

# XANTAR 2020

XXI Salón Internacional de Turismo Gastronómico, Ourense, 5 - 9 de Febreiro



## Taller gastronómico degustación dos produtos do mar de Galicia "Aula Mar"

### MÉRCORES, 5 DE FEBREIRO

Alejandro Iglesias – Restaurante Cabanas (Lalín, Pontevedra).

13.15 h - 14.15 h

pesca de Rías: **"O MELLOR DA NOSA PESCA ARTESANAL"**

Viños D.O. Ribeiro.

18.00 h - 19.00 h

**BONITO DO NORTE: "AQUÍ FACÉMOLO BONITO"**

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

### XOVES, 6 DE FEBREIRO

Emma Pinal – Gastrobar O Birrán (Ribadavia, Ourense).

13.15 h - 14.15 h

pesca de Rías: **"DE PROXIMIDADE E CON SELO PROPIO"**

Viños D.O. Rías Baixas.

18.00 h - 19.00 h

**"TEMPO DE LAMPREA"**

Viños D.O. Monterrei.

### VENRES, 7 DE FEBREIRO

Anxo Trives – Restaurante La Viuda (Pobra de Trives, Ourense).

13.15 h - 14.15 h

**"CATA A LATA"**

Colabora ANFACO-CECOPECA: Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Peixes e Mariscos.  
Viños D.O. Ribeira Sacra.

18.00 h - 19.00 h

pesca de Rías: **"SUCULENTO TESOURO ATLÁNTICO"**

Viños D.O. Ribeiro.

### SÁBADO, 8 DE FEBREIRO

José Manuel Mallón – Espazo gastronómico Remollo (Ames, A Coruña).

13.30 h - 14.30 h

**MEXILLÓN DE GALICIA: "NAMÓRATE DUN GALEGO"**

Colabora o C.R.D.O.P. Mexillón de Galicia.  
Viños D.O. Valdeorras.

18.00 h - 19.00 h

**PESCADA DO PINCHO: "A CALIDADE CAPTÚRASE CON ANZOL"**

Colabora ABSA, Armadores de Burela.  
Viños D.O. Monterrei.

### DOMINGO, 9 DE FEBREIRO

Flavio Morganti – Restaurante Galileo (Ourense).

13.15 h - 14.15 h

**SABORES DA RÍA: "O MELLOR DA NOSA PESCA ARTESANAL"**

Colabora Berberecho de Noia.  
Viños D.O. Rías Baixas.

17.00 h - 18.00 h

**ACUICULTURA "DESCÚBREA"**

Viños D.O. Ribeira Sacra.