Los hosteleros cuyas tapas quedaron finalistas en los premios del jurado técnico del Cume Tapas, tras el acto en el Centro do Viño. TOÑO PARGA

El Celler hizo doblete en los premios del jurado técnico del Cume Tapas

▶ Su pincho Xouxa se impuso en las categorías de aperitivo creativo y mejor maridaje con vinos de la Ribeira Sacra. El Convento Golf consiguió el galardón en la sección de plato tradicional

I. VALCARCE
monforte@elprogreso.es

MONFORTE. El Celler hizo doblete en los premios que concede el jurado técnico del Cume Tapas, el concurso de pinchos que se celebró en la ciudad del Cabe.

Su tapa Xouxa fue premiada en las dos categorías en las que estaba como finalista. El pincho de El Celler se hizo con el galardón a la mejor tapa creativa y también al mejor maridaje con vino de la Ribeira Sacra. En la categoría de tapa tradicional consiguió el premio la creación de El Convento Golf.

Los expertos que pusieron nota a las tapas fueron el asesor gastronómico y chef Quique Rodríguez, el restaurador y capitán de la selección española de cocina, Carlos Durán; el experto en comunicación y marketing gastronómico Nacho Sandoval, y el enólogo y bodeguero chantadino, Roberto Regal.

Los nombres de los premiados se conocieron ayer por la tarde en un acto celebrado en el Centro do Viño de Monforte en el que estuvieron presentes los hosteleros finalistas de las tres categorías (excepto O Grelo), los miembros del jurado Roberto Regal y Quique Rodríguez, el presidente de la asociación provincial de hosteleros, Cheché Real, y la gerente del colectivo en Monforte, Beatriz Vila.

El director técnico del jurado, Quique Rodríguez, destacó el alto nivel de esta edición, además de apuntar que «este Cume Tapas fue el de los objetivos cumplidos por la gran presencia de productos del lugar y los sabores de la Ribeira Sacra», dijo. También valoró muy positivamente «el empleo de pescado y marisco, ingredientes que en esta ocasión estuvieron mucho más presentes», explicó.

En esta edición del Cume Tapas, en la que participaron 31 establecimientos, se sirvieron entre el día 15 y 31 del pasado mes un total de 27.237 pinchos, una cantidad un poco inferior a la del certamen anterior en el que se superaron las 30.000 tapas servidas durante las dos semanas de celebración.

PARTICIPANTES. La séptima edición del Cume Tapas premió también a los consumidores. Olalla González Álvarez consiguió una cena para dos personas al ser la ganadora del concurso de fotografías en la red social Facebook.

Ramón Gómez Álvarez obtuvo un viaje a Milán, mientras que Marcos Salgueiro González irá a Londres. Carlos Salgueiro López y Armando Trashoras Rodríguez disfrutarán de sendas estancias en casas rurales. Además, otras 33 personas resultaron premiadas en el sorteo del Cume Tapas.

Un total de 29 bodegas de la zona participan en la Cata dos Viños de Galicia

Monforte

DELEGACIÓN

MONFORTE. Un total de 29 bodegas de la Ribeira Sacra participan estos días en Santiago en la vigésima séptima edición de la Cata dos Viños de Galicia, a la que concurren un total de 215 vinos de las cinco denominaciones de origen gallegas.

Las firmas de esta denominación competirán con los caldos de las 40 bodegas que se presentan por las Rías Baixas, 32 de la Denominación de Origen O Ribeiro, 21 de la de Valdeorras y 15 de Monterrei. Además, participarán 30 cosecheros que no están adscritos a ninguna denominación.

Las muestras serán examinadas por doce expertos, entre ellos miembros de los paneles de cata de las denominaciones de origen, enólogos y viticultores.

La cata será ciega y la final se celebrará mañana. Se elegirá el mejor vino blanco y el mejor vino tinto de Galicia.

AGUARDIENTES. A esta celebración le seguirá el viernes la décima séptima edición de la Cata dos Augardentes e Licores Tradicionais de Galicia, que también organiza la Consellería de Medio Rural.

En esta edición se inscribieron 14 aguardientes blancas, cinco de hierbas, diez licores de hierbas y ocho licores café. El panel de cata estará integrado por siete expertos. En este caso se entregarán un Pote de Ouro, otro de plata y otro de bronce en cada una de las categorías.

La huerta ecológica de Os Navás da sus primeros frutos de la temporada

Sober

DELEGACIÓN

SOBER. La huerta sostenible que impulsa el colectivo O Colado do Vento de Sober empieza a dar sus primeros frutos. Los implicados en la iniciativa ya pudieron recolectar frambuesas, fresas, espinacas, guisantes, lechugas y acelgas y para el sábado organizaron un nuevo encuentro para plantar más lechugas, puerros, brécol y coles de bruselas, revisar el funcionamiento del sistema de riego por goteo y cribar el compostaje que hicieron.

Hace tres temporada el colectivo soberino decidió impulsar una actividad diferente a las que venía organizando y puso en marcha una huerta ecológica. La plantación se ubicó en el lugar de Os Navás y el terreno lo cedió un vecino de la zona.

A partir de ahí, la asociación buscó el asesoramiento de varios agricultores que llevan años trabajando sus huertos y de otros expertos. El reto era desarrollar una plantación en la que no se usase ningún tipo de pesticida, se trabajase de manera completamente natural y se pusiesen en práctica iniciativas sostenibles como el abono por compostaje o el riego por goteo.

Algunos de los participantes en la huerta ecológica de Os Navás. EP

También se pretendía experimentar con cultivos menos habituales en la zona y dedicar una sección a las plantas medicinales.

Se abrió la huerta a todos los socios de O Colado do Vento, pero también a los vecinos ajenos a la asociación y que tuviesen interés en conocer la puesta en marcha de una huerta ecológica.

Se organizaron varios turnos para acometer los trabajos necesarios y la iniciativa fue un éxito.

El año pasado repitieron y lograron implicar a más gente, así que el pasado mes de marzo arrancaron la tercera temporada de la huerta ecológica.

Cada año que pasa, los participantes están más organizados, lo que les permite aumentar las variedades de las verduras que se plantan y experimentar.

Lo que recogen lo van repartieron entre los participantes, organizan alguna comida conjunta y también lo donan a otros colectivos.

La huerta les ha servido, según apuntan algunos de los implicados, para valorar más los alimentos naturales, ver las posibilidades que ofrece el suelo y aprender a hacer los trabajos de manera sostenible optimizando los recursos y con una inversión pequeña.

Un momento de la presentación, ayer en A Estrada. EP

Expresión Barroca, una serie limitada con raíz en la Ribeira Sacra

▶ La bodega Ponte da Boga, de Hijos de Rivera, presentó ayer este vino en A Estrada

EFE

A ESTRADA. La bodega gallega Ponte da Boga presentó ayer en el Pazo de Oca, en la localidad pontevedresa de A Estrada, su nuevo vino Ponte da Boga Expresión Barroca, una edición limitada que da continuidad a los tres proyectos anteriores: Expresión Histórica, Expresión Románica y Expresión Gótica.

«Este vino es una etapa más dentro de una serie de vinos que iniciamos con Expresión Histórica, el cual presentamos en la catedral de Santiago. Tenemos el honor de ser los primeros, y creo que los únicos, que hemos podido presentar y consagrar un vino en el altar mayor de la catedral», recordó José María Rivera, presidente de Ponte da Boga, cuya bodega está situada en Castro Caldelas, en la Ribeira Sacra.

El objetivo de esta serie limitada es rendir un homenaje a los diferentes estilos arquitectónicos representados en la catedral de Santiago. Ponte da Boga Expresión Barroca es un vino muy sabroso, con gran sensación de equilibrio y frescura, destacando un tacto goloso sin aspereza ni pesadez. Tiene una crianza de diez meses, parte en barrica y parte en depósito, y ha sido embotellado en septiembre de 2014.

«Es un vino con bastante recorrido, tiene muchos años por delante», explicó ayer en un acto público el enólogo Dominique Roujou de Boubee. Se trata de un vino en el que merenzao, brancellao y sousón, que complementan la mencía, aportan aún más complejidad y armonía, para la satisfacción del amante del vino fino.

«Tiene un cupaje aproximadamente de un 70 por ciento de mencía, que procede mayoritariamente de nuestro viñedo en Castro Caldelas. Y el otro protagonista es la sousón, con un 22 por ciento en este vino», reveló Roujou de Boubee.

«La sousón sí que podemos decir que es una uva barroca, en el sentido de que es una uva bastante exuberante, que aporta mucho color y tiene mucha acidez. Es una uva exigente porque necesita estar plantada en suelos pobres para que madure perfectamente», añadió.

La uva procede de parcelas situadas en los términos municipales de Abeleda, Amandi, Escairón y Manzaneda: «Hace años empezamos un proyecto de recuperación de lo que son las variedades autóctonas presentes en la Ribeira Sacra. Los hemos querido poner en valor, y a su vez combinarlos», apuntó José María Rivera.

Ponte da Boga, de la corporación Hijos de Rivera, se enclava en Castro Caldelas, donde los viñedos son conducidos por el río Sil. Es una zona de vinos privilegiados con variedades vitícolas ancestrales, que ya los emperadores romanos disfrutaban.

El Duero de la 'raia' y la sierra de Anaga de Tenerife, reservas de la Biosfera

EFE

PARÍS. España cuenta desde ayer con dos nuevas reservas de la Biosfera, el macizo de Anaga, en la isla canaria de Tenerife, y la meseta Ibérica, transfronteriza presentada junto con Portugal, ambas aprobadas por el Consejo Internacional que coordina el programa de la Unesco sobre el Hombre y la Biosfera (MAB).

Eran las dos propuestas que se habían preparado en España para la reunión de esta instancia de la Unesco, que entre el 8 y el 12 de junio examina este año 26 candidaturas presentadas por 19 países.

La Reserva de la Biosfera del macizo de Anaga, en Tenerife, se extiende por una superficie de 48.727,6 hectáreas terrestres y marinas, mientras que la de la Meseta Ibérica engloba una superficie de 1,13 millones de hectáreas que ocupa el parque natural Arribes del Duero en las provincias de Salamanca y de Zamora.

Situada al nordeste de la isla, la primera Reserva de la Biosfera tinerfeña alberga especies animales muy diversas, reptiles en particular, pero también aves y peces, así como unas 1.900 clases de invertebrados, resaltó la Organización de la Onu para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco).

El macizo de Anaga es también muy valioso desde el punto de vista geológico, por ser una de las formaciones más antiguas del relieve insular, cuyas rocas en algunos casos tienen entre siete y nueve millones de años de edad.

En cuanto a la transfronteriza de la meseta Ibérica, además de Salamanca y Zamora, se extiende por las comarcas portuguesas de Terra Quente y Terra Fria de la región de Trás-os-Montes, indicó la Unesco. La zona registra alturas que oscilan entre los 100 y los 2.000 metros sobre el nivel del mar.

Acusan a turistas de provocar un terremoto en Malasia por desnudarse

GASPAR RUIZ CANELA

BANGKOK. Varios turistas fueron acusados de indecencia y de causar la ira de una montaña en Malasia, sacudida por un terremoto varios días después de que los visitantes se fotografiaran desnudos cerca de la cima.

Según los medios locales, dos hermanas canadienses y un tercer turista europeo fueron interrogados esta semana y tienen prohibida la salida del país hasta que finalice la investigación, aunque no están detenidos.

Los turistas no solo están siendo investigados por comportamiento indecente, sino que muchos malasios y hasta un político local los responsabiliza de haber provocado el seísmo que el pasado viernes sacudió el monte Kinabalu, en la isla de Borneo.

Los viajeros tienen previsto comparecer ante un tribunal de la tribu Kadazan Dusun, que considera que la indecencia de los turistas enfadó a los espíritus de sus antepasados y desencadenó el temblor.

Un comité de ancianos, tras consultar con un chamán, deliberarán la pena que deban imponer a los acusados, que puede incluir el pago con animales como búfalos, pollos o cerdos, así como un ritual para apaciguar a los espíritus, según el Borneo Post. Las autoridades malasias no han revelado si tendrán que someterse también a un tribunal ordinario.

El pasado 30 de mayo, diez turistas, incluidos dos canadienses, dos holandeses y un alemán, decidieron celebrar que habían llegado a la cumbre del Kinabalu quitándose la ropa y haciéndose fotografías. La broma quizá no hubiera pasado de una anécdota de poca importancia, pero seis días más tarde un terremoto de 6 grados sacudió la zona, y provocó 18 muertos.

Los jóvenes ya no usan reloj, MP3, cámara ni despertador al utilizar únicamente el móvil

EUROPA PRESS

MADRID. La mayor parte de los jóvenes de entre 16 y 35 años (69,5%) ya no usa reproductores de música o MP3, más del 70% no tiene despertador y no usa cámara de fotos y más de la mitad (52,5%) tampoco usa reloj, según las conclusiones de un estudio impulsado por Tuenti e Ipsos.

Según la investigación, que aborda los hábitos de uso del móvil de los menores de 35 años, este dispositivo ha sustituido en sus funciones a estos aparatos pese a que muchos de ellos las emplean a diario.

Así, los datos extraídos de una muestra de más de 1.000 personas indican que el 21,3% de los jóvenes dedica más de 20 minutos al día a escuchar música y el 27,8, unos cinco minutos diarios.

Por otra parte, el 11,5% de los encuestados asegura que emplea más de media hora al día en hacer fotografías, ocupación que, para el 28% de los jóvenes, supone menos de diez minutos al día.

Además, dedican más de media hora de uso de móvil a chatear (59,2%), utilizar las redes sociales (52,8%) y navegar por internet.

Gales prohibirá el cigarrillo electrónico en sitios cerrados

EFE

LONDRES. Una nueva ley prohibirá a partir de 2017 el uso de los cigarrillos electrónicos en Gales en espacios cerrados como restaurantes, bares y puestos de trabajo, según recogían ayer los medios locales británicos.

Los legisladores de la Asamblea galesa pretenden evitar que fumar se considere «normal» de nuevo debido a los cigarrillos electrónicos.

Los comercios también tendrán que inscribirse en una lista de vendedores de tabaco y cigarrillo electrónico para evitar la venta ilegal de estos productos a los menores de 18 años.

El cigarrillo electrónico estará vetado también en vehículos como taxis y camiones.