



FARO DE VIGO: EL PAN DE CEA GANA PRESENCIA EN LAS CARTAS DE HOSTELERÍA DEL RESTO DE ESPAÑA

El Consello Regulador registró más ventas en otras comunidades que en la gallega

El año 2013 acaba de concluir, y el Consello Regulador da Indicación Xeográfica Protexida do Pan de Cea, en O Carballiño, constata un importante incremento en el volumen de ventas del 13,5%. Solo en el primer semestre vendió 48.000 panes más que en 2012. Pero además, observa que aunque en Galicia aumentaron las ventas, éstas se dispararon aún más en el resto de España.

El presidente de la entidad, Carlos Manuel Rodríguez, asegura que la crisis no está afectando al pan de Cea que cada vez registra un mayor consumo en toda España, destacando que en lugares como Extremadura, Cataluña, Asturias, Comunidad Valenciana, País Vasco y Madrid este producto aparece incluso en las cartas del menú de la hostelería, cosa que curiosamente es raro ver en Galicia.

Rodríguez señala que no sabe a qué se debe este hecho, si es por "desidia" o porque como suele ocurrir "nadie es profeta en su tierra". Lamenta que habiendo panes de calidad además del pan de Cea éstos ninguno aparezca en las cartas de los restaurantes.

El Consello Regulador aún no dispone de los datos de venta de este segundo semestre del año, en el que las mismas también se disparan por eventos como las matanzas del cerdo o las fiestas



navideñas, pero curiosamente sobre estas últimas, comenta Rodríguez que se vende mucho más y que, a diferencia del marisco y otros productos que incrementan su precio, el pan de Cea cuesta lo mismo por lo que no entiende por qué la gente lo compra menos el resto del año, por qué "no tienen esa misma calidad en su mesa el resto del año" y recurre más a él para ciertos festejos.

Fuente de texto: L. F. (Faro de Vigo)

Foto: I. Osorio (Faro de Vigo)