Mexillón de Galicia

Boletín do CONSELLO REGULADOR DA DENOMINACIÓN DE ORIXE PROTEXIDA MEXILLÓN DE GALICIA. **Número 50. Xuño de 2025.**

MEXILLÓN DE GALICIA
Denominación de Orixe Protexida

Enac reforza a credibilidade da DOP

MEXILLÓN DE GALICIA
Denominación de Orixe Protexida

ENAC
CERTIFICACIÓN ISO 17065 Nº251 / C-PR463

03 Programa Redeira
COA PARTICIPACIÓN DO SECTOR É POSIBLE

07 Identificación de produto
THEROS AVANZA CARA AOS SEUS OBXECTIVOS

10 I+D
MONITORIZANDO O MEXILLÓN E O SEU ENTORNO

EDITORIAL

Reforzo da nosa solvencia

Vivimos rodeados de información. As nosas xornadas transcorren a lombos dun torrente de estímulos entre os que moitas veces resulta difícil distinguir o real do ficticio ou, directamente, a verdade do que é unha simple mentira.

Sobrevivir a ese escenario de aparencias, cando non de enganos, non é unha tarefa menor. No noso anterior boletín informativo o SEPRONA da Comandancia da Garda Civil de Pontevedra poñía cifras ao custo da fraude alimentaria en Europa durante o pasado ano: 91 millóns de euros. Unha cantidade que non deixa dúbidas sobre os réditos que poden obterse de prácticas desleais encamiñadas a ofrecer ao consumidor un ben, alimento, servizo ou produto que, convenientemente "maquillado" baixo a aparencia doutro de superior categoría, esconde en realidade un engano en toda regra.
É sabido que Mexillón de Galicia non foi alleo a esas condutas derivadas da súa condición de marca de calidade diferenciada, un rango que o converte en obxecto de desexo para aqueles que pretenden alcanzar ese mesmo status sen ser merecedores diso.

Unha razón máis que suficiente para tratar de preservar ante os consumidores ese capital que tanto esforzo custou conseguir, chegando mesmo a instancias xudiciais para facer valer os nosos dereitos fronte a quen tentou aproveitarse do prestixio que representa o selo da DOP. Preservar a nosa imaxe foi algo prioritario para o Consello Regulador. Proxectos nos que participa ou participou Mexillón de Galicia, como Theros ou Musselblock, son só dous exemplos recentes desa decidida vocación de garantir os nosos valores e diferencialos con todos os medios á nosa disposición, neste caso recorrendo á tecnoloxía blockchain.

AGORA, LOGRAMOS DAR UN PASO MÁIS NESA SENDA DE RIGOR QUE CARACTERIZA A NOSA TRAXECTORIA COA ACREDITACIÓN OUTORGADA POR ENAC (ENTIDADE NACIONAL DE ACREDITACIÓN)

Agora, logramos dar un paso máis nesa senda de rigor que caracteriza a nosa traxectoria coa acreditación outorgada por ENAC (Entidade Nacional de Acreditación). Un respaldo definitivo á solvencia e credibilidade de Mexillón de Galicia _que se plasma nas novas atribucións que a partir de agora exercerá o Consello Regulador como único organismo de control e certificación da DOP_ e un reforzo da confianza que os consumidores sempre depositaron no noso selo.

É a recompensa por manter e defender un relato veraz e sólido, sustentado na certeza que só proporciona unha credibilidade gañada ao longo dos anos.

SUMARIO

02 Editorial
Reforzo da nosa solvencia.

03 Programa Redeira
Coa participación do sector é posible.

04/05 Reforzo ante os consumidores
O Consello Regulador logra a acreditación ENAC.

07 Identificación de produto
Theros avanza cara aos seus obxectivos.

08/09 Promoción
A DOP nos principais foros nacionais e internacionais.

11 Gastronomía
Eva Guzmán Barbazán e Fernando Rodríguez Caamaño elaboran "Escabeche de Cenoria e Mexillón de Galicia"

CONSELLO REGULADOR DA DENOMINACIÓN DE ORIXE PROTEXIDA MEXILLÓN DE GALICIA

Avda. da Mariña, 25, 1º.
36600 Vilagarcía de Arousa, Pontevedra
facebook.com/mexillondegaliciadop
Número 50. Xuño de 2025.
Depósito Legal: PO 23-2013

MELLORA NA XESTIÓN DO CULTIVO DO MEXILLÓN

FOTO: Redeira

Necesitamos a vosa participación para facelo posible

O proxecto REDEIRA, no que participa o Consello Regulador do Mexillón de Galicia, lanzou hai uns meses unha enquisa para que os bateeiros poidan informar sobre as diferentes incidencias no cultivo do mexillón (desprendementos, fauna asociada, crecemento, etc.). A información recompilada permitirá relacionar estas incidencias coas condicións ambientais e así comprender o seu impacto nas distintas zonas de cultivo e desenvolver ferramentas preditivas que melloren o cultivo.

En setembro do ano pasado repartíronse uns adhesivos cun código QR en cada exemplar deste boletín logo do cal se realizaron reunións con bateeiros para explicar o funcionamento do QR e da enquisa asociada. Algúns de vós xa reportáchedes incidencias a través desta canle de comunicación e resolvéchedes as vosas dúbidas sobre o que estabades a observar nas cordas que vos preocupaban. Nunha batea do interior de Arousa reportouse unha proliferación elevada dunha "especie de musgo", que en realidade era un tipo de briozoo, isto é, pequenos animais coloniais que son habituais nalgunhas zonas. Outra batea de Arousa, esta vez fondeada na boca sur da ría, alertou a presencia nos colectores recén postos no mar dun limo marrón que resultou ser unha microalga que desapareceu das cordas tras un temporal. Estes son dous exemplos que afortunadamente non tiveron impacto negativo nun primeiro momento pero permítennos recompilar información útil do que está a suceder nas bateas hoxe que nos servirá para darvos respostas e axudarvos mellor no caso de xurdir aspectos externos prexudiciais para o cultivo.

Para aqueles que aínda non utilizaron este QR, convidámosvos a utilizar esta canle de comunicación cos científicos que nos están a axudar a comprender as situacións ás que vos enfrontades. Cubrir a enquisa non leva máis de 5 minutos e a través da mesma buscamos reunir entre todos unha información inédita e valiosa que poida ofrecer as respostas que demandades hoxe e as que se necesitarán para o futuro.

A COMUNICACIÓN ENTRE O SECTOR E A COMUNIDADE CIENTÍFICA É ESENCIAL PARA PODER DOCUMENTAR E ENTENDER OS CAMBIOS NAS NOSAS RÍAS

Desde REDEIRA cremos que a comunicación entre o sector e a comunidade científica é esencial para poder documentar e entender os cambios nas nosas rías e o seu impacto no cultivo do mexillón. Por iso, animámosvos a levar esas pegatinas a bordo dos vosos barcos para cubrir a enquisa e comunicar o estado do voso cultivo. E comprometémonos a analizar os datos con rigor e a poñer os resultados á vosa disposición.

Se precisades o código QR ou queredes que os investigadores de REDEIRA se acheguen ás vosas asociacións para explicar os detalles da enquisa, podedes poñervos en contacto co departamento de I+D do Consello Regulador.

REFORZO ANTE OS CONSUMIDORES

O Consello Regulador logra a acreditación da ENAC

O reforzo definitivo da credibilidade de Mexillón de Galicia ante os consumidores. Esa é a principal consecuencia do proceso que concluíu coa acreditación do Consello Regulador da DOP Mexillón de Galicia ante ENAC (Entidade Nacional de Acreditación) conforme aos requisitos da Norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012.

ENAC é o organismo designado polo Goberno para operar en España como único Organismo Nacional de Acreditación e ten como finalidade asegurar ante os consumidores a seguridade e fiabilidade dos produtos e servizos que ofrece o mercado, que van desde a calidade da auga que bebemos, a seguridade dos compoñentes dun vehículo ata a correcta etiquetaxe dos alimentos. Para conseguir esa confianza, eses bens ou servizos son sometidos a diferentes tipos de controis denominados avaliacións de conformidade.

A acreditación lograda polo Consello Regulador é unha ferramenta establecida a nivel internacional en máis de 100 países para xerar confianza sobre a correcta execución desas avaliacións de conformidade. Dese modo pódese diferenciar aos organismos que demostraron ter a competencia técnica necesaria para realizala e, que, en consecuencia, ofrecen fiabilidade nos seus resultados, daqueles que non o demostraron.

ENAC
CERTIFICACIÓN
ISO 17065
Nº251 / C-PR463

No caso de Mexillón de Galicia, esta acreditación referenda que todos os procesos desenvolvidos no ámbito da certificación da DOP están perfectamente documentados en diferentes protocolos e instrucións técnicas, conseguindo así unha maior transparencia para os inscritos e para o consumidor final, que poden saber en todo momento os pasos a seguir para garantir a certificación que outorga a DOP. É a mellor forma de ratificar ante o consumidor que aquilo que compra é Mexillón de Galicia.

O proceso de acreditación iniciouse no ano 2022 no marco do convenio subscrito entre Mexillón de Galicia e a Deputación de Pontevedra.

Unha transición ordenada

A acreditación baixo a Norma UNE-EN ISO/IEC 17065 outorgada por ENAC é indispensable para os organismos de avaliación da conformidade e de certificación de produto, como o Consello Regulador do Mexillón de Galicia.
Para cumprir estes requisitos, a DOP conta dende fai anos cos servizos de Bureau Veritas, que exercía como organismo de control da DOP. Dende que o Consello Regulador acada a acreditación, convértese no único organismo de control e certificación da DOP, asumindo as avaliacións (auditorías) dos operadores e todas as xestións relacionadas coa certificación. Así mesmo, as decisións sobre a certificación dependerán do Comité de Certificación do Consello Regulador.Coa finalidade de levar a cabo un traspaso ordenado entre ambas entidades, de forma que os operadores non se vexan prexudicados nin alterada a súa metodoloxía de traballo, estableceuse un plan de transición dos certificados emitidos por Bureau Veritas polos novos que expedirá o Consello Regulador e que se formalizará a medida que se realicen as auditorías correspondentes ao ano 2025.

COMITÉ DE CERTIFICACIÓN E COMITÉ DE PARTES.

En resposta aos requirimentos da Norma, do Prego de Condicións da DOP e do Regulamento do Consello Regulador, establecéronse o Comité de Certificación e o Comité de Partes.
A revisión das avaliacións, e a correspondente toma de decisións do Consello Regulador como entidade de certificación de produto, son efectuadas polo Comité de Certificación, órgano independente do Pleno e formado por persoal técnico con experiencia en certificación de produto e norma ISO 17065 e por persoal do Consello Regulador.

O Comité de Partes ten a misión de supervisar a independencia, imparcialidade e integridade das actividades do Consello Regulador como entidade de certificación de produto.
É un órgano independente do equipo directivo do Consello Regulador, formado por representantes de todas as partes interesadas no proceso de certificación (Consello Regulador, Produtores, Centros de Depuración, Centros de Transformación, Consumidores e Administración) logrando así un equilibrio de intereses.

IDENTIFICACIÓN DE PRODUTO

MARCAS DE CALIDADE COMO A DOP QUEIXO TETILLA OU A IXP TERNERA GALLEGA E VACA GALEGA–BOI GALEGO TAMÉN CONTAN COA ACREDITACIÓN DA ENAC. NAS SEGUINTES LIÑAS EXPLICAN QUE SUPUXO PARA AS SÚAS RESPECTIVAS ORGANIZACIÓNS ESTE REFERENDO.

Seguridade e tranquilidade

Tres anos despois de lograla, a DOP Queixo Tetilla fai un balance claramente positivo dos resultados que a acreditación ENAC supuxo para esta organización. A súa implementación levou aparellada unha nova metodoloxía de traballo baseada en rigorosos procedementos e controis que requiriu a implicación e un notable esforzo de adaptación por parte dos elaboradores de Queixo Tetilla.

Marisé Mosteiro Zapata, directora técnica da DOP, lembra que esas dificultades iniciais fóronse superando e no momento actual os elaboradores perciben que esa normativa achegoulles seguridade para realizar o seu traballo. "O beneficio foi dobre: por unha banda, para os elaboradores, que contan cunha normativa á que han de aterse e que establece un trato igualitario para todos. Por outra, para os traballadores da DOP, porque ao estar todo escrito sabemos como actuar en cada momento. E traballar conforme a normas dá moita tranquilidade".Ademais dos beneficios que unha acreditación como a de ENAC outorga en termos de confianza, tanto para o consumidor como para a propia Administración, os operadores percíbena como unha ferramenta moi útil porque, según Mosteiro, "se pasa algo, se hai algún problema, saben que o autocontrol funciona".

Marisé Mosteiro Zapata, directora técnica da DOP Queixo Tetilla

Garantía de confianza e credibilidade

As certificadoras de produtos amparados por DOP ou IXP teñen que estar acreditados como avaliadores da conformidade deses produtos. Trátase dunha esixencia da Unión Europea vixente desde hai máis de 25 anos.

Cales foron as consecuencias prácticas desta obriga para a nosa IXP?

Pois que a súa implementación implicou unha maior rigorosidade na avaliación do cumprimento dos requisitos recollidos nos Pregos de Condicións desas organizacións. Con todo, o incremento de traballo administrativo, documental e de custos deste proceso viuse compensado ao transformarse nunha oportunidade de reivindicar o bo facer, a profesionalidade e a búsqueda da excelencia nos procesos produtivos para ofrecer ao consumidor alimentos coa máxima garantía e a calidade recollida no seu estándar.

Do mesmo xeito, garante a independencia, imparcialidade e a confidencialidade nas labores relacionadas coa inspección e auditoría, xerando confianza e credibilidade nos operadores inscritos, na distribución comercial, nos consumidores e na propia Administración pública.

As vantaxes desta acreditación tamén alcanzan aos operadores inscritos porque engaden confianza, seguridade e prestixio cara os seus clientes e internamente permiten detectar ineficiencias ou fallas, e a necesidade de implantar melloras ou correccións nos seus procesos de fabricación.

Con mercados cada vez máis globalizados a avaliación da conformidade adquire un valor imprescindible nas transaccións comerciais ao actuar como un aval de homologación que permite acceso a novos clientes ou mercados. O reto é trasladar todos estes beneficios á competitividade e á comercialización, inclinando a balanza… en positivo.

José Gómez Viaño, Secretario Executivo de Ternera Gallega e Vaca Galega–Boi Galego.

SECTOR

Mexillón de Galicia participa nun proxecto para verificar o uso correcto das DOP en puntos de venda

A Asociación Española de Denominacións de Orixe–Origen España, que agrupa a Denominacións de Orixe Protexidas (DOP) e Indicacións Xeográficas Protexidas (IXP) de produtos agroalimentarios de toda España, puxo en marcha un proxecto piloto de colaboración entre asociados co fin de detectar a fraude ou confusións comerciais en distintos puntos de venda.

Para desenvolvelo contarase coa participación dun grupo escollido de dez asociados, entre os que está a DOP Mexillón de Galicia, para que verifiquen de forma periódica e voluntaria todos os seus produtos amparados en distintos establecementos de venda, aproveitando os controis rutineiros realizados polos seus órganos de xestión nos respectivos territorios. Unha tarefa que o Consello Regulador de Mexillón de Galicia leva realizando de forma regular hai anos.

Ademais de Mexillón de Galicia, as outras marcas de calidade son DOP Queso de Murcia, DOP Guijuelo, DOP Melocotón de Calanda, DOP Queixo Tetilla, DOP Queso Manchego, DOP Arzúa-Ulloa, IXP Plátano de Canarias, DOP Sierra Mágina e IXP Morcilla de Burgos. As irregularidades detectadas comunicaranse á asociación e ao Consello Regulador ou órgano de xestión afectado para que continúe cos trámites correspondentes.

Ángel Pacheco, presidente de Origen España, sinalou "que este proxecto é un fito moi importante para a asociación, un paso máis que damos para evitar fraudes ou confusións comerciais con respecto aos produtos de calidade diferenciada (DOP ou IXP) en distintos puntos de compra. Esta cooperación faranos máis eficientes nos controis e, sen dúbida, dará maiores garantías aos consumidores".

O proxecto comezou no mes de abril e terá unha duración dun ano.

NOVO APRAZAMENTO DO PROGRAMA EUROPEO

O programa europeo de promoción conxunta da DOP Mexillón de Galicia e a DOP Cava continuará en suspenso, logo de conseguir un novo aprazamento para o ano en curso. Tras poñerse en marcha ao longo de 2023, tivo continuidade ata os primeiros meses de 2024, cando Mexillón de Galicia decidiu solicitar unha pausa temporal do proxecto. A razón desta petición fundamentouse na redución experimentada pola produción de mexillón durante 2023 que se reflectiu na diminución das cifras de certificación da DOP.

Mexillón de Galicia solicitou unha prórroga desa suspensión, que acaba de ser aceptada, considerando que estamos ante unha situación anómala na produción que aconsella manter unha postura prudente.

O programa deberá ser retomado o ano que vén, no que se facturarán aos inscritos as cotas correspondentes.

O PROXECTO EUROPEO THEROS

Theros avanza cara ao seu obxectivo de evitar fraudes alimentarias

En 2023 o Consello Regulador de Mexillón de Galicia incorporouse ao proxecto europeo Theros, destinado a asegurar a rastrexabilidade dos alimentos e evitar posibles fraudes ao consumidor.

Tras máis de dous anos de desenvolvemento, un grupo de expertos pertencentes a este programa trasladouse a Galicia para realizar unha visita que tivo a súa primeira parada na nosa sede de Vilagarcía, onde Joaquín Garrido, secretario xeral de Mexillón de Galicia, os guiou polos distintos departamentos da nosa organización. Posteriormente trasladáronse ata unha das unidades de control en porto. Alí explicóuselles como se leva a cabo a certificación do mexillón con DOP.

Ademais de Mexillón de Galicia, o percorrido levoulles a coñecer outras empresas galegas integradas neste proxecto e a ter unha idea moi precisa dos seus procesos produtivos.

O grupo de traballo constatou que o grao de cumprimento do programa Theros é plenamente satisfactorio e, a pesar de que concluirá a finais do presente ano, non se descarta que poida ter continuidade.

Theros é un proxecto de gran importancia para unha marca de calidade como Mexillón de Galicia porque desenvolve un innovador sistema de rastrexabilidade baseado na tecnoloxía blockchain e refórzase mediante a análise xenética. Está deseñado de maneira que se pode integrar a toda a cadea de valor do mexillón, ben pola entrada manual de datos ou por conexión aos sistemas ERP das empresas, desde a batea ata a chegada do produto, fresco ou procesado, ao momento de venda, permitindo ao consumidor final ter aínda máis seguridade e confianza na etiqueta da DOP.

Ademais de integrar a información da cadea de valor, pódense engadir tamén as lecturas correspondentes a sensores IoT de calquera índole (temperatura, movemento no transporte, humidade…), análise do ADN do produto para garantir a súa orixe e asociar aos lotes os certificados nun formato dixital accesible como pdf ou png. Dese modo non só se facilita a rastrexabilidade do produto senón tamén a rastrexabilidade documental para mostrar a devandita información tanto a organismos gobernamentais como a auditores e tamén ao cliente final se se desexa.

O sistema de rastrexabilidade foi deseñado pola empresa NTT DATA e, ademais de Mexillón de Galicia, está preparado tamén para aplicalo a outros produtos pesqueiros, gandeiros e agrícolas.

O GRUPO DE TRABALLO CONSTATOU QUE O GRAO DE CUMPRIMENTO DO PROGRAMA THEROS É PLENAMENTE SATISFACTORIO

Funded by the European Union

THEROS project has received funding under grant agreement No 101083579. It is funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

THEROS

PROMOCIÓN

FÓRUM GASTRONÓMICO

O Fórum Gastronómico da Coruña é outra das citas habituais no noso calendario promocional. Nesta ocasión deixamos a nosa pegada na degustación dos cociñeiros Diego Domínguez e Maica Couto que elaboraron "Mexillón de Galicia, coco, cilantro e lima" e "Empanada aberta de Mexillón de Galicia e chourizo", receitas que fixeron as delicias dos asistentes.

COS RAPACES DO CEP CARREIRA

Gabriela André, responsable de Promoción e márketing da DOP, visitou o CEP Carreira, en Ribeira, para explicarlles aos alumnos todo o proceso de produción de Mexillón de Galicia. Foi unha actividade enmarcada no traballo dos sectores produtivos que desenvolve o centro educativo.

NO SALÓN GOURMETS E NA SEAFOOD

A DOP estivo no Salón Gourmets, un dos eventos máis importantes da gastronomía mundial onde coñecer e degustar alimentos e bebidas caracterizados pola súa excelencia.
Neste marco, Mexillón de Galicia protagonizou dúas degustacións. A primeira a cargo do cociñeiro Diego Domínguez que elaborou "Bao de Mexillón de Galicia tigre" e "Mexillón de Galicia en bechamel de queixo Savel". A segunda, con receitas de Miguel Fernández, incluíu "Mexillón de Galicia en escabeche emulsionado" e "Mexillón de Galicia con curry laksa".
A nosa presenza nas principais citas internacionais tivo tamén unha parada na Seafood Expo Global de Barcelona, o encontro dedicado a produtos do mar máis grande do mundo. A DOP continúa así a promoción e fortalecemento do seu selo de calidade en eventos deste nivel que axudan a cumprir eses dous obxectivos e a incrementar o coñecemento e recoñecemento de Mexillón de Galicia ante os consumidores.

CREATIVIDADE EN SALIMAT

O Salón de Alimentación do Atlántico de Silleda incluíu un programa de degustacións no que as cociñeiras Enma Pinal e Maica Couto demostraron a versatilidade de Mexillón de Galicia con receitas tan creativas como Mexillón de Galicia en escabeche cítrico sobre milfollas de Pataca de Galicia e suspiro de alfábega", "Mexillón de Galicia, escuma de San Simón da Costa e pó de grelo de agricultura ecolóxica" ou, "Mexillón de Galicia con crema de Pemento de Herbón e tomatiño confitado" e "Mexillón de Galicia con papada de Porco Celta e carbonara de Queixo San Simón".

PROMOCIÓN

ALMORZOS SAUDABLES CON MEXILLÓN DE GALICIA

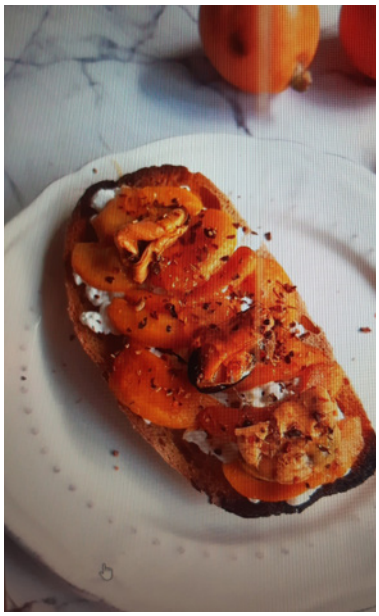
No marco do convenio entre Mexillón de Galicia e a Consellería do Mar, desenvolveuse a primeira edición dos "almorzos saudables", unha iniciativa destinada a promover os bos hábitos alimenticios entre a poboación e que se realiza en colaboración co Obradoiro de Hostalería do Salnés.

Os alumnos do colexio Julia Becerra Malvar de Ribadumia foron os protagonistas desta xornada participando na preparación do menú dese

almorzo no que había para elixir, entre outras elaboracións, empanadillas con Mexillón de Galicia, paté de Mexillón de Galicia, así como tortillas francesas con Mexillón de Galicia.

MEXILLÓNS E NÍSPEROS

A promoción de Mexillón de Galicia inclúe tamén colaborar con outras DOP. Nesta ocasión fixémolo coa DOP Níspero de Callosa d´En Sarrià da man de catro cociñeiros que elaboraron sorprendentes receitas combinando Mexillón de Galicia con este saboroso froito. As preparacións foron publicadas a través das nosas redes sociais.



I+D

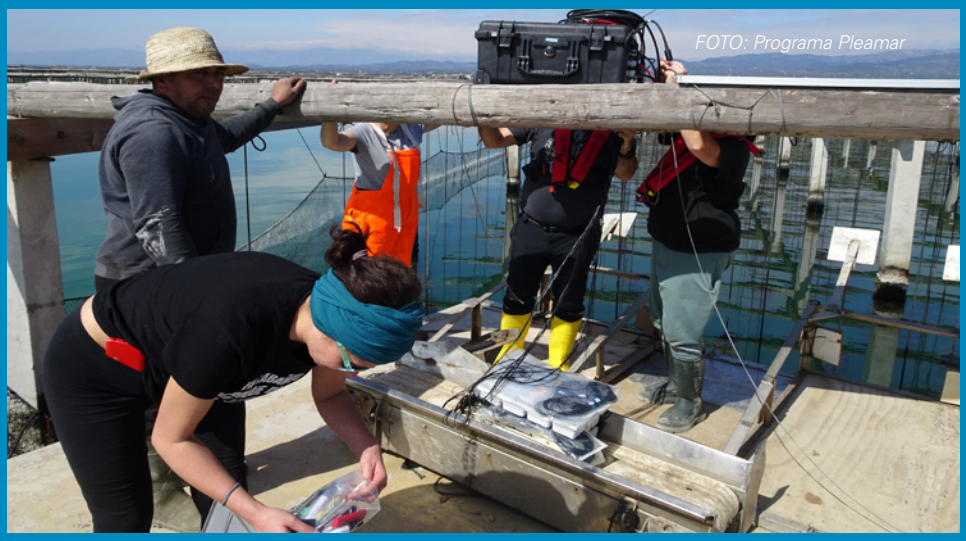


FOTO: Programa Pleamar

MONITORIZANDO EN TEMPO REAL O ENTORNO E O PROPIO MEXILLÓN

Os últimos dous anos foron moi complicados para o cultivo do mexillón galego. A situación ambiental anómala iniciada en 2023, con falta de afloramento e con temperaturas anormalmente elevadas nas augas, foi arrastrada ata mediados de 2024 e someteu ao mexillón a unhas condicións desfavorables que se traduciron nuns niveis mínimos de produción no bienio 2023-2024. Neste contexto negativo naceu o proxecto MoMeNTO, no que participa o Consello xunto con dous institutos do CSIC, o IIM de Galicia e o ICM de Cataluña, e coa colaboración de Fepromodel.

Nos últimos meses realizáronse ensaios no laboratorio do CSIC para desenvolver e identificar indicadores e umbrais de estrés térmico no mexillón. Para elo un grupo de mexillóns galegos e outro do mediterráneo foron sometidos a unha serie crecente de temperaturas. Estudáronse marcadores de estrés oxidativo e diversas proteínas de estrés; tomáronse mostras para histopatoloxía e para coñecer como se altera a composición do microbioma do mexillón, fixéronse medicións da apertura valvar dos mexillóns e da súa capacidade de agarre... Polo de agora todas estas variables estanse analizando e aínda que dispoñemos só de resultados preliminares, constatouse un comportamento distinto do mexillón ante o estrés térmico en función da súa orixe e condición inicial. Polo que parece, temperaturas continuadas superiores a 20 ºC afectan de xeito significativo ao mexillón galego que altera entre outras variables o seu comportamento valvar.

Por outro lado, nestes meses tamén se iniciou o seguimento en continuo das condicións ambientais (temperatura e clorofila) e do comportamento do mexillón (valvometría), no medio natural. Así levamos un tempo recibindo información a tempo real desde os equipos instalados nunha batea da ría de Arousa e nunha musclera localizada na Bahía do Fangar no Delta do Ebro.

Aínda que os datos son provisionais e están en proceso de validación e análise, é chamativo comprobar como en maio mentres que no Delta as temperaturas da auga oscilaban entre os 21,6 e os 24,7 ºC, en Arousa grazas ao afloramento o mar estaba máis frío (14,3-15,9ºC) o que é moi boa nova para o mexillón galego. Xa en xuño a situación do Delta se complica aínda máis e seguindo unha tendencia continua á alza as temperaturas sitúanse entre 28 e 30ºC, o que altera o comportamento do mexillón, como claramente demostran os rexistros de valvometría.

En Galicia a situación é moito mellor e a temperatura contense entre os 14,5 e os 18,5º C grazas unha vez máis aos afloramentos intermitentes. Isto permite que o noso mexillón se manteña nunha boa situación polo momento, e invítanos a pensar nunha mellor campaña para este ano, se o afloramento segue a súa tendencia normal.

Desenvolver ferramentas de seguimento do que pasa no mar e nas bateas que contribúan a unha toma de decisións máis informada fortalecerá ao sector do mexillón favorecendo a súa resiliencia. Este é o obxectivo principal do proxecto MoMeNTO.

Este proxecto desenvólvese coa colaboración da Fundación Biodiversidade do Ministerio para a Transición Ecolóxica e o Reto Demográfico, a través do Programa Pleamar, e cofinánciase pola Unión Europea a través do FEMPA (Fondo Europeo Marítimo, de Pesca e de Acuicultura).

Cofinanciado por la Unión Europea · Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación · Fondos Europeos · Pleamar · CSIC · Institut de Ciències del Mar · Mexillón de Galicia

A COCIÑA DE MEXILLÓN DE GALICIA

ESCABECHE DE CENORIA E MEXILLÓN DE GALICIA

POR EVA GUZMÁN BARBAZÁN E FERNANDO RODRÍGUEZ CAAMAÑO

A nova entrega desta sección ten como protagonistas a Eva Guzmán Barbazán e Fernando Rodríguez Caamaño, cociñeiros e propietarios do restaurante "O Secadeiro" de Outes, establecemento que conta cunha estrela Michelin. A proposta que elaboraron é "Escabeche de Cenoria e Mexillón de Galicia".
"A cociña de Mexillón de Galicia" ten a vocación de establecer unha vía de colaboración entre Mexillón de Galicia e cociñeiros galegos de acreditada solvencia dentro e fóra das nosas fronteiras, capaces de elevar a niveis descoñecidos a un alimento extraordinario. Por iso nesta sección a palabra excelencia adquire todo o seu sentido, o propio dun alimento que é único e a duns profesionais que situaron a cociña de Galicia entre as máis importantes de España.

FOTOS: Óscar Vífer

A RECEITA

INGREDIENTES

1/2 kg Mexillón de Galicia en formato fresco
8 dentes de allo
2 cebolas
2 follas de loureiro
6 grans de pementa negra
3 cravos
1 rama de tomiño
300 ml aceite de oliva virxe extra
200 ml vinagre de mazá
50 ml vinagre de arroz
50 ml viño branco
100 ml auga de cocción dos mexillóns
3 culleradas de pemento doce
1/2 kg de cenorias
8 cenorias baby
Follas de rúcula

ELABORACIÓN

Nunha pota dispoñer os mexillóns, limpos, cun pouco de auga no fondo e abrilos ao vapor. Unha vez abertos, sacalos da cuncha e reservar a auga de cocción coada de impurezas.
Por outro lado, quentar a metade do aceite e poñer a dourar 4 dentes de allo laminados, unha folla de loureiro, o tomiño, a pementa e o cravo. Unha vez dourados os allos, retirar do lume e incorporar o pemento doce, a metade do vinagre de mazá, o vinagre de arroz, o viño branco e a auga de cocción dos mexillóns. Sazonar, levar a ebulición e cociñar 2-3 minutos. Verter enriba dos mexillóns e deixar repousar unhas horas.
Para facer o escabeche de cenoria, poñer a quentar a outra metade do aceite e dourar os outros 4 dentes de allo laminados. Unha vez dourados, incorporar as cebolas cortadas en xuliana e a folla de loureiro. Cociñar ata que a cebola quede ben rustrida. Engadir a outra metade do vinagre de mazá e deixar evaporar un pouco. Licuar as cenorias e verter o zume nas cebolas. Cociñar durante 10-15 minutos. Triturar ben ata conseguir unha salsa fina e emulsionada.
Pelar e escaldar as cenorias baby. Dispoñer 2 cenorias no prato e cubrilas co escabeche de cenoria. Dispoñer 3-4 mexillóns enriba do escabeche. Colocar unhas follas de rúcula polo prato e rematar cunhas escamas de sal nas cenorias e un pouco de pementa moída recentemente.

REDES QUE VOLVEN Á VIDA

En JJ Chicolino, levamos máis de corenta anos transformando redes usadas en cordas para o cultivo de mexillón. Descubre o noso proceso en www.jjchicolino.com.

Pol. Ind. de Espiñeira, P 36 B 15930 Boiro Tel. 981 84 99 00
Fax 981 84 57 00 chico@chicolino.com www.jjchicolino.com

JJ CHICOLINO