

VI FIESTA DE LA CAZA DEL XURÉS

La Asociación de Tecores del Parque Natural Baixa Limia – Serra do Xurés (XURESTEC) tiene previsto celebrar los días 12 y 13 de mayo de 2018 la “VI Fiesta de la Caza del Xurés” en las localidades ourensanas de Entrimo, Muiños y Lobios; centrada en la cocina de la carne de caza y en el conflicto social con el lobo.

PROGRAMA Sábado 12 - Mayo

11:00 h. - TORNEO DE TIRO AL PLATO. En las instalaciones del Club de tiro “O Pedreiroño” en As Chairas (Entrimo).

17:00 h. - EXHIBICIÓN DE AGILITY Y DE PERROS DE BÚSQUEDA del Club de Agility OURENCAN y patrocinado por PIENSOS ARIÓN. En las instalaciones del Complejo turístico “O Corgo” en Mugueimes (Muiños).

19:30 h. - “II SHOWCOOKING #COCINANDOCAZA CON JARA Y SEDAL”. Impartido por los chefs locales Domingo González y Cristian Salgado con los siguientes platos: Galantina de conejo con sambal óelek de bayas rojas de escaramujo y frutos rojos de la Serra do Quinxo, bocadito de pimiento de Arnoia relleno de carne de corzo con vinagreta de lentejas pardinas, hummus de silla de corzo al aceite de carbón y salteado de chorizo gallego, quiche Lorraine de jabalí y cazuelita de ciervo. Entrada gratuita hasta completar aforo. Servicio de bar Cafetería-restaurant A ROLA. En las instalaciones del Complejo turístico “O Corgo” en Mugueimes (Muiños).

PROGRAMA Domingo 13 - Mayo

JORNADA FORMATIVA organizada por XURESTEC y el **GRUPO O-XAN** (Grupo de opinión sobre la gestión del lobo en Galicia). En el Hotel Balneario Lobios Caldaria, Riocaldo. Salón de Actos Antonino.

11:00 h. - La situación del lobo en Galicia: La población en la provincia de Ourense. Luis Llaneza, biólogo de la empresa ARENA, S.L y miembro del GRUPO O-XAN.

12:00 h. - Pausa café

12:30 h. - ¿Que es coexistir? Claves para la coexistencia. José Vicente López-Bao, biólogo de la UNIVERSIDAD DE OVIEDO y miembro del GRUPO O-XAN.

13:30 h. – Coloquio.

14:15 h. - Acto de clausura.

JORNADA GASTRONÓMICA a las **14:30 h.** en el Restaurante Vía Nova, Hotel Balneario Lobios Caldaria, Riocaldo.

Menú degustación a base de los siguientes platos:

- Pimiento de Arnoia relleno de farcies de perdiz con salsa de queso de cabra del Xurés
- Goulash de jabalí a la Szegegin con castañas de los soutos de los Portos de San Paio y setas de las montañas del Xurés.
- Arroz caldoso de corzo al estilo del Xurés.
- Tarta de cerveza negra con lágrima de crema inglesa, helado de pimientos de Arnoia y gominola de frambuesas.

Pan, agua, refrescos, vino y café. **Entrada: 17 €.** Aforo limitado a 300 personas.

Durante la jornada gastronómica se harán varios sorteos entre los asistentes. Compra anticipada de entradas hasta el 11 de Mayo en los siguientes establecimientos: Bar Frayma (Lobios), Bar Cubano (Lobios), Bar Chispas (Lobios) Bar Emy (San Paio), Bar Metz (Bande), Bar Entrimeña (Entrimo), Café Bar Taxí (Calvos de Randín), Café Bar Ciguañeira (Calvos de Randin), Bar O Esquinazo (Bande) y Bar O Cruceiro (Guntumil).

VI FESTA DA CAZA DO XURÉS

A Asociación de Tecores do Parque Natural Baixa Limia – Serra do Xurés (XURESTEC) ten previsto celebrar os días 12 e 13 de maio de 2018 a “VI Festa da Caza do Xurés” nas localidades ourensás de Entrimo, Muiños e Lobios; centrada na cociña da carne de caza e no conflito social co lobo.

PROGRAMA Sábado 12 - Maio

11:00 h. - TORNEO DE TIRO AO PRATO. Nas instalacións do Club de tiro “O Pedreiriño” en As Chairas (Entrimo).

17:00 h. - EXHIBICIÓN DE AGILITY E DE CANS DE BÚSQUEDA do Club de Agility OURENCAN e patrocinado por PIENSOS ARIÓN. Nas instalacións do Complexo turístico “O Corgo” en Mugueimes (Muiños).

19:30 h. - “II SHOWCOOKING #COCINANDOCAZA CON JARA Y SEDAL”. Impartido polos chefs locais Domingo González e Cristian Salgado cos seguintes pratos: Galantina de coello con sambal óelek de bagas vermellas de escaramujo e froitos vermellos da Serra do Quinxo, bocadito de pemento de Arnoia recheo de carne de corzo con vinagreta de lentellas pardinas, hummus de cadeira de corzo ao aceite de carbón e salteado de chourizo galego, quiche Lorraine de xabaril e cazuelita de cervo. Entrada gratuíta ata completar aforamento. Servizo de bar Cafetería-restaurant A ROLA. Nas instalacións do Complexo turístico “O Corgo” en Mugueimes (Muiños).

PROGRAMA Domingo 13 - Maio

XORNADA FORMATIVA organizada por **XURESTEC** e o **GRUPO O-XAN** (Grupo de opinión sobre a xestión do lobo en Galicia). No Hotel Balneario Lobios Caldaria, Riocaldo. Salón de Actos Antonino.

11:00 h. - A situación do lobo en Galicia: A poboación na provincia de Ourense. Luis Llaneza, biólogo da empresa ARENA, S.L e membro do GRUPO O-XAN.

12:00 h. - Pausa café

12:30 h. - Que é coexistir? Claves para a coexistencia. José Vicente López-Bao, biólogo da UNIVERSIDADE DE OVIEDO e membro do GRUPO O-XAN.

13:30 h. – Coloquio.

14:15 h. - Acto de clausura.

XORNADA GASTRONÓMICA ás **14:30 h.** no Restaurante Vía Nova, Hotel Balneario Lobios Caldaria, Riocaldo.

Menú degustación a base dos seguintes pratos:

- Pemento de Arnoia recheo de farcies de perdiz con salsa de queixo de cabra do Xurés
- Goulash de xabaril á Szegegin con castañas dos soutos dos Portos de San Paio e cogomelos das montañas do Xurés.
- Arroz caldoso de corzo ao estilo do Xurés.
- Torta de cervexa negra con bágoa de crema inglesa, xeado de pementos de Arnoia e gominola de frambuesas.

Pan, auga, refrescos, viño e café. **Entrada: 17 €.** Aforamento limitado a 300 persoas.

Durante a xornada gastronómica faranse varios sorteos entre os asistentes. Compra anticipada de entradas ata o 11 de Maio nos seguintes establecementos: Bar Frayma (Lobios), Bar Cubano (Lobios), Bar Chispas (Lobios) Bar Emy (San Paio), Bar Metz (Bande), Bar Entrimeña (Entrimo), Café Bar Taxí (Calvos de Randín), Café Bar Ciguañeira (Calvos de Randin), Bar O Esquinazo (Bande) e Bar O Cruceiro (Guntumil).