vinetur

Cervezas 1906 apoya Amas da Terra para visibilizar a las mujeres de los oficios gastronómicos gallegos

La iniciativa de Lucía Freitas reúne en Galicia a agricultoras, ganaderas, mariscadoras y artesanas de la cultura alimentaria

miércoles 18 de noviembre de 2026



Hijos de Rivera, a través de Cervezas 1906, anunció en A Coruña este miércoles, 18 de noviembre, su apoyo a Amas da Terra, la iniciativa social impulsada por la cocinera gallega Lucía Freitas para reunir y dar visibilidad a mujeres de oficios ligados a la gastronomía en Galicia. La colaboración se incorpora a Gastronomía para una Inmensa

Minoría, el programa con el que la marca respalda proyectos vinculados al origen de los alimentos, la tradición y la memoria culinaria.

Amas da Terra agrupa a mujeres rurales y del litoral, entre ellas agricultoras, ganaderas, mariscadoras y artesanas. El proyecto nace con la idea de mantener activos trabajos y saberes que forman parte de la cultura alimentaria gallega y que, en algunos casos, tienen una presencia cada vez menor. La red también busca crear un espacio de encuentro entre sus integrantes para mejorar sus condiciones de trabajo y sus perspectivas de futuro.

Entre las actividades previstas figuran reuniones, programas de formación y participación en eventos y congresos. Cervezas 1906 enmarca su apoyo en la intención de dar visibilidad al trabajo de quienes, según la empresa, han creado, conservado y transmitido parte del recetario, los productos y la cultura culinaria de un territorio.

El origen de Amas da Terra está en un viaje de Freitas a Japón. Durante esa estancia conoció a las amas de Ise-Shima, mujeres pescadoras que se sumergen a pulmón libre para recoger ostras, erizos y algas en las aguas del Pacífico. A su regreso a Galicia, la chef identificó un paralelismo con las mariscadoras y recolectoras del litoral gallego, y de esa relación surgió una red que, según la promotora, reúne ya a decenas de mujeres.

Freitas, chef de A Tafona, sostiene que la gastronomía empieza antes de la cocina y sitúa el origen en quienes cultivan, recolectan y producen. “Galicia tiene una riqueza gastronómica que no siempre se ve. Amas da Terra existe para que las mujeres que la sostienen tengan nombre, cara y reconocimiento. Que sus productos lleguen a las mesas y que su trabajo no desaparezca con ellas”, afirma.

La iniciativa se integra en una línea de trabajo con la que Cervezas 1906 quiere apoyar proyectos que preserven la memoria gastronómica, el territorio y los sabores vinculados a cada lugar. La compañía relaciona esa apuesta con un momento de gastrificación y de pérdida de riqueza e identidad culinarias, y la vincula a su defensa del origen y de la tradición.

Dentro de Gastronomía para una Inmensa Minoría también figuran la recuperación de las marismas en la bahía de Cádiz impulsada por Ángel León, el proyecto de Ca Climent para conservar variedades autóctonas de cacahuete y la recopilación de recetas tradicionales gallegas realizada por el profesor Ricardo Fernández. Con la incorporación de Amas da Terra, el programa suma una iniciativa centrada en los oficios que sostienen la cadena alimentaria desde el campo, el mar y la producción artesanal.

Cristina Canosa, responsable de Gastronomía en Hijos de Rivera, explica que la marca quiere apoyar iniciativas “que no eligen el camino establecido, sino que priorizan ser fieles a sí mismas y tener alma, que encuentra en sus raíces la inspiración para seguir evolucionando, sin perder lo que las hace auténticas”.

Cervezas 1906 es la gama de cervezas de especialidad de Hijos de Rivera y toma su nombre del año de fundación de la empresa. La compañía sitúa esta colaboración dentro de su actividad de apoyo a la cultura gastronómica, la hostelería y los proyectos vinculados a la artesanía alimentaria.