



Otero y Diéguez presentaron el cartel de la feria del vino, hecho por Lomarti. TOÑO PARGA

Trece bodegas participan en la feria del vino de Chantada

- El coste de la convocatoria ronda los 35.000 euros
- La organización incluye este año la venta de catavinos

A. RODIL CHANTADA. Los chantadinos celebrarán la trigésima segunda edición de su feria del vino los días 7, 8 y 9 de marzo y la convocatoria reunirá este año 13 bodegas, tres menos que en la edición anterior, cuando se había llegado a las 16. El concejal de cultura, Manuel Diéguez, y un representante del comité organizador, Diego Otero, presentaron ayer los detalles del evento, cuyo coste estará entre los 33.000 y los 35.000 euros. Diéguez detalló que la aportación municipal será de unos 25.000 euros, una cantidad similar a la de los últimos años.

En cuanto a la reducción de bodegas, el responsable de cultura comentó que la media estuvo siempre entre las doce y las 15 bodegas, pero que este año algún bodeguero se dio de baja por jubilación y otros no tienen todavía listo el vino de la nueva cosecha preparado.

El programa tiene carácter continuista e incluye tres jornadas reservadas para la música, la degustación de caldos y los actos oficiales, pero también presenta algunas novedades. Por ejemplo, habrá dos puestos en los que se venderán catavinos para degus-

tar los caldos. Estas copas ya están presentes en otras ferias de la denominación, pero no en la chantadina. Se venderán a dos euros y al final de la jornada los consumidores que devuelvan su catavinos podrán recuperar el dinero.

La feria comenzará el día 7, pero la próxima semana habrá tres catas comentadas en distintos restaurantes de Chantada para difundir el mundo del vino. La primera será el lunes en el restaurante Faragulla, la segunda el miércoles, en la Casa Mariño, y la tercera, el jueves en el restaurante Mar y Bellota. Las sesiones estarán dirigidas por enólogos profesionales y en cada una los asistentes catarán cuatro vinos.

Además, el domingo de la feria habrá otra cata. Se trata de la prueba oficial que pasarán los vinos que acudan a la convocatoria. Varios expertos analizarán los caldos y darán a conocer las puntuaciones después del evento, para que su veredicto no condicione las ventas de las bodegas. Tras esa cata tendrá lugar el pregón, que correrá a cargo del escritor y poeta Xulio López Valcárcel, vinculado a la comarca y que ya dio el pregón de las fiestas patronales en una ocasión.

A identidade dun pobo

EN TABOADA vén de lonxe nos tempos a elaboración do caldo de ósos nesta época do ano, prato que poucas comarcas de fóra coñecían ata a celebración dunha festa de exaltación deste produto, que potencia a identidade taboadesa cara ao exterior.

Valéndose da xustificación de contar na comarca cun prato propio foi cando comezou a celebrarse no ano 1998, grazas á asociación cultural O Carballo, a Festa do Caldo de Ósos, que conseguiría chegar ata a súa terceira edición antes de producirse unha paréntese de varios anos.

Unha vez restaurada grazas ao apoio do Concello, a festa foi collendo forza polo incremento de participación, moi especialmente pola implicación do sector hostaleiro do municipio, sendo hoxe un evento totalmente consolidado e referente dentro do calendario festivo e gastronómico da nosa provincia.

Nesta época de matanzas, nas terras de Taboada, ademais do caldo de ósos, consumíense outras partes do animal, do porco, que acompañan ao propio caldo, coma é o fígado encebollado, as costelas asadas ou a zorza, rematando todo con filloas de sangue con mel.

Todo iso é regado con viño da Ribeira Sacra, de Sobrado, xunto coa augardente de Xián e

RAMÓN R. PORTO

do licor café da zona.

Este ritual fai da matanza unha verdadeira festa de inverno na que se xuntan os veciños, familiares e amigos, o que proba a importancia que segue a ter o sacrificio dos animais e a preparación da carne para a alimentación do ano que comeza.

Volvendo á feira do caldo de ósos, non se pode entender tal festexo como o medio de satisfacer necesidades biolóxicas, das máis básicas, coma o comer.

Temos que entender que entra noutros comportamentos culturais e sociais, como poden ser a exaltación da gastronomía, e que ten como principais beneficiarios aos hostaleiros locais, un colectivo que hoxe conta cunha grande unidade.

A vinculación da festa co Entroido foi un gran acerto, xa que deste xeito se promociona o concello de cara ao exterior, pois a gastronomía é un elemento moi valioso para potenciar a imaxe dunha terra, reflexo real ao formar parte da cultura e da identidade dun pobo.

Convido a todos a participar na festa do caldo de ósos que terá lugar no centro de Taboada este domingo a partir do mediodía.

Operativo Tres días de actos y una quincena de trabajadores

El Ayuntamiento de Chantada celebra hoy una junta de seguridad para determinar el operativo que se pondrá en marcha durante las fiestas. La próxima semana comenzará a instalarse la carpa en la que se celebrará el evento. En la feria, además de los bodegueros que desarrollan su actividad en las casetas, trabajarán una quincena de personas para que todo salga según lo previsto.

El libro ganador del Condado de Pallares será presentado en Taboada

Taboada

DELEGACIÓN

TABOADA. La casa de la cultura de Taboada acoge mañana, a partir de las siete de la tarde, la presentación del libro que recoge el trabajo ganador de la sexta edición del certamen de investigación Condado de Pallares. La galardonada es Begoña González Aguiar, por su obra titulada 'A presenza do mestre Mateo

no sur da provincia de Lugo. O taller de Portomarín e os seus colaboradores'.

Al acto asistirán el secretario xeral de Cultura, Anxo Lorenzo; el delegado de los departamentos de cultura y deportes en la Diputación, Mario Outeiro, y los alcaldes de Guntín, Portomarín e Taboada, entre otras personalidades del mundo de la política y la cultura a nivel provincial y gallego.

I ♥ ENGLISH ACADEMY

- Inglés para nen@s de 1 a 12 anos. Grupos reducidos por idade e nivel.
- Grupos de inglés para E.S.O., B.A.C. e adultos.
- Pasanxía EP, ESO, BAC: axuda cas tarefas, traballos e exames noutras asignaturas. Apoio e seguimento escolar.
- Actividades de Fin de Semana: Cooking - Klubb!
- Libros en inglés para nen@s.

TLF: 627 313 292
www.iloveenglishacademy.com
iloveenglishacademy@gmail.com

C/ Concepción Arenal 47, bajo 2ª - Lugo

ANUNCIO

Antonio Reiñi Dacal solicitou licenzia para a rehabilitación dunha vivenda unifamiliar, sito en Lousado-Laxosa (O Corgo).

- Localización: Lousado-Laxosa (O Corgo)
- Uso previsto: vivenda.
- Altura máxima: 6,55 m.
- Ocupación da parcela pola edificación: 9,12%

En cumprimento do disposto no art. 41 da Lei 9/2002, do 30 de decembro de Ordenación Urbanística e Protección do Medio Rural modificado pola Lei 15/2004, do 23 de decembro, sométese o expediente a información pública por un prazo de vinte días hábiles, contados a partir do seguinte á publicación deste anuncio, co fin de que durante o citado período as persoas que calquera xeito se consideren afectadas poidan presentar alegacións, polo que se convidan a presentar as alegacións ou observacións que consideren oportunas.

O Corgo, 25 de febreiro de 2014
 O Alcalde,
 Asdo.: José Antonio Ferreiro González



VIVERO
CENTRO DE JARDINERÍA

Árboles | Flores | Plantas

A Palloza (Lugo) 982 303 505

www.nuevosjardines.com

DISEÑO DE JARDINES

Nuestros trabajos nos avalan

Realizamos diseños y proyectos, sin compromiso

Obras | Mantenimientos | Riegos automáticos