

EUME, LOS ALIMENTOS VINCULADOS A LA TIERRA

Por Eva Celada / Publicado: Viernes, 20 Marzo 2009



Detras de un producto artesano hay personas, entornos, costumbres y tradición. En muchos casos, su consumo no sólo beneficia a quien tiene el placer de tomarlos, sino que también beneficia y sostiene el propio lugar de origen. Esto sucede en la comarca gallega de Eume, que comprende cinco municipios situados al noroeste junto a Ferrol. As Pontes de García Rodríguez, Monifero, A Capela, Cabanas y Pontedeume se han unido para crear

Agroalimentaria Do Eume, una asociación gallega que integra los productores rurales y que han tendido la feliz idea de comercializar directamente sus productos sin intermediarios mediante una pagina web www.agroalimentariadoeume.org o directamente en pedidos@agroalimentariadoeume.org, sirviéndose en todas las provincias españolas.

La idea de los productos de Agroalimentaria Do Eume “De nuestra huerta a tu puerta”, es realmente una iniciativa que estamos viendo cada vez con más frecuencia, la de que los **productores artesanos no pueden sostenerse vendiendo los productos con el único criterio de precio, pero sí tienen un mercado en el consumidor final, que añora, necesita y valora alimentarse con calidad y placer.**



Los consumidores de las grandes ciudades nos encontramos con un problema importante: **nos llegan los productos caros y no siempre buenos.** Los canales de distribución y venta -sin criticar sus márgenes, ya que tendrán sus costes- provocan un aumento a veces hasta superior al 400% sobre el precio del productor. Ya acostumbrados a pagar cantidades escandalosas, nos encontramos que ni siquiera de esta forma podemos tomar productos en sus mejores condiciones: sabores de la tierra que no nos llegan y que si lo hacen es en lugares muy exclusivos como las zonas gourmets de tiendas especializadas.

Por ello es lógico volver al comercio con corazón, al comercio justo en todos los sentidos, también en el de cuidar a quienes preparan los alimentos, porque al final si nadie planta la cebolla o cría el cerdo... ¿qué vamos a comer?.

En esta web podemos encontrar **Queso y Requeixó** de Campo de Capela, siguiéndose las técnicas de producción tradicional, siendo los únicos que utilizan leche cruda de vaca; el requeixo o requesón como normalmente se conoce no tiene ni conservantes ni colorantes. Los productos los hace la cooperativa Campo de Capela (www.coopcapela.com - Telefono 981 459 300), donde también se puede comprar directamente.

En una de las entradas al Parque Natural de las Fragas do Eume en Goente As Pontes de García Rodríguez se encuentra la **Casa do Mel**, creada por la Asociación de Vecinos, que produce cerca de sus colmenas una miel deliciosa y suave, que se ofrece al visitante en degustación. Este grupo de apicultores también han creado una web www.apiculturagalega.org y si se desea saber más se les puede llamar al 661.003.616.

Una empresa familiar se ocupa de la recogida y cultivo de frutos y frutas de la huerta como la mora, la frambuesa o el alquequenje, elaborando **mermeladas** de gran calidad, así como confituras, jaleas, conservas, licores, vinos, vinagres... Se les puede visitar, también en su web www.arela.com o llamando al 981 431 722



Mantecadas y polvorones sin conservantes ni antioxidantes... preparados como hace un siglo se realizan en As Pontes. En Pontedeume, los almendrados (pastas elaboradas con una masa de huevos) o los Melindres, riquisimas rosquillas bañadas en azúcar; la **Proia**, una bolla hecha a base de manteca o los Manguitos: bizcochos elaborados con almendras. **Dulces todos ellos naturales**, caseros y contundentes, todavía se cuencen en hornos de piedra. Los de la confitería Obradoiro se pueden ver en www.obradoiro.biz, telefono 981 433 322.

Pero lo mejor es ir personalmente, probar estas exquisiteces y muchas otras, como los grelos de Monfero, de los reos, una variedad de trucha deliciosa... disfrutar del paisaje: bosques con decenas de árboles diferentes, o con más de 170 especies distintas de animales. **Un universo virgen, que se mantiene en parte gracias a los productores rurales que preparan sus exquisitos productos y que ahora nos los acercan a casa** con tan sólo pedirlos en www.agroalimentariadoeume.org.

Quien les escribe desde estas páginas ha probado muchos de los productos, y todos ellos son excepcionales, hasta da pena que se acaben.



Anuncios Google

[Aditivos para alimentos](#)
Preparados para la alimentación. 91 633 26 51
www.juliocriado.com

EUME, LOS ALIMENTOS VINCULADOS A LA TIERRA

Por Eva Celada / Publicado: Viernes, 20 Marzo 2009

Detrás de un producto artesano hay personas, entornos, costumbres y tradición. En muchos casos, su consumo no sólo beneficia a quien tiene el placer de tomarlos, sino que también beneficia y sostiene el propio lugar de origen. Esto sucede en la comarca gallega de Eume, que comprende cinco municipios situados al noroeste junto a Ferrol. As Pontes de García Rodríguez, Monfero, A Capela, Cabanas y Pontedeume se han unido para crear Agroalimentaria Do Eume, una asociación gallega que integra los productores rurales y que han tendido la feliz idea de comercializar directamente sus productos sin intermediarios mediante una página web www.agroalimentariadoeume.org o directamente en pedidos@agroalimentariadoeume.org, sirviéndose en todas las provincias españolas.



La idea de los productos de **Agroalimentaria Do Eume** "De nuestra huerta a tu puerta", es realmente una iniciativa que estamos viendo cada vez con más frecuencia, la de que **los productores artesanos no pueden sostenerse vendiendo los productos con el único criterio de precio, pero sí tienen un mercado en el consumidor final, que ahora, necesita y valora alimentarse con calidad y placer.**



Los consumidores de las grandes ciudades nos encontramos con un problema importante: nos llegan los productos caros y no siempre buenos. Los canales de distribución y venta -sin criticar sus márgenes, ya que tendrán sus costes- provocan un aumento a veces hasta superior al 400% sobre el precio del productor. **Ya acostumbrados a pagar cantidades escandalosas, nos encontramos que ni siquiera de esta forma podemos tomar productos en sus mejores condiciones: sabores de la tierra que no nos llegan y que si lo hacen es en lugares muy**

Internet