o instante en que un Golf -GTI, que viña de Pontevedra facendo alarde dos seu potente motor, de non sei cantas valvulas e unha recua de cabalos, segou a vida de Dieguiño.

Os de chico saíron o ouvir o freazo , tamen os de Maria Teresa e os de Pastora, pararon os coches que viñan e ían, todos a contepla-lo espectáculo. Dieguiño, tirado no chan, inerte. A bici que non lle dera tempo a mal estrear, semellaba unha escultura moderna prendida dunha silbeira.

Monumento a potencia e a impotencia.

A potencia utilizada desmesuradamente nese tramo de estrada.



A impotencia dos veciños e os pais do neno que ven como ninguén pon freo a ringleira de accidentes que nese tramo levan ocorrido, e os que faltan.

Non se comeran os bistes, estaban moi duros aquela noite.

As espiñas dos peixes atravesábanse, sin comelos._

Dieguiño podería ser o fillo de calquera.

A carretera podería ser outra, aínda mais non tiña por que ser na carretera podería ser na vía do tren, na Portela ou en Agudelo, podería ser incluso no coche que conduce o seu pai, sair onda de Florita, na Gandara , en Porrans, no Carballal, ou diante do axuntamento encanto esperan a chamada de Alberto para entrar o colexio, xogan na veira da carretera.

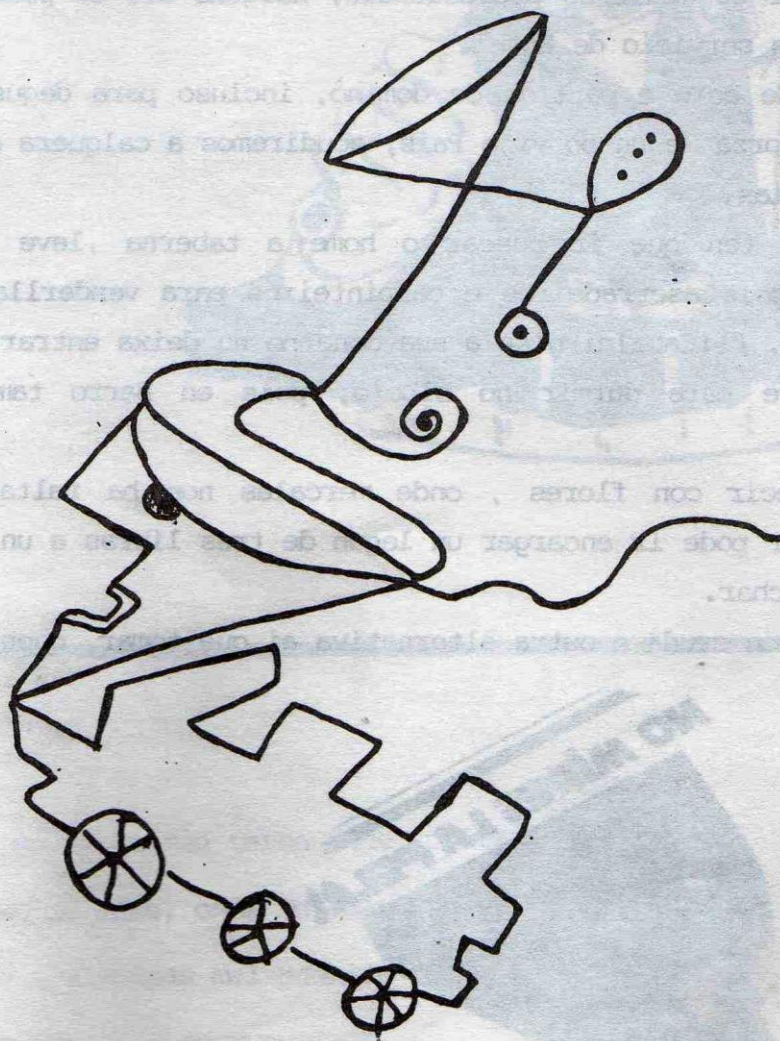
Xa digo podería ser calquera en calquera deses sitios.

Coido que non fai falla dicir mais, como vedes o tema è de vida ou morte, a ver quen è o seguinte.

¿ A quen lle toca de por remedio ?

A min non, non podo facer mais que o que vides de ler, pero alguen teremos en Barro que alomenos nos represente diante dos organismos implicados.

X. Bermúdez



Non, xa sabemos que en Barro non temos, ! gracias a Dios !, un centro comercial deses que din que dan os pesos a peseta, pero para què o queremos?, digome eu. En Barro, temos de todo. Non vou enumerar un por un todos os establecementos , non estou pola labor; mais, pensemos nas nosas necesidades habituais, e veremos que en Barro podemos ir, dende a buscar calquer cousa de ferretería ou electrodomesticos a mellor ferretería da comarca, ate a mercar os mais deliciosos pasteis, en calquera das panaderías ubicadas no concello, pasando polas surtidas tendas de alimentación e carnicerías, onde poderemos atopar de todo o que se nos antoxe para comer, non van dar pesos a peseta, pero si boa atención cordialidade e a mellor calidade .

Si necesitasemos calquer tipo de prenda elemental de vestir, tanto roupa coma calzado, tamen temos onde mercala e reparala, pois zapateiros ainos.

Si pola contra necesitasemos ir as mellores Boutiques, para atopar prendas únicas, confeccionadas unha por unha e manualmente, acudiremos, como non as nosas costureiras que son das mellores. E para lucir esa roupa nuha cea de gala ou banquete, que mellor que lucila nun dos nosos Restaurantes, onde poderemos degustar calquer plato que se nos antoxe, condimentado por os mellores profesionais; nalguns ate se pode pasar a noite pois teñen servicio de Hotel.

Para os ratos de ocio e partida de dominó, incluso para degustar unha boa tapiña de zorza e un bo viño Pais, acudiremos a calquera dos nosos Bares e Cafeterías.

E !Señora!, se ten que ir buscar o home a taberna ,leve unha boa tranca de pau pois aserradeiros e carpinteiros para venderlla non han faltar en Barro. E !Cabaleiro!se a sua dona no no deixa entrar na casa, compre un catre para durmir no alboio, pois en Barro tamen temos moblerías.

Se llo quer decir con flores , onde mercalas non ha faltar; si as quixera sementar pode ir encargar un legon de tres libras a un ferreiro para podelas sachar.

Si a cousa se pon cruda e outra alternativa ai que tomar, quen lle faga



a casa e mais fiestras en Barro tamen hai.

Coido que non me queda inguen atras, mais penso que o principal queda dito.

Isto non pretende mais, que chamar a atención sobre algo que é importante para todos, pois os nosos comercios e industrias son os que lledan vida a Barro, e si non os houbera, seriamos un concello morto e dependente de outro povo ou vila, para o mais elemental e cotidiano, tendo en conta tamen os postos de traballo que estas industrias, aínda que pequenas, xeneran.

Ben pois xa esta case que todo dito, o último que me queda por decir é , ! Que teñan boa compra !.



P.D. Os calvos tamén terán onde peitearse,
e as peludas, onde moldearse ou raparse.

Que a algunhas mal non lle iría

o pasar pola perruqueiria.

- Calzados

Artículos de Deporte

- Bolsos

Pintos

- Reparación e Venta

Estación - Portela



Agente Oficial CITROËN

TALLERES
RIJOSMA

Teléf. 986 - 71 10 68

36194 SAN ANTONIÑO - Barro (Pontevedra)

Aluminios

Licesio Fontán

Carpintería Metálica

Telef: 711028

Outeiro Agudelo

AGENOR RODRIGUEZ ALVAREZ.

De 58 anos de idade, natural de Monforte de Lemos
(Lugo) e de profesión "cañeiro".

- P. ¿Canto tempo leva a facer augardente?
R. Dende os 17 anos.
- P. ¿Fai augardente por todo Galicia?
R. Non, só pola zona de Portela-Agudelo (Barro).
- P. ¿Canto tempo lle leva a tempade de augardente?
R. De 3 a 5 meses.
- P. ¿Da para vivir a augardente?
R. Da, para vivir da, para un só é moito.
- P. ¿Toma augardente?
R. Moi pouca, case nengunha. Non sei si será boa ou mala, pero os que a fan na consumen.
- P. ¿Qué fai cando remata a tempada da caña?
R. Son labrador.
- P. ¿Ten moita vida de labranza?
R. Moi pouca.
- P. ¿Qué lle parece o viño da comarca do Salnés?
R. O viño de eiqui non serve para nada, é un pouco vinagre.
- P. ¿Cáles son para vostede os mellores viños?
R. O Ribeiro da Amande e o Condado.
- P. ¿É boa a augardente do viño daqui?
R. Non, a mellor é do Ribeiro de Amande. O Condado non o provei.
- P. ¿Qué faría se quitasen a augardente?
R. Estar na casa, non sei o que faría, comprar un bar.
- P. ¿Por qué se meteu no oficio da augardente?
R. Porque da moitos cartos, e tamén me gusta.
- P. ¿Con quen aprendeu o oficio de augardenteiro?
R. Cun tío meu cando tiña 17 anos, no axuntamento de Pireiro (Ourense).
- P. Pero vostede díxome que en Ourense non había augardenteiros..
R. Non, meu tío era de Monforte, eu iba con el de aprendiz; eu prensaba o viño e logo cargabámolo no pote; tiña que haber dous, un para prensa e outro para o pote. Daban de comer e de durmir, nunha cama de palla, ; durmíase ben, carallo !.
- P. ¿Nunca traballa co seu irmán?
R. Si, na casa, ca augardente cada un ten a súa zona.
- P. ¿Cales son as partes do pote?
R. O pote, donde se vota o vagullo; logo a bomba, a trompa e o depósito, onde leva a auga; e dentro do depósito a culebrilla, por donde circula o vapor que se converte na augardente.
- P. ¿Cánto dura un pote?
R. De 50 a 60 anos, depende.
- P. ¿Cántos canastros de vagullo leva unha potada?
R. 10 canastros.
- P. ¿Cómo se fai a augardente de viño?
R. Coma outra, pero é máis ruín.
- P. ¿Cántos litros da unha potada?
R. 16 ou 17 litros unha de branca e de herbas 24 litros; tamén é

máis floxa e leva azucar.

P. ¿Para que bota vides no pote?

R. Para que non se pegue o vagullo, bótase auga e vides no fondo.

P. ¿Cáles son as mellores uvas prá augardente e por qué?

R. Son mellores as catalanas, son máis sustanciosas.

P. ¿Cánto tarda en facer unha potada?

R. 6 ou 7 horas, depende da leña ou do vagullo.

P. ¿Gustaríalle deixar alguén, ou algún familiar co oficio aprendido?

R. Si ; HO ; pero este traballo é moi malo, non queroo ninguén.

P. ¿Pensa que debería facerse unha escola de augardenteiros para mantela tradición?

R. Non, ten que ser idea de cada un; é unha cousa que hai que practicar dende sempre, se non é imposible.

" Un químico en Cambados non se atreveu a facela augardente, e meu irmán díxolle que el tivera que estudiala destilación, pero o químico contestou: si en teoría, pero vos facedela. "

P. ¿Faría vostede unha lei?

R. Faría, pero non podo, non teño poder.

P. ¿Cómo lle gustaría que fose a lei?

R. Traballar libremente, sen que se metan con un.

P. ¿Cánto gañaba vostede cando empezou?

R. 10 pesetas por día, 60 pesos ó mes; eran libres de todo, cobrábanse 3 pesetas por prensar e 20 pesetas pola potada.

Facíamos 3 potadas ó día polo que eu non gañaba nin para min.

P. ¿Cánto pagaba de impostos?

R. Este ano nada, pero antes pagaba 130.000 pesetas.

P. ¿Cómo cree que influen as cooperativas de augardente na sua profesión?

R. Fan moito dano, son os que queren sacar a destilación, romper unha tradición.

P. ¿Traballaría para unha cooperativa?

R. Si, se me pagaran ben si, cobrando ben ; carallo ; ,nadie me deu nada.

P. ¿Non lle gustaría cobrar unha pensión e deixar o traballo?

R. Gostaba, pero gostanme ben os cartos.

P. ¿Foi á manifestación a Santiago?

R. Si, claro, por 2 veces; unha vez vironme os veciños na televisión.

P. Como a Fraga lle gusta a queimada, ¿non cree que estaremos mellor con el?

R. Non, vainos perxudicar, el vaina privar; señor Manuel ; é un bon mozo ; , un lambón.

P. Pero home, ¿falando con el?

R. Por Galicia non fixo nada nunca, podía, pero non o fai; aínda que non estaban eles se non protestamos non nola deixan facer.

P. ¿Regalaríalle unha potada de augardente a Fraga?

R. Regalaría para ver si se poñía mal, o maricón quereme mal.

P. ¿Por qué?

R. Porque como son augardenteiro, e non quere que se faga augardente, pois non me quere ben.

P. ¿A qué político lle regalaría caña?

R. A calquera o que che pareza a ti; iría con Beiras, que foi o

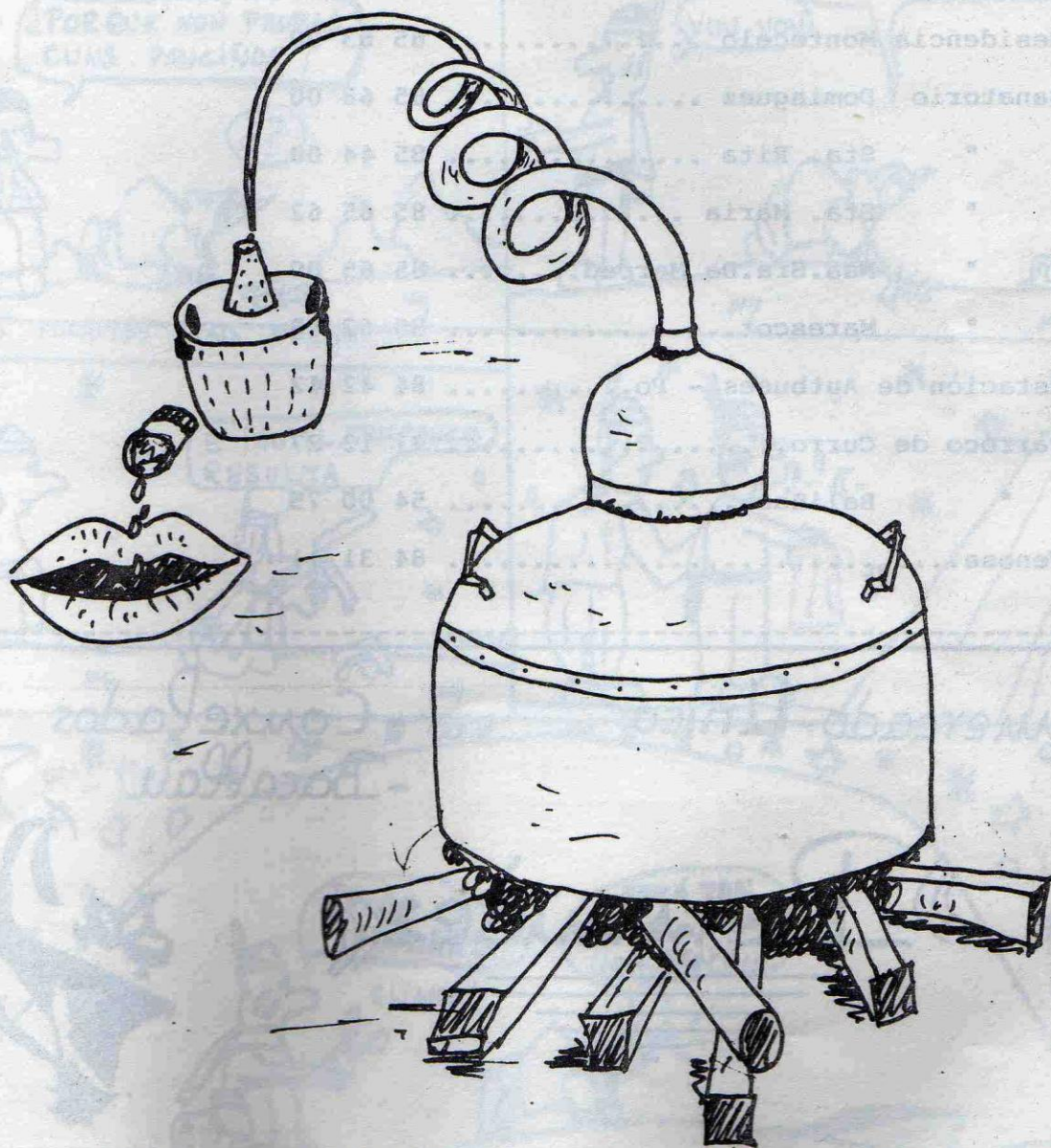
que nos defendeu.

P. Para terminar, ¿qué lle parecen os políticos galegos?

R. Son bos para eles, todos están por nos roubar e hincharse nada máis. Só veñen a gañar a vida deles.

Aqui rematou a entrevista feita a un home que non está casado, que só ten por familia un irmán e que non sabe se ten moitos cartos ou non. El ten un traballo moi duro, moi malo.

S.Rodriguez





TELEFONOS DE INTERES



Mèdico.....	71 11 15
Farmacia.....	71 11 84
Axuntamento	71 10 01
Veterinario de Lantañon	71 21 18
" Caldas.....	54 04 54
" " 	54 02 71
Bombeiros de Pontevedra.....	851633
Ambulancias Cruz Roxa.....	85 20 77
Garda Civil de Caldas.....	54 00 08
Hospital Provincial.....	85 55 00
Residencia Montecelo	85 63 00
Sanatorio Dominguez	85 68 00
" Sta. Rita	85 44 00
" Sta. Maria	85 65 62
" Nsa.Sra.Da Merced.....	85 65 00
" Marescot.....	85 62 50
Estación de Autobuses - Po.....	84 42 42
Pàrroco de Curro.....	71 12 27
" Baliñas.....	54 00 75
Fenosa.....	84 31 11

Supermercado-Unico

- Conxelados
- Bacallau

» Bermúdez «



Tel. 71 1161

Estación - Portela

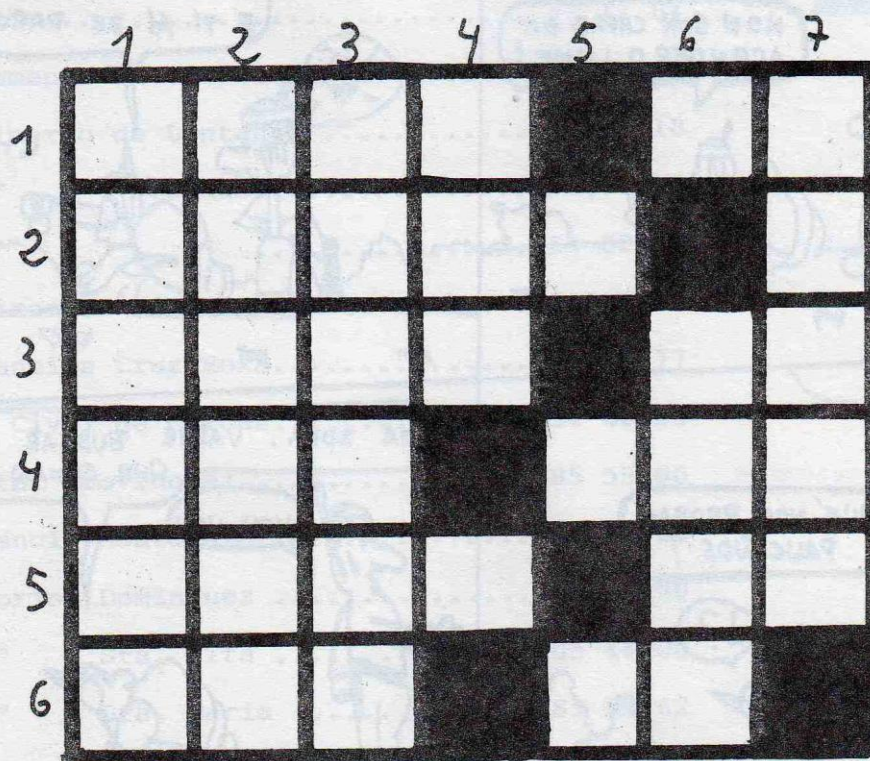
UN BO DESEUBRIMENTO



ALGUNS MINUTOS MAIS TARDE...



ENCRUCILLADO



HORIZONTAIS: 1.— Aldea, agrupación de xente. Non son eu, és... 2.— Poño plano. Vai antes de S. 3.— Nome de muller que significa plana. O rádio ten FM e.... 4.— Siglas do Imposto sobre o Valor Acrescentado. Levanta a bandeira. 5.— Parte da man. Once leva dous. 6.— Anel ou cousa redonda para xogar os rapaces. Masculino de ela.

VERTICAIS: 1.— Dise da muller que non ten cor na cara. 2.— Eu son... Twist. 3.— Necesitei un... para saír ao estranxeiro. 4.— Hainas na terra, e no ceo hai unha maior e outra menor. Vocal que fai o masculino. 5.— 4ª vocal. 3ª vocal. 2ª vocal. 6.— Símbolo da Telefonica. Cor do mar. 7.— Fillo da mesma nai.

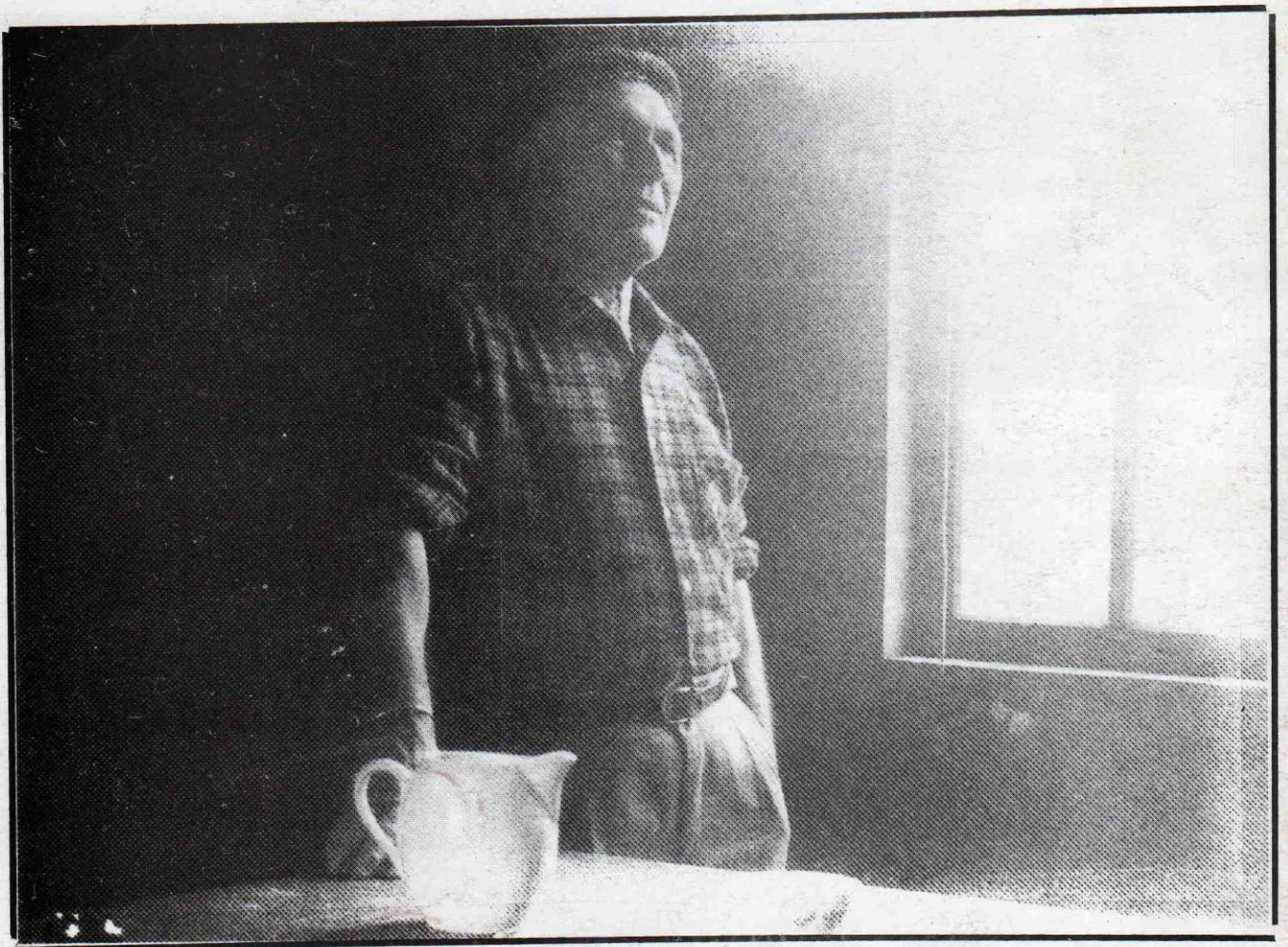
Caja de Pontevedra
Caja Amiga

Caja de Pontevedra
Caja Amiga

Caixa de Pontevedra
Caixa Amiga

XI FESTA DO VIÑO

BARRO 90



Días 15, 16, 17 Xunio 1990