



Premios de Turismo y Gastronomía

HG&T
Hostelería Galega e Turismo

Agaxet

A ENTREGA DOS PREMIOS HG&T AGAXET, UNHA FESTA DO TURISMO E A GASTRONOMÍA DE GALICIA

Máis de seiscentos convidados asistiron á X Gala do Turismo e da Gastronomía de Galicia que se celebrou no Pazo da Cultura de Pontevedra

Pontevedra, 21 novembro 2007. A décima edición da Gala do Turismo e da Gastronomía de Galicia deu cita, no Pazo da Cultura de Pontevedra, ás principais representacións dos subsectores que conforman a actividade turística e gastronómica do país, xunto con autoridades políticas encabezadas polo director xeral de Turismo, Rubén Lois, e o alcalde pontevedrés, Miguel Anxo Fernández Lores.

Máis de seiscentas persoas responderon á convocatoria da revista Hostelería Galega & Turismo -organizadora do evento-que, xunto coa Asociación Galega de Xornalistas e Escritores de Turismo (Agaxet) entregaron doce premios aos mellores profesionais e empresas do ano. Ademais, a redacción da revista concedeu un premio especial a Madrid Fusión, por toda a súa traxectoria, que foi recollido polo seu ideólogo, Carlos Capel.

Os premiados foron os seguintes:

1.- Mellor campaña turística, promoción de produto turístico ou divulgación sectorial:

Turgalicia-Dirección Xeral de Turismo

2.- Mellor deseño publicitario, anuncio ou similar, acción de mercadotecnia ou imaxe corporativa:

Imaxe Publicidade (pola última campaña de Estrella Galicia -MAPIE-)

3.- Mellor labor no ámbito da formación e actualización profesionais e I+D empresarial:

Consellaría de Traballo (polo seu labor no ámbito da formación continua en hostalería, con especial mención ao proxecto Másters de Hostalería)

4.- Mellor labor de divulgación turístico-hostaleira (traballo periodístico ou literario, reportaxe de televisión ou radio, páxina web)

La Voz de Galicia

5.- Mellor restaurante, taberna, mesón ou tenda delicatessen (endógeno, esógeno, cociña autóctona, de fusión ou mestizaxe)

Restaurante España (Lugo)

6.- Mellor aloxamento (hotel, establecemento rural, cámping, aparthotel, balneario)

ou estación termal)

Balneario de Mondariz (Mondariz Balneario)

7.- Prato do ano (salgado ou doce)

Cafeto-caldo de gambas, de restaurante Casa Marcelo (Santiago de Compostela)

8.- Profesional/empregado do ano (cociñeiro, maitre, camareiro, sumiller, acollida e servizo en sala)

Pepe Solla (Restaurante Casa Solla-Poio)

9.- Mellor produto ou firma produtora alimentaria (produtos de calidade, consellos reguladores e outras entidades de control e técnicos)

Os Peperetes (conservas artesananas-Vilagarcía de Arousa)

10.- Viño, espirituoso ou outra bebida do ano

As Sortes, branco de Valdeorras de Rafael Palacios

11.- Mellor “oferta complementaria” (bodega de restaurante, carta de puros, almorzo de hotel, actividades e plataformas de dinamización)

IFEVI

12.- Mellor oferta de equipamentos para o sector (fabricantes ou distribuidores):

Tecam

Ademais, no transcurso da Gala entregáronse os galardóns aos gañadores dos campionatos galegos de Sumilleres 06 e 07, Xurxo Rivas e David Barco, respectivamente, e de Xefes de Sala-Maitres 07, Nacho Costoya.

O actor grovense Javier Veiga foi o presentador-animador do acto e convertiuno nun espectáculo divertido e irónico, cun finísimo sentido do humor, poñendo a retranca galega á altura dun escenario desta categoría. O evento caracterizouse por unha coidada imaxe e unha aposta polas novas tecnoloxías e un deseño moderno, o que lle conferiu un carácter innovador e un ritmo trepidante.

Trala entrega de premios, serviuse un cóctel-cea a cargo de dous dos cociñeiros galegos de maior proxección, Taky Rodríguez Ponte e Marcelo Tejedor, regado con viños das cinco denominacións de orixe galegas.

A X Gala do Turismo e a Gastronomía de Galicia supuxo un salto cualitativo e cuantitativo nun evento que está plenamente consolidado no calendario galego. A partir de 2007, pasará a celebrarse de xeito definitivo en Pontevedra, dado que anteriormente rotaba polas catro provincias galegas.

Dirección GRUPO HGT

**C/ Marqués de Riestra 34, 4ºC
36001 - Pontevedra**

direccion@grupohgt.com
www.grupohgt.com