

La gastronomía, motor del turismo

Silvia Pardo Expourense

El Salón gallego dinamiza el turismo gastronómico en España y Portugal: recibió más de 20 mil visitas. El programa contó con más de 200 actividades durante los primeros cinco días de febrero.

Xantar, Salón Gallego de Gastronomía y Turismo, cerró las puertas de su 13ª edición celebrada después de cinco jornadas de intensa actividad en las que los profesionales de la gastronomía, el turismo y la hostelería consideraron esta cita como el lugar idóneo para formarse y actualizarse. Xantar 2012 recibió más de 20.000 visitas, 17.000 de las cuales probaron algunos de los 30 menús ofrecidos por los 18 restaurantes.

Las más de 200 actividades del programa fueron seguidas por más de 6.000 participantes, la mayoría profesionales del sector. Incluyó exhibiciones de cocina en directo, más de 30, impartidas por algunos de los mejores cocineros gallegos y de las regiones invitadas. Otra de las actividades que despertaron el interés de los profesionales fueron más de 25 catas comentadas de productos como el vino, el queso, la miel, el aceite o de los productos adscritos a Galicia Calidade.

A esas actividades se sumaron más de 90 degustaciones ofrecidas por los expositores, mismas que registra-



ron mayor participación entre los visitantes de Xantar que, además de acercarse hasta Expourense a comer o cenar, aprovecharon para probar nuevos sabores y texturas, para aprender a preparar distintos platos o para conocer nuevas posibilidades culinarias de productos como el grelo o las conservas de pescados y mariscos, productos ecológicos, razas autóctonas y de las regiones invitadas.

Destacó además el esfuerzo realizado por los 133 expositores de esta edición por la "puesta en escena" de sus productos y servicios, por el cuidado del detalle y por las numerosas degustaciones y actividades que ofrecieron al público.

Objetivos cumplidos

Al poner en valor la gastronomía como reclamo turístico de primer nivel, Xantar 2012 diseñó distintos paquetes a fin de estimular el movimiento de visitantes a Ourense, de dentro y fuera de Galicia, convirtiéndose la edición en un dinamizador del turismo interno regional.



Ese fue uno de los principales objetivos de la 13ª edición del Salón Gallego de Gastronomía y Turismo, celebrado en Expourense entre el 1 y el 5 de febrero, y en la que además destacó la presencia de Azores como invitado especial y la promoción de la gastronomía del Camino Mozárabe o Vía de la Plata.

Por otra parte, Xantar marcó el inicio del calendario de las más de 300 fiestas gastronómicas de Galicia, prestando especial atención a aquellas declaradas de Interés Turístico, y se centró en la promoción del Entroido/Carnaval gallego a través de la gastronomía propia del Carnaval y de sus máscaras.

También destacaron la divulgación de la Dieta Atlántica; la incidencia en la calidad del servicio y de la atención al cliente y de las materias primas o el refuerzo de la oferta gastronómica en el ámbito del turismo rural.

Participantes

El archipiélago portugués de Azores, representado por la Cámara de Comercio, fue el invitado especial de Xantar 2012. Las Azores participaron en todas las acciones de esta edición con la promoción de su gastronomía, turismo y productos agroalimentarios.

En la 13ª edición de Xantar participaron 18 restaurantes, la mayor parte gallegos, aunque hubo lugar también para las comunidades autónomas invitadas y para varias regiones turísticas de Portugal, además de Azores. En total, se ofrecieron más de 30 menús, entre los 12 y los 32 euros, basados en sus productos autóctonos y de calidad.

Otro de los objetivos de la 13ª edición de Xantar fue la promoción del Camino Mozárabe o Vía de la Plata, a través de la presencia en la feria de las gastronomías de Andalucía, Extremadura, Castilla-León y Galicia, que contó con un restaurante para presentar sus principales atractivos gastronómicos vinculados a esta ruta.

Por lo que respecta a Galicia, los menús estuvieron dedicados a Fiestas gastronómicas de Interés Turístico como es el caso del San Froilán de Lugo o la langosta de A Guarda, el Entroido de Ourense, el Corpus de Pontareas o el Botelo de O Barco de Valdeorras. No faltó el menú degustación a base de patata ofrecido por el INORDE. El resto de menús procedieron de Parada de Sil y Ría de Pontevedra-Bueu, que participaron por primera vez, y por Terras de Celanova, Riós y Parque Natural Baixa Limia-Serra do Xurés. Por primera vez se ofrecieron menús aptos para celíacos.

En lo que se refiere a las regiones turísticas portuguesas, estuvieron presentes el Douro, Viana do Castelo y la región de Lisboa e Vale do Tejo, participación que se



materializó gracias al convenio de colaboración entre el salón gallego y el Festival Nacional de Gastronomía de Santarém, el más importante del país luso.

VII Encuentro Ibérico sobre Dieta y Salud

El VII Encuentro Ibérico sobre Dieta y Salud incluyó un completo programa de conferencias, talleres de cocina, catas y degustaciones que puso en valor las propiedades saludables de la Dieta Atlántica y los productos de calidad de Galicia y de las regiones invitadas.

Por otra parte, las exhibiciones de cocina mostraron las propiedades saludables y las múltiples posibilidades en la cocina de los productos gallegos de calidad, integrados en la Dieta Atlántica. Estas clases magistrales de cocina fueron impartidas por algunos de los mejores cocineros gallegos y de las comunidades invitadas reconocidos con galardones de prestigio internacional como las Estrellas Michelin o los Soles Repsol.

Los talleres estuvieron dirigidos a los profesionales y alumnos de las distintas escuelas de hostelería de la Península, estando abiertos además a todos aquellos

visitantes a los que le resultase de interés estas actividades que volvieron a ser de las más seguidas por el público.

Xantar fue el escenario para una nueva entrega de los premios Platos de Oro de Radioturismo a restaurantes y casas de turismo rural de las cuatro provincias gallegas. Relacionado con premios, también se celebró la



segunda edición de los Premios a la Innovación en la Hostelería que recayeron en el espacio gastronómico compostelano Abastos 2.0 y en la empresa Gaélica Solar por la creación de una mesa solar LED autónoma para terrazas.

El VII Encuentro Ibérico sobre Dieta y Salud se complementó con conferencias, catas comentadas y degustaciones.



Encuentro de Cofradías

El Encuentro de Cofradías Gastronómicas y Enófilas pasó en esta edición de Ibérico a Internacional con la presencia de entidades de tres países. La representación española en este Encuentro de Cofradías corrió a cargo de la Federación de Cofradías Españolas, de la Cofradía del Colesterol, del Oricio, Gastrónomos del Yumay, de la Buena Mesa, del "Queso Manchego", Radio Turismo y la Real Liga Naval Española.

Las cofradías gallegas que participaron en este Encuentro fueron: Irmandade dos Viños Galego, Amigos do Viño da Ribeira Sacra, Xamón da Cañiza, la Cofradía Luso-Galacia y la del Caldo de Mourente. La representación portuguesa contó con los Enófilos del Douro, el Espumante, la Amadora y los Gastrónomos de los Açores. A estas hay que añadir las francesas Chaînes des Rotisseurs y la Confrerie de Saint Romain de Bourdelais. La Cofradía Luso-Galaica y la de los Enófilos del Douro celebraron sendos capítulos de entronización de nuevos miembros.

Cabe destacar además la celebración de un Capítulo Extraordinario a nivel nacional de entronización de nuevos miembros de la Chaîne des Rôtisseurs, la orden gastronómica más antigua del mundo con más de 90.000 miembros en 120 países.

