

Festa da Anguía de Valga

Iker Cotón

Dende hai máis de trinta anos, Valga reserva os últimos días do calendario estival para a celebración de dous dos produtos gastronómicos con máis tradición no municipio: a anguía e a caña. Este sábado é o día grande da XXXVI Festa da Anguía e Mostra da Caña do País, unha celebración que naceu no ano 1989 co obxectivo de dar a coñecer un dos peixes máis sabrosos procedentes das augas do río Ulla.

Dous anos despois, no 1991, a festa gastronómica complementouse coa celebración da Mostra da Caña do País, unha bebida que se elabora en todas as parroquias do municipio e que conta con gran tradición en toda Galicia.

Malia ser o sábado 29 o gran día deste tándem culinario e festivo, en Valga desenvóléronse actividades gastronómicas durante todo o mes de agosto, período no que comezou a XIII Ruta - Concurso Tapa a Anguía. Este evento gastronómico contou coa participación de 13 bares de toda a localidade, que elaboraron unha tapa coa anguía como protagonista que pode desgustarse gratuitamente con cada consumición. Ademais, os participantes da ruta poderán participar no sorteo de vales de compra para gastar no comercio local, votando a súa tapa favorita do roteiro gastronómico antes do remate da actividade o 30 de agosto.

Outra das actividades culinarias levadas a cabo durante este mes foi o certame Anguía Chef, no que seis cociñeiros presentaron receitas elaboradas con anguía a un xurado. A receita gañadora foi a croqueta deconstruída



O cociñeiro Álex Iglesias durante a preparación das tapas de anguía.

Valga celebra a súa tradición culinaria entre caña do país, anguía e música

O Concello aposta por unha programación estival gastronómica cargada de actividades

da cesureña Sonia Carbia.

Un dos membros do xurado foi Álex Iglesias, que protagonizou tres «showcooking» os días 11, 23 e 25. Nos dous primeiros, o chef orixinario de

Lalín mostrou a variedade de usos da caña branca na cociña, explorando todo o que pode aportar ao prato esta peculiar mestura entre os destilados e os fogóns. Na terceira e última presen-

tación, o cociñeiro mostrou ao público os diferentes xeitos de preparación de anguía en catro pratos distintos.

O venres 28 celebrárase a presentación da botella conmemorativa da XXXVI Mostra e a cata final do concurso. A gran xornada da Mostra será o sábado 29 de agosto, cun amplo programa gastronómico, musical e lúdico. Os asistentes poderán degustar de 1.000 tapas de anguía en cinco receitas distintas: catro delas elaboradas polo chef Álex Iglesias e a outra restante cociñada polo bar O Pontellón, gañador da última edición da «Tapa a Anguía» cunha croqueta de anguía rebozada en pasta kataife sobre chutney de mazá. Os máis cativos poderán desfrutar dunha gran festa infantil con inchables, obradoiros e festa da escuma a partir das 16.30 horas.

Os asistentes tamén poderán desfrutar de ata catro variedades de cócteles elaborados con caña branca, de herbas e tostada. Ademais, no Centro de Interpretación da Caña celebrárase a demostración de destilado tradicional de augardente a cargo de dous cañeiros de Valga dende as 17.00 horas.

O pregón inaugural da gran xornada virá da man de Antía Piñeiro, titora da escola de Vilarello e candidata á mellor mestra de España polos Premios Educa Abanca. O discurso inaugural terá lugar ás 20.00 horas e, ao remate, prevese o acto da entrega de premios dos diferentes certames culinarios organizados durante todo o mes de agosto, ademais do certame «Embelecér Valga», unha iniciativa convocada polo Concello co obxectivo de implicar á cidadanía no coidado dos lugares públicos con materiais achegados polo Goberno municipal.

A degustación das tapas de anguía comezará ás 21.30 horas e será amenizada polo espectáculo Queiman Folk-Rock. Á medianoite terá lugar unha gran queimada popular gratuíta, conxurada polo Bruxo Queiman. Tras isto, a verbena amenizada polas actuacións da París de Noia e a orquestra Marbella porá fin á gran xornada do sábado.

As celebracións pecharanse o domingo 30 de agosto coa última xornada da XIII Ruta-Concurso «Tapa a Anguía».

Estas diversas actividades gastronómicas fan que ano tras ano se descubran novos usos da anguía e da augardente en receitas moi variadas. Isto, segundo Pedro Calvo, fai que as xornadas gastronómicas de Valga medren cada ano. ■

C-36600293

Clínica Dental
Dra. B. Santiago Mondragón

C/. Travesía dos Muelles, 1 · 1º D | T. 986 557 879
PONTECESURES - PONTEVEDRA

CENTRO MÉDICO PSICOTÉCNICO
CESURES

Alfonso Diz Villar. MÉDICO

Víctor García, 27 - 1º - B
T. 986 557 245 · 618 884 884
Pontecesures

centro DENTALvalga
Discreción y sonrisa

- Odontología general
- Ortodoncia invisible
- Implantes con cirugía guiada
- Blanqueamiento dental

Especialistas en: PRÓTESIS DENTAL

Avda. de La Coruña, 64-66 portal 2 · 1ºE · Valga (Pontevedra)
T. 986 559 181 · 666 532 965

PRESUPUESTOS SIN COMPROMISO

FABRICACION DE CARROCERIAS PORTAVEHICULOS



VALGA (Pontevedra) • www.grupoodl.com • Tlf. 986 55 63 71

Festa da Anguía de Valga

«Queremos involucrar aos máis novos nesta festa»

O concelleiro de Cultura e Xuventude, Pedro Calvo, resalta a importancia da participación xuvenil na Festa da Anguía e Mostra da Caña de Valga

CEDIDA



O concelleiro de Cultura e Xuventude, Pedro Calvo, coa tenente de alcalde, Carmen Gómez.

Iker Cotón

A Festa da Anguía e a Mostra da Caña de Valga son unha das citas gastronómicas máis importantes da temporada estival na zona. Na súa XXXVI edición, a celebración cos dous produtos locais como protagonistas segue a medrar ano tras ano. A cita converteuse xa nun dos principais escaparates da gastronomía e das tradicións do municipio, reunindo cada verán a veciñanza e visitantes arredor de dous produtos estreitamente ligados á historia de Valga.

O programa culinario valgués medrou despois da pandemia, coa creación do Agosto Gastronómico. O concelleiro de Cultura e Xuventude, Pedro Calvo, explica que esta festa nace nestas circunstancias «porque había que buscar o xeito de facer a festa, de levar a festa aos veciños e veciñas, á xente que quería participar, pero non se podía facer festa como tal».

O que inicialmente xurdiu como unha alternativa para manter viva a actividade durante un período marcado polas restricións acabou consolidándose no calendario municipal. Desde entón, o Agosto Gastronómico foi incorporando novas propostas e actividades, ampliando o protagonismo da gastronomía local e facendo que a celebración se estenda máis alá da propia xornada da Festa da Anguía e da Mostra da Caña.

O edil valgués resalta a importancia da exaltación da anguía, un produto que «ou te encanta ou o odias». Un produto que abundaba na localidade hai anos: «Antigamente, nos regatos e nos ríos pequenos de Valga, os vellos collían

«Antigamente, nos regatos e nos ríos pequenos de Valga collíanse as anguías con tenedores»

as anguías con tenedores. Ían pescar anguías e metíanse nos regatos co tenedor e picaban a cabeza. E había anguías a fartar». Este peculiar pescado é o protagonista da ruta de tapas na que colaboran 13 locais hosteleiros do municipio.

Durante varios días, os establecementos participantes incorporan diferentes elaboracións deste produto ás súas propostas gastronómicas, permitindo que os asistentes poidan degustalo de distintas maneiras. A iniciativa converteuse nun dos principais reclamos da programación e nunha oportunidade para que a hostalaría local se sume activamente á celebración.

Esta ruta non deixa de gañar popularidade: «Os locais que participan foron aumentando. Levamos catro anos nos que cada vez máis bares se animan a participar neste concurso e iso dalle moita vida a Valga». O Concello foi o encargado de aportar a anguía a todos estes bares para manter a gratuidade dos pinchos e buscar a maior afluencia

de xente posible: «Cada local leva entre cinco e dez quilos, dependendo dos días que participe na ruta».

O augardente é a outra protagonista desta festa, unha bebida moi vinculada á tradición valguesa: «Todas as casas da aldea facían o augardente, propia cada unha das súas casas. Algunhas aldeas só tiñan un alambique e a xente iba a esa casa a facer o augardente».

Malia isto, a fabricación desta bebida leva décadas perdendo forza na localidade e Pedro Calvo ten claro o causante desta caída: as trabas administrativas. «Eu entendo que tiña que ter un control sanitario, que haxa que ter certas medidas. Pero non é normal que para facer o augardente na casa haxa que pagar un imposto, que veña un inspector de Facenda, precinta o alambique durante todo o ano. Cando queres facer a potada, tes que vir, desprecintar... E, ao final, non se trata de comercializar un produto. Se eu quero facer na casa, pois para min, para os amigos, para consumo propio, ao fin e ao cabo, non deixa de ser consumo propio».

O concelleiro considera que esta situación contribuíu a que unha práctica que durante anos formou parte da vida cotiá das aldeas fose desaparecendo progresivamente. A súa preocupación

vai máis alá da propia elaboración da bebida, xa que entende que a perda desta actividade supón tamén a desaparición de coñecementos e costumes transmitidos de xeración en xeración.

Malia isto, todo apunta a que Valga continuará celebrando a súa gastronomía ano tras ano: «un dos motivos da festa, pois tamén é iso: gardar esa tradición e que siga viva», explica Pedro

«Un dos motivos da festa é gardar esta tradición para que siga viva entre as novas xeracións de Valga»

Calvo, «queremos involucrar aos máis novos nesta festa».

Valga xa ten todo listo para despedir por todo o alto a súa festa gastronómica por excelencia, na que a anguía e a caña deleitan a vellos coñecidos e a novos paladares. Unha celebración que aspira a seguir medrando sen perder a súa esencia e que atopa na gastronomía unha maneira de conservar a memoria dun Valga no que a anguía abundaba nos seus ríos e o aroma do augardente formaba parte da vida das súas aldeas.■