



O Museo Claustro Mercedario de Verín presentaba hoxe a través das redes sociais a súa nova Peza do Mes, “A botella de xastré”, unha bebida que sen dúbida goza de gran popularidade na comarca de Verín. A botella de xastré ou xastreu é toda unha “musa do entroido” e é o acompañante perfecto para unha boa bica. Produtos que, pese a todo, seguro que non faltan estes días nas casas da comarca. É por iso que o museo decidiu destacar a súa historia e aportar un dato pouco coñecido ata o de agora, a súa etimoloxía, resultado dun estudo realizado por Luis Congil, comisario da exposición.

No ano 1903, os monxes Cartuxos chegaron a Tarragona procedentes do Massif de la Cartreuse, nos Alpes franceses, e comezaron a elaborar un elixir a base de augardente e unha fórmula secreta de herbas que lle confiren a cor á súa versión verde (haina tamén en amarelo). Este licor fixo furor en todo o norte do Estado, popularizándose cada vez máis baixo o nome comercial de Chartreuse. A súa fórmula callou fondamente no noso Val, que desenvolveu a súa propia fórmula e adaptou o seu nome ao de xastré ou xastreu. Hoxe en día, esta mesma palabra é empregada tamén para designar unha das herbas que se utilizan na súa elaboración.

O xastré é unha bebida alcohólica moi popular na comarca de Monterrei, principalmente no Concello de Laza, onde o seu consumo é habitual nas celebracións do entroido e outras festividades tradicionais. A súa elaboración é completamente caseira a partir da mestura de augardente, azucre e 8 especies de herbas silvestres que maceran durante un período de 20 días dándolle esa cor verde característica.

O Museo publicou esta Peza do Mes no seu perfil de Facebook sumándose así á campaña dixital que está a levar a cabo o Concello de Verín baixo o lema “Entroido de Verín, sempre latexando”. Con estas accións preténdese facer un chamamento de responsabilidade á vez que se procura manter vivo o espírito desta festividade tan arraigada na comarca.