



CÁNDIDO IGLESIAS, LANZA LA REVISTA A MARRONDA

Cándido Iglesias, propietario del Restaurante Rías de Galicia y miembro de honor de la Asociación de Amigos de A Marronda acomete una nueva aventura promoviendo la publicación de la revista *A Marronda*, que nace con la voluntad de impulsar el respeto por los bosques de Galicia. Este nuevo medio de comunicación, que tendrá una periodicidad anual, reflejará las actividades

que se lleven a cabo a favor de la conservación de la fraga de A Marronda, sita en Baleira (Lugo), además de hacer incidencia en el respeto hacia el medioambiente en general. La Asociación de Amigos de A Marronda tiene como objetivo crear recursos que permitan proteger este espacio natural, promover el turismo rural en la zona y generar actividades que mejoren la educación medioambiental.

LA GASTROJOIERIA SE INCORPORA A HOLDING CANDIGLES

Una nueva empresa: La Gastrojoieria, ha pasado a formar parte de Holding Candigles, que preside Cándido Iglesias Barciela. La Gastrojoieria es una empresa de catering selecto que opera a través de Internet (www.lagastrojoieria.com) y que permite adquirir los más selectos productos de la gastronomía española e internacional, además de platos elaborados en la excepcional cocina del Restaurante Rías de Galicia.

El servicio es a domicilio y también ofrece la posibilidad de contratar el personal necesario para una velada de alta calidad. Entre su atractivo catálogo de productos se encuentran el caviar iraní, jamón ibérico, pescados y mariscos frescos, postres y tartas caseras, distintas variedades de café, aguas, vinos y licores y un completo surtido de accesorios como decantadores, tapones de champagne, cucharas nacaradas y caviareras.

PRIMER NÚMERO DE A MARRONDA, COORDINADO POR CÁNDIDO IGLESIAS

Coordinada por Cándido Iglesias, propietario del Holding Candigles y miembro de honor de la Asociación de Amigos de A Marronda, la revista *A Marronda* se encuentra ya en la calle con un primer número lleno de artículos y reportajes que exaltan la naturaleza de esa bella zona de Baleira (Fonsagrada, Lugo). *A Marronda*, de periodicidad anual, cuenta en sus páginas con trabajos de colaboradores tan

destacados como Moncho Borrajo, Héctor Cajaraville, Esther Eiros y José Antonio Pet Posse, entre otros. Está editada por la Asociación de Amigos de A Marronda y tiene como objetivo crear recursos que permitan proteger el entorno natural de la Fraga da Marronda y su comarca, promover el turismo rural en la zona y propiciar actividades que mejoren la educación medioambiental en general.



RÍAS DE GALICIA Y FOXO PARTICIPAN EN LA CENA DEL CATALÀ DE L'ANY

Juan Carlos Iglesias, del Restaurante Rías de Galicia, y Evaristo Foxo, dejaron patente la calidad de la cocina gallega en la cena de entrega de los premios *Català de l'any*, que tuvo lugar el día 1 de abril en el Palau de Congressos de Catalunya, organizada por el diario *El Periódico de Catalunya*. Los invitados pudieron disfrutar de un exquisito *pulpo á feira*, cuya materia prima había sido proporcionada por Evaristo Foxo y transformada en *delicatessen*

por Juan Carlos Iglesias y el *pulpeiro* Sergio Osorio, que trabajaron mano a mano. A esta importante cita gastronómica fueron convocados los más importantes cocineros del país, entre los que se encontraban Ferran Adrià, Carme Ruscalleda, Joan Roca, Sergi Arola, Carles Abellan, Àngel Pascual y Nandu Jubany. Se prepararon 14.000 tapas y postres que degustaron los 700 invitados que asistieron a la tercera edición de este evento.

RÍAS DE GALICIA INAUGURA EL NUEVO RESTAURANTE G

El restaurante Rías de Galicia ha puesto en marcha la pasada semana un nuevo establecimiento en el que la calidad de su cocina, la excelente materia prima y el esmerado servicio son sus principales señas de identidad. Se trata de Restaurante G, ubicado en el Pabellón 2 de la Fira Gran Via (l'Hospitalet de Llobregat). El local está distribuido en dos plantas con cocinas independientes. La planta baja dispone de capacidad para 120

comensales, mientras que la superior está diseñada para albergar a 80 personas. Además, esta última está equipada un espacio con televisión, mesas, sofás y una zona exclusiva para aquellos expositores que deseen disponer de un espacio privado durante la feria, con el objetivo de reunirse con sus clientes u organizar su propio evento. Únicamente se abrirá coincidiendo con las ferias que se realicen en Fira Gran Via.

EL RESTAURANTE RÍAS DE GALICIA SE RENUEVA Y OFRECE NUEVOS PLATOS

El Restaurante Rías de Galicia, perteneciente a Holding Cándigles, comienza la nueva temporada con una profunda renovación que afecta tanto a su estructura y decoración como a las propuestas gastronómicas incluidas en su carta. Además de la ampliación de su cocina y la puesta en marcha de nuevos comedores, la modernización de su ambiente es una de las sorpresas más destacadas que la familia Iglesias, que dirige el es-

tablecimiento ha reservado para sus clientes. Con un aire marinero, se ha empleado para ello una selección de maderas nobles que harán que el disfrute de sus viandas sea, si cabe, mayor. La carta también se ha ampliado con la inclusión de nuevos platos, fruto de la creatividad del equipo de chefs de Rías de Galicia, basados en la mejor materia prima de las costas gallegas, como marca la seña de identidad del restaurante.



CÁNDIDO IGLESIAS, NOMBRADO GALLEGO DEL AÑO 2010

Cándido Iglesias Barciela, presidente de Holding Candigles, que agrupa, entre otros, a restaurantes tan emblemáticos en Barcelona como Rías de Galicia y A Cañota, recibirá el galardón *Gallego del Año 2010* el próximo 20 de enero. La gala de entrega, organizada por el Foro da Terra Galega, se celebrará en el Hotel Fira Palace, de Barcelona, en un acto que presentará el periodista José Luis Blanco Campaña. Cándido Igle-

sias capitanea, desde 1986, una empresa familiar volcada en ofrecer lo más selecto de la gastronomía gallega en Cataluña. El buque insignia de Holding Candigles, el Restaurante Rías de Galicia, pasa por una nueva etapa desde la remodelación de sus instalaciones y la renovación de su afamada carta con la inclusión de nuevos platos, fruto de la creatividad de su equipo de chefs, basados en las mejores materias primas.