



**Nota de prensa**  
**07/11/2008**

## **Fallados los Premios HG&T-Agaxet**

Los Premios Dagda de Turismo e Gastronomía 2008 se fallaron en la tarde de ayer, en presencia el notario de Vigo César Cunqueiro, que recogió el voto personal de un jurado compuesto por 18 expertos, integrado por representantes de los empresarios y profesionales de los sectores hostelero y turístico de Galicia, y periodistas miembros de la Asociación Galega de Xornalistas e Escritores de Turismo (AGAXET), que convoca estos premios conjuntamente con la revista Hostelería Galega & Turismo, promotora de los mismos.

Guillermo Campos, Presidente de la AGAXET y director de la publicación, es el presidente del jurado, con voz pero sin voto, salvo el de calidad en caso de empate, que fue necesario en esta edición, para decidir el resultado en una de las categorías. Al final son 16 las personalidades, entidades y/o productos reconocidos en las nueve categorías, tres de las cuales se desdoblan para premiar iniciativas públicas y privadas.

En la categoría de plato del año optan a premio el Rissoto de Lambrea del Restaurante Chef Rivera de Padron, el plato con el que Aitor Martínez, del Restaurante Pepe Vieira Camiño da Serpe, concursó en la pasada edición del Campeonato Galego de Cociñeiros Profesionais, y el Salpicón de Bogavante del Restaurante El refugio de Oleiros.

Entre los profesionales y empresarios que optan al galardón se encuentran la cocinera gallega ganadora de la segunda edición del Concurso Cocinero del Año, Beatriz Sotelo, del Restaurante A Estación de Cambre, el

Presidente de la cadena hotelera Hesperia, José Antonio Castro, Manuel García del Restaurante O Retiro da Costiña de Santa Comba y Xurxo Rivas, sumiller de la Taberna O Secreto de A Coruña.

Como mejor oferta complementaria aspiran al Dagda 2008 el SPA del Parador de Turismo de Santo Estevo de Ribas de Sil, el proyecto de Turismo Mariñeiro de la Cofradía de Pescadores de Mar de Lira, la Asociación Baristas de Galicia y la empresa Acquavisión Galicia de O Grove.

En la categoría que premia la labor en el ámbito de la formación y el I+D son candidatos, en el ámbito de la iniciativa privada, los cursos de formación del FORMIC que desarrolla la Asociación Galega de Maitres e Técnicos en Hostelería, y la Bodega Terras Gauda, y en el ámbito de la iniciativa pública la Axencia Galega de Desenvolvemento Rural (AGADER) y el IES Fragas do Eume.

El establecimiento de turismo A Parada das Bestas de Palas de Rei y el Restaurante Nito de Viveiro compiten en la sección de restauración como mejor proyecto empresarial, mientras que Pousadas de Compostela y el Camping Rural Ría de Aousa la hacen en la sección de alojamientos.

Como mejor producto aspiran los Marrón Glasé de José Posada, las bodegas Guímaro, Quinta da Muradella, Algueira y Forjas, con sus vinos puntuados por encima de 90 puntos por Robert Parker, y las denominaciones de origen Lacón Gallego y Monterrei.

En la categoría de mejor oferta de equipamiento los nominados son las firmas Rosareiro, Miguel Angel Muñoz-GIRBAU, EKIPO, Tomás Fernández y Distribuciones Monteverde. En el campo de la divulgación turística y hostelera optan el canal temático Destino Galicia TV, y el periodista de la Cadena COPE Alfonso Basterra.

Por último, en el apartado de mejor acción de promoción turística, hostelera y alimentaria, optan, como iniciativa privada la campaña "Vivamos como Galegos" de Supermercados Gadis y la Revista de Pazos de Galicia, y como campañas institucionales las campañas "Cos Ollos Pechados" de Galicia Calidade, la Deputación de A Coruña y el Concello Regulador de Alimentos Ecolóxicos de Galicia.

Los ganadores se darán a conocer en el transcurso de la Gala del Turismo y la Gastronomía de Galicia que se celebrará en el Pazo da Cultura de Pontevedra el día 14 de enero de 2009. Hasta ese momento el resultado permanecerá bajo la custodia del notario. Las redacciones de HG&T y [www.HGgTonline.com](http://www.HGgTonline.com) darán a conocer próximamente el premio especial que, independientemente, pero en el mismo marco de convocatoria, conceden a un proyecto de dimensión trascendente.

Más información: [www.grupohgt.com](http://www.grupohgt.com)