

GENTES DEL FINISTERRE

M. P. Valle

redac.carballo@lavo.es

Ondas, rizos y alisados en un abrir y cerrar de ojos

1 Cerca de un centenar de peluqueras de toda la Costa da Morte asistieron ayer en el hotel Punta del Este de Carballo a un curso-presentación de la nueva línea de planchas para el pelo de la marca GCK. Y puede que alguno se esté enterando ahora que existen este tipo de productos, pero seguro que si le preguntan a alguna chica mayor de 15 años le sabrá explicar perfectamente de qué se trata, porque son precisamente las jóvenes las que más demandan las planchas, capaces, ha llegado a asegurar alguna, de hacer auténticos milagros con las cabelleras más despeinadas.

La jornada de exhibición, organizada por la tienda especializada en productos de peluquería Para ti, situada en la carballesa calle Doutor Fleming, y por la firma Cosmype, sirvió para mostrar a las profesionales las virguerías que se pueden hacer con las planchas. «Cada vez son más las peluqueras que trabajan con planchas, porque permiten hacer todo tipo de peinados y mucho más rápido», contó la responsable de Para ti, **Julia Seoane**, que ayer reunió en el Punta del Este a muchas de sus clientas. Junto a sus compañeras del establecimiento, **Estrella Barreira** y **Rebeca Antelo**, y al director comercial de la marca en Galicia, **Juan José González**, Julia acompañó a las profesionales de la Costa da Morte en una exhibición que se convirtió en una clase magistral. **Fran Fraile**, que viaja por toda Europa realizando este tipo de

El técnico de GCK Fran Fraile mostró a las peluqueras de la Costa da Morte los peinados que se pueden realizar con las diferentes planchas de la marca.

J. M. CASAL



1



2

Pablo Iglesias, del restaurante Ladebur, está impartiendo el curso de cocina francesa organizado por el comité de hermanamiento con L'Isle Jourdain.

J. M. CASAL

demonstraciones, fue capaz de conseguir que lo más difícil pareciera fácil y en las melenas de las propias peluqueras, que ejercieron por turnos de modelos, alisó, rizó, onduló..., y todo ello casi en un abrir y cerrar de ojos. «Es cuestión de un poco de práctica», aseguró Fraile. Y entre sus alumnas, un poco de todo. Desde las que se confesaban «adictas» a las planchas desde hace ya muchos años, a las que preferían las técnicas más tradicionales de secadores, ru-



3

La tasca O Lagarto ha vuelto a abrir sus puertas en Carballo. ANA GARCÍA

los y cepillos, aunque todas coincidían en que Fraile hacía auténtica magia con las planchas.

Cocina francesa

2 Ayer hubo también plancha, pero en este caso la de cocinar, en el restaurante Ladebur, donde por la tarde se desarrolló un curso muy diferente al del Punta del Este. Una docena de vecinos de Carballo (y en este caso también había algún chico) asistieron a una de las últimas clases del curso de cocina francesa organizado por el comité de hermanamiento con L'Isle Jourdain, que preside **Carmen Rives**. El restaurador **Pablo Iglesias** fue el encargado, un año más, de enseñar a sus alumnos los secretos de la cocina gala, pero ahora deberán ser los familiares y amigos de los alumnos los que comprueben si los estudiantes han estado atentos a las clases.

Reinauguración

3 Muy cerquita de Ladebur (solo hay que subir unos metros por la Gran Vía y girar a la izquierda) ha reabierto sus puertas la tasca O Lagarto, un clásico carballés, de la que ahora se ocupa la hostelera **Fabiola Lema**. Nueva responsable, pero misma filosofía de siempre: ser el punto de encuentro de buenos amigos. Tomar unas cañas (o un refresco) y disfrutar de unas raciones. Algo que ya ha hecho, por cierto, el teniente de alcalde de Malpica, **Miguel Ángel Fernández**, que no se perdió la inauguración.

Manduca

Tels. 981757975
/ 620309459

**DISFRUTA DE UNA COMIDA SANA Y SABROSA
PERO SOBRE TODO DISFRUTA DE TU TIEMPO**

Nuestro servicio de catering
está especializado
en colectividades como colegios,
así como en servicio a domicilio
para particulares