

Terras de Santiago



Os nosos
produtos km0



O vínculo máis poderoso

Un fio verde únenos eternamente coa terra e os seus produtos

Unha lenda de orixe asiática fálanos dun fio vermello que conecta a persoas destinadas a atoparse e compartir experiencias. Esta historia estendeuse por todo o mundo dando lugar a contos e películas. Pois ben, hai outro vínculo, aínda máis poderoso, que pon en contacto ás persoas coa terra: “ou fio verde”.



A que te une o “fio verde”? Á terra, evidentemente, pero tamén aos teus avós, ao recordo duns sabores que parecían esquecidos, a unha sensación de frescura, de autenticidade. Iso resulta especialmente evidente nun territorio como o noso. É Terras de Santiago un espazo de grandes ríos, de pequenos produtores e de enormes produtos. Unha terra na que se coida o campo, mírase o ceo, trabállase, seméntase, cultívase...

Camiñando polo verde increíble de Terras de Santiago, sentirás que ese chan quérenos dar o mellor del. É o noso deber tratalo con respecto, trabállalo como se fixo desde a noite dos tempos, pero sen renegar dos avances tecnolóxicos.

Porque o obxectivo é levar os mellor ás nosas mesas, é dotar aos restaurantes galegos dunha materia prima inmejorable.

Levamos a terra no noso nome, somos Terras de Santiago.



Máis verde que nunca!

Ese é o lema dunha campaña turística co que queremos recomendar a visita a unhas paraxes nos que ese é a cor que manda. Tras o período de choivas, Terras de Santiago se espreguiza cunha explosión infinita de tons verdes. Pasear polos nosos carreiros convértese nunha experiencia absolutamente deliciosa.

Como era inevitable, o verde pasou a formar parte do corazón que nos serve de imaxe. É a nosa esencia, porque non falamos só de paisaxes, falamos tamén de todos eses produtos do campo que aínda conservan os sabores orixinais.

Déstevos conta, verdade? **Unha paisaxe que se come.** E que sabe como ningún.



Grelas, nabizas, acelgas, allos porros, pementos, repolos, leitugas, chícharos, brócoli, xudías, col lombarda, remolachas, acelgas vermellas, cebolas... que te están agardando para que logres recuperar os sabores de outrora.

Un millón de vacas e un millón de porcos

E de polos! Porque no noso territorio acharás unha produción extraordinaria deste produto ao que cada día recoñéceselle máis o seu carácter saudable. Pero o noso foi coñecido como o país do millón de vacas, a calidade recoñecida da nosa tenreira galega non admite comparación. A produción leiteira tamén se mantivo sempre nuns altísimos estándares de calidade e cantidade. Os nosos queixos profesionalizáronse e agora acumulan galardóns nacionais e internacionais. Mesmo comeza a desenvolverse un produción de derivados lácteos que optan por competir tanto en grandes cifras como en pequenos nichos especializados.

Cando se pensa na terra do millón de vacas, pénsase en Terras de Santiago, nesos pastos verdes que os ruminantes precisan para alcanzar a maior calidade no mercado.

Pero xunto ás vacas hai outro animal que en tempos pasados estaba presente xunto a gran cantidade de casas. Un animal que se engordaba á espera de que lle chegase o seu San Martiño.



O porco, ese animal do que se aproveitan ata os andares, non só supuxo alimento, senón que tamén representaba un vínculo social que xuntaba veciños para a matanza ou para desfrutar en churrascadas.

As normas sanitarias retiraron os porcos do seu lugar xunto ás casas, pero as mans profesionais encargadas da produción séguennos deleitando con chourizos, orellas, costelas, morros, roxóns...

Mel e cogumelos

Sempre nos imaxinamos á xente do campo traballando a terra. Unha tarefa dura, hai que preparar o terreo, sementar, coidalo, recollelo... sempre pendentes do clima e doutros factores externos. Pero hai outros produtos que parecen non esixir un labor tan complicado. Estamos a pensar no mel e nos cogomelos.

Xa se sabe que o mel a producen as abellas, así que o produtor non merece tal nome e é un mero recolledor. Isto é descoñecer todo o traballo que encerra a apicultura. Para alcanzar un produto de calidade como o que se ofrece en Terras de Santiago é preciso realizar moito labor de control, con inspeccións periódicas das colmeas para evitar pragas. Tamén é necesaria un permanente labor de mantemento. E desde logo, extremar o coidado na extracción, recolección e envasado para lograr poñer no mercado mel auténtica. Auténtica.



Cos cogomelos sucede algo parecido: danse soas. Pois tampouco, os cogomelos son moi sensibles a bacterias e mofos, é preciso manter as condicións de humidade correctas e contar coa ventilación xusta. Ademais son produtos moi perecedoiros, que deben ser colocados no mercado con rapidez. Todo isto sábenos os nosos produtores, quen ademais investigan para ofrecer novas fórmulas de comercialización máis cómodas e novas preparacións. Moito mérito.

Marmeladas, zumes e pasta

Entre os nosos produtos de proximidade, Km 0, tamén podemos atopar marmeladas de moi diversos tipos. Cantos tipos estás a pensar? Pois máis, moitos máis. Poderás encontrarr máis de 30 tipos diferentes de marmeladas. Imposible non atopar aquí a que máis se adapte aos teus gustos.

Cos zumes sucede algo parecido, non se alcanza a enorme variedade das marmeladas, pero tamén podras achar diferentes sabores, con diferentes propiedades. E mesmo algún produto realmente curioso, como o Papaxan, unha bebida de alta achega nutricional, realizado tamén con ingredientes naturais.

Entre os nosos produtores tamén atopamos pasta fresca elaborada de forma artesanal. Un produto elaborado sen conservantes nin colorantes, sen fermentos e outros produtos químicos, soamente fariña, ovo e auga. xusto o que estabas a buscar.



D.O. Rías Baixas, subzona Ribeira do Ulla

A nosa produción de viños pertence ao D.Ou. Rías Baixas, por tanto está suxeita a unha serie de condicións e regulamentacións que afectan non só á zona xeográfica, senón tamén ás variedades de uva, tipo de cultivo ou cantidade de produción.

Pero aínda cumprindo o prego de condicións do D.Ou: Rías Baixas, os viños da #Ribeira do Ulla contan cunha personalidade diferenciadora. O chan granítico e areoso ou o minifundismo máis extremo de todo o D.Ou., son aspectos importantes, pero unha gran clave vén marca polo clima. Ao estar afastada da costa, atopámonos coas maiores oscilacións de temperatura, da Denominación de Orixe Rías Baixas. Esa peculiaridade climática, unida á maior altitude dá como resultado uns viños de sabores afrutados e frescos.



A subzona Ribeira do Ulla acolle 437 viñedos, 12 adegas e 94 viticultores. Atópase nun bo momento tanto en calidade como en cantidade, cun incremento de produción en 2025 superior ao 28%.

Os destilados

Son outros produtos tradicionais do noso xeodestino. por unha banda atópanse os afamados augardentes do Ulla, que mesmo gozan dunha festa celebrada no Concello de Vedra durante o mes de marzo.

A elaboración de augardentes ten a súa orixe na tradición secular galega rural de contar cunha pequena produción caseira para consumo propio. Co paso dos anos e a chegada das regulamentacións esta actividade foise profesionalizando e perfeccionando constantemente, algo que se percibe con claridade na Festa dá Augardente dá Ulla: A pesar de iso e a pesar de os efectos da incesante globalización, afortunadamente aínda podemos falar duns nexos sociais que axudan a manter a propia identidade cultural.



En tempos moito máis recentes, comezaron a xurdir uns produtores especializados noutros tipos de bebidas, como o ron, o whisky e moi especialmente a xenebra, que alcanzaron un gran recoñecemento entre os profesionais do sector.

Terras de Santiago, coas actuais 8 empresas produtoras, mantense como unha referencia a nivel nacional e as expectativas resultan inmejorables.



Terras de Santiago



Santa Comba

www.santacomba.es

981 88 00 75



Val do Dubra

www.valdodubra.gal

981 88 90 00

A Baña

www.concellodabana.gal

981 88 65 01



Ames

www.concellodeames.gal

981 88 30 02



Boqueixón

www.boqueixon.gal

981 51 30 61



Negreira

www.concellodenegreira.gal

981 88 52 50

Brión

www.concellodebrion.gal

981 88 70 06



Rois

www.rois.gal

981 80 41 09



Padrón

www.padron.gal

981 81 04 51



Teo

www.teo.gal

981 81 57 00



Vedra

www.concellodevedra.es

981 81 46 12



Cibrán, nº4 - San Xian de Sales, 15885 Vedra | Teléfono: 981 81 83 57

info@terrasdecompostela.org | www.terrasdecompostela.org

GDRTerrasDeCompostela



Os nosos produtores

Nonéomesmo Compostela	horta ecolóxica de tempada	rebulidoiro@gmail.com
A Dos Capelo	terneira e outros elaborados	dario.capelo@adoscapelo.es
Entrelampo	horta ecolóxica de tempada	entrelambo@gmail.com
Pasta Fresca La Ideal	pasta frescal	info@pastafrescalaideal.es
Finca Capeáns	horta ecolóxica de tempada	susocapeans@gmail.com
Gandería Mestre	leite e carne ecolóxica	gaiteiro13@hotmail.com
Black Wolf	trigo caaveiro e callobre ecolóxico	jjgrueira@gmail.com
Hortasan Eco	horta ecolóxica de tempada	puraseoane68@gmail.com
Xearte Brigitte	xelados artesanais	brigidahermida@yahoo.es
A Veiga do Espiño	horta ecolóxica de tempada	luferrer1@hotmail.com
A Horta do Rodiño	horta de tempada	casacoutoferreiro@gmail.com
Lácteos Ferrado Verde	queixos	rmandia@pazodoqueixo.com
Cabrizanca	cabrizo	cmatvar@hotmail.com
Orixes Galegas	elaborados de razas autóctonas	orixesgalegas@gmail.com
Daquí Darredor	espazo colaborativo	vetpadron@gmail.com
Horta A Castiñeira	horta de tempada e fungos	pablogg@tuta.io
Pementos Carmucha	pementos de Herbón	pementoscarmucha@gmail.com
Teo Berries	arandos ecolóxicos	vicaresdeteo@hotmail.com
Rivadulla	polo e elaborados	carmen@rivadullasl.com



Terras de Santiago