

EDITORIAL: PSOE: Posant aigua al vi federal

El PSOE va fer pública ahir la seva proposta programàtica sobre la qual articular un nou Govern a Espanya, i ho va fer tal i com manen els canons de la nova política: penjant-la al seu web al mateix temps que la rebien les formacions polítiques amb les quals ha obert el diàleg. La bona lògica ens ha de fer entendre que es tracta d'un document inicial amb el que Pedro Sánchez i el seu equip negociador pretén obtenir el suport a dreta i esquerra dels socialistes, al temps que —gràcies a la transparència negociadora— posa pressió pública buscant les reaccions d'allò que s'hauria de modificar el document al llarg del procés. Així ho interpretarem,

doncs. N'hi ha picades d'ullet importants tant a Podemos (l'Ingrés Mínim Vital, un pla d'emergència social, la llei de la mort digna i negociar amb Brussel·les la reducció del dèficit) com a Ciutadans (llistes electorals obertes i lluita contra la corrupció), però estableix una curiosa línia vermella: Catalunya. I diem curiosa perquè el PSOE aigualeix la seva pròpia proposta federal ("desenvolupar concepte d'Estat federal, ni que sigui mínimament", és tot el que es diu), renunciant a la que ha estat la seva bandera per a transformar l'estructura de l'Estat. Alguna cosa ha de dir el PSC? Sí, eliminar la frase "ni que sigui mínimament" del document.

ERMENGOPOLYS



Xantar, un canto a Galicia

Galicia es una de las comunidades españolas, conjuntamente, con Cataluña y el País Vasco, donde mejor se come de toda España, sin olvidar otras que sentarse en sus mesas resulta todo un placer culinario hacerlo. Anteayer, domingo, Expourense cerró las puertas del Salón Internacional del Turismo Gastronómico de Xantar, en su decimosexta edición, con una nutrida participación de restaurantes venidos de Galicia, y de varios puntos de Portugal, México y Costa Rica, erigiéndose, de esta manera como la celebración más internacional de cuántas se han llevado a cabo hasta este momento.

¡En las cuatro provincias gallegas siempre se come muy bien! Hay que decirlo abiertamente. No existe ninguna duda. Los pescados y mariscos de sus mares y rías, son un vergel culinario de primer orden, que hace las delicias de visitantes venidos de medio mundo y de los propios gallegos. La empanada gallega, el lacón con grelos, el caldo gallego, la tarta de Santiago, las filloas, los percebes y un sinfín más de platos y materias primas, hacen de esta comunidad una tierra privilegiada en el arte del yantar. Corrobora este hecho el que a lo largo del año se organizan



más 300 fiestas gastronómicas y vinateras. Una por día del año. Con ello queda todo dicho. Entre las muchas ferias, las que no deben perderse son la de las Cigalas en Marín; la del Pulpo en Carballiño; la de los Percebes en Valdoviño; la de la Almeja en Carril (Vilagarcía); la del Mejillón en A Illa de Arousa;

Els rossellonencs no som tontos

Dimarts passat, l'alcalde de Rosselló va fer una reunió per explicar al veïns què s'havia fet abans de caure el campanar. Van començar a mirar l'Església després de les festes de Nadal, l'arquitecta fa un informe el 19 i el 29 de gener cau.

Hagués estat bé explicar abans del gener si algú havia vist alguna cosa. Quan es van posar les llums de Nadal, ho van veure?

L'alcalde parla "del miracle de Rosselló, de fer un referèndum per saber si els veïns volem que l'Ajuntament posi euros..." Alcalde, primer expliqui des de quan es veu, des de quan vostè és coneixedor de l'esquerda... Molta pista de pàdel, tennis i ara una altra pista de pàdel. Hagués estat bé que hagués fet un referèndum i preguntar a la població si vol més pistes de pàdel. Quanta gent utilitzava aquestes pistes? 40 persones? Ningú té diners, ni Bisbat ni Ajuntament. Estaria bé que els regidors de l'Ajuntament enlluc de cobrar 600 euros cadascú al mes només en cobressin 300, seria una bona aportació. No s'estimen tant al poble i tot ho fan pel poble? Doncs som-hi.

MARIA FERNÁNDEZ PORTA
ROSSELLÓ

RODAMÓN
ENRIC RIBERA I
GABANDÉ



la de la Empanada en Bandeira (Silleda); la del Jamón a Cañiza; y la del Pimiento en Herbón (Padrón).

En el marco de Xantar, los chefs, cocineros y profesionales de las artes culinarias han preparado en sus restaurantes instalados en la feria, unos menús muy completos y representativos de su propia gastronomía, que los visitantes podían degustar a unos precios muy asequibles durante los días de feria. Era un gran espectáculo ver como diariamente las mesas de éstos reclutaban a cientos de gourmets gallegos y a otros de allende de Ourense.

Ponencias, conferencias, talleres de cocina, concursos culinarios, catas de vinos y de quesos, y la entrega de los tradicionales y prestigiosos premios de Radio Turismo de Maíto, han configurado un programa repleto de actos para todos los gustos y para todos los gourmets.

El buen hacer del equipo de Expourense, capitaneado por Alejandro Rubín, ha situado a Xantar, a lo largo de los años de vida del salón, entre las ferias más prestigiosas del sector de la gastronomía y el turismo del panorama nacional.