El concurso de tapas generará unos 200.000 euros en 47 locales de Lugo

▶ Será del 7 al 23 de septiembre y se repartirán premios entre los clientes que voten los pinchos

UXÍA PÉREZ
local@elprogreso.es

LUGO. Cinco nuevos establecimientos se suman este año al concurso de tapas de Lugo, que generará un volumen de negocio de unos 200.000 euros en los 47 locales participantes.

Este año, se podrá disfrutar de las degustaciones del 7 al 23 de septiembre y la final tendrá lugar del 28 al 30 de septiembre. El ganador se anunciará durante las fiestas de San Froilán, el 8 de octubre en O Vello Cárcere.

El concurso contará, con respecto a la edición pasada, con algunas novedades. Así, el folleto-pasaporte donde se hace promoción de las diferentes tapas añade un distintivo –con la letra E– a cinco de los 47 establecimientos, para identificar a los locales ganadores de las últimas cinco ediciones.

El público elegirá al ganador y para participar habrá que sellar los cupones en los establecimientos en los que se degusten las tapas, que se valorarán con una puntuación de entre 1 y 5. Todos los cupones entrarán en el sorteo de numerosos premios, entre los que se encuentra un viaje de un fin de semana para dos personas a una ciudad europea. Para optar a esta escapada, el folleto deberá incorporar, como mínimo, un total de 23 sellos de los distintos establecimientos.

Además habrá también un jurado técnico que determinará los tres primeros clasificados, además de los ganadores de los denominados 'Maridaxe Estrella Galicia' y 'Maridaxe Ribeira Sacra'.

Las tapas presentadas a concurso tendrán un precio máximo de tres euros.

Presentación de la décimocuarta edición del concurso de tapas. XESÚS PONTE

Establecimientos participantes y tapas

Tres pés 'Chiquis 3 pés'
Abrente 'Montadiño de ventresca'
A Adega 'Fetuchini'
Antas 'Volandeiras mar e terra'
A Laxa 'Raxiño en salmorejo'
A Rotonda 'Pescada A Rotonda'
As Brasas 'Timbal de solombo'
As Landras 'O niño'
Arrocería Os Cachivaches 'Bonito tiiii!'
Bulló Xantar 'Atún Mariñado'
Campos 'Luriña full equip'
Canela Bakery Coffee 'Vieira'
Casa D'auga 'Ovo, pataca e porco'
Casa Paco 'Agasallos do miño'
Cunca do cantiño 'Brandada
A Nosa Terra 'Foliada galega'
Eduri 'Pisto bonito'
El Boni Parrillada 'Eco-milfollas'
El Consulado 'Burguer de polo'
El Riba 'Sándwich lacón asado BBQ'
España 'Boi roll con patacas bravas'
La Cosechera Gallery 'Tosta fresca'
La Cosechera Transandinos 'Filet mignon'
La Encina 'Luriña-Surf'
Las Cinco Vigas 'Albóndegas'
Legends Café 'Mosaico vegano'
Manuel Manuel 'Luriña rechea'
Medievo 'Canelone'
Mesón Colón 'A vaca mariña'
Mesón de Alberto 'Zamburiñas'
Mesón El Castillo 'Mini burguer'
Mesón Pulpería O Castelo 'Polbo'
Millenium 'Pasticcio'
Mom&Beer Cocktail 'Mini burguer'
O Castor 'Prato criollo'
O Cincuenta e Seis 'Bacallau'
O Figón 'Rabo de tenreira'
O Mercado 'Pluma ibérica'
Paprica 'Burela e Friol'
Parrillada Antonio 'tosta salmón'
Parrillada Fonsagrada 'Espetada'
Porta da Estación 'Osobuco'
Rosalía de Castro 'Mediterráneo'
Saxo 'Timbal de mexillóns'
Taberna Daniel 'Barriga de atún'
Tía Julia 'Xabaril 2018'
Tosar 'Tostas de entrecosto'

Repercusión

El sector vincula la gastronomía con las mejoras que percibe en el sector turístico

La gastronomía tiene peso en la evolución del sector turístico, según se apuntó en la presentación del concurso de tapas. La buena fama de los platos gallegos ha sido el mayor impulso en el crecimiento turístico, que incrementó sus cifras hasta un 3% en julio con respecto al año anterior.

El objetivo es reforzar aún más esa influencia, tal y como apuntó Carmen Basadre en la presentación de esta décimocuarta edición. La edil dijo que «é o momento de poñer ese mellor facer con produtos da terra para que a xente os coñeza mellor».

CRECIMIENTO. El concurso servirá para seguir potenciando ese fenómeno, según Cheché Real, presidente de la Asociación de Empresarios de Hostelería. «Pretendemos que se transmitan os valores e as referencias gastronómicas da nosa terra» aseguro Real.

Destacó, de hecho, que el concurso sigue creciendo y ello a pesar de que los certámenes de ese tipo se han generalizado y, por tanto, «o aliciente que había antes para desprazarse xa non é o mesmo», apuntó.

Por otra parte, el concurso se promocionará en la vuelta ciclista a España, en la que desde hace años se da a conocer la gastronomía lucense.

Las tapas estarán disponibles para el público como mínimo de 13.00 a 15.30 y de 20.00 a 22.30. Su calidad, según Cheché Real, «cada vez é maior, incluida a presentación».

El programa +XTI ofrece cursos para apoyar el empleo y el ocio juvenil

UXÍA PÉREZ
local@elprogreso.es

LUGO. La concejala de cultura y juventud, Carmen Basadre, presentó nuevas actividades socioculturales del programa contra la drogodependencia +XTI. Entre ellas, destacan iniciativas dirigidas a ofrecer salidas laborales o a la prevención de accidentes causados por adicción.

El Concello impartirá materias de formación en materia de transporte, tales como el curso sobre mercancías peligrosas, que incluye instrucción en CAP y preparación para el permiso C. Esos talleres —como es el caso de todas las actividades incluidas en el programa—, serán totalmente gratuitos, lo que permitirá a las familias evitar un gasto importante. El curso, que ha abierto ya su plazo de inscripción a empadronados de entre 18 y 36 años, ofrecerá un total de 140 horas repartidas de lunes a viernes a partir del 10 de septiembre en el CFT —Centro de Formación del Transporte—.

Entre las novedades vinculadas al mundo del motor se recogen también cursos de manejo de maquinaria y seguridad, teoría sobre prevención de riesgos laborales, primeros auxilios y emergencias, además de hasta 10 horas de práctica. Los cursos se desarrollarán durante el mes de septiembre, y se ha abierto ya el plazo de inscripción, que ha de completarse en las oficinas del CFT.

El Concello ofrece un curso de iniciación al golf.

Además, relacionado con el curso de 'Actividades de terra vinculadas ao mundo do motor', el Concello ofrece una beca deportiva que consistirá en acompañar al equipo Hyundai en un rally.

La inserción laboral no es el único objetivo del programa, que impartirá también cursos de formación a unos 20 profesionales de la circulación con la finalidad de prevenir accidentes causados por adicción a drogas, móvil o por abuso.

Para ello, Manuel Rodríguez Souto y Nuria Guisandez Giménez impartirán clases con la ayuda de material didáctico y especializado que deberá ser utilizado posteriormente por las autoescuelas.

Por último, el ocio y la innovación vuelven a estar presentes en el programa con la oferta de actividades como un curso de iniciación al golf —impartido el 29 y 31 de agosto y el 5,6 y 7 de septiembre a personas de entre 13 y 36 años—, un seminario de vuelo acrobático en el aeródromo de Rozas y una actividad de lucha grecorromana en la Casa da Xuventude durante un mes.

Ribeira Sacra

monforte@elprogreso.es

Estado de la pasarela de hierro que cruza el río Cabe entre el parque de Os Condes y la guardería municipal. TOÑO PARGA

Alarma en Monforte por el estado de la pasarela de hierro que cruza el Cabe

▶ Usuarios habituales denuncian que la estructura está comida por el óxido y la maleza

A. RODIL

MONFORTE. Los acontecimientos recientes en el puente de Génova (Italia) y en el puerto de Vigo durante el festival de O Marisquiño han provocado que los vecinos estén más pendientes de las infraestructuras que usan a diario, y en el caso de Monforte las alarmas han saltado referidas a la pasarela peatonal de hierro que cruza el río Cabe entre el parque de Os Condes y el barrio de Cobas, a la altura de la escuela infantil municipal. Los usuarios habituales del puente se quejan de que la estructura de hierro está completamente comida por el óxido y que tanto en esta parte como en la de cemento hay problemas de limpieza graves.

Ayer, los denunciantes explicaban que desde que se construyó la pasarela, hace 20 años, no se hizo ningún trabajo de mantenimiento importante.

El Ayuntamiento de Monforte reconoció que a nivel estructural nunca se había actuado en la plataforma aunque sí se hacen «habitualmente labores de mantenimento» que incluirían la limpieza, aunque las pintadas y la maleza que crecen en la construcción son evidentes.

La pasarela no asume tráfico de vehículos, es solo de uso peatonal, pero en determinados eventos puede registrar un volumen de gente importante. Fue el caso del día 16 de agosto por la noche, cuando tuvo lugar la sesión pirotécnica que despidió las fiestas de Monforte. Las personas que no encontraron acomodo en las inmediaciones del puente viejo o en el nuevo eligieron la pasarela para ver los fuegos, muy próxima a la zona de atracciones.

También es un viaducto que registra una importante cantidad de gente siempre que hay competiciones en el río y, en concreto, en el entorno del parque de Os Condes.

Antecedentes
Una obra muy cuestionada por su estilo

La pasarela de hierro se terminó en otoño de 1998 y fue una de las actuaciones incluidas dentro de un plan para sanear el río Cabe que tenía un presupuesto millonario. Para este viaducto se eligió el hierro como principal material, una decisión que en aquel momento no gustó nada a los vecinos porque consideraban que no era adecuado para un puente con vistas al colegio del Cardenal.

Otras obras

En el mismo plan se incluyó la limpieza y acondicionamiento del Cabe en su tramo urbano y la construcción de otra pasarela, esta de madera, que une el Paseo do Malecón con Ramberde.

Tres tintos de la Ribeira Sacra fueron premiados en Euskadi

Monforte

C. MÉNDEZ

MONFORTE. La Asociación de Euskadi de Sumilleres premió en la XVIII Cata-Concurso de Viños Tintos Galegos, que tuvo lugar en Llodio (Álava), a tres vinos pertenecientes a la denominación Ribeira Sacra, que se clasificaron en los tres primeros puestos.

El vino Viña Peón 2017, de Adega Ernesto Rodríguez Pérez, de Sober, obtuvo el primer lugar en la clasificación. Le siguió Casa Moreiras 2017, de Adega Casa Moreiras de Pantón. En tercer lugar quedó Marqués de Garoña 2017, de la Adega Viña Garoña de Chantada.

También hubo una cata de vinos blancos gallegos celebrada en la Casa de Galicia de Bilbao en la que el Viña Garoña 2017, godello, de la bodega del mismo nombre recibió un accésit.

La recogida de premios tendrá lugar hoy, a la una de la tarde, en el Centro do Viño de Monforte, de manos de la presidenta de la Irmandade de Centros Gallegos en Euskadi, Pilar Rodríguez Villar, y el organizador de la cata, José David Fidalgo Fidalgo.

RECONOCIMIENTOS. Según el consejo regulador, los galardones reafirman los recientes éxitos alcanzados por los vinos de la denominación.

Señalaron el caso de la calificación obtenida en la Guía Peñín (una de las más prestigiosas publicaciones de España), que posicionó a los vinos de la zona como los mejores valorados de Galicia o las medallas de oro y plata del VinDuero-VinDouro.