vinetur

Alicante prueba la cocina gallega con más de 400 profesionales

Albariños de Discarlux, Pazo de Rubianes y Airas Moniz reúnen producto gallego y marcas nacionales en Torre de Reixes

miércoles 22 de abril de 2026



Más de 400 profesionales de la hostelería y la restauración asistieron el pasado 20 de abril a la jornada Xuntos, Saborea Galicia, celebrada en los jardines del restaurante Torre de Reixes de Alicante. La cita reunió a restauradores, chefs, sumilleres, empresarios, distribuidores y periodistas especializados en torno a una selección de carnes, vinos, conservas, quesos y mariscos llegados desde Galicia y de otras zonas de

España.

La jornada se presentó como una muestra del interés que despierta el producto gallego en la costa mediterránea. Entre las propuestas servidas figuraron carnes de vaca y buey de pura raza rubia gallega, albariños de las Rías Baixas, conservas premium de la ría de Arousa, quesos de oveja de la Ribeira Sacra y pescados y mariscos traídos directamente de la lonja de Vigo. Discarlux, Pazo de Rubianes, Airas Moniz, Los Peperetes y Horesmar estuvieron entre las firmas gallegas presentes.

La oferta se amplió con productos de otras procedencias. La bodega Fundador llevó sus vinos y brandis jerezanos, en el año de su 150 aniversario. También participaron El Barquero, con bacalao noruego envasado en Asturias; Balfegó, con atún rojo del Mediterráneo; Carrasco, con jamones de bellota 100% ibérico con DO Guijuelo; Cuadrat Valley, con sus AOVES de Lleida, y Raquel, con chips cordobesas.

La asistencia de Lidia López Rodríguez, concejala de Economía, Hacienda y Comercio del Ayuntamiento de Alicante, reforzó la presencia institucional en una cita que buscó acercar a los profesionales alicantinos a la oferta gastronómica gallega. A lo largo del día también acudieron conocidos chefs y hosteleros locales. La jornada estuvo presentada por el periodista gastronómico Alberto Granados y contó con cuatro talleres formativos, que completaron todas sus plazas.

Xosé Portas, director de Discarlux, señaló que el producto gallego se ha consolidado como sinónimo de calidad y que lo demandan clientes de hoteles y restaurantes de toda España, incluidos los de la costa mediterránea y una ciudad como Alicante. La empresa, especializada en carnes gallegas, asegura tener el mayor número de lomos de vacuno madurando del mundo, con 9.000 piezas en sus dos naves del distrito madrileño de Villa de Vallecas.

Discarlux cumple 20 años y prevé abrir en otoño una nueva planta de producción de 2.500 metros cuadrados, donde madurarán al mismo tiempo 15.000 lomos de vacuno. Con esa instalación, la compañía espera superar su actual récord mundial. En su parrilla se sirvieron chuletas de vaca y buey del Noroeste peninsular y otros cortes como el Ushido Wagyu, el único nacido y criado en España con genética 100% japonesa, full blood.

Entre los quesos de Airas Moniz se degustó el Savel, presentado como el azul español más premiado, acompañado por los albariños de Pazo de Rubianes, de la DO Rías Baixas, que la empresa sitúa entre los mejores vinos blancos de Galicia de los últimos años. Los Peperetes ofreció berberechos al natural, ventrescas de atún rojo y de bonito del Norte con mantequilla Airas Moniz, además de lubina al albariño Pazo de Rubianes.

La jornada sirvió también para poner cifras al crecimiento de Discarlux. Xosé Portas fundó hace dos décadas, junto a su socio Carlos Ronda, una pequeña empresa de distribución de carnes de vacuno mayor de Galicia y Portugal. En 2025 facturó 73,3 millones de euros, un 16% más que en 2024, con un volumen de ventas de 4.100 toneladas de producto. La compañía exporta a 19 países, su EBITDA supera los 5,5 millones de euros y cuenta con 183 empleados. Para 2026 prevé superar los 100 millones de euros de facturación.