

GALICIA, POTENCIA ECO

Entrevistamos a Cristina
Fernández-Armesto, socia
de Casa Grande de Xanceda

Cociña coas ecorreceitas de...
Adrián Maneiro (Hotel Attica 21)

Biocultura A Coruña quenta motores!

- 3** | A reportaxe
- 7** | A entrevista
- 9** | Formación
- 12** | Cociña eco
- 14** | Premios
- 17** | De feiras
- 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@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@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
 casaxorxeira@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



J. C. Juncal, presidente da Asociación de Productores Mexilloeiros San Amaro

A despesa de *mexillón bio* está en Galicia

Con 2.500 km de costa, Galicia é líder absoluto en acuicultura bio de España. O monopolo recae na ría de Arousa, a máis extensa do Estado. Salvo unha mínima porcentaxe procedente da ría de Aldán (Cangas do Morrazo), dese labirinto escarpado de illas e arrecifes saíron as 3.124 toneladas que o Craega rexistrou en 2018. Segundo o informe sobre produción ecolóxica que o Ministerio de Agricultura publicou recentemente, o noroeste peninsular mantén o monopolo en acuicultura e absorbe o 59,4 % do que se certifica no conxunto do Estado. En algas con etiqueta verde, Galicia tamén se sitúa en cabeza. Das 721 toneladas que se comercializaron no país, 636 tiñan aquí a súa orixe.

Do mexillón ecolóxico e de como se foi facendo un oco no mercado internacional sabe moito

Juan Carlos Juncal Piñeiro. Presidente da Asociación de Productores Mexilloeiros San Amaro e vogal do Craega, coñece como poucos os 230 km² da ría de Arousa. Pioneiros na produción do molusco con selo, nese recuncho singular do litoral galego o colectivo xestiona 41 bateas repartidas en mans de 26 socios.

“Os principios foron difíciles. Comezamos certificando dúas bateas para industria e o primeiro ano só vendemos o 20 % da produción. O resultado non pagaba o esforzo, pero era unha aposta de futuro cun produto innovador”, lembra Juncal. A primeira grande eclosión chegou en 2013. San Amaro empezou a vender fresco para Francia, un país con niveis de consumo ecolóxico moi elevados. A entrada no mercado galo exerceu un efecto chamada e, ao colectivo con sede en Vilanova de Arousa, sumáronse membros doutras organizacións, primeiro os da Rianxeira e, máis tarde, os da Illa. Conscientes das dificultades para introducir o bivalvo nos circuitos comerciais, despois inscribiuse tamén algún cocedeiro de mexillón e algunha depuradora, algo que serviu para darlle o pulo definitivo ao sector.

O mercado do mexillón eco atópase nun estado embrionario. “Aínda que tres mil toneladas semelle unha gran cantidade, supón pouco máis do 1 % do mexillón galego comercializado. Partindo da calidade das augas, hoxe en día poderíase certificar máis dun 90 % do noso molusco”, engade.

O noroeste peninsular mantén o monopolio en acuicultura e absorbe o 59,4 % do que se certifica no conxunto do Estado

FRANCIA, O MERCADO MÁIS APETITOSO

Francia é o terceiro mercado de alimentos ecolóxicos a escala mundial e o noveno que máis gasta ao ano en produtos bio per cápita (101 €). Son datos dun informe do ICEX, no que tamén se prognostica que o sector aspira a acadar os 12.000 millóns de euros en 2020.

En Arousa foron quen de percibir as oportunidades dun país que fixo do mexillón fresco –non dispoñible no seu mercado– unha das estrelas da súa despensa. O selo do Craega resultou fundamental para abrirose camiño. Ademais de achegar valor engadido, a certificación “permi-tiunos acadar estabilidade tanto en prezo como en vendas”, explica o presidente de San Amaro.

Desde as Rías Baixas auguran que o futuro do molusco pasa por converterse en ingrediente de pratos elaborados, en consonancia coa tendencia dos mercados. Hoxe comercialízase de xeito moi semellante ao convencional, tanto en conserva coma en fresco. Este último é o que máis demanda rexistra no seo de San Amaro, algo que desde a agrupación atribúen a que, con este formato, tende a identificarse cun produto *gourmet*.

DIFERENZAS ENTRE MEXILLÓN BIO E CONVENCIONAL

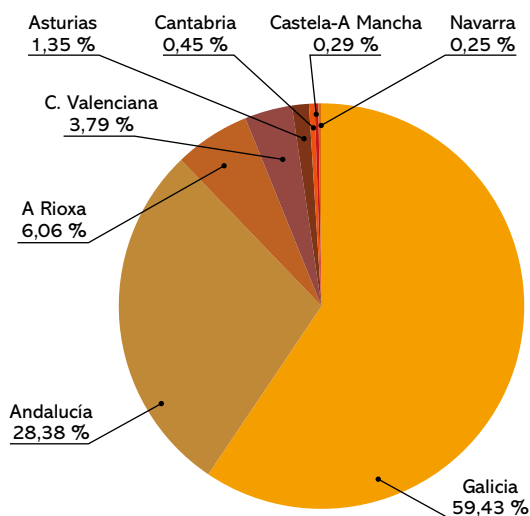
A calidade da auga é o principal criterio á hora de establecer os límites entre o mexillón bio e o convencional. Segundo estipula a normativa de acuicultura ecolóxica, o molusco con etiqueta verde debe producirse en polígonos situados en zona sanitaria A ou B (alta calidade). De analizar a calidade da auga ocúpase o Instituto Tecnolóxico para o Control do Medio Mariño de Galicia (Intecmar).

Co peso que ten a contorna para o sector bateiro, Juncal fai fincapé en que o maior reto para os produtores e os mariñeiros das rías galegas “é conservar o medio no que traballamos, evitando que os intereses de empresas e persoas sen escrúpulos os deterioreen de forma irreparable”.

A curto-medio prazo, todo apunta a que se irán creando pequenos grupos de produtores que asumirán a xestión de 20 ou 30 bateas a fin de amortizar recursos e sacar maior rendimento á produción.

Mexillón á marxe, o tamén vogal do Craega vai máis alá e apela á Administración para que fomente o consumo de produtos ecolóxicos. Nesta liña urxe medidas como a puntuación dos alimentos bio nos concursos de comedores xestionados polos poderes públicos ou a aplicación do IVE superreducido.

Produción de peixes, moluscos e crustáceos Distribución por comunidades autónomas



Acuicultura ecolóxica. Ano 2018

Comunidade autónoma	Produción de peixes, moluscos, crustáceos e plantas acuáticas (t peso vivo)							Total
	Troita arco iris	Mexillóns	Ostras	Esturións	Robalizas	Douradas	Plantas acuáticas	
Andalucía	0,003		56,240	1.739,940				1.796,183
Asturias							85,270	85,270
Cantabria					6,200	22,300		28,500
Castela-A Mancha	18,490							18,490
Galicia		3.124,997					656,257	3.761,254
Navarra				15,791				15,791
A Rioxa	383,615							383,615
Comunidade Valenciana					105,530	134,590		240,120
Total nacional	402,108	3.124,997	56,240	1.755,731	111,730	156,890	721,527	6.329,223

Producións gandeiras ecolóxicas certificadas. Ano 2018

Comunidade autónoma	Leite de vaca (t)	Leite para consumo directo (t)	Ovos (ud.)	Mel (t)
Andalucía			28.436.625	442,404
Aragón		31,173	10.503.496	
Asturias	4.316,000		635.024	3,540
Baleares	78,379	13,996	1.047.060	0,544
Canarias			2.244.956	14,300
Cantabria	3.099,230	304,000	892.224	12,000
Castela-A Mancha	110,130	598,550	12.301.389	52,968
Castela e León	97,516	34,782	11.659.213	436,526
Cataluña	765,520		15.188.043	28,220
Estremadura			160.000	3,450
Galicia	15.697,281	17.766,339	22.141.566	170,759
Madrid	2.830,180	2.816,950		18,480
Murcia		2,000	70.000	4,900
Navarra		114,264	5.345.814	3,188
A Rioxa			595.200	6,470
País Vasco	843,000		5.189.632	1,700
Comunidade Valenciana			6.239.242	23,114
Total nacional	27.837,236	21.682,054	122.649.484	1.222,563

LÍDER EN LEITE E CARNE AVÍCOLA

O informe do Ministerio de Agricultura pon de relevo que Galicia segue a gañar peso en produción ecolóxica ano tras ano. A superficie dedicada a este tipo de cultivo medrou un 7,9 % só nun exercicio e, ademais, a comunidade logrou encabezar certos sectores como o leite, a carne avícola, os ovos ou o mel.

España sumaba 7.923 explotacións gandeiras ecolóxicas en 2018, dous puntos máis que no exercicio precedente. Con máis da metade das granxas certificadas do conxunto do Estado, Galicia lidera a produción láctea do país e anotou

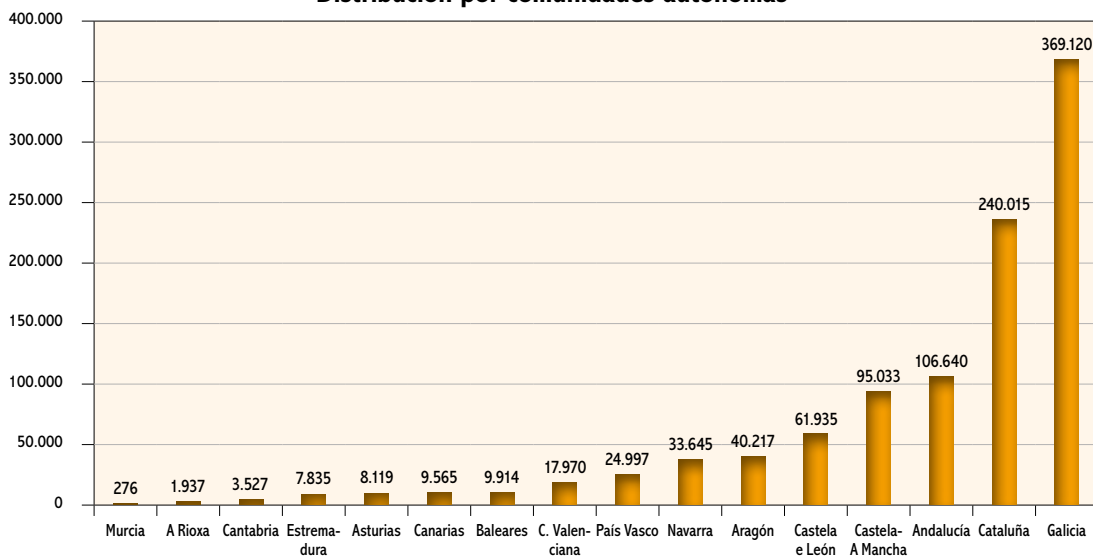
15.697 toneladas dun total de 27.837. Non obstante, cae ata o quinto posto en produción de carne. Unicamente 165 das que hai en España se sitúan aquí e, de feito, o seu peso no balance é pouco significativo: 207 toneladas fronte ás máis de 23.000 que computa o Estado no seu conxunto.

En canto a ave de curral, Galicia tamén merece un lugar destacado. Por detrás de Cataluña, é a segunda comunidade con máis explotacións (30) deste tipo. Si que encabeza, no entanto, a produción de carne avícola e pechou o ano cun cómputo de 1.078 toneladas (das 1.289 de España).

Con máis da metade das granxas certificadas do conxunto do Estado, Galicia lidera a produción láctea do país



Cabezas de ave de curral de cría ecolóxica (2018)
Distribución por comunidades autónomas



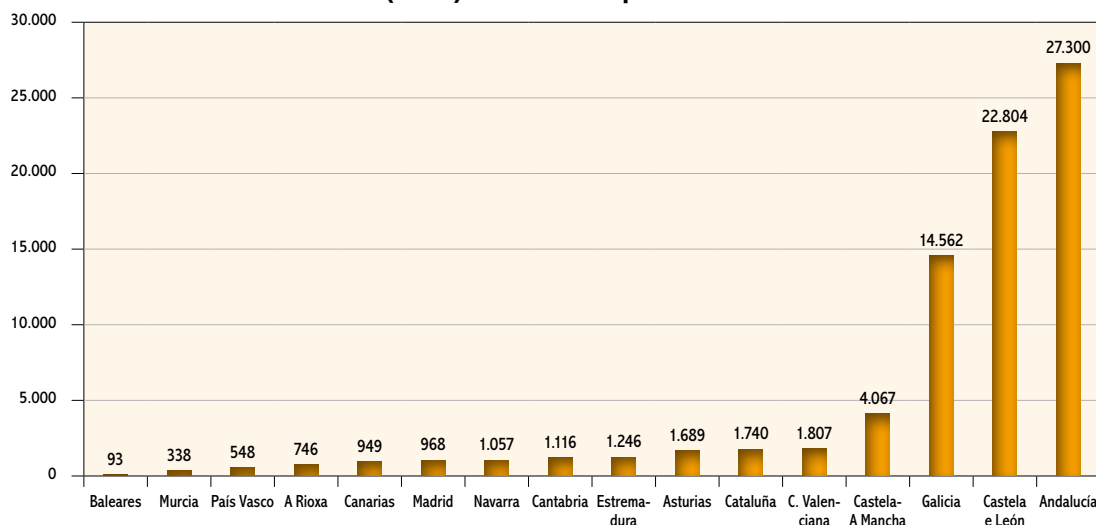
A nosa comunidade encabeza a produción avícola do Estado e sitúase no terceiro posto na produción de mel

O informe do Ministerio tamén outorga un oco sobresaínte aos ovos ecolóxicos. Das 21 granxas inscritas en Galicia saíron 22.141 unidades, cifra que lle atribúe a segunda posición neste segmento. Algo parecido sucede co mel. Galicia

presume de ser a terceira comunidade en suma de explotacións (31). Nelas repártense 14.562 colmeas que produciron 170 toneladas de mel, cantidade que deixa de novo a Galicia no número tres da lista.



Colmeas ecolóxicas (2018). Distribución por comunidades autónomas



*A información desta reportaxe está extraída do informe *Agricultura ecolóxica. Estadísticas 2018*, Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación (Madrid, 2019)

“O rural galego ten moito potencial. A clave é impulsar proxectos con valor engadido”



Cristina Fernández-Armesto, socia de Casa Grande de Xanceda e neta dos seus fundadores

Casa Grande de Xanceda é froito dun soño que nace nos anos 60 da man de Victoria Armesto e Felipe Fernández. Aquel proxecto de xubilación que botou raíces na finca familiar de Mesía (A Coruña) convértese, co paso das décadas, nunha granxa con 43 traballadores, 300 vacas e 180 hectáreas. Hoxe produce 1.428 toneladas de iogur ecolóxico certificado polo Craega que chega a fogares de toda España. Líder do sector, no arranque da empresa tivo moito que ver Cristina Fernández-Armesto, neta dos fundadores. En 2002 deixou o traballo nunha multinacional en Madrid para acudir ao rescate da explotación. A Asociación de Empresarias Galicia vén de concederlle o premio Empresarias Galicia 2019 en recoñecemento á súa traxectoria.

» Como se converte unha explotación a piques de desaparecer nun dos grandes produtores de leite eco de España?

Co cambio de xeración no ano 2002, asociámonos con Guillermo Martínez, veterinario de profesión e ecoloxista por convicción e, coa mirada posta en Europa, tivemos claro que o futuro para unha gandería pequena viría pola creación de valor engadido. E así fixémonos o seguinte obxectivo: elaborar alimentos de alta calidade causándolles o mínimo impacto ao medio ambiente, á saúde humana e aos animais. A resposta: converter a nosa gandería en ecolóxica. Unha vez obtida a certificación ecolóxica, decidimos chegar directamente ao consumidor coa nosa propia marca e integrando todo o proceso produtivo: desde o nacemento dos xatos, o cultivo do alimento para as vacas e o muxido ata a transformación dese leite en lácteos ecolóxicos e posterior venda coa nosa propia marca.

» Desde 2004 Xanceda ten o selo do Craega. A certificación axudou a facer rendible a empresa?

A certificación ecolóxica, de por si, non axuda a converter unha empresa en rendible. Os pro-

ductos ecolóxicos son máis custosos de producir e, por tanto, as marxes non son maiores que en produtos convencionais, pero a certificación ecolóxica dáche unha diferenciación importante á hora de comercializalos. Garante aspectos medio ambientais, de elaboración e de trato animal, e isto téñeno en conta cada vez máis consumidores á hora de facer a súa compra.

» O bum do leite eco coincide no espazo e no tempo coa crise láctea e o auxe de sucedáneos (soia, amendoa, avea, coco, arroz...). Cales son as claves para medrar nun mercado con tanta variedade de produtos?

Ter un produto diferenciado e con valor engadido é fundamental. Nós nunca imos poder producir grandes cantidades, nin competir coas grandes industrias en prezo. Por iso, centrámonos na calidade. Vimos que había un oco no mercado de iogures de alta calidade e decidimos apostar por iso. Desenvolvemos un iogur que se elabora usando unha técnica chamada concentración de leite. Cada iogur leva o dobre de leite para conseguir unha cremosidade 100 % natural pero coa metade de graxa (non leva natas engadidas nin leites en po).

» **Ecovisitas, programas infantís, liñas específicas de produto... Os nenos son o consumidor estrela de Xanceda?**

Os cativos son o futuro. En Xanceda temos unha liña de iogures infantís eco especialmente deseñada para eles. O noso último lanzamento foi un iogur ecolóxico para nenos, con froitas e cenoria pero sen azucre engadido nin edulcorantes, adoçados só con zume de uva.

Parécenos fundamental que os cativos saiban de onde veñen os alimentos que consomen e que desde pequenos sexan conscientes da importancia de coidar a natureza e os animais. Parte da nosa responsabilidade social é divulgar o respecto polo medio ambiente. Na nosa granxa, recibimos miles de rapaces cada ano para que coñezan todo o proceso de produción, desde o prado até a neveira.

» **Cada vez está máis estendida esa imaxe bucólica da vida no campo. Vostede é unha empresaria de premio. Cóntenos cales son as luces e as sombras dun negocio rural.**

As luces son claramente, o medio ambiente, a natureza, os animais e a increíble biodiversidade que temos en Galicia. Temos un rural cun potencial e unha produtividade inmensos. Ademais, cada vez hai persoas con máis formación e experiencia que queren vivir no rural.

As sombras son, coma sempre, os servizos. Principalmente faltan gardarías e centros de maiores para que as persoas que queiran traballar ou emprender no rural poidan conciliar vida familiar e laboral. Tampouco están desenvolvidos algo tan básico como Internet ou o transporte público. Ademais, moitos dos servizos dispoñibles para industrias nas cidades son máis difíciles de atopar no rural ou resultan máis caros.

» **Xanceda ten un forte compromiso co rural. Un dos seus máximos expoñentes é *Cultiva mazás*. Que resultados está a dar este proxecto?**

Cultiva mazás, ti podes ser o Steve Jobs do rural é un proxecto de responsabilidade social corporativa no que buscamos fomentar o emprendemento no rural galego para combater o gran despoboamento.

Está dirixido sobre todo a estudantes. A través de varias formacións queremos transmitir-lles que crear negocios no rural é posible e que todos somos uns emprendedores potenciais. A formación está baseada en experiencias reais de éxito como Eferro, Naturavia e Orballo. Esperamos que este tipo de formacións lles poidan servir de inspiración ás nosas xeracións do rural.



O noso último movemento para darlle visibilidade ao rural foi a substitución dalgúns pasos de peóns por pasos de vaca. Xa hai catro permanentes en Galicia e gustaríanos que fosen moitos máis.

» **Unha receita para a xente nova. Hai que volver á aldea? Que se precisa para emprender e botar raíces no rural?**

O rural galego ten moitísimas posibilidades e unhas materias primas que non se atopan noutras partes de España. As opcións son inmensas, sempre e cando sexan produtos ou proxectos que ofrezan dalgunha maneira un valor engadido. E hai que dedicarlle moitísimo esforzo á comercialización. Se algo aprendemos nestes anos é que vender é o maior reto de todos.

» **Cara a onde camiña Xanceda? Hai algún produto novo en proxecto?**

Queremos seguir pola vía de poder ofrecer produtos que sexan sans, deliciosos e, ao mesmo tempo, coidadosos cos animais e co medio ambiente. Neste sentido, os nosos últimos dous lanzamentos estiveron en liña da demanda dos consumidores de produtos reducidos en azucre. Por iso, lanzamos un kéfir desnatado con froitas tropicais e un iogur infantil con froitas (ambos sen azucre engadido).

Tamén queremos seguir traballando en proxectos de responsabilidade social. Estamos a ultimar unha nova iniciativa dirixida aos colexios: *Rosco ao rescate*. Trátase dun pequeno teatro sen ánimo de lucro que se representará en centros de toda Galicia a partir de febreiro de 2020. O protagonista é Rosco, un ourizo que se ten que converter en superheroe para salvar o seu hábitat da destrución.

“A certificación ecolóxica dáche unha diferenciación importante á hora de comercializar produtos”



Nenos e maiores achéganse á *agroecoloxía* nun obradoiro do Craega

O Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica de Galicia (Craega) vén de estrear un ciclo de obradoiros infantís no Museo de Historia Natural da Universidade de Santiago (USC). Baixo o título *Érase unha vez unha semente: agroecoloxía e diversidade*, cativos de entre seis e 12 anos achegáronse o pasado sábado ata a institución con sede en Compostela para coñecer a historia das sementes e a importancia que tiveron as mulleres na súa conservación.

Organizados en dous grupos (nenos e adultos), os participantes tiveron ocasión de profundar na liña do tempo da agricultura poñendo en valor a

enorme biodiversidade dos produtos a través de dinámicas lúdicas. Xogaron a descubrir os froitos da horta e a súa variedade, construíron un tirapedras e tamén plantaron sementes. Como punto e final, os asistentes puideron degustar unha merenda con produtos ecolóxicos certificados polo Craega.

A actividade é froito da colaboración do Consello coa Asociación de Amigos do Museo de Historia Natural. Cun tope de 30 prazas e de carácter gratuito, case medio cento de persoas quedaron en lista de espera. Debido ao elevado interese polo obradoiro, a organización confía en poder repetir a convocatoria nos vindeiros meses.





Kike Piñeiro, esquerda, e Eloy Cancela, chefs da Horta do Obradoiro, con José Ángel Regueiro Real durante o *show cooking* celebrado no CSHG

Os chefs Kike Piñeiro e Eloy Cancela **sácanlle proveito ao produto eco** no CSHG

SEMANA DE EXPLOTACIÓN

Durante o segundo trimestre do curso, no mes de marzo, os alumnos do CSHG terán ocasión de incluír os produtos ecolóxicos nos seus traballos fin de carreira. Como vén sendo habitual, no último curso de Gastronomía e Xestión en Cociña terán que pechar o ciclo de formación desenvolvendo o proxecto empresarial dun restaurante con todos os aspectos que iso implica: definición do negocio, estudos de mercado e viabilidade, e posta en funcionamento. Finalmente, o restaurante abrirase ao público xeral durante unha semana nas instalacións que o centro posúe no lugar da Barcia (Laraño, Santiago).



Vacún, horta e mexillón con selo ecolóxico. Son os tres produtos que o Craega lles presentou o pasado decembro aos alumnos do Centro Superior de Hostelería de Galicia (CSHG). O testemuño de José Ángel Regueiro Real, gandeiro de vacún e vogal na comisión de goberno do Craega, e o *show cooking* impartido polos chefs do restaurante compostelán A Horta do Obradoiro serviron para achegar algúns dos segredos dos alimentos certificados aos que no futuro van tomar o traspaso no sector hostaleiro.

Operador de vacún ecolóxico e integrante da dirección do Consello (en representación das empresas de produción animal), Regueiro Real encargouse de explicarlles aos estudantes de segundo e último curso de Gastronomía e Xestión en Cociña como funciona a súa gandería. Situada a oito quilómetros de Lugo, a súa explotación suma 25 vacas nodrizas. Tramitou a solicitude para converterse ao ecolóxico en 2003 e foi un dos primeiros en adherirse á entidade que controla e certifica este sistema de produción na comunidade. Falou das características do produto, pero tamén das dificultades que supón manter en pé un negocio no rural e, en particular, atopar un oco nun mercado que non sempre sabe poñer en valor os alimentos de calidade.

Mentres Regueiro Real abundaba na faciana empresarial do sector, Kike Piñeiro e Eloy Cancela, do restaurante A Horta do Obradoiro, preparaban un menú a base de produtos ecolóxicos no CSHG que posteriormente os estudantes degustaron: cuscús de coliflor con cabaza asada, guiso de mexillón tigre e *snack* de vacún ecolóxico (con xarrete de tenreira).

A sobremesa foi un dos momentos máis especiais do *show cooking*. Co queixo e o mel como ingredientes estrela, os chefs deseñaron unhas presentacións diferentes: rolo con crema de queixo e mel e queixo de nabiza con mel fresco do panal.

Preto de trinta persoas, no **curso de horta eco** celebrado en Vilasantar

Baixo nivel de produción e enorme demanda. É o paradoxo da horta ecolóxica, unha das liñas con maior potencial en Galicia grazas ao interese crecente tanto da gran distribución como das pequenas tendas especializadas. A fin de enriquecer os coñecementos dos profesionais do sector, o departamento de Promoción da Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal) organizou o pasado novembro unha sesión formativa en Vilasantar. Para iso, contou coa colaboración da Asociación Raíña Paraíso, colectivo inscrito no Craega que proporcionou as súas instalacións para desenvolver a xornada.

Os preto de trinta asistentes tiveron ocasión de profundar en aspectos técnicos de vital importancia para facer máis



rendibles as súas explotacións. Participaron, por exemplo, nunha sesión para aprender a facer un uso máis eficiente da auga nas producións ecolóxicas. Así mesmo, abordáronse cuestións como os compoñentes e as funcións do terreo nos cultivos de horta.

A xornada rematou cunha práctica para analizar o perfil de solo da Escola de Agricultura Ecolóxica de Vilasantar.



Charlas impartidas polo Craega no IES de Mos (arriba), o CEIP Rosalía de Castro (centro) e o IES Sabón (abaixo) na última edición de Faite Eco do Lóxico

Nove explotacións eco estrean a ruta escolar de **Faite Eco do Lóxico**

Son nove as explotacións ecolóxicas certificadas que abren as súas portas no curso 2019-2020 para achegarlles a realidade do sector bio aos escolares galegos. Baixo o paraguas do Craega, poñerán o seu gran de area en Faite Eco do Lóxico, a liña que o Consello impulsa no marco do Plan Proxecta (da Consellería de Educación).

Deste xeito, os 36 centros públicos de infantil, primaria e secundaria admitidos nesta edición terán a opción de visitar algún dos seguintes espazos: Pazo de Sabadelle (Chantada), Adegas Luz de Estrelas (Salvaterra do Miño), Granxa Escola de Barreiros (Sarria), Casa da Fonte (Pantón), Vida de Aldea (Outeiro de Rei), Arqueixal (Palas de Rei), Asociación Raíña Paraíso (Vilasantar) e Casa de Vázquez e o Museo Vivo e Integrado do Campo e da Locomoción Agraria (Muvicla) [Láncara].

Como por motivos de seguridade non é posible visitar a explotación, Abellamoura (As Pontes de García Rodríguez) amosa a súa disposición a participar no programa Faite Eco do Lóxico achegándose aos centros escolares interesados con material apícola: traxes, afumador, cepillos, pinzas, material didáctico e unha colmea elaborada con fotos.

Ao longo do segundo trimestre do curso, o Craega remitiralles unha enquisa aos colexios inscritos a fin de que decidan cal das actividades ofertadas resulta do seu interese. Á marxe das excursións ás explotacións, tamén terán opción de recibir charlas sobre agricultura ecolóxica no propio centro escolar.

As ecorreceitas de...

Mira que está a chover este inverno... É tempo de recolleito: de ver cine, de ler, de adormecer mirando para o lume da cheminea... e tamén de cociñar exquisitas receitas para comezar o ano con forza e ben alimentados con ingredientes ecolóxicos como as que nos propón o cociñeiro Adrián Maneiro. A que esperades para poñervos man á obra?

Adrián Maneiro Ramos

Cociñeiro en Hotel Attica 21 Coruña Matogrande

Gañador do 1.º premio da IX edición Cociña con Castaña de Galicia



Empanada de xoubas e algas *wakame*

INGREDIENTES PARA O AMOADO

- ½ kg de xoubas
- 1 kg e ½ de cebolas
- 20 g de alga *wakame* deshidratada e hidratada posteriormente
- 100 ml de viño branco
- Sal e aceite

ELABORACIÓN

1. Rustrimos a cebola ata que estea brandiña e, a media cocción, engadimos as algas hidratadas en auga previamente. Seguiremos cociñando a lume medio-baixo e, por último, botamos viño branco e removemos ata que se evapore o alcol.
2. Limpamos as xoubas e quitámoslles as espiñas e as cabezas.
3. Para elaborar a masa mesturamos todo e ligamos ata obter unha testura lisa e uniforme. Repartimos en dúas partes e estiramos. A continuación, incorporámoslle o amoadado e as xoubas crúas por enriba. Tapamos coa outra parte e pintamos con ovo.
4. Forneamos a 180 °C uns 40 min +/-.

INGREDIENTES PARA A MASA

- 500 g de fariña de trigo
- 250 g de leite
- 250 g de aceite de oliva 0,4º
- 5 g de alga *wakame* deshidratada e triturada
- 1 ovo (reservar unha metade para a masa e outra para pintar a empanada)



Xiba guisada con castañas

INGREDIENTES PARA DÚAS RACIÓNS

- 300 g de xiba
- 1 dente de allo
- 1/2 allo porro
- 1/2 cebola
- Loureiro
- Tomiño
- Viño branco
- Caldo de polo
- 200 g de castañas



Recomendación do chef: podemos reservar un par de castañas asadas para decorar o prato xunto con perexil ou cerefolio e aceite de ceboliño.

ELABORACIÓN

1. Marcamos a xiba polos dous lados. Despois engadimos 1 dente de allo, medio allo porro e media cebola. Cando esta ben rustrido, agregamos unha folla de loureiro e unha ramiña de tomiño.
2. Incorporamos a xiba e un vaso de viño branco e, cando reduza, engadimos o caldo de polo.
3. Cocinamos 45 min aproximadamente e botámoslle 200 g de castañas ata que remate de cocer.
4. Quitamos a xiba e facemos un puré co zume da castaña.
5. Por último, emprataremos como na fotografía ou da maneira que máis guste.

INGREDIENTES PARA A SALSA ROMESCO

- 3 tomates maduros
- 1/4 de pemento vermello
- 1/2 cabeza de allo
- 100 g de castañas
- Un chorro de vinagre de sidra

ELABORACIÓN DA SALSA ROMESCO

1. Asamos 3 tomates maduros, un cuarto de pemento vermello e media cabeza de allo durante 40 min.
2. Por outra banda asamos 200 g de castaña a 180 °C durante 15 min (dependendo do tamaño, máis ou menos tempo).
3. Agora trituramos todo e rectificamos de sabor con sal, azucre e vinagre de sidra.



Flan de queixo de Arzúa-Ulloa

INGREDIENTES PARA 4 PERSOAS

- 3 ovos
- 125 ml de leite
- 125 g de nata
- 70 g de queixo Arzúa-Ulloa
- 50 g de azucre
- 100 g de azucre para o caramelo

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

ELABORACIÓN

1. Poñemos nun cazo os 100 g de azucre e engadimos unhas gotas de auga e de limón.
2. Por outra banda, quentamos nun cazo o leite e a nata engadindo o queixo ata que se desfaga. Cando a mestura estea temperada, agregamos os ovos e o azucre.
3. Forneamos a 160 °C durante 30 min ao baño maría ou no forno de vapor.

A campaña do Craega Somos Semente gaña un **Premio Paraugas**

A campaña do Craega Somos Semente vén de recibir un Premio Paraugas á Mellor Estratexia Dixital. Convocado polo Clúster da Comunicación de Galicia e entregado o venres 29 de novembro en Expourense, o certame pon en valor o traballo das empresas e dos creativos galegos.

O xurado decantouse pola campaña que asina a axencia Roi Scroll para dar a coñecer a marca Craega e a agricultura ecolóxica en Galicia. Concibido como un relato audiovisual de tres capítulos e con difusión exclusiva en redes sociais (Facebook, Twitter, Instagram e Youtube), o Consello apostou desta vez por unha fórmula revolucionaria co obxectivo de impulsar un movemento arredor do sector. Cun marcado compoñente emocional, a proposta afonda nos fortes valores do organismo (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 ecolóxicos.

Con máis de 3,2 millóns de impresións e 764.841 visualizacións desde o mes de outubro ata hoxe, a campaña no seu conxunto está a recoller excelentes resultados. É a primeira vez que o Craega decide poñer en marcha un formato promocional con difusión exclusiva en soportes dixitais.



MÁIS DE MIL OPERADORES

O Craega botaba a andar en 1997 con só 11 operadores e 13,35 hectáreas de superficie certificada. Hoxe hai máis de mil inscritos e máis de 33.000 ha dedicadas ao cultivo ecolóxico. Os balances económicos soben ano tras ano e poñen de relevo o músculo dun sector que cada vez cobra máis peso dentro e fóra de Galicia. Co lácteo como eixe estratéxico, 2018 pechaba cun volume de vendas certificadas de 78,7 millóns de euros.

O Consello é a única autoridade de control que certifica este modelo de produción na comunidade. Co seu selo, é posible atopar produtos agrarios de orixe animal ou vexetal (transformados e non transformados) destinados á alimentación humana, pensos, material de reprodución vexetativa e sementes para cultivo, fermentos para o consumo humano ou animal e produtos de acuicultura ecolóxica (peixes, algas e moluscos). O Craega non certifica pesca extractiva nin caza.



Foto de familia cos galardoados na IV edición dos Premios Paraugas

Ecolóxicos que presumen de *Exceleites*

“O ecolóxico tes que levalo dentro. É unha cuestión de conciencia, de respecto ao medio ambiente e aos animais”, sostén Jesús Gabriel Pereira, da Gandería Pear, de Arzúa. “As nosas vacas viven todo o ano fóra e aliméntanse de pasto fresco. Por iso, o seu leite é de moita calidade”, ratifica José Antonio Rivas Corredoira, de Casa Codesal, de Friol. Ambos poden presumir de producir os mellores leites bio de Galicia, pero do que máis satisfeitos están é da súa profesión, do seu compromiso co rural e coa natureza. Quizais por ese motivo recibiron os Exceleite 2019 en ecolóxico, uns premios que concede a Consellería do Medio Rural en colaboración co Laboratorio Interprofesional Galego de Análise do Leite (Ligal).

“O máis importante é que non haxa intromisión e que se exerza un bo control. A certificación é algo obxectivo que permite demostrar que temos un produto de calidade. Este premio, froito dunha análise que avalía a calidade bacteriolóxica e de células somáticas, ratifica que facemos ben o noso traballo”, recalca Pereira, primeiro clasificado na súa categoría. “A convencional é unha produción moi forzada. En ecolóxico, os animais aguantan máis anos. Viven mellor”, continúa.

Como moitos outros, este gandeiro de Arzúa incorporouse ao Craega empurrado pola crise do sector lácteo. “Estaba nun camiño sen saída: ou mercar cota ou buscar medios para subsistir. Optamos por dimensionar a explotación e producir a mesma cantidade a maior prezo”, lembra. A conversión da granxa familiar que herdou dos seus pais comezou en 2006. Hoxe fala fachendoso das súas 30 vacas que lle reportan un balance anual de 220.000 litros.

A de Pereira é unha historia de éxito que, ademais, por primeira vez ten premio. Non obstante, o traxe rural non lles senta ben a todos os públicos. “Non é unha vida sinxela. Ten que gustarche moito e hai que facer as cousas con ilusión”, advirte.

A granxa de José Antonio Rivas Corredoira, segunda clasificada en ecolóxico, é unha veterana nos Exceleite. Nos tres anos que teñen estes premios, Casa Codesal sempre conseguiu un galardón. “É un recoñecemento á forma que temos de traballar. Puntúa positivamente tanto as características organolépticas do leite como o modelo de produción”, explica. Con 35 anos, vén de coller as rendas do negocio familiar. “Para min, significa continuar un soño e manter vivo o legado dos meus antepasados”, celebra.

O mozo mira o futuro con optimismo e anima a xente nova a emprender no rural. “Temos que sentirnos orgullosos do que somos, do que facemos e de onde vivimos. A do campo é unha profesión tan digna como outra calquera e, ademais, é un medio de vida”, argumenta. Confesa que o seu segredo é “facer as cousas co corazón”.

Casa Codesal comercializa leite certificado en ecolóxico desde 2005. As 55 cabezas de gando para o muxido producen agora 320.000 litros anuais. A longo prazo, Rivas quere contratar persoal para mellorar a calidade de vida dos que sosteñen o negocio en pé e abrir a granxa ás visitas.



José Antonio Rivas Corredoira (esq.), María Paz Cordeiro Ferreiro e Ángel Rivas Lamas (Casa Codesal)



Rivas Corredoira (Casa Codesal) e Jesús Gabriel Pereira (Gandería Pear)



Isabel Ares Seijo e Jesús Gabriel Pereira (Gandería Pear)

Os sabores eco, recoñecidos nas catas de *queixos e meles de Galicia*



Óscar Pérez Ramil, secretario xerente de CRDOP Arzúa Ulloa, recollendo o recoñecemento en nome de Arqueixal



Avelina Calvo (Mel O Cortizo), xunto co presidente do Craega (dereita), o conselleiro do Medio Rural e José Cachafeiro (Mel O Cortizo)

A mediados do mes de decembro celebrouse no pazo da Toxeiriña, no concello pontevedrés de Moraña, a gala de entrega dos premios da **XXII Cata dos Queixos de Galicia e da XVIII Cata dos Meles**, que organiza a Consellería do Medio Rural da Xunta de Galicia. En palabras do titular deste departamento, José González, quen presidiu o acto de entrega, "a gastronomía é unha das fontes de prestixio máis relevantes para Galicia" e, sen dúbida, iniciativas como esta axudan a promover a calidade dos nosos produtos.

Nas respectivas catas deste ano para elixir os mellores queixos e meles de Galicia, o sabor ecolóxico tamén levou premio. En concreto, o xurado decidiu outorgar o ouro na categoría DOP Arzúa Ulloa Curado ao queixo da empresa de Ecoagroturismo Arqueixal, mentres que a produtora en ecolóxico Avelina Calvo Munín (O Cortizo), acadaba o 5.º posto na sección de meles multiflorais.

Nesta edición rexistráronse preto de corenta industrias queixadeiras pertencentes ás catro denominacións de orixe galegas –DOP Queixo Tetilla, DOP Arzúa-Ulloa, DOP San Simón da Costa e DOP Cebreiro– e vinte firmas apícolas certificadas co selo IXP Mel de Galicia.



Os premiados na XXII Cata dos Queixos de Galicia e da XVIII Cata dos Meles na foto de familia que se fixo unha vez rematado o acto



O Craega regresa satisfeito de **Biocultura Madrid**

Satisfeitos e coa mirada posta en Biocultura Coruña 2020. As 23 empresas que asistiron co Consello a Biocultura Madrid volveron á casa con boas impresións. Ademais de darse a coñecer un pouco máis no mercado nacional, moitos deles aproveitaron para establecer contacto con novos provedores e afianzar relacións comerciais que veñen de atrás.

A provincia con máis peso na liña de transformación e comercialización do produto ecolóxico, Pontevedra foi o territorio con máis relevancia na convocatoria. Nesta zona teñen establecido o seu domicilio 11 participantes: Bioalacena, Producto de Aldea, Dona Cobiña, Biowak Natural Oils, Mirabel do Rosal/Alén do Val, Cervexa Toupiña, Galician Brew, Adegas Luz de Estrelas, Palacio de Oriente, Paporroibo Tés e Infusións e Algas La Patrona.

Desde Lugo achegáronse outras seis empresas: Celtaverde, Archeixal, Miele Anta, Jamones González, Bubela Artesá e Milhulloa. Completan a listaxe outros catro operadores de Ourense (Baronceli Agricultura Orgánica, Camoco Foods by Belgosuc, Sovoral Apicultura Orgánica e Cervexa Celebridade Galega Eco) e dous da Coruña (A Factoría Ecolóxica e Galuriña Empanadas de Algas).

Ademais de exposición e venda, o Craega tamén mostrou en Ifema o mellor da cociña eco con selo. O *chef* monfortino Martín Mantilla encargouse de conducir dúas sesións culinarias nas que preparou, entre outros pratos, castañas guisadas con chourizo e touciño entrefebrado de porco celta; arroz de grelos con mexillóns en escabeche e flan líquido de castañas.

A 35.ª edición de Biocultura Madrid foi a sexta feira sectorial á que acudiu o Craega en 2019. O calendario do pasado exercicio abriuse en febreiro en Biofach (Alemaña). Tamén no eido internacional, o Consello tivo presenza posteriormente en Natural & Organic Products Europe (Reino Unido) e en Tutto Food (Italia). Xa en territorio nacional, asistiu a Biocultura Barcelona e a Organic Food Iberia.



Conta atrás para **Biocultura A Coruña**

A Asociación Vida Sana recala por segunda vez en Galicia con Biocultura. Do 28 de febreiro ao 1 de marzo, a feira bio máis importante de España chega a EXPOCo-ruña para amosar as novidades do sector ecolóxico. Ao igual que en 2018, o Craega contará con



stand agrupado para que os seus operadores teñan ocasión de poñer os seus produtos ao alcance de visitantes profesionais e público xeral.

Segundo as cifras que manexa a organización, a convocatoria reunirá máis de 200 expositores dedicados á alimentación bio (con máis de 10.000 referencias), cosmética ecolóxica, moda sostible, casa sa, benestar, ecoestilo de vida, turismo responsable, artesanías e ONG. En paralelo, celebraranse máis de 150 actividades. A previsión é superar os 13.000 visitantes.

Baixo o paraguas de Vida Sana, Biocultura conta con outras cinco edicións de diversa periodicidade en Madrid, Barcelona, Valencia, Bilbao e Sevilla.

Outras feiras ás que o **Craega viaxará en 2020**

A marxe de Biocultura A Coruña, o Craega ten previsto participar noutras tres feiras durante 2020, unha internacional e as outras dúas de ámbito nacional.

- 1. Biofach (Núremberg, Alemaña).** O Consello estará por vixésima vez na feira líder de produtos orgánicos con stand propio. A celebrar entre o 12 e o 15 de febreiro, no Messezentrum haberá representantes de Porto-Muíños, Miele Anta, Conservas Orbe, Jamones González, The Bio Factory, Coraçai, Quescrem e Orballo. De carácter profesional, Biofach constitúe un foro privilexiado para abrir novas canles comerciais.
- 2. Organic Food Iberia (Madrid).** Tamén dirixida ao público profesional, a segunda edición terá lugar en Ifema o 3 e o 4 de xuño. Con máis de cinco mil asistentes, en 2019 pechou a súa estrea cun balance de medio millar de expositores.
- 3. Biocultura Madrid.** Por quinto exercicio consecutivo, o Craega asistirá á feira bio máis importante do Estado. Pensada para público profesional e consumidor, terá lugar do 26 ao 29 de novembro en Ifema. Na súa edición anterior contou coa participación de 800 expositores e 74.500 participantes.

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.



Consulta nuestra página web: 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

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

Realízanse sacrificios ecolóxicos. Matadoiro Comarcal de Sarria.

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

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

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

Servimos pedidos de carne ecolóxica de tenreira envasada ao baleiro.

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

Servimos pedidos de carne ecolóxica de tenreira envasada ao baleiro.

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

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

Pazo de Sabadelle (Chantada, Lugo)
650 343 777

Véndese explotación de arando e framboesa, en conversión a ecolóxico, case no quinto ano de plantación

O Mato (Palas de Rei, Lugo)
628 69 6971/667 558 299

Jorge Piña Rey
Hortatrasalba (Ecoloxía e Saúde)
Produtores de hortalizas, froitas autóctonas e froitos silvestres

Especial hostalería e restauración
Estamos en Trasalba (Amoeiro, Ourense)
650 053 980

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 aloxamento en Ecoagroturismo Arqueixal para inscritos no Craega.

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

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

Xabier (Lugo)
615 420 575

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

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

Véndense fabas ecolóxicas de Lourenzá, a granel ou envasadas.

Vicente Piñeiro Leitón
606 739 015

Alúganse 7 ha en dúas parcelas de terreo en ecolóxico dende o ano 2000, das que 9.000 m² 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 inscritos

Para publicar os anuncios enviar a solicitude a craega@craega.es



Impreso en papel
procedente de
bosques sostenibles

Síguenos en:



Logotipo europeo para os alimentos ecolóxicos



Ronda M.^a Emilia Casas Baamonde, s/n
Edificio Multiusos
27400 Monforte de Lemos (Lugo)
Tel.: 982 405 300
craega@craega.es



FEADER
Europa inviste no rural



XUNTA
DE GALICIA