

As Termas ha recibido este verano un 4% más de visitantes que el año pasado

A.C.

LUGO. El centro comercial As Termas recibió entre junio y agosto de este año un 4% más de visitantes que en el mismo período de 2010, incremento que su gerente, Pilar Santos, atribuye a que «la programación que estamos llevando a cabo ha despertado interés en los habitantes de Lugo ciudad y provincia».

Entre las actividades organizadas a lo largo de este verano destacó 'Vive la aventura', en la que los más de 1.500 niños que participaron disfrutaron de talleres de arqueología, un rocódromo y pudieron caminar en una burbuja sobre el agua de una piscina.

La oferta lúdica estival se completó con un concurso fotográfico; los talleres de maquillaje y peluquería para el Arde Lucus; charlas y catas de aceites, perfumes, vinos y licores en el marco de 'El mundo de los aromas' y una muestra sobre la Ribeira Sacra.

«Viendo estos resultados en los próximos meses iremos incorporando nuevos proyectos a nuestro calendario», anunció Pilar Santos.

MÁS TIENDAS. En As Termas abre hoy un nuevo establecimiento de moda infantil, Mayoral, grupo que cuenta con más de 110 tiendas en España y presencia comercial en medio centenar de países.



VETERINARIOS CLÍNICOS EQUINOS

SERVETEQ

Servicios Veterinarios Equinos

www.serveteq.es
serveteq@serveteq.es

O Abeledo-Laxes-Camposo-27163-O Corgo-Lugo
686 948 488-608 080 764

Lugo se prepara para el concurso de tapas y planea crear packs turísticos

► Agosto casi duplica a julio en número de visitantes que se acercaron a la Oficina de Turismo

► Cuarenta hosteleros participarán en el VII Concurso de Tapas entre el 9 y el 25 de septiembre

MARÍA CELEIRO

LUGO. La Asociación de Empresarios de la Hostelería, presidida por Cheché Real, y el área de cultura y turismo del Concello, que dirige Antón Bao, trabajan conjuntamente en la creación de nuevas fórmulas que atraigan turistas a la ciudad durante los meses de invierno. Aunque todavía no hablan de medidas concretas, estudian la posibilidad de crear packs turísticos de fin de semana que contengan bonos en restauración, hospedaje y ocio.

Ambas partes confirmaron esta decisión durante la presentación del VII Concurso de Tapas de Lugo, en el que participan 40 establecimientos de la ciudad. Estos se dividen en dos categorías, tapa creativa y tapa tradicional.

Las tapas podrán degustarse desde el 9 hasta el 25 de septiembre, en un horario de 13.00 a 15.30 horas y de 20.00 a 22.30 horas, por un precio comprendido entre 1 y 3 euros.

Además de los premios habituales para los hosteleros, también se concederán dos reconocimientos especiales para los establecimientos que utilicen en sus tapas jamón y vino de la Denominación de Origen Ribeira Sacra.

TURISMO EN AGOSTO. Lugo recibió, en el mes de agosto, más visitantes que en cualquier otro mes del año, con una media de 282 visitas diarias a las oficinas de turismo. Aunque las estancias y el gasto es menor que en años anteriores, el Concello resalta la importancia de que 8.766 turistas pasaran por Lugo el pasado mes.

Esta cifra prácticamente duplica los datos del mes de julio, cuando se registraron 4.738 visitantes.

El puente de agosto fue la fecha que concentró mayor número de turistas en la ciudad, con un total de 1.331 visitas a la Oficina de Turismo.

Turismo.

En cuanto al origen de los visitantes, la mayoría de ellos procedían de otros puntos de España como Madrid, Cataluña y

Andalucía. Respecto al turismo extranjero, llegaron a Lugo un total de 1.128 personas en agosto, de lugares como Francia, Italia, Argentina y Reino Unido.

Concurso de Tapas

Los hosteleros apuestan por la creatividad

TAPA CREATIVA

► **American Bar.** Zanco de pollo guisado con puré de patata al jamón del país y queso manchego

► **Arrocerías Os Cachivaches.** ¿Dónde está el arroz? ¿Dónde está el huevo?.

► **Ave César.** Red Fire.

► **Bar A Xarra.** Ensalada Fantasía del Mar.

► **Café Bar Boletus.** Milhojas de humus y mejillones sobre salsa de pimientos al mencia.

► **Cafetería Vía Láctea.** Capricho de solomillo con queso de San Simón.

► **Cervecería de Baco.** Montadito casero 'A mi manera'.

► **Cervecería Lugo.** Prueba de matanza.

► **Curmáns.** Parrillada celta con cacao amargo y chip de plátano.

► **La Tapería de Baco.** El pincho.

► **Los Bastones.** Ravioli de calabacín.

► **Mesón Vinoteca Lubre.** Flamenquines de cerdo celta con castañas caramelizadas al vino mencia.

► **O Lar de Adrián.** Makis de cerdo celta con agridulce de mencia.

► **O Rincón de Santos.** Medallón de buey con crema de calabaza.

► **Os Tilos.** Milhojas de pulpo con sirope de Ribeira Sacra con miel.

► **Paprica.** Playa, azafrán y bosque Atlántico.

► **Restaurante España.** Sardinas, crocante de broa, mayonesa de carbón y perlas de pimiento.

► **Restaurante Parrillada Antonio.** Teja de cebolla, bacalao y pulpo en cama de pimientos asados.



Biscote de jamón. XESÚS PONTE

► **Restaurante Parrillada Savoy.** Biscote de la montañesa.

► **Taberna Daniel.** Pincho de pez sapo en salsa de mejillón con crocante de jamón.

TAPA TRADICIONAL

► **As Muxicas do Xoldra.** Filloa rellena de marisco con crema de gambas.

► **Bodega Tapería 101 Vinos.** Biscote de bocarte con salmón a la

naranja.

► **Cafetería Abrente.** La Festa da Malla en Rodís.

► **Cafetería Darío.** Pulpo a la gallega con jamón del país y salsa de grelos.

► **Cafetería Xoldra.** Secreto de ibérico, milhojas de verduras y salsa de Porto.

► **Casa da Auga.** Minibiscote de pulpo al horno con ali-oli de pimiento, queso de la Ulloa y reducción de Pedro Ximenez.

► **Curruncho A Nosa Terra.** Delicias A Nosa Terra.

► **El Riba.** Hamburriba.

► **Hotel Pazo de Orbán.** Tostada de jamón 1769.

► **La Barra.** A Peituga do Polvorete.

► **Las Cinco Vigas.** Tostada de la Pochi.

► **O Pote.** Pincho de pollo al curry.

► **Pulpería A Rotonda.** Carpaccio de pulpo al estilo vaicheboa.

► **Pulpería Parrillada O Castelo.** Pincho de pulpo y zamburiñas a la parrilla en salsa de vino Mencia.

► **Restaurante Antas de Ulla.** Almejas al Antas.

► **Restaurante Manuel Manuel.** Foliada marisqueira.

► **Restaurante Verruga.** Templado de bacalao.

► **Taberna do España.** Ternera cachena ecológica, patata castaña y manzana.

► **Restaurante Tosar.** Delicias de la casa.

► **Vinoteca La Sucursal.** Croca de ternera con reducción de mencia.

La feria Equigal abre hoy sus puertas con 120 ejemplares de 44 yeguas

A.C.

LUGO. El Salón del Caballo de Galicia, Equigal, abre hoy sus puertas al público con la participación de 120 ejemplares de 44 yeguas de Galicia, Asturias, Castilla y León y Madrid. El director gerente del Pazo de Feiras e Congresos, Rubén López, destacó que a lo largo de los tres días que dura este certamen Lugo se convierte en «a capital do cabalo de Galicia e do noroeste peninsular».

En esta primera jornada se disputarán la competición en seis de las trece categorías de que consta el concurso morfológico de pura

raza española. En la pista se podrán apreciar las condiciones de los potros y potras de uno, dos y tres años.

En esta edición de Equigal, la cuarta, no habrá premios en metálico para estas categorías. Los participantes obtendrán puntos para poder clasificarse para la final nacional que se disputará en el salón del caballo de Sevilla, en el próximo mes de noviembre.

Los organizadores prevén que esta feria recibirá entre 10.000 y 12.000 visitantes hasta el próximo domingo. Esas cifras la convierten en la tercera con más afluencia de



Un herrador, preparando ayer a un caballo. XESÚS PONTE

público en el recinto lucense, tras Xuvenilugo y Expolugo. La entrada es gratuita.

SUPERVIVENCIA. El vicepresidente de la Asociación de Criadores de Caballos Españoles de Galicia

(Accega), Eduardo Maceda, hizo hincapié en la importancia de la continuidad de Equigal en «estos momentos difíciles» porque eventos de este tipo «se están anulando en toda España por falta de colaboración».