

festa do  
melindre



## DOSSIER PRENSA

FESTA DO MELINDRE E DA REPOSTARÍA  
TRADICIONAL DA TERRA DE MELIDE

*A festa máis doce de Galicia*



# PRESENTACIÓN

## A Festa do Melindre e da Repostaría Tradicional da Terra de Melide

A Festa do Melindre e da Repostaría Tradicional da Terra de Melide é unha das citas gastronómicas máis importantes da comarca de Melide, e tamén unha das de maior proxección da toda Galicia dende que no 2013 fora declarada Festa de Interese Turístico.

O evento, que se celebra anualmente cada segundo fin de semana de maio, bateu récords de asistencia nas últimas edicións, chegando a reunir ao redor do casco histórico melidense a máis de 20.000 visitantes.

Aínda que ao longo da súa historia o festexo aproveitouse para celebrar outro tipo de eventos como unha feira de mostras, unha feira do cabalo ou unha homenaxe aos oficios tradicionais; na actualidade a Festa do Melindre e da Repostaría Tradicional da Terra de Melide está dedicada ao 100% á exaltación dos doces tradicionais da zona -o melindre, o amendoado e o rico- e as casas reposteiras que levan anos elaborándoos de xeito artesanal.

- Casa Estilo.
- Casa Melchora.
- Casa Tahona.
- Obradoiro Trisquel.
- Pastelería Toques.
- Panadería Tarrío.

Grazas á labor destas casas e a de outros obradoiros xa desaparecidos, a día de hoxe aínda é posible gozar destes doces que, ademais de producir un grande pracer aos nosos padais, forman parte imprescindible do patrimonio inmaterial da comarca.

Coa celebración desta festa, o Concello de Melide busca promocionar o gran valor cultural, patrimonial, inmaterial e gastronómico dun xeito de fabricar doces único no mundo, especialmente no caso do Rico, que só se elabora nas Terra de Melide.

Pero ademais de descubrir os doces melidenses e os segredos da súa elaboración, a veciñanza e os centos de turistas e visitantes que se achegan á vila durante a celebración desta cita gastronómica imprescindible tamén poden gozar de numerosas actividades culturais e lúdicas como pasacalles, o pregón, obradoiros, espectáculos, concursos, actividades para nenos, concertos musicais e moitos outros. Tamén poderán atopar produtos de casas reposteiras procedentes de toda Galicia que queren sumarse á festa, e que empregan xéneros naturais para elaborar unha ampla mostra de produtos doces.

**Benvidos á Festa do Melindre e da Repostaría Tradicional da Terra de Melide!**



## A Festa do Melindre en cifras

**3**

TIPOS DE DOCE  
MELINDRE  
AMENDADO  
\* RICO \*

**6**

CASAS DE  
MESTRES  
REPOSTEIROS

**20K**

VISITANTES NA ÚLTIMA EDICIÓN

**1991**

PRIMEIRA EDICIÓN DA FESTA

**2013**

A FESTA DO MELINDRE  
FOI DECLARADA  
DE INTERESE TURÍSTICO

**28**

ANOS DE H<sup>a</sup>  
DE CELEBRACIÓN  
DE EXALTACIÓN  
DA REPOSTARÍA  
TRADICIONAL  
MELIDENSE

**CERCA DE  
300.000€**

IMPACTO EN PRENSA  
EDICIÓN 2018



# Unha repostaría única

## Melindres

Os melindres son rosquillas pequenas elaboradas de xeito artesán con ingredientes de calidade suprema, que contan cun brillo e cor característico grazas a unha cobertura que se lles dá con xarope de azucre.

Para a súa elaboración, amásanse xemas de ovos, manteiga e fariña, córtanse tiras e dáselles forma cilíndrica. Tras metelos ao forno, pasarán uns días ata bañalos no xarope de azucre, dándolles voltas para que comecen a pegarse entre eles. Estes doces poden conservarse un mes en boas condicións mantendo o seu exquisito sabor.



## Amendoados

Os amendoados son outros dos doces típicos da repostería melidá. Dunha calidade exquisita, elabóranse con améndoas moídas, claras de ovo, azucre e obleas para a base.

Todo aquel que se deixe perder por Melide a través da súa zona histórica coñeceraa en primeiro lugar polo seu recendo, pois é nos seus fornos tradicionais onde se amasan a diarios os amendoados que a converten en terra doce.

## Ricos

Os ricos son doces únicos e autóctonos da Terra de Melide, elaborados a base de fariña, azucre, manteiga, limón, anís e ovos. Cada mestra ou mestre reposteiro daralles ademais o seu toque persoal, engadindo outros ingredientes a maiores como as améndoas.

Defíneos a súa particular forma alongada e en pico e a súa dureza externa, que fai que poidan conservarse frescos durante moito tempo. Os ricos forman parte da intrahistoria da comarca de Melide, e ocupan un lugar destacado nos fornos e sobremesas de cada fogar.





# Pregoeiro e Embaixadores

A Festa do Melindre e da Repostaría Tradicional da Terra de Melide viu apadriñada, nos últimos anos, por unha serie de persoeiros relevantes da gastronomía, a restauración, o cine, o deporte, a música, a administración

e o mundo empresarial que colaboran co Concello de Melide, como pregoeiros e embaixadores, para transmitir a labor reposteira tradicional da comarca.

## Pregoeiro 2019: Paco Roncero



**P**aco Roncero é un dos máximos representantes da vangarda culinaria española dentro e fóra das nosas fronteiras.

Formouse na Escola de Hostalería e Turismo de Madrid e realizou stages en Zalacaín e no Hotel Ritz ata que en 1991 se incorporou ao persoal do Casino de Madrid. A explosión da súa personalidade creadora produciuse tras poñerse ao mando da xefatura de cociña deste establecemento, incluíndo a dirección da área de banquetes e o restaurante La Terraza del Casino, que na actualidade conta cos dúas estrelas Michelin e tres soles Repsol.

Roncero conta ademais con algúns dos premios gastronómicos máis prestixiosos, como o Chef L' Avenir 2005 outorgado pola Academia Internacional de Gastronomía, e o Premio Nacional de Gastronomía 2006 da Real Academia de Gastronomía Española.

Entre as achegas do chef ao universo culinario destacan a creación dun taller de investigación ao redor da cociña e ás emocións único

no mundo, PacoRonceroTaller; o desenvolvemento dun software para mellorar o rendemento de xestión na contorna gastronómica, Gestor de Cocina; e a publicación dos libros “Tapas y Gastronomía del S XXI” -dúas veces premiado e traducido a varios idiomas-, “Bocadillos y Ensaladas”, “Tapas en Estado Puro”, e o recente “Correr, cocinar y ser feliz”.

Ademais de ser un amante do deporte, chef executivo e director do NH Collection Casino de Madrid e do seu restaurante La Terraza del Casino; Roncero tamén é propietario dos gastrobares Estado Puro en Madrid, Xangai e Curitiba; de “La Canica” en San Miguel de Allende (México); de “Versión Original” e “Orígen” en Bogotá; de Pata Negra en Cartaxena de Indias (Colombia) e de Sublimotion, o restaurante máis avanzado e innovador xamais imaxinado que se sitúa no Hotel Hard Rock de Ibiza.

Roncero foi tamen presentador durante dúas tempadas do programa Top Chef de Antena 3 xunto a Alberto Chicote e Susi Díaz; e xurado do programa Masterchef Colombia.



## Embaixadores 2019

Acompañando ao pregoeiro, algúns dos embaixadores de Melindre confirmados para esta edición do 2019 son:

### Marcos Pereiro

Actor galego, “Nucha” no dúo cómico Cantadeiras de Ardebullo



### Isabel Pérez Aliter Dulcia

Reposteira, instagramer e escritora. Propietaria da docería Aliter Dulcia, con establecementos en Xixón e Madrid.



### Uxío Abuín

Triatleta profesional, gañador de 3 Copas do Mundo. Afeccionado á gastronomía no instagram @galifood



### Jorge Guitián

Xornalista gastronómico en medios como El Comidista de El País y CN Traveller España.





# Embaixadores 2019

## Elena Pérez Canal

Marketing Manager e Export Manager para USA e Canadá de Aceites Abril.



## María Varela

Chef e proprietaria do A Parada das Bestas.



## Manuel Hermo

Director do CIFP Carlos Oroza de Pontevedra.



## Miguel Ángel Liboreiro

Chef O Tobo do Lobo, en Melide.





# Programa completo

## //SÁBADO

**11  
MAIO**

### >> 12 horas

Apertura de stands

Animación musical de rúa coa Charanga Ardores

### >> 19:30 horas

Showcooking doce co chef dúas estrelas Michelin PACO RONCERO, na Viñoteca Ribeirao

\*Prazas limitada. A inscrición abrirá unha hora antes e farase no baixo da Casa do Concello por orde de chegada

### >> 22:00 horas

Actuacións musicais: CLAUDIO SPADI, LA PENÚLTIMA (Tributo a Sabina) e GIN TONI'S.

## //DOMINGO

**12  
MAIO**

### >> 11 horas

Apertura de stands

Animación de rúa co grupo Grupo de Música Tradicional Froito Novo

### >> 12:30 horas

Pregón a cargo dos chef PACO RONCERO e entrega dos títulos de nomeamento de embaixadores e embaixadoras da XXVIII Festa do Melindre, conducido pola presentadora do programa da TVG "Aquí Galicia", Lucía Rodríguez >> Praza do Convento

### >> 14:00 horas

Concerto da banda de música de Arzúa >> Praza do Convento

Sesión vermú amenizada por Claudia Spadi >> Praza das Ichoas

### >> 16:00 horas

Animación musical de rúa coa Charanga Santa Compañía

### >> 17:00 horas

Para os máis cativos, actuación do grupo Radio Bule Bule

### >> 20:00 horas

Actuación musical de fin de festa: Milladoiro >> Praza do Convento



# ORGANIZA



**CONCELLO  
DE MELIDE**

festa do  
melindre

## Contacto

**Para recibir máis información sobre a Festa do Melindre e da Repostaría Tradicional da Terra de Melide, podes enviar un correo electrónico a [festamelindre@gmail.com](mailto:festamelindre@gmail.com).**

✉ [prensa@mrturismo.com](mailto:prensa@mrturismo.com) | [festamelindre@gmail.com](mailto:festamelindre@gmail.com)

🌐 [www.concellodemelide.org](http://www.concellodemelide.org) | [www.festadomelindre.com](http://www.festadomelindre.com)