



GALA DO TURISMO E A GASTRONOMÍA 2010

ENTREGA MEDALLAS DAGDA 09

ÉXITO DE LA XII GALA DEL TURISMO Y LA GASTRONOMÍA DE GALICIA

Tostado de Costeira, A Parada das Bestas, el Concello de Vigo o la IXP Ternera Gallega, entre los galardonados con la Medalla Dagda

Pontevedra, 2 de marzo.- De éxito absoluto se puede calificar la celebración de la XII Gala del Turismo y la Gastronomía de Galicia, el mayor evento intersectorial de cuantos se celebran en la comunidad relacionado con los sectores de la hostelería, el turismo y la gastronomía. Unas 700 personas, en representación de empresas, asociaciones e instituciones, avalaron con su presencia una convocatoria que, desde hace tres ediciones, se celebra en el Pazo da Cultura de Pontevedra.

En el transcurso del acto, al que asistió la secretaria xeral para o Turismo, Carmen Pardo, se entregaron los diplomas a los “mejores del año” en las diferentes categorías y las Medallas Dagda a un nominado por cada categoría (las medallas las concede la crítica especializada). Estos fueron los premiados:

- Promoción turística y diseño: Transmedia Comunicación y Prensa por “E para comer, Lugo”; pieza de comunicación “Políptico+disco” del Grupo Nove; Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de A Coruña por “Sensacion-all Galicia”; diseño de la botella Fontecelta Quality; Versal Comunicación (categoría de iniciativa privada) y Concello de Santiago, Turismo de Santiago y Asoc. de Hostelería de Santiago por “Santiago é Tapas”; campaña “A mellor aposta da cociña galega de autor”, promovida por Craega en los restaurantes del Grupo Nove y la Diputación de A Coruña por el Plan de Dinamización del Producto Turístico Ferrol-Ortegal (categoría de iniciativa pública).

En esta categoría, las Medallas Dagda fueron para **Versal** y **Diputación de A Coruña**.

- Proyectos e iniciativas: Restaurante O Retiro da Costiña (Santa Comba); Restaurante Culler de Pau (O Grove); Restaurante A Tafona Casa de Xantar (Santiago de Compostela); Restaurante As Garzas (Malpica); Clúster Turístico Alimentario Galego.

La Medalla fue para el **Clúster Turístico Alimentario Galego**

- Plato del año: Lubina a la brasa (Tira do Cordel-Fisterra); Bombón meloso de ternera, castañas a la vainilla, esferas de col y aromas de Mencía (Balneario de Mondariz); Filloas con fresas naturales flambeadas con licor de naranja y helado de turrón (Mesón de Alberto-Lugo); Ostras escabechadas (Sacha-Madrid); Medallones de langosta en salsa de yogur y aromas de albahaca (Bitadorna-Vigo/A Guarda).

La Medalla Dagda fue, ex aequo, para **Bitadorna y Tira do Cordel**

- Profesional/empresario del año: Xosé T. Cannas (Pepe Vieira Camiño da Serpe); David Barco (Club Financiero de Vigo); José Manuel Villasenín (Grupo Ruta Jacobea); Carlos Gómez (Bodegas Valmiñor).

La Medalla fue para **José Manuel Villasenín**

- Producto elaborado: Colección Alma Atlántica de Bodegas Martín Códax; Consejo Regulador de la D.O. Ribeira Sacra; Tostado de Costeira (Coop. Vitivinícola do Ribeiro); Embutidos Lalinense.

La Medalla fue para **Tostado de Costeira**

- Oferta hostelero-turística complementaria: Turgalicia por "Outono Gastronómico"; I.X.P. Ternera Gallega; oferta de cafés y cava de puros del Restaurante O Retiro da Costiña (Santa Comba); Durán Shipping y Rubine e Hijos S.L.

La Medalla fue para **Ternera Gallega**

- Equipamientos y suministros: Migán; Gresilva; Mafari; Indusal.

La Medalla fue para **Gresilva**

- Actualización e investigación profesional: IES de Foz; platos recuperados de los peregrinos medievales de A Parada das Bestas de Palas de Rei; Mario Crecente y Asociados por su proyecto de I+D de Talasoterapia; Asociación de Balnearios de Galicia.

La Medalla fue para **A Parada das Bestas**

- Labor de divulgación turístico-hostelera: Gente Viajera-Onda Cero Galicia; Pepe Domingo Castaño (Cadena SER); libro "El árbol del pan. Castanea Sativa Miller. Misterios de las castañas y sus recetas" de Flavio Morganti; reedición del libro "Cocina práctica: O Picadillo" (Boreal Ediciones).

La Medalla fue para **Gente Viajera**

- Acción de conservación y defensa del patrimonio natural y cultural de Galicia: Asociación de Concellos con castelos, torres e enclaves históricos; Concello de Vigo por la recuperación del Casco Viejo; Aldea Couso-Galán; Academia Galega de Gastronomía.

La Medalla Dagda fue para el **Concello de Vigo**

En el transcurso de la Gala se procedió a la entrega de cuatro Premios Especiales, concedidos por la redacción de la revista Hostelería Galega & Turismo. Son cuatro "Dagdás Extraordinarios" que reconocen la trayectoria de otras tantas entidades y empresas. Uno de ellos es para la organización de Fitur, personalizado en su directora general, Ana Larrañaga, con motivo de su reciente trigésimo aniversario. También se reconoció al Inorde y su labor de impulso al sector turístico y a la difusión en el exterior de Ourense. En el ámbito privado, se entregaron sendos Dagdas Extraordinarios a Aguas de Sosas, coincidiendo con su 150 aniversario, y a Begano-Coca Cola, por su 50 aniversario.

El acto sirvió, igualmente, para hacer entrega de los galardones a los campeones y finalistas de los campeonatos gallegos de cocineros profesionales, sumilleres y jefes de sala-maitres de 2009. En el X Campeonato Galego de Cociñeiros Profesionais se impuso Álvaro Gantes, seguido de Alfonso González Pendás y Josué de Yahvé Casado. En el XIV Campeonato Galego de Sumilleres, el primer puesto fue para Óscar Cidanes, al que acompañaron en el podio Marina Cruces y Nacho Costoya. Finalmente, el primer premio del V Campeonato de Xefes de Sala-Maitres fue para Nacho Costoya; el segundo, para Xesús F. Vallejo y el tercero para Pedro T. Sestayo.

En la Gala, que se inició con un cóctel servido por el Centro Superior de Hostelería de Galicia, estuvieron presentes un grupo de periodistas de la Fepet (Federación Española de Periodistas y Escritores de Turismo) que realizan estos días una visita a Galicia con motivo del Año Santo.