

**DATA:** xoves 3 de novembro de 2011  
**LUGAR:** recinto Feira Internacional de Galicia.  
**Edificio Auditorio.**

## AVANCE PROGRAMA DO ACTO

### 11.00-11.40 H. XORNADA TÉCNICA:

Razas autóctonas de Galicia en perigo de extinción.

**Ponente:** - *Don José Ramón Justo Feijóo*, Director de BOAGA

### 11.40-12.20 H. XORNADA TÉCNICA:

Novas orientacións no comercio minorista de carnes

**Ponente:** - *Don Constantino Bragado García*,

Mestre Carniceiro do Centro Tecnolóxico da Carne - CTC

**12.20-13.20 H. XORNADA TÉCNICA:** Calidade de canal e carne das razas autóctonas galegas. Aspectos prácticos para unha correcta maduración e conservación. Envasado e desenvolvemento de novos produtos.

**Ponentes:**

- *Don José Manuel Lorenzo Rodríguez*,

Responsable do Laboratorio de Cromatografía do Centro Tecnolóxico da Carne-CTC

- *Don Daniel Franco Ruíz*, Responsable do Laboratorio de Físico Química do Centro Tecnolóxico da Carne - CTC

**13.30-13.45 H. PRESENTACIÓN "SALCHICHÓN MONTE CABALAR", ELABORADO CON CARNE MAGRA DE POLDRO E TOUCIÑO DE PORCO CELTA, a cargo da S. COOP. GALEGA MONTE CABALAR.**

**13.45-15.15 H. DEGUSTACIÓN DE PRODUTOS GASTRONÓMICOS DERIVADOS DAS RAZAS AUTÓCTONAS DE GALICIA EN PERIGO DE EXTINCIÓN COS SEGUINTE PRATOS:**

1. SOPA DE GALIÑA DE MOS CON CASTAÑAS ASADAS:  
*a clásica crema raíña acompañada dos froitos do outono.*
2. GALIÑA DE MOS EN ESCABECHE CON FOLLAS FRESCAS:  
*un luxo gastronómico, unha conserva convertida en prato.*
3. RICHADA DE PORCO CELTA: *o porco cociñado ao xeito de Forcarei.*
4. OVELLA GALEGA CON MOLLO DE AMÉDOAS: *os pastores cociñaban esta caldeirada no monte co que podían levar no zurrón.*
5. CABRA GALEGA Á CAZADORA CON CEBOLIÑAS:  
*a cabra salvaxe cociñase así, porque non é doméstica!*
6. CABALO GALEGO AO VIÑO DE MENCIA:  
*os xinetes gustaban de acompañar as cabalgadas co bo viño tinto.*
7. ROASTBEEF DE VACA CACHENA: *¿Pódese comer a carne fría? Claro que pode!*
8. TACOS Ó ALLO DE VACA CALDELÁ:  
*se nas nosas cociñas faltara o allo que sería de nós.*
9. VACA FRIEIRESA Ó CALDEIRO: *xa ben o frío!*
10. CARBONADA DE VACA LIMIÁ: *a clásica receita de cebola e cervexa tostada, só con 3 ingredientes un prato maxistral.*
11. CARPACCIO DE VACA VIANESA:  
*este prato naceu no Harry's Bar de Venezia, chegou a Galicia, Benvido!*

A cargo do C.I.F.P. Compostela

De forma paralela á programación existirá unha exposición de animal vivo que estará conformada por varios exemplares de cada una destas razas:

**Bovinas:** Cachena, Caldelá, Frieiresa, Limiá e Vianesa

**Porcina:** Porco Celta

**Ovina:** Ovella Galega

**Caprina:** Cabra Galega

**Avícola:** Galiña de Mos

**Equina:** Cabalo Pura Raza Galega



Lugar de celebración:  
**Edificio Auditorio.**

# PRESENTACIÓN DE PRODUTOS GASTRONÓMICOS DERIVADOS DAS RAZAS AUTÓCTONAS DE GALICIA EN PERIGO DE EXTINCIÓN

Xoves 3 de novembro de 2011  
 Recinto Feira Internacional de Galicia  
**Edificio Auditorio**



A identidade de Galicia está marcada en boa medida pola súa calidade gandeira e a súa excelencia gastronómica, dúas particularidades que deben buscar a súa conxugación para a posta en valor e a preservación da súa singularidade.

Este é o obxectivo da “Presentación de produtos gastronómicos derivados das razas autóctonas de Galicia en perigo de extinción”, que busca dar a coñecer estas razas, as súas peculiaridades e a multitude de posibilidades que ofrecen os alimentos procedentes das mesmas á industria cárnica e á cociña galegas.

O descubrimento das opcións que brindan é fundamental para a súa conservación e recoñecemento. E tamén esencial para conseguir a súa mellor aplicación no ámbito culinario, potenciando nos nosos pratos os seus sabores, texturas e calidades.

Para todo elo está deseñado o programa que se desenvolverá neste interesante foro dirixido exclusivamente a profesionais vecellados co sector da hostalería, carnicería, venda delicatessen e turismo.

Convidámolo a formar parte deste evento e a coñecer todo o que poden ofrecer á súa actividade profesional as razas autóctonas galegas en perigo de extinción.

## FORMULARIO DE INSCRICIÓN

PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS DERIVADOS DAS RAZAS AUTÓCTONAS DE GALICIA EN PERIGO DE EXTINCIÓN

Nome:	
Empresa:	
Enderezo:	
Cidade:	
C.P.:	Provincia:
Teléfono:	Email:

Para poder participar no evento é **imprescindible a súa inscrición**, que debe enviar á atención do “Departamento de Actividades”:

Fundación Semana Verde de Galicia, Avda. Recinto Feiral S/N,  
35640 Silleda - Pontevedra.

O aforo é limitado e as solicitudes serán tidas en conta por orde de recepción.

Tamén pode inscribirse mediante formulario na web:

[www.feiragalicia.com/razasautoctonas](http://www.feiragalicia.com/razasautoctonas)

### RAZAS DE GANDO VACÚN

A súa diversidade en Galicia non ten parangón en ningunha parte de España nin da Unión Europea. Tal concentración de usos e costumes reflectidas nos fenotipos das nosas razas, dan a saber que a capacidade de adaptación dos gandeiros galegos non ten límites.

A expresión nas razas **CACHENA, CALDELÁ, FRIEIRESA, LIMIÁ e VIANESA**, ten unha capacidade de ofrecer distintos produtos perfectamente adaptados a nosa realidade.

A terneza das carnes, o flavor, a súa composición en xeral e o bó facer dos criadores, con ganderías non só ligadas ó medio, incrustadas nel, fan unha mestura que é imposible de repetir en calquera outro lugar.

### CABALO GALEGO

Trátase dun cabalo de ata 1,40 metros de altura á cruz, cun peso medio nos adultos duns 300 kilos, que presenta un perfil recto, capa negra ou castaña en todas as súas variedades e crina e rabo moi poboados. É dócil, tranquilo e cun forte instinto, tanto maternal coma de supervivencia.

Críanse en extensivo, alimentándose nas matogueiras propias do país, cunha forte estacionalidade nos partos, necendo a maioría dos novos poldros en abril e maio. Estes son alimentados unicamente con pasto e leite da nai, sendo polo xeral destetados e destinados ao mercado aos seis meses de idade, con pesos que rondan os 70 kilogramos canal

### GALIÑA DE MOS

Este animal ten unhas características especiais na canal e na carne que a fan diferente, como o seu elevado rendimento das partes nobles (zancos e contrazancos, peitugas e ás) e alta proporción de carne consumible, xa que a súa pel e o seu oso pesan menos. Conta con moi pouca graxa, sendo ademais de alta calidade e moi saudable, debido á alta proporción de ácidos graxos poliinsaturados, de omega 6 e omega 3.

As súas carnes teñen unha alta cantidade de proteína e de mioglobina, que lle da unha coloración escura, tendo unha grande cantidade de ferro. Son carnes luminosas, tenras e moi apreciadas polos consumidores, que grazas ás súas características soportan moi ben a conxelación durante meses.

### CABRA GALEGA

Caracterízase por ser un animal moi rústico, perfectamente adaptado ao medio en que habita. Destacan a súa capa completamente rubia, a presenza sempre de cornos e o seu tamaño mediano a pequeno.

Os traballos de recuperación comezaron a mediados do ano 2010, atopándose censados en torno aos 400 animais distribuídos en máis de 50 explotacións repartidas por toda a comunidade Galega.

O obxectivo principal e case único da explotación da cabra galega é a produción de carne, destacando neste sentido a venta de cabritos leitales con pesos entre 5-7 Kg criados soamente con leite das nais, ou cabritos de 3-4 meses con maior peso en canal.

### OVELLA GALEGA

É unha raza de formato pequeno que se cría en réxime extensivo-semiextensivo para a produción de cordeiros. Posee unhas características únicas, as cales a fan idónea para este tipo de explotación: rusticidade, gran resistencia ás enfermidades, prolificidade, fertilidade, lonxevidade, boa produtora de leite e excelente carácter maternal.

Os distintos proxectos de investigación realizados para caracterizar os seus produtos, teñen revelado singulares propiedades da canal e da carne dos seu cordeiros, como: un rendimento canal comercial alto, un alto % categorías comerciais 1ª e 2ª, unha carne pouco graxa, alta tenreza, olor e sabor agradables, alta xugosidade e dureza e fibrosidades baixas. Ademais de posuír un alto contido fósforo, zinc, cobre e proteína de alta calidade, un alto % ácidos graxos insaturados e unha adecuada relación  $\omega - 6 / \omega - 3$ .

### PORCO CELTA

A filosofía que encerra a Marca de Calidade “PORCOCELTA” estriba en combinar os sistemas de aproveitamento, manexo e alimentación tradicionais coas novas tecnoloxías da industria transformadora, onde se controlan as condicións de elaboración para obter un produto xenuíno con excelentes calidades organolépticas, que se resumen en:

► **Sabor:** Caracterízase por evocar os sabores de outrora.

► **Aroma:** Pola composición bioquímica da súa carne e pola súa composición en acedos graxos volátiles conta cun aroma peculiar que se percibe sobre todo na permanencia en boca.

► **Textura:** Moi agradable, tenra, que non presenta resistencia á mastigación, cunha xugosidade moi atractiva.

► **Cor:** Posúe unha tonalidade viva, moi suxestiva, con matices de frescura polo seu vermello vivo.

► **Salubridade:** Destacan o seu valor nutricional e a seguridade alimentaria.