



Rosa Quintana
Conselleira do Medio Rural e do Mar

A comercialización como obxectivo

Amigos e amigas do Porco Celta.

Desde esta nova edición da Revista ASOPORCEL, que xa alcanza o seu sétimo número, diríxome a vós novamente co obxecto de salientar diversos aspectos que rodean e determinan a realidade da nosa raza porcina autóctona galega, o Porco Celta.

Deixádeme referirme en primeiro lugar a unha realidade na que levamos inmersos xa moito tempo, non so nós, gandeiros e gandeiras de ASOPORCEL, senón toda a sociedade en xeral. Estoume a referir ao momento de crise económica que estamos a vivir dende o ano 2009.

Pois ben, neste senso hei de dicir que o Porco Celta estase a converter nunha axuda e apoio fundamentais para as economías de moitas gandaría. E do mesmo xeito, son varias as industrias elaboradoras e comercializadoras que nos teñen manifestado que o Porco Celta está sendo unha peza crave na súa subsistencia nos mercados.

Por iso, quero apuntar a continuación outro dos factores que é crave no presente e no futuro das explotacións, do Porco Celta. Estoume a referir á comercialización. Na revista que tedes nas vosas mans poderedes coñecer as diferentes liñas nas que estamos a traballar na Asociación de cara á comercialización dos produtos derivados do Porco Celta. Unhas liñas que son o futuro da nosa raza.

Si ben é certo que a cria para autoconsumo foi fundamental para a preservación da Raza, e aínda hoxe é peza importante para a xeneración de pequenos mercados e coma reservorio xenético, o futuro pasa por aquelas explotacións que están orientadas á cria para comercializar, explotacións que son a clave de presente e de futuro como abastecedoras das industrias agroalimentarias, os mercados de produtos delicatosen, a alta restauración,...., en definitiva, da sociedade galega que demanda nos seus fogares e na súa dieta, os produtos saudables, de altísima calidade e indubidable valor alimenticio do Porco Celta. Na Asociación traballamos arreo día a día na configuración e consolidación das liñas de comercialización que garantan o futuro da nosa Raza e dos produtos dela derivados.

Neste proxecto que veño de resaltar, así como nas liñas de preservación, recuperación xenética, I+D, promoción e difusión, etc., é fundamental para ASOPORCEL o apoio constante que lle manifesta a Consellería do

Medio Rural e do Mar. Neste senso, quero agradecer á conselleira, Rosa Quintana, que tivera a amabilidade de concedernos unha entrevista, que sae publicada neste número da Revista, e na que poderedes coñecer as liñas de traballo que está a desenvolver o organismo autonómico a prol do agro galego, e do Porco Celta. Do mesmo xeito, dentro de dita consellería tamén é esencial o apoio da Dirección Xeral de Producción Agropecuaria, que auspicia e apoia as iniciativas da nosa Asociación a prol do Porco Celta.

Nos últimos meses, como veredes na Revista, foi e é moi intensa a nosa labor de difusión da Raza. Quero resaltar que todas as iniciativas de promoción, as degustacións, a nosa presenza constante en case todas as ferias, salóns e encontros gastronómicos de Galicia, non teñen outra finalidade que axudar a difundir a raza e os produtos da mesma. Pode parecer que se están a organizar simplemente comidas ou festas. Non é así. Detrás de todos estes eventos hai unha profunda labor de organización, de traballo, horas e horas invertidas, moitas en fins de semana, en todos os puntos de Galicia. E xunto ás degustacións ou encontros, sempre celebramos charlas informativas, prestando asesoramento técnico a todo aquel que nolo require... Por iso, en nome propio e da directiva de ASOPORCEL quero aproveitar para recoñecer e agradecer o enorme esforzo e estupendo traballo dos técnicos, veterinarios e administrativos de ASOPORCEL, coordinados por José Antonio Carril. Froito deste traballo é a nosa presenza constante nos medios de comunicación, dende radio, pasando por prensa escrita ata a televisión, o cal permite ao Porco Celta ser cada vez máis coñecido e demandado pola nosa sociedade.

Remato transmitíndovos o meu ánimo e alentó, para que sigades traballando por e para o Porco Celta, neste proxecto apaixonante que, estou seguro, con traballo, esforzo e ilusión terá un exitoso futuro asegurado.

sumario

- 03 Noticias primer semestre 2011
- 06 Asamblea General Ordinaria y Asamblea General Extraordinaria de Socios de ASOPORCEL
- 08 Especial: VI Congreso Mundial del Jamón Lugo 2011
- 13 Programa del VI Congreso Mundial del Jamón

 **ASOPORCEL**
Asociación de Criadores de Gando Porcino Celta

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

tel 982 226 252 | 982 285 214
fax 982 285 209

Edita: ASOPORCEL

Produce: Ancaria | www.ancaria.eu

Fotografía: Arquivo ASOPORCEL e Ancaria

www.asoporcel.com

O Porco Celta acode a Xantar



O Porco Celta e ASOPORCEL, estiveron por primeira vez presentes en Xantar, Salón Galego de Gastronomía e Turismo, unha feira que acadou a súa decimoterceira edición, celebrándose en Ourense do 1 ó 5 de febreiro de 2012. Un encontro gastronómico que congregou a miles de persoas, transformando o recinto de Expourense nun gran centro de restauración e de negocio arredor do importante sector alimentario galego.

Xantar contou coa presenza dunha vintena de restaurantes con todo luxo de detalles e servizos. Cun obxectivo dobre: exaltar as materias primas coas que elaboran os seus menús e fomentar a calidade e a prestación do servizo. Cociñas e salas de comedor ofreceron unha espectacular imaxe grazas á cuidada decoración e elaboración dos pratos.

Ademais da promoción da gastronomía, Xantar foi tamén o punto de encontro dos recursos turísticos das rexións participantes no salón. O visitante puido coñecer os atractivos naturais, arquitectónicos, históricos e, por suposto, gastronómicos, dos distintos puntos xeográficos que acudiron a esta cita procedentes de toda España e Portugal. Entre as que participaron, atópanse Extremadura, Castela e León, Asturias,

Cantabria e Andalucía, rexións turísticas de Portugal e agrupacións interterritoriais como a Macaronesia (Canarias, Azores e Madeira).

Neste senso, por primeira vez o Porco Celta tivo da man de ASOPORCEL unha presenza activa en Xantar. O visitante puido coñecer a través dos técnicos da Asociación, as vantaxes da única raza autóctona porcina galega, tanto no que se refire ás súas características morfolóxicas, como ás condicións de cría, e, por suposto, as cualidades organolépticas e o exquisito sabor dos seus produtos.

Do mesmo xeito, o Porco Celta encaixou perfectamente nas intencións do Salón, que divulga as bondades da Dieta Atlántica, a vez que fornece o turismo gastronómico na zona rural, promovendo a gastronomía de calidade no eido da restauración en todos os seus segmentos: materia prima, elaboración e servizo. Neste senso o Porco Celta favorece a recuperación do eido rural no que se refire a fixación de poboación, turismo rural, preservación dos montes, ..., sen esquecer que é parte da historia e da idiosincrasia galegas.

IV Edición do Cocido de Porco Celta de Sarria

A cuarta edición da Festa do Cocido do Porco Celta da comarca de Sarria celebrouse o pasado día 5 de febreiro no pavillón dos institutos da vila sarriá, como xa é tradición. Máis de 400 persoas encheron o aforo do recinto disfrutando dun cocido elaborado con produtos da única raza porcina galega, o Porco Celta.

Pregón e intervención das autoridades

A xornalista lucense de Onda Cero Esther Eiros, condutora do programa “Gente Viajera”, foi a pregoeira da festa. No seu discurso alabou as cualidades do Porco Celta e apostou por seguir desenvolvendo esta raza e os seus produtos xa que “delo depende o futuro de Sarria e a súa provincia”. Antes da súa intervención, pola mañá emitiu en directo desde Sarria o seu programa habitual de Gente Viajera onde se abordou, entre outros temas, a importancia do Porco Celta en Galicia, non só a nivel gastronómico senón tamén como un dos eixos do sector rural, sen esquecer o turístico e incluso etnográfico.

Pola súa banda, Rosa Quintana, Conselleira do Medio Rural e do Mar da Xunta de Galicia, tomou a palabra tralo pregón para referirse ao Porco Celta como “a quintaesencia da nosa terra e a base produción agropecuaria”, baseándose no censo desta Raza en Galicia que “é de 5.000 cabezas, distribuídas en 319 explotacións, das cales vinte pertencen á comarca de Sarria”.

Do mesmo xeito, Quintana avogou por recuperar a imaxe de fortaleza do sector primario, así como por unir gastronomía e turismo, dous sectores esenciais para a nosa comunidade.

Mario Outeiro, delegado de cultura e turismo da Deputación Provincial de Lugo, resaltou coma vital “impulsar o éxito comercial dos produtos autóctonos, que destacan pola súa altísima calidade fronte aos foráneos”.

Entre os asistentes que asistiron á cita co Porco Celta estiveron, entre outros, a delegada territorial da Xunta de Galicia en Lugo, Raquel Arias; o subdelegado do goberno, Ramón Carballo; o alcalde de Sarria, José Antonio García; o portavoz do Partido Popular no Senado, José Manuel Barreiro; diversos membros da Academia de Gastronomía, e moitos outros.

Premiados

A organización entregou, como xa é tradición, os premios “Tixoleiro e Cazoleira de Honra”, encamiñados a recoñecer e premiar a aquelas persoas que destacan polo seu traballo a prol da gastronomía ou da produción de Porco Celta.

Así, as distincións recaeron en Juan Viñas Landín, presidente de Carrís Hoteles; Elena Guitián, cociñeira do Mesón A Pontenova de Samos; José Díaz, xerente do pub Don Pepe de Sarria; e Manuel Fontal Pérez, socio, ex-presidente, e cofundador de ASOPORCEL, que foi merecidamente recoñecido con este premio pola súa incansable labor pioneira na recuperación do Porco Celta, sendo desde os comezos daquela, alá polo ano 1999, unha figura fundamental para entender o éxito actual desta raza.

IV Cocido de Porco Celta

A degustación estivo organizada por tres negocios de Sarria: os hoteis Roma e Afonso IX e a cafetería Santiago, e outros tantos de Samos: o hotel A Veiga, a casa de turismo rural Casa de Díaz e o mesón A Pontenova. Contaron coa colaboración da Xunta de Galicia, o Concello de Sarria, a Deputación Provincial de Lugo, Turgalicia, a asociación Serra do Édramo e ASOPORCEL, que velou pola boa marcha do acto, asegurando a utilización para a preparación da degustación de produtos de Porco Celta da máxima calidade. Neste senso, foi Cárnicas Teijeiro, elaborador e comercializador de Porco Celta, o encargado de proporcionar ditos produtos.

Do mesmo xeito que en anos anteriores, os comensais distribuíronse en 34 mesas de 13 persoas nas que se serviu en vaixela de barro un menú con sopa de cocido, lacón, butelo, chourizos, cachola, soá, cachelos, garavanzos e grelos, ademais de sobremesas.

A comarca de Sarria ten un importante peso en Galicia na produción de Porco Celta. Segundo datos elaborados por ASOPORCEL, existen 19 explotacións de tipo familiar, ademais da cooperativa de Goó (O Incio), cun censo conxunto de 400 animais, o que supón o 10 por cento do total de Galicia. Os concellos con maior número de explotacións son O Incio e Triacastela (ambos con 7), seguidos de Sarria e Samos (dúas en cada caso) e O Páramo, cunha granxa dedicada a criar esta raza porcina autóctona galega.

V Xornadas Gastronómicas e de recuperación do Porco Celta de Manzaneda



Os pasados días 11 e 12 de Febreiro celebráronse en Manzaneda as "V Xornadas Gastronómicas e de recuperación do Porco Celta", xunto coa "IV Mostra de Artesanía". Durante estes dous días tiveron lugar diferentes actividades encamiñadas a por en valor e exaltar de esta raza autóctona, que conta con varias gandarías tanto en Manzaneda como en concellos próximos: A Pobra Trives, Chandrexa de Queixa y Larouco.

De entre as actividades destacaron a recreación dunha matanza tradicional que é escenificada cada ano pola Peña A Lardeira, presidida por Juan Hervella. Logo dun xantar composto por un menú a base de Porco Celta pola tarde celebrouse unha charla sobre o Porco Celta impartida por veterinarios de ASOPORCEL.

O domingo 12 celebrouse a terceira edición do Concurso de Cociña a base de solombo de Porco Celta. Con unha quicena de participantes, que raiaron a un alto nivel, o xurado que decidiu os vencedores estivo presidido por Benigno Campos, coñecido presentador do programa da Televisión de Galicia 'Larpeiros'.

Os tres gañadores foron Paula Hervella (3ª), Javier González (2º) e José María Diéguez (1º). Este último, cociñeiro nado en Manzaneda pero afincado en Vigo, impúxose elaborando un "Solombo de Porco Celta con glaseado de marmelada de arándanos, puré de pataca e zenoura ao romeiro e verduritas glaseadas".

Primeira explotación en extensivo en A Cañiza



Porco Celta en extensivo

A explotación de Porco Celta en extensivo é a primeira en Galicia que nace ao amparo do Decreto 223/2011 da Consellería do Medio Rural e do Mar do 17 de novembro sobre aproveitamento de porcino en extensivo. Os responsables do proxecto de acondicionamento de instalacións para a explotación extensiva do Porco Celta que se está a desenvolver en A Cañiza, a Comunidade de Montes de Petán, destacaron que a iniciativa nace co obxectivo de previr os incendios forestais nos terreos lindeiros a esta asociación.

Deste xeito, o GDR do Condado-Paradanta involucrou a ASOPORCEL como especialista en porcino extensivo conseguindo reunir a 88 propietarios particulares para que cedesen as súas parcelas. O GDR desta comarca logrou unha subvención para este proxecto de 200.000 euros que permitiu actuar sobre unha superficie de 90 hectáreas pechadas perimetralmente ao longo de 12 quilómetros para evitar a fuga dos porcos celtas. Tamén se incorporaron infraestruturas como cabanas prefabricadas e bebedoiros con mangueras para o autoabastecemento de auga dos animais.

"A colaboración inestimable de ASOPORCEL permitiu que contásemos con 92 individuos cunha xenética adecuada para a posta en marcha deste proxecto. Proceden de sete pequenas explotacións da Costa da Morte e que se están a adaptar cunha rapidez asombrosa", sinalou José Antonio Castiñeiras, presidente da comunidade de montes de Petán. "O noso próximo paso é a produción propia de millo, remolacha, pataca e outros alimentos vexetais en fincas lindeiras co obxectivo de garantir aínda máis este proxecto", rematou.

O pasado 23 de maio, o delegado territorial da Xunta en Pontevedra, José Manuel Cores Tourís, acompañado polo Director Xeral do AGADER, Antonio Crespo, e os alcaldes dos concellos de Covelo, José Costa, A Cañiza, Miguel Adolfo Domínguez, As Neves, Raúl Emilio Castro, e o de Salvaterra do Miño, Arturo Grandal, así como representantes da Deputación de Pontevedra, Marina Piñeiro e Manuel Corujo, visitou os proxectos de explotación extensiva de Porco Celta en A Cañiza e de plantación de 14.000 oliveiras en monte comunal en Covelo.

Os obxectivos de ambos proxectos son certamente destacables: En A Cañiza, a comunidade de montes de Petán pretende previr os incendios forestais coa implantación de 92 porcos celtas así como dinamizar economicamente a zona. En Covelo o obxectivo pasa por producir dentro duns tres anos aceite delicatessen.

Éxito do Porco Celta en Beariz



O pasado 18 de marzo a sexta edición da festa gastronómica de Beariz (Ourense) arredor do Porco Celta, volveu a ser un éxito rotundo, ao contar con máis de 800 asistentes que tiveron ocasión de degustar no pavillón polideportivo A Goberna de Beariz un menú composto por empanada de Porco Celta, chourizos con cachelos e o preciado porco ao espeto.

O Pregón previo á degustación gastronómica foi pronunciado polo conselleiro de Cultura, Educación e Ordenación Universitaria da Xunta de Galicia, Xesús Vázquez. Nel, o conselleiro recordou como este porco autóctono “empezou a desaparecer nos anos 50”, engadindo que na actualidade apóstase pola súa recuperación, sendo pouco a pouco un

referente gastronómico dentro e fóra de Galicia. “É necesario seguir avanzando na cría, na produción de derivados e na investigación para melloralo”, indicou Jesús Vázquez, engadindo que “é hora de competir no mercado”.

Á cita tampouco faltaron cargos institucionais e políticos, coma o presidente da Deputación de Ourense, Manuel Baltar; o delegado territorial da Xunta en Ourense, Rogelio Martínez; o

subdelegado de Ourense, Roberto Castro; o senador Francisco José Fernández; o xerente do INORDE, José Manuel Rodríguez; ademais do alcalde de Beariz, Manuel Prado. Tampouco faltou á cita o ex presidente da Deputación ourensá, José Luís Baltar.

Esta sexta edición do encontro gastronómico de Beariz adicouse, como é tradición, a un país centroamericano, Panamá.

Na zona expositiva destacaron de novo os exemplares de Porco Celta, especialmente unha espectacular porca coas súas crías, que centrou a atención dos asistentes. Do mesmo xeito, destacou tamén a carpa que acolleu no exterior do pavillón ao 21 porcos que foron asados lentamente, durante oito horas, baixo a supervisión dos integrantes da Asociación Gastronómica e Cultural de Amil (Pontevedra).

A Festa do Porco Celta de Beariz está organizada pola Asociación Cultural Amigos do Porco Celta de Beariz, da que forma parte José Balboa, vicepresidente de ASOPORCEL.

O Forum Gastronómico acolle ao Porco Celta



ASOPORCEL, participou por primeira vez no destacado Forum Gastronómico, que tivo lugar en Santiago de Compostela os pasados 26 a 28 de febreiro. Precursor de todos os eventos gastronómicos, o Forum vense celebrando desde 1999, alternando a súa celebración nos últimos anos as cidades de Girona e Santiago de Compostela (este ano a cidade galega

acolleu a súa terceira edición). Un punto de encontro imprescindible para os profesionais da gastronomía e as empresas do sector agroalimentario, no que o Porco Celta amosou ao visitante as súas posibilidades culinarias e as súas vantaxes coma produto saudable.

O Forum, unha sorte de congreso e feira ofreceu ao visitante talleres temáticos con degustación de pratos elaborados en directo, sesións de cociña activa, espectáculos de cociña en directo, diálogos entre cociñeiros, produtores, enólogos, científicos e analistas gastronómicos, catas guiadas, así coma concursos e premios.

A organización cifrou en máis de 15.000 as persoas que asistiron a esta cita durante os tres días de celebración. Todas as actividades rexistraron, segundo a organización, entre un 95% e un 100% de ocupación, demostrando o interese do sector e a atracción do Fórum Gastronómico que captou o interese de numerosos profesionais non só de Galicia senón tamén do resto de España (Asturias, Canarias, Catalunya, Madrid ou Andalucía). O Forum contou con máis de 100 actividades impartidas por 150

GandAgro 2012



A segunda edición do Salón Monográfico de Gandería e Agricultura (GandAgro) volveu a ter coma escenario o recinto da Feira Internacional Semana Verde de Galicia (Silleda, Pontevedra), celebrándose do 8 ao 10 de marzo.

O obxectivo do Salón non foi outro que reforzar a aposta pola competitividade e a innovación do sector primario galego así coma consolidalo coma referente para os profesionais do mesmo.

Nesta segunda edición participaron 231 firmas expositoras de 14 países, que ocuparon unha superficie total de 12.000 metros cadrados. A feira contou con máis dunha trintena de actividades nas que se incluíron xornadas técnicas, concursos, conferencias, presentacións, exhibicións e reunións sectoriais.

O conselleiro da Presidencia, Administracións Públicas e Xustiza da Xunta de Galicia, Alfonso Rueda, foi o encargado de inauguralo. Na súa intervención enmarcou este salón como “unha aposta da Xunta polo sector agrogandeiro”, sendo

Gandagro un importante foro punto de encontro das experiencias, ideas e avances técnicos do sector agrogandeiro. Noutras verbas, unha feira dinamizadora do sector e efectivo centro de negocios.

No acto inaugural estiveron ademais o secretario xeral do Medio Rural e Montes, Tomás Fernández-Couto; a directora da Fundación Semana Verde, Paloma Hidalgo; o presidente da Deputación de Pontevedra, Rafael Louzán; e a alcaldesa de Silleda, Paula Fernández, entre outras autoridades.

A importancia do Porco Celta no sector porcino galego

ASOPORCEL e o Porco Celta participaron activamente nesta segunda edición de Gandagro. Non só a través dun stand expositivo onde amosaron ao visitante animais en vivo e onde os técnicos da Asociación asesoraron en todos os aspectos relativos ao manexo do Porco Celta.

Pero ademais, GandAgro 2012 acolleu a xornada "Aproveitamento do Porco Celta en Extensivo". Nela, o coordinador xeral de ASOPORCEL, José Antonio Carril, incidiu entre outros aspectos, nos diversos modelos de aproveitamento do Porco Celta en extensivo, así coma nas condicións mínimas das explotacións, infraestructuras necesarias, amortización da inversión e libros de rexistro. Así mesmo, destacou a contribución desta raza á mellora do medio ambiente e do silvossistema. Así como a súa aportación positiva para evitar incendios, xa que levan a cabo unha función desbrozadora dos terreos.

Finalmente ASOPORCEL aproveitou este segundo salón agrogandeiro para celebrar unha reunión da súa Xunta Directiva, onde se abordaron diversos temas.

Presentación do libro ‘Sabor a Vida’

O pasado 23 de abril foi presentado no Hostal dos Reis Católicos de Santiago, o libro Sabor a Vida. Un recetario elaborado por unha ducia de cociñeiros e 2 sumilleres de alta restauración, algúns deles saídos da Escola de Hostelería de Galicia, encabezados por Francisco Piñeiro.

No libro o Porco Celta foi protagonista dalgunha das receitas ideadas por este grupo de restauradores unidos no proxecto por unha boa causa, xa que os beneficios do mesmo irán de forma íntegra para a Asociación Española contra o Cancro de Santiago de Compostela.

Este proxecto comezou a xestarse na testa de Francisco Piñeiro precisamente cando tivo que enfrontarse a esta enfermidade. En 2011 acadou o Premio Nacional de Gastronomía, e foi cando se deu conta de que había moita xente apoiándoo, e decidiu reunilos para darlle forma a este libro.

José Antonio Carril representou a ASOPORCEL no acto, ao que foi convidado por Marcos Domínguez, chef do Parador de Vilalba.

ASOPORCEL participa nun Foro sobre eido rural



Organizado polo Grupo Correo Gallego, o pasado 23 de marzo tivo lugar en Santiago de Compostela un importante foro que abordou as problemáticas actuais do eido rural galego. Baixo o título “Competitividade e desenvolvemento do medio rural galego: Orientacións de futuro”, o foro contou coa presenza dalgúns dos principais responsables do devir do eido rural galego, presididos por Rosa Quintana, conselleira do Medio Rural e do Mar da Xunta de Galicia.

José Antonio Carril, coordinador xeral da Asociación, participou na segunda das dúas mesas de debate coas que contou o Foro. A mesa abordou os retos de futuro para o desenvolvemento do medio rural galego, e xunto a Carril interviron Antonio Crespo,

director xeral de Desenvolvemento Rural (AGADER), Francisco Bello, secretario xeral de ASAJA Galicia, Higinio Mougán, director xerente de AGACA, Juan José Díaz Valiño, deputado provincial da Deputación de Lugo e Jesús González, presidente de Ternera Gallega.

Entre as conclusións extraídas do debate, resaltouse a urxencia de medidas para gañar poboación no campo, ordear a oferta do mesmo e mellorar as rentas que del se derivan. Neste senso, incidíuse en que a “atracción de capital humano é a clave do futuro do eido rural”.

Pola súa banda, José Antonio Carril destacou aos seus compañeiros de mesa e ao público asistente que “o Porco Celta é unha oportunidade económica e social para o medio rural de Galicia”, recordando que ademais “a raza axuda na limpeza dos montes, contribuíndo a evitar os incendios, mantendo o chan vivo e controlando as pragas”.

Pero tamén oubo alusións positivas ao Porco Celta na outra mesa redonda celebrada, a que levou por título “Fortalezas e oportunidades para o medio rural galego. O caso particular do sector forestal galego”. Nela, o secretario xeral de Medio Rural e Montes, Tomás Fernández-Couto, resaltou a importancia antes aludida do Porco Celta como axente activo na limpeza dos montes e na prevención de incendios.

I Romaría do Porco Celta ao Espeto de Arteixo



Al Romaría do Porco Celta ao Espeto, tivo lugar o pasado sábado 19 de maio en Arteixo, organizada pola asociación Arteixo Centro Comercial, auspiciada por ASOPORCEL.

Co obxectivo de promocionar e poñer en valor a carne de altísima calidade do Porco Celta na comarca, organizouse un evento repartiú 1.000 racións dun menú elaborado a base desta raza porcina galega, completando así o aforo da carpa que se montou para a ocasión, de 1.300 metros cadrados.

O certame foi un rotundo éxito, superando todas as previsións. De feito, en vista do éxito, o presidente da asociación Centro Comercial Aberto, organizadora del evento, Luís Ángel Espiñeira, manifestou a súa intención de duplicar o aforo das xornadas, contando así con 2.000 comensais.



Convocatoria da Asemblea Xeral de Socios

O pasado 9 de marzo, en reunión da Xunta Directiva de esta Asociación celebrada durante a Feira de Gandagro (Silleda), se acordou convocar a Asemblea Ordinaria Xeral de Socios de ASOPORCEL para este ano 2012 o día 16 de xuño (sábado) de este ano en curso, as 11,30 da mañá en primeira convocatoria, e as 12,00 da mañá do mesmo día, en segunda convocatoria, aproveitando que é a Feira da Semana Verde de Galicia en Silleda (Pontevedra), co seguinte Orde do Día:

- 1) Lectura e aprobación da acta da sesión anterior, se procede.
- 2) Balance económico. Gastos do ano 2011 e presuposto do ano 2012.
- 3) Subvencións. Proxectos de I+D. Outras vías de financiación. Aplicar unha porcentaxe na compra-venta de animais
- 4) Programa Comercialización. Presentación e proposta Aprobación novo Regulamento de Uso de Marca “Porcocelta”
- 5) Informe da situación e apoio a entidade comercializadora COPORCEL
- 6) Proxecto 0443_LAN_PYMEXPORT_1_E. Creación de un Grupo Exportación
- 7) Órgano de Xestión da Marca Porco Celta. Categorización das canais.
- 8) Programa de Recuperación da Raza. Decreto Extensivo.
- 9) Informe de actividades realizadas e previsións de futuro.
- 10) Rogos e preguntas. Enviar as cuestións previamente por e-mail a asoporcel@asoporcel.com

Este ano a entrada á Feira de Silleda é gratuíta para todos os públicos e ASOPORCEL vai ter unha exposición de animais vivos no Pabellón de Gandería, onde algúns dos animais presentados tamén estarán á venda. Haberá leitóns coas nais, ranchos destetados, en transición ou en precebo e, os que teñades interese, poderéis adquirir algúns destes animais.

Tamén, no Salón de Alimentaria (SALIMAT), haberá 4 stands con postos de venda de produtos de Porco Celta dos elaboradores-colaboradores que están a comercializar os porcos dos socios de ASOPORCEL. Alí poderéis comprar embutidos, xamón, lacón, panceta e outras exquisiteces resultantes da carne de Porco Celta.

Á finalización da asemblea celebraremos un Xantar de Confraternidade a base produtos de Porco Celta no propio Recinto Ferial ó prezo é de 25 €/persoa e procederase ó sorteo dun Xamón de Porco Celta. Si alguén quere traer a esta comida familiares ou amigos non hai ningún problema, sólo ten que anotar o número de persoas que asistirán por cada socio, chamando aos teléfonos da oficina (982 226252 ou 982 285214).

Este ano, coa celebración en Silleda, durante a Semana Verde e, ademais que a entrada ao recinto ferial é gratuíta, seguramente virá máis xente e podemos calcular de cara a 100 persoas. De este xeito, nos, dende as oficinas da asociación, rogamos confirmación de asistencia para aproximarnos o máximo posible no cálculo do número de comensais. Como sempre, requírese un esforzo especial para que a asistencia sea xeneralizada.

REUNIÓN ASAMBLEA XERAL ORDINARIA SOCIOS DE ASOPORCEL

Lugar: Club do Expositor. Pavillón 1 no Recinto Feiral de Silleda.

Hora: 11,30 hrs. da mañá en primeira convocatoria e 12,00 hrs. en segunda.

Comida: 14,30 hrs. no Restaurante San Martiño no Pabellón por 25 €/persoa
(É preciso confirmar a asistencia para asistir á comida para encargar)

Vindeiros eventos

- Arde Lucus
- Festa do Porco Celta de Corcubión (A Coruña)
- Asemblea Xeral de Socios (Semana Verde, Silleda, **16 de xuño**)
- Feira Gandeira de Expolugo (**7 a 9 de outubro**)
- III Festa do Porco Celta en A Fonsagrada (Lugo)

Análise de compoñentes principais para características de peso na Raza Porcina Celta

INTRODUCCIÓN

A utilización de diferentes características para o incremento da eficiencia de produción no porcino, ou o coñecer cal delas debe ser utilizada como criterio de selección é unha decisión complicada que incumbe directamente ao porcino e que tamén é importante noutras especies gandeiras. Como aproximación exploratoria é posible utilizar diferentes técnicas, de entre elas, a análise multivariante e en particular o de compoñentes principais (ACP), que parece mostrase como unha ferramenta interesante xa probada no gando vacún aínda que con referencias escasas, Roso and Fries (1995), Barbosa et al. (1997), Mascioli et al. (1997), Mascioli et al. (2000). O obxectivo dese traballo foi o de utilizar a análise de compoñentes principais para examinar a relación entre pesos en diferentes idades de porcinos da raza Celta.

Material e métodos

Foron utilizados 678 animais nos que se avaliaron o peso ao nacemento (PN), peso ao destete axustado para 60 días de idade (PD), peso ao comezo do pre-cebo axustado para 120 días de idade (PPC) e peso ao sacrificio axustado para 290 días de idade (PS) en animais da raza porcina celta.

As análises foron realizadas para pesos utilizando dous arquivos: no Arquivo I, as observacións non foron axustadas para ningunha fonte de variación e a análise foi feita considerando os valores fenotípicos para as características. No Arquivo II, realizouse un axuste para os efectos fixos do grupo contemporáneo (explotación, ano, mes de nacemento e sexo do animal) e os compoñentes principais foron estimados utilizando os residuos e non os valores fenotípicos. Como as características son todas expresadas na mesma unidade, Kg, os compoñentes principais obtivéronse da matriz de covarianzas segundo a metodoloxía de Mascioli et al. (1997); os autovalores determinarían a porcentaxe da varianza total que é atribuída a cada compoñente e esta dado pola liña da matriz de covarianzas, e os autovectores, determinarían os contrastes entre os individuos analizados. A análise estatística do conxunto deste estudo foi realizado mediante o paquete estatístico JMP SAS. 5.1 (2003).

Resultados e discusión

Na táboa 1, móstranse os coeficientes dos compoñentes principais (CP). Obsérvase que en xeral, os compoñentes son bastante semellantes nos dous arquivos utilizados. Este feito é interesante, posto que no Arquivo I a variación incluíu toda a varianza xenética e non xenética e o Arquivo II incluíu toda a varianza xenética e parte da non xenética.

En ambos os arquivos (táboa 1), o primeiro compoñente explica ao redor do 40% da varianza total e é un índice das características estudadas, coa importancia relativa das

mesmas. Observamos valores altos e positivos para o peso ao nacemento, un valor positivo tamén, pero de menor magnitude para o peso corrixido ao destete e baixo e negativo para o peso ao pre-cebo, sendo tamén negativo pero bastante máis elevado para o peso ao sacrificio (P290); indicando polo tanto un contraste de animais con crecemento diferenciado, é dicir, animais que conseguen maior peso en idades máis novas, ao nacemento e ao destete, con aqueles de maior peso a idades máis avanzadas como o peso ao sacrificio (P120).

Táboa 1. Compoñentes Principais das características, peso ao nacemento (PN), peso ao destete (PD), peso ao comezo do pre-cebo (PPC) e peso ao sacrificio en animais da Raza Porcina Celta.

O segundo compoñente, que explica aproximadamente o 26 % da variación total segundo os arquivos I e II, respectivamente, contrasta animais con maiores pesos desde o nacemento ao destete con animais de maiores pesos ao sacrificio, ou aínda, animais con crecemento acelerado ata o destete que estabilizan o seu crecemento no pre-cebo e que volven incrementalalo ata o sacrificio.

Conclusións

A causa de maior variación entre animais, observada no primeiro compoñente principal, foi debida a diferenzas en pesos post-destete. O segundo compoñente principal, salientou que o desenvolvemento dos animais é diferenciado nas fases de crecemento principalmente en relación ás características de peso pre-cebo (P120).

Referencias bibliográficas

- Barbosa P. F., Ledic, I. L., Deragon, L. A. G. 1997 Análises de componentes e fatores principais de características morfológicas, peso, idade e circunferência escrotal em touros zebu. In: Reunião Anual da Sociedade Brasileira de Zootecnia, 34, Juiz de Fora. Anais...Juiz de Fora: SBZ, 1997.p.235-237.
- JMP SAS. 2003. Institute. Inc. Statistics and Graphics Guide: Version 5.1. Statistica Discovery Software.
- Mascioli, A.S., Alencar, M. M., Fries, L. A. 1997. Componentes principais para características de crescimento em bovinos da raça Canchim. In: Reunião Anual da Sociedade Brasileira de Zootecnia, 34, 1997. Juiz de Fora. Anais.Juiz de Fora: SBZ, .p.168-170.
- Mascioli, A.S., El Faro. L., Fries, L. A., Alencar, M. M., Barbosa. P. F. 2000. Estimativas de Parâmetros Genéticos e Fenotípicos e Análise de Componentes Principais para Características de Crescimento na Raça Canchim. Rev. Bras. Zootec., 29(6):1654-1660.
- Roso, V.M., Fries, L.A. 1995. Componentes principais em bovinos da raça Polled Hereford à desmama e sobreano. Rev. Soc. Bras. Zootec., v.24, n.5, p.728-735.

Rosa Quintana



Vostede ven de asumir a carteira de Medio Rural fusionándose pesca e campo na súa Consellería, os dous piares do sector primario da economía galega. Deste xeito, cal é a súa valoración sobre a situación actual do sector agrogandeiro galego? Cales considera que son os retos aos que se enfrenta o sector?

Estamos convencidos de que, malia as dificultades, o noso medio rural ten futuro. Cómpre lembrar que seguimos a ser un territorio de referencia, mesmo no ámbito europeo, en sectores coma o gandeiro ou o forestal; que os nosos produtos agroalimentarios gozan de merecida fama e que conseguimos consolidar unha posición destacada dentro de España en ámbitos como a sanidade, o benestar animal ou a mellora xenética.

Por outra banda, tamén é certo que temos que seguir mellorando en aspectos como a base territorial das nosas explotacións, así como na propia organización do espazo rural, para facer máis rendibles, eficientes e sostibles as producións agrarias, gandeiras e forestais.

No terreo do desenvolvemento rural debemos continuar acurtando as diferenzas entre o agro e o medio urbano, tanto en servizos como, de maneira máis xeral, en calidade de vida, dende ese convencemento de que no campo hai futuro.

De maneira moi resumida estes serían algúns dos grandes retos que ten que afrontar o medio rural e nos que temos que traballar tanto as administracións públicas como a iniciativa privada.

Nos momentos actuais de crise e dificultades, aos nosos gandeiros interésalles saber que medidas de apoio está a planificar o seu gabinete e que proxectos vai desenvolver a medio e longo prazo?

Dende a Xunta traballamos a reo en diferentes ámbitos para manter o pulo do noso rural. Con medidas de ordenación, fomento e promoción.

No ámbito da ordenación impulsamos unha ambiciosa reforma legal que abrangue desde a normativa sobre o uso da terra (a Lei de Mobilidade de Terras, que xa está en vigor, é un bo exemplo) ata aquela que procura poñer en valor a nosa inmensa riqueza forestal (coa primeira Lei de Montes de Galicia, que ven de iniciar a súa andaina parlamentaria), pasando pola mellora dos procesos de concentración parcelaria, cunha norma específica que xa están en fase de borrador.

En relación coas medidas de fomento, axudamos a labregos e gandeiros a mellorar a competitividade das súas explotacións con liñas de actuación centradas na mellora da base territorial, a eficiencia enerxética ou a incorporación de agricultores novos, entre outras moitas.

Tamén seguimos apostando, desde logo, polo desenvolvemento rural e pola mellora das infraestruturas, tanto aquelas que benefician directamente ás explotacións como as que procuran, en xeral, unha maior calidade de vida.

O I+D+i aplicado ao rural, a formación, a mellora xenética ou a aposta pola diversificación e a mellora da calidade son outros dos nosos principais campos de actuación, sempre en estreito contacto co sector.

A Raza Porcina Celta é a única raza porcina autóctona galega, recuperada por ASOPORCEL dende o ano 1999 e auspiciada pola Xunta de Galicia. Hoxe en día podemos destacar a presenza dos seus produtos nos mercados máis selectos, cunha impronta cada vez máis apreciable na alta restauración. Que opinión lle merece a Raza e que proxección de futuro lle ve no mercado, tanto galego como español?

Como é ben sabido, a Xunta apostou decididamente pola recuperación desta raza. Aí está, por exemplo, o decreto, recentemente aprobado, sobre porcino extensivo, que procura un correcto desenvolvemento desta produción e dar un pulo ao porco celta.

Quero destacar tamén a importancia que ten esta raza para darlle valor engadido á nosa produción de porcino autóctono. Nun contexto cada vez máis competitivo é evidente a necesidade de distinguirse no mercado con produtos de calidade, únicos e moi identificados co territorio. Tal é o caso do porco celta.

No horizonte da PAC 2020, e logo da publicación o pasado mes de decembro por parte da Xunta de Galicia do Decreto 223/2011, no que se recolle e ordena o aproveitamento de porcino en extensivo, e polo tanto se sustenta nunha base territorial de uso para esta raza porcina autóctona galega, pareceríalle oportuno considerar ao Porco Celta coma subvencionable nas axudas da PAC coma aproveitamento gandeiro con base territorial?

O gando porcino en xeral e o porco celta en particular xa conta na actualidade con axudas da Política Agrícola Común a través das medidas agroambientais, entre outras liñas.

Ademais, a Xunta foi sensible co interese dos agricultores e gandeiros galegos por recuperar esta raza, axudándolles tamén a través das liñas de investimento nas explotacións para plans de mellora ou mesmo para primeira instalación de agricultores mozos. Por outra banda, é sabido que a futura PAC (actualmente en pleno proceso de reforma) ten unha importante compoñente de utilización da superficie. Neste sentido, a forma tradicional de explotación do porco celta -extensiva, coidando a superficie e aproveitando os recursos naturais- é coincidente coas premisas da reforma.

No traballo de ASOPORCEL a prol da recuperación da Raza Porcina Celta, a Asociación desenvolve unha dobre función. Dunha banda, a preservación do patrimonio xenético, á cal estamos obrigados como asociación polas directrices marcadas pola FAO á Unión Europea. E doutra banda, desenvolvemos unha iniciativa propia: de paso que se pon en marcha un Programa de Preservación, derivamos un bo uso para esta xenética que non é outro que o Proxecto de Comercialización e posta en valor do Porco Celta e dos seus produtos. Como valora vostede esta segunda fase do proxecto logo da paulatina consolidación do patrimonio xenético do Porco Celta? Considera que debería acollerse ao amparo institucional da súa Consellería para seguir facendo ben as cousas ou cree que debería seguir baixo a xestión da Asociación e os seus gandeiros?

Na calidade, na trazabilidade e na certificación do cumprimento dos requerimentos produtivos está, precisamente, o éxito dunha determinada produción. É dicir, trátase de facer as cousas ben, un concepto no que se englobaría a diferenciación. Resulta obvio, neste sentido, que o porco celta é diferente e iso ten que ser unha palanca que lles axude a produtores e empresarios a consolidarse no mercado, sempre a partir da acreditación desa diferenza.

O pasado 24 de marzo celebrouse en Santiago un foro, auspiciado polo xornal El Correo Gallego, que vostede presidiu e ao que foi convidado, entre outros, o coordinador xeral de ASOPORCEL, José Antonio Carril. Baixo o título “Competitividade e desenvolvemento do medio rural galego: actuacións de futuro”, desenvolveu dúas mesas de debate. Concretamente, na que abordou o aproveitamento forestal, destacáronse, referíndose a algunhas das vantaxes do Porco Celta, a súa contribución ao fomento do asentamento poboacional no rural así como a súa laboura de limpeza dos montes, evitando así a propagación de incendios. Dende a Consellería como valoran este valor engadido da nosa Raza? É

posible que consideren a posta en marcha de medidas encamiñadas a apoiar que a xente “se pase ao Porco Celta”?

A Consellería ven sendo moi sensible con tódalas razas autóctonas e particularmente co porco celta, a través das medidas agroambientais, das axudas para a mellora e modernización das explotacións mediante plans de mellora e mesmo mediante a incorporación de novos activos agrarios. Tamén a través de investimentos propios en comunidades de montes en man común en zonas desfavorecidas ou de montaña, habendo xa diferentes exemplos visibles do éxito desta suma de esforzos público-privada.

Os produtores, industriais e a propia Asoporcel teñen que saber como utilizar estes apoios para seguir conquistando cotas de mercado, con esa calidade que atesoura o produto.

Polo demais, resulta evidente que o porco celta pode exercer -e exerce, de feito- unha función excepcional como desbrozador e aproveitador dos froitos do monte (landras, castañas, tubérculos, raíces, etc.).

En setembro do pasado ano, celebrouse en Lugo o VI Congreso Mundial do Xamón, onde o Porco Celta tivo unha presenza destacada, dende o punto de vista científico, gastronómico e comercial. Foi, o do congreso, o escenario idóneo para dar a coñecer a nosa raza porcina ao sector especializado do xamón tanto a nivel nacional coma internacional. Esta importantísima promoción permite que hoxe unha raza en perigo de extinción traspase fronteiras e sexa coñecida e apreciada fóra de Galicia. Logo de todo o que vimos de falar, cal é a súa percepción sobre o traballo desenvolvido por ASOPORCEL a prol do Porco Celta?

No que atinxe á promoción, todo suma. Este Congreso Mundial do Xamón foi, desde logo, un fito importante neste eido. Sabemos da boa acollida que tivo esta iniciativa, o cal constitúe un motivo de orgullo para todos nos e penso que tamén vai ser un acicate para continuar nesta boa liña de traballo.

E ollando cara ao futuro, que pasos debemos dar para que o proxecto do Porco Celta evolucione cara a súa consolidación definitiva?

Malia que pareza un tópico non me canso de insistir nunha fórmula que non ten nada de máxico, pero que adoita dar os seus froitos. Unha fórmula que se resume nun concepto fundamental: Traballo. Cómpre manter o pulso e o esforzo para consolidar o que se fixo ben, corrixir o necesario e abrir novos camiños. Nesta xeira garanto o meu apoio e o da Xunta de Galicia.

A necesaria profesionalización do proxecto do Porco Celta



Os inicios do proxecto

No ano 2002, os responsables de ASOPORCEL, en colaboración estreita cos criadores do Porco Celta, comeza a traballarse na comercialización dos produtos derivados de dita Raza baixo a idea, daquela hai dez anos, de que “a mellor forma de recuperar unha raza é coméndoala”.

Dun xeito inicialmente rudimentario, caseiro, comezan a producirse e controlarse os primeiros sacrificios de Porco Celta destinados á venda. Unhas vendas que nun principio se levaron a cabo entre a xente máis próxima, e que xerou xa daquela un grande éxito e aceptación do Porco Celta por parte de quen o adquiría.

Ollando cara os modelos produtivos consolidados

Paulatinamente, foise desenvolvendo unha segunda fase na que o obxectivo consistiu, dende ASOPORCEL, en implicar ás diferentes industrias alimentarias galegas elaboradoras de produtos porcinos cárnicos e, paralelamente, en coñecer e aprender de modelos de transformación doutras zonas de España, modelos máis avanzados e de contrastada experiencia. Deste xeito, ollase cara o bo facer do Ibérico de Extremadura e de Guijuelo, co obxectivo de coller o mellor deles e aplicalo con éxito ao Porco Celta.

Deste xeito, fanse estudos comparativos con sacrificios de lotes conxuntos de Porco Celta e Cerdo Ibérico, así como dos procesos de transformación e maduración dos produtos derivados de ambas razas españolas.

A partir do ano 2004, e paralelamente aos procesos agora descritos, comezan a efectuarse determinacións laboratoriais

para averiguar o potencial das calidades e características organolépticas desta carne porcina galega.

Os primeiros resultados arrojan unhas conclusións determinantes no devir do Porco Celta: esta raza considérase á altura do Cerdo Ibérico, a raza porcina de referencia a nivel mundial, apoiándose nos resultados das catas e análises laboratoriais referidas, ambas levadas a cabo na Estación Tecnolóxica da Carne de Guijuelo e no Laboratorio da Asociación Interprofesional do Cerdo Ibérico de Zafra (Badajoz).

Primeiros pasos cara á comercialización

A partir destes datos, que supoñen unha enorme motivación para os responsables de ASOPORCEL e para o potenciamento da Raza, e apoiados no esforzo e na ilusión dos criadores de Porco Celta, comézanse a dar os pasos cara á profesionalización da industrias elaboradoras e comercializadoras galegas. E estes pasos danse en base ao traslado da tecnoloxía que se observou en Guijuelo e Extremadura, aproveitando os seus avances e experiencias, e aplicándoos ao acervo xenético do Porco Celta.

Desta forma, se lle imprime a única raza autóctona porcina galega un valor engadido, mellorando dende arriba o seu manexo e a súa alimentación, e dende abaixo, creado demanda a través das múltiples accións promocionais, dende asistencia a todo tipo de eventos feirais, expositivos, gastronómicos, pasando por conferencias, congresos e relatorios, ata consolidar unha posición de referencia nos medios de comunicación galegos. Unha etapa que culmina en setembro de 2011 coa celebración en Lugo do exitoso VI Congreso Mundial do Xamón, organizado por ASOPORCEL e a Fundación Feiras e Exposicións de

Lugo, congreso no que o Porco Celta adquire un redimensionamento mundial.

Toda esta singradura complétase coa publicación do Decreto de Extensivo para o Aproveitamento do Porco Celta en Galicia, onde o manexo e alimentación antes referidos son regulados da mellor maneira posible, co obxecto de acadar a homoxeneización das canais e dos produtos resultantes.

Do mesmo xeito, en ASOPORCEL traballamos con proxectos de I+D en colaboración coas consellerías do Medio Rural e Mariño, e de Economía e Industria da Xunta de Galicia, así coma do Centro Tecnolóxico da Carne de Galicia, para poder determinar do mellor xeito posible cales son as mellores condicións de manexo e transformación dos produtos derivados do Porco Celta. Presente e futuro do Porco Celta

Hoxendía, nos momentos actuais de profunda crise que estamos a vivir en todos os ámbitos, o Porco Celta segue a vivir un momento doce porque séguese a sacrificar toda a produción ofertada polos nosos gandeiros en toda Galicia, e máis porcos que houbera.

O desafío no futuro inmediato pasa por incrementar o ritmo produtivo, o número de explotacións e a poder ser, o censo de aproveitamento en extensivo onde, desgraciadamente, debido ao minifundio que impera en Galicia non hai moita propiedade privada dispoñible e disposta para tales fins.

Por iso, os montes veciñais en man común serían unha boa opción para a produción gandeira desta raza porcina celta. A cal contribuiría á limpeza dos montes galegos, ao enriquecemento do solo, a manter a cobertura vexetal, previr incendios, atallar a

extensión e continuidade nas pragas das árbores, embelecendo a paisaxe do entorno, reforzando a boa imaxe dos produtos agroalimentarios galegos e fixando a poboación no medio rural en Galicia.

Conclusións

O enfoque de futuro, en aras da profesionalización da produción gandeira e na elaboración e comercialización dos produtos de Porco Celta, pasa por fixar as pautas comúns de homoxeneización das canais, elaboración e características dos produtos obtidos.

Pero para que o proxecto de comercialización do Porco Celta sexa viable e poida continuar con paso firme e decidido cara adiante, é un imperativo o control. Este proxecto ten que ser ambicioso, porque o merece a Raza, os nosos criadores e o noso exquisito público, e por iso estamos intentando poñer os medios para conseguir unha calidade contrastada e verificada. Para conseguir isto fai falta un control que se realiza coas visitas dos técnicos a o matadoiro, a colocación dos precintos numerados que lle da a trazabilidade e o seguimento dende o "campo á mesa". Todo este sistema ideado costa cartos que se teñen que obter do propio sistema, para iso se implantaron xa no 2004 uns royalties que de aquela non se cobraban. Pero o ano pasado, na Asemblea Xeral Ordinaria de Socios celebrada en Silleda, aprobouse por unanimidade aplicar xa os royalties porque fai falta ese diñeiro para manter o sistema que estamos desenvolvendo. Deste xeito, aprobouse cobrar ó gandeiro 5 € e á industria 10 € por cebón sacrificado e controlado pola marca "Porco Celta" para invertilos no mantemento deste modelo de



Asado Interespecies no Arde Lucus

ASOPORCEL participará de xeito activo no Arde Lucus de este ano nun asado de especies das Razas Autóctonas Galegas, que organizará en colaboración co Concello de Lugo.

A idea que nace de ASOPORCEL, consiste en asar un tenreiro de Raza Cachena no interior do cal irá un Porco Celta, dentro do porco irá un año de Ovella Galega, no cal a súa vez irá un Galo de Mós, dentro do galo unha perdiz e dentro unha codorniz.

O Asado Interespecies de Razas Galegas iníciase na véspera da súa degustación, xa que terá que facerse moi lentamente, con pouco lume e durante moito tempo.

Os exemplares das razas galegas autóctonas que comprende este asado serán doados polas asociacións de criadores de ditas razas: ASOPORCEL, CACHEGA, ASOVEGA; AVIMÓS e BOAGA.



Comeza a andar o VII Congreso Mundial do Xamón

Logo da celebración o pasado mes de setembro do VI Congreso Mundial do Xamón, que tivo lugar en Lugo, auspiciado exitosamente por ASOPORCEL, a sétima edición comezou a dar os seus primeiros pasos en Ourique (Portugal), cidade que será a sede do mesmo os días 28, 29, 30 e 31 de Maio de 2013, a cargo dunha organización conxunta entre a Asociación de Criadores de Porco Alentejo e o Concello de Ourique.

Así, o pasado 23 de marzo tivo lugar a primeira reunión preparatoria do Congreso, que contou coa presenza dos presidentes dos Comités Científicos dos anteriores Congressos, representantes de todas as Denominacións de Orixe de España, de Universidades Portuguesas e Españolas, entidades públicas, como a Dirección Rexional de Agricultura e Pesca do Alentejo, a Dirección Xeral de Veterinaria, o Despacho de Planificación e Políticas, INRB, etc., e doutras entidades privadas, como a FPAS, AECERIBER, empresarios e produtores, etc.

Nesta reunión, foron feitas varias propostas, por parte de todos os intervenientes, para o envolvimento do Congreso e temas a abordar no evento. Durante esta reunión, o Dr. José Luis Tirapicos Nunes, Profesor da Universidade de Évora foi nomeado o Presidente do Comité Científico deste Congreso.

Neste encontro foi tamén presentado o filme promocional oficial do VII Congreso Mundial de Xamón, así como o sitio web oficial, que se poden ver en: www.ourique2013.com



ASOPORCEL ultima a implantación de Carnets de Socio e identificadores para elaboradores, veterinarios e establecimientos distribuidores da marca PorcoCelta



