PROTAGONISTA ▶ Estrella Rodríguez Presidenta del colectivo Afamon de Monforte

El centro cívico acoge a las 18.00 horas del jueves una charla sobre el alzhéimer

Luis Butrón, Martínez Mareque y Gloria Prada, en la presentación del evento. TOÑO PARGA

Más de 50 bodegas, en la cata de vinos Patrimonio da Humanidade

▶ Se espera que sea la más numerosa de toda la Ribeira Sacra

▶ Veinte expertos se encargarán de la degustación

MIGUEL PIÑEIRO
ribeirasacra@elprogreso.es

MONFORTE. La cata concurso de vinos Ribeira Sacra Patrimonio da Humanidade contará en su tercera edición con la participación de más de 50 bodegas que aportarán más de 100 muestras al evento, que se celebrará en las instalaciones del Centro do Viño de Monforte el viernes y el sábado. La inscripción permanece abierta hasta el jueves.

Xosé Ramón Martínez Mareque, gerente del Centro do Viño, espera que esta cata sea la más numerosa de todas las que se celebran en la Ribeira Sacra. «Consideramos que a cata Patrimonio da Humanidade é a que mellor pode valorar os viños que se atopan agora no mercado. Intentaremos dar a coñecer aos gañadores antes da ponte de decembro para percibir unha maior demanda de cara ao Nadal», valoró Mareque.

En la presentación del concurso comparecieron también Luis Butrón, presidente de la Asociación Galega de Enólogos, y Gloria Prada, primera teniente de alcalde de Monforte.

Para que los caldos puedan participar en la cata es imprescindible que estén acogidos a la denominación de origen Ribeira Sacra y comercializados en la tienda del Centro do Viño. Entre las novedades importantes introducidas para la tercera edición de este certamen se encuentra el procedimiento de valoración de cada muestra. Los 20 catadores que formarán parte del jurado probarán todos los vinos presentados en un orden que se determinará por sorteo. El objetivo de esta norma es asegurar la mayor igualdad posible a la hora de establecer los resultados.

Otro de los aspectos que distinguirán a la cata Patrimonio es la época en la que se lleva a cabo. «Normalmente este tipo de eventos terminan cuando llega el verano. Lo que nos decía la gente del sector en la Ribeira Sacra, que es una zona sobre todo de tintos, es que muchas veces iban a los concursos con muestras que no estaban de todo hechas y que necesitaban más tiempo para hacerse», analizó Luis Butrón.

Las categorías serán tintos sin barril cosecha 2015, blancos de 2015, barril y otras cosechas, tintos de otras cosechas y mágnum.

El Concello destina 30.000 euros a mejorar la guardería

Monforte

DELEGACIÓN

DELEGACIÓN. El Ayuntamiento de Monforte ha contemplado una partida de 30.000 euros para mejorar la guardería municipal que tiene abierta desde hace 20 años en el barrio de Cobas, frente al parque de Os Condes. De esa cantidad, 25.261 euros irán a parar a la adecuación del patio exterior del recinto, trabajos que por resolución de la alcaldía se le han concedido a la empresa A Campiña de Lemos.

El resto del montante, 4.760 euros, será para adquirir cuatro mesas con cinco asientos tipo trona, material que será suministrado, por decisión del equipo de gobierno local, por la firma Chuzos SL de la ciudad.

El alcalde de Monforte, el socialista José Tomé, mantendrá a primera hora de la mañana de hoy una reunión con el conselleiro de Política Social, José Manuel Rey Varela, en la que le explicará la necesidad de disponer en la ciudad del Cabe de un centro público para niños de hasta tres años auspiciado por la Xunta.

Y es que, dijo Tomé, la única existente es municipal, con poco más de 40 plazas, e insuficiente para atender la demanda. En cuanto a los centros privados, estos no son accesibles para todos los ciudadanos, en especial para los que disponen de escasos recursos económicos.

De hecho, desde hace años, son muchos los residentes en la ciudad que se empadronan en municipios como O Saviñao, Sober o Bóveda para poder llevar a sus hijos a una guardería pública.

Gutrei Galicia inaugura mañana en Bóveda unas nuevas instalaciones

DELEGACIÓN

BÓVEDA. La empresa cárnica monfortina Gutrei Galicia inaugurará mañana a las 11.30 horas sus nuevas instalaciones en el polígono industrial de Bóveda con el objetivo de realizar óptimos controles de calidad. Seguirá apostando por la distribución de carne exhaustivamente seleccionada. Además, abre un punto de venta en el que ofrecerá sus mejores productos.

Estas instalaciones de Gutrei Galicia se levantarán en la rúa Río Mao, número 15 del polígono bovedense, en las parcelas 10-11. Al final del evento habrá una degustación de la primera cecina gallega que sale al mercado.

Se trata de una ampliación del sistema que en el año 2007 pusieron en funcionamiento en Monforte los hermanos José Manuel y Miguel Ángel Gutiérrez, que ya contaban entonces con una amplia experiencia en el sector cárnico. Desde entonces buscan las mejores reses para proceder a la distribución de su carne.