

O Craega aterra en BioCultura A Coruña en plena eclosión da agricultura ecolóxica

- **21 empresas certificadas amosarán as súas propostas no ‘stand’ agrupado do Consello**
- **O Craega ten especial protagonismo no programa de actividades e impartirá obradoiros, degustacións e ‘show cooking’**
- **Con 150 expositores, a feira terá lugar en EXPOCoruña entre o 28 de febreiro e o 1 de marzo**

Boqueixón, 22 de febreiro de 2020-. O eco galego chega á segunda edición de BioCultura A Coruña en plena eclosión do sector. O Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica de Galicia (Craega) é líder español en leite, carne avícola e acuicultura. A entidade certificadora na comunidade aterra na feira bio máis importante do Estado cunha elevada participación. Durante tres días, 21 operadores achegarán as súas propostas a profesionais e público xeral no *stand* agrupado do Craega. Así mesmo, o Consello terá especial protagonismo no programa de actividades e da súa man celebraranse catas, degustacións, obradoiros ou mesas redondas.

A feira abre as súas portas o vindeiro venres 28 de febreiro en EXPOCoruña (de 10 a 20 h.) con 150 expositores e unha previsión de asistencia de 13.000 persoas. O sábado 29 poderase visitar no mesmo horario e o domingo 1, de 10 a 19 h. O Craega terá un papel de peso. Baixo o seu paraugas, expoñerán os seus produtos 21 inscritos con diferentes liñas de produto: Camemorcol; Biowak; Jamones González; Miele Anta; Bubela Artesá; Galuriña; The Bio Factory; Verín Biocoop; Galletas Daveiga; Cafés Saburido (Sabora); Celtaverde; Conservas do Támega; Maruxas de Nata; Producto de Aldea; Sovoral; Daiquí; Bodegas Corisca; Euro Andean Trading; Adegas Xangall; Mirabel do Rosal-Alén do Val; e Algamar.

O Consello tamén participa na feira co obxectivo de arroupar a todas as empresas certificadas e por iso habilitará un punto propio de información para explicar aos asistentes todo o que precisen sobre a agricultura ecolóxica. En 2018, a entidade pechou a súa memoria cun balance récord e rexistrou os mellores datos desde que botou a andar en 1997: 1.152 operadores, 33,736,44 hectáreas e 78,7 millóns de euros en volume de vendas certificadas.

PROGRAMA DE ACTIVIDADES. O Craega tamén cobra un protagonismo especial na axenda de actividades. En colaboración coa Asociación Vida Sana e a Xunta, pon o seu gran de area na programación con propostas para todos os públicos. Para comezar e xunto con Intereco, o Consello impartirá un obradoiro de etiquetado dirixido a consumidores (venres 28, 12.30 h). Ademais de explicar como se identifican os alimentos ecolóxicos, haberá unha pequena degustación cunha ampla gama de produtos certificados.

O chef monfortino Martín Mantilla poñeráse detrás fogóns para dirixir un *show cooking* sobre cociña tradicional e produtos ecolóxicos. Haberá varias sesións: venres 28 (14 h e 17.30 h); sábado 29 (13 h e 16 h) e domingo 1 (13 h e 16 h). Outro dos pratos fortes será a cata sensorial de viños ecolóxicos (venres 28, 16 h). Intervirán Natalia Rodríguez, de Bodegas Corisca; e Luis Buitrón, presidente da Asociación Galega de Enólogos (AGE).

O domingo 1 están previstas dúas mesas redondas. Baixo o título *Mulleres eco-empendedoras*, a primeira actividade (12 h) poñerá o foco nas producións do rural e contará coa participación de Begoña Troncoso Fernández (Adegas Xangall); Concha Blanco (gandeira de vacún de leite ecolóxico e membro do Sindicato Labrego Galego); Jessica Rey (responsable de Marketing de Casa Grande de Xanceda) e Rocío Freire (vicepresidenta do Craega). Dedicada ás producións do mar, na segunda mesa redonda (13 h) estarán Carmen Sánchez (Galuriña, empanadas de algas); Cristina García (Algas La Patrona); Marta Villaverde (subdirectora xeral de Pesca e Mercados da Pesca da Consellería do Mar); e Dolores Paz Pérez (produtora de mexillón ecolóxico e socia fundadora de Dime Salnés).

Ese mesmo día (11 h), Dolores Raigón, vicepresidenta da Sociedade Española de Agricultura Ecolóxica (SEAE), presentará o documento *Evidencias Científicas sobre a Producción Ecolóxica*.

O público infantil dispón tamén dun espazo propio. Para que os cativos aprendan os conceptos básicos da agricultura ecolóxica, celebraranse varios obradoiros de cociña, horta e queixo ecolóxicos, entre outros. O venres será a quenda dos grupos escolares, e o sábado e o domingo haberá sesións cada media hora.



A Consellería de Medio Rural, a través da Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal), financia as actividades de promoción do Craega en BioCultura A Coruña. Co seu apoio, a Asociación Vida Sana organiza a segunda edición desta feira na cidade herculina, un evento no que tamén conta co respaldo da Deputación e o Concello.

[CONSULTAR PROGRAMA COMPLETO](#)