

## rexurdir do millo corvo. testemuña dunha tradición

A actividade máis recoñecida da asociación é, sen dúbida, a recuperación do Millo Corvo, (unha variedade de millo, de cor negra, case que extinguida na comarca do Morrazo) baixo o lema “Rexurdir do Millo Corvo. Testemuña dunha tradición”.

Este proceso de recuperación etnográfica, educativa, cultural e gastronómica abarca tódalas épocas do ano.

**Sementeira** > O proceso comeza na primavera, coa preparación do terreo e abonado do mesmo con esterco (mestura de estrume e excremento animal) para a posterior sementeira, realizada de maneira manual (segundo o asesoramento e bo facer dos anciáns do lugar) e axudados pola única parella de bois da comarca do Morrazo, Cavano e Gallardo, que tiran do arado mentres se van botando os grans de millo corvo o chou.

**Cava** > A finalidade da cava é a eliminación das herbas que medran ó redor dos milleiros.

**Renda** > A renda consiste nun sachado máis superficial e de rareo, a isto se lle chama dispor o millo, que facilita o desenrolo e crecemento dos milleiros.

**Rega** > Na época estival e segundo a climatoloxía e as características do terreo será necesario a rega. Para poder realizar esta tarefa é necesaria a limpeza de carreiros, canles de rego, etc., que actualmente están en desuso e que son un elemento imprescindible para a total recuperación da memoria etnográfica deste ciclo produtivo.

**Corta do pendón** > Coa corta do pendón (parte superior da planta) evítase que o vento rache a cana. O pendón utilízase como forraxo para os animais.

**Corta e empalleirado** > Polo San Miguel, coa lúa minguante, faise a corta e o empalleirado do millo. Seguindo coa tradición, os palleiros fanse cos milleiros enteiros (constan da cana e das espigas), desta maneira a espiga acaba de refacerse no palleiro.

**Esfollada** > Lévese a cabo uns días despois da corta e empalleirado. Consiste na separación da espiga e o follaco da cana. Posteriormente as espigas se almacenarán no hórreo para o seu almacenamento e secado. O follaco era unha parte moi apreciada antano para a elaboración de xergóns, cestas, cebos para a pesca do atún e do bonito, xoguetes para os nenos, etc.

**Debullada** > A laboura da debullada realízase en marzo e consiste en separar o gran da espiga. Realízase de maneira manual utilizando como axuda un carozo (parte interior e leñosa da espiga).

**Muiñada** > Os grans de millo corvo son levados ó muiño de auga (Muiño da Presa, situado no Canudo – Meiro – Bueu) para moelo e conseguir a fariña e o óleo do millo corvo. Nesta actividade o traballo toma carácter lúdico. A grande atracción que supón ver un muiño de auga increméntase notablemente coa posibilidade de poder observar o seu funcionamento, e así participar activamente na muiñada. Con esta actividade lógrase recuperar gran parte da memoria literario-popular como cantigas, historias, lendas, etc., en torno ó muiño.

**Amasado e cocido da bola corva de porta aberta** > Unha vez peneirada a fariña procédese ó amasado (utilizando fermentos naturais). Ao remate do amasado béndícese amasa, que fermentará na artesa. Na pá (utensilio utilizado para introducir a masa no forno) póñense follas de castiñeiro secas ou de col sobre as que se estende a masa. Introdúcese a masa no forno (que previamente foi quentado con leña) onde se benciben as bolas do pan de millo corvo, e cando estea cocido sácase do forno.

Como peche de ciclo anual celébrase o Encontro-Degustación do Millo Corvo a finais do mes de marzo.

O carácter educativo e didáctico que acadou este proceso desenrolase coa participación de centros educativos e asociacións de toda a comunidade autónoma nas actividades ao redor do millo corvo.

Ademais, trátase de inculcar ós cativos participantes a importancia dos recursos naturais, o respecto polo medio ambiente, coñecemento da arquitectura popular (hórreos, muíños, fontes, cruceiros ...), recuperación da toponimia do lugar, diferentes apeiros e útiles de labranza, e sobre todo que non se esquezan as nosas raíces e o noso patrimonio inmaterial.

Coa publicación da **Unidade Didáctica “A aventura do millo corvo na aldea de Meiro”** plásmase sobre papel e sobre soporte dixital as principais fases do cultivo do millo corvo ó xeito tradicional, así como elementos da vida agrícola e social vencellados ó modo de vida agrícola no rural. Esta unidade didáctica trata de ser unha guía de traballo nas aulas antes e despois da participación dos escolares nas actividades en Meiro.

## recoñecemento internacional

Con data do 26 de xullo de 2006, o Millo Corvo, que leva recuperando e sementando a Asociación Cultural Meiro (Bueu) dende o ano 1997, foi distinguido oficialmente dentro do catálogo internacional da **“Arca del Gusto de Slow Food”**, previa aprobación unánime da Comisión Nacional e do Comité Internacional del Arca del Gusto.

Os obxectivos da Arca del Gusto consisten en recuperar, catalogar, delimitar, promocionar e protexer produtos autóctonos de excelencia gastronómica, preservando o medioambiente e a biodiversidade en todo o mundo.