**PROTAGONISTAS ▶ Andrea Méndez, Laura Álvarez, Ángela Pérez y María Lajusticia** Alumnas de A Pinguela
Este equipo de estudiantes de bachillerato se clasificó para la final del Parlamento Xove

# El día grande del vino de Chantada

▶ Cientos de personas participaron en la feria vinícola de la villa, que incluyó dos catas para elegir los mejores caldos del certamen

**A. RODIL/ A.L.**

CHANTADA. Asegura Bieito Rubido, periodista y director del diario ABC, que en Madrid el vino que está de moda es el mencía de la Ribeira Sacra. Y a juzgar por la cantidad de gente que ayer se concentró bajo la carpa de la Feira do Viño de Chantada y del elevado número de turistas de fuera de Galicia que había, algo de eso debe ser cierto.

Pese a que el tiempo dio un giro de 180 grados y a que ayer soplaba viento frío del monte de O Faro, el día grande de la edición número 35 del certamen vinícola chantadés batió récords de asistencia. Cientos de personas pasaron por las casetas de las 16 bodegas que participaron en el evento y que pusieron a la venta más de 16.000 botellas de vino.

«Non sei se é porque a de Chantada é a primera feira do ano, porque igual comezamos a sair da crise ou porque a xente ten ganas de festa, o caso é que está sendo unha moi boa feira de asistencia e de vendas», explicaba ayer a pie de feria Ramón Rodríguez Porto, de la bodega Terras Bendaña.

En los mismos términos se manifestaba Mario Vázquez Regal. Es el propietario de Viña Garoña y prácticamente el único bodeguero que acudió a todas las ediciones de la feria chantadesa. Él recuerda años peores, buenos y mejores y asegura que la edición que echó ayer el cierre fue de las mejores. «É a mellor festa que pode ter Chantada», añadía ayer el viticultor.

El pregón es una de las tradiciones que incluye el día grande del certamen. Otra de ellas es la cata oficial. Durante toda la mañana un panel de cata formado por reputados enólogos, sumilleres y especialistas en el mundo del vino , entre ellos Óscar Rodríguez, colaborador de El Progreso, probaron los caldos que las 16 bodegas pusieron a la venta y eligieron a los mejores. Lo habitual era que los galardones se conociesen una semana después del certamen, pero este año se decidió entregar los premios al finalizar la comida oficial que se desarrolló en el restaurante Mogay.

El panel de cata concluyó que el mejor vino en la categoría de blancos jóvenes era el de Viña Garoña. En segundo lugar quedó Condado de Sequeiras y, en tercero, Os Cipreses.

En la categoría de tintos jóvenes el primer premio fue para el caldo Cabo do Mundo, el segundo para Marqués de Garoña (de la bodega Viña Garoña), y el tercero para Terras Bendaña.

Se dio un único premio entre los vinos tintos con barrica que lo ganó Cypressus 2015 de la bodega Os Cipreses. Hubo además un premio especial de imagen que ganó el vino Toalde de Roberto Regal.

De manera paralela a la cata oficial se desarrolló una cata popular en la que los consumidores puntuaron los vinos tintos. En esta prueba se impuso el vino Albarduxe mencía 2015, fue segundo el caldo Vía Romana y tercero, Sabatelius mencía 2015.

El complemento ideal en la feria del vino siempre es la música. Ayer actuó la banda de música de Chantada y la charanga NBA. Al caer la tarde la fiesta estuvo amenizada por las orquestas Acordes y Solara.

**Público asistente a la feria. A la derecha, una parte de los premiados en la cata oficial y el periodista Bieito Rubido durante la lectura del pregón.** TOÑO PARGA

# Vivir

cultura@elprogreso.es

# El Fórum Gastronómico echó a andar con la nueva cocina de Galicia

▶ El certamen comenzó con sesiones a cargo de restauradores emergentes, como Carlos Javier González, del soberino Merenzao

REDACCIÓN/EFE

LUGO/A CORUÑA. El Fórum Gastronómico 2017 echó a andar ayer en A Coruña con la nueva cocina gallega como protagonista con las sesiones de Carlos Javier González (Merenzao, Sober), Alberto Cruz (Landua, Dumbría), Diego López (La Molinera, Lalín), Nacho Rodríguez (Gastromanía, Palmeira), Alén Tarrío (Pazo de Altamira, Santiago) y Alberto Lareo (Manso, Santiago). También pasó por la feria el colectivo Coruña Cociña con una sesión colectiva. El encargado de cerrar las actividades fue el también coruñés Luis Veira (Árbore da Veira).

El certamen, que cuenta con más de 200 expositores y un 30% más de superficie que la anterior edición, tuvo también talleres de Toni Vera (Pastelería Canal), Diego Gallegos (Sollo) y Nandu Jubany (Can Jubany). En el apartado de Fórum Vino, Pepe Ferrer fue el encargado de deleitar a los presentes con vinos de Jerez.

El Premio Cociñeiro Novo 2017, fue para Jorge Gago (A Maceta, Santiago). El premio reconoce la labor de los cocineros emergentes que utilizan producto de proximidad, tienen sensibilidad con producciones ecológicas; colaboran con productores locales y hacen difusión de este tipo de valores. Los finalistas fueron Adrián Felípez (Miga, A Coruña), Carlos Pérez (Hokuto, A Coruña), Dani López (Camiño do Inglés, Ferrol) y Álvaro Fuentes (Taberna Meloxeira, O Grove).

En cuanto a los premios Innofórum, el galardón al producto más innovador fue para el queso O Mouro de Campocapela; al 'packaging' más creativo fue para el huevo líquido pasteurizado de Granja Campomayor, y, el premio al sabor más original se concedió a la jalea de flor de saúco presentado por la empresa Carabuñas.

El grelo diseccionado en sus siete partes o la nueva coctelería de Galicia, esa que mezcla sabores brasileños con licor café para obtener una caipirinha intercontinental de la mano de Diego Mosquera, son algunos de los ejemplos que los asistentes pudieron disfrutar en le día de ayer.

El centro de atención de la jornada fueron el pulpo, con el concurso de pulperos y pulperas; la cerveza, con un taller de Estrella Galicia que aúna la bebida con la música, y el espectáculo culinario de Manuel Costiña, que presentará la alternativa creciente de la cocina sin gluten.

ExpoCoruña, el recinto que alberga el evento, cuenta con una zona en la que 'foodtrucks' de diferentes empresas gallegas ofertan cocina de alta calidad.

Destaca, asimismo, el espacio Ágora, en el que el público mostró un gran interés y que pretende dar protagonismo a los productos autóctonos de carácter ecológico, haciendo posible el maridaje entre lo que resulta sostenible y bueno para la naturaleza, y lo que resulta más sabroso para los comensales.

En los distintos puestos se podrán encontrar vinos, cavas, licores y bebidas; denominaciones de origen o producto gourmet.

La apertura del Fórum atrajo a numeroso público. EP

## Novedades
## Debutaba la mitad de los expositores

Un 45 por ciento de los participantes en esta edición lo hacía por primera vez en el Fórum Gastronómico. Ciudades como Burgos, Palencia o Cáceres cuentan con su propio espacio en el recinto ferial para potenciar sus productos que suponen una alta competencia para los gallegos por su calidad y sus certificados.

**Josep Roca**

La actividad seguirá hoy con sesiones en el Auditorio a cargo del portugués Henrique Sá Pessoa (Alma), el Grupo Nove o Ángel León (Aponiente). Los talleres contarán con sesiones con Javier Olleros (Culler de Pau), Jesús Segura y David Chamorro (Trivio) o Aitor González (El Invernadero de Rodrigo de la Calle). En el apartado del vino también cabe destacar la sesión de Luís Paadín. En el Ágora, dentro de ExpoCoruña, los protagonistas serán los oficios del mar, la revolución en la charcutería con Xesc Reina y el papel del sumiller en hostelería será defendido por Xoán Cannas (Instituto Galego do Viño), Esther Daporta (Yayo Daporta, Cambados) y José Martínez (Malauva, Vigo).

**Héctor López**

También cabe destacar la sesión que ofrecerá el sumiller Josep Roca (Celler de Can Roca) o el monográfico sobre carne que contará con los gastrónomos expertos Mikel Zeberio, Carles Tejedor, Miquel Ristol (Lomo Alto) o lucense Héctor López (España), además de los mejores parrilleros tradicionales de Euskadi y Galicia. Hoy también se entregarán los premios Picadillo, en reconocimiento a la trayectoria de cocineros, enólogos, responsables de sala, productores y divulgadores de la cultura culinaria.

## La mezcla entre burrito y hamburguesa es la comida de moda en EE.UU.

▶ El 'burgrito' es una torta enrollada en la que se meten ingredientes como ternera, bacon, queso, lechuga o tomate

KRYSTYNA KINSON

NUEVA YORK. Tras la fiebre por los perritos calientes y los 'pretzels', llega el 'burgrito', una combinación de burrito mexicano y hamburguesa con patatas fritas que se ha convertido en la última moda culinaria que triunfa en Nueva York.

Esta curiosa creación es la receta maestra de restaurantes como Burgrito's, un local del barrio Park Slope, en el distrito neoyorquino de Brooklyn, que se ha especializado en ello.

Se trata de una tortilla de harina de trigo enrollada en forma de cilindro con un relleno de hamburguesa de ternera, beicon, queso Cheddar, lechuga, tomate y cebolla, condimentado con salsa de chipotle.

A primera vista parece un simple taco o burrito, pero lo cierto es que lo jugoso de la hamburguesa con el queso fundido, el intenso sabor del beicon y la patata y el aroma de la tortilla conquistan el paladar de cualquier amante de la fritura.

El mexicano José Alfredo Escorza, encargado de cocina, explicó que esta receta, que se vende a un precio de 10 dólares, está arrasando y tiene multitud de seguidores, pese a que no es precisamente el bocado más sano que uno se puede llevar a la boca.

«Llevamos dos meses desde que abrimos y, hasta ahora, estamos muy ocupados. A la gente le gusta mucho el 'burgrito', hay fines de semana en los que llegamos a vender entre 300 y 400 unidades», afirma el cocinero.

Para satisfacer a los comensales más exigentes, al 'burgrito' también se le puede añadir elementos como pico de gallo, jalapeño, alubias negras, arroz o guacamole.

«Tenemos clientes de todas las edades, a los que les gusta tanto la cocina mexicana como la americana, y nosotros las fusionamos en el 'burgrito'», explicó el copropietario del restaurante, Darin Laby, quien tomó la idea del antiguo chef de su primer local.