

**Farmacias:** O PORRIÑO: M<sup>o</sup> Carmen  
Carrera / Ramón González, 62. Telf.  
986 330188.

PONTEAREAS: Peña y Peña C.B.

PONTEAREAS: 986 640988, 986  
660100, 986 640866.  
O PORRIÑO: 986 330014.  
MOS: 986 487343, 986 331037  
SALVATERRA: 986 658034.

# "Pan do Porriño", pan de calidad

■ Con iniciativa y el apoyo del Concello, se creó durante este año la Asociación de Panadeiros

Este colectivo, creado tras la iniciativa de la concejalía de Comercio porriñesa y que agrupa a 12 profesionales de este sector, tiene como objetivos primordiales que el "Pan do

Porriño" adquiera la certificación de producto "Galicia Calidade" y posteriormente se le reconozca la "Denominación de origen".



El pan de O Porriño se elabora artesanalmente en hornos de leña.

o porriño

Anxo Boente

El ya famoso "Pan do Porriño" podrá comenzar sus trámites para la consecución de la certificación de producto "Galicia Calidade" para posteriormente llegar a la obtención de la calificación de "Denominación de origen".

Toda esta situación se produce tras la reciente creación de la Asociación de Panadeiros do Porriño y que fue promovida por el Concello para potenciar la tradición panadera, salvaguardando el secreto de su elabo-

ración y promoviendo actuaciones para que este producto pueda contar con los más altos certificados de calidad.

El edil de comercio porriñés, Iván Vaqueiro, señaló que el pan de O Porriño es un sector económico importante en la villa y como tal, es una prioridad de su departamento potenciar su conocimiento y su tradición, además de conseguir que sea un producto exportable.

El pan de O Porriño es conocido en buena parte de Galicia por su calidad y tradición, que se remonta al siglo XVIII, le convierten en un producto galle-

go que aspira a ampliar mercados manteniendo su tradicional elaboración. Esta tradición se remonta a la instalación de diversos hornos de cocción que en el siglo XVIII suministraba pan a la comarca y sobre todo a la Guarnición Militar de Tui, cuando la ciudad catedralicia fuera capital de la provincia. Las tropas francesas lo utilizaron como suministro habitual en su estancia en la comarca.

Para potenciar este producto, la Asociación de Panadeiros tiene entre sus fines fundacionales la agrupación de todos los profesionales de este sector y

conseguir los reconocimientos oficiales. Actualmente, este colectivo, que preside José Antonio Rodríguez Argibay, cuenta con doce asociados que ya trabajan en diversos proyectos para mejorar los procesos de calidad y marketing, sin descuidar la elaboración tradicional.

Iván Vaqueiro aseguró que se mantienen contactos con la facultad de Ingeniería Agroalimentaria de la Universidad de Lugo para que realice los análisis del pan destacando las características más importantes. A partir de aquí se hará un plan de calidad, producción y venta.