

POLBO E VIÑO DA RIBEIRA SACRA ▶ O polbo é un dos grandes reclamos das festas de San Froilán. Os comensales acostuman a acompañar este prato tradicional con viños da Ribeira Sacra e queixos do país.

San Froilán anima un outono gastronómico

TEXTO: R.L.
FOTOS: AEP

AS PATRONAIS de San Froilán, que se celebran desde 1754, están consideradas as grandes festas do outono galego. Lugo convértese, especialmente nas dúas finas de semana que abrangue o festexo, no epicentro da vida social de Galicia. As casetas do polbo son un dos principais reclamos festivos. O viño da Ribeira Sacra acompañan ese prato tradicional e son moitos queques, fiéis á costume, rematan a comida cun bo queixo galego.

Ao longo do mes de outubro consumiránse arredor de 300.000 kilos de polbo nunha festa que complementa o Outono Gastronómico galego, no que por noveno ano consecutivo distintas casas de turismo rural de toda Galicia ofrecen succulentos menús de fin de semana que nos permiten achegarnos aos mellores produtos da terra.

As numerosas atraccións para nenos e feiras como a multiseccional de maquinaria, ArteSan-Froilán, San Froilán Tecedeiro,

Ao longo do mes de outubro consumiránse nas casetas e outros locais hostaleiros de Lugo máis de 300.000 kilos de polbo

Gastroarte, a feira de coleccionismo e antigüidades ou o Mercado Medieval completan un programa que acrecenta o seu interese ano tras ano e rexistra unha afluencia de centos de miles de visitantes.

As prazas da zona antiga da cidade énchense de actividades e, chegada á noite, acollen concertos gratuítos cos mellores intérpretes do panorama español. Un dos días grandes é o segundo domingo das festas, bautizado como Domingo das Mozas, e dedicado á exaltación do traxe tradicional e o folclore galego.

Entre as máis de 200 actos que figuran no programa dese ano destaca a presenza de medio cento de grupos lucenses, que protagonizarán concertos de rock, folk e pasarrúas. A metade dos 18 grupos de renome que actuarán nas patronais lucenses son galegos. Tampouco faltarán á cita as mellores orquestras da comunidade.

OUTONO GASTRONÓMICO. Para aproveitar o tirón da gastronomía, a Secretaría Xeral de Turismo promove a novena edición do Outono Gastronómico, que se desenvolve dende o 11 de setembro ao 13 de decembro. Cada unha das casas de turismo rural acollidas a esta iniciativa ofrecerá dous menús diferentes, concibidos para esta ocasión. A oferta do menú Outono Gastronómico inclúe os

Camiño Primitivo A ruta terá protagonismo festivo

O Camiño Primitivo terá protagonismo nas festas de San Froilán co gallo da súa declaración como Patrimonio da Humanidade. Entre as actividades previstas destacan o concerto Músicas non Camiño, protagonizado polos cantautores David Prado e Vizcaíno, que se celebrará o xoves, de 19.00 a 21.00 na Praza Maior, e os cantares de cego previstos no mercado medieval. O Camiño será unha das referencias do 'video mapping', que se proxecta hoxe coincidindo co pregón das festas.

Interés turístico

As festas de San Froilán están declaradas de interese turístico nacional pola súa antigüidade e tamén polo seu arraigo, que se reflicte na participación cidadá na cita. Outro requisito para acadar esta distinción é a orixinalidade e diversidade dos actos programados.



Concerto de San Froilán.

entrantes, primeiros e segundos pratos, sobremesas, cafés ou infusións, viños de denominación de orixe galega ou outras bebidas polo prezo de 30 euros por persoa, co IVE incluído.

Tamén se ofrece a posibilidade de adquirir o Paquete Outono Gastronómico que permite degustar este menú e pernactar na casa de turismo rural elixida, incluíndo os almozos do seguinte día dentro da oferta. O paquete componse de un menú Outono Gastronómi-

co por persoa, máis aloxamento e almuerzo nunha das casas de turismo rural participantes nesta promoción (noite de venres ou sábado a escoller). O prezo é de 120 euros para dúas persoas en cuarto dobre ou de 80 euros para unha persoa en cuarto individual (IVE incluído).

A mellor opción é a oferta completa da Fin de Semana Outono Gastronómico, que inclúe dous menús Outono Gastronómico por persoa, máis aloxamento e almor-

Viño

Una vendimia excelente

▶ As adegas da Ribeira Sacra recolleron case 5,5 millóns de quilos de uva ao rematar setembro

A vendimia deste 2015 nas cinco denominacións de orixe de Galicia (Monterrei, Rías Baixas, Ribeira Sacra, Ribeiro e Valdeorras) pode cualificarse como excelente, de acordo coas previsións feitas polos consellos reguladores, tanto desde o punto de vista da cantidade como da calidade. As adegas inscritas na D.O. da Ribeira Sacra recolleron ao rematar o mes de setembro case 5,5 millóns de quilos de uva co que xa alcanzaron as previsións estimadas antes do inicio da recolección do froito.

Nesta campaña elaborarán viño

ao amparo deste Consello Regulador un total de 95 adegas, das cales 72 finalizaron a recollida da uva e outras 19 continúan aínda coa vendimia. Dos 5.491.311 quilos recollidos, 4.613.074 son da variedade preferente mencia e o resto doutras variedades brancas e tintas que se cultivan no territorio como garnacha ou godello.

Por denominacións, o maior incremento previsto con relación a 2014 rexístrase na de Rías Baixas, cun 27,82%. Séguenlle Monterrei, cun 19,4% de aumento. A positiva evolución rexistrada en relación

coa última tempada confirmar a tendencia dos últimos dez anos. De facerse efectivas as previsións, a vendimia de 2015 será a segunda mellor do período, só superada pola de 2006, na que se recolleron algo máis de 64 millóns de quilos nas denominacións de Galicia.

O estrés hídrico das plantas pola calor permitiu a obtención de uvas de pequeno tamaño aumentando a relación pelexo/polpa e, polo tanto, a concentración de aromas. O bo estado sanitario da uva na Ribeira Sacra non se debe só ás boas condicións meteorolóxicas, senón tamén ao traballo dos viticultores que cada vez máis fan poda en verde e manteñen as cepas coa carga adecuada.



Vendimia na Ribeira Sacra.



zós nunha das casas de turismo rural participantes na promoción (noite de venres e de sábado). O prezo é de 200 euros para dúas persoas en cuarto dobre ou de 140

O programa das festas de San Froilán inclúe máis de 200 actos e contará coa presenza de máis de 50 grupos lugueses

euros para unha persoa en cuarto individual (Ive incluído).

Quenes se queiran apuntar á oferta da Fin de Semana Familiar Outono Gastronómico dispoñen de dúas posibilidades: A familiar con un neno (ata 14 anos) inclúe dous menús por cada adulto e dous menús infantís por neno, aloxamento en cuarto dobre con cama supletoria (noites de venres e de sábado) e almozos para toda a familia os dous días. O prezo é de 260 euros para os dous adultos

e o neno (Ive incluído). A segunda proposta é a familiar con dous nenos ata 14 anos. Os dous menús de adultos e os dous infantís e o aloxamento en dous cuartos dobres (noites de venres e de sábado) e almozos para toda a familia os dous días custará 300 euros.

Estas ofertas son válidas en venres, sábados e domingos do 11 de setembro ao 13 de decembro de 2015, agás as fins de semana do 30 de outubro ao 1 de novembro e a do 4 ao 6 de decembro).



Previsións Caldos complexos e intensos

As temperaturas foron en xeral superiores a outras campañas, provocando o adianto na maduración e as importantes oscilacións térmicas entre o día e a noite favoreceron a síntese de compostos aromáticos, aportando complexidade e intensidade, á vez que se conserva o frescor. A falta de precipitacións durante o ciclo da vide favoreceu un excelente estado fitosanitario da uva, co que diminuíu a cantidade de tratamentos necesarios.

Queixos

Marcas de calidade que garanten unha perfecta sobremesa

▶ As denominacións de Arzúa-Ulloa, San Simón, O Cebreiro e Queixo Tetilla gañan presenza nacional e internacional

Os queixos de denominación de orixe galegos non deben faltar nunca nunha boa sobremesa. As denominacións de San Simón e Arzúa-Ulloa son as máis asentadas no mercado, ao igual que o Queixo de Tetilla. A produción de queixo do Cebreiro é menor, pero mantén unha liña ascendente.

ARZÚA-ULLOA. A produción de queixo de Arzúa-Ulloa mantívose en 3,2 toneladas no 2014, cuns ingresos de 19.452.639 euros. A finais do 2014 había 21 queixerías dentro da denominación e 1.222 gandeiros producindo leite dentro dos criterios establecidos para a elaboración do queixo co distintivo de calidade. Estes produtores repártense entre as provincias de A Coruña, Pontevedra e Lugo. Nesta última, a denominación comprende os concellos de Antas de Ulla, Monterroso, Palas de Rei, Carballedo, Chantada, Taboada, Friol, Cuntín e Portomarín.

SAN SIMÓN DA COSTA. O queixo de San Simón da Costa logrou unha facturación de 2.558.481 euros en 2014. Esta denominación conta con once queixerías adscritas e 101 gandeiros autorizados para suministrarles

leite. A produción foi de 363.985 quilogramos.

A denominación de orixe de San Simón da Costa ten a súa produción localizada na Terra Chá, concretamente nos concellos de Abadín, A Pastoriza, Begonte, Castro de Rei, Cospeito, Guitiriz, Muras, Vilalba e Xermade. Os seus queixos son premiados reiteradamente nos certames máis prestixiosos tanto dentro como fóra de Galicia.

O CEBREIRO. O queixo do Cebreiro pasou das 29,6 toneladas do 2013 a 41,3 no 2014, cunhos ingresos estimados de 408.104 euros no último exercicio. O asentamento do produto no mercado permitiu incrementar o volume de negocio e diversificar a oferta con notable éxito. A finais de 2014, a DXP Queixo do Cebreiro tiña recoñecidas catro queixerías e sete gandeiros que lle suministran.

QUEIXO TETILLA. A Denominación Queixo Tetilla comprende todo o territorio da comunidade autónoma. Conta con 38 queixerías e 2.188 gandeiros que suministran leite. O volume de actividade no 2014 foi de 1.392.169 quilogramos, cun valor económico estimado de 8.687.135 euros.

Este queixo ten forma cónica. Faise con leite de vaca das razas rubia galega, frisona e pardo alpina. As pezas pesan entre 0,5 e 1,5 quilos. O período mínimo de maduración é de sete días desde a súa saída da salmoira. Ao remate da maduración, o produto presenta un contido sobre extracto seco de materia graxa non inferior ao 45%.



Feira do Queixo de San Simón.