

# Mexillón de Galicia



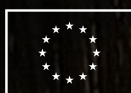
Boletín do CONSELLO REGULADOR DA DENOMINACIÓN DE ORIXE PROTEXIDA  
MEXILLÓN DE GALICIA. Número 51. Setembro de 2025.



## Un fito para ser lembrado



XUNTA  
DE GALICIA



Cofinanciado pola  
Unión Europea

## EDITORIAL

# Defender o que é único

O 14 de setembro de 2007, o Diario Oficial da Unión Europea publicaba o regulamento a través do que se recoñecía e inscribía a Mexillón de Galicia como Denominación de Orixe Protexida. Foi a recompensa a un traballo iniciado a principios dos anos noventa, cando o Consello Regulador comezou as súas actividades co reto de fomentar a calidade do mexillón, tanto nas actividades de cultivo como na elaboración, a transformación e a distribución para poder ofrecer ao consumidor un produto acorde coas súas expectativas e esixencias. Todo ese traballo perseguía un obxectivo claro e ambicioso, converter un produto de consumo habitual, e moi ligado á nosa identidade, en algo máis. A meta era transformalo nunha marca de calidade capaz de facerse un oco entre os mellores alimentos do mundo. 18 anos despois, Mexillón de Galicia é na actualidade un selo de prestixio coñecido e recoñecido que identifica a un bivalbo convertido no mascarón de proa da excelente despensa mariña de Galicia.

O "Día do Mexillón de Galicia" permitiunos celebrar esa "maioría de idade" como se merece. Pero sobre todo foi unha ocasión para reafirmar as fortalezas sobre as que se sustenta este proxecto do que son partícipes produtores, depuradores, transformadores e comercializadores, esenciais para o desenvolvemento, crecemento e consolidación da DOP. A todos eles agradeceu o seu esforzo o presidente do Consello Regulador, Mané Calvo, así como a Olimpio Castelo, José Figueira, Ramón Dios, Francisco Alcalde e Lina Solla, que lle precederon no cargo. Somos ademais a insignia dun alimento que garante exclusividade e

autenticidade, producido de forma totalmente sostible e que ofrece unhas calidades nutricionais excepcionais, como puxeron de manifesto os expertos que participaron nesta xornada. Toda unha garantía para uns consumidores cada vez máis informados e selectivos á hora de elixir os produtos que levan na súa cesta da compra.

## MEXILLÓN DE GALICIA É HOXE O FROITO DUN ESFORZO COLECTIVO DOS QUE CRERON E SEGUEN CREDO NO VALOR DA NOSA MARCA

O camiño percorrido ata o de agora non foi fácil, pero cremos que o balance é, en xeral, satisfactorio. Só hai que botar a vista uns anos atrás para ver o que eramos entón e no que nos convertemos para resolver calquera dúbida respecto diso.

Mexillón de Galicia é hoxe o froito dun esforzo colectivo dos que creron e seguen crendo no valor da nosa marca. E é unha obriga para todos os que formamos parte da DOP seguir unidos e manter a convicción no prestixio que outorga o noso selo como garante do mellor mexillón do mundo. Trátase, en definitiva, de continuar defendendo un escudo que simboliza o valor do que é único.

## Mexillón de Galicia



Publicado por CONSELLO REGULADOR DA DENOMINACIÓN DE ORIGE PROTEXIDA DE GALICIA  
Rúa do Val do Souto, 51. Pontevedra, 25 de Setembro de 2025



## SUMARIO

### 02 Editorial

Defender o que é único.

### 03 DOP

Kadis xa coñece as demandas do sector.

### 04/05/12 Día do Mexillón de Galicia

Celebramos o recoñecemento como DOP.

### 06 Convenio coa Deputación

Mexillón de Galicia dixitalizará o seu arquivo.

### 08 Identificación de produto

Theros achega confianza e transparencia aos mexillóns.

### 11 Gastronomía

Iago Pazos elabora Mexillón de Galicia/escabeche/chourizo.

**CONSELLO REGULADOR DA DENOMINACIÓN DE ORIGE PROTEXIDA MEXILLÓN DE GALICIA**

Avda. da Mariña, 25, 1º.  
36600 Vilagarcía de Arousa, Pontevedra

facebook.com/mexillondegaliaciadop

Número 51. Setembro de 2025.  
Depósito Legal: PO 23-2013



## Kadis xa coñece as reivindicacións do sector

MEXILLÓN DE GALICIA ENTREGOU LLAS AO COMISARIO DE PESCA NA SÚA RECENTE VISITA A GALICIA

O Consello Regulador da DOP Mexillón de Galicia entregou ao Comisario de Pesca e Océanos da Unión Europea, Costas Kadis, unha carta con reivindicacións “de gran relevancia” para a sostibilidade, competitividade e futuro do sector no marco das políticas comunitarias pesqueiras e ambientais. O presidente de Amegrove e membro do Pleno do Consello Regulador, Esteban Fernández, trasladoulle a misiva durante a visita que Kadis fixo recentemente a Galicia.

O texto, asinado polo secretario xeral do

Consello Regulador da DOP Mexillón de Galicia Joaquín Garrido, incide en tres puntos fundamentais: servizos ecosistémicos, augas e mercados.

Sobre o primeiro, solicítase á Comisión Europea que recoñeza e protexa as áreas de cultivo do mexillón como acuíecosistemas de produción de alimentos naturais e que recoñeza os servizos ecosistémicos que brindan as actividades de cultivo de bivalvos e estableza un sistema de compensación por eses servizos que axudarían ao sector a facer fronte a situacións

de crises, tanto naturais como as debidas a episodios de contaminación, e contribuirían a establecer estratexias de adaptación ao cambio climático.

Igualmente, pídesese unha recomendación aos Estados membros dirixida a garantir os dereitos dos miticultores mediante concesións estables a longo prazo con mecanismos de renovación que favorezan aos que realizaron a actividade por xeracións.

Sobre as augas, lémbrese a necesidade de dispoñer dun medio ambiente de calidade para desenvolver unha produción sostible de moluscos bivalvos. “Por iso solicitamos que se reforce o control do cumprimento das obrigacións do correcto funcionamento dos sistemas de tratamento de augas residuais urbanas e industriais”.

Ademais, o sector solicita unha Directiva específica sobre a calidade das augas para a cría de

moluscos que estableza os obxectivos e indicadores ambientais concretos para esta actividade, así como medidas de loita contra a contaminación por fitosanitarios e outros axentes que poidan afectar á calidade das augas declaradas para a cría de moluscos.

Respecto aos mercados, a carta lembra que para que a UE alcance a soberanía alimentaria de produtos do mar son necesarias unhas “verdadeiras condicións de competencia leal” nos mercados e garantías de que o consumidor accede a información veraz e detallada sobre estes produtos sen importar a súa presentación comercial.

Sinala que os acordos comerciais con terceiros países deberían ter en consideración aos sectores da produción de alimentos do mar da UE “para que non se repitan situacións como a desaparición de sectores propios da produción de moluscos en Europa por competencia a tipo arancelario cero”. Nese sentido, Mexillón de Galicia considera que a DG Mare debería promover e axudar ás entidades que xestionan os selos de calidade vinculada á orixe e que protexen aos alimentos do mar que ostentan estes distintivos, “como é o caso da DOP Mexillón de Galicia como elementos dinamizadores das economías locais a nivel europeo fronte a posibles produtos substitutivos orixinarios de terceiros países”.

# DÍA DO MEXILLÓN DE GALICIA

## A celebración dun fito

Unha xornada para celebrar os 18 anos do recoñecemento de Mexillón de Galicia como Denominación de Orixe Protexida, a primeira concedida pola Unión Europea a un produto do mar. Así se concibiu o Día do Mexillón de Galicia, unha cita que serviu para reivindicar a historia e proxección deste buque insignia da nosa gastronomía, o produto que mellor representa a despensa mariña de Galicia e que exemplifica como poucos unha actividade ligada ao mar, capaz de xerar unha sólida industria mitilicultora e respectuosa co medio ambiente.

Mané Calvo, presidente do Consello Regulador do Mexillón de Galicia, foi o anfitrión deste día que contou coa presenza da conselleira do Mar, Marta Villaverde; a tenente de alcalde de Vilagarcía de Arousa, Tania García; e a directora do Instituto Tecnolóxico para o Control do Medio Mariño (Intecmar), Covadonga Salgado. O salón de actos do Consello Regulador tamén acolleu a numerosos representantes deste sector fundamental na socioeconomía de Galicia, así como a anteriores presidentes do Consello Regulador.

Na súa intervención, Calvo destacou “a produción sostible do Mexillón

de Galicia, o seu valor nutritivo” e destacou “o esforzo diario do sector económico que temos detrás”. O presidente tivo un recordo moi especial para Olimpio Castelo, José Figueira, Ramón Dios, Francisco Alcalde e Lina Solla, os seus predecesores no cargo. “Tocoume recoller o seu testigo. Espero estar á altura”. Non faltaron no seu discurso mencións á Consellería do Mar: “Galicia sabe amar. Claro que si, do mesmo xeito que o Mexillón de Galicia sabe a mar, é nutritivo e delicioso”; e ao Concello de Vilagarcía de Arousa, lembrando que “a nosa historia xa apuntaba a que a sede do Consello tiña que estar aquí, onde se realizaron as primeiras prácticas de acuicultura do mexillón en Galicia”.

Precisamente, a tenente de alcalde de Vilagarcía, Tania García, destacou que o Mexillón de Galicia é “un símbolo de identidade colectiva, un motor económico e tamén un sustento directo e indirecto de milleiros de familias. O mexillón da Ría de Arousa é un emblema, un compromiso co mar e co territorio”.

O acto foi presentado polo xornalista e larpeiro profesional Adrián Díaz, quen describiu a Mexillón de Galicia como “un produto que reflicte moi ben a nosa forma de ser.



Mané Calvo, durante a súa intervención



Asistentes á degustación

Desde a súa orixe humilde expandiuse polo mundo, triunfando alí onde chegou. Un produto que nos fai sentir orgullosos de ser galegos”.

O Día do Mexillón de Galicia desenvolveuse no marco do convenio do Consello Regulador Mexillón de Galicia coa Consellería do Mar.

# DÍA DO MEXILLÓN DE GALICIA



A conselleira, no pleno do Consello Regulador. Foto: consellería do Mar



Asistentes ao acto

## Unidade a través do diálogo e do consenso

A conselleira do Mar, Marta Villaverde, puxo en valor o traballo desenvolvido durante todos estes anos polo Consello Regulador e reiterou que o seu departamento, tal e como o veu facendo desde hai anos, seguirá "apoiando a Mexillón de Galicia para seguir potenciando o crecemento desta marca de calidade".

Villaverde destacou o labor do

Consello Regulador para garantir a autenticidade e exclusividade deste alimento ante o consumidor e mostrou a súa satisfacción e orgullo por ese distintivo de calidade conseguido fai 18 anos, animando a continuar traballando para que Mexillón de Galicia "siga sendo coñecido no mundo como o mellor". Nese sentido, destacou a consecución da acredita-

ción da ENAC, "unha ferramenta de carácter internacional e que apoia o labor dunha entidade que gaña credibilidade diante do consumidor internacional".

A conselleira fixo un chamamento á unidade dos distintos actores para, entre todos, "conseguir volver ser un sector forte". Unha unidade, que, ao seu xuízo ten que vir a través do "diálogo e do consenso". "Hoxe celebramos o Día do Mexillón de Galicia e os bos resultados, pero temos retos de futuro e conseguilos depende de todos. Por iso debemos traballar todos na mesma dirección".

## Un alimento saudable e adecuado mesmo para os bebés

O acto reservou un apartado para enxalzar as virtudes de Mexillón de Galicia. Diso encargouse a nutricionista galega Lida Folgar, quen explicou que "os mexillóns de Galicia son unha proteína local, alcanzable, con baixa pegada ecolóxica e de alta calidade nutricional que debería gañar espazo nos nosos menús". Por iso aconsellou "incorporar mexillóns en comedores escolares, hospitais e residencias é unha forma práctica de mellorar

a densidade nutricional sen disparar custos". Ademais de apoiar á economía local e rexional, Folgar destacou que é un alimento saudable porque "o mexillón achega proteínas, ferro de boa asimilación e vitamina B12 e a súa inxesta pode ser unha aliada para a prevención de carencias nutricionais en etapas dos 6 a 12 meses, na adolescencia ou no embarazo. Mesmo son bos para a dieta dos bebés polas súas achegas en ferro". Seguidamente, a chef galega,



Ofelia Hentschel

instagramer e concursante de Masterchef 9 Ofelia Hentschel, protagonizou un showcooking no que elaborou ceviche e tosta de brioche con paté de Mexillón de Galicia. "En Galicia sabemos que os

produtos fan por si sós. E o mexillón brilla con luz propia". Neste sentido, sinalou que "traballar co Mexillón de Galicia é un luxo, porque é sinónimo de calidade e de identidade".

## ACORDOS INSTITUCIONAIS



### Mexillón de Galicia dixitaliza o seu arquivo para preservar o seu patrimonio documental

Mexillón de Galicia dá un paso máis na súa renovación tecnolóxica. Nesta ocasión a mellora centrarase no seu arquivo, que será totalmente dixitalizado en virtude do convenio que a DOP asinou coa Deputación de Pontevedra. Toda a información que se

foi xerando desde o inicio da actividade do Consello Regulador, hoxe é un patrimonio documental a preservar. A dixitalización deses documentos permitirá a súa conservación para xeracións futuras e reducirá as posibilidades de deterioración ou perda.

Ese proceso requirirá á súa vez un aumento da capacidade actual do servidor para poder almacenar toda esa información que se trasladará a soporte dixital, así como a nova que se vaia xerando. O acordo inclúe unha partida económica para afrontar

ese incremento.

A compra de equipamentos para dotar unha sala de videoconferencias profesional que permitirá aos membros dos órganos do Consello Regulador acceder á información dixitalizada, intercambiar documentos ou desenvolver actividades formativas en liña, así como a adquisición de novos ordenadores portátiles para unha mellora dos procesos desenvolvidos polo Consello.

A colaboración que desde hai anos manteñen ambas institucións permitiu a posta ao día da instalación eléctrica da sede da DOP en Vilagarcía e crear un espazo expositivo no mesmo edificio. As novas instalacións de control no porto de Vilanova, o desenvolvemento do proceso que culminou coa acreditación do Consello Regulador ante a ENAC ou o redeseño da nosa páxina web tamén se inscriben no contexto deses acordos.

### PRIMEIRA REUNIÓN CON MARTA VILLAVERDE

A conselleira do Mar, Marta Villaverde, mantivo unha reunión co secretario xeral da DOP Mexillón de Galicia Joaquín Garrido.

Durante o encontro, no que a conselleira valorou o incremento nas cifras de produto certificado pola DOP durante 2024 (un 56% máis que no exerci-

cio precedente), analizouse tamén o estado actual do sector e estudáronse futuras liñas de colaboración encamiñadas a revalorizar este produto e a potenciar a imaxe de marca de Mexillón de Galicia, continuando así a liña de traballo que Mar e a DOP manteñen desde hai anos.



Foto: consellería do Mar

## MEXILLÓN DE GALICIA REINICIOU A CERTIFICACIÓN EN FRESCO



e coa mesma intensidade, por iso o inicio da certificación en fresco ten que ver con esa variabilidade da Natureza.

Mexillón de Galicia é un alimento único, dunha calidade superior ratificada polos rigorosos controis que se realizan ao longo do seu período de

cultivo. E a etiqueta que porta é o distintivo que certifica ese rango e esa autenticidade. De aí a necesidade de respectar eses factores naturais que son os que confiren a Mexillón de Galicia unha identidade tan distintiva.

Portar esa etiqueta é o último paso dun proceso rigoroso de control que se inicia coa obtención da semente nas rochas do litoral, continúa na propia batea e segue no momento da súa descarga en porto. Esa supervisión tamén se leva a cabo nos centros de depuración, transformación así como nos puntos de venda. Por iso, o Consello Regulador considera esta tarefa de especial relevancia porque outorga fiabilidade ante os consumidores ao adquirir un mexillón coas características distintivas de calidade e orixe que só proporciona a nosa marca.

Portar esa etiqueta é o último paso dun proceso rigoroso de control que se inicia coa obtención da semente nas rochas do litoral, continúa na propia batea e segue no momento da súa descarga en porto. Esa supervisión tamén se leva a cabo nos centros de depuración, transformación así como nos puntos de venda. Por iso, o Consello Regulador considera esta tarefa de especial relevancia porque outorga fiabilidade ante os consumidores ao adquirir un mexillón coas características distintivas de calidade e orixe que só proporciona a nosa marca.

A DOP Mexillón de Galicia reiniciou o 29 de setembro a certificación en porto para o mexillón fresco, o que indica que o bivalvo está nun momento óptimo para o seu consumo e que alcanzou a calidade esixible para poder ser certificado co noso selo.

O persoal técnico de control é o encargado de realizar as probas de calidade e de emitir o documento de control DOP para as partidas de mexillón destinadas a empresas de depuración certificadas.

A produción do mellor mexillón do mundo, o Mexillón de Galicia, se leva a cabo de forma natural nas nosas rías coa chegada dos nutrientes dos que se alimenta o bivalvo. Trátase dun proceso que se repite todos os anos, aínda que non sempre na mesma época



### O que pasou en 2024 e o incerto futuro que nos espera



En 2024 as entradas de mitílidos foráneos na UE superou as 61.000 toneladas (aproximadamente 160.000 toneladas se o trasladamos a peso fresco), co chorito como protagonista, seguido de lonxe polo mexillón de Nova Celandia. Isto non é novidade, os procesados e elaborados extracomunitarios inundan os mercados da UE, e o chorito marca os prezos destes produtos. Pola contra o mercado do fresco é outro cantar. Aquí os protagonistas seguen sendo os mexillóns europeos con Galicia e Países Baixos como líderes do comercio intracomunitario de mexillóns.

E en Países Baixos teñen sede dúas empresas: AquamosseL-Triton, o maior procesador de mexillón fresco do país, que controla aproximadamente un terzo do mercado; e a multinacional OSS International que conta cunha filial de acuicultura que desenvolveu unha plataforma semisumexible para o cultivo de mexillón en mar aberto. Ambas empresas asinaron en 2024 un acordo mediante o cal AquamosseL-Triton apoiará a OSS no proceso de cultivo, colleita e venda do mexillón das súas instalacións piloto fondeadas nun parque eólico no Mar do Norte e en augas de Marrocos.

Marrocos, a tan só 14 km de España, quere desenvolver a súa acuicultura e para elo está dando pasos importantes como o establecendo dun novo Plan de Desenvolvemento Acuícola liderado pola axencia estatal ANDA, investindo en criadeiras, mapeando zonas adecuadas, desenvolvendo normativas facilitadoras, promovendo a entrada de capital foráneo, reforzando o acordo comercial coa UE... O reino Alauí márcase o obxectivo de situar a súa produción acuícola en torno as 400.000 toneladas de bivalvos, peixes e algas. De feito, ademais das empresas anteriormente citadas, o país africano conta con outros proxectos de mitilicultura aos que haberá que estar atentos. A experiencia demóstranos que o mundo se move moi rápido, só hai que ver como nuns poucos anos o chorito se fixo co mercado europeo dos procesados.

Sen dúbida a sostibilidade dos sectores do mexillón fresco en Galicia pasa por prepararse para o futuro, aproveitando ao máximo a vantaxe que nos aporta a DOP, poderosa ferramenta para a diferenciación e defensa do noso mexillón no mercado.

*Departamento de I+D da DOP Mexillón de Galicia*

## I+D



## DO MAR Á MESA: COMO THEROS ACHEGA CONFIANZA E TRANSPARENCIA AOS MEXILLÓNS

No verán de 2025, o Consello Regulador do Mexillón de Galicia organizou unha proba completa en vivo do caso de demostración español THEROS como parte do proxecto europeo THEROS, que se dedica a garantir a rastrexabilidade dos alimentos e previr a fraude contra os consumidores.

A demostración levouse a cabo en dúas fases. A primeira centrouse en verificar a orixe dos mexillóns utilizando o kit de autenticidade de ADN. A proba de ADN foi realizada por colegas do INAB, co apoio do equipo español de Mexillón de Galicia e KIWA.

Colleitáronse múltiples mostras directamente da liña de produción e preparáronse con procedementos estándar de proba de alimentos. Utilizouse un método de extracción simple e portátil para illar o material xenético, o que fixo que o proceso fose rápido e práctico.

Unha vez que se extraeu o ADN, utilizouse un dispositivo de PCR portátil conectado a unha computadora para amplificar rexións xenéticas específicas amplamente recoñecidas de cara a identificar especies. Isto permitiu ao equipo

confirmar se os mexillóns que se estaban probando realmente coincidían coas especies declaradas na etiqueta. A continuación, o ADN amplificado examinouse mediante fusión de alta resolución (HRM), un método que produce "perfis de fusión" distintos para cada mostra, o que equivale basicamente a unha pegada xenética. Ao comparar estes perfís, o equipo puido confirmar a autenticidade e detectar calquera irregularidade.

O kit tamén integraba modelos de aprendizaxe automática, que combinaban secuencias de ADN e temperaturas de fusión para predicir a orixe con maior fiabilidade. Os resultados foron moi prometedores: o kit de autenticidade do ADN identificou con éxito a orixe dos mexillóns cunha taxa de precisión do 98%.

A segunda fase introduciu o Pasaporte Dixital Dinámico de Produtos (dDPP) de THEROS. Esta ferramenta deseñouse para realizar un seguimento de cada produto ao longo da cadea de subministración, recompilando información clave e facéndoa accesible a través dunha aplicación móbil. A idea é sinxela: cada produto recibe un

"pasaporte" dixital que rexistra o seu percorrido, desde o produtor ata o transportista e, finalmente, ata o consumidor. En cada etapa, engádense ao pasaporte datos como quen manipulou o produto, cando se recolleu e onde se entregou.

A aplicación móbil permite aos usuarios confirmar recollidas e entregas, escanear códigos QR ou introducir identificadores de produtos. Cunha soa búsqueda, calquera pode ver o historial completo dun produto, incluídos os datos de verificación (resultados de ADN), as certificacións e a información de cumprimento.

Xuntos, o kit de autenticidade THEROS DNA e o pasaporte dixital do produto demostraron como a ciencia e a tecnoloxía poden traballar man a man para protexer tanto aos produtores como aos consumidores. O éxito da proba en vivo realizada en Galicia, España, marca un paso importante cara a cadeas de subministración alimentaria máis transparentes, fiables e sostibles en toda Europa.

*Elena Krikigianni,  
Scientific Project Manager  
do programa THEROS*



*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



# A COCIÑA DE MEXILLÓN DE GALICIA

## MEXILLÓN DE GALICIA/ESCABECHE/CHOURIZO

POR IAGO PAZOS

A nova entrega desta sección ten como protagonista a Iago Pazos, propietario do grupo "Abastos, de abastecer" de Santiago. A proposta que elaborou é "Mexillón de Galicia/escabeche/chourizo".

"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 Vifer

### A RECEITA

RACIÓN PARA 2 PERSOAS  
INGREDIENTES

- Mexillón de Galicia: 12 unidades
- Viño DO Ribeiro: 100 ml (aproximadamente 1 vaso).
- Chourizo: 1/2 chourizo (aproximadamente 100-120 g).
- Patacas de bolsa: 200 g (aproximadamente 2 puñados grandes).

- Para o escabeche:
- Aceite de oliva virxe extra: 3 culleradas sopeiras.
  - Dentes de allo: 2 dentes.
  - Folla de loureiro: 1 folla.
  - Pemento: 1 culleradiña (pequena) de pemento doce ou picante, a gusto.
  - Vinagre de viño branco: 1 cullerada sopeira.
  - Viño branco DO Ribeiro: 50 ml (aproximadamente 1/4 de vaso).

### ELABORACIÓN

Abre os mexillóns nunha pota cun vaso de viño, deixando que o viño ferva e co vapor se vaian abrindo (ao estilo Cunqueiro). Retíraos a medida que se abran e gárdalos.

Para o escabeche, quenta o aceite nunha tixola, engade os dentes de allo esmagados e o loureiro e deixa dourar, retira do lume, incorpora o pemento e mestura ben, despois engade o vinagre e un chisco de viño, volve poñer a lume suave un par de minutos e deixa repousar.

Retira a pel do chourizo, córtao ou esmágao en anacos pequenos e dóurao nunha tixola ata que quede en migas soltas e crocantes, escorre o exceso de graxa.

Para montar, coloca cada mexillón sobre un puñado de patacas de bolsa, bñao cun pouco de escabeche e coróao coas migas de chourizo, servindo ao momento e mellor comendo coas mans.

O aperitivo está servido! Bo proveito!

### NOTA DO AUTOR

"Cando cocinamos en Abastos, de cotío volvemos á orixe, ás raíces, para entender cara onde camiñar. Desta volta, inspírome nunha receita de Cunqueiro onde os protagonistas son os mexillóns".



## PROMOCIÓN

### MEXILLÓN CHALLENGE

Converterse nun experto bateiro e demostrar os coñecementos sobre Mexillón de Galicia foron dous dos retos



aos que deberon enfrontarse os protagonistas da terceira edición de "Mexillón Challenge".

Nesta ocasión foron dous coñecidos influencers galegos

os que tiveron que superar varios retos coa axuda de dous curtidos bateiros ata lograr o Mexillón de Ouro.

Esta acción promocional, realizada no marco do convenio de colaboración de

Mexillón de Galicia coa Consellería do Mar e cofinanciado pola Unión Europea, tivo dúas edicións precedentes. Na primeira, cinco bateiros expuxeron diversos retos a outros tantos influencers.

Na segunda, foron depuradores, elaboradores e conserveiros os encargados de poñer

a proba aos influencers que tiveron que elaborar unha receita de Mexillón de Galicia en formato fresco, pasteurizado e en conserva.

### OBRADOIRO MAR DE SANTIAGO



"Ovos recheos de Mexillón de Galicia", "Canapé de mousse de Mexillón de Galicia" ou "Mexillón de Galicia ao estilo belga" foron algunhas das elaboracións presentadas polo alumnado do obradoiro de hostalería Mar de Santiago de Vilanova de Arousa logo da charla da nosa compañeira Gabriela André.

A responsable de Promoción e marketing da DOP explicou a relevancia do selo de Mexillón de Galicia como garantía de calidade diferenciada e subliñou que é un alimento idóneo para calquera idade, cunhas calidades nutricionais excepcionais e moi versátil á hora de cociñalo.

### IMOS DE TERRACEO

Mexillón de Galicia protagonizou as "mañás de terraceo" do Obradoiro de Hostalería do Salnés, neste caso desenvoltas en colaboración coa Asociación Española Contra el Cáncer.

Na primeira xornada púidose gozar de "Mexillón de Galicia con vinagreta evolucionada", mentres que na

segunda elaborouse un sorprendente "Xeado salino de Mexillón de Galicia en pan dourado".

A colaboración entre Mexillón de Galicia e o Obradoiro de Hostalería do Salnés é froito do convenio que a DOP ten coa Consellería do Mar.



# PROMOCIÓN

## CONSUMIDORES

Mexillón de Galicia é un alimento único. Obtense dunha produción totalmente natural e sostible, é san, atesoura unhas calidades nutricionais sobresaíntes e está riquísimo. Ademais, resulta ideal



para nenos e adolescentes polo seu alto contido en proteínas e fósforo, que favorecen o crecemento e desenvolvemento óseo, mentres que o ferro que achega repercute positivamente no desenvolvemento cognitivo.

Eses atributos foron explicados polo secretario xeral do Consello Regulador de Mexillón de Galicia, Joaquín Garrido, nunha xornada organizada pola Unión de Consumidores de Galicia e a Confederación ConsumEsde na que se analizou o Real Decreto 315/2025 para o fomento da alimentación saudable e sostible nos centros educativos.



## CO ALUMNADO DE MOAÑA

Mexillón de Galicia mantén un contacto frecuente cos centros formativos de hostalería de Galicia. A razón é sinxela: queren que os seus alumnos coñezan as características e valores do mellor mexillón do mundo, o Mexillón de Galicia.

Ese foi o obxectivo da charla impartida por Gabriela André,

responsable de Promoción e márketing da DOP Mexillón de Galicia, no Obradoiro de Emprego "Moaña Labora Hostalería".

A xornada finalizou cunha mostra do bo facer dos alumnos que elaboraron apetitosas receitas como "Mexillón de Galicia en vinagreta", "Oblea de arroz con guacamole e Mexillón de Galicia" ou "Tallarines de cabaña con Mexillón de Galicia".

## NA FESTA DOS CALLOS

O Obradoiro de Emprego de Hostalería do Salnés é outra das institucións académicas coas que colabora Mexillón de Galicia.

Nesta ocasión, os alumnos estiveron na Festa dos Callos de Meis presentando unha suculenta degustación de "Volt au vent recheos de hummus de Mexillón de Galicia".

Esta acción foi realizada no marco do convenio de Mexillón de Galicia coa Consellería do Mar e cofinanciado pola Unión Europea.



# DÍA DO MEXILLÓN DE GALICIA

## IMAXES DUNHA XORNADA PARA LEMBRAR

Unha ampla representación do mexillón, así como doutros sectores produtivos e de institucións de Galicia asistiron ao Día do Mexillón de Galicia. A xornada, que atraeu a atención de numerosos medios informativos, finalizou cunha degustación de distintas propostas elaboradas con Mexillón de Galicia.

