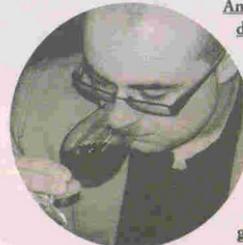


Amandi, 30 anos de viño

Vinte bodegas deron a coñecer a última colleita nunha das citas más importantes da cultura do viño en Galicia



Amandi é a subzona de producción vinícola coa maior concentración de bodegas dentro de Ribeira Sacra. A Feira está considerada como Festa de Interese Turístico, pola súa finalidade de promoción cultural e gastronómica da comarca.

Redacción Monforte

Milleiros de persoas déronse cita a fin de semana do domingo de ramos na XXX edición da Feira do Viño de Amandi, dous días nos que as choivas respectaron ós participantes que acodiron dende distintas zonas da comarqueira á capital soberina, aproveitando moitos deles para fazer visitas turísticas ó municipio.

Acto simbólico

O sábado tivo lugar a apertura da mostra na que participaron 20 adegas, a cargo do cocíñeiro do programa Larpeiros da TVG, Benigno Campos, quen cortou xunto co alcalde unha vide, en lugar

dunha cinta, como símbolo deste tradicional evento. O alcalde lembrou as diferenzas entre a primeira das feiras de Amandi e as que hoxe se celebran. O acto principal do domingo, foi a lectura do pregón que correu a cargo do conxeliero de Cultura e Turismo, Roberto Varela, quen ó longo do seu discurso aludiou en varias ocasións a simbiose entre viño e literatura. Tamén alabou as cualidades do viño de Amandi e o valioso estímulo que supón para o ánimo e a saúde sempre e cando se beba con moderación. Ademais do conxeliero de Cultura, o día grande da feira contou con presencia da delegada territorial da Xunta en Lugo, Raquel Arias, e o responsable autonómico de Educación, Jesús Vázquez, entre outras autoridades.

Tras o pregón chegou o humor do dúo humorístico formado por Isi e Patricia Vázquez, *Vibora e Porcóna*, que destacaron as risas do público e convidados de honra. Os rapaces gañadores do concurso literario convocado con motivo da feira recibiron os seus premios tamén nesta ocasión.

Os mellores viños

A cata e precata nas que participaron un conxunto de profesionais deu como veredicto os mellores viños da colleita deste ano, que foron para as marcas Val da Lenda, Regueiral e Marcelino. A artesanía, a gastronomía e a troula son outros dos atractivos que manteñen cada vez máis viva a cida dos viños de Amandi.

Promoción institucional dos produtos autóctonos A Deputación impulsa as citas gastronómicas da provincia

O Inludes potenciará a Festa da Cereixa de Ribas do Sil, a Festa da Castaña de Folgoso, a Festa da Empanada de Chantada, e o Tapicheo de Sarria a través de axudas económicas. Estas citas lúdico-gastronómicas encaixan na filosofía de promoción e exaltación de produtos autóctonos dentro do terceiro Plan Estratéxico de Subvencións de 2010, dotado con 700.000 euros, e que foi aprobado nos pasados días co fin que ten este organismo provincial dentro da Deputación de favorecer o emprego potenciando os sectores considerados estratéxicos como son a agricultura, a gandeiría e a pesca. Dentro desta liña de actuación contemplanse axudas para a promoción e exaltación doutros produtos autóctonos como o berberecho de Foz, a empanada

das Nogais, ou a merluza de Celeiro. Ademais, o INLIDES subvencionará actividades nos concellos de Castro de Rei, Guitiriz, Samos, Cervantes, Negreira de Muñiz, Lugo, Pol, Ribas do Sil, Barreiros, O Vicedo, Cospeito, Paradela, Ribadeo, Cervo e Burela. O Plan ten tres liñas de actuación. A primeira, cun importe de máis de 500.000 euros, está destinada a potenciar os entes primarios. A segunda liña, con preto de 120.000 euros, está destinada á xeración de emprego estable e ó aumento da produtividade das empresas, a través da formación dos empresarios e traballadores. O obxectivo é impulsar o tecido empresarial da provincia e de favorecer a creación de novas empresas e de planes experimentais en materia de I+D+I.