

#6

LCD

Lugo Cultura Dixital

MURALLA ABERTA

LCD

REVISTA
CULTURAL

#6



1



ORGANIZA:



COLABORA:



DEPUTACIÓN
DE LUGO

LCD

REVISTA
CULTURAL | #6



2



RESUMO

3 EDITORIAL

D^a ANA BELÉN TRASEIRA PENA

Directora do Centro Asociado da UNED en Lugo

4 Dende a Coroación da Raíña ata o Touporroutou: o Entroido de Foz, unha tradición con máis dun século de vida

9 A viticultura: unha tradición milenaria que pon en valor o patrimonio cultural

14 Día Mundial dos Océanos: “Planeta oceánico: as correntes están a cambiar”

16 Sabores Saudables. Triangulando talento lucense

21 O control xudicial e actividades de intelixencia

**D^a ANA BELÉN TRASEIRA PENA**

Directora do Centro Asociado da UNED en Lugo

Benvidos á última edición da revista Muralla Aberta, unha publicación emblemática que se desenvolve no marco do proxecto Lugo Cultura Dixital, financiado pola Deputación de Lugo. Neste número, mergullámonos nunha viaxe a través das iniciativas culturais máis destacadas da provincia, todas elas unidas baixo o proxecto innovador que busca celebrar e preservar a riqueza cultural de Lugo.

Nesta ocasión, temos o pracer de presentar o novo *podcast* da UNED de Lugo, que teño a honra de inaugurar e polo que felicito ao impulsor da iniciativa o compañeiro Carlos García, quen xoga un papel fundamental no desenvolvemento deste proxecto. Co apoio dun equipo de persoas expertas do mundo audiovisual e da comunicación empregamos esta nova ferramenta para compartir a nosa visión e o impacto potencial desta iniciativa sobre a comunidade cultural de Lugo.

Este proxecto naceu grazas á visión de José Luis Prieto Arroyo, encargado de lideralo na súa primeira etapa, deixando un legado de innovación e difusión cultural. Esta edición da revista rende homenaxe ao seu traballo e contribución, recoñecendo a importancia que tivo dar voz ao asociacionismo cultural e que agora se centrará máis na individualidade creativa dentro da provincia.

Un dos temas destacados nesta edición é o **Entroido de Foz**, unha festa con grande tradición que busca ser recoñecida como festa de interese turístico galego. Ademais, exploramos a viticultura heroica, unha práctica arraigada na nosa cultura que merece ser destacada pola súa singularidade e o seu valor.

O compromiso coa sustentabilidade e coa sociedade tamén se reflicte nos nosos contidos, destacando o proxecto «**Sabores Saudables**». Esta iniciativa, que celebra a gastronomía local e promove unha alimentación saudable, ten recollido un gran éxito grazas á participación de destacadas deportistas e profesionais da cociña, demostrando a riqueza dos produtos locais e a creatividade das persoas que están á fronte dalgúns dos mellores restaurantes lucenses.

Finalmente, a revista contempla o impacto que os formatos innovadores de comunicación, como os *podcasts*, poden ter no enriquecemento da cultura dixital. A incorporación destes novos medios abre portas a unha difusión máis ampla das voces e historias que conforman o tecido cultural de Lugo, prometendo un futuro brillante para o proxecto Lugo Cultura Dixital.

Con este novo número de Muralla Aberta, esperamos non só informar e entreter, senón tamén inspirar a nosa comunidade a participar activamente na celebración da nosa cultura, historia e tradicións. Agradecemos sinceramente a todos os que contribuíron a facer posible esta edición e agardamos con ilusión continuar esta viaxe cultural conxunta.

Moitas grazas por acompañarnos nesta edición. O voso apoio é fundamental para seguir avanzando e deixar un legado cultural duradeiro na provincia de Lugo.

PODCAST

PLAY

F O Z

**DENDE A COROACIÓN DA RAÍÑA
ATA O TOUPORROUTOU:**

o Entroido de Foz, unha tradición con
máis dun século de vida

Dende a Coroación da Raíña ata o Touporroutou: o Entroido de Foz, unha tradición con máis dun século de vida

No 1982 celebrouse o primeiro desfile, aínda que a historia da cita, declarada como Festa de Interese Turístico de Galicia, remóntase tempo atrás e implica a participación do Concello, da comisión, dunha vintena de asociacións, así como de comerciantes e veciños



A no tras ano, centos de persoas chegadas desde distintos puntos da provincia e da comunidade galega revalidan o seu poder de convocatoria. A Coroación do Rei ou da Raíña, o Baile do Farolillo, as comadres, o Festival de coplas, o pregón ou o a sátira do Touporroutou. Todos estas tradicións conforman os ingredientes dunha cita única, que congrega a nenos e maiores e axudan a manter a esencia duns dos Entroidos máis grandes de toda a comunidade.

A celebración en Foz mantense como referente na Mariña, aínda que o seu atractivo suma adeptos co paso do tempo e goza de maior recoñecemento fóra da comarca. O orgullo por pertencer a esa comunidade “entroideira” mantense xeración tras xeración e a súa antigüidade, singularidade e arraigo acreditan o seu valor cultural, agora tamén recoñecido a nivel institucional, pois dende este 2024 foi declarado como Festa de Interese Turístico de Galicia.

Dende a Coroación da Raíña ata o Touporroutou

A celebración cumpre 42 anos, aínda que as súas orixes remóntanse moito tempo atrás, xa que no 1899 as Ordenanzas do Concello incluían as normas que rexían estas xornadas. Todas as prohibicións que se recollen, como o de non tirar “a ninguén auga, fariña, cinza ou outros obxectos” ou a norma de non usar máscara para “facer parodias que poidan ofender á relixión do Estado, aos demais cultos tolerados polas leis e á decencia e boas costumes”, trasládannos unha imaxe de como era esta xuntanza dous séculos atrás. Ademais do claro hábito de caracterizarse tanto para os desfiles como para os bailes que se pode extraer desta normativa, fai-se referencia ás coplas coas que non se poden “insultar ás persoas con discursos satíricos, bromas de mal xénero ou expresións que ataquen ao honor e á reputación”.

AS CHARANGAS E RONDALLAS

As singularidades do Entroido de Foz axudaron a que a festa siga sendo o que é a día de hoxe. Deste xeito, a creación de coros, charangas e rondallas leva acom-

pañando a tradición dende os seus inicios. Os Carnetolendas, Os Mariñeiros de Foz ou o grupo Los Criollos son algunhas das agrupacións documentadas que poñían música e amenizaban os encontros no século XX, labor que actualmente desempeñan charangas como Santa Compañía, Batería de Cariño ou Os Larpeiros, entre outras. Porén a posguerra e a ditadura marcaron un antes e un despois para a celebración mariñá, xa que unha serie de limitacións cambiaron lixeiramente o seu carácter, aínda que non conseguiron eliminala da nosa cultura popular.

Os focenses tiveron que esquecerse nestes anos das súas máscaras, porque non estaba permitido tapar a cara, así como acostumarse a pedir permiso e a organizar dous Entroidos: un de carácter público cos bailes na sala Baía, espazo directamente vinculado coa tradición entroideira, e outro máis segredo para os veciños. A democracia supuxo un rexurdir para a cita, que viu como comezaron a botar a andar asociacións para organizar cada unha das actividades da festa edición tras



Dende a Coroación da Raíña ata o Touporroutou



edición. No 1982 celebrouse o primeiro gran desfile da man da primeira comisión, idea que se fraguara un ano atrás e coa que se poñía punto e final á natureza individual que caracterizou a celebración ata ese momento. O desfile foi incorporando distintas novidades, entre as que se encontra a participación da Raíña do Entroido, figura que naceu de maneira espontánea.

A COROACIÓN DA RAÍÑA

Carlota Fernández del Riego foi quen de recibir o título nesta última edición, seguindo os pasos así da primeira raíña que tivo o pobo, Concha Pinto. Durante sete anos, dende 1983 ata 1990, Pinto foi referente da festividade grazas ao seu carácter e aos seus disfraces, aínda que a tradición de escoller á raíña de forma oficial ten pouco máis de tes décadas de vida. Botou a andar da man de Verónica Soto, no 1990, primeiro ano no que a comisión focoga foi quen de elixir quen quería que representara ao Concello durante a celebración, elección que agora recae na veciñanza. Dende que ela asumiu o título,

máis dunha trintena de mulleres desempeñaron este mesmo rol, ata que a coroación de José García sirve de punto de inflexión na historia da festa ao ser elixido como primeiro rei. García abriu o camiño e permitiu que ese mesmo papel puidera recaer catro anos despois en Roberto Gómez, que logrou a distinción a pesar de ser único home que se presentou ese ano. Ata este momento o protagonismo masculino estaba limitado aos títulos de Cabaleiros de Honra que se concedía a distintos veciños.

Aínda que a participación e a organización necesarias implican que o traballo comece medio ano antes, o programa inaugúrase durante os primeiros meses do ano, coa cea de Coroación, que ten lugar unha fin de semana antes do desfile e acada cada ano récords de asistencia. A xuntanza dun milleiro de persoas nunha xornada que ten como protagonista á persoa que chega ao trono dá paso á cea o Xoves de Comadres, acto reservado para as mulleres do municipio. Séguelle o pregón e o Concurso de Coplas, organizado polo Goberno local dende hai 25 anos. As cantigas a modo

Dende a Coroación da Raíña ata o Touporroutou

de crítica lugar foron evolucionando ata dar lugar ás parodias que representan os participantes na actualidade.

O domingo é a quenda do Touporroutou, un dos espectáculos con maior arraigo e único en toda a xeografía galega, que mestura a ironía, o sarcasmo e o humor. A asociación cultural A Pomba do Arco organiza esta radiografía da vida social e política do municipio libre de censura e cun sentido teatral. O programa continúa

o luns co Baile do Farolillo, tradición importada que se celebra de maneira ininterrompida dende 1982. Tras as citas do domingo e o martes, enfocadas nos máis pequenos, chega a procesión fúnebre da Queima do Entroido, o broche de ouro da celebración. Unha festa que transcende xeracións grazas ao traballo no que se implican o Concello, a comisión, asociacións, comerciantes e veciños co mesmo obxectivo: seguir dándolle vida a unha das celebracións máis populares.



A VITICULTURA:

unha tradición milenaria que
pon en valor o patrimonio
cultural

A viticultura:

unha tradición milenaria que pon en valor o patrimonio cultural

A variedade de caldos galegos, máis aló das cinco grandes Denominacións de Orixe e das catro Indicacións Xeográficas Protexidas, trasladan a historia de cada un dos puntos da nosa xeografía

A cultura do viño mantén unha gran pegada na sociedade actual, que entendeu o seu gran valor e súa aposta como motor económico e cultural. O Encontro da Cultura do Viño da Ribeira Sacra, a Feira do Viño de Vilagarcía, a Feira do viño de Amandi, a Feira do Viño en Chantada ou a Festa do Albariño en Cambados son mostras do gran significado que ten o patrimonio vitivinícola na nosa comunidade e do tirón do propio viño como obxecto de culto

Se facemos un repaso pola historia, practicamente ningún outro produto agrícola goza do recoñecemento que ten o viño e da importancia que supón polo tanto o cultivo da vide. Dende tempos ancestrais, mantense como protagonista na alimentación en distintos pobos comezando polo neolítico, etapa na que esta bebida xa estaba ligada ao consumo humano. Na rexión de Champagne existían vides, aínda que o proceso de coitado destas plantacións non chegaría ata que o home



A viticultura: unha tradición milenaria que pon en valor o patrimonio cultural



se fixo sedentario. Mesopotamia e Exipto foron as civilizacións encargadas de fomentar a produción de bebidas fermentadas pola súa vinculación con aspectos comerciais, económicos e relixiosos. A súa elaboración, cultivo e consumo chegou aos nosos días grazas ás numerosas pinturas conservadas en pedra, papiro ou barro, así como os vestixios que se trasladaron coa literatura e os xeroglíficos.

Pero se houbo un pobo que estendeu o seu cultivo e consumo e que mesmo lle chegou a dedicar un deus foron os gregos. As festividades, as cerimoniais e tamén as rutinas diarias eran aptas para recorrer ao viño e destacar as súas propiedades e efectos, práctica que que-

dou máis que constatada a través da súa tradición que reflicte fielmente os comportamentos sociais e transmíteos a pesar do paso do tempo. Así o fixo a *Odisea*, protagonizada polo heroe Ulises, dono dunha gran bodega en Ítaca que, valéndose das propiedades do viño, utilizouno para enfrontarse ao ciclo Polifemo.

CULTIVO, CONSUMO E COMERCIO

Gran parte das trazas da cultura grega, entre elas os seus costumes gastronómicos, foron asimiladas polos romanos. Os habitantes da antiga Roma deron un paso máis no cultivo, por exemplo co desenvolvemento de cubas de madeira, e tamén na súa consideración so-

A viticultura: unha tradición milenaria que pon en valor o patrimonio cultural



cial, xa que co viño branco diferenciaban aos patricios do resto da sociedade para a que estaba reservada o tinto. Precisamente, sinálanse como responsables de introducir o cultivo da vide no século I na zona de Valdeorras e na Ribeira Sacra.

Despois da caída do Imperio, durante a propagación do cristianismo, os mosteiros foron os precursores da viticultura, apareceron os primeiros grandes produtores e a valoración do viño mantívose. Tamén xoga especial relevancia a importancia do Camiño de Santiago nas zonas de cultivo e o seu consumo na capital autonómica polo aumento da afluencia de peregrinos. A construción de bodegas e a intensificación do comercio internacional potenciaron o dominio da vide durante a Idade Moderna. Pouco a pouco, popularizouse o consumo, importáronse cepas e foise perseguindo unha maior calidade de cada unha das variedades, obxectivo que se mantén nos nosos tempos nos que o viño se erixe coma un símbolo de tradición.

O alto grao de desenvolvemento tecnolóxico, a través da investigación e da introdución de novas técnicas produtivas e da mecanización dos traballos, e a asimilación de novas posibilidades enolóxicas por parte da industria determinan que o sector español sexa referente de vangarda e progreso. Pero o papel da viticultura no territorio nacional non é so fundamental en termos econó-



micos coas súas 144 indicacións xeográficas recoñecidas na Unión Europea e posicionándose como o país con maior superficie de viñedos, senón tamén polo seu arraigo territorial con gran pegada na nosa comunidade.

CASTAS DE UVAS ANCESTRAIS

Dende o albariño das Rías Baixas ata o godello ou o mencía como representante da Ribeira Sacra ou da zona de Valdeorras ou exemplos autóctonos como o merenzao, o caíño ou o sousón, variedades minoritarias que aglutinan o tradicional e a experimentación das novas correntes. Galicia produce unha ampla variedade de caldos de gran calidade, máis aló das cinco grandes Denominacións de Orixe e das catro Indicacións Xeográficas Protexidas, a través das que se dá a coñecer o extenso patrimonio cultural e a historia de cada un dos puntos da xeografía. Os brancos e os tintos son os máis habituais, pero algunhas denominacións tamén se enfocan en recuperar as elaboracións tostadas ou en introducir as espumosas, todas elas baseadas en castas de uvas ancestrais anteriores á praga da filoxera, insecto que arrasou as vides europeas a mediados do XIX.

Pero ademais dun abano de elaboracións, aromas e sabores inimitables, no panorama actual o enoturismo e a identificación das bodegas polo prestixio do seu produto e polos valores culturais presentes nas súa comer-

A viticultura: unha tradición milenaria que pon en valor o patrimonio cultural



cialización e nas súas instalacións amplifican o alcance dun sector que fixou unha imaxe simbólica do viño e que funciona como difusor dos valores inherentes nel. Xunto co auxe comercial e tecnolóxico das áreas vinícolas, o esforzo modernizador e promocional tivo como resultado presentar a viticultura como un tesouro patrimonial e tamén como experiencia que pon en valor a riqueza histórica e popular do traballo nas barricas.

Así o demostran as disintas rutas enolóxicas que lle ofrecen aos visitantes unha forma de entender o ter-

ritorio paseando entre viñedos, percorrendo dende as bodegas máis vangardistas ata as máis señoriais e achegándose á riqueza arquitectónica e natural e a súa vinculación coa produción dos mellores caldos. A viticultura pode presumir de historia e de bo facer, sacando proveito dos coñecementos ancestrais que se manteñen xeración tras xeración e que aseguran a supervivencia do cultivo da vide. Porque o viño representa moito máis ca unha industria. O viño foi e seguirá sendo cultura, arte e tradición.



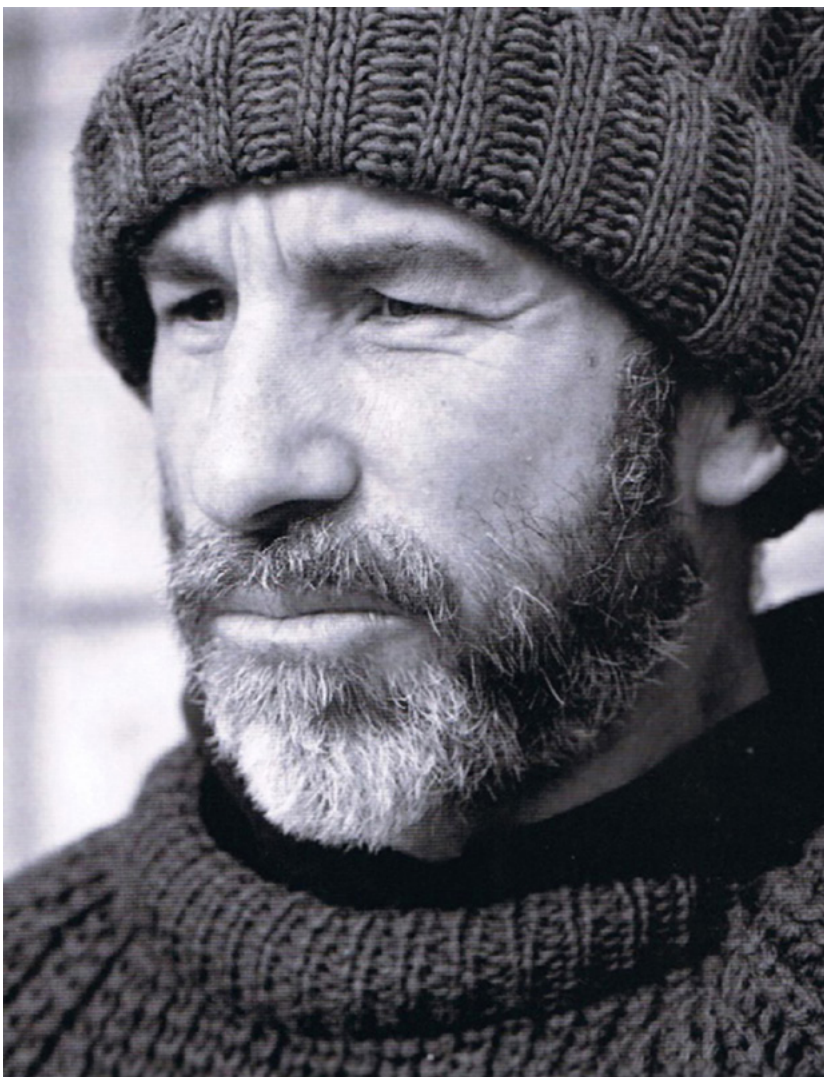
DÍA MUNDIAL DOS OCÉANOS:

“Planeta oceánico:
as correntes están a cambiar”



DÍA MUNDIAL DOS OCÉANOS:

“Planeta oceánico: as correntes están a cambiar”



Cada 8 de xuño, o mundo conmemora o Día Mundial dos Océanos, unha data destacada no calendario da UNED de Lugo, destinada a sensibilizar sobre o estado de conservación dos nosos océanos. Co lema do ano 2023 establecido polas Nacións Unidas como “Planeta Oceánico: As Correntes Están a Cambiar”, este día ten como obxectivo principal informar o impacto humano nos océanos e fomentar unha conciencia global para a xestión sustentable destes vastos ecosistemas.

Estímase que o 70% da superficie do planeta está cuberta polos océanos, desempeñando un papel fun-

damental na vida cotiá das persoas. Esta parte esencial da biosfera actúa como os pulmóns do noso planeta, proporcionando osíxeno esencial para a vida. Ademais, é unha fonte crucial de alimentos e medicamentos, desempeñando un papel fundamental.

No marco desta celebración, a UNED de Lugo levou a cabo unha entrevista exclusiva co oceanógrafo físico, surfista e activista ambiental Tony Butt. O escenario elixido foi a emblemática Praia das Catedrais, seleccionada polo seu estreito vínculo co mar e a beleza da súa contorna.

Durante a entrevista, a directora do centro, Ana Traseira, e o codirector do proxecto #LugoNaturalMente, Carlos García, exploraron a traxectoria profesional do Dr. Butt. Abordáronse temas cruciais relacionados coa conservación do medio mariño e o impacto da crise climática neste ecosistema.

O oceanógrafo compartiu a súa perspectiva persoal sobre a crise climática e a súa repercusión no medio mariño. Tamén se discutiron políticas de conservación mariña e a necesidade urxente de concienciación ambiental para impulsar medidas eficaces.

No Día Mundial dos Océanos, a voz de expertos como Tony Butt resoa, lembrándonos a importancia de protexer e preservar os nosos océanos. A medida que as correntes cambian, a responsabilidade recae na sociedade global para tomar medidas colectivas e garantir a sustentabilidade destes prezados ecosistemas mariños que desempeñan un papel crucial na saúde do noso planeta.

A entrevista está dispoñible para o público na canle de Youtube da UNED de Lugo á que se pode acceder mediante a seguinte [ligazón](#).

Sabores Saudables

Triangulando
talento lucense

Sabores Saudables. Triangulando talento lucense

Unha triangulación é unha estratexia futbolística que aporta factores de gran importancia no xogo coma a eficiencia, a fluidez e o traballo en equipo.

Dentro do programa UNEDLife nace a actividade “Sabores Saudables” como aglutinador do **mellor do deporte profesional**, os **referentes da gastronomía** e o **coñecemento nutricional** da nosa provincia. Unha triangulación de talento de primeiro nivel.

A primeira tempada de “Sabores Saudables” foi un reto apaixonante e acompañou a deportistas profesionais dos mellores clubs da nosa provincia para coñecer as súas rutinas nutricionais e poñelos a cociñar da man de parte dos mellores restauradores lucenses. A conexión entre deporte e cociña saudable é a clave deste proxecto que contou por milleiros o seu seguimento nas redes sociais do programa UNEDLife.

E tan importante como o capital humano son as virtudes que emanan deste programa. A primeira delas é a **alimentación saudable**, fundamental para manter un bo estado de saúde e previr enfermidades. O consumo dunha ampla variedade de produtos de todos os gru-

pos alimenticios asegura todos os nutrientes necesarios para o noso corpo.

A segunda virtude de “Sabores Saudables” é o consumo de **produtos locais**, que non só beneficia á comunidade e aos produtores locais, senón que tamén pode ter impactos positivos no medio ambiente e na saúde. Ademais de vantaxes como o apoio á economía local, a frescura e a calidade, a sustentabilidade ambiental, a promoción de prácticas agrícolas sostibles ou a transparencia na produción.

E para rematar, a promoción do **produto de tempada** o alimentos frescos durante certas épocas do ano que adoitan ser cultivados en determinadas estacións e, polo tanto, están máis dispoñibles e son de mellor calidade nese momento. Comprar produtos de tempada non só pode ser máis saboroso, senón tamén máis sostible, debido ao reducido gasto enerxético empregado no seu transporte, distribución e almacenamento.

Son cinco as **pezas audiovisuais** que compoñen o programa “Sabores Saudables”.



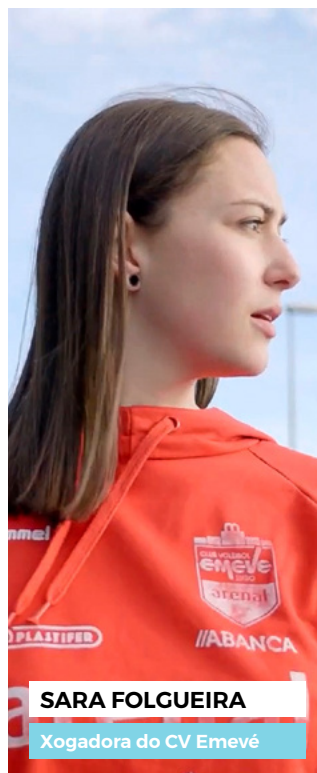
LAURA ALIAGA

Xogadora de baloncesto



SERGI QUINTELA

Club Baloncesto Breogán



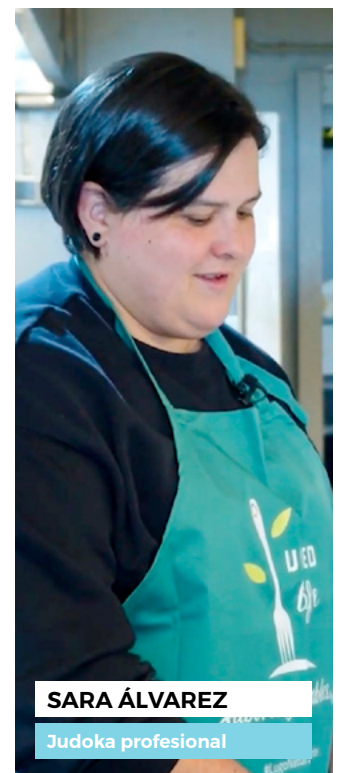
SARA FOLGUEIRA

Xogadora do CV Emevé



ERIK QUINTELA

Club Baloncesto Breogán



SARA ÁLVAREZ

Judoka profesional

Sabores Saudables. Triangulando talento lucense

Dende o Restaurante España, no corazón da capital lucense, estréase a primeira entrega co chef Héctor López e con Laura Aliaga, xogadora de baloncesto e capitana do Durán Maquinaria Ensino. Cociñarán un “Ravioli de boi con emulsión de pataca e fideos de cabaciño”.



Dende o Restaurante Canedo, á beira do río Miño, estréase o segundo “Sabores Saudables” co chef Nardo Eiroa e con Sergi Quintela, capitán do Club Baloncesto Breogán. Cociñarán un ‘Tallaríns de mar picantes con tomate en tres texturas’.



Sabores Saudables. Triangulando talento lucense

Dende o Restaurante Colón, en Nadel, Lugo, estréase o terceiro episodio “Sabores Saudables” co chef Santi Almuiña e con Sara Folgueira, xogadora do CV Emevé. Cociñarán un “Pescada en semisalazón con tomate recheo de verduras asadas”.



Dende a Arrocería Os Cachivaches, Alejandro Méndez con Erik Quintela, capitán do Club Baloncesto Breogán SAD, cociñan un “Arroz de espárrago blanco, crema de guisantes e ovo flor”.



Sabores Saudables. Triangulando talento lucense

Dende o Restaurante Paprica estréase o quinto programa co chef Álvaro Villasante e coa judoka Sara Álvarez. Cociñarán unha “Xarda mariñada con leite de coco e sishimi”.



O CONTROL XUDICIAL E ACTIVIDADES DE INTELIXENCIA

PODCAST

PLAY 

 Podes ler aquí a obra completa "Gobernanza democrática y rendición de cuentas: control judicial de las actividades de inteligencia", do Doutor Adriano Alfonso

Adriano Alfonso Rodríguez, Doutor en Dereito, Licenciado en Criminoloxía e Ciencias da Seguridade Pública, Xuíz e Catedrático, fálanos neste podcast dos Premios García Goyena da Facultade de Dereito da Uned e presenta a súa nova proposta, un proxecto que naceu da polémica provocada polos episodios de espionaxe de teléfonos dalgúns das personalidades importantes. Os servizos de intelixencia gozaron dunha enorme inmunidade en termos de transparencia e supervisión en comparación con outras axencias. Todo é secreto, pero esta situación non

é de recibo con respecto aos dereitos fundamentais, a rendición de contas e a gobernanza democrática. Como se poden controlar as actividades de intelixencia? Que tipo de xuíz é necesario? Que tipo de regras son necesarias?

Adriano Alfonso, autor de "Gobernanza democrática y rendición de cuentas: control judicial de las actividades de inteligencia", achéganos nesta entrevista unhas pequenas olladas ao seu traballo e cóntanos os temas nos que se centrarán os próximos seminarios e cursos da área de dereito e criminoloxía na Uned de Lugo.

LCD

Lugo Cultura Dixital
MURALLA ABERTA

ORGANIZA:



COLABORA:

