MEMORIA DA XXXII "FESTA DO CALDO GALEGO"

Esta Asociación de Veciños El CASTRO de Mourente, ven celebrando ao longo destes anos e con esta Edición son 32 anos desta tradicional **Festa Gastronómica, a "FESTA DO CALDO GALEGO" na parroquia de Mourente - Areales, sendo a primeira e única en Galicia, este ano será a "XXXII" Edición que terá lugar os días 9 e 10 de Marzo de 2024.**

Esta Festa Gastronómica a que se lle rinde homenaxe o Caldo Gallego, que foi un dos alimentos máis importantes en todas as épocas da nosa Galicia, e nestes tempos totalmente distintos, séguese apreciando e degustando, por ser un prato exquisito, dun sabor e olor inconfundible, dun gran nivel proteico pola cantidade de productos que pode levar na súa elaboración.

O caldo que se prepara nesta Festa é dacordo á tradición antiga galega.
O caldo, admite moitos productos, pero non se pode facer un bo caldo sen o imprescindible.

E consideramos imprescindible; a auga de boa calidade, a pataca, a carne e as verduras (fabas, grelos e repolo), todo do país. A auga inflúe na elaboración dun bo caldo, dependendo da dureza e composición da auga, o caldo cambia de sabor.
As carnes que leva este caldo son moi variadas; carne de tenreira, carne de cerdo, como costela salada, cacheira, lacón ou xamón, panceta, codillo, pezuña, orella, chourizo cocido, galiña, e sen olvidarse do unto, indispensable para facer un bo caldo.
As verduras e legumes que leva son: grelos, repolos brancos ou verdes, pero do país, dependendo da clase do repolo, a pataca, leva dous tipos; unha pataca fariñosa que se desfaga e outra pataca que non se desfaga para poñer na cazola coa carne, e as fabas son tamén indispensables no caldo.

Logo tamén depende de que se faga un bo caldo do tempo de cocción, xa que éste ten que facerse moi lento, desde que empeza a ferver dependendo da cantidade, necesitaría como mínimo de 2 a 3 horas.

INGREDIENTES

As cantidades aproximadas, dos víveres que se encargan para esta Festa do Caldo Galego que se celebra en Mourente - Pontevedra, son:

Carne de Tenreira	290	Kilos
Lacón	84	Kilos
Panceta	160	Kilos
Orella	210	Kilos
Morro	120	Kilos
Cacheira	60	Kilos
Chourizos	70	Kilos
Galiñas	60	Kilos
Espinazos Caparazón de Polo	100	Kilos
Grelos e Nabizas	920	Manojos
Repolos	90	Unidades
Fabas	10	Kilos
Patacas	390	Kilos
Unto	2	Kilos
Para cocer estas cantidades de carne se utilizan 14 olas e 8 tarteiras de 60, 80, 100 litros e se empezan a cociñar o sábado día 11 as 4 da mañá.		

De todos estes ingredientes, o caldo da **XXXII Edición da FESTA DO CALDO GALEGO** leva de todos eles e de primeira calidade, como se pode comprobar **o sábado día 9 pola tarde** nesta Asociación de Veciños. Antes da súa elaboración, invitamos a todas as persoas que queiran comprobar os ingredientes e a preparación dos mesmos a que pasen polo local social desta **Asociación de Veciños en Areales Mourente - Pontevedra o sábado 9 a partir das 4 da tarde.**

Aparte dos membros da directiva que compoñen esta Asociación de Veciños, son necesarias máis de 40 persoas para preparar todos estes ingredientes, como pelar e picar patacas, limpar e picar a verdura, as carnes, os chourizos, etc. Éstas persoas son da parroquia, veciñas e veciños, que cada ano aparecen nesta asociación co seu coitelo, para prestar a súa colaboración e axuda, cada quen máis o menos xa se organiza e empeza as 11 da mañá ata altas horas da noite e as 2 da mañá do sábado empezase a elaborar o caldo, para que esté no seu punto **as 12 da mañá do domingo día 10.**

<u>Se instalarán dúas grandes Carpas con mesas e cadeiras</u> para albergar a todos os asistentes en caso de mal tempo, para que poidan estar cómodos e saborear o <u>Caldo Galego</u> na súa taza de barro serografiada co nome da festa e a cazola de barro coa carne de tenreira, carne de cerdo (panceta, orella, lacón e un chourizo), patacas, grelos e pan. E se levan a cunca e a cazola.

PROGRAMA:

<u>Sábado día 9 de Marzo:</u>

As 12:00 Recibimento no museo provincial de Pontevedra - edificio Castelao das autoridades, cofradías e cofrades de todo España e Portugal, os novos cofrades para a imposición das capas, acompañados de amigos e familiares. Intervendrá o presidente da festa do caldo dando a benvida a todas e todos, intervención de autoridades municipais e provinciais.

Se nomearán os novos cofrades coa imposición da capa, collarín, medalla, diploma e o pin da cofradía do Caldo Galego.

Os novos cofrades propostos son:

- **D. José Ramón Caldas Martínez, presidente de APE Galicia.**
- **Dna. Eva Villaverde Pego, Primeira Tenente de alcalde do Concello de Pontevedra.**
- **Dna. María Xosé Abilleira Novo, concelleira do Concello de Pontevedra.**
- **D. Luis López Diéguez, presidente da Deputación de Pontevedra.**
- **D. Rafael Domínguez Artime, Vicepresidente da Deputación de Pontevedra.**
- **D. Alfonso Pardo de Santayana Galbis, Xeneral Xefe da Brigada "Galicia" VII, é proposto cofrade de honra da Orde do Caldo Galego.**

Entrega de diplomas de asistencia a todas as cofradías representativas na festa do Caldo Galego.

Finalizará este primeiro acto tocando o himno galego.

Actuación de grupos folclóricos entre eles Los Alegres de Mourente.

Pasarrúas das cofradías pola zona vella da cidade de Pontevedra, acabando cunha foto de irmandade na praza da Peregrina.

Posteriormente visita as cociñas e degustación dos productos que se estaban elaborando e a continuación xantar cos novos cofrades, coas cofradías asistentes e autoridades.

Pola tarde a partir das 21:00 actuación das orquestas Charleston, Big Band e do Grupo Ritmo no recinto da festa en Areales nº 34 Mourente.

<u>Domingo día 10 de Marzo:</u>

12:30 h.- Recibimento de autoridades e a presentación a cargo de José Manuel Fernández González (Manolito) das autoridades e das cofradías asistentes de España e Portugal.

13:00 h.- Lectura do Pregón da XXXII edición da Festa do Caldo Galego a cargo de Leti da taberna (Leticia Miraz).

Se cantará a canción dedicada o caldo de Mourente e Pontevedra da cantautora María do Ceo.
Imposición do Pote de Prata a D. Manuel Rey Lapido, veciño homenaxeado da parroquia por D. Miguel Anxo Fernández Lores, Alcalde do Concello de Pontevedra.

Entrega de diplomas de asistencia a todas as cofradías representativas na festa do Caldo Galego.

Cerre dos actos polo Alcalde de Pontevedra, D. Miguel Anxo Fernández Lores.

14:00 h.- Actuacións de grupos folclóricos con música galega e portuguesa.

- **Actuación do grupo de Penafiel e Lagares - Portugal, composto por músicos e bailarins.**
- **Actuación dos grupos A Cabeza non Para.**
- **Actuación do grupo Os Trazantes de Tenorio.**
- **Actuación da Coral Voces Amigas de Mourente.**
- **Actuación de coros e danzas por Los Alegres de Mourente.**
- **Actuación do grupo O Son do Bao.**

<u>O prezo da cunca serografiada de Caldo será de 2,50 € con dereito a repetir.</u>

<u>O prezo da cazola de cocido será de 6 €.</u>

Degustación do Caldo Galego e almorzo, e reparto de bolsas con documentación, folletos e publicidade da nosa cidade de Pontevedra.

Viva Mourente - Pontevedra e a súa xente,

Viva o Caldo de Mourente,

O que queira un caldiño quente

que pase por Mourente!!