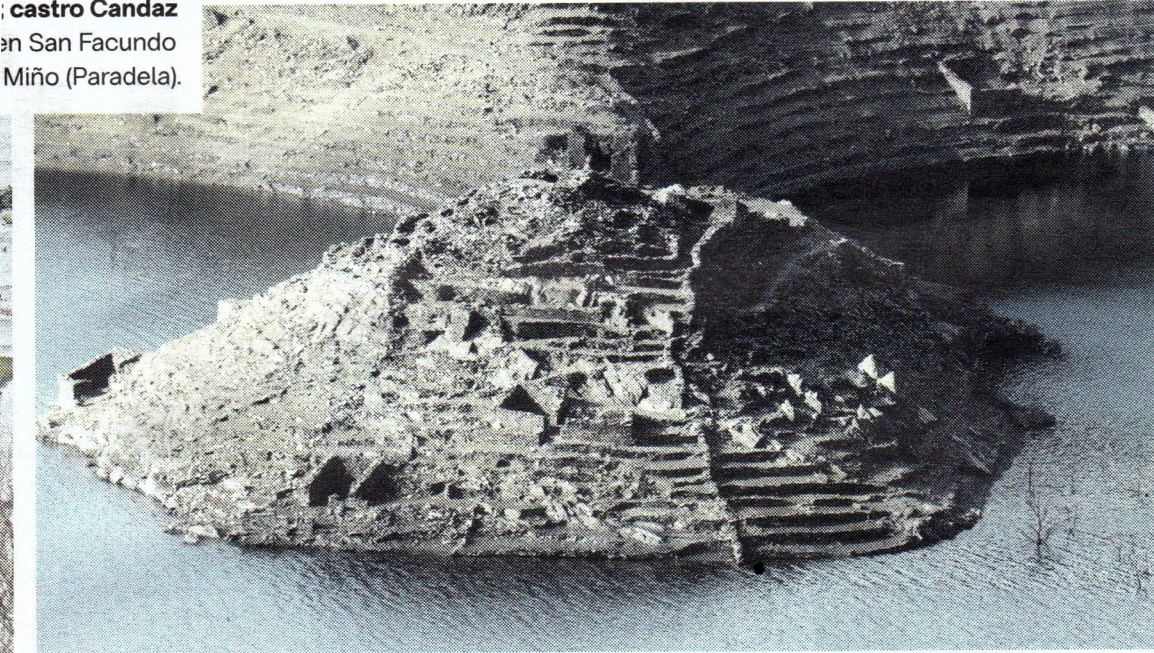




Pontes en
Castro Candaz
en San Facundo
de Ribas de Miño (Paradela).



que agocha a auga

Uns puntos das beiras do encoro

ATA TEXTO / COLECTIVO XEA FOTOS

percorrido do río (O Seixón, Sabadelle,...) que podemos imaxinar, e case ver, porque o verde comeza a xurdir na terra descuberta tanto no chan como nos moitos socialcos que gabean as encostas do val, rodeados polos soutos dos que aínda permanecen, aquí e alá, aliñados,

O BALEIRADO DO ENCORO
DESCUBRIU ASENTAMENTOS,
CAMIÑOS, HISTORIA E
COÑECEMENTOS ACUMULADOS
ALIANTE CÉCILIUS

os vellos toros, e os das ringleiras de amieiras que delimitaban a canle; e as obras que se fixeron para vencer os inconvenientes que o río poñía (as pontes vellas de Portomarín e Taboada) e as estruturas que se construíran para aproveitar a súa riqueza (muíños e, sobre todo, caneiros de pesqueiras que se suceden, case nun continuo, ao longo do espazo no que o río volveu ao seu antigo nivel).

Non é preciso facer todo o percorrido, con só achegarse a Portomarín temos motivos abondo para ver e reflexionar, pero podemos ver máis se imos ata o miradoiro de Cabo da Vila

ou ao embarcadiro de San Facundo de Ribas de Miño no concello de Paradela; ao Seixón, ao miradoiro da Buqueira, ou a Sabadelle, no concello de Portomarín; a Mourulle ou Sobrecedo no concello de Taboada; ou, por San Vitorio de Ribas de Miño e o Santuario da Guadalupe, ás viñas do canón para ver, desde o outro lado do río, o Castro Candaz, ao que se pode acceder desde Xillán en Chantada, onde tamén hai varios puntos de observación do encoro, e do que as augas ocultan, como poden ser a propia presa ou Santa María de Pesqueiras.



IOGUR CREMOSO

Froitos do bosque

NOELIA GÓMEZ TEXTO

Moi cremoso, de sabor intenso, sen conservantes nin aditivos e con amoras, framboesas e arandos 100% ecolóxicos. Así é o iogur cremoso ecolóxico de froitos do bosque que elaboran na Casa Grande de Xanceda.

”O noso iogur ten como característica que leva o duplo de leite que un iogur dunha industria tradicional. Aí está a receita secreta”, explícanos Jessica Rey, da empresa.

Casa Grande de Xanceda xorde nos anos 60, cando os propietarios traen do Canadá trinta vacas de raza frisona. Aínda que naquela época non houbo certificación oficial de agricultura ecolóxica, desde o inicio nesta empresa impediuse o uso de pesticidas e outros produtos químicos.

En 2002 houbo un cambio xeracional e foi cando se converteu nun negocio rendíbel. Mais adiante, en 2007 construíuse o obradoiro de iogur, desde o que, ademais do de froitos do bosque, elaboran diversos sabores, e tamén iogures desnatados e junior. En canto á venda, contan con diversas redes de cadeas por todo o territorio estatal, mais os seus produtos tamén poden atoparse nalgunhas tendas ecolóxicas e *online*.