

# RAIGAME

ROMARÍA ETNOGRÁFICA RAIGAME  
FESTA DE INTERESE TURÍSTICO DE GALICIA



## Os doces e a repostería tradicional na Romaría Etnográfica Raigame 2024

**O**s doces e a repostería tradicional son o **tema central da Romaría Etnográfica Raigame de 2024**. Mostras, degustación, obradoiros e concursos acompañana a edición máis golosa que contará cunha representación de artesáns dedicados á elaboración de doces chegados dende as vilas de Celanova, Allariz, Ribadavia e Laza con bicas, bolos, amendoados, rosquillas... Ademais, outros postos participantes habituais na Romaría complementarán a oferta con chocolates, marmeladas, meles e demais lambetadas. E o premio “Adolfo Enríquez” será entregado na Pz. Maior ás 13.30 á sra. Concepción Fernández, irmá de Virginia e María, quen dende os anos trinta e durante máis de sesenta anos venderon doces en Celanova.

Como novidade, nesta edición contaremos coa participación dos “**Bolechas**”, o fenómeno infantil que con máis de vinte anos de existencia segue cautivando aos máis

pequenos. A súa variedade temática nas súas publicacións, sempre relacionadas coa transmisión do patrimonio e a lingua galega.

Outra novidade é a que nos trae a asociación “ViaxaMos no Tempo”, que despois do seu éxito na edición do ano pasado, organizará **visitas comentadas por Vilanova** para dar a coñecer e poñer en valor da súa arquitectura e o traballo dos artesáns que a crearon, os canteiros.

E como é costume na Romaría Etnográfica Raigame haberá contacontos, teatro, música e baile, pandereiteiras, demostración e venda de artesanía e postos de gastronomía, e como non, a Coral “De Ruada”, os Danzantes e a Banda de Vilanova.

Unha vez máis, Vilanova será o centro da cultura e as tradicións no día das Letras Galegas, unha celebración que cada ano que pasa ten máis participantes o que fai desta festa un referente na nosa Terra.

17 de Maio de 2024

Dep. Legal: Ou 75-2008 Núm. XIX

## SUMARIO

### CONTIDOS

- Os doces tradicionais
- Doces da comarca de Celanova.
- Os bolos das “Isoliñas”
- A bica de Laza
- Doces de Ribadavia
- Allariz, o legado dun oficio medieval

### ACTIVIDADES

- Concursos de tartas e repostería
- Obradoiros de artesanía para os máis pequenos
- Contacontos, cantos de cego, monicreques e animación de rúa
- Os “Bolechas” visitan Raigame
- Visitas guiadas “Dende a ollada dun canteiro”
- Exposición: Estampas dunha Romaría.
- Bases dos concursos da Romaría Raigame 2024

### PECHE

- Premio honorífico “Adolfo Enríquez”: Virginia e María Fernández, as “Isoliñas

## ROMARÍA ETNOGRÁFICA RAIGAME: Que sería a vida sen unhas lambetadas!

No ano 2002, despois dun tempo de planificación previa entre o Centro da Cultura Popular Xaquín Lorenzo, organismo dependente da Deputación Provincial de Ourense e o Concello de Celanova, de interlocución coa veciñanza de Vilanova dos Infantes e de xestión directa con grupos de música e danza, traballadores de oficios artesanais e outras actividades complementarias (baixo un manto de chuvia que serviu para “bautizar” e ó mesmo tempo aplicar unha proba de resistencia da iniciativa á que lle estabamos dando luz), o día 17 de maio celebramos a primeira edición da Romaría Etnográfica Raigame, recollendo o nome de varias actividades organizadas e asentadas no ámbito da etnografía por parte do Centro da Cultura Popular, como era a prestixiosa revista que editan baixo esta cabeceira, así como o espectáculo de música e danza tradicional que tamén recibía ese mesmo nome e que tiñan posto en escena o grupo Castro Floxo, dependente dese mesmo Centro da Cultura Popular.

Pasou a primeira edición e, seguindo o camiño marcado polo guión poético de Manuel Curros Enríquez na composición da Virxe do Cristal, comezaron a pasar os anos e Vilanova –co apoio comprometido de todos- comezou a asomar como un exemplo de celebración, non tanto do Día das Letras Galegas,



*Veciños de Vilanova, zapateiros, nunha imaxe dos anos 60*

senón como unha fermosa celebración anual da Cultura Galega.

E así, coma quen non quere a cousa, incluíndo pequenas novidades en cada edición e comezando a dedicar cada ano a un oficio concreto, estamos xa na XXI edición, logo de vinte e dous anos de celebracións só interrompidas polo infausto suceso do que foi vítima don Adolfo e polo ano da pandemia.



Percorridos xa os camiños dos canteiros, dos médicos, dos fotógrafos, dos gandeiros, etc., este ano quixemos centrar o foco no oficio dos “dulceiros e dulceiras” que se dedicaron a andar polas feiras e festas da provincia vendendo melindres, rosquillas, bicas, roscóns e tantos e tantos produtos derivados do azucre que axudaban a facer máis doce a vida dos nosos devanceiros –sobre todo no caso dos máis pequenos– para os que achegarse a carón dun cesto de lambetadas era xa de seu unha festa.

## OS DOCES TRADICIONAIS

**S**e retrocedemos no tempo veremos que o mel e as froitas foron os primeiros doces que o home comeu. No Imperio Romano combinábanse estes dous produtos, ben para súa conservación, ben para convertelos en “doces”. Pero o azucre procedente da caña xa se coñecía en Asia hai tres anos, estando nun principio relacionado coa saúde (era un produto medicinal). Os hispano-musulmáns e os xudeus (culturas chegadas de Asia central) foron quen trouxeron a caña de azucre e aprenderon a refinala e revolucionaron a repostería, que na Europa da alta Idade Media era sinxela, con masas parecidas ao pan aos que se lles engadían mel e marmeladas. Deles chegaron os doces con xemas de ovo, os turróns, o caramelo, os mazapáns e os elaborados con améndoas. Todo este legado mantívose principalmente onde houbo xuderías (por exemplo, Ribadavia e Allariz), pero os mosteiros e conventos tamén foron transmisores e depositarios de receitas e elaboración de doces.

A provincia de Ourense é rica en doces tradicionais habendo unha serie de produtos moi comúns e outros máis especiais dunha comarca. A aparición das pastelerías foron facendo que pouco a pouco desaparecese a tradición de elaborar doces para os días de festa nas casas, cambiándose pola adquisición destes produtos xa elaborados. Os roscóns e as rosquillas son dous doces que poderíamos atopar nos menús de todas mesas que celebraban un día especial (a festa da parroquia, algún aniversario...). Outros, como as bicas, cunha distribución moi ampla por toda a provincia, teñen moitas variantes destacando a de Trives, a de Castro Caldelas e a de Laza, pero coa que tamén podemos atoparnos en Maceda, en Chandrexa, en Celanova, etc; todas elas con algún matiz que a fai propia. Os seus ingredientes básicos son moi comúns: ovo, azucre, fariña e unha graxa (manteiga, nata, aceite...), sendo a súa elaboración, a combinación



*Doces de orixe mourisca*

dos produtos e o seu tratamento ou a incorporación dalgún outro ingrediente é o que vai marcar as diferencias.

Se imos a Allariz atopamos os amendoados, en Ribadavia as rosquillas e melindres, no Carballiño as cañas fritas, en Vilariño de Conso os montónicos, en Celanova os “bolos das Isoliñas”, en Castro Caldelas tamén temos os bolos de nata, en Parada do Sil un oficio ambulante relacionado cos doces, o barquilleiro, e poderíamos seguir. Hai outras sobremesas que destacan pola súa temporalidade: as filloas de sangue nas matanzas ou as orellas de carnaval. E outros moitos que teñen unha grande popularidade dentro da tradición culinaria: o leite frito, o arroz con leite ou o flan de ovo

O chocolate é outro “doce” que na nosa provincia tivo até non hai moitos anos unha gran importancia polo número de fábricas existentes, chegando a haber máis de 20 (en 1908 había 13 na cidade de Ourense). “Chaparro” foi creada en 1850, podendo considerarse a máis antiga do país, en Allariz destacaba “Anthony”, no Carballiño, “La Carballinesa”, en Trives “Fénix” (primeiro “Phoenix”), que despois emigrou para Arxentina. En Padada do Sil a pequena factoría da familia Casares creou os Chocolate “Caldelas” e “Casares”, comezando en 1934 cun muíño de cacao movido por unha burra. Maquinaria, documentación e inmobile desta empresa son nos que se establece en 2015 Museo do Chocolate.



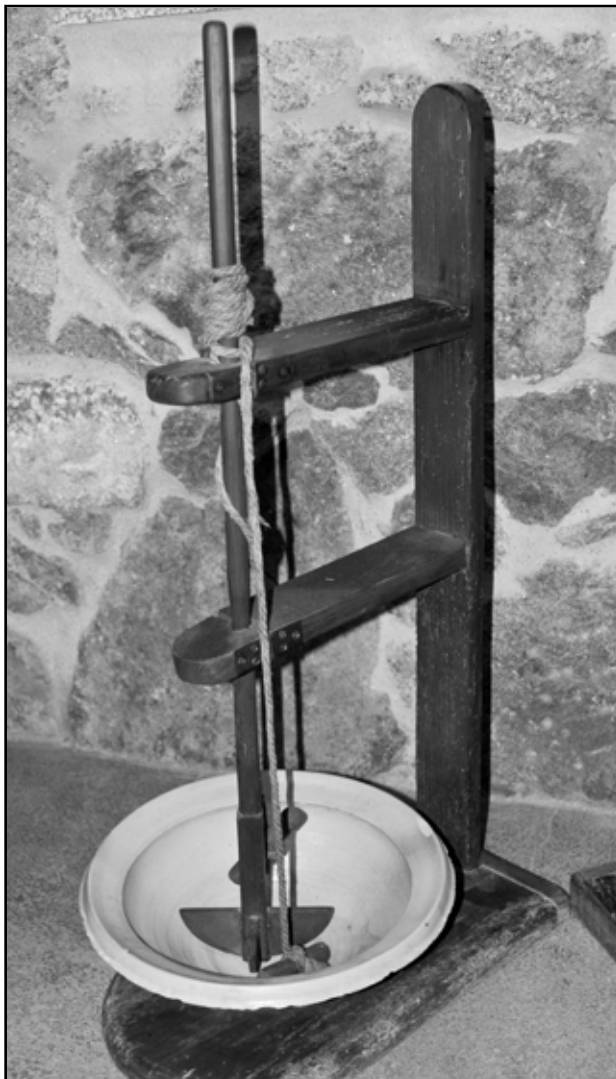
*Detalle dun cadro Clara Peeters, 1611, exposto no Museo do Prado, con améndoas, frutos secos, doces, panciños, viño e xarra de peltre*



## OS DOCES DA COMARCA DE CELANOVA

**A** principios do S. XX, hai xa máis de cen anos, Pepe o “Carrizo” montou un forno no barrio da Ermida de Celanova, onde a capela da Encarnación. É o forno da Hermida, unha saga de panadeiros que foi pasando de pais a fillos e que hoxe leva o seu bisneto, José Rosendo, con xa máis de 45 anos de experiencia, sendo a cuarta xeración.

O “Carrizo” facía pan que vendía no despacho e repartía pola vila e por aldeas do arredor. Daquelas o forno cocía polas tardes. Empezaban á unha ou dúas da tarde preparando a masa que deixaban repousar unhas cantas horas antes de facer o pan e metelo no forno. Remataban sobre as dez ou doce da noite e ían durmir. O pan quedaba “descansando” e pola mañá cedo, sobre as seis, ían repartir.



*Batidora do Forno da Hermida, exposta xunto con outro material no despacho*

Polas mañás cocíanlle á xente de afora, como se fose o forno comunal do pobo. Chegaban co pan feito e o “Carrizo” metíao no forno, facéndolle unhas marcas (un dedo, un ollo, un nariz, ...) para distinguir as pezas de cada quen. Cobraba en especies.

O forno quentábase con toxos e uces, non se quentaba con leña. A xente das aldeas ía á vila de Celanova con feixes para vender nas casas ou nos fornos e moitas veces paraban onda el e dicíalles: “se alá arriba non che dan tanto, vén por acá que che dou x réas, estate tranquilo que ti non volves para casa con eles”. Todo o mundo lle quería ben.

A fariña que usaban era de trigo e de millo, da que se colleitaba e se moía nos moitos muíños da zona. O centeo era máis por Xinzo. Recorda José Rosendo que seu avó contaba que despois da guerra, polos anos 40 e 50, chegaba fariña de Arxentina, “fariña de raión” e era como pedras, que había que rompelas coa maza e pasala por un cribo do das obras. O “Carrizo”, cando collían a fariña de trigo que viña con farelos, dicía “vos quitádelle os farelos á fariña, o mellor dá-dello aos porcos, vos comede o malo”. En certo modo era un adianto ao seu tempo, xa que dá-balle valor ao pan integral, cando todo adoecían por comer pan branco. Despois empezáronse a facer as barras, pero antes eran todas bolas.

Ademais de pan, polas festas tamén se facían doces, o roscón e a bica manteigada, e o brazo de “xitano” en ocasións moi especiais. O roscón era o máis accesíbel e facíano grande para fachen-dar de casa podente. Moitas veces traían todo preparado, ou preparábano no forno, batían os ovos e despois cociámolo. Máis adiante foron facéndoos no forno e a comercializalos, pero só se facían por encargo. Por exemplo, cando viña unha festa, ou para matanza, ou nas vodas nas que cada veciño regalaba un roscón, e claro, encontrábase con dez ou doce, e moitas veces, o noivo repartía os roscóns entre os convidados e algún era o que llo regalara.

O roscón é fariña, ovos, azucre e nada máis. Para que soba é cuestión de batela, e buscarlle o punto, pero tampouco te podes pasar. Non leva lévedo.

A bica é igual, pero a do forno da Hermida leva manteiga. E na zona de Celanova facíase a bica gaseada, que leva leite e gaseosa. A gaseosa vendíase en sobres, principalmente da marca “Samaritina”, dous sobriños que se rompían.

Ponse a ferver o leite e bótaselle a gaseosa. Bátese o leite e espúmase. Leva fariña, ovos, azucre, leite e a gaseosa, e esta mercábana na droguería “Román y Saco”, en Ourense. Non é tan xugosa como outras biccas, pero é esponxosa.

A xente viña ao forno con ovos, leite e a fariña traiana eles ou puñámola nós. Batía os ovos porque non se fiaba de ninguén, tiñan medo de que lles quitasen algún. O “Carrizo” facía un roscón para os nenos co que lles quitaba aos que ían facer cousas ao forno: se había dúas ou tres mulleres preparando un roscón ou unha bica, achegábase a unha e dicíalle calquera cousa das outras e se rifaban ou lles caía algo, el collía tres ou catro ovos e facía un roscón para os nenos. En pobos grandes, cando había festas e había 40 veciños que querían cocer as biccas ou os



*Fotografía de Pepe “O Carrizo”, fundador do Forno da Hermida a principios do S. XX en Celanova*



roscóns, había que empezar tres ou catro días antes.

Hoxe o forno da Hermida ten máis cousas, como as rosquillas ou o cake de noces, unha receita da sogra de José Rosendo, que traballaba para unha familia da vila (a familia do Román), e que cando deixou de traballar alí, regaláronlle a receita. Para eles quedou no esquecemento, e nós facíamola en Nadal na casa. Despois empezaron a facela para vender no despacho, e cando houbo unha comida da familia do Román, que se xuntaron moitos, puxéronlla, e despois de corenta anos e volvíanlle todos aqueles recordos.

As rosquillas empezaron a facelas a finais dos anos 90 e daquela foron a máis, con tres accidentes que os axudaron a melloralas, e grazas a eses “accidentes”, teñen unha receita das rosquillas moi boa.

*José Rosendo, bisneto de Pepe “O Carrizo”, cuarta xeración de panadeiros do Forno da Hermida*



## OS BOLOS DAS ISOLIÑAS.

**E**n 1990, o número 10 da revista Onde o mundo se chama Celanova, publicaba un artigo referido a un dos doces máis apreciados na vila de Celanova e que abría cunhas palabras de Celso Emilio Ferreiro que literalmente dicía:

“a mantenza en Celanova é sana e nutritiva: a carne de becerro, excepcional; a de cabrito, única; a de porco, espléndida; os chourizos ceboleiros, succulentos; as legumes, sabrosas. Na repostería tamén nos atopamos con delicias tales como a bica, o roscón, o brazo de xitano, os merengues, os bolos...”.

E continuaba o artigo cunha entrevista a Virxinia Fernández García que reproducimos a continuación:

Para falar dos bolos, que nesta data nos ocupa, achegámonos a Virxinia Fernández García. Cón-

tanos que os seus pais Alfonso e Elisa eran de Amoroce, aínda que a súa nai, filla dun carabineiro naceu en Pontebarxas. Dinos que tiveron once fillos, dos que un morreu ós seis meses e outro ós dous anos.

Continúa falándonos Virxinia que polo vinte e tantos os seus pais compraron unha casaña na rúa Abaixo e logo no Areal, onde viven elas actualmente. Para poñer fronte a estes gastos e sacar adiante a familia abondosa seu pai emigrou a Bilbao, ó Norte e a Cuba. Lembra Virxinia que a morte de seu pai no ano trinta e un orixinou grandes problemas e dificultades económicas; pero non se arrugaron, puxéronlle fronte á vida, nestas circunstancias e adquiriron o traspaso dunha tenda ás do Sr. Daniel de Xinzo, onde ata estas datas venden repostería e lambetadas.

A tenda, de vinte e cinco metros cadrados, atópase na rúa da Botica. Nela poden verse aínda latas anteriores ó ano 34, data na que se fixeron



con este medio de vida e onde gardan para a súa conservación os bolos.

- Vostede é especialista na feitura de BOLOS. Quen lle aprendeu a facelos? Respóndenos Virxinia que unha tía súa, xa maior, chamada Camila.

Moitas mulleres fan os bolos en Celanova. Ningunha consegue a perfección, a presentación, o sabor e o punto das Isoliñas. Os domingos era unha rapiña, quitábanllos das mans; os rapaces saían disparados da cataquese para conseguilos. Na tenda, a súa irmá María, comezou a vendelos a can, logo a real, dous reás, a peseta, ... a cinco ... ata a vinte e cinco nos últimos tempos.

Leva cincuenta e seis anos facéndoos. Ó preguntarlle se dalgunha vez lle saíron mal, manifesta con franqueza e sinceridade que moitas. O que pasaba era que cando non estaban bos, non os puña á venda.

Cóntanos que nunha ocasión levounos ó forno, deixoullos ó forneiro para que llos metera no forno cando estivera a punto e meter meteullos, pero non se lembrou de sacalos. Ó ir por eles, o home abre o forno e os bolos convertéranse en tizóns.

Hoxe en día só os fan por compromiso, como este que vén aquí e ademais de balde, e, como os anos pasan por todos, as súas irmáns están xa xubiladas e ela conta xa os oitenta e un, teñen anunciado o traspaso.

Pensando que en Celanova podía facerse algunha festa gastronómica perpetuando a tradición dos BOLOS preguntámoslle a receita.

### **Bolos das Isoliñas**

*Ingredientes e proporcións: dous quilos de fariña triga, quilo e medio de azucre, medio quilo de tona de leite ou manteiga, tres ovos e un pouquiño de bicarbonato.*

*Elaboración: mesturar o azucre e a manteiga e remexer ben. Bater os ovos, a man, ata que queden soltos e mesturalos co anterior. Engadir a fariña (xa mesturada co bicarbonato) pouco a pouco ata que faga corpo na bandexa en que van ir ó forno (mellor que sexa de lata), untada con manteiga, graxa de porco ou aceite. Metelos no forno a temperatura media. O tempo de*

*cocción é duns vinte minutos, pero é aconsellable estar pendente da mesma. Deben resultar duros, redondos e algo inchados. A tonalidade un chisco escura.*

Os “Bolos das Isoliñas” fixeron as delicias dos celenoveses durante moitos anos. Tanto para comer –mercados por unidade- cando se ía ao colexio, en maiores cantidade se se trataba de agasallar a un visitante con algo verdadeiramente típico, ou para ser degustado tralos vidros da galería nas tardiñas mornas –ai!, merendas con café (as señoras, chocolate) no miradoiro de Lolita Blanco!- cando, interrompendo xogos e labores, nos chamaban aos rapaces para compartir aquel intre engaiolador mentres as árbores da Praza alongaban a sombra e a fachada do Convento se tornaba de ouros vellos. Se fora noutro lugar, hoxe os “Bolos das Isoliñas” serían compra obrigada, comercializados e coa publicidade necesaria, coidando sempre de non baixar a calidade.

Un atractivo máis de Celanova.

Non facemos iso en Mondoñedo, Silleda, Allariz, Ribadavia, Santillana, Astorga, Ávila, esquecendo ás veces os aspectos artísticos ou monumentais que alí haxa, ou como complemento indispensable deles?

É bonito pensar que a tradición se recupere. Non esquezamos que a gastronomía é unha manifestación importantísima da tradición e do folclore.

Unha festa anual? Por que non? Deseñemos o envase adecuado, xeneralicemos a súa elaboración, institúase un premio a decidir a data.



*A tenda das Isoliñas en Celanova e Delfina Fernández unha das irmás que de moi nova emigrou para a Arxentina. Foto Víctor Vaqueiro*

## A BICA DE LAZA: BRANCA E AMARELA

### A “Casa das Bicas” de Soutelo Verde-Laza

O forno do Hermógenes de Soutelo Verde, hoxe “Casa das Bicas” e dirixida polas súas fillas, leva facendo bicas dende os seus inicios. O Hermógenes e a súa muller, a Geni, abriron na década de 1970 e no primeiro entroido a xente da parroquia xa levaba as masas a cocer, como se fose o forno do pobo. No forno facían pan, empanadas, bicas e roscóns. Os roscóns eran nas festas do verán.

No val de Laza a bica está relacionada co Entroido. Este doce facíase e faise para ofrecer aos peliqueiros que visitaban as casas, e tamén, claro está, como sobremesa. É un doce de inverno, e tendo en conta que as masas reaccionan distinto se a temperatura ambiente é máis alta ou máis baixa é preferíbel o tempo frío, tanto para facela como para comela, xa que despois de dous ou tres días está máis húmida, máis saborosa, sabendo máis a nata. Pola contra, no verán vaise secando e perdendo a súa textura e sabor.

A súa orixe pode estar na parroquia de Castro de Laza (principalmente en Castro e Soutelo Verde. A Sra. Flora de Naveaus dicía que alí nunca se fixera), onde había moita vaca e o acceso á nata era fácil. Noutras aldeas da zona non facían esta bica, non a coñecían.

Os vellos da zona dicían que “facer a bica no verán, no San Pedro (festa da parroquia de Castro de Laza) era derramala”, e a señora Rosa (tamén de Castro) afirmaba que “Eu no S. Pedro nunca fago a bica porque é quitarlle mérito. Co calor non gusta, ponse máis seca”. Outro doce moi común era o roscón, a sobremesa tradicional das festas do verán e que tamén se comía con requeixo ou botándolle un pouquiño de viño ou licor. Os das aldeas da montaña ían cunha formas enormes porque querían roscóns máis grandes que puideran ter.

Antigamente, a elaboración das bicas era un momento de socialización, de divertimento e de traballo en comunidade no forno do pobo. Un mes antes do entroido, a xente ía xuntando nata e ovos, buscando as latas para os moldes (latas de marmelo e sardiñas) e falando para se organizaren: “a ver, que día imos ao forno, eu vou contigo que eu non bato ben e ti sabes mellor, ...”. E o día acordado xuntábase en grupos por afinidade e “facían un montón de bicas todas xuntas, ao tempo que lle daban unha remexida ao pobo e contaban os chismes todos”. Era unha tarde de festa. Os moldes para facer as bicas procedían da reciclaxe de latas de sardiñas, ou as de marmelo que eran altas e cadradas. Se non tiñan, tamén se usaban tixolas grandes. Cando as panaderías empezaron a repartir o pan, deixouse de cocer nos fornos dos pobos.



*Fotografía dos anos sesenta do século pasado duns veciños de Soutelo Verde (Laza) preparando bicas para meter no forno*



As casas facían as bicas segundo podían: dúas, tres, catro... A branca para os peliqueiros e a amarela para comer os da casa e os invitados. Aos peliqueiros de Castro e Soutelo, os de Laza chamábanlle “leiteiros”, quizais por comeren a bica branca. A diferenza entre unha e outra é que a branca só leva as claras dos ovos e a amarela os ovos enteiros e cunha proporción de nata inferior. Polo resto, son iguais.

Como xa quedou dito, no inverno, principalmente no entroido, o principal doce que se facía era a bica. Na “Casa das Bicas” hoxe continúan coa receita que aprenderon dos seus pais e que viña da súa avoa: ovos enteiros para a amarela e só as claras para as brancas, nata, nata madurada, pero crúa, sen cozer, azucre e fariña sen fermentar. Contan que para facer as bicas teñen que “bater, subir a clara dos ovos para que collan un pouco de aire, pero sen facer merengue, sen montar as claras. De feito, cando nós botamos a masa nas latas, estas van cheísimas e a xente que o ve di que se vai saír, porque están acostumados a que os biscoitos leven impulsores ou masas madre e entón enchen as bandexas pola metade porque despois suben no forno. Se



*Material empregado no forno “A casa das Bicas” de Soutelo Verde para a elaboración dos seus produtos*

vai batido normal, aumenta máis pra riba, por iso é mellor non batela moito. Antes batíanse a mao nun caldeiro e subían ben as bicas”.

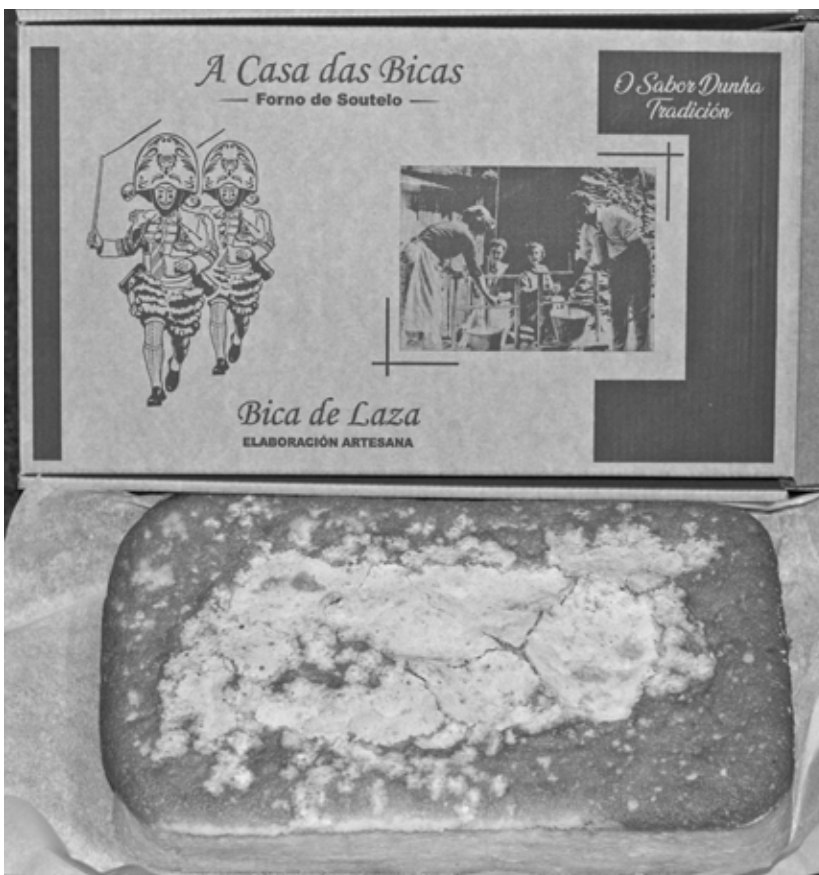
### Receita da bica branca de Laza

#### Ingredientes:

- 12 claras de ovos
- 500 gramos de fariña triga
- 400ml de nata crúa
- 400 gramos de azucre
- Azucre para espolvorear

#### Elaboración:

Bater un pouco a nata e claras sen chegar a montar e engadir o azucre. Engadir a fariña e mesturar ben e por último integrar a nata. Verter no molde enchendo até o borde e cubrir co azucre. Meter no forno a +/-180 grados durante 30 minutos. Por último deixar arrefriar.



*A bica branca de Laza e o envase no que “A Casas das Bicas” a comercializa*

## DOCES DE RIBADAVIA: REPOSTERÍA SILA

**O**s pais e avós de “a Lola da Peroxa” eran panadeiros e reposteiros desde bastante antes da guerra civil española. Non sabemos con exactitude cando o obradoiro de SILA se iniciou. Non obstante, “a Lola da Peroxa” lembra que, desde idade temperá, traballaba duro coa súa familia no obradoiro e que se fixo cargo do negocio familiar a mediados dos anos sesenta.

A Lola pasou toda a súa vida elaborando a man as rosquillas fritidas, os melindres e as rosquillas ao forno, as galletas, as madalenas, as biccas, os cocos, as orellas de Entroido e outras especialidades ourensás coas receitas herdadas dos seus pais e avós ata o ano 2008. Ese ano, non tendo familia que quixera continuar a tradición e querendo gozar dunha máis que merecida xubilación, atopouse coa mestra artesá Ruth González, a quen cedeu todas as súas receitas e experiencia para dar continuidade a un andar que merecía non perderse no esquecemento.

Ruth continuou as receitas e a tradición tal cala cedeu A Lola, pero mellorou substancialmente as receitas mediante pequenas modificacións para adaptalas ás fariñas e a outros ingredientes que se producen agora logrando unha maior durabilidade do produto, mellorando a mecánica dos procedementos, pero respectando en todo momento a elaboración completamente manual e artesá de cada produto e ampliando o alcance de mercado a toda Galicia, mesmo logrou introducirse en confeitías gourmet de Barcelona, Bilbao, Madrid ou Toledo.



*Rosquillas da confitería Sila, de Ribadavia*

Ruth soubo engadir un sistema de xestión e organización de traballo moderno sen perder nada do sistema de elaboración completamente artesanal. Ademais, engadiu algúns produtos completamente artesanais que recolleu de outros mestres, como as cañas e os conos que proveñen dun mestre de Maside, ou o roscón de Reis, cuxa receita universal Ruth adaptou á personalidade artesá de SILA.

Actualmente SILA está nun proceso de crecemento exponencial cun especial coidado en non perder a súa esencia artesá. Esta esencia radica na forma de elaborar e na calidade das materias primas. A forma de medrar de SILA é moi sinxela: a maior demanda dos seus produtos, máis persoas na elaboración e non máis máquinas.

SILA está demostrando que a moderna xestión dos negocios é perfectamente compatible coa mestría artesá do seu obradoiro e que a forma tradicional de elaborar os doces segue máis vixente que nunca, económica e saudablemente viable e necesaria.

*Mostra dos doces que elaboran na Confitería Sila de Ribadavia*

## DOCES DE ALLARIZ. O LEGADO DUN OFICIO MEDIEVAL

**Juan A. Seara Fero**

**A**parición do oficio de reposteiro en Allariz vincúlase á construción do Real Convento de Santa Clara de Allariz e á presenza Xudea a extra muros da vila. Os conventos tiveron un papel fundamental como receptores e custodios da cultura popular e transmisores deses legados en tempos máis recentes. O Real Convento de Santa Clara foi fundado por iniciativa real grazas á raíña Dona Violante, esposa de Afonso X, e a súa construción grazas á autorización do seu fillo Sancho IV en 1286. A presenza xudía en Allariz rexístrase dende o século XIII, cando se redacta a célebre carta de avinza do 20 de xuño de 1289, pola que cristiáns e xudeus se comprometen a non se molestar reciprocamente nas respectivas celebracións relixiosas.

O azucre foi introducido polos árabes na Península aló polo século VIII, pero o seu uso só se circunscibía a fins medicinais. A Galicia chega, posiblemente, da man dos xudeus e non antes do século XIII, en permanente contacto coa cultura da media lúa, así como co uso de améndoas, mel, piñóns, cítricos...

No Interrogatorio Xeral do Catastro da Ensenada realizado en Allariz no ano 1751, aparecen oficios vinculados á repostería e ó chocolate: 9 confeiteiros, 1 chocolateiro, 6 forneiros e 11 panadeiros todos eles veciños e residentes. Esta actividade estivo ben nos séculos seguintes, como acreditan a publicidade dos xornais de principios do S. XX.

A guerra civil supuxo unha parálise no proceso de produción artesanal xa que tanto o azucre como a fariña, foron materias que estiveron racionados. Posteriormente, a partir dos anos 60, asístese á decadencia da repostaría familiar e ao auxe de establecementos pasteiros e confeiteiros, que moitos deles chegan ata a actualidade.

Os produtos estrela do abano da repostería en Allariz son os amendoados ou mazapáns, as améndoas de pico, os melindres ou roscas de cazo, a torta real ou torta de améndoas e as roscas de xema.

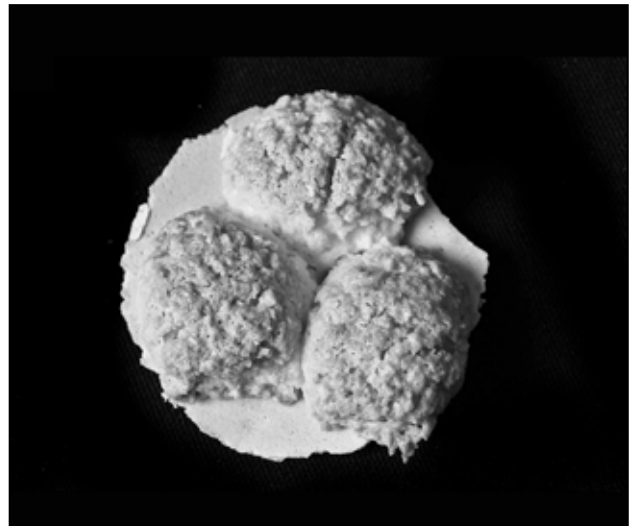
O que máis importancia e máis fama ten é o amendoado ou mazapán, identificase por ter tres "ollos" enriba dunha oblea co seu punto xusto de forno. Realízase utilizando a améndoa mellor a ser posible a variedade marcona e sen pelar, con azucre fino, ovos (se fosen caseiros mellor pero hoxe xa non se pode por normas sanitarias) e obleas proporcionadas tradicionalmente polas monxas, recortadas ou sen recortar.

As améndoas de pico, e un produto moi laborioso e constante na súa elaboración, xa que se precisan entre oito ou dez días para a súa obtención, revolvendo a améndoa ata que, por fin, os picos envolven a mándoa pechada celosamente no seu interior.

Nos melindres ou roscas de cazo tamén atopamos presente a améndoa; caracterízase por ser pequenas, duras e escuras, contan cun baño de azucre por fóra. Para a súa elaboración é preciso, ademais da améndoa e o ovo, o azucre mouro que lle dá ese ton escuro. De non dispor del, utilízase o azucre branco queimado. Despois, amásase todo con fariña, non moita, só a suficiente para que non se pegue ás mans. Unha vez que saen do forno é cando se bañan no xarope de azucre.

A torta real remítenos á tradición reguenga de Allariz. Neste produto mantívose, co tempo, a presenza de formas xeométricas, que suxiren a mesma estrela de David, tendo en conta o pasado xudeu da vila; nela, a améndoa volta ser a protagonista. A torta real precisa dunha base de masa de follado, non moi forte, sobre un molde que a poder ser que sexa un prato de porcelana. A améndoa, a diferenza do mazapán, leva ovos enteiros para que a masa inche na cocción.

As roscas de xema que, como ben indica o seu nome teñen como base a clara dos ovos, e igual que os melindres, van branqueadas por fóra con xarope de azucre. Este produto é complemento á elaboración do mazapán porque así aprovéitase a xema que non se utiliza. Hai receitas nas que se utiliza tamén algún ovo enteiro. Ao igual que os melindres, unha vez que saen do forno é cando se bañan no xarope de azucre.



*Amendoado de Allariz*



### **A materia prima**

A materia prima principal para a elaboración de todos eles é a améndoa, pero tamén se precisan doutros materiais como os ovos, fariña e azucre, sen os cales o resultado final da repostería en Allariz non tería obtido tal éxito.

A améndoa chega á península grazas aos árabes no século VIII e, a Galicia, non antes do século XIII da man dos musulmáns, (de curta presenza aquí) e, fundamentalmente, dos xudeus, cos que conviviron e compartiron saberes na súa diáspora polo Mediterráneo. Cultivaríanse nas hortas dos conventos, os únicos que polas súas altas rendas podían ter dispoñibilidade deste produto. En Galicia non temos constancia documental ata o século XVII, pero é no século XV cando aparecen nas mesas das clases acomodadas. Na actualidade vén da zona levantina, a través de intermediarios ou almacenistas que as venden en sacos, sendo a variedade “marcona” a máis mercada, que é grande e redonda, e de máis calidade pero tamén máis cara. Vén con pel, polo que o proceso de cocido, pelado e secado é o primeiro que se fai para poder ser utilizada.

Os ovos é outro dos materiais utilizados, sendo a produción caseira a que se utilizaba e que, segundo os reposteiros, é de cor máis amarela e de maior calidade. Pero dende a década dos 60, a produción masiva en granxas aumentou a oferta e baixou o prezo, ao tempo que a produción caseira non podía facer fronte á demanda de produción que a repostería estaba a ter. As normativas sanitarias e alimentarias en materia de produción, provocaron a renuncia á utilización de ovos caseiros como materias utilizadas na produción alaricana.

A fariña, de millo é a base na repostería alaricana. Sabemos que dende o século XVIII, o cultivo do millo produciuse no interior de Galiza, inda que está constatado que na costa xa se fixeran con anterioridade. A súa utilización, en vez da resultante do centeo, resulta porque culinariamente á de centeo é pouco atractiva. O único problema da utilización da fariña de millo é que en Galicia existe unha produción moi pequena, polo que se ten que recorrer a fariña castelá que, ao igual que a améndoa, vén de almacenistas ou intermediarios.

O azucre, xa adiantabamos que é coñecido dende a chegada dos árabes no século VIII, pero en Galicia non entrou ata o século XIII, facéndolle competencia ata ao que de agora era o edulcorante máis utilizado: a mel. Pero o consumo do azucre polo pobo non sería ata os XVIII, coa chegada do azucre de América e o cultivo de remolacha procedente de Alemaña. Na actualidade, ao igual que xa falamos da améndoa e fariña, a súa compra faise a maioristas.

### **A produción na actualidade**

En Allariz, na maioría dos casos, os negocios vinculados co oficio da repostería tense transmitido de pais a fillos e que, pola información da que dispomos, en ningún caso esta tradición supera á terceira ou cuarta xeración. Poucos son os exemplos que quedan mediante este proceso de transmisión. Outros que na actualidade tamén se sumaron a produción, son os propios despachos de pan asentados na vila que nun principio, incorporaron só en fins de semana esta produción e venda, mais agora xa producen todos os días da semana.



*Fariña, azucre, ovos e améndoas, produtos necesarios para a elaboración da Torta Real*

## CONCURSOS COS DOCES E MONTADO DE CLARAS

**E**nmarcado na programación relacionada cos doces tradicionais, a organización da Romaría Etnográfica Raigame prepara dous concursos abertos á participación do público.

O primeiro será o **concurso de tartas**, que se celebrará ás 16.00 horas na praza da Torre. Nel poderá participar todo aquel que o desexe aportando un doce que será valorado pola súa presentación, o seu sabor e dificultade de elaboración. O segundo concurso realízase a continuación no mesmo lugar, e consistirá nunha competición de **montado de claras** pasando pola separación tres claras do ovo, o seu batido a man e o engadido do azucre até conseguir merengue. O material necesario será aportado pola organización.

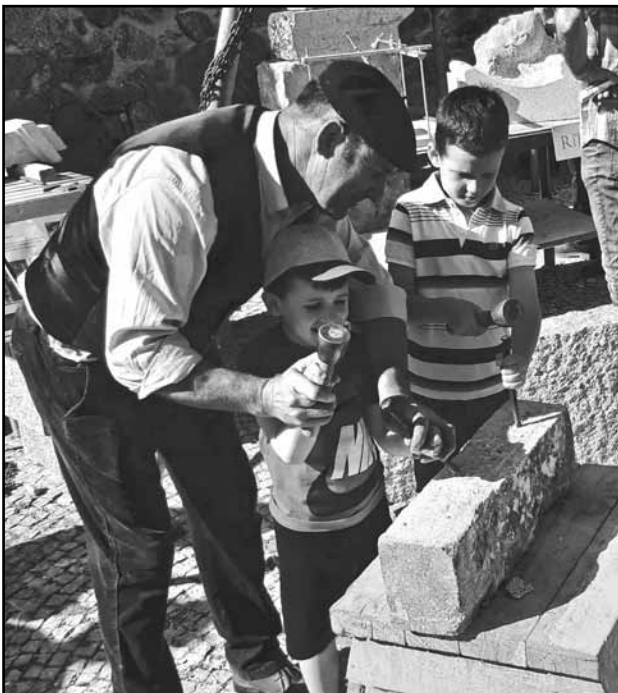
Os concursantes deberán inscribirse previamente no posto de información, de 11.00 a 14.00 horas, cun límite de 15 participantes para cada un deles, e levar as tartas ás 16.00 á praza da Torre para a súa exposición e degustación polo xurado.



*Tartas dun concurso*

## OBRADOIROS DE ARTESANÍA PARA OS MÁIS PEQUENOS

**A**Romaría Etnográfica Raigame pon especial interese en achegar as tradicións e a artesanía aos máis pequenos. Máis aló das demostracións en vivo, os asistentes poden interactuar cos artesáns, participar na elaboración das súas artesanías, coñecer a orixe, o proceso de creación, a súas historias...



Así, nesta edición programáronse diferentes actividades para que os nenos (tamén poden participar os non tan nenos) elaboren coas súas maos aquilo que tanto lles chama a atención.

Ao carón da Torre, onde están os artesáns dedicados aos **doces**, ao longo do día poderás **amasar rosquillas, facer bicas e amendoados**. Tamén se realizará un obradoiro de montado de claras.

A Asociación **“ViaxaMos no Tempo”**, que está na estrada de Celanova e realiza actividades relacionadas coa **cantería**, ademais de programar visitas guiadas por Vilanova, ofrece aos participantes a posibilidade de usar maza e cincel para traballar na pedra, comprobando así a dureza deste oficio.

O obradoiro de confección de **traxes tradicionais, Lumecú** de Vilar de Santos, que estará na rúa Vila, ofrece a posibilidade de elaborar o **vestuario para bonecas**, adaptando os patróns que trae preparados e que só hai que cortar e coser.

*Canteiros da Asoc. “ViaxaMos no Tempo” na edición de 2023 da Romaría Raigame ensinándolle aos nenos comolabrar unha pedra*

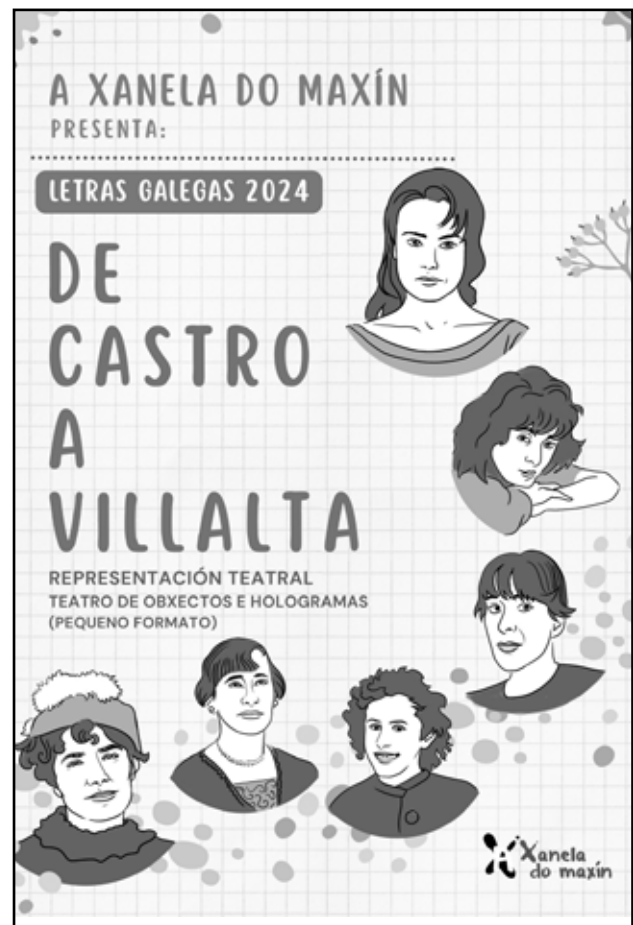
## TEATRO E CONTACONTOS

A compañía “Xanela do Maxín” celebra o día das Letras Galegas na Romaría Etnográfica Raigame coa súa obra “*De Castro a Villalta*” que se presentará en catro sesións, dúas á mañá e dúas á tarde, no “Cine Carlos Velo”, na praza Maior de Vilanova. Este espectáculo pretende **poñer en valor o legado de seis mulleres excepcionais home-naeadas nas Letras Galegas**, dende Rosalía de Castro a Luísa Villalta, mulleres que deixaron unha pegada imborrable na literatura e no teatro galegos e que destacaron pola súa creatividade, compromiso e contribución á nosa rica cultura.

A obra comeza con Rosalía de Castro, a poetisa do sentimento, continúa con Francisca Herrera e con María Mariño, que retratou a beleza e dureza da paisaxe da nosa terra, despois achégase á figura de M<sup>a</sup> Vitoria Moreno, narradora infatigable e comprometida coa nosa lingua, Xela Arias, poetisa revolucionaria que na súa obra fai unha oda á liberdade e á identidade galega, e remata coa homenxeada neste ano 2024, Luísa Villalta, quen coa súa obra teatral comprometida e vangardista, non só entretén, senón que tamén fai reflexionar e despertar conciencias.

**Onde? Cine “Carlos Velo”, Pza. Maior.**

**Cando? ás 11.30, ás 12.30, ás 16.30 e ás 17.30**



O **lavadoiro de Vilanova** será o escenario onde **Inma Soto**, educadora ambiental e contadora de contos, nos achegará a través da narración de historias ao noso patrimonio natural e cultural. Alimentou o seu imaxinario no seo dunha familia numerosa; é a pequena de cinco irmáns que comezou a falar – sen parar – para facerse oco na sobremesa. Contos que agroman da profunda admiración á NOSA NATUREZA: á paisaxe, á cultura e á nosa lingua.

Os contos naceron para sensibilizar na protección e respecto polo medio, divulgar e dar a coñecer a



nosra cultura; o conto apela a emoción! Creadora de Xuri, o protagonista dun conto sobre lumes forestais, dá vida a trasnos, mouras e meigas. Participa de representacións teatrais para a posta en valor e coñecemento dos nosos saberes, dende o ciclo do pan a oficios como a olaría. Recentemente autoeditou “Xela, a superheroína de aldea”, un álbum ilustrado que acompaña un proxecto de Educación Ambiental.

Na Romaría Etnográfica Raigame tráenos o seu espectáculo “Botamos un conto”, un espazo creado para viaxar a través da palabra, percorrer novos camiños e chegar a lugares onde posiblemente nunca estivemos; é beber de diferentes culturas para regresar á nosa, sabedoras agora da herdanza que nos identifica.

Botar un conto é o inicio dunha aventura para coñecer outras realidades, novos mundos, adentrarnos nunha historia que nos leve da man á nosa propia esencia.

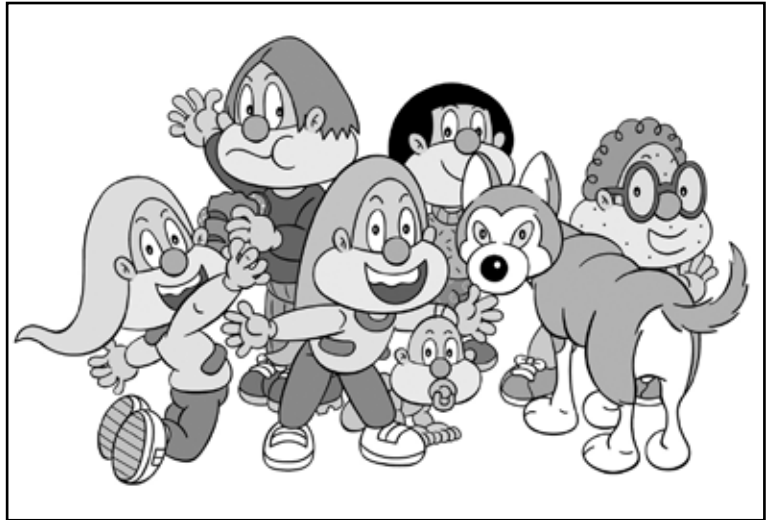
**Onde? Lavadoiro de Vilanova.**

**Cando? ás 11.30, ás 13.00, ás 17.00 e ás 18.00**



## ANIMACIÓN DE RÚA: “OS BOLECHAS”, “O CEGO DE MATAMÁ” E “CÉ PANTASAMA, HOME ORQUESTRA”

**A**Romaría Etnográfica Raigame recibe a visita dos **Bolechas**, que sen dúbida farán as delicias dos máis pequenos. Os seus protagonistas, os irmáns Carlos, as xemelgas Loli e Pili, Braulio, Sonia e o pequeno Tatá, xunto ao seu incondicional can Chispa, viven aventuras nas situacións e realidades cotiás dos nenos: a escola, a casa, o parque, o autobús, a praia... Esta proximidade, a súa linguaxe, a súa forma de expresarse, é o que fai que os pequenos se sintan cómplices e co-protagonistas das súas aventuras.



Os Bolechas son cultura de raíz e contribúen á divulgación e á formación, mediante o pracer e o divertimento dos escolares de educación infantil e de primaria de Galicia.

Os Bolechas puxeron en marcha unha serie de iniciativas que contribúen á formación dos escolares de educación infantil e primaria con ESPECTÁCULOS especialmente deseñados para eles, tanto de

rúa como en teatros e auditorios, cos que lograron un enorme éxito. Nesta ocasión, visitando Vilanova dos Infantes, percorreren as rúas da vila e estarán con todos aqueles que se queiran achegar á praza do Castelo (16.30 e 17.30) e á praza Tralacerca (17.00 e 18.00).

**E**algo que non falta na Romarí Raigame é a presenza de “**Cé Orquestra Pantomina**”, o home orquestra, que animará as rúas de Vilanova e fará pases especiais no lavadeiro. A súa música e o seu bo humor garanten a diversión e que a festa non perda ritmo en todo o día. Detrás deste personaxe está César Freire, músico autodidacta apaixonado dos instrumentos, o que o levou a crear a súa figura chea de todo tipo de úteis para facer música.

**Onde? Lavadoiro de Vilanova.**

**Cando? ás 11.00, ás 12.30, e ás 16.30. E durante todo o día polas rúas de Vilanova**



De igual modo, o **Cego de Matamá e a lazarilla Aldariña de Candeán** contarannos vellas historias de sucedidos do máis curioso. Luis Correa “O Caruncho” e Chus Iglesias son dous músicos que coa zanfoña e a pandeireta levan anos recreando os papeis de Cego e lazarilla que recorren festas, feiras e mercados cantando historias, romances e coplas por unha esmola.

**Onde? Lavadoiro de Vilanova.**

**Cando? ás 12.00, ás 13.30, e ás 17.30. E durante todo o día polas rúas de Vilanova**

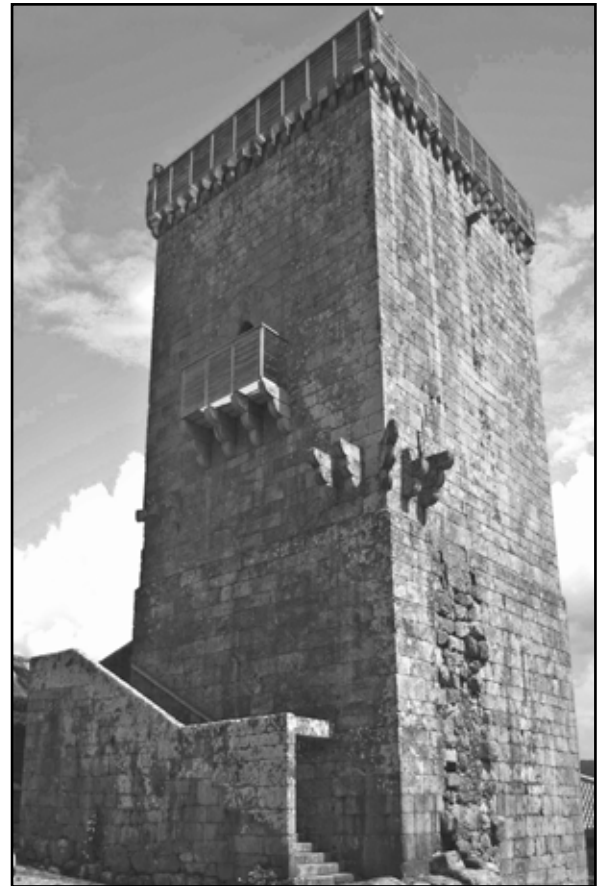


## VISITAS GUIADAS POR VILANOVA BAIXO O LEMA “DENDE A OLLADA DUN CANTEIRO”

**A** asociación “ViaxaMos no Tempo” preparou unha guía para realizar unha visita comentada sobre o traballo dos canteiros en Vilanova. A través dun paseo polas rúas, os participantes poderán descubrir os segredos detrás de construcións como a Torre da Homenaxe, os restos da muralla, a adega do San Vivián, a heráldica nas casas máis ricas, e tamén as construcións relixiosas como cruceiros, petos de ánimas, a igrexa do San Salvador, etc.

Os interesados en participar nesta actividade deberán inscribirse no posto que a Asociación “ViaxaMos no Tempo” terá na estrada de Celanova, enfronte aos postos de comida (núm. 7 do mapa), xa que haberá un límite de 15 persoas para cada sesión, a primeira ás 13.15 e a segunda ás 16.15, cunha duración aproximada de 30 minutos.

Ademais realizarán desmostracións do oficio de canteiro durante todo o día, obradoiros para os nenos, unha exposición sobre o verbo xido (a fala dos canteiros), outra de ferramenta tradicional e realizarán a montaxe dun cruceiro (unha demostración á mañá e outra á tarde).



## XEADOS POLAS RÚAS DE VILANOVA

**U**n brillante día de sol chega á praza da principal un curioso vendedor de xeados. Don Gelati sufrirá constantes infortunios co seu carriño, que terá que solventar rápido, con inxenio y moita maxia, antes de que os seus xeados se derretan.

Este espectáculo de maxia de rúa require a participación activa de toda a familia pois o noso xeadeiro só resolverá o problema coa axuda de todas/os.

A súa escenografía, vistosa e atractiva, enche prazas e deixa a todos/as cun bo sabor de boca.

Dani García iníciase no ilusionismo da man do dúo máxico Lorca&Julit. A partir deste momento, orienta a súa formación cara a ámbitos afíns ao teatro e á maxia, formándose tanto en España como en Estados Unidos.

Dende os primeiros anos, compaxina a produción dos seus propios espectáculos, cos que ten creado un selo persoal, con aparicións en galas, entregas de premios e asesoramento máxico en diversas producións teatrais e musicais.

Levou a súa maxia a diversos países do norte de África, Oriente Medio, Europa e a Estados Unidos, onde recolleu varios premios polo seu traballo (1º premio en Michigan e 2º premio en Florida, Texas e Missouri).





## EXPOSICIÓN: ESTAMPAS DUNHA ROMARÍA

**N**a edición correspondente ao ano 2023 dos concursos da Romaría Etnográfica Raigame de 2023, Raquel de Santos foi a gañadora no apartado de Mellor Fotografía polo seu traballo *Rapaza á sombra dunha árbore*. Inés Portela obtivo o segundo e terceiro premio grazas ás imaxes tituladas *Hai futuro* e *Pandeiretas multiusos*. No apartado de Mellor Serie, os gañadores foron José M. Vázquez, primeiro premio por *Mans creativas*, Víctor M. Fernández, segundo premio coa serie *Mans artesáns*, e Antonio Garrido, terceiro premio co traballo *Traballando xuntos*.

Todas estas imaxes, máis as seleccionadas polo xurado e premiadas con accesits, foron expostas na mostra Estampas dunha Romaría, que se puido visitar ao longo do ano no Concello de Celanova, no CCP Xaquín Lorenzo en Ourense e no Edificio de Ferro do Campus de Ourense da Uvigo.

Nesta edición, ademais do concurso de fotografía, houbo outro de microvídeos, do que saíu gañador Antonio Garrido e que se pode visionar na web da Romaría Etnográfica Raigame ([www.raigame.gal](http://www.raigame.gal)).

Por último, a Organización creou un novo apartado titulado Decoración exterior de vivendas, orientado a incrementar o valor estético do conxunto urbano de Vilanova no día de celebración da Romaría, contribuíndo á mellora na ornamentación do burgo e recuperando, con elo, a vella tradición de decorar as fachadas durante as festas e romarías de cada pobo.

Na primeira edición, o primeiro premio foi para a casa da Rúa do Castelo núm. 35, o segundo para a casa da mesma rúa, no número 7, e o terceiro premio correspondeulle á casa da Rúa do Recreo núm. 15.



*Arriba, traballo gañador do concurso Mellor Fotografía, Rapaza á sombra dunha árbore, de Raquel de Santos. Abaixo, imaxes da casa gañadora do 1º premio á Decoración exterior de vivendas na edición de 2023*





## BASES DOS CONCURSOS da ROMARÍA ETNOGRÁFICA RAIGAME

O Centro da Cultura Popular “Xaquín Lorenzo Fernández” (Deputación Provincial de Ourense) e o Concello de Celanova convocan os Concursos correspondentes á “Romaría Etnográfica Raigame” 2024, que serán regulados polas seguintes BASES:

### 1. HABERÁ 3 MODALIDADES:

#### A. FOTOGRAFÍA:

Participarán no concurso tódalas fotografías que sexan compartidas no Instagram de Raigame sinaladas co #raigame2024

Os participantes poderán enviar as fotografías que desexen a través das redes sociais (instagram e facebook) de Raigame colocándoas no muro coa referencia #fotoraigame24.

Entrarán no concurso aquelas fotografías que sexan compartidas antes das 24,00 horas do 19 de maio.

As fotografías serán tomadas durante a celebración da presente edición da Romaría, deberán iren acompañadas dun breve título. Cada autor poderá presentar as fotografías que estime oportunas.

#### B. MICRO VÍDEOS:

As persoas que desexen participar farano co envío dun vídeo de entre 1 e 3 minutos, incluíndo cabeceira e créditos, podendo ser gravados con calquera dispositivo.

Poderanse compartir directamente nos muros das redes sociais de Raigame ou enviando un enlace a estas mesmas redes.

#### C. DECORACIÓN EXTERIOR DE VIVENDAS:

Este concurso ten como obxectivo incrementar o valor estético do conxunto urbano de Vilanova no día de celebración da Romaría, contribuíndo á mellora na ornamentación do burgo e recuperando, con elo, a vella tradición de decorar as fachadas durante as festas e romarías de cada pobo.

Os propietarios das vivendas que reúnan as condicións necesarias



*Unha das fotografías gañadoras do 1º premio á Mellor Serie, “Mans creativas”, de José Manuel Vázquez Varela. Abaixo, a serie “Mans artesán” de Víctor M. Fernández, 2º premio*

para promover a decoración das súas fachadas, procederán a colocación daqueles obxectos domésticos tradicionais, tipo colchas ou cobertores, flores, etc., que axuden a mellorar a imaxe da vivenda.

### 2. PREMIOS:

#### 2.1. MELLOR FOTOGRAFÍA

- 1º 150 €
- 2º 125 €
- 3º 100 €



## 2.2. MICRO-VÍDEOS:

- 1º 150 €
- 2º 125 €
- 3º 100 €.

## 2.3. DECORACIÓN EXTERIOR DE VIVENDAS:

- 1º 300 €
- 2º 200 €
- 3º 100 €

## 3. XURADOS

Os xurados serán nomeados pola Organización, sendo as súas decisións inapelables, podendo deixar premios desertos así como conceder accésits especiais carentes de aportación económica e consistentes na participación na Exposición para o caso do Concurso Fotográfico e a proxección para o Concurso de Micro-vídeos. Tamén poderá modificar o número de premios e as súas cantidades en función da calidade e o número de traballos presentados.

No tocante ó concurso de decoración exterior das vivendas, o xurado estará constituído por representantes do Centro da Cultura Popular Xoaquín Lorenzo, dos colectivos sociais de Vilanova e da Corporación municipal de Celanova, que realizará un percorrido pola vila durante a xornada, procedendo á valoración das fachadas, considerando aspectos coma o coidado global da fachada, a utilización de cobertores tradicionais, plantas autóctonas e outros elementos tradicionais que consigan unha harmonía no conxunto da edificación.

Unha vez fallados os premios, estes daranse a coñecer a través das redes e dos medios de comunicación tradicionais. Os premios serán entregados coincidindo coa inauguración da exposición itinerante “Estampas dunha romaría”.

A participación no concurso implica a total aceptación das presentes bases.



*Antonio Garrido gañou o 3º premio coa serie “Traballando xuntos”*

*Inés Portela, coas imaxes “Hai futuro” e “Pandeiretas multiusos”, foi a gañadora do 2º e 3º premio á Mellor fotografía no concurso de 2023*



## PREMIO ADOLFO ENRÍQUEZ 2024

### VIRXINIA e MARÍA FERNÁNDEZ GARCÍA, AS “ISOLIÑAS”

Como é ben sabido, unha das actividades máis simbólicas que teñen lugar durante a celebración da Romaría Etnográfica Raigame, é a da concesión dun recoñecemento anual a unha persoa ou colectivo que manteña unha actividade destacada e tradicional co oficio no que se centra cada ano a romaría.

Este recoñecemento comezou levando o nome de “Xan de Barros”, xa que logo na composición poética que Curros Enríquez lle dedica á Virxe do Cristal, o poeta identifica con este nome ó abade de Vilanova que decreta a celebración da romaría para celebrar a aparición do enigmático e devoto cristal.

Posteriormente, dende que nos primeiros días de marzo de 2015, a traxedia vestira de loito a parroquia de Vilanova e o Santuario do Cristal, tralo asasinato do reitor do santuario, don Adolfo Enríquez Méndez e a desaparición da imaxe da Virxe, dende a organización de Raigame consideramos acaído que a partir dese momento o premio levase o nome do benquerido e admirado don Adolfo.

Por outra banda, debemos destacar que nesta edición decidimos centrar o foco no oficio dos “dulceiros e dulceiras” que se dedicaron a andar polas feiras e festas da provincia vendendo melindres, rosquillas, bicas, roscóns e tantos e tantos produtos derivados do azucre que axudaban a “endulzar” a vida dos nosos devanceiros –sobre todo no caso dos máis pequenos- para os que achegarse a carón dun cesto de lambetadas era xa de seu unha festa.

Con tal motivo entendemos que era axeitado simbolizar este recoñecemento en Virginia e María Fernández, coñecidas popularmente como “Isoliñas”, dúas irmás celanovesas que durante máis de 50 anos atenderon o local de venda dos seus produtos (fundamentalmente os famosos “bolos das Isoliñas”) na rúa da botica de Celanova.

Para recibilo convidamos á súa irmá Concepción Fernández, quen non traballou no obradoiro porque xunto con Delfina, emigraron moi novas a Bos Aires e que hoxe é custodia da memoria viva do doce arrecendo que aínda moitos sentimos respirar cando pasamos a carón do local, pechado hai xa moitos anos.

O acto, segundo recolle a programación da romaría, terá lugar ás 13,30 horas, na Praza Maior de Vilanova dos Infantes e constará da entrega dunha reprodución da torre do castelo de Vilanova realizada polo pintor e escultor mallorquín afincado en Ourense, Leandro Sánchez, así como unha copia asinada desta acta para deixar constancia documental do acordo.



*María, Elisa (a nai) e Virginia coa nena María Fernández Justo. Ca. 1960*

Organizan:



Colaboran:

Comunidade veciñal de Vilanova dos Infantes

