

La Pularda del Convento de Coren vuelve al menú navideño del Papa Francisco

María Gómez-Franqueira y Javier Bobillo han viajado al Vaticano para entregar personalmente 200 piezas de esta gallina criada en exclusiva por las clarisas de Allariz

S. DE LA FUENTE ■ Ourense

La Pularda del Convento que comercializa el Grupo Coren va camino de convertirse en una tradición gastronómica de la Navidad en el Vaticano. El año pasado se sirvió en la cena de Nochebuena en la mesa del Papa Francisco y se distribuyó también a través de los comedores sociales de Roma. La experiencia se repite este año y ayer mismo partió desde la cooperativa de Santa Cruz de Arrabaldo un lote de 200 pulardas, la misma cantidad que el propio presidente del grupo empresarial, Manuel Gómez-Franqueira, entregó al Papa el año pasado en un día "histórico" para Coren según lo calificaría después de ser recibido, junto con su hija María, por el Santo Padre.

Este año no está prevista la recepción oficial por parte del Papa y será el arzobispo Limosnero del Vaticano, Konrad Krajewski, el que en representación de la Santa Sede mantenga un encuentro con los consejeros María Gómez-Franqueira y Javier Bobillo, que realizarán la donación en nombre de la cooperativa gallega integrada por casi siete mil familias.

La Pularda del Convento es uno de los productos estrella de Coren y la protagonista del surtido de Navidad. Es una gallina campera que no alcanza la puesta de huevos y se cría en exclusiva en el Monasterio de Santa Clara de Allariz, en semioscuridad y al modo tradicional, con una alimentación natural a base de cereales. Al no desarrollar su condición de ponedoras, las gallinas desvían toda su energía metabólica a la formación de masa muscular, de la que se obtiene una car-



Manuel Gómez-Franqueira y su hija María entregaron el año pasado un lote y dos cartas al Papa. // FdV

ne rica en grasa infiltrada y un producto muy apreciado por la alta cocina.

La producción es limitada y solo se comercializa en esta época del año, tras alcanzar el peso ideal en este convento de Allariz, gestionado por la comunidad de hermanas clarisas que son socias desde hace décadas de la cooperativa. Esta campaña se han sacado al mercado 5.000 piezas numeradas y envasadas en caja de madera.

Las hermanas se mostraban ayer tan emocionadas como hace un año por este regalo que Coren hace al Vaticano y a las familias necesitadas de Roma. Manifestaron su alegría al conocer que hoy se entregarán las pulardas que, re-



conocen, crían con "mucho cariño", con alimentación natural y sin cebarlas para obtener una carne muy jugosa.

La donación de pularda a la

Santa Sede no es la única que realiza este grupo agroalimentario, sino que complementa a otras donaciones de alimentos en Galicia a lo largo de todo el año. En particular, el grupo liderado por la familia Gómez-Franqueira colabora con los Bancos de Alimentos, Cáritas, comedores sociales, parroquias, asilos, casas de acogida, asociaciones y ONG, que distribuyen los alimentos donados entre las familias beneficiarias de sus programas de acción social.

En concreto, durante el año 2014, ha donado 22.000 kilos de alimentos, procedentes tanto de sus centros de procesado como de los establecimientos de Coren Grill.

La nueva edición de Xantar apostará por la gastronomía sostenible y saludable

La feria se celebrará del 4 al 8 de marzo en Expourense

REDACCIÓN ■ Ourense

El comité asesor de Xantar, el salón gastronómico que organiza Expourense, se reunió ayer para avanzar en el programa de la nueva edición que se celebrará del 4 al 8 de marzo. En esta ocasión la principal apuesta será la de poner en valor los productos sostenibles, saludables e innovadores, sin dejar de prestar atención a las actividades dirigidas a fomentar el turismo de proximidad y la competitividad en el sector de la gastronomía y la hostelería.

El comité asesor que se reunió ayer está integrado por distintos agentes sociales públicos y privados vinculados a la gastronomía como el Consello Regulador do Ribeiro, la Asociación Galega de Turismo Rural AGATUR, Energococina, la Asociación Galega de Catadores, el IES de Vilamarín, la Academia Gastronómica de Ourense, representantes del movimiento de cofradías, además de miembros de la Xunta y el Concello.

Así, Xantar será el espacio elegido para dar a conocer iniciativas como el programa "Come Ourense", promovido por la concejalía de Medio Ambiente, que fomenta la agricultura ecológica en terrenos en desuso, la alimentación saludable y el consumo de producto local.

También se realizarán actividades dirigidas a evitar la obesidad infantil y a potenciar el consumo de productos del mar, además de degustaciones y exhibiciones de cocina en directo.

Cantigas de Martín Códax para celebrar la Navidad en el campus de Ourense

El proyecto "Meu Amigo" reunió a ocho bandas que aunaron música clásica y contemporánea

REDACCIÓN ■ Ourense

Las bandas que conforman el proyecto "Meu Amigo" protagonizaron ayer el tradicional Concerto de Nadal que celebra cada año el campus de Ourense, en esta ocasión dedicado a las cantigas de Martín Códax con la participación de este colectivo. El espectáculo reunió en el salón Marie Curie del edificio Politécnico a los amantes de la música antigua y contemporánea en una actuación en la que ambas se dan la mano.

Participaron ocho grupos musicales ourensanos que recrearon e interpretaron cantigas de Martín Códax en un proyecto musical fruto de la colaboración de Ars Antergra e Difusora de Letras, Artes e Ideas. Asistieron, además de alumnos y profesores, el rector de la UVigo, Salustiano Mato, y el vicerrector de Ourense, Virxilio Rodríguez.

Además, en el edificio de Ferro las Aulas de Formación Abierta del Programa de Maiores celebraron un Festival de Nadal con música y recitales.



El concierto se celebró en el salón de actos del Politécnico. // Iñaki Osorio