

As 4 aldeas

Número 87

Maio 2024



www.fillosdeois.org

Día das Letras Galegas

LUÍSA VILLALTA:

Unha artista moi humana “nun mundo de inmundicia”

Xunta Directiva

Creación dun grupo de Watsap

Letras Galegas 2024

Festa do Verán

Xira fluvial aos caneiros en barco



Angelita Rivera Valiño foi quen levou a receita da tortilla de Coirós para “La Casilla” en Betanzos



Luisa Villalta

Celebración do Entroido

Comisión de Festas

A tortilla de Betanzos naceu en Coirós

As mellores tortillas do mundo

Descubre Coirós. Guía Xeral

Constituída a asociación “Coirós enerxía”

As 4 aldeas

As 4 aldeas é a revista da Sociedade cultural, recreativa e deportiva Fillos de Ois. Con esta cabeceira naceu en setembro de 1923 en Bos Aires, retomándose a súa edición en 1999.

Edita:

S.C.R.D. Fillos de Ois
Santa María de Ois
Coirós 15316 A Coruña

Correo electrónico:
fillosdeois@yahoo.es

Páxina web:
www.fillosdeois.org

Imprime:
Vazmar - Betanzos.
Tlfn. 981 773 492

Depósito Legal: C2562-2012

A S.C.R.D. Fillos de Ois non se identifica necesariamente co contido dos artigos nin coas opinións dos seus autores.

Permítese a reprodución dos contidos publicados sempre que se cite a súa procedencia.



FILLOS de OIS

XUNTA DIRECTIVA

Na Asemblea Xeral celebrada o pasado 26 de xaneiro levouse a cabo a incorporación de un novo integrante da Xunta Directiva, D. Alberto Naveira Piñeiro.

Tamén houbo os anuncios dados polo vicepresidente e a presidenta da súa intención de deixar os cargos, tendo xa presentado a súa renuncia o primeiro.

A Xunta Directiva anima a que na próxima Asemblea se presenten candidatos para completar os postos vacantes e entre todos acadar que a Sociedade poida seguir ofertando actividades das que disfrutar xuntos.

CREACIÓN DUN GRUPO DE WATSAP

A Xunta Directiva acordou crear un grupo, a través da aplicación de mensaxería Watsap, para publicar informacións e avisos de interese.

As persoas interesadas en formar parte deste grupo poden solicitarllo a calquera integrante da Xunta Directiva.



LETRAS GALEGAS 2024

O venres, 17 de maio, terá lugar a celebración do Día das Letras Galegas que este ano 2024 renderá homenaxe á narradora, poeta, ensaísta, filóloga e violinista Luisa Villalta Gómez. .

Os actos terán lugar no Local multiusos da Sociedade co seguinte programa:

19,30 h: Exposición da obra e vida da autora homenaxeada.

20,00 h: Servirase un aperitivo aos asistentes aos actos.



FESTA DO VERÁN

Día: Sábado 6 de xullo de 2024

Hora: 14,15 h.

Lugar: Instalacións sociais

Menú: Troitas, carne (xarrete), postre, café e chupito, pan, viño, auga e refrescos.

Invitacións Socios 25 euros; Non Socios 35 euros.

Para os menores de 7 anos a actividade é gratuita pero deberán retirar invitación.

Retirada de invitacións: Domingos 23 e 30 de xuño de 12,30 h. a 13,30 h. na oficina da Sociedade.

Nota: Lémbrese aos Socios e Socias que para poder asistir á actividade é preciso ter pagada a cota social do ano 2024.

Haberá actuación musical e inchable para os máis pequenos.

XIRA FLUVIAL AOS CANEIROS EN BARCO

Día: Domingo 28 de xullo

Embarcadoiro: Paseo da Tolerancia, Betanzos. Horario según as mareas. Accesibilidade limitada pola zona de embarque.

Invitacións: Socios e Beneficiarios: 30 euros; Non Socios: 40 euros.

O prezo inclúe a viaxe, o xantar e a merenda.

Prazas limitadas, que se adjudicarán por orde de inscrición pero con preferencia de socios e beneficiarios

Retirada de invitacións: domingos 14 e 21 de xullo, de 12,30 h. a 13,30 h. na oficina da Sociedade



CELEBRACIÓN DO ENTROIDO

O Sábado 17 de febreiro organizouse unha pequena celebración de Entroido.

Houbo uns pinchos de produtos típicos destas datas e animouse a participar nun concurso de postres típicos, que puideron desgustar os asistentes: rosquillas, filloas, orellas,...

Risa e bo humor tampouco faltou nunhas datas en que son o mellor ingrediente para espantar o frío do inverno e disfrutar un pouco.



COMISIÓN DE FESTAS



A Comisión de Festas xa leva traballando desde principios deste ano para organizar diversas celebracións tradicionais e as festas patronais.

O 10 de febreiro tivo lugar a Festa do Entroido. No pavillón polideportivo, desde as 18 horas, os máis pequenos puideron disfrutar de inchable de balde. A partir das 20:00 horas houbo churrasco, criollo, pan, auga e viño para os asistentes. A festa estivo moi concorrida e animada. A música correu a cargo do Dúo Crazy e Discomóvil Sebas.

Tamén organizaron Festa polo Frai Pedro. O

domingo 21 de abril houbo sesión vermú, xantar e baile pola tarde. O menú foi moi variado: empanada, liscos, churrasco, criollo, postre, pan, auga, viño e café. Como xa é tradicional, a festa estivo moi animada. Os máis pequenos saltaron e bailaron no inchable de balde que a Comisión instalou para eles.

De cara ás festas patronais de Nosa Señora, a Comisión xa está organizando o programa de festexos. Os integrantes da Comisión piden, e agradecen, a colaboración a todos os veciños. Para este ano propoñen elevar un pouco a cota, pasando a 70 euros, xa que se leva moitos anos sen incrementala e os gastos veñen aumentando ano a ano.



COLLE O TEU DISFRAZ...

SÁBADO
10 DE FEBREIRO
DENDE AS 18 HORAS
PAVILLÓN DE OIS (COIRÓS)

1 FESTA DO
ENTROIDO

discomovil **SEBAS 21** & **DÚO CRAZY**

A PARTIR DAS 20H
VENDERÁNSE RACIONES DE
CHURRASCO, CRIOLLO E PAN
15€ AUGA E VIÑO INCLUIDOS
BOCHINCHE A CARGO DA COMISIÓN DE FESTAS

HINCHABLE PARA OS NENOS
A PARTIR DAS 18H
GRATIS

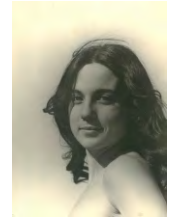
2024
DOMINGO, 21 ABRIL

SESIÓN VERMÚ
COMIDA
BAILE POLA TARDE

FRAY PEDRO
DÚO CRAZY

MENÚ A 20€
EMPANADA, LISÇOS, CHURRASCO,
CRIOLLO, POSTRE, AUGA, VIÑO E CAFÉ.

HABERÁ BOCHINCHE E **HINCHABLE GRATIS**



LUÍSA VILLALTA:

Unha artista moi humana “nun mundo de inmundicia”

Apenas dúas décadas de creación literaria bastáronlle para concibir unha obra de importante magnitude, en volume, calidade e diversidade. Luísa Villalta transitou con éxito por todos os xéneros: a narrativa, o ensaio, o teatro e –sobre todo– a poesía.

Claudia Varela Lourido
Manuel Pérez Lorenzo

A gran homenaxeada das Letras Galegas deste ano 2024. Luísa Villalta foi escritora, militante e loitadora. Pero foi, sobre todo, muller. Unha muller feminista e comprometida cun mundo máis xusto. Luísa loitou dende dentro e fóra das aulas por dignificar a nosa lingua, a nosa cultura e as nosas orixes.

Luísa Villalta naceu na Coruña un 15 de xullo de 1957. Estudou na escola das Xosefinas e mais no Eusebio da Guarda, para logo licenciarse en Filoloxía Hispánica e Filoloxía Galego-portuguesa pola Universidade de Santiago de Compostela. Sempre reivindicativa e crítica, a súa faceta combativa foi medrando ao compás dos seus avances como literata e música profesional. A música foi a súa ocupación principal ata mediados dos oitenta. Especializouse na arte do violino, formando parte da Orquestra de Santiago de Compostela e da Xove Orquestra de Galicia, así como de diversos grupos de cámara galegos. Xunto ao músico e compositor Paulino Pereiro -co que casou en 1978- formou o cuarteto de cámara “Escaino”.



A faceta docente de Luísa é un punto de inflexión ao falarmos da súa vida. Logo do seu paso por Oleiros e Ferrol, impartiu aulas no IES Isaac Díaz Pardo de Sada desde 1991 ata a súa morte. Todo aquel que conviviu con ela, desde mestres ata alumnos, lémbрана hoxe cun profundo agarimo, pois exercía a súa profesión desde o corazón. A memoria colectiva evoca a Luísa coma unha mestra implicada, responsábel e comprometida cunha ensinanza igualitaria, aberta e en galego. Unha escola convertida en espazo para o debate de ideas e para a creatividade. O seu exalumno Rubén Anido, nunha elexía dirixida a ela en segunda persoa, lembraba así á Luísa docente:

Non preparar as aulas era en ti algo simplemente fantástico, lembrabas? Chegabas, entrabas pola porta con ese xeito tan teu, con esa despistada elegancia, acomodabas as túas cousas [...] e ameazabas con algunha reflexión sobre a actualidade, divagabas sen présa e, dunha maneira certamente hábil, acababas relacionando aquilo coa materia ou co libro que estabamos a ler no trimestre en cuestión (*Luísa Villalta. Muller de música e poesía, Cadernos de Estudos Locais, nº 32, AC Irmáns Suárez Picallo, Sada, 2020*).

Tamén Luísa defendeu Galiza nas rúas. A militancia política activa no BNG e a participación en entidades como a Asociación de Escritores en Lingua Galega, o Foro da Cultura Galega ou A Mesa pola Normalización Lingüística estiveron acompañadas de numerosas actividades no eido cultural e



lingüístico. Fixo parte en foros, recitais, charlas, presentacións, concertos, manifestacións... cunha finalidade que se remite á creación de contidos culturais de calidade, á reivindicación da nosa cultura e á contestación social ás grandes problemáticas do momento.

No ano 2004, con 46, Luísa atopábase en pleno apoxeo artístico, pero unha súbita meninxite rematou coa súa vida. Neste momento impartía clases no instituto de Sada e a súa morte, tan dolorosa como inesperada, conmocionou á comunidade educativa e ao mundo das letras. Dun día para outro, Luísa evaporouse. Pero o que nunca desapareceu foi a súa pegada como creadora, docente e activista.

Unha obra complexa e poliédrica

Apenas dúas décadas de creación literaria bastáronlle para concibir unha obra de importante magnitude, en volume, calidade e diversidade. Luísa Villalta transitou con éxito por

todos os xéneros: a narrativa, o ensaio, o teatro e –sobre todo– a poesía. É na lírica onde desprega con maior profusión o seu perfeccionismo estético, desde a profundidade filosófica e a linguaxe formal máis clásica de *Música reservada* (1991), ata o verso máis libre de *En concreto* (2004), unha interpretación poética da cidade da Coruña, como espazo urbano, como historia que afonda as súas raíces no pasado, como colectivo humano:

O meu nome é o da Cidade Alta
nacido onde a luz e o mar se están orixinando
mutuamente
nacín enfrente de min mesma
cando a Pescadería era un leito de sereas
e a serpe demorada na voz dos meus avós
vento dos ventos.

En *Papagaio* (2006) continúa o percorrido pola cidade, pola súa cara máis marxinal e invisible, e en *Ruído* (1995) afonda no denominador



As imaxes de Luisa Villalta que ilustran este artigo e a que figura na portada foron obtidas da páxina web da Real Academia Galega; <https://academia.gal/letras-galegas/2024/luisa-villalta/biografia>

común de toda a obra: esa interconexión entre música e poesía, concibidas como dúas artes que poden converxer e fusionarse nunha única expresión, e que de feito o foron historicamente. A abordar isto dedica, precisamente, o que quizais sexa o seu ensaio máis brillante: *O outro lado da música, a poesía* (1999). Nos seus artigos de opinión, publicados en medios como *A Nosa Terra*, reflexiona acerca de temas de sempre –a guerra, a destrución de culturas, a desigualdade...– e da actualidade do momento –o afundimento do Prestige, a guerra de Iraq, as políticas de memoria coas que se comezaba a reivindicar ás vítimas do franquismo–; cuestións todas que seguen a conectar co noso presente e que fan que as súas cavilacións continúen a ter vixencia.

A través de versos e pentagramas, Luisa foi quen de plasmar o seu



universo creativo e o seu compromiso ético como muller combatente. Iso foi Luisa Villalta. Unha escritora cunha obra extensa, complexa, poliédrica e de incuestionable calidade literaria, a pesar da brevidade dunha vida esgotada antes de tempo. Unha humanidade desbordante, materializada nos seus compromisos cívicos e profesionais e na relación coas persoas que a arrodeaban. Son cualidades que fan dela un referente a reivindicar para construír o futuro. Por iso cómpre celebrar a decisión da Real Academia Galega de dedicarlle o día das nosas Letras do mellor xeito posible: lembrándoa e espallando a súa obra.

Claudia Varela Lourido e Manuel Pérez Lorenzo son integrantes da Xunta Directiva da Asociación Cultural Irmáns Suárez Picallo de Sada.

LUISA VILLALTA EN COIRÓS



Chama a atención que entre as fotos do álbum familiar de Luisa Villalta, que publica a Real Academia Galega, aparezan dúas da familia Villalta en Coirós. A primeira sitúase en Chelo, cruzando o río Mandeo na barca do muiño de Chelo con seu pai. A segunda unha foto de toda a familia nun carballo en Espenuca.

Interesados en saber polo motivo que levaba á familia a visitar estes fermosos paraxes de Coirós, Susana, a irmá máis nova de Luisa, contounos que eran habituais as excursións familiares. Neste caso o motivo foron as visitas que facían a miúdo a uns familiares que residiron un tempo en Betanzos.

É moi probable, casi seguro, que esas paisaxes e vivencias inspiraron algún dos fermosos poemas de Luisa.



A TORTILLA DE BETANZOS NACEU EN COIRÓS



E aí foi, precisamente, onde dona María Valiño comezou a cociñar na lareira, nunha tixola de ferro enriba dun tres pés, a tortilla con que matar a fame dos viaxeiros que transitaban pola estrada e que repoñían forzas, antes ou despois de facerlle fronte á empinada Costa do Sal.

Manuel Fiaño Sánchez
Miguel Gayoso Barreiro



María Valiño Martínez e Ángel Rivera Rodríguez

Desde o ano 2007 o concello de Betanzos celebra anualmente a «Semana da tortilla», promocionando este popular manxar como o «prato estrela» da gastronomía betanceira. E non é para menos, xa que unha boa tortilla de patacas, feita con ovos caseiros e cociñada co mellor aceite, compite cos pratos elaborados en grandes restaurantes distinguidos coa estrela Michelin. Hoxe en día este prato ofertase en moitas das cartas de restaurantes non só de Betanzos, senón tamén en locais de fora da nosa Comunidade Autónoma, baixo o título de “tortilla de Betanzos” ou “tortilla estilo Betanzos”. E mesmo hai infinidade de páxinas web que ofrecen información de «Cómo hacer una tortilla de patatas al

estilo de Betanzos» ou «Así se elabora la auténtica tortilla de Betanzos».

Pero, en realidade, cal é a orixe da famosa tortilla de Betanzos? De onde saíu a receita deste prato que os betanceiros consideran como propio?

Para dar resposta a estas preguntas temos que facer un salto no tempo ata finais do século XIX e trasladarnos ao lugar do Fontelo, da parroquia de Santa María de Ois, no concello coruñés de Coirós. Alí, á beira da estrada de Castela (actualmente Nacional 6), o matrimonio formado por Ángel Rivera e María Valiño rexentaban unha pequena taberna. O lugar era privilexiado para o negocio, xa que a estrada era a ruta de transporte utilizada polos arrieiros maragatos

para transportar as mercadorías desde Castela cara ao porto da Coruña, e a pesares de que a finais do século XIX xa tiña presenza o ferrocarril, os arrieiros maragatos aínda seguían exercendo o oficio. Pero non só eran os arrieiros os únicos que utilizan esa vía. O transporte do sal desde o alfolí de Betanzos cara ao interior tamén usaba esa estrada. Todo iso unido a outros condicionantes, fixo que a taberna do matrimonio Rivera Valiño fora un próspero negocio.

E aí foi, precisamente, onde dona María Valiño comezou a cociñar na lareira, nunha tixola de ferro enriba dun tres pés, a tortilla con que matar



Angelita Rivera



Tenda e taberna do matrimonio Rivera Valiño no lugar do Fontelo en Santa María de Ois (Coirós)

a fame dos viaxeiros que transitaban pola estrada e que repoñían forzas, antes ou despois de facerlle fronte á empinada Costa do Sal.

Ángel Rivera e María Valiño tiveron catro fillas: Angelita, Elvira, Carmen e Amparo. As nenas foron medrando vendo como a súa nai cociñaba a tortilla e mesmo axudándolle a facela. Todas elas aprenderon a carón da nai a liscar as patacas miudiñas e bater os ovos para elaborar a tortilla, feita devagar, nun lume alimentado con hachas de carballo. A medida que foron pasando os anos as catro irmás casaron e abandonaron a casa familiar, aquela primitiva taberna do Fontelo, levando consigo a sabedoría de dona María e a receita aprendida desde moi nenas de como facer unha saborosa tortilla de patacas.

Angelita (+Betanzos 24.06.1984) casou con Pedro Vázquez Vázquez (+Betanzos 20.06.1975). O matrimonio abriu no ano 1910 o establecemento coñecido, aínda

hoxe en día, como "La Casilla" na vila de Betanzos, tamén a beira da estrada de Castela, na saída de cidade brigantina cara a Coirós. Era a chamada «Casilla dos peóns camineros», de onde colleron o nome comercial. Nese local Angelita faría famosa a receita da tortilla aprendida de nena con súa nai no Fontelo. A ela daríalle continuidade a súa sobriña, tamén de nome Angelita, filla de súa irmá Elvira, pois o matrimonio non tivo descendencia. A sobriña sería a que co tempo se faría cargo do negocio de Betanzos.

A outra filla de Ángel e María, Elvira (+Coirós 15.03.1961), casou no lugar dos Chas, en Coirós, con Jesús Fraga Riva, co que tivo seis fillos: María, Manuel, Elvira, Josefa, Angelita e Amparo. Nos Chas o matrimonio rexentaba unha taberna, na que tamén, gracias ao aprendido na casa paterna de Ois, Elvira faría famosa a «tortilla dos Chas», transmitíndolle de paso a receita ás fillas. Dos seis fillos que tivo o



Restaurante La Casilla en Betanzos

Elvira Gomez Rivera



Elvira é neta de María Valiño e Ángel Rivera e sobriña de Angelita, fundadora do restaurante A Casilla en Betanzos. Aos seus 97 anos, cunha lucidez envexable, lembra como súa nai rexentaba en Santa María de Ois, no lugar de Xora, a taberna da Capilla.

“Cando estaban facendo a concentración parcelaria viñeron os peritos, e as persoas que lles axudaban, a preguntar se lles podían dar de comer. Miña nai preparoulles de primeiro unha tortilla e despois da comida que tiña para ese día. Quedaron encantados. Volveron a diario a comer mentres estiveron traballando por aquí” Lembra Elvira gabando as dotes de boa cociñeira de súa nai Carmen.

Conta que con motivo da primeira Festa da Tortilla de Betanzos, no ano 2007, pedíronlle do restaurante do Hotel San Roque de Betanzos para que lles ensinara a preparar a tortilla. “Fíxenlles unha tortilla para comer aquí e outra para levar. Ese ano gañaron o primeiro premio do concurso en Betanzos”, conta moi satisfeita.

Preguntámoslle pola receita da tortilla que a súa familia veu pasando de xeración en xeración. Dinos que os ingredientes son poucos e sinxelos: aceite de oliva, boa pataca e ovos da casa. “A pataca hai que cortala moi fina, debe quedar frita pero sen queimada, no seu punto. Bater ben os ovos e, unha vez fritas as patacas, botalas a remexer ben cos ovos. Volver todo de novo á sarten, a temperatura media, e deixar callar un pouco por un lado, virala e fazar o mesmo do outro, para que quede o ovo sen rematar de callar. Esta é a receita.” E aclara: “O ovo debe quedar a medio callar, pero non líquido correndo polo plato como fan algúns agora”.



Angelita facía as contas nunha pizarra escolar.
(Revista Hostal, outubro 1955)

matrimonio dos Chas, tres delas (Angelita, Josefa e Amparo) dedicaríanse ao negocio da hostalaría. Unha delas, Angelita (+Betanzos 07.09.1993), marcharía para xunto súa tía, tamén Angelita, a traballar en «La Casilla», para co tempo facerse cargo do negocio, xunto co seu home Rafael Fariña Otero. Amparo (+Coirós 06.02.1978) quedou rexentando a taberna dos Chas, en Coirós, xunto co seu home Juan Roel Prado, na que, ademais de ofrecer aos clientes a tortilla segundo a receita transmitida por súa avoa a súa nai, tamén contaban con bo viño do país. E a outra filla, Josefa (+Coruña 08.07.2009) xunto co seu home José Crespo Rodríguez, abrirían o restaurante «El Manjar» na Coruña.

Carmen (+Coirós 13.09.1978) casou en Santa María de Ois, con Melchor Gómez e o matrimonio foi vivir ao lugar de Xora, onde tamén rexentaron unha taberna, coñecida como «A taberna da Capilla», por estar ao lado dunha vella e desaparecida capela dedicada a

santo Domingo. Alí tamén a filla de María Valiño seguiu cociñando a tortilla de patacas e transmitíndolle a receita orixinal á súa filla Elvira Gómez, quen aínda hoxe con 97 anos, lembra perfectamente o xeito de cociñala, anque as forzas non a acompañen para elaborala.

A cuarta filla do matrimonio Rivera Valiño, Amparo (+Betanzos 29.08.1993), casou con Baldomero Otero Golpe e rexentaron unha taberna nunha das calellas da vila de Betanzos, onde, como non podía ser doutro xeito, cociñaba para a clientela a tortilla segundo a receita aprendida na taberna do Fontelo.

As catro irmás dedicáronse, en maior ou menor medida, ao negocio da hostalaría e todas elas continuaron ofrecendo aos clientes aquel manxar que con tanto agarimo lles ensinara súa nai. Pero quizás a máis agraciada neste sentido, sería Angelita, xa que o establecemento «La Casilla» beneficiouse, non só do bo facer nos seus fogóns, senón tamén da excelente situación nunha vila dinámica como Betanzos, onde, precisamente nos anos 50 do século XX se instalou en fronte do seu establecemento o «secadero do lúpulo», o que contribuiría a agrandar a clientela e a fama. No ano 1927 o restaurante era un dos elixidos para grandes ágapes:

En el kiosco del restaurant La Casilla reuniéndose el domingo en fraternal ágape varios de los muchos amigos con que cuenta el simpático y culto joven Marcelino Alvarez Dopico "Maino" que en los primeros días del próximo julio contraerá matrimonio con una encantadora joven de esta ciudad. (La Voz de Galicia 23 junio 1927)

Invitados por la Corporación municipal asistieron hoy, 12, a un banquete, soldados repatriados de África, en número superior a 50;

servió el espléndido menú la Casilla y en él no faltaron ricos postres, café y habanos, reinando entre los comensales el mayor entusiasmo y amor patrio. (La Voz de Galicia 13 octubre 1927)

Polos seus comedores pasaron celebridades do momento, como a vaguesa Emilia Docet Ríos «Miss España» 1933 ou o xeneral Millán Astray en setembro de 1936.

A receita da «tortilla de Betanzos» é orixinaria de Coirós, e no lugar de Xora da parroquia de Santa María de Ois, segue a estar celosamente custodiada na envexable lucidez da mente da neta de dona María Valiño, Elvira Gómez Rivera, a quen, curiosamente, acudiron no ano 2007 e con motivo da «Primeira Festa da Tortilla» os responsables do restaurante do hotel San Roque, para que lles dera a receita orixinal coa que ganaron o concurso, segundo nos contou a propia Elvira.

Mérito de Betanzos é, sen dúbida algunha, darlle renome a este prato típico e elevalo á categoría de prato estrela. Administracións e hostaleiros souberon potenciar a riqueza turística e gastronómica en base á tortilla, dedicándolle unha semana para a súa degustación. Sen restarlle nin un ápice de mérito, desde Coirós reivindicamos a autoría da verdadeira e xenuína receita da «tortilla estilo Coirós», que foi a que deu lugar á actual «tortilla estilo Betanzos» ou «tortilla de Betanzos», pero que segue a facerse en establecementos de Coirós seguindo a receita orixinal.

(Continuará)

SUEIRO, Jorge Víctor (1955). *Revista Hostal*, Número 61, outubro de 1955. Editada polo Sindicato Nacional de Hostelería.

SUEIRO, Jorge Víctor (1983). *Tres generaciones guardan el secreto de la tortilla más famosa de España*. Anuario Brigantino



Merendero do restaurante La Casilla (Anuario Brigantino 1983, nº 6).

“La Casilla”
Pedro Vázquez
 Comidas y meriendas
 Teléfono 71 Betanzos

Anuncio publicado no xornal
La Voz de Galicia o 1 de xaneiro de 1939.

AS MELLORES TORTILLAS DO MUNDO



«Las primeras tortillas las hice junto a la Cuesta de la Sal; allí me enseñó mi madre antes de 1910, en que vinimos para aquí», dice doña Angelita a nuestro colaborador, mientras monda las patatas para la famosísima tortilla de Betanzos.

Manuel Fiaño Sánchez
Miguel Gayoso Barreiro

A revista Hostal, unha publicación mensual, era o órgano de difusión do Sindicato Nacional de Hostelería e publicouse nos anos 50 do pasado século sendo editada pola Dirección Xeral de Turismo do Ministerio de Información e Turismo.

No número 61, correspondente a outubro de 1955, inclúe unha reportaxe de Jorge Víctor Sueiro con fotografías de Alberto Martí Villardefrancos, baixo o título *Las mejores tortillas del mundo*, referíndose ás tortillas que se facían na Casilla de Betanzos, onde entrevista a Angelita Rivera. Ela lembra os seus inicios e tamén mostra como se fai a tortilla seguindo a receita familiar.

Pero antes de que doña Angelita viniese a "La Casilla" de Betanzos ya preparaba las tortillas en el

lugar conocido por el "El Fontelo", enclavado en la caída de la famosa Cuesta de la Sal, en la carretera de La Coruña a Madrid. Allí, finalizando el siglo XIX, doña Angelita aprendió de su madre a preparar las tortillas para los hombres de la carretera, que si hoy llevan el volante de un camión de aceite pesado, entonces llevaban las riendas de una reata de mulas. Y la madre de doña Angelita aprendió de la suya, y así... ¿Quién hizo la primera famosa tortilla? ¿Quién la comió?...

“Las primeras tortillas las hice junto a la Cuesta de la Sal; allí me enseñó mi madre antes de 1910, en que vinimos para aquí», dice doña Angelita a nuestro colaborador, mientras monda las patatas para la famosísima tortilla de Betanzos”.

“La fórmula de la tortilla”

Se tiene un "buen" fuego, sobre él una "buena" sartén, y en ella se echa una "buena" cantidad de "buen" aceite. Mientras no se caliente el aceite, las ligerísimas manos de doña Angelita, la cocinera artista, cortan la patata- "buena" patata selecta-, en finas partículas, de poco más de un centímetro cuadrado de superficie y de un grosor que permite ver las líneas de un periódico a su través. Cuando el aceite está a "buen" freír se le echa encima la patata, y entonces se observa cómo se forma un pequeño mar de burbujas de "buenísimo" aspecto. Frié que te frié las patatas, preparemos los huevos. Son "buenos" huevos



campesinos, que hacen la tortilla más sabrosa, y de un color amarillo que no le dan los huevos de granja - éstos hacen la tortilla blanca-

Estamos preparando tortilla para cuatro personas, ¿eh? No olvidar este detalle.

Se casca un huevo, dos, tres, cuatro ..., hasta catorce! Nos asombramos de la cantidad, pero la cocinera nos dijo:

-La comerán tranquilamente. Es lo normal, aunque podría hacérsela mucho más alta con sólo seis huevos.

Sigamos. Patata ligeramente frita, huevos "bien" batidos (la sal se le echa al huevo), patata retirada de la sartén y reunida con el huevo. La tortilla, iniciada ya, se ausentó de la sartén. La mezcla se hace aparte. Se retira la mayor parte del aceite y vuelven huevo y patata-patata y huevo, para ser correctos, a la sartén. Una vuelta, dos, tres ... Ya está doradita, preciosa, espléndida. Y





no muy grande, realmente.

El secreto está-nos dice doña Angelita-en que sea sólida exteriormente, con una corteza finita, y que el resto del huevo se mantenga líquido en el interior.

¿y el menú de Betanzos?

Primero, la tortilla; segundo, el lacón con grelos. De esto nada podemos decir que le reste méritos a la antigüedad y primitivismo respecto a la tortilla. Después una tarta especial de la casa, también sencilla y sabrosa; unos almendrados al estilo de esta tierra. Finalmente, una "queimada", como sólo la sabe hacer el alcalde de la ciudad, don Tomás Dapena. ¿Y qué es la

"queimada"? Tomen nota: aguardiente de la tierra, bueno, muy bueno; se echa en una perola, con azúcar abundante. Se incendia la mezcla y arde con unos fulgores extraños y hermosos. Luego se le añade café, y sigue ardiendo. Después, se bebe, y ¡qué bien se bebe la "queimada"!

Todos quieren probar a tortilla

Entre as personalidades que pasaron pola casilla antes do ano 1955, Angelita lembra el general Primo de Rivera, una "Miss España" en los tiempos en que se titulaban así nuestras primeras bellezas, príncipes extranjeros, diplomáticos, todos los ministros del Gobierno, doña Carmen Polo de Franco y su

hija...

En 1941, a sobriña Angelita, a herdeira da tradición culinaria familiar, que se chamaba igual que a tía foi a Meirás a preparar a tortilla a Franco.

Todos los días pasan. por "La Casilla" hombres ilustres y conductores de automóviles, potentados y algún albañil, pues en el paladar ante la tortilla, como en muchas otras cosas, todos son iguales. Y en la pizarra de doña Angelita, en la que hace las cuentas, los guarismos tienen igual significado para el alto que para el bajo. Puede decirse que la tortilla de Betanzos ha unido tantas clases sociales como la mejor teoría.

ORIXES DA TORTILLA

Durante moito tempo atribuíuse a Tomás de Zumalacárregui, a sonda de que fora quen descubriera a tortilla de patacas nunha casa dunha aldea de Navarra e que pensou que era a mellor comida para alimentar ás tropas carlistas.

Un estudo do Centro Superior de Investigacións Científicas, levado a cabo por Javier López Linaje, afirma que a tortilla naceu en Villanueva de la Serena (Badaxoz) sinalando que a primeira tortilla de patacas cociñouna Joseph de Tena Godoy y Malfeyto o 27 de febreiro de 1798. A idea era a de alimentar ás familias máis necesitadas nuns tempos en que a fame facía estragos entre a poboación.

Almudena Villegas Becerril, *La verdadera historia de la tortilla de*

patatas (El País, 09/03/2024), afirma que xa os romanos, no século I d.C. facían unhas "frittatas", nas que mesturaban diversos ingredientes que despois integraban con ovos batidos e callados.

Almudena documenta a tortilla de pataca uns anos antes: *El primero que disponemos, hasta ahora, sobre la existencia de la tortilla de patatas es la obra "Agricultura General y Gobierno de la casa de campo", de Joseph Antonio Valcárcel, de 1767, tomo III. Donde señala sobre la patata que: "En España su regular empleo es en guisados, y tortillas... Se cultivan en diversos territorios de Castilla la Nueva".*

É moi probable que, desde sempre, se cociñaran ovos con distintos

ingredientes en todas as culturas e lugares. Por estes lares, os ovos con patacas facendo o que coñecemos como tortilla de patacas, é algo máis recente. A pataca veu de América. Tráxoaa Colón nas súas primeiras viaxes. Despois empezouse a estender o cultivo lentamente, primeiro como alimento para o gando e máis recentemente para consumo humano.

A pesar de que a tortilla é un dos pratos máis habituais en calquera cociña familiar, as elaboradas en Coirós gozan dun plus especial, pois, ademais de contar con ingredientes de primeirísima calidade, con ovos de curral e patacas autóctonas, son feitas seguindo en boa medida aquela receita orixinal do século XIX de dona María Valiño.

DESCUBRE COIRÓS. GUÍA XERAL

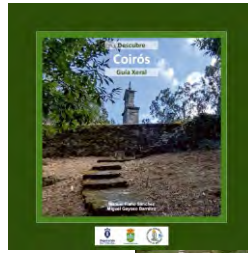
O 5 de abril de 2024 tivo lugar o acto de presentación do libro "Descubre Coirós. Guía Xeral", na Sociedade Fillos de Ois, e o 27 de abril na Asociación Cultural Collantres. Os Socios de Honra da nosa Sociedade Manuel Fiaño Sánchez e Miguel Gayoso Barreiro, son os autores desta publicación.

A obra, impresa na Imprenta Provincial, foi editada en colaboración coa Reserva de Biosfera Mariñas Coruñesas, a Deputación da Coruña e o concello de Coirós.

Un traballo que nos convida a percorrer tódolos recunchos do concello de Coirós, poñendo en valor a súa riqueza arquitectónica e paisaxística, á vez que amosa os servizos que aquí pode atopar tanto o visitante ocasional como aquelas persoas que decidan elixir este concello como lugar de residencia.

A Sociedade Fillos de Ois, seguindo coa súa labor cultural e de divulgación do noso entorno, síntese honrada en acoller a presentación desta publicación, que, sen dúbida, contribuirá a promocionar a Coirós como un destino atractivo.

A publicación pódese descargar en formato dixital desde a páxina web da Sociedade, ben a través do código QR que figura entre as imaxes ou do seguinte enlace: <https://www.fillosdeois.org/descubre.pdf>



CONSTITUÍDA A ASOCIACIÓN “COIRÓS ENERXÍA”



O 29 de abril tivo lugar a constitución da comunidade enerxética “Coirós enerxía” promovida polo Concello de Coirós.

O acto tivo lugar no Centro Social e nel aprobáronse os estatutos da asociación “Coirós enerxía”, asinouse a acta de constitución e elixíronse aos integrantes da Xunta Directiva. Deste xeito iniciáronse os trámites administrativos para dar de alta esta nova asociación. A idea fundamental que a move é facer máis económica e sostible a enerxía para abaratar a factura da luz dos asociados.

Unha vez se rematen os trámites crearase unha páxina web para informar aos socios e interesados en asociarse, para o que se disporá dun formulario a través do que solicitar a alta.

O Concello ten previsto ir dotando progresivamente de paneis solares aos edificios municipais que distribuirán a enerxía sobrante de xeito gratuíto entre os asociados de “Coirós enerxía”.



LUNAS DE AUTOMÓVILES
 MECÁNICA CHAPA Y PINTURA
 LÍNEA PRE-I.T.V. ELECTRICIDAD
 CONVENIO COMPAÑÍAS DE SEGUROS



TALLERES
CORUÑA

C/ Pérez Cepeda, 12
 15004 A CORUÑA
 Tif./Fax 981 141 435

RAPIDEZ, SERIEDAD Y GARANTÍA
 EN NUESTROS TRABAJOS

C/ Viñas de Babilonia, 8 Bajo
 15179 SANTA CRUZ - OLEIROS



LA HUERTA
FRUTERÍA - CHARCUTERÍA



Pedidos 660 102 109
 Servicio a domicilio Tel. 881 916 198

Preparamos bolsas de cumpleaños
 y encargos personalizados
 Golosinas, frutos secos, helados, dulces,...



Más que fruta

C/ Viñas de Babilonia, 13 Bajo
 Telf. 687 624 736
 15179 SANTA CRUZ - OLEIROS



INPAPE
SESORIA

María Fé Rubal - Ramón Rubal
 Brea, s/n. Guísamo
 Bergondo 15165 A Coruña
 Tel 981 796 608. Tel.Fax: 981 795 736
 e-mail: inpape@entorno.es



MADERAS CHELO

Manuel Vázquez Varela
 Parada, 8. Santa María de Ois
 15316 Coirós (A Coruña)
 Tífono. 629 852 013



OPTICA
Brigantium

OPTICA Brigantium
 Avda. Jesús García Naveira, 15
 15300 Betanzos
 Telf. 981 770 152



LAVANDERÍA INDUSTRIAL
LAS CAMELIAS

Concepción Arenal 95
 15300 Betanzos

administracion@lavanderialascamelias.com Tífono: 657 221 249



Pintura y Decoración
Julio Platas

Santiago de Ois, nº 59
 15316 Coirós (A Coruña) Tel. 981 79 81 10
 Móvil 699 45 12 47

CONSTRUCCIONES



Platas Rocha

Santiago de Ois, 18
 15316 COIRÓS (A Coruña) Tífono: 981 79 83 56 - 981 79 63 62

Tif. móvil 630 87 34 66



TOCHO Telf. 981 770 515
 BETANZOS - A CORUÑA

Profesionales a su servicio Pinturas - Puertas - Ferretería
 Alquiler de Maquinaria



AGRO-PESCA RAFA
 COMERCIAL AGRICOLA

ABONOS 981 796 645 PESCA
 PIENSOS 628 800 786 PLANTAS
 SEMILLAS JARDINERIA

Queirís, 63. 15136 COIRÓS (A Coruña) agropescarafa@gmail.com



CLÍNICA DENTAL PARDELLAS
 Tratamiento integral da túa boca coa última tecnoloxía
 Especialistas en cirurxía, implantes, prótesis e estética dental.
 Arreglo de rotura de prótesis nunha hora. Financiación a medida e sen intereses.
Rúa Caneiros nº 3 baixo dereita, Betanzos
 Pida a súa cita no 981 77 13 26 ou en www.clinicapardellas.com

MARTA PAZ
 COIRÓS TAXI LIC. 4
657.252.044



Cervecería Vázquez
 saavedra meneses betanzos

Saavedra Meneses. 62 - 15300 Betanzos Tífono. 981 77 26 02



Samuel
 PORTES ESPECIALIZADOS
 PORTES - MUDANZAS - GUARDAMUEBLES
676 082 325
www.samuelportesespecializados.com

Destinatario

Remite



S.C.R.D. FILLOS DE OIS
 Santa María de Ois
 Coirós 15316 A Coruña