

Comer ben en Lugo

RESTAURANTE
LA OCA

MENÚS GRUPOS
MENÚ DEL DÍA (Día laborable y viernes)
Avda. Ramón Ferrer, 21
Telf.: 982 22 44 12
Servicio a domicilio: 982 24 47 21

Manuel
Manuel

Celebra con nosotras
Ana Banguelas
Telf.: 982 20 10 21 - 982 21 30 19
Monforte, 19 • Lugo

TORRE Y HÚÑEZ
BODEGA

Restaurante - Cafetería - Pastelería
Ctra. Nacional V.I. Km. 07 - LUGO
Telf. 982 38 48 48 - 982 38 43 43 - Fax: 982 38 48 43
www.torreandhunez.com

CAFÉ-BAR
Fenral

MENÚ DEL DÍA
COMIDAS Y CENAS
DE EMPRESA
TRANSACCIONES DE MERCADERÍAS
POLÍGONO CEAJO SAIJÚO
TEL. 982 20 92 66

MENÚ DEL DÍA
ESPECIAL MENÚ
FIN DE SEMANA

Café
SABORES CONVENCIONALES
NINA INHÉZIZ ROSALDO
BENEDICTO SÁENZ DE GALARZA
Avda. de la Coruña, s/n - T. 982 21 31 19 - 37902 LUGO

NOBRO CERRA

Rúa Nova, 8 - LUGO
Telf. 982 22 92 35

CASA FIDALGO
RESTAURANTE

BAQUICÓ, COQUINHO
MARQUETE, COLEBACIONES
PIRANOS PREPUESTO
Avda. de Santiago, s/n • 4
BUNTIN - Telf. 982 32 60 10

A Laxa
TRAXERIA

MENÚ DEL DÍA
A PRIMEIROS E A SEQUONDOS
En A Laxa
comerás un buen
cazo de variedade
TODOS LOS MARTES "CALLADO"
RESERVA 20 SEÑAS: 982 21 45 38 • 982 21 39 48
Avenida Pineda, 28 - 9802

mesón
vinoteca
Lubre

Carriñ das Flores, 34
Telf.: 982 227 802

Restaurante
El Bar de Adriañ

ABIERTO LOS DOMINGOS
Menú especial fin de semana
Teléfono 982 24 42 45
Cañal das Flores, 30
27003 LUGO
www.mesadriañ.com

Menú del día
e la Carta

Local para
Bautizos
y Comenios
982 13 92 85
Carretera Lugo - Santiago • P. Picota (Lugo)

MONTE DO REI
BODEGA

Dependienta
en relación
a la Bodega
Compañía
para Servir
Pulperas
nao é aberta
Polas
Laxas
dilatándose
Comedor
partidado
Avda. de Madrid, 5
Telf. 982 24 56 08 • LUGO

Pulpería - Parrillada
8 XUGO

982 200 1201 • 982 200 1202
• Comedor independente para
baquetico, comedes de empresa, etc.
• Comedor para beber por vacacións
Avda. Santa Petrona, 15 • T. 982 20 02 50

MESÓN COLÓN
SANTI ALMEIDA
LATAS Y VINO
www.mesoncolon.com

Telf. 982 304 541 • Nodelo, 38 - LUGO

Fonte do Rei
PULPERA - PARRILLADA - RESTAURANTE

Reserva tus celebraciones
familiares y de grupo
Avda. de Madrid, 5
Telf. 982 24 56 08 • LUGO

RESTAURANTE COMIDAS Y CENAS
TODOS LOS DIAS
O Cantino

NUESTRAS ESPECIALIDADES:
• Chuletón de buey
• Parrillada de lula
• Ternera gallega
Praza de España, nº 5 - BAJO
TEL.: 982 251 812

Charles

AMPLIA CARTA DE VINOS Y BIDAS
• Ovejas
• Boudifias
• Botellas
Bda de Indaiana, s/n - 77-Seño
Polígono do Cea
Telf. 982 20 99 86 - LUGO

Pulpería
LOR

Menú fin de semana 12€
Servicio a domicilio
Calle Santa Petrona, 15
Telf. 982 21 72 50 LUGO
www.8x0.com

Comer ben en

LUGO



Reunión del consejo regulador, celebrada ayer, en SANMOGOS

La campaña de recogida de uva se abre oficialmente el día 2 de octubre

► El consejo regulador de Ribeira Sacra tuvo en cuenta el retraso en la maduración

L.A.R.

► www.elprogresos.com

MONFORTE. La campaña de recogida de uva amparada bajo la denominación de origen Ribeira Sacra se iniciará oficialmente el día 2 de octubre, algo más de quince días después que en años anteriores. El motivo no es otro que la falta de maduración de las uvas en buena parte del territorio, debido a las bajas temperaturas y a la lluvia que se registró durante toda la primavera.

Así lo decidieron a última hora de la tarde de ayer, de forma unánime, los miembros del consejo regulador, quienes también dieron el visto bueno a la posibilidad de que viticultores y bodegas, con permisos especiales, ya puedan retirar el fruto de aquellos viñedos en los que la graduación de la

uva así lo aconseja.

De hecho, cinco bodegas que han solicitado estas autorizaciones ya están vendimiando, y según el presidente del consejo regulador, José Manuel Rodríguez, en los próximos días se espera que otras se sumen a estas peticiones.

«Este año temos moitas diferenzas entre lugares dentro das mesmas subzonas da denominación, pois nos muestros feitos vimos diferenzas de ata tres graos de unha a outra zona», indicó Rodríguez.

Será un año atípico en cuanto a inicio de campaña, pero excelente en cuanto a la calidad del vino que se espera obtener de las uvas vendimiadas. En esta campaña apenas hubo enfermedades que atacasen a las viñas y su fruto, por lo que desde el órgano regulador no dudaron en manifestar que será una cosecha de las más excelentes de la historia de la denominación.

Expectativas
Unos 3 millones de litros

En el consejo regulador se estima que en esta campaña se recolectarán 4,5 millones de kilogramos de uva, con los que se producirán en torno a los tres millones de litros de vino, la mayoría menca.

Para casa

Dos tercios de la producción de la zona no está amparada por el consejo y se dedica al autoconsumo.

Asimismo, influirá la menor carga por hectárea que a principios de año se le impuso a los viticultores desde el consejo. Ahora tienen como tope 8.500 kilogramos, por los 9.500 que tenían antes. La medida se adoptó para garantizar la calidad y abandonar sobreproducciones, algo de lo que en Ribeira Sacra no quiere oír.

La otra cara de la moneda en este asunto está en lo que viven de la venta de uva a las bodegas, quienes se lamenta de estos recortes, ya que buena parte de su producción tendrán que venderla a bajo precio a particulares, no consiguiendo 1,20 o un euro por kilo de uva, precio marcado oficialmente.