



CONSELLO REGULADOR DAS IXPs
DE CARNE DE VACÚN DE GALICIA



PRESENTACIÓN DA PRIMEIRA CARNE AMPARADA POLA IXP COMO BOI GALEGO

- Nun xantar-degustación elaborado polo prestixioso restaurador Héctor López no Restaurante España, en Lugo
- Actualmente xa hai inscritas na nova IXP Vaca Galega / Boi Galego 470 explotacións gandeiras e 8 industrias cárnicas. O número de animais rexistrados é de 9.929 cabezas entre vacas e bois

Lugo, 12 de xuño de 2018.- O Restaurante España en Lugo, dirixido polo chef Héctor López, foi o espazo escollido para a presentación da primeira carne amparada pola nova IXP como Boi Galego, nun acto organizado polo **Consello Regulador das IXPs de Carne de Vacún de Galicia**, que contou coa asistencia do Delegado Territorial da Xunta de Galicia en Lugo, José Manuel Balseiro Orol, xunto con membros do pleno do devandito Consello Regulador, representantes da produción, da industria cárnica e da distribución, profesionais do sector, bloggers gastronómicos e medios de comunicación.

A presentación consistiu nunha degustación de diferentes pratos elaborados coa carne procedente do primeiro boi certificado como **Boi Galego**. Este acto brindou, ao máis de medio centenar de asistentes que se deron cita nel, a posibilidade de coñecer de primeira man a carne de boi, tanto as condicións produtivas e características que debe cumprir para ser certificada pola nova IXP como as súas cualidades organolépticas e culinarias.

O presidente do Consello Regulador agradeceu a presenza de todos os asistentes, aos que lles pediu *“o seu apoio para esta nova IXP e para a carne certificada, como un argumento produtivo máis para o sector de vacún de carne, xenerador de riqueza e fundamental para a continuidade e o mantemento do medio rural galego”*.

Valorización dos cortes alternativos

Da man do chef Héctor López, neste evento degustáronse seis receitas: dobre caldo de Boi Galego coa súa Picaña e chícharo bágoa; agulla de Boi Galego en boi-roll; steak tartar de Boi Galego con xema picante e tuétano á brasa; croca de Boi Galego grellado, zume de asado, trufa e cantarelo; ravioli de xarrete de Boi Galego con emulsión de Patata de Galicia e T-bone de Boi Galego. Para a elaboración destas receitas empregáronse diferentes pezas, como a agulla, punta de contra ou picaña, croca, xarrete, espaldíña e chuleteiro. O feito de empregar distintas pezas para a elaboración dos pratos, responde a unha das prioridades do Consello Regulador das IXPs de Carne de Vacún de Galicia, que é potenciar todos os cortes e valorizar as pezas menos habituais na cociña para acadar un aproveitamento da totalidade da canal.



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



203 bois rexistrados

A IXP Vaca Galega / Boi Galego botou a andar en xullo de 2017 coas primeiras inscricións das explotacións gandeiras e dos animais, cuxo proceso de engorde dura un mínimo de seis meses. O pasado 9 de febreiro, o Consello Regulador certificou as primeiras canais en varias industrias galegas (Frigoríficos Bandeira, Novafrigsa e Suministros Medina). Agora está comezando a saír ao mercado para o seu consumo a carne xa certificada, unha vez que as canais cumpriron o período de maduración fixado no regulamento da IXP.

Actualmente a Indicación Xeográfica Protexida Vaca Galega / Boi Galego conta con 470 explotacións gandeiras e 8 industrias cárnicas inscritas. O número de reses rexistradas é de 9.929, das cales 203 son bois e 9.726 vacas. Ata o momento certificáronse 80 canais, das que 78 corresponden a Vaca Galega e 2 a Boi Galego.

Novo indicativo de referencia para o vacún de carne galego

A finalidade da nova IXP é protexer e poñer en valor a carne en fresco procedente das vacas e dos bois que se producen en Galicia, mellorando a comercialización principalmente daquelas pezas máis significativas da canal (chuleteiro, solombo, croca, contra, babilla, tapa,...) e potenciando o consumo das demais partes da canal e o seu uso para obter produtos elaborados de prestixio. En resumo, preténdese xerar un maior valor engadido que repercuta no conxunto do sector de vacún de carne e do medio rural en xeral.

A IXP Vaca Galega / Boi Galego abrangue a totalidade do territorio galego. Os animais deben nacer, criarse, engordarse, sacrificarse e despezarse en Galicia, co obxectivo de preservar a súa especificidade e controlar as condicións de obtención do produto.

A carne obtense das principais razas existentes na nosa Comunidade, sobre todo a rubia galega e as morenas galegas, e tamén a limusina, a asturiana dos valles, a rubia de aquitania, a frisona e a pardo alpina, así como os seus cruces. Na alimentación e manexo séguense as prácticas tradicionais en Galicia, apostando polo pastoreo e o uso de forraxes conservados como silo e herba seca, complementados con fariña de cereais, patacas, nabos e concentrados, no caso de ser necesarios para lograr un bo engorde.

As canais deben destacar polo seu grao de engraxamento, infiltración graxa e conformación. A carne preséntase refrixerada, sen que poida ser conxelada ao longo do proceso de obtención e comercialización. En función do tipo de peza, esíxese un tempo de maduración mínimo para que o produto gane en terneza, xugosidade e sabor.

O produto ten que cumprir o programa de control fixado polo Consello Regulador para que poida ser etiquetado e comercializado co logo identificativo da IXP. Ademais, para favorecer e mellorar a súa comercialización, é posible establecer acordos de colaboración entre o Consello Regulador e as carnicerías e cadeas comerciais interesadas.