vinetur

Ponte da Boga en Xantar 2015

miércoles 4 de marzo de 2015

ESCRITO POR PONTE DA BOGA



Desde hoy y hasta el próximo domingo 8 de marzo, el recinto ferial de Expourense acoge la 16ª edición del Salón Internacional de Turismo gastronómico Xantar, una de las citas más importantes para la gastronomía gallega. El salón funciona como punto de encuentro de turismo. Regiones de toda España presentarán sus atractivos turísticos y enogastronómicos, junto con expositores y participantes procedentes de otros nueve países (Portugal, México, Costa Rica, Argentina, Francia, Perú, Cuba, Ecuador y Paraguay), que consolidan a Xantar como feria internacional.

Hijos de Rivera estará un año más presente en este salón con numerosas actividades: desde catas a cursos de tiraje de cerveza. Así, cada día estará orientado a un producto en concreto, entre ellos dos de procedencia local, como son el agua Cabreiroá (de

Verín) y el vino de nuestra bodega Ponte da Boga(de Castro Caldelas).

Jueves 5, día del vino Ponte da Boga

El segundo día estará dedicado exclusivamente a los vinos del portfolio de Ponte da Boga. De esta forma se ofrecerán tres catas a lo largo del día, una por la mañana a las 13:00 horas y con una duración de una hora y media, y dos por la tarde, la primera de 19:30 a 20:30 destinada a blogueros gastronómicos, y la segunda de 21:00 a 22:00 y abierta al público y medios.

Viernes 6

A partir de las 20:30 el chef Carlos Parra (Hotel Castillo de Maceda, Larpeiros) ofrecerá un taller gastronómico en el que buscará el maridaje con nuestros vinos.

Sábado 7, día del público

El sábado estará dedicado a dar a conocer al público general toda la gama de productos de Hijos de Rivera, con degustaciones de cerveza, vino y sidra.

Domingo 8, despedida y maridaje

Ponte de Boga propone una despedida a la altura de las circunstancias: un maridaje de vinos y quesos gallegos a las 13:00.