

# Cifras Última Edición

165 Expositores • 16.000 Visitas • 8 Restaurantes  
120 Actividades • Amplia cobertura  
mediática y en Redes Sociales



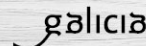
[www.xantar.org](http://www.xantar.org)



# Xantar

## 24º Sal3n Internacional de Turismo Gastron3mico

Ourense, del 2 al 5 de  
noviembre de 2023



[www.xantar.org](http://www.xantar.org)



# Razones para participar en Xantar

Xantar es la única Feria de Turismo Gastronómico reconocida como internacional por el Gobierno de España. A lo largo de su trayectoria de 23 años ha apostado por defender los productos agroalimentarios de calidad, con denominación de origen o gourmet, promocionándolos además con una adecuada elaboración y un servicio profesional. El objetivo es involucrar al visitante en acciones de marketing turístico de tipo experiencial.

Estos valores han convertido el salón en un escenario ideal para posicionar Destinos Enoturísticos – Gastronómicos de excelencia, conectando los distintos territorios de la Península Ibérica con un país invitado. El salón generará nuevas oportunidades comerciales en el apartado profesional y permitirá a los destinos presentes presentar sus campañas de cara al nuevo año.



La cooperación transfronteriza mediante la presencia activa de distintas entidades públicas y privadas de Portugal, y la cooperación con Iberoamérica refuerzan la internacionalidad de un evento con sede en Galicia, comunidad en la que la gastronomía representa una de las principales motivaciones turísticas.

## Actividades

XIX Encuentro Internacional de Cofradías Gastronómicas

XVIII Encuentro Internacional sobre Gastronomía Saludable y Sostenible

Talleres Gastronómicos con Chefs de prestigio

Túnel del Vino y de los Licores y Aguardientes con Denominación de Origen de Galicia

VII Workshop de Turismo



# Áreas de exhibición

## Restauración

Los restaurantes ofrecen menús diseñados para Xantar basados en los productos autóctonos protagonistas de fiestas gastronómicas y denominaciones de origen.

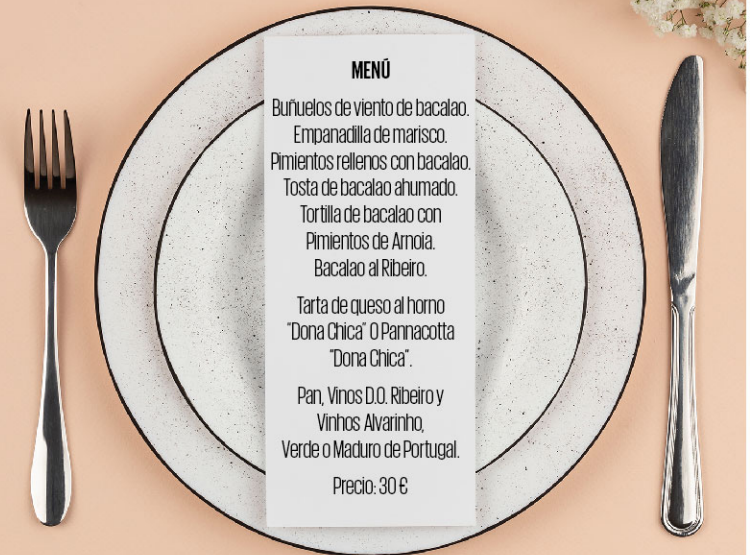
## Promoción Turístico-gastronómica

### Túnel Del Vino

### Artesanía

### Productos Gourmet

Ejemplo de menú



### MENÚ

Buñuelos de viento de bacalao.  
Empanadilla de marisco.  
Pimientos rellenos con bacalao.  
Tosta de bacalao ahumado.  
Tortilla de bacalao con Pimientos de Anjoia.  
Bacalao al Ribeiro.  
Tarta de queso al horno "Dona Chica" O Pannacotta "Dona Chica".  
Pan, Vinos D.O. Ribeiro y Vinhos Alvarinho, Verde o Maduro de Portugal.  
Precio: 30 €

