



I XORNADAS GALEGAS DO porco celta

GUÍA DE CRÍA DA
RAZA PORCINA CELTA

O PROGRAMA NACIONAL DE LOITA
CONTRA A ENFERMIDADE DE AUJESZKY

03

05

08

Vista atrás ao 2007

Amigos e amigas do Porco Celta,

Botando a vista atrás e rememorando este ano 2007 que vimos de deixar non podemos senón estar satisfeitos dos logros e avances acadados en prol da nosa raza porcina celta. Se ben a nosa andaina como Xunta Directiva comezou o 3 de xuño do citado ano, cando a **Asemblea Xeral de Socios decidiu e confiou en que eramos as persoas axeitadas para traballar por e para ASOPORCEL**, moitos de nós xa levabamos anos vinculados neste proxecto que naceu alá polo 1999 en Triacastela. A nosa ilusión, premiada por esa confianza outorgada polos socios, fainos traballar dende entón **para seguir mellorando unha raza cada vez máis consolidada no sector gandeiro galego e nos mercados alimentarios.**

E podemos afirmar sen medo a equivocarnos que este ano 2007 resultou de enorme satisfacción na avaliación de resultados e progresos.

En primeiro lugar, temos que falar dun **importante incremento no que é o número de socios e de explotacións que forman parte de ASOPORCEL; somos xa máis de 200.** Do mesmo xeito, da man deste incremento tamén rexistramos un crecemento no número de animais inscritos no Libro Xenealóxico da Raza Porcina Celta.

Sen embargo, a pesares do aumento, en 2007 detectamos un aspecto importante sobre o que estamos a traballar para encauzalo satisfactoriamente. Referímonos á **crecente demanda de animais por parte dos elaboradores de produto de Porco Celta.** Unha demanda constante que por veces supera á oferta dos nosos gandeiros. Que haxa unha forte demanda por parte do mercado é bo para a raza, pero para satisfacela axeitadamente é necesario organizar ben as producións dos nosos gandeiros e as necesidades dos elaboradores. Neste aspecto, o traballo diario do persoal técnico de ASOPORCEL é esencial para coordinar as necesidades duns e doutros. Por iso, dende aquí **pedimosvos, socios e socias de ASOPORCEL, que colaboredes todo canto poidades connosco, á vez que nos demandedes axuda e colaboración sempre que o necesitedes.**



Durante o 2007, a Asociación organizou e participou en todo tipo de actividades co obxectivo de mellorar e promocionar a nosa Raza. Falamos de **festas gastronómicas, exposicións, feiras e xornadas alimentarias; congresos, encontros e xornadas; concursos e festas temáticas.** Un importante abano de accións, non só por toda a xeografía galega, senón tamén no resto da Península, que serviron para amosar o traballo dunha Asociación consolidada e entregada á defensa do Porco Celta.

O ano 2008 xa está en marcha. Son moitos os proxectos de futuro nos que implicamos as nosas ilusións e esforzos.

sumario

- 02 Carta da Xunta Directiva de ASOPORCEL e Sumario
- 03 Novas: Aumenta a demanda de Porco Celta de Cebo
- 04 Novas: Novo veterinario en Asoporcel
- 04 Novas: 2008, un ano cheo de proxectos e actividades
- 05 Guía de cría da Raza Porcina Celta
- 08 Sección técnica: Programa nacional de loita contra a enfermidade de Aujeszky
- 09 Sección técnica: Por que aumenta tanto a demande de Porco Celta?
- 10 Entrevista: Jesús González, criar Porco Celta nos Ancares
- 12 Asoporcel: Finca de Santalla, Triacastela

I Jornadas Galegas do Porco Celta



A importancia actual da Raza Porcina Celta

Baixo o lema A importancia actual da Raza Porcina Celta, as Xornadas arredor do Porco Celta celebráronse no Pazo de Feiras e Congresos de Lugo do 5 ao 7 de febreiro de 2009. Algo máis dun cento de asistentes, fundamentalmente estudantes da facultade de Veterinaria e da EPS de Lugo, así coma gandeiros interesados na mellora da Raza asistiron a unhas xornadas que resultaron un éxito sen precedentes.

As previsións da organización, que correu a cargo da Asociación ASOPORCEL, foron amplamente superadas, non só no que se refire á participación de asistentes, senón tamén polo que se refire á calidade e grande nivel de ponencias e ponentes, especialistas no sector provintes de toda España. Sen esquecer o éxito das actividades paralelas que se organizaron arredor das Xornadas, e das que falaremos ao longo deste terceiro número da revista (Bonotapa, Cata a Cegas, Comida de Gala, Visita a explotación gandeira...).

Unhas xornadas que serviron para pór de manifesto a importancia dunha raza autóctona galega, o Porco Celta, que, desde 1999, está sendo recuperada e consolidada a través do traballo de ASOPORCEL. Unha raza que xera uns produtos de altísima calidade nun mercado que cada vez os demanda con máis asiduidade.

Estas primeiras Xornadas Galegas do Porco Celta, non foron posibles sen o patrocinio da Consellería do Medio Rural, en concreto a través da súa Dirección Xeral de Produción, Industrias e Calidade Agroalimentaria. Do mesmo xeito, contou coa colaboración da Universidade de Santiago de Compostela, así como de Xenética Fontao.



Desenvolvemento das Xornadas



As I Xornadas Galegas do Porco Celta, tal e como indicaba o seu lema, A importancia actual da Raza Porcina Celta, abordaron todos os aspectos relacionados con aquela pero tamén serviron para coñecer a realidade doutras asociacións do sector porcino de toda España. Do mesmo xeito, outras intervencións, a cargo de institucións da administración pública ou do eido da investigación puxeron enriba da mesa aspectos enormemente interesantes para a realidade do sector.

Ao redor do Porco Celta

Sen dúbida, o tema estrela destas Xornadas foi a Raza Porcina Celta. Neste senso, expuxéronse diversos relatorios ao redor do Porco Celta:

José Antonio Carril, Coordinador Xeral de ASOPORCEL, “Evolución da Asociación de Criadores de Raza Porcina Celta. Perspectivas de futuro: Comercialización”:

Departiu sobre as perspectivas de futuro da raza, encamiñadas á súa consolidación e á comercialización dos seus produtos. XXX

Antonio Iglesias, profesor da área de Producción Animal da Universidade de Santiago de Compostela (USC), “Análise Productiva do Porco Celta”:

expuxo a análise produtiva da Raza. XXX

Antonio Rigueiro, catedrático de Producción Vexetal da USC, “Aproveitamento Silvopastoral”:

Levando a cabo unha comparativa con divesas especies e razas utilizadas tradicionalmente no pastoreo, como pode ser a caprina, bovina ou equina, abordou a importancia do aproveitamento silvopastoral por parte do Porco Celta.

Deste xeito, abordouse o tipo de alimentación que a Raza consume no monte, así coma os posibles beneficios derivados da mesma. E, doutra banda, indiciu na importancia que adquire o Porco Celta na limpeza e preservación do monte galego. XXX

José Manuel Lorenzo, Centro Tecnolóxico da Carne de Galicia, “Estudos realizados coa Raza Porcina Celta”:

O representante do centro investigador ourensán iniciou a súa ponencia cunha breve exposición do que é o Centro Tecnolóxico da Carne, das súas instalacións e do seu persoal, así como as funcións, obxectivos e proxectos que están a levar a cabo.

De seguido, centrouse no proxecto que están a realizar utilizando a raza Porcina Celta, estudo arredor da finalización con castaña en Porco Celta, a través do emprego de diferentes tipos de proporcións. Aínda que sinalou que non se poden aportar neste momento conclusións do estudo, xa que está en pleno proceso de execución, si aproveitou para describir o seu desenvolvemento, así coma as técnicas empregadas, as cantidades, os tipos de castaña empregados, etc.

O obxectivo do estudo é describir a influencia de esta finalización de castaña na canal resultante, segundo as porcentaxes de castaña utilizados previamente: calidade da carna, que porcentaxes de graxa aporta, etc.

O estudo estase levando a cabo en colaboración coa Universidade de Vigo, ASOPORCEL e o INORDE.

Eugenio Prados, secretario técnico de ASOPORCEL, “Sistemas de produción de Porco Celta”:

O representante de ASOPORCEL departiu sobre os diferentes tipos de explotacións de Porco Celta en Galicia, e sobre as diferentes tipoloxías de sistemas de produción existentes naquelas. Neste senso, analizou que tipo de instalacións se contemplan nas diferentes instalacións, destacando os seus pros e contras.

Noutra liña, levou a cabo unha revisión do que son as normativas de extensivo.

Finalmente, a intervención de Prados concluiu salientando que sistemas son os máis eficaces para facer rendible unha explotación de Porco Celta.

Javier López Viana, director do laboratorio de Xenética Molecular de Xenética Fontao SA, “A caracterización xenética da Raza Porcina Celta e as aplicacións na trazabilidade do produto”:

O representante do centro investigador lucense describiu o proxecto encamiñado a definir a caracterización xenética da raza Porcina Celta co obxectivo de atopar un único marcador xenético que indique inequivocamente estae ante animais ou produtos de Porco Celta.

A investigación de Xenética Fontao propiciaría unha ferramenta esencial para verificar a trazabilidade completa dos produtos de Porco Celta. Permitiría tomar mostras en canales e en produtos xa elaborados para detectar posibles fraudes con exactitude e evitalos, sabendo en todo momento de que animal proveñen.

Unha vez achado o marcador, os técnicos de ASOPORCEL recollerían mostras (sangue, produto) que serían analizadas no laboratorio lucense para verificar a existencia ou non dese marcador xenético exclusivo, aspecto fundamental para garantir unha marca de calidade baseada no Porco Celta.

Alba García Golmar, veterinaria de ASOPORCEL, “Caracterización Racial da raza Porcina Celta”:

A veterinaria da Asociación falou das características raciais específicas das diferentes variedades que en Galicia posúe a Raza. Deste xeito, centrouse nos aspectos morfolóxicos e produtivos do Porco Celta.

O Porco Celta é un animal de sistema óseo e muscular de moito desenvolvemento, de membros alongados, de óptima aptitude para a marcha; é neste senso, moi característico seu andar “bambeante”. A súa cabeza é forte, longa e carnosa, con orellas moi pendentes e anchas que cobren os pequenos ollos. O fociño, deprimido na careta ancha. A pel do Porco Celta é grosa, poboada de serdas abundantes. O seu tronco é moi longo pero aplanado, co dorso en carpa. A grupa é caída e o rabo xeralmente é groso e longo. Son animais rústicos, áxiles, con boa aptitude para a marcha polo seu forte aparato locomotor que lle permite recorrer grandes distancias no pastoreo, como se facía antigamente con esta Raza en Galicia.

En canto ás variedades, a veterinaria de ASOPORCEL describiu a Santiaguesa, ubicada dende Santiago cara o sur de Galicia ata a fronteira con Portugal, que posúe pel branca de color rosado cuberta de abundantes cerdas, longas e fortes. Da variedade Barcina, pintada con lunares de cor pizarroso. E da Carballina, que se sitúa na comarca de Carballo (A Coruña) e arredores, e que posúe unha capa pintada de negro forte brillante que, en ocasións, chega a cubrir case todo o corpo (tamén existen exemplares con manchas de color cobrizo).

Gerardo Rivero, Xefe do Servizo de Producións Gandeiras da Dirección Xeral de Produción, Industrias e Calidade Agroalimentaria da Consellería do Medio Rural, “Actuacións da Consellería do Medio Rural para o apoio á produción de Porco Celta”:

Finalmente, pechando as intervencións arredor do Porco Celta, XXX



Outras razas

As Xornadas contaron ademais con relatores vidos doutras partes da Península, achegando tanto temas relacionados con outras razas de porcino como aspectos máis xerais, sempre ao redor da temática abordada, o sector da raza porcina:

Begoña Peinado, Instituto de Investigación y Desarrollo Alimentario de Murcia, “El Chato Murciano”:

A experta murciana descubriu aos asistentes a realidade do porco Chato Murciano, dende a súa recuperación con poucos exemplares (1980-2002), pasando pola creación da asociación de criadores, ACHAMUR (2002-2008), ata a situación actual, onde se acadou un aumento no número de socios así como a súa profesionalización, solicítase a xestión do Libro Xenealóxico, etc. Hoxe, posúen máis de 500 femias, así coma 20 berracos, 17 deles en banco de xermoplasma.

Na recuperación desta raza autóctona, na que foi fundamental o apoio da universidade de Murcia ou o INIA, a estratexia posta en marcha foi a creación dun banco de seme onde se acadou unha viabilidade de uso para reprodución, tras anos de traballo, xa que se partía dun baixo censo de exemplares coa consecuente escasa variabilidade xenética.

O Chato Murciano destaca pola súa gran rusticidade, resistencia ás enfermidades, adaptación ao medio e pola calidade da súa carne. Os produtos derivados tamén son unha recuperación dos produtos tradicionais da zona: longaniza, sobrasada, fuet, etc. Ao igual que o Porco Celta, existe unha alta demanda dos seus produtos, que supera á oferta.



Elena Diéguez, secretaria executiva da Asociación Española de Criadores de Ganado Porcino Selecto Ibérico Puro y Tronco Ibérico (AECERIBER), “A Raza Ibérica Pura. Situación Actual”:

A raza porcina Ibérica pura tamén estivo presente nas Xornadas, a través da asociación AECERIBER, defensora da pureza e do avance da Raza, que hoxe conta con 783 socios directos, máis de 1.500 explotacións, 150.000 femias e 4.686 machos.

A evolución desta raza nos últimos anos recóllese na frase “da extinción á saturación”, situación na que a raza supón o 17% do PBI de Extremadura, sendo o primeiro sector gandeiro en facturación (4.600 millóns de euros), con 26 millóns de cabezas en 2007 e unha produción nese ano de 3,2 millóns de toneladas.

Elena Diéguez comentou outros aspectos como a importancia de defender a pureza da raza, ante a imposibilidade de competir con cruces, con produción en extensivo. Dos enganos aos que levan determinados etiquetados, polo que se busca a transparencia, a diferenza dun produto de alta calidade e a correcta información, a través da certificación de calidade e da trazabilidade.

Asociación Regional de Criadores de Cochino Negro Canario

O Negro Canario é unha raza que parte das dificultades de vivir nas Illas Canarias, onde o sector porcino en xeral ten que asumir altos prezos dos cereais, xa que non hai unha produción propia e hai que exportalos. Engadido ás poucas granxas, sae máis económico importar carne de porco branco que producila. Ante isto a Asociación, dende 2006, realiza estudos para aproveitar subprodutos do sector agrario canario para abaratar custes. As dificultades tamén se presentan á hora de intercambiar reprodutores, algo case imposible entre illas; por iso, trabállase na colaboración con outras asociacións de criadores de razas autóctonas canarias, para facer forza. É unha raza aínda pouco coñecida e ten poucas vías de comercialización. Neste senso, a Asociación traballa para difundila o máximo posible a través de xornadas, feiras ou degustacións de produto. Tamén se traballa para incluíla en estudos científicos ou na creación dunha marca de calidade.

Fernando Jorge Ruivo de Sousa, secretario técnico da Raza Bovina Mirandesa (Portugal), “Estratégias para a valorización dos bovinos de Raça Mirandesa: A carne. Sistema de comercialización e Traçabilidade”:

Ruivo de Sousa participou nas xornadas para describir o sistema de trazabilidade e comercialización empregado na raza bovina Mirandesa, esquema exportable en moitos aspectos a unha raza de porcino.

Os bovinos de raza Mirandesa son unha raza autóctona do nordeste de Portugal. Como a lexislación portuguesa impide o rexistro de marcas coa designación de razas ou variedades locais, a Asociación creou unha agrupación de produtores para a carne Mirandesa producida na área xeográfica do berce da raza, someteuno á aprobación do Estado Portugués e da UE. En 1995 foi recoñecida a DOP Carne Mirandesa e iniciouse de inmediato a súa comercialización. A agrupación de produtores ten a figura xurídica dunha Cooperativa no cal os cooperantes teñen igual poder representativo. O capital social é representado polo número de vacas que os produtores deteñen.

A misión da Cooperativa asenta no mantemento e valorización da imaxe e calidade da DOP “Carne Mirandesa”; os valores da organización son a innovación, responsabilidade e a transparencia. A estratexia da Cooperativa nos últimos 12 anos tense centrado na progresión na cadea de valor do produtor e na aproximación aos consumidores. A trazabilidade desempeña un papel fundamental no proceso de transparencia e competitividade. Como resultado deste traballo, o número de vacas creceu; o Libro Xenealóxico ten activas 5811 vacas, e o número medio de vacas por explotación é de 10. A DOP Carne Mirandesa, é unha das mencións máis valorizadas do país.

Francisco Javier Solano, presidente da Asociación de Produtores de Porco Ibérico de Extremadura, “Situación actual e perspectivas de futuro do subsector Porcino Ibérico”:

Solano levou a cabo a presentación do Plan de Acción Estratégico para o desenvolvemento, a rendabilidade e a sostenibilidade da produción de porco ibérico en Extremadura. Describiu os obxectivos da Asociación, nacida en 2007, así como as estratexias de posicionamento no mercado e de defensa da cría do Porco Ibérico extremeño. Unha iniciativa pionera para traballar de xeito colectivo polo sector en Extremadura, sen solaparse cos intereses doutras asociacións. A Asociación conta con máis de 1.500 socios, 2.000 explotacións gandeiras e máis de 2 millóns de porcos ao ano.

Do mesmo xeito, a Asociación estuda as ameazas e oportunidades que poidan afectar ao desenvolvemento da cría do porco ibérico, diferenciando a calidade do porco criado en Extremadura a escala nacional e internacional.



Jaime Jaume, enxeñeiro agrónomo do Departamento de Produción do IBABSA (Illas Baleares), “Cerdo Negro Mallorquín: exemplo de conservación dunha raza autóctona”:

O porco negro mallorquino é a única raza porcina propia das Illas Baleares en estado de conservación, aínda que se atopa en perigo de extinción. A utilización do porco negro mallorquino en pureza para a elaboración de produtos tradicionais de calidade, permitiu incrementar o censo de reprodutores inscritos no Libro Xenealóxico a partir de 447 exemplares rexistrados en 1998. Con todo o censo actual non alcanza os 1300 reprodutores, co que presenta unha lixeira tendencia á diminución e ao incremento do tamaño medio das explotacións.

Destaca a súa conservación como recurso xenético, debida ao consumo de lechona e de Sobrasada de Mallorca de Porco Negro (IGP). O programa de conservación do porco negro mallorquino desenvólvese nas mesmas explotacións que manteñen a raza. O seu obxectivo é dobre, por unha banda manter a diversidade xenética e por outra limitar o crecemento da consanguinidade.

O programa de conservación baséase no Libro Xenealóxico, na identificación electrónica dos reprodutores, para así garantir a fiabilidade dos rexistros, a información xenealóxica e a limitación da descendencia que cada exemplar reprodutor pode deixar na seguinte xeración.

Amparo Martínez, departamento de Xenética da facultade de Veterinaria de Córdoba, “Identificación xenética do Porco Ibérico”:

Resumen Alba





Aspectos máis xenéricos abordados

Tres foron os relatorios que abordaron cuestións de carácter máis xeral, que afectan ás razas autóctonas no seu conxunto:

Isabel Vázquez, Xefa do Servizo de Investigación Gandeira INIA de Madrid: “Modelo de xestión do Patrimonio Xenético”.

Juan Vicente Delgado, profesor da facultade de Veterinaria da Universidade de Córdoba e secretario da Sociedade Española de Recursos Xenéticos Animais (SERGA): “Importancia das razas autóctonas españolas na produción gandeira”.

Francisco Chivite, Subdirector Xeral de Gandería da Consellería do Medio Rural: “Produción de gandarías alternativas no desenvolvemento rural”.

Finalmente, a intervención que pechou as xornadas

Clausura

A clausura do evento contou coa presenza, ademais de Francisco Chivite, do profesor Antonio Iglesias, do coordinador de ASOPORCEL, José Antonio Carril, de Ana María Bravo, decana da facultade de Veterinaria de Lugo (USC), e de Patricia González-Seco Vijande, Presidenta do Colexio de Veterinarios de Lugo.

Conclusións

Conclusións Técnicas

Logo da celebración das I Xornadas Galegas do Porco Celta, salientamos fundamentalmente dúas reflexións técnicas ao redor das mesmas.

1) Cumpriuse o obxectivo de facer chegar ao mundo universitario, aos futuros enxeñeiros de Montes e Agrarios, así coma aos que serán os nosos veterinarios en breve prazo de tempo, o mundo do Porco Celta. Achegarlles a realidade desta nosa Raza era todo un reto e podemos dicir que converteuse nun logro.

2) A través das Xornadas, aprendemos os sistemas de traballo doutras razas autóctonas españolas da especie porcina, que están a desenvolver programas de recuperación, fomento, difusión e comercialización. Os responsables técnicos de cada unha destas razas expuxeron os traballos desenvolvidos en cada caso así como o enfoque actual e as repercusións das súas actividades, isto é, os froitos colleitados e o camiño a seguir. Esta confluencia de ideas arroxou luz aos técnicos da raza Porcina Celta, xa que lles permitiu saír desa situación de “illamento” propiciada pola ausencia de asociacións similares en Galicia. O contacto con asociacións e técnicos que funcionan de xeito similar aos nosos foi verdadeiramente enriquecedor.

Repercusións sociais

Por outra banda, as Xornadas trascenderon o ámbito do técnico e do especializado e acadaron dar a coñecer á nosa Raza á sociedade:

1) Unha exitosa campaña mediática das Xornadas propiciou unha repercusión social constatada: durante os tres días de celebración, e tanto xa antes coma despois, en Lugo e en Galicia falouse de Porco Celta, e os medios de comunicación fixeronse eco da importancia dunha raza que é da nosa terra, unha raza galega. A presenza en medios coma La Voz de Galicia, El Progreso, Televisión de Galicia, Cadena SER, Cadena COPE, e moitos outros, foi continuada.

2) É importante salientar tamén a repercusión económica das Xornadas. Tanto a súa organización, como as actividades xeradas arredor delas e a conseguinte promoción da Raza, estímase que supuxeron un impacto económico dos 60.000 euros.

3) Un dato certamente revelador e que salientamos pola súa relevancia foi que nos días en que se celebraron as Xornadas e tralas mesmas, chegouse a esgotar o produto de Porco Celta dos diversos elaboradores que o producen. A repercusión mediática así coma a curiosidade suscitada nos padais máis esixentes, foron causas seguras deste éxito.

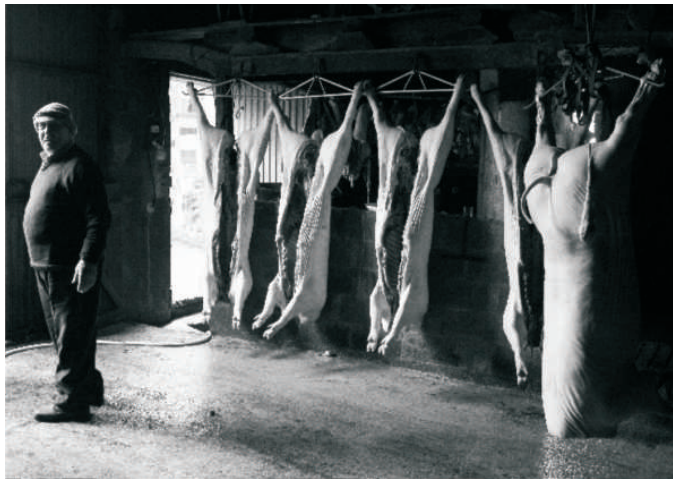
Actividades complementarias

Ademais das xornadas propiamente ditas, os organizadores levaron a cabo actividades de tipo lúdico-gastronómico, encamiñadas a amosar aos asistentes as excelencias do porco celta.

Desta forma, o xoves 5 de febreiro tivo lugar unha cata comentada sobre tres tipos de xamón, un deles de porco celta, na que os asistentes avaliaron e cualificaron (a cegas) cal dos tres produtos era o mellor, impóndose finalmente o celta.

Baixo o nome de “Bonotapa”, o venres 6 cada congresista contou con 6 bonos que lle permitiron degustar gratis unha consumición e unha tapa de porco celta en seis locais colaboradores de diversas zonas da cidade de Lugo. Foi tal o éxito, que as tapas ao final da xornada esgotáronse na maioría dos establecementos.

O sábado 7, como colofón a un exitoso congreso, que superou todas as expectativas iniciais da organización, tivo lugar unha homenaxe aos socios fundadores de ASOPORCEL así como ás ganderías galegas que apostan de forma máis decidida pola raza. Homenaxe que levou a cabo no transcurso dunha comida de confraternidade celebrada nun coñecido restaurante lucense.



Exposición Fotográfica “A Matanza do Porco”

Durante o transcurso das xornadas, o salón de actos do Pazo de Feiras e Congresos de Lugo, acolleu unha exposición fotográfica baixo o lema A Matanza do Porco. A mostra foi cedida polo fotógrafo lucense Rodrigo Díaz López.



A exposición ilustrou as diferentes fases nas que se desenvolvía o tradicional sacrificio do porco en Galicia. Fotos de arquivo que serviron para que os asistentes ao congreso e visitantes recordasen ou rememorasen un proceso ancestral que certamente se perde no tempo.

Cata Comentada

O xoves 5 de febreiro, a partires das 20:00 horas, desenvolveuse na cervexería La Estrella de Lugo unha actividade que resultou todo un éxito, a cata comentada e “a cegas” de tres tipos de xamón. Un éxito, polo número de asistentes, máis de 60, e porque, tras a correspondente cumplimentación por parte dos participantes dos formularios de catalogación dos diversos xamóns, venceu o xamón de Porco Celta.



A cata foi explicada e comentada por Elena Diéguez, secretaria executiva de AECERIBER e auténtica mestra de ceremonias neste tipo de eventos, xa que na mesma participaban tanto profesionais como xente sen experiencia neste apaixonante mundo da cata. Tras a explicación, os mestres cortadores comezaron a súa labor, cortando un xamón de Porco Celta, un de D.O. Teruel e un terceiro de Serrano de Bodega. Os asistentes foron catando lonchas de xamón de tres pratos distintos, sen saber en ningún momento a que tipo de exemplar pertencían.

Tras probar cada anaco, cubriron a correspondente avaliación. O relato final foi o que segue:

- Porco Celta: 31
- D.O. Teruel: 14
- Serrano de Bodega: 2

A primeira edición de cata comentada arredor de diversos xamóns, entre eles o de Porco Celta, foi un éxito rotundo, e a bo seguro, terá sucesivas edicións.



Bonotapa

As I Xornadas Galegas do Porco celta naceron cunha eminente vocación técnica e científica. Pero desde a organización das mesmas tamén se pensou en dotar ao evento de actividades paralelas, de carácter máis lúdico, nas que, sen perder de vista a temática esencia, é dicir, o porco celta, se lle ofrece a poñentes e participantes unha atractiva alternativa de ocio. Así, todos tiveron a posibilidade de degustar tapas de porco celta, e coñecer algúns dos locais hostaleiros máis emblemáticos da cidade que colaboran habitualmente co porco celta, posibilidade que se materializou na actividade denominada “Bonotapa”.

A bonotapa permitía a cada posuidor da mesma, degustar de balde 6 tapas de porco celta coa correspondente consumición nos locais que participaron na actividade. Locais de diversas zonas de Lugo, co obxectivo de facer que os participantes coñecesen algunhas das zonas de tapeo da cidade. Os locais participantes foron a Cervecería Gambrinus, Restaurante Tempo, Cervecería La Estrella, Restaurante Ave César, Mesón da Rúa e Restaurante A Nosa Terra.

O éxito quedou patente en que todos os locais acabaron as súas existencias de tapas de porco celta, servíndose unha media de 110 tapas por restaurante. Algún dos establecementos participantes chegou a servir 140 tapas.

Visita a unha explotación

O sábado 7 pola tarde, coma colofón ás actividades técnicas da Asemblea, tivo lugar unha visita técnica á explotación de Santiago Rodríguez Villasante Daviña, secretario de ASOPORCEL, explotación industrial situada no concello de Taboada (Lugo).

Perto de 50 asistentes ás Xornadas desprazáronse nun autobús posto pola organización para ver de primeira man como é e debe ser unha explotación profesional que queira adicarse á cria do Porco Celta. As explicacións correron a cargo do profesor de Producción Animal da USC Antonio Iglesias.

Homenaxe aos socios fundadores

Pola súa inestimable labor na recuperación e conservación da Raza Porcina Celta, diversos socios fundadores de ASOPORCEL, recibiron unha merecida homenaxe durante o transcurso do Xantar de Gala que tivo lugar o sábado 7 de febreiro no restaurante lucense La Palloza.

Estos socios foron os primeiros que asinaron as actas de constitución da Asociación, en xaneiro de 1999. A partires dese momento, inician os trámites pertinentes para sacar adiante e consolidar ASOPORCEL. Por eso este merecido recoñecemento, que ademais coincide co décimo aniversario da Asociación que loita pola defensa e promoción do Porco Celta.

Os homenaxeados foron:

- Carmen Aira Freijo
- Carmen Regueiro Pombo
- Manuel Fontal Pérez
- M^a Luz Valcarce Álvarez
- Xesús Río Quiroga
- Xesús Celeiro Folgueiras
- Xosé Antonio Carril González-Barros



Homenaxe a persoas e institucións destacadas pola labor realizada na recuperación do Porco Celta

Do mesmo xeito, nese Xantar de Confraternidade tamén tivo lugar o recoñecemento merecido a todas aquelas persoas e institucións que, a partir da acción fundadora da Asociación, contribuíron ao seu avance e consolidación, e por extensión, ao da raza Porcina Celta.

Dende a Revista ASOPORCEL, unímonos a este recoñecemento salientando brevemente a inestimable contribución de cada un dos homenaxados:

INORDE: dende antes da constitución da Asociación, o Instituto Ourenán de Desenvolvemento Económico, preocupábase pola conservación da nosa Raza Porcina Celta. En concreto, buscando exemplares e recolléndolos no concello de Triacastela (Lugo), lugar onde se estaba a levar a cabo un traballo de investigación coa Raza e coa facultade de Veterinaria de Lugo. Dende aquela, o INORDE non escatimou en medios para axudar a ASOPORCEL no Programa de Recuperación do Porco Celta, a través da cesión das súas instalacións (Finca Armariz, no concello de Nogueira de Ramuín) e da cesión de exemplares selectos a gandeiros de Ourense, interesados na promoción e na cría do Porco Celta. A colaboración co INORDE dende entón é sempre estreita, onde os contactos entre os seus técnicos e os de ASOPORCEL son contínuos e constantes. O Instituto ourensán presta tamén á Asociación exemplares cado esta acode a feiras de gando coma Silleda, Lugo ou Melide.

Andrés Calo Santos: Dende Zas, Muíños (A Coruña), adicóuse durante toda a vida á cría de Porco Celta. Manteve a Raza en pureza, creando un importante influxo na súa zona, provocando nos seus veciños o interese polo Porco Celta. Comercializa exemplares puros de excelente conformación morfolóxica e a súa gandaría é das máis recoñecidas a nivel de calidade xenética.

Casa Suárez de Beba: Gandaría amiga de Andrés Calo, dende Mazaricos (A Coruña) comparten con el viaxes, animais e viandas derivadas do Porco Celta. É tamén unha das explotacións pertencentes ao rexistro fundacional, que alberga animais de total pureza. Colaboradores estreitos con ASOPORCEL dende o principio, asistiron e asisten a todos os eventos organizados pola Asociación, ademais de colaborar activamente, representando e axudando a difundir a Raza, por exemplo, atendendo o stand da Asociación en diversas feiras gandeiras.

José Otero Diéguez: Importante gandaría de Taboada (Lugo) que alberga diferentes ecotipos de Porco Celta, promovendo a selección, asesorado estreitamente polos técnicos de ASOPORCEL. Así mesmo, axudou a difundir exemplares da Raza a outros puntos de Galicia.

Eduardo Pazos Calvar: Beariz, Ourense. Un dos primeiros gandeiros ourensáns en achegarse ás fincas das que dispoñía ASOPORCEL en Triacastela, fincas que contiñan os núcleos de bancos de animais necesarios para obter raza pura Porco Celta. Eduardo difunde o Porco Celta na súa zona e crea a SAT Oural de Beariz, que hoxe é un dos centros máis importantes en censo e en actividade dentro da Asociación.

Benjamín Dávila Sánchez: Foi o primeiro directivo non fundador que se sumou aos fundadores para, de forma altruísta, arrimar o ombreiro e tirar do carro sen rechistar, e cedendo os seus animais seleccionados con moito capricho para presentar en feiras. Tamén destaca porque cedeu os seus machos para monta natural en explotacións incipientes, de recente creación e interesadas na cría do Porco Celta.

Fundación Feiras e Exposicións de Lugo: entidade que xestiona o Pazo de Feiras e Congresos de Lugo, recinto dende onde desenvolve a súa labor ASOPORCEL. Rendímolles homenaxe polo cariño que perciben todos os socios que entran en dito Pazo, sentíndose coma na propia casa. Lugar que pon a disposición as súas instalacións para o avance do Porco Celta, non só albergando a sede das oficinas administrativas da Asociación, senón tamén cedendo o seu salón de actos e as súas salas para cursos, asembleas ou xornadas como as celebradas o pasado mes de febreiro. E tamén destacamos o trato cercano e familiar dos dirixentes da Fundación Feiras e Exposicións, así coma o de todos os seus empregados.



Asemblea Xeral Ordinaria de Socios

A Asemblea Xeral Ordinaria de ASOPORCEL do ano 2009, correspondente ao exercicio 2008, celebrouse no Pazo de Feiras e Congresos de Lugo o 7 de febreiro e resolveu os seus puntos con dilixencia e o acordo da maioría dos seus socios.

Deste xeito, aprobouse por unanimidade:

1) ...

2) Soutos Galegos:

Soutos Galegos

Na Asemblea celebrada no mes de abril de 2008, decídese por en marcha unha entidade de apoio para ASOPORCEL, a sociedade limitada Soutos Galegos, encargada de realizar diferentes actividades que a Asociación lle encomenda. Destacamos:

1) Certificación, vixilancia e defensa da marca de calidade "PORCOCELTA": Soutos Galegos encarga a unha empresa específica do sector industrial cárnico etiquetas e precintos que van identificar as pezas derivadas da canal, para garantir a trazabilidade do produto: "do campo á mesa". Precintos, Etiquetas

2) Deseño, elaboración e execución do Programa de Cría: A Consellería do Medio Rural oferta, no DOGA do mes de marzo de 2008, para as asociacións de criadores de razas autóctonas galegas unha subvención onde contemplan a elaboración e desenvolvemento do programa de cría da raza en cuestión. A citada asemblea de ASOPORCEL convócase en abril de 2008, co prazo aberto para formalizar a solicitude para optar a dita subvención, para lle consultar aos socios e socias, en primeiro lugar, se solicitar ou non esta axuda. E, en caso de facelo, como enfocala. O inconviniente da convocatoria era que plasmaba un 20% non subvencionable que debía aportar a propia Asociación. A asemblea acorda seguir adiante, e o escollo soluciónase mediante cotas, a cargo dos socios.

3) Programa de Cría: nesta asemblea valórase moi positivamente o seu desenvolvemento, logo de seren aprobado na xuntanza anterior. Neste senso, este Programa de Cría foi unha decisión moi acertada da asemblea de socios do mes de abril de 2008, onde fora aprobado por maioría absoluta, con só un voto en contra. Dita aprobación supuxo por en marcha e executar o Programa de Cría tal e como se propuxo dende os servizos técnicos de ASOPORCEL. A Asemblea, vistos os resultados, demostrou ser sabia na súa decisión. Hai que ter en conta ademais que con esta decisión os gandeiros socios decidiron renunciar a unha parte dos seus incentivos económicos da axuda correspondente a este Programa en prol de mellorar a xestión da ASOCIACIÓN para completar e mellorar o obxecto principal da mesma: o Porco Celta. Noutras verbas, ne o proxecto común e sacar adiante á Raza.

Concluída a Asemblea, e como xa e tradición, tivo lugar unha Comida de Confraternidade no restaurante La Palloza que serviu para conmemorar o X Aniversario da constitución de ASOPORCEL coma Asociación recuperadora, defensora e promotora do Porco Celta.



3) Programa Sanitario: Aos socios participantes no Programa de Cría se lles inclúe, tras as negociacións realizadas con Soutos Galegos, a vixilancia que garanta un status sanitario mínimo nas explotacións participantes. Os mínimos esixidos son a vacinación obrigatoria de Aujeszky e sangrías ás reproductoras para demostrar a calidade sanitaria de cada explotación.

4) Recentemente vense de negociar unha colaboración extra de Soutos Galegos no que é a xestión do Libro Xenealóxico da Raza Porcina Celta, que é competencia da Consellería do Medio Rural e que ten delegada a ASOPORCEL. A Asociación é a entidade certificadora da pureza da raza para toda Galicia.

Actividades no primeiro trimestre

O primeiro trimestre de 2009 foi intenso en actividades para ASOPORCEL; o obxectivo que une a todas elas e a promoción do Porco Celta e dos produtos del derivados.

Melide: o pasado 25 de xaneiro a Asociación participou na I Feira de Gando Autóctono de Melide (A Coruña), cun stand expositivo dende o que se informou a todos os interesados das bondades e ventallas da Raza. Centos de persoas converteron nun éxito unha feira que, a bo seguro, terá novas edicións.

I Xornadas Galegas do Porco Celta: celebradas en Lugo do 5 ao 7 de febreiro, foron todo un éxito, como xa comentamos neste número da revista ASOPORCEL.

Cocido Radiofónico organizado por La Voz de Galicia e Radio Voz: tamén no mes de febreiro a Asociación, representada polo seu secretario, Santiafo Rodríguez, acode a Santiago de Compostela onde atende a unha entrevista en directo para todo Galicia. O evento é anunciado con cuñas publicitarias durante varios días e na entrevista promóvese, ademais das excepcionais características da Raza, a necesidade de incrementar a cría de Porco Celta, xa que a día de hoxe o maior problema é a falta de subministro de animais para os elaboradores, que están tendo unha demanda que supera á propia oferta.

I Xornada do Cocido de Porco Celta de Sarria: o domingo 8 de febreiro a localidade lucense de Sarria acolleu a primeira festa adicada á degustación de cocido elaborado exclusivamente con produtos de Porco Celta. A xuntanza, que reuniu a máis de 400 persoas, resultou ser un auténtico éxito que segundo os organizadores, entre os que se atopa o Concello de Sarria así coma diversas entidades hostaleiras, terá novas edicións.

“II Xornadas gastronómicas e de recuperación do porco celta” de Manzaneda: Coincidindo coa celebración de Sarria, durante o sábado 7 e o domingo 8 de febreiro, tivo lugar a segunda edición dun evento que reuniu na localidade ourensana de Manzaneda a máis de medio millar de participantes. ASOPORCEL tivo que repartir esforzos humanos para estar presente en ambos eventos, xa que a prioridade é a difusión máxima da nosa Raza.



Xuntanza cos medios de comunicación en Caión: o 19 de febreiro a localidade coruñesa de Caión (A Laracha), acolleu un encontro entre o coordinador xeral de ASOPORCEL, José Antonio Carril, e os medios de comunicación da zona para promocionar o produto a través dun xantar degustación. Coorganizado polo restaurante Furna Atlántica, rexeitado polo xornalista Moncho Viña, a xornada, que contou coa presenza do

alcalde, José M. López, serviu para achegar aos representantes de medios da zona de A Coruña uns produtos, descoñecidos para algúns dos presentes, que deixaron unha moi boa impresión, que achou reflexo nas diferentes noticias e reportaxes publicados nos seguintes días.

Entrevista en directo na TVG: José Antonio Carril, coordinador xeral de ASOPORCEL, acodeu o pasado 4 de marzo ás instalacións da Televisión de Galicia, en Santiago de Compostela, para realizar unha entrevista en directo, tras o informativo das 10 da mañá. Unha entrevista de dez minutos os dous presentadores fixeron unha batería de preguntas onde se abordou o tema monográfico do Porco Celta, a Asociación, e os retos de futuro de ambos. Esta entrevista foi o colofón da repercusión mediática acadada dende a celebración das I Xornadas Galegas do Porco Celta, un tema que estivo de moda no eido agrario durante o primeiro trimestre deste ano, e que tamén foi reflexado en programas coma Labranza, O Agro, etc

Promoción na Escola de Hostalaría Pontedeume: o luns 9 marzo, o coordinador xeral de ASOPORCEL, José Antonio Carril, acudiu á localidade coruñesa de Pontedeume, convidado pola Escola de Hostalaría para impartir unha conferencia aos alumnos da mesma, futuros restauradores dos establecementos galegos, co obxectivo de dar a coñecer as excelencias dun produto de altísima calidade, o Porco Celta. Ao mesmo tempo, un ex alumno e hoxe afamado restaurador da comarca, Antonio Díaz Calvo (restaurante Andarubel), deu unhas clases prácticas de elaboración baseadas nas novas técnicas de procesamento de pratos de elite, utilizando lombo e solombo frescos de Porco Celta.



II Festa do Porco Celta en Beariz: o 15 marzo Beariz (Ourense) reuniu a máis de 600 comensais que degustaron un menú de Porco Celta a base de empanada de zorza, chourizo con pataca cocida, e carne fresca á prancha, preparación esta última onde se aprecia a extraordinaria calidade e esquisitez da carne da nosa Raza.

Fabricación de piensos



Sensibilizada a Directiva de ASOPORCEL polos elevados custes de produción, polo incremento nos prezos dos insumos para a alimentación do Porco Celta, púxose a traballar na negociación cunha fábrica de piensos ubicada no centro xeográfico de Galicia co obxecto de collela en alugueiro. A intención non é outra que elaborar naquela un pienso san e natural, eliminando as marxes que lle quedan a fábricas e intermediarios, para que repercuta nunha baixada substancial de cara aos socios da Asociación.

A idea é mercar a materia prima, isto é, millo, trigo, cebada, soia, etc; buscar as proporcións debidas para moer nesta fábrica, e subministrar o pienso a todos os socios interesados, sobre todo, a aqueles produtores que están cebando para o proxecto de comercialización por medio da marca PORCOCELTA.

O obxectivo final é diminuír o prezo de forma notable para os gandeiros, xa que como ASOPORCEL é unha asociación sen ánimo de lucro, non se pretende gañar, senón que esta xestión lle

abarate os prezos aos socios interesados. Por outra banda, tamén se acada con esta iniciativa homoxeneizar a alimentación e polo tanto homoxeneizar o produto final.

O que si é imprescindible é saber, dende a Directiva de ASOPORCEL, cal é o número de socios interesados en adquirir este pienso e a cantidade aproximada de consumo mensual por parte de cada un deles. Para elo, incluimos neste número da Revista unha enquisa que rogamos valoren e cubran.

O prezo da tonelada sempre será inferior ao mercado polo mercado, pero dependerá do número de socios que participen no proxecto: a máis volumen de fabricación de pienso, menos serán os gastos repercutidos por tonelada. Só se pagarán os gastos de fabricación e transporte, polo que ao non haber intermediarios a baixa será considerable.



Pazo de Feiras e Congresos de Lugo
Avda. dos Deportes s/n, Lugo 27004

tel 982 285 214 | 626 975 004

Edita: ASOPORCEL

Produce: Ancaria Comunicación | www.ancaria.eu

Fotografía: Arquivo ASOPORCEL e Ancaria Comunicación

www.asoporcel.com

