

La restauración prefiere Suprema de **Rubia** Gallega

PROYECCIÓN. LA MARCA TERNERA GALLEGA SUPREMA-CARNE DE RUBIA GALLEGA ES CADA VEZ MÁS RECONOCIDA EN LOS SECTORES GASTRONÓMICOS FOTO: EP

AL IGUAL que en muchos sectores agroganaderos, la situación actual de la raza Rubia Gallega no es la mejor, perjudicada por unos precios bajos del producto y por los costes altos de los piensos y de la manutención de las explotaciones. Sin embargo, hay indicadores positivos como las incorporaciones de nuevos ganaderos a la raza, el año pasado hubo 40; la expansión fuera de nuestras fronteras a través, por ejemplo, de la venta de semen; y la demanda de carne de más calidad, bajo la marca Ternera Gallega Suprema-Carne de Rubia Gallega, que subió

en los mercados del consumo y la restauración.

Los especialistas gastronómicos y chefs reconocidos avalan la calidad de la carne de raza rubia gallega, y en especial, la de la marca que distingue su máximo nivel. Llamen la atención por ser una carne muy tierna, con mucho sabor y muy bien infiltrada de grasa.

Recientemente, Mikel López Iturriaga, publicaba en su web 'El Comidista' un artículo sobre las «carnes de vacuno que merece la pena probar», en el que junto a razas como la tudanca, la morucha o la retinta hablaba de la Ru-



Ejemplares de raza rubia gallega.

bia Gallega como una de las razas más valoradas por los expertos. «Se trata de una carne que destaca por un intenso y agradable sabor, muy tierna y jugosa (procede de animales de menos de 10 meses). Su alimentación consiste, fundamentalmente, en leche materna y forrajes vegetales elaborados por las propias explotaciones», señalaba en su artículo.

La comercialización y promoción de la marca Ternera Gallega Suprema-Carne de Rubia Gallega nació en 2010 fruto de un convenio entre la Indicación Geográfica Protegida Ternera Gallega y Acruga, con el objetivo clave de «sumar fuerzas para desarrollar y fomentar los sistemas de producción de carne en explotaciones tradicionales con vacas madres, que son la base de la categoría Ternera Gallega Suprema, así como para potenciar la raza Rubia Gallega y mejorar su comercialización, poniendo en valor el carácter específico diferenciador de la genética de esta raza, debidamente acreditada por Acruga».

DEMANDA DE LA MARCA. Uno de los datos positivos de la situación del sector cárnico y en concreto de la raza Rubia Gallega se refiere al incremento de la demanda de la carne de mayor calidad. Desde Acruga se constata una evolución en el número de animales sacrificados bajo la denominación o marca Ternera Gallega Suprema-Carne de Rubia Gallega, que designa los canales de mayor calidad. Gracias a un convenio entre Acruga y Ternera Gallega firmado en 2010, ambas entidades trabajan en la mejora de esta carne y en su promoción, para incrementar con ello su presencia en el sector de la restauración y del consumo. Los datos son buenos y por lo tanto la marca Ternera Gallega Suprema-Carne de Rubia Gallega parece una buena apuesta

de futuro, ya que de los datos totales se desprende ese incremento continuo de la venta de este tipo de carne en los últimos seis años.

El servicio de recogida, sacrificio y comercialización de canales que Acruga tiene a disposición de los criadores de animales de raza Rubia Gallega supone el 30% del número total de animales sacrificados bajo la denominación de Suprema. Entre los datos de Acruga derivados del funcionamiento de dicho servicio, también se constata un incremento prácticamente durante todas las anualidades. Así, en 2013 se sacrificaron 2.368 animales; 2.476 reses en 2014; 2.989, en el 2015; 3.785 canales de la marca suprema en 2016; y el pasado año se produjo un leve descenso, que sin embargo no es significativo, cerrando el año con 3.370 animales.

CÉSAR DORADO. El presidente de Acruga, César Dorado, cree que



César Dorado
Presidente de Acruga

«Tenemos que trabajar para que el consumidor diferencie la marca Suprema de Rubia Gallega y la exija»

una de las actuaciones en las que la Asociación de Criadores de Raza Rubia Gallega debe volcarse es en la promoción de esta marca de calidad. «La gente debería diferenciar un poco más nuestra carne, que es dentro de la Ternera Gallega la marca Suprema-Carne de Rubia Gallega, como pasa con el vino. En un restaurante la gente puede pedir una marca de vino, dentro de una denominación, porque, si no, nos servirán vino de mesa. En la carne ocurre lo mismo: dentro de denominación de origen Ternera Gallega Suprema, la gente puede pedir que sea de raza Rubia Gallega, que serían las canales certificadas con la marca Ternera Gallega Suprema-Carne de Rubia Gallega».

Además, Dorado Pin llama la atención sobre el conocimiento de la marca de calidad, mucho mayor fuera de Galicia. «Donde más se consume es fuera de Galicia, principalmente en Madrid, Barcelona, Bilbao y Valencia. Sin embargo, en Galicia hay pocos restaurantes que tienen esta marca de calidad suprema, que distingue la raza Rubia Gallega. Desde Acruga queremos cambiar esta situación; promocionar más la marca de la Ternera Gallega Suprema-Carne de Rubia Gallega para que los restaurantes apuesten por la raza Rubia Gallega».

Dorado indica que «es muy importante que el consumidor a la hora de comprar en una carnicería exija la certificación que garantiza estar comprando carne de raza Rubia Gallega dentro de la calidad suprema, para que así las industrias carniceras apuesten y soliciten la certificación de las canales de la raza Rubia Gallega con el distintivo de la marca Ternera Gallega Suprema-Carne de Rubia Gallega y todo el mundo sepa y pueda comprobar si está comprando y comiendo carne de Rubia Gallega».