vinetur

Cita con ‘Los mejores de 2021’ del turismo y la gastronomía de Galicia

La Alacena Roja cumple ocho años y entrega sus premios ‘Del comer’, ‘Del beber’ y ‘Del viajar’

domingo 12 de septiembre de 2021



La Alacena Roja cumple su octavo año de vida y, tras el parón de 2020 por mor de la pandemia, retoma la celebración de su aniversario -aunque adelantado a septiembre- que hace coincidir con la entrega de los premios a las mejores iniciativas turísticas y gastronómicas del último ejercicio. La gala, punto de encuentro del sector turístico, gastronómico y alimentario de Galicia, se celebrará el lunes, 13 de septiembre, a partir de las 19.30 horas, en el Hotel OCA Puerta del Camino (Santiago de Compostela).

En el transcurso de la misma se procederá a la entrega de los premios a 'Los mejores de 2021' en las categorías 'Del comer', 'Del beber' y 'Del viajar'. A partir de una lista de candidatos seleccionados por el equipo editor de la revista, en función de la trayectoria y méritos de los mismos, será un jurado mixto el encargado de elegir a los vencedores. Por un lado, un jurado profesional compuesto por 12 expertos en las diferentes áreas y, junto a él, un jurado popular compuesto por los lectores y seguidores de La Alacena Roja, que votaron durante la última semana a través de la página web www.laalacenaroja.com

Estos son los candidatos propuestos por La Alacena Roja:

DEL COMER

- Culler de Pau
- La Tienda de Lino
- Misión Biológica de Galicia
- Vinagres do Ribeiro

DEL BEBER

- Campeonatos Baristas Down
- Instituto Galego do Viño
- Ribeirao Viñoteca
- Tomás Ucha Altamirano

DEL VIAJAR

- Área de enoturismo de Agro de Bazán
- Iluminación navideña de Vigo
- La Vuelta
- Parador Costa da Morte

¿Quiénes son los candidatos?

CULLER DE PAU: Uno de los restaurantes que marcan el 'tempo' en Galicia. Recientemente ha conseguido su segunda estrella Michelin, un hito en nuestra Comunidad. "Somos intérpretes de nuestro territorio, intentamos que el comensal sienta la tierra usando productos que vienen de ella, cocinando nuestro entorno", dicen de sí mismos. Y a buen seguro, lo están consiguiendo y creando escuela.

LA TIENDA DE LINO: 50 años acaba de cumplir este emblemático establecimiento coruñés que empezó siendo una pequeña tienda de barrio para convertirse en uno de los templos de la gastronomía y el producto gourmet en la ciudad herculina. Todo ello sin olvidar la esencia con la que nació, que ha apuntalado la segunda generación familiar.

MISIÓN BIOLÓGICA DE GALICIA: Un siglo haciendo mejor al campo gallego. Este centro dependiente del CSIC acaba de cumplir cien años contribuyendo a recuperar especies autóctonas, mejorando los cultivos y, por ende, nuestra alimentación. El enfoque de sus investigaciones es integrador, intentando abordar simultáneamente tres aspectos: resiliencia, productividad y calidad.

VINAGRES DO RIBEIRO: Porque también es posible saborear O Ribeiro en forma de vinagre. Respeto al medio rural, valorización del producto local, I+D... todo esto y más se aúna en esta línea de vinagres artesanales que está presente en las mejores cocinas gallegas. Actualmente comercializa 4 tipos de vinagres de vino aromatizados, con la marca Albarro.

CAMPEONATOS BARISTAS DOWN: Los Campeonatos Baristas Down son una iniciativa pionera en el mundo, nacida en Galicia en 2012 coorganizados por Cafento y la Fundación Down Compostela, que buscan visibilizar al colectivo de personas con síndrome de Down en términos positivos, dar una formación profesional especializada a personas de este colectivo y facilitar su inserción laboral con prácticas en establecimientos de hostelería.

INSTITUTO GALEGO DO VIÑO: Uno de los grandes responsables de la revolución que Galicia está viviendo en todo lo relacionado con el vino. De sus aulas salen al año decenas de profesionales que contribuyen a profesionalizar el sector, desde la elaboración a su venta y servicio. Su nómina de profesores incluye, entre otros, a Josep Roca, Ferrán Centelles, Marta Puparelli o Paco Berciano.

RIBEIRAO VIÑOTECA: La más moderna tecnología y una selecta tradición vitivinícola se aúnan en este establecimiento de Melide. La empresa matriz, fundada por Manuel Ferreiro Rodríguez en 1912, comenzó dedicándose a la fabricación y distribución de gaseosas, y muestra de ello es el pequeño museo que alberga la vinoteca. Ampliada su actividad a la venta y distribución de vinos, las nuevas generaciones de la familia siguen intentando ofrecer una representación de las diferentes DD.OO. del mundo y organizando eventos como la sección "Vino con arte" para crear un ambiente único en uno de los principales caminos que llevan a Compostela.

TOMÁS UCHA ALTAMIRANO: Con una carrera meteórica, este joven sumiller pontevedrés es el vivo ejemplo del trabajo, constancia y pasión por el mundo del vino. Formado en el CIFP Carlos Oroza, pronto despuntó, lo que le llevó a pasar por algunas de las salas más prestigiosas del país (La Finca, Eirado da Leña, Mugaritz, Maruja Limón...). Actualmente, es el responsable del equipo de sumilleres de Berria Wine Bar, una de las aperturas del año en Madrid.

ÁREA DE ENOTURISMO DE AGRO DE BAZÁN: La llegada de Bodegas Baigorri ha afianzado la apuesta de Agro de Bazán por el enoturismo. Enclavada en un paraje excepcional, la bodega ofrece una completa oferta de actividades para que el visitante se empape de la cultura vitivinícola del valle de O Salnés, con propuestas personalizadas a cargo de su equipo de Enoturismo.

ILUMINACIÓN NAVIDEÑA DE VIGO: Más allá del número de bombillas que se coloquen cada año, que no deja de tener su importancia, la iluminación navideña que acomete el Concello de Vigo se ha convertido en uno de los recursos turísticos más importantes de la ciudad y uno de sus grandes escaparates en todo el mundo. Y no solo tiene repercusión en cuanto a la llegada de visitantes, pues también significa un gran impulso para el sector comercial.

LA VUELTA: Cada año que la gran carrera ciclista atraviesa Galicia, como en este Xacobeo 2021, los monumentos y paisajes por los que discurre llegan a potenciales visitantes de todo el mundo. Ha contribuido a situar entre las preferencias de los turistas enclaves hasta entonces desconocidos para el gran público, como el Mirador de Ézaro o la Ribeira Sacra. Una promoción de incalculable valor que, de paso, une Galicia al deporte.

PARADOR COSTA DA MORTE: El Parador Costa da Morte, emplazado junto a la Praia de Lourido, destaca por su emplazamiento y su arquitectura contemporánea que se desarrolla en varios niveles adaptados a la topografía de la ladera natural. Sus espectaculares vistas al Atlántico, su situación (a apenas 30 minutos del Cabo Fisterra) y la excelente calidad de sus instalaciones y servicios lo han situado ya entre los hoteles de referencia de Galicia, y lo han convertido en motor económico para la zona.

El acto de entrega de premios se celebrará en el Hotel OCA Puerta del Camino (Santiago de Compostela), con la presencia de una amplia representación de los sectores turístico, gastronómico y hostelero de Galicia, así como de la Administración, la distribución, la industria alimentaria, etc. siempre bajos las estrictas medidas sanitarias derivadas de la covid19. Colaboran en la convocatoria las siguientes casas comerciales y entidades: ADEGAS MOURE - ABADÍA DA COVA, ANFACO, BARDINET – AGUARDIENTES DE GALICIA S.A., BODEGA PAZO DE RUBIANES, BODEGAS HGA, BONILLA A LA VISTA, CAFÉ DROMEDARIO, CONGALSA, COREN, COOPERATIVA CONDADO PARADANTA, DOP ARZÚA ULLOA, DOP QUEIXO TETILLA, DOP SAN SIMÓN DA COSTA, EL OBRADOR DE MARY, GALLETAS DAVEIGA, IGP TERNERA GALLEGA, MAR DE ARDORA, POSADA MARRÓN GLACÉ, PUERTO DE CELEIRO, SANTA TERESA GOURMET, TAWI, TEIJEIRO CÁRNICAS Y EMBUTIDOS Y XEARTE BRIGITTE.