

Festa pioneira da cociña galega

a festa pioneira da filloa cumpre a súa trixésimo sexta edición. Lestedo vivirá mañá o seu día grande do ano, agardando superar o seu récord de 15.000 visitantes, cun programa moi variado e que terá a este produto estrela da gastronomía galega como o único protagonista. En versión doce ou salgada, a organización comezará a preparalas xa desde o albor.

Os numerosos asistentes que acudirán á parroquia do Concello de Boqueixón poderán degustalas a partir das 12.00, con acompañamentos como chourizos, touciño entrefebrado e rixóns ou con mel, nata e crema. Unha vez máis, a famosa filloeira de José Manuel Canabal, con capacidade para elaborar 1.500 pezas á hora, facilitarálle o traballo aos máis de 150 voluntarios que participarán nesta cita, ademais de cumprir cos desexos do público.

Mentres os fogóns funcionan a pleno rendemento, as actividades programadas ao abeiro desta celebración levaranse a cabo no Campo da Feira. Así, tamén ao mediodía, iniciárase a troula coa tradicional Parranda de Entroido. Despois, media hora máis tarde, entrarán os Xenerais da Ulla para o cuarto Gran Desfile, no que concurrirán varias ducias dos superiores, correos e soldados ataviados con traxes da época. Esta comitiva percorrerá as rúas ata chegar ao epicentro da festividade.

Alí mesmo, a partir das 13.30, a actriz



OS VOLUNTARIOS traballarán arreo desde a primeira hora repartíndoas. Foto: Sangiao

María Mera desempeñará, un curso máis, o papel de presentadora duns actos nos que o xornalista picheiro Ramón Castro, de Onda Cero Santiago, exercerá como pregoeiro. Como é costume, ao remate do manifesto, imporase o Mandil de Honra ao propio informador, como a distintos veciños ou veciñas da localidade, uns persoeiros que contribúen ao éxito deste evento e que non se coñecerán até o derradeiro momento, xa que se pretende que o reciban como unha sorpresa.

Tampouco faltarán nesta ocasión as actuacións musicais, tanto na sesión vermú como ao longo de toda a xornada. Os grupos e charangas Ardora, Raiola, Luz do Ilicino e O Recobío, como ben sendo habitual, animarán aos presentes. Xa pola tarde, e ata a entrada da madrugada, os sons tradicionais deixarán paso aos de verbena, cos espectáculos das orquestras Finisterre e París de Noia. Precisamente, a segunda delas, iniciará o seu primeiro pase sobre as 20.00 horas.

recomendados

Domingo 10

- 12.00 H.** Tradicional Parranda de Entroido e inicio da degustación
- 12.30 H.** IV desfile das mascaradas
- 13.30 H.** Pregon de Ramón Castro
- 17.30 H.** Altos dos Xenerais da Ulla
- 18.30 H.** Verbena de despedida coas orquestras Finisterre e París de Noia

No medio de todo, ás 17.30 horas, a figura primitiva do carnaval da comarca da Ulla volverá á acción a cabalo para realizar Os Altos. Nesta representación, na que se demostra o bo humor e a sorna desta mascarada arcaica, os membros da comparsa tratan temas de actualidade xeral e local mediante estrofas rimadas.

ACTOS PREVIOS. Para unha maior promoción, durante estes derradeiros días estruturáronse tres iniciativas culinarias arredor deste alimento. O Centro Comercial Compostela - El Corte Inglés, até hoxe mesmo, estableceu a súa Semana da Filloa, na que a clientela puido probalas no seu restaurante; o Mercado da Galicia, o pasado venres 1 de marzo, ofreceu unha ocasión única na que cada establecemento da nave preparou receitas especiais; e, por último, ata onte, varios locais do municipio participaron nas IV Xornadas Gastronómicas, nas que ofreceron petiscos innovadores e suxerentes con este sustento como base.

BRAIS FDEZ./BOQUEIXÓN

36 Festa da Filloa

Festa de Galicia de interese turístico

Lestedo

10 de marzo

Organiza: Asoc. da Filloa
Colabora: Excm. Deputación de A Coruña
Concello de Boqueixón
Xenerais da Ulla
Asoc. Mulleres Rurais de Lestedo

www.boqueixon.com

12.00 h. Parranda de entroido.

12.30 h. IV Gran Desfile de Xenerais da Ulla.

13.30 h. Presenta: María Mera.
Pregon: Ramón Castro (Onda Cero).
ARDORA - RAEIRA - RAIOLA
LUZ DO ILICINO - O RECOBIO

17.30 h. Xenerais da Ulla.

18.30 h. FINISTERRE
PARÍS DE NOIA

electro BERMÚDEZ

T. 981 503 076 - LESTEDO

- Electrodomésticos TV
- Sonido - Material eléctrico
- Relojes - Lámparas
- Artículos de regalo
- Bisutería - Material deportivo
- Telefonía móvil
- Instalador electricista
- Informática

¿Cuántas veces te has hecho un traje a medida?

Atelier • Diseñadora • Estilista

C/ Salgueiral, s/n - Boqueixón (A Coruña)

☎ 981 502 235 - 981 502 412 • 646 723 231

VÍA DA PRATA

RESTAURANTE

Menús gastronómicos de Antroido

20€

MENÚ 1: cocido completo

MENÚ 2: marisco y pescado

• Vinos Albariño y Mencía
• Chupito cortesía de la casa

Pazos, 16
Lestedo (Boqueixón)
Reserve o seu gran día
Telf.: 981 502 102

2€ (filloa rellena de uvas pasas con bacon)

Abadía

CAFÉ & BAR

Especialidade en Bocadillos

Próbaos!!!!

Camporrado - Oural, 18
Boqueixón, A Coruña • T. 981 514 067

TARTAS

LESTEDO

www.tartaslestedo.com

Gran variedade de tartas

981 502 027

“Temos un produto que é único”

MANUEL FERNÁNDEZ
Alcalde de Boqueixón

a filloa de Lestedo e toda a súa poboación están xa preparados para recibir mañá aos milleiros de visitantes, fálase de máis de 15.000 persoas, que acudirán ao campo da festa local para gozar dunha tradición que alcanza a súa trixésimo sexta ocasión. Os preparativos fan presaxiar, segundo o propio alcalde, Manuel Fernández Munín, unha data grande espectacular, para unha celebración, declarada de Interese Turístico de Galicia, que non para de medrar.

Cales son as previsións que teñen para esta edición?

Agardamos que o tempo nos acompañe, porque se é así haberá unha cifra récord de visitantes. A xente ten gañas de saír a divertirse e considero que isto vai estar repleto durante toda a xornada.

Ano tras ano melloran as súas previsións, reflexa isto a boa saúde destes festexos?

Cada vez, os asistentes dannos máis motivos de alegría e gañas de seguir intentando acadar, a parte de máis asistencia, maior visibilidade e que se nos teña en consideración, non so en Galicia, onde xa somos un referente, senón tamén a nivel nacional.

No que respecta á filloa de Lestedo, que ten de especial con respecto a outras?

Este é un produto que non se elabora igual en ningún punto que non sexa des-



O REXEDOR LOCAL (esquerda) entregando o Mandil de Honra a André Arzúa, pregoeiro o ano pasado, con Rosa Quintana Carballo, conselleira do Mar, á dereita. Foto: Sangiao

ta contorna. Non leva moitos ingredientes especiais, pero serve para complementar, acompañar ou incluír en moitísimas variedades de pratos, e para todo tipo de cociñas. Así, o venres pasado promocionamos este día no Mercado da Galiciana, e os dez restaurantes alí presentes puideron confeccionar receitas baseadas nela, xuntos aos seus alimentos típicos. Demostrouse que foi todo un éxito, polo tanto, podemos falar dun manxar único.

Precisamente, como foron eses actos previos que levaron a cabo?

Estivemos nos Hostal dos Reis Católicos coa presentación, diante da prensa; despois tamén no Corte Inglés, no que celebraron a semana do cocido coa nosa filloa cunha gran aceptación; o evento citado no centro santiagués; e aquí vivimos as xornadas gastronómicas nos locais, nas que tamén houbo un boom de participación. Por iso, estamos moi satisfeitos.

Que importancia ten, para a súa difusión, a existencia desa gran filloeira?

Desde que Orlando Vázquez deseñou esa filloeira, acadamos a explosión destes festexos. Ata ese momento, para atender a tanta xente, os veciños e veciñas tiñan que esforzarse toda a semana previa facéndoas nas súas casas, e case que conxelalas, para servilas o domingo. Agora, evidentemente, elabóranse o sábado e o domingo durante todo o día, polo que vanse a comer recentemente feitas, xusto no seu mellor momento de degustación.

Fala da colaboración da veciñanza, cal é o seu papel nesta cita?

Son fundamentais. Se non houbo a colaboración a nivel de Concello, da Asociación Cultural da Filloa e dos habitantes, quen obran arreo para que todo estea a punto e que saia á perfección, para que non haxa ningún tipo de problema e para que todo o mundo estea contento co servizo que se lle está dando e co que se lle está vendendo. Realmente, a súa implicación resulta esencial.

Por último, que lle diría ás persoas para que asistan mañá?

A parte de que estamos pegadiños a Santiago, verdadeiramente é ao revés, porque Boqueixón é un sitio no que todos os turistas son ben acollidos, no que temos lugares preciosos para poder coñecer ao longo do día, no que contamos cunha poboación que os atende espectacularmente ben, e no que dispomos dunha filloa, que se pode acompañar con todo. Ademais, haberá polbeiros para comer, e á tardiña, Finisterre e París de Noia lograrán un final apoteótico.

BRAIS FDEZ./BOQUEIXÓN

INDUSTRIAL
AGRÍCOLA
AUTOMOCIÓN
CALEFACCIÓN

GSB Gasóleos San Benito

Garantía de calidad de servicio y de cantidad en su suministro

¡¡¡ Llámenos, le atenderemos gustosamente!!!

981 513 076
RODIÑO - BOQUEIXÓN

GASÓLEOS A DOMICILIO

PICO SACRO

Cooperativa Leiteira Pico Sacro, S.C.G.

Deséxalles boa Festa da Filloa

Lestedo - Tel. Fax: 981 503 275
15881 Boqueixón (A Coruña)

PASTELERÍAS Y BOMBONERÍAS

Tartas, pasteles, empanadas, pizzas, detalles para regalar...
ENTREGA A DOMICILIO

Pastelería ELENA Bombonería

C/ Alfonso Molina, 65
T. 981 88 08 07 • M. 616 42 52 51
Santa Comba
www.pastelerialaestrella.net

C/ Pazos, 25
T. 981 50 32 98
Lestedo • Boqueixón
www.pasteleriaelena.com

VIVEIROS GASTRAR

SEMILLEIRO HORTICOLA

Telf/Fax 981 513 103 • Móvil 650 420 578
correo@viverosgastrar.com

www.viverosgastrar.com

TODO PARA O TEU CAMPO

GALICAMPO

Almacén central:
San Miguel de Sarandón, s/n
15885 Vedra
T. 981 502 348

Tenda:
Vilar, 12 - Lestedo
15881 Boqueixón
T. 981 814 628
info@galicampo.es
www.galicampo.es

Ulla Oil, S.L.

Gasóleo calefacción

Servicio a domicilio
901 01 01 01

Desea a clientes y amigos
BOA FESTA DA FILLOA
PUENTE ULLA, S/N • VEDRA