

XXXIII FESTA DO CALDO GALEGO DE MOURENTE

O Que Queira Caldo Quente Que Pase por Mourente



8 e 9
De
Marzo
De
2025

www.festadocaldogalego.com



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE CULTURA
E TURISMO
Secretaría Xeral para o Turismo



Deputación
Pontevedra



Concello
de Pontevedra





SAUDA DO ILMO. ALCALDE DO CONCELLO DE PONTEVEDRA



Máis de trinta anos despois, a Festa do Caldo segue a ser unha referencia no noso municipio, un evento no que celebrar e no que degustar, mais tamén un evento no que socializar e rir en compañía é chave para o seu éxito.

Manter viva unha cita durante tantos anos non é unha tarefa doada. Xantar, rir e conversar son algúns dos gozos que nos identifican como sociedade. Pasar tempo cos nosos, en compañía, é un feito que alegra o corazón, un xeito de crear intres que gardamos na memoria. Pode a gastronomía tradicional e as súas festas catalizar todo isto?

Eu coido que si.

A tradición, a festa e o xantar colectivo son elementos que van no noso ADN. Sentímonos cómodos con eles, agardamos que cheguen, e non queremos que morran. Por iso, agradezo á asociación de veciños O Castro que siga traballando para que a veciñanza pontevedresa teña unha cita marcada en vermello no almanaque, mais está claro que este agradecemento pode ser estendido a toda a parroquia de Mourente, que acode a vivila e gozala. Unha festa sen xente, non sería tal.

O caldo galego, prato vertebrador da gastronomía galega durante xeracións, ben merece ser honrado e sinalado, sendo un dos emblemas da nosa cociña. Non é un elemento menor, é un clásico da nosa cociña e mesmo un prato que é quen de levarnos até esas memorias que comentaba, que nos lembra outros intres das nosas vidas.

O sentido do gusto non engana, conéctanos coas raíces da nosa tradición culinaria, tradición que os novos damas e cabaleiros de honra deberán defender no futuro unha vez integrados na Orde do Caldo Galego, feito que simboliza esa fermosa unión entre o presente complexo e o pasado da nosa terra, ese que nos levou até aquí.

Grazas por facer a Festa do Caldo posíbel e grazas por manter vivas as nosas tradicións!



MIGUEL ANXO FERNÁNDEZ LORES
Alcalde de Pontevedra



SAUDA DA CONCELEIRA DE PROMOCIÓN DA IGUALDADE, DO BENESTAR, DA SAÚDE E DA ECONOMÍA



noite, con ela. As festas son un valioso patrimonio cultural e social que vertebra unha parte fundamental das nosas vidas: o ocio.

Como edil deste concello, e máis aínda como veciña, debo lanzar unha mensaxe de agradecemento as todas as persoas que fan posíbel esta cita, unha cita que supera xa as tres décadas de historia, pero que segue viva grazas a un labor entrañábel.

Sei o difícil que é manter calquera cousa, a constancia e o traballo que require calquera acción e proposta. Pontevedra e a súa veciñanza sempre reconece e reconecerá o bo facer da Asociación de Veciños O Castro, así como de toda a parroquia de Mourente.

É hora de tomar o Caldo! Que ninguén perda a oportunidade!

As festas son un dos elemento que nos arrexuntan como sociedade. Xantar, rir, bailar, conversar... que sería de nós, como pobo, se non fôsemos quen de poder festexar e celebrar os nosos encontros?

Neste país sabemos da importancia das xuntanzas, de sentarmos nunha mesa coa nosa xente e pasar toda a tarde, pode que toda a



ANABEL GULÍAS TORREIRO
Concelleira de promoción da igualdade, do benestar,
da saúde e da economía



SAUDA DO PRESIDENTE DA DEPUTACIÓN DE PONTEVEDRA



A Festa do Caldo Galego de Mourente, que por máis de trinta anos lévaa organizando a Asociación de Veciños O Castro, reúne todas esas calidades que nos definen como comunidade e que nos fan sentir orgullosos do noso, que é algo tan sinxelo e valioso como coidar as nosas tradicións, desfrutar da nosa gastronomía e festexar o encontro cos nosos achegados, ou con aqueles que nos visitan desde fóra e, unha vez degustados os nosos pratos, só queren regresar.

Porque na nosa terra, un domingo en familia non se entende sen unha pota de

caldo no centro da mesa. Tomar un prato de caldo significa desfrutar dun día relaxado coa familia ou cos amigos para poñerse ao día e desfrutar da compañía arredor dunha saborosa, sa e nutritiva preparación. O caldo é símbolo da gastronomía galega e sinónimo de unión, é unha experiencia 100 % Rías Baixas.

Neste paraíso gastronómico no que temos a sorte de vivir xa sabemos desde hai tempo o ben que se come, pero agora son os de fóra os que o están a descubrir. As Rías Baixas non deixan de recibir recoñecementos pola súa riqueza paisaxística ou gastronómica. E asociacións como O Castro ou a Orde da Confraría do Caldo Galego teñen boa parte deste mérito.

O respecto polo produto de proximidade, a preparación coidada dunha receita perfeccionada ao longo de séculos, a mobilización de toda a cidadanía arredor desta cita e a organización dunha festa gastronómica que é toda unha tradición augura un longo futuro para a Festa do Caldo Galego.

A nós, os pontevedreses e pontevedresas, só nos queda desfrutar da festa e seguir protexendo e difundindo a nosa riqueza cultural e gastronómica.

A por outras trinta e tres edicións da Festa do Caldo Galego de Mourente!



XUNTA DE GALICIA
PRESIDENCIA
Axencia Turismo de Galicia

galicia

Asociación de Vecinos El Castro de Mourente

Lugar Areales, 34 - Mourente

36162 Pontevedra

O Consello da Xunta de Galicia, na súa reunión do nove de maio de dous mil dezaioito adoptou, entre outros, o seguinte acordo:

“Declarar festa de interese turístico de Galicia, de conformidade co establecido no Decreto 4/2015, do 8 de xaneiro, polo que se regula a declaración de festa de interese turístico de Galicia, a

- Festa do Caldo Galego de Mourente

Acordo que se publicou no DOG núm. 100, de data 28.05.2018.

O que se lle notifica á Asociación de Vecinos El Castro de Mourente de acordo co esixido no artigo 18 do Decreto 4/2015, do 8 de xaneiro, polo que se regula a declaración de festa de interese turístico de Galicia (DOG núm. 12, do 29 de xaneiro de 2015).

Santiago de Compostela

O director de Competitividade

José Luis Maestro Castiñeiras



SAUDA DO PRESIDENTE DA ORDE DO CALDO DE MOURENTE



Con motivo desta reunión gastronómica e da 33ª edición da Festa do Caldo Galego de Mourente, quero felicitarvos sinceramente por tan destacado aniversario, xa que non é doado que un evento gastronómico alcance con éxito esta cifra de edicións.

Co obxectivo de promover a Festa do Caldo Galego de Mourente no resto de Galicia, España e Portugal, creamos a Orde do

Caldo Galego de Mourente, da cal teño a honra de ser o presidente.

Nesta ocasión, ao celebrar esta edición, esperamos seguir reforzando tanto a festividade como a Orde. A gran importancia destes eventos reside en que tamén contribúen ao desenvolvemento comercial e social da vila.

As festas gastronómicas son parte do patrimonio cultural das comunidades, e é digno de agradecemento que a Asociación de Veciños "O Castro" de Mourente continúe a celebrar esta festividade ano tras ano, superando as dificultades que se lles presentan. Ademais, no ano 2018, foi recoñecida pola Xunta como Festa de interese turístico.

Para desfrutar desta magnífica festividade, desprazáremos á parroquia de Mourente. Neste encontro, onde os aromas e sabores se mesturan nunha celebración única, invito a todos a compartir momentos especiais de convivencia, onde a tradición e a gastronomía se fusionan nunha experiencia inesquecible.



ANTONIO REGUERA REPISO
Presidente da Orde do Caldo de Mourente



SAUDA DO PRESIDENTE DA A.V.V. O CASTRO DE MOURENTE



Unha vez máis, quixera dar a benvida a todos nesta especial ocasión, a edición 33 da Festa do Caldo Galego, organizada pola Asociación de Veciños “O Castro” da parroquia de Mourente.

Cada segundo domingo do mes de marzo, dende hai máis de tres décadas, a parroquia pontevedresa de Mourente converte a celebración da festa nunha exaltación do seu produto gastronómico máis emblemático. Ao longo dos anos, a festa consolidouse, conseguindo o recoñecemento en 2018 como Festa de interese turístico, un logro que sinala a importancia e a relevancia deste evento na nosa comunidade.

Agradecemos, con profunda sinceridade, a colaboración do Concello de Pontevedra, da Orde do Caldo Galego de Mourente, así como dos empresarios locais, pregoeiros e todos aqueles que fan posible a realización desta celebración ano tras ano.

O noso agradecemento máis destacado vai para os veciños da parroquia de Mourente, pois a súa colaboración é fundamental para levar a cabo esta festa tan especial. Sen a participación activa e entusiasta da comunidade, non sería posible manter viva esta tradición.

Por último, quero compartir que nesta ocasión continuaremos coa nosa festa, mantendo a esencia e a tradición que nos caracteriza para disfrutar desta maravillosa celebración que nos une como veciñanza.

Tamén quero facer un chamamento especial a todas as confradías e ordes gastronómicas de todo o mundo, animándoas a vir disfrutar do Caldo Galego de Mourente. A nosa festa é unha oportunidade para compartir experiencias culinarias e celebrar a riqueza da nosa gastronomía.

Un saúdo afectuoso para todos e co desexo sincero de atoparnos nesta Festa do Caldo, celebrando a nosa cultura, tradición e a nosa maravillosa comunidade. ¡Que a festa comece!

SANTIAGO LAYA FERNÁNDEZ
Presidente A.V.V. O Castro de Mourente



PREGOEIRA DA XXXIII EDICIÓN DA FESTA DO CALDO

Marietta



María del Pilar Penas dos Santos con nome artístico “Marietta” é unha cantautora que manexa diversos estilos, especialmente en galego e con cancións mexicanas.

A súa discografía se compón dos seguintes discos:

1999 - Grabación de disco propio: “Mimos”

2010 - Disco “Un sorriso que canta”

2016 - Disco “Homenaxe a Ana Kiro”

2019 - Disco “Eu teño un soño”

2023 - Disco “Verde e bravía”

É colaboradora de programas como Tardes con Ana Kiro facendo dúos con ela e participando na súa orquesta, tamén colabora con Luar, Bamboleo, Desexos cumpridos, Aquí Galicia, Vivan as tardes, Que nos pillen rebolando, Sabadeando, Carballeira.



PROGRAMA

Sábado día 8 de Marzo.

12.00 h.- Recibimento no edificio da Deputación de Pontevedra (Alameda de Pontevedra) das autoridades, confrarías e confrades de toda España e Portugal, para a imposición das capas, ós novos confrades acompañados de amigos e familiares.

firma de hermanamiento ca Cofradía do Marisco de Matosíños de Portugal.

A continuación será a imposición de capas e distinción os novos confrades e entrega de diplomas as confrarías asistentes.

Actuación de grupos folclóricos entre eles “Los Alegres de Mourente” entre outros e concluirá coa interpretación do himno Galego.

13.30 h.- Pasarrúas pola zona vella da cidade de Pontevedra, acabando cunha foto de irmandade na praza da Peregrina.

Posteriormente visita as cocinas e degustación dos produtos que se estaban elaborando e a continuación xantar cos novos confrades, coas confrarías asistentes e autoridades.

20.00 h.- Actuación das orquestras:

SUAVECITO - COSTA DORADA

Domingo día 9 de Marzo.

12.30 h.- Recibimento de autoridades e presentación a cargo de José Manuel Fernández González (Manolito) das autoridades e confradías invitadas de España e Portugal..

13.00 h.- Lectura do Pregón da XXXIII edición da Festa do Caldo Galego, cun pregón a cargo da cantante Marietta.

Cantarase a canción dedicada ó Caldo de Mourente e Pontevedra da cantautora

Maria do Ceo. Faremos entrega dun agasallo o chef Xulio Mato do programa “A voltas co plato” da TVG.

Homenaxe a D. Isidoro Bouzas Villar, veciño desta parroquia e colaborador da Festa do Caldo.

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

14.00 h.- Actuación de Grupos Folclóricos de España e Portugal, “Coral Voces Amigas de Mourente”, “Grupo Foula de Tenorio”, “Los Alegres de Mourente”, “Agrupación Curtidoira Folk” e “A Cabeza non Para”.

DEGUSTACIÓN CALDO GALEGO MOURENTE

CUNCA DE BARRO SERIGRAFIADA

2,50 € (Pódese repetir cantas veces se queira)

CAZOLA DE BARRO

7,00 € (Con orella, tenreira, lacón, panceta, chourizo, grelos e patata)

Ambas inclúen pan, culler, coitelo, tenedor e servilleta.

A cunca e a cazola pódenas levar de recordo da festa.

ORGANIZA:

**ASOCIACIÓN DE VECIÑOS
“O CASTRO” DE MOURENTE.**



CAPÍTULO DA ORDE DO CALDO GALEGO 2024 NO MUSEO PROVINCIAL DE PONTEVEDRA



Directivos da Orde do Caldo Galego na mesa.



José Manuel Fernández González (Manolito) iniciando os actos da Orde do Caldo Galego.



Santiago Laya Fernández presidente da Orde do Caldo Galego dando a benvinda os actos.



Silvia Crespo Tobío presentando os novos confrades e confrarías.



Asistentes os actos da Orde do Caldo Galego 2024.



Futuras damas e cabaleiros da Orde do Caldo Galego.



ORDE DO CALDO DE MOURENTE

ENTRONIZACIÓN DOS NOVOS COFRADES



Dña. Eva Villaverde Pego, sendo nomeada confrade da Orde do Caldo Galego.



D. Rafael Domínguez Artime, sendo nomeado confrade da Orde do Caldo Galego .



D. Luis López Diéguez, sendo nomeado confrade da Orde do Caldo Galego.



Dña. María Xosé Abilleira Novo, sendo nomeada confrade da Orde do Caldo Galego.



D. Alfonso Pardo de Santayana Galbis, sendo nomeado confrade da Orde do Caldo Galego.



D. José Ramón Caldas Martínez, sendo nomeado confrade da Orde do Caldo Galego.



ORDE DO CALDO DE MOURENTE

ENTRONIZACIÓN DOS NOVOS COFRADES



Dña. Eva Villaverde Pego, primeira tenente de alcalde e reponsable de servizos.



D. Rafael Domínguez Artime, vicepresidente da Deputación de Pontevedra.



D. Luis López Diéguez, presidente da Deputación de Pontevedra.



Dña. María Xosé Abilleira Novo, concelleira da área de xestión ambiental e territorial.



D. Alfonso Pardo de Santayana Galbis, xeneral xefe da Brigada Galicia VII (Brilat).



D. José Ramón Caldas Martínez, presidente de APE Galicia.



ACTOS DA ORDE DO CALDO GALEGO 2024



Todos os novos confrades co seu diploma acreditativo da Orde do Caldo Galego 2024.



Membros das confrarías invitadas e público asistente o acto.



Presentación do cartel da Festa do Caldo Galego no Concello de Pontevedra.



Entrega de diploma a confraría Amigos de Los Nabos de Asturias.



Entrega de diploma a confraría Centolo Larpeiro do Grove.



O grupo de gaitas Os Alegres de Mourente



LISTADO DE PREGOEIROS E HOMENAXEADOS DA FESTA DO CALDO GALEGO DE MOURENTE - PONTEVEDRA

1ª Festa – Ano 1992

Pregoeiro: D. Luciano García Alén.
Homenaxeado: D. Ramón Viana Mourelo.

2ª Festa – Ano 1993:

Pregoeiro: D. Maximino Vicente Terceiro.
Homenaxeado: D. Juan Carro Moureño.

3ª Festa – Ano 1994:

Pregoeiro: D. Luis Sineira Fernández.
Homenaxeado: D. Luis González Villaverde.

4ª Festa – Ano 1995:

Pregoeiro: D. Marcial Gondar Portasani.
Homenaxeado: D. José Argibay Pérez.

5ª Festa – Ano 1996:

Pregoeiro: D. Guillermo Campos.
Homenaxeado: D. Juan Xisto Pérez.

6ª Festa: Ano 1997:

Pregoeiro: D. Víctor Vázquez Portomeñe.
Homenaxeado: D. Antonio Puig Gaiete.

7ª Festa: Ano 1998:

Pregoeiro: D. Luis Rial.
Homenaxeado: D. Manuel Portasani Estévez.

8ª Festa – Ano 1999:

Pregoeiro: D. Bernardo Vázquez Gil.
Homenaxeado: D. Pablo Cimadevila.

9ª Festa – Ano 2000:

Pregoeiro: D. Ernesto Chao Pino.
Homenaxeado: D. Santiago Laya Varela.

10ª Festa – Ano 2001:

Pregoeiro: D. Tacho González.
Homenaxeados: E. Alameda, Pacheco e Pinturas Alborada.

11ª Festa – Ano 2002:

Pregoeiro: D. Jacobo Pérez Paz.
Homenaxeados: D. Alvino Gonzales e D. Luis Santiago.

12ª Festa – Ano 2003:

Pregoeiro: Los Tonechos.
Homenaxeados: D. Casto González, D. José Diéguez,
D. Celestino Núñez Dolugar, D. José Ruibal Leiro,
D. José M. Laya Fernández e D. Luis Fernández Barreiro.

13ª Festa – Ano 2004:

Pregoeiro: D. Manuel Martín Gómez.
Homenaxeado: Jorge Ventín. Martínez.

14ª Festa – Ano 2005:

Pregoeiro: D. Rubén Riós.
Homenaxeados: D. Benjamín Camiña e D. Francisco Barbeitos.

15ª Festa – Ano 2006

Pregoeiro: D. Monti Casteiñeiras
Homenaxeados: D. José M. Pérez Calviño e D. José A. Rodríguez Díaz.

16ª Festa – Ano 2007

Pregoeiro: D. Abelardo Gabriel.
Homenaxeados: D. Ricardo Mirón e D. Manuel Durán.



LISTADO DE PREGOEIROS E HOMENAXEADOS DA FESTA DO CALDO GALEGO DE MOURENTE - PONTEVEDRA

17ª Festa – Ano 2008

Pregoeiro: D. Miro Magariños.
Homenaxeados: D. Nino Mirón Gu-
tiérrez.

18ª Festa – Ano 2009

Pregoeiro: D. Julio Pereira.
Homenaxeado: D. Edelmiro Gonzá-
lez Blanco.

19ª Festa– Ano 2010

Pregoeiro: D. Benigno Campos.
Homenaxeado: D. Celso Mirón Vi-
llaverde.

20ª Festa– Ano 2011

Pregoeira: Dna. Maria Do Ceo.
Homenaxeado: D. Diego Pazos Ro-
dríguez .

21ª Festa - Ano 2012

Pregoeiro: Manuel San Martín.
Homenaxeado: D. Alfonso Caama-
ño Arias.

22ª Festa – Ano 2013:

Pregoeira: Dna. Fina Casallerrey.
Homenaxeado: D. Alfonso Caamaño
Arias.

23ª Festa – Ano 2014:

Pregoeiro: D. Xosé Manuel Piñeiro.
Homenaxeado: D. José Iglesias Sal-
món.

24ª Festa – Ano 2015:

Pregoeira: Dna. Yolanda Vázquez.
Homenaxeados: D. Carlos Morgade e
D. Genaro Santomé.

25ª Festa – Ano 2016:

Pregoeira: Dna. Uxía Blanco.
Homenaxeado: D. Daniel Méndez Ma-
quieira.

26ª Festa – Ano 2017:

Pregoeiro: Pepe Capelán.
Homenaxeado: D. .Manuel Valcárcel
Díaz.

27ª Festa – Ano 2018:

Pregoeiro: Xosé Luis Blanco Campaña.
Homenaxeado: Dna. Pilar Abilleira Mu-
ñiz

28ª Festa – Ano 2019:

Pregoeiro: Tania Fuegho.
Homenaxeado: D. Luis Baltasar Couto

29ª Festa – Ano 2020:

Pregoeiro: María Solar.
Homenaxeado: Dna. Dolores Ojea Rey

30ª Festa – Ano 2022:

Capítulo especial

31ª Festa – Ano 2023:

Pregoeiro: Antonio Barros .
Homenaxeado: Florentino Santos Frei-
jeiro e Antonio Cajiao Barroso

32ª Festa – Ano 2024:

Pregoeira: Leti da Taberna (Leticia Mi-
raz)
Homenaxeado: D. Manuel Rey Lapido



FOTOS DO IRMANAMENTO COA CONFRARIA GASTRONÓMICA DO MAR DE MATOSINHOS



D. Fernando Manuel Silva presidente da Confederación Luso-Galaica dando a benvida.



Acordo de Irmanamento coa confraría Gastronómica do Mar de Matosinhos.



Acto de Irmanamento coa confraría Gastronómica do Mar de Matosinhos ,



José Manuel Ramos de Carvalho Maestre Timonel da Confraría Gastronómica do Mar de Matosinhos ,



Cunca de caldo galego de Mourente.



Cazola de cocido galego de Mourente.



DEGUSTANDO O CALDO NA CARPA



Recordo das persoas que se achegaron a degustalo caldo.



A asistencia foi moi numerosa, moitas grazas a todos.



Actuación de grupos musicais de España



Actuación de grupos musicais de Portugal



LISTADO DE DAMAS E CABALEIROS DA ORDE DO CALDO GALEGO DE MOURENTE-PONTEVEDRA

D. ANTONIO REGUERA REPISO, GRAN MAESTRE
D. SANTIAGO LAYA FERNANDEZ, GRAN MAESTRE ADXUNTO

D. MIGUEL ÁNGEL DURÁN ABOLLO
DR. ALBERTO FERNANDO SILVA SANTOS
D. MIGUEL ANXO FERNÁNDEZ LORES
D. ARMANDO BLANCO MARTÍNEZ
D. MANUEL NORES GONZÁLEZ
D. JOSÉ LUIS TORRADO CASAL
D. MARIO MAGALHAES
D. ADOLFO AMILCAR
D. ÁNGEL NIÑO PARDO
DR. RODRIGO LOPES
DÑA. MARIA TERESA CASAL GARCÍA
DÑA. TERESA PEDROSA SILVA
D. ANTÓN LOURO GOYANES
D. JOSÉ M. VALCARCEL RIVEIRO
D. JOSÉ JUAN DURÁN HERMIDA
D. JOSÉ ANTONIO GARCÍA LORES
D. MANUEL PINHEIRO
D. JOSÉ MARÍA SEIJAS LÓPEZ
DÑA. CONSUELO ABREU MARTÍNEZ
DÑA. ELISA PUIG QUEVEDO
DÑA. CARMEN LIGERO VEIGA
DÑA. MARÍA DEL CARMEN COCHÓN TOURIÑO
D. CARLOS RIVEIRO PAZOS
D. LUIS BALTASAR COUTO
D. ÁNGEL TROITIÑO GAITEIRO
D. ENRIQUE RODRÍGUEZ COVELO
D. SEVERINO FERNÁNDEZ MARTÍNEZ
D. ANTONIO VIDAL NEGREIRA
D. SERGIO JESÚS PALEOLOGO VASSALLO
D. JAVIER ESQUER DE OÑATE
D. FRANCISCO BARBEITOS CASTRO
D. MANUEL LAYA FERNÁNDEZ
D. LUIS FERNÁNDEZ BARREIRO
D. RICARDO MIRÓN GUTIÉRREZ
D. CELESTINO NÚÑEZ DOLUGAR
D. ALMIRO MATEUS
DÑA. ELENA IGLESIAS LINARES
DÑA. DOLORES FREIRE REYES
D. BELMIRO BARBOSA PEREIRA
D. PEDRO ANTÓNIO FERRAZ DA ROCHA SOARES
D. NINO MIRÓN GUTIÉRREZ

D. SEVERIANO CAMPOS
D. JUAN MANUEL MADRIGAL
D. JOSÉ CARLOS VALLE PÉREZ
DÑA. MARINA PIÑEIRO NOVO
D. JOSÉ MANUEL BARBOSA SUÁREZ
D. JOSÉ ANTONIO GÓMEZ PÉREZ
DÑA. MARI LUZ FERNÁNDEZ GONZÁLEZ
D. RICARDO TILVE CRUCES
DÑA. DOLORES PALLARES NEIRA
D. FRANCISCO TORRES SAMPAIO
DÑA. MASÉ MÍGUEZ NANTES
D. JESÚS OTERO VARELA
D. EDELMIRO GONZÁLEZ BLANCO
D. JOSÉ TORRES TOMÉ
D. ALEJANDRO RUBÍN CARBALLO
D. JOSÉ POSADA GONZÁLEZ
D. CARLOS MARTÍNEZ ARIAS
D. ROBERTO TABOADA RIVADULLA
D. CARLOS LEAL BOUZA
D. FRANCISCO MANUEL MOLDES LÓPEZ
D. FRANCISCO JAVIER PÉREZ BELLO
D. JULIO CONSTENLA MARTÍNEZ
D. SALVADOR SANTIAGO RODRÍGUEZ
DÑA. BEGOÑA LAYA IGLESIAS
DÑA. FINA CASALDERREY FRAGA
D. CARLOS EPIFANIO PÉREZ
D. JOSÉ PIÑEIRO BERNARDEZ
D. FLORENTINO VARELA MATO
D. ALFONSO RUEDA VALENZUELA
DÑA. Mª DE LOS ÁNGELES CRESTAR RUIBAL
D. JOSÉ MANUEL FIGUEROA VILA
D. AGUSTÍN HERNÁNDEZ FERNÁNDEZ DE ROJAS
DNA. ANA ISABEL VÁZQUEZ REBOREDO
DNA. CARLOTA DEL CARMEN ROMÁN GARCÍA
D. ALBERTO RODRÍGUEZ COSTA
D. CELESTINO LORES ROSAL
D. JOSÉ ANTONIO ALONSO MIRANDA
D. ANTONIO M. DE RON PEDREIRA
D. VÍCTOR OTERO PROL
D. GASPAR FERREIRA DA CUNHA



DNA. EVA MARIA DA SILVA GOMES
D. ÁNGEL JORGE ECHEVERRI BARREIRO
DNA. BLANCA SEÑORANS
D. RUBÉN RIÓS
D. MIGUEL ANXO FILGUEIRA TOURIÑO
D. ANTONIO CASAL
DNA. ARMANDA FERNÁNDEZ
D. GENARO SANTOMÉ TORRES
D. GUSTAVO GUTIERREZ DE RUBALCABA
D. LUIS ABEIGÓN COSTA
D. NUNO JUSTO
D. PAULO GONÇALVES
D. RAIMUNDO DURÃO
D. SEVERINO GONZÁLEZ FERREIRO
D. RUI LOBO
D. JUAN LUIS SOBRINO PÉREZ-CRESPO
D. AGUSTÍN FERNÁNDEZ GONZÁLEZ
D. JACOBO MOREIRA FERRO
DÑA. MARÍA DO CEO
D. JOSÉ SALGADO
DÑA. MARÍA POSADA ENRIQUEZ
D. FERNANDO SILVA
D. JACOBO MÍGUEZ VEIGA
DÑA. MARÍA DEL PILAR GÓMEZ VERGUTINI
D. FRANCISCO RODRÍGUEZ PORTAS
D. ANTONINO DE SOUSA
D. CARLOS GUARDADO
D. LUIS CEBRIAN CARBONELL
D. ARMANDO GONZÁLEZ LÓPEZ
D. JOSÉ LORENZO FERNÁNDEZ
D. XULIO CESAR GONZÁLEZ ALVAREZ
D. MANUEL VAREA GONZÁLEZ
D. DAVID FERNÁNDEZ ARCOS
D. NARCISO LOPES
D. VICENTE GONZÁLEZ MARTÍNEZ
DÑA. ANABEL GULÍAS TORREIRO
D. JOSE MARÍA NÚÑEZ TORRENTE
D. MIGUEL ESTÉVEZ LARA
D. PEDRO PIÑEIRO LAGO
D. RICARDO FONSECA
D. JOSE MARÍA CORUJO SEGUIDO
D. JOSÉ GALLARDO MANZANO

D. ANTONIO VÁZQUEZ ARES
D. ANTONIO ROMERO LOSADA
D. JULIÁN SANCHEZ-FERRAGUT ORTIZ REPISO
D. JORGE GONZÁLEZ VEIGA
D. CARLOS MOLINA FRANCO
D. MANUEL JAVIER LÓPEZ-CERÓN PIÑEIRO
D. EMILIO SANTASMARINAS RAPOSO
D. JOSE LUIS ARELLANO GUIANCE
D. LUIS ALBERTO OUBIÑA PIAI
D. JUAN MANUEL SAYÁN CUELLO
D. RAMÓN PAZ COUSIDO
D. MANUEL AREA EXTREMERA
DÑA. MARÍA DEL PILAR MOLEDO PIÑEIRO
DÑA. GLORIA BLANCO RIAL
DÑA. VICTORIA ALONSO MÉNDEZ
D. SIMÓN VENZAL CONTRERAS,
DÑA. MARÍA DO CARME DA SILVA MÉNDEZ
D. HERMENEGILDO RODRÍGUEZ NOVOA
DÑA. MARÍA JOSÉ PARDO
DÑA. ANA VICENTE RIVAS
D. LUIS GONZÁLEZ FONTENLA
DÑA. LUCÍA IGLESIAS RIVAS
D. JOSE MANUEL DUARTE SOLLA
D. IVAN PUENTES RIVERA
DNA. CARMEN MARGARIÑA VALDERRAMA CU-
RRÁS
D. CANDIDO MÁRQUEZ ARIS
D. ANTONIO GARCIA PUIG
DNA. SILVIA CRESPO TOBIO
D. CELSO MIRON VILLAVEVERDE
D. JAVIER PORRAS GÓMEZ
D. JOSÉ LUIS SARANDESES MARTÍNEZ.
D. JUAN JOSÉ LÓPEZ PEÑA.
D. JOSÉ LUIS VILLANUEVA VICENTE.
D. BORJA VIDAL GONZÁLEZ.
DNA. EVA VILLAVEVERDE PEGO.
D. LUIS LÓPEZ DIÉGUEZ.
DNA. MARÍA XOSÉ ABILLEIRA NOVO.
D. RAFAEL DOMÍNGUEZ ARTIME.
D. JOSÉ RAMÓN CALDAS MARTÍNEZ.
D. ALFONSO PARDO DE SANTAYANA GALBIS.



FOTOS DE CONFRADES E DA NOSA PREGOEIRA



Foto grupal no monumento do Caldo de todas as confrarías.



Prato de ouro recibido da Fundación Luso-Galaica a festa do Caldo Galego.



Homenaxe a Cruz Vermella pola súa colaboración coa festa do Caldo Galego.



Recordo dos Confrades escoitando o pregon.



A pregoeira Leti da Taberna dando o pregon da 32 Festa do Caldo Galego.



FOTOS DE AGASALLOS A PREGOEIRA E O VECIÑO HOMENAXEADO DA PARROQUIA DE MOURENTE



A nosa pregoeira Leticia Miraz (Leti da Taberna) recibindo uns agasallos,



D. Manuel Rey Lapido recibindo a Pote de Prata como veciño homenaxeado.



Discurso de D. Rafael Domínguez Artme, vicepresidente da Deputación de Pontevedra.



D. Manuel e a Dña. Luz a súa esposa recibindo o aplauso e agarimo dos seus veciños.



Recordo dos veciños e público asistente a Festa durante os actos inagurais da festa.



D. Miguel Anxo Fernández Lores alcalde do Concello de Pontevedra cerrando os actos.



FOTOS DE ACTUACIÓNS MUSICAIS E XENTE DISFRUTANDO DO CALDO GALEGO



Fotografía dos nosos cociñeiros cos ingredientes do caldo galego.



Veciñas e veciños da parroquia axudando na Festa do Caldo Galego.



A coral Voces Amigas de Mourente cantando no palco os asistentes a festa do Caldo.



Colaboradoras da Festa do Caldo.



Recordo dos comensais que disfrutaron do caldo e o cocido.



A xuventude tamén lle gusta o caldo.



FOTOS DOS COLABORADORES DA FESTA DO CALDO GALEGO, MOITAS GRACIAS A TODOS



Aquí estamos preparando as cazolas de cocido.



Enchendo a cunca de caldo con moito agarimo.



A xente vai levando o caldo e o cocido para as mesas instaladas na carpa



A xente facendo cola para comprar os tickets do caldo e o cocido.



Aquí temos o bar onde se sirven as bebidas.



A xente xa servida levando a súa cunca e a cazola.



FOTOS DA PRIMEIRA E SEGUNDA FESTA DO CALDO GALEGO ALÁ POLOS ANOS 1992 E 1993



Recinto da primeira Festa do Caldo.



Recinto da segunda Festa do Caldo



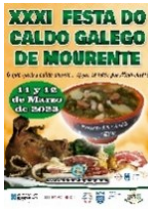
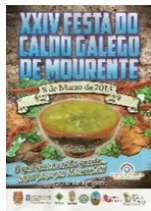
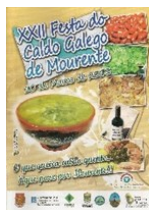
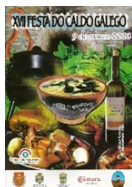
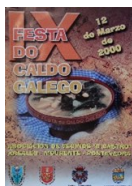
O Carballo de Santa Margarida, lugar icónico de Pontevedra onde se realizan os actos da Orde do Caldo de Mouro.



Uns cantos anos máis tarde.



TODOS OS CARTEIS DAS FESTA DO CALDO GALEGO





Caldo Galego "clásico" O Castro

Ingredientes:

100 gr. de fabas brancas
1/2 Kg. de patacas
1 ou 2 feixes de grelos
1/2 repolo
50 gr. de unto
un anaco de touciño salgado
un anaco de costela de porco (sen adobar), orella, e cacheira
Un anaco de costela ou morcillo de tenreira ou boi
Un chourizo de cocido
3 L. de auga
sal
1 chourizo.

Método:

O caldo é un dos pratos máis representativos e coñecidos da cociña galega. Se outrora na maioría dos fogares casteláns non faltaba o diario cocido, máis ou menos abundante, segundo os petos, nos fogóns galegos, ningún carecía da súa diaria ración de caldo. No seu interior podemos atopar, os populares grelos, e segundo a época do ano, a nabiza, o repolo.

Ponse a remollo as fabas a noite anterior. Nun recipiente aparte faise o mesmo co touciño e a costela, a cacheira, e a orella, para desalalos.

Nunha cacerola con abundante auga cócense, durante 3 ou 4 horas, aproximadamente, o touciño, a costela, a cacheira a orella e a carne de tenreira, ou boi, o unto, ata que a auga adquira unha cor esbrancuxada, e as carnes estean cocidas.

Cóase este auga e cócense nela as fabas, entre 1 hora e media e 2 horas. Cando estean case feitas, engádense as patacas partidas en anacos pequenos, "escachadas" que din por alí. Pomos tamén os grelos troceados a man e sen talos gordos. Deixar cocer a lume lento uns 15 minutos. Próbase de sal e sérvese.

A costela, a cacheira, o touciño, as carnes de tenreira ou boi o chourizo pódese servir aparte.

NOTA

Tamén se pode engadir un anaco de lacón, este non lle achegase un mellor sabor ao caldo pero se achega unha carne máis. A cacheira salgada e curada, non pode faltar para un bo caldo.

CALDOS E CONSOMÉS

Adóitase dicir que todos os manxares e pratos preparados co maior luxo e requisitos refinados, o mesmo que dos pratos sinxelos e económicos, ningún alcanzou a popularidade e as honras que unha boa cunca de caldo.

Este costume de empezar a comida cunha cunca de caldo, non só está estendida e xeneralizada en España, se non que en case todas as nacións, o mesmo europeas que americanas, conceden a este comezo da comida unha importancia capital.

Pénsase que prepara o estomago para os manxares que lle seguen.

O caldo é un tónico momentáneo e agradable ao padal.

Antigamente, podemos asegurar que non había unha casa ben ordenada onde non fervese unha pota de cocido, do cal apartábase a media mañá un pucherito de caldo, para un apuro.

E se entre comidas algunha persoa sentíase desfalecida ou cansa, ou sinxelamente cun pouco de debilidade, ofrecíase unha tacita de caldo, só ou cunha xema de ovo batida ou un chorrito de viño añejo e jerez, era verdadeiramente comfortable.

Nas casas nas que había un enfermo, o principal coidado era o do caldo, alimento que tomaba o enfermo acotío durante semanas, ás veces ata o final da enfermidade.

Nin que dicir ten que o caldo á galega, é o máis sabroso e substancioso de todos, por estar composto de elementos animais, vexetais e minerais. Con todo tamén se preparan caldos excelentes noutras zonas da xeografía española.

Ocorre ás veces que en moitas casas ponse o cocido de calquera xeito e por circunstancias especiais, escatimando produtos de primeira calidade. Entón o caldo é desabrido e pobre en alimentos. Pero se se prepara con todos os ingredientes necesarios en atención ao beneficio que se obtén con iso, o resultado é magnífico.

A continuación mostramos unhas cantas receitas de caldos de varias clases para as distintas aplicacións.



Caldo ou Cocido Galego de MOURENTE

(Paso a paso)

Ingredientes:

150 gr. de fabas
250 gr. de patacas
Verdura (grellos, repolo, nabizas...)
Un óso de xamón
200 gr. Un anaco de galiña ou polo
200 gr. Costela de porco salgada
200 gr. Costela de Tenreira
1 óso de porco da parte do espinazo,
Un anaco de cacheira
2 chourizos
Unto, un trocito
Sal.

Paso 1:

Deixar a remollo as fabas a noite anterior.

Paso 2:

Pór nunha pota con auga os ósos, as carnes, o unto e o sal e deixar cocer a lume forte hora e media. Engadir as fabas e as patacas troceadas e continuar a cocción a lume máis moderado. Pero sempre a auga fervendo.

Paso 3:

Cando as patacas estean case feitas, engadir a verdura troceada a man en anacos pequenos, tipo juliana. (para o cocido deixaríanse os anacos máis grandes tanto de repolo como de grelos)

Paso 4:

Sacar o anaco de unto, machacalo sobre unha culler para que solte a esencia e devolvelo á pota. Se é moi oloroso ou forte reducillo á metade ou sacalo, segundo gustos.

Paso 5:

Continuar a cocción ata que as patacas e a verdura estean listas, Repasar de sal se fose necesario e deixar repousar uns 15 minutos antes de servir.

Comentarios:

Deberíase primeiro, nun recipiente aparte, escaldar as carnes frescas, como a tenreira, os ósos, as que poden levar sangue, porque poden pór a auga escura, tamén se pode facer, o mesmo cos grelos para quitarlle a acidez antes de agregalos á pota do caldo.

Os grelos pódense mesturar con repolo, para neutralizar a acidez, e amortecer o sabor do grelo, que dependendo da zona de onde sexa ten máis amargor que outro.

O cocido prepárase da mesma xeito, soamente bótaselle máis cantidade de carne, tamén se lle pode engadir un anaco de lacón e cacheira.

Isto hai que deixalo en auga desde o día anterior, se é un lacón enteiro necesita tres días para desalar, cambiándolle a auga todos os días, se está cortado en anacos menos tempo, e verduras, pataca, chourizo dependendo do número de comensais.

A auga da cocción é un caldo excelente; os ingredientes sácanse da pota, córtanse en anacos e acompañanse de patacas e verdura, e a degustar un bo cocido galego.

Tradicionalmente o caldo tomábase en cuncas, e en moitos restaurantes aínda o serven así.

O unto non se debería atopar no caldo nin no cocido, para iso pódese envolver nun trapito, facendo unha bolsita e logo sacalo ao final.

Tamén se pode amasar en fariña facendo a forma dun ovo e logo sacalo, unha vez que achegou ao caldo a súa función.

Esta receta é segura, non lle vai non defraudar, se utiliza bos produtos, seguro que lle sairá un caldo e un cocido galego excelente.

Anímese a facela e daranos a razón.

FROIZ

Siempre a su servicio



Calidad al mejor precio.