



## GALA DO TURISMO E A GASTRONOMÍA 2010

ENTREGA MEDALLAS DAGDA 09



El Pazo da Cultura de Pontevedra acogerá el próximo martes, 2 de marzo, la duodécima edición de la **Gala del Turismo y la Gastronomía de Galicia**, en cuyo transcurso se entregarán los diplomas a los nominados del año y las **Medallas Dagda**. Estos galardones, concedidos por la Asociación

### La cita común de todos los sectores económicos y sociales

Galega de Xornalistas e Escritores de Turismo (Agaxet) y la revista Hostelería Galega & Turismo, reconocen a los mejores profesionales, productos, colectivos, instituciones y empresas del año anterior, en este caso de 2009.

Está prevista la asistencia de unos setecientos invitados en representación

de todos los subsectores que guardan relación con la actividad turístico-gastronómica en Galicia, desde empresas privadas a asociaciones y representantes de las diferentes instituciones públicas.

La Gala se caracteriza por ser el primer punto de encuentro de los profesionales del sector y un acto de homenaje a todos ellos, en especial de los seleccionados en cada categoría.

Para la elección de los premiados, durante el pasado año se realizó una criba entre todos los candidatos propuestos, tanto por los principales agentes vinculados con el sector como por los lectores de la revista Hostelería Galega & Turismo. El resultado es una lista de "excelentes" -los nominados por su relevancia intersectorial- de entre los que, a su vez, saldrán los distinguidos con las Medallas Dagda.



Foto de familia de los distinguidos en la pasada edición



Momento de la recogida de las Medallas Dagda



La Gala cumple su duodécimo aniversario. Así comenzó

### Los premiados son:

**1**.- Mejor acción de promoción: 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).

**2**.- Mejor proyecto empresarial: 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.

**3**.- 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).

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

**5**.- Mejor producto/firma productora/consejo regulador: Bodegas Martín Códax; Consejo Regulador de la D.O. Ribeira Sacra; Tostado de Costeira (Coop. Vitivinícola do Ribeiro); Embutidos Lalinense.

**6**.- Mejor oferta 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); E. Durán Shipping P&I Services S.L y Rubine e Hijos S.L..

**7**.- Mejor oferta de equipamientos: Migán; Gresilva; Mafari; Indusal.

**8**.- Mejor labor en el ámbito de la actualización profesional/I+D: 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.

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

**10**.- Mejor labor de promoción y conservación 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.

### Premios Especiales:

En el transcurso de la Gala se procederá 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 reconocerá al Inorde y su labor de impulso al sector turístico y a la difusión en el exterior de Ourense. En el ámbito privado, se entregarán sendos Dagdas Extraordinarios a Aguas de Sosas, coincidiendo con su 150 aniversario, y a Begano-Coca Cola, por su 50 aniversario.

El acto servirá, así mismo, para hacer entrega de los galardones a los campeones y finalistas de los últimos campeonatos gallegos de cocineros profesionales, sumilleres y jefes de sala-maitres. 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.