Mexillón de Galicia

Boletín do CONSELLO REGULADOR DA DENOMINACIÓN DE ORIXE PROTEXIDA MEXILLÓN DE GALICIA. **Número 37. Marzo de 2022.**



Mané Calvo, novo presidente do Consello Regulador do Mexillón de Galicia

04-05 Promoción
A DOP VOLVE SOLICITAR OS FONDOS EUROPEOS

08 DOP
MEXILLÓN DE GALICIA ASINA UN CONVENIO COA CONSELLERÍA DO MAR

09 I+D
O PROXECTO SEAFOOD-ID PERMITIRÁ LOITAR CONTRA A FRAUDE ALIMENTARIA

FOTO: José Luiz Oubiña

EDITORIAL

Novo presidente

Mexillón de Galicia conta cun novo presidente do Consello Regulador. Mané Calvo García-Benavides ocupa desde o 23 de marzo esa responsabilidade tras ser elixido por unanimidade polos integrantes do Pleno. É o sexto presidente na historia da DOP, tras Olimpio Castelo, José Figueira, Juan Ramón Dios, Francisco Alcalde e Lina Solla.

Substitúe a esta última, que deixa o cargo despois de que Linamar fose adquirida por outra compañía. Esa operación impedíalle, legalmente, seguir no posto. A Solla hai que agradecerlle o esforzo realizado desde a súa toma de posesión en novembro de 2020. Ese día, o Pleno do Consello Regulador aprobou un ambicioso programa de traballo con medidas concretas destinadas a impulsar e reforzar o noso selo de calidade.

O convenio asinado coa Consellería do Mar ou a solicitude dos fondos europeos que se destinarán á promoción de Mexillón de Galicia son algunhas desas actuacións establecidas e que xa están en marcha. Trala súa elección, o novo presidente xa adiantou a súa intención de continuar nesa liña de traballo prefixada, que ten na incorporación de novos operadores e marcas aos nosos rexistros, garantir o acceso á mexilla, vixiar a correcta etiquetaxe ou potenciar a I+D+i outros dos seus obxectivos. Todo, tal e como subliñou Calvo ante o Pleno, para "fortalecer e facer crecer o selo da DOP".

Perseverar

Quen persevera gaña. Esta mesma frase, pero en latín *(vincit qui patitur)*, era amplamente utilizada nos ámbitos humanísticos durante os séculos XV e XVI. A súa mensaxe e significado mantéñense con plena vixencia trasladado á nosa realidade.

Perseverar implica manterse firme nunha actitude para conseguir un obxectivo, un fin. E é precisamente esa conduta a que adoptou a DOP Mexillón de Galicia para volver optar aos fondos europeos necesarios para impulsar a nosa marca de calidade e cumprir así cun dos obxectivos establecidos polo Pleno do Consello Regulador. Obter ese financiamento para destinalo á promoción é unha tarefa complexa que non sempre obtén a súa recompensa no primeiro intento. Require en consecuencia inspirarse máis na táctica do maratoniano que do sprinter. Por iso reiteramos o noso propósito inicial e, como na ocasión anterior, da man da DO Cava.

Quixemos ilustrar no noso boletín esa complexidade do obxectivo perseguido cos testemuños doutros selos de calidade que se marcaron itinerarios idénticos aos nosos para poder gañar relevancia no mercado e entre os consumidores. Marcas como Jamón de Teruel ou Plátano de Canarias, que fixeron dos tropezos iniciais unha oportunidade para mellorar e alcanzar finalmente a meta ansiada: obter un maior coñecemento e recoñecemento para o seu produto. Todo un exemplo de perseverenza. E quen persevera gaña.



SUMARIO

02 Editorial
Novo presidente.

03 Cambio na DOP
Mané Calvo, novo presidente do Consello Regulador do Mexillón de Galicia.

04/05 Impulso para gañar o futuro
A DOP volve a solicitar os fondos europeos para promoción.

06/07 Cara á mellora dos recursos mariños
Artigo de Uxío Labarta sobre a xestión da mexilla.

09 I+D
As claves do proxecto Seafood-ID.

11 Gastronomía
Áxel Smith elabora "Mexillón de Galicia en escabeche de cenoria e cítricos".

CONSELLO REGULADOR DA DENOMINACIÓN DE ORIXE PROTEXIDA MEXILLÓN DE GALICIA

Avda. da Mariña, 25, 1º.
36600 Vilagarcía de Arousa, Pontevedra
facebook.com/mexillondegaliciadop
Número 37. Marzo de 2022.
Depósito Legal: PO 23-2013

CAMBIO NA DOP



Integrantes do Pleno do Consello Regulador antes da votación (Foto de José Luiz Oubiña)

Mané Calvo, novo presidente do Consello Regulador da DOP Mexillón de Galicia

Mané Calvo García-Benavides, en representación do Grupo Calvo do que é conselleiro delegado, é o novo presidente do Consello Regulador da DOP Mexillón de Galicia.

A súa elección foi adoptada por unanimidade e materializouse trala votación efectuada o 23 de marzo polos doce vogais que integran o Pleno do Consello Regulador: Angélica Vázquez (Opmega), Esteban Fernández (Amegrove), José Francisco Otero Bea (Amegrove), José Manuel Oubiña Rial (APM Illa de Arousa), Juan Ramón Piñeiro (Opmega) e Francisco Alcalde (Opmega) en representación da produción. Iván Alonso (Conservas Antonio Alonso), Mané Calvo (Calvo) e Ana Margarita Hermo (Escurís), do sector da transformación.

Ramón García Suárez (Vengarco), José Luis Monteagudo (Pescadona) e José Soutullo (Barlovento), da depuración.

O novo presidente pertence ao sector da transformación e substitúe a Lina Solla Sanmartín, que ostentou este cargo desde o mes de novembro de 2020 e que deixa este posto despois de que a empresa pola que fora elixida no seu momento como vogal (Linamar), e posteriormente como presidenta, fose adquirida por outra compañía. Legalmente, esa circunstancia impedíalle seguir á fronte do Consello Regulador.

Trala súa elección, Mané Calvo agradeceu aos integrantes do Pleno a confianza nel depositada e lembrou o traballo desenvolvido por todos os seus predecesores no cargo. Igualmente subliñou a vixencia dos obxectivos establecidos polo Pleno do Consello Regulador en novembro de 2020 encamiñados a fortalecer e facer medrar a nosa etiqueta de calidade. Entón marcáronse unha serie de liñas de actuación para os próximos anos, algunhas das cales xa están en marcha, destinadas a dar un impulso renovado á DOP Mexillón de Galicia que contribúa a incrementar o seu prestixio no mercado.

O camiño a seguir

Mexillón de Galicia seguirá adiante cos seus plans de crecemento fixados en 2020. A promoción da nosa marca ocupa un lugar relevante nesa estratexia a xa se está a traballar para conseguir a financiación precisa para esa tarefa, a través dos fondos europeos. Tamén se está a traballar para fortalecer en orixe a Mexillón de Galicia mediante a incorporación do maior número de produtores, depuradores e transformadores. Garantir o acceso á mexilla e manternos vixiantes para que se respecte o selo da DOP son outras das bases deste plan de traballo.
Outro apartado moi importante será o papel da investigación para a mellora do noso sector. Temos que saber máis dos problemas que afectan ao mexillón nos distintos elos da cadea produtiva para mellorar a calidade do produto final e satisfacer plenamente ao consumidor. Por iso se potenciará o traballo que está a facer o noso departamento de I+D+i.

PROMOCIÓN, A CLAVE PARA GAÑAR O FUTURO

MEXILLÓN DE GALICIA VOLVE SOLICITAR OS FONDOS EUROPEOS PARA IMPULSAR O NOSO SELO

A DOP Mexillón de Galicia segue adiante nos seus plans de impulso ao noso selo de calidade establecidos polo pleno do Consello Regulador. Para esa tarefa resulta clave despregar unha intensa e constante labor de promoción que require dun importante soporte económico. Con esa finalidade, Mexillón de Galicia volveu presentar un proxecto para a convocatoria de axudas da UE 2022. E faino de novo xunto á DO Cava. O propósito da iniciativa é o desenvolvemento dun plan de comunicación e promoción para os exercicios 2023-24-25.

Obter eses fondos non resulta sinxelo. É necesario superar un proceso moi esixente ao que concorren numerosas organizacións que como Mexillón de Galicia pretenden dar un salto de calidade

RICARDO MOSTEO, PRESIDENTE DO CONSELLO REGULADOR DA DO JAMÓN DE TERUEL/PALETA DE TERUEL

"O coñecemento de Jamón de Teruel entre os consumidores españois aumentou notablemente grazas aos fondos europeos"

-Cando solicitaron o acceso aos fondos Chafea?
En catro ocasións. A primeira en 2016, xunto coa DOP Vino Somontano, e foinos denegado. Solicitámolo un ano máis tarde, en 2017, e concedéronnolos para o trienio 2018-2020. Volvemos optar en 2020 de forma individual e quedámonos ás portas. Solicitámolo un ano despois, para o trienio 2022-2024, e conseguímolo de novo.

-Os "fracasos" desanimáronos?
Non, porque eramos conscientes da gran competencia que tiñamos. Desde Aragón Exterior, que nos asesorou en todo o procedemento, xa nos alertaron do complicado que era. En 2016 a experiencia serviunos para saber en que aspectos tiñamos que incidir máis para convocatorias futuras. Ao ano seguinte, en 2017, volvemos solicitalos. Moito do traballo desenvolvido para a primeira convocatoria serviunos para que preparásemos un novo proxecto e esta vez tivo a aprobación de Europa. O mesmo nos ocorreu en 2020. Desde o Ministerio animáronnos porque por detalles quedamos fóra. Eses detalles emendámolos nun novo proxecto que recibiu a luz verde de Europa en 2021.

-Que contía teñen os fondos obtidos?
Nesta última convocatoria 2022-2024 foi de tres millóns de euros dos que Europa achega axudas dun 70%.



-A que obxectivos se destinarán?
Conxuntamente coa axencia de publicidade que nos leva a conta, AGR Food Marketing, preparamos unha potente campaña de promoción para os próximos 3 anos a desenvolver no ámbito nacional e co propósito de aumentar o coñecemento e recoñecemento de Jamón de Teruel e o seu selo europeo de calidade, e que iso se traduza nun aumento das vendas de Jamón de Teruel e Paleta de Teruel con DO. Para iso, organizaremos desde unha viaxe de xornalistas gastronómicos á nosa provincia para que coñezan o proceso de elaboración ata unha ambiciosa campaña de publicidade, pasando por márketing relacional, activacións en puntos de venda...

-Como repercutiu en Jamón de Teruel a obtención deses fondos?
A convocatoria 2022-2024 vai empezar e por iso aínda non podemos facer balance. Podemos falar da convocatoria 2018-2020 e os resultados foron moi positivos. Segundo un estudo da empresa GFK o grao de coñecemento de Jamón de Teruel aumentou notablemente. Máis dun 66% dos consumidores españois coñece a nosa DO, case 10 puntos por riba do que nos coñecían en 2018. Un dato que non está nada mal.

-Que mensaxe trasladaría a outras DO que pretenden optar a esas axudas?
Que non se desanimen se non se conseguen nun primeiro intento, mesmo nun segundo. Sen estas axudas a nosa DO en particular e, presumo que a maioría das que aspiran a conseguilas, non poderían nin de lonxe desenvolver unha campaña de promoción como a que permiten estes fondos. Insisto en que todo o traballo que desenvolvemos antes de que nos denegasen o programa non foi en balde, todo o contrario.

no modo en que se presentan ante os consumidores.

Neste boletín expoñeremos o caso de Jamón de Teruel ou Plátano de Canarias, que se presentaron a estas convocatorias en varias ocasións. Explican que non lograr o obxectivo á primeira non só non os desanimou, senón que lles serviu de experiencia para prepararse mellor nas seguintes convocatorias e logralo. E subliñan o balance "moi positivo" acadado en termos de coñecemento e recoñecemento da súa marca grazas a esas campañas de promoción.

O proxecto Mexillón de Galicia-Cava pretende incrementar o seu coñecemento e recoñecemento entre os consumidores, así como asociar Mexillón de Galicia e Cava cos valores dos produtos europeos, é dicir, calidade, trazabilidade, seguridade alimentaria e sostibilidade.

Haberá tamén unha aposta por informar dos beneficios de cada produto, das súas características e por divulgar a súa versatilidade e capacidade de maridaxe e de como diversificar os momentos de consumo.

A iniciativa enmárcase na denominada "Nova política de promoción" da UE, que está dotada con 200 millóns de euros. Dita partida, que financia entre o 70 e o 85% da campaña promocional, ten un efecto multiplicador porque está deseñada desde o primeiro momento tendo presente o obxectivo de lograr unha mellor remuneración dos produtos de orixe.

DOMINGO MARTÍN, PRESIDENTE DA IXP PLÁTANO DE CANARIAS



"Estas axudas son unha oportunidade para realizar accións de promoción que doutra forma non sería posible"

-En cantas convocatorias participaron para a obtención de fondos europeos?
Participamos na convocatoria de 2021, coa que empezamos un novo programa este ano (2022, 2023, 2025). Tivemos un programa 2019, 2020 e 2021 con Kaki Ribera del Xúquer e Cereza del Jerte. Anteriormente tivemos outros programas, o anterior foi un multi con produtores franceses e portugueses sobre os produtores das rexións RUP.

-Obtivéronos ao primeiro intento?
Nestes dous casos si. Pero o ano pasado presentámonos a outro e non nolo deron.

-Que contía teñen os fondos obtidos?
3.520.925,00 de euros (fondos subvencionables).

-A que obxectivos se destinaron ou destinarán?
A fomentar o consumo de froitas e hortalizas europeas como parte dunha dieta saudable, especialmente enfocada nos hábitos saudables dos nenos.

-Como repercutiu na IXP Plátano de Canarias a obtención deses fondos?
Permitíronnos traballar na difusión de mensaxes de valor para a nosa marca: fomento de hábitos saudables, incrementar o coñecemento dos selos IXP (e DOP no caso de Kaki e Cereza), dar a coñecer os produtos das rexións ultraperiféricas europeas, etc.

-Pola súa experiencia, que mensaxe trasladaría a outras denominacións de orixe que pretenden optar a esas axudas da UE?
Supoñen unha oportunidade para contar cun apoio financeiro da UE que permite desenvolver accións de comunicación e promoción para sectores e producións europeas que non serían posibles doutra forma, así como traballar en dar a coñecer valores ou cualidades destes produtos a nivel nacional e/ou europeo, como os selos de calidade IXP e DOP.

CARA Á MELLORA DOS RECURSOS MARIÑOS

UXÍO LABARTA



FOTO: Xurxo Lobato

A xestión da mexilla. Oportunidade ou conflito?

O éxito dos cultivos de mexillón aséntase na dispoñibilidade de semente no medio natural. Así é desde hai 75 anos en Galicia. Un éxito derivado da resiliencia (capacidade de adaptación) das poboacións do intermareal rochoso, do afloramento na costa, e da contribución dos 18 mil millóns de mexillóns que viven nas bateas das Rías e a súa capacidade reprodutora. Posta, larvas e sementes que soportan a poboación do intermareal rochoso, pero tamén aquela fixada nas cordas colectoras, a partir dun potencial de fecundidade que depende dun limiar de irradiación solar e temperatura da auga, da talla dos individuos e do alimento dispoñible, nunha complexa interacción que non se resolve cunha frase especulativa. Un éxito que depende de 18 mil toneladas da mexilla dispoñible nas rochas de Ortegal ao Miño, segundo Brea Bermejo (2009), e tamén da semente captada nas cordas colectoras. Estimándose nunhas 7 mil as toneladas de semente necesarias para producir as 250 mil de mexillón. A mexilla obtense das rochas do litoral ou de cordas colectoras que se fondean entre os meses de febreiro-marzo e outubro, e mantéñense mergulladas

O ÉXITO DOS CULTIVOS DE MEXILLÓN ASÉNTASE NA DISPOÑIBILIDADE DE SEMENTE NO MEDIO NATURAL. ASÍ É DESDE HAI 75 ANOS EN GALICIA

durante a época de reprodución do mexillón. A semente de colector temperá está dispoñible a partir de xullo para o seu manexo. A semente de rocha, aínda que en función do ano, comézase a colleitar e a colocar nas cordas de cultivo a partir de novembro, dado o seu máis lento crecemento. Todo iso en clara discordancia coa normativa actual que regula a recolección en rochas e as cordas colectoras. Cordas colectoras de 5 metros e inmersión de abril a setembro contradí o cientificamente coñecido. Recolección de rocha entre decembro e abril –incluídas secas e temporais-, obriga a que as colleitas dunha gran parte das bateas de mexillón coincidan temporalmente e compitan entre elas. Todo iso a expensas do ciclo de explotación que condiciona o peche por mareas vermellas.

Se ben os datos reais de recolección anual de mexilla, de existir, non están accesibles, os datos públicos nas lonxas galegas rexistran, ou rexistraban antes do actual conflito, entre 500 e 700 millóns de individuos, con ampla fluctuación anual. E os datos experimentais en cordas colectoras en Arousa renden entre 2.500 e 6.000 individuos por metro de corda, segundo a zona de cultivo. Resultados que permiten estimar que na ría de Arousa poderíase obter unha subministración

de semente de colector suficiente para cubrir as necesidades da batea, sempre que se plantaran entre 100 e 150 colectores por batea, dependendo da zona de produción e época do ano.
Datos que tamén permiten valorar as esixencias que tería un criadeiro para semente de mexillón, e comparalos cos 18 millóns de semente de ameixa que a Xunta acordou subministrar para repoboar 50 Ha de bancos naturais ás Confrarías.

ANTES O MAR ERA LIBRE. HOXE O MAR, DE ROCHA, LÁMINA DE AUGA OU PRAIA, ESTÁ EN AUTORIZACIÓN OU CONCESIÓN, MAIORITARIAMENTE A FAVOR DAS CONFRARÍAS

Antes o mar era libre. Hoxe o mar, de rocha, lámina de auga ou praia, está en autorización ou concesión, maioritariamente a favor das Confrarías, entidades de dereito público e con funcións subsidiarias da administración. En 1992 a administración galega introduciu os plans de explotación, baseados nos dereitos de uso territorial para a pesca (DUTP), para a xestión de recursos mariños sedentarios, como o mexillón ou o percebe e o ourizo, baixo a responsabilidade das Confrarías e a aprobación do goberno galego.

Pero as organizacións mexilloeiras nin se encadran nas Confrarías nin tiveron territorio ou recurso asignado para planificar a explotación da mexilla, supeditada a plans de explotación doutros colectivos baixo a tutela da Xunta. Tampouco prestaron atención suficiente á importancia de acreditar ante a Xunta datos históricos, da recolección de mexilla, con áreas e cantidades ben delimitadas. Ou polo menos iso despréndese dalgúns informes técnicos referenciados nas Resolucións que soportan a Orde da Xunta de decembro do 21. Por máis que a preceptiva sanción, se o feito fose certo, establecida para tal incumprimento non se produciu nestes anos. Quedando os mexilloeiros entón nunha situación similar a aquelas frotas pesqueiras en augas internacionais nos anos 70 que, pola tipoloxía das estatísticas achegadas, viron reducidos os seus dereitos históricos. Caso de Terranova ou Gran Sol, tan preto e tan lonxe.


FOTO: Xurxo Lobato

PARECE NECESARIO QUE OS EMPRESARIOS MEXILLOEIROS ESTABLEZAN AS SÚAS PRIORIDADES E NECESIDADES SOBRE O MAR DO QUE DEPENDE A SÚA INDUSTRIA

Fronte a iso parece necesario que os empresarios mexilloeiros establezan as súas prioridades e necesidades sobre o mar do que depende a súa industria. Por iso os mexilloeiros, tamén as confrarías, deberían impulsar estudos rigorosos, para describir os patróns de distribución do mexillón e percebe, e doutros organismos, da zona intermareal rochosa. Datos necesarios para xerar modelos ecolóxicos hoxe máis accesibles co uso de drons, combinando imaxes aéreas coa tradicional mostraxe de cuadrantes no terreo. O que permitiría establecer mapas de densidade, tamaño e rendemento reprodutivo para cada área de estudo, e os seus datos de variables ambientais en continuo vía satélite. Engadamos a iso o deseño e formación dunha gran base de datos, o reclamado big data, público e accesible, para o que se podería empezar coa reconstrución dunha base de datos históricos, a partir deses partes de extracción, que permitiría estimar unha serie histórica cuantitativa e espacial, hoxe negada ou inexistente, algo necesario tamén a facer cos datos dos plans de explotación doutras especies sedentarias como o percebe e o ourizo, o que contribuiría a unha adecuada toma de decisións sobre as especies do intermareal rochoso en disputa e baixo tutela da Xunta. Incluído o percebe e desde logo a mexilla.

DOP

CONVENIO CON MAR PARA IMPULSAR O RECOÑECEMENTO DE MEXILLÓN DE GALICIA

A Consellería do Mar e o Consello Regulador da DOP Mexillón de Galicia asinaron en xaneiro un convenio para a promoción do Mexillón de Galicia co que se pretende impulsar o seu recoñecemento entre os consumidores e favorecer o aumento da demanda e dos prezos deste molusco.

Entre as accións previstas está dar a coñecer os formatos nos que se pode atopar o mexillón con DOP (fresco, en conserva, cocido, conxelado ou pasteurizado, entre outros) e os beneficios do seu consumo. Outras iniciativas reforzarán o proceso de certificación de Mexillón de Galicia coa mellora do software que garante a trazabilidade dos produtos, as súas características e a súa certificación co selo DOP. O convenio tamén promoverá o produto entre a cidadanía en degustacións nas prazas de abastos das cidades galegas, en eventos deportivos fóra da comunidade e en recintos deportivos. Ao mesmo tempo, o Consello Regulador difundirá a súa imaxe entre o sector e a sociedade para que sexa unha marca recoñecida e asociable á produción de mexillón en Galicia. Neste senso, o acordo incide na importancia de difundir o labor do Consello Regulador e as garantías que ofrece a certificación da DOP tanto entre os consumidores como entre posibles compradores.

Outra das iniciativas deste convenio é a inclusión na revista da DOP dunha viñeta como a que aparece nesta páxina elaborada por Luis Davila. O obxectivo é a utilización de



formatos, como poden ser o gráfico ou o humorístico, para demostrar as características que fan único a Mexillón de Galicia.

O acordo vai estar vixente ata o 30 de decembro deste ano e conta cunha achega por parte da Consellería do Mar de 149.000 euros, cofinanciada co Fondo Europeo Marítimo e de Pesca (FEMP), á que se engaden outros 149.000 euros aportados polo Consello Regulador.



I+D



SEAFOOD-ID, DESENVOLVEMENTO DE NOVAS EXTRATEXIAS ANALÍTICAS PARA FACER FRONTE Á ETIQUETAXE ERRÓNEA DOS PRODUTOS DO MAR

O mercado dos produtos do mar é un dos máis globalizados. Se ben a UE é unha rexión de gran consumo de peixes e mariscos, resulta deficitaria en moitos destes produtos. Peixes e mariscos son un dos grupos de alimentos que presentan unha maior porcentaxe de fraude relacionada coa etiquetaxe incorrecta. A fraude alimentaria é un problema que afecta negativamente tanto aos consumidores como aos operadores comerciais e ás empresas. Para controlar e detectar a fraude alimentaria é necesario dispoñer de ferramentas analíticas robustas e fiables.

Esta realidade levou ao CSIC e ao AZTI a abordar, xunto co Consello Regulador do Mexillón de Galicia, un novo proxecto de investigación, SEAFOOD-ID, que, financiado polo Ministerio de Ciencia e Innovación, se marca ambiciosos obxectivos para os próximos anos.

Da experiencia acumulada en proxectos anteriores (LABELFISH, SEATRACES...) xeráronse valiosos coñecementos sobre a microbiota asociada e os polimorfismos xenéticos que permitirán neste novo proxecto aplicar novas estratexias analíticas a tres produtos do mar moi apreciados no mercado nacional: o mexillón *(Mytilus galloprovincialis)*, o polbo *(Octopus vulgaris)* e o rodaballo *(Scophthalmus maximus)*, na procura de mellores ferramentas para o control da fraude alimentaria nestes alimentos.

O mexillón é o principal produto da acuicultura española, ten unha fondísima pegada socioeconómica e un nivel de consumo que o sitúa como un dos mariscos máis populares das nosas mesas. Conta ademais cunha DOP que recoñece a vinculación entre a calidade do produto e a orixe xeográfica, e é un alimento que chega aos consumidores en moi diversos formatos (fresco, elaborados, conservas....). Para fortalecer os sistemas de loita contra a fraude no mexillón requírese de ferramentas de identificación de orixe que teñan validez en todos os formatos de produto. Por elo, o obxectivo marcado en SEAFOOD-ID para este marisco é determinar a validez e fiabilidade de diversas metodoloxías de identificación de orixe nas diversas presentacións comerciais, que permitan continuar avanzando contra a fraude nos produtos do mexillón.

O polbo é tamén un alimento de gran consumo en España, que provén tanto de pesqueiras locais como da frota española que faena en augas principalmente de Mauritania e do Sáhara. Incluso do intercambio comercial internacional de polbo conxelado e/ou elaborado en Asia. En SEAFOOD-ID traballarase no desenvolvemento de métodos que permitan detectar unha identificación errónea das especies comercializadas e determinar posibles marcadores de orixe.

Por último, o rodaballo que se consume en España é maioritariamente un produto de acuicultura, do que Galicia é o referente. Unha pequena parte provén tamén das capturas da frota artesanal local. Este último ten un prezo sensiblemente maior por ser un produto pouco abundante e de gran aprecio polos consumidores. SEAFOOD-ID procurará para esta especie o desenvolvemento de métodos que permitan diferenciar o rodaballo salvaxe do producido en piscifactoría.

En resume, cando remate SEAFOOD-ID esperamos dotar aos sistemas de control da fraude alimentaria de mellores e máis rápidas ferramentas analíticas para beneficio tanto dos consumidores como do conxunto da cadea alimentaria.

Departamento de I+D+i da DOP

PROMOCIÓN

PATROCINIO DO DEPORTE DE ELITE

Joaquín Garrido, secretario xeral do Consello Regulador da DOP Mexillón de Galicia, participou nunha mesa redonda sobre "Patrocinio e deporte de elite" organizada polo Clube Voleibol Boiro. Garrido, xunto a Xosé Luís Reza, presidente de Markea; Margarita Hermo, directora de Relacións Institucionais de Jealsa, e Miguel Álvarez, director de comunicación do Voleibol Boiro, analizaron a vinculación do márketing co deporte profesional. A xornada estivo patrocinada por Mexillón de Galicia.
Trala mesa redonda, celebrada na Casa da Cultura de Boiro, os asistentes desfrutaron dunha degustación a base de Mexillón de Galicia elaborada por Miguel Mosteiro.



EN AQUAFUTURE

Mexillón de Galicia participou na feira Aquafuture Spain´22, dedicada á acuicultura, que se celebrou no recinto feiral de Silleda. Tivo un expositor propio e a responsable de I+D+i, Ángeles Longa Portabales, moderou unha das mesas redondas previstas no programa.
Tamén houbo tempo para coñecer as cualidades culinarias de Mexillón de Galicia nun showcooking e unha degustación, elaborados por Miguel Mosteiro.



DEGUSTACIÓN NO VOLEIBOL

Na previa do partido que disputou o Rotogal Boiro contra o Aldebarán San Sadurniño da Superliga nacional de voleibol desenvolveuse unha degustación de Mexillón de Galicia da man do cociñeiro Miguel Mosteiro.
Esta iniciativa recóllese no convenio que a DOP asinou coa Consellería do Mar coa finalidade de fomentar o consumo de alimentos saudables como Mexillón de Galicia, neste caso aproveitando un escaparate privilexiado como é un partido da liga profesional de voleibol.

XORNADA NO CARLOS OROZA

Mexillón de Galicia participou nas "Xornadas de produtos galegos DOP/IXP" que organizou o CIFP Carlos Oroza de Pontevedra.
Unha vez máis, esa xornada serviu para que os alumnos do centro mostrasen o seu bo facer tanto na cociña como atendendo na sala os comensais que puideron desfrutar dun menú integrado por algún dos mellores produtos da despensa de Galicia, entre eles Mexillón de Galicia.



A COCIÑA DE MEXILLÓN DE GALICIA

MEXILLÓN DE GALICIA EN ESCABECHE DE CENORIA E CÍTRICOS

POR ÁXEL SMYTH

A nova entrega desta sección ten como protagonista a Áxel Smyth, cociñeiro do restaurante "Auga e Sal" de Santiago de Compostela, establecemento que conta cunha estrela da guía Michelín. A proposta que elaborou é "Mexillón de Galicia en escabeche de cenoria e cítricos".

"A cociña de Mexillón de Galicia" ten a vocación de establecer unha vía de colaboración entre Mexillón de Galicia e cociñeiros galegos de acreditada solvencia dentro e fóra das nosas fronteiras, capaces de elevar a niveis descoñecidos a un alimento extraordinario. Por iso nesta sección a palabra excelencia adquire todo o seu sentido, o propio dun alimento que é único e a duns profesionais que situaron a cociña de Galicia entre as máis importantes de España.


FOTOS: Óscar Vífer

A RECEITA

INGREDIENTES (PARA 10 PERSOAS):

-Para o mexillón: 10 unidades de Mexillón de Galicia

-Para o escabeche do mexillón:
500 g aceite oliva 0,4
100 g vinagre viño branco Albarro
200 g vinagre viño tinto Albarro
75 g vinagre de sidra
25 g vinagre de Jerez 25 anos
100 g viño branco
1 allo
100 g cebola
80 g allo porro
200 g cenoria
2 follas loureiro
2 ramas tomiño
2 ramas romeu
20 bolas pementa negra gran
1 unidade de pel de laranxa
1 unidade de pel de limón

-Para o escabeche de cenoria:
250 g licuado de cenoria
30 g vinagre viño tinto Albarro
30 g aceite de oliva virxe extra
1 dente allo
30 g cebola
5 bolas pementa negra en gran
1 rama tomiño
1 folla de loureiro

-Para o xel de laranxa:
250 g zume de laranxa
150 g auga
40 g azucre
5 g agar agar

-Outros:
Micro cenoria encurtida
Láminas de cenoria encurtidas
Kumquat
Brote de cenoria
Flor de tagete
Micromezclum picante
Capuchina



ELABORACIÓN:

-Para os mexillóns:
Limpar a barba dos mexillóns. Poñer nunha bandexa e abrir ao forno vapor 2 minutos a 85ºC. Axudar a abrir os mexillóns e separar da cuncha. Coar a auga obtida e engadir o escabeche.

-Para o escabeche:
Cortar a cebola, allo porro e cenoria á xuliana. Poñer o dente de allo machucado nunha pota co aceite e dourar. Engadir a cebola, allo porro e cenoria e rustrir a lume suave. Cando estea tenro engadir os aromáticos, os vinagres co viño branco e a auga da cocción dos mexillóns. Cociñar a lume suave 1 hora. Retirar do lume e deixar baixar un pouco a temperatura. Incorporar os mexillóns limpos e deixar escabechar na neveira 48 horas.

-Para o escabeche de cenoria:
Lavar e licuar as cenorias. Coar o caldo obtido e poñer a reducir ata a metade. Cortar a cebola á xuliana. Rustrir nun cazo o dente de allo machucado e engadir a cebola. Refogar 2 minutos a lume suave. Engadir o tomiño, loureiro e pementa e refogar 2 minutos. Engadir o licuado de cenoria e refogar 2 minutos. Coar.

-Para o xel de laranxa:
Poñer nun cazo o agar agar, auga, azucre e levar a fervor refogando. Retirar do lume e engadir o zume de laranxa. Coar e deixar callar en neveira 3 horas. Triturar con túrmix e coar. Reservar nun biberón.

-Para as láminas de cenoria encurtidas:
Facer láminas de cenoria cun pelador e encurtir 24 horas na neveira no escabeche dos mexillóns. Escorrer e cortar en tiras finas e enrolar.

-Para as micro cenorias encurtidas:
Limpar as micro cenorias e envasar no escabeche dos mexillóns. Cocer ao forno vapor a 85ºC 15 minutos.

EMPRATADO:

Nun prato redondo poñer un aro e ao redor os puntos de xel de laranxa. No centro o escabeche licuado de cenoria e no medio o mexillón escabechado. Poñer a micro cenoria encurtida e as láminas de cenoria encurtida. Poñer toros de kumquat, brotes e as flores ao redor do círculo no xel de laranxa.

REDES QUE VOLVEN Á VIDA



En JJ Chicolino, levamos máis de corenta anos transformando redes usadas en cordas para o cultivo de mexillón. Descubre o noso proceso en www.jjchicolino.com.

Pol. Ind. de Espiñeira, P 36 B 15930 Boiro Tel. 981 84 99 00
Fax 981 84 57 00 chico@chicolino.com www.jjchicolino.com

JJCHICOLINO