



PROTAGONISTA ▶ **Estefanía Padullés** Escritora e ilustradora de cuentos infantiles
Está mañana en la biblioteca de O Saviñao para dirixir un taller de dibujo

Veinte bodegas se interesan por el tercer Festival do Viño de Monforte

▶ El evento será sufragado por el Concello de Monforte y contará con un presupuesto cercano a los 180.000 euros

L.A.R.
#ribeirasacra@elprogreso.es

MONFORTE. Un total de 20 bodegas del centenar adscritas a la denominación de origen Ribeira Sacra han mostrado su interés por participar en la tercera edición del Festival do Viño que se celebrará a principios del mes de julio en el Paseo do Malecón de Monforte.

El alcalde en funciones y a la vez electo, el socialista José Tomás Roca, mantuvo una reunión con ellos. A la cita acudieron catorce. El resto discutió su ausencia al tiempo que comunicó su deseo de acudir al evento. La junta sirvió para perfilar aspectos organizativos, de los que se encarga una empresa monfortina, Lás Mary Poppins.

Asimismo, se habló del cartel promocional y de aspectos relacionados con la merca-



Parte de los participantes que estuvieron en la reunión en el salón de plenos municipal. EP

dotecia para darle la mayor difusión posible a una feria que, a pesar de llevar solo dos ediciones, ha calado fuerte tanto entre los consumidores como en los profesionales de la denominación de origen. Estos últimos la consideran un "estupendo escaparate".

Desde el Ayuntamiento indicaron que la reunión con los

bodegueros discurre "en total simonía", ya que, se añadió, "o obxectivo último é a promoción do viño, de Monforte e da Ribeira sacra no seu conxunto".

La reunión sirvió, además, para poner sobre la mesa propuestas para mejorar aspectos relacionados con la mejora del festival en próximas ediciones que redunden

en el turismo.

El Ayuntamiento de Monforte decidió asumir el coste económico de la organización de este festejo. El presupuesto que se destinó el pasado año se acercó a los 180.000 para un festival que se prolongó durante tres días, las mismas jornadas que durará este año, en concreto entre el 5 y el 7 de julio.

La CIG logra en el Concello de Chantada tres de cinco delegados sindicales

CHANTADA

DELEGACIÓN CHANTADA. La CIG ganó las elecciones sindicales celebradas este martes entre el personal laboral del Ayuntamiento de Chantada al lograr tres de los cinco delegados del comité de empresa. Es la primera vez que esta formación consigue mayoría absoluta en este órgano de representación.

Desde la central nacionalista destacaron la alta participación en el proceso electoral, ya que de un total de 78 trabajadores acudieron a depositar su papeleta 72.

En técnicos, la CIG logró 12 votos y un delegado, mientras que el CSIF, 11 y un delegado. Por lo que respecta a especialistas, los nacionalistas recibieron el apoyo de 30 trabajadores, lo que le reportó dos delegados. El CSIF tuvo que conformarse con 18 apoyos y un delegado.

Desde la CIG señalaron que uno de los retos más importantes es finalizar la Relación de Puestos de Trabajo (RPT) del Ayuntamiento.

Seoane do Courel acoge un foro sobre buenas prácticas para el turismo de naturaleza

O Courel

DELEGACIÓN O COUREL. La estación científica situada en Seoane do Courel acoge mañana, al mediodía, la presentación de un documento sobre buenas prácticas para el turismo de naturaleza. Se trata de una iniciativa de la Fundación Oso Pardo y del colectivo para el desarrollo

natural de la sierra de O Courel, todo enmarcado dentro del programa LIFE Oso Courel.

Los promotores indicaron que se trata de una iniciativa que surge del propio sector turístico local y de organizaciones y personas implicadas en el turismo sostenible y la protección de los valores naturales y culturales de la sierra ourelá.

La reciente presencia del oso pardo en estas montañas sirve de impulso para apostar por un desarrollo respetuoso del ecoturismo en este espacio natural tan valioso, destacan los organizadores, que esperan que ese documento que presentarán, y que apoyan otras asociaciones y entidades, sirva de hoja de ruta para un turismo sostenible.

Agader premia con 10.000 euros al geoparque Montañas de Courel

Quiroga

DELEGACIÓN QUIROGA. La Agencia Galega de Desenvolvemento Rural (Agader) acaba de premiar al grupo formado por los ayuntamientos

de O Courel, Quiroga y Ribas do Sil por ser capaces de sacar adelante la declaración de geoparque mundial para su territorio. El galardón consiste en un diploma y 10.000 euros.

El reconocimiento fue en la categoría de turismo. Los integrantes del jurado destacaron la realización de un proyecto global y de conjunto por parte de tres administraciones locales con el fin de buscar un desarrollo turístico de la comarca que integre, por ser sobre todo su simonía para conseguir el objetivo.

CONVOCATORIA PARA A ELECCIÓN URGENTE, COMO PERSONAL LABORAL TEMPORAL, DE UNHA PERSOALIDADE MÉDICA DIRECTORA DA UNIDADE DE DIÁLISIS DE O COUREL. DE MONFORTE E PARA A CREACIÓN DUNHA LÍNEA DE AGUAS PARA A COBERTURA DE ALERXIAS OU VANTAGES QUE NO INDICADO POSTO SE PODAN DAR.

Por acordo da Xunta de Goberno Local de data 6 de xuño de 2019 aprobáronse as bases de convocatoria indicadas.

O prazo para presentar solicitudes de participación é de CINCO (5) días hábiles a contar desde o día seguinte á súa publicación das bases na web municipal.

As bases e demais información do proceso selectivo poden ser consultadas na web municipal (www.monfortesacra.es) e no taboleiro de anuncios.

LA FÁBRICA

Tapería - Restaurante
COCINA DE MERCADO

Séntate como en casa

Escultor Francisco Moure, 35
Monforte de Lemos (Lugo)
Tel. 922.401.777

ABOGADOS KNM

INFORMACIÓN SIN COMPROMISO CIVIL - PENAL MERCANTIL - LABORAL BANCARIO - HERENCIAS DIVORCIOS - CONTRATOS ACCIDENTES

Av. Ramón Ferrero Nº 3 - 1 - LUGO
Teléf.: 653.184.750

RESTAURANTE

55

CINCUENTA + CINCO

C/ Galicia, nº 53, bajo - Lugo
RESERVAS: 902 22 32 04

MENÚ ARDE LUCUS 2019

PRIMERO PLATO
Branco de subroza e chorizo
Salsón de pulpo
Espárragos "de carne"
Fervido de caracóis
Pellea moída de pexido, carne e verduras
Fervido de peixe
Cafón de arroz
SEGUNDO PLATO
Pastel de mel
Biscoito de mel
País, bebida e postres caseiros.

17€ PERSONA