

Directo® Directo® Directo® Guille®mo Campos

grei chama de advento, e mais alá por suposto, incluso, antes de experimentar na casa, probar primeiro as creacións das cocinas monterrosias. Se no centro

a pulpería a Esmorga converteuse nun "foco de peregrinación" permanente, nas aforas da vila que preside aquí para adiante Miguel Rico, e na que está moi

presente o saber do alcalde electo, Xesús Otero –equipo unido– hai unha instalación de turismo rural moi recomendable para facer parada... e fonda: Pazo de

Ludeiro. Tiven a oportunidade de vivir directa e persoalmente a idea e plasmación da primeira convocatoria do "Gastroutono en Monterroso", iniciativa municipal e asesoramento da AGG e a AGAXET.

CASTAÑAS NA COCIÑA INTEMPORAL

Danos mais de sí Monterroso, para celebrar gastronómicamente co souto. O cociñeiro João Oliveira, chef do restaurante lisboeta *Volver de Carne y Alma*, e Kike Piñeiro - cociñeiro maior da *Horta do Obradoiro* de Santiago, oportuna a combinación ourizos e castaña - bríndanos senllas suculentas suxerencias cada un para a cociña da castaña en todo tempo, pois se os meses do froito fresco son estes do outono, o tesouro do souto pode estar

presente o longo do ano en tódalas despensas, a través do valeiro ou o conxelado -a principal industria está precisamente en Monterroso- e outros procesados recomendables, como o glaseado.

Velaiquí o prato *Boi con castañas*; e a outra opción que nos deixou o chef lisboeta, xa en formato castaña doce con panceta e remolacha. André de Quiroga, reconocido comunicador no país veciño e corresponsal de HG&T en Lisboa, ilustrounos coa cultura da

castaña na cociña portuguesa, experiencia profunda e fonte de inspiración para quen queira sumarse a sabia cofradía dos que nos gusta por un sabor de castaña no prato...

Cultura e algo de ilustración a este vector da riqueza natural e a despensa galegas. Tocoulle a este cidadán que lles escribe (por AGAXET) a posta en escea histórica, cunha conferencia sobre o recetario entre o Renacemento e o século XX, entrouse en coñecemento técnico do Marrón Glacé

e demais virguerías coa castaña con María Posada, e unha mesa redonda moderada por Paco Bobadilla (por AGG) sobre a importancia do souto na economía galega, brindounos claves e saberes, ademais do destes últimos citados, os que atesouran o director xerente de Alibós, Jesús Quintá, e o experto (exfuncionario de Agricultura) José Mourino, á sazón pregoeiro desta primeira edición. En sazón, por demais...



JOÃO OLIVEIRA



MOURIÑO, QUINTÁ E BOBADILLA



KIKE PIÑEIRO



A. QUIROGA



M. POSADA



MIGUEL RICO, GUILLERMO E MARÍA CAMPOS



VISITA ALIBÓS



ASAMBLEA AGAXET




PAZO DE LUDEIRO

En el corazón de Galicia, en Monterroso (Lugo), parada y fonda para despejar la mente en este lugar con encanto y disfrutar de la naturaleza y de la buena mesa.

Ludeiro 1, San Miguel de Penas
27568 Monterroso (Lugo)
Tel.: 982 378355 – 626 253923- 648 265429
www.pazodeludeiro.com • correo@pazodeludeiro.com
www.facebook-com/pazodeludeiro



MONTERROSO • Camiño Real nº2 982 377 840 | 655 84 67 39






LAS NOTICIAS DEL MES **on-line**

PRODUTO DO EUME. É unha nova marca de calidade para competir no mercado nacional e internacional pola vía da distinción da calidade dos produtos desta zona da provincia de A Coruña.

CASAR DE BURBIA. La bodega berciana lanzó al mercado El Castañal, un vino especial que procede de un pago único, y que nace con la añada 2012.

MEXILLÓN DE GALICIA. La DOP ha salido reforzada del proceso de regularización de operadores puesto en marcha por el Consello Regulador. El número de bateas amparadas asciende a 2.109, de las cuales 1.075 se incorporaron en el marco de la regularización, así como 5 nuevos comercializadores y 9 empresas de transformación.

COREN. La empresa ourensana y El Corte Inglés alcanzaron un acuerdo para que en las elaboraciones gastronómicas que se sirvan en los restaurantes y cafeterías de la cadena comercial se utilicen exclusivamente huevos camperos, procedentes de gallinas criadas al modo tradicional y alimentadas a base de maíz.

ABADÍA DE SAN CAMPIO. Con su añada 2015 ha sido reconocido con la máxima distinción, el Gran Albariño de Oro, en el V Concurso Internacional Albariños al Mundo Holanda 2016.

PRADA A TOPE. Un millar de personas se dieron cita en el Palacio de Canedo para descorchar las primeras botellas de la nueva cosecha con el tinto Maceración 2016 que este año cumple sus bodas de plata.

QUINTA SARDONIA. La bodega de Ribera del Duero, del Grupo Terras Gauda, amplía su mercado internacional en países como Malasia y Nueva Zelanda para afianzar su evolución positiva en el exterior, donde comercializa actualmente un 74 por ciento de la producción.

XAMÓN-IXP. A Consellería do Medio Rural impulsará unha nova Indicación Xeográfica Protexida para o xamón galego.

PATACA DE GALICIA. A I.X.P amplía a área de produción e envasado deste produto a todo o territorio da Comunidade Autónoma.

VIÑA DA CAL. Bodegas Alter presentou os seus viños Alter branco e tinto e Priorato de Razonde branco na segunda sesión do ciclo "Cata a Arte" da man de José Pérez Pousa e Blanca Fernández Montero, director xeral e directora comercial respectivamente.

MARTÍN CÓDAX. La bodega de Cambados colabora en la recuperación del Muro de Medeiros, un yacimiento arqueológico situado en la comarca de Monterrei que cuenta con un castro que data de hace 2.200 años y una de las más importantes concentraciones de lagares rupestres del noroeste peninsular.

NUEVO ZUMO. Aguas de Mondariz aumenta su línea de zumos saludables "Mondariz Frutas" con un nuevo sabor: tomate.