

Tres empresarios impulsan la primera firma de comida precocinada de O Salnés

La sociedad va a llamarse Yatecomeré, y está acondicionando una nave en el polígono industrial de Cabanelas ▶ Ofrecen desde jarrete con patatas hasta cochinillo o cocido

ANXO MARTÍNEZ ■ Ribadumia

Tres empresarios están detrás de Yatecomeré, un novedoso proyecto empresarial que se va a instalar en el polígono industrial de Cabanelas (Ribadumia). "Yatecomeré" pretende convertirse en la primera firma de O Salnés en preparación y envasado al vacío de comida precocinada. Pero según explica uno de los promotores de la iniciativa, Javier Izurieta, su primer objetivo es romper con el tópico de que los platos precocinados se hacen con productos de baja calidad. Y es que según Izurieta, Yatecomeré quiere ofrecer desde jarrete con patatas, hasta una caldeirada de pulpo, risotto con setas gallegas, churrasco, cocido, o bonito con berenjena.

Los tres empresarios que impulsan esta iniciativa son Javier Izurieta, Arturo Navas y David Fernández. En el caso de los dos primeros ya tienen experiencia en el sector de la restauración, puesto que Izurieta fue el encargado durante un tiempo de los servicios de catering del pazo de Señoráns (Meis), mientras que Arturo Navas ya participó



Javier Izurieta, a la izquierda, y Arturo Navas, en la cocina del pazo de Señoráns. // J.L.Oubiña

hace quince años en otra experiencia de platos precocinados con una empresa de Vigo. Sólo que en aquella ocasión no salió bien. Javier Izurieta opina que ese mal trago no tiene por qué

suponer desánimo alguno por que las cosas y los gustos de los consumidores han cambiado. "La gente ahora no le tiene tanto miedo a coger la comida en una barqueta y en una bolsa envasa-

da al vacío", sostiene Izurieta.

Además, apela al ritmo de vida de la sociedad actual, marcado por las prisas, "que no tiene nada que ver con el de hace quince años", y a la mayor preo-

cupación de los consumidores por la calidad de los alimentos que ingieren.

"Lo que queremos es que el cliente tenga acceso a unos productos ya cocinados de muy alta calidad, de modo que para consumirlos sólo tengan que meterlos unos minutos en el horno o en el microondas".

La empresa está acondicionando una nave de 1.000 metros cuadrados situada en Ribadumia, y su intención es empezar a trabajar en junio. Los precios de sus preparaciones pueden oscilar entre los cuatro euros de unas croquetas hasta los diez que costará aproximadamente una ración de cochinillo.

Arturo Navas ya participó en un proyecto similar hace 15 años en Vigo

Su propuesta empresarial consiste en atender no sólo a los consumidores finales, sino también a los negocios de restauración, o a los establecimientos que se alquilan para la celebración de eventos sociales, pero que carecen de una cocina en condiciones para un número elevado de comensales. Izurieta alega también que cuentan con buena formación en envasado al vacío -Arturo Navas fue instructor de esta técnica- y que sus platos no llevarán ni conservantes ni colorantes.

Homenaxe a un poeta de Meis

Un grupo de mozos traen á memoria os traballos de Tucho da Raxadoira

ANXO MARTÍNEZ ■ Meis

Manuel Antonio Vázquez Rebolo era máis coñecido polos seus veciños como Tucho da Raxadoira, nome dun lugar da parroquia de Paradela, en Meis. Un grupo de integrantes da web "meis.blogaliza.org" quixeron renderlle unha homenaxe a este agricultor, moi coñecido tamén pola súa faceta literaria.

Tucho da Raxadoira naceu en 1932, e morreu hai agora dous anos en Pedras (San Lourenzo de Nogueira). En vida adicouse á agricultura, pero dende sempre manifestou tamén unha voraz paixón pola literatura. Poeta autodidacta, conta un dos seus sobriños, Enrique Barros, que deixou varios cadernos con poesías escritas a man.

Moitas delas teñen aparecido nos libros das festas de San Gregorio -das máis importantes que se celebran en Paradela-, ou nas follas parroquiais que se reparten na igrexa. Ademais, os mozos que investigaron a súa figura para "meis.blogaliza.org" tamén teñen atopado traballos de Tucho da Raxadoira no "Caderno de poesía rural", que editaba o centro cultural de Romai, no veciño concello de Portas.

Non obstante, o seu sobriño Enrique Barros -que é quen interpreta a Xesús na Semana Santa Vivinte de Paradela- conta que a maior parte da poesía do seu tío se atopa inédita. Barros



Tucho da Raxadoira.

explica que Manuel Antonio Vázquez Rebolo lera moita poesía súa dende a súa infancia. Sen embargo, o seu escritor preferido era un novelista, Miguel de Cervantes, xa que o libro de cabeceira de Tucho da Raxadoira era o Quixote, segundo lembra o seu sobriño.

Sen embargo, Enrique Barros conta que Manuel Antonio Vázquez non empezou a escribir ata pasados os trinta anos de idade. "Cando lle morreron os pais quedou só, e nesa época foi

cando máis escribía", relata Enrique Barros, que tivo o privilexio de ser o primeiro lector de moitos dos poemas de Tucho da Raxadoira. Non obstante, o seu tío non só se atreveu coa lírica, xa que tamén produciu unha pequena obra en prosa titulada "Xusta vinganza".

Posible recompilación

En "meis.blogaliza.org", os autores do artigo, Xosé Antón Giraldez Roma e Pablo Ledo Mourillo, recolleron algúns poemas do seu veciño de Paradela, e neles aprécianse algunhas das temáticas que máis lle gustaban, como son o amor e os versos de carácter intimista.

Na mesma páxina web reproducen unha entrevista que lle fixeron a Tucho da Raxadoira no "Caderno de poesía rural", na que explica algunhas das súas ideas sobre a vida e a creación literaria. Enrique Barros entende que a posibilidade de recoller nun libriño os poemas de Tucho da Raxadoira pode significar un traballo lento e custoso -boa parte dos seus cadernos quedaron dispersos entre varias mans-, pero admite que lle gustaría moito ver nun futuro esa recompilación convertida nunha realidade.

Algúns dos seus poemas foron publicados en Romai e en Paradela

Ribadumia amplía los bidones del Punto Limpio y para la recogida de cartón

En las instalaciones municipales de Leiro funcionan nuevos contenedores para los residuos de madera, plástico y hierro

A.M. ■ Ribadumia

El Concello de Ribadumia aumenta la capacidad del Punto Limpio con la instalación de tres nuevos contenedores, adaptados a los raíles. El gobierno que dirige Salomé Peña indica que los tres nuevos bidones se destinan a la recogida de hierro, madera y plástico, que son tres de los vertidos más frecuentes.

El Concello sostiene que la consecución de los nuevos contenedores es posible gracias a las gestiones de Peña ante la Consellería de Medio Ambiente. De hecho, hace unos meses unos técnicos de este departamento visitaron el Punto Limpio de Ribadumia, y vieron como la colocación de unos nuevos raíles facilitaría mucho el uso de las instalaciones, ya que los anteriores carecían de la medida estándar de separación. Por ese motivo, había falta una grúa que vaciase cada contenedor en la caja del camión, mientras que aho-



Salomé Peña. // Iñaki Abella

ra el camión puede transportar directamente los contenedores hasta la planta de reciclaje que corresponda. El Punto Limpio de Ribadumia está en A Regueira (Leiro) y abre los sábados entre las 10 y las 14 horas, y entre las 16 y las 19 horas. Estas instalaciones recogieron 1.600 vertidos el año pasado, cuatro veces más que en 2005.

Cartón en Barrantes

El Concello de Ribadumia pretende instalar también nuevos depósitos para la recogida de cartón en el casco urbano de Barrantes.