

MELIDE

13-14 maio 2023

31ª festa DO

melindre

e da repostaría
tradicional da
terra de melide

DOSSIER DE PRENSA

festa do
melindre
e da repostaría tradicional

Festa de
interese
turístico
de Galicia

f i i festadomelindre.gal

Organiza:



Financian:



XUNTA
DE GALICIA

galicia



Deputación
DA CORUÑA

//ABANCA



ÍNDICE

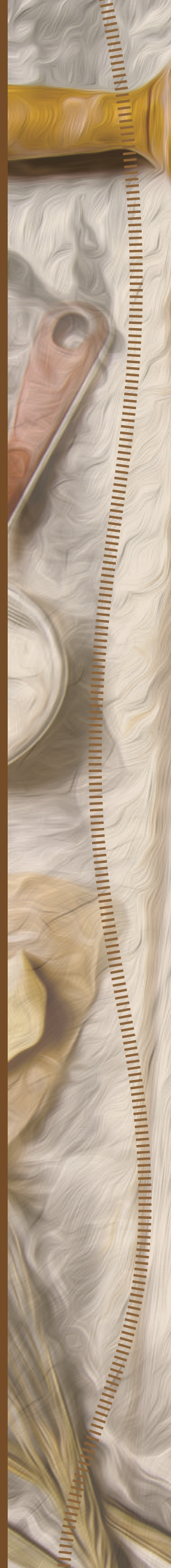
A Festa do Melindre e da repostaría tradicional | 3-4

O spot: sabías que Melide ten MAR? | 5

Pregoeiro e Embaixadores | 6-10

Programa 31.ª edición | 11-16

Organizadores, colaboradores e contacto | 17



A Festa do Melindre e da repostaría tradicional

O patrimonio cultural de Melide é moito máis que castros, mámoas, igrexas, pontes medievais, escudos da nobreza, cruceiros, pazos e casas grandes. É tamén o bo facer das súas xentes. Melide é tamén terra de músicos, de bandas, de corais, de orquestras sinfónicas (a Orquestra Sinfónica de Melide é a terceira de Galicia), de gaiteros como Os Garceiras ou de grupos senlleiros dentro do programa folclórico galego como Froito Novo ou de compositores clásicos como Fernando Vázquez Arias. De Melide é o capitel medieval do gaitero que hoxe se conserva no museo de Pontevedra.

Alén de todo isto, Melide tamén é terra de oficios tradicionais, algúns dos cales aínda permanecen vivos no núcleo histórico da nosa vila. Falamos de zapateiros (en Melide chegaron a contarse 20 obradoiros), ferreiros, artesáns, e tamén de melindreiros e melindreiras que nos seus fornos tradicionais seguen facendo melindres e outros doces como os ricos e os amendoados.

Falar de melindres, melindreiros e melindreiras é falar de gastronomía pero tamén de tradicións e de riqueza cultural.

Nos fornos tradicionais do corazón da vila amásanse cada día os melindres, ricos e amendoados que a converten en terra doce. Estes doces fanse notar na zona vella de Melide no momento da súa coción grazas ao seu delicioso aroma.

A singularidade da festa do melindre vén dada polos produtos que se homenaxean ese día. Son tres os produtos que nos identifican no eido da no eido da repostaría: melindre, rico e amendoado.

Melindres



Son rosquillas pequenas ás que se lles dá brillo e cor cun baño de xarope de azucre. A calidade dos **ingredientes** do melindre melidao é suprema: fariña de trigo, ovos caseiros, manteiga de vaca cocida e xarope de azucre.

Para a súa **elaboración**, amásanse as xemas dos ovos, a manteiga (logo de diluída e arrefriada) e a fariña, córtanse tiras e dáselles forma cilíndrica. Colócanse nunha bandexa e métense ao forno uns 20 minutos a 230 graos de temperatura. Haberá que deixar pasar un ou dous días para bañalos en xarope de azucre, dándolles voltas até que comecen a pegarse entre eles. Poden conservarse un mes en boas condicións mantendo o seu exquisito.

Amendoados

Son outro dos doces típicos da repostería melidá. Dunha calidade exquisita, con sabor a amêndoa, é un bo exemplo de introdución de produtos procedentes do comercio



mediterráneo, neste caso a amêndoa, na nosa repostería tradicional. **Ingredientes:** un quilo de amêndoa moída, nove claras de ovo, 750 gramos de azucre e obleas para a base. **Elaboración:** bátense as claras dos ovos a punto de neve. Á parte mestúrase a amêndoa co azucre e engádense as claras batidas. Mestúrase todo e fanse montonciños coa masa en forma de bola, que se colocarán sobre as obleas. Dispóñense as obleas sobre a bandexa ou a lata do forno e cócense durante uns 15 minutos até que collan cor tostada.

Ricos

Se dentro da **repostería** melidá tivéssemos que salientar un doce sobre os demais, este sería sen dúbida, o rico, un manxar único e



autóctono da Terra de Melide. Cunha **receita** a base de fariña, azucre, manteiga, limón, anís e ovos, será despois

cada mestra ou mestre reposteiro/a o que lle acabará dando o seu toque persoal con outros **ingredientes** a maiores, como a amêndoa.

Defíneo a súa particular forma alongada e en picos e a súa dureza externa, que fai que se poida conservar fresco durante moito tempo. Como calquera doce tradicional que se prece, o rico forma parte da intrahistoria da comarca de Melide, e ocupa un lugar destacado nos fornos e sobremesas de cada fogar.

Queremos facer un especial fincapé no produto dos ricos, dado que este **é un doce exclusivo de Melide**. A súa receita é exclusiva e propia desta zona. Tanto é así que fóra da Terra de Melide é difícil atopar este produto. A día de hoxe, en Melide son cinco as casas que traballan artesanal e profesionalmente os tres produtos clave da repostería de Melide: Casa Estilo, Casa Tahona, Obradoiro Trisquel, Pastelería Toques e Panadería Tarrío. Mais estas casas, e os artesáns que están á súa fronte, son os impulsores do proxecto co que está renecendo a repostería de Melide como marca de calidade.

Desde que as casas reposteiras de Melide adquiriron un protagonismo fundamental na promoción non só da festa, senón tamén na difusión diaria dese traballo artesán e dos seus produtos, foron constantes as iniciativas desenvolvidas en común para promover os produtos en distintos sectores e lugares. Salientar, por exemplo, a presenza dalgunhas casas reposteiras de Melide, vendendo exclusivamente os tres produtos artesanais noutras feiras gastronómicas.

A participación da **repostería** tradicional noutras feiras establécese a cotío a través dos concellos, mais son as propias casas reposteiras de Melide as que están respondendo dun xeito moi activo a estes convites para participar en mostras en distintos puntos de Galicia e tamén fóra do noso territorio.

A profesionalización do sector pálpase sobradamente nos últimos avances realizados no ámbito do marketing e a publicidade.

O spot: sabías que Melide ten MAR?

Coa letra M, vila galega con MAR?
Me-li-de!
Pero Melide non ten MAR!
Claro que si, ten un MAR DE DOCES!

Melindres

Amendoados e

Ricos

Vente á Festa do Melindre e a repostaría tradicional
Un mar de doces...

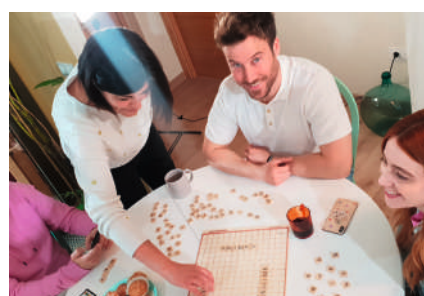
"M" de melindres... "A" de amendoados... "R" de ricos...

E un feixe de postos na festa máis doce de Galicia!

E showcookings, obradoiros, artesanía, concertos...

Vémonos en Melide o 13 e 14 de maio!

Veeeña, aceptamos Melide como vila con MAR
Porque Melide ten un MAR DE DOCES



Pregoeiro e Embaixadores

O xornalista Manuel Pampín será o pregoeiro da 31.ª Festa do Melindre

O pregón terá lugar o domingo 14 de maio ás 12 h na Praza do convento de Melide, xunto coa entrega das distincións de Embaixadores do Melindre, coa que tamén será galardoado.

Manuel Pampín Sánchez naceu en Melide en 1958. Estudou xornalismo na universidade complutense de Madrid. En 1982 comezou a traballar na delegación de Santiago de "El Ideal Gallego", onde estivo tres anos facendo todo tipo de informacións. Desde xuño de 1985 ata a súa recente xubilación traballou na Televisión de Galicia, onde fixo practicamente de todo: desde retransmisións deportivas ata presentar os telexornais.



Desde o concello de Melide fixémoslle unha pequena entrevista sobre a festa, os doces, e algún curioso recordo de tantos anos de profesional.

Cústanche os melindres?

Si, claro que me gustan os melindres, máis mollados no café con leite para almorzar que sós. Non son moito de larpeiradas, e no café con leite non da tanta sensación doce.

E os ricos e os amendoados?

Con cal dos tres doces quedas? Os amendoados si, sobre todo se teñen o punto de brandura exacto. Os non me entusiasman tanto. Son un pouquiño duros... para o meu gusto. Quédomos cos melindres para mollar no almorzo, e cos amendoados para tomar sós.

Pregoeiro e Embaixadores

Con que os tomas? Ou quístanche sós?

Como xa dixer, só me gustan sós os amendoados, e os melindres mellor co café con leite.

Viñeches como veciño a moitas edicións da festa?

Hai bastante tempo que non veño; traballei durante moito tempo na fin de semana, sobre todo en deportes, e érame imposible acudir. Agora, coa xubilación, agardo facelo moito máis a miúdo.

Coñeces e tes trato a algúns dos embaixadores/as?

Coñezo a case todos os embaixadores e embaixadoras do melindre, pero non teño un trato habitual con el@s. Se coincidimos falamos, pero tampouco son eu moito de forzar as relacións sociais.

Que é o que máis che gusta facer en Melide?

Gústame estar na casa, repasar unha e mil veces os recordos da infancia, da adolescencia, as fotos vellas ... e estar cos amigos de sempre, os de verdade; ir de viños con eles, e atopar xente que non vexo desde hai tempo, é un dos grandes praceres da vida.

Cóidaste moito? Fas deporte?

Non me coido especialmente, sobre todo porque estou moi limitado para facer deporte: teño 4 próteses; dúas de cadeira e dúas de ombreiros. Pero se me vexo gordo ou fondón, báixolle algo ao penso e xa está; non me custa demasiado reducir a inxestión de comida.

Coidas moito a túa alimentación?

Procuro comer con certo equilibrio, un pouco de todo... pero sen obsesionarme o mais mínimo. Como para vivir; non vivo para comer; non ando mirando as proteínas, os hidratos de carbono, as calorías, etc. Non me preocupa nada!

Fixeches o camiño de Santiago?

Nunca fixen o camiño de Santiago e non me atrae demasiado facelo, sobre todo nos meses en que o percorrido está ateigado de xente; non che son de multitudes. Respecto moito á xente que o fai, pero eu non teño pensado facelo, prefiro dar unha voltiña por Melide.

A que deportista dos que lembramos pensas que lle faría máis falta comer os doces de Melide?

Hai xa ben anos, estabamos en Frankfurt porque xogaba alí un equipo galego. Era inverno, había moita neve e facía un frío tremendo. Subín á habitación dun dos futbolistas, e estaba metido na cama con varias mantas enriba ... a pesar da calefacción!!!; díxome que el con tanto frío non ía xogar, que ía morrer coma un paxariño! e non xogou!; era Beбето...

Embaixadores 2023

Acompañando ao pregoeiro, e ademais del, os embaixadores de Melindre confirmados para esta edición do 2023 son:

Andrés Torreiro

Naceu en Melide en 1997. Traballou tres anos as fins de semana e tempadas de verán na adega Mandil e tras diso cinco meses en Barcelona. No Nadal e verán na pastelería Estilo de Melide, no Cabanas en Lalín, e fixo prácticas en Culler de Pau (O Grove). Tras outras prácticas en Mugaritz (País Vasco) e formarse en I+D acadou nese restaurante o contrato indefinido como xefe de partida. Actualmente desenvolve a súa actividade como xefe de cociña no restaurante HIU en Cambrils, Tarragona.



Patricia López

Patricia naceu en Melide no ano 2000. É xogadora de fútbol profesional e fisioterapeuta. Comezou xogando ao fútbol no Cire de Melide e ao fútbol sala nas Escolas Deportivas do Concello. Actualmente é xogadora do RC Deportivo Abanca, na 1ª RFEF (2ª división), disputando a súa 6.ª tempada no equipo. Ademais, practicou outros deportes como kick-boxing, loita olímpica e esgrima, acadando grandes éxitos a nivel nacional e mundial.



Adega Ribeirao

Hoxe son xa a terceira xeración dunha familia, dedicada a comercialización da botella. Cos seus comezos no ámbito da ferretería, herdaron un local fundado no 1912 que hoxe dedican ao mundo do viños e aos produtos gourmet especializados nos de orixe galega.



Embaixadores 2023

Anxo Castro, Asociación Deportiva Cerne

O que empezou de maneira casual hai 8 anos levouno a ser o actual Campión Galego de Media Maratón, 3º no Campionato Galego de 10k e 10.000 m en pista, xunto con numerosos podiums en diversas competicións. Tras lucir camiseta da AD Cerne Melidense, en 2022 foi fichado polo Club vallisoletano Vicky Foods Athletics, onde se suman aos seus triunfos as medallas de bronce dos Campionatos de España por Clubs de Media Maratón e 10 k. Chegar e manterse no deporte de elite, require gran esforzo, dedicación e constantes adestramentos, que, coas súas poucas horas libres ao día, compaxina coa súa vida laboral e familiar.



Casa Juanito

Desde 1910, casa Juanito segue traballando para traer os mellores produtos de todos os recunchos de España, leguminosas a granel, bacallau, licores, e por suposto as súas améndoas coa que os nosos pasteiros elaboran os famosos doces da nosa terra.



Casa Mejuto

1954 marcou o comezo do camiño de Casa Mejuto. Nacía, unha casa que -como facían os ultramarinos da época- achegaba diversos produtos aos seus veciños. Entre eles, licores conforme se fixeran sempre. Ese saber dos avós foi pasando de xeración en xeración ata a actual, a terceira dedicada a crear sabores ligando tradición e modernidade. Hoxe en día, máis dunha vintena de licores, vermú, viño espumoso e unha xenebra son elaborados e envasados integramente na nosa terra, en Melide.



Embaixadores 2023

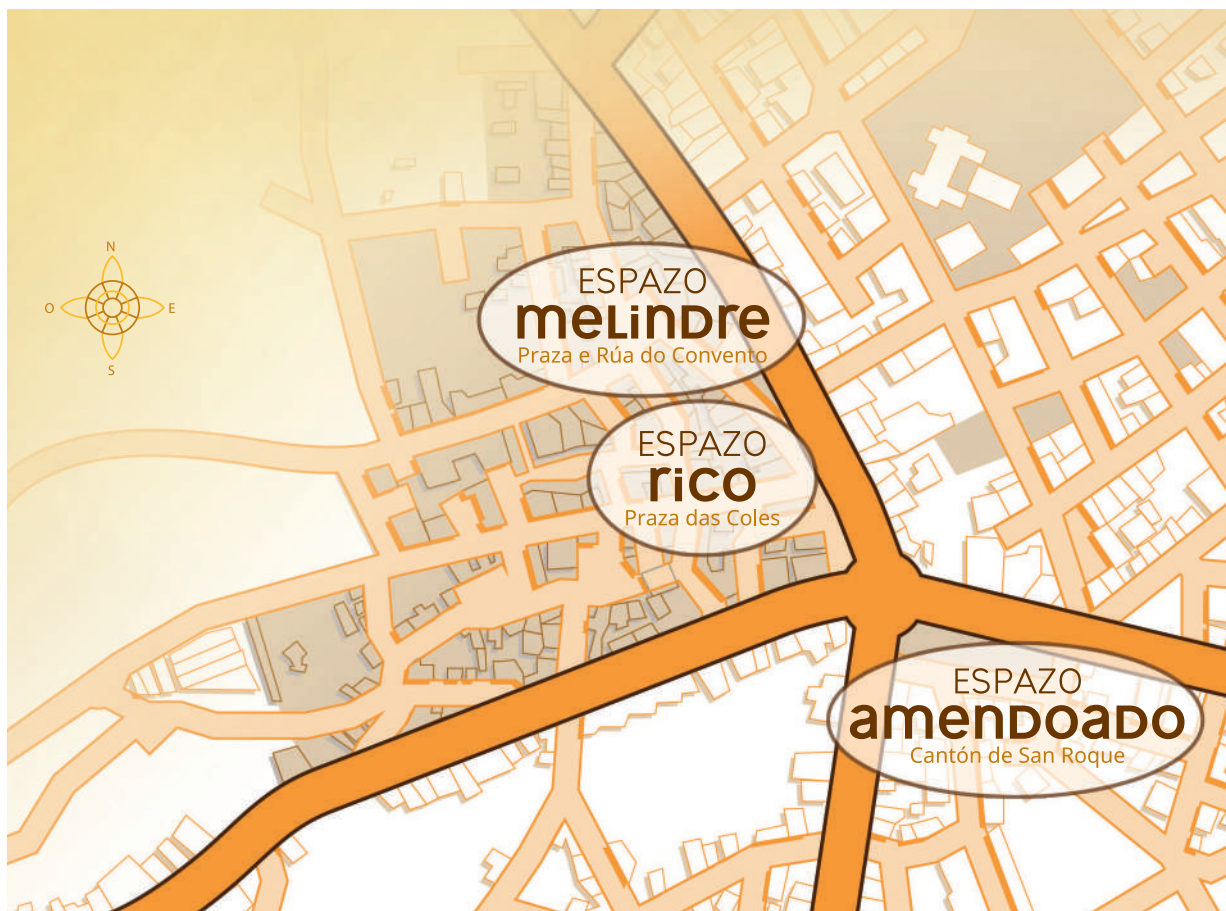
Casa Santos

Santos López Novo naceu en Melide en 1969. Diplomado en Administración e Dirección de Empresas comerciais. É o copropietario, xunto co seu irmán Ricardo, de Casa Santos. Ultramarinos familiar que desde o 1974 oferta unha ampla gama de produtos artesáns galegos de calidade.



PROGRAMA 31.ª FESTA DO MELINDRE

Os tres espazos



**MÉRCORES
12 abril**

11:00 h

OBRADOIROS INFANTÍS DE REPOSTARÍA TRADICIONAL

A cargo das pastelaría Estilo, Tahona e Trisquel. Obradoiro de repostería tradicional dirixido ao alumnado de 6.º de primaria dos **centros educativos de Melide.**



PROGRAMA 31.^a FESTA DO MELINDRE

**SÁBADO
13 maio**

11:00 h

APERTURA DA FEIRA

Espazo MELINDRE. Praza e rúa do Convento

De 11:00 a 14:00 h e de 16:30 a 20.30 h

11:00 h

FEIRA DE ARTESANÍA DE GALICIA

Espazo AMENDOADO. Cantón de San Roque.

De 11:00 a 14:00 h e de 16:30 a 20.30 h

11:30 - 15.00 h

ANIMACIÓN DE RÚA COA CHARANÇA BCB

Pasacalles polas prazas e rúas

BCB, unha explosión de música, cor e enerxía! Cun estilo propio baseado na interacción co público, procuramos crear unha atmosfera inmemorable e, en definitiva, facer festa, sendo a ponte entre distintas xeracións. O seu obxectivo non é outro que o goce e desfrute dos nosos oíntes mediante a música en directo, natural e de proximidade. Dende 2013 teñen levado a nosa música Galicia, Asturias, Euskadi, Burgos, Zamora, Barcelona, Londres ou Portugal.



Charanga BCB

12:00 h

OBRADOIRO INFANTIL “OS DOCES DE MELIDE NA REPOSTERÍA CREATIVA”

Espazo MELINDRE. Rúa do Convento.

Con Manuel Garea, chef pasteleiro e docente de hostalaría na especialidade de Panadaría e Pastelaría no IES Vilamarín de Ourense. Cunha ampla traxectoria profesional e diversos galardóns, xurado do campionato do mundo de Panettone, asesor gastronómico e membro do panel de cata de da IXP Mel de Galicia.

Inscripción de balde no 981505003 Ext 5 ou no Departamento de Cultura. Aforo limitado



Mago Antón

12 h, 13 h, 17 h, 18 h e 19 h

MAGO ANTÓN “MIL MAXIAS MÁIS”

Espazo MELINDRE. Rúa do convento. Aforo limitado

17:00 h

MASTER CLASS DE XEADOS ARTESÁNS DE PRODUTOS DA TERRA DE MELIDE

Espazo MELINDRE. Praza do Convento. Con degustación. Aforo limitado

Con Brígida Hermida, xerente de Xearte Brigitte. Enxeñeira agrónoma, experta universitaria en elaboración de xeados artesáns na Universidade de Alacante. Vicepresidente da



Brígida Hermida

PROGRAMA 31.ª FESTA DO MELINDRE

Asociación Nacional de Heladeros de España, asesora en proxectos lácteos.

19:00 h

SHOWCOOKING “CEIBE, CULTURA, TRADICIÓN E TERRITORIO”

Espazo MELINDRE. *Praza do Convento.* Con degustación. Aforo limitado

Con Lydia del Olmo e Xosé Magalhaes, chefs ao fronte do restaurante “Ceibe”, mellores cociñeiros galegos do ano, premiados cun Sol Repsol 2022, e coa Estrella Michelin 2023.

Ceibe está recoñecido como un dos locais de moda de todo o panorama gastronómico en Galicia. Nace en Ourense en 2020 coa necesidade de desenvolver un proxecto de vida e da procura dunha evolución natural, pausada, meditada a través da súa contorna, despois de anos de traballo con referentes da cociña como “Casa Solla”, “Culler de Pau” ou “Mugaritz”. Unha maneira de entender o oficio, de rememorar as antigas e humildes casas galegas, representando un día de festa nelas, onde todo sucedía ao redor dunha cociña, ofrecendo o mellor do que se dispoñía nese momento para os seus invitados.



Lydia del Olmo e Xosé Magalhaes

20:45 h

SESIÓN DE COCTELERÍA “OS DOCES DA TERRA DE MELIDE NA ALTA COCTELERÍA”

Espazo MELINDRE. *Praza do Convento.* Con degustación e música en directo. Aforo limitado

Con Cristian Rodríguez, barman campión galego de coctelería 2019, membro da directiva da Asociación galega de barmen, docente de hostalaría, copropietario da Tasquiña de San Pedro, distinguida con Solete Repsol e premio especial do público no concurso de tapas de Compostela. Estará acompañado de Manuel Garea, chef pasteleiro.



Cristian Rodríguez

Música en directo da cantautora Nadia Sniba. Nadia Abins (Nadia Sniba) nace nunha familia musical e desde moi nova empeza a estudar violín e piano. Aos 16 anos xa ten tocado en teatros en diferentes agrupacións e mesmo na Orquestra Sinfónica de Melide como violinista. Porén, paralelamente á súa educación clásica, comeza a estudar folk e o jazz e a compoñer as súas propias cancións. As diversas influencias musicais que escoita na súa casa desde pequena marcan a súa traxectoria.



Nadia Sniba

Deixan pegada nela, especialmente, as músicas de Leilía ou Liorna, os cantares que comparte ca súa avoa, e as voces de artistas como Violeta Parra, Laura Marling ou PJ Harvey, que a acompañan desde nova. Inspirada por todas estas historias femininas, échese de valor para saír e adentrarse nunha viaxe interior de autocoñecemento, e vive, para logo escribir e construír, case sen quere-lo, un repertorio íntimo e sincero, que fala de todo o que solo se pode contar cantando. Faino na súa lingua materna porque, como un profesor lle dixo unha vez, “temos que ser cidadáns do mundo desde algún sitio”.

Programa 31.ª FESTA DO MELINDRE

11:00 h

APERTURA DA FEIRA

De 11:00 a 18:00 h

11:00 h

ANIMACIÓN DE RÚA COS GRUPOS “ZÉS PEREIRAS GRUPO DE BOMBOS DE SANTO ANDRÉ FREIXO DE CIMA AMARANTE” E A AGRUPACIÓN DE MÚSICA TRADICIONAL “FROITO NOVO”

Pasacalles polas prazas e rúas

Os Zés Pereiras son tocadores de bombos e caixas de rufo, instrumentos populares tradicionais, de percusión, de fabricación artesanal. Son unha das máis antigas tradicións festivas de Portugal, procedentes do norte e das Rexións de Entre-Douro e Miño. Animan case todas as festas e romarías do norte e centro, e son unha presenza case obrigatoria en aberturas e peches de manifestacións populares, desfiles e cortexos.



Zés Pereiras

Froito Novo é a agrupación de música tradicional galega máis antiga de Melide. Conta con máis de 50 anos de traxectoria. Está formada na actualidade por doce integrantes pero chegaron a ser ata cen entre os músicos e o grupo de baile.

Froito Novo espallou o nome de Melide, a música e o baile tradicional galego por todo o territorio estatal e parte do estranxeiro.



Froito Novo

12:00 h

NOMEAMENTO DE EMBAIXADORES E PREGÓN

Espazo MELINDRE. *Praza do Convento*

A cargo de Manuel Pampín, xornalista

Naceu en Melide en 1958. Estudou xornalismo na universidade complutense de Madrid. En 1982 comezou a traballar na delegación de Santiago de “El Ideal Gallego”, onde estivo tres anos facendo todo tipo de informacións. Desde xuño de 1985 ata a súa recente xubilación traballou na Televisión de Galicia, onde fixo practicamente de todo: desde retransmisións deportivas ata presentar os telexornais.



Manuel Pampín

13:00 h

ANIMACIÓN DE RÚA COS GRUPOS “ZÉS PEREIRAS GRUPO DE BOMBOS DE SANTO ANDRÉ FREIXO DE CIMA AMARANTE” E A AGRUPACIÓN DE MÚSICA TRADICIONAL “FROITO NOVO”

Pasacalles polas prazas e rúas

PROGRAMA 31.^a FESTA DO MELINDRE

17:30 h

ACTUACIÓN INFANTIL “PETER PUNK E O NENO IMPERDIBLE”

Espazo MELINDRE. *Praza do Convento*

Circo, malabares, música ao vivo, humor, clown

Que lle acontece a un pallaso cando o seu ego supera o seu propio nariz? Descúbreo neste trepidante espectáculo. O terceiro de Peter Punk no que comparte elenco con Brais das Hortas.



Peter Punk e o neno Imperdible

Un tendedeiro en equilibrio, un salto ao baleiro en monociclo, un voluntario morto e resucita do en escena, seis instrumentos interpretados ao vivo (guitarras: clásica, eléctrica e portuguesa, acordeón e bocina) e ata Peter Punk se atreve coa harmónica!! E como final, A Chungatrona: un artefacto único no mundo, pensado por un pallaso. Estes son algúns dos elementos desta novidosa proposta teatral dirixida polo recoñecido director arxentino Walter Velázquez e no que participan Peter Punk e Brais das Hortas. Esta é unha obra que destaca polo seu coidado guión, a elaboración e enxeño das rutinas, un gran traballo de dirección e unha orixinal escenografía. Un músico e un artista de circo. Dous pallasos en constante reconciliación, entre eles, consigo mesmos e co mundo enteiro. Un delirio nun monociclo pinchado. Diversión, música ao vivo e momentos de tensión e risco. Un completo espectáculo para desfrutar tanto na rúa coma no teatro.

18:00 h

PECHE DA FEIRA

19:00 h

CONCERTO “SÉS”

Espazo RICO. *Praza das Coles*

SÉS é unha cantautora coruñesa de traxectoria ascendente e imparabile que está considerada pola prensa como **“a revolución da escena musical galega”**. Destaca nela o seu enorme carisma e forza persoal, demostrada en centos de concertos en moi diferentes escenarios. A súa intensa personalidade e honestidade á hora de manifestarse, foi conquistando ao público cun caudal de enerxía que clama pola unión no cuestionamento do establecido.

O seu estilo mestura coas doses exactas os ingredientes desa fórmula máxica que conseguen un resultado orixinal e xenuíno: **rock’n roll, tradición oral galega e certa cadencia da canción de autor latinoamericana con**



SÉS

PROGRAMA 31.ª FESTA DO MELINDRE

actitude punk, reivindicación e manexo escénico cunha constante e permanente interlocución cos seus seguidores dentro e fóra dos escenarios. O seu discurso valente, novidoso, contundente e directo fan da súa figura a voz de moitos, o altofalante certoiro que defende aquilo no que sería ideal crer. É unha traballadora incansable que editou oito discos en once anos, e que a levou a percorrer escenarios de todo o mundo.

Presenta 'Diante un eco' o seu oitavo traballo discográfico. Un título que fai referencia á concepción cíclica da historia, tristemente avalada pola deriva sociopolítica dos nosos días. É tamén unha volta aos inicios, pero desde o oficio e a madurez, e sobre todo desde unha visión alternativa da sofisticación, horizontal e intercultural. Unha sólida reafirmación na estética popular da que a cantora se considera amante e debedora, sen complexos e sen renunciar á calidade poética que a caracteriza.





festadomelindre.gal



concellodemelide.org



turismomelide.com

#A festa Mais Doce de Galicia
f
i
n
s
t
a
g
r
a
m
f
estadomelindre



Organiza:



Colaboran:

ESTILO
CAFETERIA-PASTELERIA



CONTACTO

Para recibir máis información sobre a Festa do Melindre e da Repostaría Tradicional da Terra de Melide, podes enviar un correo electrónico a info@festadomelindre.gal

✉ info@festadomelindre.gal

🌐 www.concellodemelide.org | www.festadomelindre.gal