

El Craega aterriza en BioCultura A Coruña en plena eclosión de la agricultura ecológica

- **21 empresas certificadas mostrarán sus propuestas en el ‘stand’ agrupado del Consello**
- **El Craega tiene especial protagonismo en el programa de actividades e impartirá talleres, degustaciones y ‘show cooking’**
- **Con 150 expositores, la feria tendrá lugar en EXPOCoruña entre el 28 de febrero y el 1 de marzo**

Boqueixón, 22 de febreiro de 2020-. El eco gallego llega a la segunda edición de BioCultura A Coruña en plena eclosión del sector. El Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica de Galicia (Craega) es líder español en leche, carne avícola y acuicultura. La entidad certificadora en la comunidad aterriza en la feria bio más importante del Estado con una elevada participación. Durante tres días, 21 operadores acercarán sus propuestas a profesionales y público general en el *stand* agrupado del Craega. Asimismo, el Consello tendrá especial protagonismo en el programa de actividades y de su mano se celebrarán catas, degustaciones, talleres ou mesas redondas.

La feria abre sus puertas el próximo viernes 28 de febrero en EXPOCoruña (de 10 a 20 h) con 150 expositores y una previsión de asistencia de 13.000 personas. El sábado 29 se podrá visitar en el mismo horario y el domingo 1, de 10 a 19 h. El Craega tendrá un papel de peso. Bajo su paraguas, expondrán sus productos 21 inscritos con diferentes líneas de producto: Camemorcol; Biowak; Jamones González; Miel Anta; Bubela Artesá; Galuriña; The Bio Factory; Verín Biocoop; Galletas Daveiga; Cafés Saburido (Sabora); Celtaverde; Conservas del Támega; Maruxas de Nata; Producto de Aldea; Sovoral; Daiquí; Bodegas Corisca; Euro Andean Trading; Adegas Xangall; Mirabel del Rosal-Alén do Val; y Algamar.

El Consello también participa en la feria con el objetivo de arrojar a todas las empresas certificadas y por eso dispondrá de un punto propio de información para explicar a los asistentes todo lo que necesiten sobre la agricultura ecológica. En 2018, la entidad cerró su memoria con un balance récord y registró los mejores datos desde que echó a andar en 1997: 1.152 operadores, 33,736,44 ha y 78,7 millones de euros en volumen de ventas certificadas.

PROGRAMA DE ACTIVIDADES. El Craega también cobra un protagonismo especial en la agenda de actividades. En colaboración con la Asociación Vida Sana y la Xunta, pone su grano de arena en la programación con propuestas para todos los públicos. Para comenzar y junto con Intereco, el Consello impartirá un taller de etiquetado dirigido a consumidores (viernes 28, 12.30 h). Además de explicar cómo se identifican los alimentos ecológicos, habrá una pequeña degustación con una amplia gama de productos certificados.

El chef monfortino Martín Mantilla se pondrá detrás de los fogones para dirigir el showcooking *Cocina tradicional y creativa con productos ecológicos gallegos*. Habrá varias convocatorias: viernes 28 (14 h y 17.30 h); sábado 29 (13 h y 16 h) y domingo 1 (13 h y 16 h). Otro de los platos fuertes será la cata sensorial de vinos ecológicos (viernes 28, 16 h). Intervendrán Natalia Rodríguez, de Bodegas Corisca; y Luis Buitrón, presidente de la Asociación Gallega de Enólogos (AGE).

El domingo 1 están previstas dos mesas redondas. Bajo el título *Mujeres eco-emprendedoras*, la primera actividad (12 h) pondrá el foco en las producciones del rural y contará con la participación de Begoña Troncoso Fernández (Adegas Xangall); Concha Blanco (ganadera de vacuno de leche ecológica y miembro del Sindicato Labrego Galego); Jessica Rey (responsable de Marketing de Casa Grande de Xanceda) y Rocío Freire (vicepresidenta del Craega). Dedicada a las producciones del mar, en la 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); y Dolores Paz Pérez (productora de mejillón ecológico y socia fundadora de Dime Salnés).

Ese mismo día (11 h), Dolores Raigón, vicepresidenta de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica (SEAE), presentará el documento *Evidencias Científicas sobre la Producción Ecológica*.

El público infantil dispone también de un espacio propio. Para que los más pequeños aprendan los conceptos básicos de la agricultura ecológica, se celebrarán varios talleres de cocina, huerta y queso ecológicos, entre otros. El viernes será el turno de los grupos escolares, y el sábado y el domingo habrá sesiones cada media hora.

La Consellería de Medio Rural, a través de la Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal), financia las actividades de promoción del Craega en BioCultura A Coruña. Con su apoyo, la Asociación Vida Sana organiza la segunda edición de esta feria en la ciudad herculina, un evento en el que también cuenta con el respaldo de la Diputación

y el Concello.

[CONSULTAR PROGRAMA COMPLETO](#)