Xantar

País Invitado
BRASIL
IGU
Inolvidable

20º Salón Internacional de
TURISMO GASTRONÓMICO

OURENSE
6 - 10 febrero 2019

#xantarcumple20

Un concello con gran historia e moito futuro

Concello
San Cibrao
das Viñas

http://sancibrao.es
Praza da Constitución, 1 - 32901
San Cibrao das Viñas (Ourense)
Tel.: +34 988 38 10 34 - Fax: +34 988 38 11 01
info@sancibrao.es

GALICIA SABE: máis e mellor enogastronomía

ALBERTO NÚÑEZ FEIJÓO
Presidente da Xunta de Galicia

Galicia é un destino atlántico cun estilo de vida propio. Cunha gastronomía e unha cultura do viño auténtica, con personalidade, sustentable e responsable. Un destino no que se propón unha oferta de turismo enogastronómico baseado na nosa identidade cultural e na diversidade de paisaxes, onde destacan desde as rías ata as montañas do interior. O noso modelo constrúese a partir da riqueza e variedade dos produtos de proximidade e de tempada e cunha cociña que sabe combinar de xeito natural tradición e vangarda. Un destino, en definitiva, que permite vivir experiencias únicas.

Nestes valores encádrase a actividade que Xantar celebra en Ourense desde hai vinte anos. Con dúas décadas de historia converteuse xa nunha das nosas feiras máis consolidadas e nun encontro de primeiro nivel no que se defende a enogastronomía de calidade. Neste aniversario, os meus parabéns a Xantar por abrir camiño en numerosos eidos e ser un dos nosos mellores escaparates para exaltar os produtos e a cociña galega.

Para dar un paso adiante, a Xunta de Galicia traballa na estratexia Galicia Sabe de turismo enogastronómico. É a folla de ruta que vai marcar por onde debemos avanzar a corto medio prazo, un período no que Galicia encara importantes retos como a celebración do Xacobeo 2021. En definitiva, o obxectivo da Xunta con este plan é potenciar o especial vínculo da cociña galega co resto de elementos diferenciadores do noso turismo e a súa incidencia no sector primario.

Agardamos así continuar medrando no número de viaxeiros que, motivados pola enogastronomía, decidan visitar Galicia. Este factor é xa hoxe a segunda razón pola que os turistas chegan ao nosa Comunidade, só superada pola natureza e a paisaxe, o outro gran elemento de valor xunto ao inxente patrimonio cultural.

SABORES DE OURENSE

JESÚS VÁZQUEZ ABAD
Alcalde de Ourense

La gastronomía es una de las mayores riquezas de Ourense. Platos tradicionales como el pulpo á feira; la empanada; el lacón con grelos... que han dado la vuelta al mundo y son patrimonio de los amantes de la mejor cocina, conviven con una nueva hornada de creadores que reinterpretan miles de años de tradición y nos auguran un futuro lleno de sorpresas y éxitos.

Son los frutos de una experiencia que desde hace 20 años convierte a nuestra ciudad en referente culinario, a través del Salón Gastronómico Xantar. Una maravillosa oportunidad para darnos a conocer alrededor de una mesa, que es el lugar donde se hacen los grandes amigos, donde la gente se conoce, se entiende y crea lazos para toda la vida.

Por este motivo es un orgullo cumplir 20 años, con la oportunidad de volver a ser anfitriones para comensales llegados desde México, Panamá y Costa Rica, que nos darán a conocer sus países a través de su gastronomía. Pero también podremos estrechar lazos con el país invitado, Brasil, que participará con una caseta dedicada a Foz de Iguaçú, una localidad que comparte con Ourense su carácter de ciudad termal.

Porque sentados en una mesa descubrimos que son muchas las cosas que nos unen. Pero además, es una oportunidad única para darnos a conocer y reivindicar todo nuestro potencial gastronómico, cultural, turístico y termal, que son los elementos que nos definen y conforman nuestro especial carácter.

Con este objetivo de ofrecer lo mejor de nosotros mismos, acudiremos un año más a Xantar con #SaboresdeOurense, la marca con la que mostramos la calidad de nuestras materias primas y la excelencia de nuestras elaboraciones culinarias.

El restaurante del Concello de Ourense ofrecerá la oportunidad de descubrir los platos ganadores de los últimos concursos gastronómicos y los mejores vinos de Galicia.

Del 6 al 10 de febrero Ourense vibrará con Xantar, como paso previo en el mes de marzo a uno de los mayores hitos festivos de nuestra ciudad: el carnaval o, como lo llamamos en Galicia, el Entroido, en el que el cocido es el rey de las cocinas.

Les invito a que vengan a descubrirnos y a saborear nuestra ciudad. Sus platos tradicionales, su nueva gastronomía, su cultura y patrimonio. Porque cualquier excusa es buena para disfrutar de esta fiesta de los sentidos, con la que llevamos 20 años haciendo amigos. Bienvenidos.

“MARCA OURENSE” también en gastronomía

MANUEL BALTAR
Presidente de la Diputación Provincial de Ourense

Xantar es un magnífico escaparate de la provincia de Orense. Nuestro territorio es una auténtica despensa: productos con denominación de origen como nuestros vinos, pimientos, pan... nuestra castaña como sector de futuro... un año más nuestra provincia, gracias a Xantar se convierte durante estos días en la capital de la mejor gastronomía.

Desde el gobierno provincial saludamos en 2019 la constitución de la asociación “Cociña Ourense” donde restauradores de todo el territorio a base de nuestros excelentes productos ofrecen una carta de comidas de primer nivel internacional. La Diputación apoya desde el principio esta idea porque contribuye, como pocas, a generar la “marca Ourense” también en el ámbito gastronómico.

Tuve la ocasión de formar parte del comité organizador de la primera feria de Xantar, cuando desempeñaba las funciones de delegado de la Consellería de Política Agroalimentaria de la Xunta de Galicia. He observado a lo largo de todos estos años una evolución más que positiva y una consolidación nacional e internacional de este evento. Es una muestra de la capacidad organizativa de Ourense y del éxito que buscamos en cada actuación que persigue el interés provincial. Mis felicitaciones a todo el equipo de la Fundación.

Desde la Diputación saludamos a todos los expositores; especialmente a quienes han llegado de otros países encontrando en Ourense un lugar perfecto para cimentar relaciones profesionales pero, fundamentalmente, emocionales. La provincia termal de Europa seguirá en este camino de promoción de lo nuestro y el peso de la gastronomía es un pilar básico.

Disfruten de las buenas mesas, satisfagan sus sentidos y renueven su compromiso con Ourense. Una provincia para disfrutar, una provincia que siempre los recibirá con verdadero agrado y que permanece instalada en la calidad y la excelencia de nuestra variada oferta turística y cultural.

Qué nos aproveche!

Pasen y degusten.

MENÚS XANTAR 2019

BRASIL – FOZ DO IGUAÇU

PAÍS INVITADO

- Daditos de tapioca con carne seca.
- Caldito de frijoles y chicharrones.
- Estofado de pescado con gambas y arroz blanco.
- Osobuco con polenta.
- Açaí con crema de cupuaçu.
- Pan y vino.

Precio: 28 €

100% RAZA AUTÓCTONA

FEDERACIÓN DE RAZAS AUTÓCTONAS DE GALICIA

- Empanada artesá de Galo de raza Galiña de Mos do noso obrador.
- Carpaccio de raza Cachena e Caldelá con vinagreta de froitos e tomates secos (alternativa de croquetas de asado de raza Frieiresa).
- Rigatoni de goulash de raza Caldelá e Vianesa, bechamel trufada e pesto de castañas.
- Cordeiro de raza Ovella Galega asado en dúas coccións con prebe ligado do seu asado.
- Entrecosto de raza Caldelá e Limiá con verduriñas á grell.
- Flan de ovo de raza Galiña de Mos, laranxa e vainilla.
- Pan e viño branco e tinto D.O. Monterrei.

Prezo: 28 €

PORTO DE A GUARDA

MENÚ 1:

- Cazola mariñeira con polbo, ameixas, mexillón e lagostinos.
- Croquetas de peixe espada e boi de mar.
- Lagosta de A Guarda con arroz.
- Torta de crema de queixo ou Macedonia de froitas frescas.
- Pan de Cea e viños das D.O. Rías Baixas, Ribeira Sacra e Ribeiro.

Prezo: 30 €

MENÚ 2:

- Cazola mariñeira con polbo, ameixas, mexillón e lagostinos.
- Croquetas de peixe espada e boi de mar.
- Peixe Espada do Atlántico Noroeste, á prancha con cachelos e pisto galego ou Entrecosto de tenreira dos montes da Groba, con patacas fritidas.
- Torta de crema de queixo ou Macedonia de froitas frescas.
- Pan de Cea e viños das D.O. Rías Baixas, Ribeira Sacra e Ribeiro.

Prezo: 28 €

CASTILLA Y LEÓN

- Croquetas de cecina de León.
- Tapa de callos de ternera con garbanzos de Fuentesaúco.
- Asado de pata de cordero en su jugo a baja temperatura con patata panadera.
- Tarta de queso o Tarta de caramelo.
- Pan y vino con D.O. Castilla y León.

Precio: 29 €

MENÚS XANTAR 2019

VILA REAL – DOURO

- Buffet de entrantes: Jamón de Vila Real, Ahumados, Ensalada de bacalao, Ensalada de oreja, Hígado Encebollado, Fritos de Bacalao, "Rojõezinhos", Ensaladas Frías, "Tripas aos molhos", Embutidos Fritos, Pataniscas de Bacalao y Empanadas.
- Lomo de Bacalao con pan de maíz, patatas y verduras salteadas o Ternera Maronêsa DOP con queso de la Sierra, patatas y verduras salteadas.
- Buffet de postres: Flan casero, Tarta de naranja, Tocinillo de ceo, Crema de huevo, Crestas de Gallo.
- Pan y vinos de Vila Real.

Precio: 25 €

VILA DE CRUCES

- Croquetas de xamón ibérico.
- Empanada de chipiróns na súa tinta.
- Revolto de níscaros con po de xamón.
- Arroz con Galo de Curral ou Croca de tenreira galega con patacas fritidas.
- Torta de mazá ou Filloa con salsa de toffee ou Requeixo com mel e noces.
- Pan e viños con D.O. de Galicia.

Prezo: 29 €

AZORES

LA COCINA DE LOS DESCUBRIMIENTOS - MENÚ MEDIEVAL

- Paté de chorizo.
- Torreznos prensados.
- Sopa de pescado con maíz blanco y azafrán de las Indias.
- Filete de pescado empanado con arroz salvaje.
- Paletilla de Cordero lechal con castañas y legumbres salteadas.
- Pan de higo; Bizcocho de frutos secos y "Brigadeiro" de dátiles.
- Pan y vino.

Precio: 29 €

Platos recogidos del libro Sent Sovi, datado en 1324 d.c.

OURENSE CAPITAL TERMAL

MENÚ COCIDO DE ENTROIDO

- Sopa de cocido.
- Cocido galego con repolo e garavanzos.
- Leite frito ou canas recheas.
- Pan e viño D.O. Ribeiro, Ribeira Sacra e Valdeorras.

Prezo: 22 €

MENÚ 2 – OURENSANAMENTE

- Xamón Selecta de porco alimentado con castañas e queixo do País de Amalia Mosteiro.
- Mexillóns da ría en salsa mariñeira.
- Chuletón (1kg) de vaca galega para 2 persoas.
- Leito frito ou canas recheas.
- Pan e viño D.O. Ribeiro, Ribeira Sacra e Valdeorras.

Prezo: 35 €

RÍA DE PONTEVEDRA- BELUSO

MENÚ 1

- Mexillóns.
- Cigalas.
- Camaróns.
- Arroz con Lumbrigante.
- Caniñas e Torta de Piña.
- Pan e viño D.O. Rías Baixas.

Prezo: 30 €

MENÚ 2

- Mexillóns.
- Cigalas ou Camaróns.
- Arroz con Lumbrigante ou Pescada á galega.
- Caniñas e Torta de Piña.
- Pan e viño D.O. Rías Baixas.

Prezo: 27 €

MENÚS XANTAR 2019

"PANAMÁ, PUENTE DE AMÉRICA"

MENÚ: ABYA YALA

- Rollo de maíz relleno de frijoles negros con coulis de pimentón rojo, quinoa de colores y microgreens.
- Filete de pescado al vapor bañado en salsa de leche de coco sobre puré de tubérculos, montado sobre hoja de plátano.
- Solomillo de cerdo en salsa de raspadura sobre puré de zapallo con arena de yuca, microgreens y semillas de calabaza tostada.
- Chocolate en texturas con mousse de maracuyá.
- Pan y vinos con D.O. de Galicia.

Precio: 24 €

SABORES DE OURENSE

CATRO PINCHOS GAÑADORES DO CONCURSO SABORES DE OURENSE 2018:

- Horta e Monte: Flor de alcachofa gratinada con foie de pato, Boletus á flor de allo e lascas de xamón de castañas.
- Mantiña de pan de castañas recheo de estufado de xabaril, cogomelos e puré de cabaza.
- Cocido en pelota picada: cachucha sen óso e esmiuzada envolta en folla de grelo.
- Cochinita Pibil: Carne mechada de porco con chimichurri caseiro en pan asiático.
- Ración de polbo á feira.
- Cana enchida de crema e masa follada.
- Pan e viño con D.O. da provincia de Ourense.

Prezo: 25 €

CONCELLO DE MACEDA

- Táboa Xamón Selecta Coren e Queixo D.O. San Simón.
- Ensalada de pementos ó alliño e troita en escabeche.
- Empanada de cachucha e grelos.
- Fabas con perdiz.
- Cabrito asado con patacas panadeiras.
- Crema de arroz doce con xeado de leite merengado e copos de chocolate.
- Pan e viño branco D.O. Ribeiro e tinto D.O. Ribeira Sacra.

Prezo: 29 €

BRAGA

MENÚ 1

- Queso serrano; Mollejas con tomate picante; Aceitunas bical con hierbas aromáticas y Chorizo casero con pepinillos salteados.
- Caldo Verde.
- Bacalao à Braga.
- Ternera à Minhota (con patata asada y arroz al horno y legumbres salteadas).
- Pudim Abade de Priscos o Nata o Fresas regadas con vino de Porto.
- Pan y vinhos verdes de la región del Minho y vinos maduros del Douro y del Alentejo.

Precio: 29 €

MENÚ 2

- Queso serrano; Mollejas con tomate picante; Aceitunas bical con hierbas aromáticas y Chorizo casero con pepinillos salteados.
- Caldo Verde.
- Bacalao à Braga.
- Pudim Abade de Priscos o Nata o Fresas regadas con vino de Porto.
- Pan y vinhos verdes de la región del Minho y vinos maduros del Douro y del Alentejo.

Precio: 26 €

INORDE – COREN – CUEVAS

- Xamón Selecta (Coren) - Gama selecta Coren: porcos criados con castañas.
- Táboa de embutidos de Porco Celta (Inorde).
- Empanada de polo de curral (Coren).
- Callos (Coren) ou Crema de grelos con xamón e castañas.
- Carrilleiras Selecta (Coren) con puré de pataca e castañas (IXP Castaña Galicia).
- Castañas con xenxibre (Cuevas) con iogur grego e lima.
- Orellas de Entroido e licor.
- Pan de Cea e viños de Bodegas Campante – Grupo Reboreda Morgadío.

Prezo: 15 €

MENÚS XANTAR 2019

CONDADO PARADANTA

MENÚ 1

- Entradas para compartir: Ensalada de Requeixo de As Neves con mexillóns da Ría sobre tartar de algas e escabeche emulsionado; Caldo gallego da miña avoa; Empanada con raxo de Porco Celta; Croquetas caseiras de "roupa vella" e gornición de patacas tres salsas; Mexillón tigre; Lamprea rechea acompañada de ensaladilla "Nande"; Chipiróns da Ría con ceboliña caída.
- Lombo de Pescada do Pincho con gambas e mexillóns ou Carrillada de Porco Celta ó tinto Señorío de Rubiós.
- Requeixo de As Neves con mel e noces ou Crema de Requeixo con chocolate branco e vainilla, crumble e froitos vermellos ou Xeado de Requeixo de As Neves con Sousón Señorío de Rubiós ou Canas recheas con crema de Requeixo de As Neves.
- Pan e viño branco e tinto D.O.Rías Baixas Señorío de Rubiós.

Prezo: 29 €

MENÚ 2

- Entradas para compartir: Ensalada de Requeixo de As Neves con mexillóns da Ría sobre tartar de algas e escabeche emulsionado; Caldo gallego da miña avoa; Empanada con raxo de Porco Celta; Croquetas caseiras de "roupa vella" e gornición de patacas tres salsas; Mexillón tigre; Lamprea rechea acompañada de ensaladilla "Nande"; Chipiróns da Ría con ceboliña caída.
- Lamprea cociñada con Pedral Manuel D'Amaro acompañada con arroz branco e pan de Cea D.O. frito ou Rodaballo ó forno con verduras da horta salteadas, gambiñas e mexillóns.
- Requeixo de As Neves con mel e noces ou Crema de Requeixo con chocolate branco e vainilla, crumble e froitos vermellos ou Xeado de Requeixo de As Neves con Sousón Señorío de Rubiós ou Canas recheas con crema de Requeixo de As Neves.
- Pan e viño branco e tinto D.O. Rías Baixas Señorío de Rubiós, espumoso. Espumoso e viño rosado de Nande.

Prezo: 39 €

MENÚS Xantar na cidade

ADEGA DAS CALDAS

MENÚ COCIDO

· Sopa de cocido.
· Cocido galego con repolo e garavanzos.
· Leite fritido ou canas recheas.
· Pan e viño branco D.O. Ribeiro e tinto D.O. Valdeorras.

Prezo por persoa: 22 €

MENÚ OURENSANAMENTE

· Xamón Selecta de porco alimentado con castañas e queixo do país de Amalia Mosteiro.
· Mexillóns da ría en salsa mariñeira.
· Chuletón (1kg) de vaca galega para 2 persoas.
· Leito fritido ou canas recheas.
· Pan e viño branco D.O. Ribeiro e tinto D.O. Valdeorras.

Prezo por persoa: 35 €

Teléfono de reservas: +34 988 615 884

SAN MIGUEL

· Xurelo, leite callado de San Simón e verduriñas.
· Mexillón en escabeche picante de millo.
· Ovo amolecido de curral con pataca e chourizo.
· Pratos principais: Taco de bacallau, garavanzos e crema de grelos / Prancha de costela de tenreira glaseada con patacas ao xeito parisiense.
· Sobremesa: Crumble, mazá asada e iogur eco.
· Adega: Branco D.O. Ribeiro / Tinto D.O. Valdeorras.
· Pan mareiro.
· Auga, cervexa, refrescos.
· Cafés, infusións, licores.

Prezo por persoa: 35 €

Teléfono de reservas: +34 988 236 006

A FEIRA

· Polbo con cachelos.
· Carnes á grella: croca, bágoa de porco ibérico ou picaña de vacún maior.
· Bebida.
· Sobremesa ou café.

Prezo por persoa: 22 €

Teléfono de reservas: +34 988 686 628

PULPERÍA A FEIRIÑA

· Polbo á feira con cachelos.
· Churrasco de tenreira.
· Pan, bebida, sobremesa e café.

Prezo por persoa: 18 €

Teléfono de reservas: +34 988 060 757

ATARAZANA

· Zamburiñas.
· Lagostinos.
· Bacallau ou ventrecha.
· Ovos rotos con croca de tenreira.
· Bebida e pan.

Prezo por persoa: 25 €

Teléfono de reservas: +34 649 983 858

A TABERNA

· Menú Degustación da Culler.
· 5 pratos e unha sobremesa para escoller de entre todos os ofertados nas Xornadas da Culler.

**Bebidas aparte.*

Prezo por persoa: 24 €

Teléfono de reservas: +34 988 243 332

LA ESTACIÓN DE LOMAN

· Patacas orixinais Loman.
· ½ ración de croquetas de xamón.
· ½ ración de triángulos de queixo suízo.
· Burguer gourmet en prato con gornición de ortiga, mousse de castaña e dados de queixo San Simón, acompañada de leituga da nosa horta, tomate bio e cebola vermella.
· Sobremesa de degustación caseira.
· Café ecolóxico.
· Grolos.

**Bebidas aparte*

Prezo por parella: 30 €

Teléfono de reservas: +34 988 609 124

#saboresdeourense

CAFÉS LISBOA

A arte do Café

Ven a tomarte un café e participa no sorteo dun dos cadros pintados en directo por "Atipico" para Cafés Lisboa.

Ven e goza no noso stand da arte, e como sempre convidámoste o mellor café.

DO 6 Ó 10 DE FEBREIRO EN EXPOXANTAR

CAFÉS LISBOA

Lorenzo Ribagorda Hnos, S.L. Zona Ind. El 21 - Rúa Dos Maios, 15, 32001,Ourense,T.988 213 950 info@cafeslisboa.com

XIV ENCUENTRO INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA SALUDABLE Y SOSTENIBLE
AULA MEDIO RURAL

MIÉRCOLES 6

12.15.- **Degustación "Productos Ecológicos de Galicia". Con vinos ecológicos de D.O. Rías Baixas (Acio de Ouro Catas de Galicia 2018) y de D.O. Ribeiro.** Martín Mantilla. "O Grelo" (Monforte). Conduce: Javier García. Secretario C.R.A.E.G.A. - Consello Regulador de Agricultura Ecolóxica de Galicia. Consellería do Medio Rural. Xunta de Galicia.

17.00.- **Demostración de platos panameños "Tamal de Olla".** Imparten: Richard Perez y Lorein Leguízamo. INADEH (Panamá).

18.15.- **Gastronomía fusión con conservas de pescado y marisco.** Chef Vanderlei Santos Silva. Restaurante Porto Canoas (As Cataratas Foz de Iguazú-Brasil). Colabora: ANFACO- CECOPESCA.

19.30.- **Nuestros Ancestros a la Vanguardia: Ingredientes, técnicas antiguas y modernas como patrimonio turístico de Colombia.** Chef Andrés Chávez.

JUEVES 7

12.15.- **"Experiencias de Calidade dos queixos de Galicia con D.O.P." (Arzúa-Ulloa, Queixo Tetilla, San Simón da Costa, Cebreiro) acompañados con vinos D.O. Ribeiro y D.O. Rías Baixas.** "El Juego de las Texturas con los Quesos". Chef Miguel González. Hotel Rústico San Jaime (O Pereiro- Ourense). Consellería do Medio Rural. Xunta de Galicia.

13.15.- **Aprovechamiento de vaca Limiá de Ganadería Balín.** Chef Oliver. Restaurante "CHANFAINAS" (O Barco de Valdeorras). Federación de Razas Autóctonas de Galicia- BOAGA y Ganadería Balín.

16.00.- **Demostración de postres panameños: Suspiros.** Imparten: Iria Martinez y Dora Landau. INADEH (Panamá).

17.00.- **Vimianzo: Sabores de antaño, saberes de hoy.** Concello de Vimianzo y Diputación de A Coruña.

18.00.- **Elaboración "Papas de Sarrabulho" a cargo de Restaurante Churrasquería de Caldelas- Amares.** ATHACA e TPNP.

19.30.- **"Caldeirada de Espinho".** Chef Emídio Concha de Almeida. Municipio de Espinho y TPNP.

VIERNES 8

12.00.- **Aguardientes y Licores tradicionales de Galicia.** Sonia Otero. Miembro del panel de cata de las Aguardientes y Licores tradicionales de Galicia. Organiza: CRIIXX Augardentes e Licores Tradicionais de Galicia.

13.00.- **"Experiencias de Calidade de Galicia". Degustación con productos con indicativo de calidad: Lacón de Galicia, Cebreiro, Pataca de Galicia, Grelos de Galicia, Faba de Lourenzá, Tarta de Santiago, Mel de Galicia, Castaña de Galicia. Maridaje con Augardentes e Licores Tradicionais de Galicia.** Chef Mark Wernink y Chef Francisco Castro. Maridaje a cargo de José Soto. Consellería do Medio Rural. Xunta de Galicia.

16.00.- **Confraria de Sarrabulho á moda de Ponte de Lima: "Restaurante Rotunda da Feitosa" armonizado con Vinos Loureiro de Ponte de Lima "Casa da Cuca".** Município de Ponte de Lima y TPNP.

17.00.- **Municipio de Arcos de Valdevez.**

18.00.- **Presentación, confección y degustación del "Folar Limiano" armonizado con otros productos procedentes de Ponte de Lima.** Municipio de Ponte de Lima y TPNP.

19.00.- **Restaurante "O Gaveto de Matosinhos".** Municipio de Matosinhos e TPNP

SÁBADO 9

13.15.- **Taller de repostería con Mel de Galicia y Cebreiro.** "Miel, queso y frutos rojos. Macarons de café y miel". Repostero Manuel Ángel Garea Rodríguez. Consellería do Medio Rural. Xunta de Galicia.

15.30.- **Restaurante "Quinta da Laranjeira" - "Sabores IN Gastronomia & Vinhos" - Felgueiras - "Bacalao gratinado con espárragos verdes gratinados".** Municipio de Felgueiras, Associação Empresarial de Felgueiras y TPNP.

16.30.- **Restaurante Tachinho de Te de Tabuaço.** Municipio de Tabuaço y TPNP.

17.30.- **Municipio de Vizela.** Chef Rui Martins. Municipio de Vizela y TPNP.

18.30.- **Restaurante "Tábua de Aço".** Municipio de Tabuaço y TPNP.

19.30.- **Conferencia - Exhibición "Colombia Los Sabores que unen a mi tierra".** Imparte: Chef Andrés Chávez.

DOMINGO 10

12.30.- **Masterclass de cortes alternativos con I.X.P Ternera Gallega y I.X.P Vaca Galega/Boi Galego acompañado con vinos D.O. Ribeira Sacra y D.O. Valdeorras.** Chef Javier Rodríguez Ponte "Taky". Consellería do Medio Rural. Xunta de Galicia.

16.00.- **Taller de Mestizaje Gastronómico en América (500 años de Sabor).** Chef Héctor Acosta (Nicaragua).

XIV ENCUENTRO INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA SALUDABLE Y SOSTENIBLE
AULA MAR BY PERSONAL KITCHEN

MIÉRCOLES 6

12.00.- **Gastronomía esencial de Costa Rica. Elaboración de "desde ahí, desde la zona de Dota...." y "... de Alajuela...."** Juan Carlos Delgado Vargas. Chef Promotor Plan Nacional Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable (PNGCSS) (FUCOGA).

13.15.- **Taller degustación: "Cata la Lata" con vinos D.O. Ribeiro.** Adrián Felípez - Rest. "Miga" (A Coruña). Colabora: ANFACO - CECOPESCA: Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Peixes e Mariscos. Consellería do Mar. Xunta de Galicia.

16.00.- **Presentación del dulce tradicional "Viúvas de Braga".** Cámara Municipal de Braga.

17.00.- **Restaurante "Mikas": "Sabores IN Gastronomía & Vinhos" de Felgueiras. Bacalao con Broa y Grelos.** Municipio de Felgueiras y Turismo Porto e Norte de Portugal.

18.00.- **Taller degustación - Bonito do Norte: "Aquí lo hacemos Bonito" con vinos D.O. Valdeorras.** Adrián Felípez - Restaurante "Miga" (A Coruña). Colabora: ABSA, Armadores de Burela. Consellería do Mar. Xunta de Galicia.

19.15.- **Repostería: "Chocolate en texturas con mousse de maracuya".** Chef Samuel Joel Quiroz (Panamá).

JUEVES 7

12.00.- **Restaurante Sancho Panza: Francesinha.** Chef Hugo Neto. Municipio de Vila Nova de Gaia.

13.15.- **Taller degustación: Mexillón de Galicia: "El Nuestro, con Sello" con vinos D.O. Rías Baixas.** José Manuel Mallón. Remollo, Espazo Gastronómico (Ames). Colabora: C.R.D.O.P. Mexillón de Galicia. Consellería do Mar. Xunta de Galicia.

15.30.- **Pastelaría Soares: Natas.** Municipio Vila Nova de Gaia.

16.30.- **"7 Maravilhas à Mesa": DOP Carne Maronesa; Covilhetes: Vino blanco y tinto Premium de la Adega de Vila Real.** Cámara Municipal Vila Real.

18.00.- **Taller degustación "Tempo de Lamprea" con vinos D.O Monterrei.** José Manuel Mallón - Remollo Espazo Gastronómico (Ames). Colabora: Cofradía de Pescadores de Santa Tecla, A Guarda. Consellería do Mar. Xunta de Galicia.

19.30- **Restaurante "Caffé Caffé": "Sabores in Gastronomía & Vinhos", Cabrito asado al horno.** Municipio de Felgueiras/Associação Empresarial de Felgueiras y TPNP.

VIERNES 8

12.00.- **Cocinando con productos de la tierra de Astorga y sus comarcas.** Chef Jesús Prieto Serrano. Restaurante Serrano. Ayuntamiento de Astorga.

13.15.- **Taller degustación PescadeRías: "Lo Mejor De Nuestra Pesca Artesanal" con vinos D.O. Ribeira Sacra.** Emma Pinal - Gastrobar O Birrán (Ribadavia, Ourense). Consellería do Mar. Xunta de Galicia.

15.45.- **Restaurante Sancho Panza: Francesinha.** Chef Hugo Neto. Municipio de Vila Nova de Gaia.

16.45.- **"El tequila y el mezcal" como ingrediente de la gastronomía Mexicana.** Chef Manuel Durán Flores. Universidad Tecnológica Coahuila (México).

18.00.- **Especies de reciente explotación: "Suculento Tesoro Atlántico" con vinos D.O. Ribeiro.** Emma Pinal. Gastrobar O Birrán (Ribadavia, Ourense). Consellería do Mar. Xunta de Galicia.

19.30.- **Meat & Milk MZ (Carne, Postre Lacteo MZ y "Bolos do Pote MZ").** Chef José Manuel Carreira y Amas de Casa de Mazaricos. Diputación de A Coruña y Concello de Mazaricos.

SÁBADO 9

12.00.- **"Coahuila, tradición y orgullo mexicano".** Chef Manuel Durán Flores (México).

13.15.- **Sabores de la Ría: "Lo mejor de nuestra pesca artesanal" con vinos D.O. Valdeorras.** Miguel González. Hotel Rústico San Jaime (Pereiro de Aguiar, Ourense). Consellería do Mar. Xunta de Galicia.

15.45.- **Elaboración "Pulpo a la Mugardesa".** Chef Nair González. Rest. Muelle 43. Concello de Mugardos.

17.00.- **"La cocina del mar en la Ría de Muros-Noia".** Chef José Senande Figueira. Hotel Restaurante Muradana. Diputación de A Coruña.

18.00.- **"PescadeRías: de proximidad y con sello propio" con vinos D.O. Monterrei.** Miguel González. Hotel Rústico San Jaime (Pereiro de Aguiar, Ourense). Consellería do Mar. Xunta de Galicia.

19.30.- **Showcooking de Carlos Maldonado, ganador de Masterchef 3.** Colaboran: Personal Kitchen by Couto cocinas y Expourense.

DOMINGO 10

12.00.- **Gastronomía de las Azores: "Puding de vinho tinto".** Chef Joao Dias.

13.15.- **Taller degustación "Mexillón De Galicia: "Namórate Dun Galego" con vinos D.O. Rías Baixas.** José Manuel Mallón. Remollo Espazo Gastronómico (Ames). Colabora C.R.D.O.P. Mexillón de Galicia. Conselleria do Mar. Xunta de Galicia.

16.00.- **Comida Vegana de Panamá: "Puré de Guandú con Palmito grilado en una vinagreta de cítrico, pixvae y medallones de rábano".** Chef Josefa Bichili. **"Rollo de maíz relleno con frijoles negros con coulis de pimentón rojo, quinoa de colores y microgreens".** Chef Manuel Alexander Villavaz.

17.00.- **Taller degustación Acuicultura "Descúbrela" con vinos D.O. Ribeira Sacra.** José Manuel Mallón. Remollo Espazo Gastronómico (Ames). Consellería do Mar. Xunta de Galicia.

XIV ENCUENTRO INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA SALUDABLE Y SOSTENIBLE
AULA GRUPO CUEVAS

MIÉRCOLES 6

12.00.- **Restaurante "Mesa Com Tradição".**
Chef Manuel Vieira. Municipio de Vila Nova de Gaia.

16.00.- **"Mar y Tierra": "Filete de pescado al vapor bañado en salsa de leche de coco sobre puré de tubérculos, montado sobre una hoja de plátano".** Chef Manuel Jesús Trejo Blanco (Panamá). **"Solomillo de Cerdo en salsa de raspadura sobre puré de zapallo con arena de Yuca, microgreens y semilla de calabaza tostada".** Chef Neptario Cabrera (Panamá).

17.00.- **Showcooking "Perú Cocina Regional Piurana".**
Elaboración de "Majado de Yuca" y "Seco de Chavelo". Imparte: Chef Katty Vegas Serrano, Directora del Instituto CETUGH Perú.

18.00.- **Taller Asociación Cociña Ourense.**
Chef Anxo Trives: Bica de Trives.

19.30.- **Taller Asociación Cociña Ourense.** Chef Juan Carlos Cortés: Vaca Autóctona de Ganadería Balín.

JUEVES 7

12.15.- **Taller Asociación Cociña Ourense.**
Chef Martín Sousa: Castaña.

13.30.- **Gastronomía esencial de Costa Rica. Elaboración de "... de Tabijo..." y "...desde Sabanilla...".**
Chef Juan Carlos Delgado Vargas. PNGCSS y FUCOGA (Costa Rica).

16.00.- **Taller Asociación Cociña Ourense.**
Chef Pedro Pérez: Leche Ecológica.

17.00.- **Pase 1. VII Concurso Gourmet Grupo Cuevas.**
Categoría: Profesional.

19.00.- **Taller Asociación Cociña Ourense.**
Chef Marco Varela: Minivegetales.

20.00.- **"Escola Profissional de Esposende".**
Cámara Municipal de Esposende

VIERNES 8

12.15.- **Taller y cata Asociación Cociña Ourense.**
Chef Miguel González: Aceites Abril.

13.30.- **Demostración de platos panameños: Cóctel de Camarón.** Imparten: Lorein Leguízamo y Dora Landau. INADEH (Panamá).

14.00.- **Showcooking a cargo de " Escola Profissional de Chaves/ FUMEINOR".**
Organiza: Municipio de Chaves y Turismo Porto e Norte Portugal.

16.00.- **Taller Asociación Cociña Ourense.**
Chef José Luis Fernández.

17.00.- **Pase 2. VII Concurso Gourmet Grupo Cuevas.**
Categoría: Semiprofesional.

19.00.- **Taller Asociación Cociña Ourense.**
David Rodríguez: Galiña de Mos.

20.00.- **Ternera Limiá de Ganadería Balín, tradicional y saludable.**
Chef Gabi Conde. Rest. "Portovello" (Ourense). BOAGA. Federación de Razas Autóctonas de Galicia.

SÁBADO 9

12.15.- **Taller Asociación Cociña Ourense.**
Chef Gerson Iglesias: *Oleiría*.

13.30.- **Escuela de Hostelería y Turismo de Viana do Castelo.**
Municipio de Viana do Castelo.

14.30.- **Showcooking con IGP Ternera de Aliste.**
Goyo Moreno. Jefe de Cocina del Parador de Zamora. Diputación de Zamora.

16.00.- **Taller Asociación Cociña Ourense.**
Chef Gabi Conde: Helados Artesanos.

17.00.- **Taller Asociación Cociña Ourense.**
Chef Fran Domínguez: Coren.

18.00.- **Taller Asociación Cociña Ourense.**
Chef Luis Romaní: Pato.

19.15.- **Pase 3. VII Concurso Gourmet Grupo Cuevas.**
Categoría: Aficionado.

DOMINGO 10

12.15.- **Demostración de platos panameños: "Filete de Corvina al Escabeche Colonense".**
Imparten: Luís Ponce y Lorein Leguízamo. INADEH (Panamá).

17.00.- **"Sabores da Lampreia".**
Confraría da Lampreia do Río Miño y TPNP.

XIV ENCUENTRO INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA SALUDABLE Y SOSTENIBLE
AULA DE CATA

MIÉRCOLES 6

12.00.- **Aguardientes y Licores Tradicionales premiados en las Catas de Galicia 2018.**
Sonia Otero. Miembro del panel de cata de las Aguardientes y Licores Tradicionales de Galicia.

13.15.- **Cata de Ron Panameño.**
Rafael Meléndez. Brand Ambassador Ron Abuelo.

16.00.- **"Adega Cooperativa de Favaios".**
Municipio de Alijo.

16.45.- **Vinos a cargo de "Escola profissional de Fermil".**
Municipio de Celorico de Basto.

18.00.- **Vinos de Ponte da Barca.**
Adega Cooperativa de Ponte da Barca. Municipio de Ponte da Barca.

19.00.- **Mieles premiadas en la Cata Oficial Galicia 2018.**
Manuel Garea. Miembro del panel de cata de las Mieles de Galicia.

20.00.- **Vinos tintos premiados con "Acios de Ouro" en las Catas de Galicia 2018.**
EVEGA - Estación Viticultura e Enoloxía de Galicia.

JUEVES 7

12.00.- **Casa Agrícola De Santa Eugénia.**
Municipio de Alijo.

12.00.- **Vinos de "Quinta de Amares".**
Enólogo de la bodega. ATHACA "Associação de Desenvolvimento das Terras Altas, do Homem, Cávado e Ave" y TPNP.

13.30.- **Vinos a Adega de Vila Real.**
Cámara Municipal de Vila Real.

15.45.- **Cerveza Artesanal de Coice.**
ATHACA y TPNP.

16.30.- **Municipio de Arcos de Valdevez.**

17.30.- **Quesos de Galicia con Denominación de Origen Protegida (D.O.P. Arzúa-Ulloa, D.O.P. Queixo Tetilla, D.O.P. San Simón da Costa, D.O.P. Cebreiro).** María José Mosteiro, secretaria del C.R. D.O.P. Queixo Tetilla; Óscar Pérez, secretario del C.R. D.O.P. Arzúa-Ulloa.

20.00.- **Vinos blancos premiados con los "Acios de Ouro" en las Catas de Galicia 2018.**
EVEGA - Estación Viticultura e Enoloxía de Galicia.

VIERNES 8

12.00.- **Vinos con Denominación de Origen Monterrei.**
Miguel López. Director técnico CRDO Monterrei.

13.15.- **Vinos Quinta do Jalloto.** Municipio de Alijo.

14.00.- **Cata comentada de Vinos "Alto Tâmega".**
Organiza: Municipio de Chaves y Turismo Porto e Norte Portugal.

15.45.- **Vinos Loureiro de Ponte de Lima.**
Município de Ponte de Lima y TPNP.

16.30.- **Cata profesional de Conservas: "Disfrutar de lo ESENCIAL hasta lo INVISIBLE".** Mercedes González, Sumiller. Colabora ANFACO - CECOPESCA.

17.30.- **Quesos premiados en la "XXI Cata dos Queixos de Galicia".** Salomé Beiroa. Miembro del panel de Cata dos Queixos de Galicia.

19.00.- **Armonización de vino Loureiro de Ponte de Lima con Chocolate.**
Municipio de Ponte de Lima y TPNP.

20.00.- **Vinos premiados con los "Acios de ouro" en la Catas de Galicia 2018 (I.X.P. Viños da Terra, Vinos de Cosechas anteriores, Vinos de elaboraciones con Madera, Vinos Ecológicos).**
AGE - Asociación Galega de Enólogos.

SÁBADO 9

12.00.- **Miel de Galicia.** I.X.P. Mel de Galicia.

13.30.- **Presentación de Bolinhol con vinos de Vizela.**
Municipio de Vizela y TPNP.

16.45.- **Demostración de coctelería panameña: "Cóctel Carnavalero".** Imparten: Henry Durling y Luís Ponce. INADEH (Panamá).

17.30.- **Licores: Singeverga, de Rosas, Ferreira Luque y Quinta de Gomariz.**
Municipio de Santo Tirso y TPNP.

18.15.- **"Pudim Condessa Aldara y Seminarista".**
Municipio de Santo Tirso y TPNP.

19.00.- **Taller Buleri Quesos.**

DOMINGO 10

12.45.- **Clase de corte de jamón.**
Alacena Delicatessen.

XIV ENCUENTRO INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA SALUDABLE Y SOSTENIBLE

CONFERENCIAS

MIÉRCOLES 6

11.00.- **Conferencia inaugural: La enogastronomía como motivación turística en España.**
Fernando Fraile. Asociación Periodistas Escritores de Turismo.

JUEVES 7

11.00.- **Panel sobre experiencias de destinos gastronómicos internacionales.**
Plan de Enogastronomía de Galicia.
Carlos Núñez. Director Nacional de Formación Profesional y Capacitación. INADEH (Panamá).
Chef Andrés Chávez. Colombia, un Viaje de Sabores. "Nuestra cocina, nuestra identidad, una experiencia gastronómica con potencial turístico".
Apner Alberda. Antropólogo de Panamá.
Sala de Conferencias.

12.00.- **Taller para Escolares: Ponle las Pilas a tu Bocata.**
Ciencia Divertida Galicia.
Consellería do Mar. Xunta de Galicia.
Área de Degustación.

16.30.- **Mesa de debate sobre la actualidad de las cofradías.** Sala de Conferencias.

VIERNES 8

11.00.- **Conferencia: Anisakiosis. Prevención y control.**
Laura López del Castillo. Jefa Territorial de Ourense. Consellería de Sanidade.
Ana Isabel González Villar. Jefa de servizo de Alertas Epidemiológicas. Jefatura territorial de la Consellería de Sanidade en Ourense.
José Martinez Grande. Jefe del servicio de Control de Riesgos Ambientales. Jefatura territorial de la Consellería de Sanidade en Ourense.
Sala de Conferencias.

12.00.- **Taller Lúdico para escolares: "Las CONSERVAS, disfrutar de cada PEQUEÑO bocado".**
Mercedes González.
Colabora: ANFACO - CECOPESCA.
Área de Degustación.

#xantarcumple20

¡Acompáñanos en la celebración de nuestro **20º aniversario** y gana un **viaje a Madeira** para dos personas!

Rellena el cupón que te entregarán al comer o cenar en Xantar 2019 y participa en el sorteo

Incluye:
Vuelo i/v para dos personas desde Oporto hasta Funchal.

Recogidas y traslados.

4 noches de alojamiento en Hotel 4* en régimen AD.

**Validez hasta el 30/06/2019, excepto Semana Santa y Festa da Flor.*

Organiza:
Expourense

Colabora:
YU TRAVEL

Programa de **ACTOS ESPECIALES XANTAR 2019**

MIÉRCOLES 6

10:45.- **Apertura del XIV Encuentro Internacional sobre Gastronomía Saludable y Sostenible.**

12:30.- **Acto de Inauguración oficial de Xantar 2019.** Preside: Alfonso Rueda. Vicepresidente de la Xunta de Galicia

17:00.- **VII Encuentro de Bloggers Gastronómicos y Turísticos.**

19.00.- **Presentación de la Asociación Cociña Ourense.**

20:00.- **Capítulo Extraordinario Orden Cigala Marín.**

21:30.- **Noche del Deporte. Presentación de Sportur Galicia 2019, III Salón del Deporte y Turismo Activo de Galicia.**

JUEVES 7

10:30.- **III Workshop de Turismo Gastronómico Xantar.**

11:00.- **XV Encuentro Internacional de Cofradías Gastronómicas y Enófilas.** Presentación de Capítulos.

12:30.- **Acto Central del Día de Porto e Norte de Portugal.**

20:00.- **Entrega de Platos de Oro y Touches Blanches de Radio Turismo.**

21:00.- **Noche del Comercio.**

VIERNES 8

12:00.- **Capítulo de la Confraria do Sarrabullo.**

12:30.- **Acto central del Día del Mar.** Preside: Rosa Quintana. Conselleira do Mar. Xunta de Galicia. Entrega de los premios del IX Concurso de Carteles de las Fiestas Gastronómicas y Turísticas.

20:00.- **Acto Cofradía de Radioturismo.** Investidura.

21:30.- **Noche de la Juventud.**

SÁBADO 9

12:30.- **Acto Central del Día del Turismo.** Preside: Nava Castro, Directora de la Agencia gallega de Turismo. Entrega de los Premios Xantar 2019.

14:30.- **Presentación de la XXB Fiesta de la Cigala de Marín.**

DOMINGO 10

12:30.- **Acto de clausura de Xantar 2019. Día del Medio Rural.** Preside: José González. Conselleiro do Medio Rural. Xunta de Galicia.

Entrega de los Premios del VII Concurso Gourmet Grupo Cuevas y de las placas a las entidades patrocinadoras y colaboradoras de Xantar 2019.

TÚNEL DEL VINO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE VALDEORRAS

- **Bodega Cooperativa Jesús Nazareno** (Viña Abad)
- **Bodega Joaquín Rebolledo S.A.** (Godello Joaquín Rebolledo, Mencía Joaquín Rebolledo, Tinto Barrica Joaquín Rebolledo)
- **Bodega María Teresa Núñez Vega** (Bioca Godello, Bioca Mencía)
- **Manuel Corzo Rodríguez** (Viña Corzo Godello, Viña Corzo Mencía)
- **Bodegas Santa Marta S.A.T.** (Viñaredo Mencía)
- **Bodega Roandi S.L.** (Bancales, Brinde de Godello, Domus, Roandi Godello, Roandi Mencía)
- **Guitián y Blanco S.C. Bodegas D'Berna** (Godello 2018, Souson 2016)
- **Pago de los Capellanes S.A.** (O Luar do Sil Godello 2017, O Luar do Sil Godello sobre Lías 2016)
- **Viña Costeira S.C.G.** (Viña Costeira Mencía 2017)
- **Viña Valdeiga S.L.** (Fernando González)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN RÍAS BAIXAS

- **Agro de Bazán S.L.** (Granbazán Etiqueta Ámbar 2017, Granbazán Don Álvaro de Bazán 2015, Granbazán Limousuin 2015)
- **Pazo de Señoráns** (Pazo de Señoráns)
- **Bodegas Aguiuncho S.L.** (Aguiuncho Barrica, Aguiuncho Selección, Mar de Ons)
- **Quinta de Couselo** (Barbutin, Quinta de Couselo, Turonia)
- **Rectoral do Umia S.A.U.** (Rectoral do Umia, Sentidiño Albariño)
- **Bodegas La Val S.L.** (La Val)
- **Bodegas Santiago Roma S.L.** (Rías Baixas Colleita de Martís Albariño 2017, Rías Baixas Santiago Roma Albariño 2017, Rías Baixas Santiago Roma Selección Albariño 2017, Pedranai de Santiago Roma Rías Baixas Albariño 2017)
- **Bodegas Marqués de Vizhoja S.A.U.** (Señor da Folla Verde, Torre la Moreira)
- **Ricardo Abal Padín. Bodegas y Viñedos Lagar da Cachada** (Lagar da Cachada, Don Ricardo, Camilo 1947)
- **Notas Frutales de Albariño S.L.U.** (La Trucha)
- **Viña Moraima, S. Coop. Galega** (Moraima)
- **Pazo de Rubianes** (Pazo de Rubianes)
- **Bodegas y Viños Veiga da Princesa S.L.** (Coral do Mar, Veiga da Princesa)
- **Bodegas Pablo Padín S.L.** (Albariño Segrel Ambar, Albariño Eiral, Albariño Segrel)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIBEIRA SACRA

- **Condado de Sequeiras** (Condado de Sequeiras Blanco, Condado de Sequeiras Mencía)
- **Rubén Moure Fernández** (Finca Cuarta por Rubén Moure)
- **Manuela Valdés Pérez. Adega Tear** (Tear)
- **Lar de Ricobao S.L.** (Lar de Ricobao "Ouro do Val", Lar de Ricobao "Selección do Val 10 Lunas", Lar de Ricobao Selección do Val 2017)
- **Bodegas de Santa María de Nogueira S.L.** (Veiga do Bacelo)
- **Alma das Donas S.L.U.** (Alma3Once, AlmaNova)
- **Adegas Moure S.A.** (Abadía da Cova)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN MONTERREI

- **Martín Códax S.A.U.** (Mara Martín)
- **Terras do Cigarrón S.C.G.** (Terras do Cigarrón)
- **Franco Basalo S.L.U.** (Estela do Val Godello, Estela do Val Mencía)
- **Trasdovento S.L.** (Quérote)
- **Adegas Pazo das Tapias S.L.** (Alma de Blanco, Alma de Tinto, Alma de Autor Blanco, Alma de Autor Tinto)
- **Pazo Blanco Núñez S.L.-Tapias Mariñan** (Quinta das Tapias Godello)
- **Bodega Tabú S.L.N.E.** (Stidabia Vino Blanco, Stidabia Vino Tinto Barrica)
- **Boo-Riveriro S.A.T.** (Fraga do Corvo Mencía, Fraga do Corvo Godello, Fraga do Lecer Godello)

DENOMINACIÓNDE ORIGEN RIBEIRO

- **Bodegas y Viñedos Pazo de Casanova S.L.** (Casanova, Finca Viñoa, Pazo de Casanova)
- **Adegas de Pazo do Mar** (Expresión de Pazo do Mar, Pazo do Mar Blanco)
- **Bodega Alanís S.L.** (Gran Alanís)
- **Bodegas Cunqueiro** (Máis de Cunqueiro Torrontés, Cunqueiro Centenario-Blanco, Cunqueiro Centenario-Tinto, Cunqueiro III Milenium)
- **Ramón do Casar S.L.** (Ramón do Casar Treixadura 2017)
- **Julia Mar Bande Pivida** (Son de Arrieiro, Son de Arrieiro Tinto 2016)
- **Bodegas Nairoa** (Val de Nairoa, Alberte)
- **Pazo de Vieite** (Farnadas, 1932 de Pazo de Vieite)
- **Bodega Cooperativa San Roque de Beade S.C.G.** (Terra do Castelo Godello, Terra do Castelo Selección, Terra do Castelo Treixadura)
- **Adega Dona Elisa S.L.** (Canción de Elisa-Blanco, Canción de Elisa-Tinto)
- **Javier Estévez Abeledo** (0 por Cento)
- **Adegas Celme** (Celme de Pena Picada)
- **A Portela SAT. Señorío de Beade** (Beade Primacía, Señorío de Beade-Blanco, Señorío de Beade-Tinto, Beade Orixe)
- **Bodegas Antonio Montero** (Antonio Montero "Autor")
- **O Alborexar no Ribeiro** (O Alborexar, O Alborexar 4.0)

AGUARDIENTES Y LICORES

- **Pazo de Señoráns** (Aguardiente de Orujo Pazo de Señoráns, Aguardiente de Hierbas Pazo de Señoráns)
- **Customdrinks S.L.U.** (Quenza - Orujo)
- **Almudena López Valdés. Aguardientes de Galicia S.A.** (Vedra del Ulla, Ximonde-Hierbas, Ximonde-Orujo)
- **Bodegas Martín Códax** (Martín Códax-Aguardiente, Martín Códax-Licor café, Martín Códax- Licor de hierbas)
- **Viña Cartín S.L.** (Terras de Lantaño-Licor café, Terras de Lantaño-Licor de Hierbas, Orujo de Galicia)
- **Pazo de Valdomiño S.A.** (Pazo de Valdomiño-Orujo, Pazo de Valdomiño-Licor Café, Pazo de Valdomiño-Licor de Hierbas; Fonte do Frade-Orujo, Fonte do Frade-Licor café, Fonte do Frade-Licor de Hierbas)
- **Villa Blanca del Salnés S.A.** (Da Fada-Licor café, Da Fada-Licor de Hierbas, Da Fada-Orujo)
- **Nor Ibérica de Bebidas S.L.** (Felipe Saavedra - Licor Café, Felipe Saavedra - Licor de Hierbas)
- **Adegas Moure S.A.** (Abadía da Cova-Orujo Gallego, Abadía da Cova-Licor Café, Abadía da Cova-Licor de Hierbas, Abadía da Cova-Orujo Gallego Añejo)
- **Bodegas Pablo Padín S.L.** (Segrel-Orujo de Galicia, Segrel - Licor Café, Segrel-Licor de Hierbas)

140 referencias

Acceso Profesional

Horario:
de 12.00 a 22.00 h.
(domingo de 12.00 h. a 18.00 h.)

Acción enfocada a promover encuentros B2B entre operadores y agencias especializadas en turismo enogastronómico. **XANTAR 2019** continuará **promoviendo el Turismo a través de la Enogastronomía,** desde un destino como es Galicia en el que este producto constituye uno de los principales atractivos para los viajeros.
Se celebrará el **jueves 7 de febrero.**

III Workshop de Turismo Gastronómico 2019

Participan:

DEGUSTACIONES

MIÉRCOLES

13.30 h.- **Degustación de Bica de Castro Caldelas.**
También a las 20.00 h.
Stand del Concello de Castro Caldelas.

JUEVES

13.00 h.- **Degustación de Aceite.**
Organiza: Aceites Abril.

VIERNES

13.00 h.- **Degustación de embutidos de "porco celta" con vinos D.O. Ribeira Sacra.**
Organiza: Deputación de Lugo.
Stand Deputación de Lugo.

13.30 h.- **Degustación de Merluza del pincho de Celeiro (en Empanada y Salpicón) y "Pan dos Apóstoles" (dulce típico de Semana Santa).**
Organiza: Concello de Viveiro.
Área Degustación.

18.00 h.- **Degustación de productos de la reserva de la Biosfera Meseta Ibérica.**
Organiza Diputación de Zamora.
Stand Dip. de Zamora.

Degustación de Bonito en Conserva de Burela.
Organiza Concello de Burela.
Stand Concello de Burela.

SÁBADO

13.00 h.- **Degustación Ribadumia.**
Stand del Concello de Ribadumia.

13.00 h.- **Degustación de faba de Lourenzá con vinos D.O. Ribeira Sacra.** Organiza: Deputación de Lugo. Stand Deputación de Lugo.

13.30 h.- **Degustación de Vino, Embutidos, Bica y Miel.** Stand del Concello de A Pobra de Trives.

13.30 h.- **Degustación de Anguila de Barral y Codornices de Cortiñas.** Stand Castrelo de Miño.

13.30 h.- **Presentación y degustación de la "Cigala de Marín".** Organiza: Cofradía de la Cigala de Marín. Área de Degustación.

13.30 h.- **Degustación de Bica de Castro Caldelas.**
Stand del Concello de Castro Caldelas.

14.00 h.- **Degustación de productos de la reserva de la Biosfera Meseta Ibérica.** Organiza Diputación de Zamora. Stand Dip. de Zamora.

18.00 h.- **Promoción de eventos gastronomía y vinos: Fin de semana gastronómico 12/14 de abril de 2019.**
Festival del Pao de Lo-Muestra anual de dulces tradicionales-13/14 de abril-Monasterio Pombeiro - 10ª Edición.
Sabores IN Gastronomía & Vinos 10 de Mayo 02 de Junio 9ª Edición.
Organiza Municipio de Felgueiras / Asoc. Empresarial de Ponte de Lima. Ubicación Stand de Felgueiras.

19.00 h.- **Degustación de Licores y Bica Blanca.**
Organiza: Concello de Laza. Stand Concello de Laza.

DOMINGO

12.30 h.- **Degustación de Jamón.**
Stand del Concello de A Cañiza.

13.00 h.- **Degustación de faba de Lourenzá con vinos D.O. Ribeira Sacra.** Organiza: Deputación de Lugo. Stand Deputación de Lugo.

13.30 h.- **Degustación Montonico y dulces de castaña.** Organiza: Concello de Vilariño de Conso. Área Degustación.

13.30 h.- **Degustación de Vinos de Amandi – D.O. Ribeira Sacra con Rosca de Sober y quesos D.O. gallegos.** Organiza: Concello de Vilariño de Conso. Stand Concello de Vilariño de Conso.

14.00 h.- **Degustación de Botelo.** Organiza: Concello de O Barco de Valdeorras. Área Degustación.

DEGUSTACIONES PERMANENTES

Muestra, Degustación y venta de "Pao de Ló Margaride" y "Vinos verdes de Felgueiras".
Organiza: Municipio de Felgueiras y Associaçao Empresarial de Felgueiras.

Degustación de Bonito en Conserva.
Stand Concello de Burela.

Cafés Lisboa. Stand Cafés Lisboa.

Vinhos Verdes, dulces y quesos.
Stand Municipio de Esposende.

Productos Típicos del Norte de Portugal.
Stand de Porto e Norte.

Días y noches **DEDICADOS**

MIÉRCOLES 6

- País Invitado - Brasil - Foz do Iguaçu
- Ciudad de Ourense
- Personas Mayores
- Medios de comunicación
- Cámara Municipal de Braga
- Noche del Deporte
- Noche de la Hostelería

JUEVES 7

- Turismo Porto e Norte de Portugal
- Provincia de Ourense
- Cofradías Gastronómicas y Enófilas
- Cámara Municipal de Vila Real
- Concello de Parada de Sil
- Panamá
- Cámara Municipal Horta/Faial
- Noche del Comercio

VIERNES 8

- Día del Mar
- Provincia de Lugo
- Cámara Municipal de Ponte de Lima
- CIM Alto Tâmega
- Terras do Avia
- Concello de Burela
- Concello de Viveiro
- Costa Rica
- Noche de la juventud

SÁBADO 9

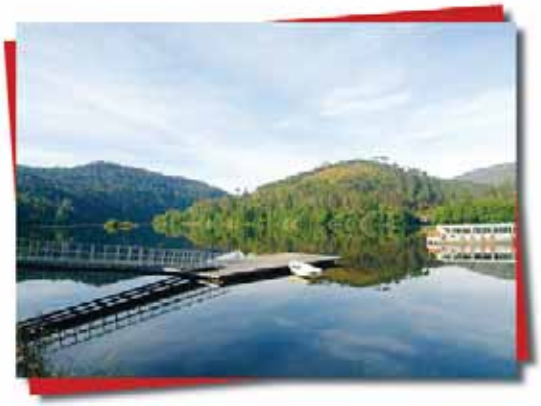
- Día del Turismo
- Cámara Municipal de Vizela
- Cámara Municipal de Felgueiras
- Cámara Municipal de Esposende
- Provincia de A Coruña
- Provincia de Zamora
- Concello de Laza
- Concello de A Veiga
- Concello de Pobra de Trives

DOMINGO 10

- Día del Medio Rural
- Día del Camino de Santiago
- Patrocinadores
- Economía Social de Galicia
- Concello de Sober
- Concello de Maceda
- Concello de Arnoia
- Concello de O Barco de Valdeorras
- FEGAMP

XL FESTA DO PEMENTO DE ARNOIA

do 2 ao 4 de agosto de 2019



Teléfonos de interese:

Concello: 988 486 900 - Fax: 988 486 901

Centro de Saúde: 988 492 950

Hotel Balneario Arnoia: 988 492 400 - Fax: 988 492 422

Colexio Público: 988 492 424

ESPECTÁCULOS
y animación

MIÉRCOLES 6:
12.30h.- **Canto D'Aqui.** Cámara Municipal de Braga.
16.00h.- **Canto D'Aqui.** Cámara Municipal de Braga.
20.00h.- **Actuación de Gaita y Pandereta de la Real Banda de la Diputación de Ourense.**
21.00h.- **Actuación de la violinista Tatiana Kostomarova** en el restaurante del INORDE.
23.30h.- **L'Evento Discomóvil.**
Sesión de Tarde: **Azúcar Música en directo.**
Sesión de Noche: **Azúcar DJ.**

JUEVES 7:
12.30 e 16.00 h.- **Grupo folclórico municipio de Tabuaço.**
20.00h.- **Actuación de Gaita y Pandereta de la Real Banda de la Diputación de Ourense.**
21.00h.- **Actuación de la violinista Tatiana Kostomarova** en el restaurante del INORDE.
23.30h.- **L'Evento Discomóvil.**
Sesión de Tarde: **Azúcar Música en directo.**
Sesión de Noche: **Azúcar DJ.**

VIERNES 8:
12.30h.- **Grupo folclórico Cámara Municipal Ponte de Lima.**
20.00h.- **Actuación de zanfona de la Real Banda de la Diputación de Ourense.**
21.00h.- **Actuación de la violinista Tatiana Kostomarova** en el restaurante del INORDE.
23.30h.- **Actuación del Trío Marfil.**
Sesión de Tarde: **Azúcar Música en directo.**
Sesión de Noche: **Azúcar DJ.**

SÁBADO 9:
12.30h.- **Actuación de la Banda Filarmónica de Vizela.** Municipio de Vizela y Turismo Porto e Norte de Portugal.
12.30h.- **Grupo Folclórico de Viana do Castelo.** Municipio de Viana do Castelo y Turismo Porto e Norte de Portugal.
14.00h.- **Rancho Folclórico de Macieira da Lixa.** Municipio de Felgueiras y Turismo Porto e Norte de Portugal.
16.00h.- **Actuación de Grupo Folclórico de Santa Eulália de Vizela.** Municipio de Vizela y Turismo Porto e Norte de Portugal.
17.00h.- **Actuación Banda Filarmónica de Vizela.** Municipio de Vizela y Turismo Porto e Norte de Portugal.
17.00h.- **Rancho Folclórico de Chavães.** Municipio de Tabuaço y Turismo de Porto e Norte de Portugal.
20.30h.- **Danza para la promocion de La fiesta Del Santo Cristo.** Concello de Laza.
21.00h.- **Actuación de la violinista Tatiana Kostomarova** en el restaurante del INORDE.
23.30h.- **Actuación del Trío Marfil.**
Sesión de Tarde: **Azúcar Música en directo.**
Sesión de Noche: **Azúcar DJ.**

DOMINGO 10:
12.00h.- **Actuación Rancho Folclórico De Abragäo.** Municipio de Penafiel.
13.15h.- **Actuación de la Banda de Gaitas de Arnoia.** Concello de Arnoia.
• Sesión de Tarde: **Azúcar Música en directo.**

XV Encuentro Internacional de **COFRADÍAS GASTRONÓMICAS Y ENÓFILAS**

COFRADÍAS CONFIRMADAS

- Orden da Cigala de Marín (Galicia).
- Cofradía de la Verza (Galicia).
- Cofradía del Gallo Pequeño Silvestre (Galicia).
- Cofradía Amigos do Viño da Ribeira Sacra (Galicia).
- Capítulo Serenísimo del Vino Albariño (Galicia).
- Cofradía do Centolo Larpeiro do Grove (Galicia).
- Orden da Ameixa de Carril (Galicia).
- Cofradía del Oriciu de Gijón (Asturias).
- Gastrónomos del Yumay de Avilés (Asturias).
- Cofradía del Desarme de Oviedo (Asturias).
- Academia Cántabra de Gastronomía(Cantabria).
- FECOGA, Fed. Española Cofradías Grastronómicas.
- Cofradía Vasca de Gastronomía (Euskadi).
- Cofradía del queso Idiazabal de Ordicia (Euskadi).
- Cofradía de la Queimada de San Sebastián (Euskadi).
- Cofradía de la Putxera – Olla Ferroviaria de Balmaseda (Euskadi).
- Cofradía del Esparrago de Navarra (Navarra).
- Real Cofradía de los Platos de Oro (Madrid).
- Academia de Tastavins Sant Humbert (Cataluña).
- Academia Chefs del Guayas (Ecuador).
- Cofradía del Axoa de Ternera y del Pimiento de Espelette (Francia).
- Confraría do Presunto e a Cebola do Vale do Sousa (Portugal).
- Confraría do Bacchus de Albufeira (Portugal).
- Confraría Gastronómica Sarrabulho á Moda de Ponte de Lima (Portugal).
- Real Confraría do Vinho Alvarinho (Portugal).
- Confraría Gastronómica Concelho de Ovar (Portugal).
- Real Confraría Gastronómica das Cebolas (Portugal).
- Confraría Gastronómica dos Milhos (Portugal).
- Confraría Gastronómica de Lamego (Portugal).
- Confraría dos Gastrónomos das Azores (Portugal).
- Confraría dos Gastrónomos do Minho (Portugal).
- Academia Gastronómica e Cultural da Micologia de Vila Pouca de Aguiar (Portugal).
- Gran Orde Gastronómica da Costa da Morte (Galicia).
- Confraría Gastronómica de O Rabelo (Portugal).
- Confraría dos Sabores Poveiros (Portugal).

PROGRAMA
JUEVES 7

11:00 h. **Recibimiento de las cofradías y acreditación de los cofrades en Expourense.** Colocación de productos representativos de cada cofradía en un espacio expositivo especialmente habilitado para ello.

11:30 h. **Recepción oficial.**
Presentación individual de las cofradías (y de su próximo capítulo). Entrega de placas a las cofradías participantes. Foto de Familia.

12:30 h. **Acto central del día de Xantar.** Colocación de estandartes en zona privilegiada.

13.15 h. **Visita a la feria y desfile de Cofradías.**

14:15 h. **Almuerzo de confraternización en un restaurante de Xantar.**

16:30 h. **Mesa de debate sobre la actualidad de las cofradías.**

18:00 h. **Clausura del Encuentro.**

21:00 h. **Cena en uno de los restaurantes del salón.**

VIERNES 8

Visita al casco histórico de Ourense (sujeto a que haya un grupo de al menos 12 personas).

Visita a las termas de la ciudad.

VI Encuentro de **BLOGGERS DE GASTRONOMÍA Y TURISMO** de España y Portugal

- Alvientooo
- Las recetas de Malena
- Fidel Martín
- Cocinando para ellos
- Desayuna Coruña
- Cocinando Caza
- Rutas y Restaurantes
- Vinos y Cultura
- Cocinando Setas
- The Foodie Searcher
- El toque de Inés
- Laurel y Canela
- La Alacena Roja
- My sweet carrot cake
- As Cousas de Milia
- Viajeros Nosotros
- Bo Proveito
- Sempre prontos para passear
- Un momento dulce
- La buena pitanza
- Turismo Verde de Galicia, TURVEGAL

19 de octubre

El Desarme en Oviedo

Fiesta Gastronómica de Interés Turístico Regional

Celebrándose desde 1836, el Menú del Desarme es la fiesta gastronómica más antigua de España. Cada 19 de octubre los restaurantes de Oviedo ofrecerán un menú que te dejará desarmado: Garbanzos con bacalao y espinacas, callos a la asturiana y arroz con leche.

Cofradía del Desarme
Oviedo
Guardianes de la tradición

otea
hostelería y turismo en Asturias

VII Capítulo de la Cofradía del Desarme
Oviedo, 13 de octubre de 2019

Promoción de **XANTAR 2019**

Xantar ha realizado una intensa campaña de promoción de su 20ª aniversario estando presente en importantes eventos relacionados con la enogastronomía y el turismo a nivel nacional e internacional.

FITUR – Madrid.

Fitur – Madrid.

Firma de convenio con Municipio de Vizela (Portugal).

Tertulia gastronómica con la Confraria do Sarrabulho en Ponte de Lima (Portugal).

Presentación en INTUR Valladolid.

Presentación Campaña "Em época Baixa, Ponte de Lima en Alta", en Ponte de Lima (Portugal).

Presentación de los Fines de Semana Gastronómicos en Esposende (Portugal).

Participación en el 5º Festival del Bife de Espadarte en Vila Praia de Âncora, en Caminha (Portugal).

Participación en la 16ª Feira da Terra de Mondim de Basto (Portugal).

Promoción en la feria Turexpo de Silleda.

51ª Feria AGRO de Braga (Portugal).

Presentación en la feria Me Gusta de Gran Canaria.

Concurso EMBAJADORES ABRIL

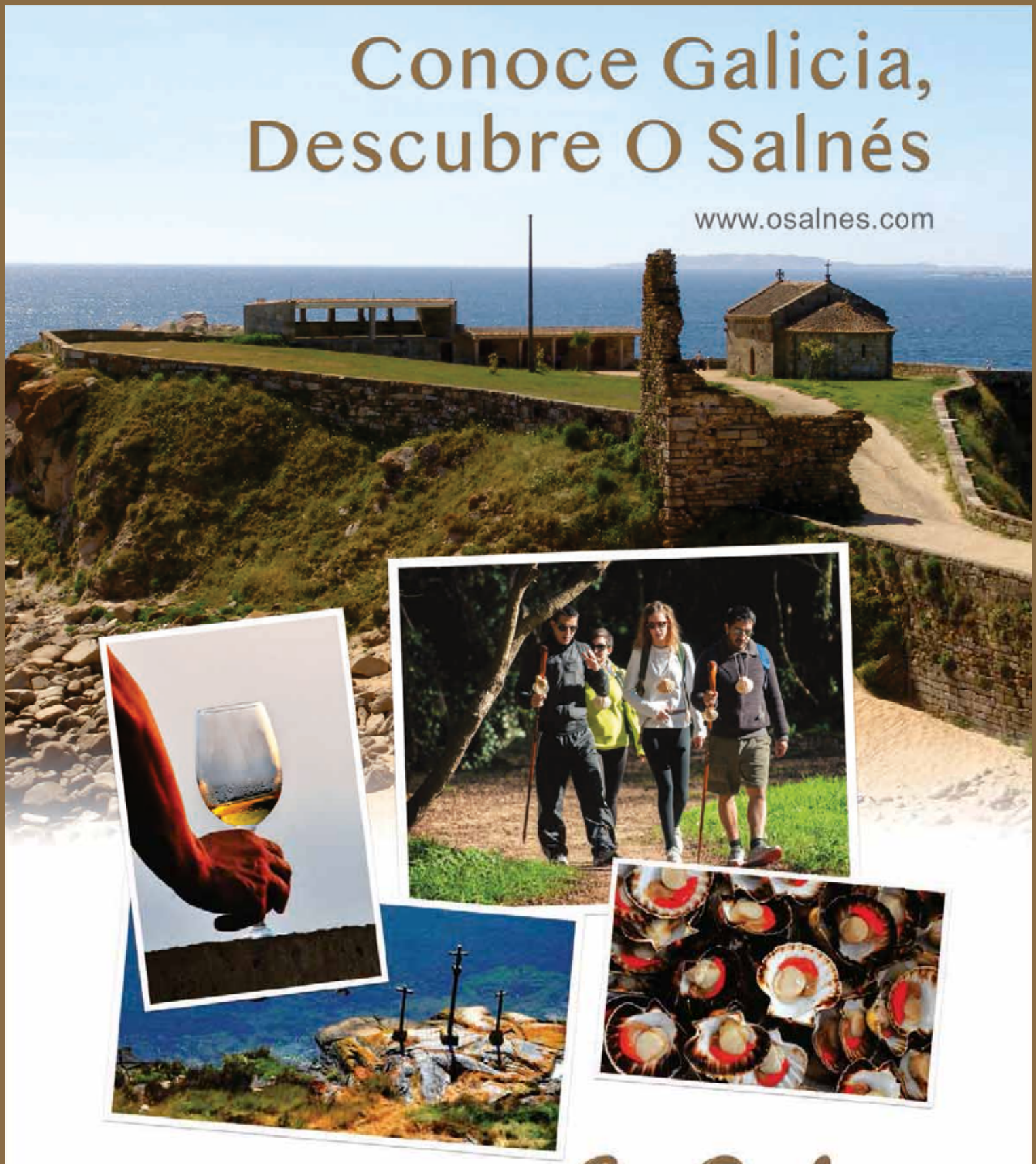
365 DÍAS

Acércate a nuestro stand y...

¡GANA UNA VALLA PUBLICITARIA Y ACEITE PARA TODO UN AÑO!

Conoce Galicia, Descubre O Salnés

www.osalnes.com



O Salnés

Un lugar para descubrir, para saborear,
para divertirse. Un lugar para volver.

XUNTA DE GALICIA

galicia

SALNÉS
MANCOMUNIDADE

CARLOS MALDONADO, ganador de Masterchef 3, regresa a Xantar

Carlos Maldonado, ganador de la tercera edición de Masterchef, el popular concurso de televisión, participará activamente en Xantar 2019 gracias a la colaboración de la empresa "Personal Kitchen by Couto Cocinas". La visita está prevista para el sábado 9 de febrero a partir de las 19.00 horas y realizará un sorprendente showcooking en el que volverá a demostrar, como ya hizo en la edición de 2017, su experiencia y creatividad ante los fogones. La cita será en el Aula Mar by Personal Kitchen en donde atenderá a sus seguidores.

Bajo el lema "Déjame entrar en tu paladar y te daré un trozo de mi alma" regenta desde hace año y medio su proyecto más personal, el restaurante "Raíces" que es el reflejo de su vitalidad y su puntito de locura. A Carlos Maldonado le gusta provocar con sabores intensos y meter caña a las recetas más tradicionales de Talavera de la Reina (Toledo). Sus platos son una mezcla del mundo del food truck en el que se ha fogueado, de ingredientes asiáticos ya integrados en la cotidianidad y de la cocina de su tierra. En definitiva, Tradición, Vanguardia y Mundo.

Alimentos de Galicia

galicia calidade

coren

UN JAMÓN DE PREMIO

iTQi 2016 Sabor superior AWARD

iTQi 2017 Sabor superior AWARD

iTQi 2018 Sabor superior AWARD

MEDALLA DE ORO CONCURSO DE CALIDAD DE JAMONES IFFA 2016 (ALEMANIA)

Cerdo alimentado con castañas

SELECTA

JAMÓN SERRANO GRAN RESERVA

CRIADO EN GALICIA

La castaña constituye parte fundamental en la dieta del animal en la fase de cebo

El **jamón de castañas Selecta de Coren** ha sido premiado con la **Medalla de Oro del Concurso de Calidad de Jamones** IFFA 2016 (Alemania) y reconocido en 2016, 2017 y 2018 en el **certamen "Superior Taste Award" del Instituto Internacional de Calidad y Sabor** (Bruselas), con la calificación de "sabor sobresaliente"

atención al cliente
988 369 402
www.coren.es

VII CONCURSO GOURMET GRUPO CUEVAS:

La castaña en el epicentro de la cocina

Grupo Cuevas consolida el abanderamiento del Concurso Gourmet que se celebra en el marco de actividades del 20° Salón Internacional de Turismo Gastronómico "Xantar" y que reúne las recetas y elaboraciones de profesionales, semiprofesionales y aficionados a la cocina. En esta edición, el objetivo del concurso girará en torno a la promoción de la cocina autóctona con especial atención a un producto tan nuestro como es la castaña y a través de los productos gourmet y de las materias primas gallegas de calidad, transformándolas en platos de diversa índole tanto en su interpretación más tradicional como en conceptos más innovadores.

El grupo ourensano apuesta por la castaña como elemento diferenciador en las propuestas gastronómicas de profesionales y aficionados a la cocina.

En su compromiso por reivindicar hábitos de vida y de alimentación saludables, Grupo Cuevas impulsa junto con Expourense, una iniciativa que convocará a cocineros tanto del ámbito profesional, como aquellos que se están formando o dando sus primeros pasos en este sector, así como de aquellos aficionados a los fogones que presentarán sus propuestas orientadas a la promoción de la cocina autóctona a través de los productos gourmet y de las materias primas gallegas de calidad, transformándolas en platos tradicionales o innovadores y en el que la castaña tendrá un papel protagonista.

Aula Gastronómica Grupo Cuevas

Un aula en la que experimentar, degustar, sorprendernos y también en la que aprender sobre alimentación equilibrada y diversa. Este es el espacio abierto a profesionales que propone Grupo Cuevas en el 20° aniversario de Xantar y en el que tendrán lugar diferentes showcookings, demostraciones, degustaciones, presentaciones, talleres y conferencias que propondrán al visitante un acercamiento no solo a la cocina de diferentes países invitados al salón, sino también a la cocina ourensana y gallega desde la óptica más tradicional a la más innovadora. Un aula en el que la castaña se transformará de formas diferentes de la mano de los participantes en el VII Concurso Gourmet Grupo Cuevas durante los pases de demostración en directo de las recetas seleccionadas como finalistas por el jurado.

Los ganadores de esta edición podrán disfrutar de premios en forma de vales de compra que podrán canjear en los centros cash and carry, Cuevas Cash y en la red de supermercados "Me gusta ir al súper" formada por las marcas: Aquié, Plenus y Aquí.

LA ENOGASTRONOMÍA como motivación turística en España

Que nos gusta viajar, comer bien y el buen vino, lo sabemos (al menos a los que nos hemos detenido a leer este extracto). Por eso, no es de extrañar que la oferta gastronómica y enoturística del destino jueguen un papel más que importante a la hora de decidir dónde pasar unos días. Las cifras que se manejan al respecto indican que 7 de cada 10 españoles ha realizado algún viaje con motivación gastronómica, cifra nada desdeñable para un producto turístico que ha ido creciendo en los últimos años y que nos abre cada vez más el apetito... ¡y con razón!

Y es que la gastronomía y la cultura del vino favorecen la desestacionalización de los destinos turísticos, fortalecen la imagen de marca de los mismos y potencian el desarrollo económico y social de aquellas regiones en las que este producto turístico se desarrolla, no sólo a través de la compra del vino y de otros productos arraigados a la tierra sino también favoreciendo el conocimiento y disfrute del patrimonio cultural asociado a dicho producto.

La enogastronomía se encuentra en un momento dulce y ofrece grandes oportunidades que cabe no obviar (para las empresas, para los destinos y para las administraciones); tanto la gastronomía como el vino nos acercan a los territorios, a las tradiciones, a la cultura local, a sus gentes... y es un hecho que la demanda e interés que suscita este tipo de turismo ha crecido en los últimos años y ha propiciado un incremento en la estancia media y en el gasto por turista. Ahora, conviene aprovecharlo y ponerlo en valor: la enogastronomía es turismo experiencial en estado puro, y además, ¡es de calidad!

Fernando Fraile
Director del ICTE,
Instituto para la Calidad Turística Española

La energía que cubre todas las necesidades de tu negocio

REPSOL

Inventemos el futuro

Cuenta siempre con una alternativa energética eficiente gracias al alto **poder calorífico,** que te ofrece:

- **Asesoramiento energético gratuito:** te ofrecemos un proyecto llave en mano y **financiación.**
- Con tu depósito de gas, **instalación y mantenimiento gratis*.**
- **Descuentos personalizados** en el consumo del gas.

Llama ya al 901 100 125
o infórmate en *repsol.es*

*Oferta comercial de Repsol Butano, S.A. (c/Méndez Álvaro, 44, 28045, Madrid) válida hasta el 31 de octubre de 2019 para contratos con cesión de depósito en instalaciones que se den de alta antes del 31 de diciembre de 2019. La cuota de instalación (obra mecánica del depósito y receptora exterior) será 0€ para consumos superiores a 1.000 kg y con volúmenes de depósito iguales o inferiores a 2.450 litros, o consumos de 1.500 kg con volúmenes de depósito superiores a 2.450 litros. La cuota de servicios correspondiente al mantenimiento reglamentario será 0€ para toda la duración del contrato independientemente del consumo.

ANISAKIOSIS.
Prevención y control

Laura López del Castillo.
Xefa territorial de Ourense

Ana Isabel González Villar.
Xefa do servizo de
Alertas Epidemiolóxicas

José Martínez Grande.
Xefe do servizo de
Control de Riscos Ambientais

Xefatura territorial da
Consellería de Sanidade en Ourense

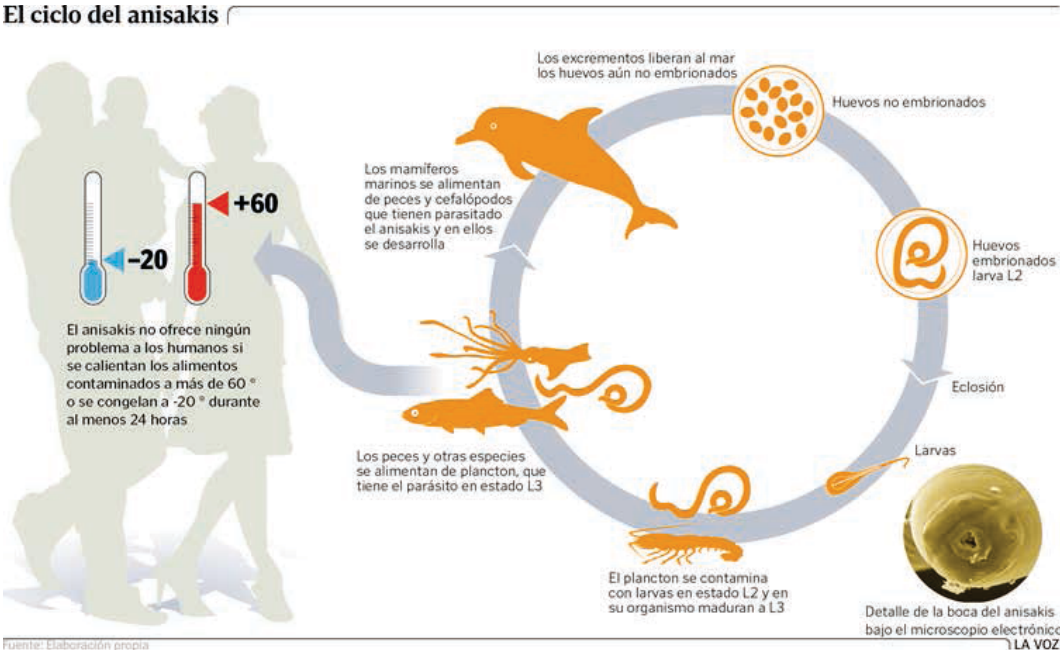
El anisakis es un parásito que llega al hombre a través de la ingesta de peces o cefalópodos infestados, en estado crudo o poco cocinados. Produce en el hombre una intoxicación que puede manifestarse como sintomatología gastrointestinal o como reacciones alérgicas.

La anisakiosis humana es alta en Japón y Países Escandinavos, y desde 1991, fecha en la que se tuvo conocimiento del primer caso en España, está aumentando de forma exponencial en nuestro país, ya que tradicionalmente somos uno de los países del mundo más consumidores de pescado.

Esta enfermedad emergente obliga a las autoridades sanitarias a establecer medidas preventivas que reduzcan su aparición. El Reglamento (CE 852/2004) y el Real Decreto 1420/2006 de diciembre sobre la prevención de la parasitosis por Anisakis, dictan las obligaciones de los operadores alimentarios para que el consumo de los pescados afectados sea seguro.

La principal función de los Servicios de Inspección de Seguridad Alimentaria de la consellería de Sanidade consiste en que todos los alimentos que lleguen a la mesa del consumidor final no le ocasionen a este ningún tipo de patología.

Por otra parte, también es necesario reducir la propagación de la infestación en los pescados que consumimos y para ello hay que actuar sobre las prácticas llevadas a cabo en los buques pesqueros con la finalidad de actuar sobre el ciclo vital del parásito.



INDIVIDUAL COOKING EXPERIENCE

¿Tentado por el mundo Unox? Elige de manera racional y con la prueba de los hechos. Gratuitamente, sin algún compromiso, un Active Marketing Chef de Unox llegara a tu cocina, instalará el horno que has elegido y cocinara contigo tus recetas, utilizando tus ingredientes. Es un desafío que Unox está dispuesta a recoger para ti, a su riesgo, para darte la posibilidad de elegir con conciencia. Prueba antes de comprar, a coste cero: ?por qué no hacerlo?
Solicita hoy mismo tu Individual Cooking Experience gratuita.

UNOX®

20 AÑOS DE XANTAR

2000

24 a 27 de febrero

Nace Xantar como Salón Galego das Festas Gastronómicas.

2001

2002

2003

Pasa a denominarse Salón Gallego de Gastronomía y Turismo.

2004

2005

1ª edición del Encuentro de Cofradías Gastronómicas y Enófilas.

2006

Se celebra la primera edición del Encuentro Ibérico sobre Dieta y Salud.

2007

*Se introduce la figura del "país invitado". Participa **México** (Guadalajara, Estado de Jalisco).*

2008

***Portugal**, país invitado.*

2009

***Argentina**, país invitado.*

2010

Edición especial Xacobeo 2010.

2011

***Francia**, país invitado.*

2012

***Azores**, invitado especial.*

2013

***Perú**, país invitado.*

2014

*Obtiene Sello de Feria Internacional. **Cuba** participa como país invitado.*

2015

***Costa Rica**, país invitado. Cambia su denominación a Salón Internacional de Turismo Gastronómico.*

2016

***México**, Estado de Morelos. El programa profesional pasa a ser Encuentro Internacional de Gastronomía Saludable y Sostenible.*

2017

***Panamá**, país invitado.*

2018

*Edición especial con **Portugal** de protagonista.*

#xantarcumple20

2019

***Brasil**, país invitado representado por Foz do Iguaçu.*

GASTRONOMÍA PARANAENSE, mestizaje culinario

Antes de hablar de la cultura alimentaria paranaense, cabe destacar que este estado brasileño recibió influencia de inmigrantes españoles y portugueses, negros e indios que allí habitaban. A partir del siglo XIX también llegaron alemanes, italianos, polacos, ucranianos y rusos. En cambio, no fue hasta el siglo siguiente cuando japoneses e inmigrantes de origen árabe comenzaron a instalarse en la zona, así como los paulistas, mineros y nordestinos que migraron al norte del estado y los gauchos al sudoeste y oeste. De todas formas, originariamente, el hombre primitivo de Paraná pertenecía a la familia Tupi-Guaraní y Macro-Jê.

Los movimientos ganaderos rutinarios, como el "tropeirismo" y el de los "porcadeiros", también influenciaron los hábitos alimentarios locales. Paraná posee platos reconocidos como patrimonio cultural inmaterial, de los cuales se pueden nombrar algunos como el barreado, la quirera com suã, el pão no bafo y la carne de onça, entre otros. Sin embargo, se celebran muchas fiestas, cuyos platos generalmente se preparan con carnes, que mueven la economía y el turismo de las ciudades paranaenses, atrayendo a millares de personas, además de rutas turísticas como la del café y la del vino, que también impulsan su turismo.

Algunas de las regiones turísticas en las que se rige una gastronomía múltiple que representa el Estado son las siguientes: Litoral, Rotas do Pinhão, Campos Gerais, Vale do Ivaí, Terra dos Pinheirais, Norte do Paraná, Corredores das Águas, Ecoaventuras, histórias e sabores, Lagos & Colinas, Riquezas do Oeste, Norte Pioneiro, Cataratas do Iguaçu y Caminhos ao Lago de Itaipu.

En cuanto a los platos típicos más destacados del estado brasileño se pueden citar los siguientes:

Barreado	Carne de Onça
Carneiro no Buraco y Carneiro ao molho de vinho	
Costelão ao Fogo de Chão	Entrevero de Pinhão
Pachola	Pão no Bafo
Pierogi	Pintado na Telha
Porco no Rolete	Porco no Tacho
Quirera Lapeana	Cerveja y Vinho

FOZ DO IGUAÇU

Foz do Iguaçu, región caracterizada por un conjunto de centenas de cascadas que se encuentran en el Parque Nacional de Iguazú, situadas en la frontera con Paraguay y Argentina. Este complejo de las Cataratas del Iguazú ha sido registrado por la Unesco como Patrimonio Natural de la Humanidad y recientemente fue elegido como una de las Nuevas Siete Maravillas Naturales.

Plato típico de Foz do Iguaçu:

La gastronomía típica de Foz do Iguaçu tiene grandes contradicciones culturales. El motivo principal es el mestizaje étnico que tuvo lugar durante el desarrollo de la ciudad. Técnicamente, el "Pirá de Foz" es el plato típico de la ciudad. Sin embargo, fue elegido a través de una votación realizada por la Secretaría Municipal de Turismo, en 1996. El plato fue avalado por representantes de la red hotelera, sectores ligados al turismo y a la gastronomía y por la Asociación Brasileña de Alta Gastronomía. O sea, fue criado con ese propósito, sin tener un vínculo histórico ni social con su población. Dicha ciudad presume de una rica gastronomía, enumerando sus dos platos principales:

1. PIRÁ DE FOZ

A pesar de las controversias, es el plato típico de la ciudad. Se hace de "surubim" (pescado común de la región) cuya base está compuesta por salsa de jengibre, puré de aipim y arroz con espinafre.

2. DOURADO ASSADO

De acuerdo a un estudio realizado en 2008 por la Asociación Brasileña de Bares y Restaurantes (Abrasel) y por el Ministerio de Turismo, el Dourado Assado es una de las comidas típicas de la zona. Bastante popular, el dourado es originario del Rio Paraná, con carne muy sabrosa, que se sirve asada acompañada de ornamentos. Además, su pesca es muy tradicional en Foz, dando lugar a un evento anual llamado Concurso del Dourado Assado, que atrae a diversos participantes.

Por último, se encuentra el Churrasco y el Boi no Rolete, otros dos platos muy sabrosos propios de esta localidad paranaense.

TURISMO DO PORTO E NORTE DE PORTUGAL

portoenorte TEM

PARAÍSO DE SABORES Y SABERES

El Turismo de Porto e Norte de Portugal se une con fuerza a una edición especial de Xantar, el 20° Salón Internacional de Turismo Gastronómico, reafirmándose cada vez con más fuerza en el campo fructífera cooperación transfronteriza en tono al producto estratégico "Gastronomía y Vinos".

Un entusiasta aplauso a Expourense por la organización de tan relevante evento que se afirma en el panorama regional, nacional e internacional como ejemplo paradigmático de un prestigioso dinamismo derivado de una saludable conjugación de esfuerzos institucionales. Las diversas acciones que promovemos a lo largo del año son el eco vivo de las estrechas alianzas que hemos establecido con resultados visibles a nivel de un trabajo en red que urge fomentar en una promoción a escala.

La participación de Porto e Norte de Portugal en este prestigioso evento pone de relieve la importancia de Galicia como la principal fuente de turistas para la región, la movilización del Norte con un número creciente de municipios y actores económicos que convierten a Xantar en el espacio elegido para promover y compartir lo que mejor tienen en su territorio en términos de Gastronomía y Vinos. Una gran variedad de sabores que revelan la rica gastronomía y el vino de Porto e Norte de Portugal.

El programa cultural de Porto e Norte de Portugal que diseñamos para Xantar 2019 promueve un conjunto de contenidos relacionados con la Gastronomía y el Vino, mostrando sus múltiples expresiones que rescatan un valioso patrimonio memoria asociada a la autenticidad de los productos, y las tradicionales

Minho / Eduardo Pimenta.

formas de confección a un enfoque de innovación y contemporaneidad que traducen una imagen de prestigio de la región.

Estarán presentes las carnes autóctonas, los embutidos y ahumados, la repostería conventual y tradicional, los peces de nuestra costa, los mariscos, las conservas, las compotas, los quesos, entre muchos otros productos que vamos a descubrir en Xantar... acompañados por vinos únicos en el mundo como el vino Verde y el Vino de Porto, junto con los vinos del Duero, de Trás-os-Montes y Távora Varosa, que se armonizan perfectamente con una gastronomía sin igual.

¡Un elogio a los productos tradicionales de Porto e Norte de Portugal!

Una palabra especial de agradecimiento a Expourense que ha otorgado la Organización Regional de Turismo de Porto e Norte de Portugal, municipios, restaurantes y otros agentes económicos con distinciones relevantes que son un eco vivo de una cooperación permanente y la ayuda mutua entre todos los interventores impregnados de un espíritu de alta responsabilidad y profesionalismo, promoviendo un gran número de relevantes acciones enogastronómicas que desempeñarán un papel clave en la sensibilización y enseñar a los participantes a apreciar, a degustar y a interpretar los sabores y aromas de Porto e Norte de Portugal.

Xantar, afirmándose como ambiente inspirador de nuestra identidad cultural, invita a experimentar Porto e Norte de Portugal como destino turístico de excelencia!

Una renovada y apelativa invitación a (revisitar) esta región y a sentir el sabor de las delicias gastronómicas, de los vinos de excelencia, de la cultura, de la animación y de la fiesta de los sentidos que no caben en los límites locales y regionales. Caben, cada vez más, en la memoria de todos aquellos que hacen de Porto e Norte de Portugal un lugar de visita obligatoria.

Queda dicho, Xantar es un punto de encuentro para celebrar la autenticidad de nuestra cultura y nuestra experiencia en proximidad a los sabores y aromas que definen la memoria colectiva de Porto e Norte de Portugal.

Douro / Vitis Vinifera © de Sónia Flávia Pinto Arrepia (Coleção Museu do Douro 2010).

EN FELGUEIRAS tendrá la oportunidad de...

SABOREAR la tradición, sentir el sabor de los productos y saberes de singular calidad que hacen de la gastronomía y vinos de Felgueiras un privilegio para los sentidos. **ENCONTRAR** la rica herencia de los asentamientos que lo habitaron desde la Edad de Bronce, pasando por la romanización, por el período del románico (especialmente Monasterio de Sta. María de Pombeiro) y por la Edad Moderna hasta la contemporaneidad. **VER** el espíritu emprendedor más avanzado en las industrias del calzado y de la agricultura, en las piezas de arte creadas por las manos de hada de las bordadoras, al lado de otras tradiciones e ingenios. **ESCAPAR** de la rutina, conocer la tierra de Leonardo Coimbra, Magalhães Lemos y Nicolau Coelho; recorrer nuevas rutas, despertar con experiencias enriquecedoras, degustar, descansar y hacer compras. **INSPIRAR** el ocio activo en los valles y en las verdosas laderas o recorriendo los márgenes de los ríos que atraviesan el paisaje. **MEDITAR** ante el sublime legado espiritual de sucesivas generaciones, desde los tiempos más remotos, que consagraron este territorio. **VIVIR** con salud y bienestar, liberarse, revitalizarse, divertirse y relajarse; promover el necesario equilibrio de cuerpo y mente.

SABORES INTENSOS E IRRESISTIBLES...

Saberes arraigados en la tradición, sabores plenos e intensos de los productos genuinos y de calidad de esta tierra que hacen de la gastronomía y los vinos verdes de Felgueiras un privilegio dedicado a la mesa de los restaurantes que le sugerimos y a los eventos de degustación y divulgación –Sabores In, Festival de pão de ló y el Fin de Semana Gastronómico.

SABORES...

Cabrito asado al horno de leña, pão de ló de Margaride, cavacas y lérias –dulces portugueses tradicionales–. Kiwi, espargos, compotas, zumos naturales (agricultura biodinámica), vinos, espumosos y aguardientes.

¡Sean bienvenidos y disfruten en Felgueiras!

EVENTOS DE GASTRONOMÍA Y VINOS

FIN DE SEMANA GASTRONÓMICO 12/14 ABRIL 2019 - 11. ª EDICIÓN
¡PRECIOS PROMOCIONALES!
Menús: Cabrito asado al horno - "Pão de Ló" de Margaride – Vinhos Verdes de Felgueiras
www.cm-felgueiras.pt · www.portoenorte.pt/pt/guias/

FESTIVAL DEL "PÃO-DE-LÓ" – MUESTRA ANUAL DE DULCES TRADICIONALES – 13/14 ABRIL 2019 – MONASTERIO DE POMBEIRO – 10.ª EDICIÓN
El programa es rico y diverso: degustaciones de dulces, vinos de Felgueiras y licores, música, talleres de "Pão-de-Ló", visitas guiadas al Monasterio de Pombeiro y Ruta de Turismo Empresarial de Felgueiras.

SABORES IN... 10 MAYO - 02 JUNIO 2019 - 9ª EDICIÓN
Viernes, sábados y domingos
¡PRECIOS PROMOCIONALES!
Menús: Cabrito asado al horno/bacalao/otros platos tradicionales, "Pão de Ló" de Margaride, Vinos de Felgueiras de 9€ a 17€ (menú Kids 0-5 años gratis/6-10 años 50% descuento) y alojamiento con 15% descuento.

OFICINA DE TURISMO INTERACTIVA DE FELGUEIRAS

N 41° 22' 2.602" W 8° 11' 50.750"
Casa das Torres, Av. Dr. Magalhães Lemos, n.° 23
4610 -106 Felgueiras
00351 255 925 468
lojadeturismo@cm-felgueiras.pt
www.cm-felgueiras.pt

NORTE2020 PROGRAMA OPERACIONAL REGIONAL DO NORTE · PORTUGAL 2020 · UNIÃO EUROPEIA Fundos Europeus Estruturais e de Investimento · AEF ASSOCIAÇÃO EMPRESARIAL DE FELGUEIRAS

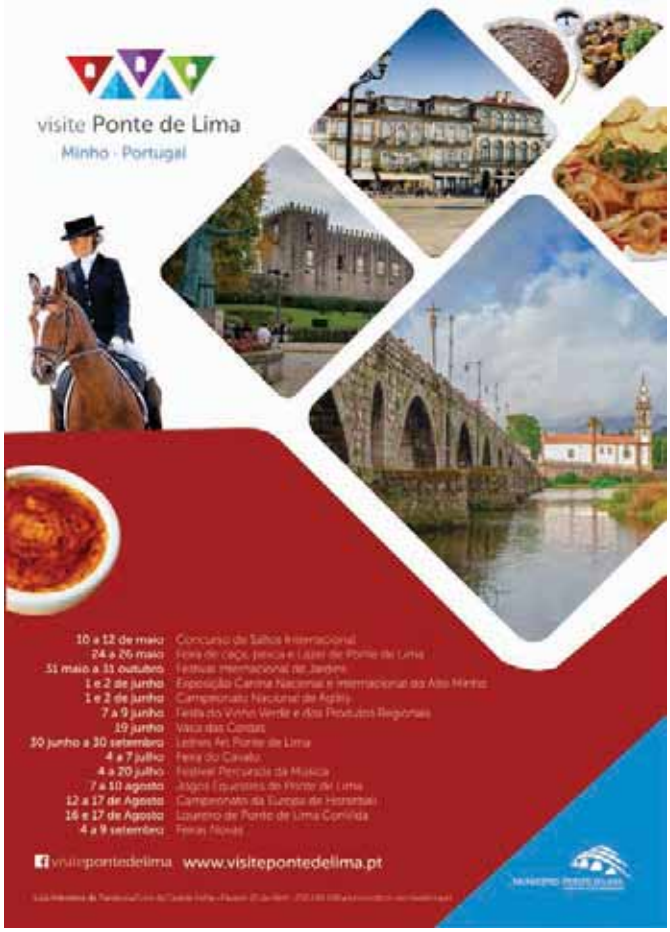
PONTE DE LIMA, la villa turística

Situada en el corazón del Alto Miño, Ponte de Lima es la ciudad más antigua de Portugal, con la carta otorgada por la reina Dña. Teresa en 1125. Es, en Portugal y durante todo el año, uno de los sitios más populares entre los visitantes y turistas de todos los puntos del mundo.

Situada en la zona de los afamados y mundialmente únicos vinos blancos loureiros, destacando igualmente el tinto vinícola, la villa limana apuesta por el enoturismo. En este contexto, Ponte de Lima se asoció a la efeméride instituida por la RECEVIN – Red Europea de Ciudades del Vino, cuya misión es la de divulgar la cultura, el patrimonio y las tradiciones de los territorios productores de vino. A través del CIPVV – Centro de Interpretación y Promoción del Vino Verde, la villa limiana promueve la investigación del lastre patrimonial de forma dinámica, promoviendo el vino verde asociado a su territorio como un símbolo de excelencia.

Tierra de sabores y saberes, Ponte de Lima es uno de los mayores puntos de turismo gastronómico. Lo que la distingue, como Destino Gastronómico, es la calidad de sus productos endógenos, así como toda la herencia que transita entre familias que preservó la tradición de la confección de verdaderas delicias gastronómicas acompañadas de mucha historia, y de la gran hospitalidad de sus gentes.

Reconocida como Destino Ecuestre Internacional, Ponte de Lima destaca entre las referencias nacionales e internacionales al nivel del deporte ecuestre de alta competición. Esta es una apuesta continua del municipio por el hecho de hacer tangible el acceso al deporte ecuestre a un público local, no local, y simultánemanete por el hecho de asociar toda esta dinámica a un fuerte componente de turismo y ocio.



Uno de los grandes proyectos de Ponte de Lima es el Festival Internacional de Jardines, distinguido internacionalmente en 2013 con el título Garden Tourism Awards, en el "North American Garden Tourism Conference" en Toronto, Canadá, y en 2017 con la distinción "Europe for Festivals, Festivals for Europe" – Label 2017-2018. Tiene como objetivos contribuir a nivel local, nacional e internacional para una mayor sensibilidad por el arte en los jardines, para el aumento de los espacios verdes y para la preservación del ambiente.

CIM ALTO TÂMEGA, un lugar para emprender

La región del Alto Tâmega, constituida por los municipios de Boticas, Chaves, Montalegre, Ribeira de Pena, Valpaços y Vila Pouca de Aguiar, abarca un área de aproximadamente 2.922 km2 y registraba, de acuerdo con los datos de los censos de 2011 del Instituto Nacional de Estadística (INE), una población residente de 94,371 habitantes, que corresponde sustancialmente a 2,5% de la población del Norte de Portugal.

Este territorio constituye una de las veintitrés Comunidades Intermunicipales (CIM) nacionales, haciendo frontera con otras cuatro CIM - Cávado, Ave, Duero y Terras de Trás-os-Montes - y al Norte con España, lo que coloca a la región en una posición privilegiada con vistas a la promoción de las relaciones transfronterizas, en particular con la provincia vecina de Ourense.

La actividad agrícola y la agroindustria desempeñan un papel de gran importancia en el panorama económico de este territorio de baja densidad. Recursos endógenos de excelente calidad se constituyen como uno de los factores diferenciadores de estos municipios, con énfasis en la calidad de los productos reconocidos, muchos de los cuales han protegido Denominación de garantía Origen Protegida (DOP) e Indicación Geográfica Protegida (IGP) entre los que destacan la carne, la miel, el aceite, la castaña, la patata y los productos de humo y los embutidos, entre otros.

La actividad turística se constituye como otra de las apuestas estratégicas del Alto Tâmega, basada en una oferta de turismo termal y de turismo en espacio rural (TER) que complementa la belleza natural de la región, contextualizada por grandes áreas de interés natural y que le confieren un marco privilegiado en términos de biodiversidad y de riqueza paisajística. También el patrimonio cultural presenta un papel de relieve en el panorama turístico, económico y social del Alto Tâmega. Son de destacar en este caso los monumentos nacionales con gran interés turístico, distribuidos por los seis municipios, así como manifestaciones culturales diversas como la artesanía y las tradiciones etnográficas.

cim alto tâmega

TASTE BRAGA

Braga es una ciudad de enorme belleza y riqueza patrimonial, que aúna la tradición y la innovación, la memoria y la juventud, la creatividad y el conservadurismo. Es la tercera mayor ciudad portuguesa y está rodeada por bellos paisajes que se extienden desde el Parque da Peneda-Gerês hasta las playas de la costa norte portuguesa. Cuenta con rápidas vías de comunicación, tanto al aeropuerto Francisco Sá Carneiro como al de Vigo o al Puerto de Leixões.

Fundada por el Emperador Augusto, la "Roma Portuguesa" es conocida por sus distintas iglesias, espléndidos edificios del siglo XVIII, jardines, parques y espacios de ocio. Aquí podemos encontrar la Catedral más antigua de Portugal (sagrada desde 1089).

El Santuario de Sameiro, el Bom Jesus y la Falperra, rodeados de extasiantes espacios verdes y paradisíacos paisajes, se imponen como lugares de obligada referencia y visita.

Pero el interés turístico de esta ciudad no se detiene en el patrimonio. Braga está siempre en movimiento y en la vanguardia de las nuevas tecnologías. Impulsada por las Universidades, el INL- Laboratorio Ibérico Internacional de Nanotecnología y el Invest Braga, el la tercera ciudad portuguesa incubadora de Startups.

Taste Braga

En la gastronomía, el bacalao se asume como el plato predilecto y de las muchas recetas se destaca el

Bacalao a la Braga. Se distinguen, además, en el menú tradicional el Cabrito Asado, las Papas de Sarrabulho, las Frigideiras y el Arroz de Pato. En la repostería, son de larga tradición conventual y popular el Pudín Abad de Priscos, los dulces de romería, los fidalguinhos, las viudas de Braga y otras galletas. Es imperativo probar, también, el licoroso Vino de Misa de la Sede de Braga, "probado y aprobado" por su Arzobispo Primado.

EuropeanBestDestination

Braga fue el único destino portugués en figurar entre los 20 finalistas nombrados para el premio "EuropeanBestDestination 2019", o que confirma lo crecimiento de la marca Braga y la cualificación de la oferta turística disponible.

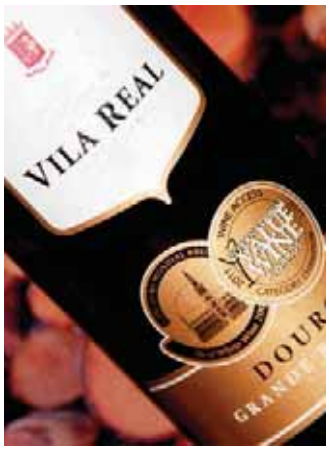
VILA REAL,
Tradición y Futuro

Visitar Vila Real es descubrir, en las palabras del gran escritor transmontano y duriense Miguel Torga, un Reino Maravilloso. Es encontrar una ciudad cosmopolita, pero envuelta por un marco natural fantástico. Un lugar donde lo tradicional y lo moderno se encuentran y se funden de forma equilibrada. Una ciudad que quiere asumir su capital y funcionar como motor económico de toda una región. En los últimos años Vila Real ha intentado afirmarse como un territorio donde vale la pena invertir, bien por su ubicación geográfica privilegiada, bien por la red de carreteras que la sirve, bien por el apoyo municipal que se presta a los inversores. Vila es ahora una ciudad ambiciosa, que no se resigna a las limitaciones los territorios de baja densidad, sino que quiere afirmarse como uno de los centros de desarrollo del norte de Portugal. El desarrollo de la región de Trás-os-Montes y Alto Duero, y en particular de Vila Real depende en gran parte de la definición e implementación de estrategias de crecimiento económico basadas en el conocimiento, la tecnología y la innovación, y la promoción del dinamismo de la actividad económica y empresarial.

Pero esta mirada hacia el futuro no pone en cuestión una historia que es rica, que apreciamos y preservamos. Vila Real también es un espacio donde la arquitectura vanguardista de muchos equipamientos públicos vive en armonía con el estilo barroco del Palacio de Mateus. Donde la gastronomía es variada, deleitando los paladares más exigentes con las Cristas de Gallo, los Covilhetes o las Tripas aos Molhos. Donde el conocimiento científico y la investigación que emanan de la Universidad de Trás-os-Montes y Alto Douro se conjugan con los cantares tradicionales y la cultura popular Transmontana. Donde la vida pasa un poco más despacio, pero las carreras de automóviles están grabadas en el corazón de cada vilarealense. En 2019 la adrenalina de la velocidad ocurrirá de nuevo, los días 5, 6 y 7 de julio el acogeremos las pruebas de la Copa del

Mundo de Autos de Turismo de la FIA - WTCR, además de competiciones de velocidad nacionales.

Pero visitar Vila Real es, por encima de todo, conocer gente fantástica. Es encontrar en sus facciones la fuerza del granito, pero en sus corazones la belleza del Alvão y del Marão. Amigos verdaderos, que más rápidamente rompen de lo que tuercen y cuya hospitalidad es genuina y verdadera. Visitar Vila Real es ser cada vez un poco más rico y ser un poco más portugués.



Marzo con sabores del mar, **EN ESPOSENDE**

En Esposende, en el mes de marzo, se celebran los sabores del mar, donde los restaurantes locales sirven platos de pescado o marisco a los visitantes a lo largo del año. La lamprea es, por estas fechas, la reina de la carta, armonizada con los vinos verdes locales y con otros productos endógenos de excelencia.

Hace 20 años que "Março com Sabores do Mar" muestra la riqueza del patrimonio enogastronómico local de Esposende, proporcionando experiencias sensoriales únicas. La simplicidad, la hospitalidad, la conexión con el mar, el sabor y el gusto, son elementos que forman la dimensión inmaterial de la gastronomía de Esposende y contribuyen al enriquecimiento de la experiencia turística.

A medio camino entre Viana do Castelo y Porto, Esposende es un privilegio de la naturaleza, único frente al mar de la provincia de Braga y piedra angular en la mayor parte de la historia de Portugal, cuya base local está en el Castro de S. Lourenço y en los marineros que zarpaban al estuario del río Cávado, ahora hábitat de especies únicas. Son características peculiares que acaban siendo un manjar de los dioses. Las aguas gélidas que se deslizan desde el Gerês son saladas para las lampreas que quieren poner huevos, en una lucha contracorriente para evitarlas que les confiere características únicas.

Esposende, espacio de excelencia ambiental, resulta en una feliz combinación entre ocio y placer, donde el olor a mar apela las pruebas de marisco y pescado fresco. Los leves matices del terreno incentivan al desplazamiento ameno, al descubrimiento de más de 140 kilómetros de carreteras, entre calzadas pedregosas y autopistas.

Frente al mar del Miño profundo, en Esposende converge, cual cascada, el sabor traidicional de los peces y mariscos y la cascada de vinos verdes con sabor a frutos silvestres, conjugados con la dulzura regional, de Clarinhas y Folhadinhos que son el verdadero marco identitario de la población local.

En Esposende se encuentra el sabor de la naturaleza.

VIZELA, la reina de las Termas de Portugal

Vizela es desde hace muchos años conocida como "Reina de las Termas de Portugal". La presencia de aguas termales se remonta al siglo XVIII. Hoy las Termas de Vizela están dotadas de equipamiento adecuado a las necesidades actuales sin comprometer su carácter histórico. Las aguas de las Termas de Vizela están destinadas para tratamientos de problemas otorrinolaringológicos, dermatológicos y reumatológicos. El bienestar también se tiene en cuenta, existiendo un spa para masajes y tratamientos relajantes.

La oferta gastronómica de Vizela es diversa. Lo que más se destaca es el Bolinhol, dulce tradicional y único en Portugal. Creado en 1880, la suave cobertura blanca de azúcar sobre la masa ligeramente húmeda, le confiere un sabor inigualable. En los muchos restaurantes de Vizela los visitantes pueden disfrutar de comidas, con destaque para el bacalao y platos de carne, que son auténticas experiencias de la gastronomía regional.

Los vinos producidos en el municipio de Vizela son hoy también una referencia. Los diferentes productores han recaudado varios premios a nivel nacional e internacional, con vinos que dignifican la región del Vino Verde.

También se destaca el Santuario de San Bento. Junto al mismo existen dos capillas, una del siglo XVI y otra del año 1970, dos miradores para apreciar el Valle de Vizela y una Cista Romana.

En Vizela la autenticidad está presente en el patrimonio, material e inmaterial, en la cultura, caracterizada por tradición y modernidad, en los diversos espacios de ocio, donde los elementos naturales se destacan. Entre muchos otros lugares, se sugiere visitar el Padrón del Tratado de Tagilde, monumento evocador de la más antigua alianza militar existente en el mundo, el Puente Romana, clasificada como Monumento Nacional, el Parque de las Termas ya la Marginal Ribeirinha, donde la diversidad de la flora se cruza con actividades deportivas y de ocio.

AZORES
y la Cocina de los Descubrimientos

Azores participa un año más en Xantar para presentarse como destino enogastronómico sostenible. Contará con un stand promocional y un restaurante que presentará, como ya es habitual en las últimas ediciones, un menú diferente y sorprendente. En esta ocasión apuestan por un menú medieval basado en la "Cocina de los Descubrimientos" que está compuesto por platos extraídos del "Llibre de Sent Soví", un recetario de comida medieval valenciana, anónimo y datado en el año 1324 d. C. Las bases en las que se fundamenta la actual cocina están asentadas en gran medida en los patrones dietéticos que rigen la dieta mediterránea y ella, a su vez, es el legado que a lo largo de la historia, romanos y árabes y en una menor medida griegos, nos han ido dejando. Los descubridores de los nuevos continentes extendieron esas costumbres y hábitos culinarios en los nuevos lugares colonizados.

Para conocer, entender y disfrutar la gastronomía de nuestro tiempo es imprescindible acudir a la cocina de nuestro pasado; desde el más inmediato al más lejano, porque "somos lo que comemos" y nuestra actual cultura gastronómica hoy, es lo que antaño, siglos atrás, nuestros antepasados comieron. En la Edad Media, las carnes por ejemplo de cordero, cabrito, conejo, los capones o las perdices, y en cuanto a los pescados, los atunes o sardinas, eran habituales en las mesas más pudientes. El pan, los arroces, las legumbres o los cereales, junto con las verduras y hortalizas conformaban los platos en las épocas de los descubrimientos.

Al Archipiélago de las Azores, llegaron también esas costumbres gastronómicas, algunas de ellas todavía vigentes en la actual cocina y que serán presentadas en este Menú Medieval que se ofrecerá en Xantar 2019.

Concello de A Peroxa

FEIRAS NO CONCELLO
A PEROXA
Os días 13 e 27 de cada mes
(se coincide a domingo pasase a sábado).
SAN CIBRAO DE PITÓN
O día 3 de cada mes.

ESTABLECEMENTOS DE HOSTELERÍA

CASAS DE TURISMO RURAL

A Cea do Bubal 988 200 026
Pradio 626 554 003

RESTAURANTES E BARES

Mesón O Agro 988 206 628
Mesón O Fabas 988 206 676
Bar Malé 988 206 611
Bar Dorado 988 206 842
Bar Ivari 988 206 645
Bar 1984 ..... 988 206 760
Bar Pitón 626 286 149

VILA NOVA DE GAIA, todo un Mundo

Vila Nova de Gaia, ciudad de río y mar, está enriquecida por la sabiduría natural, típica de las "gentes del mar", de los pueblos de pescadores de Aguda y Afurada, donde la rica cocina variada y de sabores únicos regalan los ojos y el paladar.

Es una ciudad, donde el vino de Porto descansa, hace muchos años, en las bodegas del centro histórico, enfrente el río Douro, donde serpentean los cruceros teniendo como escenario sus puentes y todo un patrimonio histórico y arquitectónico capaz de proporcionar experiencias memorables.

La gastronomía, en Vila Nova de Gaia, refleja la identidad e historia de su pueblo, con sus más intrínsecos usos, costumbres y tradiciones, en una perfecta dicotomía entre río y la tierra. Nos regaló, basada en la excelencia de sus productos, con pescado preparado y cocinado con arte por los hábiles profesionales. Se destacan, en época exclusiva, el sable y la lamprea que deleitan a los más entusiastas apreciadores.

La sardina y el bacalao tienen, también, un valor relevante en la gastronomía gaiana, enriquecidos y acompañados por la afamada y adictiva "Broa de Avintes", de aspecto oval, color marrón, salpicada de harina por las manos ágiles de las sierras.

De la multiplicidad de sabores, que caracterizan la gastronomía gaiana, merecen referencia los platos de carne, acompañados por las hortalizas que la tierra ofrece.

Para dar la bienvenida a la fiesta gastronómica de Gaia, se presenta el ilustre "Vino de Porto", que podrá acompañar el sencillo dulce de romería, "Los Viejos".
La gastronomía gaiana asume así su riqueza, variedad y singularidad, ofreciendo delicias y sabores únicos.

Gaia presenta un mundo de gente audaz, arrojada, apasionada por sus tradiciones y comprometida en un futuro prometedor. Es un mundo cultural donde la historia nos transporta al origen de la nacionalidad. Es presente y futuro, innovación y creatividad. Es un lugar de vida, de vivencias y de visita. Vila Nova de Gaia es todo un Mundo.

www.cm-gaia.pt

Concello de Paderne de Allariz

Rioseco, 7 - 32111 PADERNE (Ourense)
Telf.: 988 293 000 - Fax: 988 293 025
e-mail:paderne@concellodepaderne.net
www.padernedeallariz.es

PANAMÁ, Menú Prehispánico

Panamá está presente en XANTAR por tercer año consecutivo, esta vez con un menú basado en los productos autóctonos de América antes de la llegada de los europeos al continente americano.

Nuestros aborígenes usaban los ingredientes que les proveía su entorno de la manera más básica y eficaz que disponían. Su dieta era mayoritariamente vegetariana , aunque indudablemente consumían proteínas animales (peces, pájaros, reptiles y venados).

Los métodos de cocción que utilizaron y usan son: asar, hervir, cocciones en hoyos de piedras blancas (barbacoa) y sus métodos de conservar los alimentos: el secado , el salado y muy posiblemente el ahumado.

Sus alimentos básicos eran maíz, frijol, chiles, pimentónes, tomate, tomate verde y la calabaza. También consumían semillas como cacao, amaranto, chía (salvia hispánica), cacahuetes, girasol y piñones, flores de calabaza, yuca y frijoles. Frutas como el mamey, aguacate, anona, chirimoya, papaya, guanábana, guayaba, pitahaya, tunas, tubérculos tales como papa, jícama, yuca. Se sabe qué criaban animales como el guajolote (pavo), las abejas, el pato criollo.

Está bien documentada la manera de la alimentación de muchos pueblos originarios de América, tal es el caso de los aztecas, mayas, chibchas, caribes y otros. Indudablemente los grandes imperios de América (Aztecas y Mayas) debido a la extensión que abarcaron para comerciar y conquistar otros pueblos, lograron ampliar los productos de su dieta y llevaron sus productos a los pueblos con los que tenían contacto.

Nuestra propuesta en la vigésima edición de Xantar toma productos originarios de América de diferentes latitudes (norte, centro y Sudamérica) los fusionamos y preparamos usando métodos y sazones que mantengan y respete en lo posible la cocina de nuestros aborígenes.

Como un homenaje a América y a sus pueblos originarios, y toda vez que el istmo de Panamá sirvió y sirve cómo puente entre todos nuestros países hemos nombrado a este menú “Abya Yala” que en el idioma guna, pueblo que habita parte de Panamá y Colombia significa “tierra en plena madurez”.

Lobeira, unha das xoias da Baixa Limia

www.lobeira.es
Travesía do Toural, 4, CP 32850
Vila, Lobeira (Ourense)
Tel. 988 458 513
Fax: 988 459 003

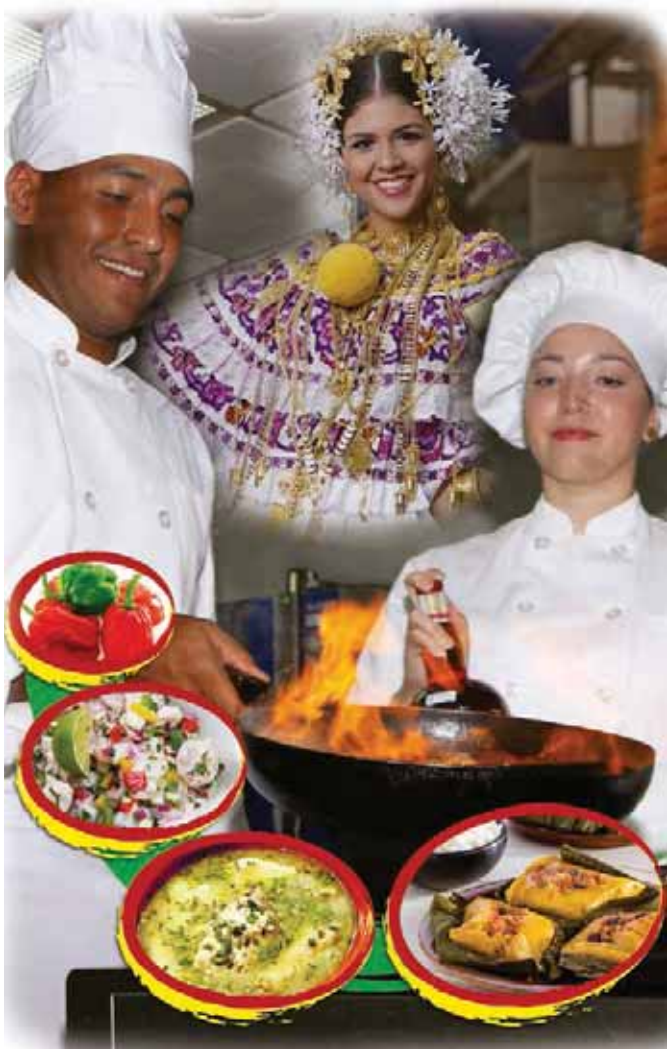
PANAMÁ, riqueza hasta en sus sabores

El Instituto Nacional de Formación Profesional y Capacitación para el Desarrollo Humano (INADEH) de la República de Panamá celebra 13 años de creación.

Durante su trayectoria es el ente rector de la formación técnica de nuestro país, contando con 34 áreas de formación dispuestas a brindarle al mercado laboral lo que necesita para el fortalecimiento y desarrollo de una mano de obra calificada en pro del desarrollo de la Nación.

En esa misma sintonía, el Área de Gastronomía marca un destacado hito de importancia y agradecemos a la FERIA DE XANTAR por permitir el escenario donde presentará una propuesta integral, ya que Panamá es un país con crecimiento turístico y gastronómico.

Es muy importante resaltar los diferentes sabores de nuestra Gastronomía que se encuentra con una diversidad de tradiciones, que es el resultado de la influencia histórica en el país por las culturas amerindia, hispana, africana y afroantillana, se caracteriza por el alto consumo de arroz en diferentes formas y preparaciones, así como las sopas, siendo el sancocho el más popular así como sus diferentes tipos de ceviches y cócteles.



En esta visita a España, el INADEH presenta una propuesta afroantillana mixta, donde los productos como el ají chombo, el achiote, curry, leche de coco entre otros harán del paladar una experiencia exótica al combinar una explosión de sabores muy típicos de nuestras costas panameñas.

Adicional una muestra de nuestras comidas típicas panameñas de nuestros campos interioranos presentamos un plato llamado Tamal compuesto de una masa de maíz, pollo, culantro, salsa de achiote, cebolla, pasas negras, el cual tradicionalmente se cocina envuelto en hoja de plátanos.

De igual forma dentro de los variados postres panameños ofreceremos el tradicional suspiro a base de maicena, con textura más suave que el tradicional merengue.

La riqueza cultural de nuestro país, abre paso a la exuberancia de diversos tragos, bebidas y chichas, es por eso que INADEH presenta el tradicional ron cola carnavalero, a base de una combinación de ron abuelo, cola, limón.

Panamá Centro del Mundo y Corazón del Universo, por eso que le invitamos a conocer todas las riquezas gastronómicas.

INADEH

GASTRONOMÍA DE PERÚ, expresión de la cultura nacional

El auge de la culinaria peruana en las últimas décadas, es una de las expresiones más resaltantes de la cultura nacional en la actualidad, con un reconocimiento cada vez más evidente en el exterior. Además, da cuenta del proceso de nacimiento de nuestras cocinas regionales, aquellas que expresan a través de sus insumos, la biodiversidad que representan la alimentación de su población y el carácter primario de sus prácticas alimentarias. Es por este motivo que el origen de esta cocina debe ser reconocido desde la memoria compartida por los sectores hoteleros y turísticos para dar un reconocimiento real a las recónditas cocinas populares, aquellas que explican nuestra historia y revelan nuestra tradición. Es de suma necesidad consolidar su continuidad y la transmisión de sus aportes a la identidad de nuestros pueblos, pues en ellas, en sus fogones, sus gestoras han elaborado los sabores originales de nuestra cocina; hoy celebrada y reconocida en todo el ámbito gastronómico.

El espacio de la cocina y sus significados son la más genuina expresión de una biodiversidad y de una región; una cocina que ha estado postergada durante mucho tiempo, y que frente a ello ha resistido con valor los desmanes agresivos de la modernidad. Esto, gracias a las hacedoras de nuestros sabores quienes a través de su antiquísimo legado han hecho frente al silencio de sus expresiones culinarias populares, como sucede en Piura, donde se elabora fervientemente la chicha, bebida transversal de nuestras culturas. Es por este motivo, que agradezco esta invitación a Xantar, evento que reúne en este Salón del turismo gastronómico en España, a las cocinas del mundo, representando a CETURGH Piura, donde venimos consolidando la formación profesional de jóvenes entusiastas que han encontrado en la identidad de los sabores más auténticos de sus pueblos, el norte de sus aspiraciones más vitales.

Katty Vegas Serrano
Instituto CETURGH PERÚ
Gerente Directora

Concello de Ramirás
C/ Picouto, s/n
Telf.: 988 491 523
www.ramiras.es

NICARAGUA, mestizaje gastronómico

Por primera vez en Xantar tiene presencia el país nicaragüense, de la mano del prestigioso chef Héctor Acosta. Protagonizará un taller dedicado al mestizaje gastronómico en América bajo el lema "500 años de Sabor".

Al igual que ocurre en Colombia y en Venezuela, la gastronomía de Nicaragua tiene un origen lejano y ancestral que incluye a los indígenas establecidos en el lugar. Su comida se caracteriza por poseer mucho sabor, sazón y color, propiedades muy acertadas con las de sus habitantes y regiones. La raíz del arte culinario nicaragüense se haya en la época precolombina, pero es después, durante la conquista y colonia española, cuando se unen las dos razas y culturas de forma que dan lugar a un menú criollo particular, variado y creativo. La base de la mayoría de los platos típicos de la zona está constituida por un destacado ingrediente, autóctono y multifuncional, el maíz. Algunos de los preparados más relevantes son el Nacatamal, formado por una masa de maíz molido y manteca rellena de carne de cerdo o gallina adobada, junto con arroz, papas, tomate, chiltomas y cebollas. También se encuentra el Guisado típico de masa de maíz -con carne de res desmenuzada y especies-, el Caballo Bayo -hecho de chorizo criollo, moronga, indio viejo, frijoles molidos, ensalada de repollo, tortilla, pollo desmenuzado, crema y chicharrón molido-, el Vigorón –cubierto por una hoja de plátano en donde se coloca yuca cocida, tomate, ensalada de repollo y chicharrón-, y la Sopa de Mondongo –acompañada de arroz molido, verduras, chilotes, aguacate y queso. La célebre bebida tradicional de Nicaragua es el Pinolillo, de sabor dulce. Nicaragua ha heredado una distinguida y amplia gama de recetas en las que existe un toque particular que caracteriza cada zona del país, originando platos fuertes basados en maíz, sopas, bebidas y dulces, partiendo de técnicas precolombinas y criollas.

COSTA RICA sigue presente con su gastronomía sostenible

Por cuarto año, consecutivo Costa Rica, está presente con su gastronomía sostenible y saludable en Xantar desde el año 2015; año en cual fuimos país convidado especial. Hemos potenciado dos aspectos importantes de nuestra gastronomía, la Cocina Tradicional Costarricense y la Innovación Costarricense con identidad cultural, esto con el objetivo real de potenciar a nuestro país como destino gastronómico único y diferenciado, amigable y sostenible con la filosofía del "Plan Nacional de la Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable", PNGCSS.

Por esta razón, participamos con mucha alegría, porque Xantar nos permite el honor de representar la gastronomía costarricense sostenible y saludable, orgullosos de nuestro aporte a la gastronomía, de exportar sus bondades y a un tiempo promover Costa Rica como un excelente destino gastronómico con una rica identidad cultural.

Tenemos un país privilegiado por sus productos y el recurso humano, con una innovación constante con la cual es posible impulsar una gastronomía propia con elementos diferenciadores contundentes en sostenibilidad y salud, tal como lo propone nuestra filosofía.

Para lograr estos objetivos, nació la Fundación Costarricense de Gastronomía, FUCOGA, que fue precisamente conformada como figura jurídica y coordinadora del Plan, que nace para promover la gastronomía en el país, en una alianza público - privada, que se erige como un pilar de identidad cultural y social, como un nuevo valor agregado a la oferta turística, y como factor de desarrollo económico, progreso y bienestar para todos los costarricenses; todo ello de manera inclusiva y en el marco de lo establecido en el Plan Nacional de la Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable, PNGCSS.

En esta ocasión, FUCOGA y la plataforma de comunicación y especialización "Gastronomía Esencial" asumieron la representación de Costa Rica, y por medio de demostraciones culinarias del chef Juan Carlos Delgado, con productos como el aceite de coco, el tiquizque, el aguacate, el palmito o el marañón, entre otros. brindará platillos de innovación con Identidad cultural a los asistentes a esta importante feria.

Alejandro Madrigal
Fundador FUCOGA
amadrigal@fucoga.org

COCINA MEXICANA, Pasión y Tradición

Fue hace pocos meses cuando uno de los promotores del turismo y la gastronomía más comprometidos con estas actividades en el Norte de México: Armando de la Garza me llamó y me invitó a participar en Xantar 2019.

Desde ese día en el que acepté y me comprometí a participar en XANTAR 2019 acompañado de un grupo de estudiantes (8) de la UTRCC en donde imparto clases de gastronomía, mi estómago tiene un hueco provocado por la responsabilidad de hacer las cosas bien.

Si bien mi pasión por la cocina se dio hace décadas cuando mi padre falleció, mi madre, mujer de pueblo, y de carácter reacio con la responsabilidad de criar a varios varones (huérfanos de padre) asignó tareas específicas en casa (como terapia ocupacional) tocándome a mi ser ayudante en cocina.

De mi madre aprendí la paciencia, la pasión pero sobre todo, el respeto que debemos mostrar a cada uno de los ingredientes que usamos, pues conjugados todos ellos deben de salir en plato suculentos trozos de amor, sazonados con cariño.

Hoy, con la responsabilidad de llevar platillos representativos de la zona norte de México, podemos decir que estamos listos para emplatar trozos de nuestra cultura gastronómica, de nuestra tierra y nuestra gente hasta esas poblaciones Españolas llenas de tradición y arte culinario.

Aceptamos pues el reto de ir a compartir nuestro corazón y nuestra cultura culinaria la cual esta enraizada en historia de gente noble, trabajadora y leal.

Esperamos conquistar el paladar de los visitantes a XANTAR con nuestra sazón y nuestros tradicionales ingredientes.

Y como digo a mis alumnos: “Un Chef debe pensar como científico, organizar su cocina como si fuera un quirófano, emplatar como un artista y sazonar como nuestra madre”.

Sin duda, un placer.

Chef Manuel Durán Flores
Monclova - Coahulia - México

LA COMIDA ANCESTRAL COLOMBIANA

Xantar acogerá una exhibición sobre la comida ancestral colombiana a través de un reconocido chef nacional, Andrés Chávez, quien hablará sobre los ingredientes y las técnicas antiguas y modernas consideradas patrimonio turístico de Colombia, bajo el lema "Nuestros ancestros a la Vanguardia".

Andrés Chávez, además de ser un prestigioso asesor culinario y un respetado chef de marcas, es miembro oficial de la Embajada Foodie en Bogotá. Su filosofía culinaria se basa en una cocina que usa ingredientes orgánicos y frescos, rescatando aquellas raíces culinarias propias de cada país y promoviendo tanto las mezclas saladas como las dulces, los cambios de texturas, el empleo de nuevos métodos culinarios y la adopción de un toque único de elegancia, distinción y mucho sabor. Por último, revaloriza el amor y el afecto a la hora de elaborar un buen plato. También prioriza la solidaridad, manifestada en sus donaciones y aportaciones, tanto de dinero como de conocimientos gastronómicos y culinarios, a empresas y fundaciones.

En cuanto a la gastronomía ancestral, la visión integral de las comunidades indígenas colombianas considera al alimento como la comunión con la Madre Tierra, la Madre Naturaleza y la propia comunidad. Casi el 3% de la demografía colombiana pertenece a pueblos indígenas. Estos viven de actividades ancestrales vinculadas a la tierra (horticultura, caza y pesca). Además, existe una gran pluralidad de especies de flora y fauna en el territorio, causada por la variedad de climas y ecosistemas presentes en Colombia. Esto ocasiona una amplia gama de productos y alimentos típicos de cada zona del país en donde se encuentran estas comunidades indígenas. Tanto selvas como bosques, páramos, llanuras, desiertos o sierras, poseen características naturales que influyen en las tradiciones, rituales y costumbres gastronómicas propias de cada etnia. De todas formas, algunos platos están elaborados con ingredientes compartidos y preparados a su manera, constituyendo una variedad culinaria basada en el mestizaje de culturas y gustos a través de los siglos. Algunos ejemplos son los siguientes: bebidas hechas de maíz, arepas, caldos, empanadas, arroces, carnes, tamales, ajíes y sancochos.

Concello de Verea

Estrada de Celanova - Bande, s/n • Telf.: 988 430 600
Fax: 988 430 659 www.concellode verea.com

ZAMORA: Patrimonio gastronómico

DIPUTACIÓN DE ZAMORA

ZAMORA patrimonio sostenible

Si la provincia de Zamora ofrece sus valores turísticos como un "patrimonio sostenible", a la oferta de su singular gastronomía es preciso añadirle el valor de la calidad: Zamora presenta en Xantar un patrimonio gastronómico sostenible y de calidad.

Una calidad amparada por el conjunto de sus productos protegidos y agrupados en la marca "Alimentos de Zamora" que cuenta con cinco Denominaciones de Origen (cuatro de Vinos: Toro, Tierra del Vino, Arribes y Valles de Benavente, y una de Queso Zamorano) a la que se unen otras cinco Indicaciones Geográficas Protegidas como son la Ternera de Aliste, el Garbanzo de Fuentesaúco, el Lechazo de Castilla y León, El Pimiento de Fresno-Benavente y la Lenteja de Tierra de Campos y otras tres Marcas de Garantía como son la Harina Tradicional Zamorana, el Chorizo Zamorano y las Setas de Castilla y León.

Y una sostenibilidad alimentaria que viene dada por la producción tradicional de la ganadería y la agricultura zamorana, generalmente en pequeñas explotaciones y de régimen no intensivo y una elaboración con técnicas modernas que no han perdido, sin embargo, su base artesana.

Un conjunto de trece alimentos variados que asimismo sirven como soporte a una conservada cultura culinaria que, al igual que la producción agroalimentaria, combina con gran éxito las presentaciones y técnicas modernas con una cocina tradicional rica en sabores y diversidad de platos.

Una calidad y sostenibilidad que viene reflejada, igualmente, por la figura de la Reserva de la Biosfera Transfronteriza Meseta Ibérica a la que pertenece una buena parte de la provincia de Zamora y en cuyo territorio, costumbres y productos se refleja, aún más si cabe, la esencia del rico patrimonio, la calidad y la propia sostenibilidad de la provincia zamorana.

ASTORGA, gastronomía singular y de renombre

La ciudad de Astorga es heredera de una rica tradición gastronómica que nos ha dejado hasta nuestros días platos singulares y especialidades de renombre.

Sin duda, la estrella gastronómica de esta tradición es el Cocido Maragato; degustado en sentido inverso al resto de localidades por una antigua costumbre que, según la leyenda, se remonta a la Guerra de la Independencia contra los franceses. Se comienza con siete tipos de carne, a continuación se sirven los garbanzos "pico de pardal "; y que a su vez van acompañados por patata y berza; para terminar con la sopa y el postre de natillas con una especie de bizcocho denominado "roscón".

Los habitantes de Astorga y su comarca se dedicaron desde siglos a la arriería, es decir, el transporte de todo tipo de mercancías con carros y tiros de mulas previo al ferrocarril. Los arrieros maragatos viajaban por todo el país, aunque sus rutas principales eran las conexiones entre las zonas costeras del norte hasta el interior del país. Esto ayudó a popularizar una serie de platos entre los que destaca el 'Bacalao al ajo arriero' y son también destacables sus variantes con congrio o pulpo.

Otra de las joyas de la gastronomía de Astorga y comarca es la Cecina de Vaca que lleva la Indicación Geográfica Protegida "Cecina de León", y las carnes rojas, procedentes del ganado criado en la cercana sierra de Teleno.

A la bimilenaria ciudad de Astorga se la conoce también por su repostería siendo la reina de sus dulces 'Las mantecadas' que datan del siglo XIX. Del mismo siglo procede la relación de la ciudad con el chocolate a la taza a la piedra, que todavía hoy en día se fabrica en la ciudad de forma artesanal. Por último, los hojaldres de Astorga o los merles son algunos de los productos más exportados.

CONCELLO DA RÚA
www.arua.gal
info@arua.gal

"GALICIA SABE", nova estratexia de turismo enogastronómico

Combinará a posta en valor da tradición e vangarda culinaria galega co impulso da competitividade do sector primario.

A Estratexia Galicia Sabe, aprobada hai unhas semanas polo Goberno Galego, é un plan que marcará a nova folla de ruta transversal e dinámica do turismo enogastronómico que pretende converterse nunha guía para promover o recoñecemento, a protección e a difusión local, nacional e internacional da cultura enogastronómica de Galicia. Trátase dun documento no cal se recollen as principais liñas de actuación e as prioridades para promover un turismo enogastronómico sustentable e baseado nos produtos autóctonos e de tempada, no valor das persoas e na paisaxe.

Estruturado en cinco liñas de acción e dez retos estratéxicos para desenvolver nos vindeiros catro anos, Galicia Sabe integra todos os axentes que participan na cadea de valor da cultura gastronómica de Galicia e facilita a aproximación do sector alimentario e do turismo a través do crecente protagonismo da gastronomía e da enoloxía nas motivacións para visitar Galicia. Para iso, combinarase a posta en valor da tradición e vangarda culinaria galega co impulso da competitividade do sector primario.

Coa posta en marcha desta estratexia, na cal a Xunta está a traballar activamente, lograrase impulsar un modelo de desenvolvemento sustentable e responsable, baseado na historia e a identidade cultural, a importancia do sector da alimentación e o viño, o coñecemento, a innovación, o capital humano e a creatividade; compatible co equilibrio territorial, o mantemento da vida no medio rural e no mar, e tamén coa mellora da calidade de vida da cidadanía.

Implicación de todo o Goberno autonómico

Galicia Sabe implica diferentes departamentos da Xunta de Galicia e o sector privado. Trátase do recoñecemento e a protección da cultura enogastronómica de Galicia; o impulso do coñecemento, da formación e o I+D+i, o impulso de produtos e liñas de traballo de turismo enogastronómico de Galicia, a renovación do mercadotecnia e comunicación e do modelo de gobernanza. Con esta folla de ruta preténdese aumentar a participación da poboación en Galicia en experiencias e viaxes de turismo enogastronómico, conseguir unha maior diversificación nos produtos para chegar ao mercado nacional e darlles, así mesmo, prioridade a países como Reino Unido, Alemaña, Francia, Italia e os Estados Unidos.

A análise do panorama actual revela que Galicia ten unha grande oportunidade de convertirse nun destino líder se reposiciona a súa gastronomía tradicional baseada nun abundante, variado e diverso produto de altísima calidade local. Con todo, o estudo tamén revela que nos mercados internacionais existe certo descoñecemento de Galicia como destino neste eido, pero tamén que o Camiño de Santiago pode ser un grande atractivo para o desenvolvemento da enogastronomía de calidade na Ruta Xacobea.

PROVINCIA DA CORUÑA: Cada sabor, unha feira!

Facer turismo é deixarnos levar polos nosos instintos, por aqueles desexos de probar cousas novas. A forza dos alimentos, cos seus sabores, radica no seu poder de facernos viaxar con soamente probalos, pero nada mellor que viaxar ata os seus lugares de orixe para completar a experiencia. A provincia da Coruña pode presumir, por calidades naturais, dun posicionamento no imaxinario colectivo como toda unha vivencia gastronómica de éxito seguro. As paisaxes da provincia tradúcense en alimentos únicos do mar e da terra e a calidade e potencia do sabor da materia prima, nunha elaboración sinxela, pero diferente segundo o lugar.

Un bo día para acertar coa degustación da gastronomía estrela de cada lugar é coincidir coas decenas de feiras dirixidas a cada produto nas que se amosa o orgullo do propio e faise unha homenaxe por aqueles alimentos de sempre. A provincia coruñesa, poderíase percorrer de feira en feira durante as catro estacións do ano, iso si, cunha obrigada parada no verán.

Para presentar a variedade das feiras coas que se contan, deberíamos comezar con aquelas dedicadas á base da comida de toda cultura, o pan; o pan de peso tradicional ten forma propia na Festa do Pan de Carral e a Festa do Pan de Neda. Outra boa carta de presentación, son aquelas feiras destinadas a honrar os pratos tradicionais que sempre gustan, como na Semana da Tortilla de Betanzos, coa súa coñecida elaboración especial e a Feira da Empanada de Noia, de masa de millo e recheo de berberechos.

Na extensa costa coruñesa, as feiras fundamentais diríxense á riqueza dos produtos do mar, onde podemos gozar da especial elaboración do Polbo na Festa de Mugardos, para pasar ás diferentes preparacións da Xouba na Festa de Rianxo. Se falamos de mariscos, non se pode esquecer a Festa do Percebe de Roncudo en Corme (Ponteceso) ou a do Mexillón en Lorbé (Oleiros), mostras de dúas formas distintas de vivir do mar, que nos achegan aos riscos na extracción do percebe pola bravura do mar aberto e a recolección do mexillón en augas máis tranquilas da ría.

O interior da provincia identifícase con aqueles alimentos nados nesta terra fértil, base na alimentación galega tradicional, coma son os grelos e as patacas, tendo unha boa oportunidade para probalos na Feiras do Grelo de Val Xestoso no Canedo (Monfero) e a Festa da Pataca de Coristanco. As terras do interior tamén nos agasallan co especial sabor do Pemento de Herbón (Padrón), a Festa do Bolo do Pote de Mazaricos, a Faguía de Carnés (Vimianzo) ou a interesante Festa do Galo de Piñeiro e Mostra Cabalar no Pino. Tamén cómpre salientar os pratos con base na pesca de río, como ocorre na Festa da Troita de Sigüeiro (Oroso).

Para rematar, nada como degustar queixo na Festa de Arzúa, cereixas na Festa de Paiosaco (A Laracha) ou doces tradicionais nas Festas da Filloa de Lestedo (Boqueixón) e do Melindre e da Repostería tradicional da Terra de Melide.

Mais que é a comida sen un bo acompañante como o viño que se pode desfrutar na Exaltación do Viño de Ulla de San Miguel de Sarandón (Vedra) ou licores para cerrar, como na Festa da Augardente de Ulla de San Mamede de Ribadulla no mesmo municipio de Vedra.

Toda esta extensa oferta de feiras existe grazas á boa acollida duns asistentes que se deixan seducir polo bo comer e as gañas de pasar unha xornada agradable. Así, se che gustan os plans gastronómicos, non esquezas e súmate ás feiras repartidas na provincia da Coruña, onde o comer ben é toda unha reivindicación popular!

LUGO, una provincia llena de sabor

La tradición y la diversidad de la provincia de Lugo han formado un equipo perfecto con la gastronomía. Una unión que entremezcla presente y futuro y ha conseguido que hablemos de Lugo como una provincia que se puede recorrer a través de los sabores.

La gran calidad de las materias primas y el trabajo de los productores locales, han amparado a la gastronomía lucense con Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas. Uno de los productos más reconocidos son los quesos, como San Simón da Costa, O Cebreiro, Tetilla o Arzúa-Ulloa. Si hablamos de Lugo no podemos olvidarnos tampoco de los vinos D.O. Ribeira Sacra, que con más de 2.500 hectáreas de viñedos, han dado lugar a Ferias del Vino como la de Sober, Chantada, Pantón, Vilachá de Salvadur, Quiroga, Ribas de Sil, Belesar o Negueira de Muñiz.

El Pemento de Mougán, la Faba de Lourenzá, el Capón de Vilalba, la miel, la patata, el ganado vacuno, el lacón, la castaña, los grelos, u otros alimentos como la Gallina de Mos, el Cerdo Celta, la Vaca Rubia Gallega o el Ganado Ovino y Caprino que tratan de recuperar

productores locales, son algunos de los sabores que los visitantes pueden disfrutar en su viaje por la provincia de Lugo.

Ya en la costa, los pescados y mariscos son protagonistas en las mesas y, también, en las numerosas fiestas gastronómicas como la fiesta de la merluza del pincho en Celeiro, la del erizo de mar en Cervo, la del berberecho en Foz, la del bonito en Burela, la de la trucha en A Pontenova, la del chicharro en O Vicedo o la del percebe en Xove y en Rinlo.

Quien visite Lugo tampoco se puede ir sin probar los dulces como la tarta de Mondoñedo, el pastel de A Fonsagrada o las filloas de A Terra Chá. Opciones gastronómicas para todos los gustos que, seguro, dejarán un buen recuerdo en el paladar.

DEPUTACIÓN DE LUGO

Lugo cambia

Mobiliario
Menaje
Carpas
Stands
Escenarios
685 951 024
US
eventos
www.useventos.com

EL INORDE apuesta por los productos endógenos para la revalorización del rural

La Diputación Provincial de Ourense, a través del Instituto Ourensán de Desenvolvemento Económico – **INORDE** - puso en marcha en 1998 un servicio de asesoramiento y apoyo a la agricultura provincial, **Centro de Desenvolvemento Agrogandeiro**, con el fin de que dicho servicio se convirtiera en foco dinamizador e innovador del sector a través de una asesoría técnica de calidad basada en la experimentación, la investigación y formación.

El **Centro de Desenvolvemento Agrongandeiro** en la labor de asesoramiento arriba indicada, pivota en tres pilares fundamentales:

- Laboratorio centrado en la realización de todos aquellos análisis que el sector requiera, mencionar que el laboratorio de análisis del **INORDE** cuenta desde 2013 con la acreditación otorgada por ENAC para la realización de análisis de suelos según la norma UNE-EN ISO/IEC 1705, siendo el primer organismo del país en acreditarse en la detección de nemátodos en suelos destinados al cultivo de la patata. Acreditación reevaluada y afianzada en el 2018.

- Fincas de ensayo. Actualmente el **INORDE** cuenta con dos parcelas fijas en las que se desarrolla la labor de experimentación y ensayo agrícola, una de 22 has. situada en la comarca de A Limia y otra de cerca de 2 has. situada en la comarca de Monterrei.

Además el **INORDE** plantea todos los años ensayos nuevos repartidos por la provincia centrados en cultivos nuevos o alternativos como el garbanzo, las habas, quinoa, sarraceno y espelta, entre otros.

- Formación especializada y a medida de las necesidades del sector, en todos los ámbitos: ciclos formativos, universidad, agricultores e interesados en general.

INORDE Y PATATA

El cultivo de patata es uno de las bases de la economía agrícola ourensana, ya que solo en A Limia se plantan más de 3500 has. de cultivo (sin olvidar que la patata está presente en todas las huertas provinciales) de las que se comercializan en torno a los 1.300.000 kg.

Esta importancia socio-económica llevó al **INORDE** a considerar este cultivo como uno de los principales sobre los que realizar ensayos en campo. El objetivo de estas experiencias no es otro que ofrecer a los agricultores información veraz y adaptada a las condiciones agroclimáticas de la provincia, de todos aquellos factores que puedan condicionar unas producciones rentables.

Dichos campos de ensayo, cubren tres vertientes fundamentales:

- La variabilidad y adaptación genética de las distintas variedades a las condiciones de trabajo de A Limia, para lo que todos los años se plantan más de 180 variedades (entre variedades comerciales y clones de próxi-

ma aparición) primando tanto la rentabilidad económica como la preservación de la biodiversidad.

- Nutrición del cultivo, buscando ya no solo la rentabilidad de la producción si no el necesario respeto al medio natural (el **INORDE** representa un importante papel en el proyecto ***RegeneraLimia*** para la protección del cauce del río Limia).

- Manejo del cultivo en sintonía con los criterios más punteros de optimización de la producción y conservación del medio ambiente sin perder de vista la calidad y rentabilidad del cultivo.

INORDE Y CASTAÑA

El sector del cultivo de la castaña es uno de los sectores agrícola-forestales que más está creciendo en los últimos años y son muchos los agricultores que ya no solo siguen manteniendo soutos tradicionales, si no que se embarcan en la plantación de nuevas y modernas explotaciones.

Los trabajos del **INORDE** con este producto se centran en el apoyo cercano a los productores mediante la realización de analíticas de suelo que garanticen un aprovechamiento óptimo de los recursos hasta la organización de 9 seminarios en 2018 de formación, centrados tanto en la correcta explotación de una plantación de castaños como en las más modernas técnicas de control de patógenos, en los que se formaron más de 400 profesionales.

INORDE Y HUERTA

El cultivo de la huerta engloba a una serie de cultivos que desde el **INORDE** consideramos que pueden ser un revulsivo en los rígidos estándares de producción provinciales. Cebolla, repollo, lechuga, judías y garbanzos entre otros son productos que habida cuenta de los elevados niveles de calidad obtenidos en Ourense pueden convertirse en un foco de rentabilidad para el agro ourensano. En especial, en aquellas zonas rurales con mayor despoblación en los que el cultivo de huerta destinada al mercado de proximidad supondrá un aporte económico en la renta familiar. En esta línea año tras año se mantiene un convenio formativo con Cáritas Ourense, para dotar de conocimientos a personas susceptibles de aprovechar el cultivo de huerta como trampolín de cara a una completa integración.

INORDE Y OTROS CULTIVOS

No por potenciar los cultivos arriba indicados, el **INORDE** olvida el resto de los componentes del sector primario provincial, así en el 2018 se realizaron 3 seminarios centrados en el manejo de la vid en el que cerca de 100 personas se interesaron por conservar este cultivo de tan hondo calado en el acervo cultural provincial.

DEPUTACIÓN OURENSE

OURENSANÍA

Plan OURENSE 15-19

inorde agrogandeiro

OURENSE
Sabores para cuidarse y #dexconectar

Con un paisaje dominado por el curso de los ríos y la presencia de manantiales mineromedicinales, Ourense es una ciudad que invita al descanso, al relax, al bienestar; un destino para escapar del estrés y que hay que descubrir sin prisas. Aquí lo más importante es el tiempo: tiempo para disfrutar de un baño termal, para emocionarse con la belleza de calles y monumentos, para reunirse alrededor de una buena mesa... Tiempo para mimarse, para cuidarse, para vivir #Ourensanamente.

Anfitriona orgullosa de XANTAR a lo largo de estos 20 años, la Capital Termal de Galicia continúa reivindicando la gastronomía como un eje fundamental de su identidad como ciudad y como destino: aquí se vive bien, y se come aún mejor. Nuestras cocinas, en las que se trabaja con cariño mimando siempre el producto, son un contenedor de experiencias que cautivan el paladar y que deben apreciarse sin premura: saborear la carne ao caldeiro los días de feria, compartir una ración de pulpo los domingos, asar castañas en los Magostos, "salir de Vinos" por el Ourense monumental y degustar sorprendentes pinchos, apuntarse a un suculento cocido los días de Entroido...

SABORES AUTÉNTICOS, SENSACIONES ÚNICAS

XANTAR brinda, un año más, la oportunidad perfecta para presentar este mundo de sensaciones y sabores que componen la gastronomía ourensana, caracterizada siempre por la calidad de las materias primas que aquí se producen: carnes de razas autóctonas, verduras de la huerta, setas, panes y empanadas, la castaña que se exporta a todo el planeta... Una surtida despensa que se completa con delicias en repostería (bica, almendrados, cañas rellenas) y donde no falta, por supuesto, el vino. Ourense corona un territorio que reúne cuatro de las cinco denominaciones de origen de Galicia, resultado de una larga tradición vinícola que, junto a caldos de fama mundial, regala también hermosos paisajes de viñedos a pie de río que merece la pena descubrir.

Sobre la base del respeto al producto fresco y de calidad, los fogones ourensanos se reinventan año tras año, con nuevas propuestas en las que las últimas tendencias dialogan con la sabiduría del recetario tradicional. El resultado es una gastronomía saludable y sorprendente que nos devuelve el gusto por lo natural, lo sencillo, lo cuidado: una cocina para saborear con calma y dejarse llevar.

UN DESTINO PARA #DEXCONECTAR

Esta pasión por los sabores más auténticos conecta a la perfección con el ritmo tranquilo de Ourense, una ciudad amable que recibe a los visitantes con los brazos abiertos y en la que aguas termales, naturaleza, patrimonio e historia se combinan para proporcionar experiencias únicas: sentir el reconfortante calor de un baño termal en cualquier momento del año; escuchar el susurro del río Miño a su paso por la ciudad; respirar el aire puro de jardines, parques y colinas donde la naturaleza lo domina todo; emocionarse con la belleza de las calles y monumentos de su centro histórico...

Ourense se vive con los cincos sentidos, y Xantar será la ocasión ideal de adentrarse en ella a través del gusto, una magnífica brújula para guiarnos en esta experiencia total de desconexión y bienestar que es Ourense, Capital Termal de Galicia.

AROUSA-NORTE, oferta desestacionalizada y accesible

Los ayuntamientos que forman la comarca de O Barbanza (Rianxo, Boiro, A Pobra do Caramiñal y Riveira), situados en la zona norte de la ría de Arousa (provincia de A Coruña), forman esta Mancomunidade de Municipios. Un destino con mucho que ofrecer y todo por descubrir... naturaleza, sosiego, gastronomía, patrimonio y calidad.

La extensa red de recursos turísticos ligada con la cultura, etnografía y el pasado, permite una oferta desestacionalizada y versátil. La Accesibilidad Universal está presente en la oferta turística de Arousa-Norte, lo que permite una propuesta turística para todas las personas, cada una con sus capacidades.

Un rápido recorrido por la Prehistoria de estas tierras nos dirige a los castros Neixón y do Achadizo, ambos en Boiro, municipio en el que también se encuentra el Arca do Barbanza, «catedral» de las tumbas de su época, lo mismo la Casota do Páramo, tumba milenaria que guarda un misterioso grabado en su interior.

En Rianxo tenemos el petroglifo de Os Mouchos, la joya de la corona del arte rupestre en la comarca. Ya en Riveira, apuntamos A Laxe das Cabras, el Dolmen de Axeitos, el Castro da Cidá, o Parque Periurbano de San Roque, espacio natural con réplicas en tamaño real de castros y túmulos.

El viajero puede anotar también en su agenda los Molinos de Ponte Goiáns, en Boiro; el Hórreo de Araño, en Rianxo, el más largo de Galicia y de ingenioso diseño, o los Molinos del río Amedo en Riveira.

Una importante red museística permitirá al viajero conocer la historia de estas tierras: el Centro arqueológico del Barbanza, en Boiro, parada recomendable previa a cualquier visita a yacimientos arqueológicos;

la Casa Museo de Manuel Antonio, el poeta del mar que es parte de la historia de Rianxo; el Museo de Escultura de Nós Nuco, en Rianxo, espacio donde las esculturas hablan de erotismo, religión o emigración; el Centro de Interpretación Arqueológica del Parque Periurbano de San Roque, la Fundación Museo de Artes del Grabado a la Estampa Digital, pionero en España y rodeado de naturaleza, el Museo Etnográfico de Artes y la Sala Museo Municipal, los cuatro en Riveira o el Museo Vallé Inclán, que rinde, en A Pobra do Caramiñal, homenaje al famoso escritor.

www.arousa-norte.es

PAN ARTE - SANO

PANADERÍA **CUATRO CAMIÑOS, S.L.**

ES-ECO-022-GA
Agricultura UE
GALICIA
ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

Rúa O Mesón, 13 · Sta. Cruz de Arrabaldo
32593 OURENSE · **Telf: 988 384 001**

GALICIA, tierra de oportunidades

La comunidad autónoma ha pasado en el último siglo de ser el punto de origen de una emigración importante a convertirse en el destino de futuro para miles de gallegos.

"Las cifras son objetivas y apenas dejan lugar a interpretaciones: el retorno se ha convertido en una opción real para miles de jóvenes gallegos procedentes de todo el mundo, que ven Galicia abierta a un amplio abanico de posibilidades curriculares, laborales y sociales. Los datos reflejan un incremento cada día mayor de gallegos que regresan a su tierra, ya sea de nacimiento o de origen, que se han duplicado en los últimos diez años, superando en 2017 las 6.200 personas."

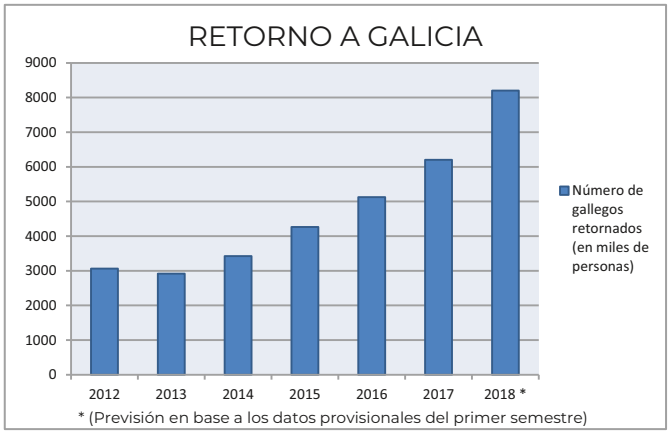
No se trata de un espejismo, ni de una posibilidad. Galicia ha pasado de destacar por su tradición histórica emigrante, que aún hoy permite dar con un gallego prácticamente en cualquier país del mundo, a convertirse e una tierra de oportunidades. El vínculo que nuestra comunidad autónoma se ha empeñado en mantener vivo durante décadas con los hijos, nietos y otros descendientes que permanecían en el exterior, ya fuese en alguno de los principales países receptores de emigración gallega de América o en alguno de los vecinos europeos, comienza a dar sus frutos.

La fortaleza con la que los distintos Gobiernos gallegos ataron los lazos que permitieron a los emigrantes mantenerse siempre cerca de su tierra, ya fuese de forma física o figurada, lograron que hoy las sucesivas generaciones de aquella primera emigración en algunos casos y los emigrantes que dejaron su tierra en busca de nuevas oportunidades vuelvan la vista hacia la tierra de Breogán para encontrar en ella la respuesta a muchas de sus preguntas.

Beneficiarios del programa Conecta con Galicia en el centro de Gandarío, dependiente de la DX de Xuventude.

El secretario xeral da Emigración, Antonio Rodríguez Miranda, con Adriana Asorey, beneficiaria de las Ayudas al Retornado Emprendedor, que retornó de Bruselas para montar una tienda de ropa y complementos infantiles que ha cosechado ya varios éxitos.

El retorno es hoy una puerta abierta a un futuro personal y profesional para miles de gallegos. Para el doble que hace una década, para ser exactos, más de 6.200 solo en 2017. A falta de conocer las cifras definitivas de 2018, los datos provisionales del primer semestre del ejercicio que acaba de cerrarse apunta a un incremento de alrededor del 25 % respecto a los del año anterior. Este, a su vez, había logrado aumentarlos en un 21 % respecto a 2016.



Las cifras son contundentes. Como lo son la actitud y las propuestas del Gobierno gallego para conseguir que la tendencia se consolide y se convierta en una realidad imparable, recogidas en la Estratexia Retorna 2020 y la Estratexia Emigración 2020, ambas coordinadas por la secretaría Xeral da Emigración y aprobadas en el primer semestre de 2018 por la Xunta. Entre las más de 150 medidas que recogen desde todos los departamentos del Ejecutivo gallego, destacan algunas dirigidas exclusivamente a los gallegos retornados, como las Bolsas Excelencia Mocidade Exterior (BEME) o las becas de retorno para cursar un Ciclo Superior de Formación Profesional, que ya permitieron el regreso de 550 jóvenes con los mejores expedientes académi-

Entrega de diplomas de las Becas "Excelencia Mocidade Exterior" 2018/2019 y las becas para retornados del Ciclo Superior de Formación Profesional (el 29/11/2018 en el CGAC de Santiago) por parte del presidente de la Xunta, Alberto Núñez Feijoo.

cos del exterior a Galicia en solo tres años; las Axudas ao Retornado Emprendedor, que aumentaron en un 16 % el número de proyectos empresariales puestos en marcha gracias a estas subvenciones hasta superar los 120 desde su creación; o las Axudas Extraordinarias ao Emigrante Retornado, que buscan ofrecer un primer respaldo a quienes regresen a Galicia, y que este año incluyen, además, la creación de un incentivo específico de 1.000 euros por cada hijo menor de edad que retorne, que aumentará hasta los 1.500 a partir del tercer hijo y un 25 % en caso de que se instalen en el rural. Para hacer posible esta medida, la Secretaría Xeral da Emigración ha incrementado de 550.000 a 1.750.000 euros la partida destinada a este programa.

Y es que, aunque la calidad de vida que ofrece Galicia, su carácter acogedor y su potencial de cara a un futuro próximo no pueden medirse en cifras, la objetividad siempre se empeña en acompañar lo incontable con una realidad que cada año aumenta su cantidad de nombres propios y de vidas llenas de historias.

Beneficiarios del programa Conecta con Galicia, que pretende fomentar los lazos de la jueventud gallega del exterior con Galicia, haciendo parte del Camino de Santiago.

Llegada a Santiago de los cerca de 200 beneficiarios de los programas Conecta con Galicia y "Escolas Abertas" 2018, que hicieron juntos el último tramo del Camino.

OURENSE
Degusta o Sabor do Mar

ROSA QUINTANA CARBALLO
Conselleira do Mar

O Salón Internacional de Turismo Gastronómico Xantar cumpre este ano a súa vixésima edición consolidando a Ourense como referente do turismo gastronómico e como lugar obrigado de visita para degustar os manxares que ofrecen tanto o mar como a terra da nosa comunidade. Este evento convértese todos os anos nun escaparate no que os principais actores do sector mostran os seus produtos máis exclusivos e no que ademais poden establecer contacto con profesionais doutras comunidades e países para coñecer a súa oferta gastronómica e de servizos e iniciar novas relacións comerciais.

Xantar permite levar o mar ao interior de Galicia ao contar coa presenza das especies máis selectas e de maior calidade de peixe e marisco que ofrecen as nosas rías. Uns produtos que ademais son expostos con moi diversas presentacións, elaboradas por importantes chefs, o que permite enxalzar as súas cualidades e serve para promocionar a excelencia dos múltiples recursos que ofrece o mar galego e a oferta gastronómica elaborada con eles.

Por estes motivos, a Consellería do Mar está presente un ano máis neste encontro, no que mostra as súas accións de promoción dos produtos pesqueiros e ofrece degustacións culinarias preparadas por diferentes profesionais da cociña para que os asistentes poidan comprobar en directo as súas especiais características. Entre os produtos protagonistas destas catas están os procedentes do marisqueo e da pesca de baixura amparados polo selo pescadeRías, o mexillón de Galicia ou as conservas, que servirán para que os consumidores vexan a excelente calidade, sabor e frescura dos manxares que ofrece o noso mar.

Eventos como Xantar permiten que a xente que non coñece a fondo a nosa gastronomía e a gran despensa que é o noso litoral poida descubrilas de primeira man e se converta en altofalante desa riqueza e excelencia da produción marítimo pesqueira de Galicia.

Por todo isto, o Salón Internacional de Turismo Gastronómico volve ser unha gran opción como difusor da valía do noso mar máis alá das zonas costeiras e das nosas fronteiras. Noraboa por esas dúas décadas de traballo e de excelente traxectoria.

GALICIA, excelencia en el sector primario

Galicia presume de una excelente despensa. Además de los productos del mar, de extraordinaria calidad, la comunidad autónoma ofrece, en el caso del agro, desde lácteos y carnes hasta postres tan emblemáticos como la tarta de Santiago, pasando por vinos, aguardientes, mieles, panes, castañas o productos de la huerta, entre ellos, de manera destacada, varias clases de pimientos.

Esta tierra no se entiende sin su gastronomía, que constituye, de hecho, uno de los principales atractivos de su amplia oferta turística.

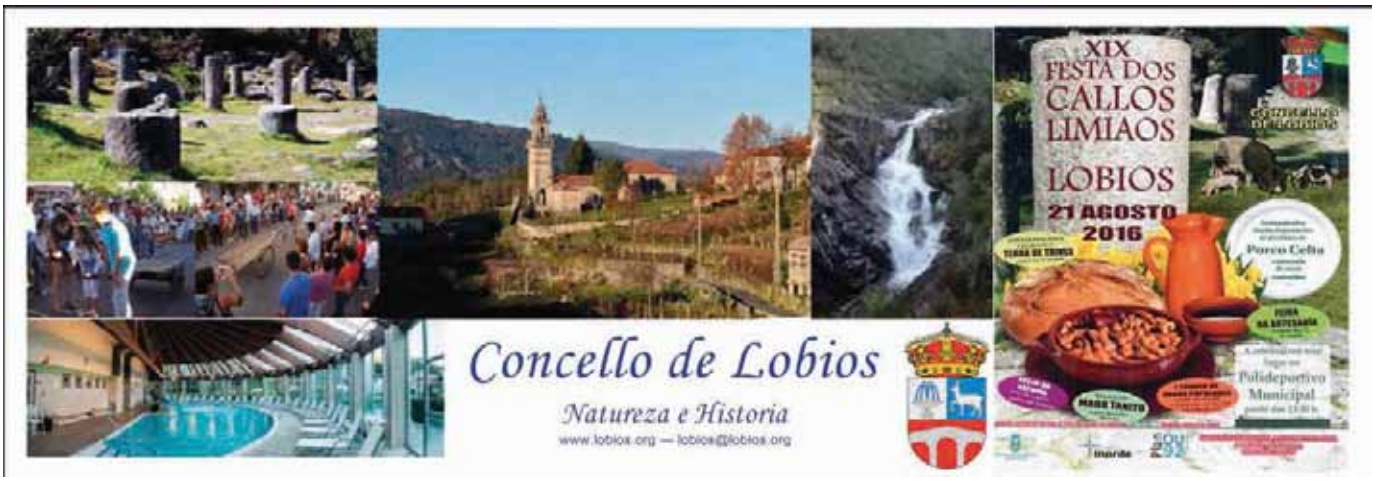
Estas producciones del campo gallego se han visto potenciadas en los últimos años de forma cualitativa y cuantitativa gracias a la dinamización de los conocidos como productos de calidad, amparados y protegidos por la Consellería do Medio Rural de la Xunta.

En este sentido, la tradición y la modernidad se dan la mano a través del fomento, ordenación y promoción de la calidad agropecuaria. Una tarea que en Galicia corresponde ahora a la recién creada Agencia Gallega de Calidad Alimentaria (Agacal), un organismo dependiente de la citada consellería, que se centra tanto en la defensa de esa excelencia como en aspectos relacio-

nados con la investigación, la innovación y el desarrollo, por un lado, y la formación, por otro.

A lo largo de la historia y hasta épocas relativamente recientes, el sector alimentario gallego se ha caracterizado por el autoconsumo, con producciones de pequeñas dimensiones y de alcance limitado y, por lo tanto, con un reducido impacto económico.

Con la puesta en valor de los productos de calidad, a través de las denominaciones de origen protegidas (D.O.P) y de las indicaciones geográficas protegidas (I.G.P.), los productos gallegos alcanzaron una nueva dimensión, más competitiva en el mercado, atractiva para el consumidor y con todas las garantías de que el producto que se ofrece ha pasado rigurosos controles de calidad, como muestra de su especial cuidado en el proceso de producción y comercialización.



35 EXPERIENCIAS de CALIDADE

galicia

XUNTA DE GALICIA

RAZAS AUTÓCTONAS de Galicia-Boaga e as Autóctonas Galegas, presentes en Xantar

A Federación de Razas Autóctonas de Galicia-BOAGA e os criadores das asociacións integradas nela, participarán un ano mais no Salón Internacional de Turismo Gastronómico- XANTAR.

Estará presente a través dun stand onde se poderá obter información sobre as razas autóctonas galegas Cachena, Caldelá, Frieiresa, Limiá, Vianesa, Galiña de Mos, Ovella Galega e Cabra Galega, e das distintas actividades encamiñadas á promoción e á tipificación das súas producións baixo unha forma de produción sostible e ao mesmo tempo rendible, das múltiples posibilidades culinarias e das distintas estratexias de comercialización deste tipo de produtos únicos e de gran calidade. Os criadores "produtores primarios" do logotipo 100% Raza Autóctona, tamén estarán presentes aportando a súa experiencia coas razas autóctonas e mostrando produtoS 100% R A.

Ademais, os asistentes á feira, poderán degustar pratos elaborados con produtos 100% Raza Autóctona, no que Boaga estará presente co "Restaurante 100% Raza Autóctona" e colaborando Antonio Díaz, cociñeiro do "Restaurante Andarubel" nas Fragas do Eume e o seu equipo, que serán os encargados de cociñar as excelentes propostas con produtos das nosas razas autóctonas. O teléfono para reservas é o 722618600.

Dentro das distintas estratexias de comercialización, está o da creación dunha marca a nivel dos produtos das razas autóctonas, e as asociacións integradas en BOAGA: AVIMÓS, ASOVEGA, CAPRIGA CACHEGA, CALDEGA, FRIEIREGA, LIMIAGA E VIANEGA, foron recoñecidas para o emprego do logotipo "100% Raza Autóctona". Unha iniciativa das asociacións de criadores de razas autóctonas xunto co Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), que mediante o Real Decreto 205/2013 de 28 de xuño regulou o uso do logotipo de razas autóctonas nos produtos de orixe animal.

Boaga
Federación de razas autóctonas de Galicia

RAZA AUTÓCTONA 100% GALIÑA DE MOS
RAZA AUTÓCTONA 100% OVELLA GALEGA
RAZA AUTÓCTONA 100% CABRA GALEGA
RAZA AUTÓCTONA 100% CACHENA
RAZA AUTÓCTONA 100% CALDELÁ
RAZA AUTÓCTONA 100% FRIEIRESA
RAZA AUTÓCTONA 100% LIMIÁ
RAZA AUTÓCTONA 100% VIANESA

O logotipo "100% Raza Autóctona", ofrece as garantías de pureza de raza e cría das nosas razas autóctonas mediante métodos artesanais nun sistema de produción ao aire libre, a súa transformación e a comercialización, procedendo a ter unha trazabilidade dos produtos dende o campo ata a mesa. Ao seu uso, poden acollerse non só as explotacións que crían os animais de raza, senón tamén as empresas e restaurantes onde se transforman e comercializan estes produtos.

É unha ferramenta máis da que dispón o consumidor final, sobre a orixe dos produtos que adquire, e que potencia a labor dos criadores das razas autóctonas, cuxos obxectivos primordiais son a diferenciación dos produtos e a fidelización da clientela.

Dende a implantación do logotipo 100% Raza Autóctona, xa fai máis de 3 anos, o crecemento no número de operadores autorizados produciuse de xeito continuado en tódalas razas, destacando o maior número de operadores na produción primaria e na comercialización, como se pode ver na táboa do número de operadores rexistrados para o logotipo 100% Raza Autóctona.

NÚMERO DE OPERADORES REXISTRADOS PARA O LOGOTIPO 100% RAZA AUTÓCTONA, SEGUNDO RAZA E TIPO DE OPERADOR

	RAZAS AUTÓCTONAS							
TIPO DE OPERADOR	CACHENA	CALDELÁ	FRIEIRESA	LIMIÁ	VIANESA	OVELLA GALEGA	GALIÑA DE MOS	CABRA GALEGA
PRODUTOR PRIMARIO	42	16	5	13	18	21	73	10
TRANSFORMADOR	12	6	5	6	6	11	14	8
COMERCIALIZADOR	32	7	4	9	9	17	21	9
TOTAL	86	29	14	28	33	49	108	27

¿CÓMO BUSCAR O DISTINTIVO 100% RAZA AUTÓCTONA?

Os produtos están identificados con etiquetas e precintos de garantía para cada raza autóctona, que garanten a trazabilidade dende a explotación de orixe ata o consumidor final, ademais, os operadores autorizados contan cun cartel distintivo que os autoriza para o uso da marca. Na páxina web da Federación de razas autóctonas de Galicia, *www.boaga.es,* existe unha relación actualizada dos operadores autorizados e onde se pode mercar e degustar produtos das razas autóctonas coa garantía 100% Raza Autóctona.

Vinte anos dun **XANTAR**

evega

"Non desesperedes, os que de verdade sintáde-la emoción galega; seguide sempre con fe, e se se vos ocorre pensar acaso se sementades ou se só esparexades, desbotade ese pensamento e tede por certo que calquera traballo, grande ou pequeno, duro ou levián, que emprendades en nome da Galicia, é sempre sementeira." (Florentino López Cuevillas)

Resultaría cando menos inxusto non principiar estas verbas sen felicitar á equipa da Fundación de Feiras e Exposicións de Ourense (Expourense) porque un dos seus eventos bandeira, o noso Xantar, cumpre xa vinte anos. De seguro que Alejandro Rubín, coma figura líder do proxecto, podería escribir un verdadeiro ensaio describindo polo miúdo todo o camiño percorrido; aínda así, o resto dos mortais non seriamos quen de nos facer unha idea do traballo, o esforzo e a dedicación que unha obra deste tipo traen canda si. Parabéns polo tanto para todos.

Coido que a Feira Internacional de Turismo Gastronómico, Xantar, desenvolve un papel salientable no que atinxe ao esforzo inxente que dende a comunidade autónoma galega, este Finis terrae dos recendos e sabores, se está a facer por nos colocar no centro do mapa económico mundial. Si, insisto, mundial. Porque nesta aldea global na que vivimos, na que os intercambios de ideas, de moeda e de persoas operan a velocidades de vertixe, e onde tales velocidades non só non facilitan a diferenciación, senón que nos afondan paseniño nun mar de homoxeneidade, ben está que exista unha sorte de "cenáculo" onde reivindicar que o pequeno segue a ser o fermoso, interpretando a E. F. Schumacher. E nesta partida, a do small is beautiful, é onde Galicia, como territorio con selo de calidade, pode saír a competir con todas as garantías.

Nese rol de escaparate da calidade diferenciada galega é precisamente onde coloco a importancia de Xantar, e o fago dende a miña perspectiva poliédrica particular. Como director da Estación de Viticultura e Enoloxía de Galicia (Evega), este evento ten sido un escaparate ideal para a visualización dun centro comprometido co rural galego a través da investigación, a formación e o asesoramento ao sector do viño galego. No papel de presidente do Consello Regulador da Denominación de Orixe Ribeiro, a entidade de calidade vitivinícola máis antiga de Galicia, defendo que Xantar pon ao noso dispor un foro de reivindicación constante da nosa historia, das nosas tradicións e, por suposto, do valor do traballo das nosas adegas e viticultores. E como presidente da Ruta do Viño Ribeiro saliento o atinado da perspectiva integral que a feira ofrece sobre todas as potencialidades e recursos do territorio ribeirán.

Porén, non quero esquecer a faciana eterna e fundamental para min, aquela que soborda o recipiente que contén as distintas personalidades: a perspectiva esencial dun galego de Auriabella. Dende esta óptica identitaria, Xantar é unha fiestra de Galicia e máis de Ourense aberta cara o mundo; un traballo incesante de semente da nosa personalidade diferenciada, senlleira e ancestral.

Juan Manuel Casares Gándara
Director da EVEGA

Concello de O Irixo

Telf.: 988 287 400

Gadisa está aí

www.gadisa.es
Gadis.supermercados
@Gadis
@gadis.supermercados

Contribuíndo ao desenvolvemento; xerando emprego e potenciando a sociedade, a cultura e o deporte da nosa terra; garantindo a calidade e ofrecéndolle ao consumidor cada vez máis e mellores puntos de venda. Traballando polo futuro.

TERNERA GALLEGA, calidad desde el origen

Tras casi 30 años de trabajo, Ternera Gallega se mantiene en el mercado como la carne de vacuno más reconocida por los consumidores. La Indicación Geográfica Protegida certifica la carne que procede de terneros nacidos, criados y sacrificados en Galicia. Más de 8.300 ganaderías están inscritas en la denominación, lo que supone un impulso para el sector rural y su economía, evitando su despoblación.

Los animales amparados pertenecen a las principales razas autóctonas: la Rubia Gallega, las Morenas y sus cruces. Se sacrifican con menos de 10 meses y deben superar un estricto programa de control, desde que el ternero nace hasta que la carne llega al consumidor. Los inspectores de la IGP se encargan del seguimiento documental y la toma de muestras: tanto en las ganaderías, sobre los animales y sus alimentos, como en la industria y en los puntos de venta, sobre la carne certificada; garantizando así su trazabilidad.

La carne con carné

Reconocer Ternera Gallega en el mercado resulta sencillo gracias a sus etiquetas. La de color rosa diferencia la Ternera Gallega Suprema, cuya carne procede de animales que se han alimentado con leche materna, como mínimo, durante 7 meses. Y la etiqueta amarilla identifica la Ternera Gallega, categoría en la que los animales se destetan a distintas edades y se alimentan de forrajes y concentrados vegetales aprobados por la IGP.

IGP Vaca Gallega / Buey Gallego

El año pasado, nacía una nueva indicación geográfica dedicada al vacuno mayor, Vaca Gallega / Buey Gallego, que permitirá identificar correctamente estas carnes, dando transparencia al mercado y garantías a los consumidores. Tanto este nuevo sello como Ternera Gallega quedan amparados por el Consejo Regulador de las IGP de Carne de Vacuno de Galicia, encargado del control, certificación y promoción del producto.

TERNERA GALLEGA

Vaca Gallega
Buey Gallego

Consejo Regulador de las IGP
de Carne de Vacuno de Galicia

Todo el sabor del mar con **conservas de pescados y mariscos españolas**

El mar ha sido siempre fuente de vida y de recursos alimenticios. Así, las conservas de pescados y mariscos españolas, son unos alimentos versátiles y nutritivos, que ofrecen al consumidor una amplia gama de presentaciones y preparaciones, que conservan todas las propiedades nutricionales y la calidad de la materia prima con todo el sabor del mar.

Hoy, y desde el inicio de su actividad, la industria conservera española es una referencia mundial. El proceso de producción de las conservas y preparados de pescado y marisco, aúna el saber hacer tradicional con las más modernas tecnologías, asegurando la calidad y el aprovechamiento de todas las propiedades nutricionales de la materia prima.

Una selección cuidada de los pescados y mariscos, la manipulación por manos expertas y un exhaustivo control de calidad durante todo el proceso, avalan que los consumidores puedan disfrutar del producto con las máximas garantías de seguridad pero manteniendo sus propiedades intactas.

La calidad nutricional de las conservas de pescados y mariscos españolas es muy elevada, debido principalmente al perfil saludable de la grasa mayoritariamente presente en estos productos, sumados a las vitaminas y minerales que contienen. Estos productos destacan especialmente por su elevado valor proteico, contenido de aminoácidos esenciales, su alto aporte de minerales (como fósforo y selenio) y vitaminas (principalmente del grupo B). Además, las conservas de pescados y mariscos ofrecen altos niveles de grasas monoinsaturadas si se han elaborado con aceite de oliva y poliinsaturadas si se han elaborado con otros aceites vegetales. La gran mayoría de las conservas de pescados y mariscos son fuente de ácidos grasos omega 3 debido al contenido de EPA y DHA presentes en las grasas de los pescados y mariscos utilizados para su elaboración, que contribuyen a mantener una tensión arterial normal, unos niveles normales de triglicéridos en sangre y al funcionamiento normal del corazón.

En definitiva, las conservas de pescado y marisco españolas son tu elección si necesitas calidad, sabor y variedad en tu dieta.

En marcha los fogones de **COCIÑA OURENSE**

Nace con el fin de promover la cultura enogastronómica de la provincia
La asociación está formada por 13 cocineros ourensanos

Cociña Ourense es el nombre de un nuevo e ilusionante proyecto que aúna a 13 reputados cocineros ourensanos que desenvuelven su labor en la provincia de Ourense.

Nace con el fin de fomentar la cultura gastronómica y promocionar Ourense como destino de turismo enogastronómico a lo largo del año con una oferta basada en la cocina de mercado, utilizando productos locales y de temporada. Además buscan promover un intercambio cultural gastronómico ourensano, la mejora de los hábitos alimenticios y la calidad de vida a través de la gastronomía del Atlántico interior.

Para ello está previsto llevar a cabo diferentes actividades en el ámbito de la provincia de Ourense, entre ellas:

- Organización de eventos.
- Desarrollo de productos turísticos y experiencias exclusivas.
- Acciones de promoción y comunicación de la oferta enogastronómica - turística.
- Asesoramiento y apoyo a las instituciones públicas y privadas para la mejora de la oferta enogastronómica - turística.
- Colaboración con las Administraciones públicas en la definición y desarrollo de la política enogastronómica - turística.
- Agrupar y organizar a los agentes que participan en el desarrollo de la oferta enogastronómica - turística.

Cociña Ourense está formada por los siguientes cocineros:

- Juan Carlos Cortés Ferreiro (Casa Ramirás)
- Marco Varela Froiz (Restaurante Sábrego, Casal de Armán)
- Jose Luis Fernández Gómez (Restaurante Tapa Negra)
- Franciso Domínguez Rey (Restaurante Pacífico)
- David Rodríguez Pérez (Pazo de Canedo)
- Luis Romaní Franco (Vinoteca Sybaris 2.0)
- Pedro Pérez Gómez (Bacelo Taberna Vinaria)
- Miguel González Quintela (Hotel Rústico San Jaime by Miguel González)
- Gerson Iglesias Fernández (Restaurante Adega das Caldas)
- Begoña Vázquez Gago (O souto das Candeas)
- Gabriel Conde Corbal (Restaurante PortoVello Auria)
- Ángel Fernández Luis (Hostal restaurante La viuda)
- Martín Sousa Rodríguez (Pastelería Milhojas)

www.cociñaourense.com
facebook.com/cocinaourenseoficial

COCIÑA OURENSE

ECONOMÍA SOCIAL DE GALICIA

A economía social ten, na actualidade, un peso significativo na Comunidade galega, contribuíndo ao crecemento económico e ao desenvolvemento social. O impacto da economía social é cada vez maior, xa que non para de medrar o número de entidades que non só cren que outro modelo é posible, senón que o poñen en práctica. Galicia ocupa un lugar importante na clasificación das sociedades máis representativas da economía social en España.

Cómpre destacar tamén que as empresas deste ámbito son un modelo económico de éxito, onde a prioridade son as persoas e onde a eficiencia empresarial se combina cos valores de solidariedade, responsabilidade e cohesión social. Así mesmo, estas entidades destacan principalmente por aplicar os resultados obtidos en función do traballo ou actividade realizada polas persoas, fortalecer a democracia institucional e económica, e por comprometerse co territorio, apostando pola estabilidade e o futuro.

As empresas de economía social están presentes en todos os sectores económicos, sendo as cooperativas a cara máis visible, aínda que tamén sobresaen outras fórmulas xurídicas coma as sociedades laborais, mutualidades, centros especiais de emprego, empresas de inserción, confrarías de pescadores, fundacións e asociacións de persoas con capacidades diferentes ou en risco de exclusión.

Dar apoio a este tipo de economía supón apostar por un modelo ligado ao territorio, que busca xerar unha práctica económica alternativa e solidaria, apostando por un novo xeito de entender a economía e os negocios na cal se priman ante todo as decisións das persoas.

Amalia Mosteiro Mosteiro

QUESOS Y MANTEQUILLAS

Plaza de Abastos
OURENSE
Telfs.: 988 22 63 95
988 22 48 89

PATROCINADORES
RESTAURANTES
TURISMO
ALIMENTACIÓN
VINOS
CARNAVAL
OCIO
OTROS
Xantar
Salón Internacional de Gastronomía y Turismo
Atención Expositor
Aula Grupo Cuevas
Aula Mar by Personal Kitchen
Aula Cata
Aula Medio Rural
Túnel del Vino
Productos Selectos/ Área degustación
Entrada Feria
Entrada Feria
Información
Actos Oficiales Presentaciones
Centro Negocios
Sala de Conferencias
Actividades
Workshop

LISTADO DE **EXPOSITORES**

1.- **ASOCIACIÓN DE COMERCIANTES E INDUSTRIALES DE MARÍN**
2.- **CONCELLO DE O BARCO DE VALDEORRAS** www.concellodobarco.org
3.- **YU TRAVEL** - www.yutravel.es
3.A. **MADEIRA ISLANDS**
4.- **ARTESANÍA ARMAIOR** - artesaniaarmaior.com
5.- **EQUIP'HOTEL OURENSE** - www.equiphotel.es
6.- **LA REGIÓN** - www.laregion.es
6.A.- **TELEMIÑO** - www.teleminho.com
7.- **RADIO TURISMO** - www.radioturismo.org
8.- **INORDE - INSTITUTO ORENSANO DE DESARROLLO ECONÓMICO** - www.inorde.com
9.- **ECOVIDRIO** - www.ecovidrio.es
10.- **RESTAURANTE "RÍA DE PONTEVEDRA- BELUSO"**
10.A.- **RESTAURANTE CAMPOMAR MOAÑA**
11.- **RESTAURANTE "SABORES DE OURENSE"**
11.A.- **UNIÓN HOSTELEIROS DE OURENSE (UHO)**
12.- **RESTAURANTE "CASTILLA Y LEÓN"**
12.A.- **CATERING GALICIA** www.catering-galicia.com
13.- **RESTAURANTE "BRASIL - FOZ DO IGUAÇU"**
13.A.- **RESTAURANTE PORTO CANOAS. BRASIL**
14.- **DIRECCIÓN XERAL F.P. E INNOVACIÓN EDUCATIVA. XUNTA DE GALICIA** - www.edu.xunta.es/fp
15.- **BURGANO DELICATESSEN**
16.- **XADIGAL** - www.xadigal.es
17.- **RESTAURANTE "OURENSE CAPITAL TERMAL"**
17.A.- **RESTAURANTE ADEGA DAS CALDAS** - www.adegaourense.com
18.- **RESTAURANTE "VILA DE CRUCES"**
18.A.- **O REFUXIO A MERZA**
19.- **RESTAURANTE "INORDE"**
19. A. **PROYECTO CRinMA - UNIÓN DE MUNICIPIOS DE MONTAÑA DE PIAMONTE - UNCEN. ITALIA**
20.- **RESTAURANTE "PANAMÁ"**
21.- **GRUPO CUEVAS** - www.grupocueva.com
22.- **FRÍO INNOVACIÓN ROSAREIRO** www.rosareiro.com
23.- **UNIVERSIDAD CATÓLICA SANTA MARÍA LA ANTIGUA - USMA. PANAMÁ** - www.usma.ac.pa
23.A.- **UNIV. INTERAMERICANA DE PANAMÁ** www.uip.edu.pa
24.- **RON EL ABUELO PANAMÁ** www.ronabuelopanama.com
25.- **INADEH. INST. NACIONAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y CAPACITACIÓN PARA EL DESARROLLO HUMANO. PANAMÁ** - www.inadeh.edu.pa
26.- **I.X.P. CASTAÑA DE GALICIA** www.castanadegalicia.org
27.- **CONCELLO DE VIANA DO BOLO** www.vianadobolo.es
28.- **CONCELLO DE CASTRO CALDELAS** www.castrocaldelas.es
29.- **CONCELLO DE ARNOIA** - www.arnoia.es
30.- **CONCELLO DE VILARIÑO DE CONSO** www.vilarinodeconso.es
31.- **CONCELLO DE LAZA** - www.laza.es
32.- **CONCELLO DE SOBER** www.concellodesober.com
33.- **REPSOL BUTANO S.A.** - www.repsol.es
34.- **CONCELLO DE A VEIGA** - www.aveiga.gal
35.- **DEPUTACIÓN DE LUGO** - www.deputacionlugo.org
36.- **ACEITES ABRIL** - www.aceitesabril.com
37.- **XEODESTINO O RIBEIRO - CARBALLIÑO** www.ribeirocarballino.com
37.A.- **CONCELLO DE ARNOIA** - www.arnoia.es
37.B.- **CONCELLO DE AMOEIRO** - www.amoeiro.gal
37.C.- **CONCELLO DE AVIÓN** www.concelloavion.org
37.D.- **CONCELLO DE BEADE** - www.beade.es
37.E.- **CONCELLO DE BEARIZ** - www.beariz.org
37.F.- **CONCELLO DE BOBORÁS** www.boboras.org
37.G.- **CONCELLO DE CARBALLEDA DE AVIA** www.carballedadeavia.com
37.H.- **CONCELLO DE CASTRELO DE MIÑO** www.castrelo.org
37.I.- **CONCELLO DE CENLLE** - www.cenlle.es
37.J.- **CONCELLO DE CORTEGADA** www.cortegada.es
37.K.- **CONCELLO DE LEIRO** www.concellodeleiro.com
37.L.- **CONCELLO DE MASIDE** www.concellodemaside.com
37.M.- **CONCELLO DE MELÓN** - www.melon.es
37.N.- **CONCELLO DE O CARBALLIÑO** www.carballino.gal
37.O.- **CONCELLO DE O IRIXO** www.oirixo.sedelectronica.es
37.P.- **CONCELLO DE PIÑOR** - www.pinor.es
37.Q.- **CONCELLO DE PONTEDEVA** www.pontedeva.es
37.R.- **CONCELLO DE PUNXÍN**
37.S.- **CONCELLO DE RIBADAVIA** www.ribadavia.es
37.T.- **CONCELLO DE SAN AMARO**
37.U.- **CONCELLO DE SAN CRISTOVO DE CEA** www.concellodecea.com
38.- **CAFÉS LISBOA** - www.cafeslisboa.com
39.- **DEPUTACIÓN DA CORUÑA** - www.dicoruna.es
40.- **TURISMO DE GALICIA** - www.turismo.gal
41.- **PREFEITURA DE FOZ DO IGUAÇU. BRASIL** www.pmfi.pr.gov.br
42.- **CONCELLO DE OURENSE** - www.ourense.es
43.- **CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL. XUNTA DE GALICIA** - www.mediorural.xunta.gal
44.- **NAIROA** - www.bodegasnairoa.com
45.- **OS AREEIROS** - www.osareeiros.com
46.- **BODEGA ROANDI** - www.bodegaroandi.com
47.- **BODEGAS TORRES AUGUSTI** www.bodegastorresaugusti.com
48. **VERMU ST PETRONI** - www.vermupetroni.com
49.- **ASOLAGADOS** - www.pilaresdebelesar.com
50.- **QUEIXOS CASTELO** - www.queixoscastelo.com
51.- **QUEIXERIA MEILÁN SÁNCHEZ**
52.- **ENXEBRE - EL COLMENAR DE SARA** www.elcolmenardesara.com
53.- **LÁCTEOS O CASAL** - www.lacteosocasal.es
54.- **CASA CASTELAO** - www.casacastelao.es
55.- **MEL ECOLÓXICO CASA DORADO** mielcasadorado.com
55.A.- **IXP PAN DE CEA** - www.pandecea.org

55.B.- **IXP PATACA DE GALICIA**
www.patacadegalicia.es
56.- **HIJOS DE RIVERA. ESTRELLA GALICIA**
www.corporacionhijosderivera.com
57.- **CONSELLERÍA DO MAR. XUNTA DE GALICIA**
www.xunta.gal/mar
58.- **MARETERRA DE LUQUE, S.C.**
www.mareterradeluque.es
59.- **ÁNADES GALICIA, S.L.** - www.anadesgalicia.com
60.- **CHIMICHURRI LA SALSA**
61. - **LA FLORIDA** - www.melite.es - gurung.es
62.- **DIPUTACIÓN DE ZAMORA**
www.diputaciondezamora.es
63.- **CONCELLO DE POBRA DE TRIVES**
www.apobradetrives.es
64.- **ECONOMIA SOCIAL DE GALICIA**
64.A.- **CONDADO PARADANTA, S. COOP. GALEGA**
www.requesonymiel.com
64.B.- **COOPERATIVA AGRARIA PROVINCIAL, S. COOP. GALEGA** - www.bicodexeado.es
64.C.- **PRODUCTORES DEL CAMPO DE CAPELA, S. COOP. GALEGA** - www.coopcapela.com
64.D.- **BODEGA COOPERATIVA JESÚS NAZARENO, S. COOP. GALEGA**
www.vinosbarco.com
64.E.- **BODEGAS EIDOSELA, S. COOP. GALEGA**
www.bodegaseidosela.com
64.F.- **TRES FUCIÑOS, S. COOP. GALEGA**
www.porcoceltaonline.com
64.G.- **FRESHCUT, SL** - www.galifresh.com
64.H.- **TERRAS DA MARIÑA, S. COOP. GALEGA**
www.terrasdamarina.com
64.I.- **CONSERVAS ANACO, SL**
65.- **ALACENA PRODUCTOS DELICATESSEN**
66.- **DULCES PORTUGUESES**
67.- **INTERGIMAR GROUP**
68.- **CUCHILLERÍA DE ALBACETE**
69.- **PANADERÍA ANXEMI** - www.anxemi.es
70.- **QUESOS BULERI** - buleri.com
71.- **QUESOS EL CARDENALITO**
71.A.- **QUESOS DE CABRA CAESUS**
72.- **ASOCIACIÓN DE AMIGOS VÍA DE LA PLATA**
www.viaplata.org
73.- **CONCELLO DE RIBADUMIA** - www.ribadumia.org
74.- **CONCELLO DE CASTRELO DE MIÑO**
www.castrelo.org
75.- **CONCELLO DE A CAÑIZA** - www.caniza.org
76.- **CONCELLO DE BURELA** - www.burela.org
77.- **CONSORCIO DE TURISMO DA RIBEIRA SACRA**
www.ribeirasacra.org
78.- **AYUNTAMIENTO DE ASTORGA**
www.aytoastorga.es
79.- **CONCELLO DE VIVEIRO** - www.viveiro.es
80.- **CIM ALTO TAMEGA** - cimat.pt/
80.A.- **ACADEMIA GASTRONÓMICA E CULTURAL DA MICOLOGIA**
80.B.- **ESCOLA PROFISSIONAL DE CHAVES / FUMEINOR**
80.C.- **MUNICIPIO DE CHAVES** - www.chaves.pt
80.D.- **MUNICIPIO DE MONTALEGRE**
www.cm-montalegre.pt
80.E.- **MUNNICIPIO DE VILA POUCA DE AGUIAR**
cm-vpaguiar.pt
81.- **CÁMARA MUNICIPAL DE ESPOSENDE**
www.cm-esposende.pt
82.- **ENTIDADE REGIONAL DE TURISMO DO PORTO E NORTE DE PORTUGAL** - www.portoenorte.pt
82.A.- **CAMARA MUNICIPAL DE MATOSINHOS**
www.cm-matosinhos.pt
82.C.- **CÁMARA MUNICIPAL DE ESPINHO**
portal.cm-espinho.pt
82.D.- **TASTE OF MINHO FOOD TOURS**
www.tasteminhotour.com
82.F.- **QUINTA DE LAMOSO / ARCOS DE VALDEVEZ** - quintalamosa.com
82.G.- **CASAS DA LI** - www.casasdali.pt
82.H.- **CASA DA TERESINA**
82.I.- **CASAS SOBRE NATURA**
www.sobrenatura.com
82.J.- **HOTEL RIBEIRA**
82.K.- **CASAS PENEDINO**
82.L.- **ASSOCIAÇÃO DOS VINHOS DE ARCOS DE VALDEVEZ** - vinhos.arcosdevaldevez.pt
83.- **CÁMARA MUNICIPAL DE VILANOVA DA GAIA**
www.gaia.com
84.- **CÁMARA MUNICIPAL DE GONDOMAR**
www.cm-gondomar.pt
85.- **LEITE 100% GALEGA** - www.galega100x100.gal
86.- **COVELO PRODUCTOS BIOLÓGICOS**
87.- **QUESOS CASA ZOLLE** - casazolle.com
88.- **CASA NAVEIRA 1914** - www.casanaveira.com
89.- **CÁMARA MUNICIPAL DE PONTE DA BARCA**
www.cmpb.pt
90.- **CÁMARA MUNICIPAL DE MONDIM DE BASTO**
www.municipio.mondimdebasto.pt
91.- **ASSOCIAÇAO DE TURISMO AÇORES**
www.visitazores.com/pt
92.- **CÁMARA MUNICIPAL DE PONTE DE LIMA**
www.cm-pontedelima.pt
93.- **CÁMARA MUNICIPAL DE VIZELA**
www.cm-vizela.pt
94.- **CÁMARA MUNICIPAL DE ARCOS DE VALDEVEZ**
www.cmav.pt
95.- **CÁMARA MUNICIPAL DE BARCELOS**
www.cm-barcelos.pt
96.- **CÁMARA MUNICIPAL DE VIANA DO CASTELO**
www.cm-viana-castelo.pt
97.- **SONHO DE MEL - APITERAPIA**
98.- **VINHOS DE MONTALEGRE - PRIMETEME**
99.- **ASSOCIAÇAO EMPRESARIAL DE FELGUEIRAS**
www.aef.pt
100.-**CONCELLO DE XINZO DE LIMIA**
www.xinzodelimia.es
101.- **CÁMARA MUNICIPAL DE LAMEGO**
www.cm-lamego.pt
102.-**CÁMARA MUNICIPAL DE HORTA** - www.cmhorta.pt
102A.- **CONCELLO DE MACEDA**
www.concellodemaceda.org
103.-**MANCOMUNIDADE DE MUNICIPIOS AROUSA NORTE** - www.arousa-norte.es
105.-**CONCELLO DE PARADA DO SIL**
www.paradadesil.es
106.-**FUNDACIÓN SEMANA VERDE DE GALICIA**
www.feiragalicia.com
107.-**ANCARIA** - ancaria.eu
108.-**UNOX PROFESIONAL ESPAÑA** - www.unox.com
109.-**PERSONAL KITCHEN**
111.- **RESTAURANTE DE "PORTO DA GUARDA"**
111.A.- **REST. XEITO** - www.restaurantexeito.es
112.- **RESTAURANTE "FEDERACIÓN DE RAZAS AUTÓCTONAS DE GALICIA"**
113.- **RESTAURANTE "CONCELLO DE MACEDA"**
113.A.- **HOTEL REST. CASTILLO DE MACEDA**
www.hotelcastillodemaceda.com
114.- **BOAGA- FEDERACIÓN DE RAZAS AUTÓCTONAS DE GALICIA** - www.boaga.es
115.- **EUROCIDADE CHAVES - VERÍN**
es.eurocidadechavesverin.eu
116.- **CÁMARA MUNICIPAL DE BRAGA**
www.cm-braga.pt

117.- **RESTAURANTE "VILA REAL"**
117.A.- **QUINTA DO PAÇO HOTEL VILA REAL** www.quintapaco.com
118.- **RESTAURANTE "BRAGA"**
118.A.- **CATERING CASA GIL** www.cateringcasagil.com
119.- **RESTAURANTE "AZORES"**
119.A.- **RESTAURANTE MOMENTOS**
120.- **RESTAURANTE CONDADO PARADANTA**
120.A.- **BODEGAS SEÑORIO DE RUBIOS** www.srubios.com
121.- **GRUPO MARVA** - www.grupomarva.com
123.- **EMBUTIDOS DE LEÓN**
124.- **AZÚCAR**
125.- **LICORES OS MAIOS** - www.licoresosmaios.com
126.- **CONSERVAS HOYA SANTOÑA** www.conservashoya.es
127.- **CÁMARA MUNICIPAL DE VILA REAL** www.cm-vilareal.pt
128.- **MUNICIPIO DE ALIJÓ** - www.cm-alijo.pt
130.- **TÚNEL DEL VINO**
130.A.- **C.R.D.O. MONTERREI** - www.domonterrei.com
130.B.- **C.R.D.O. RÍAS BAIXAS** - doriasbaixas.com
130.C.- **C.R.D.O. VALDEORRAS** www.dovaldeorras.tv
130.D.- **C.R.D.O. RIBEIRO** - www.ribeiro.wine
130.E.- **C.R.D.O. RIBEORA SACRA** www.ribeirasacra.org
130.F.- **C.R. AUGARDENTES E LICORES TRADICIONAIS DE GALICIA** - orujodegalicia.org
131.- **EN 2 DETALLES**
131.A.- **US EVENTS**
133.- **CINZA CHIMENEAS** - www.cinza.es
134.- **FEMULP - FEDERACIÓN DE MUNICIPIOS LIBRES DEL PERÚ** - www.femulp.org
134.A- **MUNICIPALIDAD DE CARABAYLLO. PERÚ** www.municarabayllo.gob.pe
134.B.- **MUNICIPALIDAD DE ATE. PERÚ** www.muniate.gob.pe
134.C.- **FEDERACIÓN EMPRESARIA HOTELERA GASTRONÓMICA DE LA REPÚBLICA ARGENTINA** - FEHGRA - www.fehgra.org.ar
134.D.- **SUBSECRETARIA DE TURISMO DE SANTIAGO DEL ESTERO. ARGENTINA** www.turismosantiago.gob.ar
134.E.- **MÉXICO EXTRAORDINARIO** www.mexicoextraordinario.mx
134.F.- **GOBIERNO DEL ESTADO DE COAHUILA. MÉXICO** - https://coahuila.gob.mx/
134.G.- **MUN. MONCLOVA. COAHUILA. MÉXICO**
134.H.- **GASTRONOMÍA ESENCIAL. COSTA RICA** www.gastronomiaesencial.com
134.I.- **FUCOGA - FUNDACIÓN COSTARRICENSE DE GASTRONOMÍA**
134.J.- **CHEF DE COCINA. COLOMBIA**
140.- **LA VOZ DE GALICIA** - www.lavozdegalicia.es
141.- **FACULTADE DE CIENCIAS ECONOMICAS E EMPRESARIAIS DE OURENSE** - fcetou.uvigo.es
143.- **BANCO DE ALIMENTOS DE OURENSE**
144.- **FEDERACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE OURENSE** www.ourensefederacionhosteleria.es
146.- **GRUPO EXCELENCIAS** - www.excelencias.com
148.- **CENTRO MÉDICO EL CARMEN** www.centromedicoelcarmen.es
149.- **FEDERACIÓN PROVINCIAL DE AA.VV. DE OURENSE LIMIAR** - www.federacionlimiar.org/es
150.- **GASTRÓNOMOS DAS AZORES**
151.- **PROCESADORA GALLEGA DE ALIMENTOS - PGA**

Xantar

Organiza:

Expourense

País invitado Brasil:

Prefeitura de FOZ DO IGUAÇU

I ♥ IGU Inolvidable

Con el apoyo de:

XUNTA DE GALICIA

Xacobeo 2021

galicia

DEPUTACIÓN OURENSE

Concello de OURENSE

ourense capital termal

Partners:

Estrella Galicia

ABRIL

CAFÉS LISBOA

COREN

UNIÓN EUROPEA Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP)

ANFACO CECOPESCA

#alimentosdespaña

DEPUTACIÓN DE LUGO

GRUPO CUEVAS DESDE 1867

PersonalKitchen by Couto cocinas

Carrefour

PONTEVELLA Centro Comercial y Ocio

GADIS

Colaboradores:

UNOX

evega Estación de Viticultura e Enoloxía de Galicia

F*E Hostelería

URBANOS de OURENSE

INNOVACIÓN FRIO rosareiro, S.L.

renfe

En 2 Detalles Alquiler Mobiliario Decorativo

US eventos

JAPÓN

REPSOL

COCIÑA OURENSE

ecovidrio ENTIDAD SIN ÁNIMO DE LUCRO

Deputación DA CORUÑA

turismo.dacoruna.gal turismo@dacoruna.gal

@Turismodac @DACTurismo @dacturismo

Provincia da Coruña

Tantos sabores por descubrir!

*Festas Gastronómicas declaradas de Interese Turístico

VIII SALÓN DO VIÑO E LICORES GALEGOS DE CALIDADE

Ourense, 1 e 2 de abril de 2019

www.vinisterrae.es

Expourense

XUNTA DE GALICIA

galicia

DEPUTACIÓN OURENSE