

Mexillón de Galicia

Boletín do CONSELLO REGULADOR DA DENOMINACIÓN DE ORIXE PROTEXIDA MEXILLÓN DE GALICIA. Número 17. Marzo de 2017.

Manter o dereito de acceso á mexilla para garantir o futuro

04/05 Certificación

O MEXILLÓN FRESCO CON DOP AUMENTA EN 2016 UN 112%

06/07 Entrevista

MERCEDES RODRÍGUEZ MOREDA, DIRECTORA XERAL DE PESCA

08 Galardón

"MEXILLÓN DE GALICIA" PREMIO AO MELLOR LIBRO DE FOTOGRAFÍA GASTRONÓMICA



EDITORIAL

Sementar o futuro

A recolección de semente constitúe un proceso crucial na produción de mexillón. É aí onde se inicia un ciclo que escenifica o frutífero que pode chegar a ser a sabia conxunción de natureza e home.

Esa cría obtida nas rochas constitúe o xerme do que xurdirán millóns de exemplares, moitos dos cales alcanzarán unhas cualidades únicas que os farán merecedores de lucir o selo de Mexillón de Galicia. Trátase por tanto dunha tarefa cruce que, de forma inxusta, permaneceu nun segundo plano, moi pouco visible en comparación con outros labores ligados ao traballo que desenvolven os bateiros e que resultan moito máis cotiás.

Por iso quixemos neste boletín dar unha chamada de atención sobre este quefacer necesario, crucial, e tamén arriscado. A recollida de mexilla obriga aos bateiros a exercitar unha perigosa coreografía sobre as rochas sometidas aos embates do mar que esixe coñecemento, pericia e valentía a partes iguais. Unha acción así merece ser coñecida e recoñecida na súa xusta medida por canto contribúe a incrementar a percepción e o valor real dun produto que no imaxinario colectivo simplemente provén das bateas, aínda que non se saiba exactamente como chega ata alí.

Do mesmo xeito, debe ser aceptado o dereito dos bateiros á provisión dese prezado ben. Desde fai xeracións eles son os principais destinatarios da mexilla pero, ao mesmo tempo, foron tamén os seus máis fieis gardiáns, contribuíndo coas súas boas prácticas ao mantemento dun equilibrio natural que saben que é vital porque del

depende a supervivencia do sector.

Ese respecto mutuo entre home e medio foi beneficioso e así seguirá sendo se se mantén tal e como está. Nada debe interferir se queremos seguir sementando o futuro.

A calidade como guía

As cifras de certificación alcanzadas en 2016 constatan o rumbo adecuado polo que transita a DOP Mexillón de Galicia. O exercicio recentemente concluído deixou un balance de máis de 38 millóns de quilos certificados, dos cales 6 millóns corresponden ao mercado de fresco.

Esa cantidade representa un incremento do 112% respecto de 2015 (2.921.996 quilos). Estamos a falar por tanto dun rexistro espectacular que se xustifica con varios argumentos. De entrada, ese tirón da demanda responde á magnífica calidade alcanzada polo mexillón que chegou ao mercado. Alcanzar ese nivel responde, á súa vez, a varias razóns, entre elas ao empeño dos produtores por ofrecer exemplares cun rendemento cada vez mellor, e ese rexistro non baixou nos últimos anos do 20%. Situar nese nivel de excelencia en canto a calidade e rendemento obedece, en último termo, ás melloras nas prácticas dos produtores, así como á cantidade de alimento que ofrecen as rías.

En suma, a procura da calidade é un longo camiño que require esforzos, pero que ten sempre a súa recompensa.

Mexillón de Galicia

Manter o dereito de acceso á mexilla para garantir o futuro



SUMARIO

02 Editorial

Sementando o futuro.

03 Producción

A recolección da mexilla: Un dereito a manter.

04/05 Certificación

O mexillón fresco certificado pola DOP en 2016 aumenta un 112%.

06/07 Entrevista

Mercedes Rodríguez Moreda. Directora Xeral de Pesca.

08 Galardón

"Mexillón de Galicia", mellor libro de fotografía gastronómica de España.

10 I+D

A ameaza dos plásticos no mar.

Edición

CONSELLO REGULADOR DA
DENOMINACIÓN DE ORIXE
PROTEXIDA MEXILLÓN DE GALICIA

Avda. da Mariña, 25, 1º.
36600 Vilagarcía de Arousa, Pontevedra

facebook.com/mejillondegalicia

Número 17. Marzo de 2017.

Depósito Legal: PO 23-2013

PRODUCCIÓN



A recolección da mexilla: un dereito histórico que hai que manter

O SEU ARRISCADO ACOPIO ENGRANDECE O TRABALLO DOS BATEEIROS E CULMINA UN PROCESO BIOLÓXICO CAPAZ DE CONVERTER AS RÍAS NUN CRIADEIRO NATURAL DESTA SEMENTE

Degustar Mexillón de Galicia constitúe unha experiencia singularmente pracenteira. Un auténtico goce para os sentidos. A súa carne achega ricos nutrientes e o seu sabor sorprende e reconforta por igual. Dalgunha maneira, a súa inxesta representa a culminación dun proceso no que a natureza e o home actúan conxuntamente. Esa colaboración necesaria, mantida sabiamente ao longo de xeracións, foi capaz de crear as condicións óptimas para a produción do mellor mexillón que existe no mundo, o Mexillón de Galicia. Pero antes de chegar ao episodio final, o da súa

degustación, foi preciso percorrer un camiño previo que se inicia nas rochas batidas polo mar. É aí onde os bateeiros acoden en busca da mexilla, o xerme que se converterá en exemplar adulto tras o seu paso pola batea. A tarefa de recolección ten moito de heroica e arriscada. O mar permite moi poucas concesións, polo que este labor esixe unha mestura de valentía, audacia e prudencia. Dende mediados do século pasado esta actividade acrecentou a importancia dun recurso daquela non aproveitado, contribuíndo a engrandecer aínda máis o traballo dos bateeiros, e,

de paso, conferindo un valor engadido ao mexillón. Pode resultar paradóxico, pero esta fase crucial de provisión, sempre rodeada de ameazas certas para a integridade física dos bateiros, apenas se coñece máis aló dos seus propios protagonistas. Convén por tanto visibilizar esta tarefa titánica, ligada, á súa vez, ao desenvolvemento dun



A TAREFA DE RECOLECCIÓN TEN MOITO DE HEROICA



proceso biolóxico que converte ás rías nun auténtico criadeiro (hachery) natural de mexilla. A mellor garantía de futuro para a mitilicultura galega que é preciso manter protexendo o dereito histórico de acceso a esa semente. Na primavera o mar

registra unha explosión de vida. Os mexillóns lanzan ás augas os seus gametos, que se desprazan seguindo a dirección das correntes. Aos poucos esas células iran convertendo en mexillóns á procura de puntos de fixación que atoparán nos colectores das bateas pero, sobre todo, nas rochas sometidas aos embates do mar.

A mexilla responde a ciclos totalmente espontáneos. Non existe ningunha intervención allea no seu proceso de cría. A propia natureza propicia a selección dos exemplares máis adaptados, garantindo á súa vez a biodiversidade da propia especie. As boas prácticas mantidas polos miticultores dende xeracións, unidas ás magníficas condicións oceanográficas das rías, dan como resultado a produción de miles de toneladas de mexillón ao ano.

A RECOLLIDA

Entre decembro e abril, precisamente cando as augas están máis embravecidas, é o momento de ir á procura deste prezado botín aproveitando as grandes secas. Na recollida de cría entra en xogo a pericia e saber facer dos bateiros, que foron incorporando melloras que reforzan a súa seguridade neste desempeño (embarcacións, neoprenos...). Un traballo arduo, laborioso e non exento de riscos que permite a obtención dunha semente que, co tempo, converterase no mellor mexillón do mundo, o Mexillón de Galicia. Entón, todo ese esforzo valerá a pena.

DATOS DO SECTOR

As cifras de mexillón fresco certificado pola DOP aumentan un 112% respecto de 2015

A alta calidade do produto foi clave para lograr este magnífico rexistro

A DOP Mexillón de Galicia alcanzou un rexistro espectacular en 2016 en canto ao volume de produto certificado fresco. Foron 6.194.216 quilos, o que equivale a un incremento de nada menos que o 112% respecto ao exercicio de 2015 (2.921.996 quilos). A razón fundamental que axuda a entender este



O RENDEMENTO MEDIO DO MEXILLÓN NON BAIXOU DO 20% NOS ÚLTIMOS ANOS



aumento na demanda é a alta calidade alcanzada polo produto que chegou ao mercado. En canto á industria transformadora, en 2016 acaparou 32,5 millóns de quilos de mexillón con DOP, fronte aos algo máis de 39 millóns do ano anterior. É unha cifra algo menor que con todo hai que matizar, posto que máis de cinco millóns de quilos de mexillón non

puideron recibir o certificado de calidade xa que, a pesar do seu bo rendemento, o número de pezas por quilo superaba as 40, o límite fixado na actualidade para considerarse Mexillón de Galicia.

RENDEMENTO

Un apartado importante no que se constata unha mellora moi sustancial é o que ten que ver co rendemento medio do mexillón, que non baixou do 20%. Este rexistro hai que atribuílo á cantidade de alimento nas rías, así como ás melloras das prácticas dos produtores. Ese maior rendemento permite ofrecer ao mercado un exemplar de menor talla, pero cunha vianda igualmente atractiva. E en que se traduce isto? En algo de gran relevancia, xa que a DOP pode aumentar o número de pezas por quilo permitido ata agora (para o que está en marcha a modificación do Prego de Condicións) e dar resposta ás novas demandas dos consumidores proporcionándolles un produto máis pequeno pero da máxima calidade.



VOLUME CERTIFICADO DOP MEXILLÓN DE GALICIA (MILLÓNS DE KILOS)

2,9 2015 (mexillón fresco)

6,2 2016 (mexillón fresco) +112%

39,7 2015 (mexillón transformado)

32,5 2016 (mexillón transformado) -18%

DATOS DO SECTOR



MÁIS DESCARGAS E CONTROIS

O mencionado incremento de vendas en fresco durante 2016 levou aparelhado un notable aumento dos controis realizados polos técnicos da DOP nos puntos de descarga. Das 11.461 intervencións de 2015 pasouse ás 13.960 do ano pasado, das que 5.740 optaron á certificación DOP.

Este método de control complementase coas accións levadas a cabo por Bureau Veritas, a empresa de certificación externa encargada de realizar auditorías nas empresas e bateas certificadas pola DOP. Este sistema de supervisión establecido por Mexillón de Galicia basea a súa solvencia en que todas as operacións entre produtores e comercializadores son supervisadas con independencia e rigorosidade,

de maneira que cada unha das partidas de mexillón que se descarga é sometida a un control de calidade.



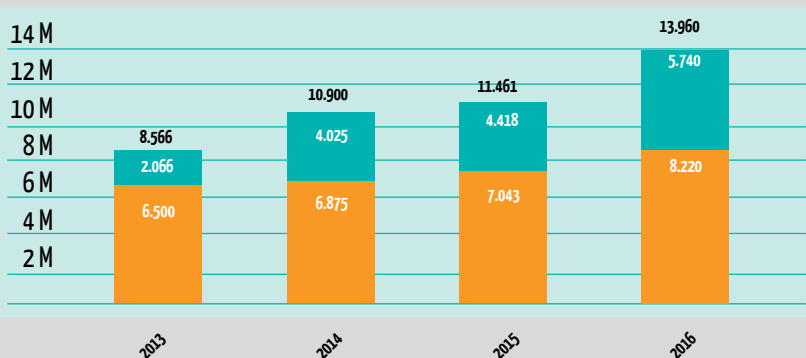
Aumento de operadores

A 31 de decembro de 2016, os produtos co selo de Mexillón de Galicia estaban a ser comercializados por 57 empresas. Ademais, había 5 solicitudes de inscrición por parte de empresas interesadas en obter a certificación que estaban a ser sometidas a unha auditoría inicial. Isto supón que, nun curto espazo de tempo, poderán ser 62 as empresas inscritas que operan coa marca Mexillón de Galicia. Con data de 31 de decembro figuraban inscritos na DOP un total de 48 operadores alimentarios, 27 dos cales son conserveiras-cocedeiros (tres en fase de certificación) e 21 empresas de depuración (dous delas están pendentes de certificación). A estes hai que engadir 14 empresas que encargan a elaboración dos seus produtos a compañías rexistradas na DOP. Ademais, o proceso de regularización levado a cabo permitiu reforzar a cadea de abastecemento, que dispón xa de 2.091 bateas para fornecer o mercado con produto certificado.

NUMERO DE INTERVENCIÓNS DE CONTROL EN PORTO

Controis estándar

Controis coa certificación da DOP



ENTREVISTA *Directora Xeral de Pesca*



Mercedes Rodríguez o día da súa toma de posesión xunto a Rosa Quintana

“O reto de marcas como Mexillón de Galicia é mellorar na comercialización”

Mercedes Rodríguez Moreda ocupa a Dirección Xeral de Pesca, Acuicultura e Innovación Tecnolóxica desde fai apenas tres meses. Boa coñecedora do sector do mar, Rodríguez traza na seguinte entrevista algúns dos obxectivos da súa xestión, entre eles mellorar a comercialización de marcas de calidade como Mexillón de Galicia. Respecto á mitilicultura, sinala a súa disposición para elaborar un plan estratéxico, se o sector considéralo necesario.

Acaba de chegar a un posto da máxima responsabilidade nunha consellería encargada de xestionar todo o que ten que ver co mar, unha industria vital para Galicia pola súa importancia socioeconómica. Imaxino que coñecer o terreo, como ocorre no seu caso, apórtalle un plus de tranquilidade e seguridade ...

Coñezo ben unha parte do sector, pero estou á fronte dunha Dirección Xeral que ten un ámbito de actuación moi grande e ese bo coñecemento nunha parte faime ser consciente de que teño que intensificar a aprendizaxe noutros eidos. A gran vantaxe é o equipo xa formado na Consellería dende hai tempo, que leva traballando con dedica-

ción, paixón e poñéndose sempre a disposición para botarme unha man.

Nos tres meses escasos que leva no seu cargo, que percepción ten do que viu e qué primeiras conclusións saca?

O mar é unha prioridade para a Xunta. Somos conscientes de que son moitas as familias que viven do mar en Galicia e da necesidade de que isto continúe así por moito tempo. Ninguén debe ter dúbidas de que non estamos a escatimar en poñer os medios para que isto sexa así e de que aproveitaremos todas as posibilidades que pon ao noso alcance a UE.

O sector do mar é un elemento socioeconómico fundamental para Galicia, en aporte de alimentos naturais e sans, así como en xeración e distribución de rendas e emprego. Que accións ten previstas levar

a cabo para fortalecer as actividades e ao sector?
Como sinalai antes, incorpórome a un equipo formado dende hai tempo, que ten moi claras as súas ideas e liñas de actuación, polo que continuaremos a senda xa iniciada pola Consellería dende hai tempo e aportarei o meu gran de area para mellorar todas estas liñas. Hai retos por diante, non cabe dúbida e a prioridade será atallar os problemas que nos poidan vir e potenciar todas as oportunidades que nos brinda Bruxelas. Está o tema da comercialización como grande materia pendente. Ese será un dos grandes cabalos de batalla nesta lexislatura.

Os peixes e mariscos con orixe en Galicia -incluído o mexillón- gozan de sonda de calidade. A Consellería potencia a diferenciación da calidade deses peixes e mariscos mediante a promoción da marca de calidade PescadeRías. Así mesmo, a DOP Mexillón de Galicia diferencia e valoriza o produto. Cree necesario aumentar a súa protección e promoción?

Non cabe dúbida de que a promoción dos produtos do noso mar é unha das prioridades desta Consellería e así o vimos demostrando dende o ano 2009. Cremos na bondade, na calidade e na excelencia dos produtos de Galicia, estamos comprometidos coa promoción das marcas existentes como PescadeRías e a DOP Mexillón de Galicia e continuaremos nesa

GALARDÓN



“MEXILLÓN DE GALICIA”, MELLOR LIBRO DE GASTRONOMÍA DE ESPAÑA NA MODALIDADE DE FOTOGRAFÍA

“Mexillón de Galicia” obtivo o premio ao mellor libro de gastronomía de España na modalidade de fotografía. O galardón, outorgado pola organización Gourmand International, permitirá a esta publicación, promovida e editada polo Consello Regulador da Denominación de Orixe Protexida Mexillón de Galicia e ilustrada con fotografías de Xurxo Lobato, estar presente os días 27 e 28 de maio na cidade china de Yantai, onde se celebrará a Gourmand Awards Ceremony.

No marco desa cerimonia entregáranse os Gourmand Awards, considerados como os premios máis prestixiosos do mundo editorial no ámbito da gastronomía e os viños. A esa gala concorrerán libros de 211 países de todo o mundo, entre eles “Mexillón de Galicia”. Un xurado será o encargado de elixir entre todos os aspirantes ao mellor libro de cociña e de viños publicado no mundo durante 2016.

Segundo datos da organización, a entrega destes premios concita a presenza de relevantes personaxes de ámbito da gastronomía e os libros, así como xornalistas do sector e cociñeiros de todo o mundo.

Os Gourmand World Cookbook Awards foron fundados en 1995 por Edouard Cointreau e é a única com-

petición destas características que existe no mundo.

IMAXE REFORZADA

“Mexillón de Galicia” é un ambicioso proxecto destinado a dar a coñecer en Galicia, España e o mundo unha marca que representa garantía de calidade e orixe para o consumidor. O recoñecemento alcanzado con este

galardón contribuirá en gran medida a lograr eses obxectivos, xa que non só reforza a imaxe de excelencia da nosa marca no escenario nacional, ao ser elixido mellor libro de España, senón tamén no internacional, ao dispoñer da posibilidade de exhibirse, gañe ou non, nun marco internacional de grande relevancia.

A obra, presentada en decembro de 2015, reflicte o quefacer dunha industria historicamente ligada a Galicia da que forman parte produtores, depuradores, transformadores, conserveiros e distribuidores. Todos eles foron capaces de colocar á nosa comunidade autónoma á vangarda mundial en termos de volume pero, sobre todo, no que concierne á calidade deste bivalvo, que se converteu no primeiro produto de mar que está amparado pola garantía dun selo de calidade e orixe: a Denominación de Orixe Protexida Mexillón de Galicia. O fotógrafo Xurxo Lobato foi o encargado de dar visibilidade a través das súas instantáneas aos protagonistas da conversión deste sector no que é hoxe un día: unha industria consolidada con capacidade para xerar valor.

A mostra fotográfica chega a Coruña



A exposición “Mexillón de Galicia” chegou ao Aquarium Finisterrae da Coruña, onde permanecerá ata o 30 de marzo.

Cinquenta fotografías e un vídeo de tres minutos, ambos realizados polo fotógrafo Xurxo Lobato, integran esta mostra que forma parte dun proxecto concibido pola DOP Mexillón de Galicia para dar a coñecer en Galicia, España e o mundo unha marca como Mexillón de Galicia, que representa unha garantía de calidade e orixe para o consumidor.

Este relato audiovisual completa un traballo do que forma parte tamén un libro presentado hai un ano, titulado “Mexillón de Galicia”, que supuxo unha carta de presentación da DOP ante a sociedade e un elemento de autoestima para os operadores do sector. A exposición da Coruña dá continuidade a ese libro, axudando ao espectador a descubrir que hai detrás de Mexillón de Galicia.

A exposición está estruturada a modo de itinerario que comeza coa recollida da semente do mexillón nas rochas, prosegue nas bateas, onde o mexillón crecerá ata a súa retirada, e finaliza no mercado, onde se comercializa en diversos formatos.

Esta mostra xa se expuxo en Vigo, concretamente no Museo do Mar de Galicia, entre maio e xullo do pasado ano.





XENTE DO MAR

SUSANA SILVA ALONSO, presidenta da Asociación de Mulleres do Mar de Arousa

“Temos que facernos máis visibles e deixar constancia da nosa contribución”

As mulleres representan unha parte moi relevante da forza de traballo do sector do mar. Con todo, a súa contribución está lonxe de ter o recoñecemento e transcendencia que lle corresponde. A Asociación de Mulleres do Mar de Arousa xorde coa intención de cambiar este estado das cousas e colocar á muller no lugar adecuado.

-Que razóns lles levaron a crear esta asociación?

O Galp de Arousa intereseuse por coñecer os problemas das mulleres que traballamos no mar. Somos un colectivo que case sempre estivo na sombra, a pesar da relevancia da nosa tarefa. Necesitamos ter unha maior visibilidade, deixar constancia da nosa contribución e reforzar a idea de que somos capaces de ocupar postos da maior responsabilidade nos nosos respectivos traballos.

-Que colectivos profesionais integra?

Mariscadoras, armadoras, bateiras, pescantinas, percebeiras e empresarias do sector do mar. Está aberta a todos os sectores relacionados co mar.

-Como vai a labor de captación? Cal foi a resposta que atoparon no sector?

Vai ben. A xente está contenta e animada. Percíbese moita ilusión, factor moi importante para poñer en marcha un proxecto tan ambicioso como este.

-Marcáronse algún obxectivo concreto de afiliacións ou pensan que esa tarefa irá pouco a pouco?

Imos día a día. Non nos plantexamos ningún número concreto. Loxicamente queremos alcanzar o maior número de asociadas. E para conseguilo hai que unir. A unión é fundamental para conseguir os nosos obxectivos.

-Que accións van desenvolver para facer máis visible o papel da muller no mundo do mar e valorizar así a súa contribución?

Nestes momentos estamos traballando no desenvolvemento de actuacións relacionadas coa formación. Para dar saída ao que estamos a facer temos xa abertos dous canais de comunicación a través de Facebook e Twitter.

-Aínda que existe unha maioría de homes, semella que as mulleres van gañando terreo á hora de asumir responsabilidades. De feito, vostede é vicepatrona de Cabo de Cruz. Imaxino que



vanse dando pasos, pero queda moito por facer... Queda moito por facer. Imos tendo unha maior presenza, pero é preciso que sexamos conscientes que temos que acadar maiores espazos de participación en diversos aspectos fundamentais, como por exemplo os que teñen que ver cos plans de xestión que afectan á nosa actividade.

-As mulleres predominan sobre todo no marisqueo a pé ou en traballos como o das redeiras ou as pescantinas. En que outros ámbitos van gañando presenza?

Pouco a pouco en todos. Hai algún tempo non era fácil imaxinar mulleres armadoras ou bateiras. Hoxe hai mulleres que presiden asociacións de bateiras, que dirixen importantes empresas ou que están involucradas co turismo mariñeiro.

-Os niveis de incorporación das mulleres ao traballo do mar mantéñense nos últimos anos? Segue sendo un sector atraínte para elas? Creo que segue a ser un

sector atraínte para as mulleres. Como calquera outro traballo, tenche que gustar, o que pasa que o mar é moi duro, require sacrificios, estás na auga, pasas frío, chove... Se non estás disposta a dedicarlle todo o esforzo que precisa, non te podes dedicar ao mar.

-Cales son os principais problemas que teñen especificamente as mulleres que traballan no mar?

En moitos casos coinciden cos que teñen outras mulleres traballadoras. Temos que compatibilizar a nosa actividade coas tarefas de levar a casa, con todo o que iso conleva, por exemplo, deixar aos nenos atendidos, aos maiores... Existen outros aspectos máis específicos, como os que teñen que ver coas enfermidades profesionais. Non é o mesmo una mariscadora ou unha bateira que unha oficinista. As súas necesidades son distintas e por tanto hai que diferenciar, pero, sobre todo, as mulleres teñen que saber os dereitos que lles asisten.

I+D *Plásticos no mar*



LIXOS, UNHA AMEAZA PARA A VIDA NO MAR

Os lixos mariños, e en concreto os plásticos e as partículas pequenas destes (os microplásticos) son unha das ameazas máis importantes para a vida mariña. Isto é algo que foi recoñecido recentemente a nivel global por Nacións Unidas. A Unión Europea decidiu tomar cartas neste asunto (entre outros dos problemas que afectan aos mares e océanos) lexislando para preservar os recursos mariños, coa chamada Estratexia Mariña.

Todos coñecemos as propiedades dos plásticos que fixeron deles un produto estrela para case todos os sectores industriais. Entre elas podemos citar; peso lixeiro, resistencia, barato, moldeábel, etc. Estas propiedades tamén fan que sexan un produto nocivo para as especies mariñas. Por outra banda, aínda que os plásticos non son contaminantes en si, xa que están compostos principalmente de carbono, hidróxeno e nitróxeno, poden acumular metais pesados, dioxinas, etc. Isto débese a que actúan como unha esponxa na auga acumulando substancias pouco solúbeis. A este efecto coñéceselle

como cabalo de Troia, pola historia mitolóxica grega. E este aspecto é o que os fai tóxicos, especialmente aos microplásticos xa que estes adoitan ser ingeridos por moitas especies mariñas, incluíndo aos mexillóns. Aínda que é certo que a principal fonte de entrada de lixos plásticos ao mar é desde terra, tamén as actividades mariñas contribúen a este problema. A nivel de acuicultura os plásticos teñen substituído a moitos materiais. Mesmo recentemente publicouse en prensa que unha empresa estaba a considerar realizar bateas de plástico.

Nalgúns países estanse adoptando medidas para reducir a entrada dos plásticos no medio mariño. Por exemplo en Marrocos adoptouse unha lei prohibindo o uso de bolsas descartábeis e unha lei similar entrará en vigor en España o próximo ano. En Francia adoptouse recentemente lexislación con respecto ao uso de materiais plásticos en acuicultura.

Que se pode facer desde o sector? Xestionar mellor os lixos a bordo, reducir o uso de plásticos volvendo a

outros materiais tradicionais, avanzar no desenvolvemento de novos materiais plásticos biodegradábeis, reciclar e reutilizar máis e mellor... En fin, procurar un maior coidado do medio ambiente. Para realizar este cambio, que forma parte da chamada economía circular e que está a ser promovida pola Unión Europea, existen axudas de diversos organismos e institucións públicas.

OS PLÁSTICOS SON UNHA DAS AMEAZAS MÁIS IMPORTANTES PARA A VIDA MARIÑA

Ademais é importante apuntar que nun futuro próximo é probable que se regule o uso dos plásticos en acuicultura polo que deberíamos adiantarnos no coidado do medio. O mexillón galego se cultiva nunhas augas de extraordinaria riqueza, colaboremos entre todos a que isto siga sendo así reducindo o impacto medioambiental dos plásticos.

Jesús Gago

Investigador do IEO-Vigo e coordinador nacional dos traballos en lixos mariños dentro da estratexia mariña no IEO

PROMOCIÓN

OS FUTUROS COCIÑEIRO S XA SABEN POR QUE MEXILLÓN DE GALICIA É UN ALIMENTO INCOMPARABLE

Os futuros profesionais da cociña que se forman nas distintas escolas de hostalería de Galicia están a coñecer as particularidades dos mellores alimentos da despensa mariña de Galicia. E o fan a través do proxecto "Promoción e difusión dos produtos do mar nos centros de formación de hostalería de Galicia", organizado pola Consellería do Mar e que terá continuidade ata maio.

Como non podía ser doutra maneira, nesta iniciativa participa a DOP Mexillón de Galicia. Gabriela André, responsable de Promoción e Márketing, está a ser a encargada de explicar aos estudantes as razóns que converten ao mexillón amparado polo selo de calidade Mexillón de Galicia no mellor do mundo. A riqueza das augas nas que se cría, os rigorosos controis de calidade que se seguen desde a súa extracción nas rochas como cría ata a súa descarga no porto como exemplar adulto, o carácter natural e totalmente sustentable da súa produción, así como unhas cualidades de sabor e alimenticias de primeira orde. Todo isto, unido ao saber facer de homes e mulleres que se dedican á súa produción, contribúe a que Mexillón de Galicia ofrezca unha calidade superior a



outros mexillóns do mercado. Un dos aspectos sobre os que se chama máis a atención dos futuros cociñeiros é o selo de calidade que diferencia a Mexillón de Galicia. "Para evitar que nos dean unha copia en lugar do orixinal, o único que hai que facer é fixarse no selo de Mexillón de Galicia. Se o mexillón, en calquera dos formatos que se comercializa, leva ese distintivo, saberemos con toda seguridade que estamos a adquirir o mellor mexillón do mercado," subliñou a responsable de Promoción e Márketing nas súas diferentes intervencións.



SALÓN DE TURISMO XANTAR

A DOP Mexillón de Galicia estivo na 18 edición de Xantar, o Salón Internacional de Turismo Gastronómico celebrado en Ourense a principios de febreiro. O programa tivo un apartado de catas e degustacións de produtos do mar no que Mexillón de Galicia ocupou un lugar destacado. Foi no curso da sesión "Mexillón de Galicia. Garantía de Calidade e Orixe" dirixida polo cociñeiro Miguel Mosteiro. Mosteiro e Gabriela André, responsable de Promoción e Márketing da DOP, explicaron de forma pormenorizada aos asistentes que fai de Mexillón de Galicia un alimento único. O seu sabor e textura inigualables, xunto a unhas cualidades nutritivas de primeira orde, foron constatadas coas tres receitas que elaborou Mosteiro para a ocasión. "Mexillón de Galicia con guacamole e tomatiños encurtidos", "Mexillón de Galicia en escabeche de albariño e cítricos", e "Mexillón de Galicia en bilbaína con pataca de Galicia chafada, brotes tenros e laranxa". Xantar reuniu no recinto de Expourense a 232 expositores (un 10% máis que na edición anterior) procedentes de 11 países (España, Portugal, Panamá, Costa Rica, México, Ecuador, Paraguai, Francia, Perú, Cuba e Arxentina).

FÓRUM GASTRONÓMICO DA CORUÑA

O Forum Gastronómico da Coruña é un dos eventos máis relevantes de España neste ámbito. O 12 e 14 de marzo, Mexillón de Galicia deixou a súa pegada nesta cita dan man de Miguel Mosteiro, que elaborou dous menús co mellor mexillón do mundo como ingrediente. O primeiro integrado por "Humus de Mexillón de Galicia con grisinis e sementes", "Mexillón de Galicia en bilbaína con patacas chafadas, brotes tenros e emulsión de laranxa" e "Mexillón de Galicia con crema de apionabo e encurtidos". Para o segundo, Mosteiro elixiu "Empanada aberta de

Mexillón de Galicia con cebola negra", "Escuma de coliflor con Mexillón de Galicia e aire do seu escabeche", e "Canelones de Mexillón de Galicia con bechamel de pementos asados". Mosteiro chamou a atención dos asistentes sobre a versatilidade de Mexillón de Galicia, que permítelle complementarse á perfección con ingredientes pouco habituais, como o apionabo, de quen destacou o seu rico aroma e sabor.



"Dame un punto de apoio
e moverei o mundo"

Arquímedes



XUNTOS CONSEGUIMOS MÁIS.