XXVII xornadas das LETRAS GALEGAS

adicadas a Louis Pereiro

Ermua 2011

Maiatzaren 17an LETRA GALEGOEN EGUNA ospatuko da, aurten ***LOUIS PEREIRO***ren omenez.

Urtero legez, Ermuan maiatzaren lehenengo astean ospatuko dugu jai hori.

Ohi bezala, ***Zentro Galego***ak prestatu duen jai-egitarauaren helburua, Galiziako Letren aste horretan izaten diren jarduerekin bertako kultura eta ohiturak ezagutaraztea eta jendarteratzea da.

Ez dakigu gure asmoa lortuko dugun ala ez, baina ondo dakigu zein pozik hartzen dituzten Ermuarrek gure jaiak.

Aurten ere, aurrekoetan legez, gure gaiten musikarekin, orkestren dantzaldiekin eta, nola ez, olagarroa, Galiziako produktu tipikoak eta gure saldak dastatuz gozatzeko helburuarekin antolatu dugu gure jai hau.

Zentro Galego honetatik jai-egun atsegin eta alaiak opa dizkizuegu gure herrikide eta bisitari guztioi.

Eskerrak ematen dizkiegu Ermuko Udalari eta Galiziako Xuntari laguntzeagatik.

Eskerrak ematen dizkiegu, halaber, gurekin batera parte hartzen duten kultur taldeei eta jai hau posible egiten duten laguntzaile guzti-guztiei.

Agur bero bat Ermuko Zentro Galegotik eta antolatu ditugun jarduera guztiekin gozatzea espero dugu.

ONDO PASA!

El día 17 de Mayo se celebra el día de LAS LETRAS GALLEGAS, este año dedicadas a ***LOUIS PEREIRO***.

En Ermua como viene siendo habitual celebramos esta fiesta la primera semana de Mayo.

Como todos los años ***El Centro Gallego*** ha preparado un programa de fiestas con el fin de divulgar nuestra cultura y nuestras costumbres, en el transcurso de las actividades que desarrollamos durante esta semana de las Letras Gallegas.

No sabemos si conseguiremos nuestro objetivo, pero no nos cabe la menor duda del cariño con que el pueblo de Ermua acoge nuestra fiesta.

Este año como años anteriores, nuestra, nuestra fiesta va dirigida a fomentar el disfruta de la misma en torno a la música de las gaitas, el baile con las orquestas o la degustación de pulpo, platos típicos de nuestra tierra, y como no, de nuestros caldos.

Desde el Centro Gallego de Ermua queremos desear a todos nuestros convecinos y visitantes, unas agradables jornadas de fiesta y armonía.

Nuestro agradecimiento al ayuntamiento de Ermua y Xunta de Galicia por su colaboración.

Así mismo lo hacemos extensivo a todos los colectivos culturales que participan con nosotros, y a todos los colaboradores que hacen posible esta fiesta.

Desde el Centro Gallego de Ermua os mandamos un saludo y esperamos que disfrutéis de las distintas actividades que hemos preparado.

FELICES FIESTAS.

Juan Cid Rey
Ermuko Galiziako Zentroaren Presidentea
Presidente del Centro Gallego de Ermua

VIÑA COSTEIRA

DisHerLop, S.L.

DISTRIBUCIONES HNOS. LOPEZ

E-mail: hnos_lopez@hotmail.con

Almacén
Barrio de Osma, s/n • 48260 Mallabia
Tfno. 943 17 51 18 • Fax 943 17 51 18

Aptdo. de Correos, 229
48260 Ermua (Vizcaya)

R. SANIDAD Nº 40.11.168/BI • C.I.F. B-95404547

Quien debajo de la hoja se posa, dos vece se moja.

Una vez más Ermua se convierte en escaparate festivo y de encuentro de las distintas culturas que conviven en nuestra Villa. El próximo 17 de mayo se conmemora en todo el mundo el Día de las Letras Gallegas, una celebración instituida en 1963 por la Real Academia Gallega que marca el inicio del "Rexurdimento <http://es.wikipedia.org/wiki/Rexurdimento> " o renacimiento cultural de la literatura gallega y que es, además, fiesta oficial en la Comunidad Autónoma de Galicia.

En este marco solemne, y con idéntico entusiasmo que en ediciones anteriores, el Centro Cultural Gallego vuelve a organizar en nuestra Villa, a lo largo de toda esa semana de mayo, una oferta muy amena y variada, pródiga en actividades culturales, festivas y de ocio ligadas a un sinfín de rasgos de la cultura gallega; en suma, una experiencia inolvidable que no puedes perderte, ni dejar de disfrutar junto a nuestros queridos convecinos con raíces en esa admirable tierra.

Todo este cúmulo de manifestaciones populares convierten estas Xornadas en una fiesta multitudinaria, donde todo el mundo va a poder participar y verse reflejado en diferentes actividades relacionadas con su edad, gustos y aficiones, mediante las que sus organizadores pretenden rendir homenaje a su lengua, a sus escritores, a su literatura; en resumen, difundir y mantener vivas las señas de identidad de la cultura gallega.

Sin ninguna duda, la Semana de las Letras Gallegas constituye hace mucho tiempo todo un hito cultural en nuestra Villa y una prestigiosa referencia para todos cuantos quieran conocer o profundizar en la cultura y el folklore gallego.

En una sociedad como la actual, que parece tender a una homogeneización culturalmente empobrecedora, vaya mi más firme apuesta por la interculturalidad como enlace de convivencia.

Como Alcalde de la Villa quiero animar a vecinos y a forasteros a que os reunáis en este espacio abierto de encuentro y disfrutéis de la fiesta en la seguridad de que no saldréis defraudados.
Un abrazo,

Ermua bertan bizi diren kultura ezberdinen jai-giroko erakusleiho eta elkargune bihurtuko da laster berriz ere. Datorren maiatzaren 17an Letra Galegoen Eguna ospatuko da mundu guztian, literatura galegoaren "Rexurdimento <http://es.wikipedia.org/wiki/Rexurdimento> edo kultur berpizkundearen hasiera finkatzen duen jaia, 1963 urtean Akademia Galegoak ezarritakoa eta jai ofiziala Galiziako Autonomi Erkidegoan.

Testuinguru garrantzitsu horretan, eta aurreko edizioetan bezain gogotsu, Kultur Zentro Galegoak eskaintza entretenigarria eta orotarikoa egingo du berriz ere gure herrian maiatzaren aste horretan, kultura galegoaren makina bat ezaugarriri lotutako kultura, jai eta aisiarako ekintza ugariz betea; erroak lur zoragarri horretan dituzten herrikideekin gozatzeari uko egin eta galdu ezinezko esperientzia ahaztezina azken batean.

Adierazpide herrikoien multzo handi horrek jai jendetsu bilakatu ditu Xornada hauek, non jende guztiak bere burua islatuta ikusi eta parte hartu ahal izango duen adin, gustu eta zaletasunen arabera bereizitako jarduera ezberdinetan. Horien bitartez antolatzaileek beren hizkuntza, idazleak eta literatura omendu nahi dituzte eta, azkenean, kultura galiziarraren ezaugarriak hedatu eta bizirik mantendu.

Zalantzarik gabe Letra Galegoen Astea kultur une gogoangarri bat da aspaldidanik gure herrian eta erreferentzi garrantzitsua Galiziako kultura eta folklorea ezagutu edo sakondu nahi duten guztientzat.

Egungoa bezalako gizarte baten, kulturaren ikuspegitik guztiz pobregarria den homogeneizaziorantz jotzen duen honetan, kulturartekotasunaren aldeko apustu tinkoa egiten dut bizikidetza-lotura izateko.

Herriko alkate naizenez, herritar eta kanpotar guztiak animatzen ditut topagune ireki honetan elkartzera eta jaiez gozatzera, hutsik egingo ez dutelako segurtasunaz.
Besarkada bero bat.

Carlos Totorika Izagirre
Ermua Hiriko Alkatea
Alcalde de la Villa de Ermua

MUEBLES DE COCINA
INTERIORES

VIRGINIA PASCUAL

Zubiaurre, 36 (bajo) ·
Tel. y Fax 943 17 68 28
48260 ERMUA (Vizcaya)

Arane, 6
Tels.: 943 20 61 64 (Taller)
943 17 19 73
943 17 68 28 (Tienda)
Fax: 943 20 85 43
20600 EIBAR
(Guipúzcoa)

F. PASCUAL

www.cocinaspascual.com

ESPECIALIDAD EN MUEBLES DE COCINA

Telf.: 943 120 548
Fax: 943 203 607
Móvil: 629 481 590

Avda. Otaola, 23
20600 Eibar (Guipúzcoa)

ARMAS
DIEGO GODOY

REPARACION Y VENTA
Escopetas Artesanas

Paciano Arosa, 25 - bajo - Tfno. 943 70 29 05 • 20600 EIBAR Gipuzkoa

Quien desdeña la pera, comer quiere de ella.

ERMUKO GALIZIAKO ZENTROAREN ZUZENDARITZAKO BATZA
JUNTA DIRECTIVA DEL CENTRO GALLEGO DE ERMUA

PRESIDENTEA / PRESIDENTE:	**JUAN CID REY**
1. PRESIDENTEORDEA / 1 VICEPRESIDENTE:	**MANOLO CID**
2. PRESIDENTEORDEA / 2 VICEPRESIDENTE:	**JOSÉ LUIS GONZALEZ**
IDAZKARIA / SECRETARIO:	**SERGIO CORREA SALGADO**
DIRUZAINA / TESORERO:	**JOSÉ ANTONIO RODRIGUEZ**
2. DIRUZAINA / 2º TESORERO:	**JOSÉ MANUEL FERNÁNDEZ**
KULTURA / CULTURA:	**LUISA SALGADO**
	FRANCISCO LOPEZ
	ANTONIO IGLESIAS
	JESÚS SOUSAS
	JORGE ONECA
POSTALIA / CORRESPONDENCIA:	**FÉLIX RODRIGUEZ**
BATZORKIDEAK / VOCALES:	**ANGEL GONZÁLEZ**
	JUAN CARLO GONZÁLEZ
	ANTONIO RODRIGUEZ
	FRANCISCO ASENJO
BILTEGIKO ARDURADUNAK / ALMACÉN:	**DAVID SALGADO**
	JOSÉ GONZÁLEZ PAVO
	ALFREDO ASENJO
	PABLO DOMINGUEZ
KIROLA / DEPORTES:	**JOSÉ ANTONIO BALLESTEROS**
MANTENIMENDUA / MANTENIMIENTO:	**JUAN ANDRÉS MARTÍNEZ**
	MIGUEL FERNÁNDEZ
SUKALDEKO ARDURADUNA / COCINA:	**DIEGO GODOY**
	ROSA GÓMEZ
HARREMANETARAKO PERTSONA / RELACIONES PÚBLICAS :	**ALBERTO MARTÍNEZ**

Edozein gauzetarako honako telefonean aurki gaitzakezue: 943170047.
Para cualquier cuestión puede en ponerse en contacto con la nosotros en el teléfono 943170047.
E-mail: c.gallego_ermua@hotmail.com

Lois Pereiro

PROTAGONISTA DÍA DAS LETRAS GALEGAS 2011.

(Por Elizabeth M. Lamas)

Lois Pereiro, fue poeta y escritor, gallego, nacido en 1958 en Monforte de Lemos y fallecido el 17 de Mayo de 1996 en A Coruña. Enfermo de SIDA, no es esto lo que acaba con su vida, sino un envenenamiento por aceite de colza.

En su juventud, con tan solo 17 años, colabora en Madrid junto a Anton Patiño, Manuel Rivas y Xosé Manuel Pereiro en la revista Loia, de la que solo se vieron cuatro ejemplares.

De vuelta en Galicia, comenzó a relacionarse con escritores como Xavier Seoane, Francisco Salinas, Xulio Valcárcel o Manuel Rivas, y pudo publicar parte de su obra en varias antologías como *De amor e desamor* (1984) y *De amor e desamor II* (1985). Además, Lois Pereiro participó en la revista *Luzes de Galiza*, donde se publicaron los ocho primeros capítulos de su novela *Naúfragos do Paraíso* en 1997.

He encontrado esta fotografía que al parecer es una de las más celebres del poeta, donde como veis aparece con el libro de Peter Handke en los brazos y una Fanta de naranja. Intentado averiguar de qué se trata, me encuentro con un comentario de hace un par de años de Xavier Seoane, escritor y amigo del poeta, que la relaciona con los retratos de Alberto García-Alix y comenta: 'Tenía aquel aire a lo Rolling Stones o al Luo Reed de los 70, con una elegancia natural y dura … y ahí había una persona de una humanidad cordial y desolada' También recuerda que el poeta tuvo bastante sufrimiento en su vida y lo expresa diciendo: 'Lois sabía lo que valía un peine, porque en su vida se enfrentó a unas grandes dosis de sufrimiento'.

Sus publicaciones

Fueron solo dos los poemarios que pudo publicar en vida: *Poemas 1981/1991* (1992) y *Poesía última de amor e enfermidade* (1995). No fue hasta 1996, tras su muerte, cuando fueron publicadas en *Poemas para unha Loia* las obras de su etapa madrileña en la revista *Loia* y el ensayo *Modesta proposición para renunciar a facer xirar a roda hidráulica dunha cíclica historia universal da infamia*.

Quince años después de su muerte, se hace justicia a su recuerdo y es elegido por la Real Academia Gallega para representar el Dia das Letras Gallegas 2011, con un espectáculo escénico ideado por Antón Reixa y dirigido por Lino Braxe que pretende universalizar a través de la imagen la obra de Lois Pereiro.

Entre los comentarios sobre este merecido reconocimiento, rescato alguno de hace tiempo de un artículo de El Pais, en el que se preguntaba a escritores amigos del poeta cómo verian ellos que se dedicase un Dia das Letras Gallegas a Lois Pereira. Fernán Vello comenta: 'Fue una voz singular, irrepetible, que sigue atrayendo lectores y que debe ser divulgada; está claro que un año u otro se lo dedicarán', y tenía toda la razón, tres años depués sucede.

Xulio López Varcárcel también dice: ‘Por supuesto que Lois merece el Día das Letras, pero quizás sea un poco precipitado’.’No soy muy partidario de esos homenajes póstumos tan institucionales; lo que importa es recuperarlo, y que se lea su poesía’.

Curiosidad

Como curiosidad personal, me ha parecido muy representativo de la personalidad del poeta su epitáfio, en su tumba de Santa Cristina de Viso: *Cuspídeme enriba cando pasedes por diante do lugar onde eu repouse, enviándome unha húmida mensaxe de vida e de furia necesaria*.

Lo que entiendo que en castellano seria: *Escúpeme cuando pases por delante de este lugar donde yo reposo, enviándome un mensaje húmedo de vida y de furia necesaria*.

Su obra

Para averiguar algo más sobre su obra, busco más artículos y encuentro uno donde se recogen varios comentarios de sus amigos escritores, los que compartieron con él, no solo parte de su vida, sino tambien parte de su obra.

Xavier Seoane, mencionado anteriormente, quien fue uno de los escritores con los que comenzó a relacionarse cuando volvió de Madrid a Galicia, dice de sus poemas: ´Los poemas de Lois son de acero, funcionan como un bisturí que disecciona la vida pero detràs se aprecia la fragilidad del individuo’ Sobre su obra, habla Fernán Vello y dice: "Los poemas de Lois conforman una crónica existencial, una bitácora dramatica de su propia vida. Al final, veo más a Pereiro a través de su obra que a través de sus fotografías"

Sin embargo, López Varcárcel asegura: "La anecdora personal no trasciende, en ocasiones, a lo universal, y sus poemas se transforman en piezas excesivamente confesionales"

Publicaciones

De amor e desamor . Ediciós do Castro (1984)
De amor e desamor II. Ediciós do Castro (1985)
Poemas: 1981-1991. Edicións Positivas, S.L.. (1992).
Poesía última de amor e enfermidade (1992-1995). Edicións Positivas, S.L. (1995).
Poemas para unha loia. Espiral Maior. (1997).
Antoloxía consultada da poesía galega 1976 – 2000. TrisTram 2003

Obras traducidas al castellano

“Cartografía” (“Cartografía”) de De amor e desamor (1984)
“Sienten” (“Sinten”) de De amor e desamor (1984)
“Narcisismo” (“Narcisismo”) de De amor e desamor (1984)
“Verschwende deine Jugend” (“Verschwende deine Jugend”) de De amor e desamor (1984)
“Edinburghedinburgh” (“Edinburghedinburgh”) de De amor e desamor II (1985)
“Dos minutos de un baile de derviches” (“Dous minutos dun baile de derviches”) de De amor e desamor II (1985)
“EnLisboaenSligoDublín” (“EnLisboaenSligoDublín”) de Poemas 1985/1991
“Si ya muerto de qué naval qué mar” (“Se xa morto de qué naval qué mar”) de Poemas 1981/1991
“Wieder an mich selbst zu glauben ware am leichtesten…” de Poesía última de amor e enfermedade 1992-1995

Apirilaren 30ean, zaptua
18:00ean: futbol-partida, Zentro Galegoko ezkonduak ezkongabeen kontra.

Maiatzaren 1a, domeka
12:30ean: Igelaren Txapelketa, Zentro Galegoko lokaletan.

Maiatzaren 2a, astelehena
19:00etan: mahai-futbol txapelketa bikoteka, Zentro Galegoko Ambigu tabernan. Nahi duen orok parte har dezake.
19:00etan: Galiziako Zentroaren lokaletan, Lois Pereiraren buruzko erakusketaren inaugurazioa.
19:00etan: Lois Pereirori buruzko erakusketaren inaugurazioa, Zentro Galegoaren lokaletan.
19:00etan: Galiziari buruzko turismo-informazioaren bulegoa irekiko da Zentro Galegoaren lokaletan.

Maiatzaren 5a, eguena
19:30ean: Chave txapelketa San Isidro kalean.

Maiatzaren 6a, barikua
19:00ean: Borroka-arteen erakustaldia, Orbe Kardinalaren plazan.
19:30ean: Olagarroaren saltokia irekiko da San Isidro kalean.
23:30ean: Komikoarekin barrarizketa, San Isidro kalean.
Gaueko 12:00etan: Queimada, Ambigú tabernan.

Maiatzaren 7a, zapatua
11:30ean: TXINDURRI, Ermuko Zentro Andaluziarreko ROCIO eta Miranda de Ebroko ANDURIÑA taldeen dantzak, San Isidro kalean.
11:45ean: Kalejira San Isidro kaletik Orbe Kardenalaren plazaraino.
12:00etan: Pregoia, Orbe Kardenalaren plazan.
12.15ean: Eskualde-dantza erakustaldia talde gonbidatuen eskutik.
13:00etan: Vermouth saioa Orbe Kardinalaren plazan DELIRIO orkestraren eskutik.
14:00etan: Gaita-taldearen emanaldia, San Isidro kalean.
15:00etan: Lagunarteko bazkaria, Zentro Galegoan.
19:00etatik 22:00etara: Dantzaldia DELIRIO orkestraren eskutik.
24:00etatik 3:00etara: Dantzaldia berriro ere DELIRIO orkestraren eskutik

Maitzaren 8a, domeka
11:30ean: Extremadurako FLOR DE TOMILLO dantza-taldea, Gaztela-Mantxa Zentroko ZUMAKE dantza-taldea eta Gasteizko ARTE GALEGA gaita-taldearen emanaldia, San Isidro kalean.
11:45ean: Kalejira San Isidrotik Orbe Kardinalaren plazaraino.
12:15ean: Dantza- eta kantu-erakustaldia lehen adierazitako taldeen eskutik.
12:00etatik 13:00etara: Ohorezko ardoa Zentro Galegoan jaien antolaketan lagundu duten guztientzat.
13:00etan: Vermouth saioa Orbe Kardinalaren plazan DELIRIO orkestraren eskutik.
19:00etatik 22:30etara: Dantzaldia DELIRIO orkestraren eskutik.

Oharra: mahai-futbol, chave eta igel txapelketetan nahi duen guztiak parte har dezake. Izena emateko: txapelketa hasi baino 10 minutu aurretik. Bi kategoria izango dira: 6 urtetik 11ra eta 12 urtetik aurrera.

XUNTA DE GALICIA
CONSELLERIA DE EMIGRACIÓN

PROGRAMA DE LAS LETRAS GALLEGAS EN HONOR A LOIS PEREIRO

Sábado 30 abril
A las 18:000 horas, partido de futbol solteros contra casados.

Domingo 1 mayo
A las 12:30 horas, Campeonato de Rana en los locales del Centro Gallego.

Lunes 2 de mayo
A las 19:00 horas, Campeonato de Futbolín por parejas en el Bar Ambigú del Centro Gallego. Abierto a todo el que desee participar.
A las 19:00 horas, Inauguración de la exposición sobre "Lois Pereiro". Lugar: Locales del Centro Gallego de Ermua.
A las 19:00 horas, apertura de la oficina de información turística sobre Galicia. Lugar: Locales del Centro Gallego de Ermua.

Jueves 5 de mayo
A las 19:30 horas, Campeonato de Chave en la calle San Isidro.

Viernes 6 de mayo
A las 19:00 horas, exhibición de Artes Marciales, en la Plaza Cardenal Orbe.
A las 19:30 horas, apertura de la caseta de venta de pulpo.
A las 23:30 horas, monólogo con cómico.
A las 12 noche, Queimada, en el Ambigu

Sábado 7 de mayo
A las 11:30 horas, en la Calle San Isidro, concentración de los grupos de danza Txindurri, Rocio del Centro Cultural Andaluz de Ermua y Grupo de Anduriña de Miranda de Ebro.
A las 11:45 horas, pasacalles desde San Isidro hasta la Plaza Cardenal Orbe.
A las 12:00 horas, Pregón y presentación de las actividades.
A las 12:15 horas, Alarde de bailes regionales por los diferentes grupos invitados.
A las 13:00 horas, Sesión Vermouth a cargo de la Orquesta " DELIRIO" en la Plaza Cardenal Orbe.
A las 14:00 horas, actuación del grupo de gaitas en la Calle San Isidro.
A las 15:00 horas, comida de Hermandad en la sede del centro Gallego.
De 19:00 a 22:00 horas, Actuación de la Orquesta DELIRIO.
De 24:00 a 3:00 horas, nueva actuación de la Orquesta DELIRIO …

Domingo 8 de mayo
A las 11:30, concentración en la calle San Isidro de los grupos Flor de Tomillo del Centro Extemeño de Ermua, grupo Zumake del Centro Castilla-La Mancha y grupo de gaitas Arte Galega de Vitoria…
A las 11:45 horas, pasacalles hasta la Plaza Cardenal Orbe.
A las 12:00 horas, Alarde de Danzas y Canto con los grupos mencionados.
De 12:00 a 13:00 horas, Vino de honor para los colaboradores en los locales del Centro Gallego.
A las 13:00 horas, Sesión Vermouth a cargo de la Orquesta " DELIRIO" en la Plaza Cardenal Orbe.
De 19:00 a 22:30 horas, Actuación de la Orquesta DELIRIO.

Nota: los campeonatos de futbolín, chave y rana rez están abiertos a todos los públicos. Inscripciones diez minutos antes del inicio de las pruebas. Dos categorías: 6-11 años y de 12 en adelante

AYUNTAMIENTO DE ERMUA
ERMUA HIRIKO UDALA

ESPECTÁCULOS GALICIA

Agente: Luis Mariño

C/ Simón de Anda, 2, 2º Izq
Telfn 670 42 92 29
Fax 945 22 97 29
01012 VITRIA GASTEIZ (ÁLAVA)

ALTALDI Correduría de Seguros,S.L.

Probaleku, 8 bajo
Tel. y Fax 943 17 01 43
Tel. y Fax 943 17 18 02
48260 ERMUA / Vizcaya

AVIA

Estaciones de buen servicio
Zerbitzu oneko gasolindegiak

Estación de Servicio **HAMBRE**
Polígono Goitondo s/n 48269 Mallabia Bizkaia

Tel: 943 17 54 17
943 17 27 96

DOAN

OINETAKOAK

VI Centenario, 17
Tfno. 943 17 13 44
oloanermua@gmail.com

Quien bien come y bien digiere, sólo de viejo se muere.

PUB SECRETOS ERMUA

PUB SECRETOS ERMUA

PUB SECRETOS ERMUA

PUB SECRETOS ERMUA

PUB SECRETOS ERMUA

PUB SECRETOS ERMUA

PUB SECRETOS ERMUA

PUB SECRETOS ERMUA

PUB YOMY

Tu ambiente
KARAOKE

PUB YOMY

Tu café
KARAOKE

PUB YOMY

KARAOKE
KARAOKE
KARAOKE

PUB YOMY

Zubiaurre
Kalean
bihotzean

expert CORDEVI

ARRIETA

ELECTRO - TV - VIDEO - HI FI
MUEBLES DE COCINA Y BAÑO

La Villa, 5 • Telf. 943 17 31 05
48260 ERMUA

OKINDEGIA
GOZOTEGIA

SAN ANTONIO

Izelaieta, 40 Tfnoa. 943 17 00 63
Zubiaurre, 12 Tfnoa. 943 17 38 40

MOBILIARIO – DECORACIÓN

Horacio

C./ Zubiaurre, N.º 35
Tfno. 943 173 178 - Fax 943 179 103
48260 ERMUA (Bizkaia)

HIERROS BILBAO

TALLER DE OXICORTE Y PLASMA

TELF. 943 17 12 31

FAX. 943 17 18 47

ERMUA - BIZKAIA

AAPARTADO DE CORREOS Nº 94

48260 ERMUA

- Insignia de oro -

Francisco López Alvarez

Nacido en Nanín, una aldea de los alrededores de Allariz (Ourense), el 7 de Octubre de 1963.

Francisco ó Paco como todo el mundo le conoce, emigró a Ermua junto a su mujer con 24 años, apoyado por uno de sus 6 hermanos, Jose , que ya residía en el pueblo.

Jose ya era socio de nuestro centro y fue el que le dio el empujón a Paco a integrarse en este proyecto el cual le seducía desde el primer día.

Paco formó aquí una familia junto a Manuela, tuvo dos hijos, Laura e Iván los cuales formaban parte como bailarines en el desaparecido grupo Xoven del Centro.

Colabora con el Centro Gallego y como representante cultural se encargaba del grupo de baile, donde era muy apreciado y respetado por todos los integrantes. Preocupado siempre de que todo saliese bien animaba a los jóvenes a esforzarse al máximo con la intención de aprender, disfrutar y formar una parte de un proyecto tan interesante como era el Grupo Xoven.

Con la desaparición del grupo, Paco se convirtió en el ¨ hombre de las fiestas ¨ participando y ayudando en todas ellas, desde asando castañas, organizando desfiles y arrimando el hombro en todo lo que sea necesario y a él le sea posible.

Por todo esto el Centro Gallego de Ermua considera apropiado entregarle el máximo galardón ¨ LA INSIGNIA DE ORO ¨

FELICIDADES PACO!!!

OROZ EXCLUSIVAS S.L.

C.I.F.: B75037622
e-mail: orozexclusivas@gamil.com

PROLONGACIÓN DE IPURUA, 10

APARTADO 516 • TEL: 943 20 11 50 -FAX: 943 20 80 83 - **20600 EIBAR**

MANUEL CASTRO ANDRADE

DECORACION EN ESCAYOLA

Goienkale, 15- 2º C Tlf. 943 17 12 38
ERMUA (Vizcaya)

Cafe - Bar
"EL ENCUENTRO"
Tu sitio del Café

Abierto desde las 6.00 am.
Desayunos, pintxos, caldo, rabas
y mucho más...

C/ San Ignacio 5 - ERMUA -

CAFETERIA **LA FORJA** ERMUA

Avda. de Vizcaya, 3 bajo Tel. 943 17 69 65
48260 ERMUA (Vizcaya)

Grupo de Gaitas de MIranda de Ebro que actuará el día 7 de mayo

RESTAURANTE JATETXEA
ERRETEGIA ASADOR

GOIZEDER

Alto de Areito • Tfno.: 943 17 62 82
48269 MALLABIA (Bizkaia)

Hostal Mélida

Ermua

Bizkaia Etorbidea, 13
☎ 943 17 00 19
www.pensionmelida.com
Habitaciones con baño, TV e Internet

JOSE MANUEL CID SEARA

Aurten MANUEL CID SEARAk omendu nahi dugu. Hogeita bost urte dira zentroko bazkide egin zela eta horietako hainbat eman ditu presidente-lanetan. Ermuko Zentro Galegoaren alde lan egin eta borrokoatzeko modu ezberdin bat finkatu duelako, eskerrak eman nahi dizkiogu eta egin duen ahalegina aitortu gure omendua jasoz. Halaber, jakin dezala berak beste hogeita bost urtez ere zentroko zereginetan gurekin izatea nahi eta espero dugula.

****

Este año queremos homenajear a JOSE MANUEL CID SEARA. Lleva veinticinco años como socio y de ellos en varios le ha tocado lidiar con la presidencia. Ha marcado una manera de trabajar, hacer y luchar por el Centro Gallego de Ermua. Todo ello nos lleva a reconocerle y le recordamos que seguimos contando con él, por lo menos por otros veinticinco años más en las tareas del Centro.

ZORIONAK - FELICIDADES - PARABENS

UN ABRAZO
BESARKADA HANDI BAT

Grupo Arte Galega de Vitoria que actuará el día 8 de mayo

KATXIS
TXUPITOS
Y
KINITOS

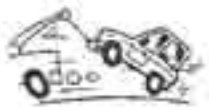
To'guay

GOIENKALE 21 ERMUA
Tlf.: 943 17 48 83

ALBAÑILERIA EN GENERAL

ANTONIO LOSADA
Telefono 943 17 39 35

JESUS PACHECO
Teléfono 943 17 50 92



Servicio de grúa
permanente
Tlf.: 608 177 889

CARROCERIAS ERMUA, S.L.

Zeharkalea, 26 • Apdo. 300
Tlf.: 943 176 266 • **48260 ERMUA**

FRUTERIAS

FRAN Y EVA

FRUTAS SELECTAS

San Roque, 4 bajo
Tel. 943 17 25 49
Móvil 687 82 67 14

Zubiaurre, 21 patio
Tel. 943 17 12 03

ERMUA

PANADERIA - PASTELERIA

ARRIAUNDI

Plaza del Mercado Ptos. 5 - 6
Tel.: 943 174 048

Zubiaurre, 36
Tel.: 943 172 073

ERMUA

Construcciones
Manuel Chamborro Ferreiro

Iparraguirre N.º 7 - 2.º Izqda.
Tfnos. 634 042 457 - 634 042 455

48260 ERMUA
VIZCAYA

FRUTERIA

TORRES

Zearkalea Nº 11 - Bajo **ERMUA** (Vizcaya)
Tel: 696 83 61 83

ACTIVIDADES DEPORTIVAS
AMAIA

AERÓBIC / GIMNASIA

aERÓBIC TXIKI

PILATES

GIMNASIA

HIPOPRESIVA (SUF.)

BATZOKI ERMUA 943 17 00 53

Quien a los suyos parece honra se merece.

**Txindurri Dantza eta Txistu Taldea actuará el día 7 de mayo.
Os agradecemos vuestra participación.**

Garraioak - Transportes

R.J. Oneka

TRANSPORTE NACIONAL DE MERCANCIAS
Cargas completas y grupajes
Fco. Javier Oneka Losada
Tfno. Movil: 659 572737 48260 Ermua
Tfno. Y fax: 943 175197 BIZKAIA

Cheers

Degustación
Hamburguesería
Platos Combinados
Tel. 943 17 06 03

ALTO ESKOLA VRKOiZ CENTRO DE FORMACION
CURSOS DE MERCANCIAS PELIGROSAS
CURSOS DE CAPACITACION PARA TRANSPORTISTAS

Trav. Cantabria, s/n . Tel. 943 17 17 62 **ERMUA**
Aldatza, 11 - Tel. 94 682 78 92 **ZALDIBAR**
Sasikoa, 8 - Tel. 94 681 31 27 **DURANGO**
Gudari, 15 - Tel. 94 673 31 94 **AMOREBIETA**
Pol. Ind. Arriaundi, s/n - Tel. 94 620 04 00 **IURRETA**

DANAONA

Goienkale s/n - Ermua | Merkatu Plaza 7 ARRASATE
943 030 112 | 943 770 598

MENDIOLA
Restaurante - Jatetxea

Eskolakoa, 19
Teléfono 943 17 22 43
48260 ERMUA
(Bizkaia)

Barnizados IOSU

LIJADO Y BARNIZADO DE SUELOS DE MADERA
BARNICES ECOLOGICOS
TRATAMIENTO DE ANTIPOLILLA
PARKETS FLOTANTES

625 600 236

Tel. 943 17 28 09
Goienkale 12 Bajo
48260 ERMUA

MUGA

KIROLDENDA

Telf. 943 17 64 77 ERMUA

Carrocerías

SAN ANDRES

HORNO DE SECADO • SERVICIO DE GRUA

TALLERES DE CARROCERIA
CHAPISTERIA Y PINTURA

San Andrés, 20 - Tlf. 94 682 76 20 - **ZALDIBAR** Bizkaia
Domicilio: Tlf. 943 17 05 66 - **ERMUA** Bizkaia

Grupo El Rocio del Centro Cultural Andaluz de Ermua actuará el sábado 7 de mayo. ¡Muchas gracias por participar!

bd construcciones
BALTAR DOMINGUEZ, S.L.

www. baltardominguez.com
Construcciones@baltardominguez.com

Tfno. 943 17 14 42
Fax : 943 17 19 47
Zeharkalea 15 bajo
48260 ERMUA Bizkaia

ATE-BERRI

CARPINTERIA DE INTERIOR

Puertas, Tarimas, Mobiliario de Cocina
Armarios a Medida, Ventanas de Aluminio, PVC y Madera

C/ San Pelayo, 10 — 48260 ERMUA
Tfno. y Fax 943 176 625 — (Vizcaya)

jockfordjosqate Sherwood CASIO
PIONEER THOMSON SONY

Electro ¡NEWS!

Novedades Electrónicas

Telf. y Fax: 943 172 362
e-mail: sixtin2@arrakis.es
Avda. de Vizcaya (grupo San Ignacio), 4
48260 ERMUA (Vizcaya)

DROGUERIA Y PERFUMERIA
OIRATZ
Plaza del Mercado Ptos. 1-2-3
☎ 943 17 50 88
48260 ERMUA (Vizcaya)

ARTARRAI
ARTICULOS DE REGALO
COMPLEMENTOS DE DECORACION
ILUMINACION

Goienkale, 5 • 48260 ERMUA
Telf. 943 17 44 19 • Fax 943 17 44 19

BODEGÓN PEDREÑA
Carnes a la brasa, pulpo, cazuelitas.....

C/ ZEHARKALE 18 — TFNO: 943 17 09 11
48260 ERMUA

El que nace para ochavo nunca llega a cuarto.

Grupo FLOR DE TOMILLO del Centro Cultural Extremeño de Ermua.
Actuará el domingo 8 de mayo. Un año más con nosotros. ¡Muchas garcias!

COLEGIO
SAN PELAYO
Ikastetxea
Un centro único a vuestro servicio

• Centro de enseñanza integral: educación infantil, primaria y ESO.
• Centro de iniciativa social gestionado por la Sociedad Cooperativa de enseñanza CESPE. S. Coop.

Ongarai, s/n
ERMUA (Vizcaya)
Tel. 943 17 04 68
Fax 943 17 69 57
e-mail: cespe@arrakis.es

CAFETERÍA GIROA

PINTXOS Y DESAYUNOS

VI Centenario, 5
Teléfono 943 03 00 44
48260 **ERMUA**
Vizcaya

OPTICA J. CASADO

Lentes de contacto
Audífonos
Gafas graduadas
Gafas de sol

C/ Cantabria, 2 • Tfno. 943 17 33 57
ERMUA

DECORACIONES
Araujo
ZUBIAURRE, 50 3º-A / 48260 ERMUA
(VIZCAYA)
TEL. 943 17 23 11 / MÓVIL: 659 883 026

ANLA
C/ Komentukua Nº 1
Entrada por Marqués
de Valdespina
Tel: 943 17 29 44
48260 ERMUA
VIZCAYA

isabel
MODA
San Pedro, 30 • Tel 943 641 046
20280 HONDARRIBIA GIPUZKOA
Zubiaurre, 29 • Tel 943 170 290
48260 ERMUA BIZKAIA

Torrekua

Senén
C/. San Pelayo, 4
Teléf. 943 17 00 28
ERMUA
www.joyeriasenen.com

Grupo Zumake del Centro Cultural Castilla La Mancha.
Actuará el 8 de mayo. De nuevo contaremos con su presencia.
¡Muchas garcias!

DEBEKO
ERMUA - EIBAR

DEBA BEHEKO KONTENEDOREAK, S.L.

Empresa inscrita en el Registro de Transportistas del Gobierno Vasco.
Empresa autorizada para el transporte de residuos inertes, tóxicos y peligrosos (A,D.R.)

- Servicio de contenedores abiertos y cerrados para industria y construcción.

Tfnos.: 943 17 64 14 - 17 53 38
Fax 943 17 64 32
Avda. Bizkaia, 9 bajo - 48260 ERMUA (Bizkaia)
Móvil 629 27 80 04

HIERROS ABELLEIRA, S.L.
COMPRA VENTA DE CHATARRA Y METALES

C/ Okin Zuri, s/n
Teléfono 943 171899
Fax 943 175430
48260 ERMUA (Vizcaya)

INSTALACIONES DE FONTANERIA, GAS Y CALEFACCION

Marqués Valdespina 16 bajo (Enfrente Caja Laboral)
Teléfono 667 61 87 11
Teléfono Oficina 692 67 42 98 **48260 ERMUA**
E-mail: manufonta@yahoo.es **(Bizkaia)**

El que parte y reparte se queda con la mejor parte.

PROYECTOS - REHABILITACIÓN - REFORMAS
CORDINACIÓN DE GREMIOS - ENCOFRADOS
VENTA: CERÁMICA - BAÑOS

eraieder

Avda. Gipuzkoa, 12 bajo • 48260 ERMUA - Bizkaia
Tel: 943 20 04 53 • Fax: 943 03 39 55
e-mail: eraider@eraider.com
www.eraider.com

Colrados EDER

C/ Diputación, n.º 7
Teléfono 943 17 42 25
48260 ERMUA

BAR AROCAI

De 6,30 a 21h. Domingos de 9,30 a 14h.

DESAYUNOS Y PINCHOS
ES TU VISITA OBLIGADA

PLAZA DEL MERCADO
48260 ERMUA
Tel. 943 174 301

SAGARDUI poltsak

Bolsos, billeteros, cinturones, artículos señora y caballero, piel, especialistas en viaje.

Tel/Fax. 943 170305
B.sagardui@hotmail.com

Zubiaurre nº 29
48260 ERMUA

M & H S.L.
Miles y Helis

CHARATEGIA CARNICERIA Asier

Carne de potro
Moxal okela

Asier Bouzo
Guerenabarrena
Pzas. 41-42
Herkatu Plaza
Ermua
Telfs.: 943174401
639114200

C.D.K. NINJUTSU WADOKAN ERMUA

El **NINJUTSU** es el término moderno que recibe el antiguo arte del guerrero **NINJA** conocido ancestralmente como Shinobi-jitsu. Es un eficaz sistema de defensa personal que combate a mano vacia o con armas y que se destaca por la fuerza devastadora y la brutalidad de sus técnicas.

La esencia del "Ninja seishin" es el espíritu del Ninja que tiene el poder de emplear el cuerpo y el espíritu, la mente y el subconsciente.

Es esta fuerza unida a la paciencia la que uno debe mejorar duramente. El resultado llevara a la capacidad de guardar cualquier insulto y lanzarlo mas tarde fuera de si con todas las causas del resentimiento.

El verdadero significado del "nin" es "kajo wakuru" teniendo un corazón tan pacífico, alegre y encantador, como el de una flor. Un verdadero **NINJA** nunca colocará la hoja de la espada delante de su corazón.

LAU BIDE
Zubiaurre, 36
Tel. 943-174965
48260 ERMUA

PINTURAS
FRAN
Tfno.: 649 484 030

BODEGA SIRIMIRI
Especialidad en pintxos
y cazuelitas
C/Erdikokale 11 Bajo
(Junto a la iglesia)
Ermua 48260
Tlfno 943-17 64 03
Movil 690001938

BAR ANTELA
DESAYUNOS DESDE LAS 6 HORAS
Diputación, 9
Tfno. 943 17 36 07
ERMUA

Mahatsondo
VINOTECA
ARDANDEGIA
• SERVICIO A DOMICILIO •
Juanma Campos Díaz
C/ Isasi, 19 bajo
20600 Eibar
Telf. 943 03 38 00
Móvil: 686 154 867
contacto@mahatsondo.com

FONTANERIA
LUIS VALLE
Goienkale, s/n
Taller 943 17 23 56 - Tienda 943 17 15 56
ERMUA Vizcaya

PINTURAS
J.CID
Reformas - Suelos - Sintasol - Corcho
Empapelados - Pintura - Pinki
Tel. 943 03 19 52
Móvil: 630 909 029
Aldapa, 13 - 2º A
48260 ERMUA Bizkaia

Toni Cabezas
627 741 472

ESTEBAN VIECO
modas - hogar
Goienkale, 21
Apdo. 172
Tfno/Fax 943 17 15 02
48260 ERMUA

ESTANCO
GORRITXATEGI

LIBRERÍA
ARTÍCULOS DE REGALO

C/ Trav. San Pelayo Nº 14 • Tlf.: 943 17 33 42
ERMUA 48260

OCASO

Seguros Autos
Seguros hogar
Seguros accidentes
Seguros vida
Plazos fijos
Seguros decesos
Comercios

Probaleku, 6 bajo
48260 ERMUA
Tfno. 943 17 09 12
Fax 943 17 91 27

Cafetería
ZURICH

Abierto desde las 7 de la mañana

Especialidades en:
Pinchos calientes y fríos / Cafés a la crema

SERVIPLAN

VERIFICACIONES, MONTAJES Y
SEGUNDAS OPERACIONES

Tel.: 658 74 67 65
ZALDIBAR

CITROËN

AUTOS AMEDI, S.L.

ARRATEGIA · URDAITEGIA
CARNICERIA · CHARCUTERIA

C/ San Roque, 8 · Tel.: 943 17 03 32
Avda. de Guipuzcoa, nº10 Tel.943 17 06 34
ERMUA

JOSMAR

José Antonio García

Edif. Zearreko Buelta L-16
Avda. Vizcaya, s/n
Telf. 943 17 38 82
Fax 943 17 02 13
Móvil: 659 57 91 37
48260 ERMUA Bizkaia
climajosmar@hotmail.com

Hierros
SERVANDO

GESTOR AUTORIZADO DE VEHICULOS AL FINAL DE SU VIDA UTIL.

Hierros Servando Fernández S.L.

OKINDEGIA - PANADERIA

VRKo

EQUIPOS Y HORNOS URKO, SL.L.

Ctra. Mallabia, s/n
Apartado 186
48260 ERMUA (Bizkaia)

Teléfonos
943 170 370
943 172 025

LIMPIEZAS Y MANTENIMIENTOS
VIRI C.B.

El que con niños se acuesta, mojado se levanta.

EQUIPO DE FUTBOL CENTRO GALLEGO DE ERMUA

CAMPEONES DE LIGA 2011

Servicio Asistencia Técnica
Relec
Reparación - Repuestos electrodomésticos
TODAS LAS MARCAS
Lavadoras Lavavajillas
Cocinas Vitrocerámicas
Frigoríficos Termos
Campanas Hornos
Secadoras Estufas
SERVICIO EN 24 HORAS
Tel.: 943 174 157 - 943 175 085
Plz. Mercado, Pto. 4 - ERMUA

Bar ATSEGIN
Especialidad en pinchos y desayunos
San pelayo, 4 A - Tfno. 943 17 65 95

CAFETERÍA HAIZEA
zubiaurre, 34
Tel. 943 17 41 06
48260 ERMUA

Foto Estudio
Ocon
Bodas - Comuniones - Bautizos
Fotos de Estudio - Artística - Books
Reportajes dinámicos y divertidos
Revelado digital en el momento
Bizkaia Etorbidea, 10
Tel.: 943 17 04 67
48260 **ERMUA**
e-mail: fotocon@telefonica.net
www.fotoocon.com

RECETA DE MERLUZA EN CALDEIRADA

El origen de esta preparación típica gallega del pescado, conocida popularmente como "caldeirada" o "ajada" viene, como una buena parte de los guisos de pescado, de la tradición más puramente marinera. Un plato que los marineros preparaban a bordo de los barcos en alta mar, utilizando ingredientes que usualmente se encontraban en las bodegas: aceite, patatas, ajos y cebollas, laurel, pimentón y otros alimentos fáciles de conservar. Tradicionalmente se usaba como agua de cocción el propio agua del mar, tanto para el pescado como para el marisco ya que este agua tiene la saturación justa de sal. Con esta receta se pueden preparar una gran variedad de pescados blancos, aparte de la merluza: Raya, bacalao, rodaballo, abadejo y rape entre otros. Como ocurre en la práctica totalidad de las recetas de la gastronomía gallega, lo fundamental es que la materia prima sea de excelente calidad. ¡ Buen provecho !

RECETA DE MERLUZA EN CALDEIRADALA

INGREDIENTES (4-6 personas)

- 1 Merluza de 1,5 0 2 Kg
- 1 kg de patatas
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 2 dientes de ajo
- Aceite de oliva
- Vinagre de Jerez
- Sal
- Laurel
- Pimentón

LA RECETA DE RAPE CON SALSA DE ALBARIÑO PASO A PASO

Paso 1º
Lavar el pescado, secarlo, trocearlo, salarlo y reservarlo.

Paso 2º
Se ponen a cocer las patatas en rodajas gruesas de 1,5 / 2cm de grosor, con media cebolla y 2 hojas de laurel en agua con sal.

Paso 3º
Cuando a las patatas le falten aproximadamente 5 minutos para estar en su punto, agregar el pescado y cocer 5 minutos más, el tiempo es aproximado dependiendo del pescado elegido para hacer la caldeirada y del grosor de las rodajas.

Paso 4º
Mientras se cuece el pescado, vamos preparando la "caldeirada" o "ajada". Utilizaremos, 250 cc de aceite de oliva virgen extra en los que sofreiremos a fuego vivo la media cebolla restante en aros y los dos dientes de ajo pelados y ligeramente machacados.

Paso 5º
Cuando el sofrito de cebolla y ajo está dorado, se retira del fuego, se añade una cucharada de pimentón dulce o picante (o una mezcla de ambos) removiendo rápidamente para que se diluya y no se queme, y se riega con un buen chorro de vinagre de Jerez.(Opcionalmente puede agregarse una pequeña parte del caldo de cocción)

Paso 6º
Se retira el pescado y las patatas del caldo de cocción, se sirve en una fuente adecuada, y se riega ligeramente por encima con la ajada. El resto de la ajada se servirá en un tazón para que cada comensal se sirva a su gusto.

PABLO

AUTOSERVICIO DE CALZADO OINETAKO AUTOZERBITZUA

VI Centenario, 19
Telf. 943 17 54 09
ERMUA

ALMACENES ARLO 2000, S.L.

Distrubuidor Oficial:
Coca-Cola
Aguas Mondariz
Cervezas Cruzcampo
Licores

Nos hemos trasladado:
Pol. Ind. Eitua, 52 • 9-A
48240 BERRIZ/ Bizkaia
Tel. 946 236 053
Fax. 946 236 054

946 236 053

Autoescuela
probaleku
Autoeskola

- PERMISOS DE CONDUCIR
- TODA CLASE DE SEGUROS
- TODO LO RELACIONADO CON GESTORIA

ERAMOS

REVESTIMIENTOS
DECORACION

La Villa, 13
Tel. 943 17 01 45
ERMUA

Mercería - Lencería
GUIPUR

C/ Probaleku 8
Tel. 943 17 46 22 ERMUA

Bar Candil

Especialistas en bocadillos y el mejor cafe en su segunda casa

Okin Zuri, 5 - Telf. 943 17 10 09

PESCADERÍA J.L.DOMINGUEZ

Plaza del mercado
puestos: 58-59-60
Tel. 943 170 338

ALBAÑILERIA EN GENERAL
"MIRLOS"
S.L.

Zeharkalea, 33 bajo
Tel. 943 030 820 - Fax 943 033 328
48260 **ERMUA** (Vizcaya)
E-mail: albanileriamirlos@euskalnet.net

Moviles:
616 563 502
696 397 696

BAQUÉ
·Café·

Aquí, Café se dice Baqué

Gerardo Armentia

CAFÉS BAQUÉ S.L. T. 946 215 610
Marketing Horeca garmentia@baque.com - baque.com

Por san Blas, la cigüeña verás; y si no la vieres, año de nieves.

PINTURAS
ERMUA, S.L.

Pinturas en general - Gotelés - Empapelados - Moquetas
Imitaciones - Revestimientos - Obras Completas en General

Tlf. 943 17 30 24 - 17 47 49 - 20 05 86
Okin Zuri, 2 - bajo • **ERMUA**

MOBILIARIO Y
DECORACION

ALMACENES DEL MUEBLE

Avda. de Guipúzcoa, 68 • Telf. 943 17 22 04 • ERMUA

CHARCUTERIA - URDAITEGIA

MAITE

**ESPECIALIDAD EN
PRODUCTOS GALLEGOS**

Mercado de Abastos, pto. 40 • Tlf.: 943 17 24 12
ERMUA

estanco solozabal

Torrekua, 1 · Telf./Fax: 943 17 07 33
48260 ERMUA Bizkaia
Fax público

VILLA DE ERMUA
DENDA

BISUTERÍA, REGALOS

TELEFONÍA, COPISTERÍA

JUGUETERÍA, PLAYSTATION

VI Centenario, 7
Tfno.: 943 171 535
48260 ERMUA

ENERGÍA SOLAR - GAS - CALEFACCIÓN

FONTANERÍA
B. DE DIOS

bdedios@euskalnet.net

Telf.: 943 17 01 09

Avda. Guipúzcoa, 48 - 48260 ERMUA

expert CORDEVI

Mañary, S.A.

ELECTRODOMESTICOS - TV - VIDEO - HIFI
MUEBLES DE COCINA, BAÑO, HOGAR

Central: Kurutziaga, 21 - Tel. 94 681 02 43 - 681 17 39
Fax 94 681 179 41
48200 DURANGO
Sucursal: Zeharkalea, 6 - Tel. 943 170 968 - 48260 ERMUA

Bar FRANKFURT

Especialidad en Café y Pinchos

Zubiaurre, 52 • Tel. 943 17 52 91 • ERMUA

PULIMENTOS
ERO, s.l.

AENOR
ER
Empresa Registrada

Pol. Urtia, s/n
Apdo. 91
48260 ERMUA (Vizcaya)
Tel.: 943 17 17 06 · Fax: 943 17 44 63

gerencia@pulimentos-ero.com
www.pulimentos-ero.com

BENITO RODRIGUEZ

Ferretería - Burdindenda
URRETA

Hogar, Bricolaje, Muebles
Kit, Cerrajería, Llaves, Rieles,...

Zeharkalea, 8
Tel. 943 17 65 61 • **48260 ERMUA**
E-mail: ferurreta@euskalnet.net

ZUBIZARRETA

ESPECIALIDAD EN PAN ARTESANAL Y BOLLERÍA

Tels. 943 20 26 49 • 943 17 36 17

Provincias Antigüa Forja

FRUTAS
VEGA CARRASCO
C/ Goienkale, 12 Bajo
ERMUA

TXUTXERIAS

HS
Hierros Sainz Logística y Comercial, S.L.
Alto de Areitio, 16 48269 Mallabia (Bizkaia)
Apdo. 58 48260 Ermua (Bizkaia)
Tel. 943 17 14 00 • Fax 943 17 14 89
e-mail: marregui@hierrossainz.es

JOSE DE DIOS
Droguería - Mercería
Zubiaurre, 23 **Ermua**

BAR
BUENOS AIRES
ERMUA
C./ San Roque, n.º 1
ERMUA

DULCILANDIA
Y
ZIPI Y ZAPE
* Palomitas calientes
* Frutos secos
* Caramelos
* Bolsas y Cajas de cumpleaños
DURANGO - ZUMAIA

El poco seso, canta en la mesa y silba en el lecho.

Bar ZUTABE

ABRIMOS A LAS 08:00h.

PINTXOS Y DESAYUNOS
INSONORIZADO, CLIMATIZADO Y WIFI

PUB ERZT

C/ Zubiaurre, 21 Bajo 14

IZOTZ
KONJELATUAK

ERMUKO Merkatua, 54 eta 55 postuak • Tel. 943 17 41 01
ARRASATEKO Merkatua • Tel. 943 77 05 98

ELECTRICIDAD - INSTALACIONES
REPARACIONES

ZIARSOLO

VENTA DE MATERIAL ELÉCTRICO

Plaza del Mercado, Pto. 29 - tel. 943 17 47 30
48260 ERMUA (Bizkaia)

Salón de Belleza
IZASKUN
Visítanos con ilusión
y saldrás con satisfacción
* Reserva hora con antelación

Cafetería
TXANTXIKU

ERMUA

Peluquería
CENTRAL

Plazuela Santiago, 1
Tel. 943 17 15 79
ERMUA
Se reserva hora

AUTOAK BEHAR DUEN GUZTIA
ZORKI
TODO PARA EL AUTOMOVIL

Poco sol, poca cena y poca pena.

ESTACION DE SERVICIO
ACITAIN, S.A.

SERVICIO 24 HORAS

Boxes de limpieza
Lavado automático con carlite
Servicio a domicilio de gasóleo
acitain@wanadoo.es

C/ Barrena, 19
20600 EIBAR

Fax 943 12 18 62
943 12 16 62

PRÓXIMA APERTURA
BAR-RESTAURANTE

SERVICIO A DOMICILIO DE GASOLEO

Avd. Otaola (EIBAR)
Tel. 943 20 73 74 • Fax: 943 20 70 91

hierros arrate, s.a.

POLIGONO INDUSTRIAL GOITONDO
Carretera de Ermua a Markina
Tels. 943 17 06 12 - 16 • Fax 943 17 06 01
Apdo. 127 48260 **ERMUA**
48269 MALLABIA Bizkaia

Bar Iparralde

Avda. Guipúzcoa, 58 • Tel. 943 17 67 31 • ERMUA

CEMER
CERTIFICADOS MEDICOS
Carnet de conducir y Licencia de Armas

LUNES - MARTES - JUEVES
De 11 a 12,30 y de 15,30 a 19,30 h.

Marqués de Valdespina, 10 - 1º A
943 17 30 46 • ERMUA

Carrocerías URTIA

REPARACION Y PINTADO DE VEHICULOS
SECADO AL HORNO

Políg. Ind. Urtia • Ctra. Ermua - Mallabia
Tel. 943 17 11 00 • MALLABIA Bizkaia

Ermua Antzoki

Antzokia

Ermua Antzokiak, itxura ez ezik, izena ere aldatu du, orain artean Cinema Ermua baitzeritzon. Ermuarrentzat, kultura-jarduerez (zinema-emanaldiez batez ere) gozatzeko lekua izan da Cinema Ermua, hainbat urtetan. Baina, denboraren poderioz, distira galdu zuen, instalazioak hondatu ahala.

2011ko otsailaren 24an, Ermua Antzokia izenarekin inauguratu zen, birgaitu ondoren. Itxuraldatuta badago ere, Cinema zaharraren izpirituari eutsi dio, eta bizi guztiko Cinema gogorarazten digu instalazio modernoen barruan.

Birgaitze-lanei esker, instalazio moderno eta erakargarriko ikuskizun-aretoa du udalerriak, 515 ikuslerentzako edukieraduna. Ermuko udalak kudeatzen du, eta zinema-, musika-, antzerki- eta dantza-programazioa eskaintzen du, bertako talde eta erakundeek antolatutako beste hainbat jardueraz gain.

Historia

Ermua Antzokiaren historia duela 50 urte abiatu zen, Teodoro Zuazua apaizak ermuar guztiei (haurrei batez ere) zinemaren bidez aisialdiaz gozatzeko aukera emango zien esparrua eraikitzea erabaki zuenean.

Ordura arte, parrokiako aretoan egiten ziren zinema-emanaldiak, gaur egun katekesiak ematen diren lekuan, alegia. Geroago, Ermuko ikuskizun guztiak Cinema Ermuara eraman zituzten.

Eraikina udalari lagatzea geroago etorri zen, egoera onean ezin ziola eutsi ohartu zenean Cinema Ermuako Zuzendaritza Batzordea. Horrenbestez, 2002an udalari laga zion, kultura-ekipamendutarako erabiltzeko baldintzapean.

2008ko urriaren 27an antzeztu zen azken lana Cinema Ermuan, eta bi urtean zehar eraikina eta haren instalazioak goitik behera birgaitzea ahalbidetu zuten lanei ekin zitzaien.

2011ko otsailaren 24an, ateak ireki zituen, berriz ere, Ermua Antzokiak, kultura-gertakari mota guztientzako lekua eskaintzen duen eremu berrituarekin.

Sarreren salmenta

Sarrerak Ermua Antzokiaren leihatilan bertan, Lobiano Kultur Gunean edo BBKren sarrerak saltzeko bitartekoen bidez eskura ditzakezu.

· Ermua Antzokiaren leihatilan

Ordutegia: ikuskizuna baino 45 minutu lehenago irekiko da.

· Lobiano Kultur Gunean

Ordutegia: astelehenetik ostiralera 08:00etatik 15:00etara, jaiegunetan izan ezik.

Sarrerak telefonoz —943 708 700 zenbakian— gorde daitezke, salgai jartzen diren lehen eguneko 11:00etatik aurrera.

· BBKren kutxazain zerbitzuanitzetan

BBKren kutxazain zerbitzuanitzetan, edozein finantza-txartelekin erosi ahal izango dituzu sarrerak.

· BBKren telefonoan

Sarrerak erosteko, BBKren 944 310 310 zenbakira dei dezakezu.

· Interneten

Sarrerak erosteko, BBKren web-orrialdean sar zaitezke.

Kokapena eta harremanak

Ermua Antzokia
Iparragirre, zk.g.
48260 Ermua (Bizkaia)
Telefonoa: 943 708 708
Helbide elektronikoa: ermuantzokia@udalermua.net

Ermua Antzoki

Antzokia

El Ermua Antzokia cambia de imagen y también de nombre, ya que hasta ahora se conocía como el Cinema Ermua. Para los/as ermuarras, el Cinema fue durante años un lugar para disfrutar de diferentes actividades culturales, sobre todo de las sesiones de cine. Pero con el tiempo dejó de brillar como consecuencia del progresivo deterioro de sus instalaciones debido al transcurso de los años.

El 24 de febrero de 2011, después de haber sido rehabilitado, se inaugura con el nombre de Ermua Antzokia. Cambia de imagen pero mantiene el espíritu del viejo Cinema, haciéndonos recordar el Cinema de toda la vida en sus modernas instalaciones.

Gracias a esta rehabilitación el municipio cuenta con una sala de espectáculos gestionada por el Ayuntamiento de Ermua, con capacidad para 515 espectadores/as, con unas modernas y atractivas instalaciones para celebrar la programación municipal de cine, música, teatro y danza, así como otras actividades organizadas por los colectivos y entidades locales.

Historia

La historia del Ermua Antzokia, antes conocido como el Cinema Ermua, se remonta a los años 50, cuando el sacerdote Don Teodoro Zuazua decidió construir un espacio donde los/as ermuarras, sobre todo los niños y niñas, pudieran disfrutar de su tiempo de ocio viendo cine.

Hasta entonces el cine se proyectaba en el salón parroquial, donde actualmente se imparte la catequésis. Posteriormente, todos los espectáculos de Ermua se trasladaron al Cinema Ermua.

La cesión de este edificio al Ayuntamiento llegó más tarde cuando la Junta Directiva del Cinema Ermua vió que no podía mantener el edificio en un buen estado, por lo que en el año 2002 lo cedió al Ayuntamiento, con la condición de que se destinara a equipamiento cultural.

El 27 de octubre de 2008 se representó la última obra teatral en el Cinema Ermua, dando inicio a las obras que, durante dos años, han posibilitado la rehabilitación integral del edificio y sus instalaciones.

El 24 de febrero de 2011 el Ermua Antzokia vuelve a abrir sus puertas, con un espacio renovado que da cabida a todo tipo de eventos culturales.

Venta de entradas

Se pueden adquirir las entradas en la misma taquilla del Ermua Antzokia, en Lobiano Kultur Gunea o a través de los canales de venta de entradas de BBK:

· En la taquilla del Ermua Antzokia:

Horario: abierta 45 minutos antes de cada espectáculo.

· En Lobiano Kultur Gunea:

Horario: de lunes a viernes, excepto festivos, de 8 a 15 horas.

Se pueden reservar entradas por teléfono (943708700) a partir de las 11:00 horas de la mañana del primer día que salgan a la venta para cada espectáculo.

· Cajeros multiservicio BBK:

En los cajeros multiservicio de BBK puedes comprar las entradas con cualquier tarjeta financiera.

· Por teléfono BBK:

Puedes comprar tus entradas llamando al teléfono de la BBK 944310310.

· Por Internet:

Puedes comprar tus entradas a través de la página Web de BBK.

Localización y contacto

Dirección postal:
Ermua Antzokia
Iparraguirre s/n
48260 Ermua (Bizkaia)
Teléfono: 943 708 708
Correo electrónico:
ermuantzokia@udalermua.net

Productos UBIGABA

SAN IGNACIO, 20 - TELF. 944 957 811 - FAX. 944 959 988
48910 SESTAO (VIZCAYA)

DISTRICA

PRODUCTOS GALLEGOS SELECTOS
Iván Carrasco Gutiérrez
POL. IND. SAN LORENZO - 20570 BERGARA - TELF. 943765055 - MOVIL 677408626

TOLDOS Y PERSIANAS ORBE

- **Montaje y reparación**
- **Motorización**
- **Persianas decorativas**
- **Persianas enrollables**
- **Persianas seguridad**
- **Mosquiteras**
- **Estores**
- **Cortinas**

TALLER: Zearreko Buelta, 2
Teléf. 943 17 66 34
Teléf. Móvil 630 01 13 41
48260 **ERMUA** (Vizcaya)

EXPOSICIÓN: Karabixa,1
Teléf. 943 17 98 60
48260 **ERMUA** (Vizcaya)

Malla Ileapaindegia

SERVICIOS DE ESTETICA

FONTANERIA
Muñoz
CAMILO MUÑOZ PEÑAS
FONTANERIA - GAS - CALEFACCION
ERMUA
(Vizcaya)

optika
irze

Gafas graduadas
Gafas de sol
Lentes de contacto
Lentes cosméticas (coloreadas)

Probaleku, 7 • Telf. 943 17 46 51 • ERMUA

ORTOPEDIA
UGARTE

Goienkale, 9 bajo
48260 ERMUA / VIZCAYA
Tel. 943 17 05 26

Avda. Vizcaya, 7
ERMUA

Hojalatería
«JAVI»

Fontanería - Gas - Calefacción

Tel. 943 171 146 / 943 030 336
Barrio San Ignacio, 2 Bajo 48260 - ERMUA (Vizcaya)

PINTURAS
BENJAMIN & PATXI
PINTURAS EN GENERAL

Goienkale, 21 - 2º dcha.
48260 - ERMUA (Vizcaia)

Telf.: 943 172 045
Móvil: 686 953 898

Do Mouth
ERMUA

CAFETERIA
AZKUE
Zeharkalea, 6
Telf. 943 17 69 18
ERMUA

HANIGAN´S
IRISH TAVERN

DESAYUNOS, PINTXOS, BOCATAS Y PLATOS COMBINADOS

A DIARIO ABIERTO DESDE LAS SIETE DE LA MAÑANA.
SABADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS DESDE LAS DIEZ DE LA MAÑANA

TU PUNTO DE ENCUENTRO

DG
Horacio Decoración
TAPICERÍA - MOBILIARIO - COMPLEMENTOS

C/ VI Centenario nº 10
48260 Ermua
Bizkaia
Tel. / Fax: 943 03 15 80
E-mail: horaciodeco@euskalnet.net

Giauto

OPEL
902 345 123
902 345 125
Elgoibar
Bergara Arrasate
Anoeta Olaberria

CHEVROLET
902 345 225
902 345 235
Elgoibar
Olaberria

SAAB
SAAB
943 763 347
Bergara

www.giauto.es

MEDALLONES DE RAPE CON SALSA DE ALBARIÑO

Rape y vino Albariño son los dos ingredientes fundamentales de esta receta que nos hace llegar el Maitre del restaurante " Fonte das Donas " en el Hotel Thalaso Spa de Moaña.

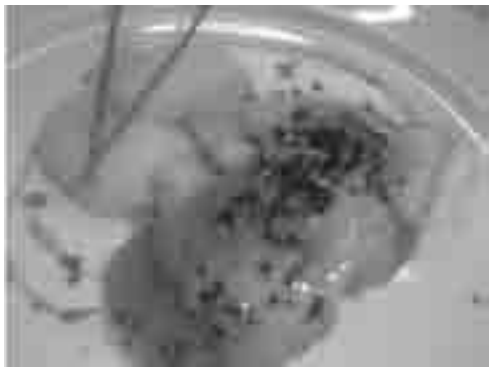
El vino Albariño es algo muy arraigado en toda Galicia y particularmente en las Rias Baixas. En esta propuesta se mezcla magistralmente el vino Albariño con uno de los pescados más apreciados a nivel culinario: El Rape.

La receta, muy elaborada, se acompaña con patatas confitadas y crujiente de cebolla.

MEDALLONES DE RAPE A LA PLANCHA CON SALSA DE ALBARIÑO, PATATAS CONFITADAS Y CRUJIENTE DE CEBOLLA

INGREDIENTES
(4 personas)

- 1 kg de rape negro
- 1 botella de albariño
- 200 ml de nata de cocina
- 300 gr azúcar moreno
- 400gr de patatas
- 1 cebolla mediana
- Aceite
- Sal y pimienta



LA RECETA DE RAPE CON SALSA DE ALBARIÑO PASO A PASO

Paso 1º
Limpiar el rape, salpimentarlo, trocearlo en medallones y marcarlo en la plancha.

Paso 2º
Elaborar la salsa de albariño mezclando el vino de albariño con azúcar moreno, añadir la nata, salpimentar y dejar reducir hasta que la salsa espese.

Paso 3º
Preparar las patatas confitadas: Cocinar las patatas a fuego lento con una hoja de laurel hasta que la patata este cocida.

Paso 4º
Elaborar el crujiente de cebolla: Picar la cebolla fina y freir en aceite a fuego lento hasta que tome color marron, escurrirla, y echar sobre un papel para que absorva el aceite, a continuación espolvorear con un poco de azúcar

FLORISTERIA
EguzkiLore
LORADENDA

Zubiaurre, 14
Tel. 943 17 28 88
ERMUA
(BIZKAIA)

CAFE - BAR
IRULITXA

Abierto desde las 6 h.
Especialidad en Pintxos Variados
y Cazuelitas

ADMINISTRACIÓN DE COMUNIDADES DE PROPIETARIOS

Comunidades de Vecinos y Garajes · Asistencia a Juntas
Elaboración de las Actas de Junta · Gestión de Cobro de Cuotas
Gestión de Conservación de la Fincas · Gestiones ante Organismos Públicos

GOIENKALE, 19 BAJO · TEL.: 943 172 921 · **48260 ERMUA**

Modesto Alvárez Meiriño

Albañilería en general

Marqués de Valdespina, 10 - 2º B
Telf. 943 17 20 10 • ERMUA (Vizcaya)

EGO
TOLDOS, PERSIANAS Y VENTANAS

Bº Eizaga s/nº 48260 ERMUA (BIZKAIA)
Tfno: 943 176601 Fax: 943 174868

EXPOSICIONES: Ermua 943 170904 /
Durango: 94 6202081 / Arrasate 943 71 2021

PELUQUERIA
BAUTIS

Plaza del Mercado
Tfno. 943 17 41 15
ERMUA

LES DESEA FELICES FIESTAS

Rafael Alberdi Altuna
Agente de Seguros Exclusivo nº C0530153973848

Zurich España Compañía de Seguros y Reaseguros, S.A.
Marqués de Valdespina, 8, bajo
48260 Ermua

ZURICH

Tel.: 943 03 00 39
Móvil: 620 53 70 10
e-mail: rafaalberdi@euskalnet.net
www.zurichseguros.com

HISTORIA Y ORIGEN DE LA QUEIMADA GALLEGA

La queimada es uno de los muchos rituales que tienen que ver con el fuego, una tradición que se debate entre lo pagano y lo misterioso, una pócima mágica cuyo origen se pierde entre las sombras de noches ancestrales plagadas de meigallos y hechizos, de almas en pena, y de cuerpos arrebatados por rituales de meigas que sentados en la oscuridad y formando un círculo alrededor de la tartera de barro, buscan la purificación del cuerpo y la salvación del alma mientras revuelven el brebaje que espantará los malos espíritus y atraerá los buenos.

El ritual de la Queimada y su conjuro es uno de los pocos ritos que se mantiene a día de hoy, llevándose a cabo de forma natural en infinidad de reuniones sociales y celebraciones que tienen lugar en la comunidad gallega.

La tradicional queimada tiene, más que posiblemente, su origen en las ancestrales culturas castreñas. Los celtas dejaron su herencia cultural plasmada en los abundantes petroglifos que se encuentran a lo largo y ancho de la comunidad gallega.Son recurrentes los símbolos con forma de espiral, destacando EL TRISQUEL, figura con tres cabezas que dibuja una especie de cruz. han sido muchas las interpretaciones que los historiadores han dado a este símbolo, pero la más conocida es aquella que sostiene que el trisquel representa los tres elementos fundamentales en la vida del hombre: La tierra, el agua y el fuego. El ritual de la queimada lleva también de forma intrínseca la fusión de estos tres elementos, en un ritual que no sería posible de no existir este componente mágico, heredado de nuestros antepasados celtas y transmitido a través de los tiempos. LA TIERRA se simboliza mediante la tartera de barro, el agua se ve representado por el aguardiente que se agita y remueve fundiendose con la tierra mientras el fuego danza libre entre los elementos que conforman esta pócima mágica alumbrandonos, dándonos calor al cuerpo y purificando las almas.

QUEIMADA GALLEGA, RECETA Y CONJURO

INGREDIENTES

- 1 pota de barro propia para queimada
- 1itro de aguardiente de orujo gallego
- 1 Cáscara de limón o naranja
- 150 gramos de azúcar
- Granos de café

NOTA.- El ritual incluye recitar el conjuro de la queimada, el cual debe leerse en voz alta tan pronto la queimada comience a arder.

FORMA DE PREPARACION

Se vierte en el recipiente de la queimada el Aguardiente de Orujo de Galicia y el azúcar, en la proporción de 150 gramos por cada litro de aguardiente.

Se incorporan las mondas de limón y de naranja y un puñado de granos de café.

Se remueve bien toda la mezcla y cuando esté bien mezclado se le prende fuego.

Para ello colocaremos en el cazo de remover un poco de azucar y aguardiente acercando éste muy despacio al recipiente que contiene todos los ingredientes, hasta que el fuego contenido en el cazo pase de uno a otro.

La queimada debe removerse hasta que el azucar se consuma y las llamas disminuyan considerablemente, lo que indica que el alcohol se ha evaporado en su mayor parte. Cuando esto ocurra dejamos apagar y servimos.

CONXURO DA QUEIMADA

Mouchos, coruxas, sapos e bruxas.
Demos, trasnos e dianhos, espritos das nevoadas veigas.
Corvos, pintigas e meigas, feitizos das mencinheiras.
Pobres canhotas furadas, fogar dos vermes e alimanhas.
Lume das Santas Companhas, mal de ollo, negros meigallos, cheiro dos mortos, tronos e raios.
Oubeo do can, pregon da morte, foucinho do satiro e pe do coello.
Pecadora lingua da mala muller casada cun home vello.
Averno de Satan e Belcebu, lume dos cadavres ardentes, corpos mutilados dos indecentes, peidos dos infernales cus, muxido da mar embravescida.
Barriga inutil da muller solteira, falar dos gatos que andan a xaneira, guedella porra da cabra mal parida.
Con este fol levantarei as chamas deste lume que asemella ao do inferno, e fuxiran as bruxas acabalo das sas escobas, indose bañar na praia das areas gordas.
¡Oide, oide! os ruxidos que dan as que non poden deixar de queimarse no agoardente, quedando asi purificadas.
E cando este brebaxe baixe polas nosas gorxas, quedaremos libres dos males da nosa ialma e de todo embruxamento.
Forzas do ar, terra, mar e lume, a vos fago esta chamada: si e verdade que tendes mais poder que a humana xente, eiqui e agora, facede cos espritos dos amigos que estan fora, participen con nos desta queimada.

CONJURO DE LA QUEIMADA

Buhos, lechuzas, sapos y brujas.
Demonios maléficos y diablos, espíritus de las nevadas vegas.
Cuervos, salamandras y meigas, hechizos de las curanderas.
Podridas cañas agujereadas, hogar de gusanos y de alimañas.
Fuego de las almas en pena, mal de ojo, negros hechizos, olor de los muertos, truenos y rayos.
Ladrido del perro, anuncio de la muerte; hocico del sátiro y pata del conejo.
Pecadora lengua de la mala mujer casada con un hombre viejo.
Infierno de Satán y Belcebú, fuego de los cadáveres en llamas, cuerpos mutilados de los indecentes, pedos de los infernales culos, mugido de la mar embravecida.
Vientre inútil de la mujer soltera, maullar de los gatos en celo, pelo malo y sucio de la cabra mal parida.
Con este cazo levantaré las llamas de este fuego que se asemeja al del infierno, y huirán las brujas a caballo de sus escobas, yéndose a bañar a la playa de las arenas gordas.
¡Oíd, oíd! los rugidos que dan las que no pueden dejar de quemarse en el aguardiente quedando así purificadas.
Y cuando este brebaje baje por nuestras gargantas, quedaremos libres de los males de nuestra alma y de todo embrujamiento.
Fuerzas del aire, tierra, mar y fuego, a vosotros hago esta llamada: si es verdad que tenéis más poder que la humana gente, aquí y ahora, haced que los espíritus de los amigos que están fuera, participen con nosotros de esta queimada.

Mecánicas TRES

MECANIZADO DE PIEZAS Y UTILLAJE BAJO PLANO O MUESTRA
Fco. Javier Gómez

MECANICAS TRES, C.B.
Tel. y Fax 94 620 17 37
Polígono Industrial UAI 4 - Nº 348215 IURRETA (Bizkaia)

Café DAINTY

(LA CROISSANTERIA)

ABIERTO desde las seis

Especialidad:
Hamburguesas, sandwiches,
bollería, café a la crema

Zubiaurre, 22 bajo · ERMUA

ELECTRICIDAD
CARLOS

San Pelayo 26 - 3ºizq.
Tel.:943 171 481 (Cont.Automático)
Móvil: 659 675 466
48260 ERMUA (Vizcaya)

CAFETERIA
"EL CASTILLO"

A todos os emigrantes Galegos no día das nosas letras, unha lembranza
A todo o povo vasco un saludo fraternal dende Galicia

Aureliano Ferreiro, 72 - Tel. 988 46 31 19
MACEDA / ORENSE

Pescaderías
PRO

Mariscos, pescados frescos y congelados

Zubiaurre, 21 - bajo
Tels. 943 17 16 96 / 17 24 33 / 17 41 59
ERMUA

COFILA Sectiu

Tel. 943 17 47 77
Fax 943 17 45 57

Karabixa, 1 - 1º dcha. Apto. 22
48260 ERMUA (Vizcaya)

ELECTRICIDAD
JOSE MANUEL FERNANDEZ VIECO
INSTALADOR AUTORIZADO
INSTALACIONES ELECTRICAS EN GENERAL,
TARIFA NOCTURNA,
AUTOMATISMOS, ETC.
Goienkale Nº 25 - 3º B / 48260 ERMUA
Tel.: 943 17 15 22
Tel. Móvil: 609 41 78 73

Fiesta de la empanada 2010

Cafetería Outumuro

ESPECIALIDAD EN TES Y CAFES ESPECIALES

PRESIDENTES EN ACTIVO DEL CENTO GALLEGO DE ERMUA

Ramón Mangana

Manolo Cid

Angel Rey

Gonzalo Alvarez

J. Lúis González

Juan Cid

Olivo y aceituno, todo es uno.

Otro vendrá que bueno me hará.

albañilería
IKAR
Móv: 645 73 30 69 • 625 70 60 39

Decoraciones
J. DOMINGUEZ

DECORACION EN ESCAYOLA, PLADUR,
TECHOS DESMONTABLES, ETC.

Tel. 943 03 17 60 Móvil 609 28 69 78
Diputación, 7 - 1º A • **48260 ERMUA**

CAFETERÍA
DADA

Cafés y desayunos
¡Os esperamos!

C/ San Pelayo nº 10

C R I S T A L E R I A
ERMUA

Móvil 657 79 70 12
Avda. de Bizkaia, 6 bajo - Teléfono 943 170 879
48260 ERMUA Bizkaia

Laiker
Mahon

DisHerLop, S.L.
DISTRIBUCIONES
HNOS. LÓPEZ

ELECTRICIDAD
ZUBIAURRE

ARGIGINTZA - INSTALACIONES
MONTAJES - HARILKETAK
Zubiaurre, 18 Tlf. 943 17 00 61 48260 ERMUA

CENTRO GALLEGO AMBIGÚ DE ERMUA

• CENAS Y COMIDAS POR ENCARGO •

Especialidad en
comida típica gallega,
raciones, pintxos,
platos combinados,
pollos asados...

VEN Y DISFRUTA DE NUESTROS TXUPITOS, KATXIS Y KINITOS

C/ San Isidro S/N ERMUA
Tfno: 669 731 617 - 619 746 049

"la Caixa"

Ermua
Diputación, 3
48260 Ermua
Tel. 94 382 89 30 - 616 129 913
Fax 94 317 01 03

MITOLOGÍA GALLEGA

Yavanno:

La mitología gallega es el conjunto de creencias populares de Galicia, que han sobrevivido a siglos de represión cristiana o se han mezclado (en muchos casos) con mitos de dicha religión.
Algunas de estas creencias pueden compararse a otras presentes en otras partes de la costa oriental del Atlántico norte, como Bretaña o Irlanda, además de con los pueblos de al rededor de la tierra de Breogán.
Otras, son creencias de origen incierto, posiblemente de la mezcla de los pueblos galaicos autóctonos con los invasores romanos, y fueron cambiando a lo largo de los años.

En fin, la mitología gallega es una mezcla de creencias galaicas, celtas, germánicas (suevos principalmente), romanas y cristianas, que se mezclaron y evolucionaron a lo largo de los siglos en esta mágica tierra del Norte de la Península.

Expondré en diferentes posts, en éste topic, las variadísimas criaturas mitológicas gallegas, los monstruos, los antiguos dioses galaicos (y los procedentes de otras tierras europeas, venerados en la antigua Galicia), distintos lugares mitológicos, monumentos megalíticos que existen por toda Galicia, etc...
Intentaré acompañarlo con fotos y con imágenes. Empezaré con algunas de las criaturas más típicas (más adelante iré ampliando).

Criaturas mitológicas gallegas

Nubeiro: El Nubeiro es un personaje de la mitología gallega de aspecto fuerte y grande, vestido con pieles negras, capaz de provocar tormentas y dirigir los rayos a voluntad. Por lo general, se asocia a todo lo que tenga que ver con la niebla, los truenos, los rayos, la lluvia fuerte, etc...

Hay un cántico (de carácter eminentemente cristiano, pero con posibles orígenes paganos) que sirve

para alejarlos, y se canta al tocar las campanas de las iglesias. Dice así:

Tanguen os cregos a campá,
Pra escorrentar ó Nubeiro,
Ben eles sudan... pra encher,
Pra todo o ano, o granceiro.

Traducción al castellano:

Tocan los monjes la campana,
Para que huya el Nubeiro,
Bien ellos sudan... para llenar,
Para todo el año, el granero.

O Apalpador: El Apalpador o Pandigueiro es la figura mitológica de un carbonero, ligado a la tradición de la Navidad, del que existen testigos en las comarcas de Sarria, O Courel y O Cebreiro, aun que existe por toda Galicia. El Apalpador baja la noche del 31 de diciembre para visitar a los niños, tocándoles el vientre para ver si comieron lo suficiente durante todo el año, y les deja una bolsa llena de castañas, eventualmente algún regalo y les desea que tengan un año nuevo lleno de felicidad y de fartura (abundante comer). Se puede equiparar al famoso Papa Noel o Santa Claus.

Biosbardo: Los Biosbardos son una figura mitológica existente en Galicia con la que se suele gastar bromas a los cazadores novatos. La situación se da cuando un grupo invita a alguien a cazar "Biosbardos" de noche, debido a que los no iniciados no conocen el tema y normalmente aceptan. Se dice que hay que ir a un camino estrecho y lejano, donde no se escuche canto de gallo ni de gallina, ni voces humanas, y armados con un saco grande de boca ancha. La cuestión es que no existen y los compinchados aprovechan la oscuridad de la noche para hacerle alguna inocentada a la víctima.
En algunas zonas de Galicia también son conocidos como Cozorellos, Gazafellos, Cotofellos o Cotovelos y varía así mismo su localización, ya que pueden encontrarse tanto en el río como en el monte. Normalmente es más sencillo encontrarlos las noches de helada. Parece ser que en la Isla de Man existe un ser semejante llamado Phymodee.

El siguiente encantamento hace que los Biosbardos se metan en el saco:

Eu son Leonardo,
Ti es Biosbardo,
Biosbardo, vinte pró saco,
Ca eu che agardo, e son Leonardo.

Traducción al castellano:

Soy Leonardo,
Tú eres Biosbardo,
Biosbardo, ven hacia el saco,
Que yo te espero, y soy Leonardo.

Lavandeira: Las Lavandeiras son espíritus que aparecen en las noches de luna llena en las veras de los ríos, donde lavan sábanas manchadas de sangre que nunca desaparece. Se dice de ellas que son mujeres que murieron en el parto, o que dejaron morir a sus hijos sin bautizarlos. Piden ayuda a los vivos para escurrir sus sábanas, mas éstas deben retorcerse al contrario que la Lavandeira. Si no, este encuentro podría traer mala suerte, mismo la muerte.

Diaño: Ser malvado muy presente en la mitología popular gallega. También se le conoce como Demo.

Meiga: Según la tradición, una Meiga es una mujer con conocimientos de magia y artes ocultas, además de menciñeira. Entre sus cualidades, figuran la capacidad para hacer hechizos, males de ojo y adivinación. La figura de la Meiga está muy arraigada en la tradición popular, y se diferencia de la Bruxa en que ésta actúa siempre con maldad, pudiendo tratar y mismo pactar con los Diaños. La figura de la Bruxa se corresponde en gran medida con el arquetipo clásico de la bruja vestida de negro, con sombrero cónico y su típica escoba. En cambio, la figura de la Meiga se acerca mucho más a una mujer de aldea con cierta edad. La Meiga rivaliza en popularidad con la propia Santa Compaña, y se acerca bastante a la

figura de la curandera de los druidas. Expresión típica por la que se reconoce a la cultura gallega es aquella de:
Eu non creo nas Meigas, mais habelas hainas.

Traducción al castellano:

Yo no creo en las brujas, pero haberlas, las hay.

Tipos de Meigas:
Se dice que hay un gran número de ellas, cada una con diferentes poderes:

- Meigas-chuchonas: Son las más peligrosas, y se presentan con distintas caras o caretas, absorben la sangre a los niños y les roban las grasas para ser utilizadas en la creación de pomadas y ungüentos.
- Asumcordas o Bruxas da rúa: Espían a la gente y vigilan quién entra y sale de la casa.
- Marimanta: Es la Meiga del saco, roba niños y los hace desaparecer.
- Feiticeira: Viven cerca de los ríos y los regatos. Aun que anciana, su aspecto no repele, posee una voz muy hermosa que hipnotiza a los chavales y a los niños que se acercan al río y hace que se vayan metiendo en él, donde al final, se ahogan.
- Lobismuller: Tienen que nacer en Nochebuena o en Viernes Santo, o bien ser la séptima o novena hija de una familia en la que todos los hijos son mujeres.
- Vedoira: Es esvelta y agradable en el trato. Posee facultades adivinatorias, y son expertas en contactar con el Alén (Más Allá) para decir si alguien fallecido está gozando eternamente en el Cielo o si aún pena en el Purgatorio.
- Cartuxeira: Son Meigas que echan las cartas y siempre aciertan en sus vaticinios.
- Dama do castro: Estas Meigas viven debajo de los castros milenarios o bajo la tierra en un castillo de cristal. Llevan siempre un largo vestido blanco de cola y siempre atienden a las solicitudes de la gente. Ya que goza de bienestar y fortuna, ningún tipo de favor sirve para recibir de ella consejos o regalos; al contrario, suele aparecerse a personas afligidas por alguna situación difícil de su vida, y a esas personas de condición humilde otorga sus favores.

Xacio: Los Xacios son seres mitológicos gallegos con la mitad inferior de un pez y la mitad superior humana, masculina o, sobre todo, femenina. Les encanta el agua, y habitan en las pozas de los ríos.

- As Xacias de Marce: Una chiquilla de Marce estaba de criada en la Míllara. Y de estar de criada en la Míllara, la mandaban muchas veces con las ovejas de cara al Castillo de Marce. Allí había una higuera que daba unas brevas muy negras, muy negras. Y junto a la higuera, pero en el río, un pozo muy profundo. Ella vio salir del río un fenómeno, un monstruo, un bicho, una cosa rara, que parecía mitad pez y mitad persona, y que se sacudió y emprezó a subir por el soto arriba. Ella llevó un miedo que no digas, y se escondió hasta que pasó aquello, y marchó para casa. Y fue tal el susto que no quiso ir más con las ovejas a aquel sitio.

Mouro: Los Mouros eran un pueblo de criaturas sobrenaturales de naturaleza feérica, presentes en mitos y relatos extendidos por todo el Norte de la Península Ibérica, y presentados como no bautizados y paganos, que en otro tiempo también eran conocidos como Xentís. Los varones eran oscuros y en ocasiones deformes, y las mujeres eran hermosas hechiceras rubias y de tez blanca, aun que en algunos relatos populares se asocian con la aparencia de viejas Bruxas y Meigas. En los relatos los Mouros aparecen como constructores y habitantes de las mámoas, túmulos funerarios, castros, minas romanas y por extensión todo tipo de ruina con orígenes inmemoriales, como los castillos medievales o algunos pazos del siglo XVII con entradas en forma de arcada. En algunos relatos, los Mouros y las Mouras aparecen como custodios de fabulosos tesoros, que constituyen la origen de la riqueza de varias familias. También hay relatos, aunque menos numerosos, que los relacionan con otro tipo de invasores (viquingos, franceses, etc...), que permanecerían escondidos tras la retirada de sus compañeros.

Pepa a Louba: Pepa a Louba es la mujer arquetipo del bandolerismo generoso muy extendido en Europa, como Robin Hood en Inglaterra. Puede tener relación con la Raíña Lupa y tiene semejanzas con la Peeira dos Lobos.

Procesión das Xás: La Procesión das Xás, o Procesión das Xans, se trata de una procesión semejante a la de la Santa Compaña, pero que se diferencia de ésta en que no son los fantasmas de los muertos los que van en ella, sino los fantasmas de los vivos.
Marchan en dos hileras y llevan un cadaleito (ataúd). Cuanto más a la vera del cadaleito vayan los

miembros de las filas, más rápido mueren. Los que van más lejos pueden tardar hasta tres o cuatro años. Quien encuentra esta procesión, la ve, mas no la siente. El encuentro se da casi siempre en las encrucijadas de los caminos, donde es costumbre detenerse con los difuntos para que los sacerdotes echen responsos (oración en honor a los muertos).
Si el que la encuentra es amigo de los que van en la procesión, lo único que le harán es llevarlo por el aire a otra parte; si es enemigo, le dan una brutal paliza y lo arrastran por las silveiras y los toxos.
Son pocas las personas que ven la Procesión das Xás, pues para eso necesita poseer una de estas condiciones: que el padrino de quien la ve, rezase mal el credo cuando lo bautizaron, o bien que el sacerdote cambiase los santos óleos confundiendo los de la extrema unción con los del bautismo. Tal error puédese remediar bautizándose de nuevo.

Sacaúntos: El Sacaúntos es un personaje "asustaniños", igual que el hombre del saco, un personaje grande y mal vestido. Algunas veces también se le llama el Papón, en alusión a que puede papar (en el sentido de comer) a alguien, especialmente a los niños.
El Sacaúntos, de aspecto terrible, se dedica a sacarle la grasa a los niños pequeños hasta dejarlos en los huesos. Una vez tiene el unto, marcha para el bosque, donde lo come para volverse fuerte y vigoroso como los niños. Según otras fuentes, de esta forma saca dinero al vendérselo a los viejos, para cambiar su sangre por otro más nuevo.
El origen del personaje puede ser, tal vez, medieval, por los casos de antropofagia que se dieron en las grandes famuras (hambrunas).

Santa Compaña o Enxamio: La Santa Compaña es una procesión de muertos o ánimas en pena que recorren los caminos de los bosques o de otros lugares. Se trata de un tema del folclore gallego. El tema de las procesiones de muertos y/o de ánimas es propio de la literatura y de las tradiciones culturales de la Europa occidental desde la Edad Media. La zona geográfica gallega en la que la Santa Compaña influyó más notoriamente se considera que es el territorio correspondiente al antiguo Reino de la Gallaecia, incluyendo el Norte de Portugal y el Occidente de Asturias, ya que esta zona posee características que la identifican como una comunidad, reflejadas en sus cuentos, en su literatura y en los testigos del fenómeno. Se piensa que la creencia de la Santa Compaña procede de las creencias indoeuropeas y germánicas en la famosa Cacería Salvaje, ya que ambas se parecen muchísimo. Esta adaptación se debería a las invasiones que realizaron los germanos (suevos principalmente) en Galicia, y se asentaron en ella formando el reino de la Gallaecia (antigua provincia romana) o Suevia durante muchos siglos, así los mitos se arraigarían profundamente en las creencias populares gallegas. El mito fue rápidamente cristianizado. También hay fuentes que apuntan a un posible origen celta de esta leyenda, aunque menos abundantes que las que apuntan a la procedencia germánica.

- Otros nombres para la Santa Compaña en Galicia: As da Noite, Antaruxada, Avisóns, Avexón, Enxamio, Estadea, Estantiga, Estandiga, Estadeíña, Hoste, Pantaruxada, Pantalla, Procesión das Ánimas, Rolda, Roldiña, Visión, Visita, Xaira, Xáns, Xás, Sociedade do Óso, etc...

Serea Maruxaina: Pervive, en la mente de las gentes de aquella villa marinera, la leyenda de aquella ninfa que desde el mar atrae con sus cantos y sus encantos a los marineros para que después naufraguen. Tiene la condición engañosa de las ondinas traidoras, de las escurridizas sirenas errantes y de las pérfidas náyades tramposas. Las aguas tranquilas se convierten de repente en remolinos, tempestades, vendavales y huracanes hundiendo y encallando las embarcaciones de los ingenuos marineros que atienden a las melodías embaucadoras de la sirena y que se dejan seducir por sus hechizos y su belleza. Allá a lo lejos parece ser una princesa que llama consoladora. Con su hermosura, con su dulce voz y simpatía, con sus ojos de luz -que son las mortales trampas para fascinar a los insensatos que en ellos se dejan mirar- va llevando a los marineros de la villa por vieiros (pequeños caminos formados a la fuerza por pasar por el personas o animales) tortuosos que acaban siempre con un desenlace trágico. Embobados por un espejismo, por una ilusión óptica que los hipnotiza y hechiza, van cayendo, poco a poco, hoy unos, mañana otros, pocos sobreviven para contarlo.

Tardo: El Tardo es un ser mitológico, propio de la cultura y de la mitología gallegas, al cual se considera responsable de las pesadillas nocturnas. Esta especie de Trasno es, según algunas versiones, un ser peludo y de color verde.

Trasno: Un Trasno es una criatura mitológica, una especie de Demo invisible, propio de la tradición popular gallega. Se denomina también Diaño, entendido como ente distinto del Demo y nunca tan maligno como éste. Suele ser de hábitos nocturnos y sirve para explicar sucesos de causa aparentemente desconocida, sobre todo sucesos accidentales que comportan un daño poco grave. Así, el Trasno trama

para hacer que se rompa la vajilla, que se pierdan las llaves, que caiga un vallado, que se líen los novillos que esté cosiendo una muchacha, etc...
Pero el Trasno también puede andar detrás de una persona y seguirla a todas partes. Algunas veces toma forma animal (como un caballo, un perro abandonado, etc...).
De acuerdo con la cultura popular, existe un truco muy eficaz para liberarse del Trasno. Consiste en dejarle en un plato o, mejor, ciscado no chan (esparcido por el suelo), una buena presa de lentejas, habas, granos de maíz o algo semejante. Como el Trasno no sabe contar más de cien, cuando llega a esta cifra tiene que empezar de nuevo, y así se le mantiene ocupado sin que siga haciendo de las suyas.

Urco: El Can do Urco o Can do Mar es una figura mitológica gallega. Se trata de un animal fantástico que suele adoptar la forma de un enorme perro negro o blanco con cuernos y orejas largas que sale del mar arrastrando cadenas. Su presencia, como la de muchas otras figuras fantásticas parecidas, es considerada un mal augurio, anunciador de la muerte. En Pontevedra, la leyenda del Urco se incluyó entre las celebraciones del Entroido (Carnaval gallego). A partir de 1876, se comenzó a honrarse a este monstruo, bajo la forma de un enorme y feroz perro capaz de tragarse de un solo mordisco veinte sacos de calderilla con la misma facilidad con que un burro se traga dos granos de cebada. Según cuenta la mitología gallega, este animal habitaría en Borrón, un lugar lleno de niebla y tenebroso perteneciente al Alén, de ahí la comparación que algunas veces se hace entre él y el Cerbero, guardián del Tártaro.

Valquiria:
Yavanno:
te beso el culo! Amén!
+1. Graciñas, rey! Hay tanto que decir... Y hay tanto valioso, que no podemos dejar que se pierda!

Graciñas a ti por haberte tomado la molestia de leer mi topic, para mí es una alegría. Me alegro de que te gustase.

Yavanno:
Las piedras y las rocas en la mitología gallega: Parte I

Las piedras ocupan un lugar muy importante en la mitología y en la cultura gallegas de todos los tiempos. Podemos encontrar muestra de ello en las antiquísimas y abundantes fuentes de piedra esparcidas por toda Galicia, desde la costa a las montañas, desde los bosques a los pueblos y las ciudades.

También podemos observar la abundante colección de piedras y de rocas de la era megalítica a lo largo y ancho de toda la antigua Gallaecia. En sus castros, en sus menhires, en sus dolmenes, etc...
Muchos de estos objetos de piedra, probablemente, hayan sido venerados desde tiempos remotos (ya que aún hay tradiciones vivas respecto a las rocas en Galicia, más de las que sepamos en un principio).

A continuación hablaré sobre leyendas gallegas que tengan que ver con rocas o piedras, de la utilización de éstas en monumentos megalíticos, etc... Espero que disfrutéis de la lectura, que aprendáis mucho, y que sea agradable para vosotros este pequeño viaje a las mágicas tierras del Noroeste peninsular.

Pedra de abalar: Las Pedras de abalar o Pedras abaladoiras son enormes piedras, habitualmente situadas cerca de la costa, que están apoyadas gravitacionalmente solo en dos puntos de forma que el centro de gravedad se puede modificar con un esfuerzo muy pequeño. El significado antropológico y etnográfico de estas piedras es grande, pues a veces sirven como lugar de rito de iniciación o curación. Su existencia cerca del mar responde a su formación: la erosión salina va creando alvéolos en sus regiones más periféricas, que le van dando formas redondeadas a la roca y, eventualmente, trasladan las fuerzas de apoyo a puntos que no eran los iniciales.

Éstas son algunas de las Pedras abaladoiras más conocidas:

- Pena da Conga, en Melide.
- Pedra da Barca, en Muxía.
- Castro do Faro, en O Porriño.

Pena Molexa: La Pena Molexa es uno de los monumentos naturales más singulares del concello de Narón, situado en la parroquia de O Val, muy cerca del asentamiento castrexo de Vilasuso.

Se trata de un espectacular penedo (piedra muy grande que sobresale de la tierra o del mar) de varias toneladas colocado sobre enormes rocas. Su disposición no tiene una apariencia natural, ya que parece

que su colocación fue por accidente, mas el hecho de haber sido puesto entre los dos bloques graníticos por la naturaleza, o por la mano del hombre, es irrelevante. Su folclore indica que este penedo formaba parte importante de un viejo culto y de una vieja creencia, y se considera obra de una divinidad.

La Pena Molexa fue seguramente un santuario celta, un altar que, por alguna razón, no llegó a ser cristianizado. Su folclore aún constituye un ejemplo de la supervivencia popular del culto a la Deusa Nai (Diosa Madre) celta, la divinidad femenina que representa a la propia tierra que, en este caso, sería Galicia.

El culto a las piedras es un uso religioso que procede de la noche de los tiempos, y que fue esparcido por toda Europa en la Edad del Bronce. Al rededor de él, hay leyendas contadas por las personas más viejas del lugar. Las que perduran en la tradición oral con más sentimiento son las que la vecindad de O Val escenifican en la noche de San Xoán, para festejar la llegada del Verano.

Fotos de la Pena Molexa:

La Leyenda de la Moura: Cuenta la leyenda que un poderoso hechizo convirtió a una Fada (ya hablaré sobre ellas en la mitología gallega más adelante) muy bella en una roca. En la noche del solsticio de Verano (Litha), se deshace el encantamiento y, por unos segundos, la roca se transforma de nuevo en una mujer, que aparece junto a un tesoro. La doncella anda en busca de un pretendiente que la libere de pasar otro año entero convertida en roca. Mas ésta tiene que poner a prueba al caballero. Para asegurarse su amor, la Fada le da a escoger entre ella y el tesoro. El destino manda y el pretendiente, año tras año, escoge el cofre. En ese momento, el oro se desvanece y ambos se funden en la roca. Ella quedará un año más a la espera de repetir la historia.

Leyenda del Rey y de los Guerreros: Esta leyenda cuenta que al pié de la Pena Molexa hay otras rocas que son un Rey y sus Guerreros convertidos en penedos, también por un hechizo. En la noche del solsticio de Verano, la noche de San Xoán, se transforman de nuevo en humanos, para recordar a las personas que siempre estarán allí para guardar la tierra. Esa noche, el Rey y sus hombres y mujeres, recorren y vigilan los montes, visitan y protegen las casas, con motivo de cuidar a los idosos (ancianos), ya que son ellos los que guardan nuestras antiguas tradiciones. Al finalizar la noche solsticial, se convierten de nuevo en rocas, donde quedarán para siempre con nosotros para proteger la Terra de Trasancos.

El compromiso de la Tierra; Las Tres Cuencas: El compromiso con la tierra es un simbolismo que representa el gran respeto y amor que el pueblo gallego siempre sintió por sus costumbres y por su tierra. Este simbolismo consiste en poner en tres cuencas tierra fértil, aire limpio y flor de agua pura, recogidas en la noche solsticial. Se colocan en frente de las puertas de las casas durante todo el año, en señal de compromiso con el cuidado de lo que nos mantiene y da la vida: la Tierra.

También se cuenta en Vilasuso que la Pena Molexa tenía un encantamiento: guardaba tres mulas de oro. Un día llegó un hombre con un libro. Era el libro de San Cibrán. El hombre lo leyó desde la primera página hasta la última, de arriba abajo, después, lo des-leyó desde el final hasta el comienzo, deshechizó las mulas y se las llevó.

Después de esto, aparecerán muchos más encantos. Cuando nadie consigue hacerse con ellos, al cabo de cierto tempo, se van al mar. Dicen, también, que hay una gallina con polluelos de oro, que aparecen en la mañana de San Xoán. Un día, una mujer cogió a los polluelos, los metió debajo de la falda y se fue para su casa. Cuando llegó, los polluelos habían desaparecido.

A Noite de San Xoán (La Noche de San Juan): La noche de San Xoán es una fecha mágica. Hay inmensos mitos, leyendas, romances y tradiciones relacionados con ella, durante la llegada del solsticio de Verano. Es considerada la gran "noche del amor", los oráculos, la adivinación y la fertilidad. Para las culturas pre-cristianas, la noche del solsticio de Verano era el momento de festejar que el día, o sea, la vida, vencía a la noche, el eterno alter ego de la muerte. Es verdad que en aquel tiempo sólo se celebraba el solsticio de Verano, el apogeo del Deus Sol (Dios Sol).

Dolmen de Axeitos: El Dolmen de Axeitos es uno de los monumentos funerarios megalíticos de Galicia más conocidos. Se sitúa en la parroquia de Oleiros, en el concello de Ribeira, cerca del entorno de las famosas dunas de Corrubedo. Destaca por su equilibrio de formas. Conocido como el "Partenón galego", se estructura en una planta poligonal con corredor formada por siete ortóstatos. Se sitúa con la orientación hacia el este, tradicional en este tipo de megalitos.

RELACIÓN COLABORADORES

ACTIVIDADES DEPORTIVAS AMAIA 20
ALBAÑILERIA ANTONIO LOSADA 19
ALBAÑILERIA CAPELO 28
ALBAÑILERIA IKAR 62
ALBAÑILERIA MIRLOS S. L. 37
ALBAÑILERIA MODESTO ALVAREZ 54
ALMACENES ARLO 37
ALMACENES DEL MUEBLE 40
ALUMINIOS RADA 17
ARMAS DIEGO GODOY 4
ARTARRAI 24
AUTO ESKOLA URKOIZ 22
AUTOESCUELA PROBALEKU 37
ALITOS AMEDI 34
AYUNTAMIENTO DE ERMUA 9
BAR AMBIGU - CENTRO GALLEGO 63
BAR ANTELA 32
BAR AROCAI 30
BAR ATSEGIN 35
BAR BUENOS AIRES 42
BAR CANDIL 37
BAR FRANKFURT 40
BAR IPARRALDE 45
BAR ZUTABE 44
BARNIZADOS IOSU 22
BODEGA SIRIMIRI 32
BODEGÓN PEDREÑA 24
BOLSOS SAGARDUI 30
CAFÉ - BAR EL ENCUENTRO 16
CAFÉ BAR IRULITXA 54
CAFÉ BAQUE 38
CAFÉ DAINTY 58
CAFÉ TEATRO LEX 51
CAFETERIA ARKUPE 51
CAFETERÍA DADA 62
CAFETERIA EL CASTILLO 58
CAFETERIA GIROA 25
CAFETERÍA HAIZEA 35
CAFETERIA LA FORJA 16
CAFETERÍA LAUBIDE 32
CAFETERIA OLTUMURO 59
CAFETERIA TXANTXILU 44
CAFETERIA ZURICH 33
CALZADOS DOAN 12
CALZADOS EDER 30
CALZADOS PABLO 37
CARNICERIA A. BAKERIZA 34
CARNICERIA ASIER 30
CARNICERIA ONAINDIA 16
CARPINTERIA ATE-BERRI 24
CARROCERIAS ERMUA 19
CARROCERIAS JOSE 4
CARROCERIAS SAN ANDRES 22
CARROCERIAS URTIA 45
CEMER CERTIFICADOS MÉDICOS 45
CERVECERIA BEER STATION 24
CHARCUTERIA MAITE 40
COFILA 58
COLEGIO SAN PELAYO 25
COMUNIDADES ERMUA 54
CONSTRUCCIONES BALTAR DOMINGUEZ 23
CONSTRUCCIONES MANUEL CHAMBORRO 20
CORREDURIA SEGUROS ALTADI 12
CRISTALERIA ERMUA 62
CRISTALERIA IGA 26
D. Q. MOUTH 51
DANACINA 22
DEBEKO 27
DECORACIONES ARAUJO 26
DECORACIONES J.DOMINGUEZ 62
DECORACIONES MANUEL CASTRO 16
DECORACIONES RAMOS 37
DECORACIONES TONI CABEZAS 32
DEGUSTACIÓN CHEERS 22
D G HORACIO DECORACIONES 52
DISTRIBUCIONES HNOS. LOPEZ 62
DISTRICA 50
DROGUERIA JOSE DE DIOS 42
DROGUERIA OIRATZ 24
DULCILANDIA Y ZIPPY ZAPE 42
EL CORRALITO 17
ELECTRICIDAD BETA 30
ELECTRICIDAD CARLOS 58
ELECTRICIDAD J. M. FERNANDEZ VIECO 58
ELECTRICIDAD ZIARSOLO 44
ELECTRICIDAD ZUBIAURRE 62
ELECTRO NEWS 24
ELECTRODOMESTICOS ARRIETA 14
ELECTRODOMESTICOS MAÑARY 40
ESKOLABARRI 64
ESTACION DE SERVICIO ACITAIN 45
ESTANCO GORRITXATEGI 33
ESTANCO SOLOZABAL 40
FERRETERIA URRETA 41
FLORISTERIA EGUZKILORE 54
FONTANERIA BERNARDO DE DIOS 40
FONTANERIA LUIS VALLE 32
FONTANERIA MANU 28
FONTANERIA MUÑOZ 50
FOTOS OCON 35
FRUTAS FRAN Y EVA 20
FRUTAS VEGA CARRASCO 42
FRUTERÍA TORRES 20
GASOLINERA AVIA 12
GASOLINERA KANTOI 45
GIAUTO 52

HANNIGAN´S 52
HIERROS ABELLEIRA 27
HIERROS ARRATE 45
HIERROS BILBAO 14
HIERROS SAINZ 42
HIERROS SERVANDO 34
HOJALATERIA JAVI 51
HOSTAL MÉLIDA 17
IKUSGRAF IMPRENTA ..... C.I.
IMIGAS ..... C.I.
IZOTZ 44
JOSMAR 34
JOYERIA SENEN 26
KIROLDENDA MUGA 22
LA CAIXA 63
LIMPIEZAS VIRI 34
LUIS MARIÑO 10
M & H 30
MAHATSONDO 32
MECANICAS TRES 58
MERCERÍA GUIPUR 37
MOBILIARIO DECORACION HORACIO 14
MODAS ISABEL 26
MODAS-HOGAR VIECO 33
MUEBLES VIRGINIA PASCUAL 4
OPTICA ITZE 51
ÓPTICA J. CASADO 25
OROZ EXCLUSIVAS 16
ORTOPEDIA UGARTE 51
PANADERIA ARRIAUNDI 20
PANADERIA MALLABIA 19
PANADERIA SAN ANTONIO 14
PANADERIA URKO 34
PANADERIA ZUBIZARRETA 41
PELUQUERÍA MALLA 50
PELUQUERIA BALITIS 54
PELUQUERIA CENTRAL 44
PELUQUERIA MARFIL 22
PERSIANAS EGO 54
PERSIANAS ORBE 50
PESCADERIA ANIA 26
PESCADERÍA J.L. DOMINGUEZ 37
PESCADERIAS PRO 58
PINTURAS BENJAMIN & PATXI 51
PINTURAS ERMUA 40
PINTURAS FRAN 32
PINTURAS J. CID 32
PRODUCTOS ZUBICABA 50
PROYECTOS ERAIEDER 30
PUB CARPE DIEM 16
PUB ERTZ 44
PUB KISKA 28
PUB SECRETOS 13
PUB TO´GUAY 19
PUB TORREKUA 26
PUB YOMY 13
PULIMENTOS ERO 41
RELEC 35
RESTAURANTE GOIZEDER 17
RESTAURANTE MENDIOLA 22
SALON DE BELLEZA IZASKUN 44
SEGUROS MAPFRE ..... P.I.
SEGUROS OCASO 33
SEGUROS ZURICH 54
SERVIPLAN 34
TITANIC 54
TRANSPORTES ONEKA 21
TXUTXERIAS 42
VILLA DE ERMUA 40
XUNTA DE GALICIA 8
ZABALA COMERCIAL 28
ZORKI 44

ANGELA MERKEL PODERÍA OFRECER TRABALLO AOS XOVES GALEGOS EN ALEMANIA POIS PODE SER O FUTURO!
A MIN PARECEME O PASADO!