

La Feira Medieval de Monforte se amplía este año a dos jornadas

MONFORTE / LA VOZ

La Feira Medieval de Monforte pasará de una a dos jornadas este año, en respuesta al interés de los comerciantes locales y de los propios participantes por su ampliación. Se celebrará, concretamente, los días 19 y 20 de abril, coincidiendo, como es habitual desde su puesta en marcha, con el paréntesis festivo de la Semana Santa. El plazo de inscripción para participar estará abierto hasta el 28 de marzo y las solicitudes deben tramitarse a través de la delegación municipal de Cultura.

La Feira Medieval se celebraba hasta ahora coincidiendo con el sábado de Semana Santa. El éxito de público de las últimas ediciones animó al Ayuntamiento a sondear la opinión de los artesanos participantes y del comercio monfortino sobre una posible ampliación. En la encuesta realizada el pasado año, el 94% de los comerciantes y el 70% de los vendedores se mostraron a favor de extenderla al domingo.

Próximos mercados

Por otro lado, los próximos días 15 y 16 de marzo se celebrará en el espacio central de la plaza de Abastos un mercado monográfico dedicado a los productos gastronómicos de la Ribeira Sacra. Los días 22 y 23 se celebrará el mercado *Chocolate paixon* y el último fin de semana el de *Muller creativa*. Este último iba a celebrarse este pasado fin de semana, pero tuvo que ser pospuesto debido al cambio de fechas en la celebración del desfile de comparsas de Monforte.

Vinos con diseño italiano en viñas de la ribera de Chantada

Waltter Podda y Giuseppe Egitto se instalan como bodegueros en la zona

LUIS DÍAZ
MONFORTE / LA VOZ

Pocas novedades en el día grande de la Feira do Viño de Chantada. Mucha gente a partir del mediodía en las casetas de las bodegas, un pregonero rodeado de un ejército de autoridades en el palco y una cata previa, para elegir los mejores vinos, cuyos resultados todavía se harán esperar una semana. Salvo un puesto de venta de copas de cata con el sello de Ribeira Sacra, el guion de la muestra vitícola fue el mismo de las últimas ediciones. No faltaron las estruendosas charangas ni los kilométricos puestos de pulpo y churrasco. Todo lo que se espera, a fin de cuentas, de una feria popular. Pero algo se mueve en esta ribera del Miño cuando dos italianos la eligen para traducir en vinos la singularidad de su paisaje.

Waltter Podda y Giuseppe Egitto no desentonaban ayer entre el numeroso público de la Feira do Viño de Chantada, catavinos en mano y al acecho de alguno de los codiciados barriles que permitan a sus afortunados ocupantes posar copas y platos con raciones. Ambos son de Alghero, una ciudad de Cerdeña apodada *Barceloneta* en referencia a los colonos catalanes que se instalaron en ella en la Edad Media. Se conocen desde los diez años y terminaron cumpliendo el sueño de elaborar sus propios vinos a muchos kilómetros de su tierra, en un pago de la ribera chantadina denominado *As Carneiras*.

Afinado en Galicia desde hace años, Waltter Podda elabora con el sello de Ribeira Sacra la



Roberto Regal (izquierda), Waltter Podda y Giuseppe Egitto, en la Feira do Viño de Chantada. ROI FERNÁNDEZ

marca *Fiume* en colaboración con el enólogo chantadino Roberto Regal. Es un tinto de mena, con algo de garnacha tintorera y albarello, cuya uva procede en su totalidad de un pequeño viñedo de la ribera del Miño. «Los vinos aquí son tan maravillosos como el paisaje. Me encantan por su engañosa sencillez, que esconde una enorme personalidad para quien sabe apreciarlos», explica este publicista metido a bodeguero.

Su pasión por la Ribeira Sacra ha tenido efectos contagiosos. Giuseppe Egitto adquirió recientemente una viña en la misma zona en la que se elabora *Fiume* y prepara la primera cosecha de su vino, que etiquetará como *Nomad*. Asesor jurídi-

co de una multinacional, actualmente jubilado, está convencido de que los vinos de Ribeira Sacra pueden salir sin complejos a cualquier mercado: «¿Por qué no pueden estar en una vinoteca en Italia?, pregunta. «Hay vinos de esta zona que a veces me recuerdan a la *nebbiolo* [uva típica del Piemonte]».

Vicario y viticultor

Fiume y *Nomad* cuentan con el asesoramiento enológico de Roberto Regal, artífice de un sinfín de marcas de producción minimalista, entre las que se encuentran los vinos de Diego de Lemos, los primeros que se etiquetaron en Galicia con el sello ecológico. Regal colabora con otros viticultores ocasionales, que por

raíces familiares o por apego a la zona elaboran vinos bajo la denominación de origen Ribeira Sacra. Es el caso de la marca *Ora et labora*, que embotella el vicario general la Diócesis de Lugo, Mario Vázquez, en uno de los viñedos de su familia en Pesqueiras. En esa misma *ribeira* cultiva una viña para autoconsumo el escritor lucense Xulio López Valcárcel, que ayer fue el encargado de leer el pregón en la feria de Chantada.

El pregonero rindió homenaje a los viticultores que con su esfuerzo mantuvieron viva una ribera ahora en auge. También reivindicó la cultura del consumo moderado de vino frente a «novos ritos bárbaros e degradantes como o botellón».

SARRIA

Los hosteleros celebran su cena anual

La delegada territorial de la Xunta en Lugo, Raquel Arias, tiene previsto participar hoy en la cena anual que celebrarán los hosteleros de la comarca de Sarria. La cena tendrá lugar en el restaurante Alfonso IX, a partir de las nueve y media de la noche. Como en la pasada edición, rendirá homenaje a alguna de las cocinas del Camino de Santiago. En esta ocasión, le tocará el turno a la gastronomía burgalesa.

MONFORTE

Charla sobre salud en la mujer discapacitada

Laura Quintas Lorenzo, coordinadora de la comisión sociosanitaria de Cogami, ofrecerá una charla el próximo 12 de marzo en Monforte sobre la salud en las mujeres con discapacidad, a las ocho de la tarde en el salón de actos de la casa de cultura. La actividad se enmarca en los actos municipales con motivo del Día Internacional de la Mujer. Laura Quintas es vicepresidente de la Asociación Gallega de Hemofilia.



Begoña López, propietaria del bar donde se selló el boleto

O SAVIÑAO

Premio de 10.000 euros en la Primitiva

El bar Taramanco de Escarirón selló un boleto agraciado con un premio de tercera categoría de 10.000 euros en el sorteo del pasado sábado del Jóker de la Lotería Primitiva. El establecimiento de la capitalidad del municipio de O Saviñao, propiedad de Begoña López Méndez, está situado en la calle Rosalía de Castro. Días atrás, en el bar Crucero de Monforte se selló otro boleto premiado con 10.000 euros.

BÓVEDA

Muestra fotográfica en el centro sociocultural

El centro sociocultural de Bóveda acoge una muestra fotográfica de José Camilo López, que podrá visitarse todo el mes de marzo de lunes a viernes y de cinco a siete de la tarde. La delegación de Cultura trata de potenciar este espacio para exposiciones de diversos contenidos. Con anterioridad acogió muestras dedicadas a jóvenes ilustradores, carteles de la Feira de Outrouira y especies en peligro de extinción.