



Xurado de expertos por tercios

TRALAS NOMINACIÓNS DE FINALISTAS DECIDIDA POLO AMPLO XURADO DE SELECCIÓN, O QUE OUTORGOU OS PREMIOS REDUCIUSE UNICAMENTE EN NÚMERO, MANTENDO A REPRESENTATIVIDADE INTERSECTORIAL.

Constituíron o xurado, pola Asociación Galega de Xornalistas e Escritores de Turismo (Agaxet), Carmen Parada, Fernando Franco, Cristobo Ramírez, Alfonso Bastera, Marian Prego, Antonio Soto e Soedade Antón. En calidade de membros da cúpula da Confederación de Hostalería de Galicia (Cehosga), Ovidio F. Ojea (Ourense),

Cheché Real (Lugo), Héctor Cañete (A Coruña), José Magaz (Pontevedra) e Xoan Carlos López (Ferrol). A representación intersectorial ostentárona José Manuel Manciñeiras (axencias de viaxes), María Isabel Míguez (Facultade de Publicidade), Chef Rivera, Carlos Lemos e J.M. Crujeiras (asociacións de restaurantes), Xoan T. Cannas e José Vicente

Gómez (sumilleres e maitres). Formáronse dous xurados (evitando incompatibilidades) baixo a presidencia (con voz e sen voto) do presidente de Agaxet e director de HG&T, Guillermo Campos.

Despois da reunión de traballo, o xurado outorgador dos premios de Gastronomía e Turismo de Galicia trasladouse ao restaurante Soriano, onde



celebraron un xantar galego. Integran o Xurado de Selección (encargado de enriquecer as propostas e de decidir as ternas básicas de nominados) os citados membros do xurado definitivo (agás os de Agaxet que non coordinaban mesa) e represen-

tantes de colectivos e actividades profesionais como a Asociación de Directores de Hotel, Balnearios ou Turismo Rural, axencias de publicidade e de viaxes e consellos reguladores das denominacións de orixe, entre outros.



En la cita del 20 N habrá Danza para degustar

Del Danza, un vino espumoso gallego, elaborado con la variedad Godello y procedente de la comarca de Valdeorras, también habrá una degustación durante la Gala.

Como notas más características destaca su color amarillo pajizo. Limpio e intenso y con una variedad de aromas (fruta madura, flores blancas, herbáceos frescos, balsámico y toques anisados). Es sabroso, con buena estructura y con una grata y larga persistencia.

Adegas Dia-Noite
Tel.: 988 311462 - www.galiciano.com

Veracruz aportará en la Gala un café para gourmets: Blue Mountain de Jamaica

Como viene siendo una tradición en la celebración de estas galas que organiza el Grupo HG&T, y con la intención de que los invitados puedan degustar productos todos de alta calidad, Café Veracruz aportará en esta ocasión su Blue Mountain de Jamaica, el café más cotizado del mundo.

Se trata de un Arábica cultivado a una altitud de 2.000 metros en una zona de denominación de origen controlada.

Sus características organolépticas más destacadas son su fuerte personalidad en taza, su excelente aroma y su cuerpo achocolatado. Un café completo.

Café Veracruz
Touriñana, Nave 58 - Meicende (A Coruña)
Tel.: 981 148319- Fax: 981 256899
www.cafeveracruz.com



come bien
en el lado **Coca-Cola** de la vida

Come bien cada día
Coca-Cola
con Coca-Cola

Coca-Cola

www.conocecoca.com/comebien