

# Mexillón de Galicia

Boletín do CONSELLO REGULADOR DA DENOMINACIÓN DE ORIXE PROTEXIDA MEXILLÓN DE GALICIA. Número 32. Decembro de 2020.

A photograph of Lina Solla, the new president of the Regulatory Council of the Protected Designation of Origin (DOP) for Galician Mussels. She is smiling and looking towards the camera. In the background, the building of the Regulatory Council is visible, with the words 'MEXILLÓN DE GALICIA' in large, raised letters on its facade. The sky is a clear, bright blue.

Lina Solla, nova presidenta do Consello Regulador do Mexillón de Galicia

## 06 Sentenza

O TSXG DA A RAZÓN Á DOP NA SÚA LOITA POR UNHA CORRECTA ETIQUETAXE

## 07 I+D

SOLUCIÓNS PARA A SOSTIBILIDADE DA PRODUCCIÓN E CONSUMO DE ALIMENTOS

## 08 Promoción

MEXILLÓN DE GALICIA LEVA O SABOR DO MAR Á TÚA MESA

## EDITORIAL

### Nós

“Se estamos unidos non hai nada imposible. Se estamos divididos todo fallará”. Winston Churchill.

A lenda que acompaña ao famoso primeiro ministro británico está en boa parte ligada á súa capacidade retórica, plasmada nun puñado de frases que pasaron á historia por ser enunciadas en momentos cruciais que requirían unha chamada a esforzos comúns. Con frecuencia as súas consignas son lembradas como guía ou como fonte de inspiración para afrontar con confianza e decisión os retos aos que debemos enfrontarnos.

Parece pertinente esa evocación agora que Mexillón de Galicia inicia unha nova etapa tras a conclusión do proceso electoral que levou a Lina Solla Sanmartín á presidencia do Consello Regulador, converténdose na primeira muller que ocupa ese posto da máxima responsabilidade, ao que accede desde o subsector da depuración, no que constitúe outra novidade xa que os catro presidentes que a precederon pertencían á produción. Todo un síntoma que volve demostrar a determinación da DOP para adoptar as decisións máis adecuadas ás necesidades de cada momento.

Iniciar estas liñas con esa frase non é casual, porque esa chamada á unión en favor da consecución de obxectivos comúns foi o fío condutor da intervención da nova presidenta do Consello Regulador ante os membros do Pleno nada máis ser proclamada oficialmente pola conselleira do Mar.

Solla apelou aos que xa están na DOP instándolles a esquecer

egoísmos pasados, pensar menos no “eu” e máis no “nós”. “Aquí estamos para axudarnos uns aos outros, así iran os ben a todos”, dixo. Pero esa mensaxe tiña unha segunda parte dirixida de forma explícita aos que aínda non forman parte dela. E escoitouse igual de clara: “todos temos que estar no selo”.

#### ASISTIMOS AO COMEZO DUNHA ETAPA ILUSIONANTE CUXO NORTE É LEVAR A MEXILLÓN DE GALICIA AO LUGAR AO QUE PERTENCE, O RESERVADO Á EXCELENCIA

A presidenta subliñaba así a conveniencia de seguir os pasos iniciados nos últimos anos dirixidos a fortalecer a base social de Mexillón de Galicia coa incorporación de novos operadores.

Esa unidade e integración son os alicerces básicos que deben sustentar a acción do Consello nos próximos anos, na que o apoio da Administración será igualmente fundamental. Tamén o consenso, unha capacidade que o sector levou á práctica de forma sabia neste proceso electoral.

Asistimos ao comezo dunha etapa ilusionante cuxo norte é levar a Mexillón de Galicia ao lugar ao que pertence, o reservado á excelencia. Acceder a ese Olimpo esixe unha resposta colectiva sen excepcións. O “nós” por encima do “eu”.

## Mexillón de Galicia



## SUMARIO

**02 Editorial**  
Nós.

**03 Relevo na DOP**  
Lina Solla apela á unidade tras ser elixida nova presidenta de Mexillón de Galicia.

**04 Relevo na DOP**  
O novo Pleno.

**06 Identificación de produto**  
Os tribunais volven a dar a razón á DOP na súa loita por unha correcta etiquetaxe.

**07 I+D**  
Solucións para a sostibilidade do sistema de produción e consumo de alimentos.

**08 Promoción**  
Mexillón de Galicia leva o sabor do mar a túa mesa.

### CONSELLO REGULADOR DA DENOMINACIÓN DE ORIXE PROTEXIDA MEXILLÓN DE GALICIA

Avda. da Mariña, 25, 1º.  
36600 Vilagarcía de Arousa, Pontevedra  
facebook.com/mejillondegalicia  
Número 32. Decembro de 2020.  
Depósito Legal: PO 23-2013

## RELEVO NA DOP



FOTO: Jesús Torrado  
Lina Solla xunto á conselleira do Mar, Rosa Quintana

### Lina Solla apela á unidade do sector: “Aquí estamos para axudarnos uns a outros”

O 13 de novembro Mexillón de Galicia viviu unha xornada histórica. Por primeira vez desde a súa creación, unha muller, Lina Solla Sanmartín, ocupa a presidencia do Consello Regulador. Toma o relevo de Francisco Alcalde, que estivo á fronte da DOP os últimos once anos.

Solla é igualmente a primeira persoa que accede ao posto de máxima responsabilidade da DOP que non pertence ao subsector produtor, xa que concorria a estes comicios como candidata da depuración, nunha lista proposta por Agade. O acto de toma de posesión da presidenta e de constitución do novo Pleno, integrado por doce vogais, estivo presidido pola conselleira do Mar, Rosa Quintana, e desenvolveuse

respectando as normas de aforo e distancia social esixidas polas autoridades sanitarias. A sesión foi un fiel reflexo do grao de consenso alcanzado entre os distintos actores nesta nova etapa que se abre ante Mexillón de Galicia, posto de manifesto coa presentación de candidaturas únicas en cada un dos subsectores e co acordo sobre a persoa que deberá rexer os destinos da DOP os próximos catro anos. Ese entendemento fixo innecesario recorrer ás votacións e permitiu que a conselleira proclamase a Lina Solla como nova presidenta. Solla dirixiuse aos presentes agradecendo o consenso alcanzado ao redor da súa persoa. “O apoio e cariño que recibín por parte de produtores, depuradores e transforma-

dores para que asumise este cargo leváronme a aceptar”, dixo. En clave persoal, lembrou como o mexillón lle proporcionara unha forma de vida que lle gusta e avanzou que agora trataría de “devolverlle o que me deu”.

#### UNIDADE

A apelación á unidade foi unha constante na súa intervención, insistindo en que “aquí estamos para axudarnos uns a outros. Se o facemos ben, irá ben a todos. Non podemos ser egoístas e debemos pensar no ben colectivo”. Tamén se referiu aos que non están aínda na DOP e que é necesario incorporar. “Creo que todos temos que estar no selo. Francisco Alcalde levou a cabo un traballo de integración moi importante que temos que agradecer, pero é necesario que veñan os que aínda non están na DOP”. Entre as tarefas que se encomenda está a de colocar a Mexillón de Galicia no lugar que lle corresponde. “Temos o mellor mexillón do mundo,

pero quizais non se valore o suficiente. Hai que cambiar esa percepción. Quizais haxa que producir mellor... Temos o mellor mexillón do mundo e temos que ser capaces de vender o mellor mexillón do mundo”. Unha tarefa na que, ademais do compromiso de produtores, depuradores e transformadores, reclamou a axuda da Administración. “Co apoio de todos, a cousa irá ben”, concluíu. Francisco Alcalde, o seu predecesor no cargo, manifestou a súa satisfacción polo entendemento alcanzado polos tres subsectores para a elección de Solla. “Era o momento dun cambio na presidencia e estou contento de que sexa Lina. Márchome máis enriquecido como persoa, satisfeito do traballo realizado e agradecido a produtores, depuradores e transformadores polo seu apoio”. A todos instoulles a seguir traballando pola DOP. “Sen DOP non temos futuro”. A conselleira do Mar pechou as intervencións felicitando á presidenta e comprometendo o seu apoio para esta nova andaina que agora se inicia. Rosa Quintana celebrou tamén o consenso logrado para a elección de Solla. “Alcanzar ese acordo é un paso enorme. Se se foi capaz de conseguilo e os membros do pleno teñen o obxectivo de colocar a Mexillón de Galicia no lugar mundial que lle corresponde, o éxito está garantido. Haberá que arrimar o ombreiro, pero terán o apoio da Administración”.



## RELEVO NA DOP

## RELEVO NA DOP



Lina Solla

FOTOS: Jesús Torrado



Francisco Alcalde



Esteban Fernández



José Manuel Fernández



José Manuel Oubiña



Juan Ramón Piñeiro



Angélica Vázquez



Antón Fernández



Juan Ramón García



José Luis Monteagudo



Iván Alonso



Ana Margarita Hermo



Enrique Mandado

## QUEN É QUEN NO NOVO PLENO

O NOVO PLENO DA DOP XURDIDO DESTE PROCESO ESTÁ INTEGRADO POLA PRESIDENTA E 12 VOGAIS ELIXIDOS DE ENTRE AS PERSOAS FÍSICAS OU XURÍDICAS INTEGRADAS NAS CANDIDATURAS PERTENCENTES AOS CENSOS DE PRODUTORES, TRANSFORMADORES E DEPURADORES.

Os seis vogais do subsector produtor son Angélica Vázquez Nauss (Opmega), Esteban Fernández Casal (Amegrove), José Manuel Fernández Muñiz (APM Barbanza), José Manuel Oubiña Rial (APM Illa de Arousa), Juan Ramón Piñeiro

Figueira (Opmega) e Francisco Antonio Alcalde García (Opmega).

### TRANSFORMADORES

Os tres representantes dos transformadores son Conservas Antonio Alonso SA, Calvo Conservas SLU e Escuris SL.

Pola súa banda, a representación dos depuradores exercerana Depuradora de Moluscos La Sirena (Linamar SL), Pescadona SA e Mariscos Antón Fernández SLU.

A elección de Solla como presidenta deixou vacan-

te unha vogalía do sector depurador, que foi ocupada polo primeiro suplente desa candidatura, neste caso Vengarco SL.

### Dúas vicepresidencias

Durante a constitución do pleno foron elixidos os dous vicepresidentes do Consello Regulador. Francisco Alcalde ocupará a primeira vicepresidencia e Iván Alonso a segunda.

## O Pleno establece os obxectivos do novo mandato



FOTO: Jesús Torrado

Integrantes do Pleno xunto á conselleira do Mar o día da sesión constituinte

Os obxectivos para o mandato que agora se inicia foron presentados pola presidenta de Mexillón de Galicia, Lina Solla na reunión celebrada polo novo Pleno do Consello Regulador o 4 de decembro, a primeira despois da súa constitución oficial. Tras recoñecer os logros dos mandatos precedentes, o Pleno

aprobu por unanimidade esta nova folla de ruta. Ao longo dos próximos catro anos as principais liñas de actuación centraranse en dar un impulso renovado á DOP dirixido a incrementar o seu prestixio no mercado. Para conseguilo preténdense desenvolver cam-

pañas de promoción destinadas a conseguir notoriedade e elevar ante o mercado o prestixio do selo da DOP, que se verá reforzado cando se logre a certificación MSC. O plan ocupará tamén por incorporar aos rexistros do Consello Regulador o maior número de produtores, depuradores e transformadores, logrando dese modo o reforzamento da DOP en orixe. Garantir o acceso á mexilla é outra das bases dese reforzamento. Nesa mellora global que se pretende, a investigación terá un papel moi relevante. Por eso potenciarase o traballo que na actualidade desenvolve o departamento de I+D da DOP. E é que ademais da defensa da calidade das augas, é necesario investigar que está pasando co mexillón en todos os elos da cadea, desde o cultivo e a loxística á distribución, para mellorar a calidade do produto no punto final e satisfacer plenamente ao consumidor. Será necesario tamén continuar coa vixilancia no mercado para que se respecte o selo da DOP. Este plan de actuación necesita recursos económicos. Como único Consello Regulador baixo a tutela da Consellería do Mar, necesitamos o seu apoio. Ese respaldo será unha prioridade durante este mandato.

## Unha longa ruta cara á excelencia

Foi o 13 de setembro de 2007 cando o Diario Oficial da Unión Europea publicaba o regulamento a través do cal se recoñecía e inscribía a Mexillón de Galicia como Denominación de

Orixe Protexida. A recompenza a un traballo que se puxo en marcha a principios dos noventa, cando o Consello Regulador iniciou as súas actividades dirixidas ao cumprimento dun

obxectivo claro: "Fomentar a calidade do mexillón galego, tanto nas actividades de cultivo como na elaboración, a transformación e a distribución para poder ofrecerlle ao consumidor un produto acorde coas súas expectativas e esixencias". Dar forma a un proxecto como Mexillón de Galicia requiriu un gran

traballo colectivo e sostido no tempo no que tomaron parte moitas persoas. Á fronte deses equipos estiveron os catro presidentes que precederon no cargo a Lina Solla. Olimpio Castelo González (1992-1999), José Figueira Galbán (1999-2005), Juan Ramón Dios Suárez (2005-2009) e Francisco Alcalde García (2009-2020). A todos eles hai que agradecerlle a súa valiosa contribución ao crecemento do noso selo como marca de calidade. Os esforzos han de seguir dirixidos a levar a Mexillón de Galicia cara ao lugar que lle é propio, á excelencia.



Olimpio Castelo



José Figueira



Ramón Dios



Francisco Alcalde



# NOVAS

# I+D

## IDENTIFICACIÓN DE PRODUTO

### Rexeitado o recurso de Anfaco contra a instrución da Xunta que instaba a etiquetar o mexillón correctamente



O Tribunal Superior de Xustiza de Galicia rexeitou o recurso contencioso administrativo interposto por Anfaco-Cecopesca contra a instrución emitida pola Xunta de Galicia (a través das Consellerías do Mar, Medio Rural e Economía e Emprego) na que se indicaba que aqueles operadores que estivesen a comercializar mexillón en conserva con etiquetas que inclúsen algunha alusión a Galicia ou que puidesen

evocar a Mexillón de Galicia, cando o ingrediente utilizado non estivese amparado pola DOP, deberían retirar tales alusións dos seus selos. A alternativa para os que non quixesen alterar esas identificacións era utilizar mexillón certificado pola DOP. O fallo sinala que a finalidade do recurso é a revisión da motivación e pronunciamentos das sentenzas do Xulgado do Mercantil número 1 de Pontevedra (15 de xullo de 2015) e da Audiencia Provincial de Pontevedra (22 de xaneiro de 2016) que deron a razón á DOP na demanda que interpuxo contra unha conserveira por competencia desleal. O tribunal lembra que “se trata de dúas sentenzas que, en primeira e segunda instancia, abordan de forma coincidente e contundente a ilicitud do emprego de indicacións alusivas a Galicia na etiquetaxe do mexillón en conserva para cuxa

elaboración non se utiliza mexillón amparado na DOP”. A resolución apoia igualmente a tese defendida pola DOP relativa á prevalencia do Regulamento comunitario 1151/2012 sobre os réximes de calidade dos produtos alimenticios fronte a calquera outra norma cando se trata de esclarecer se se infrinxe ou non o réxime de protección dunha DOP. É precisamente ese Regulamento no que se basea a instrución cursada pola Xunta, destinada a “evitar a evocación do produto protexido pola DOP”, e instando á corrección da etiquetaxe naqueles envases que non empreguen Mexillón de Galicia.

### Amplitude de miras

Outorgándolle a este fallo a relevancia que ten, é igualmente certo que o escenario actual obriga a todos os actores do noso sector a antepoñer a xenerosidade a calquera outra conduta. Facer un Consello Regulador máis forte é prioritario e para iso é preciso integrar a aqueles que non forman parte da DOP. E Mexillón de Galicia xa demostrou con feitos que a defensa dos seus intereses non está confrontada cunha actitude de man tendida para concitar novas adhesións ao noso proxecto.

### A DOP APOIA A AXENDA 2030 DA ILLA DE AROUSA

Facilitar a transición das illas europeas cara ás enerxías renovables é o obxectivo fundamental do proxecto Clean Energy for EU Islands, promovido pola Comisión Europea. A Illa de Arousa foi seleccionada en 2019 como unha das 26 illas que participan nesta iniciativa

e iniciou a redacción da súa Axenda 2030, o documento estratéxico que define o proceso de cambio cara ás enerxías limpas, así como a preparación técnica e financeira de proxectos de xeración e eficiencia enerxética en diferentes niveis e sectores.

Mexillón de Galicia, xunto a outras organizacións, asinou unha carta de apoio a esta iniciativa e realizou achegas que foron incorporadas á Axenda 2030. Ese documento describe accións en diferentes espazos, tempos e con múltiples actores, co obxectivo de preservar o medio ambiente e mellorar a calidade de vida das persoas da Illa. A xeración e autoconsumo de enerxías proceden-



tes de fontes renovables, o uso da bicicleta e de barcos eléctricos a base de renovables, ou cremas solares biodegradables son algúns dos puntos recollidos na Axenda 2030 elaborada pola Illa.



### SOLUCIÓNS PARA A SOSTIBILIDADE DO SISTEMA DE PRODUCCIÓN E CONSUMO DE ALIMENTOS

No ano 2050, calcúlase que haberá preto de 2.000 millóns de persoas máis que hoxe, con máis de 10.000 millóns de habitantes en 2100. Terá o planeta recursos suficientes para alimentar a toda a poboación? Segundo a ONU, se a poboación alcanzase os 10.000 millóns, faría falta o equivalente a case tres planetas para proporcionar os recursos necesarios para manter o estilo de vida actual. Por outra banda, consumimos cada vez máis os recursos do planeta dispoñibles nun ano, ata tal punto que para o oitavo mes do ano xa temos consumidos eses recursos. Se se estima que a poboación mundial para 2050-2100 alcanzará os 10.000 millóns, a demanda de alimentos crecerá na mesma proporción e, polo tanto, será necesario un aumento da produción do 70%, segundo a ONU.

Non obstante, o problema non é só satisfacer as necesidades de máis de 10.000 millóns de persoas, senón que tamén debemos garantir que o sistema alimentario sexa sostible para reducir, en parte, o impacto que a actividade humana ten no planeta. Por iso, é esencial promover de xeito inmediato e decisivo, sistemas de produción sostibles, cuxo obxectivo é satisfacer as necesidades actuais sen comprometer a seguridade alimentaria das xeracións futuras. Por outra banda, non debemos perder de vista a necesidade de reducir a perda e o desperdicio de alimentos actuais. Segundo a ONU, un terzo dos alimentos producidos para o consumo pérdese a nivel mundial (1.300 millóns de toneladas por valor de 1.000 millóns de dólares). Un dos obxectivos do

desenvolvemento sostible (ODS) que a ONU fixou na axenda 2030 céntrase na garantía de patróns de consumo e produción sostibles (obxectivo 12). Este obxectivo preténdese alcanzar reducindo á metade o desperdicio e a perda de alimentos, entre outros.

Á vista da situación actual do sistema alimentario, o seu diagnóstico é esencial para aclarar os principais problemas. Non só iso, senón que a ciencia ten un papel fundamental na promoción e sinalamento das solucións a tomar para avanzar cara a un sistema de produción e consumo de alimentos. En canto á produción de alimentos, os principais problemas actuais céntranse na destrución de ecosistemas, nos gases de efecto invernadoiro producidos polos ruminantes, na sobrepesca e nas perdas e residuos de alimentos. Para solucionar estes problemas suxeríronse medidas como o uso de sistemas alimentarios agroecolóxicos ou o aumento da resiliencia dos cultivos para garantir a súa supervivencia e produtividade, reducir a fermentación entérica dos ruminantes ou buscar novas fontes alternativas de proteínas, aplicar políticas de xestión pesqueira sostible ou promover e mellorar a produción acuícola, así como impulsar sistemas que melloren o almacenamento e conservación dos alimentos e optimicen a revalorización dos subprodutos alimentarios que adoitan ser moi ricos en substancias que non poden ser empregadas pola industria alimentaria da que proceden. Por outra banda, respecto dos inconvenientes

asociados á cadea de consumo atópanse a fraude alimentaria, que se refire ao incumprimento da lexislación con respecto á calidade ou cantidade do produto inferior ou distinta á indicada no envase, así como o desequilibrio das dietas actuais, insalubres e insostibles, que provocan unha maior incidencia de enfermidade e unha maior prevalencia de enfermidades cardiovasculares.

Para solucionar algúns destes problemas, débese promover a integridade dos alimentos para garantir a seguridade alimentaria e a loita contra a fraude alimentaria mediante a aplicación de novas tecnoloxías como o “blockchain” que permite garantir a trazabilidade dos alimentos. Tamén debería promoverse unha dieta máis saudable e sostible cunha pegada de carbono menor e a incorporación de alimentos funcionais á mesma. Ademais, outras iniciativas como o desenvolvemento de alimentos de calidade diferenciada (DOP, IXP e ETG) contribúen non só a manter os ecosistemas e a súa biodiversidade promovendo e preservando valores intanxibles como o patrimonio cultural, a industria de procesamento de alimentos e diversidade xenética de especies pero tamén para garantir a calidade organoléptica dos produtos e métodos específicos de produción e procesamento. Ademais, favorecen a sostibilidade dos sectores produtivos locais, apostando por unha economía local en lugar dunha global que implique un menor impacto ambiental e unha maior sustentabilidade da industria.

Tras esta análise, é hora de pasar do global ao local, contribuíndo a través da economía circular e local a axudar a promover solucións para a sostibilidade do sistema de produción e consumo de alimentos no espazo galego-portugués.

M. Carpena ( and M.A. Prieto ( , J. Simal-Gándara ( ( Nutrition and Bromatology Group, Analytical and Food Chemistry Department, Faculty of Food Science and Technology, University of Vigo, Ourense Campus



## PROMOCIÓN

## NOVAS



### Un Nadal diferente, pero con Mexillón de Galicia

Este nadal será diferente, é certo. A pesar das circunstancias actuais, seguen sendo unhas datas moi significadas nas que, respectando as normas establecidas polas autorida-

des sanitarias, poderemos gozar da compañía dos nosos familiares. Por tanto, é tempo de celebrar e que mellor que facelo convertendo a Mexillón de Galicia en protagonista

dos nosos menús destes días. Para iso, a DOP puxo en marcha diversas propostas destinadas a facer do mellor mexillón do mundo a estrela gastronómica deste nadal. Un concurso desenvolvido a través das nosas redes sociais premiará as 10 mellores receitas elaboradas polos participantes e que teñan como ingrediente fundamental a Mexillón de Galicia. Tamén se recompensará aos establecementos nos que os gañadores mercaron os mexillóns con DOP, así como ás empresas elaboradoras dos mexillóns utilizados nas receitas premiadas. Os gañadores recibirán un estoxo exclusivo con conserva xenérica DOP Mexillón de Galicia, entre outros premios.

**COLABORACIÓN DE COCIÑEIROS FAMOSOS**  
Pero hai máis, porque este ano recorreremos a algúns dos máis famosos

cociñeiros de Galicia que nos van a axudar nestas tarefas navideñas. Estade moi atentos ás nosas redes sociais....

### Tributo ás xentes do mar

Mexillón de Galicia tributa unha homenaxe a todos os homes e mulleres que conformaron a súa vida en torno ao mexillón. Un recoñecemento ao seu esforzo permanente e bo facer co que conseguiron converter este sector nun dos máis relevantes de Galicia desde o punto de vista económico. Pero tamén nun signo de identidade social e cultural. Unha historia apaixonante que agardamos que vos chegue ao corazón e que podedes disfrutar e compartir a través das nosas redes sociais.

### CHARLAS EN O GROVE, BOIRO E RIANXO

Antes da entrada en vigor das novas restricións pola pandemia, Mexillón de Galicia puido atender as invitacións que recibiu para estar presente en distintos foros. Foi así como Gabriela André, responsable de Promoción e Márketing da DOP, protagonizou unha xornada de traballo organizada polo obradoiro "A Lanzada II" de O Grove, que permitiu aos asistentes coñecer os atributos que fan único a Mexi-

llón de Galicia e as súas numerosas cualidades nutricionais. Posteriormente, en Boiro e Rianxo, ofreceu sendas charlas organizadas no marco do programa Relevo 2020 no que colaboran varios GALPs e que pretende a incorporación dos mozos ao sector do mar. Neste caso, a nosa compañeira centrou a súa intervención en explicar a relevancia dunha marca de calidade como Mexillón de Galicia, como funciona e que vantaxes aporta para os seus membros.

**MARIDAXE COS VIÑOS DE AMANDI**  
Os alumnos da Escola de Hostalería

"Belarmino Fernández Iglesias" de Sober tamén tiveron a oportunidade de coñecer Mexillón de Galicia. Foi a través dunha videoconferencia na que Gabriela André faloulles das características que fan único a Mexillón de Galicia, que representa o noso selo de calidade, os distintos formatos nos que se presenta para o seu consumo... Esta acción desenvolveuse no marco da xornada de maridaxe de Mexillón de Galicia e viño de Amandi organizada polo centro educativo. Docentes e alumnos elaboraron receitas tan suculentas como Mexillón de Galicia en escabeche, ajoblanco de Mexillón de Galicia ou arroz socarrat de Mexillón de Galicia.



FOTO: Jesús Torrado

### Iván Alonso Jáudenes-Curbera, novo presidente de Anfaco-Cecopesca

A Asemblea Xeral Extraordinaria de ANFACO- CECOPECA elixiu a Iván Alonso Jáudenes-Curbera como presidente para os próximos anos. O seu nomeamento prodúcese tras a dimisión por motivos persoais do anterior presidente, Manuel Calvo García-Benavides. Iván Alonso forma parte da quinta xeración da empresa Conservas Antonio Alonso S.A. Fundada en Vigo no ano 1873, é a empresa do sector en activo máis antiga de España. Ademais, por liña

materna forma parte doutra saga conserveira, os Curbera. A súa entrada en Conservas Antonio Alonso S.A. prodúcese en 1999, asumindo inicialmente a dirección de compras e, posteriormente, a dirección de operacións ata chegar a Director Xeral. Sempre traballou en sectores relacionados co mundo da pesca, ademais de en España, en Reino Unido e Estados Unidos. Iván Alonso é un dos vicepresidentes do Consello Regulador do Mexillón de Galicia.

### NOVAS INCORPORACIÓNS Á DOP

A DOP segue incrementando o número de marcas e empresas inscritas nos seus rexistros. As máis recentes son Auchán Rojo, Diverxu, El Corte Inglés Selection e Sultán, integradas no rexistro de marcas. A elas súmase Mariscos Alumar, incorporada ao censo de empresas de transformación con dúas marcas: Mariscos Alumar e La Juani.

Nestes momentos hai inscritos 17 centros de depuración (con 21 marcas propias autorizadas) e 37 centros de transformación (con 48 marcas propias autorizadas). No directorio de marcas constan 60 referencias.



### En marcha o proxecto ACUIECO

No boletín de marzo informábase sobre o proxecto ACUIECO que conta coa colaboración da Fundación Biodiversidad, do Ministerio para a Transición Ecolóxica e o Reto Demográfico, a través do Programa pleamar, cofinanciado polo FEMP. ACUIECO é un proxecto que lidera o Consello Regulador e nace para dar un novo pulo na procura das mellores prácticas, avanzar na sostibilidade do noso cultivo, responsabilizarnos nunha mellor xestión dos lixos a bordo e para intensificar as prácticas de economía circular. Recentemente adxudicamos á empresa "Equilátero Desenvolvemento Sostible Consultores" a implementación do plan de I+D no que realizaremos un exercicio de reflexión colectiva sobre como se manexan os materiais empregados no cultivo do mexillón. Entre todos deberemos determinar posibles melloras e medidas correctoras que reduzan a xeración de lixos mariños para afondar e actualizar nas mellores prácticas.

### Faleceu Luis Ecurís Batalla

A DOP Mexillón de Galicia manifesta o seu pesar polo falecemento de Luis Ecurís Batalla. Pertencente a unha familia de empresarios, foi durante moitos anos conselleiro delegado da conserveira Ecurís. O seu carácter emprendedor axudou ao desenvolvemento económico de A Pobra, o municipio onde está radicada a súa empresa, así como ao da comarca. Nun plano persoal, as persoas que o coñeceron defíneno como un home leal, "amigo do seus amigos".



FOTO: La Voz de Galicia. Marcos Creo



## NADAL

**O MELLOR AGASALLO DO MUNDO?**

**SEGUIR TRABALLANDO XUNTOS.**

*Bo Nadal!*

MEXILLÓN DE GALICIA  
Denominación de Orixe Protexida

galicía Xocobéo 2021 XUNTA DE GALICIA

## A COCIÑA DE MEXILLÓN DE GALICIA

### MEXILLÓN DE GALICIA EN ESCABECHE

**POR FERNANDO AGRASAR**

A nova entrega desta sección ten como protagonista a Fernando Agrasar, cociñeiro e propietario do restaurante "As Garzas" de Malpica, establecemento que conta cunha estrela da guía Michelin. A proposta que elaborou é "Mexillón de Galicia en escabeche". "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.



### A RECEITA

#### INGREDIENTES

- 5 kg de Mexillón de Galicia en formato fresco
- 2 l de aceite de oliva virxe extra
- 1 cabeza de allos
- Loureiro
- Pementa negra en gran
- 4 cravos de olor
- Pemento doce
- Vinagre

#### ELABORACIÓN

- Limpamos os mexillóns. Cocémolos ao vapor e segundo vaian abrindo retirámoslos e sacamos das cunchas e escorremos o exceso de auga.
- Quentamos o aceite a 175 graos, apagamos e engadimos os mexillóns.
- Deixamos 30" e retiramos escorréndoos ben.
- Laminamos os allos e fritímolos nese mesmo aceite xunto ao loureiro, a pementa e o cravo.
- Cando os allos empecen a coller cor, apagamos, e ao chegar a 140 graos engadimos dúas culleradas de pemento doce.
- Deixamos repousar e engadimos vinagre ao gusto.
- Deixamos decantar, retiramos o aceite (evitando coller pouso) e gardamos mesturado xunto aos mexillóns.



FOTO: Óscar Bifer



Este ano, máis ca nunca, a  
nosa estrela brillará con  
máis intensidade. **Bo Nadal**  
aos que a fan brillar.

