



O Craega, gañador  
do Premio  
Aresa 2018



Entrevistamos a  
Catalina Fernández,  
directora de  
Hifas da Terra



A asociación  
Mariñas-Betanzos  
preséntanos  
o seu proxecto



As Catas de  
Queixos e Meles  
galegos premian  
o sabor ecolóxico

## Marca Craega: *busca o selo eco*

- 3 | Especial novidades Craega
- 5 | A reportaxe
- 7 | A entrevista
- 9 | Faite eco
- 11 | Premios
- 13 | Formación
- 14 | O que vai vir

## CRAEGA

Edita: Craega  
 Secretario: Javier García Lozano  
 Dirección Técnica: Manuel María Cancio Álvarez  
 Responsable de Comunicación: Elva Otero Radio  
 Depósito Legal: LU 59-2015

## Establecementos colaboradores minoristas

### A Casa da Quenlla, SC

Praza de Abastos, nave 7,  
 casetas 227-228-229  
 15703 Santiago de Compostela  
 A Coruña  
 696 506 800  
 acasadaquenlla@yahoo.es

### A Cesta da Saúde

Ramón Cabanillas, 10  
 15701 Santiago de Compostela  
 A Coruña  
 981 592 595  
 acestadasaude@gmail.com  
 acestadasaude.es

### A Despensa do Avó Francisco

R/ Mallorca, 2, baixo  
 27003 Lugo  
 982 812 284  
 info@adespensadoavofrancisco.com

### As Cabaciñas

R/ Restollal, 79, baixo  
 15702 Santiago de Compostela  
 A Coruña  
 981 593 462  
 cabacias@yahoo.es

### Consumo Consciente Árbore

R/ Arquitecto Pérez Bellas, 5, baixo  
 36203 Vigo  
 Pontevedra  
 986 233 497  
 info@arbore.org  
 www.arbore.org

### D'Aldea

Rosalía de Castro, 25, baixo  
 15701 Santiago de Compostela  
 A Coruña  
 981 598 504  
 daldea.santiago@gmail.com

### Ecocentro Natureza

Avda. de Galicia, 52, baixo  
 27400 Monforte de Lemos  
 Lugo  
 982 404 797 - 982 105 230

### Ecogaliza

Praza de Abastos, nave 7,  
 locais 222-223-224  
 15704 Santiago de Compostela  
 A Coruña  
 654 609 611  
 ecogaliza@yahoo.es  
 www.ecogaliza.com

### Ecotenda78

R/ Venezuela, 78  
 15404 Ferrol (A Coruña)  
 881 122 675  
 info@ecotenda78.com  
 www.ecotenda78.com

### Eu Consumo Responsable

R/ Santo Domingo, 4, local 5,  
 Galería Viacambre  
 32003 Ourense  
 988 219 849  
 euconsumoresponsable@gmail.com  
 www.euconsumoresponsable.es

### Ecotienda Orillamar

R/ Orillamar, 76, baixo  
 15002 A Coruña  
 881 928 749  
 tienda@ecotiendaoorillamar.com

### Herbolario Menta

R/ Cesáreo Tizón, 25  
 32500 O Carballiño  
 Ourense  
 988 274 123  
 solchasa@yahoo.es

### Horta + Sá

R/ Pérez Ardá, 26, baixo esq.  
 15009 A Coruña  
 981 285 021  
 hortaisabel@yahoo.es

### Horta Fresca Tenda Ecolóxica

R/ Damas Apostólicas, 13, baixo  
 (A Ramallosa)  
 36370 Nigrán  
 Pontevedra  
 986 352 675  
 hortafresca.ramallosa@gmail.com

### La Aldea Biomarket, SL

Avda. Finisterre, 25  
 15004 A Coruña  
 981 976 165  
 riapemon@laaldeabiomarket.com  
 www.laaldeabiomarket.com

### Oibio

R/ Doctor Fléming, 55, baixo  
 32003 Ourense  
 988 619 952  
 www.oibio.es

### Puro Bio

R/ Bernardo González Cachamuíña,  
 28, baixo  
 32004 Ourense  
 988 603 773  
 purobio@purobio.es; jose@purobio.es

### Tenda Bio-Casa Xurxeira

R/ Waldo Álvarez Insua s/n  
 Praza de Abastos  
 36670 A Estrada  
 Pontevedra  
 660 804 298  
 casaxorxeira@gmail.com

### Tenda Ecolóxica Equilibrio

Avda. dos Mallos, 1  
 15007 A Coruña  
 881 898 788 - 981 242 435  
 equilibrio@tendaecologica.com  
 www.tendaecologica.com

### Terrae Orgánica

Rúa Venezuela, 76, baixo  
 36204 Vigo  
 Pontevedra  
 986 115 550  
 www.terraeorganica.com  
 terraeorganica@gmail.com

### Todo Bio, SL

R/ Doutor Fleming, 7 B  
 32003 Ourense  
 988 251 257  
 todobio@hotmail.com  
 www.todobio.com

### Verde Bioleta, SL

R/ Pizarro, 81  
 36204 Vigo  
 Pontevedra  
 986 493 617 - 986 113 068  
 vbtienda@hotmail.com

## Establecementos colaboradores hostaleiros

### A Nosa Terra

Rúa Nova, 8  
 27001 Lugo  
 982 229 235  
 celianeira@hotmail.com

### A Parada das Bestas

Pidre, 27  
 27207 Palas de Rei  
 Lugo  
 982 183 614  
 info@aparadadasbestas.com  
 www.aparadadasbestas.com

### Canela Bakery Coffee

Praza Maior, 6-8  
 27001 Lugo  
 982 106 604  
 canela@canelaba.com

### Coto do Rano 2

R/ Reza, 11, baixo  
 32003 Ourense  
 988 240 121  
 www.restaurantecoto.es  
 info@restaurantecoto.es

### Fogar do Santiso

Trasellas, 13, Luou  
 15886 Teo  
 A Coruña  
 981 805 985  
 fogar@fogardosantiso.es  
 www.fogardosantiso.es

### Restaurante Amodo

R/ Montero Ríos, 34  
 36201 Vigo  
 Pontevedra  
 contacto@restauranteamodo.com  
 www.restauranteamodo.com

### Restaurante Campos

Rúa Nova, 2-4  
 27001 Lugo  
 982 229 743 - 982 220 284  
 info@restaurantecampos.es  
 www.restaurantecampos.es

### Restaurante España

R/ Teatro, 10  
 27001 Lugo  
 982 242 717 - 982 229 938  
 info@restauranteespana.es  
 www.restespana.com

### Restaurante Miramar

R/ Arnela, 35  
 15114 Ponteceso  
 A Coruña  
 981 738 039  
 www.miramardecorme.com

### Restaurante O Grelo

Campo da Virxe, s/n  
 27400 Monforte de Lemos  
 Lugo  
 982 404 701  
 ogrelo@resgrelo.com  
 www.resgrelo.com

### Restaurante Paprica

Rúa das Nóreas, 10  
 27001 Lugo  
 982 255 824  
 restaurantepaprica@gmail.com  
 www.paprica.es

### Restaurante Porta Santiago

Ronda da Muralla, 176  
 27002 Lugo  
 982 252 905  
 portasantiago@mundo-r.com

### Taberna do Labrego

Camión Real, 32, Pacios  
 27372 Begonte  
 Lugo  
 982 398 262  
 tabernadolabrego@hotmail.com  
 www.tabernadolabrego.com





# O Consello arranca 2019 con logo novo e cambios no regulamento

Os produtos ecolóxicos elaborados e certificados en Galicia aparecen agora identificados nos puntos de venda coa marca Craega. O pasado 26 de decembro entrou en vigor a orde da Consellería do Medio Rural que muda o logotipo e obriga os elaboradores certificados a incluílo na etiquetaxe. Aos consumidores non lles custará moito recoñecelo porque o deseño (símbolos, formas, cores e tipografía) é case igual. O único que varía é o vocábulo situado no extremo inferior: en lugar de “Galicia” pon “Craega”.

## QUE SIGNIFICA O SELO?

Á hora de encher a cesta da compra, é importante fixarse no selo. É a única garantía oficial de que un produto procede dunha leira ou industria sometida ás inspeccións e controis ditados desde a Unión Europea (UE). En España ocúpase do seu cumprimento o Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación, na maior parte dos casos a través dos consellos ou comités autorizados polas diferentes administracións autonómicas.

## QUEN OUTORGA O SELO EN GALICIA?

Baixo o paraugas da Consellería do Medio Rural, en 1997 fundouse o Consello Regulador de Agricultura Ecolóxica de Galicia (Craega). É a única autoridade de control deste modo de produción na comunidade. O seu equipo técnico encárgase de inspeccionar as empresas e tomar as mostras necesarias en cada fase do produto. Cando se cumpren todos os requisitos que esixe a normativa vixente, outorga o selo.



O único que varía é o vocábulo situado no extremo inferior: en lugar de “Galicia” pon “Craega”

## QUE GARANTÍAS TEÑEN OS PRODUTOS CON SELO?

Nin caseiro, nin da horta, nin natural. O único apelativo que avala un produto ecolóxico é o selo, unha garantía de que ese produto está certificado e cumpre coa normativa europea. Co vaivén de termos que hai hoxe no mercado, a marca identificativa do Consello eríxese como a única garantía oficial de que un alimento é 100 % ecolóxico certificado.

## QUE É UN PRODUTO ECOLÓXICO?

En resumo, é o que se obtén a través de técnicas agrarias ou gandeiras respectuosas co medio ambiente e co benestar animal. Non está permitido o uso de químicos de síntese como fertilizantes, pesticidas, antibióticos etc. Do que se trata é de preservar o medio, manter ou aumentar a fertilidade do solo e tamén de proporcionar alimentos con todas as súas propiedades naturais.

## QUE SELOS SE PODEN ATOPAR NUN PRODUTO ECOLÓXICO?

Ademais da marca obrigatoria que expide cada comunidade autónoma, os alimentos ecolóxicos certificados tamén deben incluír o logo europeo. Este último exclúese en certos casos, porque os produtos non se atopan no ámbito da lexislación medioambiental da UE (caza de animais salvaxes ou pesca extractiva).

## POR QUE SE CAMBIA O SELO?

Para visibilizar o nome do Craega, marca única oficial da agricultura ecolóxica de Galicia, e adaptar o logo ás directrices esixidas desde o Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación a todas as autoridades de control públicas do conxunto do Estado.

## EXISTE UN PERÍODO DE CONVIVENCIA ENTRE O VELLO E O NOVO SELO?

Si. Durante certo tempo, nos puntos de venda atoparanse produtos cos dous logotipos. Para aproveitar as etiquetas almacenadas antes da entrada en vigor da nova normativa, os operadores autorizados poden seguir empregando o antigo selo ata o 1 de xaneiro de 2021, data na que ten que estar imposta obrigatoriamente a nova marca do Craega.

## HAI ALGÚN OUTRO CAMBIO NAS ETIQUETAS DO CRAEGA?

A orde do Medio Rural afecta tamén ao regulamento do Craega e ao xeito de etiquetar os alimentos ecolóxicos. A numeración outorgada polo Consello que acompaña o selo deixa de ser obrigatoria. De tal modo, o logotipo acredita por si só que un produto reúne os requisitos legais para levar o selo.

## ESTREAMOS CONTA EN INSTAGRAM



Consello quere facerse máis visible no mundo dixital e estrea 2019 impulsando as súas plataformas de comunicación *online*. Ademais de facilitarlles os trámites aos operadores e ofrecerlles información a produtores potenciais, a páxina web do Craega ([www.craega.es](http://www.craega.es)) incorpora agora contidos propios de interese para o sector. Entrevistas, reportaxes e noticias corporativas engaden un *plus* a un sitio web que pretende manter ao día a todos os que desexen coñecer de preto a agricultura ecolóxica. Na mesma URL tamén se pode consultar esta mesma revista en formato PDF.

En paralelo, o Craega segue a medrar nas redes sociais e inicia o ano abrindo conta en Instagram. Con preto de seis mil seguidores en Facebook e outros mil en Twitter, o Consello dá o salto á plataforma de fotografía e vídeo máis importante do mundo co fin de mellorar a súa imaxe de marca. Ademais de tecer comunidade arredor do ecolóxico, a estratexia *social media* ten outros cometidos: fomentar os valores do Craega, defender o selo e, por suposto, dar a coñecer o produto certificado dentro e fóra das fronteiras de Galicia.





Asistentes a unha xornada de formación sobre comedores eco

## Aprendendo a comer en ecolóxico

### cos menús escolares da asociación Mariñas-Betanzos

A Asociación de Desenvolvemento Rural Mariñas-Betanzos preséntanos os comedores escolares ecolóxicos e de proximidade, un programa piloto dentro do Plan Alimentario da Reserva de Biosfera desta comarca, que está a ter unha colleita moi frutífera.

#### COMO AGROMA A INICIATIVA?

No ano 2015, dende a Asociación de Desenvolvemento Rural Mariñas-Betanzos, órgano xestor da Reserva de Biosfera Mariñas Coruñesas e Terras do Mandeo, se desenvolveu o Plan Alimentario da Reserva de Biosfera, iniciativa apoiada dende a Fundación Biodiversidad do, polo entón, Ministerio de Agricultura e Pesca, Alimentación e Medio Ambiente.

Dentro das actuacións levadas a cabo, incluíuse un programa piloto para a introdución de menús ecolóxicos en centros escolares do territorio. Deste xeito, grazas aos traballos desenvolvidos, á implicación de varios comedores ligados á docencia e á colaboración dos operadores certificados da contorna, no curso escolar 2014-2015 preto de 800 alumnos de centros da Reserva de Biosfera consumiron unha xornada de menú ecolóxico.

Esta conxunción de factores serviron como catalizador para ir dándolle forma a un ambicioso proxecto que tenta vincular unha alimentación ecolóxica para as nosas nenas e nenos, un modelo de produción e distribución de materias primas respectuoso co medio ambiente e un desenvolvemento socioeconómico da súa contorna.

Aínda queda moito traballo por diante, pero xa se teñen dado pasos moi importantes, como a creación dunha marca para os produtos do territorio que cumpran determinados requisitos.



Na actualidade xa se dispón dun sistema informatizado para a conformación *on-line* dos pedidos, de maneira que se facilite a coordinación entre o sector produtor e os consumidores

## AS EXPLOTACIÓNS IMPLICADAS E A IMPORTANCIA DO ASOCIACIONISMO

Froito das inqedanzas espartadas, un grupo de explotacións do territorio comeza a traballar conxuntamente. Os obxectivos son os de unir esforzos, conseguir un maior volume de produción e organizar as entregas de cara a optimizar tempo e custos.

Xorde así a Asociación de Labregos Ecolóxicos de Galicia (Alega), certificada polo Craega e conformada na actualidade por catro operadores ecolóxicos de orientación hortícola: A Horta de Sueiriña (Curtis), Asociación Raiña (Vilasantar), Hortaeo (Abegondo) e Labrecos (Oza-Cesuras).

Co seu traballo constante, xunto ao pulo proporcionado dende a Reserva de Biosfera (organización de xuntanzas, apoio á formación especializada, imaxe corporativa...), estéselle a dar forma a un proxecto de futuro que garanta a comercialización nos circuitos curtos.

Información completa  
<http://marinasbetanzos.gal/>

## AS CIFRAS

No curso escolar 2017-2018 sumáronse á iniciativa 14 comedores de centros educativos do territorio. Cunha introdución paulatina e gradual, cada centro na medida das súas posibilidades, no seu conxunto abranguen arredor de 2.300 escolares, que están a ter a oportunidade de consumir produtos ecolóxicos de proximidade.

De maneira paralela están a xurdir grupos de consumo de nais e pais que tamén están a participar do proxecto coa introdución destes alimentos avalados pola certificación ecolóxica nos seus fogares.

Na actualidade xa se dispón dun sistema informatizado para a conformación *on-line* dos pedidos, de maneira que se facilite a coordinación entre o sector produtor e os consumidores, tanto por parte dos responsables dos comedores como daqueles particulares que así o desexen.

Varios grupos de acción local que xestionan a Medida Leader (2014-2020) están a avaliar sumarse para estender a iniciativa a outros territorios galegos.



Integrantes de Alega, persoal técnico da Reserva de Biosfera e responsables de comedores escolares, xunto a Menjadores Ecolóxicos nunhas xornadas (abril, 2018)



Os cogomelos serven para algo máis que para facer un revolto. Aínda que o uso culinario é o máis popular, agochan grandes beneficios para a saúde. Empréganse como complemento en terapias oncolóxicas, cardiovasculares e tamén como un potente antiidade. As súas propiedades eran ben coñecidas desde antigo, pero a revolución a Galicia chegou hai un par de décadas con Hifas da Terra (HdT). Con varios premios ás súas costas, o seu reto é converterse nun centro internacional na investigación contra o cancro. Falamos con Catalina Fernández de Ana, fundadora e directora xeral de HdT.



© Hifas da Terra

## “O sector eco precisa crer en si mesmo para facer de Galicia unha gran potencia”

### » Que é Hifas da Terra?

É unha empresa que nace dun proxecto de 5.º de Bioloxía da USC, impulsado por un profesor que se empeñou en converternos en creadores de emprego a través da biotecnoloxía. Foi así como lle empecei a dar voltas á idea: tiña que ser algo totalmente innovador cunha forte base biotecnolóxica. Decidín inspirarme en algo que coñecía desde pequena, os cogomelos, pois meu pai foi investigador e un dos grandes divulgadores da micoloxía en Galicia e no resto de España. Ao profesor encantoulle aquela proposta, presentouna a un concurso nacional de novos empresarios e gañou o primeiro premio. Despois concorrería a outro da USC e tamén quedou en primeira posición. Xa que á xente lle gustaba tanto, en 1998 decidín fundar HdT.

### » Por que producir en ecolóxico?

Como bióloga, para min non hai outro criterio. A terra estanos a dar cogomelos, unha materia prima cun alto valor engadido. O mínimo que podemos facer para agradecer este agasallo é coidar a natureza. Estamos inscritos no Craega

desde o principio. Nos primeiros tempos non se coñecía, a xente non lle daba valor. Daquela pensábase que eramos biólogos hippies un pouco tolos que producían en ecolóxico.

### » Cales son os beneficios para a saúde da micoloxía?

Os cogomelos son os grandes limpadores do mundo: de solos, de augas e tamén dos humanos. A explicación é sinxela: o reino Fungi sitúase entre o vexetal e o animal; conviven as propiedades de ambos. De tal xeito, cando enferman, son capaces de autocurarse. Esa capacidade é a que permite que a súa inxestión nos converta en seres máis resilientes e con máis facilidade á hora de optimizar os ciclos metabólicos. Os fungos logran que o noso sistema inmunitario funcione mellor, serven para previr enfermidades e para mellorar cando padeces algunha doenza.

### » Están demostrados os efectos positivos dos fungos en tratamentos oncolóxicos?

Si, como concomitante. O tratamento principal sempre é o do hospital (quimioterapia, radiote-

“Os fungos logran que o noso sistema inmunolóxico funcione mellor, serven para previr enfermidades e para mellorar cando padeces algunha doenza”

rapia etc). A liña Mico-Onco Care de Hifas funciona como acompañamento para protexer de base o sistema inmunolóxico e os seus ciclos metabólicos. De tal xeito, o paciente non sofre tanto e tolera mellor a terapia convencional.

» **Isto emprégase de forma regular nas unidades de Oncoloxía ou é unha decisión do paciente?**

É unha decisión do paciente. Nós non temos capacidade económica para funcionar como unha grande industria farmacéutica e establecer unha rede de distribución en centros de todo o país, pero o futuro pode ir por aí. Temos liñas abertas para establecer ensaios clínicos en cancro en dous hospitais de Madrid e outros dous en Cataluña, e tamén estamos traballando con servizos médicos de Italia, Francia, Portugal, Reino Unido e EE. UU. O noso soño é ser un centro internacional de referencia na investigación do cancro.

» **Tedes algunha outra liña de investigación aberta que non sexa a oncolóxica?**

Estamos traballando en patoloxía neurodegenerativa (alzhéimer, párkinson e danos neuronais) e na rama veterinaria. Queremos que as propiedades dos cogomelos sirvan para axudar as persoas, pero tamén os animais. Por iso HdT está a desenvolver un proxecto para diminuír a carga de antibióticos e de hormonas na alimentación animal.

» **Todas as liñas de produto de HdT están certificadas en ecolóxico?**

Practicamente todas. Algunha non conta co selo porque nos vemos obrigados a empregar formulacións líquidas nas que temos que utilizar conservantes. Ás veces é só unha porcentaxe dun



© Hifas da Terra

0,25 %, pero cando estás a preparar un produto para xente cun problema a nivel inmunolóxico forte, non podes arriscarte de ningunha maneira a que medre unha bacteria; neste caso é máis importante incorporar o conservante. Que conste que isto é un problema de certificación que debería cambiar.

» **Cal é o produto estrela de HdT?**

O Mico Rei. É un produto que axuda a milleiros de persoas a calmar a ansiedade, o estrés... O fungo Reishi é un *antiaging* moi potente que modula as hormonas e iso reflíctese na pel, no cabelo ou nas unllas.

» **Que papel tivo a Administración no desenvolvemento de HdT?**

O Igape acolleu o meu proxecto cos brazos abertos. Daquela era unha bióloga sen moita idea do que era montar unha empresa. Aceptáronme no programa Lanza e aí puideron formarme e aprender o que é o mundo dos negocios antes de botar a andar. A Xunta deunos moito apoio desde o principio e as subvencións foron moi importantes para empezar a saír fóra, en particular para acudir a feiras e participar en misións inversas.

» **Que precisa o sector ecolóxico galego para o seu arranque definitivo?**

O primeiro que precisamos é crer en nós mesmos. Somos un país marabilloso, o tesouro de Europa. Cando saes por aí fóra dáste de conta de que vivimos nun paraíso. Hai que evolucionar, atender as demandas do mercado e non quedar de brazos cruzados, porque esa é a maneira de crecer e, con iso, podemos chegar a ser unha gran potencia ecolóxica no mundo.



© Hifas da Terra





# Preto da metade da poboación galega **consome ecolóxico** unha vez ao mes

O consumo de produto ecolóxico non deixa de medrar en Galicia. En só tres anos engordou case 24 puntos ata situarse nun 47,3 % en 2017, tal e como se desprende do último barómetro do Consello (1). Ademais de gañar cada vez máis peso na cesta da compra, tamén aumentan as frecuencias de consumo, sobre todo entre os que veñen manifestando un comportamento máis activo. O eco forma parte do menú diario dun 15,2 % dos enquisados, un 8,8 % máis que en 2014. No mesmo período crece preto de cinco puntos a porcentaxe (ata acadar o 9,5 %) dos que aseguran incluír estes alimentos no seu prato polo menos unha vez á semana.

O informe do Craega permite obter o perfil tipo do consumidor eco galego: persoas de entre 35 e 49 anos, cun nivel de educación superior

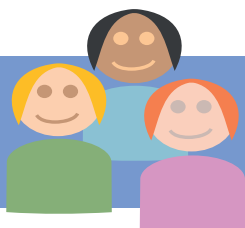
(formación profesional ou universitaria) e que desenvolven tarefas domésticas ou estudan. A incorporación á cesta da compra destes produtos é máis significativa nas rendas altas. Cando os ingresos familiares superan os 4.000 €/mes, a súa presenza dispárase ata o 68,8 % e diminúe proporcionalmente en función da economía. En fogares con rendas inferiores a mil euros, o produto eco cae ata o 39,1 %.

Os concellos de entre cinco e dez mil habitantes, localizados moitos deles na área de influencia das grandes cidades, son os máis fieis a estes alimentos. Segundo o barómetro, un 23,5 % dos que os consomen todos os días (ou case) reside nun municipio con estas marxes de poboación. Un pouco menor (22,5 %) é a frecuencia dos que afirman consumilos dúas ou tres veces por semana. Neste caso son veciños que viven en núcleos por debaixo dos cinco mil habitantes.

## OS VEXETAIS, PRODUTO ESTRELA

Os de orixe vexetal son as estrelas da compra ecolóxica na comunidade. Cunha porcentaxe dun 48,1 %, as froitas, os vexetais e as verduras frescas entran nos fogares máis dunha vez por semana. En segundo lugar aparecen os ovos, un produto que o 38,4 % dos enquisados adquire con asiduidade. Pans, cereais e pasta ocupan a terceira posición e inclúense habitualmente na cesta do 26,3 % dos que responderon á sondaxe.





### PERFIL TIPO DO CONSUMIDOR ECO GALEGO

Idade: 35-49 anos  
Formación: estudos superiores



### INGRESOS FAMILIARES

Rendas menores a 1.000 euros: o produto eco cae ata o 39,1 %  
Rendas superiores a 4.000 euros: o consumo sobe ao 68,8 %



### MENÚ DIARIO ECOLÓXICO

2017: 15,2 % dos enquisados consome menú diario eco (8,8 % máis que en 2014)  
2017: 9,5 % dos enquisados consome prato eco polo menos unha vez por semana



### POR CONCELLOS

Os máis fieis son o que teñen entre 5.000 e 10.000 veciños. O 23,5 % dos que consomen eco reside nun destes núcleos

(1) Barómetro 2017. Percepción e consumo de alimentos ecolóxicos en Galicia, en base a 770 entrevistas realizadas á cidadanía de forma aleatoria



© Xurxo Lobato (cedida por Orballo)

# Que produce a horta no inverno?

Choivas abundantes, xeadas e incluso neve. É tempo de inverno, pero a horta non vai de vacacións. É o momento de botar man dos cultivos aos que lles gusta o frío e tamén de ir preparando as sementei- ras de cara á primavera. En Galicia, as dife- renzas meteorolóxicas entre as catro provincias poden introducir oscilacións tanto no calendario coma no tipo de planta, así que cadaquén ten que adaptarse ás condicións de cada zona.

Da terra saen nesta época do ano esas verduras que protagonizan os pratos estrela para com- batar as baixas temperaturas. Acelga, brócoli, espinaca, cabaciña, coliflor, cabaza, repolo ou grelos enchen os mercados. Tamén se seguen a recoller escarola, remolacha de mesa, allos porros, cenorias e algunha que outra variedade máis capaz de resistir o frío.

Mentres tanto, cómpre comezar coas sementei- ras. Se a idea é chegar á primavera con exem- plares aptos para trasplantar á horta (sempre e cando non sexa semente directa), hai que elixir espazos protexidos das inclemencias do tempo ou invernadoiros. Toca entón pensar xa en pe- mentos, cebolas, fabas, berenxenas, tomates, acelgas, allos, patacas e un longo etcétera.



# O Craega revalida o seu labor coa concesión do **XIX Premio Aresa**

O pasado 10 de xaneiro os membros do xurado do Premio Aresa de Desenvolvemento Rural, que convocan a empresa Aresa e a USC, reuníanse no Vicerreitorado do Campus de Lugo para dar a coñecer o gañador desta nova edición. Das dez candidaturas que aspiraban ao premio, alzouse como vencedor o Craega “polo desenvolvemento dun proxecto multisectorial e polo seu destacado papel para a expansión da agricultura ecolóxica”.



Nesta ocasión, o xurado estivo conformado polo reitor da Universidade de Santiago de Compostela (USC), Antonio López Díaz; a vicerreitora de Coordinación do Campus de Lugo, Montserrat Valcárcel Armesto; o exdirector xeral de Agricultura da Comisión Europea, José Manuel Silva Rodríguez; o director xeral de Capsa Food, José Armando Tellado Nogueira –a través de videoconferencia–, e o presidente de Aresa, Álvaro Rodríguez Eiras.

Seguindo as bases do concurso, os responsables de conceder este galardón puxeron especial atención naquelas candidaturas que xerasen postos de traballo de calidade no rural, que puxesen en valor os produtos da terra, que recuperasen subsectores agrícolas e gandeiros tradicionais con potencial para desenvolverse e que buscasen innovar en produtos e métodos produtivos. Neste sentido, Montserrat Valcárcel afirmou que “a candidatura foi elixida por unanimidade por cumprir con todos os requisitos do Premio”.

Pola súa banda, José Manuel Silva destacou as tres razóns principais polas que o Consello mereceu o galardón: “Facer que a agricultura ecolóxica sexa un dos motores do desenvolvemento rural, cunha especial resposta á demanda de consumo en Galicia; defender un proxecto de

control e regulación da produción de maneira multisectorial, e lograr que a agricultura ecolóxica sexa unha das causas principais para a maior implantación de mozos e mozas no mundo rural e agrario”.

O reitor da Universidade recoñeceu a calidade do resto das propostas presentadas: Asoporcel, Galo Celta, Atelier Bisqato, a Asociación de Desenvolvemento Rural Mariñas-Betanzos, o Consello Regulador da Denominación de Orixe Protexida DOP Cebreiro, Miceltia, o sistema de deshidratación alimentado por enerxía solar para produtos agroalimentarios, a Cátedra do Pan e o Cereal do Campus Terra da Universidade de Santiago de Compostela (USC) e o Proxecto H2GZ Raising Water Para e Por Galicia.

O Craega será dotado con 10.000 euros e recibirá o seu diploma e os honores correspondentes nunha gala prevista para o vindeiro 8 de marzo.



# Mel O Cortizo e Dona Cobiña triunfan nas Catas dos Meles e dos Queixos

A mediados do pasado Nadal o hotel San Francisco da capital galega foi o escenario da entrega dos premios das Catas de Queixos (XXI edición) e Meles (XVII edición) de Galicia que organiza a Consellería do Medio Rural. Nas catas do mel a medalla de ouro na categoría de multifloral levouna O Cortizo, un produto eco certificado polo Consello. O galardón ao mellor queixo DO Arzúa Ulloa foi para Dona Cobiña, queixería da cooperativa Cobideza, que elabora unha parte da súa produción en ecolóxico. Charlamos cos responsables de ambos os proxectos, Avelina Calvo e Román Santalla, para coñecer un pouco máis a súa traxectoria dentro do sector.

## DISTINCIÓN DE OURO Á CATEGORÍA DO MEL MULTIFLORAL



**Avelina Calvo:** *“O mel moi barato non pode ser puro”*

Ten intención de probalo, pero aínda non caeu nas súas mans. Con varios premios ás súas costas, a apicultora lalinense Avelina Calvo Munín non é quen de falar do mel chinés con coñecemento de causa. “Cando din por aí que hai un produto moi barato no mercado, o asunto non soa ben. O que está claro é que non pode ser tan puro como o de aquí”, advirte.

Con selo ecolóxico do Craega, o seu mel multifloral mereceu a máxima distinción na cata que organiza cada ano Medio Rural. “Desta vez ten bastante breixo e un ton máis escuro do habitual. O sabor é moi intenso”, explica Calvo. “É un produto natural e iso nótase. Vén dos montes de Zobra, entre O Candán e O Testeiro”, engade.

Esa singularidade que se percibe no padal foi a que inclinou a balanza ao seu favor. De carácter familiar, O Cortizo posúe 200 colmeas das que se recollen arredor de mil quilos de mel. “O tempo inflúe moito. 2018 comezou moi ben. Houbo condicións favorables para a floración, pero despois a choiva estragou a colleita”, sinala.

## DISTINCIÓN DE OURO Á CATEGORÍA DO ARZÚA-ULLOA



**Román Santalla:** *“O queixo galego ten marca. O reto é conquistar o mercado español”*

A calidade é o seu apelido desde que botou a andar. Dona Cobiña (Agolada) é unha das queixerías máis novas de Galicia, pero o seu bo facer non deixa de recoller éxitos. O último chegoulle na cata que cada ano promove Medio Rural para premiar os mellores sabores.

Cunha produción de case 70.000 quilos de queixo e unha facturación de 450.000 euros en 2018, un terzo do que sae da fábrica leva o selo ecolóxico do Craega. Entre os seus obxectivos está impulsar aínda máis esta liña.

“O mercado español é moi apetitoso e estamos en condicións de competir. Temos marca e sabor. Por aí véndense queixos bastante peores”, advirte Santalla. Iso si, primeiro hai que acostumar o consumidor aos queixos galegos de pasta branda.



## Os clientes de Carrefour premian a calidade de **Aceites Abril**

**A** finais de novembro de 2018 a empresa ourensá Aceites Abril foi nomeada polo grupo Carrefour a mellor peme agroalimentaria de Galicia. O recoñecemento a esta firma, que comercializa parte da súa produción baixo o selo do Craega, é o resultado dos votos dos propios usuarios que mercan na multinacional francesa. O acto de entrega, presidido polo conselleiro do Medio Rural, celebrouse no Hostal dos Reis Católicos, no que tamén se destacou o labor de Adegas Martín Códax e do Consello Regulador das IXP Carnes de Vacún de Galicia.



## **Conservas Amorodo** recibe o Bachelos de Prata

**T**amén o ano rematou con premio para Conservas Amorodo. Xunto a firma A Vermutería, este operador co selo do Craega recibiu no Pazo dos Ulloa de Esposende (Ribadavia) o Bachelos de Prata, un premio que convoca dende hai doce anos a Asociación Álvaro das Casas co fin de poñer en valor as empresas que apostan pola cultura e a lingua galegas. Desta volta, o xurado xustificou a súa elección "polo esforzo na consolidación dunha marca con sinal de identidade e garantía de orixe galega".



## Mesa redonda sobre produción eco na **Ribeira Sacra**

**A**gricultura ecolóxica é o motor do medio rural e o único garante do seu futuro. Así se desprende do foro celebrado o pasado mes de novembro en Pantón para analizar o potencial do sector na Ribeira Sacra. Compreendida entre Lugo e Ourense, nesta zona teñen especial relevancia as producións de mazá, castaña e, sobre todo, viño.

Organizada polo diario *El Progreso*, na mesa redonda participou o xestor de Calidade do Craega, Antonio Eduardo Pérez, quen na súa intervención apuntou, entre outras cousas, a posibilidade de unir o selo de agricultura ecolóxica ao de economía social. Así mesmo, destacou como un dos problemas que frea a produción eco a falta de man de obra nalgúns sectores, en parte "pola estigmatización que aínda existe cara ao traballo do campo".



## **Bolseiros do Igape** coñecen de preto dous operadores do Craega

**U**n grupo de bolseiros de Internacionalización do Igape visitou o día 20 de novembro as instalacións de dous operadores do Craega para coñecer de primeira man como funciona a produción eco no mercado exterior. No almacén de distribución que o Mel da Anta posúe no Polígono da Grela (A Coruña) o seu fundador e xerente, David Corral, explicoulles que o 40 % da súa facturación corresponde a eco e que o seu principal mercado se atopa fóra.

Pola súa banda, a empresa Porto-Muíños, especializada en comercialización de algas, tamén ten o seu forte no exterior. A súa responsable de exportación, Bibiana Canosa, trasladoulles aos mozos que o 20 % do seu produto se vende noutros países, sobre todo en Alemaña, Italia e Francia.



## Posta de longo do **ecolóxico galego** en Londres



O primeiro semestre do ano arrinca cargado de feiras. Mentres prepara a viaxe a Alemaña, o Craega ultima os detalles doutro encontro de peso no panorama internacional: Natural & Organic Products Europe 2019. Prevista en Londres entre o 7 e o 8 de abril, tamén está enfocada ao visitante profesional. En 2018 despediuse cun balance de 700 expositores e máis de 10.500 visitantes.

En paralelo, o Consello está a pechar a súa participación noutros eventos espallados por diferentes cidades españolas.

## Conta atrás para **Biofach 2019**

O Craega ata os últimos focos para emprender rumbo a Núremberg (Alemaña). O 13 de febreiro levanta o pano Biofach 2019, a maior feira de produción ecolóxica do mundo. Once operadores de diferentes sectores preparan a súa participación na que de seguro será unha cita clave para o seu afianzamento no mercado exterior.

Cara ao país xermano partirán dentro duns días Connorsa, Conservas Orbe, El Nogal, Jamones González, Lugar da Veiga, Mielles Anta, Orballo Innov. Forestales, Porto-Muíños, Producto de Aldea, Sensus Green Mixology e The Bio Factory (A Factoría Ecolóxica). Estarán alí catro días.

Biofach botou a andar en 1990 coa aspiración de converterse nun referente para os profesionais do sector. Na última edición sumou 2.500 expositores e 44.000 visitantes de 129 países. Para as once empresas galegas representa unha ocasión excepcional á hora de tecer redes internacionais.



La alimentación agroecológica es una importante estrategia de adaptación al cambio climático: Si eliges alimentos ecológicos, locales y de temporada estarás cuidando de tu salud y del planeta.

### Proyecto "Adapta tu Dieta - Cuida tu Clima"

Más info: [www.agroecologia.net](http://www.agroecologia.net) • +34 96 126 71 22



Con el apoyo de:



Una iniciativa de:





# Taboleiro de anuncios

**Produtos de tempada ecolóxicos e certificados.  
Servimos a domicilio (tamén envíos por mensaxería):  
pedidos, bonos regalo e cestas**

**Visitas concertadas para grupos e particulares  
Estamos en Tras do Eixo, 25 Cacheiras (Teo, A Coruña)**

A horta de Dubra  
José Domínguez Dubra  
646 413 844  
Facebook: A Horta de Dubra

**Fragaira - Viveiro de plantas de froitos silvestres.  
Vendemos plantas de arando, framboesa, mora,  
grosella vermella e grosella negra certificadas  
en ecolóxico en Negreira (A Coruña).**

699761644  
fragaira@gmail.com  
www.fragaira.blogspot.com

**Venda de carne de vacún de produción ecolóxica  
de raza Limusin; véndense canais e medias canais,  
tamén se fai o despece segundo o desexe o cliente  
e pódesele poñer no domicilio en transporte  
frigorífico para non romper a cadea de frío.**

Vicente Prieto Ledo  
609 864 738  
info@limusinatouza.com

**Servimos pedidos de carne ecolóxica  
de tenreira envasada ao baleiro.**

Carnicería La Tomea (Rábade, Lugo)  
Jesús Dapena  
982 390 355 - 607 289 806

**Véndense fabas  
ecolóxicas de Lourenzá, a  
granel ou envasadas.**

M.<sup>a</sup> Josefa Leitón Ramallal  
648 705 100 / 982 146 006

**Servimos pedidos de carne ecolóxica  
de tenreira envasada ao baleiro.**

Carnicería Carballada (Sarria, Lugo)  
982 886 225  
carniceriacarballada@hotmail.com

**Carmen de Socastro  
Na horta ecolóxica "Carmen de  
Socastro" temos produtos de  
tempada. Estamos en Socastro,  
11, concello de Rois, A Coruña.**

**Ven e coñécenos!**  
carmensocastro@hotmail.com  
630 167 138

**Recibimos visitas guiadas de escolares  
e grupos na nosa explotación ecolóxica  
de Rubia Galega.**

Pazo de Sabadelle (Chantada, Lugo)  
650 343 777

**Realízanse sacrificios ecolóxicos.  
Matadoiro Comarcal de Sarria.**

San Xulián da Veiga, 27614  
Luís López: 982 531 273

**Granxa certificada de carne  
de vacún, ovino e porco celta  
en varios pesos. Posibilidade  
de servir en despeces en  
distintos formatos.**

Granxas de Lousada SC  
657 103 467  
sboados@gmail.com

**Vendemos esterco de polos en ecolóxico.  
Granxa de Raquel Rodríguez R. Polos eco.**

Rodeiro (Pontevedra)  
Alberto: 617 24 28 81  
quelarr@yahoo.es

**Descostos do 20 % nas tarifas de  
alojamento en Ecoagroturismo Arqueixal  
para inscristos no Craega.**

Albá (Palas de Rei, Lugo)  
982 380 251 / 629 176 030  
contacto@arqueixal.com / www.arqueixal.com

**Bo para a túa saúde, bo para o medio  
ambiente. Carne ecolóxica de Raza Vianesa  
alimentada exclusivamente con pasto e leite,  
rica en Omega 3 e recomendable para celíacos.  
Poñémola na súa casa en lotes de 1/2 canal de  
60 quilos envasada ao baleiro.**

Ecovianesa S.L. - Berrande (Ourense)  
676 966 255  
ecovianesa@gmail.com

**Alúganse 7 ha en dúas parcelas de terreo en  
ecolóxico dende o ano 2000, das que 9.000  
m<sup>2</sup> están plantadas de maceiras para sidra.**

José Hermida Fernández  
A Graña, 27835 Roupas  
Xermade (Lugo)  
649 428 364  
an.geles@hotmail.com

**Soutoseco: fariña de castaña ecolóxica,  
feita en muiño de pedra. 100 % castaña,  
envasada en bote reutilizable.**

soutoseco@gmail.com  
www.facebook.com/soutoseco.soutoseco

Sección gratuita para os inscristos

Para publicar os anuncios enviar a solicitude a [craega@craega.es](mailto:craega@craega.es)



Logotipo europeo para os alimentos ecolóxicos



Ronda M.<sup>a</sup> Emilia Casas Baamonde, s/n  
Edificio Multiusos  
27400 Monforte de Lemos (Lugo)  
Tel.: 982 405 300 - Fax: 982 416 530  
craega@craega.es  
www.craega.es

Síguenos en:



Impreso en papel  
100% Reciclado

