

ASOPORCEL

Publicación da Asociación de Criadores de Gando Porcino Celta | nº 8 | xaneiro 2013



sumario

- 03** Novas primeiro semestre 2012
- 09** Convocatoria da Asemblea Xeral Ordinaria de Socios de ASOPORCEL
- 08** Artigo Científico: “Análise de compoñentes principais para características de peso na Raza Porcina Celta
- 11** Entrevista a Rosa Quintana, Conselleira do Medio Rural e do Mar da Xunta de Galicia
- 13** A necesaria profesionalización do proxecto do Porco Celta
- 15** O Órgano de Xestión da Marca Porco Celta

 **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 SL | www.ancaria.eu

Fotografía: Arquivo ASOPORCEL e Ancaria

www.asoporcel.com

Primeiras xornadas de Porco Celta no centro comercial Finisterrae de Cee



Os pasados 4 a 6 de maio, o centro comercial Finis Terrae de Cee (A Coruña) acolleu a primeira edición das Xornadas do Porco Celta, artelladas pola Asociación de Amigos do Porco Celta da Costa da Morte. Durante estes tres días todos os asistentes tiveron a oportunidade de degustar racións de Porco Celta e disfrutar con exhibicións de corte e charlas explicativas entre outras actividades, sen esquecer as actuacións de varios grupos de gaitas que amenizaron a cita con esta raza autóctona porcina.

Un dos eventos que máis éxito aportou ás xornadas e que máis público congregou foi a exhibición de corte de xamón a cargo de profesionais do sector.



Semana Verde de Silleda e Asemblea Xeral de Socios

Do 14 ao 17 de xuño ASOPORCEL participou na 35 edición da Semana Verde de Silleda (Pontevedra), un certame avalado coa participación de 667 firmas expositoras de 14 países, e cun número final de visitantes que alcanzou, segundo fontes da organización as 110.000 persoas.

Para esta ocasión o Porco Celta contou cun stand expositivo na zona gandeira; nel os visitantes puideron coñecer á Raza representada por 20 exemplares inscritos no Libro Xenealóxico da Raza Porcina Celta, que podían ser adquiridos polos visitantes que se achegasen a esta mostra. Deste xeito, durante catro días puideron ver na feira leitóns, reprodutores e cebos procedentes de distintas gandarías de Galicia.

O sábado 16 de xuño, a Asociación aproveitou a boa ubicación xeográfica de Silleda para celebrar a súa Asemblea Xeral Ordinaria de Socios, da cal incluimos información específica neste número da revista de ASOPORCEL.???



Soutos Galegos estivo tamén presente como promotora e defensora da Marca de Calidade Diferenciada Porco Celta, cun stand expositivo no salón alimentario Salimat, que se celebra dentro da Semana Verde, onde tamén exhibiron os seus produtos as firmas comerciais máis representativas desta marca de garantía: Cárnicas Teijeiro, Porco Landrán e Cárnicas Castela. Nel, os produtos de Porco Celta volveron ser protagonistas tanto en degustacións como en vendas, sendo moi demandados polos asistentes ao certamen.

Durante a inauguración, que tivo lugar o xoves 14, o comité de autoridades, encabezado Alfonso Rueda e Rosa Quintana, respectivamente Conselleiros de Presidencia, Administracións Públicas e Xustiza, e de Medio Rural e do Mar, da Xunta de Galicia, visitaron o stand expositivo de Soutos Galegos, xunto á Paula Fernández, alcaldesa de Silleda, e José Crespo, vicepresidente da Deputación Provincial de Pontevedra e alcalde de Lalín.



Feira Medieval de Vilalba

O pasado sábado 7 de xullo, a localidade lucense de Vilalba celebrou a súa feira medieval con multitude de actos, arredor da Torre de Andrade, e nas rúas e prazas adxacentes. A mañá dese sábado acolleu un dos actos centrais da celebración, que foi a presentación do libro “Onde mercan os larpeiros” e que correu a cargo do televisivo Tomás Alonso. Deste xeito, fíxose unha presentación dos produtos cos que soen cociñar no programa da

Televisión de Galicia “Larpeiros”, entre os que se atopan o capón de Vilalba ou o Porco Celta, entre outros. Ao finalizar, houbo unha degustación de ditos produtos. ASOPORCEL estivo nesta presentación representada cun stand de produtos de Porco Celta, á vez que se participou nunha degustación que tivo por protagonista a esta raza porcina autóctona galega.

Xornada de exaltación do porco celta en Petán

Logo da posta en marcha o pasado mes de marzo da explotación en extensivo de Porco Celta a cargo da Comunidade de montes veciñal en man común de Petán, á cal nos referimos na entrevista que recolle esta revista de ASOPORCEL, os días 13 e 14 de xullo celebrouse en Petán unha xornada de exaltación do Porco Celta. Nela, o noso coordinador xeral, Xosé Antonio

Carril, acompañado por un dos nosos veterinarios, Manuel Goris, pronunciaron sendas charlas informativas sobre a produción e comercialización do Porco Celta. As actividades de Petán contaron coa presenza da Consellería do Medio Rural e do Mar, Rosa Quintana, así coma o secretario xeral de dita consellería, Tomás Fernández Couto.

IV Festa Celta en O Pino

A primeira fin de semana de agosto, o concello de O Pino (A Coruña) celebrou a IV edición da Feira Celta, coincidindo coa XII Festa do Galo Piñeiro, declarada de Interese Turístico de Galicia, e a XIII Mostra Cabalar, que tiveron lugar o domingo 5. Todos los visitantes podrán disfrutar con las múltiples actividades que se organizarán para la ocasión.

Os actos comezaron o sábado 4 de agosto coa IV Feira Celta na que un dos protagonistas indiscutibles foi o Porco Celta. A Asociación acudiu cun stand informativo. O día 5, tivo lugar unha degustación gratuita de distintos produtos de Porco Celta que fixo as delicias de todos os asistentes.

Arde Lucus

Arde Lucus, a festa de exaltación do pasado romano e celta da cidade de Lugo, que este ano tivo lugar do 22 ao 24 de xuño acolleu un evento certamente singular no que o Porco Celta foi o protagonista indiscutible. Na noite do sábado 23 ao domingo 24, iniciouse o asado dun porco celta imitando os antigos banquetes romanos. Isto é, asouse un Porco Celta de 200 quilos, que dentro levaba un terneiro cacheno de cen quilos, dentro deste un cordeiro de raza galega duns 17 quilos, que contiña un galo de Mos, este unha perdiz e finalmente unha codorniz. Unha iniciativa na que ademais das asociacións implicadas coa cesión do correspondente animal, tamén colaborou a federación de asociacións de razas autóctonas en perigo de extinción. O domingo ao mediodía, gran parte do público asistente a Arde Lucus puido degustar de xeito gratuito carne de ditos exemplares regada con viños da Ribeira Sacra.



VII Festa Gastronómica do Porco Celta na Costa da Morte

Corcubión celebrou o pasado 6 de agosto a sétima edición dunha cita gastronómica ineludible, a Festa Gastronómica do Porco Celta, organizada pola Asociación de Amigos do Porco Celta da Costa da Morte.

Á unha e media, na Praza Castelao de Corcubión empezou a degustación de Porco Celta elaborado de diferentes formas: carrilleras, paleta asada, carne á pedra, pancenta, zorza e menú degustación. Foron moitísimos os turistas que se achegaron a degustar o noso porco; a organización calcula que se chegaron a consumir uns 500 quilos de carne.

A festa completouse con actuacións musicais, de grupos de bailes rexionais, magos, monicreques, xogos populares, etc., nos que participaron moitísimos nenos, así como con stands de produtos típicos galegos como queixos, licores, así coma embutidos elaborados de carne de Porco Celta e unha exposición de animais vivos desta Raza porcina autóctona galega.



XLVI Festa do Xamón en A Cañiza



Expolugo

ASOPORCEL participou do 5 ao 7 de outubro na VIII Mostra Gandeira e Agroalimentaria dentro da feira multisectorial Expolugo, que se celebrou no Pazo de Feiras e Congresos de Lugo.

Un evento que contou coa asistencia de preto de 20.000 visitantes que puideron apreciar as bondades da raza Porcina Celta no stand expositivo de ASOPORCEL.

Dende el os técnicos e responsables da Asociación asesoraron a todos aqueles que se interesaron pola nosa Raza, que ademais puideron observar as cualidades da mesma nos animais vivos que conformaban a exposición. O Porco Celta estivo representado por 16 exemplares.



O 15 de agosto o Porco Celta estivo presente nos actos de exaltación do xamón, na 46 edición adicada a este manxar en A Cañiza (Pontevedra). Un concello que recibiu a preto de 10.000 visitantes que acudiron á carballeira do Cacharado para degustar as catro especialidades gastronómicas que se ofertaban: xamón curado, tortilla, empanada e xamón cocido ao viño, acompañado por pan do pobo e viño denominación de orixe das Rías Baixas.

Xunto ao xamón de A Cañiza, o visitante puido degustar e adquirir mel e requeixo de As Neves, así coma produtos elaborados a partir do Porco Celta, provintes de Deva, na parroquia de Petán. Deste xeito, os asistentes puideron adquirir estes produtos no stand que para a ocasión se montou. Dito punto de venta foi visitado polo Conselleiro de Cultura, Educación e Ordenación Universitaria, Xesús Vázquez, quen degustou e apreciou os produtos de Porco Celta resaltando a súa altísima calidade e onde manifestou que “o Porco Celta temén é cultura”.

Reunión da Directiva e do Organo de Xestión da Marca Porco Celta

No mes de setembro tivo lugar no Pazo de Feiras e Congresos de Lugo unha xuntanza da Directiva e do Órgano de Xestión da marca Porco Celta. Nela, debatíronse temas de vital importancia para a marca e a Raza. Un dos temas máis destacados no que máis se debateu e incidiu foi arredor da posible suba do prezo da canal.

Feira de Teo

ASOPORCEL acudiu o 11 de novembro á feira de San Martiño, no concello de Teo. Unha feira cabalar de enorme tradición onde a asociación foi invitada a participar. Así, instalouse un stand expositivo, á vez que se organizou unha degustación dos nosos produtos, motivo polo cal contouse cunha ampla afluencia de visitantes.





Desfile de gando de San Froilán

Como ven sendo tradición nos últimos anos, o xoves 4 de outubro, ASOPORCEL volveu a ser parte protagonista dunha iniciativa recuperada e promovida pola Concellería, Turismo e Promoción da Lingua do Concello de Lugo, ao participar no IV Desfile de Gando de San Froilán. Unha iniciativa que achega o rural á cidade, na que os cidadáns poden ver en directo exemplares selectos das principais razas gandeiras galegas.

O desfile, que serviu de preámbulo á apertura da feira agrogandeira Expolugo ao día seguinte, contou coa participación de exemplares das asociacións PURAGA,

ASOPORCEL, ACRUGA, AGAMAC (cun tractor antigo restaurado), Burro Fariñeiro, OVICA, Galiña de Mos, ASOVEGA, Can de Palleiro e Hípica Marcos (que cedeu un carruaxe de época para o desfile). ASOPORCEL participou cun leitón que fixo as delicias dos máis pequenos e que foi obxecto de múltiples fotografías.

A saída tivo lugar dende a Porta de Bispo Aguirre, seguiu ata a Porta de Bispo Izquierdo, Concello de Lugo e Franciscanos, para volver a rematar en Bispo Aguirre. Diante do Concello o técnico Xabier Bruña, explicou as características morfolóxicas de cada unha das razas gandeiras ao numeroso público asistente.

Presentada Cercel, a marca sarriana de Porco Celta de pura raza

Unha nova comercializadora de produtos de Porco Celta veu a luz o pasado 20 de setembro en Sarria, "CERCEL". Cercel chega co respaldo dunha industria que conta xa cunha longa tradición: a empresa sarriana Cárnicas Teijeiro. A posta de longo desta nova marca aconteceu en Sarria, coa presenza de Julio Teijeiro, xerente da citada cárnica, e Miguel Veiga, representante de Cercel, como mestres de cerimonias, e co apoio de José Antonio Carril, en representación de ASOPORCEL, o director xeral de Produción Agropecuaria, José Álvarez Robledo, e o alcalde sarriano, José Antonio García.

Xamón, paleta, lombo, chourizo e salchichón son os cinco produtos cos que Cercel dá o salto ao mercado, uns produtos cuxa esencia asentar en tres alicerces: raza, traballo e tradición, como explican desde a empresa. Como non podía ser doutro xeito, todos os produtos da nova marca elaboráronse utilizando como materia prima porcos celtas de campo, criados en liberdade e alimentados con castañas, bellotas e pasto do monte, e sacrificados logo dun ano de vida. O resultado do que poderán gozar os paladares máis exquisitos será un produto da máis alta gama. E é que os produtos Cercel comercializaranse en tendas especializadas e de alta restauración. (Fonte: La Voz de Galicia)

Xornadas en Corcubión



A Asociación de Amigos do Porco Celta da Costa da Morte, continuando co seu activo calendario de actividades, e sempre en coordinación con ASOPORCEL, organizou o 25 de novembro as Xornadas do Porco Celta, nas que destacou a celebración dun exquisito cocido no restaurante As Hortensias de Corcubión. Foron finalmente 70 os comensais que participaron na comida, e nela estiveron presentes, entre outros, o ex director xeral de Medio Rural, Antonio Oca, e Gerardo Rivero.

Feira do Outono



O pasado xoves 6 de decembro arrincou na Praza da Soidade de Lugo a segunda edición da Feira de Outono, unha iniciativa promovida polo concello e na que participaron 25 postos que mostraron aos lucenses e aos turistas os produtos galegos e a artesanía tradicional galega. Na cita, moi concorrida ata o domingo 9, os visitantes puideron degustar e adquirir produtos como queixos, froitas, castañas, verduras, pan, doces, e produtos de Porco Celta, etcétera, ademais de observar diferentes mestres artesanos traballando en vivo.

Vindeiras citas

V Festa do Porco Celta de Sarria

A quinta edición da Festa do Cocido do Porco Celta celébrase en Sarria o próximo día 26 e 27 de xaneiro no pavillón dos institutos da vila sarriá, segundo acordaron os organizadores durante unha reunión preparatoria do evento. Un evento consolidado e de enorme importancia no que a colaboración de ASOPORCEL co resto de organizadores mantense ano a ano.

Do mesmo xeito que coma en anos anteriores, os comensais distribuiranse en mesas de 13 persoas cada unha, nas que se serve en vaixela de barro un menú con sopa de cocido, lacón, butelo, chourizos, cachola, 'soá', cachelos, garavanzos e grelos, ademais de sobremesas. O prezo é de 450 euros por mesa, as prazas son limitadas.

A degustación está 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). Contando coa colaboración do Concello de Sarria, a Xunta, a Deputación, Turgalicia, Serra do Édramo e a Asociación de Criadores de Porco Celta (Asoporcel). Tamén prestan o seu apoio Cárnica Teijeiro, que fornece a materia prima, a panadería Pallares e Queixos Antonio.

Non deixen pasar esta oportunidade para probar un dos manxares por excelencia galegos nunha cita ineludible.

¡NON PODES FALTAR!



V Edición Festa do PORCO CELTA
da comarca de Sarria
fin de semana do 26 e 27 de xaneiro

Organiza: Hotel CARRÉS ALFONSO IX, Hotel ROMA, Hotel A VEIGA, Cafetería SANTIAGO y Casa de DÍAZ

día 26
sábado

XANTAR: cocido de Porco Celta no pabellón dos Institutos. A partir das 20.00 h. Festa do Porco Celta na docerina Buschfa.

día 27
domingo

XANTAR: Ovos, patatas e cocido de Porco Celta nos hoteis e locais de restauración organizadores.

¡Apúntate! Reservar: 982 53 22 11 e 982 53 00 05 e séguenos en Facebook



VI Xornadas Gastronómicas e Recuperación do Porco Celta

Do mesmo xeito, e coincidindo co certame de Sarria, os días 26 e 27 de Xanerio celebranse en Manzaneda as "VI Xornadas Gastronómicas e de recuperación do Porco Celta".

Durante estes dous días celebraranse diferentes actividades no Pavillón de Manzaneda.

O día 26 pola mañá recrearase unha matanza tradicional de porco celta. De seguido, procederase á apertura da Mostra de produtos tradicionais, que contará ademais coa celebración de obradoiros de cestería e de instrumentos musicais. Pol tarde, terá lugar o sorteo dun Porco Celta e a continuación unha charla técnica impartida por técnicos de ASOPORCEL.

O domingo 27 celebrarase a cuarta edición do Concurso de Cociña con produtos de Porco Celta e cara ao mediodía clausurarase as xornadas. Durante os dous días, un pasarrúas amenizará os diferentes eventos celebrados, e correrá a cargo do grupo de gaitas "Sonoros da Carcova".

Durante os dous días poderase degustar un menú de 25 euros a base de Porco Celta, nos restaurantes O Pendón e Nevada.

O Porco Celta estará de novo presente en Xantar

Do 6 ao 10 de marzo ASOPORCEL acoderá a Xantar, o Salón Galego de Gastronomía e Turismo que se celebra no recinto feiral Expourense (Ourense), unha feira que acada a súa décimocuarta e que congrega a miles de persoas, transformando o recinto de Expourense nun gran centro de restauración.

En 12.000 metros cadrados cubertos, créanse unha vintena de restaurantes con todo luxo de detalles e servizos. O obxectivo é 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 ofrecen unha espectacular imaxe grazas á coidada decoración e elaboración dos pratos. Neles non faltarán os produtos derivados do Porco Celta.

Ademais da promoción da gastronomía, Xantar é tamén o punto de encontro dos recursos turísticos das rexións participantes no salón. Sen saír do recinto feiral, o visitante pode coñecer os atractivos naturais, arquitectónicos, históricos e, por suposto, gastronómicos, dos distintos puntos xeográficos promovidos por organismos públicos (concellos, deputacións, padroados de turismo, etc.) que acoden a esta cita procedentes de toda España e Portugal. ASOPORCEL contará cun stand informativo desde o que dará a coñecer á raza porcina celta así coma os seus excelentes produtos.

Tanto para profesionais como para público en xeral organízanse actividades como conferencias, presentacións literarias, exposicións de arte, obradoiros didácticos, cursos de cata e degustacións gratuítas, entre outras moitas.

José Antonio Castiñeira

Presidente da Comunidade de Montes Veciñal en Man Común de Petán (A Cañiza)



Na parroquia de Deva (A Cañiza) visitamos a que é a explotación en extensivo máis grande de Porco Celta das que existen en Galicia. Xestionada pola comunidade de montes veciñal en mancomún de Petán, conta con preto de dous anos de vida. Falando co seu presidente, José Antonio Castiñeira, descubrimos que no proxecto implicáronse arredor de 100 comuneiros que cederon as súas fincas e que actualmente suman un total de 90 hectáreas. Todo un logro e todo un mérito que se fundamentan en sólidos obxectivos comúns: a revalorización do monte, a xeración de postos de traballo, a dinamización do rural, ... E por riba de todo, a aposta firme e decidida pola nosa raza porcina autóctona, o Porco Celta.

Deste xeito, conversamos con José Antonio Castiñeira á vez que percorremos as distintas zonas que conforman a explotación.

A primeira pregunta é obrigada: Porqué Porco Celta e non outra raza porcina na vosa explotación?

O Porco Celta é unha raza moi forte para producir en extensivo, aguanta mellor as inclemencias do tempo e adáptase con moita facilidade ao terreo. Do mesmo xeito, é un animal moi dócil o cal facilita moito o manexo. Dende que trouxemos os primeiros exemplares en marzo de 2012 a adaptación foi perfecta, non deron ningún tipo de problema, nin sequera enfermidades.

Ademais, imaxinamos que as características propias da Raza tamén inflúen...

Creemos que as súas cualidades como raza así coma os produtos dela derivados se asemellan moito ao Ibérico; os estudos incluso din que os parámetros de comparación do Porco Celta co Ibérico dan coma superior ao primeiro. Por este motivo, cremos que ten moito futuro e que a súa demanda está garantida nos mercados. Ademais, estamos orgullosos de ter esta raza e de apostar por ela porque é unha raza autóctona galega, foi nosa de sempre e temos que mirar pola súa pervivencia e expansión.

Cando nace o proxecto e cales son as súas motivacións?

Hai ano e medio naceu a idea, entre varios membros da comunidade de montes de Petán, de darlle un uso e dinamizar unha parte dos nosos montes. Deste xeito, puxémonos en contacto con diversos propietarios que tiñan parcelas na

extensión de monte na que estabamos interesados. Desde o principio, a xente creu no proxecto e volcouse con el. Deste xeito, a comunidade de montes é a que se puxo ao fronte da xestión do proxecto pero o 90% dos terreos son fincas particulares, duns 100 propietarios-comuneiros, sumando un total de 1.300 parcelas. Logo de constituír a sociedade, os primeiros animais entraron o 20 de marzo. Do mesmo xeito, tamén iniciamos as obras de peche e acondicionamento da finca. Agora contamos con un total de 11 femias e 70 animais de cebo, nunha extensión de 90 hectáreas e 12 quilómetros de peche.



É sorprendente que puxeran de acordo a 100 comuneiros, a verdade é que é todo un logro. Qué é o que fixo que se ilusionaran e apostaran polo proxecto?

Eu creo que son varias as motivacións que fixeron posible a unión. Co proxecto, dámoslle un uso ao monte e se mantén limpo e coidado quitándoo do abandono e minimizando o risco de incendio. Ademais, os nosos animais aproveitan os recursos do monte que son moitos e que están ahí para seren aproveitados. No que se refire ao que implica ter unha explotación das dimensións que temos, 90 hectáreas, é necesario ter xente traballando nela; actualmente contamos con dous operarios a tempo completo, e cando a explotación creza en número de animais e hectáreas xeraranse novos postos de traballo. Entón tamén móvenos un interese por dinamizar o eido rural. Finalmente, cando o proxecto avance e evolucione e cheguen os primeiros beneficios, estes se repartirán en función dos metros cadrados de fincas que puxo cada comuneiro, co cal todos faremos que as nosas terras sexan rendibles e útiles.



terreo, neste senso é bo, a herba crece rápido de xeito natural.

Queríamos preguntarlle tamén con qué apoio institucional contan no seu camiñar diario...

O noso proxecto conta cun investimento total de 503.121,66 euros, destinados ao acondicionamento de instalacións para a explotación extensiva do Porco Celta. Deles, 200.000 euros son achegados polo Feader, a través do GDR Asociación de Desenvolvemento Rural Condado Paradanta. O resto aportámolo nos. Do mesmo xeito, desde o principio contamos co total apoio da Consellería do Medio Rural, do Concello de A Cañiza, e da Deputación de Pontevedra. En marzo, cando inauguramos a explotación contamos coa presenza de representantes de todas as institucións que veño de nomear, e manifestáronos o seu apoio e alento neste importante proxecto no que andamos inmersos.

A explotación leva actualmente a cabo o ciclo de cría e elaboración do Porco Celta?

O ciclo de cría é o que, polo de agora, estamos a consolidar; atopámonos na fase de acondicionamento da explotación, concretamente na consolidación de accesos para vehículos, e nunha fase de cría inicial. No que se refire ao resto do proceso, estamos a buscar un socio que colabore con nós no sacrificio, na elaboración e na venda dos produtos de Porco Celta. En concreto, aínda que non estamos aínda sacando produto, buscamos un socio co que poidamos matar e distribuír carne fresca, e co tempo, tamén produto elaborado.

Dicía que están a acondicionar a explotación. Imaxinamos que dada a extensión da mesma será necesario unha importante inversión e esforzo, tanto na preparación do terreo coma no peche...

Efectivamente, xa mencionamos antes que levamos a cabo un peche perimetral de 12 quilómetros, o cal foi un desembolso e un esforzo importante e á vez necesario. Agora estamos a traballar na pista principal, e queremos que sexa a columna vertebral da explotación, xa que vai paralela ao río Deva, que atravesa a explotación. É dicir, que a través dela poidan entrar os camións de penso e de carga de animais, que poidamos emprazar ao longo do seu transcurso os comedeiros dos animais; así os abasteceríamos facilmente desde a pista. Neste senso tamén está en proxecto facer unhas instalacións para a carga e descarga de animais e para que os camións poidan manobrar e dar a volta. (foto na que sae a parte traseira do coche). Finalmente, co tractor tamén estamos preparando o terreo -rozándoo- para que pouco a pouco consigamos praderías. O



Onde radica a importancia da explotación, dentro do entorno rural de A Cañiza

Antes de por en marcha este proxecto, en A Cañiza xa existía unha explotación dedicada ao Porco Celta, a de Avelino XXX, que ademais foi un dos primeiros en pertencer a ASOPORCEL. El foi un dos motivos polo que decidimos apostar por esta raza e neste senso apoiounos moito e está a asesorarnos continuamente no noso proxecto. Creo que en número de hectáreas, a nosa é a explotación en extensivo de Porco Celta máis grande de Galicia. Como dixemos antes, contamos con dúas persoas traballando con dedicación exclusiva, e no futuro contrataremos a máis; temos maquinaria propia -escavadora, tractor, todo terreo-; e queremos optimizar os recursos ata alcanzar a autosuficiencia en todo o proceso, dende a cría ata a venda final. Por exemplo, outro proxecto que poremos en marcha e que será importante para os nosos veciños de A Cañiza, pasará por fomentar a produción de cereal nas fincas da zona, cereal que abastecerá

aos nosos animais. Deste xeito, evitaremos ter que mercar fóra o cereal e fomentaremos a produción agrícola na nosa comarca.

Pode definirnos as liñas de actuación presentes e futuras da explotación?

Agora contamos con 90 hectáreas pero a nosa idea de futuro é aumentar outras 90. Deste xeito, se acadáramos unha ocupación do 100 % na explotación, nesas 180 hectáreas poderíamos chegar a ter entre 1.300 e 1.500 animais. Do mesmo xeito, o noso plan de futuro é poder ubicar aos nosos porcos celtas en 6 parcelas diferentes e separadas, atendendo a características determinadas por idades, tamaños e sexo. É dicir, femias, machos, cebados, pequenos,... Como dixen antes, tamén acometemos importantes obras de acondicionamento e accesos. En definitiva a nosa aposta de presente e de futuro é firme e polo Porco Celta.

A labor de ASOPORCEL ao fronte da recuperación e promoción do Porco Celta é esencial. Como é a relación coa Asociación e que lle demandan a aquela?

O noso trato coa Asociación ASOPORCEL é continuo. Somos socios dende que puxemos en marcha o proxecto e en todo momento temos un asesoramento e unha cobertura tanto no tema sanitario, de marcaxe, coma no que se refire á adquisición de animais. Ademais, canalizamos a nosa produción actual a través da Asociación. De todas formas, no futuro, como dixemos antes, queremos pechar o ciclo de cría, produción, elaboración e venta e ser autosuficientes na medida en que sexa posible.

Finalmente réstanos preguntarlle pola súa opinión acerca do futuro do Porco Celta

Non nos podemos achicar a pesares do momento actual de profunda crise que estamos a vivir. Se nos quedamos atrás ou se non xogamos forte, o fracaso está asegurado. A nosa é unha aposta decidida e ambiciosa polo Porco Celta, cremos no seu potencial e no enorme presente e futuro que ten.

Novas

Proxectos de I+D

ASOPORCEL participa actualmente en diversos proxectos de investigación, de entre os que cabe destacar dous, o “Efecto da inclusión da castaña na dieta de finalización sobre a intensidade dos fenómenos autooxidativos e sensoriais do xamón de Porco Celta” (FEADER 2021/64) e o “Modelo de utilización e aproveitamento combinado no medio natural con minimización do impacto medioambiental baseado na retención por reflexos condicionados dos animais en extensivo” (FEADER 2012/65), ámbolos dous financiados polo Fondo Europeo Agrícola de Desenvolvemento Rural.

Do segundo falaremos no artigo que seguirá a continuación; agora describiremos o que se refire ao “Efecto da inclusión da castaña na dieta de finalización sobre a intensidade dos fenómenos autooxidativos e sensoriais do xamón de Porco Celta”.

O xamón curado de Porco Celta é hoxendía un produto de gran raizame e aceptación entre os consumidores. Agora ben, este produto presenta na actualidade algúns problemas que impiden a súa maior difusión nos mercados; ditos problemas son a heteroxeneidade do produto final e a presenza nos mercados de unidades de calidade organoléptica certamente mellorables. O coñecemento dos fenómenos, tanto bioquímicos coma microbiolóxicos, que teñen lugar ao longo da súa maduración, que parámetros os gobernan e de que modo se pode incidir sobre eles, permitíranos introducir melloras na tecnoloxía de elaboración que redunden nunha superior calidade organoléptica.

Deste xeito, o proxecto “Efecto da inclusión da castaña na dieta de finalización sobre a intensidade dos fenómenos autooxidativos e sensoriais do xamón de Porco Celta”, obtivo un axuda do FEADER (2021/64), e púxose en marcha coa finalidade de estudar o efecto da dieta de finalizado (“penso versus pensó” e “penso versus castana”) recibida por porcos de raza Celta sobre os procesos autooxidativos da graxa e propiedades sensoriais ao longo do proceso de elaboración do xamón.

Para iso elaboráronse 90 xamóns procedentes de porcos celtas alimentados do seguinte xeito: porcos cebados durante toda a súa vida (12 meses) con peso composto (lotes A, B e C); porcos que nos tres últimos meses recibiron unha dieta mixta penso/castañas (lotes D, E e F) e porcos que nos últimos tres meses recibiron unha dieta composta unicamente por castañas (lotes G, H e I).

O proxecto, que segue a desenvolverse, evolucionará no futuro coa toma, en cada lote, de mostras de: pernil fresco, recién retirado do sal, tras 70 días de post-salgado, tras 60, 120 e 210 días de secado-maduración e tras 90, 180, 270 e 360 días de adega. Realizaranse sobre ditas mostras o estudo dos parámetros químicos, físico-químicos, parámetros proteolíticos, parámetros lipolíticos e de caracterización da graxa e análise sensorial.

Asoporcel inaugura en Nebra un novidoso sistema de manexo de Porco Celta en extensivo

O pasado 15 de decembro, a Conselleira do Medio Rural e do Mar da Xunta de Galicia, Rosa Quintana, inaugurou en Nebra (Porto do Son) un novidoso proxecto posto en marcha por ASOPORCEL, baixo o título “Modelo de utilización e aproveitamento combinado no medio natural con minimización de impacto medioambiental baseado na retención por reflexos condicionados dos animais en extensivo”. Un novidoso sistema que describiremos a continuación e que se constitúe coma unha alternativa no monte galego para o aproveitamento silvopastoral. Este proxecto de I+D está financiado por dita Consellería con fondos FEADER, que aportou 86.213,91 euros sobre un orzamento total de 157.220 euros; nel ASOPORCEL conveniou cos comuneiros da comunidade de montes veciñais en man común de Nebra co fin de compartir esta experiencia e cofinanciala.

Innovación para a promoción do porcino en extensivo

Esta iniciativa, levada a cabo por ASOPORCEL e os comuneiros do monte veciñal de Nebra (concello de Porto do Son), tivo dende o seu inicio -e como logo veremos- unha clara orientación cara á produción, garantindo o correcto desenvolvemento da produción porcina extensiva nun entorno natural. Neste senso, Rosa Quintana eloxiou este proxecto “que vai da man do Programa de Recuperación, Conservación e Fomento dos Recursos Zootenéticos Autóctonos de Galicia en Perigo de Extinción”.

Un programa que recolle un conxunto de actuacións a desenvolver pola Consellería do Medio Rural e do Mar para promover a recuperación, conservación e fomento destes recursos. Na mesma liña, a Conselleira destacou “o potencial das explotacións de porcino en extensivo como unha clara opción na diversificación da actividade gandeira, favorecendo deste xeito a posibilidade de rendas complementarias neste ámbito e evitando o despoboamento no rural”.

Ademais da Conselleira, o acto inaugural contou coa presenza de Tomás Fernández Couto Juanas, secretario xeral da Consellería do Medio Rural e do Mar, José Luís Oujo Pouso, alcalde do concello de Porto do Son, Antonio Aguión Fernández, xefe territorial en A Coruña da Consellería do Medio Rural, Santiago Suárez, presidente a CMVMC de Nebra, e outras autoridades e



amigos. Asemade tamén acompañaron a comitiva inaugural representantes da Organización Galega de Comunidades de Montes Veciñais en Man Común e presidentes de outros montes veciñais.

Xunto a ASOPORCEL e a Comunidade de Monte Veciñal en Man Común de Nebra, colaboraron tamén no proxecto o equipo do Centro Tecnolóxico da Carne de Galicia, encabezado polo seu director, Miguel Fernández, e a Universidade de Santiago de Compostela, a través dos equipos dos profesores Antonio Iglesias (secretario do Instituto de Biodiversidade Agraria e Desenvolvemento Rural-IBADER) e de Antonio Rigueiro, catedrático do departamento de produción vexetal da Escola Politécnica Superior do campus de Lugo; todos eles figuran no proxecto como axentes cooperantes así como a CMVMC de Nebra.

Un proxecto novidoso

O proxecto posto en marcha por ASOPORCEL en Nebra ten por obxecto principal conseguir un aproveitamento racional do medio natural no ámbito rural, coa premisa fundamental da preservación da calidade paisaxística e da diversidade biolóxica - é dicir, minimizando o impacto medioambiental-, baseado na utilización das novas tecnoloxías e coa finalidade de cubrir as necesidades de uso da terra dos habitantes das áreas rurais para contribuir, así, a fixar a poboación e evitar o éxodo rural.

O proxecto baséase na retención por reflexos condicionados no porco celta en réxime extensivo. Mediante o sistema ideado, os animais serán acostumados desde pequenos a comer nun recinto controlado so cando soe o aviso sonoro correspondente, estando soltos no monte sen que existan peches perimetrais.

Trátase así dun conxunto formado por un cerramento dotado con sistemas de automatismo destinado ao control do gando nas leiras mediante a súa suxeición, captura e cebo por medio de estímulos do que se coñece como “Reflexo Pavlov”.

Descrición da instalación

A instalación consta dos seguintes elementos:

- Un cerramento consistente nunha estrutura portante de postes ben sexan cravados sobre o propio terreo ben sexan recibidos sobre zapatas, a cal soporta un peche de paredes que ten capacidade para impedir o libre tránsito dos animais a manexar desde o interior ao exterior e desde o exterior ao interior. Esta infraestrutura ten carácter portátil para poder realizar os aproveitamentos dos montes en diferentes ubicacións do espazo previsto. Nela será onde se lle proporcione aos animais o alimento.

- O cerramento vai dotado de dúas portas de acceso, unha dedicada ao acceso e saída do interior do cerramento ao exterior, a cal irá automatizada da maneira que máis adiante se indica, e unha segunda destinada á entrada do persoal para o manexo e tarefas propias da explotación.

- O sistema de cerramento vai dotado dun teitume que cubre parte do recinto interior, soportada pola mencionada estrutura de postes ou alicerces.

- A soleira do cerramento vai provista dun sistema de enreixado que vai suspendido sobre o chan por un conxunto de alicerces unidos ao propio enreixado. Enganchado ao sistema de enreixado polos seus extremos vai unha lámina de almacenado de dexeccións de PVC, a cal queda a unha distancia suficiente do sistema de grades de maneira que sobre ela se depositen as dexeccións do gando ata a súa retirada mediante cisterna.

- A estrutura leva asociado no seu interior un sistema de comedeiros para os Porcos Celtas. Estes comedeiros son aprovisionados por un circuíto de tubaxes con espiral no que os alimentos (cereais) son impulsado por un motor que transporta o penso ata os comedeiros interiores dende un silo para penso colocado no exterior do cerramento.

- O cerramento vai dotado no seu interior dun conxunto de bebedeiros alimentado por unha cisterna exterior, ben por gravidade mediante a colocación da cisterna a maior altura que os bebedeiros, ben mediante a xeración de presión a través dunha motobomba.

- Tanto o sistema de apertura da porta de acceso do gando como o sistema de achegue de alimento aos comedeiros están automatizados a través dun sistema de manexo de automatismos.

- A alimentación dos motores e automatismos realizase a partir de enerxía eléctrica producida por paneis solares colocados nas proximidades do peche.

Con este sistema mediante o mencionado Reflexo Pavlov - o animal come nun recinto controlado cando soa a alarma correspondente- preténdese o manexo de gando maior sen necesidade de realizar cerramentos de grandes fincas. Dotando á explotación do sistema exposto pódese realizar o manexo e cebo dos animais así como impedir a súa saída da zona na que se pretende telos limitados.

En definitiva, o proxecto pódese aplicar a todo tipo de explotacións en extensivo xa que se basea na implantación de equipamentos a pequena escala. Facilita, deste xeito, a nova creación ou mellora de empresas en ámbitos rurais que poden acadar acordos de montes veciñais e/ou privados ó ter que traballarse en zoas de determinada extensión. Pero ademais a súa distribución territorial é máis espallada e menos concentrada, facilitando a ordenación e aproveitamento de recursos apoiándose na preservación da calidade paisaxística e na diversidade biolóxica e utilizando fontes de enerxía renovables alternativas non contaminantes como é a enerxía solar.

Posta en marcha do proxecto

Para a posta en marcha do presente proxecto, adquiríronse dous lotes -A e B- de 25 exemplares porcinos Celtas, machos e femias castrados todos eles.

En torno ós 3 meses de idade foron introducidos na finca e adestrados durante un mes e medio para adquiriren o reflexo de Paulov o que evitará a necesidade de dotar as cabanas de gando de persoal destinado permanentemente ao guiado e manexo do gando, e por outro lado evitará a necesidade de pechar a totalidade das fincas para impedir as súas fugas. Posteriormente, farase unha análise do comportamento dos animais no sistema de peche e controlarase o seu crecemento. Avaliaranse os efectos dos animais sobre a rexeneración do arborado e os posibles danos ás árbores adultas, ademais de estimar os efectos do pastoreo sobre a vexetación do sotobosque. O sacrificio realizarase nun matadoiro autorizado; os animais do lote A sacrificaranse con 15 meses mentres os de o lote B sacrificaranse con 18 meses.

Toda vez sacrificados os animais, realizarase, por parte do Centro Tecnolóxico da Carne, un estudo da calidade das canais así como a calidade fisicoquímica e nutricional. Durante o proceso faranse valoracións dos datos que se obteñan.

Obxectivos

Os obxectivos perseguidos por ASOPORCEL e polos comuneiros do monte veciñal de Nebra, unha vez posta en marcha a instalación descrita no proxecto, pasan por:

-Evitar a necesidade de pechado da totalidade das fincas para controlar a fuga dos animais. Cando se usan peches perimetrais das fincas ou leiras, estes causan varios problemas ou inconvenientes, ás veces insalvables: un impacto visual, ó presenciar un monte con cercados, postes e telas metálicas; un entorpecemento para o turismo rural que pretender visitar zoas que se atopan valadas; un custe moi elevado, moitas das veces inalcanzable; un obstáculo e importante dano para as especies da fauna silvestre que non poden atravesar os pasos naturais habituais ó estar as fincas pechadas, etc.

-En base ao sistema proposto redución ou eliminación, se fose posible, do persoal destinado ao guiado dos animais dende o seu aloxamento nas cabanas ata os comedeiros e outras dependencias.

-Estudo do comportamento dos animais neste novidoso modelo de manexo en función do patrón diario de alimentación, en base aos distintos tempos empregados polo animal en cada unha das súas actividades.

-Determinación dos rendementos comerciais das distintas canais da mesma e comparación con outros sistemas.

-Estudo do comportamento do chan e das especies vexetais que nel se atopan coa presenza e a influencia dos porcos.

-Potenciación do sistema de silvopastoreo en montes en extensivo: Os beneficios de utilizar animais para a limpeza do monte fronte a outros sistemas químicos ou mecánicos, son coñecidos por todos: o reduce o uso de produtos contaminantes, a biodiversidade aumenta, a captura de carbono é maior e o risco de incendios forestais diminúe. Deste xeito, o impacto ambiental é menor e a rentabilidade económica, maior, debido á redución de custos e ao incremento da calidade.

-Producir carne de Porco Celta de 1ª calidade: detrás deste proxecto tamén se atopa un obxectivo comercial que pasa pola obtención de produtos e transformados cunha calidade integral, é dicir inocuos, sans, saudables, nutritivos, avais dunha calidade diferenciada.

-Dinamizar o medio rural e vincular este modelo de produción gandeira galega co turismo gastronómico.

Vantaxes do proxecto

En liñas xerais, o proxecto aplicado aos montes de Nebra, posúe unas vantaxes que se poden extrapolar perfectamente a outro tipo de explotacións en extensivo. É dicir, conta cunha serie de vantaxes que o fan aplicable:

-Pódense adaptar ás características de moitas explotacións privadas, familiares ou comunais de Galicia.

-É perfectamente adaptable aos modos de explotación propostos para a raza porcina Celta galega, polo tanto permitiría a súa recuperación e difusión contribuíndo ao mesmo tempo a fixar da poboación adicada á explotación deste recurso gandeiro.

-Actualmente os sistemas de explotación ao aire libre en cabanas do porcino en Galicia está xa contrastado. Este sistema permitiría optimizalo conseguindo a diminución de man de obra e a optimización do aproveitamento dos recursos naturais coa minimización do impacto medioambiental.

-No contexto actual, o alto valor das materias primas utilizadas habitualmente na fabricación de concentrados encarece os sistemas de produción. Esta modalidade de manexo permitiría utilizar máis e mellor o pastoreo, diminuír o emprego de alimentos concentrados e polo tanto abaratar custos.

-Esta modalidade de manexo está en consonancia coa actual normativa de benestar animal e coa produción sostible do medio natural.

Ademais das vantaxes xerais expostas, este tipo de aproveitamento co Porco Celta no Monte de Nebra, en Porto do Son, vai traer riqueza a comarca, traballo, movemento de xente, postos de traballo indirectos, fixación da poboación no rural e un atractivo turístico e gastronómico. Outros lugares nos que existen explotacións de Porco Celta en extensivo xa teñen as súas festas do Porco Celta máis ou menos consolidadas, así coma unha presenza de produtos frescos e elaborados destacada tanto na hostalería, como en carnicerías e tendas delicatesen.

VII Congreso Mundial do Xamón en Ourique

Os comités científico e organizador do VII Congreso Mundial do Xamón que terá lugar en Ourique (Portugal) o 28 ao 31 de maio deste ano 2013, ultiman os detalles para a celebración do mesmo e encaran, deste xeito, á súa recta final. Un congreso que por primeira vez será celebrado fóra de España e no que Portugal, representado na localidade alentejana de Ourique, recolle con forza o testigo. O congreso suporá unha oportunidade única para o dinamismo da economía local, a través da valorización do mundo rural e do porco alentejano. Antes de continuar desde ASOPORCEL queremos facer unha merecida homenaxe e ter un sentido recordo de José Cândido Félix, que foi presidente da ACPA (Asociación de Criadores do Porco de Raza Alentejana), e que desgraciadamente faleceu recentemente. Dende esta publicación queremos resaltar a súa figura, como unha das claves da evolución do porco alentejano, e ademais coma un dos principais artífices da consecución da séptima edición do Congreso Mundial do Xamón para Portugal e para Ourique. Descanse en paz.

Temática científica que se abordará

Os diferentes poñentes e conferenciantes xa traballan sobre as diferentes áreas e temáticas delimitadas polo comité científico do Congreso. Deste xeito, os temas que se desenvolverán no Congreso xirarán arredor da xenética, alimentación, a produción de xamón baseada no medio ambiente, procesos de salgado, secado e maduración, as tecnoloxías no proceso de curación do xamón, e a caracterización e comercialización do xamón.

Datas crave

- Apertura de matrículas - 03 de xaneiro de 2013
- Matrícula reducida - 30 marzo
- Última data para a matrícula na Exposición Técnica - 30 abril
- Última data para matrículas - 28 maio 2013
- Realización do Congreso - 28 a 31 maio de 2013

Prezos

Ata o 30 de marzo de 2013

Congresista - 250 €
Acompañante - 120 €
Estudantes e Socios de ACPA - 100 €

Do 1 de Abril ao 15 de Maio de 2013:

Congresista - 350 €
Acompañante - 200 €
Estudantes e Socios de ACPA - 200 €

Do 16 de Maio ao 28 de Maio de 2013

Congresista - 550 €
Acompañante - 350 €
Estudantes e Socios de ACPA - 250 €

A inscrición no Congreso inclúe:

- Participación en todas as sesións
- Documentación do Congreso
- Certificado de Participación
- Coffee breaks durante o Congreso
- Comidas
- Degustación de Produtos de Porco Alentejano
- Cea de Gala
- Cata de Xamóns do Mundo



Avisos varios

Actualización de datos censais

A fin de informar periódicamente aos nosos socios e lectores, informamos dos datos censais actualizados en ASOPORCEL ao final do ano 2012.

Ano	Poboación total	Femias reproductoras	Machos reproductores	Socios
2012	4.289	776	196	383

Deste xeito podemos salientar o aumento progresivo que se está a dar en todos os campos, tanto no número de animais coma no de socios gandeiros, o cal indica a boa marcha da Asociación e desta raza autóctona porcina galega, o Porco Celta.

Cota de xaneiro

Ao longo do mes de xaneiro estase a proceder a pasar aos señores e señoras socios e socias de ASOPORCEL as cotas correspondentes ao ano 2012, establecidas en 50 euros.

Carnet de socio



Do mesmo xeito, informámoslles de que coa presente revista de ASOPORCEL tamén se lles fará chegar o correspondente carnet de socio personalizado co seu nome e datos de explotación.

Para saber a qué dá dereito dito carnet e que vantaxes proporciona, poderán consultalo a través da páxina web da Asociación: www.asoporcel.com, así coma nas oficinas administrativas de dita entidade.

Apertura do prazo para anotar animais para sacrificio

Recórdase aos señores socios de ASOPORCEL que está aberto o prazo, dende o 1 de xaneiro e ata o 30 de xuño do ano 2013, para presentar ofertas de porcos celtas cebados para o seu sacrificio. Para poder optar á comercialización de ditos porcos cebados, é obrigatorio que cada interesado cubra o "Modelo de oferta de Porcos Celtas Cebados" correspondente, o cal deberá ser enviado ou entregado nas oficinas da Asociación.