

Cocineros gallegos mostrarán a los vecinos las posibilidades culinarias de este producto arouzano

Ribadumia organiza la primera jornada de exaltación de la conserva

La Voz

VILAGARCÍA | El próximo fin de semana el municipio de Ribadumia estará inmerso en las celebraciones del Viño Tinto do Salnés. Aprovechando estos festejos, Concello y Diputación han decidido poner en marcha la primera jornada de exaltación de las conservas. Diez empresas de la zona se darán cita en un recinto en el que un grupo de cocineros enseñará a los vecinos las posibilidades culinarias de este producto. Además, se celebrará también la primera cata de conservas, que premiará las mejores preparaciones de mejillón y berberecho.

«A mostra nace coa finalidade de exaltar a nosa conserva e de promocionar un sector moi importante para a economía da comarca», explicó la alcaldesa, Salomé Peña. El Concello, añadió, ha realizado un importante esfuerzo para poder sacar adelante esta jornada que, además, «pretendemos que se consolide ao longo dos anos», explicó. Para poner en marcha esta iniciativa se cuenta con la colaboración de la Diputación y de diez empresas conserveras.

Maestros cocineros

El programa de actos dará comienzo a las seis y media de la tarde del próximo viernes. Los cocineros Marcelo Tejedor, Xavier Pellicer, Antonio Botana y Julio César Sineiro participarán en una demostración magistral sobre las posibilidades culinarias de la conserva. Será en el centro social de Barrantes donde estos maestros expliquen a los presentes los platos que se pueden preparar con una simple lata de conservas. La cita



De izquierda a derecha Salomé Peña, Lidia Álvarez y José Luis Alfonso en la presentación de la muestra (M. SERRA)

está abierta a la participación de todos los interesados. Hora y media después, los participantes podrán asistir a una visita guiada a Conservas de Cambados, ubicada en Barrantes.

El sábado dará comienzo la exposición con la apertura oficial de la carpa en la que las diez conserveras mostrarán sus productos al público en general. «Van ter unha persoa dando topo tipo de información sobre a elaboración destes produtos», explicó Marta Lucio, coordinadora de la jornada. También se inaugurará una exposición sobre las antiguas fábricas de conserva de la comarca de O Salnés. Para terminar, un experto de la Asociación Nacional de Fabricantes de Conserva impartirá una charla sobre los valores nutricionales de las conservas de marisco. Será a las siete de la tarde del sábado.

Una cata para elegir las mejores recetas de mejillón y berberecho

Diez conserveras de la comarca se darán cita en esta primera jornada de exaltación. Estarán Hijos de Ramón Peña, Javi-mar y Conservas de Cambados, que se ubican en Ribadumia, Tamblén, Portomar y Mar de Carril, de Vilagarcía; E. Roma, de Vilanova, y Daporta y Costas y Miñán de Cambados. Estas diez firmas competirán por hacerse con alguno de los tres premios que se otorgarán a las mejores conservas.

La primera cata de la conserva de O Salnés dará comienzo a las doce de la mañana del domingo. En el jurado estarán restauradores y periodistas para elegir las mejores preparaciones de mejillón y berbere-

cho. La muestra concluirá alrededor de las tres de la tarde, tras una degustación gratuita de estos productos.

La iniciativa ha sido muy bien acogida entre el sector conservero de la comarca. «Estamos encantados de que se faga e moi agradecidos», explicó José Luis Alfonso, de Conservas de Cambados. Recordó que el municipio tiene un potencial importante en este sector, «pois aquí están algunhas das mellores fábricas de elaboración de especialidades» y explicó que esta iniciativa permitirá «demostrar que unha lata non é só para facer un bocadillo. Habrá algunha que faga un maridaxe perfecto co tinto».