



Tradicición y tecnología

Fundación Comarcal A Fonsagrada
Fotos: Manuel Fernández Gómez

Las excelentes condiciones naturales de la comarca para la obtención de productos cárnicos de calidad han sido el punto de partida de diversas acciones emprendidas por el LEADER de A Fonsagrada. La organización de la Feria del Butelo, que ya ha conocido tres ediciones, o las ayudas a la mayor empresa artesanal de la comarca son algunas de esas iniciativas.

En la Provincia de Lugo, en la Galicia interior, se encuentra la comarca de A Fonsagrada, formada por los Ayuntamientos de Baleira, A Fonsagrada y Negueira de Muñiz. La Fundación para o Desenvolvemento da Comarca da Fonsagrada, promovida por el Plan de Desarrollo Comarcal de la Xunta de Galicia, tiene su razón de ser en la necesidad de crear un ente específico que canalice la cooperación del sector público y privado, constituyéndose como un grupo de acción comarcal que tiene como objetivo fundamental la dinamización de los recursos comarcales.

castañas y bellotas, tan abundantes en los bosques autóctonos que aquí se conservan. Asimismo, el ganado vacuno es alimentado en nuestros verdes pastos, complementándose con la aportación de cereales, con lo cual la carne y los elaborados obtenidos están realizados con productos totalmente naturales y de la mejor calidad.

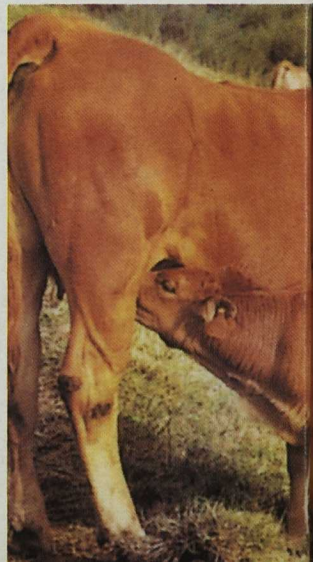
El Grupo LEADER ha subvencionado una empresa que elabora una amplia gama de productos de calidad bajo la denominación de *Carne de A Fonsagrada*

Desde el Grupo de Acción Local, siguiendo las pautas establecidas por el Plan de Desarrollo de la Comarca de A Fonsagrada, comenzamos a promocionar los productos locales de calidad, organizando diversas ferias para sensibilizar a la población. En el año 1998 se organizó por primera vez la Feria del Butelo (producto cárnico típico de la Comarca, elaborado a base de costilla de cerdo adobada), que continuó en los años 1999 y 2000, y que celebrará su IV edición durante los días 17 y 18 de febrero de 2001, con la presencia de los productores locales y exposiciones complementarias de otros productos. En cada una de sus ediciones estas ferias han contado con mayor presencia de público, propiciando así una importante divulgación y promoción de los pro-



Tradicición y tecnología se unen en la empresa Manufacturas Cárnicas de A Fonsagrada, subvencionada por LEADER

La Comarca de A Fonsagrada cuenta con unas excelentes condiciones para la obtención de unos productos cárnicos de elevadísima calidad, además de otros como setas, miel, etc. Es una zona de alta montaña en la que no existe ningún tipo de contaminación; en las explotaciones ganaderas tanto la alimentación como el cuidado de la cabaña ganadera se realiza de forma natural. Así, el cerdo se alimenta a base de





La producción de porcino se centra en el cerdo celta gallego.

ductos locales, que están empezando a ser conocidos y valorados en una gran parte de España.

Recientemente se ha creado la mayor empresa artesanal de la Comarca destinada a elaborar productos cárnicos de calidad: Manufacturas Cárnicas de A Fonsagrada, S.L., y se han realizado además mejoras tecnológicas en otra pequeña empresa.

El proyecto de Manufacturas Cárnicas cuenta con el apoyo de la Iniciativa Comunitaria LEADER II, con una de las cuantías de subvención más elevadas de las aprobadas por la Fundación Comarcal, ya que para una inversión total de 85.894.501 ptas. se ha concedido una ayuda de 34.859.749 ptas. Se han creado 7 puestos de trabajo directos, y se ha generado un gran efecto inducido y demostrativo en la economía local.

Manufacturas Cárnicas de A Fonsagrada, S.L. se presenta en el mercado como una empresa moderna y activa, que basa su producción en la tradición de la Comarca de A Fonsagrada en la elaboración artesanal de productos cárnicos. Los promotores de esta empresa son un grupo de importantes empresarios, que han recuperado una amplia gama de productos de muy alta calidad para el disfrute de los paladares más exigentes, un privilegio que, hasta el momento, sólo podían disfrutar los habitantes de la zona y los visitantes.

Garantía de calidad

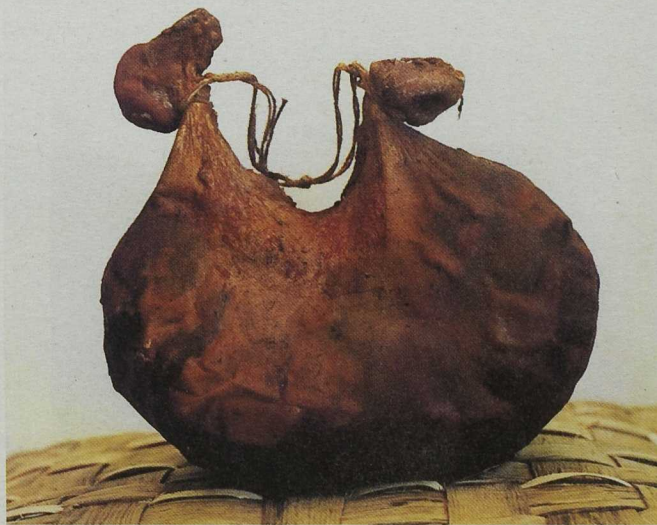
La empresa ya está funcionando. Cuenta con unas instalaciones modernas en las que la tecnología punta se incorpora exclusivamente al control de calidad de los productos, conservando la tradición en el manejo de los animales en las explotaciones y en la elaboración de los sabrosos embutidos y jamones. Las salas de despiece y bodegas están climatizadas, manteniendo durante todo el año la temperatura y humedad óptimas de la zona de producción. Los controles sanitarios y de calidad cumplen las más es-

trictas normas de la Unión Europea. El tratamiento de la carne incluso en la distribución, realizada con medios propios de alta tecnología, garantiza la calidad hasta la llegada al consumidor en condiciones óptimas. La conjunción de lo tradicional y lo moderno no debe ser un impedimento para la explotación y comercialización de la riqueza cárnica de zonas con nombre propio como A Fonsagrada, y así lo está demostrando esta empresa, presentando una amplia gama de productos bajo la denominación de Carne de A Fonsagrada.

La Comarca de A Fonsagrada es reconocida no sólo en la Comunidad Autónoma Gallega sino en toda España por la calidad de su ganado vacuno, especialmente la ternera, carne de maduración tardía, muy rica en proteínas, vitaminas, minerales y aminoácidos. Este producto se presenta fresco para su consumo.

La producción de porcino se centra en el cerdo celta gallego. Esta raza se está recuperando en la Comunidad Autónoma, dado que se encontraba en práctica extinción. Este tipo de cerdo presenta una carne claramente diferenciada y, aunque es desconocido para el gran público, cabe apuntar que es el tronco original de donde se derivan otras razas de porcino más cotizadas, no sólo en nuestro país sino en muchas regiones de la Unión Europea. Los elaborados cárnicos que se ofrecen son: jamones, paletillas, lacaón, butelos, chorizo, salchichón, etc. ■

Fundación Comarcal A Fonsagrada
Avda. de Galicia, 36 - 2º
27100 A Fonsagrada (Lugo)
e-mail: fjpn@redrural.tragsatec.es



El butelo, producto cárnico típico de la comarca, elaborado a base de costilla de cerdo adobada, uno de los promocionados por el Grupo de A Fonsagrada

Foto central:

La Comarca de A Fonsagrada es reconocida, no sólo en la Comunidad Autónoma Gallega sino en toda España, por la calidad de su ganado vacuno

