

## Nota de Prensa

As Neves, 14 de marzo de 2018

# Presentación en Madrid da XXVII Feira do Requeixo e Mel

## A Casa de Galicia acollen o acto este martes

A Delegación da Xunta en Madrid/Casa de Galicia acolleu onte a presentación da XXVII edición da “Feira do Requeixo e mel” declarada Festa de Interese Turístico de Galicia que se celebrará na localidade pontevedresa de As Neves o día 30 deste mes, venres de Semana Santa, unha cita ineludible da gastronomía galega que enriquece o seu amplo patrimonio natural, cultural e gastronómico.

No acto, o que asistiron preto de cen persoas en diferentes momentos, estiveron o coordinador de Actividades da Casa de Galicia, Ramón Jiménez, -quen o fixo en nome do delegado da Xunta en Madrid, José Ramón Ónega-; o alcalde de As Neves, Xosé Manuel Rodríguez Méndez, o chef Fran Sotelino e o presidente da Cooperativa do Requeixo As Neves, Alejandro Martínez.

Jiménez, tras as palabras de benvida e presentar aos intervenientes, sinalou que a degustación estaba acompañada polos viños das adegas Señorío de Rubiós, Abadía de Tortoreos e Viña Nora.

O chef Fran Sotelino foi o primeiro en falar e explicou, con gran implicación, que “o Requeixo de As Neves por si só xa ten moita forza e personalidade”, e aínda que como cociñeiro séntese un elo máis na cadea final cara ao cliente, para él trátase “dun produto Gourmet, moi versátil”, no tipo de cociña que elabora, xa que se integra moi ben “tanto en pratos salgados como doces; con produtos de mar ou coas nosas carnes galegas”. Indicou ademais que sería desexable que puidésemos deixar de enfocar o Requeixo só como prostre xa que ten moitas máis opcións, e “cada un pode experimentar con él segundo os seus gustos”. Na presentación o chef elaborou seis pratos degustación “todos con Requeixo evidentemente”. Dous entrantes: “Trufa salgada de requeixo con coulis de mango con crujiente de nachos”, un prato



aparentemente sinxelo pero que ten a súa historia, porque combina o doce do mango coa acidez que achega o Requeixo por unha banda, e o crujiente de po de nachos coa cremosidade do Requeixo por outro, un prato con moito xogo en texturas e sabores”, explicou. Tamén “Mariñeiras con Requeixo de As Neves con chourizo e chicharrons de Galicia”, elaborado con diferentes produtos aínda que o protagonista é o Requeixo, pero a combinación do chourizo e os roxóns de “Raposo” e das xa famosísimas galletas Mariñeiras, fan “un bocado moi sutil e común da nosa gastronomía galega”. A estes seguiron dous pratos máis novos tanto en texturas como pola combinación de sabores: “Mexillóns de Galicia con Requeixo de As Neves, emulsión de Escabeches, Tartar de Algas e Herbas do litoral”, combinación de produto fresco con matices acedos dos escabeches que axudan a desgrasar en boca a mestura do mexillón e o Requeixo. Un prato moi arriscado pero moi bo para padais que optan por algo novo. Despois dos dous entrantes e o prato de mar chegou o de carne: “Tataky de Tenreira Galega con Requeixo de As Neves, Encurtidos e Rúcula”, con tomatitos cherrys e aderezado cunha vinagreta de encurtidos. As sobremesas, só co nome non precisan comentarios: o tradicional “Requeixo con mel e noces” e a “Crema de Requeixo de As Neves con Chocolate Branco e Vainilla”, que conseguiron un éxito rotundo en numerosas feiras gourmet e que na Casa de Galicia non foron menos. Tamén subliñou que a Crema de Requeixo foi creada hai dous anos e a súa comercialización ao público está apunto de saír: “ten infinidade de aplicacións por exemplo: encher cañitas ou bombons coma se dunha ganache tratácese, para acompañar un coulant ou utilízala como base para un tiramisú con licor café...infinitas...”.

Para o representante do cooperativa Condado Pradanta, Alejandro Martínez, “o Requeixo é un produto recuperado da tradición”. Producen unhas 17 toneladas e é moi saboroso, pero dado que non leva sal nin ningún tipo de conservantes é moi perecedoiro. Expórtase a toda Galicia, Madrid e Oporto pero o mellor é saborealo en As Neves. Adóitase asociar ao mel desde tempos inmemoriais pois era alimento moi nutritivo para os peregrinos que se dirixían a Santiago. Mantense a receita recuperada con mel da zona, da que se producen unhas 10 toneladas. Preto de dez mil persoas acoden cada ano As Neves á Feira, duplicando a poboación da vila, o que supón un impulso para a economía local.

Pola súa banda o alcalde, Xosé Manuel Rodríguez Méndez, lembrou que As Neves está ao sur de Galicia, en O Condado, a só media hora de Vigo e a corenta e cinco minutos de Ourense. É un destino natural, ao que os incendios afectaron moitísimo pero deses días saíu a oportunidade de “reconstruírse e aprender dos erros”, dixo. “Temos boa xente, boas ideas e boa reinterpretación. “Estamos orgullosos das xentes de As Neves, do que somos e o que facemos e por iso queremos compartir, os produtos, as emocións e o tempo”, sinalou. “Innovamos día a día, traballando cos mellores e as mellores, aceptando novas tendencias conservando, con enorme respecto, a orixe, implicando ás novas xeracións para medrar”. E por iso o vir a Madrid, para “convidarlles a que nos coñezan e gocen, do Requeixón e naturalmente de As Neves. Alí os agradamos”.



SAN PEDRO  
DE BATALLÁNS



TABOEXA



VIDE



SANTIAGO  
DE RIBARTEME



SAN CIBRÁN  
DE RIBARTEME



RUBIÓS



SAN XOSÉ  
DE RIBARTEME



TORTOREOS



CERDEIRA



LIÑARES