



8 - 11 DE XUÑO DE 2017



INFORME RAZAS AUTÓCTONAS DE GALICIA EN PERIGO DE EXTINCIÓN



XUNTA
DE GALICIA

ÍNDICE ACTIVIDADES RAZAS AUTÓCTONAS DE GALICIA E PERIGO DE EXTINCIÓN - SALIMAT ABANCA 2017

1. EXPOSICIÓN E VENDA DE PRODUTOS DAS DIFERENTES RAZAS AUTÓCTONAS DE GALICIA EN PERIGO DE EXTINCIÓN

- 1.1. Raza Porcina Porco Celta
- 1.2. Raza Avícola Galiña de Mos
- 1.3. Raza Ovina Ovella Galega
- 1.4. Raza Bovina Limiá
- 1.5. Raza Bovina Caldelá
- 1.6. Raza Bovina Cachena
- 1.7. Raza Bovina Vianesa

2. TAPIRAZAS

3. PRESENTACIÓN DO SELO OFICIAL 100% RAZA AUTÓCTONA DA RAZA PORCO CELTA

1. EXPOSICIÓN E VENDA DE PRODUTOS DAS DIFERENTES RAZAS AUTÓCTONAS DE GALICIA EN PERIGO DE EXTINCIÓN

Nesta 21 edición do Salón de Alimentación do Atlántico - Salimat Abanca 2017, que se celebrou do 8 ao 11 de xuño no recinto Feira Internacional de Galicia Abanca, participaron trece produtores de razas autóctonas galegas pertencentes á Federación de Razas Autóctonas de Galicia - BOAGA. Así mesmo, tamén acudiron cinco produtores da Raza Porcina Porco Celta.

Estiveron presentes as razas de vacún Cachena, Caldelá, Limiá e Vianesa, a raza ovina Ovella Galega e a raza avícola Galiña de Mos con galos, pulardas e ovos.



1.1. Raza Porcina “Porco Celta”

Representada no stand da Asociación de Criadores da Raza Porcina Celta - ASOPORCEL.

Ademais da presenza da Asociación, presentaron produtos as seguintes granxas artesanais e as súas marcas comerciais:

- A Horta de Teodoro - Palas de Rei
- Produtos Cárnicos Dominguez S.L. - Vimianzo
- S. Coop. Galega Tres Fuciños - Boiro
- Embutidos Hermelindo - O Valadouro
- Zampacelta - Friol



1.2. Raza Avícola “Galiña de Mos”

Representada no stand da Federación de Razas Autóctonas de Galicia - BOAGA.

Ademais da presenza da Federación, presentaron produtos as seguintes granxas artesanais e as súas marcas comerciais:

- Chousa do Lea - Castro de Rei (Lugo)
- Granxa Castro de Madrosende - Vila de Cruces (Pontevedra)
- Aves do Concello - Vilalba (Lugo)
- A Granxa de Lola - Arnois (Ourense)
- Crugalo - Vila de Cruces (Pontevedra)
- Granxa Dmanán - Láncara (Lugo)
- Gandaría Tras Do Río - Ortigueira (A Coruña)



1.3. Raza ovina “Ovella Galega”

Representada no stand da Federación de Razas Autóctonas de Galicia - BOAGA.

Ademais da presenza da Federación, presentou produto a seguinte granxa artesanal e a súa marca comercial:

- Gacarli S.L. - Xinzo de Limia (Ourense)



1.4. Raza bovina “Limiá”

Representada no stand da Federación de Razas Autóctonas de Galicia-BOAGA.

Ademais da presenza da Federación, presentaron produtos as seguintes granxas artesanais e as súas marcas comerciais:

- Gandaría Balín - Verea (Ourense)
- Gacarli S.L. - Xinzo de Limia (Ourense)



1.5. Raza bovina “Caldelá”

Representada no stand da Federación de Razas Autóctonas de Galicia - BOAGA.

Ademais da presenza da Federación, presentou produto a seguinte granxa artesanal e a súa marca comercial:

- Ganadería Juan M. Lage - Maceda (Ourense)



1.6. Raza bovina “Cachena”

Representada no stand da Federación de Razas Autóctonas de Galicia-BOAGA.

Ademais da presenza da Federación, presentaron produtos as seguintes granxas artesanais e as súas marcas comerciais:

- Gandaría Tras do Río - Ortigueira (A Coruña)
- Ramón Vázquez - Monforte (Lugo)
- Cachenas de San Breixo - Triacastela (Lugo)



1.7. Raza bovina “Vianesa”

Representada no stand da Federación de razas autóctonas de Galicia - BOAGA.

Ademais da presenza da Federación, presentou produto a seguinte granxa artesanal e a súa marca comercial:

- Ganado de Lemos - O Saviñao (Lugo)



2. RESTAURANTE TAPIRAZAS

Dentro das actividades celebradas, a Federación Galega de Razas Autóctonas - BOAGA, realizou degustacións de produtos de todas as súas razas autóctonas no restaurante “Tapirazas”.

Os menús foron elaborados polo equipo do restaurante Andarubel de Fragas do Eume - Pontedeume, capitaneado polo chef Antonio Díaz. Servíronse 933 menús, un 9% mais que na pasada edición. Esta actividade ten como obxectivo promocionar as Razas Autóctonas de Galicia en perigo de extinción e os seus produtos, poñendo en valor as excelentes calidades culinarias e sensoriais, diferenciándose como produtos únicos de calidade.

Xunto con Boaga, as asociacións de criadores de cada unha das razas pertencentes á Federación, participaron e colaboraron co restaurante Andarubel. Elaboráronse tapas cos produtos das razas bovinas Cachena, Caldelá, Frieiresa, Limiá e Vianesa, con produtos das razas ovina Ovella Galega, caprina Cabra Galega e avícola Galiña de Mos. Ademais, este ano como novidade incorporouse a raza porcina Porco Celta. Estes menús presentáronse acompañados con ou acompañadas con pan e viño da Adega Fernández Rodríguez S.C., Adega da Capela coa marca Pousadoiro (Ribeiro), e Adega Cachín S.C. coa marca Peza do Rei (Ribeira Sacra).

O prezo de menú foi de 7€.

MENÚ DEGUSTACIÓN DE RAZAS AUTÓCTONAS

Elaborado polo cociñeiro
Antonio Díaz Calvo (Restaurante
Andarubel-Fragas do Eume)

Xoves, 8 de xuño

Entrecosto de **raza Vianesa** con pementos do piquillo
Cabrito de **raza Cabra Galega** asado ao forno en dúas coccións con patacas ao romeu
Carbonara *flamande* de tenreira de **raza Caldelá**
Minihamburguesas 100 % cordeiro de **raza Ovella Galega** con cebola acaramelada

Venres, 9 de xuño

Xarrete de tenreira de **raza Limiá** ao viño mencia e castañas
Minihamburguesas 100 % tenreira de **raza Caldelá** con queixo Arzúa-Ulloa
Miniespeto de tenreira de **raza Frieiresa** con chips de tubérculos
Ovos rotos de **raza Galiña de Mos** con chourizo de **Porco Celta**

Sábado, 10 de xuño

Carne ao caldeiro de tenreira de **raza Limiá**
Costeletas de cordeiro de **raza Ovella Galega** con mazá glasada
Posta de croca de tenreira de **raza Cachena** á grella
Costela de **Porco Celta** asada en dúas coccións e mel galego

Domingo, 11 de xuño

Callos de tenreira de **raza Frieiresa**
Cordeiro de **raza Ovella Galega** asado no forno
Escalopes de tenreira de **raza Vianesa** á pementa
Polo de **raza Mos** confeitado en tarteira



Coa colaboración e a participación de Adegas Fernández Rodríguez, S.C. - Adegas da Capela, coa marca Pousadoiro (Ribeiro), e Adegas Cachín S.C., coa marca Peza do Rei (Ribeira Sacra).



3. PRESENTACIÓN DO SELO OFICIAL 100% RAZA AUTÓCTONA DA RAZA PORCO CELTA

O logotipo 100% Raza Autóctona CELTA é un distintivo de calidade, iniciativa das Asociacións de Criadores de Razas Autóctonas e do MAPAMA, que ten como principal obxectivo dar visibilidade no mercado aos produtos que ampara e facilitar ó consumidor final o recoñecemento das garantías de orixe e calidade.

A 40ª FEIRA INTERNACIONAL ABANCA SEMANA VERDE DE GALICIA, que se celebrou do 8 ao 11 de xuño de 2017 no recinto Feira Internacional de Galicia ABANCA, acolleu a presentación oficial do selo **100% Raza Autóctona** da raza Porco celta.

O acto, que tivo lugar o día 8 ás 18.45 horas, estivo organizado pola Asociación de criadores da raza porcina Celta (ASOPORCEL). Esta presentación incluíu unha degustación de produtos desta raza con pratos elaborados polo cociñeiro Antonio Díaz Calvo, do restaurante Andarubel-Fragas do Eume, que conta cunha ampla experiencia na cociña con produtos das razas autóctonas galegas en perigo de extinción.

100% Raza Autóctona

O logotipo 100% Raza Autóctona é unha iniciativa das asociacións de criadores de razas autóctonas e do Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación e Medio Ambiente (Mapama), que se enmarca no Programa Nacional de Conservación, Mellora e Fomento das Razas Gandeiras.

Os seus obxectivos son crear un selo único, diferenciador e recoñecible que permita ós consumidores saber da procedencia dos produtos, e contribuír á difusión da información relativa ás razas incluídas no Catálogo Oficial de Razas de Ganado de España, favorecendo a súa conservación, mellora e fomento e tamén a creación dunha imaxe atractiva de cara a fomentar o coñecemento e o consumo, dotándoas así de valor engadido.

Tras unha crecente demanda por parte dos consumidores de produtos que saiban e se críen como os de antes, sans, diferenciados e de proximidade, ASOPORCEL, ven de conseguir o recoñecemento por parte da Consellería do Medio Rural e do Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación e Medio Ambiente (MAPAMA), para o emprego deste selo para a raza Porco celta, necendo así o **Logotipo 100% raza autóctona Celta.**

Trátase dun selo oficial, que diferencia os produtos derivados dos animais desta raza, que proporciona ós consumidores as garantías da orixe dos produtos que consomen, que permite unha apertura dos gandeiros ao comercio e á hostalería e tamén que esta raza, que estivo nalgún momento ao borde da extinción, volva ser unha parte importante do patrimonio galego.

Funciona como unha marca de calidade á que se poden acoller tres tipos de operadores: os produtores, os transformadores e os comercializadores.

Os restaurantes, carnicerías e outros puntos de venda poden inscribirse para o emprego deste logotipo, coa fin de crear unha rede de establecementos sinalados coa marca que permita aos consumidores recoñecelos e identificalos e que saiban, así, onde atopar produtos desta raza porcina.

O **Logotipo 100% Raza Autóctona** está autorizado para carne e produtos elaborados ou transformados, así como para comida preparada desta raza porcina galega, ofrecendo aos consumidores finais a garantía de pureza da raza.

A asociación ASOPORCEL confía en que o **Logotipo 100% Raza Autóctona Celta**, que xa está en pleno funcionamento e que conta con arredor de 100 operadores autorizados, permita aos criadores diferenciar e poñer en valor os seus produtos, froito do seu traballo, ofrecendo transparencia na orixe dos mesmos. Coas razas autóctonas recupéranse os sabores de antes, a gandería tradicional, a importancia da paisaxe e do coidado do medio rural e o noso patrimonio xenético.

