

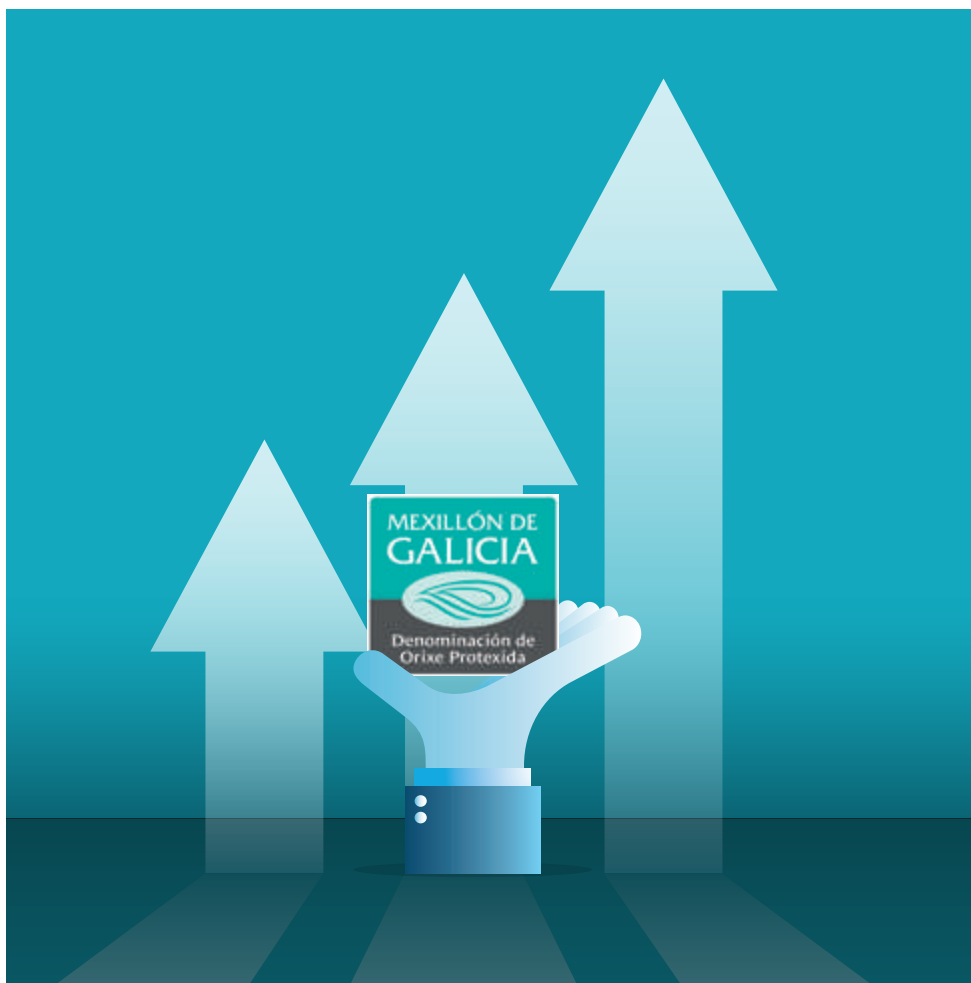
Mexillón de Galicia



Boletín do CONSELLO REGULADOR DA DENOMINACIÓN DE ORIXE PROTEXIDA
MEXILLÓN DE GALICIA, Número 40. Decembro de 2022.



IMPULSO Á DOP



Un paso de xigante

MEXILLÓN DE GALICIA OBTÉN OS FONDOS EUROPEOS PARA PROMOCIONAR O NOSO SELO DE CALIDADE

2022 termina para a DOP Mexillón de Galicia da mellor maneira imaxinada. A Unión Europea aprobou a concesión dos fondos solicitados para desenvolver un plan de comunicación e promoción ao longo do próximos tres anos: 2023, 2024 e 2025.

A obtención desas axudas é unha noticia moi ansiada e dunha enorme transcendencia para o

futuro inmediato da DOP porque lle permitirá dar un paso de xigante para cumprir cuns dos seus obxectivos prioritarios: impulsar o noso selo de calidade e reforzar a imaxe de Mexillón de Galicia ante os consumidores. Este logro demostra ademais o valor de ser perseverantes ante retos da máxima dificultade. E conseguir este financiamento éo porque require

superar un proceso moi esixente ao que concorren numerosas entidades que como Mexillón de Galicia pretenden un avance cualitativo no modo no que se presentan ante o mercado. Por tanto, é unha oportunidade que non podemos deixar escapar.

A DOP fixo un primeiro intento solicitando as axudas para o período 2022, 2023 e 2024 que non frutificou. Con todo, desa circunstancia obtivéronse os ensinamentos necesarios para perfilar máis e mellor o noso proxecto ata alcanzar a recompensa que buscábamos.

Cales son as consecuencias que se derivan do logro destas axudas?

Pois permitirá desenvolver os plans de crecemento establecidos polo Pleno do Consello Regulador, entre os que a promoción ocupa un lugar central. A relevancia deste apartado require unha reorientación do moito e bo que se fixo ata o de agora, dirixindo os esforzos para captar a atención do consumidor final sobre a nosa marca de calidade e conseguir dese modo unha vinculación directa con el, porque, salvo en casos puntuais, levouse a cabo a través dos distribuidores. Iso dificulta o trasladado dunha mensaxe clara sobre os beneficios que representa a compra do mexillón co noso selo fronte a outro que non o leva. Ao carecer desa información crucial, o consumidor pode inclinarse unicamente polo factor prezo e elixir outras opcións.

Por iso a promoción é fundamental, xa que a través dela transmitiremos as bondades e garantías que fan único a Mexillón de Galicia, valorizamos o noso produto e facilitamos ao público información relevante para exercer a súa opción de compra no mellor contexto posible.

Os estudos de mercado constatan que o consumidor está disposto a pagar máis por un produto certificado se coñece os atributos que representa a súa etiqueta porque considera que adquire algo cun valor engadido respecto a outro. Unha singularidade da que outros carecen.

IMPULSO Á DOP



D.O. CAVA

MEXILLÓN DE GALICIA



Denominación de Orixe Protexida

Un proxecto conxunto coa DO Cava

O financiamento europeo obtido por Mexillón de Galicia destinarase a un ambicioso plan de promoción que se desenvolverá conxuntamente coa

DO Cava. Esta iniciativa enmárcase na denominada "Nova política de promoción" da Unión Europea que conta cunha dotación económica de

200 millóns de euros. Esa cantidade, que financia entre o 70 e o 80% da campaña, ten un efecto multiplicador porque está deseñada desde o primeiro momento tendo presente o obxectivo de lograr unha mellor remuneración dos produtos de orixe.

O proxecto Mexillón de

Galicia-Cava pretende incrementar o coñecemento e recoñecemento entre a poboación, así como asociar ambas marcas cos valores dos produtos europeos, é dicir, calidade, rastrexabilidade, seguridade alimentaria e sustentabilidade. Outro aspecto incidirá en informar sobre os beneficios e esencia de cada produto, comunicar as súas características diferenciais e as garantías que ofrece ao consumidor (selos de calidade).

Haberá igualmente unha aposta por informar das características e beneficios de cada produto, por divulgar a súa versatilidade e capacidade de maridaxe, e tamén sobre como diversificar os seus momentos de consumo contribuíndo dese modo á súa desestacionalización.

Como se financia este programa?

Esta actuación conxunta nutrirase das achegas económicas que deberán realizar Mexillón de Galicia e Cava. Ao comezo de cada exercicio ambos Consellos Reguladores farán efectivas as partidas que lles correspondan, equivalentes ao 30% do orzamento total. Esas cantidades estarán previstas nos seus orzamentos dos tres anos que durará a campaña. O 70% restante procederá da subvención europea.

As DOP e IXP crean valor engadido

No documento dos obxectivos xerais deste proxecto explícase como o sector acuícola e vitivinícola enfróntanse a desafíos complexos debido á competencia doutros produtos procedentes de países de fóra da UE, sometidos a menores controis de calidade e seguridade con custos máis baixos. Tamén fai referencia ao cumprimento dos obxectivos ambientais establecidos por Europa e aos riscos que entraña para ambos sectores o cambio climático.

"Os réximes de calidade da UE, a través dos selos de DOP e IXP son a ferramenta de corrección ideal desas anomalías. Estas

expresións de calidade conseguen establecer un marco de diferenciación obxectiva para o consumidor, entre os alimentos de calidade e orixe europeo certificado e os de terceiros países. Ao crear un estándar elevado de calidade crean preferencias nos consumidores, achegando valor engadido e aumentan as oportunidades competitivas destes produtos", subliña o documento, que alude aos réximes de calidade como "unha ferramenta fundamental" para alcanzar a sustentabilidade económica, social e ambiental. De aí a relevancia deste programa de promoción para incrementar o coñecemento e recoñecemento de Mexillón de Galicia e Cava.



IMPULSO Á DOP

O CAMIÑO SEGUIDO POR MARCAS COMO JAMÓN DE TERUEL/PALETA DE TERUEL

A DO Jamón de Teruel/ Paleta de Teruel é un caso de éxito, un bo exemplo da necesidade de ser constantes no obxectivo perseguido, neste caso a obtención dos fondos europeos para campañas de promoción. Esta marca de calidade, do mesmo xeito que Mexillón de Galicia, sabe ben o que é quedar ás portas do

éxito e logo logralo, mesmo en varias ocasións.

Ata en catro ocasións concorreu a DO Jamón de Teruel/Paleta de Teruel a esta convocatoria, conseguindo en dúas, a última para o período 2022-2023-2024. Agora tamén celebra o éxito de Mexillón de Galicia.

Ricardo Mosteo, presidente do Consello Regulador da DO Jamón de Teruel/Paleta de Teruel

Alégranos moitísimo que outra figura de calidade diferenciada do noso país como Mexillón de Galicia conseguise gañar un proxecto europeo de márketing e comunicación. Como ben sabedes o camiño é longo ata que se consegue e agora virán outras tantas horas de traballo en perfilar e desenvolver a campaña que estou seguro que será todo un éxito.

O primeiro porque estades en boas mans, necesítase un bo partner que entenda o que Europa pide e AGR Food Marketing é un valor seguro neste aspecto, e o segundo porque dispoñedes duns fondos que normalmente nos nosos Consellos Reguladores non son moi comúns e vanvos a permitir levar o coñecemento do voso produto un paso máis aló.

A nosa experiencia está a



ser satisfactoria, realizando accións de comunicación en moitos campos e ámbitos que sen estas axudas serían imposibles de facer. A nosa campaña "Marcado a frío" está presente en TV a nivel nacional e on-line en Youtube, Instagram e con outro tipo de contidos. Sen esquecer o punto de venda onde estamos nos principais centros de distribución a nivel nacional. En definitiva, parabéns e a seguir como o estades facendo!

CORPORACIÓN HIJOS DE RIVERA É OUTRO CLARO EXEMPLO, E MOI PRÓXIMO, DA RELEVANCIA QUE ADQUIRE ARTICULAR UNHA MENSAXE DIFERENCIADORA, SUSTENTADA EN VALORES COMO A ORIXE, A TRADICIÓN, O SABER FACER E TRASLADALO A TRAVÉS DUNHA COMUNICACIÓN IMPACTANTE. O SEU PRESIDENTE ANIMA Á DOP A APROVEITAR ESTA GRAN OPORTUNIDADE PARA PROMOVER A NOSA MARCA DE CALIDADE.

Unha mensaxe diferenciadora



Galicia é un referente de naturalidade, do artesan, ten intrínsecos no seu ADN uns valores que nos diferencian e axudan a posicionar os nosos produtos.

Precisamente estamos nun momento no que urxe seguir alimentando esta diferenciación que temos, apostando pola orixe como unha das claves do éxito dos nosos produtos. E aí é onde a capacidade dunha boa comunicación para impactar no consumidor e conectarlle a unha marca pode ser importantísimo. Foino para o noso negocio en moitas ocasións, contando o que somos con honestidade, aceptando o reto de ser transparentes co noso propósito e transmitindo o que facemos; e penso que tamén o é para todos os referentes da nosa terra.

Non hai dúbida do valor da marca Galicia e a calidade de manxares como o Mexillón de Galicia, garantía de saber facer e representante da esencia da nosa xente. Sodes un referente e caso de éxito. Anímovos ao Consello Regulador porque contades cunha gran oportunidade para promover e comunicar o voso produto e propósito como vía de crecemento e expansión.

Ignacio Rivera, Presidente Executivo de Corporación Hijos de Rivera



IMPULSO Á DOP

UNHA PRESENZA MANTIDA NO TEMPO

As campañas de promoción foron unha constante ao longo da historia da DOP Mexillón de Galicia. Distintos soportes, diferentes mensaxes deseñadas para responder ás necesidades de cada tempo e circunstancia,

pero sempre coa mesma misión: impulsar a nosa marca de calidade entre os consumidores.

O seguinte percorrido gráfico deixa constancia do traballo realizado.

**MOITAS PRESENTACIÓNS,
UNHA SOA ORIXE.**

Un produto que atopamos en mil e unha presentación. Sabores, nutrientes e saúde. O Mexillón de Galicia. Froito das mellores rías do mundo. Pero lembra que só o selo da DOP Mexillón de Galicia garante a súa orixe e a súa calidade. Estíreo.

MEXILLÓN DE GALICIA
Denominación de Orixe Protexida

Abierto a todo.

Vitamina C Vitamina D Vitamina A Vitamina E
Calcio Hierro Potasio Fósforo
Zinc Magnésio Proteínas
Lleño en cabrías

Unha fonte de pracer

MEXILLÓN DE GALICIA

Unha comida sana e deliciosa de Galicia. Aliméntate coa natureza. O sabor dos mulleres coñecidos como mulleres de orixe, son o teu para preparar unhas novas de pastelerías, de mulleres que adoitan a gozar. Para ti é un mundo novo.

**busca a orixe
ATOPA A CALIDADE**

MEXILLÓN DE GALICIA
Denominación de Orixe Protexida

Namórate dun galego

MEXILLÓN DE GALICIA
Denominación de Orixe Protexida

MEXILLÓN DE GALICIA

EL SABOR DEL CAMINO DE SANTIAGO

QUILATES DE CALIDAD
QUILATES DE GARANTIA

EL MEJILLÓN UNA JOYA DE GALICIA. AHORA CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN. AMOR A LOS MEJILLONES. MAS GALLEGO QUE NUNCA.

MEXILLÓN DE GALICIA
Denominación de Origen

PROMOCIÓN

Mexillón de Galicia, en Conxemar

Neste escenario, a DOP Mexillón de Galicia continuou coa ambiciosa estratexia de promoción que está a desenvolver en distintos ámbitos.

Conxemar é sempre unha gran oportunidade para mostrar a un público profesional e internacional os valores que fan de Mexillón de Galicia un selo de referencia no mercado, garante da orixe galega do mexillón e dunha calidade

superior, características que lle confiren un valor engadido ao que o consumidor non quere renunciar e tampouco as empresas que comercializan mexillón co noso distintivo. Esta feira permite ademais contactar con compañías interesadas en acreditarse para comercializar Mexillón de Galicia. Igualmente, ofrécese a empresas de distribución a adquisición do noso produto. De aí saíu unha relación que se entregou ás empresas certificadas para que continúen o labor comercial de acordo coas súas estratexias.



NO FÓRUM GASTRONÓMICO

Tamén estivemos no Galicia Fórum Gastronómico de Coruña, que este ano tivo como tema central a gastronomía sostible, ámbito no que Mexillón de Galicia ten moito que dicir ao tratarse dun alimento natural criado nas rías coa única achega do fitoplancto mariño.

A DOP mostrou no seu expositor os distintos formatos do mexillón, así como os produtos e marcas amparados polo noso selo. Ademais, os asistentes gozaron do seu sabor coas receitas do cociñeiro Miguel Mosteiro.

XANTAR

Mexillón de Galicia protagonizou un taller en Xantar, o Salón Internacional de Turismo Gastronómico de Ourense. O cociñeiro Diego Domínguez elaborou dúas succulentas receitas: Fabas de Lourenzá, Mexillón de Galicia e cogomelos, e Mexillón de Galicia con crema de Grelos de Galicia. A nosa compañeira Gabriela André explicou as cualidades que fan de Mexillón de Galicia un alimento extraordinario.



TAMÉN NA TVG

Mexillón de Galicia está a ser protagonista do programa Estache Bo! da Televisión de Galicia, onde o cociñeiro Iván Mariñas elabora diversas receitas a base de Mexillón de Galicia e explica as súas cualidades alimenticias e nutricionais. Esta acción enmárcase no convenio de promoción asinado pola DOP e a Consellería do Mar para 2022. Está financiado con Fondos Europeos.



POLAS PRAZAS DE GALICIA

As prazas de Vigo, A Coruña, Pontevedra, Ferrol e Santiago foron os espazos elixidos para desenvolver a campaña de promoción da nosa marca. Buscábase ter un contacto directo co público no punto de venda, reforzando os vínculos cos consumidores habituais de Mexillón de Galicia e promovendo a adhesión dos que aínda non o son. Esta acción enmárcase no convenio de promoción asinado pola DOP e a Consellería do Mar para 2022. Está financiado con Fondos Europeos.

E NA UNIVERSIDADE

Ángeles Longa Portabales, responsable de I+D+i da DOP Mexillón de Galicia estivo na facultade de Ciencias de Ourense para falar ao seu alumnado sobre a relevancia socioeconómica do sector do mexillón en Galicia, así como da seguridade alimentaria que se garante a través duns rigorosos sistemas de control como os que realiza Mexillón de Galicia.



NOVAS INCORPORACIÓNS Á DOP

OS REXISTROS SEGUEN CRECENDO

MEXILLÓN DE GALICIA SEGUE INCREMENTANDO O NÚMERO DE MARCAS E EMPRESAS INSCRITAS NOS SEUS REXISTROS.

As máis recentes incorporadas ao seu directorio de marcas son A Conserveira Selección, A Illa das Goritas, Arlequín, Bomar, Bou de Vara, Conservas Doña Rosario, El Mercado de Aldi, Extramar Galicia, Freskibo, Origen y Tradición, Pesciro feeding the world together, Reymar, Ría de Santoña, Vima Selección, Wild Fork Foods e Yurrita. Son en total 77 marcas. En canto ao censo de empresas, ás existentes súmase Mares de Galicia

(como centro de transformación) e Conservas Ría de Arosa S.L.

Se por algo se caracterizou a traxectoria da DOP nos últimos anos é polas súas permanentes taxas de crecemento. Esta tendencia responde a varias razóns, a principal o prestixio que outorga a quen porta o noso selo de calidade.

As empresas e marcas pretenden lograr unha diferenciación na súa oferta que chame a atención do

consumidor nun mercado cunha enorme variedade de propostas, moitas veces pouco claras, por iso é fundamental ter un reclamo sólido que engada verdadeiro valor, como o que representa a etiqueta de Mexillón de Galicia.

Esa fortaleza susténtase nos criterios que rexen a propia razón de ser da DOP, encamiñados a

garantir a orixe galega do produto que certifica e unha calidade superior, dous activos de enorme relevancia, tanto para os consumidores, cada vez mellor informados e interesados pola súa alimentación, como para as empresas, que non están dispostas a renunciar a tales atributos nun escenario de gran competitividade.





O CULTIVO DO MEXILLÓN, EXEMPLO DE DESENVOLVEMENTO REXENERATIVO

A mediados de outubro tivo lugar na Illa de Arousa un taller organizado no marco do proxecto dos GALPs galegos "PescaConCiencia". Este proxecto ten por obxectivo promover a colaboración entre o sector pesqueiro e o ámbito académico. Unha interesante pregunta xurdiu cando o investigador do IEO da Coruña explicaba o afloramento costeiro e o conseguinte crecemento do fitoplancto: é posible que a caída da produción marisqueira estea causada por exceso de mexillón nas rías? A resposta do especialista en modelización do ecosistema costeiro foi que non, dada a grandísima riqueza das augas galegas e a elevada taxa de renovación do fitoplancto. Segundo o seu entender as bateas de mexillón non son o factor limitante e a causa da caída

da produción marisqueira debe de buscarse noutras variables. Esta opinión foi revalidada por outra das científicas presentes no taller.

A idea de que hai demasiado mexillón nas rías e que o mexillón consume tal cantidade de fitoplancto que o resto dos recursos mariños das rías quedan sen comida suficiente para o seu desenvolvemento non é nova. Cando unha campaña de marisqueo non é boa, sempre hai quen lle bota a culpa ao mexillón sen mirar máis aló e sen facer a máis mínima autocrítica.

Pero a realidade é teimuda e os datos de PescaGalicia nos demostran que todos os anos a ría de Arousa, onde están fondeadas case o 70% das bateas de mexillón, é con moita diferenza a máis produtiva de todas as rías, xa que todos os anos é a

ría que reporta producións maiores de bivalvos (tanto de mexillón como de ameixas...) e doutros importantes recursos da flota artesanal (centola, nécora, camarón...).

Isto concorda cos estudos realizados fai anos en Galicia, e máis recentemente en Canadá ou no Reino Unido, que demostran que onde hai cultivo de mexillón (tanto en bateas como en longlines) a produtividade natural aumenta e con ela as posibilidades de captura para a flota artesanal. Resumindo, onde hai bateas hai vida e riqueza; e senón que lle pregunten aos golfiños que se achegan ás bateas a pescar.

E isto enlaza cun novo concepto que cada vez imos escoitar máis: desenvolvemento rexenerativo. Unha idea que gaña forza nas

institucións europeas, e que vai máis aló do coñecido desenvolvemento sustentable. O desenvolvemento rexenerativo ten unha visión colaborativa da economía que se inspira na natureza, que respecta os límites do planeta e que implica restaurar a saúde e vitalidade dos ecosistemas. Xa non se trata de procurar un impacto negativo nulo, rexenerativo implica que as actividades económicas, as cidades ou os sistemas de produción de alimentos crean condicións propicias para a vida.

O noso cultivo é unha produción natural de proteína de alta calidade. Un sistema único de producir alimentos que está totalmente adaptado ao entorno e que ten baixa pegada ambiental. Unha actividade que aproveita do xeito máis eficiente o potencial nutritivo renovable das augas galegas e que crea sinerxias positivas para outras actividades produtivas artesanais nas rías, ao tempo que suma servizos ecosistémicos positivos. O noso cultivo forma parte dun sistema socio-económico rexenerativo e equitativo.

Con todo, temos que seguir esforzándonos e procurar unhas mellores prácticas e unha maior circularidade dos materiais de cultivo. E temos que transitar con máis empeño cara a unha completa descarbonización das nosas actividades para que os impactos positivos de Mexillón de Galicia se multipliquen.

*Departamento de I+D+i
de Mexillón de Galicia.*



*Sempre listos para celebrar o Nadal xunto a ti.
Felices festas!*



A COCIÑA DE MEXILLÓN DE GALICIA

MEXILLÓN DE GALICIA AO ESCABECHE CÍTRICO CON PURÉ DE COLIFLOR Á BRASA

POR JONATHAN MOTA

A nova entrega desta sección ten como protagonista a Jonathan Mota, cociñeiro e propietario de "Mijo minibar", restaurante situado na cidade de Vigo. A proposta que elaborou é "Mexillón de Galicia ao escabeche cítrico con puré de coliflor á brasa". "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:

- Mexillón de Galicia fresco: 5kg
- Coliflor: 1 peza de 800 g aprox
- Manteiga: 240 g
- Nata: 500 g
- Sal: ao gusto
- Pementa: ao gusto
- Soia: 50 g
- Vinagre de arroz: 140 g
- Zume de laranxa: 100 g
- Raspadura de laranxa: 2 g
- Alga kombu: 5 g
- Auga: 25 g
- Azucre: 15 g
- Cebola: 150 g
- Cenoria: 150 g
- Loureiro seco: 1 folia
- Pementa negra en gran: 1 g
- Aceite de oliva: cantidade necesaria
- Aceite de oliva virxe extra: cantidade necesaria

MONTAXE:

Nun prato fondo primeiro servimos o puré de coliflor que aínda estará quente. Logo colocamos a carne dos mexillóns que foron sacados da cuncha sobre o puré, vertemos a salsa escabeche quente por encima daqueles, decoramos con parte da cebola e cenoria cociñada, vertemos aceite de oliva virxe extra e terminamos coa nosa herba aromática de preferencia, pero recomendamos o ceboliño.

Agora só toca gozar do prato con familia ou amigos!

ELABORACIÓN:

O primeiro que debemos facer é acender carbón para poder asar a coliflor. Mentres se van formando as brasas comezamos a elaboración da salsa escabeche.

Empezamos cortando á xuliana a cebola e as cenorias e vertémolas nun cazo profundo onde seguidamente mesturaremos a soia, o vinagre, o zume de laranxa, a súa raspadura, o azucre, o alga, a auga, o loureiro e a pementa.

Todo isto cociñáremolo a lume medio forte ata chegar a fervor, despois baixaremos a mínimo e manteremos uns 15 minutos aproximadamente reducindo.

Apartamos do lume e reservamos. Cando as brasas xa estean listas para cociñar, asaremos a coliflor. Colлерemos a peza, pulverizámola con aceite de oliva e colocámola o máis próxima posible ás brasas buscando un tostado no exterior. Teremos que dar a volta á peza constantemente buscando un tostado uniforme. Unha vez conseguido pasaremos a un cazo rompéndoa en anacos medianos e mesturaremos coa manteiga, a nata e sal e pementa ao gusto.

Cociñamos a lume forte ata que a coliflor estea totalmente branda ao tacto dun garfo. Seguidamente pasamos toda a mestura a un batedor e trituramos

ata conseguir unha consistencia homoxénea.

Mentres o batedor fai o seu traballo, nun cazo á parte quentamos un chorriño de aceite con medio vaso de viño branco seco e unha folia de loureiro. Pasamos os mexillóns na súa cuncha previamente limpos e eliminadas as barbas e tapamos ata que se abran. Retiramos os mexillóns da pota a unha bandexa e gardamos unha pouco da auga da cocción.

Coa auga dos mexillóns reservada engadiremos un toque ao escabeche, pero tendo coidado de non pasarse. O que buscamos é integrar o sabor dos mexillóns á mesma e resaltar a súa salinidade. Quentamos nun cazo a mestura a lume medio. Xa temos todas as preparacións para empezar a emprar.



FOTOS: Óscar Vifer

**GRAZAS A TODOS OS QUE O FACEDES
PARTE DA NOSA FAMILIA. BO NADAL!**

