



El pregonero de Xantar, Moncho Borrajo, de buen humor

También se celebró una ponencia sobre "Innovar y Potenciar los equipos de sala a través de la figura del pannier" de Francesc Altarriba, el Fundador del Taller gastronómico del Pan de España.

Altarriba reivindicó la importancia de elegir el pan adecuado y de presentarle con el mismo cuidado y detalles que se le prestan a otros ele-



Xantar es una auténtica antología de la gastronomía

mentos de la mesa como o vino o la vajilla.

Prácticas en los talleres de cocina

El programa de actividades de Xantar 2011 contempló un amplio programa de talleres de cocina en directo coordinados por el Centro de Formación de Hostelería de Ourense.

Este año, como novedad, se impartieron clases temáticas dirigidas a colectivos concretos, como es el caso de la escuela de cocina para mayores en la que se enseñó a cocinar platos saludables dándoles nociones sobre que tipo de alimentos son más recomendables en edades avanzadas.

Otra de las novedades fue la escuela de cocina para personas que viven solas, en las que se demostró que se puede comer bien por poco dinero comprando los ingredientes ade-

cuados para preparar platos elaborados de forma sencilla, de hecho, se enseñó cómo preparar una cena completa para cuatro personas sin gastarse más de 20 euros.

Se celebró también una nueva edición de la escuela infantil en la que los niños aprendieron a elaborar distintos postres a base de chocolate y cereales.

Hubo talleres de Francia, representada por la ciudad bretona de Quimper que enseñó a preparar sus tradicionales crêpes, de la región portuguesa de Turismo do Douro y de Lisboa e Vale do Tejo.

Por su parte, la Asociación Gallega de Barman impartió un taller de coctelería donde elaboraron, para de-

gustar posteriormente, un cóctel nuevo, "Cosmoxantar" (con base de Orujo de Galicia) creado uno exclusivo para el salón.

Este programa incluyó además clases prácticas de elaboración y degustación de productos concretos y siempre adscritos a algún sello de calidad y pertenecientes a la Dieta

Atlántica, como es el caso de los Grelos de Galicia, productos ecológicos, conservas, de la Castaña de Galicia o del queso de La Serena de Badajoz.

Estos talleres se llevaron a cabo en un aula preparada por la empresa ourensana de equipamiento hostelero "Rosareiro" que presentó en el salón las últimas novedades en este sector, y donde tuvieron lugar degustaciones gratuitas de los protagonistas de sus fiestas gastronómicas como la Almeja de Carril de Vilagarcía de Arousa, el Bonito de Burela, la Androlla de Viana do Bolo o el Cerdo Celta de Manzaneda.

Actividades especiales

Xantar fue el lugar elegido para la entrega de distintos premios y reconocimientos en el sector de la cocina y la hostelería.



Cofrades de toda España se fotografían tras su visita a Xantar



No tiene ningún sentido la antología del ruido que se crea en Xantar

Xantar quiso reconocer la trayectoria profesional y su implicación con la calidad y la innovación en la gastronomía de los cocineros gallegos que cuentan con Estrella Michelin.

Los restaurantes y cocineros que poseen las Estrellas Michelin y que, por lo tanto fueron reconocidos en Xantar, son: As Garzas (Barizo-Malpica) de Fernando Agrasar; A Rexidora (Bentraces - Barbadas) de Javier González; Casa Solla (San Salvador de Poio) de José González-Solla; Alborada (A Coruña) de Luis Veira; O Retiro da Costiña (Santa Comba) de Manuel G. Barcia; Maruja Limón (Vigo) de Rafael Centeno; A Estación (Cambre) de Xosé Manuel Crujeiras; Pepe Vieira - Camiño da Serpe (Raxó-Poio) de Xosé Torres Cannas y Yayo Daporta (Cambados).

Destacó además la entrega de los Platos de Oro de Radio Turismo a las casas de turismo rural de las provincias de Lugo y Ourense.

Las casas galardonadas fueron: Pazo de San Damián (Amoeiro), Casal de Armán (Rivadavia), Parada das Bestas (Pallas de Rei) y Pazo do Piñeiro (Chantada).

Xantar organizó en esta 12ª edición los premios a la Innovación que presidió el conselleiro de Presiden-

cia y que recaeron en la botella decanta do ra y la caja ecológica del Grupo Martín Berasategui System, un proyecto en el que colaboró el cocinero italiano - a fincado en Ourense, Flavio Morganti.

El punto fuerte de este sistema se debe

a que la propia botella actúa como de cantador mediante su arquitectura y diseño, posee una cavidad inferior que evita que los posos e impurezas de cualquier líquido elaborado a partir de frutas (ya sea vino, licor, zumo, aceite y otros líquidos) salgan al exterior.

Gracias a esta botella ya no es necesario filtrar el vino en la bode-

ga, permitiendo un mayor respecto al origen y la naturalidad del producto.

El otro premio a la Innovación le correspondió a la Máquina "Aromatizadora", un proyecto desarrollado por la empresa ourensana Rosareiro también con la colaboración de Flavio Morganti.



Demostración gastronómica en Xantar

Se trata de un equipo de cocción por medio de la aromatización y el ahumando que permite añadirle sabor a los alimentos sin necesidad de emplear salsas ni cremas.



Profesionales de la cocina imparten clases en Xantar

Estuvieron presentes en Xantar - y se nombraron nuevos miembros de las mismas - las cofradías relacionadas con la gastronomía, y así, se fotografiaron en el casco viejo de Ourense, demostrando una relación con el sector, con el que tratan de colaborar en su promoción, con procedencia de diferentes lugares de España y Portugal. □