



Presentación del nuevo programa de Exaltacións Gastronómicas. XESÚS PONTE

Los restaurantes ofrecen merluza del pincho, cordero y castaña hasta fin de mes

► Medio centenar de establecimientos participan en las Exaltacións Gastronómicas de la Diputación y la Asociación de Hosteleros

R.L. LUGO. El medio centenar de restaurantes de la provincia que participan en el programa de Exaltacións Gastronómicas que promueven la Diputación y la Asociación Provincial de Hostaleiros promocionarán este mes en sus cartas la merluza de pincho, el cordero gallego y la castaña.

Los establecimientos ofrecerán en sus cartas platos preparados con estos productos desde hoy hasta final de mes. Se podrán degustar en Son Val, de Antas de Ulla; O Asador, de Barreiros; A Lonxa, Cervecería Kiko y Casa Miranda, de Burela; Río Lea, de Cas-

tro de Rei; Río de Oro, de Cervo; Os Pendellos Pulpería, Daydos y A Faragulla Brasería, de Chantada; Cantábrico y Complejo O Piñeiral, de A Fonsagrada; Casa Damián, O Lar, Xoyma y Hotel Leytón, de Foz; y Casa Benigno, de Friol, y Casa Caibor, de Guitiriz.

En la capital, los restaurantes que participan son Campos, Casa Paco, Mesón de Alberto, Manuel Manuel, Os Cachivaches, Porta de Santiago, Casa María, O Cincuenta e Seis y Canedo.

También se suman a esta iniciativa A Horta de Paula, de Mondoñedo; Tapería Centro do Viño, Parador de Monforte de Lemos, O

Grelo, Garden, Abadía San Simón, Manuel Bistró y Hotel Cardenal, de Monforte de Lemos; O Rincón y Parada das Bestas, de Palas de Rei; Rectoral de Castillón, de Pantón; Sabe, de O Páramo; Casa García, de Pedrafita do Cebreiro; San Briz, da Pontenova; Parrillada Casa Torres, de Quiroga; O Lar de Mano-

Las jornadas gastronómicas se desarrollan hasta noviembre los últimos diez días de cada mes, con productos diferentes

lo, Parador de Ribadeo, El Oviedo y A Mirandilla, de Ribadeo; Ponte Ribeira, de Sarria, y, en Vilalba, el Parador, Montero y Mesón do Campo.

Las Exaltacións Gastronómicas... E para comer Lugo comenzaron en abril y se desarrollan hasta noviembre durante los diez últimos días de cada mes, con productos diferentes en cada una de las ocasiones.

El diputado de turismo en funciones, Eduardo Vidal, y el presidente de los hosteleros, Cheché Real, recordaron que Burela es el primer puerto gallego comercializador de merluza de pincho. La captura de esta especie tiene un altísimo impacto socioeconómico en A Mariña. En 2018, los ingresos por primera venta de merluza de pincho ascendieron a unos 44 millones de euros, según se recordó ayer en la presentación de las Exaltacións Gastronómicas. El 70% de la merluza de pincho fresca que se comercializa en Galicia se vende en Lugo.

La provincia de Lugo también cuenta con el 40% del censo (unas 1.100 reproductoras) de oveja gallega. Hay cerca de 35 ganaderías de esta raza y la venta de corderos para autoconsumo y restauración constituye una importante fuente de ingresos. En los últimos años se produjo un aumento de ganaderías dedicadas a la cría de estos animales.

En cuanto al sector de las castañas, en Galicia se comercializan entre 15.000 y 20.000 toneladas cada año, en función de la temporada. Supone un volumen de negocio de entre 30 y 45 millones de euros al año para el sector productor y llega a 100 millones en las vertientes transformadora y comercializadora.

La vocación de las Exaltacións Gastronómicas es contribuir a la economía del sector primario y fomentar el turismo gastronómico en la provincia desestacionalizando el consumo de productos. En abril y mayo se promocionaron la faba de Lourenzán, la ternera gallega, los grelos y varios quesos.

Carlos Pérez y Carmen Daporta se alzan con los premios de Poesía Eucarística

REDACCIÓN

LUGO. El jurado del V Certamen de Poesía Eucarística, que organiza el Centro Eucarístico Lucense, falló los premios y los ganadores son, en adultos, Carlos Pérez Sánchez, con la obra 'Canto Eucarístico', y en la modalidad infantil, Carmen Daporta Cendán, con una pieza titulada 'O Corpus Lucense'.

Los ganadores recibirán 500 y 200 euros, respectivamente, en un acto que se celebrará mañana a las doce y media del mediodía en la sede del Obispado de Lugo.

Los segundos premios fueron para Feliciano Ramos Navarro, por 'Alegoría Eucarística' en la modalidad de adultos y para Isabel Caeiro Mariño, por 'Santísimo Sacramento de Lugo', en infantil. Recibirán 250 y 100 euros, respectivamente.

Los cuatro ganadores verán publicadas sus obras y en la categoría infantil los premios se completan con libros y material escolar.

Begasa

Mejoras en la Red Eléctrica

Estamos mejorando la calidad del suministro eléctrico y, por trabajos de puesta en marcha de instalaciones y operaciones de mantenimiento, nos vemos en la obligación de interrumpir temporalmente el suministro en las fechas, horas y lugares que se indican. Se deberá considerar que la red está siempre en tensión. De finalizarse los trabajos antes de la hora indicada, el suministro se repondrá de inmediato y sin previo aviso. Disculpen las molestias.

AYUNTAMIENTO: RIBADEO

Martes 25 de Junio de 02:00 a 04:00 horas

CD9529/WR29818

Población: Galos (Viselán Sta. María), Ribadeo, C/Grupo Fº Iglesias, Jardín, Virgen del Camino, Rafael Fernández, Benito Prieto, Avda. América

Martes 25 de Junio de 04:00 a 06:00 horas

CD13017/WR29826

Población: Ribadeo C/Antonio Otero, Fontenova, Méndez, San Julián, Padre Sarmiento, Muralla, Rodríguez Murias, San Miguel, Viejo Pancho, Villafranca del Bierzo

Miércoles 26 de Junio de 14:00 a 15:00 horas

CD13635/WR29830

Población: Cinxe, Dompniñor, Folgosa, Vilar (Piñera San Xoan)

AYUNTAMIENTO: LUGO

Martes 25 de Junio de 06:00 a 09:00 horas

CD13265/WR29578

Población: Lugo C/Gaviota, Monte Adairo, Peto, San Xose, Tres Marías, Venancio Senra, Das Gandaras

Teléfono de información: 900 505 249

La digitalización y la robótica centraron una jornada de innovación

► Técnicos de distintos sectores analizaron, en el CIFP As Mercedes, la influencia de las tecnologías en el desarrollo empresarial

sobre innovación tecnológica, organizada por la empresa Triplem en el CIFP As Mercedes, que contó con la colaboración también de la consultoría de formación e-learning Noa Innova.

La jornada se celebró desde las diez hasta las dos e incluyó la intervención de catorce ponentes, de distintos sectores empresariales, entre las que destacaron las de los representantes del Centro Tecnológico de la Universidade do Minho (Portugal), de una empresa de robótica de Porriño (Pontevedra) o el emprendedor Antonio Paraíso, especialista en marketing digital



Público asistente a la jornada, en el CIFP As Mercedes. XESÚS PONTE

de marcas de lujo, que destacó la importancia de contarle al cliente la propia historia de la empresa como estrategia de ventas.

Otra de las charlas que captó la atención del público fue la del lucense Octavio Vázquez, de Grani-

tos PCM, empresa que suministra la piedra para la restauración de la Sagrada Familia.

También destacaron las propuestas de Iván Caloto, sobre plataformas digitales para jóvenes emprendedores.

S.C.
✉ scorbelle@elprogreso.es

LUGO. La creciente importancia de la digitalización y la robótica en el desarrollo empresarial centró ayer la jornada 'Estrategia e innovación en la nueva era digital',



PESCA ▶ Fondo Europeo Marítimo y Pesquero Cargo

WWF pide que la UE no renueve los subsidios a la pesca industrial y favorezca la sostenible



Presentación en Lugo. AMA

Merluza del pincho de Burela en las Exaltaciones Gastronómicas

DELEGACIÓN

A MARIÑA. El programa de promoción gastronómica Exaltaciones Gastronómicas, en el que participan 50 establecimientos de hostelería de 23 municipios de la provincia, incluyen este mes la merluza del pincho, junto al cordero de raza oveja gallega y a la castaña de Galicia para elaborar sus menús.

En la presentación participó junto al diputado provincial de turismo en funciones, Eduardo Vidal y al presidente de la asociación provincial de hosteleros, Cheché Real el gerente de Absa, Miguel Neira.

Los presentes recordaron que más del 70% de la merluza de pincho fresca que se comercializa en Galicia se vende en Lugo.

SE NECESITA PERSONAL PARA
EMPRESA DE CONSTRUCCIÓN EN
A MARIÑA

Albañiles, palistas, encargados de obra...
cualificados con formación y experiencia

Interesados llamar al teléfono
982 133 008 de lunes a viernes