

CONCELLO DE NOGUEIRA DE RAMUÍN
CONVOCATORIA INORDE 2026 — PROMOCIÓN DE PRODUCTOS PROPIOS DE OURENSE

MEMORIA DO PROXECTO
GASTROEXPERIENCIA RIBEIRA SACRA 2026

Promoción de produtos con Denominación de Orixe Protexida,
Indicación Xeográfica Protexida e especialidades gastronómicas propias de Ourense

Nogueira de Ramuín, 16 de abril de 2026



1. DATOS IDENTIFICATIVOS DO PROXECTO

Denominación do proxecto	GastroexperienciaRS 2026 — Promoción de produtos con D.O. Ribeira Sacra (Mencia), I.X.P. Pataca de Galicia e Polbo á Feira
Concello solicitante	Concello de Nogueira de Ramuín
Poboación	2.134 habitantes (INE 2025) — Concello de menos de 5.000 hab. → subvención máxima ata o 70%
Data de execución	Domingo, 11 de outubro de 2026
Hora de inicio	14:00 horas
Lugar de celebración	Praza Maior de Luintra, Nogueira de Ramuín (Ourense)
Aforo previsto	1.000 asistentes directos
Orzamento total do proxecto	17.143,00 €
Subvención INORDE solicitada (70%)	12.000,00 €
Achega municipal (30%)	5.143,00 €
Prazo de xustificación	Antes do 30 de outubro de 2026 (plazo límite da convocatoria)

O Concello de Nogueira de Ramuín, con 2.134 habitantes (INE 2025), está incluído na categoría de concellos de menos de 5.000 habitantes da provincia de Ourense, o que lle permite acceder á subvención máxima de ata o 70% do custo total do proxecto, con límite de 12.000,00 €, conforme o establecido na Base Cuarta da convocatoria.

2. CONTEXTO E XUSTIFICACIÓN DO PROXECTO

O Concello de Nogueira de Ramuín forma parte da comarca da Ribeira Sacra, territorio de alto valor paisaxístico, cultural e enogastronómico, recoñecido mundialmente pola súa viticultura heroica en socalcos e pola excelencia dos seus produtos agroalimentarios con Denominación de Orixe Protexida.

A economía local está fortemente vinculada ao sector primario, ao turismo rural e á hostalaría. A promoción dos produtos propios constitúe, polo tanto, unha ferramenta estratéxica fundamental para:

- Reforzar a identidade territorial e o patrimonio gastronómico inmaterial da provincia.
- Xerar actividade económica indirecta e apoiar as cadeas de valor locais non deslocalizables.
- Atraer turismo gastronómico e de natureza fóra da tempada alta.
- Conectar a excelencia produtiva local cun público de alcance nacional e internacional.

Neste contexto, a GastroexperienciaRS 2026 intégrase estratéxicamente na celebración da X edición do Trail Ribeira Sacra, evento deportivo de referencia que actúa como elemento tractor de público de amplo perfil xeográfico, permitindo amplificar o impacto promocional da acción.

O Trail Ribeira Sacra 2026, que se celebra o mesmo 11 de outubro de 2026, reunirá máis de 500 corredores procedentes das catro provincias galegas, 14 comunidades autónomas e varios países (EE.UU., Colombia, Suíza, Francia, Dinamarca), ademais dun elevado número de acompañantes, seguidores e visitantes. A xornada gastronómica amplía o alcance do evento deportivo e converte Nogueira de Ramuín nun escaparate enogastronómico de primeira orde.



A proposta responde a unha lóxica de integración sectorial (deporte + gastronomía + territorio), alineada cos principios de desenvolvemento rural sostible e co obxecto da convocatoria: a difusión e posta en valor de produtos propios da provincia de Ourense.

3. MEMORIA DESCRIPTIVA DA ACCIÓN PROMOCIONAL

3.1. Produtos obxecto de promoción e xustificación da súa condición de produtos propios

De acordo coa Base Primeira, punto 2, da convocatoria, os produtos promocionados na GastroexperienciaRS 2026 reúnen os criterios de "produto propio" da provincia de Ourense, tanto por estar amparados por denominacións oficiais de orixe ou calidade, como por responder á condición de especialidade gastronómica non deslocalizable:

Produto 1 — POLBO Á FEIRA

Especialidade gastronómica propia e característica da provincia de Ourense, recoñecida por un uso público e continuado arraigado en toda a provincia. A técnica de cocción, o saber facer artesanal e a vencellación territorial son patrimonio inmaterial non deslocalizable, transmitido xeracionalmente na provincia, sen posibilidade de replicación auténtica noutro territorio. Prato icónico das festas, romarías e feiras ourensás, símbolo indiscutible da identidade gastronómica provincial, que cumpre os criterios do artigo 1.2 da Base Primeira da convocatoria como "especialidade gastronómica propia".

Produto 2 — CACHELOS I.X.P. PATACA DE GALICIA

Produto amparado por Indicación Xeográfica Protexida (I.X.P.), o que lle outorga, conforme a Base Primeira punto 2, a condición de "produto propio" da provincia de pleno dereito, ao tratarse dun recoñecemento oficial que garante a súa vencellación territorial e a imposibilidade de deslocalización. Os cachelos de I.X.P. Pataca de Galicia constitúen o acompañamento tradicional e esencial do polbo á feira, sendo un elemento indisoluble da presentación auténtica deste prato.

Produto 3 — VIÑOS D.O. RIBEIRA SACRA (Variedade Mencía)

Produto amparado por Denominación de Orixe Protexida (D.O.P.), con vencellación directa ao territorio do concello de Nogueira de Ramuín. A viticultura heroica en socalcos e as condicións naturais específicas da Ribeira Sacra confiren aos viños desta denominación características únicas e non replicables noutro territorio, cumprindo plenamente os criterios de "produto propio" establecidos na Base Primeira da convocatoria.

3.2. Descrición detallada das actividades

A GastroexperienciaRS 2026 configúrase como unha acción de promoción enogastronómica en formato experiencial e de alto impacto, que combina demostración culinaria en directo, degustación maridada e interacción directa co público, con dúas actividades principais:

ACTIVIDADE 1 — SHOWCOOKING «COCIÑA EN VIVO»

Formato: Demostración culinaria profesional en directo, desde as 14:00 horas.

Responsable: Chef Paco Gómez, propietario do restaurante A Feira de Ourense e vicepresidente da Asociación de Amigos da Cociña Galega.

Descrición: Demostración culinaria en directo da elaboración tradicional do polbo á feira con cachelos de I.X.P. Pataca de Galicia, realizada nunha instalación profesional na Praza Maior de Luintra. O showcooking cumpre unha función pedagóxica e de sensibilización sobre a autenticidade e o valor diferencial dos produtos promocionados, conectando ao público visitante —de perfil nacional e internacional— co patrimonio gastronómico inmaterial da provincia de Ourense.

Valor promocional:

- Demostración culinaria en directo da elaboración auténtica do polbo á feira con cachelos I.X.P.



- Explicación didáctica do proceso, orixe dos produtos e vínculo co territorio e a tradición ourensá.
- Posta en valor do saber facer tradicional como patrimonio inmaterial non deslocalizable.

ACTIVIDADE 2 — XORNADA DE DEGUSTACIÓN MARIDADA

Formato: Servizo continuo de degustacións maridadas durante toda a xornada, con capacidade para ata 1.000 degustacións.

Descrición: Zona de degustación habilitada na Praza Maior de Luintra onde se servirá polbo á feira con cachelos I.X.P. Pataca de Galicia, maridado con viños Mencía D.O. Ribeira Sacra. Esta actividade permite a experiencia sensorial directa e simultánea dos tres produtos promocionados, consolidando na memoria do visitante a asociación entre estes produtos e o territorio de Ourense.

Valor promocional:

- Experiencia sensorial directa e combinada dos tres produtos propios de Ourense.
- Alcance de ata 1.000 asistentes directos de perfil nacional e internacional.
- Elevada potencialidade de difusión indirecta a través de redes sociais, medios especializados e prescritores.

3.3. Público obxectivo e alcance

- Participantes do Trail Ribeira Sacra 2026 (perfil nacional e internacional: corredores de 14 CC.AA. e varios países).
- Acompañantes, seguidores e visitantes da xornada deportiva.
- Medios de comunicación acreditados no evento (deporte, gastronomía, turismo activo).
- Prescritores gastronómicos e turísticos con presenza en redes sociais e medios dixitais.

Alcance estimado: 1.000 asistentes directos + difusión indirecta a través de redes sociais, medios de comunicación e contido audiovisual xerado polo evento.

3.4. Obxectivos

Obxectivo xeral:

Difundir e poñer en valor tres produtos propios de Ourense —polbo á feira, I.X.P. Pataca de Galicia e viños D.O. Ribeira Sacra— ante un público nacional e internacional cualificado de ata 1.000 persoas, vinculando a excelencia gastronómica co deporte de montaña e o patrimonio natural da Ribeira Sacra.

Obxectivos específicos e indicadores de avaliación:

1. Incrementar a visibilidade dos produtos locais:

- Dar a coñecer a calidade diferenciada dos produtos propios de Ourense ante un público de alto poder adquisitivo e perfil viaxeiro (indicador: 1.000 degustacións realizadas).
- Xerar impacto mediático a través de medios especializados en deporte, gastronomía e turismo activo (indicador: mínimo 3 mencións en medios acreditados).
- Crear contido audiovisual e fotográfico profesional para a súa difusión en redes sociais e medios dixitais.

2. Desenvolvemento rural e dinamización territorial:

- Consolidar a gastronomía como eixo de desenvolvemento económico da Ribeira Sacra e do Concello de Nogueira de Ramuín.
- Atraer turismo gastronómico fóra da tempada alta, con impacto en hostalaría e aloxamento (estancia media de corredores e acompañantes: 2–3 noites).
- Xerar consumo directo nos establecementos hostaleiros e aloxamentos dos concellos da comarca.



3. Posicionamento de marca territorial:

- Reforzar o binomio deporte de montaña–gastronomía como factor de atracción turística.
- Posicionar a Ribeira Sacra como destino enogastronómico de referencia a nivel nacional e internacional.
- Consolidar o Trail Ribeira Sacra como evento referente que combina deporte, patrimonio e gastronomía ourensá.

4. Transparencia e recoñecemento institucional:

- Cumprir rigurosamente coas medidas de comunicación e visibilidade establecidas na Base Décimo Terceira da convocatoria.
- Integrar a imaxe institucional do INORDE en todos os materiais promocionais impresos, audiovisuais e dixitais.
- Recoñecer publicamente a orixe do financiamento recibido da Deputación de Ourense a través do INORDE en todas as comunicacións.

3.5. Calendario e prazo de execución

Hora	Actividade
14:00 h	Apertura da zona de degustación. Inicio do servizo continuo de degustacións maridadas.
14:00 h	Inicio do showcooking «Cociña en Vivo» polo Chef Paco Gómez: elaboración en directo do polbo á feira con cachelos I.X.P. Pataca de Galicia.
Ao longo do día	Servizo continuo de degustacións maridadas: polbo á feira con cachelos I.X.P. Pataca de Galicia + viños D.O. Ribeira Sacra Mencía.
Ao longo do día	Presenza de comunicación e visibilidade institucional: sinalización con imaxe do INORDE, Deputación de Ourense e Concello de Nogueira de Ramuín.
Ao longo do día	Difusión en redes sociais e medios de comunicación acreditados.

A data de execución do 11 de outubro de 2026 permite a xustificación completa da subvención antes do prazo límite do 30 de outubro de 2026 establecido na Base Décimo Cuarta da convocatoria, co que o proxecto garante o cumprimento das condicións temporais da convocatoria.



4. ORZAMENTO INDIVIDUALIZADO E DETALLADO

4.1. Estrutura de ingresos

Fonte de financiamento	Importe	Porcentaxe
Subvención INORDE (Convocatoria 2026)	12.000,00 €	70,0 %
Achega municipal (Concello de Nogueira de Ramuín)	5.143,00 €	30,0 %
TOTAL	17.143,00 €	100 %

4.2. Resumo de gastos subvencionables

Concepto de gasto	Base imponible	IVE (21%)	Total con IVE
1. Servizo de restauración profesional	8.961,16 €	1.881,84 €	10.843,00 €
2. Aluguer de infraestruturas non inventariables	4.462,81 €	937,19 €	5.400,00 €
3. Material de difusión e promoción do evento	743,80 €	156,20 €	900,00 €
TOTAL ORZAMENTO DO PROXECTO	14.167,77 €	2.975,23 €	17.143,00 €

4.3. Desglose detallado por partidas

PARTIDA 1 — SERVIZO DE RESTAURACIÓN PROFESIONAL (10.843,00 € con IVE)

Contratación de equipo profesional especializado para a elaboración, preparación e servizo do polbo á feira con cachelos IGP Pataca de Galicia, baixo a dirección do chef Paco Gómez. A materia prima (polbo, patacas e viños) non se imputa á presente subvención, sendo financiada con fondos propios do Concello ou mediante colaboracións e achegas en especie.

Subconcepto	Importe s/IVE
Dirección culinaria (Chef Paco Gómez)	1.200,00 €
Equipo de cociña (4 profesionais)	3.600,00 €
Persoal de sala e atención ao público	2.000,00 €
Coordinación e apoio operativo	800,00 €
Ambientación gastronómica e decoración temporal	600,00 €
Menaxe de uso único non inventariable (vasos, pratos, cubertos compostables)	761,16 €
TOTAL PARTIDA 1	8.961,16 €

PARTIDA 2 — ALUGUER DE INFRAESTRUTURAS NON INVENTARIABLES (5.400,00 € con IVE)

Contratación de empresa especializada para o aluguer, montaxe e desmontaxe de infraestruturas temporais necesarias para a celebración da acción promocional, en condicións óptimas de seguridade, operatividade e protección. Todos os elementos son de aluguer temporal e, por tanto, non inventariables nin adquiridos en propiedade, cumprindo o establecido na Base Sexta.2.d) da convocatoria.



Subconcepto	Importe s/IVE
Megacarpa central (200 m ²) — aluguer con montaxe e desmontaxe	2.200,00 €
Carpas auxiliares (4 unidades) — aluguer con montaxe e desmontaxe	800,00 €
Mostradores de madeira de aluguer temporal	500,00 €
Mesas industriais e de traballo de aluguer temporal	400,00 €
Mesas de degustación de aluguer temporal	300,00 €
Equipamento de cociña temporal de aluguer (fogóns, cubas, accesorios)	262,81 €
TOTAL PARTIDA 2	4.462,81 €

PARTIDA 3 — MATERIAL DE DIFUSIÓN E PROMOCIÓN DO EVENTO (900,00 € con IVE)

Material gráfico e de comunicación para a difusión do evento e a visibilidade institucional do INORDE e da Deputación de Ourense. Todo o material desta partida é de uso exclusivo e específico para o evento GastroexperienciaRS 2026, non é reutilizable con outro fin e non ten carácter inventariable.

Subconcepto	Importe s/IVE
Soportes gráficos de comunicación de uso único e específico para o evento (carteis, folletos, dipticos, etiquetas)	243,80 €
Soporte retráctil con impresión gráfica exclusiva para o evento GastroexperienciaRS 2026 (uso único, non reutilizable con outro fin)	250,00 €
Lonas e sinalización institucional específica do evento (non reutilizables)	250,00 €
TOTAL PARTIDA 3	743,80 €



5. MEDIDAS DE COMUNICACIÓN E VISIBILIDADE DA SUBVENCIÓN

En cumprimento do establecido na Base Décimo Terceira da convocatoria, o Concello de Nogueira de Ramuín adoptará todas as medidas necesarias para recoñecer a orixe pública do financiamento e garantir a visibilidade do INORDE e da Deputación de Ourense como cofinanciadores da acción:

a) Materiais impresos e audiovisuais:

- Inclusión obrigatoria da imaxe institucional do INORDE (logotipo e lenda «Subvencionado polo INORDE/Deputación de Ourense») en todos os materiais impresos do evento: carteis, folletos, dípticos e etiquetas.
- Inclusión da imaxe institucional no soporte retráctil e nas lonas de sinalización do evento.
- Referencia ao cofinanciamento do INORDE en todo o material audiovisual producido para a difusión do evento.

b) Comunicación dixital e redes sociais:

- Difusión en todas as canles dixitais e redes sociais do Concello de Nogueira de Ramuín (Facebook, Instagram, web municipal) con indicación expresa do financiamento recibido do INORDE.
- Comunicados de prensa aos medios acreditados no evento con mención explícita ao apoio do INORDE e da Deputación de Ourense.

c) Comunicacións posteriores ao evento:

- Inclusión da referencia ao INORDE en todas as comunicacións posteriores ao evento relacionadas coa GastroexperienciaRS 2026.

A acreditación das medidas adoptadas incluírase na conta xustificativa que se presentará antes do 30 de outubro de 2026, mediante: fotografías das instalacións e materiais, capturas de pantalla das publicacións en redes sociais, exemplares do material impreso e gravacións de audios ou vídeos das comunicacións radiofónicas ou audiovisuais.

6. CAPACIDADE ORGANIZATIVA E HISTORIAL DO CONCELLO

O Concello de Nogueira de Ramuín conta con experiencia acreditada na organización e coorganización de eventos de grande formato no seu territorio, o que garante a solvencia técnica e operativa necesaria para executar o proxecto e xustificalo correctamente dentro dos prazos establecidos.

Trail Ribeira Sacra — X edición (2026):

O Trail Ribeira Sacra, que chega á súa décima edición en 2026, é o evento deportivo de referencia da comarca. O Concello de Nogueira de Ramuín participa activamente na súa organización dende as primeiras edicións, achegando infraestrutura, persoal de apoio e coordinación. Esta experiencia acumulada durante 10 anos garante o dominio dos fluxos operativos, a coordinación con provedores externos e a xestión de eventos.

Xestión de subvencións públicas:

O Concello dispón de experiencia na tramitación, execución e xustificación de subvencións públicas ante organismos provinciais, autonómicos e estatais, e conta con persoal técnico e administrativo capaz de xestionar correctamente a documentación xustificativa esixida pola convocatoria dentro dos prazos establecidos.

Provedores contratados:

O Chef Paco Gómez e as empresas proveedoras de infraestruturas e material de comunicación xa foron contactados e confirman a súa dispoñibilidade para o 11 de outubro de 2026, o que garante a viabilidade operativa do proxecto.



7. IMPACTO SOCIOECONÓMICO ESTIMADO

Aínda que o criterio de valoración da convocatoria (Base Décima) se basea no orzamento do proxecto, o impacto territorial da GastroexperienciaRS 2026 reforza a xustificación da acción e o seu aliñamento co obxecto da convocatoria: a difusión e posta en valor dos produtos propios de Ourense como motor de desenvolvemento económico local.

Indicador de impacto	Dato estimado	Efecto esperado
Asistentes directos ao evento	1.000 persoas	Exposición directa aos produtos ourensáns
Corredores inscritos no Trail	500 participantes	Perfil: alto poder adquisitivo, viaxeiros activos
Orixe xeográfica dos participantes	14 CC.AA. + varios países	Amplificación do alcance territorial da promoción
Estancia media estimada	2–3 noites	Impacto en aloxamento e hostalaría comarcal
Gasto medio estimado por participante e acompañante	80–120 €/día	Ingresos directos no comercio e hostalaría local
Impacto económico directo estimado	80.000–120.000 €	Retorno económico comarcal por cada euro subvencionado
Difusión en redes sociais e medios	Mín. 5.000 impresións	Proxección dos produtos ourensáns fóra da provincia

Por cada euro de subvención pública do INORDE investido neste proxecto, estímase un retorno económico directo no tecido comercial e hostaleiro da comarca de entre 6,6 e 10 euros, o que converte a GastroexperienciaRS 2026 nunha acción de alto rendemento territorial en termos de desenvolvemento rural sostible.

En Nogueira de Ramuín, a 16 de abril de 2026

