

XANTAR

XX Sal6n Internacional de Turismo Gastron6mico, Ourense, 6 - 10 de Febrero 2019



Taller gastron6mico degustaci6n de los productos del mar de Galicia "Aula Mar"

MI6RCOLES, 6 DE FEBRERO

Adri6n Felipez - Restaurante "Miga" (A Coru6a)

13.15 h - 14.15 h

"CATA LA LATA"

Colabora ANFACO-CECOPESCA: Asociaci6n Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos.
Vinos D.O. Ribeiro.

18.00 h - 19.00 h

BONITO DEL NORTE: "AQUÍ LO HACEMOS BONITO"

Colabora ABSA, Armadores de Burela.
Vinos D.O. Valdeorras.

JUEVES, 7 DE FEBRERO

Jos6 Manuel Mall6n - Remollo Espazo Gastron6mico (Ames)

13.15 h - 14.15 h

MEJILL6N DE GALICIA: "EL NUESTRO, CON SELLO"

Colabora el C.R.D.O.P. Mejill6n de Galicia.
Vinos D.O. Rías Baixas.

18.00 h - 19.00 h

"TIEMPO DE LAMPREA"

Colabora la Confradía de Pescadores de Santa Tecla, A Guarda.
Vinos D.O. Monterrei.

VIERNES, 8 DE FEBRERO

Emma Pinal - Gastrobar O Birr6n (Ribadavia, Ourense)

13.15 h - 14.15 h

pescadeRías: "LO MEJOR DE NUESTRA PESCA ARTESANAL"

Vinos D.O. Ribeira Sacra.

18.00 h - 19.00 h

ESPECIES DE RECIENTE EXPLOTACI6N: "SUCULENTO TESORO ATL6NTICO"

Vinos D.O. Ribeiro.

S6BADO, 9 DE FEBRERO

Miguel Gonz6lez - Hotel Rústico San Jaime (Pereiro de Aguiar, Ourense).

13.15 h - 14.15 h

SABORES DE LA RÍA: "LO MEJOR DE NUESTRA PESCA ARTESANAL"

Vinos D.O. Valdeorras.

18.00 h - 19.00 h

pescadeRías: "DE PROXIMIDAD Y CON SELLO PROPIO"

Vinos D.O. Monterrei.

DOMINGO, 10 DE FEBRERO

Jos6 Manuel Mall6n - Remollo Espazo Gastron6mico (Ames).

13.15 h - 14.15 h

MEJILL6N DE GALICIA: "ENAM6RATE DE UN GALLEGO"

Colabora el C.R.D.O.P. Mejill6n de Galicia.
Vinos D.O. Rías Baixas.

17.00 h - 18.00 h

ACUICULTURA "DESCÚBRELA"

Vinos D.O. Ribeira Sacra.