

■ GALEGOS 18

Entrevista: Antía Cal
Caderno: Picasso gallego
Encarte: Celso García de la Riega, un erudito gallego. *Guillermo García de la Riega Bellver.*

■ GALEGOS 19

Entrevista: Francisco Vázquez
Caderno: Castelao
Encarte: A gastronomía na literatura galega. *Aurora. V. Varela e Eva Ocampo.*

■ GALEGOS 20

Entrevista: Camilo de Dios
Caderno: Álvarez de Sotomayor
Crónica: Victor Said Armesto no seu centenario

■ GALEGOS 21

Entrevista: Nélica Piñón
Caderno: Francisco Asorey
Crónica: Crise no sector bateiro. O mexillón galego ameazado

■ GALEGOS 22

Entrevista: Arcadio López
Caderno: Manuel Quintana Martelo
Persoeiros: Xosé Filgueira Valverde

■ GALEGOS 23

Entrevista: Manuel Sánchez Salorio
Caderno: Isaac Díaz Pardo
Crónica: De cando Galicia fabricaba tabaco

■ GALEGOS 24

Entrevista: Fernando González Laxe
Caderno: Pergamiño Vindel
Persoeiros: Borobó, un grande xornalista galego

■ GALEGOS 25

Entrevista: Rosario Álvarez
Caderno: Manolo Paz
Persoeiros: Leopoldo Calvo-Sotelo

A torneira de Berres

En Berres, unha parroquia de pouco máis de 500 habitantes, traballa Isabel, a única muller torneira profesional de Galicia segundo datos de Artesanía de Galicia. Estudou Química pero, polo camiño, a tradición familiar chamou á porta e non puido resistirse. Pertencente a unha familia de torneiros, Isabel conta que o seu avó, Manuel Neira, nacido en 1907, xa compaxinaba o oficio coas labores agrícolas. O mesmo que fixera moitos anos antes Andrés Neira, avó do seu avó. Máis de sete xeracións dedicadas á madeira. De feito, na tradición oral da aldea cóntase que durante a invasión napoleónica prenderan na súa casa un home de nome Felipe e oficio torneiro, que fora posteriormente axustizado xunto a outro veciño nun cruceiro en Cuntis.

Nos tornos de Berres fíxose de todo: patas para mesas, menaxe de cociña e ata xoguetes, exportados a Alemaña nos anos 40. Un día, cando Isabel tiña 24 anos, quixo probar e, da man do seu pai, José Neira, aprendeu a tornear. Tralo falecemento de José hai 15 anos, Isabel decide poñerse ó fronte do obradoiro Atalanta Madeira, unha marca creada polo seu pai e a súa irmá Ana no ano 1996.

Castaño, faia e fresno son as materias primas ás que recorre con maior frecuencia. Dándolle un xiro á produción pero sen abandonar as técnicas tradicionais familiares, Isabel comeza a súa traxectoria co deseño e fabricación de pezas de mobiliario e lámparas.

Co tempo decide explorar outras opcións e, inspirada



pola tradición nórdica á hora de vestir a mesa, comeza unha liña de deseño de vaixelas. Trátase dunha colección na que funde tradición con vangarda sendo a primeira en arriscar levando a madeira a outros usos culinarios aparte do polbo. Un prato gourmet máis lixeiro e terminado cun verniz que permite usalo como un prato de cerámica, todo un reto para esta muller que se reconece apaixonada da cociña. Cociñeiros do grupo Nove, "Taky", Iñaki Brentán, Lucía Freitas ou Pepe Solla, os dous últimos cunha estrela Michelin, xa dispoñen de este punto de sofisticación nas súas mesas.

Despois viría a explosión de cor. Poñer un mexillón sobre un prato azul, semellaba ter o mar de fondo. Hoxe en día, o verde, o negro, o turquesa ou o fucsia son algunhas das cores que sorprenden os visitantes dalgúns restaurantes de cociña fusión que tamén apostaron por esta reinvenção.

Non foi doado para Isabel Neira facerse un oco nun mundo tradicionalmente masculino. Á xente resultáballe extraño que as mans desta muller puideran facer o mesmo tra-

ballo que as dos seus devanceiros. Pero moitas horas de traballo ó lombo avalan a súa traxectoria. Xunta coa súa irmán diseña, tornea e empaqueta os pedidos, longas xornadas esgotadoras no obradoiro nas que tamén saca tempo para preparar a súa presenza nos encontros profesionais de máis renome no sector.

Nun deses encontros, a tenda de arte Momosan de Londres prendouse dun crebanoces de fresno. Un cilindro de 12 cm, cun parafuso na parte superior, toda unha reinvenção. Pouco despois era a galería de arte moderno e contemporánea Tate Gallery de Londres, a que decidía incluílo na súa tenda de decoración. E alí, en medio das pezas de diferentes artistas internacionais, atópase a versión moderna do crebanoces ideada po Isabel, un cachiño da nosa tradición ó outro lado do Támesis.

Grazas á participación de Atalanta Madera nas feiras de London Design Week en Londres e Formex en Estocolmo da man de Artesanía de Galicia, os produtos de Berres están á venda en tendas de Escandinavia, Inglaterra ou Xapón.