



**CONSELLO REGULADOR DAS IXP
DE CARNE DE VACÚN DE GALICIA**



PRESENTACIÓN DE LA PRIMERA CARNE AMPARADA POR LA IGP COMO BUEY GALLEGO

- **En una comida-degustación elaborada por el prestigioso restaurador Héctor López en el Restaurante España, en Lugo**
- **Actualmente ya hay inscritas en la nueva IGP Vaca Gallega / Buey Gallego 470 explotaciones ganaderas y 8 industrias cárnicas. El número de animales registrados es de 9.929 cabezas entre vacas y bueyes**

Lugo, 12 de junio de 2018.- El Restaurante España en Lugo, dirigido por el chef Héctor López, fue el espacio escogido para la presentación de la primera carne amparada por la nueva IGP como Buey Gallego, en un acto organizado por el **Consejo Regulador de las IGP de Carne de Vacuno de Galicia**, que contó con la asistencia del Delegado Territorial de la Xunta de Galicia en Lugo, José Manuel Balseiro Orol, junto con miembros del pleno del dicho Consejo Regulador, representantes de la producción, de la industria cárnica y de la distribución, profesionales del sector, bloggers gastronómicos y medios de comunicación.

La presentación consistió en una degustación de diferentes platos elaborados con la carne procedente del primer buey certificado como **Buey Gallego**. Este acto brindó, al más de medio centenar de asistentes que se dieron cita en él, la posibilidad de conocer de buena tinta la carne de buey, tanto las condiciones productivas y características que debe cumplir para ser certificada por la nueva IGP como sus cualidades organolépticas y culinarias.

El presidente del Consejo Regulador agradeció la presencia de todos los asistentes, a los que les pidió “su apoyo para esta nueva IGP y para la carne certificada, como un argumento productivo más para el sector de vacuno de carne, generador de riqueza y fundamental para la continuidad y el mantenimiento del medio rural gallego”.

Valorización de los cortes alternativos

De la mano del chef Héctor López, en este evento se degustaron seis recetas: doble caldo de Buey Gallego con su Picaña y guisante lágrima; aguja de Buey Gallego en buey-roll; steak tartar de Buey Gallego con yema picante y tuétano a la brasa; cadera de Buey Gallego parrilla, zumo de asado, trufa y chantarella; ravioli de morcillo de Buey Gallego con emulsión de Patata de Galicia y T-bone de Buey Gallego. Para la elaboración de estas recetas se emplearon diferentes piezas, como la aguja, punta de contra o picaña, cadera, morcillo, espaldilla y chuletero. El hecho de emplear distintas piezas para la elaboración de los platos, responde a una de las prioridades del Consejo Regulador de las IGP de Carne de Vacuno de Galicia, que es potenciar todos los cortes y valorizar las piezas menos habituales en la cocina para alcanzar un aprovechamiento de la totalidad de la canal.



CONSELLO REGULADOR DAS IXP's DE CARNE DE VACÚN DE GALICIA



203 bueyes registrados

A IGP Vaca Gallega / Buey Gallego echó a andar en julio de 2017 con las primeras inscripciones de las explotaciones ganaderas y de los animales, cuyo proceso de engorde dura un mínimo de seis meses. El pasado 9 de febrero, el Consejo Regulador certificó las primeras canales en varias industrias gallegas (Frigoríficos Bandeira, Novafrigsa y Suministros Medina). Ahora está comenzando a salir al mercado para su consumo la carne ya certificada, una vez que las canales cumplieron el período de maduración fijado en el reglamento de la IGP.

Actualmente la Indicación Geográfica Protegida Vaca Gallega / Buey Gallego cuenta con 470 explotaciones ganaderas y 8 industrias cárnicas inscritas. El número de reses registradas es de 9.929, de las cuales 203 son bueyes y 9.726 vacas. Hasta el momento se certificaron 80 canales, de las que 78 corresponden a Vaca Gallega y 2 a Buey Gallego.

Nuevo indicativo de referencia para el vacuno de carne gallego

La finalidad de la nueva IGP es proteger y poner en valor la carne en fresco procedente de las vacas y de los bueyes que se producen en Galicia, mejorando la comercialización principalmente de aquellas piezas más significativas de la canal (chuletero, solomillo, cadera, contra, babilla, tapa...) y potenciando el consumo de las demás partes de la canal y su uso para obtener productos elaborados de prestigio. En resumen, se pretende generar un mayor valor añadido que repercuta en el conjunto del sector de vacuno de carne y del medio rural en general.

La IGP Vaca Gallega / Buey Gallego abarca la totalidad del territorio gallego. Los animales deben nacer, criarse, engordarse, sacrificarse y despiezarse en Galicia, con el objetivo de preservar su especificidad y controlar las condiciones de obtención del producto.

La carne se obtiene de las principales razas existentes en nuestra Comunidad, sobre todo la rubia gallega y las morenas gallegas, y también la limusina, la asturiana de los valles, la rubia de aquitania, la frisona y la pardo alpina, así como sus cruces. En la alimentación y manejo se siguen las prácticas tradicionales en Galicia, apostando por el pastoreo y el uso de forrajes conservados como silo y hierba seca, complementados con harina de cereales, patatas, nabos y concentrados, en el caso de ser necesarios para lograr un buen engorde.

Las canales deben destacar por su grado de engrasamiento, infiltración grasa y conformación. La carne se presenta refrigerada, sin que pueda ser congelada a lo largo del proceso de obtención y comercialización. En función del tipo de pieza, se exige un tiempo de maduración mínimo para que el producto gane en ternesa, jugosidad y sabor.

El producto tiene que cumplir el programa de control fijado por el Consejo Regulador para que pueda ser etiquetado y comercializado con el logo identificativo de la IGP. Además, para favorecer y mejorar su comercialización, es posible establecer acuerdos de colaboración entre el Consejo Regulador y las carnicerías y cadenas comerciales interesadas.