

Tui se viste de gala durante diez días para celebrar su fiesta

Los organizadores han elaborado un completo programa de actos

N.S.F.

VIGO

Como cada año, Tui se viste con sus mejores galas para celebrar su Semana Grande, unas fiestas patronales en honor a San Pedro González Telmo, y que ya se han consolidado como una cita obligada dentro de la ruta por Galicia. La villa tudense está inmersa desde hace una semana en un completo ir y venir de visitantes que llegan desde todos los rincones para disfrutar del amplio programa de actividades elaborado por la Cofradía de San Telmo, la comisión organizadora de estas fiestas, la concejalía de Cultura y el propio Ayuntamiento.

El pistoletazo de salida se dio el pasado sábado con la coronación de las Reinas de la fiesta y el tradicional pregón. A las 19 horas, el Teatro Municipal de Tui acogió el acto solemne de coronación de Reinas y Damas de Honor, que este año recayó en Andrea García (infantil) y Jessica Solleiro (juvenil). Lucía Álvares, Marta Rodríguez, Ana Leirós e Isabel da Costa fueron damas. Media hora más tarde, se procedió a la lectura del pregón, en esta ocasión de la mano del historiador y jurista Xavier Añoveros Tras de Bes. El pregonero aludió directamente «al alma de Tui, en el que, desde hace siglos, está la devoción a San Telmo y sin cuya presencia y tutela no sería la misma», tras una pequeña introducción sobre la relación que inició con la ciudad hace ya cuarenta años, «cuando vine a ver a Julia, mi novia entonces». En el apartado de deseos para Tui, «prosperidad, que sea la ciudad de los libros, las ideas, el pensamiento, la concordia, la amistad y la paz». Y para los próximos días, «la alegría duradera de una canción eterna».

Días grandes

Este fin de semana se celebrará el plato fuerte de las fiestas. A



INÉS LÓPEZ BERINI

Andrea García y Jessica Solleiro son las reinas de estas fiestas de San Telmo 2008

las nueve de la mañana 21 bombas de palenque anunciarán el comienzo de una gran jornada. Desde las 10.30 horas el baile y la diversión estarán garantizados gracias a la charanga Apeles y NBA, dos asiduas a las celebraciones tudenses.

A las 11.15 tendrá lugar la III Fiesta Gastronómica del Pulpo y las Ostras, con la presencia de las pulpeiras de Carballino y los ostreiros de Arcade. Así, los asiduos a este tipo de celebraciones podrán disfrutar de lo mejor de los productos a precios populares y regados con el mejor vino albariño. Por la tarde habrá también tiempo para el deporte con la celebración de un partido de fútbol en el Complejo Deportivo Álvarez Durán, y la celebración de la Carreira Popular de San Telmo 2008 que tendrá la salida y la meta en el Paseo de la Corredera. El día finalizará con la música de las orquestas Panamá y Magos de España.

El mejillón deja paso a las delicias que ofrece la angula

Se trata de una de las novedades más relevantes del programa de estas Fiestas de San Telmo 2008. Y es que la carestía y escasez del mejillón han dado lugar a la Fiesta del la Anguila, que se convierte así en la exquisitez gastronómica de la jornada del domingo. La organización tiene previsto servir entre 1.500 y 2.000 raciones de anguila cocinada, previsiblemente, al ajillo y caliente. De carne gelatinosa y con gran sabor, se trata de un pescado muy apreciado desde la antigüedad. Suelen medir entre 40 y 90 centímetros, aunque algunos ejemplares pueden llegar a los dos metros. Aunque la pesca en el Miño se centra ahora en la lamprea la anguila es también un pesca-

do muy demandado por los cocineros gallegos.

Comer anguila significa comer un pescado graso, de hecho, es uno de los pescados con mayor contenido de grasa. Esto se traduce en consumir más ácidos grasos insaturados, es decir, muy buenos para el corazón. Además, si se cocina sin excesos de mantequilla, aceites o salsas grasas, no será ningún impedimento para que puedan comer anguila quienes siguen dietas de adelgazamiento. El contenido proteico de este pescado no sobresale respecto al resto de sus homónimos. Y respecto a la cantidad de vitaminas y minerales que aporta, se resumen en vitaminas B1 y B2, potasio, fósforo, hierro, yodo y zinc.

■ DOMINGO

Exaltación del traje gallego y feria de caballos para la jornada

Un cuarto de hora antes de las once de la mañana comenzará otro de los acontecimientos más típicos de estas fiestas tudenses. Se trata del desfile de exaltación del Traje Gallego, que contará con la participación de las Reinas y sus respectivas Damas de Honor, así como de personas de todas las edades que pasearán por la ciudad luciendo el traje tradicional. La comitiva se desplazará se desplazará hasta la Catedral de la ciudad donde, acompañados por la música de las gaitas, realizarán una ofrenda ante la imagen del Glorioso San Telmo. Un poco antes, y desde la diez de la mañana, la zona anexa a la depuradora acogerá la feria de caballos. A lo largo de todo el día los asistentes podrán observar la compra y venta de ganado, pruebas de saltos, gincana en paralelo, exhibiciones de doma vaquera y alta escuela y los concursos morfológicos. Tampoco faltarán los puestos de venta de material equino. La música, la gastronomía y el deporte estarán presentes en esta jornada previa al día grande.

Lunes

A las nueve de la noche comenzará la procesión del Santo Patrón San Telmo, la más numerosa de todas las que se celebran en esta comarca. Está formada por una larga representación de todas las parroquias del Concello y de todos los gremios existentes en el municipio, con sus santos, vírgenes y patronos.

**Edificio
Provical VII**

CON ENTRADA ÚNICA
DE 3.000 €



Información y venta en exclusiva:

!!! Ahora Si puedes
comprar tu vivienda
al mejor precio!!!



GARANTÍA DE CALIDAD



C/ Ramón González 14. Entreplanta

PORRIÑO

Teléfono: **986 333 379**



Avda. Balaidos 73. 1D.

VIGO

Teléfono: **986 230 200**

Para más información consulte www.provical.com • provical@provical.com

Delegación Galicia:

Augusto G. Besada, 10. 36700 Tuy (Pontevedra)
Telf.: 986 60 70 65 - Fax: 986 60 75 21

Delegación Castilla y León:

C/ Santiago, 19-21, 2º E. 47007 Valladolid
Telf.: 983 34 57 04 - Fax: 983 34 57 05