

Entrevista | Alejandro Rubín Carballo

DIRECTOR XERENTE DE EXPOURENSE

«O salón trata de ser un axente turístico da realidade de Galicia»

O responsable desta feira afirma que Xantar quiere ser un revulsivo para animar á hostelería galega a mellorar a súa oferta e o seu servizo dun xeito continuado e permanente

P. S.

OURENSE

■ Chega Xantar á novena edición, da man de Alejandro Rubín, sen necesidade de moitas lerias nin reinvenções.

—Ímonos adaptando, é certo, pero no fundamental mantemos a mesma filosofía. Xantar é un salón da gastronomía, que tenta ir dando respostas ás políticas turísticas das distintas administracións, e tamén á demanda dos viaxeiros. Queremos ser un axente turístico de Galicia.

—Este ano adican a feria a Portugal como país invitado. ¿Por que esta distinción?

—Por moitos motivos. Primeiro, porque sempre estiveron con nós. Dende a primeira edición, contar coa súa presenza foi un estímulo. Logo, porque os estudos de Turgalicia din que é o país que

máis visitantes trae a Galicia, e que son os que máis gastan. Queremos, pois, afianzar as nosas relacións. O dez por cento dos visitantes veñen do país veciño.

—Parece claro que se aposta polas cousas do país...

—Totalmente. É o salón galego da gastronomía. Non quita para que teñamos como invitados a Castela León, Asturias, Cantabria e Andalucía.

—¿Aínda lles chegan queixas de hosteleiros locais, como nalgún momento, que dicían que mentres había Xantar non facían nada, que toda a xente viña á feira?

—Cada vez menos. Este ano, de feito, imos dar un paso adiante con locais da cidade que ofrecerán menús especiais por Xantar. Queremos chegar a aumentar a cifra de comensais en restaurantes

situados fóra do noso propio recinto. A hostelería está moi implicada no salón.

—Moita xente pensa que Xantar é como un gran local no que xantar, ou cear, con propostas diferentes ás de todos os días, pero vostede mantén que o salón cumpre outras funcións...

—Aparte da promoción da dieta atlántica como obxectivo, o que tratamos de dicir é que sempre se pode mellorar, e que debemos apostar pola calidade. Non aceptamos ao primeiro que chega. O que queremos é que cada día se fagan mellor as cousas na hostelería. Xantar é un escaparate da realidade e do cambio.

—Sen medrar.

—Non necesitamos medrar, nin en días, nin en restaurantes participantes. Queremos lanzar mensaxes, e difundir



MIGUEL VILLAR

Rubín Carballo corresponde ao apoio recibido dende Portugal

a cultura da calidade. Podiamos poñer unha pulpeira, con mesa corrida, pero non é o sitio para facelo.

—¿Ve Xantar como un lugar

para a promoción de figuras da cociña, como noutro tipo de encontros?

—Por suposto que si. Algúns souberono facer moi ben.

Grupo Cuevas®
Dende 1867

Cuevas®
alimentación
IGNACIO DE LAS CUEVAS, S.A.

Cuevas y Cía®
Marrón Glacé
Cuevas y Cía, S.A.

Frunatur
FRUNATUR, S.A.



Tomóvil, S.A.

CONCESIONARIO OFICIAL PARA OURENSE

Delisabor