

# SOMOS SEMENTE



E somos moitas sementes, para plantar a cultura da sustentabilidade.  
Para coidar da fertilidade da terra, da riqueza do noso mar  
e do benestar animal.

Somos Semente. Moitas sementes. Somos o  
Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica de Galicia

## SOMOS CRAEGA





- 3** | Actualidade
- 5** | Medio ambiente
- 6** | A reportaxe
- 10** | A entrevista
- 12** | Formación
- 14** | Cociña eco
- 16** | Lecer eco
- 18** | O que vai vir

## CRAEGA

EDITA: Craega  
 SECRETARIO: Javier García Lozano  
 DIRECCIÓN TÉCNICA: Manuel María Cancio Álvarez  
 RESPONSABLE DE COMUNICACIÓN: Elva Otero Radío  
 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  
 982 042 056 - 653 985 961  
 info@adespensaovofrancisco.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@ecotiendaorillamar.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 Cachamuña,  
 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  
 casaxurxeira@gmail.com

### Tenda Ecolóxica Equilibrio

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

### Terra Orgánica

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

### 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@mun-do-r.com

### Taberna do Labrego

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

# O Craega lanza «*Somos Semente*» para impulsar o consumo de produto ecolóxico en Galicia



**G**ravar a marca Craega na mente do consumidor. Ese é o leitmotiv de *Somos Semente*, a primeira campaña *online* que pon en marcha o Consello. Dirixida a público galego, o organismo que controla e certifica a agricultura ecolóxica en Galicia aposta por un novo formato promocional con difusión exclusiva en redes sociais.

*Somos Semente* arranca en outubro co lanzamento dun *spot* nos perfís dixitais corporativos: Facebook, Twitter, Instagram e YouTube. Estas serán as mesmas canles que, durante os vindeiros meses, se empregarán para difundir varias pezas que, a través dun relato coherente, debullarán cales son os piares básicos da agricultura ecolóxica. Ademais de explicar que é o selo e que significa a certificación, a campaña quere espertar a conciencia do consumidor e lograr que se comprometa co sector. Todos os contidos poden verse en [www.somossemente.com](http://www.somossemente.com).

“O noso gran reto segue a ser o mercado galego. Estudos propios demostran que o selo non se coñece. Apostamos por unha fórmula revolucionaria para crear un movemento arredor da agricultura ecolóxica que perdure no tempo”, explica Francisco López Valladares, presidente do Craega. Cun forte compoñente emocional, a campaña afonda nos valores do Craega (respecto polo medio ambiente, benestar animal, desenvolvemento rural etc.) e nas vantaxes que ten tanto para a saúde coma para o tecido económico consumir alimentos certificados.

*Somos Semente* contempla diferentes accións que van máis alá do soporte dixital. Entre outubro e finais de ano, as principais cidades galegas amosarán a nova imaxe do Craega nos espazos publicitarios máis emblemáticos e no



transporte urbano. Así mesmo, levaranse a cabo diversas actividades a pé de rúa para darlles visibilidade aos produtos bio.

Todas estas actividades difundiranse progresivamente a través da web [www.craega.es](http://www.craega.es), os perfís de Facebook, Twitter, Instagram e YouTube, o grupo de WhatsApp e tamén na revista corporativa do Consello. Con este conxunto de accións, a campaña procura visibilizar a marca Craega e promover un estilo de vida saudable a través do consumo de produtos ecolóxicos.

**Ademais de explicar que é o selo e que significa a certificación, a campaña quere espertar a conciencia do consumidor e lograr que se comprometa co sector**

## A REVOLUCIÓN ECOLÓXICA EN GALICIA

O Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica de Galicia botaba a andar en 1997 con só 11 operadores. Sete produtores e catro elaboradores puxeron a semente do que hoxe xa se considera un movemento con maiúsculas. Aquelas primeiras 13,35 hectáreas que certificaron os auditores do Craega foron o xermolo do que estaba por vir, dunha revolución bio que está a mudar o xeito de facer as cousas e, por suposto, de consumir.

Co sector lácteo como eixe estratéxico, o Craega sumaba ao peche de 2018 máis de mil operadores que, a través dos seus negocios, conseguen incrementar as vendas de produto certificado. “O ecolóxico non é unha moda. O consumidor está cada vez máis concienciado e sabe que cada compra ten unha consecuencia: co medio ambiente, co rural, coa economía local e coa súa saúde”, recalca Valladares. Neste sentido, o presidente do Consello cita os datos da Organiza-

ción Mundial da Saúde (OMS) e lembra que seis de cada dez enfermidades teñen relación co que se come. A mala alimentación está detrás de doenzas como a hipertensión arterial, o colesterol elevado e o sobrepeso.

Ao abrigo dese compromiso por parte do consumidor e co apoio da Administración pública, o Craega logrou converterse en pouco máis de dúas décadas no terceiro selo de calidade diferenciada en Galicia, por detrás de Ternera Gallega e a D.O. Rías Baixas. O exercicio pasado despediuse con 33.376 ha de superficie certificada —case a metade na provincia de Lugo— e un volume de vendas de 78,7 millóns de euros.

“O que estamos a vivir en Galicia vai na liña da corrente que move o conxunto do Estado e tamén o resto de Europa”, sostén Valladares. Con máis de 2,2 millóns de ha, España é o país da UE con maior superficie agrícola dedicada ao ecolóxico, segundo os últimos datos do Ministerio de Agricultura. Por iso, máis que nunca —insiste o presidente do Consello— é importante asegurarse de que se cumpren as regras. “Cómpre buscar sempre o noso selo, única garantía oficial de que un produto se axusta á normativa europea”, sinala. “O distintivo serve para protexer o produtor fronte á fraude, pero sobre todo ao consumidor”, insiste.

Por iso, a campaña publicitaria que agora impulsa o Consello ten como finalidade inculcarlle ao conxunto da poboación galega a trascendencia da marca Craega, tanto para dinamizar o sistema de produción que sostén o selo como para o coidado do medio ambiente e da saúde.



# O Craega súmase ao **Programa de Compostaxe Doméstica** de Sogama



Persoal técnico, pola esquerda, explica o funcionamento do composteiro en presenza de Javier García (secretario do Craega); Javier Domínguez (presidente de Sogama); Gerardo Lagares (socio director de Orballo); Francisco L. Valladares (presidente do Craega) e Ángeles Vázquez (conselleira de Medio Ambiente)

**P**reto dun cento de persoas, entre operadores e público externo, participou nos dous cursos sobre compostaxe doméstica que o Craega organizou en outubro. Impartido por persoal de Sogama, os participantes tiveron ocasión de achegarse ao proceso que permite transformar a materia orgánica xerada nos fogares en compost. En realidade, trátase dunha práctica natural de gran tradición, agora modernizada co emprego de recipientes específicos, os composteiros.

Despois de seguir as explicacións técnicas do educador, os asistentes levaron para a súa casa os colectores para poñer en práctica os coñecementos adquiridos. A primeira das sesións celebrouse na sede que o Craega posúe en Monforte de Lemos o 16 de outubro. A segunda tivo lugar o 23 do mesmo mes en Boqueixón no novo domicilio do Consello.

O Craega dá un paso máis no seu compromiso co medio ambiente e vén de adherirse ao Programa de Compostaxe Doméstica que xestiona a Xunta a través da Sociedade Galega do Medio Ambiente (Sogama). En virtude deste acordo, a entidade recibiu un cento de composteiros, de 390 litros de capacidade e fabricados con materiais reciclados e reciclables. Ademais, os seus asociados recibiron un par de cursos de formación sobre a posta en valor da materia orgánica e o uso dos colectores.

“A compostaxe é algo que xa se practicou desde sempre en agricultura ecolóxica. Estamos recuperando o que vén de atrás, o que facían os nosos avós. Ían ao toxo, botábano no curral e, despois con iso, araban as terras para o cultivo”, explicou o pasado venres 20 de setembro en Paderne Francisco López Valladares, presidente do organismo. Acompañado pola conselleira de Medio Ambiente, Ángeles Vázquez, e o presidente de Sogama, Javier Domínguez Lino, percorreu a finca de Orballo, unha empresa certificada polo Craega que acaba de sacar adiante o primeiro té ecolóxico galego.

## O PRIMEIRO COMPOSTEIRO, PARA A EMPRESA ORBALLO

“Orballo é un bo exemplo de que as persoas novas teñen futuro no rural e que non precisan marchar á cidade”, sinalou López Valladares. Produtora de infusións, herbas aromáticas e especias, a compañía con sede no concello coruñés de Paderne é unha das tres empresas galegas que conseguiu o certificado de Reserva da Biosfera a nivel nacional. Por iso, o primeiro dos cento composteiros que Sogama lle doa ao Craega destinarase a esta finca.

A conselleira puxo en valor o compromiso ecolóxico que demostran as entidades adscritas a Craega, demostrando que desde o respecto ao medio ambiente tamén se poden impulsar negocios sostibles e rendibles. Vázquez lembrou que grazas á compostaxe se poden lograr numerosos beneficios ambientais e económicos xa que, por termo medio, a bolsa negra de lixo dun fogar está composta nun 42 % por materia orgánica.

“Se en vez de desbotar esa fracción orgánica a aproveitamos para xerar compost, como se facía tradicionalmente no rural galego, reduciremos os residuos, diminuiremos a emisión de CO<sub>2</sub> e conseguiremos, ademais, fertilizantes de primeira calidade”, engadiu.



# A *castaña eco*, o sabor do outono galego



**É** o froito por excelencia desta estación en Galicia. As rúas das vilas e das cidades recenden a castaña asada e son numerosos os puntos da comunidade onde celebran a colleita acompañada do viño novo nos populares magostos. Con todo, a castaña de produción ecolóxica, en progresiva expansión tanto en superficie coma en volume de negocio dende os comezos da existencia do Craega, ten un importante valor engadido respecto da convencional: en todo o proceso, dende que se planta a árbore ata a súa recolección, está prohibido empregar herbicidas ou outro tipo de produtos químicos non autorizados pola normativa de produción ecolóxica, polo que, ademais de saboroso e nutritivo, consumiremos un alimento máis san e máis respectuoso co medio ambiente.



## ***CASTANEA SATIVA*, A ORIXE**

*Castanea sativa* é o nome científico deste froito, un alimento presente nas mesas galegas dende tempos inmemoriais, cuxo maior desenvolvemento e implantación en España tivo lugar durante a presenza dos romanos. Nesa época as castañas consumíanse asadas, crúas, secas ou en fariña e formaban parte da dieta durante todo o ano. A súa proliferación na nosa terra débese ao clima, temperado e húmido, propicio para o desenvolvemento do castiñeiro (*Castanea sativa* Mill.), como se reflicte no feito de que a maioría dos soutos do Estado se localizan na zona noroeste e nomeadamente na nosa comunidade.

A partir do século XVI, coa incorporación da pataca e do millo chegados de América e co desenvolvemento de enfermidades do castiñeiro, a castaña quedou relegada co paso dos anos a un alimento para clases sociais máis humildes e os seus animais domésticos.

Andando o tempo, a súa consideración mudou ata adquirir unha imaxe máis sofisticada e a súa demanda foi protagonista dun auxe procedente da revalorización dos produtos artesanais, así como a súa utilización na alta cociña, ata chegar a compartir mesa coas máis altas selectas exquisiteces e a internarse nos principais mercados internacionais de moi diversas formas: fresca, moi apreciada para a elaboración do marrón *glacé*; deshidratada; fariña; sopa; crema ou conservas (natural e en almibre), por citar só algunhas opcións.

## SABOROSA E SAUDABLE

Asada, cocida en caldo ou con leite, a castaña representa un dos alimentos esenciais da gastronomía galega e consómese soa ou combinada con pratos de caza, verduras, carne... ademais de constituír unha excelente base para elaborar exquisitas sobremesas.

Actualmente ninguén dúbida das súas calidades nutritivas e da súa baixa achega calórica, pois o seu compoñente maioritario son os hidratos de carbono (almidón, sacarosa e fibra soluble).

Ten un baixo contido de proteínas, aínda que de valor biolóxico máis importante que o doutros vexetais, é dicir, de mellor calidade. A cantidade de graxa presente nelas tamén é moi baixa, bastante similar á dos cereais e, por tanto, moi inferior á dos froitos secos. É, ademais, unha



boa fonte de vitaminas C, E e B e minerais (K, P, Mg, Ca e Fe). O seu baixo contido en glute está a espertar interese para a súa utilización en alimentos aptos para celíacos e tamén para dietas baixas en sodio.

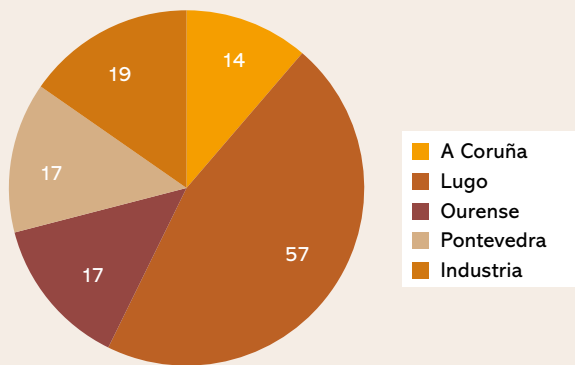
En definitiva, a castaña é un alimento moi nutritivo, ademais de saboroso, moi recomendable para incluír nunha boa alimentación.

Textos elaborados con base na web [www.alibos.eu](http://www.alibos.eu)

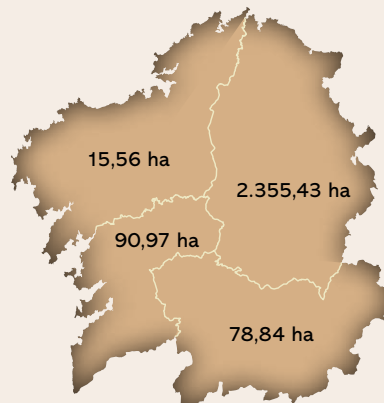
## Un froito que non deixa de medrar

Os datos recompilados no último exercicio do Craega falan por si sós. Dende que o Consello botou a andar, o ascenso da produción da castaña ecolóxica, nomeadamente nos últimos anos, é imparable, como reflicten as gráficas que amosamos a continuación.

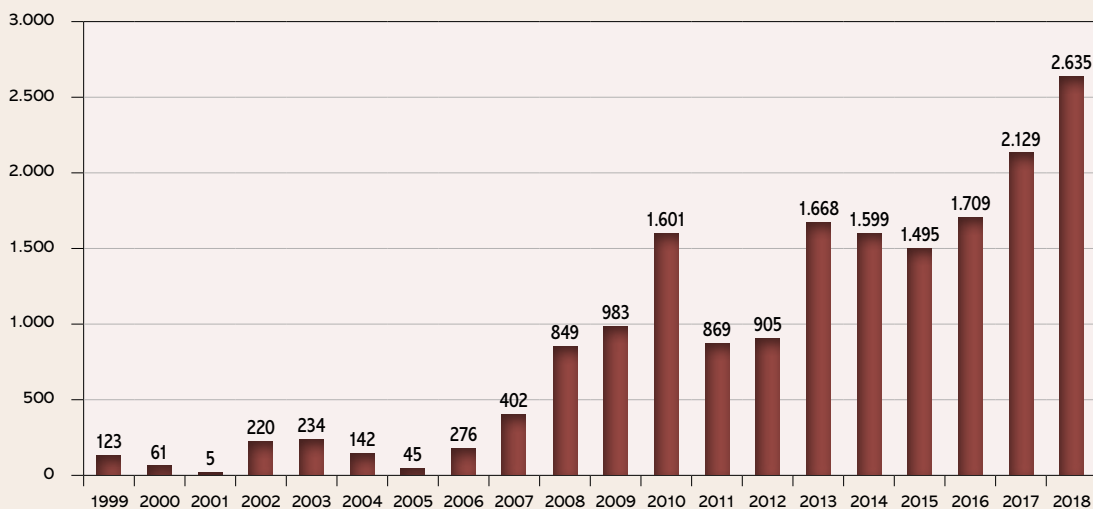
Operadores inscritos: 123



Superficie inscrita en ecolóxico



Evolución do volume de negocio (miles de euros)



Datos extraídos da memoria do Craega, 2018

# alibós

Monterroso, Lugo



Foto: Alibós

## » Como se prevé a colleita de castañas deste ano?

Irregular. Algúns concellos galegos foron máis afectados pola avésa do castiñeiro e contamos que a súa produción se vexa minguada. A calidade do froito diminuíu debido ás altas temperaturas que tivemos no inicio do outono, pero agardamos que as variedades algo máis tardías teñan mellor calidade.

## » Que porcentaxe se produce en ecolóxico en Alibós?

Preto dun 10 % das castañas comercializadas en Alibós proceden de soutos certificados en ecolóxico, que non sofren ningún tipo de tratamento con fitosanitarios nin fertilizantes non autorizados e nos que se realizan os traballos agrícolas e recolección de maneira sostible e respectuosa coa fertilidade do solo.

## » Cando deciden a súa conversión en ecolóxico e por que?

Somos unha das empresas máis antigas certificadas polo Craega, desde a súa creación en 1997. Naquel momento vimos a potencialidade do mercado ecolóxico da castaña no resto de Europa e aproveitamos a posibilidade. A nosa posición de líderes na comercialización de castaña pelada para industria obríganos a ofertarlles aos nosos clientes toda a gama de calidades e certificacións posibles e desta forma fidelizalos.

## » Cales son os seus principais provedores?

Unha gran parte da castaña ecolóxica procede de zonas de Galicia de cultivo tradicional onde hai agricultores certificados e o resto procede das fincas que xestiona Alibós con contratos directos cos propietarios dos soutos. Tamén temos provedores doutras comunidades e de Portugal.

## » Que propiedades se teñen que dar no solo para que o souto produza castaña de calidade?

Os mellores solos son os de máis de 1 m de espesor, que garanten a alimentación hídrica e de nutrientes, así como areentos para favorecer unha boa drenaxe. O castiñeiro prefire chans con pH ácido, cun contido equilibrado en nitróxeno e materia orgánica.

Alibós dedícase dende hai máis de cincuenta anos á manipulación e á venda de castañas cun amplo nicho de mercado no mercado internacional. A colleita procedente de solo galego está certificada pola IXP Castaña de Galicia e parte da súa produción está certificada en ecolóxico polo Craega. Charlamos con Jesús Quintá, xerente desta veterana firma e presidente da IXP Castaña de Galicia.

**“Ser líderes no mercado implica apostar pola excelencia na calidade”**

## » Cales son as súas principais liñas de produción?

Nós retiramos as dúas peles da castaña mediante tecnoloxía específica e conxelámola para que poida utilizarse durante un longo período de tempo por outras industrias que procesan produtos derivados ou para ser consumida directamente nos lineais de conxelado dos mercados máis *gourmet*.

## » Cal é o principal mercado de Alibós?

Vendemos en 17 países, entre eles, Francia, Suíza, o Xapón, EE. UU., o Reino Unido, Alemaña, Bélxica...

## » Que é o Proxecto Soutos?

Iniciouse aló por 2010 e consiste na realización de novas plantacións, tanto propias como de terceiros cun sistema de cultivo adaptado á produción de froita de calidade, mediante a selección de variedades de alto rendemento que demanda o mercado.

## » Onde está a clave do seu éxito?

Ser líderes no mercado implica apostar pola excelencia na calidade, tanto do produto coma do servizo que o acompañamos, investir en I+D, incorporar as últimas innovacións no proceso produtivo e no produto e actualizar continuamente a maquinaria e as instalacións. Deste xeito podemos ser competitivos e, ademais, dispoñer dun amplo coñecemento dun mercado no que levamos 50 anos traballando.

## » Dende o inicio do Craega tivo lugar un aumento considerable tanto na superficie dedicada á produción eco coma no volume de negocio. A que cre que se debe este incremento?

O consumidor cada vez está máis concienciado. Estamos vivindo nos últimos meses diversas iniciativas e protestas a favor da urxencia da protección medioambiental e a agricultura ecolóxica é o xeito produtivo que ten que acompañar esta tendencia. Coido que o consumo aínda ten marxe para incrementarse nos próximos anos, sobre todo no mercado interno, que acostuma a ir un pouco detrás doutros países europeos neste tipo de tendencias de consumo.





Foto: Pecado de Outono

Anabel Dacosta e José Feijóo son os responsables desta empresa, situada no concello ourensán de Riós. Tras máis de quince anos dedicados á recolección de castaña, dende hai seis deron o salto á súa transformación e á comercialización da castaña fresca, fariña e deshidratada, produtos que saen á rúa coa garantía do selo do Craega.



Riós, Ourense

## “Se os castiñeiros aguantan, nós estaremos con eles”

**P**ecado de Outono nace da necesidade de crear un medio de vida no rural. Hai seis anos víronse na tesitura de ter que decidir: marchar á cidade na procura de traballo ou emprender unha empresa no rural. E elixiron a aldea.

Malia ter xa algúns castiñeiros herdados da familia, resultaban insuficientes para abastecer o obradoiro. “As plantacións novas non producen dun xeito considerable ata os vinte anos, de modo que a alternativa eran árbores grandes abandonadas que puidesen poñerse en plena produción en tres ou catro anos”. Recoñecen que, a pesar de ser un traballo extremadamente duro, o resultado paga a pena: “Quitar xestas do tamaño de árbores, eliminar silvas e máis silvas... todo a man, e podar en altura, pero só con miralas vémonos reconfortados... Son árbores máxicas, maxestosas e agradecidas”.

“Nestes anos a súa evolución, tras limpalas, podalas, vacinalas e coidalas ano tras ano, foi impresionante, de xeito que cada ano temos máis produción. Isto permítenos ter que mercar menos cada campaña a outros produtores ecolóxicos, que, ademais, non hai na nosa contorna”, cóntanos Anabel. Na actualidade, malia que algunhas son novas e a súa produción aínda non é representativa, contan xa con máis de 200 árbores froiteiras moi variadas.

A colleita deste outono prevese incerta, porque a pesar de ser un ano climatologicamente bo, grazas a chuva caída de forma constante ao longo destes últimos meses, sobrevoa a ameaza da avésa do castiñeiro, moi acusado na súa zona; de feito, “hai variedades, como a famosa, que está tremendamente afectada, de modo que hai árbores plétóricas e hai árbores sen nada”, asegura.

A produción con máis saída é a castaña fresca, pero só a hai en temporada, e non chega aos dous meses, pero tamén se está dando ben durante todo o ano a fariña e o froito deshidratado. Tras estes seis anos, afirman ter xa un nicho de mercado estable –subministran a tendas ecolóxicas, incluídas ás de venda a granel, así como a feiras e supermercados eco–, pois a súa pretensión nunca foi a de ser grandes e seguen pensando así: “Só queremos ser sostibles en todos os sentidos”, afirma.

O proxecto de Pecado complétase coas visitas guiadas á súa propiedade, á que asisten grupos de colexios, grupos de adultos, asociacións... e participan activamente todos os anos cos campamentos que organizan dedicados ás castañas e aos soutos.

A pesar da incerteza ante o futuro, debido ás ameazas para o sector (a avésa do castiñeiro e o cambio climático, así como o longo ciclo da produción da castaña), seguen a manter a ilusión no seu traballo: “Se os castiñeiros aguantan, nós estaremos con eles”.



Foto: Pecado de Outono

# “Non é certo que o viño ecolóxico teña menos calidade”



Foto: Adegas Moure

Evaristo Rodríguez (segundo pola esquerda), xerente de Adegas Moure, durante a presentación da última colleita

## » Por que Abadía da Cova decide iniciar a súa aventura co ecolóxico?

Sempre tivemos unha filosofía de respecto ao medio e así se mantén na etapa que vivimos agora de traspaso xeracional, incluso con máis incidencia. Aplicamos os mesmos principios á hora de realizar tratamentos ou facer elaboracións, tanto en convencional coma en ecolóxico. Pero non temos todo certificado polas características das nosas parcelas. Conseguir produtos sans e respectuosos co medio e coa natureza son conceptos que están pegados á nosa marca. E penso que é algo fundamental para calquera que teña sensibilidade polo mundo vinícola e, en particular, para os que traballamos todos os días no sector agrario. O cambio climático está aí.

## » Unha aclaración para profanos, cal é a diferenza entre un viño eco e un convencional?

As principais diferenzas están máis na viticultura que na elaboración. Hai quen ten a necesidade de facer viños naturais e sans e, ademais, de calidade. O máis salientable é a sensibilidade que amosa o ecolóxico co medio: non se empregan herbicidas e os tratamentos son menos agresivos.

Corría 2010 cando Abadía da Cova presentaba o seu primeiro viño ecolóxico certificado polo Craega. Nove anos despois o fillo máis *mimado* de Adegas Moure vén de facerse co Acio de Ouro nas Catas de Galicia 2019. Organizado pola Consellería do Medio Rural, o certame recoñece cada ano os mellores viños e augardentes que se producen na comunidade. Á hora de elixir gañador da categoría orgánica, o xurado foi reparar nunha variedade da D.O. Ribeira Sacra. Detrás do galardón, hai unha empresa con sólidos valores que comezou a súa andaina hai case un século no concello lucense do Saviñao. Hoxe é unha das imaxes máis recoñecibles da zona. Falamos con Evaristo Rodríguez, xerente de Adegas Moure.

## » En Galicia, é particularmente difícil producir viño eco...

Si. Temos unha viticultura con bastante risco. A humidade e a temperatura provocan que proliferen os fungos e, por se acaso, un intenta preservar a colleita co que teña á man. Tamén é certo que na convencional, ás veces, usamos canóns para matar moscas. Canto máis agresivos sexan os produtos que utilizamos, máis desequilibrio provocamos, é dicir, facemos ás plantas máis sensibles ás enfermidades e máis resistentes aos tratamentos. En ecolóxico, a viticultura é moito máis respectuosa. Hai produtos fitosanitarios certificados que funcionan moi ben fronte a algunhas doenzas. Neste sentido, estamos nunha etapa de grandes cambios.

## » Que matices de sabor definen o viño premiado?

É un viño afroitado, lixeiro, natural... Reflicte moi ben as características do solo no que se produce; é moi mineral. Tamén se trata dun viño menos corpulento ca outros, porque non se pode arriscar buscando grandes maduracións e que apareza botrite (un fungo que apodrenta as vides). En resumo, é moi fácil de beber, moi





Foto: Adegas Moure

en voga co que se demanda hoxe en día no mercado. Nós queremos ir nesa liña tamén con outras variedades, sobre todo cos viños novos. En realidade, esa é a vocación típica da nosa zona. A Ribeira Sacra dá unha mención moi afroitada, acorde coa vida do paisano antigo.

#### » Cal é a diferenza entre os viños da Ribeira Sacra e os doutras zonas de España?

Aquí non temos que envellecelos para que sexan bebibles. En moitas zonas de España trabállase con variedades que son máis ásperas, con máis corpo... e, polo tanto, hai que abordar procesos de elaboración máis longos, en particular cos crianzas. Todo depende do estilo de viño, da variedade, do seu grao de maduración... Salvo que se sometan a fermentacións especiais, é moi difícil que resulten bebibles. Por iso, son fundamentalmente de barrica. Porén, os da Ribeira Sacra teñen outro ton que vén marcado polas características do solo e da climatoloxía. Son viños porosos, afroitados, lixeiros, ideais para diferentes combinacións que temos no noso territorio.

#### » Cara a onde lles gustaría que evolucionase a produción eco de Adegas Moure?

Queremos que toda a nosa produción vaia por esa vía, pero resúltanos moi difícil, sobre todo pola gran parcelación que hai nos viñedos. As nosas son leiras pequenas, antigas e rodeadas por terreos doutros propietarios que, en moitos casos, traballan en convencional. Nestas circunstancias, é moi difícil conseguir a certificación.

#### » Ao igual que sucede con outros produtos, no caso do viño orgánico tamén se percibe un incremento da demanda?

O noso viño ecolóxico esgótase, aínda que non é dos que ten máis tirada (5.200 botellas en 2018). Polo de agora a demanda proviña do mercado internacional, pero xa notamos que aquí hai cada vez máis xente que o pide. Non é certo que o viño ecolóxico teña menos calidade. Esa idea quedou atrás. Estamos encantados co Abadía da Cova ecolóxico, parécenos moi bo e está á altura de calquera dos nosos viños novos. Dalgún xeito, o premio das Catas de Galicia vén a referendar o que pensamos.

#### » Con que marida ben este viño?

Con polbo, con cocido... Con calquera dos dous combina á perfección. Ao ser un viño tan lixeiro e fresco, pódese beber máis dun vasiño.



Evaristo Rodríguez (esquerda), con Núñez Feijóo e Francisco López Valladares, presidente do Craega, amosando o premio das Catas de Galicia 2019. Á dereita, foto do Abadía da Cova ecolóxico galardoado

“Conseguir produtos sans e respectuosos co medio e coa natureza son conceptos que están pegados á nosa marca”



Charla sobre agricultura ecolóxica celebrada no CEIP Espedregada (Poio, Pontevedra) durante a edición 2018-2019 do programa Faite Eco do Lóxico

## O Craega leva outra vez a **agricultura ecolóxica** á escola

**M**ellorar os hábitos alimenticios do alumnado e concienciar sobre as vantaxes de consumir produtos ecolóxicos. Con ese obxectivo, o Consello súmase por terceiro curso consecutivo ao Plan Proxecta. Iniciativa da Consellería de Educación, a través deste programa centros escolares de toda a comunidade terán ocasión de achegarse á realidade do sector bio grazas a diversas actividades deseñadas para escolares.

Faite Eco do Lóxico –nome da liña do Craega– pechou a edición anterior cunha cifra récord de 46 centros participantes. A pesar de que o tope se fixou en 30, a demanda superou todas as expectativas e admitíronse todas as solicitudes co fin de satisfacer as necesidades da comunidade educativa. Durante o período académico 2018-2019, impartíronse charlas sobre agricultura

ecolóxica en centros escolares (infantil, primaria, ESO, bacharelato e FP) espallados por toda a comunidade. Como colofón, convocouse un certame para premiar os traballos que os escolares desenvolveron con esta materia como pano de fondo. O CEIP Celso Currás (Trabada, Lugo) foi o gañador na categoría de Infantil, mentres que o CEIP O Bolo (O Bolo, Ourense) resultou galardoado no nivel de Primaria. O recoñecemento na convocatoria de Secundaria foi parar ao IES Arcebispo Xelmírez II (Santiago, A Coruña).

O prazo para inscribirse na edición 2019-2020 do Plan Proxecta concluíu o 16 de outubro. A convocatoria está dirixida a centros de ensino non universitarios sostidos con fondos públicos dependentes da Consellería de Educación. O Craega establece de novo un límite de 30 centros e volve ofertar un amplo abano de actividades a desenvolver durante o segundo e o terceiro trimestre. O alumnado traballará os conceptos fundamentais da agricultura ecolóxica desde unha perspectiva lúdica. Ademais de charlas, haberá obradoiros, degustacións, xogos, visitas guiadas e un longo etcétera.

Faite Eco do Lóxico é unha das seis modalidades que integran Aliméntate Ben, unha liña do Plan Proxecta promovida polas consellerías do Mar, do Medio Rural e de Sanidade. Con esta iniciativa, a Administración pública quere plantar cara á deterioración da calidade da oferta alimentaria no eido escolar a causa de razóns socioeconómicas de distinto tipo. O obxectivo é traballar a alimentación saudable de xeito integral dando a coñecer os produtos que compoñen o patrimonio alimentario e fomentando eleccións saudables a través do consumo responsable.

**Máis información:** <https://www.edu.xunta.gal/portal/planproxecta>



Charla sobre agricultura ecolóxica celebrada no IES Arcebispo Xelmírez II (Santiago), coincidindo coa anterior edición do programa Faite Eco do Lóxico

### QUE É O PLAN PROXECTA?

Desenvolvido desde a Consellería de Educación, o Plan Proxecta nace para fomentar a innovación educativa nos centros a través de programas externos. Coa colaboración de diferentes organismos, o cometido non é outro que incentivar o traballo activo, cooperativo e en Rede, tanto do alumnado como do profesorado. No curso escolar 2019-2020 ofértanse 44 programas educativos.



# Curso de *pataca ecolóxica* en Rairiz de Veiga



O Craega e o departamento de Promoción da Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal) celebraron os días 7 e 8 de outubro unha xornada técnica sobre a produción ecolóxica de pataca. Ata Rairiz de Veiga (Ourense) achegáronse un nutrido grupo de profesionais vencellados ao sector para ampliar os seus coñecementos.

Impartido polo enxeñeiro agrónomo Áxel Torrejón Pineda, o curso tiña o obxectivo de afianzar as competencias dos operadores ecolóxicos de pataca e poñer ao seu alcance as técnicas máis axeitadas para cultivar parcelas de maior tamaño.

Durante dúas sesións, os asistentes recibiron explicacións sobre os fundamentos da fertilidade da terra e como acadar melloras nas

fortalezas das plantas. Así mesmo, repasaron aspectos relativos á sementeira e á loita contra as malas herbas (sinal da mala saúde do solo). O recoñecemento de pragas e a elaboración de remedios ecolóxicos para optimizar o enraizamento ou a microbioloxía do solo completaron o eixe técnico do programa.

A xornada serviu para lembrar a directiva de uso sostible, as normas de produción ecolóxica e as perspectivas sobre comercialización. Para pechar a acción formativa, celebrouse un taller de elaboración de preparados ecolóxicos, actividade que contou coa colaboración de José Manuel García, de Daquí SCG. O empresario cedeu as instalacións para as prácticas e acompañou os participantes a unha visita na que se amosaron os sistemas agrarios tradicionais da Limia.

## O Craega pon en marcha un grupo de WhatsApp



O Consello dá un paso máis á hora de tender pontes de comunicación con operadores e consumidores. Para iso, vén de poñer en marcha un grupo de WhatsApp no que, todos aqueles que o desexen, terán ocasión de manterse ao día sobre asuntos relacionados coa certificación ecolóxica:

- Noticias sobre a actividade do Craega (feiras, eventos, memorias de actividade)
- Subvencións, axudas, cursos de formación etc.
- Noticias vencelladas ao sector da agricultura ecolóxica
- Novidades sobre a normativa de produción ecolóxica

Para darse de alta neste servizo, basta con enviar un WhatsApp ao número de teléfono **621 239 061** e incluílo na axenda de contactos. Este paso é imprescindible para que

a comunicación funcione. O novo grupo do Craega artéllase mediante listas de difusión e unicamente recibirán mensaxes aquelas persoas que teñan agregado o teléfono á súa axenda. Se non o fan, aínda que solicitasen formar parte do grupo, non recibirán a información, xa que a aplicación de WhatsApp non o permite. Esta subscripción, totalmente voluntaria, non supón custo ningún.

O Craega **non contestará consultas, nin recollerá información por esta vía**, polo que a comunicación só irá nunha dirección. Ademais, a lista de difusión envía mensaxes de forma individual, polo que todos os integrantes do grupo terán garantida a súa privacidade, xa que non aparecerán nin os nomes nin os teléfonos das persoas que forman parte de cada envío.

Con esta nova ferramenta de comunicación, o Craega pretende incrementar o número de canles para manter o operador inscrito de forma cómoda e instantánea.

# As ecorreceitas de...

Estamos no outono, tempo de recoller cogomelos, cabazas, castañas... alimentos únicos que nos regala a nosa terra nesta estación. Nesta nova entrega propoñémosvos receitas sinxelas con base nalgún destes ingredientes, por suposto, de produción ecolóxica!

## Rocío Garrido Caramés

restauradora e blogueira gastronómica, autora do blog *La cocina de mi abuelo*



### Croquetas de cabaciña e queixo

#### INGREDIENTES PARA 12 UNIDADES

- 1 kg de cabaciña de produción ecolóxica\*
- Cebola ecolóxica frita (ben pochada)
- 4 ovos ecolóxicos
- 200 g de queixo cremoso ecolóxico galego
- Pan relado
- Ovo batido para rebozar
- Pementa
- Sal
- Aceite

\*Ademais de cabaciña, podemos usar outras verduras da horta ecolóxica, como espinacas (que coceremos antes), acelgas cocidas, grelos...

#### ELABORACIÓN

1. Lavamos as cabaciñas, relámolas coa pel e deixámolas repousar uns vinte minutos nun coador para que perdan un pouco de auga.
2. Por outro lado, batemos 2 ovos e engadimos as cabaciñas, a cebola frita, o queixo galego cortadiño en anacos pequenos ou relado e un pouco de sal e pementa ao gusto.
3. Mesturamos esta masa e imos engadindo un pouco de pan relado para que se forme unha pasta o suficientemente espesa como para traballala e formar as croquetas.
4. Empanamos as croquetas pasando por pan relado e ovo. Fritímolas en abundante aceite quente ata que queden ben douradas.



### Xarrete de Caldelá con castañas e mazás

#### INGREDIENTES

- 1 kg de xarrete de raza Caldelá sen óso
- 2 mazas ecolóxicas
- 300 g de castañas ecolóxicas crúas e peladas
- Medio vaso de viño branco albariño Rías Baixas
- Auga
- 1 cebola ecolóxica
- Sal
- Pementa negra
- Febras de azafrán
- Aceite de oliva

#### ELABORACIÓN

1. Poñemos nunha cazola que poida ir ao forno un pouco de aceite e douramos o xarrete por ambos os lados.
2. Incorporamos a cebola cortada en tiras finas e as mazás cortadas en láminas coa pel e as castañas.
3. Engadimos uns grans de pementa negra, o viño branco, as febras de azafrán e un pouco de sal e poñemos auga ata a metade da carne.
4. Metemos a forno que xa temos quente a 180 °C durante 30 min; pasados 15 min dámoslle a volta para que se toste por ambos os lados. Se a peza é moi grossa podemos deixar uns minutos máis.







CASTAÑA  
DE GALICIA  
INSTITUTO GALIÉS DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN

Receta extraída do  
Recetario de **IXP Castaña de Galicia**

## Tenreira con castañas e cogomelos

### INGREDIENTES

- 1 kg de tenreira
- 600 g de castañas conxeladas
- 600 g de cogomelos
- 1 cebola grande
- 1 tomate
- 1 anaco de pemento vermello
- Aceite, fariña, sal e auga

### ELABORACIÓN

Córtase a carne en pedazos, sazónase, pásase por fariña e fritesse en aceite. Nunha cazola prepárase un rustrido coa cebola, o tomate e o pemento; logo engádese un cazo de auga, sal e a carne. A continuación, as castañas, despois de desconxelalas en auga fervendo, escórrense e únense á carne. Finalmente, engádense os cogomelos e déixase cocer a lume manso.

Receta cedida por  
**Pecado de Outono** (Anabel Dacosta e José Feijóo)



## Magdalenas de fariña de castaña ao té

### INGREDIENTES

- 3 xemas de ovo
- 225 g de fariña de castaña (+1 cullerada de bicarbonato sódico ou lévedo sen glute)
- 75 g de fariña de trigo
- 125 ml de aceite de xirasol
- 250 ml de leite
- Media culleradiña de té verde en po
- 30 g de manteiga
- Reladura dunha laranxa
- 200 g de azucre

### ELABORACIÓN

Batemos moi ben todos os ingredientes e engadimos 3 claras a punto de neve. Volvemos facer a mesma operación con coidado e, a continuación, repartimos a masa entre os moldes que teremos preparados nunha bandexa apta para forno. Finalmente, forneamos a 150 graos durante 12-15 min aprox.



\*Recomendamos que todos os ingredientes que se utilicen sexan de produción ecolóxica.



O Consello vén de poñer en marcha unha nova actividade para achegar a agricultura ecolóxica a públicos de todas as idades. O pasado 31 de agosto estreou no festival Agrocuir da Ulloa unha xincana que, ao longo de dez probas, serviu para debullar os conceptos fundamentais do sector. Máis dun cento de persoas, particularmente familias, percorreron o souto do Caracacho (Monterroso, Lugo) na procura de respostas.

Entre outras cuestións, tiveron que descubrir como se identifica un alimento certificado polo Craega, cales son as condicións de vida dun animal ecolóxico ou que beneficios ten consumir produtos de tempada. Unha vez solventados todos e cada un dos enigmas, foron quen de cubrir o ecoencrucillado que lles proporcionaba a solución global da xincana.

Para repoñer forzas despois de descifrar o quebracabezas, todos os que se anotaron na actividade puideron degustar de xeito totalmente gratuito unha ecomerenda na *food truck* que o Craega instalou no souto do Caracacho. De preparar os petiscos ocupouse o *chef* monfortino Martín Mantilla, a piques de inaugurar o restaurante Berso, no concello lucense de Sober, e colaborador habitual desta entidade.

Con este xogo, o Consello quere difundir os conceptos relacionados coa agricultura ecolóxica dun xeito lúdico, participativo e divertido. A xincana está concibida coma un modelo integral que, ademais de promover aspectos teóricos vencellados ao sector, inclúe degustacións de produto ecolóxico certificado.

## Máis dun cento de persoas xogaron co Craega no **Festival Agrocuir** da Ulloa







## UNHA FESTA EN FAVOR DA DIVERSIDADE



O Agrocuir, que naceu hai seis anos en Monterroso, é a primeira parada da ecoxincana do Craega. Celebrado este ano entre o venres 30 o sábado 31 de agosto, este festival xorde no eido rural para defender a diversidade sexual e afectiva. De carácter interxeracional, reivindica valores como o ecoloxismo e o feminismo.

O programa incluíu proxeccións documentais, concertos, *performance*, obradoiros, contacontos e ata un partido de fútbol feminino. No apartado musical contaron coas actuacións de Boyanka Kostova, Laura LaMontagne & Pico Amperio e Omiri.

## O eco galego entra no **Centro Superior de Hostelería de Galicia**



O produto ecolóxico galego chega este curso académico ás mans do alumnado do Centro Superior de Hostelería de Galicia (CSHG). Será o protagonista de diferentes traballos que os estudantes de Gastronomía e Xestión en Cocina deseñan como proxecto final antes de obter o diploma. En virtude desta colaboración, o Craega celebrará varias charlas nas instalacións que a escola posúe en Compostela a fin de explicar cales son os piares do sector. Igualmente, organizará un *showcooking* para amosarlles aos futuros profesionais as vantaxes de utilizar alimentos bio como materia prima.

Na última fase do proxecto, os alumnos terán que levar á práctica o traballo que plasmaron sobre o papel e abrir ao público un restaurante no edificio do CSHG. Dos menús que elaboren tamén formarán parte os produtos certificados cedidos polo Craega.

## O Craega estrea imaxe en **Biocultura Madrid 2019**

O Craega chega a Biocultura Madrid con nova imaxe. Concibida para canles *online*, a campaña *Somos Semente* sairá por primeira vez da Rede para vestir o *stand* do Consello na feira que acolle Ifema entre o 7 e o 11 de novembro. Con 12 m<sup>2</sup>, o espazo reservado para a entidade que controla e certifica a produción ecolóxica en Galicia servirá para visibilizar o cambio de imaxe e difundir novo material promocional.

É a cuarta vez que o Craega acode á que está considerada unha das feiras máis importantes do Estado. Dirixida a profesionais e consumidores, a organización prevé a participación de 800 expositores e 74.500 visitantes. En paralelo e coincidindo coa 35.<sup>a</sup> edición de Biocultura Madrid, desenvolverase un intenso programa con máis de 400 actividades para todos os públicos.

Con grande interese para o sector, no *stand* agrupado do Consello haberá 24 empresas certificadas con diferentes produtos: infusións, viños, meles, cervexas, embutidos, algas, queixo e un longo etéctera.

## HAZTE SOCI@ de SEAE

**Acompáñanos en el camino hacia una transición agroecológica del modelo agroalimentario actual.**

Ser parte de SEAE significa apoyar a una organización abierta, próxima y transparente que trabaja con y para el sector de la producción ecológica y el movimiento agroecológico y, por tanto, que contribuye al cambio hacia un mundo mejor, más justo, equitativo y sostenible.

**Ae, la "Revista Agroecológica de Divulgación" es gratis para soci@s de SEAE.**

# Ae



**Consulta nuestra página web:  
[www.agroecologia.net](http://www.agroecologia.net)**

Sociedad Española de Agricultura Ecológica/  
Agroecología (SEAE)  
Camí del Port, s/n. Km 1 - Edif ECA. Portón 1. Apdo 397  
E-46470 Catarroja (Valencia) • +34 961 267 122  
E-mail: comunicacion@agroecologia.net  
Facebook: SEAE.Agroecologia • Twitter: @SEAE\_Agroecolog



# Taboleiro de anuncios

**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

**Venda de herba e de vacas de raza Rubia Galega en ecolóxico**

Xabier (Lugo)  
615 420 575

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

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

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

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

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

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

**Visitas didácticas a Pecado de Outono (Riós, Ourense): ruta polos soutos, charla informativa, visita ao obradoiro de transformación de castaña e degustación de produtos de castaña (bica, marmelada, licores, cervexa etc.).**

659 499 570  
Prezo: consultar

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

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

**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.**

Vicente Piñeiro Leitón  
606 739 015

**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

**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

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

Pazo de Sabadelle (Chantada, Lugo)  
650 343 777

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

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

**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 Roupur  
Xermade (Lugo)  
649 428 364  
an.geles@hotmail.com

Sección gratuíta para os inscristos

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





Impreso en papel  
procedente de  
bosques sostenibles

Síguenos en:



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



FEADER  
Europa inviste no rural

