Hosteleros y Xunta llevan la gastronomía lucense a la Vuelta

▶ Un expositor de 'E para comer, Lugo' estará presente en las 21 etapas de la competición con productos con sello de calidad

Los asistentes al acto de presentación de la campaña gastronómica de la Vuelta. SEBAS SENANDE

CÉSAR FIEIRAS
local@elprogreso.es

LUGO. La gastronomía gallega, especialmente la lucense, volverá a estar presente este año en la Vuelta Ciclista a España de la mano de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería (APEHL) y de Turismo de Galicia. Por séptimo año, habrá un expositor de 'E para comer, Lugo' en la zona vip de las 21 etapas de la Vuelta. Estará atendido directamente por personal de la asociación.

La campaña de promoción de la gastronomía lucense fue presentada ayer en Lugo por la conselleira de Medio Rural, Ángeles Vázquez; la directora de Turismo de Galicia, Nava Castro; el presidente de los hosteleros, Cheché Real, y el director de la Vuelta Ciclista a España, Jorge Guillén.

El expositor mostrará productos de los consejos reguladores de la Ribeira Sacra, Ternera Gallega, Queixo Arzúa-Ulloa, Queixo do Cebreiro, Pataca de Galicia, Castaña de Galicia, Avimós, Asovega, Fabas de Lourenzá, Armadores de Burela, Galletas Daveiga, Grelos de Galicia, Pementos de Mougán, Mel de Galicia y Afapán. Además, se incorporan los productos de Leite 100% Galega y de la Asociación Nacional de Criadores de Ganado Vacuno Selecto de Raza Rubia Gallega (Acruga).

La conselleira de Medio Rural destacó que Galicia cuenta con 33 denominaciones de origen. «Somos los primeros en España en proporción. Tenemos una marca muy potente que es Galega 100%. Actualmente no solo destacamos en calidad, que es algo que ya teníamos, sino que ahora hablamos de personalidad, por lo que hay que ponerle valor, y qué mejor forma de hacerlo que en la Vuelta a España», afirmó.

> Raza Rubia Galega y Leite 100% Galega son las dos firmas que este año incorporan sus productos a la Vuelta a España

La directora de Turismo destacó que este evento deportivo es «un importantísimo escaparate» para los productos gastronómicos gallegos. «Son alimentos de calidad y donde mejor se pueden consumir es en Galicia», señaló.

El director de la Vuelta recordó que esta tendrá dos etapas en Galicia, el 5 y el 6 de septiembre. Destacó el tramo Mondoñedo-Estaca de Bares, como «el único que pasa 100% por Galicia, y que además es inédito».

Finalmente, el presidente de la asociación de hostelería agradeció la asistencia a colectivos, colaboradores y participantes y recordó las incorporaciones de Leite 100% Galega y de Rubia Gallega. En el acto estuvo Bruno Perna, responsable de Horta de Paula (Mondoñedo) y uno de los cocineros que preparará las degustaciones en el expositor de 'E para comer, Lugo.