

XANTAR 2008

2 Zona de restauración
Diecinueve restaurantes de toda España ofrecerán 26 menús

6 Formación
Celebración de las jornadas sobre dieta y salud

4 Alejandro Rubín, director gerente de Expourense
«Queremos difundir a cultura da calidade»

7 Sello de calidad
Estarán presentes todas las denominaciones de origen gallegas



El recinto de Expourense será escenario durante cinco días de múltiples imágenes que tendrán como protagonista principal la gastronomía de calidad

Salón gallego de la gastronomía

Xantar abre hoy sus puertas a cinco días de exaltación culinaria en Expourense

Hoy abre sus puertas en Ourense el mayor recinto gastronómico de Galicia. Xantar, o lo que es lo mismo el Salón Gallego de Gastronomía y Turismo, inicia

cinco días de ininterrumpido trabajo en beneficio de unos de los valores más importantes del turismo en Galicia. A lo largo de 10.000 metros cuadrados

el visitante encontrará 140 expositores divididos en áreas de restauración, promoción, venta o degustación. Participan en la cita 19 restaurantes que ofrecerán

25 tipos de menús para comer y cenar en el recinto ferial. Xantar inicia una andadura para consolidar la gastronomía como base del turismo en Galicia.

Aceites ABRIL
Puro Oro líquido

Polígono Ind. San Ciprián de Viñas, calle 6, nº 18 • OURENSE
Telf. 988 383 747 • Fax. 988 640 118
www.aceitesabril.com

Más de veinte menús para recorrer España y Portugal

La mayor parte de los restaurantes proceden de Galicia

RUTH SOUSA
OURENSE

Todos los que no entienden de inapetencias ni dietas, los que disfrutan de una buena comida y de los sabores más auténticos, en definitiva, los amantes del buen comer, tienen una cita ineludible en esta novena edición de Xantar, que viene cargada de menús para todos los gustos. Unas cartas que son, al mismo tiempo, un recorrido turístico por Galicia, Andalucía, Asturias, Cantabria, Castilla-León y el país invitado de este año, Portugal.

De norte a sur

El restaurante Ospea ofrece al visitante especialidades de Asturias y Cantabria al precio de 30 euros. Desde embutidos y quesos hasta arroz con leche al estilo asturiano, pasando por el repollo relleno de ternera cántabra.

La comunidad de Castilla-León ofrece en su menú, de 35 euros, una degustación de cecina, quesos variados, pimientos del Bierzo, puerros de la ribera del Esla y lengua curada al estilo leonés, además de lechón castellano asado o chuletón de ternera.

Los sabores del sur también están presentes en el salón gastronómico de la mano de la comunidad andaluza. Por 36 euros, quienes se animen con este menú podrán degustar paté de morcilla de La Real Ca-

rolina, ensalada surtida de aves de caza en escabeche o lomos de bacalao al estilo Baeza, entre otros muchos platos propios de esta comunidad. El postre de la delegación andaluza consiste en un helado de aceite de oliva frito con chocolate caliente y bastoncillo de sésamo.

Sabor gallego

Galicia está representada en el salón gastronómico a través de quince menús, algunos de ellos dobles. Es el caso de las cartas que presentan A Guarda, Agatur, el Concello de O Barco de Valdeorras y la Fundación Luso-Galaica.

También están representados en el salón gastronómico el menú Terra Sacra, con su cazuela de cerdo celta, entre otros platos, al precio de 28 euros. A Guarda, por su parte, ofrece dos menús basados exclusivamente en productos del mar, salvo por una propuesta de solomillo de cerdo ibérico. El menú cuesta 25 y 36 euros respectivamente.

El Concello de A Veiga apuesta por el «arroz do pobo con androlla» entre otras recetas, todas al precio de 28 euros.

El menú Lugo, por 34 euros, pone sobre la mesa una original propuesta en el que destaca la hamburguesa de pulpo con pan de mariscos, patatas falsas y ketchup de Galicia.

En Terra de Celanova no dejan de reivindicar el lado más

cultural de la región y lo hacen a través de dos propuestas incluidas en un menú de 28 euros: «bacalao currosiano» y «pata dos poetas» (pata de ternera estofada y gratinada).

La fundación Amigos de Galicia presenta una carta de 30 euros en la que, entre otras opciones, se puede degustar solomillo de ternera gallega al vino tinto con patatas de Coristanco. El menú Agatur, por su parte, ofrece los miércoles y jueves un menú de 35 euros, en el que destaca el pastel de erizos de mar con cangrejos, y el viernes, sábado y domingo una segunda opción, de 25 euros, con potro o cabrito de la sierra de Meira.

O Barco de Valdeorras también ofrece dos menús, de 22 y 35 euros. En el primero, la opción pasa por el botillo, y en el segundo, por un txangurro gratinado a la valdeorresa, mientras que el concello de Riós ofrece, en su menú de 28 euros, un guiso de zancos de pular das rellenas de setas y castañas silvestres.

Camino de Portugal

La raia separa Galicia de Portugal, país invitado en esta edición de Xantar, y en ella se ubica el parque natural Serra do Xurés, una joya natural y etnográfica que se encuentra a caballo entre los dos países. La zona también tiene su representación gastronómica en un



SANTI M. AMIL

Xantar ofrece todos los años menús con un gran éxito

menú de 30 euros que ofrece, entre otras delicias, filloas rellenas de crema de queso de la montaña de Entrimo.

Gastronomía lusa

El país vecino acude a esta cita con cinco menús, tres de ellos dobles, que representan sus distintas zonas geográficas.

El visitante puede escoger entre las opciones del menú de la Região de Turismo Dao-Lafoes, por 25 y 38 euros, las del menú Região de Turismo Alto Minho, con dos ofertas de 23 y 12 euros, la Região de Turismo Alto Tâmega e Barroso, con una doble carta de 28 y 36 euros respectivamente o el menú Região de Turismo Douro Sul, a 27 euros, y el de la villa de Ponte de Lima, de 30 euros.

No falta en las ofertas culinarias el tradicional bacalao, elaborado de todas las maneras posibles, pero también hay patés, quesos, embutidos, carnes, una gran variedad de dulces para el postre y, por supuesto, un amplio surtido de vinos entre los que destaca el delicioso vinho verde portugués.

En total, son veintiséis los menús que el visitante de Xantar puede disfrutar en esta novena edición del salón de la gastronomía y el turismo. Unas propuestas gastronómicas que sirven al mismo tiempo de recorrido turístico. No en vano, quienes saben disfrutar de una buena comida dicen, y nos les falta razón, que nunca se conoce del todo a un país hasta que no se prueban sus platos.



Asociación Galega de Turismo Rural

A CORUÑA - LUGO - OURENSE - PONTEVEDRA

Cociña Rural e Turismo

www.turismoruralgalicia.com

Central de Reservas: **Colabora:**



www.turgalicia.es

902 200 432



Oración do Traballador



Motor Industrial e Zona Residencial

- Existencia de xacementos do Paleolítico: Gargantos e Pazos
- Cultura dos Castros: Cova de Moure e Castroverde
- Restos dos romanos: milarios sobre o antigo trazado de calzada romana que comunicaba con Bracara



Polígono Industrial San Cibrao das Viñas



Parque tecnolóxico de Galicia



Polígono Comercial Barreiros

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

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 quere 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 lerías 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

La carne es la base principal de varios menús en Xantar

El Centro Tecnológico trabaja por mejorar la calidad del sector

R. S.
OURENSE

La carne será la materia prima de muchos platos presentes en esta edición de Xantar, como lo es también en la dieta habitual de muchas personas. En el salón gastronómico, sin ir más lejos, este año se puede degustar ternera gallega, cabrito y potro de la sierra de Meira, cerdo celta o botillo de la zona de Valdeorras, entre otros productos.

Para garantizar el buen estado de las carnes y también para cuidar todos los aspectos, por ejemplo, de los derivados cárnicos y de los productos precocinados, trabaja el Centro Tecnológico da Carne e da Calidade Alimentaria, situado en San Cibrao, con el objetivo de dinamizar y mejorar la capacidad competitiva del sector agroalimentario gallego.

Líneas de actuación

La actividad del Centro Tecnológico se centra fundamentalmente en cuatro líneas de actuación: servicios a empresas (análisis, seguridad alimentaria y calidad, entre otros), I+D+i, formación a las empresas y

asesoramiento y transferencia tecnológica a los agentes del sector.

Así, el centro es una herramienta de gran utilidad abierta a las empresas agrarias y agroalimentarias del país. Para ello, cuenta con unas amplias y modernas instalaciones en las que no faltan las últimas tecnologías.

Instalaciones

El Centro Tecnológico da Carne cuenta con tres laboratorios completamente equipados de físico-química, cromatografía y microbiología.

Además, dispone de otras dos instalaciones que lo desmarcan de otros centros de similares características, como son la sala de catas y la planta piloto, compuesta de una sala de despiece, una sala de elaborados y otra de platos preparados.

El centro cuenta también con un salón de actos perfectamente equipado y con capacidad para más de ciento setenta personas, y con tres aulas de formación, con capacidad para treinta y cinco personas cada una.

En ellas, hay proyectores,

pantallas de televisión panorámicas y soporte informático. La formación que se imparte en el centro se basa fundamentalmente en cuestiones como la seguridad alimentaria, la manipulación de alimentos y el bienestar animal, así como cursos de formación continua en el medio rural y cursos FIP.

Para qué sirve

Es el mercado el que, en cierta medida, impone algunas de las líneas de investigación y trabajo del centro. Los consumidores, por ejemplo, echamos mano cada vez con más frecuencia de los productos elaborados y precocinados. Gracias al trabajo que se desarrolla en los laboratorios, es posible concretar cuestiones que van desde un análisis rutinario de los productos, en cuanto a sus nutrientes, hasta el establecimiento de fechas de caducidad.

En la planta piloto se simulan procesos y se experimenta en base al proceso de elaboración de los productos y al tratamiento de la carne. Así, se ensayan también nuevas técnicas de



PILI PROL

La carne será uno de los ingredientes básicos de la feria

producción y nuevas tecnologías aplicadas a los procesos transformadores. En definitiva, todo lo que hace que lo que llega a nuestra mesa tenga una buena calidad y que esta calidad sea cada vez mayor.

Proyectos

El centro desarrolla proyectos de investigación con empresas, pero también propios. Estos son tres: valorización de las explotaciones lecheras de Galicia mediante la mejora de la

calidad comercial de la carne de vacuno mayor, el control del aroma del lacón crudo curado y el entorno de la gestión de la producción libre para industrias cárnicas. En cuanto a los proyectos con empresas son seis los que se desarrollan en este momento, relacionados con la industria alimentaria.

En total, doce proyectos de investigación y trabajo que tienen como objetivo último incrementar la calidad de los productos que consumimos.

6.000 familias cuidando de la tuya

COREN

www.coren.es

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 Chulefón 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 Aguate 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 rojézinhas 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:





































La denominaciones gallegas acuden masivamente a la feria

El recinto cuenta con un área especialmente dedicada al vino

M. A.
OURENSE

Aunque sea su mayor atractivo, los 26 menús que se podrán degustar en la novena edición de Xantar no son el único aliciente para visitar la feria. El recinto acoge, además del área de restauración, otras de degustación y promoción. En ellas estarán representadas gran parte de las denominaciones de origen gallegas, que encuentran en este certamen un canal para darse a conocer y para fortalecer su promoción.

Es el caso de los consejos reguladores del queso de tetilla y del de O Cebreiro, así como la asociación provincial de panaderos, representantes de los productores de bonito de Burela, embutidos de Celanova, lamprea de Arbo y un largo etcétera. Habrá, de hecho, empresas que realicen su promoción de forma directa y no a través de instituciones, como ocurre con la ourensana Aceites Abril, que además colabora en el patrocinio de la feria.

En muchos de los casos, tanto denominaciones como productores individuales tie-



SANTI M. AMIL

Los vinos también fueron protagonistas en la pasada edición

nen preparadas degustaciones gratuitas. No obstante, la feria contará también con un área de productos selectos en la que se podrán adquirir delicatessen elaboradas en Galicia.

Catas

Destaca especialmente la labor de promoción que harán en Xantar las denominaciones de origen vitivinícolas de Galicia. En el recinto ferial estarán todos los Consellos Reguladores gallegos —O Ribeiro, Valdeorras, Ribeira Sacra y Monte-

rrei— con la única excepción de Rías Baixas. Los vinos de ellos y de las bodegas que acuden en solitario servirán para degustar y para aprender a catar, ya que está previsto que se celebren en Xantar varios cursos de este tipo.

Para concluir, en la feria estarán también representados concellos, patronatos y otras instituciones que acudirán a Expourense para promocionar turísticamente sus municipios, sus fiestas gastronómicas y sus productos típicos.

Entrevista | José Luís García

PRESIDENTE DO CONSELLO REGULADOR DE VALDEORRAS

«Hai que aproveitar o que dá de si Xantar máis alá da gastronomía»

MIGUEL ASCÓN

OURENSE

O Consello Regulador da Denominación de Orixe Valdeorras é veterano entre os expositores de Xantar. O seu presidente, Jose Luís García Pando, di que a entidade non falta cada ano á cita por convencemento de que é un foro importante para dar a coñecer o viño valdeorrés.

—¿Por qué decidíu o Consello Regulador participar en Xantar?

—Porque é das poucas feiras relacionadas co sector da hostalería que se fan en Ourense e aínda que non é específica do viño, temos que estar.

—¿Dirixides a vosa presenza ó sector profesional ou ó público en xeral?

—Os nosos obxectivos non son moi ambiciosos en canto a ventas porque a feira non é para iso, pero tamén ten a súa importancia darse a coñecer, estar aí e que a xente saiba que existe Valdeorras. Pensamos que o viño ten que



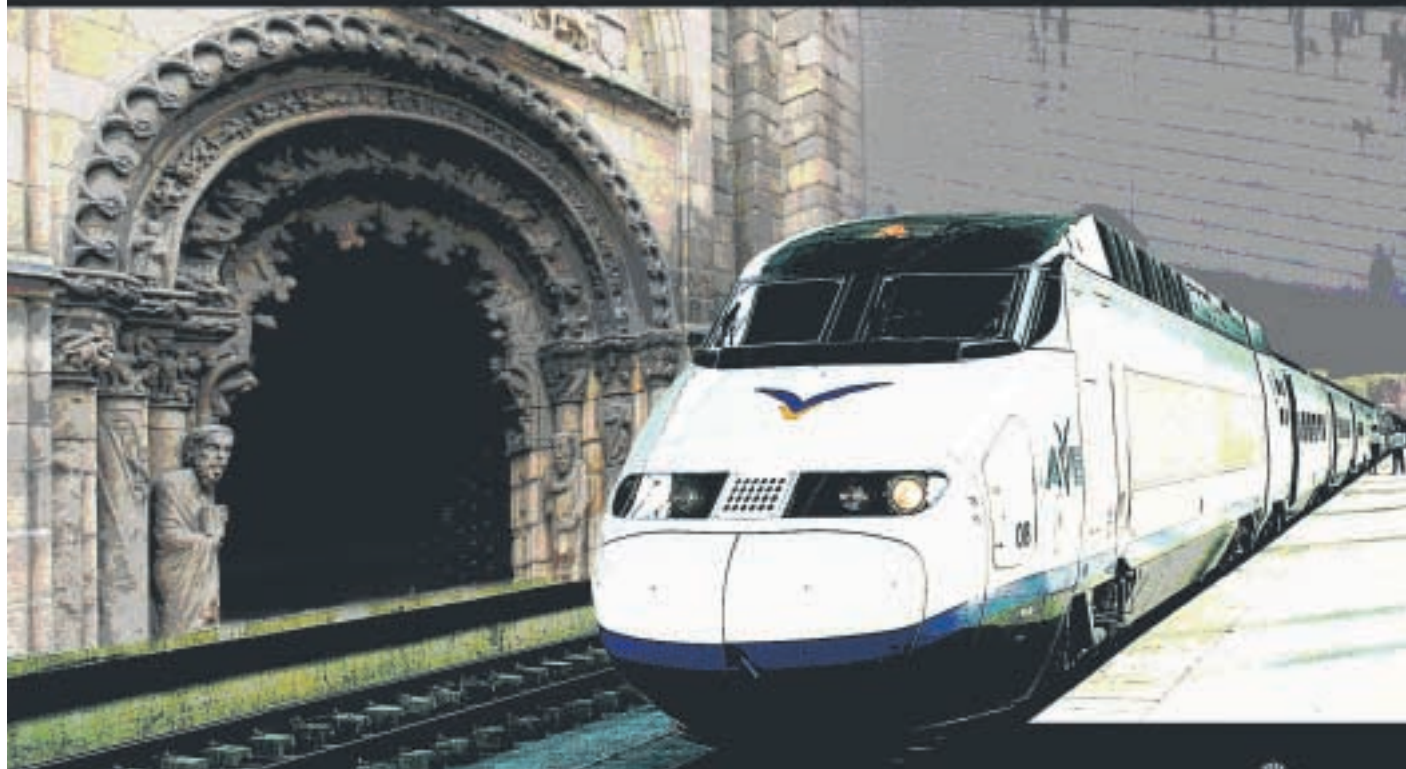
García destaca a presenza de produtos foráneos

estar en Xantar porque hai que aproveitar o que dá de si máis alá da gastronomía.

—¿Qué opina do prantexamento da feira?

—Non teño moitos datos, pero penso que antes estabamos so os ourensáns e agora hai un pouco máis de todo, con xente que ven de fora para facer as presentacións dos seus produtos.

Estamos preparando un Ourense mellor



Ourense, porta do paraíso.



CONSELLO DE OURENSE