vinetur

La carne gallega y la sidra vasca se unen en San Sebastián Gastronomika 2025

Discarlux reivindica la ganadería tradicional y el apoyo al campo tras los incendios en Galicia

lunes 6 de octubre de 2025



Galicia y Euskadi han unido fuerzas este lunes, 6 de octubre, en el inicio de San Sebastián Gastronomika 2025, que se celebra hasta el miércoles 8 en el Palacio Kursaal. La empresa Discarlux ha presentado en la capital vasca su selección de carnes gallegas de alta maduración, acompañadas por sidra Saizar y txacoli Ameztoi de Getaria. Estas bebidas representan dos pilares de la gastronomía vasca y han sido elegidas para armonizar con los productos cárnicos gallegos.

Discarlux ha llevado a San Sebastián la carne de buey rubio gallego, considerada por algunos expertos como la mejor del mundo. El chef británico Gordon Ramsay ha afirmado recientemente que, aunque el wagyu japonés es muy conocido, la carne gallega ocupa el primer puesto en calidad. En el stand de Discarlux se pueden comparar piezas crudas de buey rubio gallego —en sus categorías ‘Class One’ y ‘Old Special Beef’— con wagyu certificado de Kobe y otras regiones japonesas, así como con vaca rubia marela y carnes procedentes de Centro Europa.

Carlos Ronda, director de Discarlux, ha explicado que solo las carnes más cuidadas pueden formar parte de la cocina vasca, reconocida internacionalmente. Actualmente, la empresa cuenta con cerca de 4.000 lomos de vacuno madurando en sus instalaciones, lo que la sitúa como una referencia en el sector.

Uno de los momentos más esperados del evento será el XVI Campeonato Nacional de Parrilla, que tendrá lugar este miércoles 8 entre las 12:00 y las 16:30 horas. Discarlux participará junto al Asador Olivi de Gipuzkoa (Grupo Saizar). Durante los tres días del congreso, la empresa ofrece degustaciones donde combina sus carnes con sidras y txacoli. Entre las propuestas gastronómicas figuran bikini de sobrasada y queso scamorza, brioche y pepito de solomillo de vaca vieja, cecina de angus y embutidos bajo la marca ‘BAKA’, elaborados con alta infiltración grasa.

Las sidras Saizar están elaboradas con manzana local y cuentan con denominación de origen Euskal Sagardoa. Por su parte, la familia Ameztoi lleva desde 1820 produciendo txacoli en Getaria sobre viñedos propios frente al mar Cantábrico. Ambas casas han sabido mantener la tradición mientras introducen mejoras en sus procesos.

El evento también ha servido para poner el foco sobre la situación del campo gallego tras los incendios forestales sufridos en agosto. Según datos del Sistema Europeo de Información sobre Incendios Forestales (EFFIS), más de 158.000 hectáreas resultaron afectadas. Se calcula que serán necesarios al menos tres años para que el ganado pueda volver a pastar en las zonas quemadas, una vez completados los trabajos para regenerar la vegetación y estabilizar el suelo.

Carlos Ronda ha señalado que los incendios no solo han causado muertes y quemaduras entre los animales, sino también problemas respiratorios y daños oculares. Además, la pérdida del pasto supone un grave problema para la alimentación del ganado, a lo que se suman erosión del suelo y contaminación del agua. La organización agraria COAG estima en 600 millones de euros las pérdidas económicas directas para la ganadería extensiva del noroeste peninsular.

Discarlux ha querido aprovechar su presencia en San Sebastián Gastronomika para subrayar la importancia de apoyar a los pequeños productores gallegos durante este periodo difícil. Bajo el lema ‘Tradición y regeneración’, la empresa impulsa prácticas como la ganadería regenerativa para ayudar a restaurar los ecosistemas dañados por el fuego. Esta estrategia busca recuperar métodos tradicionales previos a las intervenciones humanas más agresivas.

La apuesta por razas autóctonas y animales criados en libertad ha permitido a Discarlux situar sus productos en restaurantes reconocidos tanto en Euskadi —como Olivi y Laya en Gipuzkoa o Etxebarri y Bidea2 en Bizkaia— como en otras regiones españolas (Madrid, A Coruña, Alicante), así como en Portugal (Lisboa), Francia (Perpiñán), Reino Unido (Londres) e Italia (Caserta).

Discarlux fue fundada en 2005 por José Portas y Carlos Ronda. Es uno de los principales distribuidores españoles especializados en vacuno mayor procedente sobre todo de Galicia y Centro Europa. Atiende a más de 4.000 restaurantes y distribuye una media semanal de 1.600 lomos. Para 2026 está prevista la apertura de una nueva nave con capacidad para aumentar hasta 10.000 lomos madurando simultáneamente. La empresa mantiene su compromiso con un trato personalizado a sus clientes mientras amplía su presencia en tiendas gourmet y restaurantes gastronómicos dentro y fuera del país.