

Festa do Melindre

'Showcooking' de ricos de chocolate, doces de Melide e un feixe de sorpresas

Mary Mosteiro, da Pastelería Estilo, impartirá a proposta este sábado no Cantón de San Roque

Melide encherá as rúas dun recendo especial este 9 e 10 de maio para celebrar a Festa do Melindre e da Repostería Tradicional, a cita gastronómica máis importante da comarca. Considerada Festa de Interese Turístico de Galicia, a celebración enxalza e pon en valor os doces tradicionais de Melide a través de diferentes iniciativas.

Así, este ano traerá unha nova actividade, o *showcooking Coas mans na masa*, centrado na elaboración de ricos de chocolate e outras adaptacións dos típicos melindres e amendoados co toque especial de Mary Mosteiro, reposteira da Pastelería Estilo, situada na rúa Progreso, 6, da localidade.

A proposta terá lugar o sábado no Cantón de San Roque, ás 13.00 horas. Será de carácter

participativo e estará dirixida ao público infantil, con prazas para arredor de 15 nenos e nenas que aprenderán os segredos da repostería melidá da man de Mary ao longo dunha hora aproximadamente. Asemade, calquera persoa interesada poderá presenciar o espectáculo culinario.

Mosteiro sinala que un dos aspectos principais da actividade é a preparación de ricos de chocolate, pero «tamén haberá outras sorpresas que a rapazada vivirá no momento, así como a elaboración doutros doces típicos da zona». «Será á miña maneira», engade cun sorriso. A pasteira encargárase de expoñer a metodoloxía das súas receitas ante o público e de explicar os aspectos básicos dos doces de Melide e as materias primas tradicionais da zona.



Mary Mosteiro, da Pastelería Estilo.

CEDIDA

«Buscamos que as crianzas coñezan a cultura que mantén Melide respecto do noso sector», comenta Mary sobre o obxectivo do *showcooking*. Para isto fará uso dunha linguaxe simple e sen tecnicismos: «Teño preparado un discurso ameno e

O espectáculo está dirixido ao público infantil, con prazas para 15 participantes. Será ás 13.00 horas

acorde con eles para que non se aburran».

Esta non será a primeira experiencia da profesional ensinando cociña á cativada melidá, xa que este ano estivo impartindo clases como actividade extraescolar. Con todo, este será o seu debut facendo un espectáculo en vivo, algo que vive con «moita ilusión», aínda que tamén con «bastantes nervios porque é algo diferente».

A doceira xa acumula catro anos traballando na Pastelería Estilo durante a Festa do Melindre, polo que coñece a importancia que ten esta cita para expertos culinarios coma ela: «Son días de moito traballo. Facemos o que podemos para que o noso produto chegue a todo o mundo e cumpra cos estándares de calidade que mantemos durante todo o ano». ■



Cafetería-Pastelería
Estilo
Sabores de tradición
**ESPECIALIDADE EN MELINDRES,
AMENDOADOS E RICOS**
C/ Progreso, 6 - Melide (A Coruña)
T. 981 505 153



SANGUIAO
SEGUROS - ASESORÍA
Principal · 981 507 878
Fax · 981 506 162
Antonio Prado Díaz, 14 Bajo
15800 - Melide



PANADERÍA
O FORNO DE SUSO
FORNO DE LEÑA
TEL. 601612712 · MELIDE

Forno de leña
Especial en:

- ☞ Pan con masa madre
- ☞ Empanadas artesas
- ☞ Tarta de queixo Arzúa Ulloa
- ☞ Tarta milfoilas
- ☞ Ricos, melindres, amendoados e rocas de Melide

 Rúa Uruguay 32 Melide



Hielos Melide
662 264 293 hielosmelide@hotmail.com

Panadería · Pastelería · Cafetería
TOQUES
Pollos asados para levar
Especialidad en empanadas y tartas variadas
Avda. de Lugo, 31 - Melide · T. 981 505 181
Souto - Toques · T. 981 504 880

Festa do Melindre

«Esta celebración conserva a tradición da repostería artesá, sen nada industrial»

Melide vive este sábado e domingo a súa cita gastronómica estrela, a Festa do Melindre ● Está declarada cita de Interese Turístico de Galicia ● O concelleiro de Comercio pon en valor a colaboración das pastelerías locais

Iago Rodríguez

O Concello de Melide é coñecido pola excepcionalidade dos seus doces. Tal é así que desde hai 34 anos celebra a Festa do Melindre e da Repostería Tradicional da comarca. O municipio converterase este sábado e domingo na capital dos pasteis para ofrecer unha celebración repleta de propostas gastronómicas, música e espectáculos de rúa.

Trátase dunha cita máis que asentada no calendario festivo da comunidade, declarada Festa de Interese Turístico de Galicia, que busca poñer en valor un dos legados emblemáticos da vila. «Conserva a tradición da repostería artesá, sen nada industrial», explica o concelleiro de Comercio, Xosé Igrexas.

Non haberá visitante que perda a oportunidade de degustar os melindres, ricos e amendoados, produtos protagonistas da celebración que conservan unha profunda historia. «Hai fontes do século XV que explican como o Camiño de Santiago ten que ver coa tradición reposteira de Melide. O rico fíxose moi popular porque era



CONCELLO DE OROSO

O edil de Comercio, Xosé Igrexas, cuarto pola esquerda, xunto á de Política Social, Carmen Liñeira, quinta, e melindreiros.

un doce que se conservaba moi ben no tempo, o que o facía idóneo para levar nas viaxes. O amendoado asentouse como un produto para celebrar citas especiais, xa que a améndoa era un alimento de calidade ligado ao

clero», explica o edil. Por outra banda, o melindre «sempre tivo ese carácter popular na contorna», engade.

Os que fan posible a festa son as panaderías, pastelerías e docerías melidás, profesionais do sector e es-

pecialmente da repostería histórica local que nutren de materia prima a Festa do Melindre. «Se non fose por eles, isto non podería facerse. Son os verdadeiros protagonistas», salienta Xosé Igrexas. Para os expertos culi-

narios, esta non é unha época calquera. Son días nos que traballan arreo para que os visitantes gocen do sabor único dos melindres, ricos e amendoados.

Dezaoito postos en total

O punto central da festa será o Cantón de San Roque, que albergará seis postos de repostería de establecementos locais, nos que visitantes e veciños poderán saborear os manxares, e outros 12 expositores con produtos relacionados: fariña, ovos e leite, entre outros ingredientes.

O responsable de Comercio de Melide destaca «o equilibrio que mantén a festa reposteira para ofrecer propostas que resulten divertidas ao mesmo tempo que mantén a parte divulgativa sobre esta tradición».

Neste senso, subliña os dous *showcooking*s que terán lugar o sábado, os diferentes espectáculos de rúa que amenizarán o ambiente e as actuacións de Herba Grileira (o sábado) e a cantante Sabela (o domingo). «É unha fin de semana perfecta para gozar do concello ao completo», conclúe. ■



2 GAFAS PROGRESIVAS por 239€

tábora
CENTRO ÓPTICO Y AUDITIVO



Rúa Progreso, 13
Melide
981 505 199
634 950 412

34 Festa do Melindre
edición e da Repostería Tradicional da Terra de Melide

MELIDE 9-10 maio 2026



Nomeamento de Embriadores
Mridaxe de Vinos e Doces
Obndoiro Doce
Showcooking
Música



#AfestaMaisDocedeGalicia

