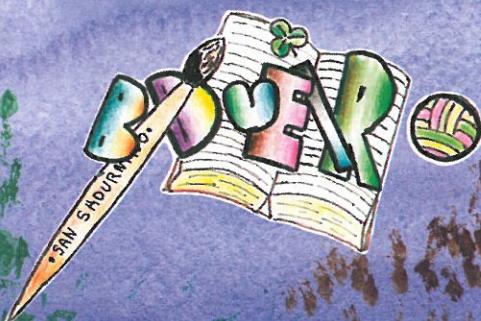


XVI Feira da plantación

San Sadurniño

24 de Abril de 2011

A.C.D.M. BIDUEIRO



XVI anos de



e dazaseis anos de Feira da Plantación

O noso agradecemento a:

- Ignacio Fernández López
- Vivergal
- Tomás Casal Pita
- M^a Teresa Pouso López
- CPI San Sadurniño
- Concello de San Sadurniño
- Viveiros O Castro

SUMARIO

SAÚDO DA DIRECTIVA DE A.C.D.M. BIDUEIRO

- Pag. 3 Saúdo
- Pag. 4 y 5 Un home, unha árbore
- Pag. 6 y 7 De homes e de árbores....
- Pag. 8 y 9 Sobre orixe do pemento
- Pag. 10 y 11 Debemos preservar a nosa Biodiversidade
- Pag. 12 y 13 Publicidade
- Pag. 14 Plantación de bulbos
- Pag. 15 Algúns consellos
- Pag. 16 y 17 Receitas
- Pag. 18 Pasatempos
- Pag. 19 Participantes

“Hai un libro aberto sempre para todos os ollos: a natureza”

(Jean-Jacques Rousseau)

Parte importante dese libro son as plantas. Amalas significa coñecelas e saber coidalas. Esa é a razón de ser desta revista: dar información útil e sinxela. Non se trata dunha publicación para especialistas nin escrita por especialistas, está dirixida a todas aquelas persoas que simplemente desfrutan dedicando parte do seu tempo a algo tan apasioante como é o mundo das plantas; persoas que coa súa dedicación contribúen ao coidado da natureza. Nesa tarefa temos que implicar todos porque o mediambiente é responsabilidade de todos. A Asociación Bidueiro intenta poñer o seu grao coa organización da XVI da Feira da Plantación e coa publicación desta revista que tes nas mas. Se lendoa e visitando a feira aprendedes algo e ao mesmo tempo disfrutades, sentirémonos premiados polo noso esforzo.

Agradecémosche a túa visita e esperamos verte de novo o próximo ano

Un saúdo.



www.sansadurnino.es



A directiva de A.C.D.M. Bidueiro

UN HOME, UNHA ÁRBORE, ...UNHA HISTORIA

Ramón Otero Pedrayo (1888-1976), está considerado, xunto con Rosalía de Castro, o patriarca das letras galegas. Membro da chamada xeración "Nós", profesionalmente foi catedrático de xeografía nun instituto de Ourense e, anos despois, da Universidade de Santiago. Asúaobra escrita abarca non só obras acerca da súa especialidade senón tamén conto, ensaio, poesía, teatro, novela e artigos de prensa. Foi membro da Real Academia da Historia e das Reais Academias Española e Galega. Durante a segunda república foi tamén deputado encortes, pese a non ser un político vocacional.

Aínda que viviu durante moitos anos en Ourense capital, o seu lugar preferido foi sempre a súa casa do Pazo de Trasalba, a uns trinta Km desta cidade. Esta casa, herdada do seu pai e á que engadiu unha galería, deseñada por Castelao, foi o seu refuxio permanente. Á súa morte, viúvo e sen fillos, foi doada ó pobo galego a través da Editorial Galaxia da que el fora presidente. Alí, como el gustaba sempre de contar ós amigos e ás numerosas visitas, no chamado xardín da Solaina, moraba o seu "Irmanciño".

O Irmanciño era unha árbore que segundo contaba D. Ramón fora plantada polo seu pai cando el naceu, seguindo un costume familiar (cando nacera o seu pai, o seu avó plantara unha laranxeira, que puidera ser unha que aínda medra no xardín). Como nunca tivo irmáns referiuse sempre á árbore como o seu irmán, "O Irmanciño". E a el tense referido en numerosas ocasións nestes termos e outros parecidos: "Era unha araucaria preciosa, eu saludabaia e hasta lle daba apertas, un día púxenlle un collar de flores". Mesmo lle dedicou un conto, "Meu irmao", escrito cando xa a árbore caera, e que se publicou no xornal do Instituto Virxe de Covadonga de Ourense en 1976. Neste conto, Otero tamén falaba da morte da árbore: "Cando lle abrín o peito cunha grande delor, chorou bágoas dunha resiña, defino recendo, grosas como pingas de torbón de trono".

Tan apegado estaba ó Irmanciño que, cando caeu, tivo un fondo pesar, e a premonición de que coa caída dun dos irmáns non tardaría en seguir a do outro. Foi o día 5 de febreiro do ano 1972 cando un violento temporal, que acadou máximos de ata 150 km/h, tombou ó Irmanciño sobre do Pazo de Trasalba causando serios danos. Otero Pedrayo estaba en Ourense, onde recibiu a noticia con pesar, e desprazouse ó Pazo para dar as oportunas instruccións para retirar a árbore e amañar os danos da casa. Aínda así, debido ó seu tamaño e a falla de maquinaria adecuada, non se conseguiu sacalo ata o verán.

Mentres tanto, nunha homenaxe a Otero, os seus amigos organizaron a festa da árbore en Trasalba, ó mes seguinte da caída. Dos viveiros do Centro Forestal de Lourizán leváronse tres araucarias de especies distintas, porque ningúén sabía realmente cal era a que caera (e ningunha se lle parecía). Delas unha morreu porque non era axeitada ó clima da zona, outra tirouna anos despois o ciclón Hortensia, de mal recordo en toda Galicia, e a terceira sobrevive na actualidade a tres metros de onde medrara o Irmanciño.

Otero vendeulle o tronco a un madeireiro, pero os seus amigos, sempre sen o seu coñecemento, falan co tratante e convénceno de desfacer o trato. Eles mesmos, a través doutro madeireiro que fai de intermediario, melloran substancialmente a oferta (Otero necesitaba efectivo de contado para amañar o Pazo) e quedan co tronco do Irmanciño que, cortado en toradas, vai ó serradoiro para darralle nova forma en taboleiros.

Os taboleiros do Irmanciño quedan gardados e sen uso durante un tempo, porque realmente non sabían en que os empregar. Dous anos despois a muller de Otero, Dona Fita, descóbreselle un cancro irreversible e os amigos de Otero, vendo o que ía suceder, deciden encargar un cadaleito feito da madeira do Irmanciño. O cadaleito quedou rematado a tempo (1975), pero o problema chegou á hora de vernizalo, a madeira ainda estaba verde, zumegaba resina, e non collía o verniz. Encargáronlle outro



D. Ramón, Dña Fita e o Irmanciño de Tresalba (*)

centro residencial
SC

centro residencial mayores
SUACASA

silvalonga, s/n
15560 san sadurniño

residencia@suacasa.es
981 49 03 57-634 801 800



O Irmanciño deitado sobre do Pazo de Trasalba (*)

igual, feito na mesma fábrica e do mesmo modelo, pero con outra madeira, e aquel quedou agardando na funeraria por quen, despois de toda a vida xuntos, había de ser o seu usuario final: o irmán humano.

Cando en abril de 1976, morreu D. Ramón o cadaleito estaba listo e, ainda que nunca chegou a sabelo, compartiu a última morada co seu Irmanciño. Na oración fúnebre pronunciada na Catedral de Ourense, díxose, entre outras cousas: "Dentro do ataúde tamén se gardou terra de Trasalba, cun manoxo de camelias brancas, do seu xardín, que bicaban ós pes de D. Ramón. E, no sartego xuntóuselle terra de Padrón, e un ramallo de loureiro da horta de Rosalía, e tamén unha palma perfumada polos aires das masías cataláns e polo bris do mar da cultura oucidental: grega e latina." Esta historia, con moitos más pormenores que os aquí comentados, era coñecida ó detalle só polos que foron os seus protagonistas: os amigos íntimos de D. Ramón. Para os demais era desconocida ou só sabían unha parte e, ás veces, parecía que había unha especie de lenda arredor da figura do insigne erudito. Trinta anos despois de caer a árbore, outro erudito, neste caso o doutor en botánica D. Carlos Rodríguez Dacal, investigador da flora pacega de Galicia, dirixiu a súa atención á historia do Irmanciño. Quedou intrigado por ela cando, nunha das súas visitas ó Pazo de Trasalba, algúen que recordaba á árbore ainda en pé, amosoulle outra árbore do xardín da Solaina que, ó parecer, era igual a que caeu. A sorpresa é que a outra árbore non é unha araucaria, senón un tipo de abeto pouco frecuente chamado pinsapo.

A partir deste momento Rodríguez Dacal, dirixe todo o seu esforzo investigador a coñecer a realidade do Irmanciño. Posto a buscar, localiza fotografías en vellos arquivos,

recortes de prensa, persoas que foron protagonistas da época da que falamos, xente que traballou no Pazo e coñecían a árbore, o serradoiro onde se fixeron os taboleiros, a fábrica onde se fixo o cadaleito, etc... e ata localizou onde quedaron gardados los taboleiros non usados do Irmanciño!.

Con todos os datos e a madeira, non só recompuxo toda a historia, senón que tamén puido comprobar que a datación cronolóxica da madeira correspondía co nacemento de D. Ramón, cunha pequena variación de 3 ou 4 anos que tería xa á árbore canda foi plantada no xardín. A sorpresa inicial do botánico, de que ó Irmanciño non era unha araucaria senón un pinsapo, tamén se ve confirmada pola documentación fotográfica, as testemuñas vivas e a análise da madeira. O pazo de Trasalba foi durante décadas un punto de encontro da élite cultural de Galicia, pero ningún sacou a Otero Pedrayo do seu erro. Pode que non pasara por ali ningún coñecedor das árbores ou, tal vez que non quixeran contrariar ó ilustre xeógrafo, eso nunca o saberemos.

Despois de ter realizada toda a investigación, o profesor Rodríguez Dacal, escribiu con todos os datos recollidos un fermoso libro "O IRMANCIÑO DE OTERO PEDRAYO, Pinsapo memorable de Galicia ()" editado pola Deputación Provincial de Ourense.*

Unha tarde de sábado, a finais da primavera, visitei xunto cun grupo de estudio dos xardíns, o Pazo de Trasalba. Ali, á calor da tarde, sentados no xardín da Solaina, tivemos a honra de escutar o conto "Meu irmao", lido nada menos que polo home que, despois de D. Ramón, mellor chegou a coñecer ó Irmanciño; o profesor Rodríguez Dacal. Mentre el lia e nós escotabamos en silencio, vin bágoas nalgúns, tristura noutros e emoción en todos. Eu sentín que aqueles intres eran máxicos, que ó noso arredor parecía haber moito más do que viamos, espíritos do pasado, do más remoto e do más recente, de toda Galicia, e a propia terra galega, xuntándose con nós en homenaxe a dous dos seus fillos: Ramón Otero Pedrayo e ó Irmanciño.

Este artigo foi publicado na revista da "XI Feria de la Plantación" (San Sadurniño, A Coruña, 2006)

Tomás Casal



Di o refrán que “ninguén é profeta na súa terra”, pero con frecuencia, despois de mortos, a algúns lembráselles polos seus méritos, cando en vida se lles negaron.

Digo isto porque o veciño Concello de Narón, para levar a contraria o refraneiro, decidiu por unanimidade, darlle a unha praza o nome dun persoero vivo. Recoñécese así, en tempo e forma, que non será quizais profeta, pero que ten méritos dabondo para dedicarlle unha praza.

Estou a falar do “Botánico Rodríguez Dacal”, nome que se deu a esta praza, próxima a Casa do Concello, e que foi inaugurada o pasado día 11 de marzo. Asistiron ó acto: D. Carlos Rodríguez Dacal, a quen se lle dedicaba a praza, alcalde e concelleiros do Concello de Narón (tanto do grupo de goberno como da oposición), o vicepresidente da Deputación da Coruña, veciños do barrio, membros da Asociación Galega da Camelia, e antigos alumnos deste ilustre botánico, incluídos quen isto escribe e José Horjales de Viveiros Horjales en Lamas (San Sadurniño) entre outros.

Moitos de quen teñan chegado a ler ata aquí, estarán a se preguntar ¿quen é este home? É normal esta dúbida. Se falaramos dun cantante, humorista, político, ou algún personaxe público da prensa rosa seguro que todos o coñecerían. Pero é un home que estuda e escribe sobre árbores, e iso non ten tanta relevancia pública.

Pero esta é a revista do Feira da Plantación de San Sadurniño, a que cada último domingo de abril organiza a Asociación Bidueiro, nunha feira de plantas, e nunha revista de plantas, imos falar deste home que estuda as plantas.

D. Carlos Rodríguez Dacal, naceu en Pobra de Brollón (Comarca de Monforte de Lemos), e ten na actualidade 60 anos. É licenciado e doutor en

DE HOMES E DE ÁRBORES...

ciencias biolóxicas pola Universidade de Santiago de Compostela, e botánico na especialidade de “Jardinería y Flora Ornamental de Galicia” onde desenrolou parte da súa labor investigadora en colaboración con diversos departamentos das Facultades de Farmacia e Bioloxía, durante 27 anos. Como recoñecido profesional da botánica, leva participado en máis de 40 congresos, nacionais e internacionais, e pronunciado máis de 800 conferencias e charlas.

Sen embargo esta labor investigadora, á que dedica miles de horas cada ano, non é a súa fonte de vida, xa que a súa labor profesional é como docente, profesión que leva exercendo 36 anos e na que foi, en diversas ocasións membro de tribunais de oposicións. Na actualidade é catedrático de Ciencias Naturais no IES Antonio Fraguas da cidade de Santiago. Durante vinte anos foi o Conservador do Xardín Botánico-Artístico de Padrón.

A súa labor investigadora non lle impide participar e organizar todo tipo de cursos e conferencias e participar en diversos actos para achegar a parte do noso patrimonio cultural que el mellor coñece (o patrimonio arbóreo, co seu entorno e a súa historia) a toda a xente interesada. Esta é sen dúbida a gran faceta deste botánico, a comunicación. Lonxe de situarse no pedestal da súa cátedra e do seu doutorado, o profesor Rodríguez Dacal está, de forma continua, a pé de xardín realizando actividades cara ó público (40 cursos dirixidos a diversos colectivos e homologados pola Xunta de Galicia, celebracións en torno ó día da árbore, exposicións, plantacións conmemorativas, identificacións de árbores con rótulos, etc...)

Froito desta continua labor divulgadora é a súa sona como investigador, do que dan fe os buscadores da rede Internet, cando se escribe neles o seu nome (máis de 66.000 entradas)

A súa tese doutoral sobre a flora ornamental pacega, primeira deste contido en Galicia, marcou un fito nos estudos botánicos no noso país. Dende entón numerosos traballos de todo tipo recollen a súa preocupación polo tema, pero sen dúbida a seu libro “Árboles monumentales en el patrimonio cultural de Galicia”, obra magna en dous tomos, froito de dez anos de traballo (escrita en colaboración con Jesús Izco), constituíu a base que deu lugar ó actual Catálogo Galego de Arbores Senlleiras de Galicia. (Decreto 67/2007, do 22 de marzo)

Así mesmo, vendo a relación dos libros publicados por este autor, sen descartar o resto das súas

publicacións, apreciase que é un investigador nato, alleo a modas e mandatos comerciais, que non traballa por lucro propio (os seus editores son Concellos, Deputacións e mesmo a propia Xunta de Galicia), capaz de botar anos investigando e escribindo a historia dunha soa árbore, como non, fondamente vinculada ó noso patrimonio cultural. A vista da súa labor investigadora, e especialmente da súa faceta divulgadora, podemos claramente dicir que é un digno herdeiro de outros botánicos galegos como o foron Fr. Martín Sarmiento ou Baltasar Merino (cada quen, no seu momento e especialidade).

Aproveitando esta homenaxe en forma de praza, volvo a traer as páxinas desta revista un dos meus artigos más queridos, que publiquei na da "XI Feria de la Plantación" (San Sadurniño, A Coruña, 2006)

Pode que algún dos lectores xa o coñezan, pero para os que non o lerón fai cinco anos, aquí teñen a miña homenaxe particular ó mestre Rodríguez Dacal.

Tomás Casal

Renovables

InSSansa

Geotérmica, Solar, Biomasa
 Fontanería, Calefacción, Gas
 Reparación de Electrodoméstico



981 38 49 36
 609 24 04 01
 608 63 07 42

inssansa@gmail.com

CONSTRUCCIONES

**GUERREIRO
 SOMOZAS, S.L.**

www.guerreirosomozas.com
info@guerreirosomozas.com
 A Garita, s/n Tlf.: 981 404 355
 15565 As Somozas Fax: 981 404 498
 A Coruña Movil: 679 957 780



Bibliografía fundamental de C. Rodríguez Dacal

- Árboles y arbustos de la comarca "Terra de Melide".- *Deputación Provincial da Coruña*, 1985
- Flora leñosa ornamental pacega de Galicia occidental.- *Teses doutoral (inédita)*, 1990
- El jardín de los pazos gallegos: espacio de recreo y fuente de recursos.- (con Izco J.) *Universidade de Santiago*, 1994
- Árboles y arboledas de Galicia.- *Xunta de Galicia*, 1995
- Pazos de Galicia: xardíns e plantas.- (con Izco J.) *Xunta de Galicia*, 1995
- Alamedas, Jardines y Parques de Galicia.- *Xunta de Galicia*, 1997
- El pazo de Mariñán: plantas, jardines y paisaje.- (con Izco J.) *Deputación Provincial da Coruña*, 1998
- El parque-jardín y Carballeira de Caldas de Reis: paraje pintoresco y jardín histórico.- *Concello de Caldas de Reis*, 1999
- Árboles y arboledas históricos del municipio de Caldas de Reis.- *Concello de Caldas de Reis*, 2002
- O irmanciño de Otero Pedrayo: pinsapo memorable de Galicia.- *Deputación provincial de Ourense*, 2003
- Árboles monumentales en el patrimonio cultural de Galicia.- (con Izco J.) *Xunta de Galicia*, 2003
- O carballo de Santa Margarida, Matusalén de Pontevedra.- *Concello de Pontevedra*, 2006
- Ogando, o irmanciño e a cultura verde.- *Deputación provincial de Ourense*, 2007
- Árbores e formacións senlleiras de Galicia.- (Con Rigueiro Rodríguez A. e Bernández Villegas J.G.) *Xunta de Galicia*, 2009
- Hayas cultivadas memorables de Galicia: apuntes históricos, culturales y botánicos (Recursos Rurais, revista oficial do Ibadar. *Servizo de Publicacións e Intercambio Científico. Universidade de Santiago de Compostela*, 2009)
- O Carballo Monumental de O Pelete.- *Deputación Provincial de Pontevedra*, 2010

MUIÑO SUMINISTROS, S.L.

Ctra. Ferrol-Viveiro, Km. 16,5
 15560 CURBEIRA - SAN SADURNIÑO
 MAQUINARIA // RECAMBIOS // ROPA DE PRODUCCIÓN // LUBRICANTES

Tel. y Fax: 981 40 45 15 - Móvil: 608 58 71 64

SOBRE DO ORIXE DO PEMENTO E DO PEMENTÓN

Os pementos están adscritos, botánicamente, dentro do xénero *Capsicum*, na familia das Solanáceas. Este xénero agrupa un conxunto de entre 20 e 30 especies (segundo o criterio de diferentes investigadores) das cales cinco foron domesticadas e seleccionadas para cultivo polas comunidades precolombinas de América, varios miles de anos antes do contacto cos europeos. Este proceso de domesticación non se fixo dun xeito continuo, nin no tempo, nin no espazo (aparecen rexións de domesticación en sur, centro e norte de América). Ademais das formas cultivadas, en ocasións, e de forma local, aproveítanse os froitos de ata 11 especies silvestres.

A zona de orixe do xénero *Capsicum* parece estar no sur do Brasil, na zona próxima a Bolivia e Paraguai, e preto, se non coincidindo, co Trópico de Capricornio. Nesta zona dáse a maior concentración mundial das especies silvestres e domesticadas. A súa distribución polo continente americano supонse debida ás aves, porque os mamíferos xeralmente non consomen os froitos.

Posiblemente este xénero foi un dos primeiros en ser domesticados. Os achados arqueolóxicos nas covas de Tamaulipas e Tehuacán (México) contiñan froitos de *C. annuum* que datan de 7000 anos aC. O seu cultivo aparece entre os anos 5200 e 3400 aC., e dicir, que hai pementos cultivados dende, polo menos, i5000 anos!



DENOMINACIÓN

Variedade salvaxe de pemento. A denominación dos froitos de *Capsicum* (os pementos) recibiu distintos nomes por parte dos indíxenas americanos, das que dúas perduraron ata hoxe, (cun uso moito más amplio que "pemento"). Nas Antillas chamáronse "axi" palabra da extinta lingua Arawak que derivou nas formas "ají", "agí" o "ajé" empregadas na actualidade. Na lingua Nahuatl dos Aztecas chamábanse "chil" da que derivan os vocablos *chile*, *chili* e *chilli*, tamén empregadas na actualidade.

En España recibiu o nome de "pemento", porque veu a substituír a pementa, inicialmente como elemento picante (o emprego das variedades doces, como plantas hortenses, é posterior). Nesa época propúxose a forma masculina, pola suposición de que todo o masculino era mellor, e preferible, ao feminino. Esta dualidade de nomes, masculino e feminino (*pemento - pementa*), é posible que o longo da historia teña dado lugar a confusións, non de forma práctica, pero si sobre papeis, nas anotacións.

A CHEGADA A EUROPA

A chegada a Europa dos pementos sitúase no ano 1493, ano no que arribaron a España as dúas carabelas sobreviventes da primeira viaxe de Colón a América. Unha carta de Pedro M. de Angleria, de setembro do mesmo ano, confirma que foi o propio Colón quen trouxo o "axí" a España. Colón tamén anotou no seu diario, o 15 de xaneiro de 1493:

"...También hay mucho axí, ques su pimienta, della que vale más que pimienta, y toda la gente no come sin ella; puédense cargar cincuenta carabelas cada año en aquella Española...".

Esta cita, posiblemente esaxerada, dá idea da cantidade de pemento que os españois viron na súa primeira visita á zona do Caribe.

No século seguinte, sábese de que houbo transporte de pementos a península, pero que só un autor fala do tema. Por entón, a demanda debía estar no seu máximo apoxeo, a pesar de que xa se cultivaba aquí, pero posiblemente non na cantidade suficiente, o que facía rendible a importación dende América.

Esta demanda está explicada pola substitución que o pemento fixo da pementa (especie carísima, traída de Asia polos portugueses en réxime de monopolio), como amosa este texto de Nicolás Monardes de 1574:

"...Difieren en que las de la India cuestan muchos ducados: estotra no cuesta más que sembrarla, porque en una planta hay especias para todo el año, con menos daño y más provecho nuestro..."

A viaxe de Colón, que buscaba chegar ás Indias (Asia) polo outro lado do mundo, tivo como recompensa un continente novo. Aínda que non había especias (a única sería o pementón, pemento moído) as plantas e terreos descubertos superaron amplamente as expectativas orixinais da expedición. No século seguinte, o XVI, conforme se ían coñecendo as novas terras, unha serie de autores foron documentando os achados, e entre eles o pemento ou "axí".

Tamén na literatura quedaron reflectidos os pementos. Da cabalo entre os séculos XVI e XVII, incorporáronos nas súas obras autores tales como Cervantes, Quevedo ou Lope de Vega.

Pronto descubriuse que os pementos, secos ó sol e moídos, facían un po fácil de conservar e que conservaba moitas das características do froito. Este po, que hoxe coñecemos como pementón, foi descubrimento español, en América non se empregaba.



Pronto foi adoptado por moitos outros países europeos e engadido a moitos alimentos para mellorar o seu sabor, porque ¿Qué chourizo poderíamos facer sen pementón?



DEBEMOS PRESERVAR A NOSA BIODIVERSIDADE

Actualmente estanse facendo patentes os múltiples problemas xerados durante os últimos decenios pola Política Agrícola Común. Por iso, mesmo a propia Unión Europea agora demanda un cambio profundo para que os territorios e as sociedades rurais sigan a ser espazos que fornezan de alimentos e recursos naturais, pero tamén que ofrecen outros servizos relacionados coa calidade de vida.

As novas políticas de desenvolvemento rural apostan por manter as actividades agrogandeiras, pero tamén avanzar na terciarización por medio da multifuncionalidade e a diversificación económica. E iso lógrase xunguindo as vellas tradicións coas novas necesidades.

A Lei 45/2007, para o desenvolvemento sustentable do medio rural, tamén segue esta orientación cara á diversificación e a mellora da calidade de vida no rural, e propón a conservación e recuperación do patrimonio e dos recursos naturais e culturais. Namentres, a Lei 42/2007, do patrimonio natural e a biodiversidade, obriga a todos os poderes públicos (incluídos os concellos) a velar pola conservación e utilización racional do patrimonio natural e da biodiversidade.

O Concello de San Sadurniño, dentro das súas competencias e recursos limitados, veu traballando neste sentido durante os últimos anos. E unha das políticas desenvolvidas neste eido foi o apoio á preservación da biodiversidade e doinxente patrimonio natural que posuímos, e que herdamos dos nosos devanceiros.

Temos que ter en conta que a biodiversidade é o conxunto de especies da fauna e da flora que se atopan nun espazo determinado. Esta variedade é fundamental para asegurar a calidade ambiental dos ecosistemas, pero tamén para a calidade de vida dos humanos. A biodiversidade é unha consecuencia da evolución natural das especies, pero, durante milleiros de anos, as actividades

agrícolas e gandeiras tamén propiciaron unha "enxeñería xenética tradicional" que provocou a aparición de novas variedades e especies.

Un bo exemplo disto son as árbores froiteiras. Na nosa comarca existen centos de variedades de froiteiras, que, por mor do proceso de abandono do campo, estaban esmorecendo axiña, e algunhas xa se situaban en perigo de desaparición. A perda destas castes sería moi negativa, xa que á parte da perda de identidade cultural e do patrimonio herdado, froito do traballo de moitas xeracións, tamén perderíamos material xenético de variedades aclimatadas á nosa terra, e que poderían ter, agora ou no futuro, algún interese, quer económico, quer científico, quer ambiental.

Por estes motivos, en outubro do 2008, o Concello de San Sadurniño asinou un convenio de colaboración coa Asociación Galega das Froitas Autóctonas do Eume (AGFA). Esta asociación vén traballando arreo na recuperación e difusión das variedades frutícolas comarcas. Por iso o Concello puxo á súa disposición unha parcela dunha hectárea para poderen realizar unha **Horta de Conservación** na que se plantasen as variedades de froiteiras da comarca. En 2009 plantáronse 250 pés de maceiras, pereiras, pexegueiros, cerdeiras e ameixeiras. En 2010 foron 40 novas variedades, e en 2011 tamén se agardan novas plantacións.

Asemade, na Horta, instalouse unha caseta de madeira, para darrle servizo e facer as veces de centro de interpretación, co obxecto de divulgar o coñecemento e a valorización social destas castes. Igualmente a Horta xa está a servir como lugar para a realización de prácticas formativas de poda e fruticultura.

Para difundir as cualidades da nosa froita, está previsto que a súa producción sexa distribuída entre persoas interesadas, e tamén se poderán obter enxertos para espallar e recuperar estas variedades. Paralelamente, na mesma finca da Cortiña, ó carón do río Grande de Xubia, tamén atopamos o **Arboreto Galego de San Sadurniño**. O arboreto é un xardín botánico de especies forestais que recolle as árbores e tipos de bosques autóctonos de Galicia: fraga, carballeira, souto, teixedal, bosque de ribeira, sobreiral e faial.

O obxectivo desta actuación foi recuperar paisaxisticamente as marxes do río Xubia, protexidas pola Rede Natura 2000, e xerar un espazo de paseo no cal se poida recoñecer, de maneira rápida e sintética, cal é o patrimonio arbóreo de Galicia.

Segundo neste senso, tamén entre 2008 e 2010 o Concello promoveu a recuperación e posta en valor dos **Xardíns do Pazo da Marquesa** e do muro que os pecha. Estes xardíns, durante moito tempo de uso exclusivo para a nobreza, agora son un novo espazo de lecer e paseo, aberto á cidadanía, para gozaren dun recanto interesante pola súa beleza e o valor das árbores históricas que se conservaron.

Mercé a estas tres actuacións, amais doutras, o Concello de San Sadurniño foi escollido pola Fundación Biodiversidad para ser incluído nun caderno, que editaron recentemente, como unha das 35 mellores ideas e iniciativas locais no eido da protección da biodiversidade de todo o Estado. Asemade, varios medios de comunicación, galegos e estatais, interesáronse por estas actividades e polo que se está a facer o noso Concello no camiño cara ó desenvolvemento sustentable.

Estas actuacións son importantes, e deben marcar o carreiro de futuras actuacións, pero aínda queda moito por facer. Por iso o Concello, assumindo a responsabilidade e o liderado que lle corresponde, debe seguir a traballar na protección e valorización da biodiversidade local. E para iso debe procurar a colaboración e a complicitade dos propietarios, das empresas, do movemento asociativo, como é o caso de Bidueiro, e do conxunto da cidadanía, co obxecto de protexermos entre todos o noso patrimonio natural, e ó mesmo tempo mellorar o noso contorno e a nosa paisaxe, xerar riqueza e emprego, e, en definitiva, acadar cotas máis altas de calidade de vida.



Flor Galicia
Producción de Plantas de Interior y Exterior

EL CASAL-LAMAS 15562 SAN SADURNIÑO
TEL: 981 491 181 / 669 896 927
e-mail: info@florgalicia.com
WEB: www.florgalicia.com

Café - Panadería INXERTO s.l.

Pan - Almorzos
Empanadas - Zumes
Doces artesáns - Bollería

Lg. O Casal, s/n
Estr. Ferrol-Viveiro
15560 SAN SADURNIÑO
Telf.: 981 491 114
Móbil: 630 136 052

OPTICA SAN SADURNIÑO

Graduación gratuita de su vista por óptico-optometrista diplomado.

Monturas y cristales, lentes de contacto y líquidos. Medida de su tensión ocular.

Avda. Marqués de Figueroa, S/N
San Sadurniño • Telf.: 981 490 180

LIBRERÍA ESCOLAR OFICINA
BRÉTEMA
REGALOS • DEPORTES • CERÁMICA
Marqués de Figueroa
SAN SADURNIÑO
Telf.: 981 490 365

LECHE CERTIFICADA BOHAL
Calidad y servicio desde 1966
Prosper
15560 San Sadurniño
A Coruña
Telfs.: 981 490 351-981 490 075
Móvil: 629 867 153
granjamerosa@yahoo.es

CAFETERÍA ATRIUM
Cafés Especiales y Copas de Helado
Avda. Marqués de Figueroa, s/n
Telf.: 981 491 212
Móvil: 689 832 266
15560 SAN SADURNIÑO (A Coruña)

Hostal-Restaurante
Carballo, S.L.
Vista Alegre, N.º 4
Tels. 981 495300 - 981 362557
Fax: 981 495364
hrcarballo@jazzfree.com
15597 NARÓN (A Coruña)

Maderas Jesús Rodríguez
Lugar de Cornide, s/n
San Sadurniño
Tlf. 696 397 597 • 679 615 444

Estación de Servicio
SANSA, S.L.
CORNIDE - SAN SADURNIÑO
TELF.: Y FAX:
981 49 02 99

O MUÍÑO DO PEPE
Lugar de Cornide s/n.
15560 San Sadurniño - A Coruña
Tlf.: 667 482 128

COOPERATIVA DE MEIRAS
SUPERMERCADO DE SAN SADURNIÑO
Avda. Marqués de Figueroa
Telf.: 637 80 81 62
15560 SAN SADURNIÑO (A Coruña)

 AGOGIZMA s.l.

Avda. Penela, 17
Ortigueira
Tlf.: 981 42 25 82

San Ramón-Moeche
Tlf.: 981 40 40 63

agogizma@yahoo.es

METALFRA, S.L.

SOLDADURA, MONTAJES
PUERTAS AUTOMÁTICAS
Y MANUALES

Ctra. Vidueira, s/n
SAN SADURNIÑO
Telf.: 981 490 039
Fax: 981 490 400

Construcciones

Manuel Vega

Lg. Outeiro
15560 San Sadurniño
Telfs.: 629 072 137 • 981 446 328

SANTOS

CAFÉ - BAR
PERRUQUERÍA

Avda. Marqués de Figueroa
San Sadurniño
Telf.: 981 490 144

CONSTRUCCIONES
Y REFORMAS

TOÑO

LAMAS-ROBOIRA-SAN SADURNIÑO

659 333 795

659 538 198

Supermercado

OUTEIRO

OUTEIRO S/N
SAN SADURNIÑO
TELF: 981 491 190

Café-Bar
DEL PALACIO

SAN SADURNIÑO

TELF.: 981 490 095

 Peluquería
MARI

Solarium • Depilación Laser
Tratamientos Parafina
Tratamientos Algoterapéuticos
Reflexología

 981 490 395

ANÁLISIS CLÍNICOS

Narón

ADESLAS - MUFACE . ISFAS
ASISA - HÉRCULES SALUD
DKV PREVISA - CASER SALUD

C/ 25 de Xullo. Entlo. B
NARÓN - Telf.: 981 385 816

Mesón A Granxa

Telf.: 981 490 212 • SAN SADURNIÑO (A Coruña)



Clínica Dental

Odontóloga
Dra. Iria García Casal
Nº Colex.: 1.243

Avda. Marqués de Figueroa, 1-2 • 1º B
San Sadurniño (A Coruña)
Telf. Cita Previa: 981 491 242
Móvil: 666 58 29 55

PLANTACIÓN DE BULBOS

Época de plantación

A época de plantación varía segundo sexan de floración primaveral ou estival.

- a) Se florecen en primavera (tulipán, narciso...) hai que plantalos en outono (outubro-novembro)
- b) Se florecen en verán (gladiolo, dalia, azucena, begonia...) plántanse a finais de inverno (febreiro) ou en primavera (marzo-maio)

Como plantalos?

Ante todo hai que preparar o solo, tendo en conta que drene ben, que non se encharque. Se ten demasiada auga, os bulbos podrecedrán. No caso de solos arxilosos pódese engadir unha boa cantidade de area de río.

A continuación débese labrar a terra profundando uns 20-25 centímetros, procurando que quede solta e ventilada. Debe aproveitarse este traballo para engadir un abono orgánico (esterco, turba...) non mineral, e mesturalo ben coa terra. Este abonado non é imprescindible pero axuda a ter unha boa floración e a que o bulbo acumule reservas para o seguinte ano.

Unha vez preparada a terra, procederase a realizar pequenos buratos individuais a unha distancia de entre 5 e 2 centímetros, dependendo da especie e do tamaño dos bulbos: os grandes a uns 12 centímetros e os pequenos a 8 cm aproximadamente. Para levar a cabo esta tarefa é moi práctico contar cun plantador de bulbos.

En canto á profundidade ó que hai que colocar os bulbos, esta varia segundo as especies pero a regra máis empregada é plantalos ao dobre da súa altura como mínimo, é dicir, se, por exemplo, o bulbo ten uns 5 cm de altura, o burato debe ser polo menos de 10 cm., de tal xeito que quede cuberto por unha capa de terra de espesor igual a súa altura.

Unha vez plantado coa parte puntiaguda (por donde sae o brote) mirando cara arriba, tápase o burato con terra procurando que non queden bolsas de aire.

Por último, dásé un rego abundante.



Onde plantalos?

O lugar elixido debe cumplir dúas condicións fundamentais: boa luz solar e un terreo con boa drenaxe, coma se explicou anteriormente.

No xardín non se deben cubrir grandes extensións pois as flores duran pouco e unha vez murchas esas grandes extensións floreadas transformaránse en grandes vacíos. Poden dispoñerse ao pé de árbores ou arbustos ou no centro dun macizo de plantas vivaces. As variedades más altas, coma os gladiolos, detrás e as más baixas, coma as begonias, diante.

Como a maioría das plantas tamén se poden plantar en macetas. Só necesitan un bo burato de drenaxe, cuberto con unhas pedriñas e unha exposición soleada. Ao cabo de tres ou catro anos é preciso extraelos, renovar o compost e volver a plantalos deixando suficiente espazo intermedio.

Outras atencíóns

Despois de plantalos é aconsellable abonalos cada 15-20 días.

Tras a floración debese deixar secar por completo as follas e cortalas cando xa están totalmente murchas, se se cortan antes de tempo non transfieren os nutrientes ao bulbo, este se debilita e ao ano seguinte produce menos flores e más pequenas.

Se o clima non é demasiado frío pódese deixalos invernlar no solo pero se se preven temperaturas demasiados baixas quizais sexa convinte desenterralos e gardalos nun lugar fresco e seco ata a nova tempada.



ALGÚNS CONSELLOS

COLOR NO TEU BALCÓN

Nos meses fríos as plantas descansan e deixan os balcóns sen color. Sen embargo, hai unha planta que soporta moi ben as xeadas ligeiras en plena floración ata a primavera: os pensamentos. Só requieren que os cultives a pleno sol ou en semisombra, un sustrato rico en nutrientes e bo drenaxe. Rega moderadamente cada tres días sen mollar as flores (a terra non debe encharcarse) e abona mentres dure a floración.

CAMBIAR DE TESTO

Se cres que os cactus necesitan un cambio de testo, debes ter en conta que para que conserven o seu verdor, os cactus novos só poden trasladarse de testo cada dous anos e os más vellos, cada tres ou catro anos, e sempre a unha maceta de tamaño inmediatamente superior. Así conservaranse verdes e bonitos.

INVERNAL KALANCHOE

Cando se compra esta bonita planta de outono e inverno debe elixirse coas follas carnosas moi verdes e os capullos de flores sen abrir. Requiere moita luz e rego moderado cada 5 días en inverno. Florece de novembro a marzo, aínda que pode dar flores durante todo o ano se se expón á luz durante 4 ou 5 semanas.

FLORES FRESCAS

Durante o inverno, para conservar frescas as flores cortadas, que tanto sufren debido aos cambios de temperatura a á calefacción dos fogares, introduce dentro do floreiro uns toros grandes de patata crua, pincha nelas os tallos das flores e verás como duran muito más e en mellores condicións.

VERDE ABETO

Cando compres un abeto para adornar no Nadal o teu fogar recorda que debes regalo a diario (con pouca auga),

colocalo xunto a unha ventá (para que lle de aire frío de fóra cando a abras) e lonxe dos radiadores ou estufas (acabaríá secándose e morrendo). Se o adornas con luces, procura que non sexan de moita intensidade para que non se queimen nin as follas nin as pólás (as luces frías que se venden agora non danan a árbore e consumen pouca enerxía). Cando acaben as festas, plántao no xardín ou lévao a un punto verde para que o reciclen.

VARAS DE BAMBÚ

As varas de bambú sen terra, chamadas tamén "lucky bamboo" ou "dracaena sanderiana" son ideais para todos os fogares: poden ter luz ou non, son resistentes, precisan poucos cuidados e son moi decorativas. Unicamente hai que evitar o exceso de auga para que o talo non podreza, cambiar a auga a miúdo con auga do billa deixándoa repousar unhas horas para que se evapore o cloro. Unha gotiña de abono ao mes seralle de axuda, así como permanecer nun ambiente entre 18 e 24 graos.

PLANTAS ESTABLES

¿Colocaches unha planta como centro de mesa e notas que se esta perdendo? Recomendámose que a coloques nun lugar cerca da ventá e non a movas de alí: as plantas necesitan estabilidade e o moveles continuamente de sitio non lle axuda a encontrala. Se a deixas quieta nun bo lugar (con luz, sen sol directo e lonxe da calefacción), recuperarase.

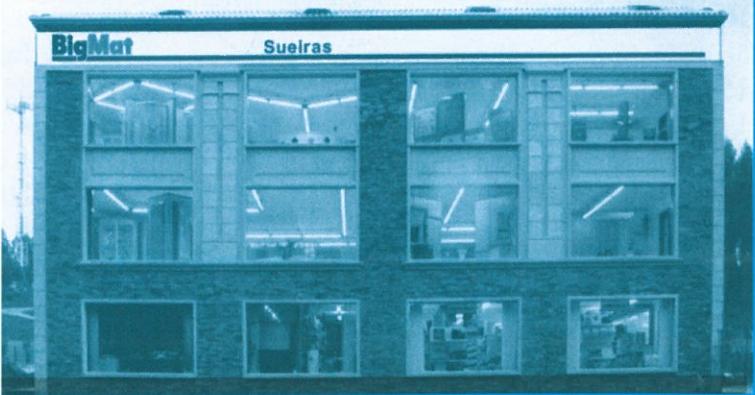


BigMat

Sueiras

Ctra. de Ferrol a Viveiro, s/n - MOECHE (A Coruña)
Telf.: 981 404 428 - Fax: 981 402 365 • E-mail: sueiras@bigmat.es

Polígono dos Eirios, Parcela 63 - AS PONTES (A Coruña)
Telf.: 981 452 037 - Fax: 981 452 037



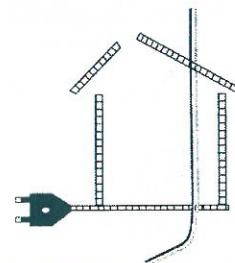
I.C.P.E.

Instalacións e Complementos
para edificios

- * Fío Musical
- * Calefacción - Tarifa Nocturna
- * Telefonía

Antonio Comba Pernas

Telf: 981 490 048
Móvil: 659 584 702
Gunduriz - San Sadurniño



Receitas



Arroz con calabacín, cenorias e polo.

Ingredientes (4 persoas)

200 gr de arroz.
2 coxas de polo torado.
1 cebola vermelha.
1 calabacín
100 gr de cenorias.
50 gr de queixo cremoso.
1 litro de caldo de verduras.
1 cullerada sopeira de manteiga.
1 vaso de viño branco.
4 culleradas de aceite de oliva
1 dente de allo
Sal

Como se elabora:

Picamos finamente a cebola, a cenoria o alio e o calabacín. Poñemos a dourar o polo torado cun pouco de manteiga e unhas culleradas de aceite de oliva. Engadímoslle as verduras, sal e un vaso de viño branco. Despois de que teñamos o polo e as verduras douradas, engadimos o arroz que refogaremos na verdura. Mollamos pouco a pouco co caldo de verduras segundo nos vaia pedindo o arroz e segundo vaia absorbendo o caldo. Cando leve uns 15 minutos de cocción, engadimos o queixo en anacos pequenos, sacámolo do lume e removemos para que quede cremoso. Deixamos repousar 10 minutos e servimos quente.

Tallaríns con champiñóns e espinacas

Ingredientes (4 persoas)

350 gr de tallaríns.
4 dentes de alio.
1 ceboliña fresca.
200 gr de champiñóns frescos.
6 follas de espinacas
6 culleradas de aceite de oliva.
4 culleriñas de salsa de soia.
Unhas podallas de perexil.

Como se elabora: Pelamos e cortamos en finas láminas a ceboliña, os champiñóns lavados, as follas de espinacas e os dentes de alio. Nunha tixola con aceite de oliva salteamos a cebola e o alio. Cando comece a tomar unha cor amarellenta engadimos os champiñóns fileteados e as follas de espinacas. Cociñamos por espazo de 10 minutos a lume medio, poñemos a punto de sabor cun toque de salsa de soia e un pouco de perexil torado. Fervemos a pasta en abundante auga e sal, cando estea "ao dente" escorremos a pasta e servimos acompañada do refogado de verduras.



Leite fritido de café e vainilla

Re. cei tas

Ingredientes (4 persoas)

1 litro de leite.

2 sobres de café soluble.

5 ovos.

3 xemas.

180 gramos de azucré.

95 gramos de maicena.

Pela de medio limón.

1/2 pau de vainilla.

Para rebozar:

Fariña.

Ovo.

Aceite de xirasol.

Para acompañar:

250 gramos de marmelada de amorodos.

Como se elabora:

Cocemos o leite coa pela do limón, a canela e a vainilla, sen chegar a ferver, durante 10 minutos.

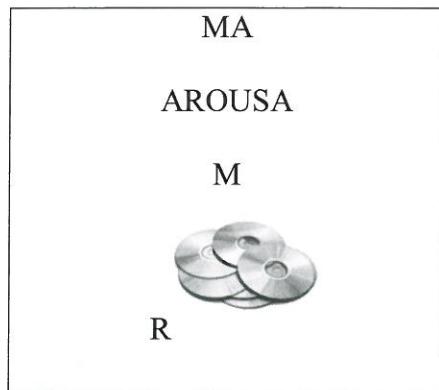
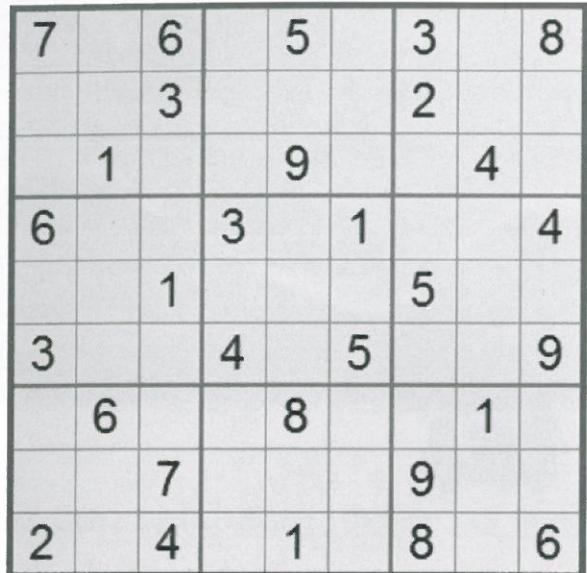
Poñemos nunha cunca grande os ovos, as xemas, o azucré e a maicena. Triturámolo todo co batedor, engadímoslle o leite recén fervido, coando á vez que engadimos o leite, para eliminar o limón, e a vainilla.

Colocamos o recipiente a lume medio, batendo cunha vara sen parar, pois é doado que se agarre a crema. Seguidamente, fervemos cinco minutos a lume baixo e engadimos o café instantáneo, removemos e vertemos a crema, lixeiramente estendida, nunha placa ampla e pincelada cun pouco de aceite.

Deixamos arrefriar durante dúas horas ou ata que colla corpo. Toramos a masa en cuadraditos de cinco centímetros. Rebozamos e fritmos as porcións en aceite quente. Unha vez rebozadas, dispoñémolas nunha fonte, espolvoreándolas de azucré mesturado con canela en po. Acompañámos con marmelada de amorodos, alixeirada con dúas culleradas de auga morna e filtrada por un coador fino (é unha salsa moi lixeira e dourada de elaborar). Se se lle quere dar un pouco máis de textura, podémola ferver para reducir o seu volume ata a densidade desexada.



Pasatempos

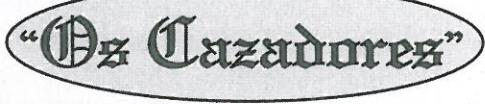


¿Quen chegou tarde a cea?

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

Busca 5 obxectos de labranza: carro, fouce, arado, sacho, xugo.

Mesón



Faustina Rodríguez Vigo

Santa Mariña do Monte
Telfs.: 981 49 06 01 - 639 54 58 11

SAN SATURNINO
(La Coruña)

Restaurante - Parrillada

RIBOIRA

(Antigua Casa Ermitas)

ESPECIALIDAD
Churrasco - Cabrito - Rape - Pulpo a la Plancha

Lugar de Riboira
15562 LAMAS - San Sadurniño

981 490 157
630 871 721

PARTICIPAN

• CASA DO MEL GOENTE

• XARDIN ARTE

COMERCIO XUSTO

• MANANTÍO

MADEIRAS E MIMBRE

• RAMÓN

CHURRERÍA

• SUSI

MAQUINARIA

• CASIANO

SUMINISTROS

• MUÑO, S.L.

SUMINISTROS INDUSTRIALES

• RAF

VIVEIROS

• O CASTRO

• A LAGOA

• O POMARIÑO

• FLORGALICIA

CERAMISTA

• XELA

FROITAS

• CASTELO

LICORES DE GALICIA

• MEIGAS FORA

PATACA E PLANTA DE HORTA

• JOSÉ LUIS

HORTALIZAS

• PILAR FERNÁNDEZ

ASO. CULTURAL E MEDIOAMBIENTAL

• PICOS DO SOL

FLORISTERÍA

• XESTA

PANADERIA

• PANADERIA NEDA

XABÓNS AROMÁTICOS

• ANXOS

PRODUCTOS NATURAIS

• CASA CURTIS

Grupo de Empresas Mir@ Servizos
Marqués de Quintanar, 18 1ºD
36.300 Baiona (Pontevedra)
Teléfono: 986 357 392
mira@miraservizos.com

publimédia
Formación continua a empresas



minotec
Levamos Internet onde outros non chegan

MISTER SOFT
Marketing de proximidade

publimedia

Bienvenido | Benvingut | Ongi etorri | Benvido
Martes, 13 de Abril de 2010

[Inicio](#) [Formación continua](#) [Cursos](#) [Descargas](#) [Únete a nosotros](#) [Contactar](#)



Acceso a la Intranet

Usuario:

Contraseña:

Entrar >

[¿Olvidó su contraseña?](#)

Grupos

mira servizos

Empresa
Empresa

Productos
Produtos

Servizos
Servizos

Contacto
Contacto

minotec

Levamos Internet onde outros non chegan

centrado