

La marca "Xata Roxa" aumenta su producción un 5 por ciento cada año en Asturias

Mieres acoge la próxima semana el concurso nacional culinario y las jornadas gastronómicas en torno a esta raza autóctona, con casi 400 criadores

Andrés Velasco | Mieres Del Camino | 25.01.2020 | 00:56

La marca de ternera asturiana "Xata Roxa" acumula un crecimiento imparable. Así lo aseguró ayer la portavoz del colectivo de criadores, María Fernández, durante la presentación de la sexta edición de las Jornadas Gastronómicas y del Concurso Nacional de Cocina para escuelas de hostelería de esta valiosa IGP (Identidad Geográfica Protegida). Y es que según los datos que manejan en la asociación de criadores, de los 900 animales sacrificados hace casi dos décadas, se ha pasado a las 7.500 cabezas de ganado a día de hoy.



Por la derecha, Beatriz Flórez, Marifé Galán, María Fernández,

Segundo Riesco, Víctor Pérez y Javier Nievas, con los carteles de

la presentación de las jornadas y el concurso de "Xata Roxa".

Fernández explicó que esta marca "nace en 2001, como iniciativa de la asociación de criadores de la raza Asturiana de los Valles (Aseava)". La portavoz de los ganaderos explicó que "el objetivo que nos marcamos fue el de acercar al productor y al consumidor, buscando que esta raza, que tiene unas características que la hace merecedora de estar en los sitios de mayor élite de comercialización, se promocio". Actualmente, la exportación desde el Principado a otros lugares de carne de xata roxa ronda ya el 60 por ciento del total de la producción anual. Fernández indicó que "ahora mismo tenemos presencia en todas las comunidades autónomas de país, y desde nuestro nacimiento hemos tenido un crecimiento sostenido en el tiempo de en torno al 5 por ciento".

En una asociación que cuenta con más de 4.200 asociados, el peso de la comarca del **Caudal** es importante, con casi 400 productores, casi un 10 por del total, entre Mieres, Aller y Lena, y sin contar concejos con alta tradición ganadera como Morcín y Riosa.

La edil de Comercio, Beatriz Flórez, explicó que estas sextas jornadas gastronómicas tendrán 10

establecimientos participantes en el concejo, tanto en el casco urbano de Mieres, como en Turón y Cenera, que se han sumado con un restaurante cada localidad. Se celebrarán los días 1 y 2 de febrero.

El concurso de "Xata Roxa" tendrá lugar el día 31 de enero, en la escuela de hostelería del IES Valle de Aller. "Para nosotros es una forma de cerrar el círculo, de tener una colaboración con entidades públicas y privadas, y que supone llevar el trabajo que "Xata Roxa" hace en el campo a los futuros profesionales de la hostelería", señaló Segundo Riesco, jefe de departamento de la Escuela de Hostelería del centro allerano.

Víctor Pérez, profesor de la escuela, explicó que a la final de este certamen, exclusivamente dedicado a alumnos de escuelas de hostelería, han llegado seis participantes. Solo uno de ellos es del centro allerano, mientras que el resto llegarán desde otras provincias. "Tenemos finalistas que llegarán de Figueras (Girona), dos de Zaragoza, Mérida y de Ibiza", explicó el docente. Como prueba de la colaboración de entidades, estos alumnos y sus acompañantes pernoctarán en las habitaciones de la residencia de estudiantes del campus de Mieres.

La mecánica del concurso es sencilla. Los finalistas tendrán tres horas para cocinar su plato en los fogones del centro educativo allerano. Posteriormente, el pase ante el jurado, compuesto por seis miembros que, aunque confirmados, no se han desvelado, se realizará por sorteo. "Todo se va a hacer en nuestras cocinas, y es una gran jornada para nosotros", indicó.

En la presentación también estuvieron presentes Javier Nievas, responsable de Medio Rural de la Caja Rural de Asturias, y Marifé Galán, de la Unión de Comerciantes y Hosteleros del Caudal, ambas entidades colaboradoras con el evento.