



**17º Salón  
Internacional  
de Turismo Gastronómico  
OURENSE, DEL 3 AL 7 DE FEBRERO DE 2016**



[www.xantar.org](http://www.xantar.org)

Organiza:



Proyecto Cofinanciado:



Con el apoyo de:





## ÍNDICE

1. FICHA TÉCNICA.....	3
2. PRESENTACIÓN.....	4
3. OBJETIVOS.....	5
4. EDICIÓN CARNAVAL.....	6
5. REGIONES Y COMUNIDADES INVITADAS.....	7
6. ÁREAS.....	9
7. SECTORES.....	12
8. ÚLTIMA EDICIÓN.....	13
- ACCIONES PROFESIONALES.....	14
- COMERCIALIZACIÓN TURÍSTICA DE GALICIA.....	15
- ACCIONES COMPLEMENTARIAS.....	16
9. VISITAS OFICIALES.....	18
10. MARKETING, COMUNICACIÓN Y PUBLICIDAD.....	19
11. PROMOCIÓN.....	21
12. LIBRO XANTAR.....	22
13. DISTINCIONES.....	23
14. XANTAR EN LA RED.....	24
15. DATOS SIGNIFICATIVOS.....	25

# 1 FICHA TÉCNICA

## Nombre del Certamen:

# Xantar

Salón Internacional de Turismo Gastronómico

**Edición:** 17<sup>a</sup>

**Periodicidad:** Anual

**Categoría:** Internacional (otorgada por la Secretaría de Estado de Comercio del Ministerio de Economía y Competitividad del Gobierno de España).

**Recinto:** Expourense

**Fechas:** Del 3 al 7 de febrero de 2016

**Lugar de celebración:** Ourense (Galicia – España)

**Carácter:** Mixto

Organiza:



Proyecto Cofinanciado:




Con el apoyo de:




 [www.xantar.org](http://www.xantar.org)

 [info@xantar.org](mailto:info@xantar.org)

 [@XANTAREXPO](https://twitter.com/XANTAREXPO)  [Facebook.com/Xantar](https://Facebook.com/Xantar)

 Finca Sevilla s/n 32005 Ourense

 +34 988 366 030



## 2 PRESENTACIÓN



La segunda motivación que eligen los turistas para visitar Galicia es la **gastronomía**. Esto supuso el origen de **Xantar**, Salón Internacional de Turismo Gastronómico, una feria que llega a su decimoséptima edición del 3 al 7 de febrero de 2016 y que congrega a miles de personas, transformando el recinto de **Expourense** en un gran centro de restauración.

En **12.000 metros cuadrados** cubiertos, se recrean una veintena de restaurantes con todo lujo de detalles y servicios. El objetivo es doble: exaltar las **materias primas** con las que elaboran sus menús y fomentar la **calidad** y la prestación del **servicio**. Cocinas y salas de comedor ofrecen una espectacular imagen gracias a la cuidada decoración y elaboración de los platos.

Además de la promoción de la gastronomía, **Xantar** es también el punto de encuentro de los recursos turísticos de las regiones participantes en el salón. Sin salir del recinto ferial, el visitante puede conocer los atractivos naturales, arquitectónicos, históricos y, por supuesto, enogastronómicos, de los distintos puntos geográficos promovidos por organismos públicos (ayuntamientos, diputaciones, patronatos de turismo, etc.) que acuden a esta cita procedentes de **toda España y Portugal**.

Tanto para **profesionales** como para **público general** se organizan actividades como conferencias, presentaciones, show cookings, exposiciones de arte, talleres didácticos, cursos de cata y degustaciones, entre otras muchas.

El atractivo que tiene Xantar para el público en general queda fuera de toda duda a la vista de los resultados de las encuestas realizadas: más del **90% de los visitantes tiene intención de repetir**. Además, es una cita para el disfrute del propio sector, ya que de las personas que visitaron Xantar, el **35% fueron profesionales**.



# 3 OBJETIVOS DE FERIA

- Promover el **Turismo a través de la Gastronomía** que representa uno de los principales atractivos para los que visitan España y Galicia.

- Exaltar las **Fiestas Gastronómicas** y de un modo especial aquellas de **Interés Turístico** (tanto las 300 fiestas de Galicia como las de las regiones y país invitado).

- Fomentar la **cooperación internacional** creando redes turísticas y culinarias sostenibles en base a la participación de los países invitados, que representan una de las Gastronomías más valoradas a nivel mundial.



- Divulgar el **Itinerario de la Vía de la Plata/ Camino Mozárabe y el Camino Portugués** para posicionar un proyecto interterritorial y de carácter transfronterizo.

- Divulgar las propiedades beneficiosas de la **Dieta Atlántica para la Salud**.

- Reforzar la **oferta gastronómica** ligada al **Turismo Rural**.

- Promover la **competitividad en el sector de la restauración**, prestando una especial atención al servicio.

- Servir de plataforma para los **productos agro-ganaderos y pesqueros de calidad** de las distintas **Denominaciones de Origen, regiones invitadas y del país invitado**.

- Proyectar todo lo que acontece en el salón durante los 5 días a través de **más de 100 medios de comunicación acreditados**.

- Presentar **Destinos Enogastroturísticos Atractivos** ante un público objetivo procedente de toda España, y de una forma particular de la **Eurorregión Galicia- Norte de Portugal** que integra a 7 millones de habitantes.





# 4 EDICIÓN CARNAVAL

Con motivo de la coincidencia del Carnaval con Xantar, se celebrará una edición especial dedicada a esta fiesta que tiene un gran tradición en Ourense:

- El salón dispondrá de una zona especial para que los ayuntamientos puedan divulgar sus actividades de Carnaval.
- Menús tradicionales propios de esta fiesta.
- Desfiles de "Máscaras" representativas del carnaval.
- Concursos de comparsas y de disfraces individuales.
- Actuaciones especiales.



# 5 REGIONES Y COMUNIDADES INVITADAS

El principal objetivo de **Xantar** es defender la gastronomía de calidad en la cultura y posicionarla como uno de los reclamos turísticos más importantes. Por ello, y con el objetivo de compartir experiencias, también tienen su espacio en este salón otros destinos de España y Portugal que quieran promocionar su gastronomía como motivación decisiva a la hora de atraer visitantes.

Por este motivo, **Xantar** cuenta cada año con la presencia de diferentes territorios de la Península bajo la fórmula de comunidad invitada. Entre las que han participado se encuentran Extremadura, Castilla y León, Asturias, Cantabria y Andalucía, regiones turísticas de Portugal y agrupaciones interterritoriales como por ejemplo la Macaronesia (Cabo Verde, Canarias, Azores y Madeira).

Cada región cuenta con un restaurante con menú degustación y viene acompañada por su oferta turística, sus productos autóctonos, su artesanía y cultura tradicional para que los visitantes conozcan sus particularidades y diferencias.





## PAÍS INVITADO

El salón cuenta con la figura del país invitado, una iniciativa que tiene muy buena acogida por parte del público asistente al salón y una **gran repercusión** entre los medios de comunicación. **En esta edición contará con el Estado de Morelos – México como invitado.**



En la pasada edición se contó con **Costa Rica** como país invitado. **Cuba, Perú, Islas Azores, Francia, Argentina, Portugal y México** han participado en anteriores ocasiones promocionando sus recursos turísticos y gastronómicos a través de: restauración, stand, degustaciones, catas, talleres y folclore.





# 6 ÁREAS

**Xantar** requiere una detallada distribución de los distintos sectores representados, así como un cuidado diseño de los stands para contribuir a reforzar la imagen de calidad que el salón defiende desde su origen.

## RESTAURACIÓN

Los expositores recrean la estructura de un restaurante en el que los comensales pueden disfrutar de los mismos servicios que en un establecimiento al uso. El público podrá comer o cenar en cualquiera de la veintena de restaurantes diseñados para Xantar, degustando así un menú representativo de las diferentes zonas de Galicia, España, Portugal y también del país invitado.



## PROMOCIÓN TURÍSTICO-GASTRONÓMICA



**Xantar** es una ventana abierta para que instituciones, patronatos de turismo, regiones turísticas, ayuntamientos, etc. puedan promocionar sus fiestas gastronómicas y atractivos turísticos y culturales para atraer a nuevos visitantes.

## PATROCINADORES

En la zona central se encuentran entidades y grandes firmas del sector que apuestan por esta cita, dando a degustar sus productos tales como café, refrescos, cervezas, aguas, vinos o aceite, entre otros, además de proveedores de servicios que hacen posible **Xantar**. También tienen cabida como patrocinadores aquellas instituciones que busquen un posicionamiento dentro del sector de la gastronomía y el turismo.



## ÁREA DE PRODUCTOS GOURMET

Las empresas expositoras ofrecen a los visitantes la posibilidad de adquirir una amplia variedad de productos agroalimentarios de tipo gourmet que, en la mayoría de los casos, solamente es posible conseguir en sus lugares de origen.



## VINOS DE GALICIA



Espacio para que los Consejos Reguladores y bodegas gallegas den a degustar sus vinos y para que los visitantes puedan conocer más de cerca sus propiedades, fomentando la cultura vitivinícola entre nuevos consumidores o fidelizando a los habituales.

## ESPECTÁCULOS Y OCIO

Música, folclore, actuaciones en directo y otros espectáculos componen el programa lúdico, que complementan la oferta para los visitantes de Xantar.



## ÁREA DE INNOVACIÓN

---

El salón contará con una exposición sobre las novedades que el sector productivo agroalimentario de Galicia y de otros destinos participantes presentan en el mercado. Esta área dispondrá de una ficha por cada producto en la que se especificará su diferenciación, trazabilidad y puntos de distribución.



## TÚNEL DEL VINO

---



Se trata de un espacio reservado a profesionales del sector, que tiene como objetivo fomentar la cultura vitivinícola de Galicia y potenciar el consumo de los vinos con Denominación de Origen del territorio gallego.

## ARTESANÍA

---

Espacio dedicado a la exposición y venta de artesanía autóctona de cada una de las regiones presentes en Xantar.





# 7 SECTORES



Restauración  
Empresas y firmas comerciales  
Promoción Turística  
Instituciones autonómicas

Patronatos de Turismo

Ayuntamientos

Consejos Reguladores de Denominación de Origen

Indicaciones Geográficas Protegidas

Productos de alta selección



Productos artesanales

Fiestas gastronómicas

Folclore y Cultura

Fiestas Históricas

Exposiciones de Arte Gastronómico



# 8

## LA ÚLTIMA EDICIÓN

Expourense celebró en 2015 la decimosexta edición de Xantar entre los días 4 y 8 de marzo. El salón fue presentado de forma oficial durante la **Feria Internacional de Turismo de Madrid (FITUR)**.

Esta edición sirvió para estrechar lazos con Portugal, gracias a la importante presencia de expositores lusos, así como para establecer nuevas líneas de cooperación con Iberoamérica a través de la presencia de **Costa Rica como país invitado**.



La última edición de Xantar contó con la presencia de **184 expositores de 10 países**, de los cuales **17** fueron **restaurantes** que ofrecieron un total de **26 menús diferentes**, comprendidos entre los 12 y los 30 euros, y en los que estaba representada la cocina típica de Galicia así como la de diferentes regiones de España además de Costa Rica y Portugal. También tuvieron cabida los menús infantiles, los aptos para celíacos y vegetarianos.

**Xantar** registró más de 22.000 visitas a lo largo de los cinco días de duración del salón. La cifra de comidas y cenas ofrecidas superó las 17.800.

La **17ª edición** se convirtió en un excelente escaparate para exaltar los productos y la cocina de estas regiones, no solo entre los miles de personas que la visitaron, amantes de la gastronomía, sino también por la proyección que ofreció a través de la difusión en más de 100 medios de comunicación.





## ACCIONES PROFESIONALES

**Xantar**, a través de las actividades que organiza, consiguió en la edición del 2015 reunir un 35% de visitantes profesionales.

Entre las acciones formativas que tuvieron lugar en la pasada edición destacan:

### - X Encuentro Ibérico sobre Dieta y Salud

#### • Conferencias:

De forma paralela al salón se celebró este foro que tiene como objetivo principal poner en valor las propiedades saludables de la Dieta Atlántica, de los productos de calidad de Galicia y de las regiones invitadas.

#### • Talleres Gastronómicos:

Xantar contó con dos aulas gastronómicas simultáneas dotadas de la última tecnología en equipamiento en la que se elaboraron **platos temáticos e innovadores en directo**. Cocineros gallegos de renombre, como Álvaro Villasante componente de Grupo Nove, Flavio Morganti del Restaurante Galileo o Lizbeth Rodríguez y Luis Guillermo Castro representando a Costa Rica como país invitado, así como de las regiones presentes en el salón, elaboraron diariamente un plato representativo de su gastronomía, contando aproximadamente con 30 talleres gastronómicos, en los que el hilo conductor fue la gastronomía sostenible.



### - Aula de Catas:

Este espacio acogió más de 25 catas, dirigidas tanto a profesiones como a público general, de productos como el vino, licores, quesos, aguas, miel, aceite, setas o productos como la stevia.

### - Acción especial dirigida a alumnos de hostelería:

A través de un paquete cerrado en el que se incluía desde el alojamiento, así como visitas guiadas y participación en talleres y conferencias, se fomentó la participación de alumnos de hostelería como futuros profesionales del sector.

### - II Encuentro de Bloggers de Gastronomía y Turismo:

En esta segunda edición participaron una veintena de bloggers de Galicia, Portugal, Asturias, Madrid y Cataluña, que sumaron más de 130.000 seguidores en las redes sociales.





## COMERCIALIZACIÓN TURÍSTICA DE GALICIA

Xantar puso en marcha diversos paquetes turísticos con el fin de fomentar el turismo interno y de proximidad.

- **Paquete Tren:** para disfrutar de una jornada o de un fin de semana acercándose a la ciudad a través de la línea de alta velocidad, AVANT, atrayendo a visitantes de A Coruña, Santiago de Compostela y de Vigo, con un coste cerrado, en el que se incluyen visitas guiadas, recogidas y almuerzo.
- **Paquete Turístico:** con la colaboración de la mayorista de viajes Costas Galicia, Xantar lanzó un paquete turístico para visitar el salón.

### PAQUETE XANTAR 2015

Válida del 03/03 al 09/03 de 2015



## OFERTA GALICIA

# PAQUETE XANTAR

## SALÓN INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA Y TURISMO

Estancia a elegir entre:



**HOTEL CH CARRIS OURENSE \*\*\*\***  
Ourense Centro

# 69,00

€/persona/paquete

Niño (3-12 años): 18,00 €/paquete. 3ª persona: 67,00 €



**HOTEL BAÑEARIO DE AUGAS SANTAS \*\*\*\***  
Ilberrío, Sacra o 30 Km.  
con acceso a club termal

# 75,00

€/persona/paquete

Niño (3-12 años): 18,00 €/paquete. 3ª persona: 67,00 €



**"EN PAREJA, EN FAMILIA O CON AMIGOS DESCUBRE TODA LA GASTRONOMÍA GALLEGA DESDE UN SOLO LUGAR"**

Incluye:

- 1 noche en alojamiento y desayuno en el Hotel CH CARRIS OURENSE 4\* o en el Bañeario de Augas Santas 4\*.
- 1 entrada a "Xantar"; Salón Internacional de Gastronomía y Turismo con una comida o cena (a elegir por el cliente en el momento de hacer la reserva) en uno de los restaurantes de Xantar.

**RESERVAS EN:**  
 +34 988 36 60 30  
[www.xantar.org](http://www.xantar.org)  
 o en su agencia de viajes habitual




OFERTA LIMITADA. VÁLIDA PARA RESERVAS EFECTUADAS A PARTIR DE LA FECHA DE EMISIÓN. PRECIOS VÁLIDOS SALVO ERROR TIPOGRÁFICO. CONDICIONES GENERALES VER FOLLETOS COSTAS GALICIA 2015.

bono costas   mas vida   costas brasil   costas portugal   costas galicia



15

XANTAR Feria Internacional de Turismo Gastronómico

| [www.xantar.org](http://www.xantar.org)

## ACCIONES COMPLEMENTARIAS

La gastronomía, el turismo y la hostelería constituyen el punto de partida de Xantar y, relacionado con esto, el salón desarrolló un amplio programa complementario para hacerlo aún más atractivo, tanto para los profesionales que lo visitaron, como para el público en general procedente de diversos puntos de la Península.

- **Jornadas dedicadas:** La agenda diaria de Xantar se combinó con la celebración de días dedicados al país invitado; a las Comunidades Autónomas presentes; a las regiones turísticas portuguesas participantes; al Turismo; a las Cooperativas; a los Patrocinadores; Fiestas Históricas; a los Medios de Comunicación; al Deporte; a los Comerciantes; a las Fiestas Gastronómicas; a las Personas Mayores y a las distintas localidades que participan activamente en el salón y que desplazaron a empresarios del sector, así como a grupos de visitantes para desarrollar acciones de promoción.

- **XI Encuentro Internacional de Cofradías Gastronómicas y Enófilas:** Como ya es tradicional, el jueves de Xantar se reunieron a más de 50 de estas hermandades embajadoras de la calidad culinaria y vitivinícola. Estas Cofradías estaban integradas por expertos y prescriptores de opinión de toda España, Portugal, Francia y Ecuador.



- **Entrega de los premios “PLATOS DE ORO”:** Acto de entrega de premios a cargo de “Radio Turismo” a las mejores casas rurales y restaurantes de España y Portugal que destacan por su calidad, servicio y promoción de la gastronomía.

- **Entrega de las “MEDALLAS DE ORO”:** a distintas personalidades que trabajaron en la defensa de la calidad de la gastronomía y la hotelería así como en la promoción del turismo.

- **Reconocimiento a los restaurantes con Estrellas Michelin y Soles Repsol:** Se reunieron en Xantar los representantes de los restaurantes que tienen estas insignias en Galicia.



**- V Concurso de Carteles de Fiestas Gastronómicas de Galicia:**

El objetivo del concurso es poner en valor el contenido artístico y publicitario de las imágenes promocionales de los eventos gastronómicos que se celebran en Galicia y Portugal. En la pasada edición los premios recayeron en Sabores del Mar de Esposende (3º), 36ª Fiesta del Pimiento de Arnoia (2º) y el ganador fue el cartel de la 35ª Fiesta del Vino de Amandi, además se concedieron dos accésit a la Fiesta del “Melindre” de Melide y a la 52ª Fiesta del Marisco del Grove.



**- III Concurso de Cocina Xantar Gourmet:** Orientado tanto a profesionales y estudiantes de hostelería como a público general, se convocó por tercera vez en la edición del 2015, con el objetivo de difundir la gastronomía autóctona a través del empleo de materias primas gallegas.

**- I Concurso Menú Más Saludable:** Dentro de los objetivos de Xantar se encuentra el de promover la gastronomía saludable y sostenible, en colaboración con la Consellería de Sanidade convocó esta primera edición. El objetivo fue premiar al menú más sano.

**- Presentaciones:** Xantar se convirtió en el marco ideal para la presentación ante medios de comunicación, profesionales del sector y público general de diversos eventos, campañas de promoción turística y publicaciones relacionadas con alguno de los ejes sobre los que gira este salón: la gastronomía y el turismo.

**- II Premios Xantar Internacional 2015:**

Para celebrar la ratificación del Sello de Feria Comercial Internacional otorgado por el Ministerio de Economía y Competitividad, Xantar volvió a entregar por segundo año sus premios especiales a la internacionalización. Los ganadores fueron:

- Premio al Mejor Stand Restaurantes: Vila do Corpus – Pontearreas de Catering Galicia.
- Premio al Mejor Stand de Alimentación: Consellería de Medio Rural e Mar.
- Premio a la Mejor Acción Promocional en materia de Turismo: se entregó a dos entidades, Entidade de Turismo Porto e Norte y al Consorcio de Turismo Ribeira Sacra.
- Premio a la Mejor Actividad relacionada con la salud y la nutrición: Proyecto “ComoOurense” promovido por la Concellería de Medio Ambiente de Ourense.



**- Exposiciones:** también tuvieron cabida en esta edición las exposiciones relacionadas con el turismo y la gastronomía como la de “Arte Gastronómico” con obras cedidas por distintos restaurantes gallegos o la muestra de carteles de Fiestas Gastronómicas de Galicia.



# 9 VISITAS OFICIALES

El salón recibe la visita de importantes prescriptores de opinión de distintos puntos de la Península y también de representantes institucionales de entidades vinculadas al desarrollo y promoción de los recursos turísticos y gastronómicos de las regiones participantes.

Los días dedicados a las distintas instituciones atrajeron hasta **Xantar** sus delegaciones empresariales e institucionales.



# 10 MARKETING, COMUNICACIÓN Y PUBLICIDAD

Más de 100 medios de prensa, radio y televisión hicieron un seguimiento de la decimoquinta edición de Xantar.

El salón contó además con un Plan de Promoción que lo llevó a estar presente en los principales medios de comunicación (prensa diaria y especializada, radio, televisión e Internet) y foros relacionados con el sector.

En las últimas ediciones el interés suscitado por este certamen entre la sociedad queda reflejado además por la **retransmisión en directo** desde el recinto de diversos programas de radio nacional y se realizaron además **conexiones en directo** para varios informativos y magazines de televisión que permitieron que Xantar llegase a millones de personas; destacó en esta edición la presencia del canal estatal SIC de Portugal.







Balanco final

# XANTAR 2015 FOI ENORME EM RELAÇÃO A ELE PRÓPRIO

Quanto à reconhecida uma faga que tem a finalidade de ter à frente dos seus destinos públicos pessoas empreendedoras, competentes, responsáveis e que causam bem estar, progresso e bem viver, tanto é o seu dilematismo na intenção.



Assim, aconteceu na Expourense onde uma faga liderada por Ricardo Rueda foi a primeira a ser nomeada para a multiplicação de pólo. O representante de Ourense, em 2015, foi o Sr. Manuel Garcia, que se destacou por ser o primeiro a ser nomeado para a multiplicação de pólo. O Sr. Manuel Garcia, que se destacou por ser o primeiro a ser nomeado para a multiplicação de pólo. O Sr. Manuel Garcia, que se destacou por ser o primeiro a ser nomeado para a multiplicação de pólo.

Presença muito a presença de Portugal em Xantar 2015 em que se destacou por ser o primeiro a ser nomeado para a multiplicação de pólo. O Sr. Manuel Garcia, que se destacou por ser o primeiro a ser nomeado para a multiplicação de pólo. O Sr. Manuel Garcia, que se destacou por ser o primeiro a ser nomeado para a multiplicação de pólo.

La Voz de Galicia | Sábado, 7 de marzo del 2015 | OURENSE | L7

UNIDA CON LA GASTRONOMIA

## Xantar se perfila como ejemplo de cooperación transfronteriza en el desarrollo de proyectos

Rosa Quintana calificó el salón como el mejor escaparate de productos gallegos

C. ANDALUZ OURENSE / LA VOZ

Alrededor de medio millón de portugueses se acercaron ayer al Expourense para participar en algunas de las actividades programadas en la jornada. Portugal es la gran protagonista visible del salón gastronómico orensano que ayer tuvo a Rosa Quintana como una de las localidades destacadas. Xantar se consolida como un ejemplo de cooperación transfronteriza, contando con una importante presencia de expositores y entidades portuguesas que no en esta cita una oportunidad de promoción turística y gastronómica para los visitantes de toda Galicia. Los talleres integrados en la Asociación de Turismo de Ourense.

EN EL SALÓN CATA Y AULAS GASTRONÓMICAS



Quintana visitó el stand sobre consumo de pescado para recetarios que se desarrolló en Xantar. SANTI M. AMIL

que dice «Estoy pensando en copiar algunas ideas. La concelebra de Medio Rural, Rosa Quintana, contó su discurso en alabar los productos de Galicia que se encuentran en el stand. Quintana destacó la importancia de una dieta saludable y calificó la atlántica como una de las mejores. Al terminar el acto se entregó la premión del concurso de carnes de fiestas gastronómicas de Galicia y Portugal, celebrado el segundo día en la Feria de Promoción de Anxos y el primero en la Feria de Vinos de Anxos. Quintana recibió el premio de la feria y se acercó hasta la actividad para recetarios organizada por Medio Rural para promover el consumo de pescado en la que participaron cocineros del Vivero de Cerdos y del colegio de Maestros. Xantar auspicia un concurso de Bloggers de turismo y gastronomía, promovido por España y Portugal. Mantendrán una completa jornada en la que se incluirá un taller de cocina, una de vinos de la Ribeira Sacra y de Anxos Abaixo, de empunhos con denominación de origen de Galicia, así como una exhibición de coqueiros preparados, a cargo del actual campeón gallego en esta disciplina, Carlos Abella.

## SALÓN INTERNACIONAL DE TURISMO GASTRONÓMICO

Expourense ofrece todos los días exhibiciones de cocina y degustaciones de productos

# Xantar lidera la dieta atlántica con más de cien propuestas culinarias

En el salón internacional ourensano participan cerca de una veintena de restaurantes de España y Portugal; además de Costa Rica, que este año es el país invitado

Restauración, degustación y exposición de productos son los ejes centrales de Xantar, el salón internacional de turismo gastronómico, que se celebra hasta el domingo en Expourense. La exaltación de la materia prima a través de productos de alta calidad preparados de forma tradicional o innovadora han convertido al salón ourensano en un referente en España y en el extranjero. No en vano, están representados en Xantar un total de diez países, entre los que destaca Costa Rica, que es el invitado de este año y que cuenta con un restaurante propio en la feria. Se suma a las diecisiete propuestas de menús con precios que oscilan entre 12 y 30 euros. Expourense abre sus puertas desde las 12.00 horas hasta a la una de la madrugada, excepto el domingo, jornada de clausura, que cerrará a las 20.00 horas. Para las personas que quieran acercarse a cenar, el Colegio de Ourense ha ha-



El recinto de Expourense acoge en más de 12.000 metros cuadrados una veintena de restaurantes. SANTI M. AMIL

autobús nocturno. El precio de la comida es de 3 euros y se pueden adquirir en la taquilla, pero si se come a cenar en Xantar, la organización descuenta este valor del coste del menú. El salón gastronómico incluye

todos los días demostraciones gastronómicas y degustaciones de productos en muchos de los más de cien puestos con los que cuenta la feria, que se complementa con jornadas especializadas como las que tienen que

ver con la dieta ibérica y atlántica o las que invitan a maridar los vinos de Galicia con diferentes sabores. Son más de cien experiencias culinarias, como destaca la organización, que hacen de esta cita un referente.

## Paquetes turísticos en tren desde A Coruña y Santiago

Disfrutar de una jornada termal y gastronómica es el eje del paquete Tren Xantar con salidas desde A Coruña y Santiago. Con llegada a primera hora de la mañana, los visitantes tienen la posibilidad de visitar la ribeira termal del Miño en Ourense, con un baño opcional, antes de desplazarse hasta el recinto ferial de Expourense, en donde comerán en alguno de los diecisiete restaurantes habilitados. Tras un descanso proseguirá la visita turística a la ciudad con un paseo por As Burgas y el casco histórico antes de coger el tren de regreso a la ciudad de origen. El precio es de 60 euros desde A Coruña y 50 euros si se viaja desde Santiago. Aquellos que quieran acudir a Xantar por su cuenta pueden obtener descuentos en su viaje con Renfe. También existen paquetes turísticos para los que elijan pernoctar en Ourense, con alojamiento y una comida o cena incluida. Algunos restaurantes de la capital se ha unido a la feria gastronómica con menús y precios especiales. Toda la información se puede encontrar en [www.xantar.org](http://www.xantar.org).

## FARO DE VIGO JUEVES, 5 DE MARZO DE 2015



Rueda (centro) con el alcalde (izda.) y el delegado de Gobierno, entre otros, ayer en Xantar. // Ibañ Orosio

# Xantar abre sus puertas con la gastronomía típica de diez países y menús desde 12 euros

## Costa Rica, país invitado, muestra una cocina de mestizaje

REDACCIÓN - Ourense

Portugal, Costa Rica, México, Argentina, Francia, Perú, Cuba, Ecuador Paraguay y, por supuesto, España. Viajar por todos estos países, a través de su cocina y platos típicos, muchos de ellos de mestizaje, es posible desde ayer y hasta el 8 de marzo inclusive, Salón Gastronómico Xantar que se celebra en Expourense y que ofrece este año 17 restaurantes y 25 menús con precios a partir de 12 euros, y una cita especial con la cocina de Costa Rica, el país invitado.

El vicepresidente de la Xunta, Alfonso Rueda, inauguró ayer esta dieciséis edición de Xantar, la mayor olla gastronómica de España estos días, que estará en plena ebu-

Además del Salón Internacional de Turismo Gastronómico Xantar 2015 celebrará hoy el Día de las Cooperativas Gallegas. El Consejo Gallego de Cooperativas, adscrito a la Consellería de Trabajo y Bienestar, está promoviendo precisamente estos cuatro días de feria el cooperativismo desde el escaparate internacional de Xantar y muestra un espacio expositivo con las nueve sociedades empresariales para hacer visible el potencial de las cooperativas gallegas.

### De potro a cerdo celta

En su expositor están desde las variedades lácteas, como queso o helados; pescados y mariscos; embutidos de potro y cerdo celta; mie-

les; vinos o aguardientes. Cada empresa cuenta con la marca diferencial en su producción.

Por otro lado, el secretario general de Emigración, Antonio Rodríguez Miranda, resaltó en su visita en la tarde de ayer la buena imagen de Galicia que se proyecta a través de su gastronomía y como prueba e ello, ha aludido a las 300 fiestas gastronómicas que impulsan el sector turístico y promueven los productos gallegos "con indicación de calidad" tanto dentro como fuera de Galicia.

La comitiva oficial aprovechó también para hablar y degustar platos típicos de Costa Rica, desde maíz a frijoles con especias propias de África y América

# Xantar cierra su segunda edición internacional con 22.000 visitas

Destacan el valor de la feria como plataforma turística de la provincia

M. RODRÍGUEZ OURENSE / LA VOZ

La feria gastronómica Xantar se consolida como trampolín para la promoción turística de los expositores que participaron en la decimosexta edición, clausurada ayer tras cinco días en los que el recinto de Expourense vio pasar a 22.000 personas, según los datos provisionales de la organización, de las cuales más de seis mil (un 35 %) eran profesionales del sector. El presidente de la Cámara de Comercio de Ourense, Juan Carlos Parada, destacó el carácter de plataforma turística del salón gastronómico y resaltó el protagonismo que este año han tenido Costa Rica y Portugal en el plano internacional, y las Terras do Arie, en el local.



Los 17 restaurantes de Xantar ofrecieron estos días más de 17.800 cenas y comidas. MIGUEL VILAR

para la promoción turística con sus vecinas de la Ribeira Sacra o el Bierzo. Uniendo los atractivos de varias zonas en conjunto, expourense se puede conseguir que los visitantes pasen «muchos días en nuestras comarcas». O Barco presentó sus vinos y su botella, que el alcalde quiere vender como atractivos de toda Valdeorras y no solo de su municipalidad.

El representante de Costa Rica, Ricardo Soto, destacó la colaboración entre dos países como España y Portugal para ofrecer una «feria de alta calidad». Asimismo, se tienen mucho que

edición de Xantar, una de los cinco ferias que hoy en España con el sello de feria comercial internacional y la única especializada en gastronomía. El delegado de la Xunta, Rogelio Martínez, destacó que Xantar es una «herramienta imprescindible para el turismo y la internacionalización de cara a conseguir comarcaleros en los mercados

## Unanimidad al elegir la «trufa de mar» como mejor plato del concurso de cocina

Como colofón a la clausura del salón gastronómico, ayer se entregaron los premios del tercer concurso de cocina Xantar Gourmet. Por segundo año consecutivo, el cocinero Manuel García, natural de Boimorto pero afincado en Melide, obtuvo el primer premio. Su «Trufa de mar» conquistó al jurado por unanimidad, con una receta en la que empleó vieiras de Galicia, bonito, algas, grelos y aceite de oliva ecológico. En la categoría de profesionales, el segundo premio se lo llevó Carlos Barreira García de Cangas, con su plato «Lacón, grelo, chorizo y patata 2015». María Cristina Estévez, de Ourense, con sus «votos» venetianos recibió el premio al mejor plato elaborado por aficionados.



Manuel Garcia

Fomentar la gastronomía sostenible con productos kilómetro cero ha sido otro de los objetivos del acto, dijeron desde la organización. El delegado de la Xunta, Rogelio Martínez, destacó que Xantar es una «herramienta imprescindible para el turismo y la internacionalización de cara a conseguir comarcaleros en los mercados



# 11 PROMOCIÓN

Xantar se promociona además en importantes **ferias nacionales e internacionales** relacionadas con el turismo o la gastronomía.



# 12 LIBRO XANTAR

Para que tanto visitantes como expositores dispongan de toda la información del salón, **Xantar** edita un completo **libro de feria**. Este recoge el programa de actividades que se complementa con información adicional y artículos de opinión de profesionales de reconocido prestigio dentro de los sectores del turismo y la gastronomía.

Este libro sirve de guía recogiendo los menús ofrecidos en **Xantar**, un listado de expositores situados en el plano de la feria, así como el programa de actividades y reportajes turísticos de los destinos participantes.



# 13 DISTINCIONES

La labor de promoción de la gastronomía, del sector turístico, y el fomento de la calidad en el sector de la hostelería realizada por Xantar en estos dieciséis años ha sido merecedora de diversos reconocimientos:

El último de estos reconocimientos fue el otorgado por la **Cofradía Gastrónomos de Yumay, de Avilés (Asturias)**.

Reconocimiento otorgado por la **Orden del Patrimonio Inmaterial y Gastronómico Ibérico**.

Distinción de la **Gran Orden Gastronómica de Costa da Morte** a Xantar.

Dentro de estas distinciones está el nombramiento del director de Xantar, Alejandro Rubín, como **Cofrade de Honor del Queso Manchego**, en el año 2012. Este acto tuvo lugar durante el XV Gran Capítulo de la Cofradía del Queso Manchego celebrado en Ciudad Real.

También durante el 2012, Xantar fue designado **embajador de la Orden del Melindre del ayuntamiento coruñés de Melide**. Un reconocimiento que trae consigo el compromiso de exaltar la calidad del Melindre, su puesta en valor como producto autóctono y motivación turística.

La **Cofradía del Vino de Tenerife y Canarias** entregó a Xantar una distinción por el trabajo que realiza en la promoción da gastronomía de calidad no sólo de Galicia, sino también de las comunidades invitadas. Por otro lado, la **Cofradía de Gastrónomos de las Azores** otorgó al salón su "Mención de Honor". Estas menciones representan para Xantar la valoración de colectivos de profesionales del sector que constituyen importantes grupos de opinión.



La **Federación Española de Cofradías Vínicas y Gastronómicas, FECOES**, entregó a Xantar uno de sus Premios Nacionales FECOES 2008.

El libro de Xantar fue nominado a los **Premios de Turismo y Gastronomía, HG&T-AGAXET** (Asociación Gallega de Periodistas y Escritores de Turismo), liderada desde el periódico "Hostelería Gallega & Turismo" que puso en valor el papel del "Libro de Xantar" introduciéndolo en la categoría de Mejor labor de divulgación turístico-hostelera.

El galardón entregado en la **región portuguesa de Douro** por la **Cofradía de los Enófilos**, con motivo de la celebración del 250 aniversario de la Región Vitivinícola Demarcada y Reglamentada más antigua del mundo. Esta Cofradía, integrada por empresarios del sector del vino en Portugal, y otros expertos enólogos, periodistas y personalidades del país luso que premiaron la exaltación que el salón realiza de los caldos de calidad.

Xantar recibió una distinción por parte de las cofradías gastronómicas de Portugal, por su labor de difusión y de promoción de la gastronomía ibérica por parte de la **Cofradía da Panela ao Lume** en la ciudad de Guimaraes. La promoción de las fiestas gastronómicas también fue reconocida con el **Premio de Gastronomía de Galicia 2005**, entregado en el transcurso de la séptima Gala, celebrada en Lalín (Pontevedra).



La promoción del sector turístico a través de una "moderna oferta ferial" fue merecedora de una distinción para la revista de tirada nacional, *Viajes y Turismo*, que después de conocer el Salón de Xantar y difundirlo en su medio, seleccionó a Expoureense como la "Mejor Institución Ferial".



# 14 XANTAR EN LA RED

Xantar dispone de una página Web, [www.xantar.org](http://www.xantar.org), que recoge toda la información sobre la feria (número y procedencia de los restaurantes, menús, actividades complementarias, galería fotográfica, notas de prensa, etc.). Periódicamente se envía a aquellos que se suscriban gratuitamente en la Web un **boletín** con las últimas novedades del Salón. Y desde la que se pueden conseguir entradas gratuitas a la feria.

También está presente en Facebook y Twitter en las direcciones Facebook.com/Xantar y @XANTAREXPO.



The screenshot shows the website for the 17th International Gastronomy Tourism Fair (17º Salón Internacional de Turismo Gastronómico) held in Ourense from February 3 to 7, 2016. The website features a blue and white color scheme with the Xantar logo prominently displayed. Key elements include:

- Header:** Navigation links for Twitter and Facebook, and a banner for the fair with the text "FEIRA INTERNACIONAL BOE NUM. 314 29/12/2014".
- Main Content:** The title "17º Salón Internacional de Turismo Gastronómico" and the location "OURENSE, DO 3 Ó 7 DE FEBREIRO DE 2016".
- Navigation Bar:** A red bar with dropdown menus for "Presentación", "Expositores", "Visitantes", "Comunicación", "Como chegar", "Contacto", and "Edición anterior".
- Left Sidebar:** A list of activities including "Costa Rica, País Invitado", "Menús XANTAR 2015", "Conferencias & Aula Gastro", "Concursos", "Encuentro Int. de cofradías", "Tunel do viño", "Días Adicados", "Encuentro de Bloggers", and "Actos Especiais". Below this is a "BOLETÍN" section with a subscription form.
- Center:** A large photograph of a group of people seated at a conference or event.
- Right Sidebar:** A section for "Partners" featuring logos for ABANCA, CAFÉS LISBOA, Aceites ABRIL, and XANTAR nos medios. It also lists "Colaborador Especial" as XPINER.
- Bottom Section:** A "Publicacións" section with news items, such as "Xantar 2016 presente na XIX Festa do viño Albariño D.O Rías Baixas celebrada en Palma de Mallorca" and "Expourense engade dous socios á súa rede de cooperación transfronteiriza co Norte de Portugal". To the right, it lists the organizing body "Expourense" and its co-financing partners: XUNTA DE GALICIA, IGAPE, and UNIÓN EUROPEA.

# 15 DATOS MÁS SIGNIFICATIVOS

SUPERFICIE DE EXPOSICIÓN DE **12.000** METROS CUADRADOS

**184** EXPOSITORES

MÁS DE **22.000** VISITANTES

**17** RESTAURANTES Y **26** MENÚS

MENÚS ENTRE LOS **12** Y LOS **30** EUROS

MÁS DEL **90%** DE LOS ENCUESTADOS TIENEN INTENCIÓN  
DE REPETIR





[www.xantar.org](http://www.xantar.org)



Finca Sevilla, s/n, 32005 Ourense

[info@xantar.org](mailto:info@xantar.org)

T. +34 988 36 60 30 – F. +34 988 36 62 04