

## PROGRAMA DE ACTOS VIII MOSTRA DO ACEITE DE QUIROGA

Domingo, 24 de Febreiro.

-11:00 h. Inauguración da mostra.

-11:30 h. Posta en funcionamento do muíño de Bendilló e comezo da demostración da elaboración tradicional do aceite durante todo o día.

-12:30 h. Actuacións de música e danza tradicional galega a cargo das agrupacións locais:

- Banda de Gaitas San Martiño de Quiroga.
- Grupo de Gaitas "O Recanto" de Quiroga.
- Grupo de Danza "San Martiño".

No recinto da mostra exposición e venda de produtos típicos da zona. Ademais de pulpo á feira e churrasco.



## COMISIÓN ORGANIZADORA

PRESIDENTE:

D.JULIO ÁLVAREZ NÚÑEZ

COORDINADOR:

D.JOSÉ LUIS RIVERA CASTRO

COLLEITEIROS:

D.INOCENCIO OGANDO GARCÍA

D.JESÚS BAO MONDELO

D.LUIS VICENTE ARIAS PRIETO

D.GUILLERMO NOGUEIRA VELOSO

D. MANUEL MONDELO RODRÍGUEZ

ORGANIZA:

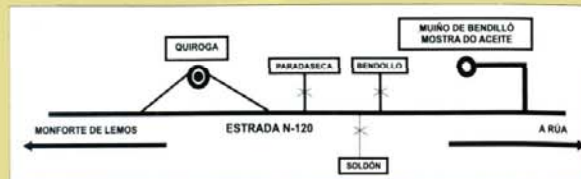


CONCELLO DE QUIROGA

COLABORAN:



Teléfonos de Información:  
982428001 / 982435125



## VIII MOSTRA DO ACEITE DE QUIROGA No muíño de Bendilló 24 de febreiro de 2008





A elaboración tradicional de aceite no val de Quiroga pérdese na memoria dos tempos e achéganos ata o noso pasado romano, do que tamén dá conta, o Túnel de Montefurado, escavado polos romanos no século II d. C., para extraer o ouro do lendario sil.



As oliveiras milenarias son a orixe da apreciada oliva, madurada polo clima morno do val do Sil. O aceite de oliva virxe elaborase en Quiroga de xeito artesanal aínda que non é alleo ás melloras que a ciencia introduce na actualidade. Este

proceso dá como resultado un aceite virxe de especial gusto, cor e aroma, que cada día goza de máis fama e prestixio.

Mostra da importancia do aceite na historia desta bisbarra é a súa presenza no refraneiro popular, no que podemos atopar refráns como os seguintes:

- Ano xeadeiro, ano aceiteiro.
- O remedio da tía Mariquita que con aceite todo quita.
- Aceite e viño, bálsamo divino.
- Flor de oliveira en abril, aceite para o candil.
- Augas por San Xoán, quitan viño, aceite e pan.

Da sabedoría popular des-préndese, por unha banda, as numerosas propiedades saudables do aceite de oliva, hoxe avaladas por distintos estudos científicos. E por outra, os distintos usos que dende tempos pretéritos se lle daban a este máxico



produto, empregado na gastronomía, na elaboración de unguentos para curar distintas doenzas e tamén na cosmética.

A promoción e recuperación deste produto impulsouse dende o Concello de Quiroga coa celebración dunha mostra anual dende o ano 2001, nun entorno secularmente vinculado a produción artesanal do aceite: as Farrapas de Bendilló.

O edificio que alberga a almazara de Bendilló está afastado do pobo, a poucos metros da estrada N-120 (dirección Quiroga-A Rúa) na pista que conduce cara á aldea, formando un interesante conxunto coa Capela de San Xoán das Farrapas.

O muíño consta de pía para moer, mazo para prensar e decantadora, baixo unha construción de cachotería de lousa con cuberta a unha auga, totalmente restaurado no ano 1.993 polo Concello de Quiroga. O edificio na súa orixe tiña dúas alturas pero unha delas suprimiuse cando se colocaron no mesmo as pezas da maquinaria.

A súa antigüidade é difícil de precisar, aínda que a existencia destes enxeños na zona está relacionada coa presenza dos romanos a partir do século II.

