La Voz de Lemos

SÁBADO 24 DE ENERO DEL 2015
Delegado: Miguel Ángel Cabana Aguiar
Comercial: Alberto González Parra

LA MIRILLA

Menú de sibaritas para los consejos reguladores

LUIS DÍAZ
luis.diaz@lavoz.es

Así da gusto comer. Con todos los vinos, destilados y productos agroalimentarios de Galicia con indicativo de calidad sobre la mesa. Cocinar para un evento así es otra historia. No por la preparación, faltaría más. ¿A quién no le gusta encender los fogones con lo mejorcito de la despensa autóctona a su alcance? El problema es darle cabida a todo, porque son en torno a veinte los alimentos gallegos con garantía de origen. En esa tesitura se vio ayer el cocinero del restaurante monfortino O Grelo, **Martín Mantilla**, que fue el artífice del menú que se sirvió en la comida anual de los consejos reguladores. Descontados los pimientos de Herbón y O Couto, que no están en temporada, le quedaban todavía por encajar unos cuantos productos para no «enfadar» a ningún comensal. E hizo un verdadero encaje de bolillos para quedar bien con todos: lacón gallego con queso de San Simón y aceite ecológico, fabas de Lourenzá con mejillones de Galicia al godello, jarrete de ternera gallega con mencía y castañas... Y así hasta completar un imaginativo menú de cuatro entrantes, dos platos y tres postres. La euforia del anfitrión, el presidente de Ribeira Sacra, **José Manuel Rodríguez**, parecía justificada. «Aquí está a calidade de Galicia», dijo a modo de saludo a los asistentes. Entre ellos estaban el gerente de Rías Baixas, **Ramón Huidobro**, y los presidentes de Valdeorras, **José Luis Pando**; y Agricultura Ecolóxica, **José Antonio Fernández**. Los altos cargos de la consellería no acudieron, quizás para cuidar la línea.

Martín Mantilla cocinó para la comida anual de los consejos reguladores de Galicia. A la derecha, la mesa presidencial. FOTOS ROI FERNÁNDEZ

Trabajadores de distintos consejos reguladores compartieron mesa

La comida reunió en el restaurante O Grelo a unas noventa personas

El titular de Agricultura Ecolóxica (izquierda), en una de las mesas

Julio Méndez (en el centro) y Churra Costa durante el espacio televisivo

Julio Méndez desvela algunos de los secretos de la cocina de La Polar

Comer en Monforte son palabras mayores. Por la calidad de los productos gastronómicos y también por el acreditado nivel de los cocineros locales. El restaurante La Polar es, desde hace años, lugar de peregrinación obligada para los amantes de la buena mesa. Su gran popularidad, que le hace figurar en la agenda de numerosos visitantes que se acercan a la Ribeira Sacra, irá en aumento a buen seguro tras la participación de su propietario, **Julio Méndez**, en el programa gastronómico televisivo *Sopa de festa*. Fue con motivo de un espacio monográfico dedicado a la carne de buey, que es una de las especialidades de este restaurante monfortino. Con **Churra Costa** como interlocutora, concursante gallega de *MasterChef*, Julio Méndez desveló alguno de los secretos de la elaboración del guiso de rabo de buey, uno de los platos que figuran habitualmente en la carta. La maceración previa en un adobo de diferentes tipos de vino, chocolate y especias es una de las claves. El resto lo pone la carne, procedente de la explotación local de Finca Balboa, a la que también se acercaron las cámaras del programa.