

La feria es un escaparate único de productos de calidad

Se preparará pan fresco en el propio recinto y se celebrará una cata de quesos

C. ANDALUZ
OURENSE

Una de las atractivos principales del salón de la gastronomía y el turismo, Xantar, son los menús: las comidas y las cenas. Pero Xantar es mucho más. En el marco de la feria se desarrollan otros tipo de actividades paralelas que tiene también los productos gastronómicos como referencia. Catas, presentaciones o exhibiciones, Xantar es un mundo abierto a la gastronomía. Habrá pan fresco, natural sin aditivos, ni conservantes, ni colorantes y elaborado en el propio recinto ferial.

La asociación provincial de Panaderos de Ourense cuenta con un puesto propio en la que panaderos profesionales y dos alumnos de la escuela de la asociación provincial se encargarán de elaborar todo tipo de pan de trigo, centeno, integral o sin sal. Además prepararán también bica. El puesto ofrecerá degustaciones gratuitas de pan y también realizará

venta directa. El objetivo principal, es el de que los visitantes puedan seguir le ciclo del pan completo.

Escaparate culinario

Además de pan, los visitantes a Xantar podrán degustar queso. San Simón da Costa, Arzúa-Ulloa, Cebreiro y Tetilla. Las cuatro denominaciones de origen de Galicia organizan en el marco de la feria una sesión de iniciación a la cata de quesos que se celebrará mañana de 18 a 20 horas. Los participantes aprenderán los parámetros básicos que interfieren en una cata como el aspecto externo e interno del queso, la textura en la mano o en la boca, el aroma o el sabor. Los interesados en participar pueden mandar un correo a la dirección info@xantar.org o consultar distintos aspectos a través de la página web de Expourense.

Xantar también es formación, como demuestran los cursos y catas que se celebran en su



La feria contará con un horno en donde preparar pan y se celebrará una cata de quesos gallegos

marco, pero sobre todo porque además de cuidar y defender la calidad de la gastronomía gallega como atractivo turístico, apuesta por cuidar el servicio y la atención al cliente. De ahí la relación que la feria ha tenido a lo largo de estos nueve años con distintos centros de hostelería. Xantar firmó un convenio de colaboración con la escuela de Hostelería de Vilamarín. Varios alumnos participarán de forma activa en la feria. Contarán con

un stand propio y serán los responsables de elaborar distintos aperitivos ofrecidos por la organización, además de prestar sus servicios como camareros en las distintas presentaciones y catas.

Xantar es el mejor escaparate gastronómico de Galicia. No solo porque en su marco se pueden degustar un gran número de productos tradicionales cocinados en variados menús, sino porque a lo largo de los

10.000 metros de exposición con los que cuenta Expourense se mostrarán las más variadas propuestas culinarias procedentes de toda Galicia. Hay áreas de degustación, de promoción, de restauración, de vinos, artesanales y de productos selectos; incluso una zona para descanso. Los que se acerquen estos días a Xantar descubrirán la calidad de la gastronomía gallega presentada con la dignidad que merece.

ourense

www.turismourense.com

- Patrimonio
- Cultura
- Agua
- Paisaje
- Gastronomía
- Gente
- Silencio

con otra
mirada

Paisajes
Culturales

Explora
Ourense