

SECTORES REPRESENTADOS

Restauración
Empresas y firmas comerciales
Promoción Turística
Ayuntamientos
Consejos Reguladores de D.O.
Indicaciones geográficas protegidas
Productos Gourmet
Fiestas gastronómicas
Fiestas Históricas
Exposiciones de Arte
Rutas Enogastronómicas



Conócenos



www.xantar.org



17º salón Internacional de Turismo Gastronómico

OURENSE, DEL 3 AL 7 DE FEBRERO DE 2016

Pais invitado México



Organiza:



Proyecto Cofinanciado:



Con el apoyo de:



RAZONES PARA PARTICIPAR EN XANTAR



Xantar es un salón de carácter singular y de prestigio, vinculado a una de las principales motivaciones por las que se visita Galicia: la Enogastronomía.



La alta valoración de los visitantes, la asistencia de un 35 % de público relacionado con el sector, y la difusión en más de 100 medios de comunicación, convierten a Xantar en un escaparate idóneo para promocionarse como DESTINO TURÍSTICO – ENOGASTRONÓMICO.



Tras una trayectoria creciente durante los últimos 16 años, este evento que cuenta con la categoría de Internacional del Ministerio de Economía y Competitividad, apuesta por la diferenciación de los productos gourmet, la innovación y por la alimentación sostenible.



Entre las acciones singularizadas de la 17ª edición se pondrán en valor las Rutas Enogastrómicas de Galicia y de las regiones invitadas de España, Portugal, así como de otros países seleccionados. Se destacarán a los restaurantes con Estrella Michelin o Soles Repsol, a las Denominaciones de Origen con especial atención a las Rutas del Vino, y por supuesto, a las 300 fiestas gastronómicas de la comunidad que han supuesto el origen de XANTAR.

ACTIVIDADES

- XI Encuentro Ibérico sobre Dieta y Salud
- XII Encuentro Internacional de Cofradías Gastronómicas y Enófilas
- IV Concurso Xantar Gourmet
- III Encuentro Bloggers Gastronómicos
- Catas comentadas y Maridajes
- Aula Gastronómica: talleres y degustaciones



ÁREAS DE EXHIBICIÓN

RESTAURACIÓN

Veinte restaurantes ofrecen menús diseñados para Xantar basados en los productos de las fiestas gastronómicas.

Ejemplos de menús de Xantar:

COMUNIDAD INVITADA:

CASTILLA Y LEÓN - PUEBLA DE SANABRIA

- Cecina de León al corte directo con tacos de queso de oveja de Zamora; Habones de La Casona de Sanabria con sus viandas y Boletus y otras setas guisados con queso mascarpone.
- Pierna de lechazo asado al horno con patatitas ó Codillo de Ibérico confitado con sus patatitas ó Chuletón fileteado de Ternera Especial (2 pax.).
- Brazo Gitano de crema y chocolate.
Pan y vino Denominación de Origen Toro.
Precio: 29 €

RÍA DE PONTEVEDRA - BELUSO

- Mejillones.
- Camarones o Cigalas.
- Percebes.
- Merluza a la gallega.
- Cañitas y tarta de Piña.
Pan y vino Denominación de Origen Rías Baixas.
Precio: 25 €

CONCELLO DE PARADA DE SIL

- Empanada de hojaldre de setas.
- Ravioli de rabo de ternera.
- Tostas de pulpo con labras de castañas.
- Arroz cremoso con truchas, setas y gambas o Jarrete estofado con cachelos y castañas.
- Cañas fritas o Bica de Parada de Sil.
Pan y vino D.O. Ribeira Sacra.
Precio: 25 €

PROMOCIÓN TURÍSTICO ENOGASTRONÓMICA



PATROCINADORES

TÚNEL DEL VINO



PRODUCTOS GOURMET



ÁREA DE INNOVACIÓN



ESPECTÁCULOS Y OCIO