

[La receta de las galletas de nata de dos abuelas de Covas, en Ferrol \(lavozdegalicia.es\)](http://lavozdegalicia.es)

La receta de las galletas de nata de dos abuelas de Covas, en Ferrol

Pablo García puso en marcha el verano pasado la marca Gallegas de Nata, que está triunfando entre los peregrinos



CARLA ELÍAS

FERROL



Pablo García recordaba el sabor de las galletas que elaboraban su abuela y su vecina Carmen **ANGEL MANSO**

Nata, azúcar sin refinar y harina son los tres ingredientes de las últimas galletas de moda que ponen en valor la tradición gallega. **La inspiración de las Gallegas de Nata nació de la cocina de la abuela de Pablo García, Regina de Covas, y su vecina Carmen.** «Las dos hacían las galletas de nata, pero las buenas, las ricas, ricas, eran las de Carmen. Estaban duras como piedras, pero cuanto más duras y más tenías que roer, más ricas», recuerda Pablo García.

Al frente de una agencia de eventos y viajes en **A Coruña**, la pandemia frenó en seco su negocio y le impulsó a buscar nuevos proyectos. **Se asoció con los propietarios de la confitería Chaná**, especializada en tartas de bodas, otro sector también gravemente castigado, para hacer realidad la comercialización de esa receta que hacían Regina y Carmen. **«Las galletas nacen de la crisis de la pandemia.** Fueron dos años sin nada prácticamente. Conocía a los chicos que tienen el obrador, que hacían sobre todo tartas para bodas y estaban en la misma situación», explica.

En el verano del 2020 comenzó a fraguarse el proyecto. «**Hicimos 150 pruebas de la receta**, así que realmente las galletas no nacieron hasta un año después», explica. Un largo proceso para encontrar ese sabor de su infancia. «Cuando las dos abuelas se murieron, mi madre, Fina, y la hija de Carmen, Carmiña, siguieron, entre comillas, con esa competición. Y, aunque ya no eran iguales, ¡a Carmiña le seguían saliendo mejor!», bromea. Por eso cuando consiguió el producto final, no dudó en regalarles la prueba. «Se emocionaron y pensaron: 'Mira lo que sacó Pablo tocándonos las narices a todos con las galletas'», agradece.

Uno de los pilares del proyecto es **la apuesta por el producto gallego**. «Son tres ingredientes ecológicos de Galicia. La nata es pura de granjas de la comunidad, sin pasteurizar, por eso tiene la potencia que tiene. La recogemos en varias granjas con el certificado de ecológicas. La harina es de trigo gallego y el azúcar es ecológico de Sudamérica», explica. El obrador de Gallegas de Nata se encuentra en A Coruña, en la avenida de Pedralonga y cuenta con **tres formatos de venta: el más pequeño, de cartón, que contiene 165 gramos; y dos son latas, una redonda de 250 gramos y una de 500 gramos**.

Éxito como recuerdo de Galicia

Cuando las pruebas, el azúcar apenas deja huella frente a la nata, la reina del sabor de estas galletas. La imagen del paquete sigue el estilo de otros productos *gourmet* gallegos que triunfan como las patatas Bonilla o Frinsa. Una mezcla gastronómica y cultural de éxito. «**El embalaje lo hicimos pensando en vender de Galicia hacia fuera**. Galicia se come. Pero, sin embargo, empezamos a vender mogollón en Santiago. Se inundó porque **todos los peregrinos se llevan la latita redonda**. Fue un acierto», comenta Pablo. Tras el estallido inicial de ventas ya se encuentran en 75 tiendas de El Corte Inglés de todo el país, en locales *gourmet* tipo Amador, y el Ayuntamiento de A Coruña lleva el proyecto a las ferias como imagen corporativa. «El Concello nos lleva de la mano a muchas **ferias**. Estamos en Madrid Fusión, fuimos a Fitur...», agradece el impulsor. Pero es precavido con el éxito en unos momentos de tanta incertidumbre. «Nacimos en una pandemia, con una guerra y una crisis de *stock*. Ahora, **el paro del transporte, el aumento de precios... Es un proyecto salido de una crisis pero con unas dificultades muy grandes ahora**. Necesitamos que se tranquilice esto», desea.



[Ver más en Instagram](#)

[La receta de las galletas de nata de dos abuelas de Covas, en Ferrol \(lavozdegalia.es\)](#)