

N

TURGALICIA
BOLETÍN DE NOTICIAS

Nº 156 6-12 MAYO '08

Boletín electrónico semanal de **TURGALICIA**. Estrada Santiago Noia, Km. 3. 15896, Santiago de Compostela.



Si desea recibir más información gráfica o escrita sobre las informaciones contenidas en este boletín envíenos un e-mail pulsando el siguiente enlace:



o póngase en contacto con nosotros en el teléfono:

902 200 432

o en el fax:

981 542 659



www.turgalicia.es



Reservas



Ofertas



Publicaciones



Noticias

Edita: **TURGALICIA**. Realización Boletín de Noticias: Imaxe Nova de Comunicación S.L. c/Uruguay2, 3ª derecha, 36201, Vigo. Tel.: 986 221 835. Fax.: 986 437 141 e-mail: imaxenova@imaxenova.com

PROMOCIÓN DE GALICIA EN FRANKFURT

TURGALICIA difunde el destino turístico en la Semana Cultural de Galicia

La Sociedad de Imagen y Promoción Turística de Galicia, **TURGALICIA**, participará, por segundo año consecutivo, en la Semana Cultural de Galicia en Frankfurt, organizada por el Centro Gallego de Frankfurt, con objeto de promocionar el destino turístico Galicia entre los ciudadanos de esta ciudad alemana.

Entre los días 11 y 14 de mayo, la céntrica plaza Konstabler Wache acogerá los actos de la Semana Cultural de Galicia. **TURGALICIA**, en colaboración con Turespaña, instalará un pabellón de 25 metros cuadrados, con dos mostradores informativos, en los que difundirá los valores turísticos gallegos.

Para completar la promoción del destino Galicia entre los habitantes de Frankfurt, **TURGALICIA** ha contratado al grupo musical gallego *Cinco estralos*, que hará tres actuaciones diarias.

Además, **TURGALICIA** desplazará hasta Frankfurt un artesano gallego que mostrará aspectos de la forma de vida



Rubén Lois, en un acto en la ciudad alemana.

de los habitantes de la costa, ya que a lo largo de los días de feria realizará para los asistentes nudos marineros, como forma de promoción de la Galicia costera. Asimismo, ha organizado una reunión de trabajo con operadores turísticos y periodistas especializados en Turismo y viajes de esta ciudad y su entorno.



Alumnos del CSHG realizan prácticas en la feria IMEX de Alemania

El Centro Superior de Hostelería de Galicia (CSHG), dependiente de **TURGALICIA**-Dirección Xeral de Turismo, gestionó la cafetería que Turespaña montó para el stand de España en la Feria IMEX de Frankfurt (Alemania), la más importante del mundo en el sector de congresos e incentivos de viajes, entre los pasados días 22 y 24 de abril.

Acompañados por profesores de cocina y servicios, cinco alumnos de 1º de Diploma de Gestión de Empresas Hosteleras y tres de 2º de Certificado de Elaboración y Gestión de Cocina hicieron prácticas en un certamen que congregó a más de 14.000 profesionales de 150 países, que exhibieron su oferta de productos y servicios para el sector de congresos.

Entre las empresas del sector, se encontraban representantes de grupos hoteleros, aerolíneas, proveedores de servicios y asociaciones.

Un "chef" mexicano imparte esta semana clases de cocina en el CSHG

Un cocinero del Centro de Estudios Superiores de San Angel (México D.F.) enseñará durante esta semana a los alumnos del Centro Superior de Hostelería de Galicia (CSHG) la cocina tradicional mexicana, siguiendo la filosofía del centro de internacionalizar la formación de sus alumnos.

El objetivo es que los futuros directivos y cocineros aquí formados conozcan otras culturas gastronómicas y aprendan a usar las materias primas de esos países, a elaborar los platos autóctonos y a trabajar desde otra perspectiva.

El chef mexicano, de 33



años, se formó en el mismo Centro de San Angel y ha trabajado en hoteles de las cadenas Ritz-Carlton, Fiesta y Pueblo Bonito y en restaurantes de cocina española, italiana y mexicana en las zonas turísticas más importantes de México y Estados Unidos. Desde hace tres años y medio enseña en la escuela situada en la capital mexicana.

El restaurante gallego en la Expo, gestionado por las asociaciones gastronómicas

La Consellería de Innovación e Industria ha encargado a las cuatro asociaciones gastronómicas de Galicia –Amigos da Cociña Galega, Rías Altas, Lareira y Xantares– la gestión del restaurante gallego en la Expo de Zaragoza –siete días cada una, entre el 1 y el 28 de julio–. Según el convenio firmado, diseñarán los menús semanales; revisarán las instalaciones y realizarán los pedidos para su tramitación por el Centro Superior de Hostelería de Galicia.