El conselleiro recalca que no hubo riesgo para la salud en los comedores escolares

ALARMAS DE CALIDAD Ante las denuncias por el servicio de los comedores escolares en varias comarcas de Galicia, el conselleiro de Educación, Román Rodríguez, recalcó ayer que "en ningún momento existiu unha situación de risco para a saúde" . Durante una visita a Ferrol, Rodríguez pidió disculpas por las molestias causadas. Pero puntualizó que esta situación "xa se normalizou tras tomar medidas de inmediato". El conselleiro añadió que "Galicia conta cunha das mellores redes de comedores de toda España".

Los comedores gestionados por la Xunta ofrecen cada año hasta 10 millones de menús, "cun aumento moi significativo desde o ano 2009". El conselleiro apuntó que "eu pido desculpas, tal e como xa fixo o presidente Núñez Feijóo, polos problemas puntuais ocasionados". Al respecto, dejó claro que "o contrato administrativo coas concesionarias implicadas neses problemas foi resolto de inmediato, de forma áxil, polo que o servizo seguiu funcionando ao día seguinte e sen interrupción". Rodríguez también avanzó que este mes pretende tener listo un protocolo "para garantir todos os recursos nos casos de apoio educativo domiciliario". P. HERMIDA

Román Rodríguez
CONSELLEIRO DE EDUCACIÓN

"En ningún momento existiu unha situación de risco para a saúde, e os contratos foron resoltos dunha forma moi áxil"

Padres del Leixa logran el vaso terapéutico

FERROL Los padres de usuarios del centro de personas con discapacidad Souto de Leixa lograron que sus hijos usen el vaso terapéutico del Terra de Ferrol, tras el acuerdo de los conselleiros de Educación y Política Social. P. H./*Foto: K.D.*

Ofrecen convertirse en olivarero durante una jornada para conocer el proceso de elaboración del aceite // La actividad tiene el módico precio de 20 euros e incluye una cata de virgen extra y una degustación de vinos TEXTO *Ángel Arnáiz*

Apúntese al vareo y la cosecha de olivas en el Val de Quiroga

Al hablar de aceite de oliva a todos se nos va la cabeza a las tierras andaluzas de Jaén, provincia catalogada como la capital mundial del aceite. Sin embargo, en Galicia, en el Val de Quiroga, con un singular clima de matiz mediterráneo, desde hace siglos, se mantiene vivo el cultivo de los olivos que, según cuentan las crónicas, al igual que en el resto de la Península, fueron introducidos por fenicios y griegos.

Ahora, que es el tiempo de cosecha de las olivas para elaborar después en la almazara, de forma artesanal, ese preciado oro líquido con ADN gallego, la firma valdeorresa Enoturismo Galicia ofrece al público una sugerente actividad que consiste en "participar en las tareas de la recogida de la aceituna en Quiroga y vivir el proceso de la elaboración del aceite tal como se hacía siglos atrás", explica Amparo Montenegro, gerente de Enoturismo e ideóloga de esta novedosa oferta en la geografía gallega.

En esencia, según apunta Montenegro, "se trata de un viaje interactivo donde los adultos y también los niños aprenden de dónde procede el aceite, cómo se cuidan los olivos y cómo se transforma la aceituna en aceite de forma natural".

Los que se animen a participar en este singular viaje al corazón del aceite gallego, en el que se recomienda llevar ropa cómoda de faena, podrán participar en el tradicional vareo de las aceitunas en el árbol y su posterior recogida de las redes que se colocan en la base del olivo. En esta tarea, los olivareros por un día, pueden ver también cómo se realiza el trabajo con maquinaria y comparar el modo manual con el mecánico.

Vista de la almazara tradicional de As Farrapas en Quiroga, que funciona como hace siglos. *Foto: Angar*

ALMAZARA TRADICIONAL. Esta activad se lleva a cabo con la colaboración de la bodega quiroguesa Mondelo que, además de producir excelentes vinos de Ribeira Sacra, se dedica también a la elaboración de aceite artesano, de cosecha limitada.

El gerente de esta bodega familiar de Bendollo, Manuel Mondelo, unos de los pioneros en la recuperación del aceite quirogués, será el encargado de ilustrar a los participantes en este viaje sobre todos los pormenores del proceso de elaboración de ese oro líquido, que en los mercados se paga a 24 euros el litro. Un lujo y una delicia par el paladar.

Una vez recogida la aceituna y ya en la almazara, se explican los pasos de la producción del extra virgen de Quiroga, desde el prensado de la oliva a la decantación con agua caliente y el almacenamiento. Una cata del aceite acompañada de pan casero de la zona pondrá el fin a esa experiencia en la que nos podemos convertir en olivareros por unas horas.

Este itinerario concluye con una visita a la almazara tradicional de As Farrapas, un molino de piedra circular movido por un asno en el que antiguamente se molía la aceituna y luego se decantaba con agua hirviendo. Es todo un viaje en el tiempo al alcance de la mano.

EXPERIENCIA ÚNICA. Los interesados en participar en esta novedosa experiencia de turismo, en la que se conjugan el ocio y la didáctica, por solo 20 euros, puede solicitar información sobre fechas y reserva de plazas a través del correo electrónico info@enoturismogalicia.es o bien en el teléfono 676 101 649.

En la oferta se incluye también una visita a la bodega Mondelo, en la que además de conocer el proceso de vinificación, se degustarán los excelentes tinto y blancos quirogueses, amparados por la Denominación de Origen Rbeira Sacra, junto con unos pinchos de embutidos elaborados en este este valle del sur lucense, acunado por el río Sil.

ESTUDIO CIENTÍFICO

BRAVA Y MANSA, 'MADE IN' GALICIA

●●● Investigadores del grupo de Investigaciones Agroambientales y Alimentarias de la Universidade de Vigo determinaron que en Galicia, en la zona de Quiroga, se dan dos variedades de aceitunas denominadas Brava y Mansa que parecen ser genuinas de nuestra geografía, ya que no se encuentran recogidas en la base de datos del Banco Mundial de Germoplasma del Olivo de la Universidad de Córdoba.

●●● En una valoración de aceites monovarietales elaborados con esas variedades de olivas, realizada por los catadores de la D.O. Montes de Toledo, el resultado fue una total ausencia de atributos negativos y el equilibrio total de los atributos positivos, destacando su carácter afrutado, picante y amargo. Ahora se trabaja en el estudio sus compuestos fenólicos bioactivos.