

LA PROPUESTA

Gastronomía y «spa», una combinación atractiva en La Quinta de San Amaro

Siente Galicia, una empresa recién creada por tres jóvenes emprendedoras, pone en marcha diferentes iniciativas en plena temporada baja

CRISTÓBAL RAMÍREZ | Son tres mujeres jóvenes. Emprendedoras en estos tiempos, lo cual tiene mucho mérito. Se han sacado de la manga una empresa, Siente Galicia, y una web, www.siente-galicia.com. Se centran solo en la comunidad y tienen una gran cantidad de ofertas, la mayoría de estancias en hoteles, spas, balnearios y similares. Hasta ahí nada nuevo, e incluso el lenguaje resulta tópico (del estilo «un lugar maravilloso e inolvidable con todas las comodidades que exige el turista de hoy»). Pero también están desarrollando ideas originales en un mundo turístico que, en plena crisis y en temporada baja, ofrece pocas novedades.

En esa pequeña relación de ideas curiosas que potencia Siente Galicia (info@sientegalicia.com) hay que mencionar la Experiencia Gastronómica con Taller de Cocina y Relax en las Rías Baixas. Dos noches en el hotel Quinta de San Amaro (www.quintadesanamaro.com e info@quintadesanamaro.com), en Meaño, de tres estrellas y con 14 habitaciones. Se requiere un mínimo de seis personas, y su precio total es a partir de 798 euros por pareja. Existe también una versión de un solo día, con lo cual la factura se rebaja a 578 euros por pareja. El programa se resume así. A la llegada, aperitivo de bienvenida y cena. Al día siguiente, «tras un enérgico de-



La empresa de Vilagarcía Tee Travel fue la primera en vender este tipo de experiencias | FOTO: TEE TRAVEL

sayuno», el grupo va a la lonja y al mercado de O Grove, donde les esperan un chef y un sumiller, para realizar juntos la compra, en la que priman los productos autóctonos. ¿Qué compra? En principio, un queso gallego para el aperitivo y, después, descartadas fobias y alergias, lo que el grupo haya decidido. La experiencia dice que, con mucho, manda el pescado. De nuevo en el hotel, hay que remangarse y... a cocinar. Lo que de ahí salga es lo que va a comer el grupo, así que mejor esmerarse que quedar pasivo. Se incluye, claro está, el conocer el vino por aquello del tan socorrido

AL ATAQUE DEL PORCO CELTA EN PLENA COSTA DA MORTE

El porco celta está de moda. En Corcubión van a comprobarlo mañana con una degustación gratuita. La Casa da Cultura será el escenario de dos charlas, una genérica sobre el animal y su aprovechamiento gastronómico y la segunda sobre el *slow food*, un movimiento de creciente presencia que recupera el placer de comer sin prisas. Después, en la capilla del Pilar, la degustación del porco celta preparado de diversas maneras.

y actual maridaje, y el emplatado final. Y cuando uno ataca el café se dará cuenta que han pasado ya siete horas desde que comenzó la aventura. El resto de la tarde se pasa en un spa, hasta la cena. El tercer día, y tras el desayuno, desplazamiento a una bodega adscrita a la Denominación de Origen Rías Baixas. O sea, la hora del albariño, que pone punto final a una experiencia que, en honor a la verdad, la agencia de Vilagarcía Tee Travel (www.tee-travel.com) fue la primera en vender.

QUINTA DE SAN AMARO | 986 748 938 | San Amaro, 6. 36968 Meaño | 14 habitaciones | N 42° 26' 48" / W 8° 47' 11"

GOURMET

Olei, el sabor de los mejores olivos gallegos

ALFONSO ANDRADE | Galicia puede presumir de un aceite virgen de altísima calidad, dirigido al sector gourmet. Se llama Olei y está producido por la también gallega Invatia Research. Olei conoció este año una espectacular puesta de largo en Madrid Fusión, de la mano de los responsables del composelano Abastos 2.0.

Marcos Cerqueiro, chef de este restaurante, muy de moda, destaca que «marida moi ben con produtos frescos, mesmo co pan. E resulta fantástico para aliñar un cachelo co polbo». Para Cerqueiro es un aceite intenso, «de altísima calidad», en el que está «moi ben controlada a acidez».

Destaca también «a presentación» de Olei, en un elegante frasco de cristal de 500, 250 o 50 mililitros. Existe además una edición en cerámica de Sargadelos.



MARCA | Olei. Aceite Gallego Oliva Virgen Extra | PRODUCTOR | Invatia Research | PRECIO | 18 euros (500 ml) |

