

Portodemouros (A Coruña)

Red de “patrimonio gastronómico” en seis territorios gallegos de enfoque LEADER

DONDE GALICIA NO SE ASOMA AL MAR

PABLO JOSÉ CONEJO PÉREZ. Texto y fotos.



Poco a poco, Galicia se recupera del esfuerzo de adaptación a los ajustes de la política agrícola común. Y lo hace a despecho del pesimismo histórico, removiendo las raíces de su pasado y buscando un nexo con la mercadotecnia más vanguardista. Se trata de vender la cara menos vista de Galicia, la cara que no se asoma al mar, la cara oculta al viajero que sólo tiene ojos para mirar las rías. ¿Cómo? Metiendo el arte, la gastronomía y el paisaje en un nuevo paquete turístico.

Florentino Varela, presidente de la Asociación del Gallo de Corral de Viladecruces, levanta un soberbio ejemplar de su propiedad.

Hortensia Visos es un certificado de calidad en sí misma. Ella pertenece al Grupo de Desarrollo de Portodemouros, en el corazón de Galicia, donde se lidera un proyecto de cooperación sobre “turismo y gastronomía”, compartido con los territorios LEADER de Ribeira Sacra Lucense, Terra de Celanova, Trastámara, Conso Frieiras y País do Bibei-Ribeira Sacra Lucense. El punto de partida de esta iniciativa es la mejora continua de la calidad alimentaria ligada a los productos de la tierra. Y el objetivo final es vender estos productos en un paquete turístico donde se integren armónicamente el paisaje, el arte y la gastronomía.

Pero volvamos a Hortensia. Ella es una mujer menuda que se mueve con soltura por el campo gallego, que predica la buena nueva de

la seguridad alimentaria y que convierte en artículo de fe las siglas APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control). Las certificadoras de producto no han llegado todavía a los territorios donde se mueve Hortensia. Pero los inspectores de calidad alimentaria de la Xunta dan por bueno lo que ella hace: “Si lo ha controlado Hortensia, no hay problema”, dicen los técnicos oficiales, en su gira a una quesería o a un obrador de dulces artesanos.

Patrimonio gastronómico

Y es que Hortensia Visos está investida por los promotores de la iniciativa para decir quién sí y quién no es merecedor de entrar en un club selecto, en la red de “patrimonio gastronómico”, donde la calidad ligada a la tierra

se combina con la observancia de las reglas de seguridad alimentaria. Se trata de una red europea incipiente, donde algunos países como Suecia, Noruega, Polonia y España intentan fortalecer la identidad de los territorios, vinculando la valorización de los productos agrarios locales a una oferta turística mucho más amplia.

Paula Suances lo tiene claro, como coordinadora del proyecto entre los seis Grupos de Desarrollo: “Nuestro objetivo es llenar de gente el territorio. Y para ello vamos a hacer ofertas que el turista no podrá rechazar”. Sin duda, tanto voluntarismo no podía por menos que ir acompañado de una buena dosis de ingenio. Se refiere Paula a un plan de marketing que pivota sobre la gastronomía de los productos locales, donde haya rutas temáticas del vino y de la miel y del queso..., donde haya monasterios que atesoren variedades de uva entre sus arcos románicos..., donde el paisaje y las gentes y la ganadería autóctona formen un agrosistema cabalmente integrado y económicamente viable.

“Turismo y Gastronomía” es un proyecto sostenible de la Galicia interior, que intenta llamar la atención del viajero en su obsesivo destino hacia la costa

A lo largo del camino de Santiago, pasando por un valle recóndito, no será difícil que el viajero se tope con un obrador acogido a la red europea de “patrimonio gastronómico”. Es el caso de “La Abuela”, una empresa artesana donde los hermanos Joaquín, Ana y Paula Rodríguez Piñeiro elaboran la más genuina tarta de Santiago. O el horno del panadero Remigio, donde se cuece uno de los mejores panes de Galicia y se glasean las más succulentas melindres. Pero tampoco es improbable que la portada de un pazo, en la Ribeira Sacra Lucense, nos conduzca a una bodega donde se elabora vino de unas variedades tan eufónicas como Loureira y Treixadura. O que la iglesia más representativa del románico rural gallego, San Miguel de Eiré, nos lleve directamente a las bodegas Santa Mariña, donde fermenta el tinto Mencía y se destilan los orujos más auténticos.



Salvar al gallo

La avicultura industrial de los años sesenta estuvo a punto de acabar con uno de los gallos más arraigados de Galicia, el gallo de Mos, una raza de cresta escueta y cuerpo bien emplumado en tonos rojizos. Este gallo cacarea hoy en las parroquias de Vila de Cruces, como testimonio de una milagrosa recuperación que intenta abrirse paso entre los tesoros más genuinos de la gastronomía gallega.

Florentino Varela es el presidente de la Asociación de Criadores del Gallo de Corral de Viladecruces, un hombre discreto que combina el arte de elaborar un buen orujo con la maestría de inmovilizar a un gallo en libertad al primer intento. Florentino habla con el periodista en la casa rural “Dos Cregos”, integrada en la red de “patrimonio gastronómico”, ante un gallo de cuerpo presente... “Antiguamente, los mejores gallos se criaban para el cura de la parroquia”, comenta sin atisbo de doble intención. “Y ahora los criamos para los mejores restaurantes”, remata con orgullo. Al periodista no se le oculta que habla en futuro, porque los gallos de Viladecruces están campeando en los corrales, a la espera de que un matadero homologado les permita comercializar el producto con plenas garantías de legalidad.

La Galicia interior está crecida. No tardando mucho, el viajero acabará valorando el aroma de un vino, la textura de un pan crujiente o el sabor de un gallo de corral ante la placidez de un monasterio. 🍷

La belleza está por dentro, justamente en el interior de Galicia.