

XXX abierto internacional AJEDREZ albariño

Cambados
1 a 9
agosto
2014

Rías Baixas



CONCELLO DE
CAMBADOS





Conservas de Pescados y mariscos

CONSERVAS DAPORTA, S.L.

Avda. Castrelo, 88 - 36630 Cambados - Pontevedra (España)

Tel.: +34 986 520 111 - Fax: +34 986 52 01 12

daporta@daportasl.com - export@daportasl.com

www.daportasl.com



Vieites Daporta, S.L. **CORREDURÍA DE SEGUROS**

**AUTOS - VIDA - AHORRO - COMERCIO - HOGAR
INDUSTRIA - EMBARCACIONES - ACCIDENTES, ETC
SEGUROS ESPECIALES BODEGAS**

Rúa Pontevedra, nº 2 - 1º • 36630 CAMBADOS (Pontevedra)
Telfs. 986 54 24 57 / 54 28 88 • Móv. 677 49 55 62 • Fax 986 52 06 20
E-mail: vieitesdaporta@vieitesdaporta.es

saúdo do alcalde



É un pracer darlle a benvida ao elenco de axedrecistas de diversas nacións que se achegan a Cambados para competir na 30 edición do Open de Xadrez. Cada edición é unha nova oportunidade que o Club Albariño, presidido por Marco A. Costa, aproveita para demostrar a súa capacidade organizativa acadando un gran nivel competitivo arredor dos taboleiros.

Ademais de proclamarse durante uns días como capital galega do deporte ciencia, a nosa vila ofrécenos a súa proverbial hospitalidade e brinda polo éxito deste gran torneo. Chegades a Cambados para competir coa rivalidade deportiva, pero agardo que teñades tempo para visitar o noso Conxunto Histórico e para contemplar as nosas paisaxes que agochan os tesouros da nosa tradición enolóxica e mariñeira.

Cómpre agradecer a todo o equipo de organizadores o seu esforzo persoal para conseguir que a competición se desenvolva con total garantía. Seguro que, un ano máis, o aberto de xadrez acadará o alto nivel da indubidable calidade técnica dos axedrecistas participantes.

Este torneo ocupa un lugar central na programación deportiva da LXII Festa do Albariño, a cal complementase cunha ampla variedade de eventos para todos os públicos. Desexo que os afeccionados do Salnés poidan disfrutar das memorables partidas e que a deportividade sexa a norma que presida todas as celebracións do verán.

Un saúdo cordial
Luis Aragunde Aragunde
Alcalde de Cambados



saludo del presidente



El “ABIERTO INTERNACIONAL DE AJEDREZ ALBARIÑO” es el decano de los torneos que se celebran en Galicia. Este año estrenaremos década, celebraremos la edición número 30.

A través de los años hemos conseguido que el ajedrez, Cambados, el albariño y el Salnés resuenen más allá de nuestras fronteras. Miles de ajedrecistas, entre ellos un elenco de distintas nacionalidades, nos han visitado intentando alzarse con la victoria tras nueve jornadas de intensa lucha. Todos han sido “bautizados”... con albariño. Hoy forman un numeroso ejército, expandido por todo el mundo, firme defensor de nuestro vino: EL ALBARIÑO.

La Federación Española de Ajedrez (FEDA) en su circular 13/2014 evalúa los torneos abiertos a nivel estatal, teniendo en cuenta el nivel de los jugadores, las titulaciones internacionales, número de participantes, premios, antigüedad, etc. En el anexo II, el “ABIERTO DEL ALBARIÑO” figura en el puesto 19 para los años 2012 y 2013 y, en ambos, es el torneo más puntuado de los que se celebran en Galicia.

En este año futbolero, aunque “La Roja” no haya cumplido con las razonables expectativas depositadas en ella, ya que ha sido eliminada en la primera fase del mundial celebrado en Brasil, y recordando al sabio de Hortaleza, Luís Aragonés...

- A todos los colaboradores que hacen posible la realización de este evento ajedrecístico año tras año, a pesar de la prolongada crisis económica que seguimos sufriendo:

Gracias, gracias, gracias.

Y más gracias, más gracias, más gracias.

- A todos los participantes:

Ganar, ganar y ganar. Deportividad y la nobleza inherente al deporte-ciencia.

Y el albariño... con moderación, un consumo responsable.

¡Suerte a todos!



Marco A. Costa Fuentes



MARISCOS

DEPURADORA DE
MOLUSCOS

VIVEROS PROPIOS
DE OSTRAS
ALMEJAS Y
VIEIRA

Benito Fernández e Hijos, S.A.

Tragove, 11 • Aptdo. 113 - 36630 CAMBADOS (Pontevedra)
Telfs.: (Depuradora) 986 52 49 14 - 986 52 49 16 - Fax: 986 52 60 85



Turquesa

art & stone

GRANITOS · EXPORTACIÓN · ESCULTURA EN GRANITO

EXPOSICIÓN EN CAMBADOS

Parcela que hace esquina entre el Cuartel y el Instituto

Pol. Ind. do Salnés - Rúa Central, 13 - Ribadumia - Pontevedra
Tlf.: 646 063 691 · cnsturquesa@gmail.com · www.cnsturquesa.com

Cambados nas súas orixes



O MARCO XEOGRÁFICO.

Cambados é o resultado harmonioso da síntese equilibrada entre un ecosistema marítimo, o da Ría de Arousa, e unha suave transición xeomorfolóxica, que descende cara ao mar dende as moderadas alturas das parroquias de Oubiña e Vilariño, de Castrelo polo Sur, e no centro, a altura do monte da Pastora. Todo o relevo se desenvolve sobre rochas graníticas hercinianas, con predominio de granitos calcoalcalinos, ricos en biotita, que xeran formas de aspecto suave e gran cantidade de areas, que na parte baixa da marisma litoral, nas inmediacións da desembocadura do Umia, da lugar ás formacións de *slikke*, que orixinan chairas lamacentas inundadas polas mareas e carentes de vexetación. O tipo de solos predominantes, é o do *cambisolgleico*, típico de zona chás, arxilosas e de val.

No conxunto do Salnés, podemos diferenciar tres unidades xeomorfolóxicas: o val propiamente dito, a ampla superficie erosionada e afundida, en parte ocupada polo mar. A segunda é a orla montañosa formada polo Xiabre e o Monte Castrove, de materiais graníticos elevados pola tectónica alpina. E unha terceira unidade no extremo suroeste nas terras de Sanxenxo.



A xénese das Rías segue a ser obxecto de discusión. Se atendemos a estudos do Profesor Pedro Armas, ou de Precado Ledo, que aportan valiosas informacións, podemos concluír que unha mestura de elementos confluíron para acadar esta estrutura tan singular. Así, os reaxustes isostáticos, xunto con movementos eustáticos con regresións e transgresións do nivel mariño, e co alzamento da liña de costa e o afundimento da plataforma continental, orixinou reaxustes e movementos tectónicos no vello zócalo primitivo, que foi posteriormente, sometido a diversos ciclos de erosión e sedimentación. Unha vez que este zócalo cristalino foi quebrado, producíronse múltiples fracturas. Os cursos fluviais aproveitaron as fallas máis amplas e, favorecidos pola regresión mariña, axustáronse nelas.

Este proceso foi completado polo feito dunha nova transgresión mariña, que foi a responsable da inundación dos estuarios, e pouco a pouco, os procesos de deposición de area, pedras e demais aluviós fluviais, asentaron os procesos de sedimentación fronte aos anteriores dominantes de erosión, cando as variacións dos niveis mariños eran máis fortes.

A Ría de Arousa, e en xeral nas Rías Baixas, son máis abertas, con topografías menos marcadas e máis suaves. Isto, xunto coa mestura de augas cálidas e frías e a interacción doce –salgado, deu orixe a un ecosistema fértil, rico en materia orgánica e con abundancia de plancton, que favoreceu a existencia dun amplo abano de nutrientes que asegurou a evolución da cadea trófica. Hoxe dicimos que é a ría máis produtiva do mundo. Este feito –segundo o Profesor Armas- é consecuencia deses axustes tectónicos e a erosión do mar que inundou os bloques deprimidos chegando, nalgúns casos, ata a mesma fosa meridiana.

No esquema morfolóxico da nosa Ría, o Profesor Precado sinala a división en tres tramos na súa configuración: o interior ou estuario, o medio ou ría propiamente dita, e o exterior ou bahía. No primeiro tramo domina a presenza de aluvionamento fluvial. No segundo, teñen presenza as mareas e os fondos areosos e dunha maior profundidade. E no terceiro, as praias amplas.

A riqueza natural desta Ría está determinada pola climatoloxía suave e pola fertilidade do ecosistema costeiro, o que vai favorecer o asentamento humano dende os primeiros tempos. Ademais, a fertilidade dos solos próximos aos estuarios, favoreceu un intenso aproveitamento agrícola. Este feito, trae como consecuencia a dificultade para a conservación de restos arqueolóxicos, precisamente pola gran potencia agrícola desta zona.

Un grande na nosa historia arousán, Fermín Bouza Brey, recollía nos seus escritos da Paisaxe Mítica de Arousa, que *a cunca do Umia, vai tamén definindo unha rexión propia, fertilizada por unha auga crecida polos aportes dos regatos do Chaín, Añón, San Martín, Follente, Landorra e Beonte. Así que, dende as terras da montaña, na Graña do Umia ata o Mar de Cambados, se estende un val ubérrimo sinalado polas vilas de Moraña, Caldas de Reis, Portas, Ribadumia e Cambados. É o Val do Salnés...*

OS PRIMEIROS VESTIXIOS

O caso de Cambados, non é diferente do marco xeral que serve para explicar os primeiros vestixios de asentamentos e restos arqueolóxicos, no conxunto do Salnés. Cunha cronoloxía que en modo algún pode ser absoluta, a periodización

das etapas que van dende a Prehistoria ata a Idade dos Metais, é dubidosa, incompleta, e suxeita a modificacións en función de achados, tanto casuais ou por obras de precaución arqueolóxica, consolidación ou escavacións sistemáticas de xacementos xa catalogados.

Segundo o Prehistoriador Antonio de la Peña, podemos aplicar (con reservas) unha cronoloxía de entre 100.000 e 150.000 anos para a **Etapá Paleolítica** para a comarca de Arousa. Unhas datas referenciais, nas que poder encadrar así diversos achados líticos, dispersos e escasos.

A **Neolitización**, supuxo un importante cambio das actividades económicas, onde a sedentarización, a creación de asentamentos estables e o traballo agrícola, viñeron a mudar os usos e costumes daquelas sociedades. Traballo agrícola, o que supón producir alimentos, e polo tanto coñecemento da natureza, do entorno e das plantas. Mellor alimentación implica un crecemento demográfico e unha maior densidade de poboamento. Os novos usos provocan novas necesidades, e xorden actividades novas para dar as respostas que a agricultura e a conservación de sementes e froitos, precisaban. A Cerámica e a Cestería terán gran importancia. A domesticación de animais implica tamén novos produtos como o leite, que é preciso recoller, trasladar e conservar. Pouco a pouco, coa aparición dos excedentes, aparecen tamén as especializacións e diversificación das actividades económicas, vinculadas algunhas delas, á aparición do comercio.

Na comarca de Arousa, escasos restos, e atopados de xeito casual, poñen de manifesto a presenza das comunidades agrícolas e útiles de pedra puída. Podemos citar Punta Cantadorxo, na parroquia de San Martiño do Grove, ou en Paradela, en Meis, así como machadas de Solobeira ou Lobeira (Vilagarcía). Seguindo ao profesor Felix González Insua, os recente achados de restos no illote do Guidoiro Areoso, así como os traballos no conxunto do Parque Natural das Illas Atlánticas, fan reflexionar sobre a existencia dun contexto litoral para o Neolítico e a Idade do Bronce, que poden aportar datos enormemente relevantes, para a comprensión dos modos de ocupación do territorio, nun futuro próximo.

A **Cultura Megalítica**, supón un marco temporal entre o IV e o II milenio a.c. Unha etapa onde os monumentos funerarios, os denominados túmulos, aparecen formando parte da nosa xeografía. Hai variedade de tipoloxías, dende as simples, sen corredor, ata as máis complexas con cámara e corredor de acceso. Tamén varían os elementos de cultura material que forman parte do enterramento. Estes van dende sinxelos enxovais de microlitos, ata outros con coitelos de sílex, machadas etc.

A **Idade dos Metais**, chegará na metade do II milenio a.c., coa Cultura do Cobre. Unha etapa máis avanzada, onde se considera que estas técnicas chegaron dende a zona do río Teixo, a través de Portugal, con contactos comerciais irregulares, esporádicos, e que trouxeron tamén a cultura do vaso campaniforme. A Cultura do bronce terá presenza na comarca e podemos comprobar como a repetición de modelos, utilizados na comunidade cultural atlántica, fala das transaccións comerciais, da produción en serie, e da ampla interacción cultural. Serás os casos dos depósitos de machadas de talón e moldes para a súa fabricación, que foron atopados en Samieira, e mesmo as 62 machadas de bronce atopadas en Cambados, en Treviscoso.

Nesta etapa, De la Peña Santos, sinala que eran sociedades en transformación, onde xa aparecen distintos niveis de riqueza e diferenciación social. Destacan neste momento **os Petroglifos**, con temática xeométrica, cazoletas, maioritariamente ligados á existencia de variedades de granito de dúas micas. Destacan os atopados en Barro, Monte Xiabre, Carril, Bamio, Valga ou Armenteira. O que abarca grandes áreas da nosa comarca e fala da repetición de motivos e técnicas. Outra temática que aparece na comarca é a dos motivos zoomórficos, como os que aparecen nos Ballotes (Bamio) cunha posible escena de equitación, única representación antropomorfa da zona, ou na pedra do cribo en Armenteira, pasando por Rianxo, as Sobreiras, Monte Xiabre, Monte Redondo etc

De la Peña Santos, refire unha cronoloxía no entorno do I milenio/ século VIII a.c. para Cultura do Ferro. E apunta a posibilidade da chegada da man dos comerciantes fenicios. A crise do bronce, significa tamén a ruptura das relacións atlánticas e as novas ligazóns co mundo mediterráneo. Neste momento, podemos falar da aparición de hábitats estables, aldeas ou pequenas comunidades agrícolas. Son os Castros, protexidos, defendidos e independentes.

Nos anos 90, como consecuencia da etapa de trasposos de competencias, derivados da aplicación do Estatuto de Autonomía de Galicia, especialmente no referido a Patrimonio Cultural, púxose en marcha un importante proceso de catalogación de xacementos na comarca de Arousa.

Como recolle o Profesor e Prehistoriador Félix González Insua, *esta será a base para publicacións científicas que sacarán á luz importantes conxuntos, como o da arte rupestre de As Sobreiras, en Vilagarcía de Arousa, ou o túmulo de Santa Catalina, tamén en Vilagarcía, ou o novedoso xacemento habitacional da Época do Bronce de Sete Pías en Cambados...*

Unha recente catalogación do ano 2011, realizada polo citado Profesor Félix González Insua, puxo de manifesto a intensidade de ocupación da zona Sur da Ría de Arousa, ao longo da Prehistoria recente. Na súa táboa recolle os seguintes datos:

Túmulos	43
Petroglifos.....	45
Dispersións eposibles asentamentos.....	15
Depósitos Metálicos	7

A pesar de todos os esforzos, un 80% do total destes xacementos, continúan inéditos, polo que o camiño a recorrer segue a ser aínda demasiado longo.

A ribeira Sur da Ría de Arousa, ata datas recentes, non foi obxecto dun estudio sistematizado no contexto historiográfico da investigación arqueolóxica. O que evidencia, un manifesto contraste entre os primeiros estudos e achados, por parte de López Cuevillas, Murguía, Fernández Gil, ou Bouza Brey, e o deserto absoluto que seguiu a esta etapa florecente de publicacións e estudos.

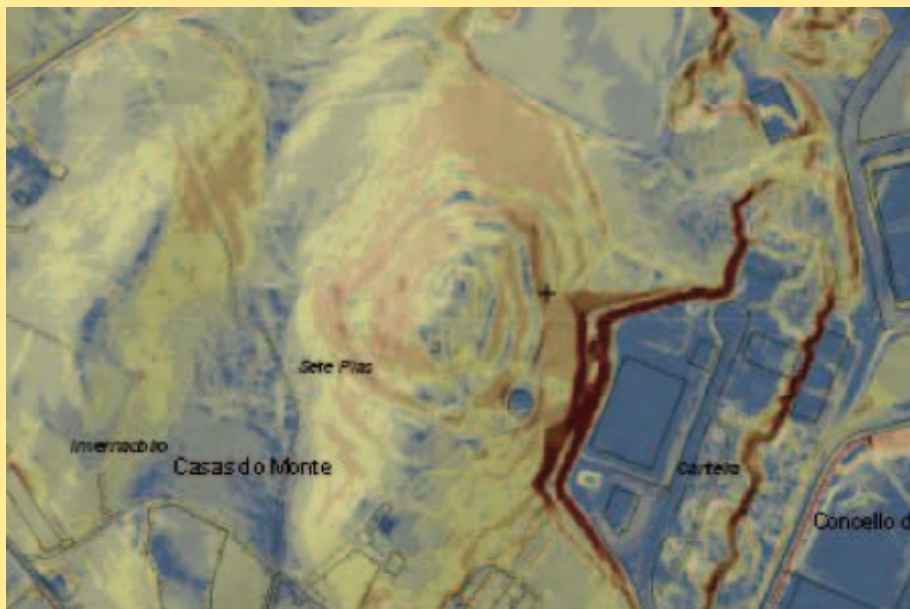
En Cambados, da etapa do Bronce, destaca o asentamento habitacional de Sete Pías. O Profesor Félix González Insua, recolle que *Estamos ante un asentamento extraordinario que se mantén vivo ao longo de toda a Idade do Bronce. Aparecen evidencias de, ao menos, dez espazos domésticos diferentes, con tres estratexias construtivas distintas. A complexidade arquitectónica das vivendas, aumenta a medida que nos achegamos ao presente, chegando a medir, algunha delas, 40*

metros cadrados, conformada a partir de postes verticais, distribuídos de maneira equidistante. No xacemento do Guidoiro Areoso, atopamos cerámica campaniforme, e tamén en Sete Pías, xunto con cerámica decorada con cordóns e/o mamelóns e cerámica lisa.

O Profesor González Insua, tamén recolle no seu estudo sobre o Círculo Lítico do Monte Lobeira, do ano 2013, publicado polo CSIC, que en canto ao modelo de emprazamento, *Sete Pías presenta dous patróns diferenciados. Por unha parte, teríamos unha serie de áreas de dispersión de material cerámico, ubicados en terrazas a media ladeira, entre 115 e 220 metros s.n.m. Son asentamentos que presentan boas condicións de visibilidade, e situados en lugares que hoxe son zonas de monte. Por outra parte, o citado asentamento de Sete Pías, representaría un modelo propio, caracterizado por un escaso dominio visual, ubicado en zonas que hoxe son de labradío, en detrimento das zonas de monte.*

O Con de Sete Pías, que coroa a parte máis elevada, presenta un grupo de rochas ou penedos, con cazoletas e diversos surcos na súa superficie. Presenta lendas e folclore asociadas. Representa o punto que separa os Concellos de Cambados, Ribadumia e Vilanova. Asociado a este xacemento aparecen lendas de tipo clásico, como o referido “aos mouros como construtores e as referencia a unha cadea de ouro que uniría Sete Pías con Monte Lobeira.

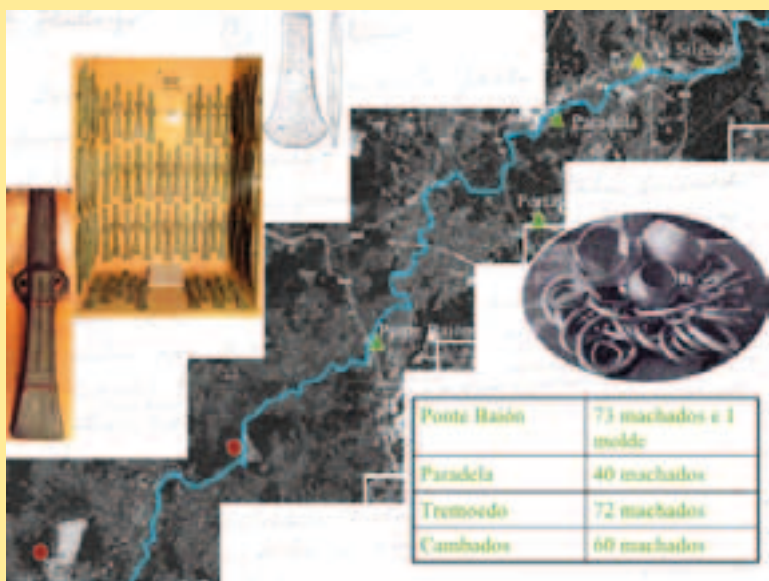
Fermín Bouza Brey, no ano 1954, fai unha descrición do lugar e recolle na mesma os achados que se produciron: *muros, restos de casas circulares y también alargados, trozos de grandes ánforas toscas, molde para finas hojas metálicas (de hierro o bronce), para espada corta (...) hecho en piedrablanda, untosa al tacto, jabonosa (el mas interesante ejemplar de los encontrados).*



No conxunto da comarca, tamén son destacables os Depósitos de machadas de bronce, do que xa citamos algo anteriormente. Podemos destacar o de 73 machadas de talón e dous aneis, cun molde para fundilos, en Paradela, Meis. Tamén os achados de armas metálicas nos dragados dos fondos do Ulla.

A machada plana con fio, de Portas, de mediados do II milenio, ou da machada de cobre, atopada en Marxión, en Vilagarcía de Arousa. Reseñableasimesmo, a cita que se fai do depósito en Cambados, Tremoedo, atopado perto dun castro e constituído por 62 machados de talón de dúas anelas. O de Simes, en Meaño, alcontrado por baixo dos torgos dun castiñeiro, e no que figuraban 40 machados de talón, dos que se conservan dous con dúas anelas... e o de Samieira con 160 machados de talón, dos que se conservan 152, e que foron atopados ao labrar unha leira. Achábanse colocados verticalmente e co gume abaixo, datos concordantes cos observados na Francia.. tal e como aparece recollido na Historia de Galiza tomo III, dirixido por Florentino L. Cuevillas e Taboada Chivite, onde refiren en achados soltos, outra machada de talón atopada en Cambados (sic). É obrigado referirse ao depósito de As Silgadas, en Caldas de Reis, impresionante tesouro de 33 quilos de ouro (dos que se conservan 15) composto por diversos obxectos, dende peites, vasos ata lingotes anulares ou láminas.

O Prehistoriador Angel Acuña, sinala que no caso de Cambados podemos falar de restos de túmulos de época Megalítica, en dous posibles xacementos de 2 mámoas en Corvillón de Arriba, e 1 máis en Tragove. Sinalar a circunstancia que no entorno das citadas de Corvillón de Arriba, están catalogadas outras 7 en áreas limítrofes con Cambados.



Relación entre Depósitos e o Río Ulla. Tomado de Beatriz Comendador.

Os Castros, que Acuña data na Idade do Ferro, no entorno do 800 a.c. son numeroso en todo o Salnés. En Cambados podemos falar dunha serie deles, que denomina de val, e que tiveron ocupación ata os séculos III-II a.c. E na meirande parte deles, terían vinculación coas fases de romanización. Podemos citar os castros de: Tremoedo (Vilanova), O Castriño (no entorno da Igrexa parroquial de Cambados), Pinal do Rei, Sete Pías (castro e xacemento), A Pastora, castro de Castrelo e San Sadurniño (dubidoso, máis probable poboamento na época romana). No seu conxunto, son castros pequenos, dunha hectárea aproximadamente. Nos do entorno, destaca o Monte do Castro en Ribadumia, con tres niveis de ocupación e que estivo habitado ata o século I d.c.. Na súa excavación apareceron cerámicas, materiais líticos, metais, moedas romanas... e sobre todo unha dolabra (ferramenta portada polos lexionarios romanos) e unha fíbula simétrica con representación de dous leóns, de clara influencia oriental, ámbalas dúas pezas, sonnovedosas no conxunto de achados do Oeste peninsular.

No conxunto das parroquias cambadesas, podemos comprobar como perviven na toponimia actual, as referencias a lugares onde houbo presenza de restos culturais e arqueolóxicos das etapas, maioritariamente, do Bronce, do Megalitismo e do castrexo. Topónimos como Modia, Fornos, Mina, Medoña, Camiño do Castro, Castriño, Covas, Castrelo, Sartaxes e moitos outros, falan da conservación de pegadas dos nosos antepasados.

Esta pequena aproximación ás primeiras etapas dos asentamentos humanos en Cambados e na comarca, están en constante revisión. A medida que os estudos sobre moitos xacementos catalogados, e moitos que aínda non o están, empecen a revelar os datos que agochan, haberá que reformular cadros de adscrición, cronoloxías e etapas históricas que, ata o de agora, considerabamos, en certa medida, delimitadas e pechadas.

Domingo M. Tabuyo Romero
Historiador e Escritor



XXVII CIRCUITO GALEGO DE XADREZ

VI ABERTO INTERNACIONAL DE XADREZ CARLOS I SILGAR
Sanxenxo (Pontevedra), do 21 ao 29 de xuño de 2014.

I TORNEO INTERNACIONAL CAMPUS OURENSE

Ourense, do 07 ao 13 de Xullo de 2014.

IX TORNEO INTERNACIONAL DE XADREZ "MESTRE RODRIGO"

Ferrol, do 14 ao 22 de Xullo de 2014.

XXX ABERTO INTERNACIONAL ALBARIÑO

Cambados (Pontevedra), do 01 ao 09 de Agosto de 2014.

I ABERTO INTERNACIONAL DE XADREZ "HOTEL CEMAR"

"Fernando Marcote in Memoriam"

Mondariz – Balneario (Ponteareas - Mondariz), do 16 ao 24 de Agosto de 2014.

1. Os desempares na clasificación de cada torneo varían segundo as bases propias de cada un deles.
2. Os torneos poderán ter un máximo de 3 byes (días libres), sempre con anterioridade da rolda 7ª (incl.) e según as bases de cada torneo.



HOTEL • RESTAURANTE



Rosita

Ayda. de Villagarcía, 8
36630 Corbillón (Cambados)
Tels. 986 543477 / 986 542878 • Fax 986 542878
<http://www.hrosita.com>

Presentación

XXX ABIERTO INTERNACIONAL DE AJEDREZ DEL ALBARIÑO

Tendrá lugar el Sábado, día 26 de Julio
a las 12:30 horas en el
"PARADOR NACIONAL DEL ALBARIÑO".



Conservas Daporta, S.L. es una empresa familiar que está situada en la desembocadura del Río Umia en Cambados, en plena Ría de Arosa que fue creada en el año 1940. En principio dedicada a los salazones y poco tiempo después a las conservas de sardinas, atún y caballa.



Con el paso del tiempo y debido a los cambios en las preferencias de los consumidores, la empresa se ha ido adaptando a las nuevas tendencias del mercado enfocando su producción en el envasado de mariscos frescos procedentes de las Rías Gallegas, pero siempre manteniendo la fabricación artesanal de sus inicios. La materia prima es obtenida en las lonjas y su proceso artesanal poco ha variado desde sus comienzos, el empaquetado de los distintos productos, almejas, berberechos, mejillones, ..., se viene haciendo de la misma manera y tratando de adquirir la mejor materia prima en su momento idóneo.

Las instalaciones ocupan 1400 m² que se dividen en cuatro naves en torno a una nave central de procesamiento/enlatado/empacado de los distintos productos, en su lateral derecho se sitúa la nave de recepción y cocción de pescados, en su lateral izquierdo se sitúa la nave de almacén y la nave de esterilizado y estuchado en la parte posterior.

La comercialización de sus productos se realiza bajo las marcas: Daporta y El Marino distribuidos en tiendas de delicatessen y hostelería.

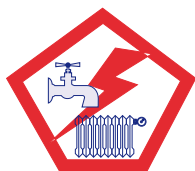
Involucrada en una mejora constante, Conservas Daporta, S.L. se ha dedicado siempre a una constante optimización y actualización de sus procesos. Desde 1950 es miembro de ANFACO (Asociación Española de Fabricantes de Conservas de Pescados) y se adapta a la normativa europea en temas como higiene, seguridad, etc.



living

cambados **Pub**

ELEFONCA S.L.



"Tu instalación
de calidad"

**ELECTRICIDAD
FONTANERÍA · CALEFACCIÓN**

**TARIFA NOCTURNA
AIRE ACONDICIONADO
ASPIRACIÓN · VENTILACIÓN
ENERGÍA SOLAR · PISCINAS**

**C/. Pardo Bazán, 15 - 17
Telf. y Fax 986 54 36 36 - CAMBADOS**



CAFÉ BAR HENOJO

**C/ Borrón, 10 - CAMBADOS
T. 986 172 402**

CARNICERÍA

O Lar da Carne

Por sabor,
por saber y
por tradición.

**C/ Os Olmos, 2 - CAMBADOS
T. 664 665 113**

el ajedrez en el cine



El séptimo arte ha rendido a través de sus obras, innumerables homenajes al ajedrez, en muchos casos encontramos la explicación en la pasión que los directores y actores sentían por este deporte.

En el caso de Humphrey Bogart, está documentado que el actor llegó a utilizar el ajedrez como ayuda para sobrevivir en los primeros pasos de su carrera. Solía jugar durante la noche en los bares, o de día en Times Square y otros parques, por pequeñas cantidades de dinero. Era considerado un buen jugador con especial habilidad en las partidas rápidas. Un tendero de Nueva York llegó a ofrecerle jugar al ajedrez en uno de sus escaparates para reclamo de sus clientes.

Todo esto fue antes de catapultarse a la fama con la película “El último refugio”, a sus 40 años. A partir de ese momento comenzaron a llegar sus principales actuaciones en “El halcón maltés”, “Tener o no tener” y por supuesto, “Casablanca”. Precisamente en esta obra emblemática del cine el actor aparece jugando contra sí mismo, y lo hace en la perspectiva de los débiles, jugando con las fichas negras.

El gambito es una apertura de ajedrez en la cual se sacrifica material (normalmente un peón), para conseguir una ventaja. Una de estas jugadas estratégicas de apertura, lleva precisamente el nombre del actor.

Fuera de la pantalla, en el rodaje de la película “El halcón maltés”, Bogart aprovechaba para jugar con un doctor llamado Paul Limbos, quien curiosamente sería años después, tres veces campeón de Bélgica y representante de su país en las olimpiadas de ajedrez en dos ocasiones.

El recientemente fallecido Heath Ledger, fue otro de los actores declarado adicto al ajedrez. También él jugaba en parques como el de Washington Square en Nueva York, donde hay muchas mesas con un tablero pintado en su superficie para poder jugar al aire libre y apostar en las partidas, siguiendo así con la tradición de estos lugares.

En el momento de su muerte, Ledger estaba preparando su debut como director con la adaptación cinematográfica de “The Queen’s gambit” (“El gambito de dama”), una novela de Walter Tevis cuyos temas principales son el ajedrez y el feminismo.

Quienes tuvieron la oportunidad de ser rivales de este famoso y oscarizado actor en sus partidas de ajedrez, comentan que su nivel no era demasiado alto, pero que disfrutaba enormemente practicándolo.



Como homenaje póstumo, el artista Ron Gomboc fue el encargado de realizar tres obras en una playa en la que Ledger solía jugar al ajedrez. No en vano, dos de esas obras están relacionadas con la gran afición del actor.

Aunque son muchos los filmes en los que nuestro deporte ha tenido cabida, creo que merece especial atención la obra “El séptimo sello” del sueco Ingmar Bergman, galardonada con el premio especial del jurado de Cannes en 1957.

- *¿Quién eres?*

- *La muerte*

- *¿Y a qué has venido?*

- *Hace tiempo que camino a tu lado, ¿Estás preparado?*

- *El espíritu es fuerte pero la carne es débil...*

Espera un momento. Juguemos una partida de ajedrez.

- *Soy un gran jugador.*



Esta es la conversación que Antonius Block, un caballero medieval, mantiene con la muerte, cuando está volviendo a casa, tras luchar durante años en las cruzadas. En esta película, el ajedrez se convierte en el juez del tiempo. La partida se mantiene durante toda la película, y mientras dura, el caballero mantiene la esperanza de encontrar respuesta a las preguntas clave de la vida.

En su camino llega junto con su escudero, cual si fueran Don Quijote y Sancho Panza, a una aldea solitaria tras el paso de la Peste Negra. Antonius Block se confiesa ante un sacerdote, desvelando su estrategia para vencer a la muerte en la partida que están desafiando. Pero cuando el sacerdote descubre su rostro se puede ver a La Muerte. Podemos interpretarlo como la apertura y el medio juego en el ajedrez.

En otra escena, en la que se cruzan con unos cómicos en la aldea, La Muerte le come un caballo al protagonista, haciéndole “Jaque al rey”, lo que puede verse como sacrificio de una pieza por posición... ¿Quién ganará esta partida?

Un simbolismo muy diferente es el que presenta el ajedrez en la película “Cadena perpetua”, en la que el protagonista Andy Dufresne es condenado injustamente por el asesinato de su mujer. Andy encuentra en el ajedrez un refugio para aislarse de su penosa situación, tallando las diferentes piezas en la soledad de su celda en la cárcel de Shawshank.

Su afición no es compartida por su compañero Red Redding, interpretado por Morgan Freeman. En una de sus conversaciones, mientras juegan a las damas:

- *El ajedrez, eso sí es un juego de reyes, ingenioso y estratégico – comenta el protagonista.*

- *El ajedrez es un juego demasiado profundo, no es lo mío- le responde Red.*

Tal vez la respuesta de Red, sea compartida por muchas personas que no se atreven a iniciarse en el ajedrez por temor a que su dificultad les supere. Si bien es cierto que el ajedrez es complejo y no todo el mundo podrá llegar a ser un Gran Maestro, todos podemos disfrutar de su práctica a diferentes niveles.

*El ajedrez es un mar en el cual un mosquito puede beber y un elefante puede bañarse.
Refrán hindú.*

Rebeca Costa Trigo
Psicóloga



FABRICACIÓN DE PUERTAS Y CARPINTERÍA EN GENERAL

Políg. Ind. do Salnés. Rúa Central, 7. **Ribadumia**. 36636 Pontevedra
Telfs.: 986718223 / 986716007. Fax: 986716397
e-mail: pomarco@pomarco.com

CLÍNICA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA BIENESTAR



Nuria Doce
DIETISTA

Rúa Carballeira, 15 - 4ºB (Edif. A Xuventude)
36630 Cambados (Pontevedra)
Tlf. 986 52 47 13 - Móvil 652 82 00 96
nuriadoce@hotmail.com

Panadería A Modia

Telf. 986 54 22 33 • **A MODIA, 75**
CAMBADOS (Pontevedra)

CAFE COPA CABANA

Avda. Vilagarcía, 101
CAMBADOS



Avda. da Pastora, 23 - **CAMBADOS**
T. 986 52 44 19



Calle Real, nº 14 - CAMBADOS



Auto - Escuela SUEIRO



Avda. de Vilariño, 3 - CAMBADOS
Telf. 986 543 131 - Fax 986 543 131

JOYERÍA - RELOJERÍA

FARIÑA

Hilos. José Fariña Trigo

INTERMEDIOS EXCLUSIVOS



AVDA. DE BAYONA, 11 - 986 543 141 - CAMBADOS

xadrez e albariño



América na nosa viticultura

O xadrez esixe un esforzo racional e unha mente científica e nel hai que combinar tácticas diversas ao servizo da estratexia definitiva, que non é outra que a vitoria final. A viticultura esixe tamén un permanente esforzo racional e a aplicación de técnicas variables segundo as circunstancias naturais e históricas en que se desenvolve. O cultivo das vides variou cos tempos e seguirá cambiando no porvir, incorporando os avances científicos e adaptándose ás esixencias de cada época.

Respecto da terra do Salnés, a viticultura é hoxe en día un dos sectores económicos máis importantes e dinámicos. Nos últimos trinta anos significou unha revolución que transformou a paisaxe, incorporou a máis avanzada tecnoloxía e cambiou a mentalidade dos agricultores. O nome orixinario de *territoriumsalinarum*, que respondía á abundancia de salinas litorais que representaban o sector económico máis notable, podería actualmente cambiarse por *terra albariñense*. O cultivo da vide albariña predomina sobre o resto do sector agrícola e constitúe un motor económico de máxima importancia. E vai a máis, adquirindo certo carácter de monocultivo. A paisaxe agraria desta terra así o está a poñer de manifesto.

Deixemos para outra ocasión a análise das potenciais fortalezas e presuntas debilidades da actual viticultura do Salnés. Botemos unha mirada á historia, que pode servir de base previa a esa análise.

Desde a chegada dos romanos á Gallaecia a viticultura foise expandindo polo país. Un avance cualitativo deuse nos últimos séculos medievais polo impulso dos mosteiros, mediante a incorporación de novas técnicas agrícolas e de elaboración e conservación dos viños.

Nos séculos seguintes mantívose esa dinámica co desenvolvemento do comercio marítimo, que transportou os viños galegos pola costa cantábrica e as do atlántico europeo. Pero a principios do século XVII a viticultura do Salnés sufriu un manifesto retroceso. O axente causante chegounos de América, entrando en Galicia precisamente por esta comarca. Non foi un elemento patóxico, senón un novo cultivo que revolucionou a economía e transformou a paisaxe agraria tradicional. Durante os tres séculos seguintes converteuse no cultivo predominante, case tamén con carácter de monocultivo, incidindo decisivamente

na economía, nas relacións sociais, na cultura e na saúde da nosa xente. Estamos a falar do millo ou maíno, orixinario de América. Este novo cereal espantou as endémicas fames e as consecuentes malélicas epidemias e deu pé a un gran crecemento da poboación.

Durante o século XVIII a viticultura sostívose porque se estendeu entre a poboación o consumo do viño, non nos fogares, senón en tabernas, romarías e feiras. Daquela beber viño era un acto de sociabilidade. No século seguinte fóronse mantendo as mesmas constantes económicas e sociais.

No derradeiro cuarto do século XIX estendéronse na comarca as enfermidades do viño provenientes de América (oídio, filoxera e mildeu), que ocasionaron un forte retroceso da viticultura e a ruína do comercio do viño. Algunhas variedades de vides case chegaron a desaparecer e, pasados os anos, fóronse introducindo outras máis resistentes ás novas pragas e tamén híbridos produtores directos, como os denominados catalán e folla redonda. Nesta viticultura depauperada e marxinal as vides americanas suplantaron maioritariamente durante décadas ás nosas viníferas europeas (*vitis vinífera sativa*), produtoras de viños de alta calidade.

O declive vitícola do Salnés non se recuperou ata as derradeiras décadas do século XX. Factores notables deste rexurdimento son dous elementos que teñen que ver con América (outra vez América). Por un lado, o enxertado de variedades viníferas europeas en patróns de especies americanas, resistentes á praga da filoxera. Ademais, o viticultor pode escoller o tipo de patrón ou portaenxerto (*vitisrupestris*, *riparia*, *berlandieri*, etc.) para adaptar a planta ás características particulares do solo no que se establece a viña e a afinidade coa vinífera enxertada. O portaenxerto xoga tamén un papel destacado sobre a marcha da maduración da uva e sobre a calidade final da vendima.

O outro elemento factor do progreso da nosa actual viticultura refírese ao comercio, motor da economía e compás que orienta as zonas produtoras de viños. A viticultura subsistiríamntes os viños se vendan no mercado. Os viticultores temos que competir en calidade e prezo con produtos doutras zonas xeográficas e en mercados cada vez máis esixentes e distantes. O mercado americano (América, unha vez máis) foi quen insufinou, nas tres últimas décadas, aire vital ao comercio do noso viño albariño. Hoxe en día temos alí aos nosos principais demandantes, á espera de abrir no futuro inmediato outros mercados aínda pouco explorados.

Así pois, como conclusión, na actualidade o cultivo da viña é a fonte de ingresos máis importante da agricultura do Salnés. O modelo de viticultura tradicional, baseado en técnicas ancestrais, foi deixando paso a outro moderno, apoiado en estudos técnicos especializados. O viticultor do futuro precisa dunha formación profesional que require saberes cualificados en diversas materias. O mundo do viño tende a diferenciar mediante a respectiva especialización os tres sectores laborais, a viticultura, a elaboración dos viños e a comercialización dos produtos. Os tres conexos e interdependentes, pero limitados cada un deles a un fin determinado. As actuais cooperativas vitivinícolas pretenden conseguir este obxectivo para seren protagonistas do desenvolvemento económico desta terra.

Moi felices festas!

Hernando Martínez Chantada
Viticultor

A CULTURAL

Espectáculos

Avda. de Galicia nº 21. Cambados - Pontevedra
Tel. 986 513 812

obopaladar
restauranteasador



Avda. de Vilagarcía, 13
36630 Cambados (PONTEVEDRA)
Tel. 986 524 899



Cambados Motor, S.A.L.



★REPARACION DEL AUTOMOVIL★

Avda. de Castrelo, 97 · 36630 CAMBADOS (Pontevedra)
Telf. 986 542 684



EROSKI center

contigo

Historial

TORNEO	AÑO	CAMPEON	SUBCAMPEON
I	1974	Nicolás Santos (Lugo)	Juan Vidal (Cambados)
II	1986	Fermín Vázquez (Coruña)	Víctor Miguel (Vigo)
III	1987	Daniel Rivera (Uruguay)	Daniel Elguezábal (Arg.)
IV	1988	Frois (Portugal)	Gil Reguera (Madrid)
V	1989	Daniel Rivera (Uruguay)	Mauricio Vasallo (Arg.)
VI	1990	Amador Rodríguez (Cuba)	Ivkov (Yugoslavia)
VII	1991	Moskalenko (Ucrania)	Nogueiras (Cuba)
VIII	1992	Moskalenko (Ucrania)	Ricardi (Argentina)
IX	1993	Urday H. (Perú)	Giaccio (Argentina)
X	1994	Darcing Lima (Brasil)	Mitkov (Macedonia)
XI	1995	Facundo Pierrot (Argentina)	Valentín Lukov (Bulgaria)
XII	1996	Alexandre Dgebuadze (Georgia)	Jordan Ivanov (Bulgaria)
XIII	1997	Pérez Fungueiro (Galicia)	Fernando Bertona (Argentina)
XIV	1998	Irisberto Herrera (Cuba)	Marcial García Carbó (Galicia)
XV	1999	Jordan Ivanov (Bulgaria)	Eugueny Plankov (Ucrania)
XVI	2000	Diego González (Galicia)	Gabriel Rojo (Madrid)
XVII	2001	Azer Mirzoev (Azerbaiyan)	Rodney Pérez (Cuba)
XVIII	2002	Oleg Korneev (Rusia)	Ljuben Spassov (Bulgaria)
XIX	2003	Ciprian Nanu (Rumanía)	Maikel Góngora (Cuba)
XX	2004	Vladimir Petkov (Bulgaria)	Daniel Moldovan (Rumanía)
XXI	2005	Maikel Góngora (Cuba)	Aryam Abreu (Cuba)
XXII	2006	Marius Manolache (Rumanía)	Valentín Iotov (Bulgaria)
XXIII	2007	Valentín Iotov (Bulgaria)	Ilmars Starostits (Lituania)
XXIV	2008	Filip Lucian (Rumanía)	J.L. Ramiro Ovejero (España)
XXV	2009	Guerra Méndez José A. (Cuba)	Fernández Cardoso Alexey (Cuba)
XXVI	2010	Gómez Garrido Camilo (Cuba)	Dgebuadze Alexandre (Bélgica)
XXVII	2011	Dgebuadze Alexandre (Bélgica)	Gómez Garrido Camilo (Cuba)
XXVIII	2012	González Pérez Arian (Cuba)	Guerra Méndez Jose Angel (Cuba)
XXIX	2013	Meskovs Nikita (Letonia)	González Pérez Arian (Cuba)



Joaquín Fariña, s.l.

MARISCO GALLEGO DE CALIDAD

Telfs. 986 54 29 11 - 986 52 60 60 - Fax 986 52 03 72

Tragove - Corvillón - 36630 CAMBADOS (Pontevedra)

www.mariscosfarina.com

establecimientos
otero

su compra
de confianza

www.eotero.com

CENTRO COMERCIAL A GRENLA - Cambados

Polígono Industrial do Salnés

Materiales de construcción	986 52 61 91
Ferretería - Bricolaje	986 52 61 88
Cocinas	986 52 61 35
Baños	986 52 61 92
Jardín - Mueble Kit	986 52 61 89

Atención al cliente

986 52 69 00

Administración

986 52 69 30

Fax 986 52 60 43

CENTRO COMERCIAL Cambados - Avda. Galicia, 25

Electrodomésticos	986 52 61 84
Juguetería	986 52 69 36
Bazar	986 52 61 85
Bebé y Decoración	986 52 61 86
Ferretería	986 52 46 24

Atención al cliente

986 52 60 11

Administración

986 52 69 30

Fax 986 52 01 71

MUEBLERÍA Cambados - Avda. Vilagarcía, 91

Telfs. 986 54 31 04 - 986 54 33 95 - Fax. 986 52 07 74

Albariño FORMIGAL

Rías Baixas
DENOMINACIÓN DE ORIXE

ELABORADO E EMBOTELLADO POR ADEGA VIEITES, S.L.

CORBILLÓN • CAMBADOS • PONTEVEDRA • GALICIA

PRODUCTO DE ESPAÑA

12.5% Vol.

R.E. 6780/PO

75 cl.



os magariños, mestres



Para os Mestres e alumnos do Colexio

“Antonio Magariños Pastoriza” .

Antonio Magariños naceu en Negreira no ano 1881 e morreu en Cambados en 1955 despois de 50 anos de docencia nesta vila, tal como indica a placa de mármore colocada na entrada da antiga “Escuela Nacional Graduada”, logo Colexio Público e hoxe Colexio de Educación Infantil e Primaria, que leva o seu nome.

Este “Escolante de verba crara e limpa...” como o define Ramón Cabanillas no poema ***“In memoriam”*** que lle adicou no seu pasamento, participou en múltiples actividades profesionais, culturais e sociais. Foi Presidente da Asociación de Mestres de Primeira Ensinanza do Partido de Cambados e tamén da Asociación Provincial de Mestres de Pontevedra. Formou parte da comisión que organizou a Homenaxe a Asorey en 1922; Vicepresidente do Casino; corresponsal do xornal Galicia Nueva de Vilagarcía; fundador con Cabanillas, en 1907, do periódico cambades “El Umia” e posiblemente inspirador da revistiña escolar “As Roladas”; presidente da Confraría de San Roque...

A Corporación Municipal de Cambados nomeouno Fillo Adoptivo en 1950.

Casou en 1904 con Filomena Granda Regueiro, tamén mestra en Cambados, falecida en 1924 e coa que tivo cinco fillos: Antonio, Francisco, Manuel, M^a Pilar e M^a de los Angeles. Deles exerceron o maxisterio : Antonio (Tucho) e M^a de los

Ángeles (Geliños) en Cambados e Francisco (Paco) en Vilanova.



Ao seu fillo Antonio Magariños Granda coñecino cando xa estaba xubilado e residía cunha filla súa en Extremadura. No verán cando viña de vacacións a cambados, a súa figura, alta e delgada, non pasaba desapercibida pois adoitaba vestir de camisa e pantalóns brancos e cubría a cabeza cunha cha-



pela vasca. Poseía unha grande empatía que o facía popular, aínda que a súas vehementes opinión levárono a algúns enfrontamentos cos seus contertulios.

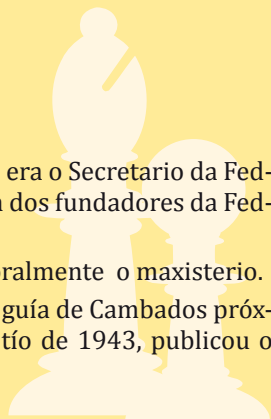
Nacido no 1904, xa desde novo manifestou intereses intelectuais e sociais. Publicou poemas na folla parroquial de Cambados e no xornal Galicia Nueva de Vilagarcía. No Nadal de 1927 aparecía na revista “Nós”, na súa sección de etnografía este “ Esconxuro contra o can arrabeado “ que recollera na terra dos seus antergos , San Martiño de Liñaio en Negreira.

Detente can doente,
como Dios se tuvo en tí.
San Outeliño bendito
no medio de min en ti.
Coa gracia de Dios e da Virxen María
Un padrenuestro e un avemaría.

Exerceu de mestre na escola do Pósito e no ano 1939 era o Secretario da Federación de Pósitos Marítimos del Oeste de España. Foi un dos fundadores da Federación de Trabajadores de la Enseñanza da U.G.T.

Un fillo seu, chamado tamén Antonio, exerceu temporalmente o maxisterio.

No opúsculo “Cambados, breve noticia literaria de la guía de Cambados próxima a aparecer”, publicado pola Editorial Fariña no estío de 1943, publicou o poema “Orazión” que comezaba con esta cuarteta:



Meniña da terra nosa
De verdes ollos de mar,
Que do corazón a rosa
Inda a téis por desfollar...

Noutra publicación de agosto de 1953, editada tamén pola Imprenta Fariña, [que como a anterior procede do arquivo persoal de Xoán Antonio Pillado], titulada “Cambados y su Fiestas”, cando as grandes festas do verán eran as de San



Roque e as da Divina Pastora, Tucho Magariños publica o Pregón das festas de San Roque, o poema “Nosos pobos, Cambados”, adicado a Isidoro Millán González Pardo, e “San Roque y su Perro, cuento bretón (traducido del francés por M^a Luz Villalta)”.

Hoxe reproducimos en galego e versificada a mesma lenda bretona. O autor utiliza pareados de rima asonante de versos de dezaseis sílabas. Nesta mesma estrutura de versificación com-

puxo unha “Vida de Xesús” que recibiu a aprobación do censor episcopal e foi gabada polo Cardenal Quiroga Palacios polo seu didactismo.

Respéctase o léxico e a ortografía orixinal.

“O CANCIÑO DE SAN ROQUE”

Leenda Escolar da Bretaña

VERSIFICAVIT: Antonio Magariños Granda.

Unha vez había un santo que chamábase San Roque,
o que ía sempre cun cán, de quen “Roquiño” era o nome.
Este santo, e o canciño, ían polo mundo adiante,
sempre a sandalas feridas da xente e dos animais.
O cadelo, co santiño, o santiño, co cadelo,
percorrían os camiños en procura dos enfermos.
Mais todo chega na vida, mais todo na vida chega,
e ó santo, co cán, chegoulles a gran chamada da terra.
Porque era de carne, e de oso, un día morréu San Roque,
o cán púxose a aubear, e tamén morréu o probe.
Como os dous tiñan sandado a tanta xente no mundo,
cáseque ón tempo chegaron á Porta do Ceo xuntos.
Levaba o santo namán seu bordón de pelerino,



co que dou dúas petadas na Porta do Paradiso.
Abréuna aíña San Pedro, e entón San Roque lle espuxo
todo o miragre de curas que fixera polo mundo.
Xa San Pedro ía a deixar que San Roque entrara dentro,
cando ollóu que atrás do santo tamén entraba o cadelo.
O porteiro celestial dixo erguendo en outo as chaves:
“Alto , amigo, que no Ceo non entran os animais”.
Vólvese o noso San Roque, cara a San Pedro, e lle dí:
“Este canciño é algo santo, e pode connmigo vir”.
Cheo de tódolo diaños, ataña aíña San Pedro:
“Eu tiña tamén un galo, e non pudo vir para dentro”.
E conta como quedóu de portas para afora o galo,
que está dentón nas veletas do tódolos campanarios.
Vendo o probe de San Roque que non pode entrar o cán,
dí que entón tampouco él entra, e da voltas co animal.
E o santo, mailo canciño, e o canciño e mailo santo,
voltan outra vez á terra, a facer novos miragros.

II

Foron tantas suas curanzas, que delas chegou a zona
deica as mesmísimas portas do Padre Santo de Roma.
O Papa, aíña que o soupo, mandóu ós seus cardenales
que San Roque, co canciño, fora posto nos altares.
En canto rubéu ó Ceo, a nova desta noticia,
o Padre Eterno chamóu aíña a San Xohán Bautista.
E dille que faga vir, a cabo de él, a aquel santo,
a quen n aterra o Pontífece acaba de altarizalo.
E orde a Santa Cecilia que a sua música de anxos
a teña ben ensaiada para a San Roque agasallalo.
San Xohán Bautista, a San Pedro, contóulle dito mandato,
quen lembrúse que do cán negáralle a entrada ó santo.
E cando sabe que o Papa santificóuno n aterra,
coida que El Señor se enoxe polo que él antes fixera.
Comunícalle San Xohán, a Noso Señor, o caso,
quen dí que cumpléu San Pedro, a pé da letra, no cárrego.
Que é soio un anxeio de El o facer unha eisceición,
polo que o santo co cán, que entren, en chegando, os dous.
Enrabéxase San Pedro, cando entéirase da cousa,
e todo encendido en lume dí que ó cán non lle abre a porta
Pois tamén teñen dereito a que entren naquel acougo
os demais animalaiños ós que botara o cerrollo.
E por non vela chegada de San Pedro, co cadelo,
entrégalle entón as chaves a seu suplente Zaqueo.
O que ponse , de contado, cara a terra, dando voces:
“Vinde, San Roque, e canciño, vinde a enchervos de loubores”.
Cando escoitou as chamadas, acodéu San Roque ó punto,
e entón o santo, co cán, entraron cheos de orgullo.

Houbo en homaxe dos dous unha gran festa no ceo,
na que o canciño movía seu rabo como un plumeiro.

III

Xa mediada a festa chega noso San Pedro berrando,
que eisi como entróu o cán, que tamén entre o seu galo.

Noso Señor , a sorrir, vendo ardello de paixón,
dí non ter incomenente en facer outra eisceición.

Ouvida que foi tal cousa, tdos pónense a pregar
de que poida cada ún trager o seu animal.

Pide Tobías o pez. Pide San Benito o corvo.

Pide Xonás a ballena. Pide San Francisco o lobo.

Pide a pombiña Noé. Pide o porco San Antón.

E até o mesmo San Xosé pide a besta e mailo boi.

Chámase a San Agustín, o santo de máis saber,
que dí que imaxe do Ceo é a Arca de Noé.

Daquela o Pjai Celestial deixa que no Paradiso
poidan os santos levar a cada animal amigo.

(Dentón que tódolos nenos, dentro do seu corazón,
teñan na terra que amar ós animais de Dios).

Fin do Curso Escolar de 1968-1969.

Coa esperanza de que teñan disfrutado con esta sinxela e fermosa lenda.

Cambados, polo San Xoán de 2014.

Manuel Núñez Pérez.



HiMaDent

Especialidades:

- Implantes
- Scáner
- Ortodoncia
- Odontoloxía xeral

Un equipo de profesionais ao coidado da súa boca

Avda. de Vilagarcía, 13 - B - Tfno: 986 520 872 - 36630 **CAMBADOS** (Pontevedra)

TECNOGALICIA
INFORMÁTICA - ELECTRONICA - TELEFONIA - INSTALACIONES - MANTENIMIENTO



Carretera, 24 de Mayo 24-01
34014 Cambados (Pontevedra) - Telégrafos
Cambados (Pontevedra)

Tel. 986 52 55 54 / 986 52 46 16
E-mail: info@tecnogalicia.es
Web: www.tecnogalicia.es

Algunos de Nuestros Productos y Servicios:

Mantenimiento Informático a Empresas, Centros Educativos,...

Reparación de Ordenadores, Móviles, Tablets, Consolas, TV,...

Instalación de Redes, Sistemas de Seguridad,...

Liberación y Recarga de Móviles

Recuperación de Datos en Discos y Memorias Borrados

Tintas, Toner y demás consumibles.

Grabación e Impresión de Discos Compactos (CD, DVD, Blue Ray)

Recogida y Entrega a Domicilio

RESTAURANTE-CAFETERIA
MARISQUERIA



MAR DE AROSA

Carmen Ribera de Santos

Avda. de Galicia, 2 - CAMBADOS (Pontevedra)
Telf. 986 54 21 39 • Telf./Fax 986 52 46 16



CITROËN

SERVICIO OFICIAL CITROËN
Alquiler de vehículos

PORTAS E HIJOS, S.L.
Pol. Sete Pías - Parc. 95-B
36635 Cambados
T. 986 52 06 59

Vago Viños
VINOTECA

Plaza Asorey, 3

VINOTECA
JAMONERIA - TAPERIA
Ribeira de Fefiñáns

RF



HOTEL
Ribeira de Fefiñáns



C/ Ribeira de Fefiñáns, 24 - Cambados
Telf. / Fax 986 524 997

José M^o Daporta e Hijos, s.l.

DEPURADORA DE MARISCOS

Telf.: 986 54 30 00 / 986 54 32 10

- CASA RURAL -

A Capitana

*Recomendado por la
Guía Michelin*

Tlf. 986 52 05 13

BODEGA DE ALBARIÑO Y ESPADEIRO

Tragave - CAMBADOS

viveros propios de:

- * Ostras
- * Almeja
- * Vieira
- * Mejillón



Felipe VI, cabaleiro do albariño



A visita do Príncipe de Asturias a Cambados convertiu aquel 18 de setembro de 1998 nunha xornada histórica para toda a comarca do Salnés e para o viño Albariño Rías Baixas. Don Felipe de Borbón achegouse onda nós para cumprimentar e render honores a outro membro da realeza, neste caso o “príncipe dourado” dos viños, como o bautizara Álvaro Cunqueiro.

O sucesor da Coroa española foi investido cabaleiro do Capítulo Serenísimos da Orde do Albariño polo Gran Mestre, o inesquecible Manuel Fraga, que o excusou de prestar xuramento pola súa condición principesca que o equiparaba en rango ó propio homenaxeado. Daquela maneira, ampliábase a nómina de altos dignatarios albariñenses, que contaba con presidentes de goberno, como o francés Charles De Gaulle, o arxentino Juan Domingo Perón ou, posteriormente, o español Mariano Rajoy.

Aquela presenza real, acollida con xubilosa expectación en todo O Salnés, siñificou un recoñecemento da Coroa –a máis alta representación do Estado– a Cambados, á súa bisbarra e á industria vitivinícola da que xa vivían máis de 5.000 familias. Don Felipe aceptou integrarse na orde albariñense, pero tamén recibiu ó consello regulador da D.O. Rías Baixas na Fundación Comarcal Exposalnés. Tras coñecer de primeira man a situación do sector, animou ós produtores a continuar na liña emprendida de constante progreso en canto a cantidade, calidade e niveis de exportación do mellor viño branco do mundo.

A Prensa da época deixou constancia daquela visita do Príncipe Felipe a Cambados. Cando iniciou o seu percorrido pola nosa terra anunciou o seu propósito de “empaparse de Galicia”. Antes de ser investido Cabaleiro do Albariño, dialogou cos produtores vitivinícolas das seis denominacións de orixe galegas.



O acto do Capítulo Serenísimos estivo presidido polo Gran Mestre, o entón presidente da Xunta, Manuel Fraga, e polo Copeiro Maior do Salnés, o alcalde José Manuel Cores Tourís. Fraga impúxolle a medalla da orde e o Príncipe Felipe luciu por vez primeira a elegante capa azul –deseñada por Adolfo Domínguez- que o acredita como valedor da causa albariñense.

Tras rematar o acto solemne, foi o conselleiro de Agricultura, Cástor Gago, quen suxeriu a Don Felipe que en futuros acontecementos a Casa Real incluíra viños galegos no menú. Esta suxestión non caeu no esquecemento como unha simple anécdota, senón que foi atendida en distintos fitos históricos da Coroa, nomeadamente no banquete da voda real do Príncipe de Asturias coa Princesa Letizia, onde non faltaron os prezados albariños Rías Baixas para deleite dos convidados.

Unha vez proclamado Rei, Felipe VI convértese no máis alto valedor da causa albariñense pola súa condición de monarca e Xefe de Estado. Aquel acto simbólico do Capítulo Serenísimos -de setembro de 1998- en Cambados adquire máis relevancia unha vez que Don Felipe xa foi entronizado nun acto solemne que se celebrou nas Cortes o 19 de xuño de 2014. Agora sí que xa podemos presumir de que o Albariño goza dunha protección Real, encarnada no máis alto cargo da Monarquía Parlamentaria que ampara o sistema democrático español.

Benito Leiro



GADIS



Telfs. 670 015 120
658 912 662
www.acuariosprieto.com

Polígono Industrial do Salnés, nº 9
36636 RIBADUMIA
(Pontevedra) **ESPAÑA**



*A dos
Pineiros*
Mesón - Tapería



Avenida da Pastora, 53 - Cambados
Teléfono: 986 54 23 23



www.grupocpbarros.com

OFICINA DE INFORMACIÓN Y VENTAS: C/ Vista Alegre, 58 (36600) Vilagarcía de Arousa
Tlf. 986 56 52 10 - 679 197 252 | Fax 986 51 20 79 | info@grupocpbarros.com

“aromas de morte, aromas de vida...”



A zona litoral de Cambados, en especial, a desembocadura do Río Umia, onde se forma un esteiro que ocupa una grande superficie, chegando case ata a Illa da Toxa, conforma un ecosistema mariño de substrato areoso de óptimas condicións para o crecemento de moluscos bivalvos de gran interese e valor comercial. Está claro que con esta afirmación non descubro nada novo para todos aqueles que vivimos en Cambados. A ningún cambadés sorprende falar das bondades do banco marisqueiro do Serrido e do beneficio que supón para as mariscadoras a venta de ameixa fina, ameixa xapónica, berberecho ou longueirón que crecen neste areal. E convivindo con estas especies comerciais valoradas como importante recurso económico e, ademais, coñecidas polos consumidores en xeral, existen outras que pasan maioritariamente desapercibidas pola súa carencia de valor comercial, aínda que non ecolóxico. Este é o caso dun grupo de caracois mariños ou caramuxos (gasterópodos) chamados “Nasáridos”, que conviven coas especies de moluscos comerciais filtradores de planto, aínda que pasando inadvertidas e aproveitándose, en moitas das ocasións, do traballo das mariscadoras para a procura da súa alimentación. Este grupo de pequenas buguinas forman unha familia (“Familia Nassaridae”) que se caracteriza por alimentarse de prea. Así que onde haxa cadáveres e restos de animais, alí estarán eles. E por suposto, onde se remove o substrato areoso para extraer ameixas ou berberechos, quedarán involuntariamente moitos cadáveres de pequenos moluscos e miñocas (poliquetos) dos cales darán boa conta as diferentes especies de caramuxos “nasáridos”.

O nome da Familia dos Nasáridos procede do latín “nassa”. As nasas son unha arte de pesca que experimentou moi pouca variación, no seu deseño, desde que comezou a ser utilizada hai moitos séculos. Como sabemos, a súa estrutura recorda a unha gaiola cilíndrica cunha estreita entrada que impide a saída das presas unha vez penetraron no

seu interior na procura do engado. As nasas usadas na antigüidade, de diferentes formas e dimensións, practicamente so se diferencian das actuais nos materiais polos que están construídas. Actualmente son de metais, de pvc, de madeira ou de fibras artificiais mentres ca nos seus inicios estaban feitas de vimbia ou de esparto, materiais facilmente biodegradables polo que moi raramente os seus restos perduraron ata a actualidade; aínda así, existen exemplares de nasas recuperados de xacementos



arqueolóxicos, en bastante bo estado, e que nos permiten coñecelas con certo detalle . Algúns textos da antigüidade (Opiano de Anazarbo, no século II d. C. escribiu un poema didáctico sobre a pesca e os peixes) fan referencia á utilización de nasas para a pesca.

“El pescador entreteje una nasa de esparto de prieta trama, y dentro pone una torta de algarrobas empapadas en vino oloroso, y mezcla dentro la lágrima de Mirra (...). Una vez mezclada la sagrada savia con el resto, el pescador ancla su nasa entre las olas y, en seguida, la fragancia del lirio se difunde por el Mar y llama a los rebaños de variadas clases; y los peces atraídos por el dulce vaho, obedecen a la llamada, y en seguida la nasa está rebosante, trayendo al pescador una recompensa de espléndido botín”.

(Opiano de Anazarbo)



E nese penúltimo verso de Opiano, onde di que “...la nasa está rebosante ...”, é onde debe quedar claro que non soamente entran na nasa as especies de interese comercial atraídas polo engado senón que, ademais, penetran outras que o pescador desbotará porque carecen de valor económico ou de interese para o consumo humano. Así, entre as especies carentes de interese comercial, no interior das nasas aparecía sempre en abundancia moitos exemplares dunha pequena buguina coñecida indistintamente

como margarita, margaritiña ou corneta (as mariscadoras de Cambados tamén a coñecen como caramecha), dependendo o lugar (o seu nome científico responde a *Nassarius reticulatus*), que podía acadar os 3 cm de lonxitude, e que era e o segue a ser, moi común nas augas pouco profundas dos fondos areosos coma os do Serrido. A abundancia delas no interior das nasas recentemente recollidas, foi a razón pola que a eses caracois mariños lles chamaron “nassas” e, na actualidade, a esta especie e a outras emparentadas con ela se lles agrupou dentro da Familia *Nassaridae* (de agora en diante, referirémonos a esta familia ou grupo de caracois como “nasáridos”).

Diciamos que *N. reticulatus* penetraba na nasa atraído polo engado, habitualmente restos dalgún peixe pero, con que calidades ou adaptacións contan estes caramuxos para alimentarse de prea? En xeral os caracois ou gasterópodos posúen diferentes órganos dos sentidos que lles permiten sentir o tacto, percibir a luz, detectar as substancias químicas que leva auga e permanecer nunha posición axeitada mantendo o equilibrio. E, concretamente, os “nasáridos” presentan un especial desenvolvemento dun órgano (“osfradio”) para detectar as substancias químicas que son transportadas pola auga. Así cando a auga contén pequenas partículas procedentes de cadáveres, estas son rapidamente detectadas polo “olfato”





dos “nasáridos” que se porán en marcha na procura de alimento. Ademais, a cuncha do *Nassarius reticulatus* prolonga a base da súa abertura nunha pequena canle en forma de tubo, chamado sifón, que representa unha excelente adaptación evolutiva ao seu modo de vida. Por este sifón, a margarita, proxecta un tentáculo, a xeito de trompa de elefante en miniatura, contra a corrente de auga para tentar captar as microscópicas aromas da morte. O resultado final desta adaptación resulta perfecto, pois esta especie pode detectar prea situada a 30 metros de distancia e reptar contracorrente na súa procura. Trátase dunha especie realmente eficaz e de gran importancia ecolóxica; uns verdadeiros eliminadores de lixo orgánico mariño. E, de feito, a margarita é unha especie que adoita ser comercializada como caracol limpiador do substrato para acuarios de auga mariña. Precisamente, cando escribía este artigo, encontrei anuncios na web, de venta de exemplares de *N. reticulatus*, ofertándose a unidade a 2 euros (xa vedes!, bastante máis caros cas ameixas). Por certo, como esta buguina é tan abundante nas nosas augas, tamén resulta habitual encontrar as súas cunchas ocupadas por cangrexos ermitáns.

Ademais da descrita, hai outras dúas especies de “nasáridos”, no litoral cambadés, que presentan cunchas de forma semellantes á do *N. reticulatus*, diferenciándose principalmente no seu menor tamaño e noutros pequenos detalles que se tratan de seguido. Unha delas, *N. incrassatus* (tamén *Hinnia incrassata*), posúe unha cuncha que pode chegar a superar, lixeiramente, o centímetro de lonxitude e a canle do sifón, lixeiramente curvada, é máis curta e ten unha mancha negra e moi visible no seu interior. Non é tan abundante no litoral como *N. reticulatus* pero hai exemplares nas áreas próximas aos rochedos da Torre de San Sadurniño que, por certo, poden ser confundidos por ollos inexpertos, con pequenos exemplares de *N. reticulatus*, pero realmente se trata doutra especie emparentada.



Tamén, en zonas de áreas máis lamacentas e sempre cubertas polo mar (zona infralitoral), vive outro

“parente” dos “nasáridos” de costumes alimenticias e cuncha semellante ás dúas especies anteriormente descritas; trátase do *N. pygmaeus* (*Hinnia pymaea*), ao cal se lle asignou un nome que fai referencia directa ao seu pequeno tamaño, pois non supera o centímetro de lonxitude. Trátase dunha especie menos abundante ca anterior pero tamén presente nas nosas augas.

Se a vos coma a min, polo verán, tamén vos gusta gozar, de cando en vez, de relaxantes baños nas augas salgadas da Torre e do Serrido, non se vos escapará o agradable que resultan as temperaturas destas augas; detalle que por certo, non é casual nin puntual. As augas mariñas da enseada e do esteiro do Umia mostran as temperaturas medias máis elevadas do litoral galego, un fenómeno relacionado coa pechada morfoloxía costeira e a pouca profundidade desta badía. Unhas temperaturas que, en moitas das ocasións, semellan máis propias do Mediterráneo ca das frías augas atlánticas. Unhas temperadas augas que no último medio século serviron como punto de colonización da costa galega para diversas especies de orixe mediterránea. Especies que, a cotío, chegaron ás nosas augas de xeito involuntario; en ocasións, acompañando partidas de ostras procedentes do Mediterráneo. Actualmente existen unha certa variedade de exemplos de especies que se asentaron na zona da Enseada de O Grove e no esteiro do Umia seguindo a casuística exposta, pero nesta ocasión centrarémonos exclusivamente en dúas pertencentes precisamente, por ser o tema tratado neste artigo, á familia dos “nasáridos”.

En Galiza, unha delas, soamente se atopa na lagoa das Illas Cíes (nalgunha publicación aparece co nome de “Caramuxo das Cíes”) e na Enseada de O Grove (límite setentrional da súa distribución); actualmente é moi común nos arredores da Torre. A súa denominación científica é a de *N. pfeifferi*. Trátase dunha especie que, en Galiza, pola súa concreta distribución está considerada como “Sensible á alteración do seu hábitat” e en España, considérase de “Interese especial” (datos reflectidos na publicación “A natureza Ameazada 2004, Sección do Patrimonio Natural”; libro editado polo Consello da Cultura Galega). Este caramuxo posúe unha cuncha sólida que na súa forma xeral e tamaño (ata 1'5 cm) recorda ás anteriores pero a súa superficie é de tacto liso e non rugosa. Presenta, ademais como característica identificativa, unha coloración de tonalidade amarela escura con manchas ou liñas zizagueantes de cor castaña.

A última especie, da familia dos “nasáridos”, á que faremos referencia neste artigo é coñecida co nome científico de *Cyclope neritea*. Como notaredes, o seu nome xenérico “*Cyclope*” difire do anterior, “*Nassarius*”, aínda que tamén se refire a un preeiro pertencente á familia tratada. A parte das diferenzas nominais, tampouco responde á característica forma dos “nasáridos”, pois esta especie ten unha cuncha moi aplanada, ao contrario cas anteriores, e totalmente diferente á maioría de especies de caracois mariños galegos, característica que a fai de doada identificación. Unha cuncha de cor crema con manchas moi escuras, na cara superior, e cunha superficie lisa e brillante e, na cara inferior, unha abertura cun contorno que recorda á forma dun ollo (de aí o nome de *Cyclope* que, como sabedes, fai referencia a un mostro da mitoloxía grega con corpo de humano e un único ollo na metade da testa) . A súa





presenza nos mares galegos comeza alá polo ano 1985, cando aparece a primeira cita científica deste pequeno e peculiar caramuxo nas nosas augas (ROLÁN, TRIGO, OTERO-SCHMITT & ROLÁN-ÁLVAREZ). Ese ano faise a primeira mención informando da presenza de cunchas baleiras, posiblemente (segundo os autores da cita), importadas xunto con partidas de ostras (*Ostrea edulis*) procedentes de Italia, concretamente do Mar Adriático. Pero será no ano 1991, cando nun traballo divulgativo (“A Enseada do Umia – O Grove”) editado en Cambados por CANDEA (Asociación de Ensinantes do Salnés), se menciona a presenza desta especie viva na Enseada de O Grove; unha presenza que moi pronto se estendeu a todo o esteiro do Umia.

Valórase que por ser esta, unha especie de hábitos preeiros, *Cyclope neritea* non debería ter un gran impacto sobre as

especies das nosas auga, aínda que o razoable sería agardar resultados de futuras investigacións que permitan comprobar se realmente a competencia coas especies autóctonas ten un efecto negativo para os nosos ecosistemas. Semella que *Cyclope neritea* presenta certas vantaxes adaptativas sobre a margarita (*Nassarius reticulatus*), o preeiro máis común das nosas costas, e que a aparición, en determinados lugares, de moitas cunchas baleiras e ningún exemplar vivo de margarita, puidera ser un síntoma de alerta sobre os posibles efectos negativos da especie foránea sobre o preeiro autóctono. Considero que esta situación debe facernos recapacitar sobre o perigo da introdución de especies foráneas, moitas veces introducidas de xeito inadvertido, pero que habitualmente acaban tendo un efecto negativo sobre as especies autóctonas e polo tanto sobre os nosos ricos e biodiversos ecosistemas mariños.

Víctor Caamaño Rivas

acasadaleña
jamonería tapería

café pub



Plaza das Rodas, 1
36630 Cambados (PONTEVEDRA)
Tel. 986 521 071



O PÓSITO





GIL ARMADA

Joaquín Gil Armada

ALBARIÑO

EMBOTELLADO PARA BODEGA GIL ARMADA, S.L.
PRAZA DE FEFIÑANS - CAMBADOS - PONTEVEDRA - ESPAÑA
POR PAZO DE SEÑORANS, S.L. - R.E.º 6938/PO

75 cl.

VIÑEDOS PROPIOS DE FEFIÑANS E DA TORRE DE XAFARDAN

12% vol.



el origen de la tradición

Tragorra, 146 - Apdo. 146
Telf: +34 956 52 46 82 - +34 956 52 46 83
Fax: +34 956 54 22 72
36030 CAMBADOS (Pontevedra)
www.bateamar.com

BATEAMAR pone a tu alcance un
mejillán que compras
congelado y sirves al vapor

NOVEDAD



BATEAMAR, S.L.



Alimentos Javimar, S.L.: Polígono Ind. El Salnés - Rúa do Pan, 12
36636 Ribadumia (Pontevedra)
Telf. 986 718 588 - Fax 986 710 775
www.javimarcorp.es • e-mail: javimar@javimarcorp.com

FROIZ



www.froiz.com

Clasificación Año 2013

RANK	SNo.		Nombre	Elo	FED	Club	Ptos.
1	5	FM	MESKOV'S Nikita	2372	LAT		7,5
2	4	FM	GONZALEZ PEREZ Arian	2467	FID		7
3	7	IM	ESPIÑEIRA GONZALEZ Diego	2341	ESP	Gal	7
4	1	GM	PAUNOVIC Dragan	2495	SRB	Gal	6,5
5	6	FM	KANTANS Toms	2343	LAT		6,5
6	2	GM	KHAMRAKULOV Ibragim S.	2484	ESP	Ext	6,5
7	12		LORENZO DURAN Marcos	2117	ESP	Gal	6,5
8	9		COSTADO DIOS Luis A.	2224	ESP	Gal	6,5
9	11		NAVARRO ALONSO Jorge	2152	ESP	Ara	6
10	10		PATÍÑO ROMARIS Juan Roberto	2212	ESP	Gal	6
11	30		CARBALLO CANCELA Manuel	1850	ESP		6
12	26		VARELA FERNANDEZ Andres	1880	ESP	Gal	6
13	17	IM	GOMEZ SEGADÉ Pablo	2014	ESP	Gal	6
14	8		RODRIGUEZ LOPEZ Rafael	2251	ESP	Gal	5,5
15	13	WIM	MEDARDE SANTIAGO Luis Marcos	2104	ESP	Gal	5,5
16	14		MARTINEZ Ayelen	2103	ARG		5,5
17	16		PENA TORRES Jose Carlos	2087	ESP	Gal	5,5
18	21		DOMINGUEZ CARNERO Javier	1913	ESP	Gal	5,5
19	20		SANTIAGO PEREIRA Miguel Angel	1921	ESP	Gal	5,5
20	37	GM	PEREIRO RODRIGUEZ Diego	1783	ESP	Gal	5,5
21	24		SUSAVILA MUNIZ Antonio	1884	ESP		5,5
22	3		STAROSTITS Ilmars	2480	LAT	Nav	5,5
23	36		RODRIGUEZ LAMAS Manuel	1791	ESP	Gal	5,5
24	51		GONZALEZ PEREZ Jose Ramon	1628	ESP	Gal	5,5
25	19		BOUZA-BREY TEIJEIRO Gonzalo	1928	ESP	Gal	5
26	23		PEREZ CARBALLO David	1896	ESP	Gal	5
27	35		CHESA CHAVARRIA Aurelio	1798	ESP	Ara	5
28	29		BELLO FILGUEIRA Joaquin Anton	1859	ESP	Gal	5
29	38		ARGIBAY FONTAN Santiago	1780	ESP	Gal	5
30	53		MAQUEIRA VIDAL Alvaro	1624	ESP	Gal	5
31	47		SIXTO PUENTE Eloy	1696	ESP	Gal	5
32	27		NUÑEZ GARCIA Ramon	1862	ESP	Gal	5
33	64		ARIAS PIÑEIRO Alejandro	1518	ESP		5
34	28		GUIJARRO ARCA Basilio	1859	ESP	Gal	4,5
35	41		PROL LUSQUINOS Jose Manuel	1745	ESP	Gal	4,5
36	39		MONTANS LOPEZ Adrian	1778	ESP	Gal	4,5
37	18		ARRESE-IGOR SANCHEZ Cesareo	2010	ESP	Eus	4,5
38	61		LEIRO VIDAL Leonardo	1551	ESP	Gal	4,5
39	45		LORENZO DIEGUEZ Manuel	1717	ESP	Gal	4,5
40	42		NUÑEZ AREA Luis	1739	ESP	Gal	4,5
41	55		MARTINEZ FERNANDEZ David	1616	ESP	Gal	4,5
42	49		GARCIA SOBRINO David	1660	ESP	Gal	4,5
43	43		TUBIO AGRASAR Pablo	1737	ESP	Gal	4,5
44	48		GRANA CASTANAL Andres	1672	ESP	Gal	4,5
45	57		FERNANDEZ MENDEZ Denis	1596	ESP	Gal	4,5
46	40		VAZQUEZ ALVAREZ Diego	1767	ESP	Gal	4,5
47	33		OUTEIRO PADIN Heladio	1824	ESP	Gal	4,5
48	67		GONZALEZ GONZALEZ Carlos	1484	ESP	Gal	4,5
49	22		ALVAREZ DOMINGUEZ Breixo	1912	ESP	Gal	4
50	32		LOPEZ GRAÑA Carmen	1831	ESP	Gal	4
51	44		LORENZO SERRANO Henar	1736	ESP	Gal	4
52	46		BAYON ROLO Juan Andres	1716	ESP	Gal	4
53	69		REBOLLO MONTES Bernardo	1465	ESP	Gal	4
54	71		ALVAREZ DOMINGUEZ Lua	1450	ESP	Gal	4
55	58		DE LA PEÑA LLERANDI Adolfo	1591	ESP	Gal	4

RANK	SNo.	Nombre	Elo	FED	Club	Ptos.
56	66	COSTAS VARELA Marcelino	1503	ESP	Gal	4
57	15	NEDOBORA Gregori	2089	ESP	Gal	3,5
58	31	SALGADO GONZALEZ Julio	1846	ESP	Gal	3,5
59	34	MARTINEZ RODRIGUEZ Eugenio	1802	ESP	Cti	3,5
60	54	BOUZAS BELLO Rafael	1618	ESP	Gal	3,5
61	25	BAÑOBRE GONZALEZ Francisco	1883	ESP		3,5
62	63	OTERO PEREZ Javier	1521	ESP	Gal	3,5
63	59	ALCAIDE CORRAL Carlos Jose	1568	ESP	Gal	3,5
64	73	BOO VALLEJO Marcos	1412	ESP	Gal	3,5
65	52	BETANZOS JAMARDO Adrian	1624	ESP	Gal	3,5
66	81	RODRIGUEZ LOPEZ Evaristo	0	ESP	Gal	3,5
67	72	JEREZ MORAN Antonio	1413	ESP	Gal	3
68	79	GAMALLO FARINA Juan P	0	ESP		3
69	78	FERRENO SANMARTIN Angel	0	ESP		3
70	80	MAGARIÑOS GOMEZ Pablo	0	ESP		3
71	74	ALVARINO PITA Fernando	1387	ESP	Gal	3
72	62	ROSADA OLIVARES Jose Francisc	1534	ESP	Gal	3
73	77	BAYON ROLO Miguel Angel	0	ESP	Gal	2,5
74	68	BELLO RIBADAS Antonio	1479	ESP	Gal	2,5
75	65	FREIRE BOUDON Carlos	1516	ESP	Mad	2
76	60	ARRESE-IGOR ROYUELA Alex	1553	ESP	Nav	2
77	56	RODRIGUEZ SIGLER Alexandre	1611	ESP	Gal	1,5
78	50	FERNANDEZ REY Jorge	1660	ESP	Gal	1,5
79	76	SANTIAGO GARCIA Victor	1102	ESP	Gal	1,5
80	75	MARTINEZ DOLDAN Jaime	1306	ESP	Gal	1,5
81	70	PORTUGAL HERNANDEZ Felix S.	1463	ESP	Gal	0,5

Bar Laya

*Exposición y Venta
de Albariños
Ribeiros y
Aguardientes*

*Plaza de Fefiñanes
Cambados (Pontevedra)
Telf. 986 54 24 36*

**b | SVENSKA
BEARING**



Polígono Industrial Sete Pías - Parcela 34
36635 Cambados - Pontevedra - Spain
Phone +34 986 520 909 - Fax +34 986 520 911
info@svenskabearing.com
www.svenskabearing.com





Café & Tapas

R/ Orense, 4 - Bajo - Teléfono 986 52 07 35

Cafetería

Casarello

Baltar, 14 - Telf. 986 53 19 23
CASTRELO - CAMBADOS

CENTRO DE DETECCIÓN Y QUIMIOTERAPIA



**FRANCISCO
FERNANDEZ
ORTEGA**

Rúa de Galicia 46 - 2º
36115 CAMBADOS (Pontevedra)
Teléfono 986 56 9180

Tapería - Restaurante

A COCIÑA  **TELMO**

Rúa Real, 3 - Cambados
Tlf. 633 120 206



alameda de san tomé, n13
CAMBADOS

www.floretohedra.com
telf: 986 542 657

GPS
N 42.51040
w 8.81582



COSTAS Y MIÑAN, S.L.

CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS

Desde
1966



Tragover - Corbillón, 140-B. 36634 CAMBADOS.

Tel.: 986 500 902. Móvil: 609 268 976. Fax: 986500991.

www.mariscadora.es



inesperadamente único

ALBARIÑO - RIAS BAIXAS



Wine - Moderation

ALTA DIFUSIÓN

El vino sólo se disfruta con moderación.

AV MÓVEIS VILELA

MUEBLES DE PORTUGAL



CAPITAL
DO MÓVEL



TIENDA Nº1

Avda. Vilagarcía, 86 Bj.
36634 CAMBADOS (Pontevedra)
Tel./Fax: 986 524 090 - M. 664 800 304

TIENDA Nº2

Trav. Campo de la Feria, 15 e 17 Bj.
15910 PADRÓN (A Coruña)

SEDE: Paços de Ferreira - PORTUGAL

Tel. 00351 255 861 019 - Fax 00351 255 100 079 - Tlm. 00351 917 514 641 - moveisvilela@sapo.pt

 Rías BaixasFEADER:
Europa invierte no ruralXUNTA
DE GALICIA

la D.O. Rías Baixas genera 7.600 empleos en el rural

La D.O. Rías Baixas presentaba hace tan solo unos meses el segundo Plan Director de la Denominación de Origen Rías Baixas, realizado por la Escuela de Negocios de la Fundación Novacaixagalicia. En dicho documento queda patente que la apuesta por la calidad y los procesos de internacionalización han permitido a las bodegas y viticultores afrontar la crisis con menos dificultades que la media. Una noticia que en palabras de su presidente, Juan Gil, permite enfrentarse al futuro con esperanza: “soy optimista con el futuro del sector”, mientras que para el director de la Escuela de Negocios, Eduardo García: “la D.O. Rías Baixas es un sector estratégico que crea empleo en el medio rural, algo que tiene un valor doble o triple”, ya que “estamos hablando de la sostenibilidad del territorio, especialmente en una comunidad como Galicia”

Este Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rías Baixas en tan solo 25 años de historia ha multiplicado casi por veinte las hectáreas de viña controladas, hasta superar las 4.000, ha integrado a más de 6.700 viticultores, herederos de los 492 pioneros que fundaron esta denominación; de las 14 bodegas iniciales ha llegado a sumar 200, que durante la crisis han descendido a 177 y; ha conseguido calificar 20 millones de litros de vino, casi diez veces más que los 2 millones calificados en las primeras campañas.

Un sector que no es ajeno a la difícil coyuntura económica, pero aún así, y como muchos otros, aporta su granito de arena en lo que a generación de empleo se refiere. Un total de 7.600 empleos directos estables y 5.200 de carácter eventual en la épocas de mayor actividad. De manera que esta Denominación de Origen Rías Baixas aporta más del 7 % de los empleos directos de los ayuntamientos en los que se asienta, porcentaje que se eleva hasta el 12 % en vendimia. Su incidencia es especialmente relevante en el Valle del Salnés, donde se concentran más del 60 % de la producción anual de uva y casi el 70 % de las bodegas. Así, en la Comarca del Salnés, la D. O. Rías Baixas supone más del 13 % de los empleos fijos, o sea, 5.498 trabajadores; un porcentaje que alcanza el 20% cuando se suman las contrataciones eventuales con 3.307 más. Una cifra que llega a los 8.805 empleos en la época de mayor actividad en dicha subzona.

Además de su importancia para el empleo, la Denominación de Origen Rías Baixas ha ayudado también a fomentar la imagen de marca de esta zona y la promoción turística de la provincia en general, especialmente a través de iniciativas como la Ruta del Vino Rías Baixas o las actividades de enoturismo desarrolladas por algunas bodegas.



Entre las estrategias a seguir por el sector de Rías Baixas durante los próximos cinco años para mejorar su importancia socioeconómica y su posición competitiva están mantener y mejorar la calidad de los vinos. Continuar trabajando para lograr un equilibrio entre los subsectores de la viticultura y de las bodegas. Huir del modelo productivista y mantener así este elemento diferenciador respecto a otras denominaciones de origen. Trabajar para la sostenibilidad medioambiental de la viticultura y la enología. Convertir la I+D+i en un elemento clave para el desarrollo del sector. Posibilitar la eficiencia de la

superficie de viñedo plantada en Galicia, pero poniendo límite al crecimiento. Trabajar para el mantenimiento del empleo y el crecimiento en los mercados y, sobre todo, en la notoriedad de la marca. Cooperar para el desarrollo de estructuras comerciales y marcas conjuntas para poder crecer en el mercado nacional y avanzar en el internacional. Potenciar la innovación, fuente de los éxitos de las décadas precedentes. Profundizar en la profesionalización del sector fomentando la competencia, el compromiso y la formación.

as
pi
as

tapería
vinoteca

Rúa Albergue nº1
36630 CAMBADOS
TLF. 699 74 32 00

Costa

PASTELERIA ARTESANA

Rua Hospital, nº 3

Tel. 986 542 263

CAMBADOS (Pontevedra)



FEFICANS
CLÍNICA VETERINARIA

Javier Portas García

Avda. da Coruña, 10 - 36630 CAMBADOS

Telfs. 986 524 393 - 679 882 406

feficans@yahoo.es

HOTEL
Os Pinos



PARRULIÑOS

Alida fegada de 0 a 36 anos, Complementos, Zapatos

Cambados: 986 520 249

O Grove: 986 731 576

Tenda online: www.parrulinos.com




"Hosta do Sol"

RESTAURANTE - MARISQUERÍA

COCINA GALLEGA

www.poradela.net

Rúa de Frades, 22
Tel: 986 54 22 55

36630 CAMBADOS
Pontevedra



Avda. Vilariño, 23 - baixo. Cambados
Telf.: 986 19 92 36

AJEDREZ INTERNACIONAL "ALBARIÑO"

Bases

1.- La organización del presente torneo correrá a cargo del CLUB DE AJEDREZ ALBARIÑO, en colaboración con las Federaciones Española y Gallega de Ajedrez.

2.- Podrán participar en el mismo todos aquellos jugadores que posean licencia federativa, en vigor. Además, la Organización se reserva el derecho de aceptar la inscripción de aquellos jugadores que crea oportuno.

3.- El Torneo se jugará por el sistema Suizo, a la distancia de 9 rondas, del 1 al 9 de Agosto. Las partidas darán comienzo a las 17,00 h. EXCEPTO LA ÚLTIMA RONDA QUE DARÁ COMIENZO A LAS 15:00 H.

Las sesiones de juego se desarrollarán en el Instituto de Bachillerato "Ramón Cabanillas".

Cada jugador puede solicitar hasta 3 byes, antes de la sexta ronda.

INSCRIPCIONES: Teléfonos 986 52 48 63 y 660 68 78 83. macostafuentes@yahoo.es

4.- Ritmo de juego: una hora y treinta minutos más treinta segundos por jugada.

5.- Se empleará el Sistema Suizo FIDE. En los empates para la clasificación final, se empleará: a) Puntuación progresiva, b) Sistema BOUCHOLZ, pero contabilizando solamente los siete contrincantes de mayor puntuación.

6.- Cualquier litigio que se presente, será resuelto, por el Arbitro Principal. Esta decisión será definitiva, al objeto de no paralizar la marcha del Torneo.

7.- Este Torneo, que está incluido en el "CIRCUITO GALLEGO DE AJEDREZ INTERNACIONAL" y registrado en la FIDE, es válido para la obtención de ELO NACIONAL E INTERNACIONAL.

ARBITRO: JUAN B. ARANZABE BALCISCUETA

La Comisión Organizadora

O RASTRO

- CERAMICA TRADICIONAL
- CERAMICA CONTEMPORANEA
- PORCELANAS
- ALAMBIQUE
- RECUERDOS
- COBRE
- TERRACOTA
- METALES
- PIEDRA
- BISUTERIA

VINOS DE GALICIA
Y ORUJOS
ALBARIÑO - RIBEIRO

EL MAYOR CENTRO
DE ARTESANIA DE
GALICIA



CASTRELO - CAMBADOS - Carretera El Grove - Cambados - Telf. 986 54 30 27




clareo
TINTURERIA E LAVANDERIA

- Limpiezas en seco - Coladas
- Lavandería para hoteis, restaurantes, perruquería...

SERVICIO A DOMICILIO

Borrón, 4 • Telf. 986 531 933 • 36630 Cambados





BAR - RESTAURANTE
Tropezón

Vinos Albariño y del País - Especialidad en Mariscos

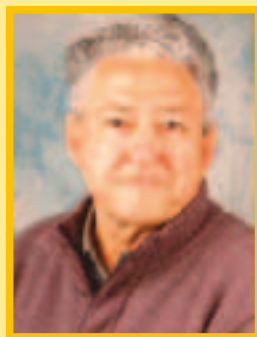
Telf. 986 54 24 09 • Puente-Castrolo
SISÁN - RIBADUMIA (Pontevedra)



Cafe Bar —
CONXURO 

Rosalía de Castro
Tel. 986 52 46 11 - CAMBADOS

campeón y campeones del Mundo de Ajedrez (1)



Queremos comenzar estas líneas con el triunfo en Chennai(India) de Magnus Carlsen (Noruega) ante Wswanathand Anand (India) por 6,5-3,5(+3=7-0) y queremos gozar de esta décima y ultima partida Blancas: Carlsen-Negras: Anand 1-e4-c5; 2-Cf3-d6; 3-Ab5j.(sólida continuación pensando en asegurar las tablas) 3...Cd7; 4-d4-cxd4; 5Dxd4-a6; 6-Axd7j-Axd7; 7-c4-Cf6; 8-Ag5-e6; 9-Cc3-Ae7; 10-0-0-Ac6; 11-Dd3(la apertura concluyó completamente igualada) 11...0-0; 12-Cd4-Tc8; 13-b3-Dc7; 14-Cxc6-Dxc6; 15-Tac1-h6; 16-Ae3-Cd7; 17-Ad4-Tfd8; 18-h3-Dc7; 19-Tfd1(ambos desarrollan un juego impecable)19...Da5; 20-Dd2-Rf8; 21-Db2-Rg8; 22-a4-Dh5; 23-Ce2-Af6; 24-Tc3-Axd4; 25-Txd4-De5; 26-Dd2-Cf6; 27-Te3-Td7; 28-a5-Dg5?!(esta pequeña imprecisión impide a Anand que pueda aspirar al triunfo)29-e5!-Ce8; 30-exd6-Tc6; 31-f4-Dd8; 32-Ted3-Tcxd6; 33-Txd6-Txd6; 34-Txd6-Dxd6; 35-Dxd6-Cxd6; 36-Rf2(tras los cambios de piezas el final es ligeramente favorable a Carlsen por mejor situación de su rey) 36...Rf8;37-Re3-Re7;38-Rd4-Rd7;39-Rc5-Rc7; 40-Cc3-Cf5; 41-Ce4-Ce3; 42-g3-f5; 43-Cd6-g5; 44-Ce8j(la ventaja es blanca pero es difícil de materializar) 44...Rd7; 45-Cf6j-Re7; 46-Cg8j.?!;(Carlsen debió jugar 46 Ch51 con posibilidades de victoria. Posteriores análisis lo aclararán) 46...-Rf8; 47-Cxh6-gxf4; 48-gxf4-Rg7; 49- Cxf5j (sacrificando pieza por 3 peones) 49...exf5; 50-Rb6-Cg2!; 51-Rxb7-Cxf4; 52-Rxa6-Cxe6!; 53-Rb6-f4!; (asegurando prácticamente las tablas) 54-a6-f3; 55-a7-f2; 56-a8=D-f1=D; 57-Dd5-De1!;(enérgico y preciso) 58-Dd6-De3j; 59-Ra6(se podía firmar el empate) 59...Cc5j; 60-Rb5-Cxb3, 61-Dc7j-Rh6; 62-Db6j-Dxb6; 63-Rxb6-Rh5; 64-h4-Rxh4; 65-c5-Cxc5; 66-Rxc5-TABLAS. La ultima partida como se puede ver finalizó con sólo los dos reyes en el tablero, un hecho bastante insólito y mas en un Campeonato del Mundo.(comentarios de Joan Segura).

El Campeonato del Mundo de Ajedrez reconoce a los Campeones Mundiales de este deporte oficialmente solo desde el último cuarto del siglo XIX, en que Wilhelm Steinitz se autoproclamó a sí mismo campeón del mundo pero nadie le discutió el título tras su victoria sobre Adolf Andersen en 1866. Posteriormente se afianzó en este reconocimiento con sucesivas victorias en el torneo de Londres, considerado el más fuerte torneo de la época. Sin embargo y de manera oficiosa, existen campeones mundiales de ajedrez históricos, como Ruy López de Segura, ajedrecista español que en la segunda mitad del siglo XVI fue enviado por Felipe II a enfrentarse a los más poderosos jugadores de la época, que eran italianos, derrotándolos, en lo que se suele considerar aunque no oficialmente, el primer campeonato del mundo de ajedrez.

Tras sucesivos grandes campeones entre los que destacan Emanuel Lasker, Alexander Alekhine, José Raúl Capablanca, Mijail Botvinnik o Bobby Fischer, el primer estadounidense en obtener el título mundial, llegó una época de dominio de los ajedrecistas de la Unión Soviética, con Anatoli Kárpov en los años 70 y Garry Kaspárov en los 80 y 90, que mantendrían interesantes duelos por el título de campeón mundial. En 1993 se produce un cisma en el mundo del ajedrez, cuando Kaspárov se enfrentó a la Federación Internacional de Ajedrez (FIDE), formando su propia asociación de jugadores y organizando un campeonato del mundo paralelo. Esta situación se prolongó hasta que en 2006 se produjo un enfrentamiento entre Vladímir Krámnik y Vaselin Topalov que persiguió reunificar el título mundial.

Aunque desde el Renacimiento tenemos constancia de grandes jugadores de Ajedrez, que destacaron por encima de todos sus contemporáneos, principalmente en Europa, nadie hasta 1872 reclamó tal título. Wilhelm Steinitz, después de proclamarse vencedor del torneo de Londres de aquel año, se consideró a sí mismo como campeón del mundo.

Aunque nadie reconoció aquel título, tampoco nadie se lo intentó discutir, hasta que en 1883, Johannes Zukertort, vencedor del torneo de Londres por delante del propio Steinitz, se atrevió a considerarse a su vez campeón del mundo. Inmediatamente se iniciaron las negociaciones de un match para dirimir el disputado título. Fue una negociación ardua, ya que ninguno de los dos quería aceptar la condición de aspirante al título, pero finalmente en 1886, se disputó el primer **Campeonato del mundo de ajedrez**.

El resultado fue de 10 victorias para Steinitz, 5 para Zukertort y 5 empates; (+10=5-5)

Desde la creación del título hasta la Segunda Guerra Mundial, no había organismo alguno que regulase el funcionamiento del campeonato del mundo. El título que nació como una excentricidad de Steinitz fue pasando entre las manos de los mejores ajedrecistas de la época, siendo casi siempre el campeón el que determinaba cuándo, cómo y con quién ponía el título en juego. En ciertas ocasiones, como en 1910 cuando Lasker jugó contra Schlechter, aunque las condiciones del encuentro no se hicieron públicas, se especula con que si el resultado del match era 1-0; 2-1; o 3-2; en favor del aspirante, el match sería dado por empatado, ¿reteniendo consecuentemente el título el Campeón!

A partir de 1948, y a raíz de la muerte del vigente campeón. Alexander Alekhine, la FIDE (Federación Internacional de Ajedrez) se encargó de organizar el campeonato del mundo. Para la edición de 1948, se organizó un torneo en La Haya y en Moscú entre los mejores jugadores del momento: Mijail Botvinnik, Vasili Smyslov, Paúl Keres, Max Euwe y Samuel Reshevsky, de los que el nombrado en primer término salió vencedor.

La siguiente época fue absolutamente dominada por la denominada escuela soviética, y con la excepción de la victoria de Bobby Fischer sobre Boris Spassky en 1972, los siguientes cincuenta años vieron exclusivamente campeones formados en dicha escuela, incluso años después de la desintegración de la U.R.S.S. Con la llegada de Kaspárov, las cosas volvieron a cambiar. La rivalidad que existía entre Garry Kaspárov y Anatoli Kárpov (llegando a considerarse cuestión de estado en la URSS) se coló en la FIDE, que no siempre tuvo un comportamiento tan neutral

como hubiera sido deseable. Desde que destronó a Kárpov, Kaspárov mantuvo una posición muy crítica con la FIDE y con algunos de sus miembros, como Florencio Campomanes, en particular. En 1993, Kaspárov se apartó de la FIDE y organizó un campeonato del mundo paralelo bajo los auspicios de la recién creada PCA (Asociación de Ajedrecistas Profesionales) mientras que la FIDE llevaba a cabo su propia versión. Desde entonces, diversos esfuerzos se han encaminado hacia la reunificación del título en sus dos variantes, algunos de ellos, con la colaboración del propio Kaspárov, antes de su retiro en 2005. Dichos intentos fracasaron sistemáticamente por unos motivos o por otros, hasta el match entre Vladimir Krámnik y Vasein Topalov celebrado en 2006 y finalizado con la victoria del ruso proclamándose como campeón del mundo unificado. Desde cuya fecha es la FIDE la que vuelve a tomar las riendas hasta nuestros días. El año 2007 en Ciudad de Méjico venció el Indio Wswanathand Anand en un torneo en el que el segundo puesto fue ocupado por Krámnik, el año 2008 en Alemania volvió a vencer Anand a Kramink 6,5-4,5, el año 2010 en Sofía volvió a vencer Anand 6,5-5,5 a Topálov, el año 2012 en Moscú otro triunfo de Anand 3,5-3,5 y 2,5-1,5 en el Taik Brek a Gelfand y por último el año 2013 en Chennai(India) triunfo de la nueva estrella del Ajedrez Magnus Carlsen 6,5-3,5 sobre Anand. Por cierto que la revancha de este Campeonato tendrá lugar en Noviembre de este año 2014 en ciudad por determinar todavía.

Juan Bautista Aranzabe “MATE”



BODEGAS Y VIÑEDOS DON OLEGARIO, S.L.
C/ REFOXOS, S/N. CORVILLÓN. CAMBADOS
TELF. 986 520 886

¡Acércate a degustar nuestro vino!

Don Olegario
TERRAZA



0 CORONA ESQU. GARCERAN Nº1 8411
CAMBADOS (98630) - PONTEVEDRA

WWW.IROKOCOCINAS.COM / E-MAIL: INFO@IROKOCOCINAS.COM
986543543 - 686350379

A casa
De Miguel

viños e tapas

Tel. 648 504 246 · C/ Real, 14 A
36630 CAMBADOS (Pontevedra)
www.acasademiguel.es
ocasaldemiguel@gmail.com



Avda. Vilariño, 63
36630 CAMBADOS
Telf.: 986 542 084
lavadocambados@gmail.com

· LIMPIEZA DEL AUTOMÓVIL
Lavado a mano e máquina
Limpieza de Tapicerías - Cierre
· SERVICIOS DE MANTENIMIENTO
Neumáticos · Alisado de Filtros
Diagnóstico · Cambio aceite · Aire AC ...



Avda. Vilariño, 4
Telf. 986 52 11 11
36630 CAMBADOS

XXX TORNEO ABERTO ALBARÍÑO DE XADREZ

CAMBADOS

Premios

GENERALES

1º	1200
2º	900
3º	700
4º	600
5º	500
6º	450
7º	400
8º	350
9º	300
10º	260
11º	240
12º	200

RIAS BAIXAS (POR TRAMOS)

	1º	2º	3º
ELO < 2100	120	90	60
ELO < 1900	110	80	50
ELO < 1700	100	70	40
ELO < 1500	90	60	30

Tódolos participantes e colaboradores están invitados ao acto de clausura que terá lugar o vindeiro día 9 de agosto ás 19,30 h. no I.E.S. Ramón Cabanillas, brindando con ALBARÍÑO a vosa participación no vindeiro ano no "XXXI OPEN INTERNACIONAL DE XADREZ ALBARÍÑO" en Cambados.

A COMISIÓN ORGANIZADORA

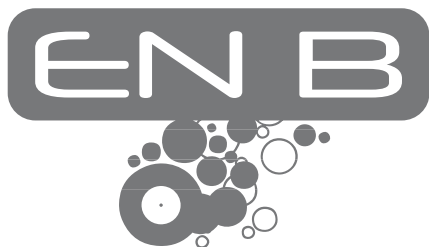
Don Zapato
Zapateria

C/ Albariño, 24
Telf. 986 524 182
CAMBADOS

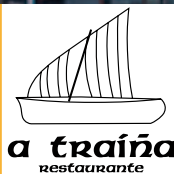
O lar
da Avoa
Taberna Rural



C/. Bruma, 77 - Castro - Cambados - 36439 Pontevedra
T./ F. 986 54 33 67



cambados



Especialidad:
Pescados, Mariscos
y Arroces

Ribeira de Fefiñáns, 20
36630 CAMBADOS

T. 986 54 20 76

atrainha@gmail.com



SGHG
coffee - lunch

Tel.: 986 52 43 03 - CAMBADOS

VENTA Y REPARACIÓN • INFORMÁTICA • TELEFONÍA • ANTENAS TOT Y SATELITE



cenor
electrodomésticos

ElectroSalnés

CAMBADOS Avda. de Galicia, 47 • Telf. 986 52 48 40

DENA Ctra. General, 8 • Telf. 986 74 30 95
www.electrosalnes.es cenor@electrosalnes.es

el color en el albariño



Como en todos los vinos, el significado de su aspecto visual, y en concreto su color nos puede dar mucha información del vino que vamos a tomar. La variedad, el año de la cosecha, tiempo, e incluso tipo de crianza así como el tipo de elaboración, ...

El color, en un vino se lo proporciona principalmente la piel o hollejo de la uva con la que ha sido elaborada y en los vinos blancos el pigmento procede de las flavonas de la uva. El color, se define también, por la intensidad que presenta, se expresa como alta o baja intensidad. Para expresarlo decimos que un vino está cubierto o poco cubierto o que tiene mucha o poca capa.

El tiempo que permanece el vino en el depósito o la bodega también afecta significativamente al cambio del color. Los vinos tintos se aclaran y los blancos se oscurecen, por lo que sobrepasar los tiempos de guardado suelen ser inconveniente. Cuando nos excedemos en el guardado del vino, este llega a un punto en que ya no mejora y comienza a degradarse. El color del vino puede variar desde un púrpura oscuro, pasando por diferentes tonalidades de rojo, hasta llegar a un color parecido al de una teja de color claro. En el caso del vino blanco los colores van de los amarillos verdosos muy brillantes a los colores dorados y levemente ocre. Por lo tanto, generalmente, los vinos blancos son casi incoloros de jóvenes y aumentan su color al envejecer; por lo que, en vino blanco intensidad y tono siguen curso similar. De joven poco color y tono imperceptible y de viejos mucho color amarillo que da sensación oro.

El brillo es otra de las características en la fase visual de un vino y como dice M. Ruiz Hernández en "La cata y el conocimiento de los vinos" depende de la ausencia de materias en suspensión; habitualmente desaparecen del vino por la decantación espontánea, la clarificación y la filtración.

El color del vino blanco, tal como ya hemos dicho antes, viene afectado por factores de viticultura, de fermentación, crianza, etc. y tiende a color pálido cuando tenemos una producción alta por hectárea, estrujado suave, fermentación de mosto limpio, crianza en ausencia de aire o cuando se usa roble viejo y por el contrario se tiende a dorar cuando la producción por hectárea es baja, el estrujado es con presión, la fermentación de mosto no es limpio, la crianza se hace con presencia de aire o el roble de la crianza es nuevo.

Como variedad blanca que es, el albariño cuando es joven, es una variedad que normalmente presenta un amarillo pálido o pajizo, típico de los blancos ligeros y afrutados, con irisaciones doradas o verdes en una gran mayoría de los casos, y es menos frecuente encontrar vinos con ese color dorado que tantas veces nos recuerdan nuestros mayores que se hacían antes. Solamente encontramos ese color dorado en vinos que han soportado una larga estancia en botella o que han sido elaborados con un tiempo de maceración con los hollejos. En ambos casos, tanto con ese tiempo de crianza, como de elaboración, nos estamos arriesgando a que podamos encontrar un vino con avanzado proceso de oxidación o que por el contrario nos encontremos ante un vino con unos matices de evolución, amielados, con frutos secos o fruta madura que le aporte una dosis extra de personalidad.

LUGAR: INSTITUTO RAMÓN CABANILLAS

XXVIII Torneo Infantil

SISTEMA SUIZO A 6 RONDAS Semirrápidas (15 minutos cada jugador)

VIERNES 8: 3 RONDAS A PARTIR DE LAS 11:00h

SABADO 9: 3 RONDAS A PARTIR DE LAS 11:00h

NOTA: Podrán participar los nacidos en el año 1999 y posteriores.



EFFECTOS NAVALES



LITA



Tragove, 7

Tel./Fax 986 543 061

36630 CAMBADOS

E-mail: efectosnavalita@eresmas.com

TERRAGLASS

SAVERGLASS



Pol. Ind. Sete Pías
Parcela 91

36630 Cambados
Pontevedra

T. 986 52 03 50

F. 986 54 40 21

info@terraglass.com



Rúa Infantas, 13 - baixo · Praza Alfredo Brañas, 2



Bachata

cambados

clases de baile

fiestas temáticas

celebración de eventos

Que no te lo cuenten...!!!

estamos en c/ pontevedra
cambados



BACHATACAMBADOS



ABACHATACAMBADOS

Auf Wiedershen, Xan!



Non lle podemos dicir: *adeus!*, porque el abominaba dos convencionalismos, mesmo ou sobretudo dos convencionalismos da linguaxe. Dicir “adeus” comentábame Xan Fuentes, é unha insensatez, porque nunca xamais ao despedirnos de alguén, el vai a deus, nin podería ir. Onde queda iso? –díxame Xan, irónico-. É como non dicirlle nada, dado que deus está en todas partes, ou en ningunha, que para o caso vén sendo o mesmo, e logo non? Mellor dicir ata máis ver, ou sexa: *au firersen!*, coma din os alemáns, como Xan dixo tantas veces, nas súas moitas viaxes. Foise Xan Fuentes Castro, a outra viaxe. Como dixo a súa compañeira Dolores: Xan deixounos. Pero Xan está connosco porque nunca se irá da nosa lembranza. Os seres irrepetibles, coma el, nunca se van de todo. Ao contrario, a súa figura, alta e esguía, tal coma o seu carácter, o seu porte, o seu saber, a súa lucidez, a súa paixón pola vida e polo coñecemento; e tamén a súa coherencia, que levou ata o final, rexeitando calquera tipo de enterramento solemne e calquera cerimonia relixiosa, fanse aínda máis valiosos neste tempo bárbaro e de incerto futuro, con prebostes grisallos e incultos. Xan era un sabio á vella usanza. Non presumía do que sabía, nin deixaba nunca de aprender. Tampouco de ensinar.

Xoán Fuentes Castro (San Vicente de Ogrobe, 1932-2013) Poeta, traductor, músico, profesor, amigo... As facianas de Xan son tantas que ningunha lo a pode chegar a facerlle xustiza. Na súa última tradución, arestora no prelo o *Tratado Lóxico-Filosófico* de Ludwig Wittgenstein, Xan deixou dito, nun limiar da súa man, palabras verdadeiras para o filósofo austríaco; que tan ben se lle poden aplicar a el mesmo: *Que sinxelo é fechar unha biografía entre paréntese e fixala dentro dunhas datas! Que arriscado e exposto tentar comprender o fluído vital nunca tranquilo que percorreu no tempo todas e cada unha das frebas dun ser que xa durme nese acougo para sempre!* Porque as palabras non acertan tampouco a ser unha sombra da súa personalidade. Quen tivo, como o autor destas liñas, a inmensa sorte de compartir moitas horas de conversa con el, un privilexio se cadra inmerecido, xamais poderá borrar do seu ser máis fondo as súas pegadas, esquencer as súas opinións e os seus saberes. Onde outros repetían sen cesar sentencias alleas, Xan tiña o valor de pescudar sen prexuízos, de dubidar das convencións sociais coa mesma elegancia e a mesma sutileza coa que falaba de calquera cousa, fose popular ou culta. Xan era un filósofo dos de sempre, ou sexa un *amigo do saber*, que tal é o significado

da palabra e non outro. Falar del en pasado tampouco lle fai xustiza. Xan é todo isto aínda, porque Xan está en nós e connosco. Xan Fuentes, viaxeiro polo mundo e polas falas alleas, recalou en San Vicente de Ogrobe, a súa Ítaca, e pasou polas aulas de Vilagarcía e Cambados, ensinando linguas clásicas, pero sobre todo pasou polas rúas, polas praias, polas corredeiras e as tabernas do Salnés, da Arousa, de Andalucía e do mundo, decindo que as cousas podían, e poden, ser doutra maneira, se realmente o queremos.

Abro a súa primeira novela publicada *A torre no deserto* (2003), que como a versión rimada da *Eneida de Virxilio* (2013) e coma outras pezas súas, son obras das que entran poucas nun cento –como dicían os vellos-, e por azar atopo un papel dobrado: é un manuscrito de Xan de hai quince anos, cando o furacán *Mitch*. Transcrebo: *Cantos pazos, cantas casas señoriais, cantas mansións oficiais, cantos centros bancarios levou por diante o furacán? Cales foron as camadas sociais que encaixaron practicamente a furia do monstro? Todos sabemos as respostas. Mudade furacán por crise económica, e velaí. Au firersen, Xan!* Que polo menos este 2014, húmido e morriñento, o primeiro ano sen Xan Fuentes Castro, nos devolva a luz da súa poesía, inédita aínda, mais cun título ben revelador: *Berra, irmán!*, porque temos moito que berrar nestes días.

Ramón Caride Ogando

Clausura

9 de AGOSTO - I.E.S. Ramón Cabanillas

- 15,00 H. · Última Ronda.
- 19,30 H. · Entrega de Premios.
- Vino "Albariño"

DROGUERIA

- PRODUCTOS PARA EL CAMPO
- SEMILLAS

N A M A R B E

PERFUMERIA

Avda. de Galicia, 34 · Telf. 986 54 21 48 · CAMBADOS

TRAFOS

ELECTRODOMÉSTICOS

Venta-Instalación-Reparación-Repuestos

***ELECTRODOMÉSTICOS** **¡TODO EN UNA**
***TELEVISION *INFORMÁTICA** **SOLA TIENDA!**
***SONIDO*TELEFONIA**

www.trafos.es



ACTIVA
GARANTIA EN ELECTRODOMESTICOS

Avda. Villagarcía, 114-T/F.986 52 01 98-Cambados

GRÁFICAS  SALNÉS

diseño · impresión · packaging



papelería · displays · expositores · revistas
folletos · libros · catálogos

División especializada en producción de packaging

- Cajas y estuches para cosmética, alimentación, electrónica, vinos...
- Cajas rígidas forradas · Cajas contracoladas en microcanal, canal B...

Rotonda Vilarinho | CAMBADOS | Pontevedra | Tlf. 986 52 41 41 | www.graficassalnes.com



FEADER:
Europe invierte no rural



XUNTA
DE GALICIA



PÍDELO POR SU NOMBRE.

CUANDO TOMAS UN ALBARIÑO DE LA DENOMINACIÓN
DE ORIGEN RÍAS BAIXAS TE BEBES LO MEJOR DE GALICIA.

