

# a *Movida*<sub>go</sub>

BOAS  
FESTAS

A CULTURA

A EXAME

CULTURINVEST

CONCELLO  
DE VIGO



**vigo**  
onde vive o Nadal

# CIRCO de NADAL

DO 30 DE NOVEMBRO AO 12 DE XANEIRO

50 ANIVERSARIO  
DE LOS  
PAYASOS  
DE LA TELE

MALABARISTAS  
ACRÓBATAS  
EQUILIBRISTAS  
PAIASOS  
E MOITO CIRCO

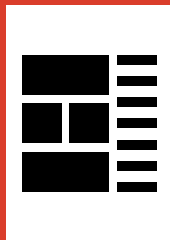
LA GALLINA TURULECA  
HABIA UNA VEZ...  
SUSANITA  
EL AUTO NUEVO  
E MOITAS MAÍS  
CANCIONS  
EN DIRECTO

# GABY ARAGÓN

FILLO DE GABY, SOBRIÑO DE FOFÓ E MILIKI

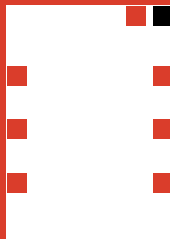
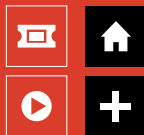
GRAN CARPA INSTALADA NA AVENIDA DE CASTELAO - COIA  
VENDA DE ENTRADAS E HORARIOS EN [CIRCODENADAL.GAL](http://CIRCODENADAL.GAL) E [TICKETRONA.COM](http://TICKETRONA.COM)





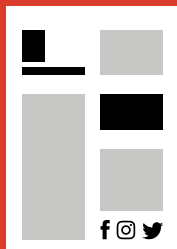
### SUMARIO

Cada elemento do sumario leva á súa páxina correspondente.



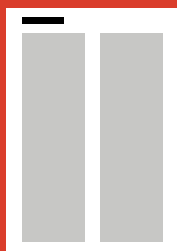
### BOTÓN

Localizados nos bordos das páxinas, preme os botóns para ampliar a información, comprar entradas, ver contido audiovisual, volver ao sumario...



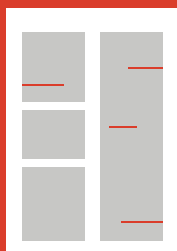
### ZONAS INTERACTIVAS

Navega polas páxinas na procura das zonas interactivas (fotografías, biografías dos colaboradores, páxinas web, iconas de redes sociais, logotipos...).



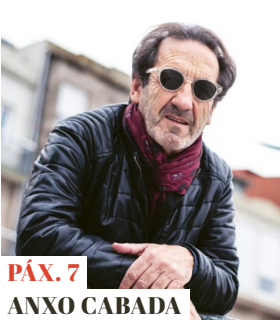
### BARRA SUPERIOR

Sempre vas poder volver ao inicio dun contido de varias páxinas premeo na barra superior.



### LIGAZÓN

Para máis información, preme nas ligazóns dos termos subliñados en vermello.



**PÁX. 7**  
**ANXO CABADA**



**PÁX. 13**  
**O CAMIÑO DO BO 'RAMEN'**



**PÁX. 17**  
**NOVE PUNTOS DE REGALO LOCAL**



**PÁX. 25**  
**PARA OS PADAIS MÁIS EXQUISITOS**

- 5 CALEIDOSCÓPICA CIDADE**
- 6 OLLO AO DATO**
- 6 MUSEO DA HISTORIA**
- 9 A CULTURA A EXAME**
- 11 DELEITE LITERARIO**
- 15 LOCAIS RECOMENDADOS**
- 21 PEIXE SAPO CON VINAGRETA DE FABAS**
- 22 O NADAL EN CATRO BOCADOS**
- 27 CHIN-CHIN!**
- 28 A COCIÑAR: ROSCÓN DE REIS**
- 29 CALENDARIO DE NADAL**
- 31 O BARCO DO NADAL TRAZA O SEU RONSEL**
- 32 VIII GALICIA MAGIC FEST**
- 33 MÚSICA AO VIVO**
- 34 IMPERDIBLES**
- 35 AXENDA MOVIDIÑA**
- 37 VECIÑANZAS: O CALVARIO**
- 39 OUTRAS MOVIDAS**
- 40 AS TÚAS MOVIDAS**

Subscríbete ao boletín de WhatsApp: [644 37 29 23](https://www.whatsapp.com/channel/00299171111111111111)

Se queres recibir a revista na casa e apoiar a cultura en Vigo, subscríbete na web: [amovida.gal/subscripcion-revista](https://amovida.gal/subscripcion-revista)

**MOVÉMONOS POLA CULTURA EN VIGO**



Revista **A Movidá** → Volume 7 (10), nadal de 2024 [62]

**Edición:** Tamara Novoa → **Redacción:** Paula Cermeño, Tensi Gesteira, Estela Gómez, Xurxo Martínez González, Oriana Méndez, Pablo Vázquez Varela → **Fotografía:** Paula Cermeño e Pablo Vázquez → **Deseño e maquetaxe:** Rubén González → **Deseño web:** Beatriz Barros → **Ilustración:** Héctor Pichel → **Mercadotecnia:** Cecilia Vázquez → **Revisión de textos:** Uxío Couto

**Edita:** A Movidá Cultural S.L.

Impreso por Imprenta Feito S.L. → Depósito legal: VG 741-2018 → Exemplar gratuito. Prohibida a súa venda

**@amovidavigo** → [amovida.gal](https://amovida.gal)

A *Movidá* non se responsabiliza das opinións expresadas nos contidos desta revista, nin de calquera mudanza nos eventos que nas sucesivas páxinas se anuncian.



## CALEIDOS- CÓPICA CIDADE

Alguén abre a súa fiestra e alonga o ollada. Vibrante azul océano, lapislázuli, azul glacial de neboeiro sobre a ría que cristaliza en azul noite verde azul transparencia das augas nas Cíes, azul gas ou soldadura estrala azul aceiro Bouzas e, en terra, azul zafiro vagalume Castrelos na noite, A Guía na popa mentres azul vermes de luz verde-rrióEifonso... Unha cidade de propiedades máxicas entra e sae de si mesma, licúase por entre o seu propio corpo. Verás fendas expandirse cara ao horizonte, elas levantan as nosas montañas xacentes como adormecidos animais prehistóricos; outras engurras do terreo son vibrátiles camiños, tal é nos labirintos de Lavadores que te envolven até Candeán e van abrindo as súas portas só con secretas palabras.

Se un día tornas cíclope, sitúate no medio da ría co tino de non esmagares Rande, terma dun espello e ofrécelle a cartografía deste pequeno mundo: no reflexo recollerás a vida inqueda de múltiples cidades ocultas. Serás alguén que abre a súa fiestra e alonga a súa ollada sobre Vigo, vicus, Atlántica. Será 2025 e seguirá a ser caleidoscópica cidade rachada e unida que non se esgota dende os encontros amicais na Princesa ata o último penedo do Galiñeiro a resgar a bóveda celeste.



*Oriana Méndez*

*Poeta e profesora*

**A PLATAFORMA OTT DO XABARÍN CLUB** ofrece diferentes contidos audiovisuais á carta para o público infantil e xuvenil, con tanta demanda nestes tempos, como a recente serie musical de animación *Bibopalula*, estreada o pasado 29 de novembro. Afiliate!

**O XARDÍN BOTÁNICO DA FUNDACIÓN SALES** recibe a Papá Noel o venres 13 e o sábado 14, para atender os desexos dos pequerrechos.



**ONCE MILLÓNS DE LUCES LED ILUMINAN A CIDADE**, presidida por unha árbore de 40 metros, no longo Nadal de Vigo, que se estende ata o domingo 12 de xaneiro.

por Xurxo Martínez González

## MUSEO DA HISTORIA

Na casa sempre escoitei que Vigo era unha aldea feita cidade grazas ao impulso industrial, con claro acento obreiro. Cos anos, tras lecturas e escoitas atentas, aprendín outro relato. En realidade, sempre fomos un punto de conexión co mundo e un espazo habitado de maneira continua. No inicio foron as mámoas, dolmens e os petróglifos, desde a Casa dos Mouros (A Madroa) aos labirintos deitados ao ceo de Fragoselo. Evoluíron aos castros sites na Punta do Muíño do Vento (Alcabre) arrentes da Mourisca, ou no Castro Castriño da curva de San Gregorio ou no outeiro de Padín (Teis), alén do totémico Castro. Velaí os restos do comercio cos púnicos do Mediterráneo (Toralla) de antes de Cristo. A presenza romana de salinas e aras funerarias, as torres derrubadas pola sede irmandiña e o castelo do Penço, os pazos da Pastora ou da Raposeira. E chegaron os cataláns, a conserva, a pesca de altura, os estaleiros, o metal, a siderurxia, a automoción, o comercio, a industria editorial..

Vigo preséntasenos como un lugar sempre dinámico, corazón na rosa dos ventos, punto de tráfico mercantil no mar maior e vello continente e alén mar onde tantos emigraron pra entregar fortunas ou apenas o recordo humilde desta cidade. O 21 de outubro o alcalde anunciou o proxecto do Museo da Historia de Vigo. O lugar escollido será o actual Verbum, localizado nun exacto microtopónimo de tanta sonoridade e evocación: O Tiro das Artes. Oxalá sexa proposta viable, certa no relato, xenerosa coas clases populares que foron e son a eterna vida desta cidade-estrépto.



# Anxo Cabada

Fotógrafo e vicepresidente do Ateneo Atlántico

## «PEDIRÍA QUE O GASTO DAS LUCES SE REPARTA UN POUCO EN CULTURA»

**É DIFÍCIL ACUDIR A UN EVENTO** cultural na nosa cidade e non atopar por alí a **Anxo Cabada Álvarez** (Sabucedo, 1957). Ademais de traballar activamente para ofrecer un espazo aberto de discusión e debate no Ateneo Atlántico, primeiro como presidente e agora como vicepresidente. Como bo fotógrafo, anda sempre armado cunha cámara, á espreita de calquera iniciativa sociocultural.

### En que momento te interesaches pola fotografía?

En Sabucedo, cando eu era un neno, pola rapa das bestas chegaban os únicos visitantes da aldea en todo ano. Daquela non había o turismo nin a mobilidade que hai agora e a min alucinábame esta xente que traía un aire distinto á aldea. Entón empecei a flipar coa imaxe e logo tamén co cine, que se converteron nas fiestras que nos permitían escapar da cotiandade franquista.

### No teu traballo fotográfico vemos un grande interese por plasmar o patrimonio inmaterial. De onde che vén esa teima?

Preocúpame esa sociedade que se está esvaeando, de aí que pasase das fotos de viaxes ás fotos da terra; quixen facer algo que puidésemos definir como a xeografía dos rostros galegos. Igual que temos as catedrais ou as igrexas románicas, temos xente do mar, da terra ou da cultura, que son as que fan país.

### Como xurdiu a idea do Ateneo Atlántico, que cofundaches en 2017?

Fixemos o Ateneo como un lugar de resistencia activa, con intención de chegar á xente, para

que se poida organizar e loitar por obter melloras sociais nunha actitude activa dentro da cidade. O aluvión populista que vive Vigo estamos afastando das responsabilidades que temos como cidadanía. A cidade construímosla entre todos, e todos temos que ter algo que ver.

### Cales dirías que son os principais retos culturais que ten a cidade hoxe en día?

A Biblioteca do Estado. Comparativamente con Santiago de Compostela ou A Coruña, temos un nivel baixísimo no tocante ás bibliotecas. Logo os festivais que se fan están afastados da preocupación por defender artistas locais.

### Como fotógrafo, que botas en falta?

Paréceme fundamental que teñamos unha sala estable dedicada á fotografía. Unha das exposicións que fixen de Vilagrufas foi no Verbum, e paréceme que sería un espazo estupendo para dedicar á fotografía, porque na cidade temos moita actividade deste tipo.

### Un desexo para o 2025?

Pediría que o gasto nas luces do Nadal se reparta un pouco máis en cultura e que, sobre todo, abrolle a iniciativa da xente nova no eido cultural. Que se cree un consello municipal da cultura, vivo e participativo, para que todos nos identifiquemos con Vigo. En definitiva, participar máis das decisións que se toman na nosa cidade. Iso sería o ideal.

Para acceder á entrevista completa en [amovida.gal](https://amovida.gal), cómpre escanear o código QR.





**«Verbum é un espazo  
estupendo para  
dedicar á fotografía»**



**«A cidade é un lugar habitado  
por moita xente e temos que  
axudar a construíla»**







# A cultura a exame

**A RENTE DA FRONTEIRA** do ano vello co ano novo é o momento idóneo para facer balance. Hai pouco que coñecemos o orzamento do Concello de Vigo para área de Cultura en 2025. A cantidade destinada ascende aos 18.544.050 euros, un oito por cento máis que no exercicio anterior. Para valorar esta cifra, contamos coa opinión de catro profesionais en diferentes materias: artes escénicas, literatura, museos e música en directo. museos e música en directo.

## Artes escénicas

**Afonso Becerra** é dramaturgo, director de escena, docente na Escola Superior de Arte Dramática e director da revista galega de teatro *Erregueté*. Afonso bota en falta axudas para compañías teatrais, á maneira en que as reciben outras empresas como Stellantis, remarcando a necesidade de acabar con esa falacia de que o sector cultural vive das subvencións. «Somos os menos subvencionados, vivimos na precariedade máis absoluta», conclúe. A ausencia de axudas non é un fenómeno illado en Vigo: este dramaturgo non coñece ningún concello que o faga en todo o Estado. Para este autor, a cultura, a educación e a sanidade deberían ser bens públicos aos que todo o mundo teña acceso, independentemente da condición socioeconómica.

Vigo é un concello que pasa dos 300.000 habitantes, pero eu só podoo ir ao teatro na fin de semana. É unha programación máis propia dunha vila que dunha cidade», apostila.

«**A programación escénica é máis propia dunha vila que dunha cidade**»

## Literatura

Sexa como mestre, como editor ou como columnista na prensa, **Manuel Bragado** leva toda a vida dedicándose ás letras. O seu coñecemento convérteno nunha das voces máis autorizadas para valorar esta situación. «Vigo foi a capital editorial de Galicia nas últimas cinco décadas. É unha das sete cidades españolas que conteñen unha industria literaria profesionalizada, e iso dálle carácter, como tamén o fan sectores como o portuario ou o automobilístico», explica. Esta importancia, di, non ten representación nas políticas de fomento da lectura, algo especialmente palpable na falta dunha rede de bibliotecas públicas. «A biblioteca é o centro social por excelencia de cada territorio, e na nosa cidade ese territorio ten que ser o barrio. En Vigo confúndense as bibliotecas coas salas de lectura», comenta. Por poñelo en contexto, Bragado sinala que o goberno municipal inviste seis veces máis no alumeado do Nadal e nos concertos de Castrelos que nas bibliotecas.

«**A Feira do Libro é un fracaso desde hai dúas décadas, necesita unha refundación**»

Escanea o código QR para acceder á reportaxe completa en [amovida.gal](http://amovida.gal)





## Museos

Probablemente o meirande cambio que percibimos nos orzamentos para o ano novo sexa o dedicado á rede de museos, que conta con diversas institucións e fundacións ao largo e longo da cidade. O investimento total é de 3.240.318 euros (731.000 máis que o último ano). A historiadora da arte e comisaria independente **Beatriz Liz de Cea** acolle cos brazos abertos todas estas melloras. «A miña valoración é magnífica, especialmente no referente á ampliación dos horarios e no feito de ter un plan museístico anual», resume.

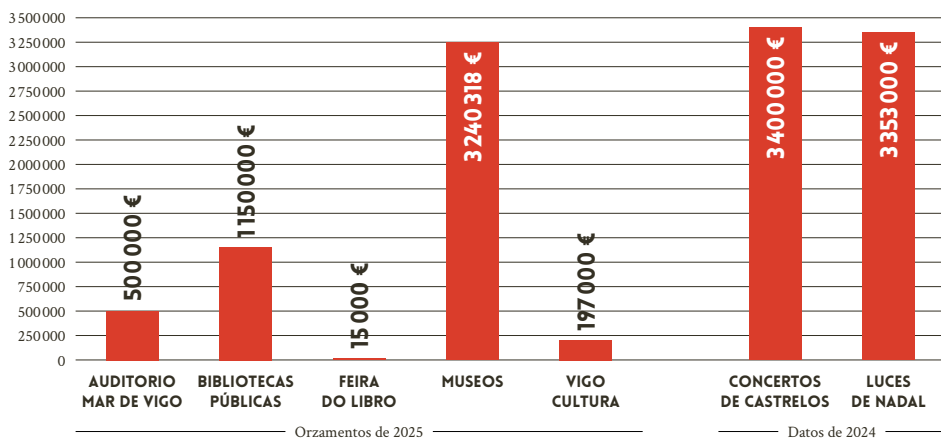
A transformación do Verbum no museo de historia da cidade é, con seguridade, o gran cambio deste ano que entra. «É algo que os que estamos dentro da museoloxía local levamos moitos anos falando. O Verbum é un espazo absolutamente infrautilizado que perdeu o seu sentido orixinario hai moito tempo.

«**O museo da historia pode ser un gran fito para a nosa cultura**»

## Música en directo

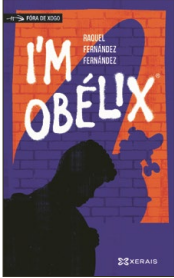
**Julio Gómez**, responsable da promotora Sinsalaudio e codirector duns dos eventos musicais máis recoñecidos e particulares de Galicia, o Festival Sinsal, non aprecia moita diferenza entre as políticas culturais que se están realizando en comparación con outras cidades galegas ou españolas no referente á música en directo. Neste aspecto, Julio considera que Portugal debería ser o modelo a seguir: «Os portugueses están na primeira división da programación cultural. Primeiro, porque hai masa crítica, xa que levan moitos anos incentívandoa e, segundo, porque levan moito tempo participando seriamente e con moito criterio en programas de financiamento europeo». En consecuencia, o que máis bota en falta este programador é unha política cultural, algo que tamén achaca ao resto de cidades galegas. «Falta estratexia, que non ten nada que ver cos gustos persoais de cadaquén», apunta.

«**Falta estratexia, e non ten nada que ver con gustos persoais**»





## DENOMINAR O QUE NOS PASA



O XVI Premio Jules Verne de Literatura Xuvenil foi este ano para **Raquel Fernández Fernández** con *I'm Obélix*, unha obra que fala de asuntos como a ansiedade, do *bullying*, da incompreensión social, da saúde mental, da soidade e do importantes que son os coidados. Isma, o protagonista deste libro, ten que enfrontarse á incompreensión dos seus achegados, do círculo de amizades e do profesorado ao ser diagnosticado con TDAH.

→ *I'm Obélix* → Raquel Fernández Fernández → Xerais → 184 páxinas

## ALÉN DA FRONTEIRA



Un libro que se constrúe en pequenas escenas que van xerando en nós unha sensación de desacougo continua e crecente. Polo medio aparecen lóstregos poéticos que alumean e nos fan deternos, como «acábase a linguaxe. Chego á fronteira». **Sara Guerrero**, mexicana de nacemento, coñece moi ben o significado desa fronteira, e neste libro introduce o termo para expresar que non estamos a salvo en ningures. *Eu son o monte* aborda a precariedade, da sensación que supón non ter diñeiro nun mundo capitalista.

→ *Eu son o monte* → Sara Guerrero → Euseino → 82 páxinas

## PASEAR POLAS NECRÓPOLES



Os nosos maiores din sempre que a morte é parte da vida. **Emma Pedreira** é unha escritora dunha curiosidade inesgotable que non deixa de aprender e de sorprendernos. Das súas viaxes, conversas e paseos por cemiterios galegos naceu o libro que vén de publicar en Baía Edicións. *As horas mortas* conta cunha edición fermosa e moi coidada onde atopamos curiosidades, historias e, sobre todo, moitas conversas compartidas con diversas persoas que acompañaron á autora neste periplo ao longo e largo do país.

→ *As horas mortas. Viaxes e conversas por cemiterios galegos* → Emma Pedreira → Baía → 416 páxinas



#PuroDeleite



**ColorADD**  
Color is for ALL

# En Vialia vemos los colores a tu manera

ColorADD es un lenguaje único, universal, inclusivo y no discriminatorio que permite a los daltónicos identificar colores.

Con una gran variedad de usos en empresas/entidades siempre que el color sea un factor de identificación, orientación o elección.

## Símbolos gráficos



**AZUL**    **AMARILLO**    **ROJO**



**BLANCO**



**NEGRO**



**CLARO**



**OSCURO**



**AMARILLO**    **AZUL**    **VERDE**



**ROJO**    **AZUL**    **MORADO**



**ROJO**    **AMARILLO**    **NARANJA**



**ROJO**    **VERDE**    **MARRÓN**



## Omichi

## O camiño do bo ‘ramen’

**OMICHI, O PRIMEIRO RESTAURANTE**

de *ramen* da cidade, foi pioneiro en ofrecer un prato á alza no seu local da rúa de Rogelio Abalde. Coa apertura dun segundo local na rúa do Fragoso, consolídase como referente da coziña xaponesa en Vigo. Os responsables deste proxecto son **Laura e Mauro**, dous amigos que se coñeceron traballando no Cirque du Soleil e que comparten a paixón pola gastronomía nipoa. Mauro, vigués de nacemento, viviu no Xapón varios anos e, á volta, botou de menos os sabores e a atmosfera dos *izakaya*, un tipo de taberna propio do país do sol nacente. Así naceu Omichi, un espazo en que gozar de pratos caseiros elaborados con produtos de primeira calidade e seguindo as receitas tradicionais nipoas.



A carta de Omichi divídese en dúas partes: *izakaya* e *ramen*. Son semellantes nos dous locais, pero ningún prato é idéntico. A sección de *izakaya* ofrece unha variedade de pratos pequenos, perfectos para compartir como entrante e catar unha inmensa variedade de sabores. A sección dedicada ao *ramen* é, sen dúbida, a estrela da casa e ofrécese en catro variedades: «Shio», con caldo de polo, *chasu* (porco a lume maino), cebola tenra e ovo, que é moi axeitado para quen se inicia neste tipo de gastronomía e non queira sabores moi potentes; «Shoyu», similar ao anterior, pero cun caldo máis intenso

a base de soia; «Mazesoba Soy», fideos sen caldo acompañados de cacahuete, carne picada e xema; «Tan Tan», unha opción vegana elaborada con caldo a base de sésamo, con tofu e *bock choi*.

«O *ramen* móntase nun minuto, pero leva días preparalo», explica Mauro, que está aos mandos da coziña. A cocción longa dos caldos, os mariñados ou a elaboración dos fideos son algúns dos elementos que lle suman valor á sopa. Omichi conta cunha máquina importada do Xapón coa que elaboran os fideos seguindo a receita orixinal, nun obradoiro acristalado ao fondo do local. Aínda que o *ramen* se puxo de moda dun tempo a esta parte e cada vez son máis os locais que ofrecen este prato na nosa cidade, Omichi segue sendo unha referencia destacada grazas ao ambiente acolledor, á coziña caseira e á paixón da xerencia. O nome Omichi ten un dobre significado neste emprazamento: o significado literal da palabra vén sendo «camiño», simbolizando a procura da perfección en cada prato; por outra banda, Michi é o alcu-me cariñoso co que familia a de Mauro se refire a el, en consonancia co ambiente persoal e caseiro da empresa.



→ Rúa de Rogelio Abalde, 9; avenida do Fragoso, 36  
→ 669 75 94 94 → @omichiramenbar



# O SILENCIO

## *Escoita o cambio*

# 25 N





# LOCAIS RECOMENDADOS

-  CAFÉS
-  COMERCIO
-  CONCERTOS
-  COPAS
-  ESPECTÁCULOS
-  FORMACIÓN
-  GASTRO
-  PEQUERRECHOS





- 1 **A CASA DE ARRIBA** *Martín Códax, 23*
- 2 **A MORADA** *Enrique Mañas, 6*
- 3 **ALBATROS** *Peirao de Transatlánticos, s/n*
- 4 **ÁRTIKA** *Beiramar, 113*
- 5 **ATÍPICO CIRCO** *Carrasqueira, s/n*
- 6 **CAIXA DE RITMOS** *Canellón dos Caños, 9*
- 7 **CAÑAVERAL** *Porta do Sol, 6*
- 8 **CIUDAD AVENTURA** *Teixugueiras, 19, interior*
- 9 **DOPPLER, SALA** *Martín Códax, 21*
- 10 **EL TRIGAL, PANADERÍA**  
*Alexandre Bóveda, 1 e A Sede do Celta: Príncipe, 44*
- 11 **FELICETTA GUALTIERI** *Alfonso XIII, 9*
- 12 **FLAMINGOS VINTAGE KILO** *Doutor Cadaval, 21*
- 13 **GALERÍA MARACA** *Doutor Cadaval, 12*
- 14 **KENGURU** *Avenida do Rebullón, 22 - Mos*
- 15 **KIDS & US** *Xirona, 8 e Urzaiz, 108*
- 16 **LACONTENEDORA** *Eduardo Iglesias, 11*
- 17 **LA TITA RIVERA** *Praza de Compostela, 17*
- 18 **LE MARCHÉ DE RACHEL** *Carral, 15*
- 19 **LIBROURO** *Eduardo Iglesias, 12*
- 20 **MÁIS PALÁ** *Manuel Núñez, 18*
- 21 **MAPIS** *Pizarro, 47*
- 22 **MORRIÑA SHOP** *Praza da Pedra, 5*
- 23 **O LAR DAS ARTES** *Ribelas, 60*
- 24 **PRIMAVERA, BAR** *Ronda de Don Bosco, 17*
- 25 **PURO DELIRIO** *Teófilo Llorente, 43*
- 26 **RATALOKA TATTOO** *Camelias, 22*
- 27 **REBULLÓN, SALA** *Avenida do Rebullón, 23 - Mos*
- 28 **SALA KOMINSKY** *Irmandiños, 3*
- 29 **SR. NILSSON** *Triunfo, 2*
- 30 **SUKHA FUNK** *Enrique Mañas, 6*
- 31 **TEATRO ENSALLE** *Chile, 15*
- 32 **THE MONK PUB** *Serafín Avendaño, 12*
- 33 **TU CENTRO RAÍCES** *Tomás A. Alonso, 162, 2º of. 7*
- 34 **VAIDHĚ** *Carral, 7*
- 35 **VITRUVIA** *Praza de Compostela, 5*
- 36 **WOODTOWN** *Camelias, 20*



→ Para máis info sobre os locais recomendados visita [amovida.gal/locais-recomendados](http://amovida.gal/locais-recomendados)



# Nove puntos de regalo local

*Remata o ano e, para celebralo, no pequeno comercio atopamos propostas orixinais de papelería, roupa e complementos, gastronomía e xoiería coas que desbotar as compras superfluas en grandes almacéns, con opcións máis persoais e menos orixinais. Cómpre apostar polo comercio de proximidade para obter un Nadal sobresaliente.*

## 1. Panda Bohème

A parella de arquitectos formada por **Álvaro** e **Ana** decidiuse a pechar o estudio que rexentaba en Madrid para se instalar en Vigo, terra natal dela. En 2019 colleron o traspaso dunha pequena papelería en liña da que mantiveron o nome e o xa característico selo, e déronlle unha volta ao resto. **PANDA BOHÈME** selecciona produtos exclusivos, de alta calidade, que non son fáciles de atopar noutros sitios. Mesmo chega a ser a única tenda de España onde se poden atopar certas referencias, traballando con marcas procedentes de lugares como Os Estados Unidos, Corea, Taiwán ou O Xapón. Para regalar materiais á altura das mellores figuras literarias, conta coa bohemia do panda.



Nunha época na que parece que ninguén escribe á man, o artigo máis vendido nesta papelería son as plumas estilográficas. Volver ao proceso manual de escritura, ademais de beneficioso para o cerebro, é un pracer. Por iso para estas festas recomendannos tres plumas en función da persoa agasallada: para quen se inicie na escrita con pluma, están as Kaweco Sport (desde 29,95 €), un clásico alemán renovado; para a xente máis intrépida, as taiwanesas Twbsi (desde 39,90 €) co seu barril transparente; para as persoas máis

exquisitas, as xaponesas Pilot (desde 165,00 €) e Sailor (desde 205,00 €) son infalibles.

Como sabemos que en Corea e no Xapón toman moi en serio a planificación, un regalo especial para arrancar o ano cunha boa organización son as axendas orientais. Na tenda atopamos as coreanas de Iconic e as xaponesas de Midori, MD Paper e Traveler's Company, marcas ás que se suma este ano Kokuyo Jibun Techo.

Para poder levar todo contamos coas mochilas Doughnut, unha marca de Hong Kong que conxuga calidade e deseño con combinacións de cores moi atractivas e materiais impermeables e, en xeral, altamente resistentes. Ademais, moitos deses materiais proceden da reciclaxe e varios dos modelos son veganos. A serie Macaroon (desde 85,95 €) está dispoñible en tres tamaños.



→ Rúa de María Berdiales, 15 → 604 01 74 16  
→ [pandabohome.com](http://pandabohome.com) → [@pandabohome](https://www.instagram.com/pandabohome)





## 2. Ardentia

Respaldata polo selo de Galicia Calidade, esta xoiería brilla con deseños atemporais e minimalistas. O colgante «Bután» (86,00 €) é a xoia máis destacada da colección, tanto polo tamaño coma pola clara referencia ao nome e ás formas que o inspiraron. Este deseño do xoieiro artesán **Luís González** está elaborado en prata de Lei 925, cun galvanizado en marrón chocolate e un chapado en ouro. De luxo!



→ Rúa de Policarpo Sanz 22, 15 → 886 12 52 62  
→ [ardentia.es](http://ardentia.es) → [@ardentia\\_xoiajeweljoya](https://www.instagram.com/ardentia_xoiajeweljoya)

## 3. Felicetta Gualtieri

O máis recomendable é pedir cita previa para que, en base ás nosas preferencias, a artista e costureira venezolana cree unha peza de roupa exclusiva para nós. Con todo, unha boa opción de regalo son as súas bandoleiras con forma de banana, dispoñibles en dous tamaños (a pequena ten un prezo de 37,00 €, namentres que a grande custa 57,00 €). Estas bandoleiras confeccionadas con materiais reciclados son lixeiras, cómodas e moi prácticas. Que mellor?



→ Rúa de Afonso XII, 9 (Simia) → 664 22 53 34  
→ [@felicettagualtieri](https://www.instagram.com/felicettagualtieri)

## 4. Le Marché de Rachel

A vida é tan curta que non convén levar roupa aburrida, por iso nos gustan tanto as pezas coloridas coas que dar unha nova vida aos gardarroupas propios e alleos. Por se este colorista catálogo téxtil soubese a pouco, na tenda hai outro tipo de bonituras como a cunca de porcelana artesanal fabricada en Valencia coa lenda «Las amigas multiplican las risas y reducen la tristeza» (29,00 €). Unha auténtica cucada.



→ Rúa do Carral, 15 → 986 43 86 71  
→ [lemarchederachel.com](http://lemarchederachel.com) → [@lemarchederachel](https://www.instagram.com/lemarchederachel)

## 5. Lia B

Por encargo e con cita previa, **Olalla** crea no seu estudio pulseiras permanentes (desde 19,00 €) con deseños minimalistas e elegantes cos que demostrar a querenza polos demais ou o afianzamento mediante os obxectos especiais de momentos singulares nas nosas vidas. A deseñadora encárgase de confeccionar xoias que se combinen coas da parella, nai, irmá ou grupo de amigas. Un vencello para toda a vida!



→ Rúa da República Arxentina, 27, 1.º, estudio 7  
→ 652 21 78 04 → [liabstudio.com](http://liabstudio.com) → [@liab\\_studio](https://www.instagram.com/liab_studio)



## 6. SomosOcéano

Non hai nada máis entrañable que regalar calcetíns polo Nadal. Se queremos darlle un toque orixinal ás nosas festas, nada mellor que pendurar da cheminea estes novos deseños de calcetíns (desde 11,00 €), que falan de corazóns ardentes, como o modelo «Amor»; os máis clásicos, como os de rombos; e os modelos máis vendidos, como o modelo «Barcos»; e os de estampado, como «Tigres». Cos calcetíns en lata de marca, mesmo nos atrevemos a vestilos desemparellados!



→ 630 79 33 17

→ [somoceoano.com](http://somoceoano.com) → [@somoceoano](https://www.instagram.com/somoceoano)

## 7. Pereira

Se algo non pode faltar na boa mesa durante as festas é o marisco. Empezando pola vieira, o exquisito molusco cuxa cuncha é o símbolo dos peregrinos a Compostela, tan emblemático como saboroso. Os produtos do mar sempre son un acerto cando veñen da man dos mellores provedores, e estas vieiras (4,75 €/ kg) sinalan o camiño das estrelas... do Nadal.



→ Avenida da Beiramar, 59;

rúa da Ronda Don Bosco, 41 → 986 20 00 33

→ [tienda.pereira.es](http://tienda.pereira.es) → [@pereiraenlared](https://www.instagram.com/pereiraenlared)

## 8. Reizentolo

Hai alguén aí que non coñeza as camisetas máis orixinais de Galicia? É pouco probable, xa que as súas frases cheas de retranca levan dúas décadas no noso imaxinario colectivo. Que mellor regalo para esa amizade que nos fogóns non ten rival que o vistoso mandil co tema «Teño un polbaso» (22,50 €). Asegura o bo humor nas xuntanzas destas datas!



→ Rúa do Príncipe, 11 → 986 43 00 56

→ [reizentolo.es](http://reizentolo.es) → [@reizentolo\\_oficial](https://www.instagram.com/reizentolo_oficial)

## 9. Woodtown

Tras o mostrador desta tenda de *streetwear* está **Jo** #tutenderafavorita, sempre disposta para nos asesorar. Para regalar neste Nadal, suxerimos as zapatillas Vans MTE Sk8-Hi DR Waterproof. Este calzado de media cana leva unha membrana impermeable e tratamento *scotchgard*, que repelen a auga e manteñen os pés ben secos e quentiños. Ademais, grazas ao deseño da sola, proporcionan un agarre seguro en superficies húmidas. O regalo ideal para gozar do inverno!



→ Avenida das Camelias, 2 → 986 12 55 35

→ [woodtown.es](http://woodtown.es) → [@woodtownstore](https://www.instagram.com/woodtownstore)





• FELIZ •  
**Navidad**



**A LAXE**  
 centro de ocio



**13 DICIEMBRE**  
**FLASHMOB**  
**SOLIDARIO**  
 19:00 h.

**PAPÁ NOEL Y REYES MAGOS**  
**HORA SILENCIOSA**  
 Ven a visitarlos sin ruido  
 en horario de **11:30 a 12:30 h.**



**20 DICIEMBRE**  
 Espectáculo Musical  
**Mi Plan de Navidad**  
 QuimiRock  
 18:00 a 19:15 h.



**23 y 24 DICIEMBRE**  
**Papá Noel + elba**  
 Lunes 23 de 11:30 a 13:30 h. y de 18 a 21 h.  
 Martes 24 de 11:30 a 13:30 h.  
 \* Hora silenciosa



**27 DICIEMBRE**  
 Espectáculo Musical  
**Aldea Musical de Nadal**  
 Nelson Quinteiro  
 18:00 a 19:30 h.



**3 ENERO**  
 Espectáculo de Nadal  
**O axudante de Nadal**  
 Moc Moc  
 18:00 a 18:45 h.



**3 ENERO**  
 Taller para peques  
**Reyes Magos**  
 con algodón  
 17 a 18 h. y de 19 a 20 h.



**4 y 5 ENERO**  
**Reyes Magos\***  
 Sábado 4 de 11:30 a 13:30 h. y de 18 a 21 h.  
 Domingo 5 de 11:30 a 13:30 h.  
 \* Hora silenciosa



# Peixe sapo con vinagreta de fabas

Un ano máis, **PEREIRA** edita *Cocina de abordo*, un receptorio cargado de ideas para degustar durante o Nadal, chegando ao volume 19 da publicación. No seu 70.º aniversario, esta empresa de produtos do mar quere renderlle unha homenaxe á tradición mariñeira da cidade en que naceu e medrou. Desde o barrio do Berbés, Pereira presenta *De Vigo para el mundo*, unha proposta culinaria co espírito innovador que converteu a nosa cidade nun referente internacional da pesca e a gastronomía mariñeira. O receptorio conta coa colaboración de **Inés Abril** e **Rafa Centeno**, chefs que asinan uns pratos únicos inspirados no celme vigués.

## INGREDIENTES

- Peixe sapo (140 gramos de lombo sen espiña).
- Para o aliño: aceite de oliva virxe extra, canela, pemento doce e picante, puré de ñora e zume de laranxa.
- Para a vinagreta: aceite, allo, cebola, fabas cocidas, ovos duros, pementa, pementos, pere-xil, tomates, sal e vinagre.

## ELABORACIÓN

Primeiro preparamos o aliño: para iso, xuntamos todos os ingredientes e, con esa mestura, pintamos o peixe sapo cun pincel de cociña. Enforamos a 180 °C durante 8 minutos e volvemos pintar o peixe con aceite a media cocción. Deixámolo repousar e cortámolo en medallóns. Deseguido, preparamos a vinagreta: cocemos as fabas —ou servímonos de fabas precociñadas—, mesturámolas coas verduras picadas previamente e aliñamos co aceite, o vinagre e as especias. Por último, servimos o peixe acompañado da vinagreta e obtemos un prato saudable e exquisito co que celebrar a riqueza que o mar trouxo para a Cidade da Oliva.

→ [pereira.es/recetarios](http://pereira.es/recetarios)

→ [recetaspereira.es](http://recetaspereira.es) → [tienda.pereira.es](http://tienda.pereira.es)



# O Nadal en catro bocados

*A busca do lugar perfecto para as xuntanzas culinarias con familiares, amizades e colegas identifícase nestas datas. Aquí ofrecemos catro opcións tan firmes como as patas dunha boa mesa.*

## Alium, con gusto e sen glute

Converteuse nun dos lugares favoritos para afeites que buscan unha experiencia culinaria diferente e saudable onde prime a orixinalidade de presentacións e sabores. Recoñecido polo seu compromiso coa cociña sen glute e tamén é moi popular entre a clientela que busca pratos de corte vegano. Cada ano, coa chegada do outono, **Paola** e **Raúl** presentan unha nova carta que incorpora ingredientes propios da época e que, segundo os seus creadores, busca satisfacer a necesidade de pratos máis quentes, reconfortantes e calóricos. Hai moitos pratos que nunca cambian por imperativo da clientela habitual, pois é un dos poucos lugares da nosa xeografía onde se poden degustar pratos como luras á romana. Outro dos pratos máis populares son os de pasta. Para esta temporada contan cunha fideuá de peixe sapo e polbo con salsa Romesco.

Este ano incorpórase unha novidade na cociña: un forno profesional a carbón, do que se obtéñen carnes, peixes e verduras cuns toques afumados moi especiais. A estrela dos pratos que emerxen deste forno é o entrecosto de tenreira á brasa, que se serve con patacas e pementos fritos. Un dos pratos máis sinxelos e tradicionais do menú. Outra das novas creacións son as cenorias á grella con salsa de tofu, coco e anacardio. Tamén o bacallau, que se presenta acompañado de lagostinos sobre unha crema de berenxena e peras asadas, unha opción moi suave e orixinal. Os arroces ocupan un lugar importante na proposta do outono; como o de lagostinos, cacahuete e curry verde caseiro, que ofrece unha fragrante viaxe á gastronomía tailandesa e adoita ser un dos pratos favoritos.

Coa chegada do Nadal, **ALIUM** prepara unha oferta especial para grupos a partir de catro persoas. Ofrécese tres menús, que se poden reservar a prezos moi competitivos: 30, 35 e 40 euros. O máis económico está deseñado totalmente para compartir, namentres que os outros dous inclúen un prato principal por comensal. Algúns dos pratos que atopamos nestes menús son os boliños de iuca e cogomelos, os tacos de tenreira grellada, a berenxena con miso e queixo vexetal e o salmón con codia de amendoa e alfábega. Ademais pódense pedir dúas bebidas e rematar a comida cunha sobremesa caseira e un café. O restaurante tamén abre en Noitevella, ofrecendo a posibilidade de despedir o 2024 cunha cea moi especial. O menú proposto consta de cinco entrantes, dous principais (rodaballo e solombo de tenreira) e un *brownie* con praliné e laranxa. Como colofón para a cea, ofrécese unha copa de cava, cotillón e uvas para entrar con bo pé no 2025.



→ Rúa do Ecuador, 8 → 697 88 33 67  
→ [aliumtaperia.com](http://aliumtaperia.com) → [@aliumvigo](https://www.instagram.com/aliumvigo)





## As Cunchas, un refuxio tradicional

Unha opción ideal para aqueles que buscan un ambiente tradicional, acolledor e afastado do bulicio do centro da cidade. Dous dos puntos fortes que ten **AS CUNCHAS** son a flexibilidade á hora de componse os menús para grupos e a posibilidade de alongar a sobremesa, mesmo coa presenza dun DJ. Para esta temporada de festas e xuntanzas conta con catro menús pensados para grupos. O menú básico, co churrasco como protagonista, é unha opción clásica que nunca falla. O menú tradicional inclúe entrantes como empanada caseira e luriñas e un segundo a elixir entre lomedro ou pescada ao forno. E o menú de Nadal, máis especial, que inclúe lagostinos, vieiras e outros mariscos, achegando un toque de distinción á celebración. Os menús grupais pódense reservar para un mínimo de oito persoas, sendo necesario que toda a mesa escolla o mesmo, pero todos se poden personalizar ou adaptar ás intolerancias de cadaquén, e inclúen bebida mentres se sirve a comida. Ademais de servir no local, o restaurante admite encargos de fastuosos pratos nos que son especialistas para recoller e levar para a casa.



→ Rúa de Tomás A. Alonso, 117 → 678 96 10 30  
→ [ascunchas.es](http://ascunchas.es) → [@ascunchas](https://www.instagram.com/ascunchas)

## Cañaverl, unha festa florecente

Célebre polo *brunch* e a súa carta de pratos autóctonos e internacionais, o amplísimo comedor, a variada oferta culinaria, o extenso horario e a posibilidade de alongar a sobremesa nun ambiente festivo a poucos metros da xigantesca árbore do Concello, fan de **CAÑAVERAL** unha opción moi interesante para as ceas propias destas datas. Para facilitar as reservas, o restaurante propón tres menús pensados para grupos a partir de catro persoas. Os menús con nome propio, «Carey» (27,00 €) e «Albelca» (37,00 €), que inclúen un prato principal a elixir: salmón con mollo teriyaki e verduras ou entrecosto con queixo de Arzúa, tomates ceireiros e patacas. A diferenza está nos entrantes, pois o segundo menú inclúe, ademais de canapés, dous clásicos con moito sabor a Nadal: lagostinos ao forno e vieira gratinada. Ambas as dúas minutas rematan cunha degustación de tortas e inclúen unha bebida. Tamén podemos optar polo menú vegano, composto por unha ensalada Caprese con queixo vexetal, salteado tailandés como prato principal e, como sobremesa, unha cremosa *mousse* de manga e froitos vermello. Outro punto a favor da casa é que conta cunha proposta específica para que o público infantil poida gozar do festín con pratos adaptados aos seus gustos.



→ Porta do Sol, 6 → 623 02 48 45  
→ [@canaverl\\_vigo](https://www.instagram.com/canaverl_vigo)





## Piacere, mirando o mar

Situado no emblemático Pazo Los Escudos, este restaurante ten unha carta baseada en receitas da cociña tradicional italiana con toques orixinais da cociña moderna. Os salóns luminosos e a terraza con vistas ao mar proporcionan un ambiente acoledor e elegante, moi propicio para ceas en parella ou en grupos pequenos. Aínda que non conta cun menú específico para estas datas, **PIACERE** ofrece unha ampla variedade de opcións para satisfacer todos os gustos. A pasta fresca, que se prepara nunha ducia de formatos, é unha das especialidades da casa: lasaña de cogomelos silvestres, *tagliatelle* á boloñesa ou *tortellini* de peixe sapo son algunhas destas opcións. Os amantes da pizza atopan en Piacere unha masa caseira de calidade, elaborada segundo a tradición napolitana. A carta tamén inclúe unha selección de entrantes e pratos principais como o tradicional *carpaccio* ou

un succulento risoto de cogomelos con escalope de *foie*. O osobuco con risoto de azafrán e o salmón en *papillot* son algúns dos pratos máis festivos da oferta. As sobremesas, como o tiramisú ou a panacota de *limoncello*, poñen o broche de ouro a unha comida de cinco estrelas.



- Avenida da Atlántida, 106 → 986 82 08 20
- [pazolosescudos.com/nuestras-cartas](http://pazolosescudos.com/nuestras-cartas)
- [@piacerebylosescudos](https://www.instagram.com/piacerebylosescudos)
- Xoves a domingo, xantares e ceas



# ¡LA NAVIDAD MÁS FAMILIAR EN CAMELIAS!

FERIA DE MASCOTAS

MERCADILLO DE NAVIDAD

CHOCOLATADA SOLIDARIA

TALLERES

FIESTA FIN DE AÑO INFANTIL

VISITA PAJE REAL

VISITA DE PAPÁ NOEL

SHOWS DE MAGIA Y TÍTERES

+info en [www.cameliascc.com](http://www.cameliascc.com)



# Para os padais máis exquisitos

## Marqués de Valladares, espazo queixeiro

No corazón da cidade, eríxese un paraíso para os amantes do queixo artesán. Fundada hai nove anos por **Alejandro Montes**, un asturiano apaixonado por este mundo, a queixería **MARQUÉS DE VALLADARES** converteuse nun referente en Galicia grazas ao compromiso firme cos pequenos provedores e a promoción da cultura queixeira.



Alejandro fala dunha pequena revolución que está a experimentar o mundo do queixo, impulsada por novos produtores que buscan un cambio de vida no campo e por xeracións de gandeiros que apostan pola calidade e a diferenciación a través de procesos artesáns. Neste contexto, Galicia postúlase como unha área cun potencial enorme, con produtores como Airas Moniz, na Ribeira Sacra, á vangarda da innovación e a excelencia. «Cando abrín, tiña só tres queixos galegos na barra, agora cústame limitarme a dez», explica este experto. O resultado é unha selección de máis de medio cento de referencias de queixos artesáns, que se van rotando periodicamente e para todos os gustos: de vaca ou de ovella, azuis ou trufados, autóctonos ou foráneos... As instalacións, concibidas como unha auténtica cova queixeira, con temperatura

e humidade constantes, garanten condicións óptimas para a conservación destes valorados lácteos. Ademais de por calidade e variedade, a queixería Marqués de Valladares defínese polo trato personalizado e o afán por achegar ao público a riqueza e variedade do queixo artesanal. O equipo esmérase en asesorar a cada cliente a través da historia, a elaboración e as características únicas de cada queixo.

Como cada Nadal, a queixería Marqués de Valladares prepara unha selección especial ideal para regalar ou gozar na casa. Estes lotes, que se presentan nas súas redes sociais, ofrecen unha coidada selección de queixos con diferentes intensidades, sabores e texturas, para que calquera poida descubrir as bondades das diversas variedades deste manxar. Os queixos chegan perfectamente identificados cunha tarxeta que inclúe unha breve historia, cata e maridaxe. Para máis comodidade, o negocio ofrece envíos a domicilio gratuítos a partir de compras de 25 euros en Vigo e de 50 euros en toda a Península. Sen queixa.



→ Rúa do Marqués de Valadares, 21 → 986 19 24 59  
→ [@queseriamarquesdevalladares](https://www.instagram.com/queseriamarquesdevalladares)





Se nestas festas queremos apostar por encher as xuntanzas de produtos de primeira calidade e que a vez falen do lugar do que proveñen, é obrigada unha visita a estas dúas tendas que nos ofrecen delicias elaboradas de forma artesanal e con altas doses de cariño.

## Perle de Italia, in piazza

Coa intención de compartir a autenticidade do sabor italiano, hai dous anos e medio que naceu no centro da cidade unha tenda especializada en produtos de importación italianos. O compromiso coa calidade reflíctese na selección minuciosa de cada produto, priorizando os produtos artesanais que manteñen viva a tradición e o amor polo territorio que comparte o dono de **PERLE DE ITALIA**.



A pasta fresca, un dos produtos estrela da tenda, elabórase na súa terra e impórtase cada quince ou vinte días para garantir a frescura e o sabor. «Poderíamos elaborala aquí e estaría boa, pero tanto a fariña como a auga de manancial teñen un sabor diferente en Italia, e iso é o que buscamos», explica o xerente. Outro dos produtos máis vendidos é a masa de *pinsa* italiana, unha receita tradicional elaborada con fariñas de trigo, soia e arroz, sen graxas animais e fermentada durante 72 horas. «Ten un sabor espectacular e a que a fermentación lenta senta moi ben no estómago». Na sección de chacinería atópase a auténtica mortadela de Boloña, salchichas frescas, salames, manteiga con trufa e a xoia da coroa: o parmesano ecolóxico, un queixo con máis de dous anos de curación, elaborado con leite procedente de vacas brancas de Módena, unha raza

que estivo en perigo de extinción e que se está a recuperar grazas a unha actividade gandeira sostible. Tamén hai *mozzarella* de verdade, *burrata* da mellor calidade ou *guanciale*, o touciño italiano co que se pode preparar na casa a xenuína receita da *carbonara*. O comercio tamén conta cunha ampla bodega que acolle algúns dos mellores viños do país con forma de bota.

Ningunha mesa do Nadal italiano está completa sen ese pastel chamado *panettone*. Para achegar esta doce tradición natural de Milán á nosa cidade, Perle de Italia aliouse coa exclusiva marca milanesa Peck, que unicamente conta con distribuidores internacionais en Singapur e en Vigo. Elaborados con ingredientes de primeira calidade, estes pasteis preséntanse en diferentes variedades, como o clásico con froitas confeitadas, o de café e pistacho, o de chocolate branco... ou na forma do seu curmán *pandoro*, un doce semellante nado en Verona. En consideración co público celíaco, Perle de Italia conta cunha sección dedicada a produtos sen glute, incluíndo pastas, pizzas, galletas e, proximalmente, tamén variantes de *panettone*. De perlas.



→ Rúa da República Argentina, 19 → 886 31 49 19  
→ @perledeitalia

# Chin-chin!

Como é tempo de brindar, propoñemos un par de bebidas galegas para regar con bo gusto estas datas. Saúde!

## Altos de Torona Brut

Ao sur da provincia, rozando a fronteira con Portugal, atópanse as 94 hectáreas dos viñedos que en 1954 impulsou a familia Gómez para fornecer unha bodega destinada á produción dun albariño con Denominación de Orixe Rías Baixas que pertence á subzona do Rosal. Estamos ante un viño espumoso baixo en azucre que se elabora a través do método tradicional (*champenoise*), con 15 meses de crianza e medio ano en botella. **ALTOS DE TORONA BRUT** fai unha maridaxe idónea con entrantes diversos, algunhas variedades de peixes e mariscos ou con queixos frescos. Ideal para acompañar aperitivos cun toque de estilo.



→ PVP: 19,50 €

→ [altosdetorona.com](http://altosdetorona.com) → [@altostorona](https://www.instagram.com/altostorona)

## Kombuxa ecolóxica

**CASA GRANDE DE XANCEDA** propón un cóctel sen alcohol elaborado coa súa kombucha do país, feita con ingredientes ecolóxicos de alta calidade e sabores naturais. Para preparar o combinado, mesturamos a Kombuxa Xan Lemmon con 100 mililitros de zume de laranxa natural, 50 mililitros de té branco, unha culle-radiña de mel ou de xarope de agave, xeo, unha poliña de romeu e unha roda de laranxa para decorar. Unha bebida fresca para un brinde moi dixestivo.



→ PVP: 2,55 €

→ [casagrandexanceda.com](http://casagrandexanceda.com) → [@xanceda](https://www.instagram.com/xanceda)





## Demillo

# Roscón de Reis

Un dos regalos máis típicos que deixan os Magos de Oriente por estes lares é o roscón de Reis. Un doce que debe prepararse con tempo e agarimo para un resultado óptimo. Pero moito ollo: a masa esconde unha faba e quen a atope deberá pagar o roscón do ano que vén!

### INGREDIENTES

- Azucre (100 gramos)
- Azucre perlado ou azucre humedecido
- Esencia de anís (1 cullerada)
- Fariña de trigo (500 gramos)
- Leite (50 mililitros)
- Fermento fresco (20 gramos) ou fermento seco (7 gramos)
- Froita confeitada (ao gusto)
- Leite (150 mililitros)
- Manteiga de vaca (80 gramos)
- Reladura dun limón e dunha laranxa
- Ovos de Demillo (3 unidades)
- Sal (unha chisca)

### ELABORACIÓN

Vinte e catro horas antes da cocción, engádenselle ao fermento escollido —fresco ou seco— 50 mililitros de leite morno e unha culleradiña de azucre. Ao outro día, botamos a fariña peneirada nunha cunca e facemos un buraco no centro. Engadimos o azucre, dous ovos de **DEMILLO**, a manteiga a temperatura ambiente, as reladuras de laranxa e limón, o sal, e a esencia de anís. Por último, xuntamos todo isto co fermento, mesturándoo todo coas mans. Mentres amasamos, engadimos aos poucos 100 mililitros de leite morno ata obter unha masa elástica e homoxénea coa que formamos unha bóla que colocamos nunha cunca lixeiramente engraxada que despois cubriremos cun pano

húmido. Deixamos a masa a levedar nun lugar cálido durante unha ou dúas horas. Cando se duplique o volume da masa, colócámola sobre unha superficie lixeiramente enfariñada, facémolle un buraco no centro e estirámosla suavemente ata formar un anel grande. Colocamos o roscón sobre o papel de forno, pintamos a superficie cun ovo batido e decorámolo coa froita confeitada e o azucre humedecido. Deixamos repousar o roscón durante uns 40 minutos e, finalmente, enforámolo durante uns 25 minutos ata que o roscón colla esa cor dourada que caracteriza este manxar digno da máis exquisita das realezas.



Escanea o código QR para acceder ao vídeo da receita en [amovida.gal](http://amovida.gal)



### DEMILLO

Máis de medio século de tradición no sector avícola respaldan esta empresa que aposta por un modelo de produción sen gaiolas, asegurando o benestar das galiñas, o que responde á crecente demanda de produtos éticos e sostibles.





# Calendario de Nadal

**17/11-6/01**

**BELÉN MONUMENTAL**

Casa das Artes. Gratis

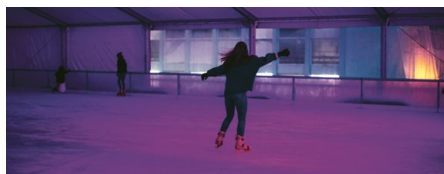
---

**30/11-12/01**

**CIRCO DE NADAL: '50 ANIVERSARIO DE LOS PAYASOS DE LA TELE'**

Avenida de Castela. Desde 10,00 €

---



**29/11-02/02**

**PISTA DE XEO E KARTS**

Samil. 8,00 €

---

**12/12**

**CONCERTO SOLIDARIO DE ENTRECULTURAS:**

**MALU SALGADO + ELADIO SANTOS**

21:30 h. La Fábrica de Chocolate Club. 10,00 €

---

**13/12**

**CONCERTO DE NADAL: MEMORIAL LOLA CASTRO**

20:30 h. Teatro Afundación. Desde 5,00 €

---

**14/12**

**CORAL CASABLANCA E ORQUESTRA**

20:30 h. Teatro Afundación. Desde 9,60 €

---

**15/12**

**BALLET CLÁSICO DE CUBA: 'GRAN SUITE DE NADAL'**

19:00 h. Auditorio Mar de Vigo. Desde 30,00 €

**16/12**

**BALLET DE KÍIV: 'O CREBANOCES'**

20:30 h. Teatro Afundación. Desde 30,81 €

---

**21/12**

**14.ª PAPANOELEADA MOTEIRA**

16:00 h. Rúa da Pedra Seixa. Un quilogramo de comida para o Banco de Alimentos

---

**22-23/12**

**CARLOS NÚÑEZ**

20:30 h. Teatro Afundación. Desde 18,70 €

---



**26-27/12**

**TONY LOMBA & ELIO DOS SANTOS: 30 ANIVERSARIO**

21:30 h. La Fábrica de Chocolate Club. 12,00 € (anticipada), 15,00 € (billeteira)

---

**28/12**

**ROBER BODEGAS, JAVIER VEIGA E DAVID AMOR:**

**'ESFÍNTER 4 (UN ESPECTÁCULO PARA PECHAR O ANO)'**

21:00 h. Teatro Afundación. Desde 17,80 €

---

**28/12**

**TCHAIKOVSKY NATIONAL BALLET: 'O CREBANOCES'**

21:00 h. Auditorio Mar de Vigo. Desde 34,00 € →





**29/12**

**STRAUSS FESTIVAL ORCHESTRA:  
'GRAN CONCERTO DE ANINOVO'**

19:00 h. Auditorio Mar de Vigo. Desde 37,00 €

**31/12**

**CARREIRA DE SAN SILVESTRE**

17:00 h. Porta do Sol. Un quilogrammo de comida para o Banco de Alimentos



**05/01**

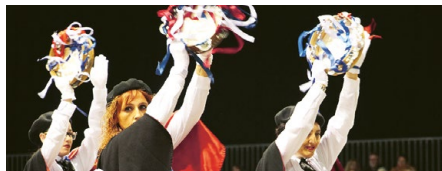
**CABALGATA DE REIS**

Estática pola mañá e itinerante pola tarde.  
Avenida de Castelao. Gratis

**10/01**

**PHILARMONIC ENSEMBLE:  
'CONCERTO DE ANINOVO DE VIENA'**

19:30 h. Teatro Afundación. Desde 35,20 €



**14/01**

**VII CERTAME DE RONDALLAS**

18:00 h. IFEVI. 2,00 €

**14/01**

**BALLET CLÁSICO INTERNACIONAL:  
'O LAGO DOS CISNES'**

20:30 h. Teatro Afundación. Desde 19,60 €



★ A primeira serie musical de debuxos en galego ★

**BIBOPALULA**



TODOS OS  
CAPÍTULOS EN

**X**ÁBARÍN.GAL



# O Barco do Nadal traza o seu ronsel

O Barco do Nadal de Vigo volve sucar a ría grazas ao labor de **NAVIERA MAR DE ONS**, líder no transporte marítimo de pasaxeiros en Galicia. O catamarán levantou áncoras o pasado 23 de novembro e esténdese ata o 5 de xaneiro. Cunha asistencia nas edicións anteriores que superou as 11.000 persoas, esta iniciativa xa se consolidou como unha das citas imprescindibles da cidade nestas datas grazas ao éxito do seu alumeadado, decoración e o bo ambiente que se vive a bordo. A actividade consiste nun paseo marítimo nocturno de hora e media pola Ría de Vigo para contemplar as luces do Nadal.

A bordo dunha das embarcacións máis grandes da compañía, o «Mar Vigo», decorado para a ocasión con máis de 70.000 luces microLED, a pasaxe pode gozar da música dun DJ e dun servizo de bar durante toda a travesía. Como novidade para esta edición, na saída das 22:30 horas de cada sábado de decembro, ofrécese

a posibilidade de gozar dunha cea, previa reserva, deseñada especialmente para a ocasión. Ademais, para o gozo da infancia, personaxes propios desta temporada únense á tripulación: Papá Noel acompaña a pasaxe ata o 25 de decembro, o Paxe Real tómale a remuda ata o Día de Reis e o Grinch adoita abordar a embarcación os domingos de decembro.

O Barco do Nadal de Vigo ofrece saídas todas as tardes das devanditas datas desde a dársena da Laxe, moi próximo ao mercado Cies Market. As entradas están dispoñibles na web de Naviera Mar de Ons cun prezo de 20,00 € para a pasaxe adulta e 12,00 € para a pasaxe infantil con idades comprendidas entre os 3 e os 12 anos. A cea dos sábados de decembro ten un custo de 45,00 € para o público adulto e 30,00 € para o público infantil. Vamos navegar!

Máis información na web [mardeons.com](http://mardeons.com).



# VIII Galicia Magic Fest



Os mellores magos do mundo volven ao Teatro Afundación os días 26 e 27 de decembro coa oitava edición do festival internacional de maxia **GALICIA MAGIC FEST**. Seis prestixiosos ilusionistas de latitudes diversas cítanse no teatro máis sobranceiro da cidade nun grande espectáculo familiar que desafia a lóxica durante hora e media.

- **Anca & Luca** (Austria e Hungría) o mentalismo chega da man destes dous magos, premiados internacionalmente co seu espectacular número máxico.
- **Hakan Berg** (Suecia) presenta *The King of Birds*, unha parodia dun mago con pompas que combina a maxia co humor.

- **Hun Lee** (Corea do Sur) deixa ao público sen fala no seu *show* de manipulación, no que xoga coa alteración do tempo.
- **Lea Kyle** (Francia) con *Quick Change Act*, propón unha *performance* moderna que combina velocidade, novidade e humor.
- **Trig Watson** (Estados Unidos) pertencente a nova xeración de magos, conquistou a multitudinaria audiencia do *America's Got Talent* con trucos vangardistas.
- **Pedro Volta** (Galicia) é o promotor, director artístico e mestre de cerimonias do festival. A maxia é a súa vida, que chegou a arriscar nunha semifinal de *Got Talent*.

→ Xoves 26 de decembro, ás 18:00 e ás 20:30 h; venres 27 de decembro, ás 12:00, ás 18:00 e ás 20:30 h  
→ Teatro Afundación → Desde 16,60 € (gratis para menores de 2 anos que non ocupen butaca)  
disponibles en [ataquilla.com](http://ataquilla.com) e [galiciamagicfest.com](http://galiciamagicfest.com)







**A CASA DE ARRIBA**

Rúa de Martín Códax, 23

Martes 3 de decembro → 21:15 h → 7,00 € → **MGV Trío + jam session**

Mércores 4 de decembro → 21:30 h → **Mr. Gallini & Extreme Blues Dog**

Xoves 5 de decembro → 21:30 h → **Jam in Blue**

Martes 10 de decembro → 21:00 h → 8,00 €/10,00 € → **Aurora Nealand & The Royal Roses**

Venres 13 de decembro → 21:30 h → 8,00 €/10,00 € → **Sanny**

Sábado 14 de decembro → 21:30 h → 10,00 €/12,00 € → **Marta Vidal**

Martes 17 de decembro → 21:15 h → 7,00 € → **Gonzalo del Val Trío + Jam Session**

Xoves 19 de decembro → 21:30 h → **Jam in Blue**

Venres 20 de decembro → 21:30 h → 10,00 € → **Eloi Pascual Standards Quartet**

Sábado 21 de decembro → 12:30 h → **Mercado «Make Churruca Sleazy Again»**

Xoves 19 de decembro → 21:30 h → **Jam in Blue**

Luns 23 de decembro → 21:15 h → 7,00 € → **Noelia Pérez Trío + Jam Session**

Sábado 28 de decembro → 21:30 h → 7,00 € → **The Stuckves**

Luns 30 de decembro → 21:15 h → 7,00 € → **Álvaro Orcajo Trío + Jam Session**

Sábado 4 de xaneiro → 21:30 h → 6,00 € → **Caro & Mr. D**

Sábado 11 de xaneiro → 21:30 h → 10,00 € → **Prado**

Venres 17 de xaneiro → 21:30 h → **Alberto Cunha**

Sábado 18 de xaneiro → 20:00 h → 6,00 € → **Santiago Mejide**

Venres 24 de xaneiro → **Nico Pastoriza**

**DOPPLER**

Rúa de Martín Codax, 21

Xoves 5 de decembro → 23:00 h → 15,00 € → **VII Aniversario: Lúa Santana + Rico Rosa + LOrna + Royce Rolo + Tekilas**

Venres 13 de decembro → 21:30 h → 17,00 € → **Midas Alonso**

Sábado 21 de decembro → 21:30 h → 12,00 € → **Chaman + Jotta Pequeno**

**KOMINSKY**

Rúa dos Irmandiños, 3

Venres 6 de decembro → 21:30 h → 6,00 € → **Unamoto + Voodoo Mantra**

Xoves 12 de decembro → 22:00 h → **Fritanga Sessions**

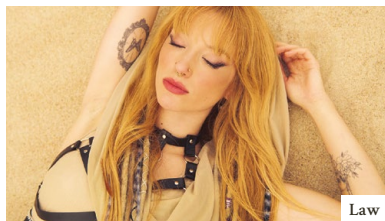
Venres 13 de decembro → **Festa Aniversario Kominsky**

Sábado 14 de decembro → 21:30 h → 8,00 € → **Melodiam + Rub a Dub Corner**

Venres 20 → 21:30 h → 7,00 € → **Filloos**

Sábado 14 de decembro → 21:30 h → 8,00 € → **Melodiam + Rub a Dub Corner**

Xoves 26 de decembro → **Concerto e foliada de Nadal**



Law

Venres 27 de decembro → **Law + Pálda**

Sábado 28 de decembro → 22:00 h → 6,00 € → **Móiopao**

Venres 3 de xaneiro → **Fanfarria Taquikardia**

Domingo 5 de xaneiro → **Noite de Reis con Kinks of the Beach**

**REBULLÓN**

Avenida do Rebullón, 23. Tameiga, Mos

Sábado 14 de decembro → 22:00 h → 12,00 €/15,00 € → **Hugo Guezeta**

Sábado 21 de decembro → 22:00 h → 12,00 €/15,00 € → **Samba da Batea + Bate no Cobre + DJ Nu Eva**

Domingo 22 de decembro → 19:00 h → 10,00 € → **Ailá**

Sábado 18 de xaneiro → 18:00 h (público infantil) / 20:30 h (público adulto) → gratis → **Serán do Fiadeiro**

Domingo 26 de xaneiro → 17:30 h → 1 kg de alimentos → **IX Festival Solidario «Aluméame»**



## O LAR DAS ARTES

Rúa das Ribelas, 60, baixo esquerda

Domingo 1 de decembro → 12:30 h → 4,00 € (con consumición) → **Molsom**

Venres 6, 13, 20, e 27 de decembro e 3, 10, 17, 24 e 31 de xaneiro → 21:30 h → 4,00 € (con consumición) → **Ousname**

Sábado 7 e 21 de decembro → 21:30 h → 4,00 € (con consumición) → **Rober Carcos**

Domingo 8 de decembro → 12:30 h → 4,00 € (con consumición) → **Alex sax & amp**

Sábado 14 de decembro → 21:30 h → 4,00 € (con consumición) → **Mario Argüello**

Domingo 15 de decembro → 12:30 h → 4,00 € (con consumición) → **Tonhito de Poi**

Domingo 22 de decembro → 12:30 h → 4,00 € (con consumición) → **Tony Delgado**

Domingo 29 de decembro → 12:30 h → 4,00 € (con consumición) → **Aghuaneiros Blues Band**

Xoves 2, 9, 16, 23 e 30 de xaneiro → 20:30 h → gratis → **A Jam das Artes**

Domingo 5 de xaneiro → 12:30 h → 4,00 € (con consumición) → **Eladio Santos**

Domingo 12 de xaneiro → 12:30 h → 4,00 € (con consumición) → **Vloom**

Domingo 19 de xaneiro → 12:30 h → 4,00 € (con consumición) → **Alberto Cunha**

Domingo 26 de xaneiro → 12:30 h → 4,00 € (con consumición) → **Leira Rock**

## THE MONK PUB

Rúa de Serafin Avendaño, 12

Xoves 5 de decembro → 22:00 h → Billeteira inversa → **Grolia: acústico de Groló + foliada**

Sábado 7 de decembro → 21:30 h → Billeteira inversa → **Gran foliada dos Ruxe: Whisky de Aríns**

## IMPERDIBLES

### PURO DELIRIUM



O restaurante máis delirante convértese nunha escola de maxia para escolantes con moito maxín.

→ Martes, mércores e xoves de decembro  
→ Puro Delirio → Variable

### TEATRO GORRILLA



Xornada de artes escénicas en cinco locais da zona de Churruca e fin de festa con Swing On e DJ Pocho na sala Kominsky.

→ Sábado 7 de decembro, a partir das 18:00 h  
→ Churruca → Caixa inversa

### CANTO PRIMEIRO PARA UN ÚNICO FILLO



Poesía e piano con Silvia Penas e Ivo.

→ Xoves 19, ás 20:00 h  
→ A Morada → Caixa inversa

### CABARÉ SWING



Festa *lindy hop* con disc-jókeys e actuacións efémeras de canto, danza, monólogos, maxia, teatro...

→ Sábado 25 de xaneiro, ás 21:00 h  
→ La Fábrica de Chocolate

### MERCADO RECICLADO



Mercado de roupa *vintage* e segunda man, artesanía, deseño e ilustración para facer máis orixinais e sostibles as compras do Nadal.

→ Sábado 21 de decembro das 12:00 ás 22:00 h; domingo 22 de decembro, das 16:00 ás 21:00 h  
→ Simia Coworking → Gratis

# axenda a Movidiaña

## KENGURU

Actividades para meniños, proxenitores ou mesmo mulleres embarazadas desde Mos.

- \* Domingo 1 de decembro. «Taller de música El Tamborilero» (11:00 h, de 0 a 5 anos).
- \* Venres 6 e sábado 7 de decembro. «Taller sensorial de Nadal» (17:00 h, de 0 a 5 anos).
- \* Sábado 14 de decembro. «Primeiros auxilios» (16:30 h, adultos).
- \* Domingo 15 de decembro. «Alimentación complementaria BLW» (10:00 h, adultos).
- \* Sábado 21 de decembro. «Mocos Fuera» (10:30 h, adultos).

## CIUDAD AVENTURA

- \* Domingo 1 de decembro. «Obradoiro de decoracións de nadal» (10:00 h, 18,00 €, a partir dos 8 anos).
- \* Domingo 14 de decembro. «Chocolatada de nadal» (10:30 h a 13:00 h, 10,00 €).

## VIALIA

O centro comercial dispón de actividades para pequerrechos na zona *Vigo Exporta*.

- \* Martes 3 de decembro. «Decoración para a árbore de nadal» (17:30 h).
- \* Sábado 7 de decembro. «Variatés do animalario» (17:30 h).
- \* Martes 10 de decembro. «Decoración de galletas de nadal» (17:30 h).
- \* Sábado 14 de decembro. «Ourizos agarimosos» (17:30 h).

- \* Domingo 15 de decembro. «Sukram: evento solidario co Sáhara Occidental. Actuación de Peter Punk Pallaso, poxa solidaria, chocolatada e sorteos» (17:30 h).



- \* Martes 17 a martes 24. «Papá Noel e Elfa» (18:00 h a 21:00 h).

## LÁVATE, XAN

Da trastenda dos contos de *Caxoto* convídase ao público miúdo á granxa dun tal Xan.

- Xoves 5 de decembro, ás 17:30 e ás 18:30 h
- Biblioteca Juan Compañel → Gratis → De 0 a 3 anos

## ATÍPICO CIRCO

Un espazo de diversión e e aprendizaxe en familia para poñer a proba as habelencias de cadaquén con exercicios de acrobacia, equilibrio e malabares. Prezo: desde 25,00 € para menores acompañados (cada persoa a maiores, 5,00 € máis).

- Sábado 7 de decembro, ás 12:00 h. A Talangreira do Beque (A Fraga, Moaña)
- Sábados 14 de decembro e 18 e 25 de xaneiro, ás 12:00 h. IES da Carrasqueira (Coruxo, Vigo)



## OS JALOCOS

Presentación do libro-disco *A landra viaxeira e o amigo lambón*.

→ Domingo 15 de decembro, ás 19:00 h  
→ Sala Rebullón → De balde



## X FESTIVAL PEQUEÁRTIKO

A sala de teatro da avenida da Beirmar pon en marcha o seu décimo festival infantil, con oito obras repartidas en oito días seguindo esta orde: *Frankristina; Pum pum, quen hai?; Bulebule; Celeste; ¿Quién dijo miedo?; Uns sobre outros; La oruga de colores e Garavanciña*.

→ Luns 23 a martes 31 de decembro, en diferentes horarios  
→ Sala Ártika → Entre 8,00 € e 11,00 €



## LA GRANJA DE ZENÓN

Todos os personaxes da popular serie animada da Arxentina volven ao teatro para compartir emocións. Este espectáculo conta cunha pantalla LED de máis de 150 metros, efectos de son e luces impresionantes, ademais das cancións máis queridas desta franquía.

→ Sábado 21 de decembro, ás 16:30 e ás 18:30 h  
→ Auditorio Mar de Vigo → 22,00 €



## DUBBI KIDS

Musical baseado no recomendado libro infantil *Emocionario. Di o que sentes*, de Cristina Núñez Pereira e Rafael Romero Valcárcel.

→ Sábado 18 de xaneiro, ás 16:30 h  
→ Teatro Salesianos → 15,60 €

# Samil te llena de hielo

## Pista de Hielo y Karts

NADAL 2024 *xogo*

del 29 Nov. al 02 Feb.

RESERVAS GRUPOS E COLEXIOS  
[patriciapenaspadin@gmail.com](mailto:patriciapenaspadin@gmail.com)  
653 921 475

PROMUEVE Y ORGANIZA



ATROCINA

CONCELLO DE VIGO



GADIS





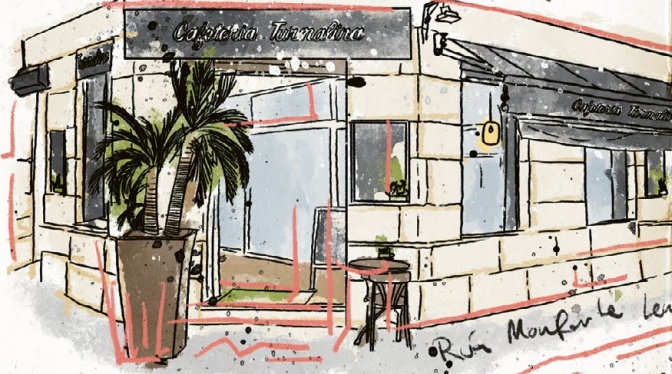
PASTELERÍA PANADERÍA **EL ATELIER** de Diego Cande

El Atelier de  
Diego Cande  
Rúa de San Lope  
101



La Factoría Rúa de Aragón, 12

Cafetería Turmalina



Rúa Manuel Leizaola



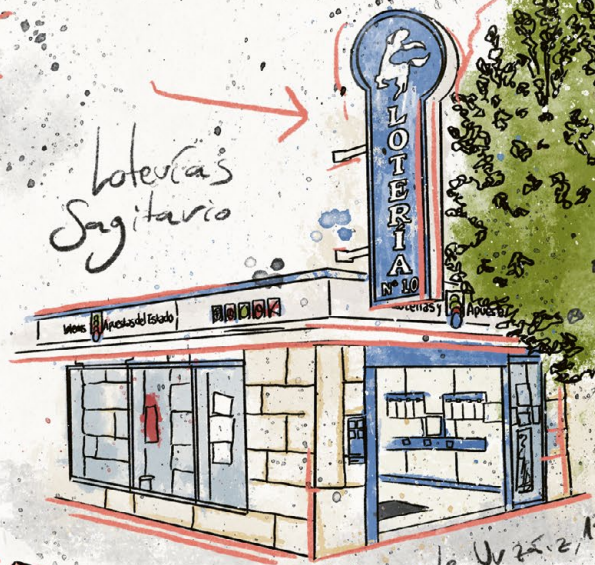


# O Calvario

por Héctor Pichel



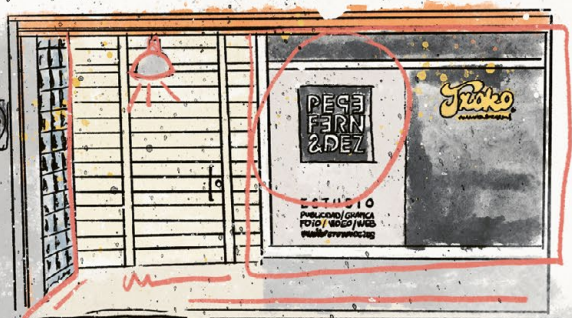
Loterías Sagitario



Roa de Urz 2, 111



Pere Fernández



Roa Coto de San Honorato, 92



**KINKY BOOTS**

**VENRES 13 E SÁBADO 14 DE DECEMBRO**

**AUDITORIO MAR DE VIGO**

Risas e moito baile coa inspiradora historia dun herdeiro dunha fábrica de zapatos á beira da ruína.

→ Venres 13, ás 20:30 h, sábado 14, ás 17:00 e ás 20:00 h

→ Desde 43,50 €



**MARINITA Y SUS MAROMAS**

**SÁBADO 14 DE DECEMBRO**

**CENTRO CÍVICO DE TEIS**

A primeira compañía de teatro travesti de Galicia conta este mes coa colaboración especial do mago Nacho González.

→ 20:00 h → 10,00 €

**SOMOS CRIMINAIS E PUNTO FINAL**

**VEN 20 E SÁB 21 DE DEC TEATRO AFUNDACIÓN**

Culmina a saga cómica iniciada en 2018 por Carlos Blanco e Xosé A. Touriñán.

→ Venres 20, ás 20:30 e ás 23:00 h; sábado 21, ás 18:00

e ás 20:30 h → Desde 16,20 €



**IVÁN FERREIRO**

**SÁBADO 25**

**DE XANEIRO**

**TEATRO AFUNDACIÓN**

Volve o célebre músico de Nigrán para presentar o disco *Trinchera pop*, o máis completo da súa traxectoria segundo o propio artista.

→ 20:30 h → Desde 22,00 €

**CHICAGO**

**VEN 17 A DOM 19 DE XAN TEATRO AFUNDACIÓN**

Mergullámonos no ambiente de Broadway a través desta historia que escandalizou o estado de Illinois en 1924.

→ 17:30 h e 21:00 h o venres e o sábado e 17:00 h o domingo

→ Desde 44,00 €

**SANTI ARAÚJO**

**SÁBADO 25 DE XANEIRO SALA RADAR**

O músico de Pontearreas volve en solitario con *Canciones para bailar*, un álbum gravado integramente en cinta con 14 temas que exploran a arte deste ourive.

→ 21:00 h → Desde 16,50 €

NA AXENDA DE AMOVIDA.GAL  
PODES CONSULTAR ESTES E OUTROS  
MOITOS EVENTOS EN VIGO.



## MÓSTRAME A LUZ

Ilustro unha coartada,  
Coa alma apretada  
non sabe renunciar;

Buscando unha saída  
Pasan os días  
Xa non podoo chorar

Móstrame a luz  
Canto tempo vai quedar?  
que é do meu soño?  
non sei espertar

Móstrame a luz  
Canto tempo vai quedar?  
que é do meu soño?  
non sei espertar

E se canto un grito xordo  
Ninguén me vai escoitar  
subo a esta roda;  
non vexo o final

[☆]

subo a esta roda;  
non vexo o final

[◆]

mesmo se salto, volvo comezar.

E se canto un grito xordo  
ninguén me vai escoitar.

Subo a na roda e non vexo o final.

[◆] [◆] [◆]

Móstrame a luz  
Canto tempo vai quedar?  
que é do meu soño?  
non sei espertar

E si canto un grito xordo,  
xa ninguén escoitará.

Subo na roda;  
non vexo o final.

[000]

E se canto un grito xordo  
Xa ninguén escoitará  
un grito xordo xamais se oirá

E se canto e berro en xordo  
(se é que canto ou berro xordo)  
ninguén poderá escoitar  
(móstrame luz)

[000]

Se té que ves que estou berrando;  
con alma por escapar...

Se é que non vexo;  
vén pra iluminar.

@nanofrida

Universidade de Vigo





Bibliotecas

**BIBLIOTECA PÚBLICA "JUAN COMPAÑEL"**

**Os sábados, conto.** A partir de 4 anos, ás 12:00 h na Sala Infantil.

Sábado 7: *Xiana e a meiga Xela*. Irene Quintero.

Sábado 14: *Contos da Natureza*. Aroa Viva Voz.

Sábado 21: *C@nto contigo*. Paco Nogueiras.

Sábado 28: *The Holly Christmas Postman*. Academia Bastón.

**A biblioteca dos pequenos.** Bebés de 0 a 3 anos. Ás 18:00 h.

Xoves 5: *Levántate, Xan!*. Felipe Caxoto.

Xoves 12: *Leo agarda o Nadal*. Trémola Teatro.

Xoves 19: *Un globo, dous globos, tres globos*. Olga Cuervo.

**Nadal para bebés.** De 0 a 3 anos. Dous pases: 17:30 e 18:30 h. Inscripción previa dende o martes 17 de decembro.

Xoves 26: *Contos e cantarelas de Nadal. Contos con música*. Bea Campos.

**Un Nadal de conto.** A partir de 4 anos. Dous pases: 17:30 e 18:30 h. Inscripción previa dende o mércores 18 de decembro.

Luns 23: *Didi e o roubo do Nadal*. Trémola Teatro.

Luns 30: *A estreliña despistada*. Trémola Teatro.

**Obradoiros de Nadal.** De 6 a 12 anos. Inscripción previa dende o mércores 11 de decembro.

. *Contos en construción: unha historia do Nadal en Galicia. Impartido por CostaOeste.*

Luns 23, dúas quendas: 10:00 a 11:30 h e 12:00 a 13:30 h.

. *Solsticio de inverno. Impartido por Arte y Garabato.*

Dúas quendas: 26 e 27 de decembro e 2 e 3 de xaneiro. De 10:00 a 13:00 h.

. *Un nadal doutro tempo. Impartido por CostaOeste.*

Luns 30, dúas quendas: 10:00 a 11:30 e 12:00 a 13:30 h.

**Exposicións.**

. *Ó calor das lecturas: exposición bibliográfica.*

Do 1 de decembro ao 8 de xaneiro.

. *O Nadal nos outros países do mundo: exposición bibliográfica.* Do 1 de decembro ao 8 de xaneiro.

**Curso: Alfabetización Informática +55.**

Os xoves de 12:00 a 13:30 h. Imparte: Eladio Izquierdo Pazó.

**Obradoiro de banda deseñada.** Sábados de 12:30 a 13:50 h.

**Clubes de lectura.** Na Sala multiusos (2ª andar): francés, italiano, castelán, inglés, portugués, galego, infantil, xuvenil e cómic.

**CASA GALEGA DA CULTURA**

**Bibliotecas e Arquivos da Fundación Penzol e Francisco Fernández del Riego.** Servizos: consulta en sala; información bibliográfica-arquivística e referencia; reprografía.

**BIBLIOTECA MUNICIPAL "XOSÉ NEIRA VILAS"**

**Club de lectura.** Grupo A: mércores 11, Grupo B: xoves 12, e Grupo C: venres 13, ás 20:00 h. (Membros do club).

[ED+C] 2024 12ª Edición *El Día Más Corto en las Bibliotecas*. Venres 20, ás 18:00 h. Público infantil.

[ED+C] 2024 12ª Edición *El Día Más Corto en las Bibliotecas*. Venres 20, ás 19:30 h. Público adulto.

**Obradoiro de Fanzine e Xenealoxía.** Xoves 26, ás 11:00 h. Público interxeneracional, dende 10 anos.

**Contos Daki: Cris de Caldas.**

Venres 27, ás 19:30 h. Público adulto.

Cine, música e máis

**CINE CLUBE LUMIERE**

**Proxeccións** os luns 2, 9 e 16, ás 20:30 h. Auditorio Municipal do Concello.

**13º CONCURSO DE CORDA CIDADE DE VIGO**

**Violín, viola, violonchelo e contrabaixo.** Do 4 ao 8. CSMVigo.

**CITYBLUE FILMS FESTIVAL**

**Proxeccións** do mércores 11 ao sábado 14, ás 18:30 h. Auditorio Municipal do Concello.

**ORQUESTRA INFANTIL E XUVENIL KV2211**

**Concerto de Nadal.** Domingo 22, ás 12:00 h. Auditorio Municipal do Concello.

**ALIANZA FRANCESA DE VIGO**

**Proxección de cine en VOSE.** Martes 17, ás 20:00 h. Auditorio Municipal do Concello.

