

Mostra dos Viños de Pantón | 19

José Luis Álvarez Alcalde de Pantón

«Promocionamos viño e turismo»

O rexedor di que a Mostra dos Viños é o reclamo perfecto para que se acheguen más visitantes

LUIS CONDE MONFORTE

O alcalde de Pantón, José Luis Álvarez, destaca a calidade do programa de actos que se confeccionou para celebrar as vodas de prata da Mostra dos Viños da Ribeira Sacra de Pantón. O rexedor fai fincapé na importancia dun certame que está completamente consolidado, e que supón unha promoción non só do municipio, senón tamén de toda a Ribeira Sacra.

¿Como se presenta a Mostra dos Viños de Pantón?

Moi animada, sobre todo porque elaboramos un programa de actos moi completo e porque o tempo nos vai acompañar. Celebrar as vodas de prata quere dicir que o certame está máis que consolidado e que xa é todo un referente na Ribeira Sacra. Nesta ocasión puxemos todos os medios para que a afluencia de público sexa maior que nas edicións anteriores.

¿Cal é a filosofía do certame?

Son dous os obxectivos que buscamos coa Mostra dos Viños da Ribeira Sacra de Pantón. Por un lado queremos promocionar os viños e por outro as nosas potencialidades artísticas e naturais, co fin de estimular o turismo. Hai que ter en conta que aquí tamén van unidas as xornadas do románico, con conferencias durante un mes. Todos estes actos supoñen unha venta en conxunto de Pantón, que é o que pretendemos. Ademais do viño, nesta ocasión teremos no recinto feiral panaderías, promoción da carne de vaca cacheña, queixos de Zamora, un catar profesional de xamón e a firma Casa da Fonte.

¿Que fan distintos os viños de Pantón dos do resto da Ribeira Sacra?

A ubicación dos seus viñedos. Estamos falando de viños elaborados con uva de tres ríbeiras: Cabe, Sil e Miño. Temos diversidade de gustos. Os caldos de Cabe son más suaves; os do Miño máis duros e os do Sil son os más característicos da Ribeira Sacra. Isto é o que fai que os nosos viños sexa peculiares e distintos a outros da Ribeira Sacra.

¿Que prezos teñen os viños que se promocionarán na mostra?

O prezo da botella ascenderá a seis euros, mentres que o custe do vaso será de un. Logo os viños de barrica xa terán outros prezos, que neste caso porán os adegueiros.

¿Pódese dicir que os viños de Pantón están consolidados no mercado?

Totalmente. Temos que destacar que incluso contamos con adegas que tan só comercializan o seu viño no exterior. Resulta complicado en moitas ocasións atopar algunas marcas. Isto quere dicir que se están facendo as cousas moi ben.

¿Está asegurado o relevo xeneracional?

Hai que destacar que a xuventude foise marchando en busca dun porvir mellor, pero algúns adégas teñen xente nova traballando. Eu considero que hai continuidade, e nós desde o Concello tratamos de seguir mellorando as infraestruturas nas tres ríbeiras. Pódese dicir que actualmente os accesos están ben, pero cando vemos que hai unha necesidade alí estamos.

¿Que os levou a elixir a Carlos Blanco como pregoeiro?

Movémonos na mesma liña dos últimos anos. Queremos persoas que teñan tirón entre o público e que confezán Pantón e o noso viño, ou que estean vinculados a zona. Pensamos en Carlos Blanco porque está de moda. Teño que dicir que xa virá esta tarde e hospedarase no balneario, co fin de vivir o ambiente e coñecer un pouco máis a nosa vila. Estamos convencidos de que a súa presenza motivará unha maior afluencia de público.

¿Que actuacións están levando a cabo actualmente?

Centrámonos moito nas infraestruturas viarias. O noso principal obxectivo é mellorar as estradas, e ainda que as da Deputación e da Xunta estropean algo a imaxe, teño que dicir que as do Concello están en bo estado. Consideramos básico ter unhas boas vias de comunicación. No apartado de obras, estamos cumha inversión de máis de 300.000 euros no mosteiro das Bernardas.

¿En que consiste esta obra?

Estamos renovando habitacións para construir un albergue, e ademais adecantemos un espazo para convertelo nun museo relativo.

¿Que explorán nel?

Pezas artísticas que están nas igrexas do municipio.

¿Que proxectos teñen para continuar fomentando o turismo?

Imos investir 60.000 euros na construcción dos miradoiros de Pena Pombeira e da Cruz. Só nos falta que nos concedan os permisos, porque estamos faiando dunhas zonas ubicadas en Red Natura.

¿En que situación se atopa o proxecto do polígono indus-



José Luis Álvarez, alcalde de Pantón FOTO C. CORTÉS

trial?

—Esta cuestión levarémola ao pleno do mes de xuño, porque queremos acondicionar os vias e preparalo para que as industrias se podan asentar en Pantón. Estará situado na parte superior ao campo de fútbol do Balíño.

—Falando de deporte, ¿cando será unha realidade o novo campo de adestramento?

—A nosa idea é que xa se poda utilizar a vindeira temporada. Estamos negocianto a compra dun terreo situado a carón do terreno do xogo do Balíño, que terá un custe de 10.000 euros. Unha vez que o teñimos xa procederemos á construcción do campo de adestramento, que terá unha superficie sintética. Suporá un investimento de 70.000 euros.

—¿Qué lle queda por facer nese mandato?

—Neste mandato quero que

quede encamifada a residencia da terceira idade, que era unha promesa electoral. Non sabemos se ubicará cerca do Balíño ou non centro da vila, pero o que temos claro é que hai que comezar a súa construcción. O investimento ascenderá a 1.500.000 euros e terá unha capacidade para cincuenta prazas.

—Presentarse vostede a reelección?

—Aínda é moi cedo para falar da cuestión. Pero podo dicir que o Partido Popular está ben representando en Pantón, e temos banquillo.

—¿Que mensaxe lle traslada aos lectores?

—Pantón é un municipio no que ningún é forasteiro. Non vale preguntar, senón para confezelo hai que vir para gozar das súas potencialidades artísticas, naturais e dos seus recursos, coma neste caso o viño.

R/ Paseo da Diputación s/n (O Castro de Ferreira) • Tel.: 982 456 679 • Ferreira de Pantón

Menú del día de martes a viernes: 9€
incluye 4 primeros y 4 segundos a elegir, postre y café

Menú fin de semana y festivos 14€
incluye además de cuatro primeros y cuatro segundos a elegir, parrillada de carne de ternera y cerdo, postre y café.