CONSELLO REGULADOR DA AGRICULTURA ECOLÓXICA GALICIA

REVISTA do CRAEGA

N.º 47 > Outono 2018

A evolución do sector, a debate

Visitamos Bico de Grao, unha cooperativa eco e solidaria

Aumenta a presenza eco galega en Biocultura Madrid

Actividades formativas do Consello en Monforte e Salceda

5 Exceleites para as granxas de produción ecolóxica

3 | A reportaxe
8 | A entrevista
10 | De feiras
13 | Formación
14 | Actualidade
16 | Premios
18 | O que vai vir

CRAEGA

EDITA: Craega
SECRETARIO: Javier García Lozano
DIRECCIÓN TÉCNICA: Manuel María Cancio Álvarez
DEPÓSITO LEGAL: LU 59-2015

Establecementos colaboradores minoristas

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

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

A Despensa do Avó Francisco
R/ Mallorca, 2, baixo
27003 Lugo
982 812 284
info@adespensadoavofrancisco.com

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

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

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

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

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

Ecotenda78
R/ Venezuela, 78
15404 Ferrol (A Coruña)
881 122 675
info@econtenda78.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

Maguz Ecolóxicos
Mercado San Agustín, posto 3
15001 A Coruña
615 600 182
alfredosessa30@gmail.com

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

Puro Bío
R/ Bernardo González Cachamuiña,
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

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

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

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

Establecementos colaboradores hostaleiros

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

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

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

Coto do Rano 2
R/ Reza, 11, baixo
32003 Ourense
988 240 121
www.restaurantecoto.es
info@restaurantecoto.es

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

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

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

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

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

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

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

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

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

XORNADA DE COMERCIALIZACIÓN DE PRODUTOS ECOLÓXICOS DE GALICIA

A produción eco galega non é unha moda pasaxeira

Un cento de produtores galegos de alimentos ecolóxicos e expertos xuntáronse o 7 de novembro en Láncara (Lugo) para desenvolver unha nova Xornada de Comercialización de Produtos Ecolóxicos de Galicia organizada polo Craega. Nesta edición púxose o foco no avance do sector nos últimos anos, tanto de si mesmo como da imaxe que proxecta na sociedade; tamén se abordou a contribución da produción ecolóxica ao mundo rural e, finalmente, reflexionouse sobre a importancia dos hábitos adecuados de alimentación para a nosa saúde.

A cita foi no Museo Integrado do Campo e da Locomoción Agraria, situado na parroquia lucense de Trasliste, a uns 10 minutos de Láncara, un lugar moi especial que inclúe unha interesante colección integrada na Casa de Vázquez, propiedade de Marcos Vázquez, quen exerceu de anfitrión durante o encontro.

Francisco L. Valladares, presidente do Craega, e M. Vázquez, dono de Casa de Vázquez

Vázquez presentou as súas liñas de negocio bio

"Galicia precisa máis Marcos na súa historia. O seu é un exemplo a imitar", resaltou o presidente do Craega en alusión ao emprendedor que se atopa detrás de Casa de Vázquez. Na apertura da sesión, **Francisco López Valladares** fixo fincapé en que ese emblemático espazo de Láncara "simboliza o bo facer, a paixón polo tradicional e unha aposta moi decidida polo rural como medio de vida". Non sen agradecer a presenza de Manuel Rodríguez, director do Agacal, lembrou que o Consello vén defendendo estes valores desde 1997, ano de creación do organismo.

López Valladares: "Nin a produción ecolóxica nin o seu consumo son modas pasaxeiras; chegaron para ficar con nós"

"Nin a produción ecolóxica nin o seu consumo son modas pasaxeiras; chegaron para ficar con nós. España é o primeiro país da UE en superficie agrícola dedicada a este sistema de cultivo e un dos cinco máis importantes do mundo", proseguiu López Valladares. Neste contexto, Galicia está a rexistrar cifras récord: hai 32.000 hectáreas certificadas, máis de mil operadores e as vendas non deixan de medrar. Con esas perspectivas tan optimistas, expresou o seu desexo de que "a mensaxe e o espírito" do anfitrión contaxie as novas xeracións que buscan saída e, por suposto, nas institucións, que "teñen o deber de apoialos".

Enxeñeiro en Mecanización Agraria, doutorando da Universidade de Santiago e propietario dunha casa de labranza con dous séculos de historia, **Marcos Vázquez** profundou nas vantaxes da produción orgánica. "Sementamos cereal ecolóxico para alimentar os nosos xatos. Ata o final están coa súa nai e contan con trazabilidade total certificada polo Craega e por outras administracións públicas. É unha carne de luxo: galega, suprema e ecolóxica", celebra.

Segundo describiu ante os asistentes, a granxa dispón doutra liña de negocio bio, a mazá, e pronto se enriquecerá cun servizo cultural pouco común nas explotacións galegas: un museo. Apaixonado da maquinaria agrícola, a súa inauguración virá facer realidade un soño ao que Marcos Vázquez lle empezou a dar voltas hai unha década.

Na segunda parte da súa intervención puxo o acento en dous problemas que poden comprometer o sector, a dependencia enerxética do gasoil e o cambio climático; malia todo, mostrouse positivo ante o futuro da vida rural, que hai que poñer en valor, entre outras cousas, transmitíndolles a súa importancia aos máis pequenos, que son, sen dúbida, "a garantía de futuro".

A evolución histórica en primeira persoa veu da man de **Xosé Mouriño Cuba**, enxeñeiro técnico agrícola e ex-xefe de servizo do Medio Rural, e un dos partícipes na creación do Craega, quen repasou en profundidade as orixes da agricultura ecolóxica ata chegar aos nosos días. Tras ofrecer unha retrospectiva pola ecoloxía mundial, realizou un percorrido polo seu periplo profesional na Administración pública, que comezou no Departamento de Concentración Parcelaria ata ocupar o cargo de xefe do Servizo de Industrialización e Promoción Agroalimentaria da entón Consellería de Política Agroalimentaria e Desenvolvemento Rural en Lugo, posto no que comezou a cimentar o que serían as bases da creación do Consello, nun programa de actua-

Xosé Mouriño Cuba, un dos artífices da creación do Craega

O xornalista Manuel Cruz centrouse na imaxe da produción eco galega na sociedade

Mouriño Cuba: "O Plan estratéxico é un pulo importantísimo, porque 50 millóns de euros dan para moito, "pero hai que facelo ben"

ción que baseou en catro proxectos (queixos San Simón e do Cebreiro, a DO Ribeira Sacra e a agricultura ecolóxica), unha iniciativa "que levou moito esforzo, moitas horas e tamén algúns rexeitamentos por parte da propia Administración daqueles tempos", ata chegar á fundación do Craega.

Mouriño insistiu en que, malia ter avanzando moito, aínda se require "captar" máis consumidores e para iso "necesitamos un país onde sexamos capaces de explotar o que temos para xerar riqueza". O relator pechou a súa charla cunha mensaxe positiva: "A agricultura ecolóxica chegou e vai quedar; é o futuro", pero fixo unha advertencia: "O Plan estratéxico é un pulo importantísimo, porque 50 millóns de euros dan para moito, "pero hai que facelo ben".

O mercado exterior quere a Galicia e o gran reto que ten o Craega enriba da mesa é asentarse nos circuítos internacionais. "O consumo vai medrando pouco a pouco, pero fóra hai un interesante nicho de mercado. Mel, castaña e distintas producións gandeiras apostan cada vez máis forte por esta liña", recalcou **Manuel Cruz**, presentador e director do programa *Labranza* (CRTVG), e terceiro na rolda de intervencións. O xornalista lembrou como viviu en primeira persoa aqueles primeiros contactos do sector con outros países.

"Ir a Biofach (Alemaña), a maior feira de agricultura eco que se celebra no mundo, e ver o movemento económico que xera o sector en todo o planeta, abriu os ollos", sinalou. "Descubrirlles a moitos produtores o camiño cara á internacionalización e decatarse de como era a realidade noutros países foi fundamental", engadiu. Non en van, anos despois daquelas primeiras viaxes, "o ecolóxico valórase máis fóra que dentro da comunidade".

Segundo as súas pesquisas, hai que remontarse ata a década dos 70 do pasado século para atopar as primeiras alusións ao movemento eco en Galicia. Vencellado co agrarismo e coa loita contra a construción dos encoros, ao principio asociábase á preservación do hábitat tradicional. Nos arquivos da TVG a primeira referencia sobre este modelo de produción aparece en 1986. Trátase dunha noticia sobre un grupo de mozos que se establece na montaña de Lugo para vivir do campo aplicando técnicas de cultivo cada vez máis estendidas en Europa.

Unha década despois, en 1997, fúndase o Craega con sete produtores, catro elaboradores e pouco máis de 13 ha inscritas. "En Galicia, o concepto ecolóxico non era nin coñecido nin valorado", recorda o xornalista. Despois de 21 anos si que existe conciencia de que "a agricultura ecolóxica certificada é o recoñecemento de moitos xeitos de produción herdados dos antepasados", concluíu.

Manuel Cruz: "A agricultura ecolóxica certificada é o recoñecemento de moitos xeitos de produción herdados dos antepasados"

Santiago Carro, nutricionista e adestrador persoal

Manuel Rodríguez, director de Agacal, tendeulle a man ao sector

Pola súa banda, o nutricionista e adestrador **Santiago Carro** dedicou a súa intervención aos denominados alimentos "funcionais" e rompeu coa dicotomía entre os "convencionais" e os "ecolóxicos", e ofreceu numerosos consellos co fin de cambiar os hábitos de alimentación, que deben ir sempre acompañados de exercicio físico. Fixo alusión aos "súper alimentos", entre os que destacou o ovo e os froitos secos, e na súa táboa de calidade alimentaria, na que situou no *top* a alimentación ecolóxica, fixo fincapé na calidade indiscutible das dietas a base de verduras, froitas, peixes e carne, pero sempre de procedencia galega e, a poder ser, de produción eco. Tamén lembrou a relevancia dos almorzos saudables, rachou con algúns mitos existentes ao redor da alimentación e alertou sobre dietas milagre e sobre os produtos "milagreiros" que están detrás de moita mercadotecnia enganosa.

A charla de Carro deu fin tras unha animada rolda de preguntas e coa recomendación da lectura do libro *67 preguntas sobre nutrición y salud que usted debería hacerse*, da súa propia autoría.

A clausura correu a cargo do director de Agacal, **Manuel Rodríguez**, técnico de Medio Rural e agora director da Axencia Galega de Calidade (Agacal), a nova unidade administrativa que, segundo explicou, nace para cubrir un baleiro histórico existente na Consellería do Medio Rural. Ata agora "non existía ningunha unidade administrativa que recollese e protexese, dentro da industria agroalimentaria, o selo de '**calidade diferencial**', xeográfica e vinculada a un xeito diferente de facer as cousas", afirmou.

Neste sentido, Rodríguez salientou: "É curioso que en 2018 o xeito tradicional de facer as cousas sexa o máis moderno de facelas", o que nos está abrindo un nicho de mercado no ámbito internacional, porque, segundo a súa propia experiencia nos supermercados e nas feiras de fóra de Galicia, "temos esa imaxe de produtos de calidade. O produto galego eco vende e, se conseguimos traelo aquí, estaremos máis de actualidade que nunca".

Para logralo incidiu na importancia de establecer un forte vínculo entre a Administración e os produtores, a través da formación (regrada e continúa) e da investigación. "A Administración non pode vivir de costas a vós", manifestou, ao tempo que lle lembrou ao público que o seu equipo "estará sempre a disposición dos operadores para apoiar e para o que necesitedes".

A Xornada continuou na carpa dos petiscos para todos os asistentes e, xa pola tarde, os participantes desfrutaron dunha visita guiada polo Museo e a súa contorna da man do propio Marcos Vázquez.

Esta nova iniciativa do Consello foi patrocinada polo Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación (MAPA), o Feader e a Xunta de Galicia.

Manuel Rodríguez: "O produto galego eco vende. Se conseguimos traelo aquí, estaremos máis de actualidade que nunca"

Tractores con historia: desde Láncara para o mundo

As xoias do museo son un Ferguson gris de 1952 e unha colección de 300 miniaturas de aparellos agrícolas de todos os tempos

Hai case catro décadas que en Panningen (Holanda) se organiza unha feira de tractores históricos. Hoxe aproxímase aos 200.000 visitantes. Ese é o espello no que se mira Marcos Vázquez Marey cando pensa no Museo Integrado de Maquinaria Agrícola Clásica que pronto abrirá en Láncara (Lugo). Leva unha década almacenando vehículos e apeiros de labranza, ademais de investigar como funcionan no estranxeiro os espazos deste tipo. "A nivel europeo, a arqueoloxía industrial agraria ten un nome. Por iso está claro que, se quero converter en algo produtivo este proxecto, teño que apostar pola promoción internacional", explica.

Situado en Casa de Vázquez, nunha explotación en activo que xa cumpriu dous séculos, a xoia da colección é un Ferguson gris de 1952. Leva o apelido do seu inventor, un escocés que daquela deu con algo revolucionario aínda en uso: o enganche de tres puntos. "Pensou moito no confort e na operatividade dos que traballaban no medio rural, incluso máis que nos cartos", celebra Vázquez Marey, ao tempo que menciona outras innovacións como o volante recuberto de pasta ou o motor de arranque eléctrico. Ademais do Ferguson, hai outras seis pezas de diferentes épocas restauradas que, no seu conxunto, serven para reconstruír a historia do tractor.

Tamén retrospectiva é a sección dedicada ao tratamento do cereal. Hai desde fouciños nas súas diversas variantes –apartado que suma un cento de útiles– ata maquinaria de distintas características que foi xurdindo para lles facilitar o día a día aos agricultores. De pechar o percorrido ocúpase a última innovación no sector, a colleitadora autopropulsada. Xa por último, o museo inclúe unha terceira liña expositiva, con 300 miniaturas de aparellos agrícolas de todos os tempos.

Esta familia de Láncara foi pioneira no Consello. Inscribiuse en 1998, un ano despois de que se fundase, e recibiu o número 91. Comezou con mazá ecolóxica con enfoque sidreiro e, a posteriori, engadiu tenreira galega suprema. Enxeñeiro de Mecanización Agraria e Construcións Rurais e cunha tese de doutoramento en marcha, para Vázquez Marey a estrea do museo vén pechar o círculo dunha historia que comezou a fraguarse hai 200 anos.

CASA DE VÁZQUEZ

Ao entrar no local que teñen na ronda das Fontiñas da capital lucense, chama a atención este texto: "Somos tres mulleres que, baixo os principios de agroecoloxía, soberanía alimentaria, solidariedade e consumo responsable, abrimos este espazo de alternativas sustentables para promover a construción dun mundo mellor". Marta Pérez, Amaia Santamarta e Vanessa Ríos son esas tres mulleres, as cales nos abriron as portas deste lugar tan especial.

Bico de Grao, unha semente solidaria e ecolóxica

MELLOR PROXECTO COOPERATIVO NOVO 2018

O seu labor foi recoñecido este ano coa concesión do Premio ao Mellor Proxecto Cooperativo Novo da man da Xunta de Galicia, que agradeceron tanto pola súa dotación económica como pola publicidade que lles reportou, pero o que realmente as encheu de orgullo foi "o recoñecemento en si mesmo, porque o feito de que premien un proxecto de economía social amosa que as cousas están cambiando. "Que se valore institucionalmente un proxecto no que o importante son as persoas e non o factor económico, é alentador", confesan.

O nome do proxecto xorde dunha confusión nun *brainstorming* no que participaban as socias e a familia entre "bico de grao" e "grão de bico" (garavanzo en portugués) e xa non o dubidaron: a frase recollía fielmente a súa filosofía. Para completalo engadíronlle S. Coop. Galega. A idea de ser unha cooperativa tivérona clara dende o primeiro momento, pois xa que ían emprender, querían facer "baixo unha fórmula máis social e democrática".

A cesta da compra

Na tenda podemos atopar unha ampla variedade de produtos: alimentación, cosmética, hixiene, librería... A súa vontade é ter a maior oferta posible para que sexa factible facer a compra enteiramente na súa tenda, sen ter que acudir a outros establecementos convencionais a complementar. Ademais do que se ve, traen practicamente calquera produto ecolóxico por encarga. De entre todos eles, hai varios que chaman a atención, como pode ser a froita deshidratada ou os froitos secos a granel, pero seguramente o que máis sae (uns 25 kg á semana) é a panela (azucre de cana integral).

Máis cara que a convencional?

Malia que unha das razóns que se adoita alegar para non mercar produtos ecolóxicos é o seu prezo, Marta aclara que o produto fresco en ecolóxico en Bico de Grao ten un prezo bastante semellante ao convencional. "O que hai que ter claro é que o que non ten ningunha razón de ser son os prezos que hai en convencional. Se pagas 1 euro por un quilo de arroz que vén da India, como é posible que de aí saia beneficio para quen produce, quen

envasa, quen transporta e quen distribúe? Algo falla, e adoita ser, ademais da explotación, a persoa produtora, a calidade", advirte.

Quen entra en Bico de Grao?

Entre os clientes habituais hai un pouco de todo, pero quizais abundan máis mulleres e homes de 35 a 55 anos e existen varios perfís: dende xente moi comprometida co medio ambiente ata veciñas e veciños do barrio que se van achegando pouco a pouco a este outro xeito de consumo.

Aposta a granel

Ademais de polo prezo, que normalmente baixa, decidíronse por este formato, pois o impacto medioambiental da compra é moitísimo menor. "Hoxe en día todo vén súper empaquetado" e queren loitar contra iso porque o consideran totalmente innecesario. Con este modelo, cada quen decide libremente o que quere comprar. Cóntannos que animan cun desconto a que os clientes traian os seus propios envases da casa para levar o produto. Quizais a maior desvantaxe sexa a dificultade da conservación, en comparación cos produtos envasados en plástico, pero o factor que axuda é a alta rotación que teñen e aconsellan os clientes que garden todo en botes de cristal ou herméticos para garantir a súa duración.

O selo de certificación

Na tenda priman o produto galego e local, en ecolóxico e a granel, "aínda está a cousa bastante complicada", co que complementan cos de fóra. Tamén intentan contactar sempre coa produtora, co fin de minimizar intermediarios e que exista unha relación de confianza e, por suposto, o comercio xusto (co selo Fairtrade). Cando nada disto é posible, si que recorren a produto de fóra (nunca en fresco) e, para penalizalo, grávanlle unha marxe máis ampla.

Practicamente todo está certificado en ecolóxico, salvo un 5 %, que é de comercio xusto. Ese produto concreto está en transición ao ecolóxico, aínda sen o selo. Malia iso, un dos principios deste tipo de comercio é a produción sustentable, coa cal garanten que foi obtida de xeito responsable co medio ambiente.

Consideran que o selo de certificación é unha garantía, sobre todo cando non se coñece a persoa produtora. Aínda así, elas prefiren saber quen as prové, porque na confianza está a base de todo o proceso. Se, ademais, teñen selo, perfecto!

Este boneco... "Fixenöeu"

Na tenda, ademais de alimentación e cosmética, pódense comprar libros, algo de papelería e un agasallo moi especial, os bonecos Fixenöeu, creados por Vanessa a partir de material de refugallo, orixinais e con deseños personalizados: "É un xeito de crear reaproveitando", explícanos. Tamén ofrecen clases de ioga, Pilates e meditación e organizan o xa tradicional Mercadiño de Troco, aberto a toda a cidadanía, obradoiros de almorzos saudables para os máis pequenos e talleres de artesanía.

"Non é un local comercial, simplemente é un fogar"

Este é un dos moitos comentarios positivos que recollemos no seu Facebook. Por iso, preguntámoslle pola importancia que lles dan ás redes sociais. "Son unha moi boa ferramenta para ter contacto cos clientes e seguidores". O feito de seren de balde tamén lles serve para valorar o interese que hai nas súas actividades, promovelas e chegar a máis xente. Tamén a usan para falar de temáticas que lles son afíns: "Posicionarnos política e publicamente é importante para nós como parte do traballo de sensibilización que pretendemos facer", afirman. De feito, o seu próximo proxecto é poñer en marcha a páxina web, xa que é unha demanda habitual.

Reflexións de futuro

Despedímonos de Amaia, Marta e Vanessa pedíndolles unha mirada ao futuro e algunha idea para seguir mellorando no sector: "A tendencia é que cada vez se vai consumir máis, o que é unha alegría". Consideran que sería moi produtivo que houbese un compromiso institucional forte, non tanto en forma de subvencións, senón de aplicación real; por exemplo, que nos colexios ou nos hospitais cociñen con produtos eco. "Aí veríase un compromiso serio e fáctico".

> "Sería moi produtivo que houbese un compromiso institucional forte [...] de aplicación real; por exemplo, que nos colexios ou nos hospitais cociñen con produtos eco"

Arzúa Ecolóxica, 15 anos de compromiso co sector

Un ano máis, Arzúa Ecolóxica, organizada polo Concello de Arzúa en colaboración co Craega, congregou unha gran cantidade de público no recinto feiral Terra do Queixo os días 28 e 29 de setembro. A feira foi anticipada nas redes sociais a través das cales se levaron a cabo diversos sorteos (como un lote de produtos eco) entre os usuarios para ir quentando motores. Xa *in situ*, o evento converteuse nun interesante punto de encontro, idóneo para produtores, distribuidores, consumidores e público en xeral do sector verde en Galicia. Como é habitual nesta iniciativa, o programa nutriuse, ademais de cos expositores, con concertos, talleres e actividades para os máis pequenos.

Na primeira xornada tivo lugar unha exhibición de *grafitti* no propio recinto e, unha hora máis tarde, presentouse o libro *Revoltando á terra* (rede ReVolta). Na sesión da tarde desenvolveuse un obradoiro de *grafittis* e pechou o día o concerto dos Melidaos. O domingo levouse a cabo un obradoiro de *slackline* e a música correu a cargo do grupo De Vacas.

Entre os obxectivos de Arzúa Ecolóxica están ofrecerlles aos consumidores produtos saudables, de máxima calidade, nutritivos e satisfactorios polas súas cualidades organolépticas; vivir e traballar nun ambiente sen contaminación e máis equilibrado sen riscos de toxicidade; fomentar uns sistemas produtivos que axuden a manter este mundo como un lugar máis amigable, máis fermoso e, por riba de todo, máis habitable.

O Consello asiste ao X aniversario de *Fruit Attraction*

Do 23 ao 25 de outubro o Craega asistiu a Madrid para promover a produción ecolóxica galega certificada nesta gran feira internacional de froitas e hortalizas. Durante os tres días que durou o evento unha representación dos nosos produtos de horta ecolóxicos co selo de certificación ocupou un posto no pavillón 6 no recinto Ifema-Feria.

Organizada por Ifema e Fepex, Fruit Attraction cumpriu este ano dez anos de asistencia batendo récords de participación. Deste xeito, afiánzase como un dos principais eventos mundiais do sector hortofrutícola coa asistencia de máis de 80.000 profesionais de 122 países e case 1.700 empresas de 40 países. Trátase, sen dúbida, dunha grande oportunidade para internacionalizar a nosa produción.

Ágora Verde
volve ás prazas galegas

A terceira edición dos nosos mercados ecolóxicos Ágora Verde celebrouse a mediados do verán e durante o outono en diferentes prazas galegas para promover a produción ecolóxica co selo do Consello. Desta volta o percorrido comezou en Sada os días 3 e 4 de agosto e continuou en Monforte de Lemos (23-25 de agosto), Viveiro (30 e 31 de agosto e 1 de setembro) e Lugo (4, 5 e 6 de setembro); Mondoñedo foi o lugar elixido para pechar esta edición, coincidindo coas tradicionais feiras As San Lucas, do 17 ao 21 de outubro.

En cada unha destas feiras diversos produtores expuxeron os seus alimentos certificados e os asistentes puideron atopar froitas e hortalizas frescas, viños e licores, café, conservas de peixe, mel, produtos lácteos etc. Ademais dos *stands*, organizáronse diversos obradoiros e degustacións elaboradas con ingredientes de produción ecolóxica.

Esta iniciativa ten como principal obxectivo informar, concienciar e achegarlle á poboación os produtos galegos ecolóxicos certificados, así como dar a coñecer os seus beneficios para o medio ambiente e para as persoas. Así mesmo, é un bo espazo de encontro para os empresarios e fomenta a comercialización directa, pois achega os produtores e elaboradores bio de toda Galicia aos consumidores.

O Craega saca peito en *Biocultura Madrid 2018*

O Consello saca peito. En Biocultura Madrid (do 1 ao 4 de novembro), a feira ecolóxica máis importante de España, participaron 40 empresas adscritas, un 29 % máis que na edición anterior. "É unha excelente mostra da boa saúde que atravesa o sector", aplaude Francisco López Valladares, presidente da entidade. Celebrada en novembro no Ifema, á cita achegáronse preto de 74.000 persoas durante catro días. Con máis de 800 expositores, constitúe un escaparate sobresaínte tanto para o visitante profesional coma para o consumidor de a pé.

Organizada pola Asociación Vida Sana desde hai 34 anos, o Craega chega a Biocultura Madrid para quedar. Aterraba en 2016 con 24 operadores e en só tres edicións case duplicou a súa participación. "As feiras teñen un retorno significativo. Serven para establecer contactos comerciais e captar novos clientes. Ese ti a ti é difícil de atopar a través doutras canles; por iso, as empresas anímanse a volver", sinala López Valladares. Non é de estrañar entón que o 42,5 % dos inscritos o curso pasado repitan. O director da Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal), Manuel Rodríguez, foi quen de palpar *in situ* o avance do sector, nunha visita na que estivo acompañado polo presidente do Consello.

Baixo o paraugas do Craega reuníronse maioritariamente representantes de produción vexetal. Con 156 metros cadrados, no *stand* agrupado (unha minoría dispoñía de posto propio) podíanse adquirir e degustar desde cervexas artesás e infusións ata viños ecolóxicos. Meles, queixos, iogures e embutidos bio acapararon todo o protagonismo no que a produtos de orixe animal se refire. "O balance superou todas as expectativas. Máis dun operador regresou a Galicia sen existencias. E incluso nalgún caso reclamaron máis xénero dos seus respectivos almacéns para espremer ao máximo os catro días de feira", engade López Valladares. Relevante tamén resulta –prosegue– a elevada porcentaxe de contratos comerciais que se pecharon coincidindo co evento.

Ecohamburguesas *gourmet* para chupar os dedos

Biocultura Madrid 2018 serviu de escenario para a posta de longo das hamburguesas Morenas e Verdes. Co toque especial do *chef* do grupo Nove Pablo Romero Huelin (restaurante Bagos, Pontevedra), foron moitos os que se achegaron ao *showcooking* para coñecer esta nova exquisitez da gandería ecolóxica ourensá. O segredo atópase na mestura innovadora que ideou Verín Biocoop: vacún 100 % ecolóxico das razas Morenas do Noroeste e vexetais que varían segundo a estación do ano. Na feira degustáronse as variedades de outono (tenreira, cebola e tomate deshidratados, e fariña de castaña); inverno (tenreira, cenoria, remolacha e grelos); primavera (vaca e loureiro); e verán (tenreira, mazá, perexil e allo). Para acompañar, púxose cervexa Curuxa Bio e viño ecolóxico branco Xangall.

Presentado en Biocultura por José Luis Vaz, xerente de Verín Biocoop, o proxecto conta coa colaboración do Centro Tecnolóxico da Carne, o Craega –representado no acto polo seu secretario, Javier García Lozano– e a Asociación Galega de Cooperativas Agroalimentarias (Agaca). Está financiado polos fondos Feader, Xunta de Galicia e o Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación (MAPA).

O cultivo en "liña clave", tema central das Xornadas de Monforte

Os días 25 e 26 de setembro o Centro de Formación e Experimentación Agroforestal de Monforte de Lemos acolleu as Xornadas Técnicas tituladas "Liña clave e técnicas de permacultura: mellora de superficies extensivas para produción ecolóxica", organizadas polo Servizo de Promoción de Calidade Agroalimentaria e o Craega.

O encargado de impartilas foi Jesús Ruiz Gámez, experto en deseño de parcelas con liña clave con manexo hidrolóxico, ademais de topógrafo e formador en agroecoloxía. Durante os dous días afondou sobre esta técnica, que se emprega para mellorar o solo rapidamente, unha acción combinada de deseño e uso de arados de non volteo da terra, da cal pormenorizou sobre as súas vantaxes.

Ruiz explicou as condicións indispensables para rexenerar o solo, "ler" a topografía natural da paisaxe e utilizar a súa forma e contorna para determinar o deseño e a posición de represas, gabias de infiltración, desaugadoiros, áreas de irrigación, camiños, valos, cortellos, currais, casas e liñas de árbores. Igualmente, analizouse a utilidade das curvas de nivel e as curvas a desnivel e aprendeu a marcalas no terreo a través dunha práctica de campo.

Tamén se amosou o uso do apeiro Yeomans, que engloba os patróns *keyline* de cultivo e os beneficios deste tipo de utensilio, co cal é posible cultivar a terra sen xirala, descompactala, eliminar malas herbas, inxectar microorganismos directamente á terra, sementar e aplicar *compost*, todo cunha soa pasada do tractor.

Esta actividade formativa estivo dirixida a agricultores, gandeiros, enxeñeiros forestais, agrícolas e xerentes de terras públicas e privadas e asesores técnicos da Administración.

Salceda acolleu unha xornada sobre horta eco

Máis de medio cento de produtores ecolóxicos, estudantes e moitas outras persoas interesadas no sector achegáronse á xornada técnica que organizaron o pasado 9 de novembro a Consellería do Medio Rural e o Craega na Estación Experimental Agrícola do Baixo Miño (Salceda de Caselas, Pontevedra). Esta actividade, impartida polo enxeñeiro técnico agrícola José Manuel Torres Nieto, desenvolveuse sobre o eixe de dúas necesidades: a formación dos produtores da agricultura ecolóxica para conseguir o cumprimento da normativa deste sistema de produción e a implicación do produtor nun sistema de formación estratéxico que lle permita orientar a súa explotación a medio prazo para lograr unha rendibilidade sustentable no tempo, así como un equilibrio agroecolóxico no seu sistema produtivo.

As explicacións de Torres Nieto serviron para que os asistentes comprendesen un pouco mellor as bases deste modelo. Especial fincapé fixo na interpretación das análises do solo co fin de optimizar os cultivos da horta (en particular os macronutrientes e os micronutrientes), as técnicas para o aproveitamento da auga e os métodos de extracción de cultivo máis convenientes. Como o relator traballa en Almería, parte da súa intervención centrouse no desenvolvemento da agricultura eco en territorio andaluz: tipos de invernadoiro, rego, enfermidades máis frecuentes etc.

Primeiro encontro entre o *Craega* e o *Agacal*

O día 16 de outubro o director da Axencia Galega da Calidade Agroalimentaria (Agacal), Manuel Rodríguez, recibiu ao presidente do Craega, Francisco López Valladares, e mais ao seu secretario, Javier García Lozano, como representantes desta entidade, co fin de establecer unha primeira toma de contacto entre ambos os órganos. As dúas partes aproveitaron para afondar no Plan estratéxico de produción ecolóxica, que foi presentado publicamente neste exercicio. Este documento establece a folla de ruta que se vai seguir nos vindeiros anos co obxectivo de que en 2021 Galicia conte cunhas 40.000 hectáreas de superficie certificada como ecolóxica.

Este é o primeiro encontro formal entre ambas as entidades e o presidente do Consello aproveitou para presentarlle ao responsable da Xunta o traballo e a filosofía da entidade. Entre outras cousas, amosoulle os obxectivos que teñen de cara ao futuro e ambas as partes analizaron as cifras relacionadas coa agricultura ecolóxica, que seguen coa tendencia a alza ano tras ano.

O Agacal vén substituír ao Instituto Galego de Calidade Alimentaria (Ingacal) e constitúese como o ente responsable de garantir e promover estes produtos de calidade. Neste sentido, o novo director trasladoulle o seu apoio ao Consello de cara a fomentar este tipo de agricultura e as súas vendas.

'Bos para a *natureza*, bos para *ti*'

CONSELLO REGULADOR DA AGRICULTURA ECOLÓXICA GALICIA

BUSCA O NOSO SELO

Este slogan púidose escoitar durante todo o mes de novembro no programa *Tempo Serán* da CRTVG. A frase completa, "Produtos ecolóxicos galegos: bos para a natureza, bos para ti", abre a nova campaña que o Craega puxo en marcha, nesta ocasión a través da televisión pública, co obxectivo de concienciar a poboación sobre a importancia da alimentación ecolóxica e certificada co selo do Consello Regulador, tal como lembra o *spot* no seu remate.

O anuncio alterna imaxes dos diferentes segmentos da produción ecolóxica galega: acuicultura e conservas, pan e cereais, produción láctea, produción vitícola, horticultura etc. e emitiuse ata o 30 de novembro abrindo e pechando a información meteorolóxica vespertina.

De Ecuador a Palas de Rei
na procura dunha economía sostible

Situado na comarca da Ulloa, o de Arqueixal (Palas de Rei) é un paradigma de turismo sostible que racha fronteiras. E se non que llo pregunten ao ministro ecuatoriano do ramo, Enrique Ponce de León Román. A xira que fixo por España en novembro levouno ata este singular complexo que converteu o medio rural en negocio sen vulnerar o medio ambiente. "O que máis lle chamou a atención é que desde a tradición se poida innovar e ofertar algo de valor", explica Xosé Luis Carrera, xerente de Arqueixal.

Ademais de participar nun obradoiro de queixo, Ponce de León tivo ocasión de coñecer o conxunto de vivendas antigas que foron acondicionadas para a acollida de hóspedes. "Quedou impresionado coa conservación da casa e do museo. Pareceulle que todo isto está moi vivo", sinala. Organizada por unha profesora da Universidade da Coruña que impartiu clase no país suramericano, a visita serviu para que o ministro tomase boa nota do modelo de negocio e deixase as portas abertas de cara a futuras colaboracións.

O Craega participa no I foro da Coruña sobre *hábitos saudables*

O Paraninfo da Universidade da Coruña foi o escenario os días 18 e 19 de outubro do I Foro de Consumo e Alimentación Saudable no que Craega participou cunha charla impartida por Javier García, secretario do Consello, que falou sobre "As vantaxes da produción ecolóxica".

Concepción Torres, esquerda; Francisco L. Valladares; Ángel Rivas (primeiro termo); Jesús Valiño (Figueroa SC) e Manuel Calvelo

Cinco **Exceleite** para as granxas ecolóxicas

O hotel Spa Attica 21 de Vilalba acollía o 6 de novembro a entrega dos II Premios Exceleite á "excelencia hixiénico-sanitaria das explotacións leiteiras de leite cru de vaca". O acto estivo presidido polo conselleiro do Medio Rural, José González, xunto coa conselleira de Medio Ambiente, Territorio e Vivenda, Ángeles Vázquez, e co presidente do Consello, Francisco L. Valladares.

Preto de 5.000 granxas galegas podían optar a estes premios, todas as que están inscritas no Rexistro de Explotacións Leiteiras de Calidade Diferenciada (Recaldi) e que, polo tanto, están en disposición de usar o distintivo de calidade Galega 100%. Delas seleccionáronse, con criterios técnicos, as 50 explotacións finalistas e, posteriormente, os 20 recoñecementos entregados.

Na categoría de produción ecolóxica cinco ganderías foron galardoadas polo seu bo facer. Ángel Rivas Lamas (Friol) e Concepción Torres López (Chantada) recolleron os premios ouro e prata, respectivamente, e foron distinguidos con diplomas as ganderías Figueroa SC (Arzúa), Manuel Calvelo Capelo (Negreira) e a Cooperativa Burgo de Negral (Friol).

EXCELEITE DE OURO 2018 DE GANDERÍA ECOLÓXICA

Ángel Rivas: "O campo galego ten futuro, pero os gandeiros temos que valorarnos máis"

Ángel Rivas Lamas naceu nunha pequena aldea de Friol (Lugo). Con 12 anos foise estudar Bacharelato e Mestría Industrial á Coruña. A diferenza da maioría, a súa foi unha viaxe de ida e volta porque logrou converter o rural no seu medio de vida. "O campo galego ten futuro, pero os gandeiros temos que valorarnos máis. Os problemas veñen cando un non se sente cómodo co seu rol", reivindica.

Premio Exceleite de Ouro 2018 de Gandería Ecolóxica por segundo ano consecutivo, o bo facer vaille no sangue. Os inicios da explotación remóntanse a 1921, cando o seu avó se fixo coas terras que viña traballando para a nobreza da zona. "Viuse entre a espada e a parede. Se non mercaba, botábano. Tivo que pedir un préstamo e, con moito esforzo, saíu adiante", lembra.

O gañador do certame pertence á terceira xeración dunha saga de gandeiros. Colleu as rendas do negocio en 1981 e en 2003 iniciou a conversión ao modelo ecolóxico. "Daquela contabamos cunha marxe neta de 0,18 €/litro. Era viable, pero tiñamos a necesidade de buscar un prezo diferenciado", argumenta. Certificado polo Craega en 2005, hoxe suma 90 cabezas e unha produción de 360.000 litros anuais, cantidade que desde 2017 se destina integramente a Casa Grande de Xanceda. Á historia da granxa de Friol vén de incorporarse a cuarta xeración, Xosé Antonio Rivas Corredoira. O futuro está garantido.

EXCELEITE DE PRATA 2018 DE GANDERÍA ECOLÓXICA

Concepción Torres: “Véndeno coma se fose un luxo, pero o eco xa se facía hai cen anos”

A granxa que Concepción Torres López rexenta en Chantada estréase no mercado ecolóxico con bo pé. Hai só seis meses que vende con selo –asinou contrato con Celta– e acaba de facerse co Exceleite de Prata na súa categoría. “Se mantivese o modelo convencional, xa tería pechado”, advirte. A pesar de que o sistema de produción se encarece, hai un retorno que, ao seu xuízo, serve para equilibrar a balanza.

Herdanza dos seus pais, Torres colleu as rendas da granxa 35 anos atrás, pero en 2016, despois das dificultades que viña atravesando o sector lácteo, viuse na obriga de buscar outro camiño e empezar a facer as cousas dun xeito máis respectuoso co medio ambiente. “Véndeno coma se fose un luxo, pero o eco xa se facía hai cen anos. Non imos cara a algo novo”, sinala. “A xente ten medo a todo o que sexa novo, pero na nosa explotación apenas cambiamos nada”, engade.

No seu caso o mañá pende dun fío. “Ningunha das miñas fillas quere saber nada. É moi atado. Son 365 días ao ano. Polo demais, é un traballo máis digno que moitos outros”, conclúe.

A asociación HG&T premia a cervexa artesá Bubela

A finais do pasado verán o Grupo de Hostalería Galega e Turismo HG&T organizou un certame con 14 catadores profesionais para valorar as mellores cervexas artesás galegas; nel resultaron premiadas dúas de procedencia eco certificada co selo do Craega: Bubela Trigo acadou a medalla de ouro, e Bubela Moura, a de bronce.

Once empresas do Craega súmanse a *Biofach*

Celébrase desde 1990 en Núremberg, unha cidade situada ao sueste de Alemaña, e hoxe é a maior feira de produción ecolóxica do mundo. Prevista entre o 13 e o 16 de febreiro de 2019, Biofach é unha desas citas que o Craega ten marcada en vermello no calendario con meses de antelación. Finalmente son once as empresas do Consello que se suman á vindeira edición: Porto-Muíños, Biofactory, Sensus Green Mixology, Connorsa, Jamones González, Mieles Anta, Frutos El Nogal, Lugar da Veiga, Conservas Orbe, Orballo Innov. Forestales e Producto de Aldea.

Para todos eles representa unha oportunidade única para establecer contactos con provedores internacionais e tender pontes á hora de exportar os seus produtos. Dirixida ao público profesional, na anterior convocatoria pasaron polo recinto 44.000 visitantes de 129 países e asistiron máis de 2.500 expositores.

Aínda hai tempo para apuntarse a *Natural & Organic Products*

A de Núremberg non é a única cita internacional que o Craega ten no calendario no primeiro semestre de 2019. A inscrición en Biofach está pechada, pero os operadores interesados aínda poden apuntarse a Natural & Organic Products Europe. A celebrar en Londres o 7 e o 8 de abril, tamén está pensada para o visitante profesional. O exercicio precedente pechou con 700 expositores e máis de 10.500 visitantes.

The Natural Food Show

Natural Beauty & Spa

Natural Living

Natural Health

Taboleiro de anuncios

Produtos de tempada ecolóxicos e certificados.
Servimos a domicilio (tamén envíos por mensaxería): pedidos, bonos regalo e cestas
Visitas concertadas para grupos e particulares
Estamos en Tras do Eixo, 25 Cacheiras (Teo, A Coruña)
A horta de Dubra
José Domínguez Dubra
646 413 844
Facebook: A Horta de Dubra

Fragaira - Viveiro de plantas de froitos silvestres.
Vendemos plantas de arando, framboesa, mora, grosella vermella e grosella negra certificadas en ecolóxico en Negreira (A Coruña).
699761644
fragaira@gmail.com
www.fragaira.blogspot.com

Venda de carne de vacún de produción ecolóxica de raza Limusin; véndense canais e medias canais, tamén se fai o despece segundo o desexe o cliente e pódeselle poñer no domicilio en transporte frigorífico para non romper a cadea de frío.
Vicente Prieto Ledo
609 864 738
info@limusinatouza.com

Servimos pedidos de carne ecolóxica de tenreira envasada ao baleiro.
Carnicería La Tomea (Rábade, Lugo)
Jesús Dapena
982 390 355 - 607 289 806

Véndense fabas ecolóxicas de Lourenzá, a granel ou envasadas.
M.ª Josefa Leitón Ramallal
648 705 100 / 982 146 006

Recibimos visitas guiadas de escolares e grupos na nosa explotación ecolóxica de Rubia Galega.
Pazo de Sabadelle (Chantada, Lugo)
650 343 777

Carmen de Socastro
Na horta ecolóxica "Carmen de Socastro" temos produtos de tempada. Estamos en Socastro, 11, concello de Rois, A Coruña. Ven e coñécenos!
carmensocastro@hotmail.com
630 167 138

Servimos pedidos de carne ecolóxica de tenreira envasada ao baleiro.
Carnicería Carballada (Sarria, Lugo)
982 886 225
carniceriacarballada@hotmail.com

Repartimos cestas personalizadas de verdura e froita no concello de Lugo, que se poden complementar con produtos biodinámicos ou ecolóxicos certificados.
A Panturreira, A Pontenova (Lugo)
Isabel Zaera Dolz: 637 849 641
izaera@granjashambhalla.com
granjashambhalla.com
650 343 777

Realízanse sacrificios ecolóxicos.
Matadoiro Comarcal de Sarria.
San Xulián da Veiga, 27614
Luís López: 982 531 273

Granxa certificada de carne de vacún, ovino e porco celta en varios pesos. Posibilidade de servir en despeces en distintos formatos.
Granxas de Lousada SC
657 103 467
sboados@gmail.com

Descontos 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

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 m² están plantadas de maceiras para sidra.
José Hermida Fernández
A Graña, 27835 Roupar
Xermade (Lugo)
649 428 364
an.geles@hotmail.com

Soutoseco: fariña de castaña ecolóxica, feita en muíño de pedra. 100 % castaña, envasada en bote reutilizable.
soutoseco@gmail.com
www.facebook.com/soutoseco.soutoseco

Sección gratuíta para os inscritos
Para publicar os anuncios enviar a solicitude a craega@craega.es

Logotipo europeo para os alimentos ecolóxicos

CONSELLO REGULADOR DA AGRICULTURA ECOLÓXICA
GALICIA

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

Síguenos en:

Impreso en papel 100% Reciclado

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

FEADER
Europa inviste no rural

XUNTA DE GALICIA