

# XXXIII Festa do Melindre e da repostaría tradicional da Terra de Melide

11-12 maio



Festa de interese turístico de Galicia

#A festa Mais Doce de Galicia • festadomelindre.gal

Melide 2024

corazón  
doce

**Dossier de prensa**

festa do  
melindre  
e da repostaría tradicional



# ÍNDICE

A Festa do Melindre e da repostaría tradicional	3
Os doces: melindres, amendoados e ricos	4-5
A figura do embaixador/a	6-7
Embaixadores 2024	8
Cartel 2024: corazón doce	9
Programa 2024 32.ª edición	10-15
Organizadores, colaboradores e contacto	16



# A Festa do Melindre e da repostería tradicional



## Que é?

A **Festa do Melindre e da Repostería Tradicional da Terra de Melide** é a cita gastronómica máis importante da comarca de Melide e, tamén, unha das de maior **proxección de toda Galicia desde que no ano 2013 fose declarada de Festa de Interese Turístico Galego**. Celébrase cada ano a segunda fin de semana de maio, co fin de exaltar e poñer en valor os doces tradicionais melidenses. Falar de melindres, melindreiros e melindreiras é falar de gastronomía pero tamén de tradicións e de riqueza cultural.

Nos fornos tradicionais do corazón da vila amásanse cada día os melindres, ricos e amendoados que a converten en terra doce. Estes doces fanse notar na zona vella de Melide no momento da súa coción grazas ao seu delicioso aroma.

## A filosofía coa que nace

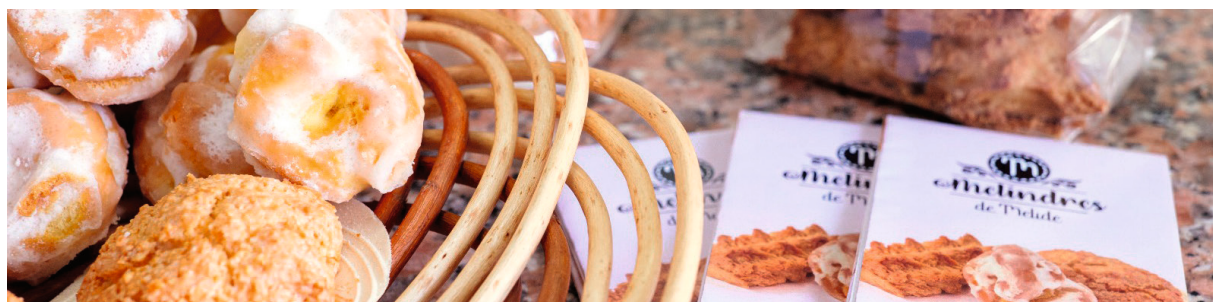
A Festa do Melindre naceu coa intención de protexer, poñer en valor e recuperar a forma tradicional de facer repostería de Melide e da súa comarca. Os doces tradicionais de Melide, ademais de producir pracer o noso padal, son elementos que en conxunto forman parte dun aspecto importante do patrimonio cultural do noso pobo: a gastronomía. A Festa do Melindre e da Repostería da Terra de Melide reúne un inequívoco valor patrimonial, o estar vertebrado por todos os mecanismos de conexión entre festa e patrimonio, encadrándose claramente dentro da figura do patrimonio inmaterial.

## A evolución

Aínda que durante moitos anos se falou da Festa do Melindre, nos últimos anos, a homenaxe estendeuse a toda a repostería típica e tradicional de Melide e da súa comarca. En concreto, fálase de tres produtos que recollen a esencia da tradición reposteira da zona: **o melindre, o rico e o amendoado**.

Ao abeiro da intención de protexer, poñer en valor e recuperar o xeito tradicional de facer a repostería en Melide xurde a iniciativa de organizar cada ano unha Festa do Melindre. O obxectivo é homenaxear un xeito de facer repostería ancorado nas maneiras tradicionais, empregando esa homenaxe para que sirva como continuidade no futuro. A primeira Festa do Melindre de Melide organízase –sempre a cargo do Concello– no ano 1991. Nese momento o concello decide aproveitar a data escollida para a Festa do Melindre para realizar tamén outros eventos de xeito simultáneo, englobados baixo o nome de “Feira de mostras”.

Esta feira de mostras inclúe a carón do nacemento da festa unha Feira de Exaltación da Tenreira Galega, e unha Festa do Cabalo, que foron celebrándose ano tras ano escollendo un mesmo domingo no mes de maio para as tres celebracións, tal e como se recolle nalgúns dos carteis desa época. Como se recolle nos carteis anunciadores, compartía cartel e data con esoutras citas de carácter social, comercial ou de exhibición. Non sería ata o ano 2008 cando se decide dende o Concello dotar á Festa do Melindre de entidade propia.



# A Festa do Melindre e da repostaría tradicional



## Os doces: melindres, amendoados e ricos

A singularidade da festa do melindre vén dada polos produtos que se homenaxean ese día. Son tres os produtos que nos identifican no eido da no eido da repostaría: melindre, rico e amendoado.

### Melindres

Son rosquillas pequenas ás que se lles dá brillo e cor cun baño de xarope de azucre.

A calidade dos **ingredientes** do melindre melidao é suprema: fariña de trigo, ovos caseiros, manteiga de vaca cocida e xarope de azucre.

Para a súa **elaboración**, amásanse as xemas dos ovos, a manteiga (logo de diluída e arrefriada) e a fariña, córtanse tiras e dáselles



forma cilíndrica. Colócanse nunha bandexa e métense ao forno uns 20 minutos a 230 graos de temperatura. Haberá que deixar pasar un ou dous días para bañalos en xarope de azucre, dándolles voltas até que comecen a pegarse entre eles. Poden conservarse un mes en boas condicións mantendo o seu exquisito sabor.

### Amendoados

Son outro dos doces típicos da repostaría melidá. Dunha calidade exquisita, con sabor a améndoa, é un bo exemplo de introdución de produtos procedentes do comercio mediterráneo, neste caso a améndoa, na nosa repostaría tradicional.

### Ingredientes:

Un quilo de améndoa moída, nove claras de ovo, 750 gramos de azucre e obleas para a base.



**Elaboración:** bátense as claras dos ovos a punto de neve. Á parte mestúrase a améndoa co azucre e engádense as claras batidas. Mestúrase todo e fanse montonciños coa masa en forma de bola, que se colocarán sobre as obleas. Dispóñense as obleas sobre a bandexa ou a lata do forno e cócense durante uns 15 minutos até que collan cor tostada.

### Ricos

Se dentro da **repostaría melidá** tivéssemos que salientar un doce sobre os demais, este sería sen dúbida, o rico, un manxar único e autóctono da Terra de Melide.

Cunha **receita** a base de fariña, azucre, manteiga, limón, anís e ovos, será despois cada mestra ou mestre reposteiro/a o que lle acabará dando o seu toque persoal con outros **ingredientes** a maiores, como a améndoa.



Defíneo a súa particular forma alongada e en picos e a súa dureza externa, que fai que se poida conservar fresco durante moito tempo. Como calquera doce tradicional que se prece, o rico forma parte da intrahistoria da comarca de Melide, e ocupa un lugar destacado nos fornos e sobremesas de cada fogar.

**Queremos facer un especial fincapé no produto dos ricos, dado que este é un doce exclusivo de Melide.** A súa receita é exclusiva e propia desta zona. Tanto é así que fóra da Terra de Melide é difícil atopar este produto.

A día de hoxe, en Melide son cinco as casas que traballan artesanal e profesionalmente os tres produtos clave da repostaría de Melide: Casa Estilo, Casa Tahona, Obradoiro Trisquel, Pastelería Toques e Panadería Tarrío. Mai estas casas, e os artesáns que están á súa fronte, son os impulsores do proxecto co que está renecendo a repostaría de Melide como marca de calidade.

Desde que as casas reposteiras de Melide adquiriron un protagonismo fundamental na promoción non só da festa, senón tamén na difusión diaria dese traballo artesán e dos seus produtos, foron constantes as iniciativas desenvolvidas en común para promover os produtos en distintos sectores e lugares.

Salientar, por exemplo, a presenza dalgunhas casas reposteiras de Melide, vendendo exclusivamente os tres produtos artesanais noutras feiras gastronómicas.

A participación da **repostaría tradicional** noutras feiras establécese a cotío a través dos concellos, mais son as propias casas reposteiras de Melide as que están respondendo dun xeito moi activo a estes convites para participar en mostras en distintos puntos de Galicia e tamén fóra do noso territorio.



# A figura do Embaixador



## Que é ser embaixador/a do melindre

A Festa viu apadriñada, nos últimos anos, por unha serie de persoeiros relevantes da gastronomía, a restauración, o cine, o deporte, a música, a administración e o mundo empresarial que colaboran co Concello de Melide, como pregoeiros e embaixadores, para transmitir a labor reposteira tradicional da comarca. Así, créase a figura do Embaixador/a do Melindre como unha distinción de recoñecemento a persoas ou institucións polo labor promocional desenvolvido a prol de Melide e directa ou indirectamente a prol da promoción da repostaría tradicional da Terra de Melide.

## Para poder optar a este recoñecemento débense cumprir cos seguintes requisitos

- a) Prestar servizos de relevancia a Melide, que representen indubidábel e evidente proveito para o engrandecemento, prestixio e progreso da nosa vila.
- b) A realización de traballos extraordinarios de incontestable importancia en calquera dos aspectos humanos, político, cultural, científico, artístico, económico, social ou de defensa do noso patrimonio e natureza, que polo seu contido ou pola persoa, persoas ou entidades que o realicen se proxecta vinculación a Melide.
- c) A laboriosidade exemplar e extraordinaria capacidade de grandes iniciativas e realizacións levadas a cabo e postas de manifesto en beneficio dos cidadanía e da propia vila de Melide.
- d) As doazóns e fundacións benéficas, culturais, científicas, artísticas ou de outro carácter que promocionen o estudo e a investigación e favorezan en moi alto grao ao Concello de Melide
- e) En xeral, os feitos exemplares que, redundando en beneficio de Melide e os seus cidadáns e cidadás, revistan importancia ou signifiquen unha constante protección e

promoción dos intereses sociais e culturais da nosa vila e dos seus fillo/as.

## Os embaixadores e embaixadoras da festa, son

**2012:** Alejandro Rubín Carballo (director de Expourense), Jesús Vázquez Abad (Conselleiro de Cultura), Froito Novo (grupo musical), Marcelo Tejedor (cociñeiro), Tomás Alongo (presentador), Diego Calvo (Presidente da Deputación da Coruña).

**2013:** Oscar García (desafío Galicia-Kayak), Gorka Rodríguez (cociñeiro), Orquestra Sinfónica de Melide, Berta Castro (crítica gastronómica), María Mera (actriz), Alfonso Cabaleiro (Galicia Calidade), Belén do Campo Piñeiro (política), Marta González Vázquez (política), Beatriz Mato (Conselleira).

**2014:** J. Manuel Rodríguez González (D.O. Ribeira Sacra), Alberto Otero Quintela (piloto de rallies), Diego López Portas (cociñeiro, premio mellor cociñeiro do ano en Galicia 2014), Mercedes González Rodríguez (sommelier), Lois Caeiro (director de El Progreso de Lugo), Miguel Vila Pernas (director de Benbo), Xesús Ferreiro Pérez (piloto de rallies), Melchior Ribeiro Pereira (deputado do Parlamento de Portugal), Rosa Quintana (Conselleira)

**2015:** Carmen Pita (Promoción Turística de Galicia), Pablo Bastabales (xornalista de Radio Voz), Churra Costa (concurso Master Chef), Iván Domínguez (cociñeiro), Siro González (cociñeiro), Nerea Barros (actriz), José Manuel Míguez (Bodega Santa Marta), Francisco Conde (Conselleiro), Sonia Otero Padín (D.O. Orujos de Galicia), Manuel Andrade (Luar).

**2016:** Celia Vázquez Suárez (Directora Xeral de Xuventude e Voluntariado), Juan Gil de Araujo (D.O. Rías Baixas), Xurde Morán (xornalista), Ángeles Vázquez Mejuto (Conselleira), Cire de Melide (club de fútbol), Almudena Villedas (crítica gastronómica), Cristino Álvarez (crítico gastronómico).

**2017:** a chef galega estrela michelín Bea Sotelo, Valentín García Gómez, Silvia Jato, Rubén Riós, Pablo Prieto membro da Federación Galega de fútbol, a presentadora de informativos da TVG María Belén Baños Riádigos e o club de motociclismo Milli Riders.

**2018:** os irmáns Torres, cociñeiros, o actor Monti Castiñeiras, o adestrador do Obradoiro CAB Moncho Fernández, o chef Quique Rodríguez, o director de Comunicación e Relacións Institucionais de El Corte Inglés Galicia Pati Blanco, o director da Orquestra de Cámara de Galicia Rogelio Groba, o director do CIFP Compostela Ramiro Esparís, a Asociación Deportiva Cerne, o Conselleiro de Cultura, Educación e Ordenación Universitaria Román Rodríguez, a Directora Xeral de Comercio e Consumo Sol María Vázquez, a Xerente da Fundación Pública Artesanía de Galicia, Elena Fabeiro e o Presidente do Parlamento Galego, Miguel Ángel Santalices.

**2019:** o actor Marcos Pereiro, a reposteira Isabel Pérez de Aliter Dulcía, o triatleta Uxío

Abuín, o xornalista gastronómico Jorge Guitián, a directiva de Aceites Abril Elena Pérez Canal, a chef María Varela de A Parada das Bestas e Miguel Ángel Liboreiro de O Tobo do Lobo, e o director do CIFP Carlos Oroza, Manuel Hermo.

**2020 e 2021:** vacante debido á cancelación da Festa.

**2022:** Cristina Pampín (pregoeira), Román Varela e José Mouriño (Novita) gañadores do programa "Come a comarca", Pedro Coego, profesor da Escola de hostalaría de Lugo, Manuel Garea chef pasteleiro, Kike Piñeiro e Eloy Cancela copropietarios do restaurante A Horta D'Obradoiro de Santiago de Compostela.

**2023:** Manuel Pampín, xornalista (pregoeiro), Andrés Torreiro xefe de cociña, Patricia López futbolista profesional, Anxo Castro deportista de carreiras de fondo e maratón, as Casas Juanito, Mejuto, Santos e a Adegas Ribeirao.



# Embaixadores 2024



## O Museo Terra de Melide

Nace no ano 1978 por iniciativa dun grupo de amigos interesados no estudo, coñecemento e divulgación da cultura e o patrimonio da Terra de Melide. Instálase no baixo do Concello, na biblioteca Municipal, cunha mostra de arqueoloxía castrexa e facendo cada verán exposicións de etnografía. Despois de catro anos, os fondos aumentaban e reclamaban máis espazo, polo que en 1982 se traslada a unha casa na que se instalan dúas salas.

No ano 1999, o Museo esixía unha total renovación e ampliación, pois o pequeno local era insuficiente. Foi así como en reunión de socios se aprobou a adquisición do antigo hospital de peregrinos, edificando nel o novo museo e rehabilitando a súa fachada e a súa memoria histórica. A operación de subscripción popular tivo un grande éxito, implicándose socios, veciños, institucións e moitos particulares. O 26 de maio de 2001 inaugúrase o novo Museo. A xente de Melide considérao como unha institución de tod@s onde se garda a nosa memoria histórica e cultural. Ese é o grande éxito deste museo construído pola vila e para a vila.



## Paco Veiga

É profesor de Lingua e Literatura no IES Melide, ten desenvolvido o seu labor profesional no campo da educación primaria, a formación de pais/nais, a radio e televisión educativas e o ensino secundario. Membro do movemento de renovación pedagóxica Nova Escola Galega e Redacción da Revista Galega de Educación, vén centrando o do Consello de seu interese, nomeadamente, na problemática da normalización lingüística e cultural de Galicia. Membro fundador da Asociación Galega do Xogo Popular e Tradicional, é autor de dúas obras sobre o patrimonio lúdico galego. Coordina o EDLG do IES Melide desde tempo atrás, tratando de contribuír a convertelo nun Equipo dos denominados tea de araña, con capacidade de incidencia real en todos os aspectos da vida do centro, e aspirando tamén a influír no día a día da comarca da Terra de Melide.





# XXXIII Festa do Melindre e da repostaría tradicional da Terra de Melide

11-12 maio



Festa de interese turístico de Galicia

#A festa Mais Doce de Galicia • festadomelindre.gal

Melide 2024

corazón  
doce

festa do  
melindre  
 e da repostaría tradicional

# Programa 2024 | 32.<sup>a</sup> festa do melindre



## Os tres espazos



O “Espazo Melindre” é que comprende a praza e a rúa do Convento, onde están todos os postos de doces, a maioría das actividades como veredes no programa e tamén o pregón; o “Espazo Amendoado”, o cantón de San Roque, onde teremos os stands de Artesanía de Galicia; e o “Espazo Rico” a praza das Coles, onde se desenvolve a parte musical.

luns  
15  
abril



### 11:00 h OBRADOIROS INFANTÍS DE REPOSTARÍA TRADICIONAL

Nas pastelaría Estilo, Tahona, Trisquel e Toques

Obradoiro de repostaría tradicional dirixido ao alumnado de 6.º de primaria dos centros educativos de Melide e Toques.



XXXII festa do **melindre** e da repostaría tradicional

11-12 Melide maio 2024

ABRIL 2024  
9  
A CORUÑA  
Fórum Gastronómico

GALICIA FÓRUM GASTRONÓMICO

A CORUÑA  
9 abril 2024  
Fórum Gastronómico

FOZ  
21 de febreiro 2024

ARZÚA  
1 e 2 marzo 2024  
Festa do Queixo  
12 marzo 2024  
EFA Piñeirai

AS NEVES  
23 de xaneiro 2024

#AFestaMaisDoceDeGalicia

sábado  
11  
maio



### 11:00 h APERTURA DA FEIRA

Espazo MELINDRE. Praza e rúa do Convento. De 11:00 a 14:00 h e de 16:30 a 20:30 h



### 11:00 h FEIRA DE ARTESANÍA DE GALICIA

Espazo AMENDOADO. Cantón de San Roque. De 11:00 a 14:00 h e de 16:30 a 20:30 h



### 11:00 - 14:00 h MELINDRIÑO: OBRADOIRO INFANTIL DE PINTURA DE MANDÍS

Espazo AMENDOADO. Cantón de San Roque. De 11:00 a 14:00 h e de 16:30 a 20:30 h

Con LEONOR DÍAZ de "Como pez en el Agua"

Capacidade 36 nen@s. 6 en cada quenda de 30 min. De balde



### 11:30 - 15:00 h ANIMACIÓN DE RÚA COA CHARANÇA ALAMBIQUE

Pasacalles polas prazas e rúas



### 17:00 h MELINDRIÑO: "COCIÑA DE CONTOS" COA CONTADORA SOLE FELLOZA PARA PÚBLICO FAMILIAR CON DEGUSTACIÓN DIVERTIDAS ELABORADAS POR ALEX IGLESIAS

Espazo MELINDRE. Praza do Convento. Con degustación. Ata completar capacidade

Mentres cociñamos a lume manso, contamos historias. Nada que non solucionemos cunha boa libreta de receitas da casa e co ingrediente secreto!



## 17:00 - 20:00 h MELINDRIÑO: OBRADOIRO INFANTIL DE PINTURA DE MANDÍIS

Espazo AMENDOADO. Cantón de San Roque. De 11:00 a 14:00 h e de 16:30 a 20:30 h

Con LEONOR DÍAZ de "Como pez en el Agua"

Capacidade 36 nen@s. 6 en cada quenda de 30 min. De balde



## 20:00 h SHOWCOOKING + CONCERTO + DEGUSTACIÓN "MANS DE AUTOR CON PRODUCTOS DA TERRA DE MELIDE" CON MÚSICA EN DIRECTO

Espazo MELINDRE. Praza do Convento. Ata completar capacidade

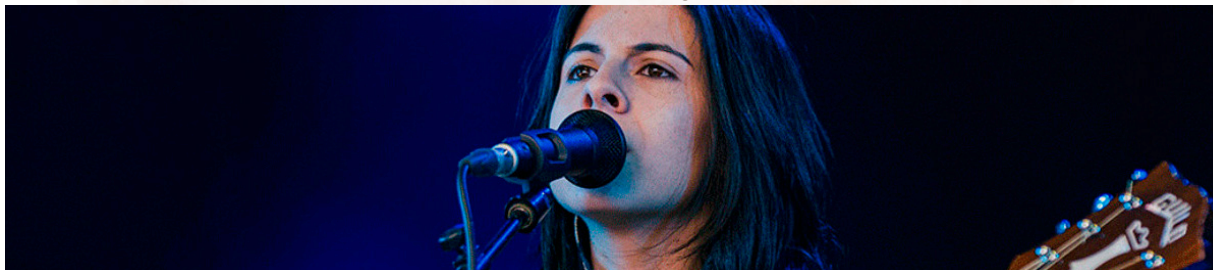
Con Gorka Rodríguez, chef e propietario da Pulpeira de Melide



Representa a cuarta xeración dunha saga de pulpeiros iniciada hai case 100 anos polo seu avó arrieiro e a súa bisvoa panadeira en Melide. Foi Cociñeiro do Ano de Galicia 2015 e está formado en recoñecidos restaurantes a nivel Mundial: Mugaritz, Noma, ou O Celler de Can Roca.

## MÚSICA EN DIRECTO coa cantautora MJ PÉREZ

Premio Martín Códax da Música (2021) na categoría de canción de autor, finalista dos Premios Opinión da Música de Raíz (2021) coa súa canción "Vai Embora!", entre outros. Mais alén do seu percorrido e recoñecementos, se algo destaca de MJ é a súa capacidade como artista e creadora.



domingo  
12  
maio

### 11:00 h APERTURA DA FEIRA

Espazo MELINDRE. Praza e rúa do Convento. De 11:00 a 18:00 h



### 11:00 h FEIRA DE ARTESANÍA DE GALICIA

Espazo AMENDOADO. Cantón de San Roque. De 11:00 a 18:00 h



### 11:30 h ANIMACIÓN DE RÚA COS GRUPO FROITO NOVO

Pasacalles polas prazas e rúas.



### 12:00 h NOMEAMENTO DE EMBAIXADORES E PREGÓN

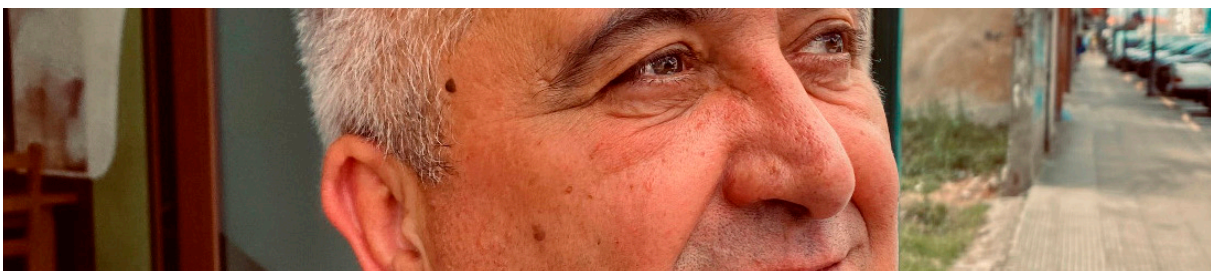
Espazo MELINDRE. Praza e rúa do Convento.

Embaixadores 2024: Paco Veiga e Museo Terra de Melide

O Museo Terra de Melide nace en 1978 por iniciativa dun grupo de amigos interesados no estudo, coñecemento e divulgación da cultura e o patrimonio da Terra de Melide. Instálase no baixo do Concello, na biblioteca Municipal, cunha mostra de arqueoloxía castrexa e facendo cada verán exposicións de etnografía. É unha institución de tod@s onde se garda a nosa memoria histórica e cultural. Ese é o grande éxito deste museo construído pola vila e para a vila.



**Paco Veiga** é mestre e pedagogo, traballou en diferentes centros educativos e participou en radio e televisión. Exerceu como profesor de Lingua e Literatura en Secundaria, sobre todo no IES de Melide, onde traballou 29 anos ata que, recentemente, se xubilou. É autor dunha Tese de Doutoramento titulada Xogo popular galego e educación, vivencia educativa e función de identificación cultural dos xogos e enredos tradicionais, e fundador e primeiro presidente da Asociación Galega do Xogo Popular e Tradicional.



### 13:00 h ANIMACIÓN DE RÚA CO GRUPO FROITO NOVO E FANFARRIA TAQUIKARDIA

Pasacalles polas prazas e rúas

Unha apisoadora rítmica de aires balcánicos non apta para cardíacos! Destacan os seus frenéticos ritmos e orixinais melodías e a lían dabondo nas rúas! A súas innumerables influencias musicais fan da Taquikardia un exquisito coctel que non deixará indiferente a ninguén. Con eles poderás saber cando comeza a festa, pero non cando remata!



### 17:30 h MELINDRIÑO: “UN SOÑO É”, ACTUACIÓN INFANTIL UXÍA LAMBONA E A BANDA MOLOÑA

Espazo MELINDRE. Praza e rúa do Convento.

Son banda musical infantil formada por Pali ao baixo, Ñoc á batería, Diego á gaita e frauta, Serghaño á guitarra, Roscón ao acordeón e Uxía cantando e animando! Ten o obxectivo de facer cantar e bailar “coma toliñ@s” a todos os nen@s achegándoos a música tradicional galega dun xeito atractivo, cambiando estilos musicais, letras, e temas propios sempre en galego.

Recolle os clásicos populares galegos dándolle o seu toque particular, dende A Carolina “rapeada” ata O Jato “rockeiro”, pasando por outros moitos temas tradicionais, todos moi dinámicos, facendo que todos os cativ@s sexan partícipes deste “des-concerto”, cheo de bailes, xogos, coreografías e algunha que outra sorpresa



### 19:00 h CONCERTO DE LUAR NA LUBRE

Espazo RICO. Praza das Coles

Encrucillada, é o seu vixésimo proxecto. A participación das distintas voces que pasaron polo grupo así como doutros tantos colaboradores en diferentes disciplinas artísticas, son a ratificación deste traballo que celebra un encontro simbólico de camiños. Un momento histórico emotivo e importante a través dunha recompilación de música, relatos, fotografías e material variado para entender un pouco mellor o que significa Luar na Lubre a través do tempo.





Melide 2024

corazón  
doce

XXXII  
festa do  
melindre  
e da repostaría tradicional

11-12  
Melide  
maio  
2024



festadomelindre.gal



concellodemelide.org



turismomelide.com

#AfestaMaisDoceDeGalicia · festadomelindre.gal



Para recibir máis información sobre a Festa do Melindre e da Repostaría Tradicional da Terra de Melide, podes enviar un correo electrónico a [info@festadomelindre.gal](mailto:info@festadomelindre.gal)

✉ [info@festadomelindre.gal](mailto:info@festadomelindre.gal)

🌐 [www.concellodemelide.org](http://www.concellodemelide.org) | [www.festadomelindre.gal](http://www.festadomelindre.gal)