

VI FESTA DO PORCO CELTA

Ourense - Beariz

18 de marzo de 2012



Edición do ano 2012 adicada a Panamá

Organiza:

Colabora:



Menú da festa:

Empanada de porco celta, chourizos con cachelos, porco ó espeto, queixo con marmelo, café e licores.



Porco celta ao estilo Porquiño á brasa® Fai o asado a Asociación Gastronómica Cultural de Amil, organizadora da Festa do Porquiño á brasa®, Amil-Moraña

Menú
22 €

Somente se fará reserva de mesa completa (10 persoas) ata o venres 16 ás 14:00h. previo pago a través de Nova Galicia Banco; (2080-5281-62-3040013480)

Poderanse retirar as entradas no posto de información do recinto.
Postos de venta de entradas:
-Panadería Pan de Beariz, Bar Beariz, Bar San Pedro, Bar Centro, Cafetería Lamas, Cervecería El Abuelo.

Teléfono de contacto:

988 284 000 / 606 076 132 / 666 580 630

Programación da VI Festa do Porco Celta de Ourense en Beariz:

Venres 16 de Marzo:

Ás 19:00 h. no Salón de Actos da Casa do Concello:
-Fallo do concurso de debuxos sobre o Porco Celta.

Sábado 17 de marzo:

Ás 19:00 h. na Casa do Concello:
Recepción da comitiva de representantes homenaxeados nesta edición da festa.

Domingo 18 de marzo:

Ás 10:00 h. apertura do recinto feiral no entorno do Pavillón Polideportivo de A Goberna.
Ás 10:30 h. roteiro cabalar.
Ás 11:00 h. comezo das actuacións musicais que continuarán ó longo da mañá.
Ás 13:00pregón das festas.
Ás 14:00 h. xantar.

VI FESTA DO PORCO CELTA

18 de marzo Ourense - Beariz



Edición adicada a Panamá

Organiza:



Colabora:



Asociación Cultural Amigos do Porco Celta de Beariz

Pan de Beariz

Coñice Bello

Central Gallega

AMIL

Asociación Gastronómica Cultural de Amil

Asociación Gastronómica Cultural de Amil

Asociación Gastronómica Cultural de Amil

soalquil

soalquil



CEBADERO EXTENSIVO

S.A.T. OURAL,
PORCO CELTA DE BEARIZ
C.E.A. 3201100172

A FESTA DO PORCO CELTA EN BEARIZ

A VI edición da Festa do Porco Celta é xa un percorrido que fala de consolidación. Esta iniciativa dos criadores de Porco Celta de Beariz é unha mostra de que o rural ten que reinventarse día a día e por iso cando foi preciso promocionar un produto elaborado no noso Concello xurdiu esta boa idea: facer unha festa gastronómica.

Motivo especial desta festa é dar futuro e vida ó Porco Celta, xa que se conseguimos facer que se consuma en moitos lugares lograremos que a súa crianza sexa rendible para os habitantes do noso rural galego. Coméndoos dámoslle vida, curiosa expresión dunha simbiose certa porque se o Porco Celta vive, tamén dará vida ás economías locais.

Esta raza patrimonio xenético da nosa terra, adaptada a ela como ningunha outra debe ser criada e medrar entre as carballeiras e soutos de Lebozán e beber das limpas augas do Oural. Así medran estes animais excepcionais que lle deben tanto ó entorno como á herdanza e con eles voltan os sabores máis auténticos da nosa cociña: os xamóns que sempre foron obxecto do desexo máis exquisito, a cacheira que coñecemos dende antano, os chourizos para facelos con cachelos....

Partindo da base de que esta raza está perfectamente adaptada, por evolución, ó medio galego, debemos comprender que este é onde se debe criar o Porco Celta.

INNOVACIÓN DENTRO DO MARCO INTERNACIONAL

A Asociación Cultural Amigos do Porco Celta de Beariz, no seu afán de innovación, presenta na VI edición unha novidade en canto á preparación do Porco Celta, o “Porco ó Espeto”, tratando así de acentuar se cabe a calidade deste produto, encadrándoo dentro do ámbito internacional, representado nesta edición por Panamá, país ó que queremos homenaxear.



Deste xeito hónrase a esta nación irmá ó tempo que se posiciona o Porco Celta lonxe da latitude de orixe, pondo de manifesto a natureza da súa internacionalidade.

A dedicatoria da festa a Panamá non é baldía pois significa a fonda unión que nos vencella cos nosos irmáns que están fóra. Antes foron as edicións adicadas a Alacante, a México, a Alemaña e agora Panamá. A Sociedade Española de Beneficiencia representada na figura do seu presidente, Jovito Salceda xunta Beariz con esa sociedade e esta irmandade que xa se selou coa visita en dúas ocasións da Banda de Gaitas do noso Concello, merece facela extensiva a todo Panamá.

O PORCO CELTA

O Porco Celta era unha raza típica de Galicia ata os anos 60 que comeza a desaparecer desprazada por outras razas foráneas máis precoces, cun maior aproveitamento cárnico e máis magras.

Son porcos moi altos, cunha grande cachucha e coas orellas tan longas que lle tapan os ollos e lle chegan ó chan ó comer; son moi estreitos e longos o que lles fai andar dunha maneira moi característica contoneándose; teñen un tercio anterior moi desenrolado, a forma do xamón e moi plano e longo o que fai que a curación sexa mellor.

Caracterízanse pola súa gran rusticidade perfectamente adaptada ó medio no que se desenvolve, pastoreando e alimentándose dos recursos naturais estacionais como a belota, castaña e raíces vexetais dos extensos e ricos bosques autóctonos galegos. Ademais supleméntase a súa alimentación con patacas, cereais e berzas.



As peculiaridades climatolóxicas e orográficas de Galicia constitúen a idoneidade deste animal como produto con altas calidades nutricionais. Ademais representa unha función sostible de cara á biodiversidade vexetal do monte, grazas ó réxime extensivo no que se desenvolve o Porco Celta.



CEBADERO EXTENSIVO
S.A.T. OURAL,
PORCO CELTA DE BEARIZ
C.E.A. 3201100172

A FESTA DO PORCO CELTA EN BEARIZ

A VI edición da Festa do Porco Celta é xa un percorrido que fala de consolidación. Esta iniciativa dos criadores de Porco Celta de Beariz é unha mostra de que o rural ten que reinventarse día a día e por iso cando foi preciso promocionar un produto elaborado no noso Concello xurdiu esta boa idea: facer unha festa gastronómica.

Motivo especial desta festa é dar futuro e vida ó Porco Celta, xa que se conseguimos facer que se consuma en moitos lugares lograremos que a súa crianza sexa rendible para os habitantes do noso rural galego. Coméndoos dámoslle vida, curiosa expresión dunha simbiose certa porque se o Porco Celta vive, tamén dará vida ás economías locais.

Esta raza patrimonio xenético da nosa terra, adaptada a ela como ningunha outra debe ser criada e medrar entre as carballeiras e soutos de Lebozán e beber das limpas augas do Oural. Así medran estes animais excepcionais que lle deben tanto ó entorno como á herdanza e con eles voltan os sabores máis auténticos da nosa cociña: os xamóns que sempre foron obxecto do desexo máis exquisito, a cacheira que coñecemos dende antano, os chourizos para facelos con cachelos....

Partindo da base de que esta raza está perfectamente adaptada, por evolución, ó medio galego, debemos comprender que este é onde se debe criar o Porco Celta.

INNOVACIÓN DENTRO DO MARCO INTERNACIONAL

A Asociación Cultural Amigos do Porco Celta de Beariz, no seu afán de innovación, presenta na VI edición unha novidade en canto á preparación do Porco Celta, o “Porco ó Espeto”, tratando así de acentuar se cabe a calidade deste produto, encadrándoo dentro do ámbito internacional, representado nesta edición por Panamá, país ó que queremos homenaxear.



Deste xeito hónrase a esta nación irmá ó tempo que se posiciona o Porco Celta lonxe da latitude de orixe, pondo de manifesto a natureza da súa internacionalidade.

A dedicatoria da festa a Panamá non é baldía pois significa a fonda unión que nos vencella cos nosos irmáns que están fóra. Antes foron as edicións adicadas a Alacante, a México, a Alemaña e agora Panamá. A Sociedade Española de Beneficiencia representada na figura do seu presidente, Jovito Salceda xunta Beariz con esa sociedade e esta irmandade que xa se selou coa visita en dúas ocasións da Banda de Gaitas do noso Concello, merece facela extensiva a todo Panamá.

O PORCO CELTA

O Porco Celta era unha raza típica de Galicia ata os anos 60 que comeza a desaparecer desprazada por outras razas foráneas máis precoces, cun maior aproveitamento cárnico e máis magras.

Son porcos moi altos, cunha grande cachucha e coas orellas tan longas que lle tapan os ollos e lle chegan ó chan ó comer; son moi estreitos e longos o que lles fai andar dunha maneira moi característica contoneándose; teñen un tercio anterior moi desenrolado, a forma do xamón e moi plano e longo o que fai que a curación sexa mellor.

Caracterízanse pola súa gran rusticidade perfectamente adaptada ó medio no que se desenvolve, pastoreando e alimentándose dos recursos naturais estacionais como a belota, castaña e raíces vexetais dos extensos e ricos bosques autóctonos galegos. Ademais supleméntase a súa alimentación con patacas, cereais e berzas.



As peculiaridades climatolóxicas e orográficas de Galicia constitúen a idoneidade deste animal como produto con altas calidades nutricionais. Ademais representa unha función sostible de cara á biodiversidade vexetal do monte, grazas ó réxime extensivo no que se desenvolve o Porco Celta.