

El salón gastronómico acoge el Encuentro sobre Dieta y Salud

La cita cumple este año su tercera edición y ofrece conferencias y mesas redondas

R. S.

OURENSE

Por tercer año, el Salón Gallego de la Gastronomía y el Turismo, Xantar, celebra una nueva edición del Encuentro Ibérico sobre Dieta y Salud.

Las jornadas comienzan hoy y se desarrollarán en horario de mañana y tarde hasta el domingo 9 de marzo. Por el camino se irán celebrando ponencias, coloquios, degustaciones de diversos productos y obradoiros y visitas guiadas.

Jornada inaugural

Apenas unos minutos después de las doce de la mañana tendrá lugar la apertura del encuentro, con la conferencia inaugural del periodista y crítico gastronómico Pepe Iglesias, que tratará sobre las últimas tendencias en el maridaje enogastronómico para la Galicia del siglo XXI.

La mañana terminará con una degustación de chocos ofrecida por el Ayuntamiento de Redondela. Ya por la tarde

habrá dos mesas redondas sobre la gastronomía con respecto a la oferta de turismo rural de calidad y sobre el papel de promoción turística de los productos selectos de Galicia. La jornada se completará con una charla-obradoiro, con la prevención de riesgos laborales en el sector de la hostelería como eje central, y una visita al espacio de la cooperativa vitivinícola do Ribeiro, donde tendrá lugar una iniciación a la cata de vinos.

Jueves de conferencias

El Inorde o las cofradías gastronómicas centrarán las ponencias de la mañana del jueves, mientras que la tarde estará dedicada a los diferentes caminos de Santiago como responsables del desarrollo de gastronomía y turismo en el noroeste ibérico.

A última hora de la tarde, tendrá lugar una degustación de pan de trigo, centeno y maíz a cargo de la asociación provin-



SANTI M. AMIL

Las degustaciones son un clásico en Xantar y tienen un gran éxito entre los asistentes

cial de panaderos de Ourense.

Y el viernes, almejas de Carril, del Concello de Vilagarcía de Arousa, y bicas gallegas, a cuenta de la asociación ourensana de panaderos, serán las protagonistas de las degustaciones, mañana y tarde respectivamente. Una jornada, la del viernes, dedicada a las ponencias especializadas, las mesas redondas y a la presentación del certamen gastronómico Villa de Verín.

Fin de semana

El sábado tiene en este tercer Encuentro Ibérico sobre Dieta y Salud un marcado carácter

cultural. Por la mañana se proyectará el documental de Televisión Española *A pedir de boca*, una ruta gastronómica y turística por la provincia de Ourense. Tras una degustación de atún de Burela, tendrá lugar la presentación del centenario de Curros Enríquez.

Ya por la tarde se abordará la cuestión de la igualdad de oportunidades a través de una mesa redonda, con una jornada inaugural con representantes de la Xunta y del Gobierno cántabro. A última hora, se hará una visita al área de Portugal, que este año es el

país invitado, y se degustarán sus productos típicos.

El domingo será día de visitas. Por la mañana, al área de productos selectos de Galicia y por la tarde a las áreas de restauración, alimentación y turismo, así como a la dedicada a los vinos gallegos.

La degustación del día tendrá como protagonista a la lamprea, del Ayuntamiento de Arbo. A las ocho de la tarde, los asistentes recibirán sus diplomas, tras lo cual, cerca de las nueve de la noche, este tercer Encuentro Ibérico sobre Dieta y Salud llegará a su fin.



Xantar

www.xantar.org



Portugal
país convidado

Salón Galego de Gastronomía e Turismo

do 5 ó 9 de marzo de 2008

- ALGÚNS DOS MENÚS QUE SE DEGUSTARÁN -

MENÚ: "COMUNIDAD DE CASTILLA-LEÓN" Cecina de la tierra leonesa, degustación de quesos variados, pimientos del Bierzo, puerros de la Ribera del Esla a la vinagreta y lengua curada al estilo leonés Lechazo castellano asado o Chuletón de ternera Tartas variadas Pan y vino: D.O. León y El Bierzo Precio: 35 Euros MENÚ: "COMUNIDAD DE ANDALUCÍA" Paté de morcilla de La Real Carolina, Tomate confitado y cebolla confitada con pasas Ensalada surtida de aves de caza en escabeche con pimientos asados a la leña y vinagreta de cítricos y mango Lomos de Bacalao al Estilo de Baeza Pluma de cerdo ibérico a la finas hierbas con trigueros ó cochinillo confitado en aceite de oliva virgen picual con patatas al ajo pollo ó solomillo de buey a la pimienta rosa con millojas Arlesiana ó perdiz escabechada Helado de Aceite de Oliva Frito, con Chocolate Caliente y Bastoncillo de Sésamo Precio: 36 Euros MENÚ: DIETA CANTÁBRICA (Asturias y Cantabria) Quesos con D.O.P. (Cabrales, Gamoneda, Afuega'l Pitu, Picón) y embutidos caseros Paté de morcilla asturiana Fabada asturiana (faba asturiana con I.G.P. y compango casero) Cocido montañés con alubia, repollo, patata, embutidos y carnes de cerdo Puding de verduras Rollo relleno de ternera cantábrica Arroz con leche al estilo de Asturias Quesada pastega Pan y vino de la I.G.P. "Vino de la Tierra de Cangas" y Sidra de la D.O.P. "Sidra de Asturias" Precio: 30 Euros	MENÚ: "FUNDACIÓN LUSO-GALAICA" MENÚ 1 Volaván de paté de marisco Mexillóns en escabeche balsámico Empanada de chipiróns Vieira peregrina ó viño de Oporto Ameixas á mariñeira Cigalas de Marín Arroz de marisco ó xeito de Matosinhos ou Solombo de tenreira galega con patacas e pementos asados Torta de améndoa e tronchos de ovos Pan e viño Prezo: 25 Euros MENÚ 2 <i>Engadindo o MENÚ 1</i> Camaróns da Ría Lamprea do Miño con arroz aromático Arroz de Bogavante ó xeito de Matosinhos Prezo: 35 Euros MENÚ: "CONCELLO DE A VEIGA" Ensalada temperada de pementos ó allo e segredos de porco ibérico Cremosos de variado de cogomelos e perdiz con crocantes de sésamo Arroz do pobo con androlla Goulash de corzo ó viño mencia con castañas ó recendo de fiúncho e puré de cabaciña afumada Medallóns de lombo de cervo albardados en prebe de xamón ibérico con compota de tomate e millofas de pataca e cebola Estufado frío de froito do bosque con sorbete de limón e prebe de augardente de herbas Pasteliño de Campurrianas con copos de améndoa e chocolate quente Pan e viño: Godello Casal Novo e Mencia Pagos de Galir Prezo: 28 Euros MENÚ: "CAMPOSANCOS - A GUARDA" MENÚ 1 Lagostinos Polbo á feira Espetos de rape e marisco Torta de queixo con marmelada de mirabeis Pan e viño de O Rosal Prezo: 25 Euros MENÚ 2 Empanada de chocos Zamburiñas á prancha Lagostinos Grella de peixes ou Solombo de porco ibérico Torta de queixo con marmelada de mirabeis Pan e viño de O Rosal Prezo: 36 Euros	MENÚ: "AGATUR" (Asociación Galega de Turismo Rural) MENÚ (MÉRCORES E XOVES) Salmón afumado Anxoves de l'Escalá Aguacate con lagostinos Pastel de ourizos de mar con cangrexo Magret de pato con cogomelos e aceite de arandos Castañas con laranxa ó Oporto Pan e viño: Alodio e Condes de Albarei Prezo: 35 Euros MENÚ (VENRES, SÁBADO E DOMINGO) Verzas marinadas ou caldo de grelos Menudas do Éo (troitas) Poldro ou Cabrito da Serra de Meira Torta de nozes ou Torta de requieixo ou Flan Cazoleiro Pan de trigo artesán e viño Godello Terra Lombarda ou Mencia Prezo: 25 Euros MENÚ: "ALTO MINHO" MENÚ REGIONAL Sanguinha e rojéozinhos do Cortello Caldo Verde Bacalhau á Augusto ou Bacalhau con Borona/pan de milho ou Bacalhau á Gil Eanes ou Polvo assado no forno ou Vitela assada no forno Leite creme ou Doce da casa ou Pudim Abade de Priscos ou Rabanadas à Moda da Dona Pão e vinho verde, branco e tinto da Região Prezo: 23 Euros MENÚ: "FUNDACIÓN AMIGOS DE GALICIA" (Vilagarcía, Carballo, Burela, A Baña, Malpica) Vieiras de Arousa á galega Espeto de marisco Delicias de bonito de Burela Xarrete de tenreira galega ó viño tinto con patacas de Coristanco Torta de filloas de A Baña Pan de Carballo e viño: D.O. Albariño e Ribeira Sacra Prezo: 30 Euros
--	--	---

Organiza:



Patrocina:



Patrocinadores:



















