vinetur

Gastromímate ,unha ponte de sabores en valdeorras

martes 29 de noviembre de 2022

ESCRITO POR MEMBAJADORA



"Unhas xornadas para todos os públicos que buscan promover unha alimentación saudable e consciente, con especial atención ao valor diferencial da gastronomía valdeorresa e do sector primario da comarca, en harmonía cos viños da Denominación de Orixe Valdeorras."

Múltiples actividades:deportivas, culturales y enogastronómicas en sus versiones sanas, maridajes vinos-platos inspirados en el producto local y de temporada. ¿Dudas todavía de donde disfrutar la semana más festiva de diciembre?

Una nueva edición de las **Jornadas Maridaje** en las que establecimientos de hostelería aceptan el desafío de proponer el maridaje perfecto de nuestros vinos y sus platos, fundamentados en esta ocasión en productos del otoño.
Otro de los objetivos que persigue esta iniciativa es dar apoyo y visibilidad a nuestra gastronomía local y sector primario presentándolo de modo experiencial.

Proponemos **CELEBRAR EL OTOÑO** con estas escapadas culinarias , el color de los alimentos
(naranjas, rojos, ocres, marrones,...), el paisaje otoñal, los platos repletos de energía que
contribuyen a cuidarse, reforzar las defensas y afrontar la melancolía, sentir el aire fresco
que se va acomodando entre nosotros, los días cortos así como disfrutar de cada momento
de una manera más pausada. Con una filosofía que trata de hacer que los clientes del entorno y los foráneos conozcan la comarca a través de sus vinos y platos, a través de sus
sabores. Así que invitamos a los más viajeros que se acerquen a Valdeorras a disfrutar de estas propuestas y a los vecinos de la comarca que se queden a disfrutar de sesiones excepcionalmente experienciales.



II CONCURSO DE MARIDANZA 'GASTROMÍMATE'

Un concurso maridaje destinado a establecimientos de hostElaría de la comarca. Vinos y platos se fusionan. Del **3-10 de diciembre.**
Durante unas jornadas únicas en un plato "natura" preparado para la ocasión, a modo

de
ración o plato único, con productos de temporada y proximidad (calabaza,castaña,setas,...).Si eres hostelero inscríbete ya, haznos disfrutar con ese poder creativo.Si eres cliente, anímate a valorarlo. Valoraciones populares y con jurado técnico.

Los negocios que quieran formar parte del concurso podrán anotarse hasta el día 30 a través del siguiente formulario:

INSCRIPCIÓN CONCURSO DE MARIDANZA GASTROMÍMATE https://www.empresariosdevaldeorras.com/gastromimate

o escribindo a aeva@empresariosdevaldeorras.com



GASTROMÍMATE NO MERCADO

El día 10 en la plaza de abastos del Barco de Valdeorras. De 10.30 - 12 horas, las personas participantes podrán descubrir una nueva cara del mercado, de mano de la nutricionista y tecnóloga de los alimentos Ana Isabel Fernández Escuredo, que ahondará en el valor del produto de temporada y llenar la cesta de la compra de forma consciente. La sesión incluye, ademas de la visita, una cata de vinos de Valdeorras y algunos agroalimentarios de temporada a cargo de la sumiller Mercedes González Rodríguez.

La actividad se cierra con un concurso gastronómico, aberto a todas las personas que quieran participar, que solo tendrán que llevar a la plaza de abastos alguna preparación elaborada con produtos de tempada de la zona: chulas de calabaza, torta de castaña o cualquier otra preparación con alimentos de Valdeorras.

INSCRIPCIÓN GASTRONOMÍMATE NO MERCADO

https://www.empresariosdevaldeorras.com/gastromimate

ou escribindo a aeva@empresariosdevaldeorras.com

Y como colofón, una **entrega de premios** con ritmo, con raices, con una **regueifeira** que incrementará el disfrute. Con la mejor, con **Lupe Blanco**

