Xantar

27º Salón Internacional de Turismo Gastronómico

Ourense, del 19 al 22 de noviembre de 2026

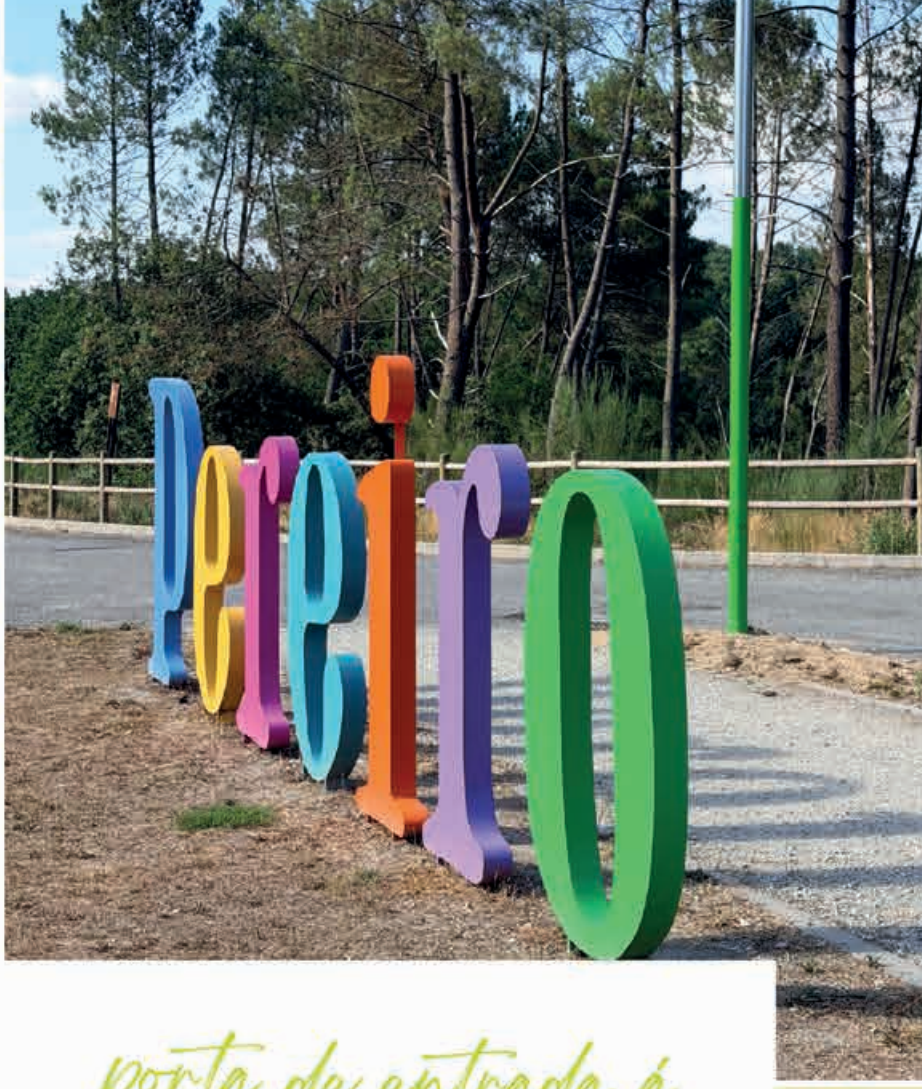
PAÍS INVITADO
PORTUGAL



www.xantar.org







concello do
Pereiro
pereiro.gal

porta de entrada á
Ribeira Sacra









Unha despensa envexable

Un ano máis quero agradecer a oportunidade de dirixirme a todas as persoas que fan posible unha nova edición de Xantar, que alcanza xa á súa 27ª edición, e de participar no seu Libro oficial. Sen dúbida, estamos ante unha cita de referencia consolidada para a promoción da nosa cultura gastronómica.

A gastronomía é moito máis ca unha expresión da maneira que cada terra ten de estar no mundo: é tamén unha forma de entender o territorio, de valorar o que nos ofrece e de transmitir un legado que pasa de xeración en xeración. En Galicia, temos a fortuna de contar cunha despensa envexable, froito da diversidade do noso patrimonio natural, da riqueza dos nosos mares e terras e da calidade do traballo dos nosos produtores, profesionais e cociñeiros.

Pero o valor da nosa gastronomía, que tamén contribúe a proxectar a Galicia Calidade, non reside unicamente nos produtos ou nas receitas. Está tamén na maneira de compartila, na hospitalidade e na capacidade de facer que quen nos visita se sinta parte da experiencia que ofrecemos.

Neste contexto, Xantar representa unha magnífica oportunidade para dar visibilidade a toda esta riqueza, favorecer o intercambio de experiencias e abrir novas vías de colaboración entre territorios, empresas e profesionais. É un escaparate no que tradición e innovación se dan a man e no que Galicia pode amosar, con orgullo, todo o potencial da súa oferta.

Quero agradecer a Expourense, ás entidades colaboradoras e a todas as persoas participantes o seu compromiso e traballo para facer posible esta nova edición. Desexo que estas xornadas sexan un éxito e estean cheas de encontros, propostas e novas oportunidades para todas as persoas e sectores implicados.



Alfonso Rueda Valenzuela
Presidente da Xunta de Galicia


coren
O SABOR DO AUTÉNTICO OUTONO GALEGO
En Galicia, o outono sabe a castaña.
A unha tradición que nace nos nosos soutos e chega ata a nosa mesa en forma de sabores únicos.
Xamóns e embutidos Coren "El de Castañas".
COREN, 100% GALEGOS
www.coren.es
Atención ao cliente 988 369 402
100% GALEGOS
coren
el de
CASTAÑAS

Ourense, una provincia para saborear y compartir



Luis Menor Pérez
Presidente de la Diputación Provincial de Ourense

Hay muchas formas de conocer un territorio, pero pocas tan auténticas y placenteras como sentarse a su mesa. Y si hay algo que sabemos hacer bien en Ourense es compartir mesa y mantel. Porque aquí la gastronomía es mucho más que una excelente cocina: es hospitalidad, tradición, conversación y, sobre todo, una manera de entender la vida.

La 27ª edición de Xantar vuelve a brindarnos una magnífica oportunidad para mostrar al mundo el extraordinario potencial enogastronómico de nuestra provincia. Una tierra que presume de productos de calidad, de cuatro denominaciones de origen vitivinícolas, de recetas que han pasado de generación en generación y de una nueva cocina que sabe innovar sin perder sus raíces.

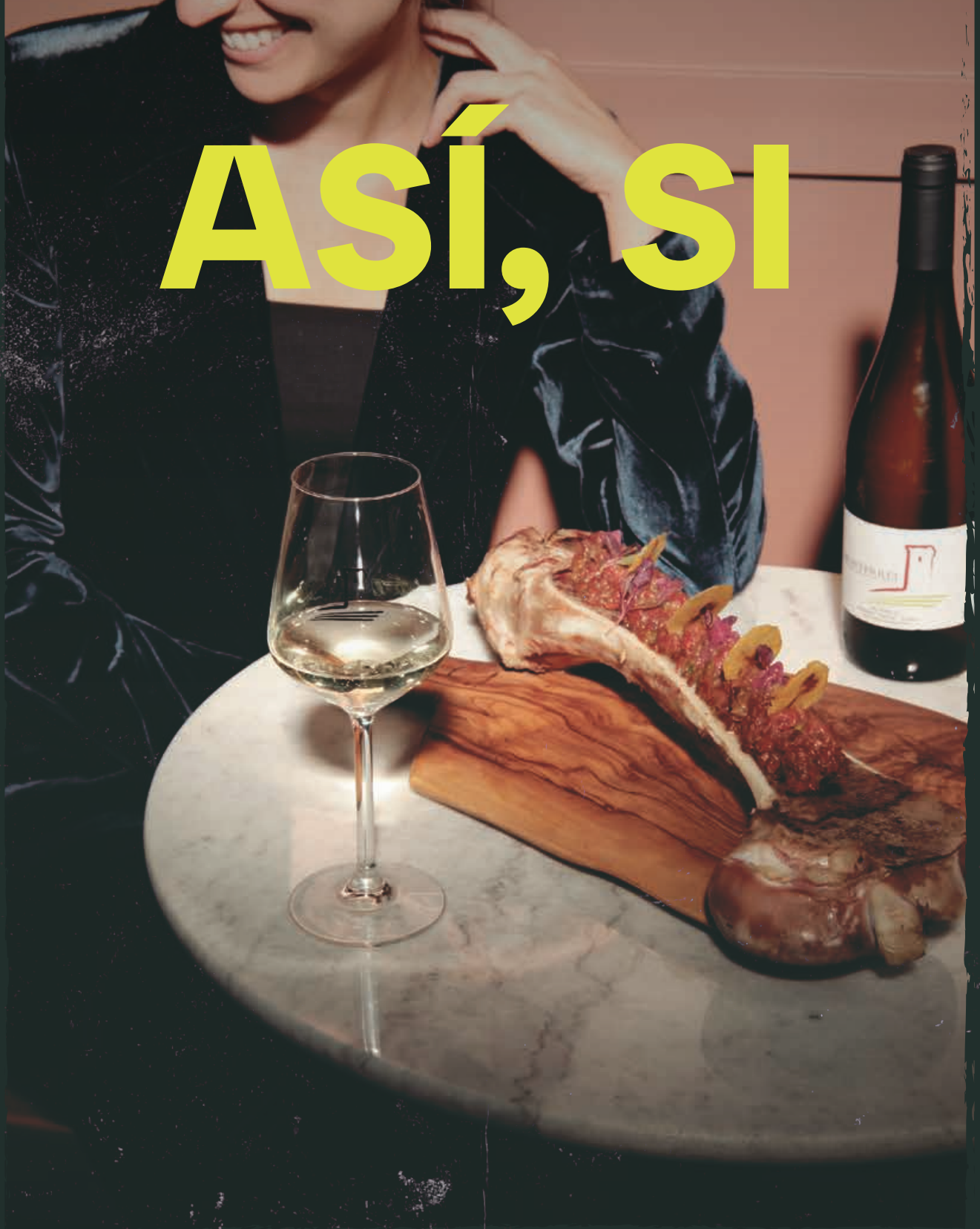
En Ourense, cada comarca tiene algo que contar y mucho que ofrecer. Nuestros vinos, carnes, productos de la huerta y elaboraciones tradicionales son embajadores de un territorio que invita a descubrirlo sin prisas, con los cinco sentidos.

Y tenemos, además, una ventaja extraordinaria: hoy estamos más cerca que nunca. La alta velocidad ferroviaria nos conecta con el resto de la Península y abre nuevas oportunidades para atraer visitantes que buscan experiencias auténticas. Porque venir a Ourense es fácil; lo verdaderamente difícil es marcharse sin ganas de volver.

Si a nuestra riqueza gastronómica le añadimos el privilegio de disfrutar de nuestras aguas termales, el maridaje resulta perfecto. Buena mesa, grandes vinos, paisajes únicos y bienestar: una experiencia redonda que difícilmente se olvida.

Mi felicitación a Expourense y a cuantos hacen posible una nueva edición de Xantar, un escaparate excepcional de nuestra identidad y nuestro potencial turístico.

Bienvenidos a Ourense. Aquí siempre hay un sitio más en la mesa.



ASÍ, SI

O REI DO GODELLO É MONTERREI

Denominación de Orixe

XUNTA DE GALICIA

Cofinanciado por la Unión Europea

GOBIERNO DE ESPAÑA · MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

*Solicitada

Axuda Feader outorgada con fondos do PEPAC cun financiamento do 70% e importe da axuda de 400.000,00 euros*

Porto e Norte de Portugal y Galicia: dos países, un destino, un alma.



Luis Pedro Martins
Presidente de la Entidad de Turismo de Porto e Norte de Portugal

Es un gran honor que Portugal, País Invitado de Xantar 2026, celebre un espacio de encuentro entre pueblos, culturas y territorios que comparten una historia común y un futuro común. Porto e Norte de Portugal trae consigo mucho más que territorios, vinos y sabores: trae una identidad, una memoria y una invitación permanente al descubrimiento.

Es un momento sublime para afirmar que Porto e Norte de Portugal y Galicia comparten una misma alma europea, hecha de ríos, piedra, viñedos, mar y memoria. Portugueses y gallegos sabemos que la frontera nunca ha sido únicamente una línea en el mapa. Ha sido siempre, sobre todo, un lugar de encuentro: de lenguas que se entienden, de ríos que desembocan en el mismo mar, de aldeas que comparten fiestas, caminos, recetas y esperanzas. Y también de una capacidad extraordinaria para transformar el sencillo acto de comer en una celebración de la vida. Xantar es la prueba viva de que nuestra unión no es solo geográfica: es humana, cultural y profundamente emocional.

Nuestra Eurorregión es una de las más bellas y auténticas de Europa. Aquí, la naturaleza es generosa, el patrimonio está vivo y la hospitalidad no es un discurso, sino una forma de entender y estar en el mundo.

La cooperación entre Galicia y el Norte de Portugal no es solo deseable: es necesaria, estratégica y profundamente humana. Cuando promocionamos conjuntamente nuestro territorio, no solo atraemos visitantes; estamos construyendo prosperidad, preservando identidades y reafirmando que Europa se construye cada día a través de las relaciones de proximidad entre sus pueblos.

Xantar es un puente entre territorios, una muestra de excelencia y un espacio en el que productores, destinos y visitantes se reconocen en aquello que tienen de más genuino: la capacidad de transformar materias primas en cultura y comidas en recuerdos.

La presencia de Portugal y, especialmente, de Porto e Norte de Portugal en esta edición confirma la vitalidad de nuestras alianzas luso-galaicas. Queremos que cada visitante se marche de aquí con una certeza: que entre Portugal y Galicia existe un destino único, diverso, sostenible y profundamente acogedor.

De Porto al Douro, del Miño a Trás-os-Montes, de Galicia a Portugal, brindemos: por quienes siembran, quienes pescan, quienes elaboran vino, quienes cocinan y quienes acogen. Por nuestra historia, nuestras tradiciones y nuestro patrimonio. Por los dos países que, en el fondo, son una sola eurorregión de corazón.



Menú Camiño Mozárabe

(INORDE – COREN – GRUPO CUEVAS)

Primeiros (Todos incluídos)

- Táboa de Xamón "El de Castañas Coren".
- Empanada de solombo e cogomelos.
- Patacas IXP de Galicia mornas con ceboleiro e queixo D.O.P. de Galicia.
- Caldo de castañas, lacón e grelos.

Segundos (a escoller)

- "Carrilleiras" de porco "El de Castañas Coren" ao viño tostado da D.O. Ribeiro.

ou

- Polo "De Corral Coren" guisado ao estilo da avoa.

Sobremesa (a escoller)

- Torta de filloas e crema de castañas Cuevas.

ou

- Arroz con leite e copos de Marron Glacé Cuevas.

Pan e viños

- Pan IXP Cea e viños brancos e tintos das D.O. da provincia de Ourense: Monterrei, Ribeira Sacra, Ribeiro e Valdeorras.

Prezo: 30 €

DEPUTACIÓN OURENSE · inorde · COREN · GRUPO CUEVAS · OURENSE



Menú

Vila Real (Quinta do Paço)

BUFFET DE ENTRANTES

Jamón de Vila Real, Ahumados, Ensalada de bacalao, Ensalada de oreja, Fritos de bacalao, Rojõezinhos (entrante típico de Vila Real), Ensaladas frías, Tripas aos Molhos (entrante típico de Vila Real), Embutidos fritos, Pataniscas de Bacalao y empanadas.

PLATOS PRINCIPALES (a elegir)

- Lomo de bacalao con pan de maíz, patatas y verduras salteadas.

O

- Ternera de Maronês DOP con Queixo da Serra, patatas y verduras salteadas.

BUFFET DE POSTRES

Flan casero, Tarta de naranja, Tocino de cielo, Crema de huevo y Cristas de Galo (dulce típico de Vila Real).

Pan y vinos de Vila Real · **Precio: 40 €**



Menú Mantesil 1

Cocido completo

Sopa, Verdura, Pataca, Garavanzos, Chourizo, Lacón, Pata, Orella e Androlla.

Sobremesas

Leite frito, Biscoito enrolado con crema e Bica.

Pan e viños Godello e Mencía da D.O. Valdeorras.

Prezo: 40 €



Menú Mantesil 2

Primeiros (a escoller)

- Caldo de verzas.
- Sopa de cocido.
- Ensalada Mixta.
- Ventresca con pementos asados.

Segundos (a escoller)

- Arroz con Androlla.
- Xarrete de Tenreira.
- Rape en salsa de ameixas.

Sobremesas

Leite frito, Biscoito enrolado con crema e Bica.

Pan e viños Godello e Mencía da D.O. Valdeorras. · **Prezo: 40 €**

Xantar
Salón Internacional de Turismo Gastronómico

Menú Mercado Enogastronómico

"Do país"

Pulpo	16€
Callos	5€
Jamón Asado (plato)	12€
Mejillón Escabechado	12€
Empanada de Millo	5€
Camarón	16€

México

Fajitas (2 unidades)	12€
Tacos (2 unidades)	12€
Nachos	16€

Alemania

Hot Dog	5€

Galicia Gourmet

Aperitivo (queso y embutido)	5€
Tabla de embutidos	12€
Tabla de quesos	12€
Tabla mixta	16€
Experiencia en Conserva	16€

Complementos

Bica	5€
Pan	2€
Agua	2€
Refrescos	3€
Cerveza	3€
Mojito de Ribeiro	5€
Vinos	3.50€
Botella de Vino	20€
Combinados	7€
Combinado Premium	10€

Y también

Amoras
Postres con fruta fresca.

La Central Heladera
Helados artesanos, gofres y crepes.

Colabora uhó

Jueves 19 de noviembre

12.00: Demostración: Del pedido al cobro en un restaurante. De la reserva al pedido y al cobro.
Organizan e imparten: **Hiopos, Abinco Digital y Netlandweb.com.**
Ubicación: Stand de los organizadores.

12.00: Un paseo por las 5 D.O.'s. Grandes Pagos Gallegos.
Imparte: **Ramón Fontenla.**
Wine Ambassador.
Ubicación: Aula Estrella Galicia.

12.15: Galicia sabe aMAR: "Mexillón de Galicia". Calidad que nace en mar. Con vinos D.O. Rías Baixas.
Organiza: **Consellería do Mar. Xunta de Galicia.**
Colabora: **D.O.P. Mexillón de Galicia.**
Chef **Begoña Vázquez. Restaurante O Regueiro da Cova (Verín – Ourense).**
Ubicación: Aula Xantar.

12.15: Cata de Vinho Verde y Espumante del Municipio de Celorico de Basto (Portugal).
Ubicación: Aula de Cata.

12.30: Acto de inauguración oficial de Xantar 2026.

13.00: Demostración: Compras y gestión con inteligencia artificial. Compras, documentos con IA y control del negocio.
Organizan e imparten: **Hiopos, Abinco Digital y Netlandweb.com.**
Ubicación: Stand de los organizadores.

13.00: Un vino para cada ocasión: Un recorrido por nuestro porfolio de vino.
Imparte: **Ramón Fontenla.**
Wine Ambassador.
Ubicación: Aula Estrella Galicia.

13.00: Showcooking ofrecido por el Municipio de Ponte da Barca (Portugal).
Ubicación: Aula Grupo Cuevas.

13.30: Degustación de pulpo.
Stand: **Xeodestino Ribeiro Carballiño.**

13.45: Demostración y Degustación: Antología del Mejillón (en escabeche, en salmuera y al natural) con vinos D.O. Rías Baixas (espumoso, blanco y tinto).
Antonio Novas. *Chef del Restaurante Trasmallo.*
Carlos Blanco. *Enólogo y gastrónomo.*
Ubicación: Stand de la Diputación de Pontevedra.

16.00: Cata y presentación de la Rutas de Vinos del Norte de Portugal.
Ubicación: Aula de Cata.

16.00: Showcooking ofrecido por el Municipio de Celorico de Basto (Portugal).
Ubicación: Aula Grupo Cuevas.

16.30: Vanagandr: Un gin tonic contando desde el origen.
Imparte: **Pablo Martínez. Trade Marketing Manager.**
Ubicación: Aula Estrella Galicia.

16.45: Showcooking "Cascarra, Xerém e Bivalves". Municipio de Vila do Conde (Portugal).
A cargo del restaurante: **Rio By Paulo André.**
Chef: **Paulo André.**
Ubicación: Aula Gastronómica Xantar.

17.00: Cata y presentación de la Rutas de Vinos del Norte de Portugal.
Ubicación: Aula de Cata.

17.30: Final XIV Concurso Gourmet Grupo Cuevas.
Ubicación: Aula Grupo Cuevas.

17.45: Tomatin: Desde Escocia para Galicia.
Imparte: **Pablo Martínez.**
Trade Marketing Manager.
Ubicación: Aula Estrella Galicia.

18.00: Demostración: Del pedido al cobro en un restaurante. De la reserva al pedido y al cobro.
Organizan e imparten: **Hiopos, Abinco Digital y Netlandweb.com.**
Ubicación: Stand de los organizadores.

18.00: Galicia sabe aMAR: "pescadeRías, de onde senón?". De proximidad y con sello propio. Con vinos D.O. Ribeiro.
Organiza: **Consellería do Mar. Xunta de Galicia.**
Chef **Beatriz Alcalá. Zapatería del Abuelo (Ourense).**
Ubicación: Aula Xantar.

18.00: Presentación de la Ruta de los Vinos y del Enoturismo de "Porto e Norte de Portugal".
Ubicación: Aula de Cata.

19.00: Demostración: Compras y gestión con inteligencia artificial. Compras, documentos con IA y control del negocio.
Organizan e imparten: **Hiopos, Abinco Digital y Netlandweb.com.**
Ubicación: Stand de los organizadores.

19.00: Amara Brava: Aperitivo moderno.
Imparte: **Pablo Martínez.**
Trade Marketing Manager.
Ubicación: Aula Estrella Galicia.

19.30: Presentación de nuevos productos de CUEVAS Y CÍA. Degustación de novedades.
Ubicación: Aula Grupo Cuevas.

19.30: Prato de Mercado. Dirección Xeral de Comercio, Consumo e Mercados. Xunta de Galicia.
Colaboración con **Miguel González. Restaurante Miguel González (Ourense).**
Ubicación: Aula Gastronómica Xantar.

Viernes 20 de noviembre

10.30: **XXI Encuentro Internacional de Cofradías Gastronómicas y Enófilas.**

10.30: **Sesión Demostradora: Digitalización de Comercios: De la Venta al Stock.**
Organiza: **Proyecto Interreg DIGITAL_EXPO.**

12.00: **Demostración: Del obrador al punto de venta. Pedidos, elaboración y suministro a uno o varios establecimientos.**
Organizan e imparten: **Hiopos, Abinco Digital y Netlandweb.com**
Ubicación: Stand de los organizadores.

12.00: **Sesión Aperitivo: Amara Brava Spritz – Vermut Rivera.**
Imparte: **Pablo Martínez.**
Trade Marketing Manager.
Ubicación: Aula Estrella Galicia.

12.15: **Galicia sabe aMAR: Showcooking de la Federación Nacional de Cofradías de Pescadores. Con vinos de la D.O. Ribeira Sacra.**
Organiza: **Consellería do Mar. Xunta de Galicia.**
Colabora: **FNCP, Federación Nacional de Cofradías de Pescadores.**
Chef **Marcos Arufe. Remollo (Ames – A Coruña).**
Ubicación: Aula Xantar.

13.00: **Demostración: Pedidos, reparto y cobros bajo control. Encargos, entregas, devoluciones y cobros en negocios gastronómicos.**
Organizan e imparten: **Hiopos, Abinco Digital y Netlandweb.com**
Ubicación: Stand de los organizadores

13.00: **Aperitivo Rivera Reposada.**
Imparte: **Carlos Ávila.**
Técnico Cultura de Cerveza.
Ubicación: Aula Estrella Galicia.

13.00: **Showcooking ofrecido por "Escola de Hotelaria e Turismo de Viana do Castelo".**
Ubicación: Aula Grupo Cuevas.

13.00: **Demostración y Degustación: Antología del Mejillón (en escabeche, en salmuera y al natural) con vinos D.O. Rías Baixas (espumoso, blanco y tinto).**
Antonio Novas. *Chef del Restaurante Trasmallo.*
Carlos Blanco. *Enólogo y gastrónomo.*
Ubicación: Stand de la Diputación de Pontevedra.

13.15: ***"O godello sabe aínda mellor coa empanada de maravallas do Barco".***
Participan: **Vinos Barco y Panadería Santigoso de O Barco.**
Organiza: **Xeodestino Turístico Trevinca Valdeorras**
Ubicación: Aula de Cata.

13.30: **Showcooking: Sabores de Otoño. Pulpo a la plancha sobre cama de puré de castaña y láminas de boletus, con aceite de menta, perejil y pimentón ahumado. Bica mantecada de castaña.**
A cargo de: **Cristina Conde Rodríguez.** *Nutricionista.*
Óscar Vaz Diéguez. *Profesor de Formación Profesional en la especialidad de Cocina y Pastelería en el CIFP Vilamarín.*
Organiza: **Asociación de Diabetes Auria.**
Ubicación: Aula Xantar.

15.45: **Showcooking ofrecido por Municipio de Arcos de Valdevez.**
Ubicación: Aula Xantar.

16.00: **Cata y presentación de la Rutas de Vinos del Norte de Portugal.**
Ubicación: Aula de Cata.

16.30: **Showcooking ofrecido por el Municipio de Vila Real (Portugal).**
Ubicación: Aula Grupo Cuevas.

17:00: **Cata y presentación de la Rutas de Vinos del Norte de Portugal.**
Ubicación: Aula de Cata.

17.00: **Un paseo por las 5 D.O.'s: Grandes Pagos Gallegos.**
Imparte: **Ramón Fontenla.** *Wine Ambassador.*
Ubicación: Aula Estrella Galicia.

18.00: **Demostración: Del obrador al punto de venta. Pedidos, elaboración y suministro a uno o varios establecimientos.**
Organizan e imparten: **Hiopos, Abinco Digital y Netlandweb.com**
Ubicación: Stand de los organizadores.

18.00: **Cata de Vinos ofrecida por Adega cooperativa de Vila Real (Portugal).**
Ubicación: Aula de Cata.

18.00: **Un vino para cada ocasión: Un recorrido por nuestro porfolio de vino.**
Imparte: **Ramón Fontenla.** *Wine Ambassador.*
Ubicación: Aula Estrella Galicia.

18.00: **Galicia sabe aMAR. OPP13. Pescado de Lonja de la OPP13 A Coruña. Con vinos D.O. Valdeorras.**
Organiza: **Consellería do Mar. Xunta de Galicia.**
Colabora: **opp13, Organización de Productores de Pesca Fresca del Puerto de A Coruña.**
Chef **Criselda Iglesias. Remollo (Ames – A Coruña).**
Ubicación: Aula Xantar.

18.45: **Degustación de aperitivos alusivos al evento "Lourear a Pevide".**
Organiza: **Municipio de Ponte de Lima.**
Chef **Álvaro Costa.**
Ubicación: Aula Grupo Cuevas.

19.00: **Demostración: Pedidos, reparto y cobros bajo control. Encargos, entregas, devoluciones y cobros en negocios gastronómicos.**
Organizan e imparten: **Hiopos, Abinco Digital y Netlandweb.com**
Ubicación: Stand de los organizadores.

19.00: **Un paseo por las 5 D.O.'s: Grandes Pagos Gallegos.**
Imparte: **Ramón Fontenla. Wine Ambassador.**
Ubicación: Aula Estrella Galicia.

19.15: **Showcooking: Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima – Especialidad Tradicional Garantizada (Certificación Europea). Armonizado con Vinhos Verdes de Ponte de Lima.**
Organiza: **Confraria Gastronómica do Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima y Município de Ponte de Lima.**
Chef **Álvaro Costa.**
Ubicación: Aula Grupo Cuevas.

19.30: **Gala de entrega de los Platos de Oro y Gorros Blancos de Radio Turismo.**
Ubicación: Hall.

Sábado 21 de noviembre

12.00: Degustación: "Xamón, Viño e mais produtos da Caniza".
Ubicación: Stand Concello de A Caniza.

12.00: Demostración: Sala y cocina conectadas. Comandas y pantallas de cocina en acción.
Organizan e imparten: **Hiopos, Abinco Digital y Netlandweb.com**
Ubicación: Stand de los organizadores.

12.00: Cervezas 1906.
Imparte: **Carlos Ávila.**
Técnico Cultura de Cerveza.
Ubicación: Aula Estrella Galicia.

12.15: Galicia sabe aMAR: Merluza del Pincho de Burela. Con vinos D.O. Ribeira Sacra.
Organiza: **Consellería do Mar. Xunta de Galicia.**
Colabora: **OPP7 Burela. Organización de Productores pesqueros del Puerto de Burela.**
Chef **Ángel Parada. Remollo (Ames – A Coruña).**
Ubicación: Aula Xantar.

12.30: Cata de Vinos ofrecida por el Municipio de Valença.
Ubicación: Aula de Cata.

12.30: Showcooking ofrecido por el Municipio de Vila Real (Portugal).
Ubicación: Aula Grupo Cuevas.

13.00: Degustación de productos locales del Concello de Vilariño de Conso: Montonico, bica y castañas.
Ubicación: Stand del Concello de Vilariño de Conso.

13.00: Demostración y Degustación: Antología del Mejillón (en escabeche, en salmuera y al natural) con vinos D.O. Rías Baixas (espumoso, blanco y tinto).
Antonio Novas. *Chef del Restaurante Trasmallo.*
Carlos Blanco. *Enólogo y gastrónomo.*
Ubicación: Stand de la Diputación de Pontevedra.

13.00: Demostración: Clientes que vuelven. Conocer al cliente y darle motivos para volver.
Organizan e imparten: **Hiopos, Abinco Digital y Netlandweb.com**
Ubicación: Stand de los organizadores.

13.00: Aperitivo Rivera Reposada.
Imparte: **Carlos Ávila.**
Técnico Cultura de Cerveza.
Ubicación: Aula Estrella Galicia.

13.30: Degustación de Vino de Amandi y Rosca de Sober con quesos de D.O. gallegas.
Organiza: **Concello de Sober.**
Ubicación: Stand Concello de Sober.

13.30: Showcooking ofrecido por el Municipio de Valença.
Ubicación: Aula Xantar.

16.30: Cata de Vinos ofrecida por Régia Douro Park – Parque de Ciência e Tecnologia de Vila Real (Portugal).
Ubicación: Aula de Cata.

17.00: Vanagandr: Un gin tonic contando desde el origen.
Imparte: **Carlos Ávila.**
Técnico Cultura de Cerveza.
Ubicación: Aula Estrella Galicia.

18.00: Demostración: Sala y cocina conectadas. Comandas y pantallas de cocina en acción.
Organizan e imparten: **Hiopos, Abinco Digital y Netlandweb.com**
Ubicación: Stand de los organizadores.

18.00: Aperitivo: Amara Brava Spritz – Vermut Rivera.
Imparte: **Carlos Ávila.**
Técnico Cultura de Cerveza.
Ubicación: Aula Estrella Galicia.

18.00: Showcooking ofrecido por el Municipio de Tabuaço.
Organiza: **Restaurante Villas D'Ouro By Hugo Aguiar.**
Ubicación: Aula Grupo Cuevas.

18.00: Galicia sabe aMAR: Cata la Lata. Con vinos D.O. Monterrei.
Organiza: **Consellería do Mar. Xunta de Galicia.**
Colabora: **ANFACO-CYTMA. Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas y Productos Transformados de Pescados y Mariscos.**
Chef **Moisés Rodríguez. Taller de Bienestar (Ourense).**
Ubicación: Aula Xantar.

18.30: Cata de Vinos ofrecida por el Municipio de Santo Tirso (Portugal).
Ubicación: Aula de Cata.

19.00: Demostración: Clientes que vuelven. Conocer al cliente y darle motivos para volver.
Organizan e imparten: **Hiopos, Abinco Digital y Netlandweb.com**
Ubicación: Stand de los organizadores.

19.00: Tardeo 1906.
Imparte: **Carlos Ávila.**
Técnico Cultura de Cerveza.
Ubicación: Aula Estrella Galicia.

19.30: Concurso Devora Jalys. Cuarta edición.
Organiza: **Patatas Jalys.**
Ubicación: Hall.

Domingo 22 de noviembre

11.30: **Lupia: Todo por el Lúpulo.**
Imparte: **Carlos Ávila.**
Técnico Cultura de Cerveza.
Ubicación: Aula Estrella Galicia.

12.00: **Demostración: El comercio gastronómico bajo control. Venta, stock y gestión de varios establecimientos.**
Organizan e imparten: **Hiopos, Abinco Digital y Netlandweb.com**
Ubicación: Stand de los organizadores.

12.15: **Galicia sabe aMAR: Bonito del Norte. Con vinos D.O. Rías Baixas**
Organiza**: Consellería do Mar.**
Xunta de Galicia.
Colabora: **ABSA. Armadores de Burela.**
Chef **Marcos Arufe.**
Remollo (Ames – A Coruña).
Ubicación: Aula Xantar.

12.30: **Cata de Aceites de Campos de Seralba – AOVE Premium de Jaén.**
Ubicación: Aula de Cata.

12.30: **Aperitivo: Amara Brava Spritz – Vermut Rivera.**
Imparte: **Carlos Ávila.**
Técnico Cultura de Cerveza.
Ubicación: Aula Estrella Galicia.

13.00: **Demostración y Degustación: Antología del Mejillón (en escabeche, en salmuera y al natural) con vinos D.O. Rías Baixas (espumoso, blanco y tinto).**
Antonio Novas.
Chef del Restaurante Trasmallo.
Carlos Blanco. *Enólogo y gastrónomo.*
Ubicación: Stand de la Diputación de Pontevedra.

13.00: **Demostración: Un restaurante conectado de principio a fin. Demostración completa del servicio y la gestión.**
Organizan e imparten: **Hiopos, Abinco Digital y Netlandweb.com**
Ubicación: Stand de los organizadores.

13.00: **Showcooking ofrecido por el Municipio de Tabuaço.**
Organiza: **Restaurante São Luiz By Chef Vitor de Oliveira.**
Ubicación: Aula Grupo Cuevas.

13.30: **Aperitivo: Amara Brava Spritz – Vermut Rivera.**
Imparte: **Carlos Ávila.**
Técnico Cultura de Cerveza.
Ubicación: Aula Estrella Galicia.
Inscripciones en el Aula.

16.30: **Degustación de frutas tropicales y exóticas.**
Organiza: **Amoras Carballiño.**
Ubicación: Aula de Cata.

16.30: **Galicia sabe aMAR: La huerta del Mar. Con vinos D.O. Ribeiro.**
Organiza: **Consellería do Mar.**
Xunta de Galicia.
Chef **Gerson Iglesias.**
Cociña Ourense (Ourense).
Ubicación: Aula Xantar.




MEXILLÓN DE GALICIA
Denominación de Orixe Protexida
MARÍA DÁLLE AO
MEXILLÓN
PORQUE
SABE
Porque sabe que o Mexillón de Galicia, ademais de ser cultivado de xeito sostible nas nosas rías, aporta as proteínas, potasio, vitamina B12 e omega 3 que precisas.
XUNTA DE GALICIA
GALICIA SABE AMAR
Cofinanciado pola Unión Europea
Fondos Europeos
Xacobeo 2027

GALICIA SABE AMAR

XXVII SALÓN INTERNACIONAL DE TURISMO GASTRONÓMICO

XANTAR · OURENSE · 19–22 NOVEMBRO 2026

AULA DE CATAS DO MAR DE GALICIA

(Aula Gastronómica Xantar)

XOVES · 19 DE NOVEMBRO

12.15 h – 13.15 h
GALICIA SABE AMAR: "MEXILLÓN DE GALICIA. CALIDADE QUE NACE NO MAR"
Con viños DO Rías Baixas
Colabora: DOP Mexillón de Galicia
Chef: Begoña Vázquez · Restaurante O Regueiro da Cova, Verín (Ourense)

18.00 h – 19.00 h
GALICIA SABE AMAR, pescadeRías, de onde senón?: "DE PROXIMIDADE E CON SELO PROPIO"
Con viños DO Ribeiro
Chef: Beatriz Alcalá · La Zapatería del Abuelo (Ourense)

VENRES · 20 DE NOVEMBRO

12.15 h – 13.15 h
GALICIA SABE AMAR: SHOWCOOKING DA FEDERACIÓN NACIONAL DE CONFRARÍAS DE PESCADORES
Con viños DO Ribeira Sacra
Colabora: FNCP, Federación Nacional de Confrarías de Pescadores
Chef: Marcos Arufe · Remollo, Ames (A Coruña)

18.00 h – 19.00 h
GALICIA SABE AMAR: "OPP13. PEIXE DE LONXA DA OPP13 A CORUÑA"
Con viños DO Valdeorras
Colabora: OPP13, Organización de Produtores de Pesca Fresca do Porto da Coruña
Chef: Criselda Iglesias · Remollo, Ames (A Coruña)

SÁBADO · 21 DE NOVEMBRO

12.15 h – 13.15 h
GALICIA SABE AMAR: "PESCADA DO PINCHO DE BURELA"
Con viños DO Ribeira Sacra
Colabora: OPP7 BURELA, Organización de Produtores Pesqueiros do Porto de Burela
Chef: Ángel Parada · Remollo, Ames (A Coruña)

18.00 h – 19.00 h
GALICIA SABE AMAR: "CATA A LATA"
Con viños DO Monterrei
Colabora: ANFACO-CYTMA, Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas y productos transformados de pescados y mariscos
Chef: Moisés Rodríguez · Taller de Bienestar, Ourense

DOMINGO · 22 DE NOVEMBRO

12.15 h – 13.15 h
GALICIA SABE AMAR: "BONITO DO NORTE"
Con viños DO Rías Baixas
Colabora: ABSA, Armadores de Burela
Chef: Marcos Arufe · Remollo, Ames (A Coruña)

16.30 h – 17.30 h
GALICIA SABE AMAR: "A HORTA DO MAR"
Con viños DO Ribeiro
Chef: Gerson Iglesias · Cociña Ourense (Ourense)

Todas as actividades requiren inscrición previa no mostrador de información

XUNTA DE GALICIA

GALICIA CALIDADE

Fondos Europeos

Xacobeo 2027



A Dirección Xeral de Comercio e Consumo
da Xunta de Galicia organiza:

MESA REDONDA E DEGUSTACIÓN: PRATO DE MERCADO

con Miguel González.
Restaurante Miguel González (Ourense).

Data: 19 de novembro de 2026 Hora: 19:30 h
Lugar: Aula Gastronómica Xantar I Expourense.

XUNTA DE GALICIA GALICIA CALIDADE Xacobeo 2027

AQUÍ ↓SABEMOS

ALIMENTOS DE CALIDADE DIFERENCIADA DE GALICIA

Vaca Galega Bol Galego

LACÓN GALLEGO

MEJILLÓN DE GALICIA

PATACA DE GALICIA

CASTAÑA DE GALICIA

CRAEGA

pan de cea

mel de Galicia

pan Galego

SAN SIMÓN DA COSTA

CEREIRO

a! ARTESANÍA ALIMENTARIA

Barbanza e Iria

Ribeiro

VALDEORRAS

Ribeira Sacra

Rías Baixas

MONTERREI

XUNTA DE GALICIA

GALICIA CALIDADE

Xacobeo 2027

Cofinanciado pola Unión Europea

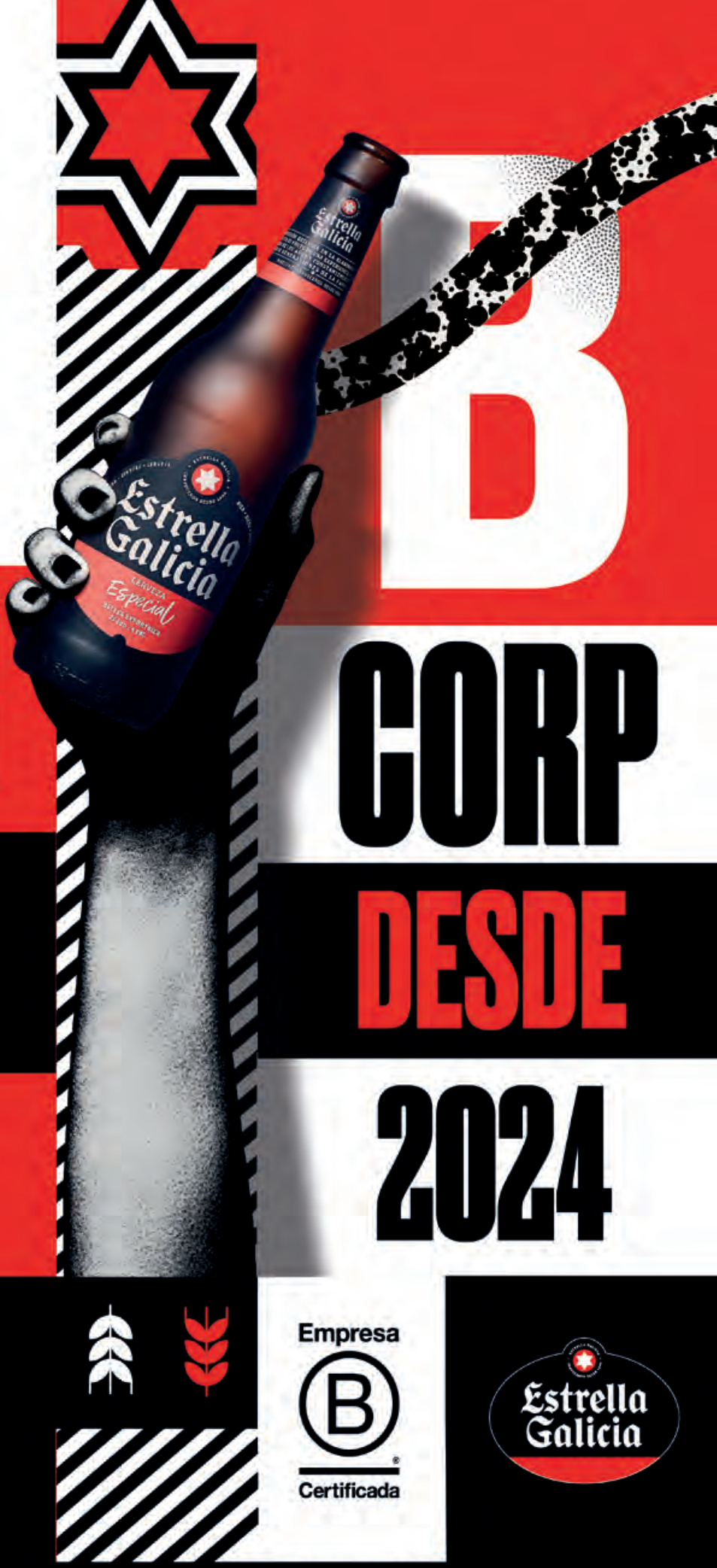
IN

CONFOR

MISTAS

DESDE

1906



B

CORP

DESDE

2024

Empresa B Certificada

Estrella Galicia

ESTRELLA GALICIA FORMA PARTE DE HIJOS DE RIVERA, CERTIFICADA COMO EMPRESA B CORP

Estrella Galicia recomienda el consumo responsable, alc. 5,5% vol.

DÍAS DEDICADOS



Jueves 19 de noviembre
Provincia de Ourense
Turismo Rías Baixas.
Deputación de Pontevedra

Viernes 20 de noviembre
Turismo Porto e Norte de Portugal
Cámara Municipal de Vila Real
Cofradías Gastronómicas y Enófilas

Sábado 21 de noviembre
Concello de Sober

Domingo 22 de noviembre
Entidades patrocinadoras
y Colaboradoras
Concello de A Arnoia





CONCELLO DE CARTELLE – Praza Toxal, 1 – 32824 Outomuro – Cartelle (Ourense) concello.cartelle@eidolocal.es – Tlf.: 988491111




Cerveza
Rivera
REPOSADA
REPOSADA
PARA LO QUE
VENGA
Rivera Reposada nace del legado de quienes entienden que la excelencia está en cada elección. Una cerveza que une tradición, carácter y una manera de disfrutar que convierte lo cotidiano en algo extraordinario.
CERVECEROS DESDE 1924
Rivera
REPOSADA
RIVERA REPOSADA RECOMIENDA EL CONSUMO RESPONSABLE.


OUR ENSE
EXPOURENSE
19-22 NOV 2026
SONG SABORES FEST
CONCERTOS
XOVES 19 NOV
GONZALO ARCA • AMARILLO 13
MEDIODÍA 15h | NOITE 22:30h
VENRES 20 NOV
MINO • GIN TONI'S
MEDIODÍA 15h | NOITE 22:30h
SÁBADO 21 NOV
MOVIDIG • SIETE ROJO
MEDIODÍA 15h | NOITE 22:30h
DOMINGO 22 NOV
MOVILLA Y LOS IRREPETIBLES
MEDIODÍA 15h


orvending
Servicio integral de vending de calidad
Diseñamos tu espacio vending
www.orvending.com
• Máquinas, táctiles, interactivas y eficientes.
• Variedad de productos ecológicos y saludables.
• Laboratorio de control de calidad de nuestros productos.
• Café en grano, Classic, Premium y Gourmet.
• Nuevas recetas de capuccino, avellana, vainilla, irish...
• Café de comercio justo / Fair Trade.
• Comedores para colectividades.
• Máquinas de última tecnología y productos líder.
• Instalación, reposición, mantenimiento y reparación.
• Furgones isotérmicos y refrigerados de gran capacidad.
• Servicio de atención al cliente inmediato.
• Sistemas de pago para fidelización de cliente.
• Gestión eficiente de incidencias.
• Auditorías de calidad en el servicio.
• Sistemas de pago electrónicos y personalizados.
• Diseño de espacios y servicios.
• Atención personalizada inmediata.
Vending saludable
info@orvending.com
988 26 95 14
630 89 10 10
629 83 39 54

Sabor que une generaciones: **la castaña protagoniza el XIV Concurso Gourmet Grupo Cuevas**



Grupo Cuevas celebra la decimocuarta edición del Concurso Gourmet, una cita consolidada dentro del 27º Salón Internacional de Turismo Gastronómico "Xantar".

El objetivo de este certamen es promover el uso de la castaña en todo tipo de cocinas, desde las recetas más tradicionales hasta las más creativas. Antaño fruto esencial en muchas dietas, la castaña recupera protagonismo gracias a esta iniciativa que busca reivindicar su valor en la gastronomía contemporánea.

Fiel a su compromiso con la alimentación saludable y equilibrada, Grupo Cuevas impulsa este concurso que invita a cocineras y cocineros a presentar sus interpretaciones más originales en torno a la castaña.

Novedades destacadas

La familia de productos de marron glacé de Cuevas y Cía crece con tres novedades: una crema de marron glacé de textura suave, una caja de surtido multisabor y un marron glacé al brandy cubierto de chocolate negro. Tres propuestas que amplían las posibilidades de la castaña en la cocina y en el obrador. Las novedades se presentarán a profesionales durante el salón Xantar 2026.

¿Te atreves a cocinar con castañas?

¿Trabajas ya con castañas en tu cocina? ¿Tienes una idea innovadora para utilizarlas de un modo diferente? ¿Prefieres reinterpretar la tradición o apostar por la vanguardia?

Sea cual sea tu estilo, este concurso es una invitación a experimentar. Grupo Cuevas ofrece una amplia gama de productos elaborados a base de castaña, en formatos pensados tanto para cocinas profesionales como para hogares amantes de este fruto.

Un guiso de carne se enriquece con castañas salteadas con cebolla y vino blanco, mientras que un bizcocho esponjoso gana sabor con un toque final de marron glacé troceado. Pequeños detalles que transforman lo cotidiano en algo extraordinario.

La castaña eleva los sabores y despierta la creatividad. El Concurso Gourmet de Grupo Cuevas es el escenario perfecto para descubrir hasta dónde puede llegar su versatilidad.

Una categoría para todos los públicos

Durante el salón, el público podrá descubrir recetas elaboradas por quienes viven la cocina con pasión, ya sean profesionales en activo, cocineros aficionados o estudiantes que deseen proyectar su futuro entre fogones. El certamen reunirá propuestas caseras y platos de autor, mostrando cómo la castaña puede inspirar a todo tipo de participantes, independientemente de su nivel de experiencia.

El concurso contará con una única categoría en la que cada participante presentará su visión personal de este producto emblemático. La diversidad de perfiles garantizará una competición rica en estilos, técnicas y perspectivas culinarias, donde la creatividad será siempre el principal ingrediente.

Aula Gastronómica Grupo Cuevas

El Aula Gastronómica de Grupo Cuevas ofrecerá showcookings, degustaciones, talleres y conferencias durante los cuatro días que dura el salón. También se celebrarán las demostraciones en directo de las recetas finalistas y la presentación de las novedades de Cuevas y Cía dirigida a profesionales.

XXII Encuentro Internacional de Cofradías Gastronómicas y Enófilas







Xantar 2026 celebrará una nueva edición, ¡la 22ª! del Encuentro Internacional de Cofradías Gastronómicas y Enófilas, el viernes 20 de noviembre.

Estas sociedades gastronómicas realizan una importante labor en lo referente a la recuperación de productos y platos tradicionales; a la edición de libros, catálogos y recetarios sobre productos autóctonos; así como a su gran contribución a la conservación de la cultura y la tradición gastronómica de villas y ciudades.

Programa

Viernes, 20 de noviembre de 2026

10:30 h Recibimiento de las cofradías y acreditación de los cofrades en Expourense.
11:00 h Presentación individual de las cofradías (y de su próximo capítulo, si procede).
11:15 h Sesión abierta y coloquio sobre la actualidad de las cofradías.
13:00 h Disfrute de las actividades de la feria.
14:30 h Almuerzo de confraternización en un restaurante de XANTAR.
17:00 h Disfrute de la feria.
18:00 h Fin del encuentro.



Xantar y FECOGA, siempre en paralelo y compartiendo

"Hechos son amores y no buenas razones". Este popular refrán refleja a la perfección lo compartido por Xantar y FECOGA (Federación de Cofradías Gastronómicas) en estos 12 años largos de mi presidencia (fui nombrado presidente en la reunión de la Junta Directiva de FECOGA del 10 de junio de 2014 en Tolosa y ratificado en la Asamblea de la Federación el 18 de abril de 2015 en Biarritz).

Mi primera participación en Xantar se remonta a marzo de 2015. Desde el primer momento pude comprobar que las alabanzas que de Xantar me transmitía Carlos Guardado sobre la idoneidad del formato, las fechas de celebración, el apoyo a la hostelería, la participación de las cofradías, la experiencia gastronómica, el encuentro de cofradías... estaban muy sólidamente sustentadas.

Durante estos años hemos colaborado con Xantar en la organización de mesas redondas, alguna exposición de productos de cofradías y con los artículos que me han solicitado. Podéis repasar los títulos de mis artículos en el libro de Xantar al final de este texto:

A la vista de los títulos se observa que tanto Xantar como FECOGA están orientados a la promoción y la divulgación de la labor que realizan nuestros agricultores, ganaderos, pescadores, pastores, diversos productores (vino, aceite, conservas diversas, ...) y las cofradías gastronómicas.

Llegué a la presidencia de FECOGA con el apoyo y a propuesta de su presidente fundador, Juan José Lapitz. Gastrónomo que conocí en la Cofradía Vasca de Gastronomía, autor de una cuarentena de libros de gastronomía, muy práctico en la defensa de la gastronomía y que consideraba que lo mejor que le había aportado la gastronomía eran los amigos que había hecho en muy diversos lugares. Digo mismo al concluir este artículo y mi presidencia en la federación. La gastronomía a través de Xantar, de FECOGA, de la Academia Vasca de Gastronomía, de Slow Food, del Instituto del Pintxo de San Sebastián y de la Sociedad Gastronómica Gaztelubide únicamente me ha aportado buenos amigos. Seguiremos "pedaleando" en las cofradías, pero desde otras atalayas. Por muchos años.

¿Cofradías, para qué?

Xantar 2020 y encuentro con las cofradías asturianas del camino
Xantar 21, encuentro cofrade ilusionante y motivador
Todos los caminos llevan a ... Xantar 2022
Cofradías, potentes dinamizadores transversales
Xantar, guía práctica de "navegación"
La gozosa y altruista revolución lenta de las cofradías



Autor Foto: Josema Azpeitia

Juan Manuel Garmendia
Presidente de FECOGA
(Federación de Cofradías Gastronómicas)

Están que rompen!

fritas Jaly's

CUARTA EDICIÓN
DEVORAJALYS XANTAR 2026

Xantar

Sábado 21 de **NOVIEMBRE**

A las **19:30h**

XANTAR 2026
(Expourense)





¿Cuántas Jaly's puedes devorar en 1 MINUTO?

www.patatasfritasjalys.es

La Gastronomía como Patrimonio, Identidad y Futuro de Europa

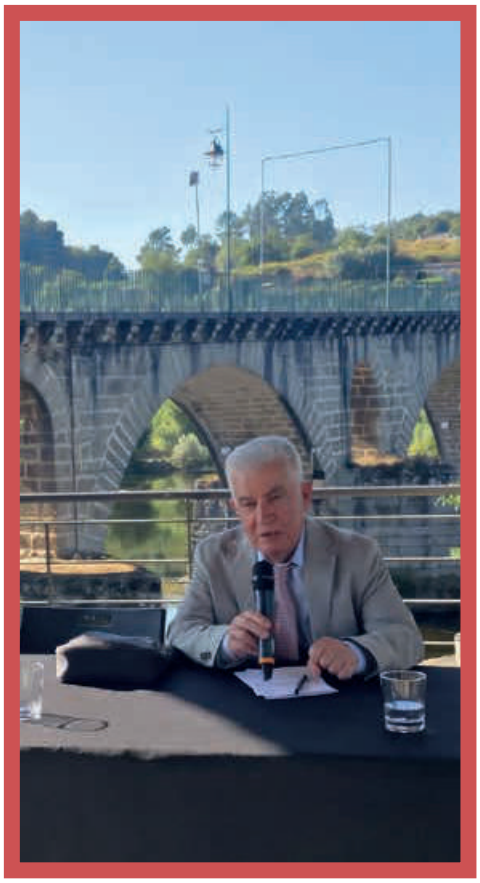
La Federación Portuguesa de Cofradías Gastronómicas saluda con renovado entusiasmo la Feria Internacional de Turismo Gastronómico – XANTAR, un espacio privilegiado para celebrar los sabores, las tradiciones y la fraternidad entre pueblos que comparten la gastronomía como una de las máximas expresiones de su identidad cultural.

En un momento en el que la cooperación internacional adquiere una importancia creciente, creemos firmemente que ha llegado el momento de dar un paso histórico: la creación de una Confederación Europea de Federaciones de Cofradías Gastronómicas, capaz de unir esfuerzos, reforzar la representatividad institucional y reivindicar ante las instituciones europeas la gastronomía tradicional como un patrimonio cultural, económico y social que es necesario preservar, poner en valor y proyectar hacia el futuro.

El año 2027 constituirá un hito extraordinario para Portugal y para el movimiento cofrade internacional. Évora, Capital Europea de la Cultura 2027, será escenario, en mayo, de un gran Encuentro Internacional de Cofradías Gastronómicas, que celebrará la diversidad, la amistad y la riqueza de las tradiciones gastronómicas europeas, en un diálogo inspirador entre cultura, territorio e identidad.

Esta celebración tendrá una especial relevancia entre el 27 y el 30 de mayo de 2027, con motivo de las conmemoraciones del Día Nacional de la Gastronomía Portuguesa, que ofrecerán cuatro días de exaltación de nuestros productos, conocimientos, sabores y tradiciones, en una auténtica fiesta de la gastronomía y la cultura.

Con orgullo, determinación y espíritu de compromiso, invitamos a todas las cofradías, federaciones e instituciones europeas a sumarse a este objetivo colectivo. ¡Porque preservar la gastronomía es honrar nuestra historia, unir a los pueblos y construir, alrededor de la mesa, una Europa más cercana, fraterna y culturalmente rica!



Alcides Nóbrega. Presidente de la Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas




GADIS
Compartimos la vida
GADIS

Interreg
Cofinanciado por la Unión Europea
Cofinanciado pela União Europeia
España - Portugal

DIGITALEXPO
Conectamos recintos_Impulsamos futuro



DIGITALIZACIÓN DE COMERCIOS

DE LA VENTA AL STOCK

Claves y soluciones prácticas para modernizar los comercios de proximidad.

20 de noviembre de 2026 | **10:30 a 14:00 h** | **Expourense**

+ INFO

PROGRAMA

10:30 h	Bienvenida y presentación de Abinco
10:40 h	**Estrategias de digitalización para comercios de proximidad**
11:15 h	**Soluciones tecnológicas para la gestión de ventas, compras y stock**
11:45 h	Pausa café
12:15 h	**Digitalización de documentos y procesos con inteligencia artificial**
12:45 h	**Casos de éxito y buenas prácticas en el comercio transfronterizo**
13:15 h	**Recursos del programa Interreg para la transformación digital del comercio**
13:50 h	Preguntas y cierre

XUNTA DE GALICIA · Xacobeo 2027 · COMERCIO GALEGO · Expourense · Universidade de Vigo · Município Arcos de Valdevez · Ponte de Lima

"El proyecto 0447_DIGITAL_EXPO_1_E está cofinanciado por la Unión Europea a través del Programa Interreg VI-A España-Portugal (POCTEP) 2021-2027".

HIOPOS | Advanced Engineering Partner

La tecnología que impulsa tu negocio

Soluciones inteligentes para **cada sector**



AbincoDigital 25 Aniversario | netlandweb .com



Quen visita Galicia sabe que esta terra é moito máis que a súa natureza, as súas festas ou o seu patrimonio arquitectónico. Galicia é sabor. Ou, máis ben, moitos sabores do mar e da terra, das receitas tradicionais e daquelas que innovan grazas á variedade de produtos. Unha das experiencias máis senlleiras de Galicia é, sen dúbida, sentarse á mesa para compartir os seus pratos, descubrindo o pracer dunha longa sobremesa.

Esta vivencia capta cada ano máis visitantes. En 2025, máis de 160.000 persoas procedentes de España visitaron Galicia por motivos relacionados principalmente co turismo gastronómico, e fixeron unhas 764.000 noites, o que supuxo 93,7 millóns de euros. Cifras que se traducen nun gasto medio por persoa e día de 122,50 euros -fronte á media nacional de 65,9 euros-. Unha cantidade que reflicte a importancia estratéxica da gastronomía como recurso turístico: un turismo que gasta máis, que se para máis tempo e que, en resume, deixa máis riqueza no territorio.

Este modelo encaixa coa proposta da Estratexia de Turismo 2030 para Galicia, que busca visitantes que veñan ao noso territorio durante todo o ano, que se repartan por todos os municipios e que saiban apreciar a calidade da experiencia que isto supón. Diversificación e desestacionalización para garantir a sostibilidade, pero tamén que manteñan uns estándares de calidade.

Desde Turismo de Galicia estase a traballar para consolidar este modelo a través de diversas iniciativas e mediante a participación en proxectos que contribúen á difusión e promoción da nosa cultura culinaria. Neste contexto, enmárcase a colaboración con encontros gastronómicos como Xantar, unha cita referencial en Galicia que reúne profesionais e público arredor da riqueza dos produtos, da cociña e da tradición gastronómica.

Todas estas propostas poñen en valor a riqueza da oferta enogastronómica da terra e convidan á poboación propia e foránea a descubrir a súa cociña, permitindo comprobar que visitar Galicia deixa sempre un bo sabor de boca.



VISITA O NOSO

PARQUE INFANTIL

PRAZA JORGE BERMELLO







Un espazo para XOGAR, EXPLORAR, e DIVERTIRSE

HORARIO:

Todos os días desde apertura do centro ata as 22:30h

Segunda planta

PONTE VELLA
Centro Comercial y Ocio

Una invitación a saborear el Porto e Norte de Portugal



El Turismo de Porto e Norte de Portugal invita a descubrir una de las regiones más auténticas, singulares y galardonadas de Europa. Un territorio que se vive con los cinco sentidos: a través de sus sabores, su historia, sus paisajes, su patrimonio y la hospitalidad de sus gentes.

Porto e Norte de Portugal es uno de esos territorios excepcionales donde la belleza no se limita a ser contemplada, sino que invita a ser vivida. Entre el resplandor del Douro, el verde sereno del Minho, la energía cosmopolita de Porto y la imponente tranquilidad de Trás-os-Montes, se descubre una región de contrastes armoniosos: ciudad y campo, río y montaña, tradición y contemporaneidad.

En Porto, el patrimonio se encuentra con la creatividad. Sus calles históricas, los puentes sobre el río y las bodegas donde reposa el Vino de Porto muestran una ciudad que conserva su memoria sin dejar de mirar al futuro. Es un destino de cultura, diseño, gastronomía y sofisticadas experiencias urbanas, reconocido en numerosas ocasiones por su autenticidad y calidad de vida.



El Douro se despliega entre laderas de esquisto, quintas y bodegas, en un paisaje cultural declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO. Cada colina, cada río y cada copa cuentan siglos de saber hacer, pasión y excelencia. Es un territorio que se recorre sin prisas, para que su belleza tenga tiempo de permanecer en la memoria.

En el Minho, la naturaleza es generosa y las tradiciones siguen vivas. Ríos, campos, fiestas y romerías dibujan un destino de frescura y hospitalidad, donde el Vinho Verde acompaña la ligereza de la cocina minhota y cada encuentro transmite la calidez de quienes reciben con el corazón.

Trás-os-Montes conserva una autenticidad profunda. Entre montañas, aldeas y amplios horizontes, se descubren vinos de altura, aceites de oliva, quesos, embutidos y dulces que reflejan la fuerza de sus gentes y la sabiduría de generaciones.





En Porto e Norte de Portugal la gastronomía es mucho más que una oferta turística: es identidad, memoria y celebración.





Es una cocina que rinde homenaje al producto y al territorio: pescados y mariscos de la costa, bacalao preparado de infinitas maneras, carnes certificadas, hortalizas del Minho, aceites de oliva del Douro y de Trás-os-Montes, pan, quesos, miel, castañas, embutidos y ahumados, postres con historia y dulces conventuales que han pasado de generación en generación. Desde los mercados y las tabernas tradicionales hasta los restaurantes de referencia y la cocina de autor, muchos de ellos reconocidos por guías y premios internacionales, cada mesa es una invitación a conocer el Norte de Portugal a través de su faceta más generosa y genuina.

Los vinos de Porto e Norte son embajadores naturales de la región. El Vinho dp Porto, símbolo mundial de excelencia, nace en las laderas de esquisto del Duero y encuentra en la ciudad de Porto su hogar histórico, entre bodegas, barcos rabelos y siglos de tradición. Los vinos del Douro, blancos, tintos y fortificados, expresan la esencia de un paisaje cultural declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO y de un legado vitivinícola único.

En el Minho, el Vinho Verde aporta frescura, elegancia y viveza, con variedades como Alvarinho, Loureiro, Arinto y Avesso, perfectas para acompañar pescados, mariscos y la ligereza de la cocina minhota. En Trás-os-Montes, los vinos revelan carácter, altura y autenticidad, reflejo de un territorio de montaña, sol y antiguos saberes.

Visitar Porto e Norte de Portugal es recorrer quintas y bodegas galardonadas, conocer a enólogos y productores, participar en catas y vendimias, seguir rutas del vino y descubrir restaurantes donde la gastronomía se transforma en toda una experiencia. Es comprender que cada copa de vino, cada plato servido y cada paisaje contemplado llevan consigo patrimonio, trabajo, tradición y reconocimiento.

¡Porto, Minho, Douro y Trás-os-Montes te invitan a sentarte a la mesa!

Ven a saborear Porto e Norte de Portugal.
¡Un destino galardonado para sentir, saborear y volver!

Ourense elegido como territorio piloto para avanzar en la creación de una red de microdestinos atlánticos



La Diputación de Ourense, a través del INORDE, participa en POST, la estrategia de turismo policéntrico del Espacio Atlántico para avanzar en un turismo mejor distribuido en el territorio

Si hay un destino que ejemplifica mejor que ninguno la realidad de un territorio de enorme potencial turístico aún desconocido esa es Ourense. De ahí el interés de la Diputación de Ourense, a través del INORDE, en participar en el Proyecto europeo POST para el desarrollo de la Estrategia de Turismo Policéntrico Sostenible, cofinanciado por el programa Interreg Espacio Atlántico. Un proyecto que parte de que el territorio atlántico no necesita más turismo, sino un turismo mejor repartido, transformando la concentración de visitantes en destinos estrella en una red de microdestinos conectados que ofrecen experiencias complementarias y se reparten el valor que genera la actividad. Es decir, la estrategia busca evolucionar hacia un turismo entre lugares.

Ourense, territorio piloto

Con un presupuesto de 1,55 millones de euros, el 75 % procedente de fondos FEDER, el proyecto ha reunido a diez socios de España, Portugal, Francia e Irlanda, entre los que cuenta Diputación e INORDE. Esta participación ha sido clave para que la provincia ourensana haya sido uno de los territorios donde se ha probado y ajustado el modelo, junto al norte de Portugal, la región de Dún Laoghaire–Rathdown, en el entorno de Dublín, y el oeste de Charente–Pays du Cognac, en Francia.

Y es que Ourense reúne lo que la estrategia identifica como potencial infrautilizado: paisajes fluviales y de montaña, termalismo, cuatro denominaciones de origen vitivinícolas, patrimonio monástico y una red de geodestinos que ya trabaja desde la cooperación entre concellos.

La identidad del territorio, el primer motivo para viajar

Además, la estrategia incorpora como objetivo el llamado turismo de autor, signature tourism: experiencias casi artesanales, con la firma reconocible de quien las diseña y con la comunidad local directamente implicada, una tipología que encaja perfectamente con lo que ya hace INORDE con las ecoexperiencias y los ecoalojamientos, combinando alojamientos premium con experiencias enológicas, apícolas, senderismo u otras actividades complementarias impartidas por los propios productores o profesionales el territorio, priorizándose así un turismo más sostenible.

Propuestas de este tipo son ejemplo de lo que propone POST, que este año culmina con el objetivo de generar herramientas que combatan la estacionalidad y la saturación, convirtiendo la identidad del territorio en el motivo del viaje.



La palabra clave: conectividad

Refuerzo y diversificación de la oferta; movilidad blanda entre costa e interior; transformación digital que de visibilidad a los pequeños productores; cooperación y gobernanza compartida; adaptación a las nuevas demandas de autenticidad, bienestar y viaje lento, y gestión de amenazas globales como el cambio climático o el reto demográfico son los ejes en torno a los que se ha desarrollado esta Estrategia de Turismo Policéntrico, adaptada a cada territorio participante a lo largo de las tres anualidades en que se ha estado desarrollando.

Pero lo más importante que han extraído los territorios piloto de este Proyecto es la necesidad de conectarse entre sí a través de campañas compartidas, coordinación entre administraciones e iniciativas conjuntas que favorecen a todos los agentes implicados. POST plantea, además, cuatro paquetes de medidas de alcance Atlántico que permitan evaluar el impacto de este proyecto: una red territorial accesible, rutas temáticas, campañas conjuntas de marketing digital y formación turística.

El reto, ahora, es que el modelo sobreviva al calendario del proyecto europeo. Y ahí una vez más, Ourense lleva la iniciativa con la comercialización de proyectos que reúnen todas las características para ofrecer turismo entre lugares, como la propuesta enoturística que une Ribeira Sacra y Valdeorras a lo largo del Sil.

La estrategia completa se encuentra disponible en https://post-interreg-atlantico.eu/strategy





Ribeira Sacra y Valdeorras comparten el Sil y el peso de la viticultura en un territorio lleno de paisajes e historia. Pero ambos destinos no se encuentran en el mismo punto de desarrollo turístico: mientras que la Ribeira Sacra, se ha posicionado en el imaginario del viajero como un microdestino enoturístico consolidado y reconocible por sus viñedos en bancales sobre los cañones; Valdeorras sigue siendo un destino turístico con un potencial enorme pero aún poco desarrollado en el conjunto del territorio.

Con estos mimbres, y con la participación de un equipo técnico de la Universidad de Vigo, se ha puesto en marcha la iniciativa de comercialización Sil Wine Experience & More, desarrollado en el marco del proyecto POST, se alza como un ejemplo perfecto de creación de red de microdestinos en los que podemos ver las ventajas de promover la paquetización de un territorio con la lógica policéntrica: el destino posicionado actúa como puerta de entrada y el emergente gana visibilidad y pernoctaciones.

Comercializado por la agencia Yutravel, el producto se organiza en escapadas de tres, cuatro y cinco días, en modalidad individual o para grupos que incluye alojamiento, restauración seleccionada, visitas y catas en bodegas, guía, spa y actividades vinculadas al territorio, entre las que no pueden faltar el enoturismo, la naturaleza, el patrimonio, la gastronomía y, por supuesto, el bienestar y slow travel.

Más información: silbyyu.com.

O impulso das pequenas producións en Ourense: o éxito do Centro Colaborativo de Cantoña





O desenvolvemento rural e a sostibilidade económica da provincia de Ourense atoparon un piar estratéxico na antiga estación de ferrocarril de Paderne de Allariz. Grazas á xestión da Deputación de Ourense, a través do Inorde, e a participación activa da súa comunidade de usuarias e usuarios. Este espazo transformouse no **Centro Colaborativo de Cantoña**, un moderno obrador compartido deseñado para que os pequenos produtores locais poidan procesar, envasar e dar un valor engadido ás súas colleitas con todas as garantías e o correspondente rexistro sanitario.

Un impulso clave: Conservas vexetais e zumes

Un dos grandes atractivos deste centro de transformación son as súas liñas de produción profesional, ideadas para valorizar as pequenas producciónS. O complexo destaca pola súa **liña de elaboración de conservas vexetais e zumes**, que permite aos usuarios fabricar purés, confituras, vexetais envasados e zumes naturais entre outras moitas elaboracións. Ademais, o centro conta con equipamentos específicos para o tratamento do mel e produtos apícolas, así como para o deshidratado, abríndolles as portas do mercado formal.

A voz dos protagonistas: "Poder pechar o ciclo"

O impacto real do centro midese a través das historias de quen xa traballa nel. **Natalia Gallego**, enxeñeira agrícola con horta en Cartelle e viñedos na Ribeira Sacra, destaca o cambio estrutural que supón esta instalación: "A raíz da covid decidín dar o paso de profesionalizarme (...). Somos a maioría moi pequenos produtores que, de outro xeito, se isto non fora unha realidade, seguramente non poderíamos permitirnos sacar os elaborados".

Ao cargo do asesoramento técnico atópanse profesionais experimentadas como **Silvia Garriga**, da firma conserveira Nela, quen pon en valor a Cantoña como un banco de probas ideal para o emprendemento: "Está moi ben para coñecer as máquinas que che poden cumprir cando montes o teu negocio. Se tivésemos nós o de Cantoña cando empezamos, teríamos tomado decisións basadas na experiencia ao montar o noso".

Formación recente para capacitar aos produtores

Para poder facer uso destas instalacións compartidas, o Inorde, en colaboración con AGACAL, mantén unha intensa actividade formativa. Recentemente, desenvolveuse unha nova programación con quendas prácticas para obter a condición de usuarios.

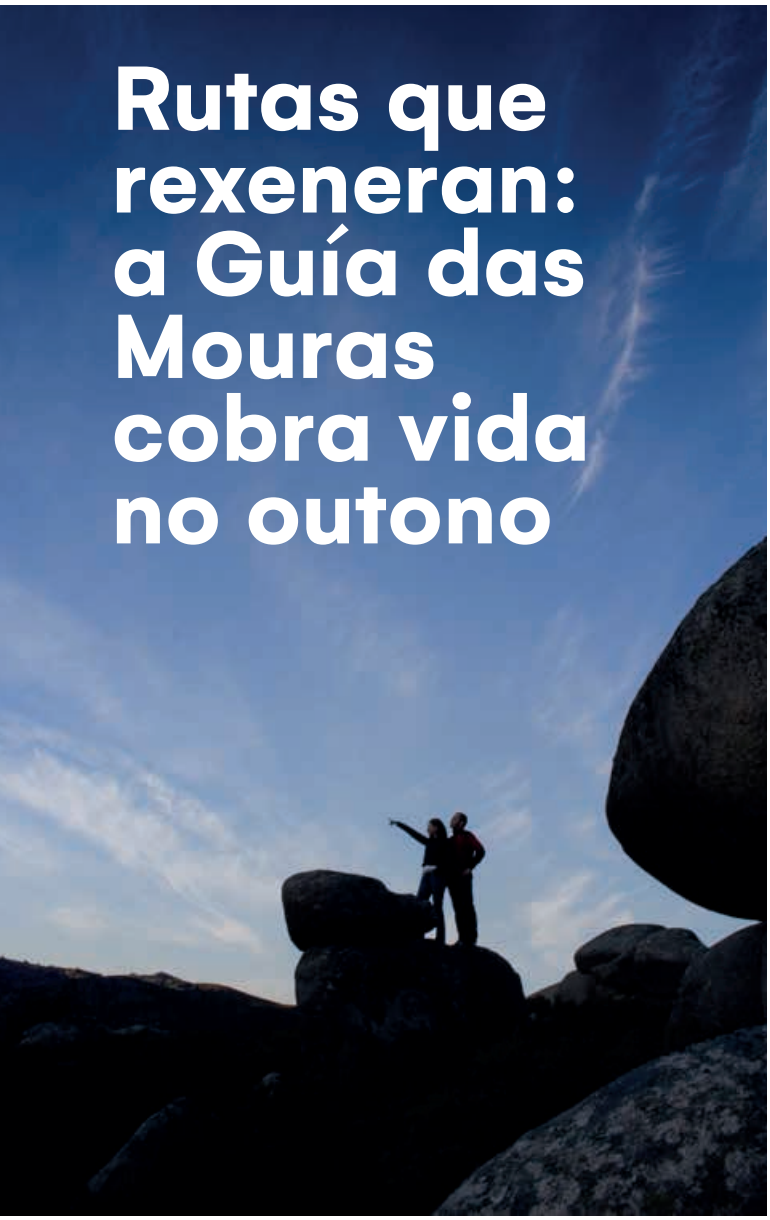
Os últimos cursos presenciais centráronse en tres piares obrigatorios para garantir a calidade alimentaria:

- **Trazabilidade**
- **Manexo de equipos**
- **Limpeza e desinfección das instalacións**

A maiores, completouse a axenda académica con sesións sobre Prevención de Riscos Laborais e modalidades de teleformación en hixiene.

A través da páxina web, e dos perfís oficiais do Inorde, a institución amosa periodicamente o avance destas quendas formativas e os servizos de acompañamento, consolidando a Cantoña coma un motor de innovación social e posta en valor do rural ourensán, posible tamén gracias o compromiso da equipa do organismo provincial e a comunidade creada.

Rutas que rexeneran: a Guía das Mouras cobra vida no outono





Catorce saídas guiadas para descubrir o patrimonio do Xeodestino Terra de Celanova—Serra do Xurés fóra de tempada.

Se a Guía das Mouras lanzada o ano pasado nos permitía descubrir diferentes itinerarios de sendeirismo neste xeodestino, este ano as Rutas que Rexeneran consolidáronse como unha das accións estrela da tempada, demostrando que o turismo pode ser motor de dinamización e instrumento de conservación.

E isto foi posible grazas ás 14 saídas guiadas que a Deputación de Ourense, a través do Inorde e os concellos do xeodestino, co apoio da Axencia Turismo de Galicia, impulsaron este ano, animando aos participantes a descubrir o territorio no outono a través de completas experiencias compartidas. A novidade desta iniciativa radicaba precisamente no seu carácter didáctico, xa que se realizaron con acompañamento especializado que permitiu descubrir castros, vestixios romanos, mosteiros e arquitectura tradicional e paisaxes extraordinarias.

Cada ruta combinaba así natureza, gastronomía, cultura e sustentabilidade: non se trataba só de trasladarnos aos 2000 anos de historia desde o Centro de Interpretación Aquae Querquennae (Bande), as profundas fragas e montes de San Xés (Lobeira) aos petróglifos de Freixo , ás augas termais do río Caldo e aldeas do Xurés (Lobios), ou aos muíños do Gorgua (Padrenda), senón de escoitar as historias, os oficios e as tradicións que explican eses lugares, como foi o caso da "Ruta dos Fornos de Bangueses" en Verea, e a do pan e antigos muíños en Entrimo.. Ese patrimonio inmaterial, o que non figura nos paneis, é o que os participantes poden descubrir no caso da Ruta Etnográfica de A Bola- Pé do Monte de San Cibrao, a Serra do Val e a Canle de Escudeiros (Gomesende), a "Ruta do Gato" (Cartelle) ou a Ruta Arqueolóxica ata Salgueiro (Muíños), ou as que destacan pola inmersión natural como a "Ruta do Río Deva" (Quintela de Leirado) ou en Ramirás, a "Ruta das Ermidas"

Ademais, aqueles concellos con ecoexperiencias en marcha tiveron a oportunidade de incorporalas ás andainas, como a degustación de mel artesanal na Merca, tras percorrer a canle do Ruca, ou a cata de queixos tradicionais en Celanova, despois de visitar Castroamo e Vianova dos Infantes.

Segue a actualidade deste xeodestino en terracelanovaserraxures.com

A PEROXA

Natureza, patrimonio e tradición







CONCELLO DA PEROXA

Praza do Concello, 83
988 20 66 14
concelloaperoxa@eidolocal.es



Concello de Paderne de Allariz



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

A Arnoia Terra do Ribeiro: onde a auga reza, o viño fala e a pedra cala

A Arnoia, situada no corazón do Ribeiro, é un xeodestino que convida a realizar relaxantes escapadas, a desfrutar do turismo de saúde coas súas augas termais, da diversidade de mananciais, de paseos polos seus viñedos, polo seu río e polos seus camiños con historia.

A Arnoia é descanso, auga e descubrimento de espazos singulares e sendeiros en calquera época do ano. Sendeiros que nos levan á beira do río Arnoia, seguindo os pasos dos peregrinos polo Camiño Miñoto Ribeiro. Un percorrido para descubrir a nosa herdanza prehistórica, as nosas fontes, muíños, capelas, A Peneda, o Coto de Novelle, casas con heráldica e unha contorna que completa o tempo de lecer nas casas de turismo rural, no hotel e no balneario.

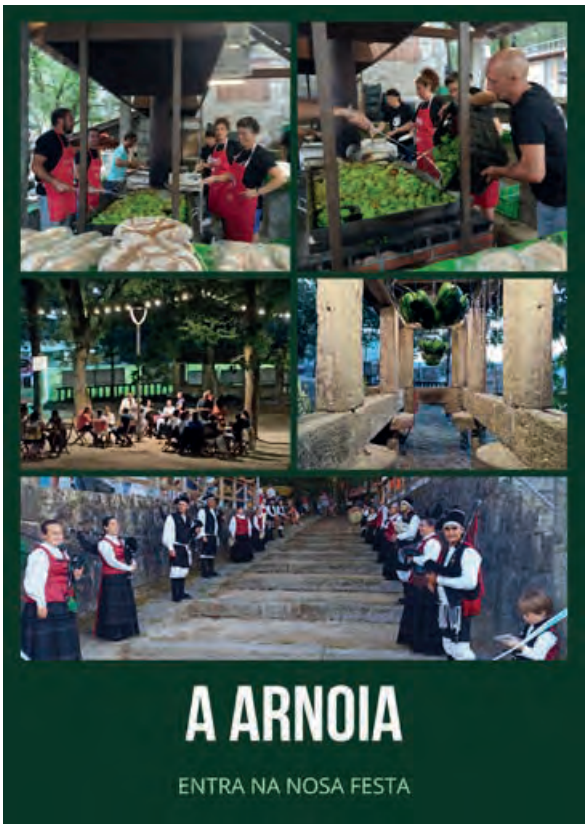
Unha excelente gastronomía de horta, co pemento como protagonista, un produto de características únicas polo seu sabor, textura e cor, que se enxalza na súa festa cada primeiro fin de semana do mes de agosto.

Este vindeiro ano **2027** enxalzaremos este manxar na FESTA DO PEMENTO, declarada de Interese Turístico, que xa vai pola súa **48ª** edición e que se celebrará os días **30 e 31 de xullo e o 1 de agosto**.

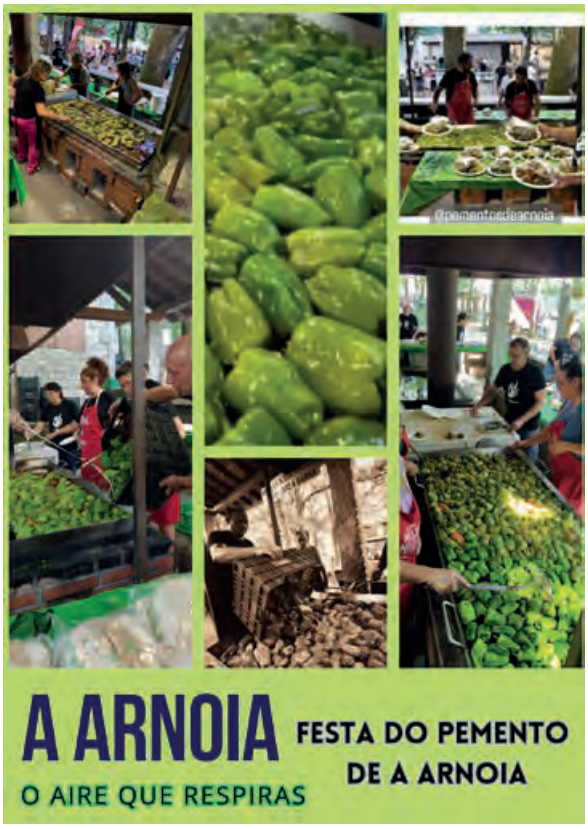
Unha A Arnoia dos viños, unha experiencia enoturística na que en cada recuncho atopamos unha adega. Así queda reflectido na terra fértil e nos seus viñedos espallados polos seus dous vales, o de San Mauro e o de San Vicente. Unha cultura que sedimenta o coñecemento do proceso de elaboración do viño a través de xeracións familiares, con caldos recoñecidos internacionalmente, un froito prezado que as novas xeracións están chamadas a recuperar.



Como di a tradición oral do noso pobo, coñecer A Arnoia é percorrer os seus 21 núcleos rurais, dende A Reza ata O Rial. Cada un coas súas peculiaridades e coa hospitalidade dos seus veciños, ofrece un tempo de lecer en cada estación do ano. Unha A Arnoia diferente en cada época, unha A Arnoia con historia.







Pemento da ARNOIA
Indicación xeográfica protexida

CONCELLO DE
A ARNOIA

XLVIII

FESTA DO PEMENTO DE ARNOIA



30, 31 XULLO - 1 DE AGOSTO

2027

DECLARADA DE INTERESE TURÍSTICO

AIRÓA

MESÓN A LAREIRA
A Reza · Arnoia

A QUEIXEIRA

CONCELLO DE
A ARNOIA

XUNTA DE GALICIA

OU OURENSE

galicia

DEPUTACIÓN OURENSE

//ABANCA

inorde
turismo Ourense



Trevinca–Valdeorras: rutas para contar o que non se ve

Itinerarios con alma para rexenerar o patrimonio do xeodestino

A iniciativa Rutas que Rexeneran da Deputación de Ourense a través do INORDE e os concellos do xeodestino, co apoio da Axencia de Turismo de Galicia permitiu seguir avanzando en iniciativas de desestacionalización en Trevinca-Valdeorras. Programáronse unha serie de saídas guiadas na contorna dos nove municipios para descubrirlles aos participantes "sendeiros con alma", itinerarios que contan historias, transmiten valores e deixan pegada, convertendo cada ruta nunha experiencia única e transformadora.



E é que hai historias que hai que contalas in situ como a da antiga mina de ouro de Barreiras de Córgomo, en Vilamartín; a influencia romana que se pode descubrir en moitos dos lugares que se percorren entre Petín e A Rúa ou a espectacularidade da Serra da Enciña da Lastra, un dos parques naturais galegos menos coñecidos xunto á cata de mel local.

A visita interpretativa a Castrillón, en Larouco con posterior degustación nas covas de Seadur; a ruta de Tuxe ás Ermidas, no Bolo; os Sendeiros Naturais da Veiga; un paseo polo Camiño de Inverno ao seu paso por Carballeda de Valdeorras ou a ruta do río Galir, no Barco, que rematou cunha cata en adega, completaron un programa que combinaba cultura, gastronomía e patrimonio.

E é que hai historias que non están en ningún monumento: o oficio mineiro, a pegada de Roma, os sabores da terra, o traballo do mel ou da viticultura cobra outro sentido cando a ruta está interpretada.

Segue a actualidade deste xeodestino en valdeorras.travel e non perdas o "Grand Tour de Valdeorras- Camiño das viñas e as estrelas" que ofrece combinación para descubrir este territorio e os aloxamentos de referencia.

https://www.escapadarural.com/blog/grand-tour-trevinca-valdeorras/





Rías Baixas, metas que se saborean

E destinos que se descobren a través dos sentidos. Nas Rías Baixas, cada experiencia é unha oportunidade para chegar máis lonxe, descubrir novos sabores e gozar dunha gastronomía que converte cada parada nunha meta inesquecible.

Porque aquí, na provincia de Pontevedra, a gastronomía tamén forma parte da aventura. Despois dunha ruta de sendeirismo, dunha xornada de surf ou dun percorrido en bicicleta entre paisaxes extraordinarias, non hai mellor recompensa que sentar á mesa e descubrir os sabores auténticos da nosa terra.

O mexillón das bateas, as ameixas de Carril, as vieiras e o peixe fresco das nosas lonxas conviven coa tenrura da carne galega, cos queixos artesanais, co mel e cos produtos das nosas hortas. Unha riqueza gastronómica que reflicte a diversidade do territorio e que atopa nos viños da Denominación de Orixe Rías Baixas o acompañamento perfecto para brindar por cada experiencia vivida.

E porque os mellores sabores tamén están feitos para percorrer camiños, Turismo Rías Baixas impulsou a campaña gastronómica «O Sabor das Rías Baixas», unha iniciativa de food trucks que leva os produtos e as elaboracións máis representativas da provincia aos seus 61 concellos. Unha proposta que achega a gastronomía local á cidadanía e ás persoas visitantes, poñendo en valor os produtos de proximidade, a tradición culinaria e a creatividade da nosa cociña a través de pequenas degustacións cheas de identidade.

Desde as tabernas mariñeiras ata os restaurantes de vangarda, pasando polas festas gastronómicas e os mercados tradicionais, cada recuncho das Rías Baixas ofrece unha nova oportunidade para descubrir, compartir e saborear. Porque a nosa gastronomía é moito máis que unha recompensa ao final do camiño: é unha experiencia que merece converterse na propia meta.

Rías Baixas: a túa meta, o teu destino.

O Carballiño–Ribeiro, territorio gastronómico da provincia ourensana por excelencia

Galicia ten máis de 300 celebracións gastronómicas cada ano. De aí que unha das feiras máis importantes do Turismo Gastronómico se celebre en Ourense, como é o popularmente coñecido Xantar.

Por relevancia, o territorio Carballiño-Ribeiro está entre os 3 primeiros destinos gastronómicos de Galicia, por número de festas e visitantes, sendo a Festa do Pulpo do Carballiño a terceira con máis visitantes en toda España e a segunda de Galicia.

Dende o Entroido ata case chegado o Nadal, as nosas festas gastronómicas engloban dende pan, carne, polbo e viño da D.O. Ribeiro, ata produtos tan singulares como o pemento, anguía, cabra e codorniz. A nosa terra, rica ademais en produtos como mel, cañas, bica, lácteos, rosquillas, porco celta, aceite, castañas e setas, engade cada ano máis festas gastronómicas ao listado do que xa podemos disfrutar nas vindeiras datas:

- 28 de novembro, XXXVIII Festa do Cabalo do Puzo do Lago (Maside).
- 12 de decembro, V Festa do Viño de San Amaro.

En 2027 xa están programadas:

- 14 de febreiro, XXXII Festa da Cachucha no Carballiño.
- 30 de abril a 2 de maio, LXIV Feira do Viño do Ribeiro en Ribadavia.
- 15 de maio, V Festa do Viño de Beade
- 29 de maio, 1809 A Batalla de Boborás (con xantar popular).
- 5 e 6 de xuño, XXI Festa do Viño de Cenlle.
- 3 e 4 de xullo, XXXIV Festa do Pan de Cea.
- 24 de xullo, XX Festa da Cabra de Anllo (San Amaro).
- 25 de xullo, XXVI Festa do Chuletón de Garabás (Maside).
- 30 de xullo a 1 de agosto, XLVIII Festa do Pemento de Arnoia.
- 1 de agosto, XXVI Festa do Cabalo e Feira do Tellado (O Irixo).
- 4 e 5 de agosto, XXXII Festa da Anguía de Castrelo de Miño.
- 8 de agosto, LXV Festa do Pulpo do Carballiño.
- 13 de agosto, XXI Festa Mexicana de Avión.
- 14 de agosto, XVII Festa do Xarrete e Xarrote de Macendo (Castrelo de Miño).
- 14 a 16 de agosto, XXIII Festa da Codorniz en Cortiñas (Castrelo de Miño).
- 21 e 22 de agosto, LVI Festa da Empanada de Mesego.
- 29 de agosto, XXXVI Festa da Vendima de Leiro.
- 4 de setembro, VI Festival Celta de San Cibrán de Lás (San Amaro).
- 9 de outubro, IX Festa de San Francisco de Ourantes (Punxín).
- 10 de outubro, X Festa dos Callos de Piñor.
- 23 de outubro, Festa da Bica de Melón.

En definitiva, festas gastronómicas para elixir, entre os 21 concellos que conforman o noso territorio, e degustar a infinidade de produtos que a nosa terra nos proporciona para o noso disfrute.

GDR-12
Asociación de Desenvolvemento Rural
Carballiño-Ribeiro

Concello da Arnoia · Concello de Avión · Concello de Beade · Concello de Bearíz · Concello de Boborás · Concello de Carballeda de Avia · Concello do Carballiño · Concello de Castrelo de Miño · Concello de Cenlle · Concello de Cortegada · Concello do Irixo

Concello de Leiro · Concello de Maside · Concello de Melón · Concello de Padrenda · Concello de Piñor · Concello de Pontedeva · Concello de Ribadavia · Concello de Punxín · Concello de San Amaro · Concello de San Cristovo de Cea

XUNTA DE GALICIA · Cofinanciado pola Unión Europea · Ribeiro DENOMINACIÓN DE ORIXE · Xacobeo 2027

TERRITORIO GASTRONÓMICO



Asociación de Desenvolvemento Rural
Carballiño-Ribeiro

Ribeira Sacra, un viaje a través de sus sabores









La gastronomía de Ribeira Sacra es un reflejo de su territorio, de sus tradiciones y de una forma de vida estrechamente vinculada a la tierra. Sus productos locales, recetas tradicionales y vinos convierten este destino en un lugar privilegiado para disfrutar del turismo gastronómico.

Uno de los grandes atractivos de la Ribeira Sacra es el enoturismo. La Denominación de Origen Ribeira Sacra ofrece la oportunidad de descubrir vinos singulares, fruto de una viticultura heroica que desafía las pronunciadas pendientes de los cañones del Sil y las riberas del Miño. A esta tradición vitivinícola profundamente arraigada se suma una oferta enoturística cada vez más completa y cuidada, con bodegas que han adaptado y mejorado sus instalaciones y servicios para recibir al visitante y ofrecer experiencias que van mucho más allá de una cata convencional o una visita guiada. Recorridos entre viñedos, propuestas gastronómicas, actividades al aire libre y experiencias personalizadas permiten descubrir el territorio, su paisaje y su cultura del vino de una forma cercana, auténtica y vivencial.



La riqueza gastronómica del territorio va mucho más allá del vino. Las carnes de calidad, los embutidos artesanos, los quesos, la miel y el aceite forman parte de una despensa que destaca por su autenticidad. A ellos se suman productos de temporada como las castañas, las setas y las cerezas, protagonistas de numerosas elaboraciones tradicionales.

La oferta gastronómica de la Ribeira Sacra es cada vez más amplia y diversa, con propuestas que combinan tradición e innovación. Nuevos proyectos de cocina contemporánea conviven con establecimientos que mantienen vivas las recetas transmitidas de generación en generación, unidos por una misma filosofía: el respeto por el producto local y la puesta en valor de los sabores del territorio. En el apartado dulce, las tradicionales bicas ocupan un lugar destacado, especialmente cuando se acompañan de aguardientes y licores de la zona.

Restaurantes, bodegas, ferias gastronómicas y celebraciones populares ofrecen al visitante múltiples oportunidades para acercarse a esta cultura culinaria y conocer a quienes mantienen vivas sus tradiciones.

Descubrir Ribeira Sacra a través de su gastronomía supone disfrutar de una experiencia en la que los sabores, el paisaje y la hospitalidad se complementan, convirtiendo cada visita en una oportunidad para conocer la identidad de este geodestino.



Outono no Xeodestino Ribeiro Carballiño

O momento perfecto, no lugar axeitado

Tras o alegre espertar da primavera e a explosiva festividade do verán, o outono parecía encamiñarnos a un proceso de lento e triste escurecemento, campo aboado para o desánimo.



Mais soupo repoñerse

Chega unha nova gama de cores que espertan a nosa imaxinación. Nesta terra presumimos do verde, mais logo quedamos prendidos con ocres, dourados, laranxas ou vivos granates. As árbores alfombran o camiño, acompañando *"os nosos pasos co son das súas follas secas"*, fermosa aliteración machadiana que reconforta o espírito. Hai algo moi especial na natureza outonal, algo atávico: a quen non lle gusta acariciar as noces dun tarro?

Por todo isto, o outono é o noso momento

Tras a vendima, respiramos paz entre fermosísimos viñedos. A temperatura é ideal. As mañás son frescas, mais o sol as suaviza lentamente. É o momento de percorrer camiños centenarios entre igrexas románicas e edificios históricos. Serpentear xunto a uns ríos que pouco a pouco comezan a incrementar o seu caudal.

O outono é unha estación para gozar. Temos festas moi enraizadas, o viño do Ribeiro está no centro das conversas e a gastronomía ofrece a súa mellor versión.

Nesto último teñen un papel principal as Sabedoras, cociñeiras memorables do Ribeiro Carballiño. Gardiás dun saber ancestral capaz de aproveitar coma ninguén os produtos básicos de tempada para convertelos nuns manxares que desafían o tempo e as modas.

Sabores e sitios aos que nos gusta volver. Porque outonal tamén achega conceptos coma o da madurez ou esa beleza serena que a pátina do tempo deixa sobre elementos doutras épocas.

Por todo isto outro, somos o lugar axeitado.

E se chove, que chova! Estamos no corazón termal de Galicia. Podes contemplar como o clima se transforma, mentres gozas do acolledor calor das nosas termas ou balnearios.

A reflexión final é clara, hai ocasións nas que, de forma máxica, todo encaixa. Esta é unha delas. Outono no Ribeiro Carballiño: o momento perfecto, no lugar axeitado.

ribeiro carballiño

Rafa Centeno pon a Sober no mapa das Estrelas Michelin





O chef Rafa Centeno (Lugo, 1974) protagonizou un fito histórico para a gastronomía galega e, especialmente, para a provincia de Lugo ao conseguir en novembro de 2025 unha Estrela Michelin para o seu restaurante Vértigo, situado nas instalacións da adega Regina Viarum, no Concello de Sober.



Este recoñecemento converteu Vértigo no primeiro restaurante da historia da provincia de Lugo en conseguir este recoñecemento. O galardón supuxo tamén un fito persoal para o cociñeiro lucense, que xa contaba cunha Estrela Michelin no seu restaurante Maruja Limón, en Vigo, desde o ano 2010.

O Restaurante Vértigo está situado na adega Regina Viarum, en plena Ribeira Sacra, con vistas ao Canón do Sil, e aposta por unha cociña baseada nos produtos de proximidade e de tempada.



A estrela de Vértigo, o proxecto máis persoal de Rafa Centeo, non só borra a Lugo da lista de provincias sen distinción Michelin, senón que sitúa ao enoturismo galego no primeiro nivel nacional, onde apenas seis adegas en toda España contan cun restaurante estrela nas súas instalacións. Con isto, Regina Viarum consolídase como un dos grandes referentes enoturísticos do noroeste peninsular.

O Concello de Sober elixiu ao cociñeiro como pregoeiro da súa cita enoturística máis importante, a Feira do Viño de Amandi. Así, Rafa Centeno pronunciou o pregón o domingo 29 de marzo, nun acto no que reivindicou o valor dos viños de Amandi como parte da identidade, a tradición e a cultura do territorio. Durante a súa intervención destacou que estes viños representan «unha maneira de vivir e entender o mundo».

O alcalde de Sober, Luis Fernández Guitián, salienta especialmente a vinculación do chef co municipio, onde reside actualmente, e o feito de ter conseguido para Lugo a súa primeira Estrela Michelin. Grazas á súa cociña "agora Sober tamén se atopa no mapa das Estrelas Michelin, co conseguinte valor engadido que isto ten para a nosa localidade", tal e como explica o rexedor.





A vila, convertida en referencia pola celebración do seu Corpus Christi, declarada festa de Interese Turístico Internacional polas súas espectaculares alfombras florais.

O río Tea articula o territorio municipal con máis de vinte quilómetros de sendas naturais que conducen a espazos como a Praia fluvial da Freixa, ou ás históricas pontes como a dos Remedios, As Partidas ou o Cabalón.

O concello de Ponteareas conta cun atractivo patrimonio natural como a Pena dos Namorados e a Pena do Equilibrio situados no monte de A Picaraña ou o miradoiro de San Cibrán. Dentro do patrimonio histórico e artísticos podemos sinalar o Castro de Troña, a igrexa románica de San Pedro de Angoares e o convento de San Diego de Canedo, entre outros.

Berce de músicos como Reveriano Soutullo ou Rogelio Groba, Ponteareas combina identidade, paisaxe, cultura e unha recoñecida gastronomía coas súas afamadas rosquillas.





A Caniza espérate coa mesa posta!

Festa do Xamón 2027 • 15 de agosto • 61ª edición

Cada 15 de agosto hai unha cita que sabe a Galicia: a Festa do Xamón de A Caniza!



Prepárate para vivir unha xornada inesquecible na que o sabor, a tradición, a música e a festa se dan a man nun dos grandes encontros gastronómicos de Galicia, declarado Festa de Interese Turístico.

A Carballeira do Cacharado énchese de vida para render homenaxe ao protagonista indiscutible: o exquisito xamón de A Caniza. Degustacións, Concurso Nacional de Cortadores de Xamón, o desfile da Comitiva , pasarrúas, música tradicional galega e grandes actuacións musicais crean o ambiente perfecto para compartir, celebrar e gozar en familia. Unha festa para saborear, sentir e lembrar!

E xa que vés a A Caniza, aproveita para descubrir todo o que este destino ten preparado para ti. Déixate sorprender polo espectacular Miradoiro ao Universo de Montouto, percorre o Camiño entre Abadías e conecta coa natureza, a historia e o patrimonio dunha terra chea de encanto.

Senta á mesa e déixate conquistar polo auténtico cocido cañicense, acompañado dos excelentes viños da Denominación de Orixe Rías Baixas.

Porque aquí cada recuncho ten unha historia e cada prato, un sabor que invita a volver.



Marca a data: 15 de agosto de 2027. A Cañiza agárdate coa súa 61ª Festa do Xamón!

Ven coa familia, reúne os amigos e prepárate para vivir unha experiencia única na comarca . Descubre a nosa terra, brinda polas nosas tradicións e goza dunha festa que leva xeracións conquistando .

A Caniza: "Adéntrate en Galicia" e o noso lema. O sabor que nos une, a festa que nos fai volver. Este agosto, o plan está servido!

CONCELLO DE VILARIÑO DE CONSO



O Concello de **Vilariño de Conso**, situado no corazón do Macizo Central ourensán, é un lugar onde a natureza, a tradición e a autenticidade se unen para ofrecer unha experiencia única.

As nosas paisaxes, a riqueza do noso patrimonio e a hospitalidade da nosa xente fan deste municipio un destino ideal para descubrir a esencia do rural galego. As montañas, os bosques e os costumes ancestrais forman parte dunha identidade que conservamos con orgullo e que queremos compartir con todos os que nos visitan.



A **nosa gastronomía** é un dos nosos grandes sinais de identidade. Entre os produtos máis representativos destacan o cabrito e o cordeiro, carnes que evocan a tradición gandeira da zona; as castañas, froito emblemático dos nosos soutos. A estes produtos súmanse os doces tradicionais, como o montonico, a bica, e os sabores auténticos do mel, da androlla e dos chourizos, elaborados mantendo o saber facer transmitido de xeración en xeración.

Cada produto conta unha historia, reflicte o traballo das persoas que viven e coidan esta terra e representa a calidade e a autenticidade da nosa cultura gastronómica.

Desde o Concello de Vilariño de Conso queremos poñer en valor os nosos recursos naturais, culturais e gastronómicos, apoiar aos produtores locais e dar a coñecer a riqueza do noso municipio.



Vilariño de Conso: un territorio para descubrir, uns sabores para lembrar e unhas tradicións que merece a pena compartir.


A RÚA
#Todoestáaquí


CONCELLO DE TOÉN
Toén Porta do Ribeiro
www.toen.es


Concello de Cenlle
Ven relaxarte en Cenlle ...
... máis preto do que pensas
RELAX, PAISAXES, TERMALISMO E O MELLOR VIÑO


Concello de Pantón
Concello de Pantón
Praza do Concello - Lugo
Tfno.: 982 45 60 05
Fax: 982 45 65 62
www.concellodepanton.es

AGRO 2027: los sabores de la tradición vuelven a encontrarse en Braga





Hay experiencias que comienzan alrededor de una mesa, pero que van mucho más allá. En Braga, AGRO — Feria Internacional de Agricultura, Ganadería y Alimentación es una invitación a descubrir los sabores, productos y tradiciones que convierten la gastronomía en uno de los mayores patrimonios del territorio.

En 2027, AGRO regresa al Forum Braga, del 8 al 11 de abril, para celebrar lo mejor de lo que se produce, se transforma y se comparte. Un evento que reúne a productores, empresas, profesionales y visitantes en una experiencia donde la tradición y la innovación van de la mano.

Desde los productos regionales hasta los sabores más auténticos, pasando por showcookings, degustaciones y experiencias gastronómicas, AGRO invita a descubrir la riqueza de la producción agroalimentaria portuguesa. Aquí, cada producto cuenta una historia y cada sabor acerca a los visitantes a quienes trabajan la tierra y preservan los conocimientos transmitidos de generación en generación.

Pero la experiencia va más allá de la gastronomía. Las exposiciones y concursos ganaderos, las actividades dedicadas al mundo rural y los espacios de intercambio de conocimientos convierten AGRO en un punto de encuentro entre el campo y la ciudad, que atrae a públicos de todas las edades.

La proximidad con Galicia refuerza el carácter transfronterizo de la feria, en un territorio donde la gastronomía, la hospitalidad y las tradiciones compartidas constituyen puentes naturales entre comunidades.

Tras una edición de 2026 que recibió a más de 50 000 visitantes y más de 200 expositores, AGRO prepara un nuevo capítulo, consolidando Braga como un destino de referencia para descubrir, experimentar y saborear.

En 2027, hay aún más razones para visitar Braga durante los días de AGRO, porque los mejores sabores siempre tienen una historia que contar.







Arcos de Valdevez, Onde Portugal se Fez!





En el corazón del Alto Minho, en el norte de Portugal, Arcos de Valdevez te invita a descubrir un territorio donde la naturaleza, la historia y las tradiciones se encuentran. Integrado en el Parque Nacional de Peneda-Gerês, el municipio sorprende por sus paisajes verdes, sus ríos de aguas cristalinas, sus aldeas llenas de autenticidad y la hospitalidad de sus gentes.





Recorre la Ecovía do Vez, explora sus senderos, descubre la belleza de las aldeas tradicionales de Soajo y Sistelo y viaja a través de la historia en el Paço de Giela y la Porta do Mezio. Déjate maravillar también por el Santuario de Nossa Senhora da Peneda, recientemente declarado Monumento Nacional.

La gastronomía de Arcos de Valdevez es el resultado de siglos de historia y tradiciones. El plato más representativo de nuestro territorio es la «Carne de Cachena con Arroz de Feijão Tarreste», que destaca por la utilización de carne de la raza Cachena, certificada con Denominación de Origen Protegida (DOP). También forman parte de sus ciclos gastronómicos especialidades como el cabrito, el cocido al estilo de Arcos, el arroz Pica no Chão, los rojões con papas de sarrabulho, entre otros platos típicos.

En el apartado de repostería, uno de nuestros productos más emblemáticos son los «Charutos dos Arcos», un dulce de origen conventual. También destacan el Bolo de Discos, el Pão-de-ló de Soajo, los Rebuçados dos Arcos y el Bolo de Mel.

El vino es el compañero inseparable de este territorio, donde el paisaje sigue estando moldeado por su cultura y los usos y costumbres permanecen profundamente arraigados en su historia. La variedad de uva Loureiro, originaria del valle del Lima, es una de las más cultivadas en la región. Por su parte, la variedad Vinhão encuentra aquí su terroir, donde expresa todos sus matices y características.

VILA REAL, ¡una ciudad que se ve y se siente!

Esta Navidad, déjate sorprender por Vila Real, una ciudad donde la magia de estas fechas se vive en cada calle, en cada tradición y en cada encuentro. Te invitamos a descubrir un destino que combina el encanto de las iluminaciones navideñas, el ambiente festivo de sus calles, las tradiciones de Navidad y una cálida hospitalidad, en un entorno ideal para una escapada en familia, en pareja o con amigos.

Del 1 de diciembre de 2026 al 7 de enero de 2027, Bila Natal transforma Vila Real en un destino de luz, tradición y celebración, con propuestas para todas las edades. Recorre sus calles iluminadas y descubre el encanto de una ciudad que se viste de luz para celebrar la época más especial del año.

Descubre el ambiente de los mercados navideños, explora sus propuestas y disfruta de momentos de encuentro y convivencia. Una iniciativa llena de color, alegría y fantasía, pensada especialmente para los más pequeños y para todas las familias que viven la Navidad con ilusión.

Conoce una de las tradiciones más emblemáticas de estas fechas a través de una muestra que pone en valor la creatividad, la cultura y el patrimonio navideño. Despide 2026 y da la bienvenida a 2027 en Vila Real, en un ambiente de celebración, encuentro y tradición, marcado por la presencia de la gran hoguera.

Y porque Vila Real es mucho más que Navidad, aprovecha tu visita para descubrir su patrimonio histórico, sus paisajes naturales centenarios, su gastronomía regional y el Duero, a través de los vinos que distinguen este territorio.

Para los visitantes de Galicia, Vila Real es una invitación a descubrir Portugal de una forma auténtica, en un destino acogedor, lleno de experiencias e ideal para disfrutar de unas vacaciones navideñas diferentes.

Esta Navidad, regálate una experiencia especial. ¡Ven a descubrir Vila Real!

Vila Real te espera.
Vive la magia de Bila Natal.

Bila Natal Vila Real 2026 | Del 1 de diciembre de 2026 al 7 de enero de 2027.



¡Esta Navidad, ven a descubrir Vila Real!





Montalegre: donde la tradición tiene sabor







Montalegre es un territorio donde la gastronomía es mucho más que una expresión de la cultura local: es patrimonio, memoria e identidad. Entre montañas, prados y aldeas de granito, los sabores tradicionales se consolidan como uno de los grandes atractivos turísticos, revelando la autenticidad de una tierra que conserva los conocimientos y sabores de generaciones.

La ternera de los prados de Barroso, la carne de vacuno de raza Barrosã, el cabrito de Barroso, el jamón, los embutidos, la miel y el pan de centeno son algunos de los productos que distinguen la riqueza gastronómica del municipio. Productos genuinos, profundamente vinculados a la agricultura, a la cría tradicional de animales y a la relación armoniosa entre las comunidades y la naturaleza.

Entre las especialidades más emblemáticas destaca el fumeiro de Montalegre, una tradición ancestral que ha pasado de generación en generación. Elaborados y curados artesanalmente, al humo de la leña de roble y al frío característico del invierno de Barroso, el jamón, el salpicón, el chorizo y otros embutidos conquistan por su calidad, aroma y sabor inconfundibles.

En la mesa, el Cocido a la Barrosã ocupa un lugar destacado. Elaborado con carnes de cerdo ahumadas, embutidos tradicionales, berzas y las reconocidas patatas de Montalegre, es un plato de sabores intensos que refleja la generosidad de la cocina tradicional y la hospitalidad de las gentes de la región.

En enero, la Feria del Fumeiro de Montalegre celebra este patrimonio gastronómico, reuniendo a productores y miles de visitantes en torno a los sabores y las tradiciones de Barroso.

Visitar Montalegre es, por tanto, descubrir paisajes, conocer tradiciones y saborear un territorio auténtico, donde cada producto cuenta una historia y cada comida se convierte en una experiencia.



Ponte de Lima, un destino de sabores y tradiciones

En Ponte de Lima, la gastronomía está ligada a la historia y a las tradiciones locales, lo que invita a quienes nos visitan a descubrir un territorio donde los sabores se conservan y se reinventan sin perder sus raíces.





En la mesa, el gran protagonista es el arroz de sarrabulho al estilo de Ponte de Lima, auténtico emblema gastronómico del municipio, reconocido por la Unión Europea como Especialidad Tradicional Garantizada (ETG). Esta distinción pone de relieve la autenticidad de la receta y salvaguarda una tradición culinaria que se transmite de generación en generación, lo que convierte a este plato en una experiencia imprescindible para quienes desean conocer los sabores auténticos del Minho.

Con más de un centenar de restaurantes, Ponte de Lima ofrece una amplia variedad de propuestas gastronómicas.

La riqueza gastronómica de Ponte de Lima va mucho más allá de este plato emblemático. El bacalao, la carne del Miño, las salchichas tradicionales, la leche y los quesos, junto con la producción de manzanas destinadas a la sidra, revelan la diversidad de los productos locales y el profundo vínculo entre la gastronomía, la agricultura y el territorio.

A la experiencia gastronómica se suma la tradición vitivinícola, con la variedad Loureiro como una de las grandes referencias de la subregión vitivinícola del Lima, que da origen a vinos verdes reconocidos por su frescura, elegancia y expresión aromática. Por su parte, la variedad Vinhão, con su color intenso y su carácter marcado, constituye una presencia tradicional en la mesa, acompañando a la perfección los sabores contundentes del arroz de sarrabulho.

Descubrir Ponte de Lima es, por tanto, embarcarse en un viaje de sabores, aromas y saberes ancestrales, donde cada plato cuenta una historia y cada producto revela la autenticidad de una tierra.

Ponte de Lima
Donde la memoria se saborea

Arroz de Sarrabulho al estilo de Ponte de Lima, Especialidad Tradicional Garantizada





Hay lugares que se visitan. Y hay lugares que nos acogen. Ponte de Lima es uno de ellos. La villa más antigua de Portugal se extiende junto al río Lima en un equilibrio excepcional entre la serenidad de la naturaleza, la nobleza del patrimonio y la vitalidad de una comunidad que sabe recibir.

Es en esta villa donde nace uno de los tesoros más emblemáticos de la gastronomía portuguesa: **el Arroz de Sarrabulho al estilo de Ponte de Lima, ETG**, con certificación europea. Más que un plato, es un legado. Es la expresión de un saber hacer que ha atravesado generaciones, conservado con rigor, dedicación y un profundo sentido de identidad.

Cada plato lleva consigo la memoria de manos que cocinan con paciencia y de corazones que reciben con ternura. Son las cocineras, madres, abuelas, anfitrionas y guardianas de un saber que no se aprende únicamente en los libros, quienes transforman ingredientes sencillos en una experiencia extraordinaria, repleta de recuerdos culturales.

Fue Clara Penha quien, a principios del siglo XX, llevó este saber de la intimidad del hogar a las mesas de Ponte de Lima, convirtiéndose en una figura de referencia en los orígenes del plato y en pionera de la restauración contemporánea de la villa. Fue su sobrina, Belozinda Varela, quien recogió ese legado y lo perpetuó con fidelidad, asegurando que la receta atravesara generaciones sin perder su esencia.

A lo largo de la historia, fueron las mujeres quienes mantuvieron vivo el fuego, transmitieron los secretos del aderezo y convirtieron la cocina en un espacio de memoria, afecto y convivencia. A ellas debe su identidad el Arroz de Sarrabulho al estilo de Ponte de Lima, ETG. Ellas son las verdaderas guardianas de un patrimonio que hoy se celebra, se certifica y se comparte, no como una reliquia del pasado, sino como una presencia viva en las mesas de Ponte de Lima.

A ellas rinde homenaje la Cofradía Gastronómica del Arroz de Sarrabulho al estilo de Ponte de Lima, reconociendo su papel insustituible en la preservación, promoción y transmisión de este emblema gastronómico. A lo largo de los años, la Cofradía ha distinguido a prestigiosas cocineras de Ponte de Lima con el Diploma de Honor y Mérito, en reconocimiento a su extraordinaria contribución a la conservación y puesta en valor del Arroz de Sarrabulho como patrimonio gastronómico y legado cultural.

Descubra los 15 restaurantes certificados donde degustar esta especialidad: **Açude, A Carvalheira, Adega do Adão, Beco das Selas, Casa Rainha, Cozinha Velha, Encanada, Manuel Padeiro, O Confrade, Mercado, Porão Limiano, Sabores do Lima, Solar do Taberneiro, Sonho do Capitão y Taberna Cadeia Velha**, que siempre reciben a sus visitantes con los brazos abiertos y todo el corazón.

Ponte de Lima le invita a sentarse a la mesa de la memoria, donde el río cuenta historias y cada instante se saborea con el alma.

¡Ponte de Lima, donde la tradición se saborea y la memoria se comparte!

Más información:
https://www.confrariadoarrozdesarrabulho.pt/

Ourense, una tierra que emprende y crea sabor

Ourense es una provincia con una identidad gastronómica propia, construida a partir de sus productos, sus tradiciones y, sobre todo, de las personas que trabajan cada día para mantenerla viva y hacerla evolucionar. Detrás de cada elaboración, de cada producto local y de cada nueva propuesta culinaria hay empresas, ideas y proyectos que contribuyen a enriquecer nuestra tierra.

Desde la Asociación de Jóvenes Empresarios de Ourense (AJE Ourense) queremos dar visibilidad a ese espíritu emprendedor que forma parte de nuestra provincia. Representamos a una comunidad empresarial diversa, formada por profesionales y empresas de distintos sectores que comparten una misma inquietud: crear, innovar y generar oportunidades desde Ourense, demostrando que el talento joven tiene mucho que aportar al presente y al futuro de nuestro territorio.

El sector agroalimentario y gastronómico es un buen ejemplo de cómo tradición e innovación pueden avanzar de la mano. Jóvenes empresarios que recogen el legado de generaciones anteriores, impulsan nuevos proyectos, incorporan ideas y apuestan por la calidad para convertir los recursos de nuestro entorno en propuestas con personalidad propia. Iniciativas que generan actividad económica y contribuyen a dinamizar el territorio y proyectar la imagen de Ourense más allá de nuestras fronteras.

Ferias como Xantar son fundamentales para dar impulso a este tejido empresarial. Constituyen un punto de encuentro en el que compartir experiencias, presentar novedades, establecer relaciones comerciales y acercar al público el trabajo que hay detrás de cada proyecto. Una oportunidad para que las empresas ganen visibilidad y encuentren nuevas vías de crecimiento.

En AJE Ourense defendemos que el futuro de nuestra provincia también se construye desde sus empresas. Por eso, apostamos por acompañar a quienes emprenden, facilitar la colaboración entre profesionales y crear espacios donde las buenas ideas puedan convertirse en proyectos sólidos.

Os animamos a descubrir en Xantar la pasión, el esfuerzo y la calidad que hay detrás de los productos de nuestros jóvenes empresarios.







Asociación de Diabetes Auria: más salud, prevención y bienestar para todos









La Asociación de Diabetes Auria inicia una nueva etapa, ampliando su ámbito de actuación para convertirse en una entidad comprometida no solo con el cuidado y acompañamiento de las personas con diabetes, sino también con la promoción de la salud, la prevención de enfermedades y el bienestar general de la población.

Esta evolución responde a una visión integral de la salud, en la que la alimentación, la actividad física y la educación en hábitos saludables desempeñan un papel fundamental. Para ello, Auria colabora con distintas entidades en iniciativas de divulgación y formación, poniendo en valor una alimentación atlántica equilibrada, basada en productos de proximidad, de calidad y adaptada a las necesidades actuales. Se presta especial atención a la reducción del consumo de azúcares añadidos y a la prevención de problemas asociados al envejecimiento, como la sarcopenia, caracterizada por la pérdida progresiva de masa y fuerza muscular.

En esta línea, la participación de la asociación en Xantar se convierte en una oportunidad para reivindicar la riqueza gastronómica gallega y sus productos autóctonos. Este año, la castaña tendrá un protagonismo especial mediante la elaboración de una bica que incorporará agua de la de cocción de castañas y nébeda, planta similar a la menta pero con un sabor que recuerda a una mezcla de menta, anís y orégano; aprovechando así su interés gastronómico y la presencia de compuestos antioxidantes.

También se trabajará con el pulpo, un alimento tradicional de nuestra cocina que destaca por su aporte de proteínas y nutrientes como la taurina, además de contribuir a la ingesta de omega-3, según la especie y su composición.

Con estas iniciativas, Asociación Diabética Auria reafirma su compromiso con una sociedad más informada, saludable y consciente de que prevenir es también una forma de cuidarse.



Detrás de cada plato hay mucho más de lo que se ve

Con el **seguro Comercios** de Occident, tu restaurante cuenta con la protección que necesita para que tú puedas seguir adelante e ir a por todo, todo *y todo.*

Consulta condiciones.

¡Quiero
saber más!

www.occident.com

Occident



Sabrosa Vía Plata Camino Mozárabe

Al igual que en el Camino nos reencontramos y compartimos anécdotas, experiencias y momentos de ocio y desconexión, un año más volvemos a reunirnos en torno a una mesa del Salón Gastronómico Xantar para seguir compartiendo, estrechando lazos y ensanchando aún más nuestro amor por el Camino.

Quien entra en Galicia por A Gudiña para recorrer este Camino Mozárabe se va a encontrar con una de las rutas más apacibles y tranquilas, un trazado que también se puede recorrer a bocados pues encierra tesoros gastronómicos y culinarios repletos de tradición y los mejores productos gallegos. En el inicio del Camino se imponen los sabores de montaña y de invierno: el cocido, la ternera gallega de la comarca de Verín, y de esta villa destacamos también la torta do Cigarrón. En Laza, reina su famosa bica y durante el Entroido el peregrino no se puede resistir a sus filloas y orellas, dulces de sartén que se pueden acompañar de miel, azúcar u otros manjares.

A medida que el camino baja hacia Xunqueira de Ambía y Baños de Molgas, el paisaje se suaviza y aquí son protagonistas el pan de horno de leña, el queso, la miel y la castaña. En Ourense, la ciudad de As Burgas, el peregrino hace parada para degustar empanada, pulpo o un chocolate caliente, y casi siempre cae una bica, ese bizcocho esponjoso, de masa tierna y con un toque cítrico, que se toma con café o vino dulce.

El tramo hacia Cea es el más goloso. Allí está la cuna del célebre pan de Cea, con Indicación Geográfica Protegida, y las rosquillas de esta misma zona, sencillas y crujientes, hechas para el que camina: duran, nutren y se guardan bien en la mochila. Se comen sobre todo en la última etapa antes de Oseira, cuyo monasterio cisterciense ha alimentado a peregrinos durante siglos.

En el resto del Camino hasta Santiago, en tierras ya de Pontevedra y A Coruña, no pueden faltar el cocido de Lalín y la tarta de queso de Lestedo, imprescindibles para completar este sublime recorrido gastronómico que permite al peregrino ir atesorando otras riquezas y sabores del Camino.

Por eso, ¡buen Camino y buen provecho!

Asociación Cultural de Amigos Vía Plata – Camiño Mozárabe Ourense


www.tf3.es
CLIMATIZACION
AEROTÉRMIA
GEOTÉRMIA
FOTOVOLTAICA
FRIO INDUSTRIAL
EQUIPAMIENTO
SERVICIO TÉCNICO
SOLUCIONES ENERGÉTICAS
OFRECEMOS LAS MEJORES SOLUCIONES PARA QUE AHORRES ENERGÍA Y VIVAS MEJOR
tf3
soluciones técnicas industriales
NAVE 7, CALLE 7 - POLÍGGONO SAN CIBRAO DAS VIÑAS (OURENSE)
TLF. 988 254 168 - comercial@tf3.es

Da adega á recepción do hotel: innovación aplicada ao turismo desde a FP galega



Desde a súa sede en Ourense, o Centro Galego da Innovación da Formación Profesional Eduardo Barreiros traballa para que a FP galega incorpore as tecnoloxías que están a cambiar os sectores produtivos. O seu labor diríxese sobre todo ao profesorado, que se forma no centro e leva despois ás aulas o que aprende. No turismo, a hostalaría e a gastronomía, ese traballo toma forma en dous proxectos: un dedicado ao viño de Ourense e outro ao inglés profesional.

Enogastronomía 5.0: o viño contado a través dos sentidos

Impulsado desde a Área de Innovación Aplicada, Enogastronomía 5.0 parte dunha idea: o viño de Ourense é tamén paisaxe, historia e oficio, e todo iso pode transmitírselle ao visitante máis alá da cata.

O proxecto deseña experiencias inmersivas e multisensoriais arredor das catro denominacións de orixe vitivinícolas da provincia: Monterrei, Ribeiro, Valdeorras e Ribeira Sacra. Busca amosar o que distingue cada unha e reforzar o atractivo turístico das súas comarcas. A realidade virtual, o videomapping e os dispositivos de análise sensorial combínanse para que aromas, sabores, imaxes e relato formen parte dunha mesma experiencia. Esa experiencia está pensada para trasladarse a adegas, museos do viño e eventos turísticos.

Vetinen: o inglés como ferramenta de traballo

Atender unha reserva, resolver unha queixa na recepción ou explicarlle unha incidencia a un cliente estranxeiro esixe un inglés moi concreto, ligado ao oficio. Vetinen (Vocational Training Innovative English) naceu para que o alumnado de FP o practique nas situacións que atopará no seu traballo.

O alumnado conversa en inglés con avatares 3D guiados por intelixencia artificial, en escenarios de realidade virtual que reproducen situacións profesionais. Ademais, conta con recursos en eXeLearning creados por docentes especialistas de cada sector. Todo iso intégrase nunha metodoloxía activa baseada na gamificación, a aula invertida e o traballo por proxectos. Practicar nun contorno simulado ten unha vantaxe clara: equivocarse non ten consecuencias, e iso dá confianza para falar. O sistema detecta erros de pronuncia, gramática e vocabulario e propón un itinerario de mellora. Multiavatar permite conversar con varios personaxes á vez, e IAmentor adapta o percorrido ao ritmo de cada estudante. Con estas funcións, as simulacións achéganse á complexidade dunha conversa real.

O proxecto comezou en Hostalaría e Turismo e xa está desenvolvido en 14 das 26 familias profesionais. Para que chegue ás aulas, o CGIFP formou xa máis de 250 docentes de toda Galicia, e as sesións continúan coas novas familias que se incorporan.

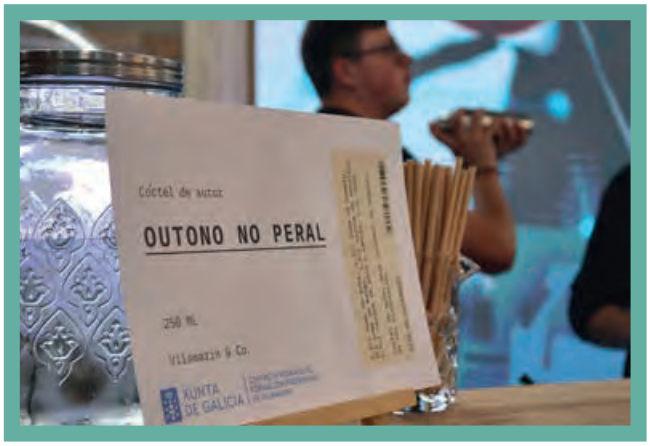


A formación profesional en Xantar

Xantar é o lugar natural para amosar este traballo. O salón reúne en Ourense o turismo, a gastronomía e o viño, os mesmos sectores cos que dialogan os proxectos do centro. O CGIFP chega a el acompañado de catro centros educativos: o IES Lauro Olmo, o CIFP de Vilamarín, o IES O Ribeiro e o IES García Barbón. Eles darán vida ao espazo con actividades prácticas, demostracións e propostas abertas á participación do público.



Quen se achegue poderá seguir o proceso de elaboración do viño, poñer a proba o olfacto en retos de identificación de aromas e participar en catas de viños e aceites. Haberá demostracións de corte e presentación de produtos tradicionais como o Pan de Cea ou o lacón de Galicia, e propostas gastronómicas arredor dos produtos da terra. Tamén haberá experiencias de realidade virtual, a mesma tecnoloxía coa que o centro traballa nos seus proxectos.



Detrás de cada actividade hai horas de aula, de taller e de práctica que normalmente non se ven. En Xantar, ese traballo ten público. O alumnado amosará o que aprendeu nun contexto moi próximo ao seu futuro profesional. As persoas visitantes poderán comprobar de preto o nivel co que a FP galega forma a quen mañá elaborará, servirá e explicará o produto da nosa terra.

A Galeguidade sen Fronteiras: O latido global de Galicia no Mundo



Os pasados 11 e 12 de novembro celebramos en Río de Janeiro o XIV Pleno do Consello de Comunidades Galegas. O órgano representativo dos galegos do exterior consolídase como a gran ponte institucional que une a nosa terra cunha comunidade internacional dinámica, innovadora e orgullosa das súas raíces.

Unha gran comunidade global que fai país

Galicia é moito máis ca un territorio delimitado por mapas; é unha realidade universal que transcende os océanos grazas á súa xente. A comunidade galega no exterior non representa un elemento periférico nin circunstancial, senón un piar fundamental da nosa identidade colectiva e da nosa proxección internacional. Con **563.303** galegos residindo fóra das nosas fronteiras, a comunidade galega no exterior conforma unha extensa rede humana presente en todo o mundo. O **95 %** desta gran familia global agrúpase en once países clave, con especial arraigo en Íberoamérica —onde países como Arxentina ou Brasil acollen a gran parte da nosa colectividade— e en potencias europeas como Suíza e Alemaña. Este mapa global pon de manifesto que a galeguidade é unha forza viva, dinámica e en constante renovación.

O Consello de Comunidades Galegas: O gran punto de encontro

Neste escenario de amplitude global, o Consello de Comunidades Galegas consolídase como o gran órgano de representación, deliberación e cooperación que une a Galicia territorial cos galegos fóra das nosas fronteiras. Presidido polo presidente da Xunta e integrado por máis dun cento de entidades de todo o mundo, este foro ten unha labor fundamental de asesoramento á Administración autonómica.

A recente celebración do XIV Pleno en Río de Janeiro marcou un fito histórico ao ser o primeiro en acollerse en terras brasileiras, un país que acolle a 53.000 galegos. Este encontro puxo de manifesto a importancia vital de reforzar a galeguidade como un espazo de encontro e corresponsabilidade. O Consello non é só un órgano consultivo; é o espazo onde a memoria histórica —impulsada polo inesgotable labor do movemento asociativo— se converte en estratexia de futuro, permitindo recoller as demandas da colectividade e deseñar políticas públicas á medida das súas necesidades.



A gran potencialidade dos galegos no exterior: Talento, xuventude e innovación

A galeguidade do século XXI destaca pola súa inmensa potencialidade económica, científica, profesional e cultural. Os galegos no exterior xa non só conservan a memoria e as tradicións —como demostran a vixencia da nosa cultura ou o éxito de programas como os obradoiros de música e cultura galega—, senón que achega un capital relacional de valor incalculable.

Un exemplo claro desta vitalidade é o extraordinario éxito do retorno. Entre 2018 e 2024, **preto de 50.000 galegos regresaron á súa terra**, configurando un novo perfil demográfico onde o **57 % son menores de 45 anos**. Xoves formados, emprendedores e profesionais altamente cualificados que atopan en Galicia un proxecto de vida estable grazas a iniciativas pioneiras como as bolsas BEME —que xa superan a súa décima edición con máis de 2.000 beneficiarios— ou os programas de axuda ao emprendemento. Ademais, a aposta pola dixitalización, coa integración do galego na intelixencia artificial a través do **Proxecto Nós** e as probas CELGA en liña, garante que os descendentes poidan conectar coa nosa lingua dende calquera rincón do planeta.



Conclusións: Un porvir compartido que mira ao Xacobeo 2027

O balance deste camiño compartido deixa conclusións moi positivas e optimistas de cara ao futuro:

- **A renovación da Lei para a Galicia Global:** Acordouse avanzar no deseño dun marco normativo renovado que flexibilice os requisitos das entidades tradicionais, facilitando a incorporación de novos socios e integrando oficialmente o talento profesional, científico e empresarial da diáspora.
- **O retorno como motor demográfico:** Consolidouse o compromiso firme de seguir fortalecendo as políticas de acollida e emprego, facendo de Galicia unha terra acolledora e chea de oportunidades para os seus fillos e descendentes.
- **A galeguidade como embaixadora universal:** Coa vista posta no vindeiro Xacobeo 2027 e o incremento constante de peregrinos internacionais —como os miles procedentes de Brasil e de todo o mundo—, as comunidades galegas do exterior perfílanse como grandes embaixadoras da nosa cultura no planeta.

En definitiva, a galeguidade non se mide en quilómetros, senón en lazos de afecto e orgullo compartido, xa que o único pasado, presente e futuro de Galicia son os galegos, vivan onde vivan.

Xantar

Salón Internacional de Turismo Gastronómico

ÁREA DE VENTA DIRECTA

Compra en Xantar, ¡Disfrútalo en tu casa!



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
CAMPOS DE SERALBA
www.camposdeseralba.com/



ORIENTE EXQUISITO



SANTA SABINA SANTOÑA
www.gruposantasabina.com



IBÉRICOS DE SALAMANCA



LUSOPASTEL
https://lusopastel.pt/





Queixos Amalia

QUESOS Y MANTEQUILLAS

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







@panartesanopanaderia
panartesano.panaderia

PAN
ARTE-SANO
PANADERIA CATRO CAMIÑOS

Sta. Cruz de Arrabaldo
32990, Ourense
info@panarte-sano.com

Telf. 988 384 001
www.panarte-sano.com



A TABERNA
restaurante
Julio Prieto, 32 (Casco Histórico)
Teléfono 988 243 332 - Ourense 32005
e-mail: ataberna@gmail.com - www.ataberna.com

El Secreto está en la Cocina.

Y en el Restaurante "A Taberna" lo sabemos muy bien, nuestra Carta ofrece la mejor Cocina...
...la que tiene "Secreto".



onde o pan é arte

SAN CRISTOVO DE CEA
CONCELLO DE

onde a arte é oseira

www.concellodecea.gal


Si el camino importa,
dale importancia.
BUEN
VIAJE
BILLETE PRÉMIUM
Asiento confort
Cambios ilimitados
Máxima flexibilidad
Acceso Sala Club
Restauración en plaza
Y mucho más
renfe
AVE

Plano Feria


AULA GASTRONÓMICA XANTAR
48
AULA DE CATA
49
AULA GASTRONÓMICA GRUPO CUEVAS
50
47
45
44 42 40
43 41 39
38 37 36
RESTAURACIÓN
46
35 34 32
33 31
30
29 27
28
23
21
20
26
25
24
22
19
18
17
16
15 14 13 12 11
ENTRADA FERIA
SALA ACTIVIDADES
SALA CONFERENCIAS
10
RESTAURACIÓN
9
RESTAURACIÓN
8
MERCADO ENOGASTRONÓMICO
1 2 3 4
ENTRADA FERIA
INFORMACIÓN
ACTOS INSTITUCIONALES
ATENCIÓN EXPOSITOR
7
5 - 6

Listado de expositores Xantar 2026

001. CONSORCIO DE TURISMO RIBEIRA SACRA
www.turismo.ribeirasacra.org

002. FERIA INTERNACIONAL DE GALICIA ABANCA
www.feiragalicia.com

003. ASOCIACIÓN DE AMIGOS VÍA DE LA PLATA CAMIÑO MOZÁRABE
www.viaplata.org

004. RADIO TURISMO
www.radiolibertad.com

004.A. ASOCIACIÓN ESPAÑOLA CONTRA EL CÁNCER. OURENSE
www.contraelcancer.es

004.B. RENFE
www.renfe.com

005. LA REGIÓN
www.laregión.es

006. TELEMIÑO
www.teleminho.com

007. INORDE-INSTITUTO OURENSÁN DE DESENVOLVEMENTO ECONÓMICO
www.inorde.com

008. MERCADO ENOGASTRONÓMICO

008.A. LA CENTRAL HELADERA
www.lacentralheladera.com

008.B. UNIÓN DE HOSTELEROS OURENSANOS - UHO

008.C. AMORAS
www.amoras.es

009. RESTAURANTE MANTESIL
www.mantesil.es

010. RESTAURANTE: CAMIÑO MOZÁRABE - INORDE
www.inorde.com

011. CONCELLO DE ARNOIA
www.arnoia.es

012. CONCELLO DE A CANIZA
www.acaniza.org

013. CONCELLO DE VILARIÑO DE CONSO
www.vilarinodeconso.es

014. CONCELLO DE XINZO DE LIMIA
www.xinzodelimia.gal

015. CONCELLO DE PONTEAREAS
https://portal.ponteareas.gal/

016. COREN
www.coren.es

017. TURISMO DE GALICIA. XUNTA DE GALICIA
www.turismo.gal

018. TURISMO RÍAS BAIXAS DEPUTACIÓN DE PONTEVEDRA
www.depo.gal

019. PATATAS FRITAS JALYS
www.patatasfritasjalys.es

020. CÂMARA MUNICIPAL DE MONTALEGRE
www.cm-montalegre.pt/

021. CÂMARA MUNICPAL DE VILA REAL
www.cm-vilareal.pt

022. CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL – AXENCIA GALEGA DA CALIDADE ALIMENTARIA. XUNTA DE GALICIA
https://agacal.xunta.gal/gl

022.A. ECONOMÍA SOCIAL DE GALICIA. CONSELLERÍA DE EMPREGO, COMERCIO E EMIGRACIÓN
www.eusumo.gal/

023. HIOPOS
www.hiopos.com/es/

024. CONSELLERÍA DO MAR. XUNTA DE GALICIA.
www.xunta.gal/mar

025. XEODESTINO TERRA DE CELANOVA- SERRA DO XURÉS
terracelanovaserraxures.com/es/

026. XEODESTINO TURÍSTICO TREVINCA VALDEORRAS
www.trevincavaldeorras.com

027. XEODESTINO O RIBEIRO O CARBALLIÑO
www.ribeirocarballino.com

028. CENTRO COLABORATIVO DE TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS DEL SECTOR PRIMARIO DEL INORDE EN CANTOÑA
www.inorde.com

029. OCCIDENT
www.occident.com

030. ENTIDADE REGIONAL DE TURISMO DO PORTO E NORTE DE PORTUGAL
www.portoenorte.pt

030.A. MUNICÍPIO DE ALIJÓ
www.cm-alijo.pt/

030.B. MUNICÍPIO DE CELORICO DE BASTO
www.mun-celoricodebasto.pt

030.C. MUNICÍPIO DE FREIXO DE ESPADA À CINTA
www.cm-freixoespadacinta.pt/

030.D. MUNICÍPIO DE MATOSINHOS
www.cm-matosinhos.pt/

030.E. MUNICÍPIO DE PONTE DA BARCA
www.cmpb.pt/

030.F. MUNICÍPIO DE SANTO TIRSO
www.cm-stirso.pt

030.G. MUNICÍPIO DE TABUAÇO
www.cm-tabuaco.pt/

030.H. MUNICÍPIO DE VIANA DO CASTELO
www.cm-viana-castelo.pt

030.I. MUNICÍPIO DE VILA DO CONDE
www.cm-viladoconde.pt/

030.J. MUNICÍPIO DE VILA NOVA DE GAIA
www.cm-gaia.pt/pt/

030.K. MUNICÍPIO DE VIZELA
www.cm-vizela.pt/

031. CONCELLO DE SOBER
www.concellodesober.com

032. GDR CARBALLIÑO – RIBEIRO
https://carballiño-ribeiro.es

033. LUSOPASTEL
https://lusopastel.pt/

034. CRIXP PAN DE CEA
www.pandecea.org

035. INVEST BRAGA. AGENCIA PARA A DINAMIZAÇAO ECONÓMICA
www.investbraga.com/

036. GREEN AMBIENTAL
www.greenambiental.es

037. ASOCIACIÓN DE DIABETES AURIA
www.auriadiabeticos.com

038. MUNICÍPIO DE PONTE DE LIMA
www.cm-pontedelima.pt

039. SANTA SABINA SANTOÑA
www.gruposantasabina.com

040. CAMPOS DE SERALBA. ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
www.camposdeseralba.com/

041. CÂMARA MUNICIPAL DE ARCOS DE VALDEVEZ
www.cmav.pt

042. ASOCIACIÓN DE JÓVENES EMPRESARIOS DE OURENSE - AJE OURENSE
www.ajeourense.com

042.A. MESAS DULCES OURENSE

042.B. DRAGON FLY

042.C. HORTOFRUTÍCOLA MARTÍNEZ

042.D. MORTYS CAKE

042.E. FEITIÑA STUDIO

043. IBÉRICOS DE SALAMANCA

044. ORIENTE EXQUISITO

046. HIJOS DE RIVERA - ESTRELLA GALICIA
www.estrellagalicia.com

047. CENTRO GALEGO DA INNOVACIÓN DA FORMACIÓN PROFESIONAL. CENTRO EDUARDO BARREIROS
www.cgifp.gal/

047.A. DIRECCIÓN XERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL. XUNTA DE GALICIA
www.edu.xunta.gal

048. HOTEL QUINTA DO PAÇO – VILA REAL. TURISMO DO PORTO E NORTE DE PORTUGAL

049. AULA GASTRONÓMICA XANTAR

050. AULA DE CATA

051. AULA GASTRONÓMICA GRUPO CUEVAS

051.A. GRUPO CUEVAS
www.grupocuevas.com

VII CONGRESO INTERNACIONAL DE TURISMO E DEPORTE
3 E 4 DE DECEMBRO DE 2026
EXPOURENSE
OURENSE | GALICIA | ESPAÑA

SPORTUR Galicia
CONSULTA HORARIOS E ACTIVIDADES NA WEB
www.sporturgalicia.com @sporturgalicia
IX SALÓN DO DEPORTE E TURISMO ACTIVO DE GALICIA
ORGANIZA: Expourense
PATROCINAN: XUNTA DE GALICIA · Xacobeo 2027 · DEPORTE GALEGO · DEPUTACIÓN OURENSE

ORGANIZA

Expourense

CON EL APOYO DE

XUNTA DE GALICIA

GALICIA CALIDADE

Xacobeo 2027

DEPUTACIÓN OURENSE

OURENSE ENOGASTRONÓMICA

PARTNERS

Estrella Galicia

CABREIROÁ

GADIS

GRUPO CUEVAS

COREN

Carrefour Ourense

renfe TREN OFICIAL

PONTEVELLA Centro Comercial y Ocio

PARTNER TECNOLÓGICO

AbincoDigital

COLABORADORES

GREEN

SEGURIDAD JAPÓN

frites Jaly's

Estrelas Maxicas



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



XACOBEO 2027: GALICIA CALIDADE,

NO MELLOR MOMENTO

PARA DESFRUTALA

XUNTA DE GALICIA

Xacobeo 2027 GALICIA CALIDADE