

## Os melindres de Melide maridan á perfección cos destilados galegos



Este domingo celébrase na localidade coruñesa de Melide a XXI Festa do Melindre e da Repostería e, con tal motivo, celebrouse como acto previo unha xornada de maridaxe entre estas sobremesas e os destilados amparados polo Consello Regulador das Augardentes e Licores Tradicionais de Galicia. O encontro, conducido pola presidenta de Gallaecia, Mercedes González, puxo de manifesto a perfecta harmonía existente entre os doces tradicionais de Melide, os viños da Ribeira Sacra e os destilados galegos.

A cata desenvolveuse en dúas fases. Nunha primeira, os asistentes participaron nunha presentación e explicación das características dos distintos produtos que interviñan na xornada. Posteriormente, procedeuse a catar as sobremesas cos viños e cos destilados. En total, catáronse catro postres: dous melindres, os ricos e os amendoados tan afamados da zona. Cada un deles degustouse con sete viños da D.O. Ribeira Sacra, tanto do ano como elaboracións especiais. Tamén se maridaron con catro destilados: augardente branca de albariño e híbrido, licor café e licor de herbas.