

BIG BANG VERDE EN GALICIA

A superficie ecolóxica
medra case un 144 %
na última década

Memoria anual
do Craega

Benigno Pereira desvélanos
o segredo do éxito da súa
adega Pereimos 2007

O sector eco resiste á COVID-19

Cociña eco con Martín Mantilla

Actualizamos o calendario de feiras

- 3** | Memoria anual do Craega
- 8** | A entrevista
- 10** | Actualidade: especial COVID-19
- 15** | De feiras
- 16** | Cociña eco
- 18** | O que vai vir



CRAEGA

EDITA: Craega
 SECRETARIO: Javier García Lozano
 DIRECCIÓN TÉCNICA: Manuel María Cancio Álvarez
 RESPONSABLE DE COMUNICACIÓN: Elva Otero Radío
 DEPÓSITO LEGAL: LU 59-2015

Establecementos colaboradores minoristas

A Casa da Quenlla, SC

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

A Cesta da Saúde

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

A Despensa do Avó Francisco

R/ Mallorca, 2, baixo
 27003 Lugo
 982 042 056 - 653 985 961
info@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, 41, local 5,
 Galería Viacambre
 32003 Ourense
 988 219 849
euconsumoresponsable@gmail.com

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
ecotenda@hortafresca.eu

La Aldea Biomarket, SL

Avda. Finisterre, 25
 15004 A Coruña
 981 976 165
info@laaldeabiomarket.com
www.laaldeabiomarket.com

Oibio

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

Puro Bio

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@todobio.com
www.todobio.com

Verde Bioleta, SL

R/ Pizarro, 81
 36204 Vigo
 Pontevedra
 986 493 617 - 986 113 068
tienda@verdebioleta.es

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@canelalaba.com

Fogar do Santiso

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

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
info@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
info@paprica.es
www.paprica.es

Restaurante Porta Santiago

Ronda da Muralla, 176
 27002 Lugo
 982 252 405
portasantiago@mondo-r.com

Taberna do Labrego

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



De esquerda a dereita, Javier García (secretario do Craega); José González (conselleiro en funcións do Medio Rural); Francisco L. Valladares (presidente do Craega) e Manuel Rodríguez (director da Agacal)

As vendas de ecolóxico soben un 17,8 % e achéganse aos 93 M€

O sector ecolóxico segue medrando en 2019. A demanda cada vez maior de produtos certificados dispara as vendas en taxas de dous díxitos (17,88 %) e a facturación roza os 93 M€. Ao abrigo do interese que o bio esperta en mercados nacionais e internacionais, tamén crecen a superficie (2,9 %) e os operadores (2,6 %). Así se desprende do informe anual de actividade do Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica de Galicia (Craega), que o día 27 de xullo presentou no pazo de Quián (Boqueixón) o presidente da entidade, Francisco López Valladares. Estivo acompañado polo conselleiro en funcións do Medio Rural, José González, e o director da Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal), Manuel Rodríguez.

“As cifras avalan o labor deste Consello ano tras ano. A demanda, cada vez maior, de produtos ecolóxicos disparou as vendas en taxas de dous díxitos e o volume acada xa os 92,7 millóns de euros malia que, que en menor medida, medran tamén outras variables: a superficie e os operadores”, destacou Valladares.

Sen abundar máis na análise dos datos, o presidente do Craega aproveitou a intervención para comentar os resultados dunha sondaxe interna sobre os efectos da COVID-19 no sector. “Aínda

que houbo excepcións, case o 54 % dos enquisados diminuíron a súa facturación por mor da pandemia. As vendas caeron de forma significativa: catro de cada dez reduciron as súas transaccións á metade ou incluso máis”, sinalou.

O informe tamén deixa claro que a crise do coronavirus deu o empurrón definitivo á venda *on line*. O 89 % dos enquisados non dispoñía deste servizo antes da pandemia, pero un 12,3 % púxoo en marcha durante o estado de alarma. Agora, á vista do escenario actual, tres de cada dez teñen previsto activar a venda *on line* a curto-medio prazo.

Ademais de celebrar os datos, o conselleiro do Medio Rural manifestou a vontade da Xunta en “colaborar nesta liña que vai moi ligada á sustentabilidade medioambiental que propugna a UE”. Neste sentido, anunciou que se vai pechar “un acordo co Craega para que a produción agraria e gandeira de todas as aldeas modelo de Galicia sexa certificada en ecolóxico”. Así mesmo, a xuízo de José González, os datos demostran que a agricultura ecolóxica non só é unha “actividade que xera riqueza e emprego no noso agro”, senón tamén unha “aposta por unha produción sustentable e respectuosa co medio ambiente, que encaixa perfectamente cos principios reitores da futura PAC”.

A superficie
certificada
medra case tres
puntos en 2019
e supera as
34.738 ha

CRAEGA FAI AS CONTAS DE 2019

Como cada ano, o Consello realiza o seu informe de actividades anual para analizar a evolución económica do sector ecolóxico en Galicia e de novo a colleita volve ser moi frutífera.

A continuación debullamos os datos máis salientables con especial atención nos seguintes parámetros: superficie inscrita no cultivo ecolóxico, número de operadores e volume de vendas certificadas.



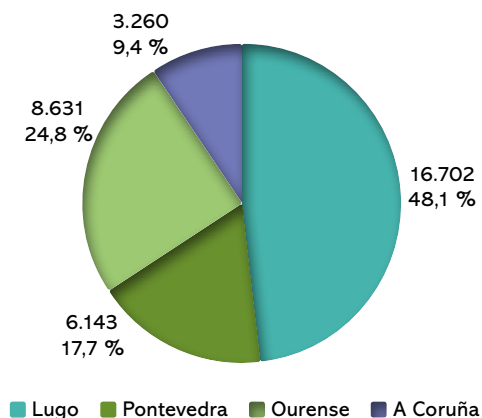
O titular do Medio Rural celebrou os datos económicos do sector

1. A superficie ecolóxica

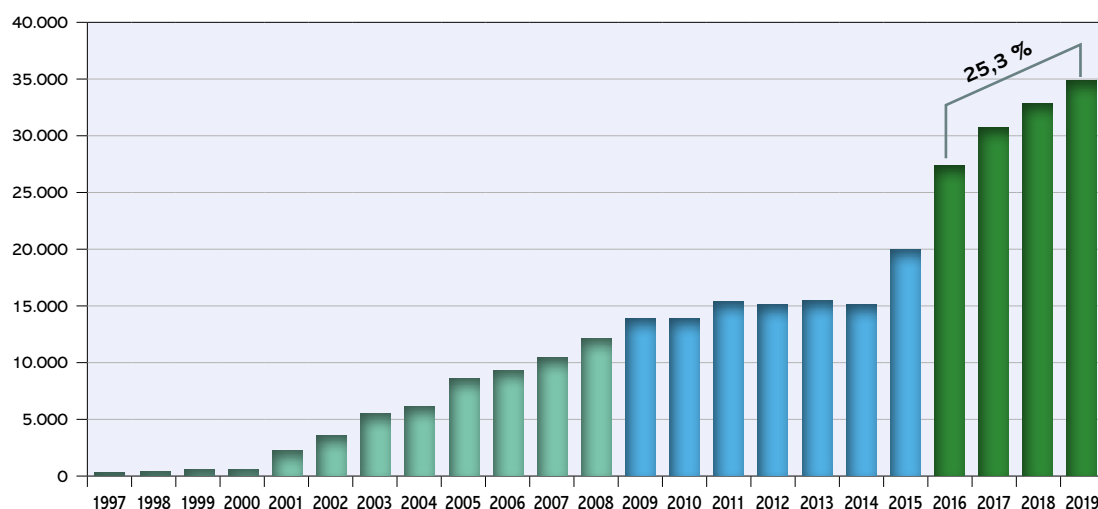
Superficie certificada (ha). Comparativa 2018-2019

	SUPERFICIE 2018 (ha)	SUPERFICIE 2019 (ha)	VARIACIÓN (ha)	VARIACIÓN (%)
Lugo	16.507,28	16.702,49	195,21	1,18 %
Pontevedra	6.009,49	6.143,4	133,91	2,23 %
Ourense	8.252,96	8.631,52	378,56	4,59 %
A Coruña	2.966,71	3.260,71	294	9,91 %
Galicia	33.736,44	34.738,12	1.001,68	2,97 %

Superficie inscrita ecolóxica (ha) 2019



Evolución da superficie total inscrita en hectáreas (1997-2019)



- Con 34.738,12 ha en toda Galicia, a tendencia positiva mantense e rexistra unha suba do 2,9 % con respecto a 2018. Cómpre lembrar que nunha década medrou un 143,9 %.
- Por provincias, Lugo concentra case a metade (48,1 %) da superficie ecolóxica. Cun incremento de case dez puntos, A Coruña é a provincia que máis medra respecto do ano pasado (2.967 ha; en termos porcentuais: 9 %).

Terras arables, pastos permanentes e cultivos permanentes

Terras arables

- Lugo e A Coruña representan o 84 %.
- As plantas recollidas en verde (millo forraxeiro, chícharos, nabos e praderías) acaparan o 74,2 % dos cultivos arables.
- Ás hortalizas frescas e aos amorodos dedícanse 124,56 ha, o 44,2 % na provincia da Coruña.
- Os cereais ocupan unha extensión de 234,2 ha. Máis da metade (52,7 %) atópase en Lugo.

Pastos permanentes

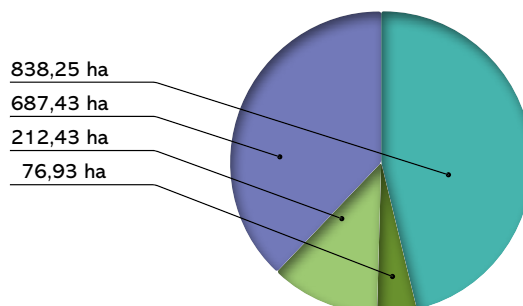
- Cun 43,7 % da superficie rexistrada en Galicia, a de Lugo é a provincia con máis pastos permanentes.

Cultivos permanentes

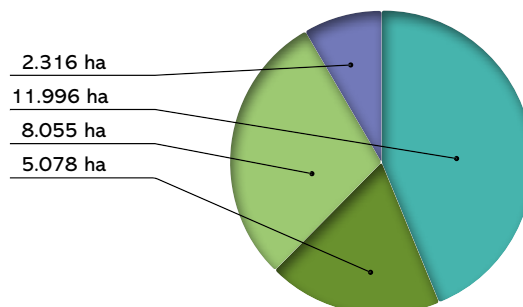
- A maior parte da superficie (70,6 %) localízase en Lugo.
- Algo máis da metade (2.769,44 ha) dedícase a froitas, bagas e froitos secos.
- Con 2.321 ha, a castaña ten especial relevancia. O 42,3 % da superficie permanente dedícase a este cultivo. Case toda a produción (93,7 %) se concentra en Lugo.
- Aínda que no conxunto dos cultivos non ten peso, a baga multiplica a súa superficie ata un 56,7 % e acada as 58,4 ha.

Cultivos de terras arables	1.815,04 ha
Pastos permanentes	27.446,08 ha
Cultivos permanentes	5.477 ha
Total	34.738,12 ha

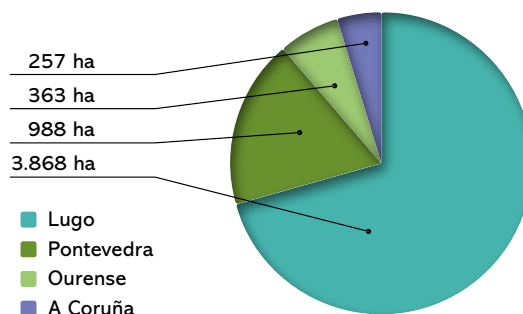
Cultivo de terras arables



Pastos permanentes



Cultivos permanentes

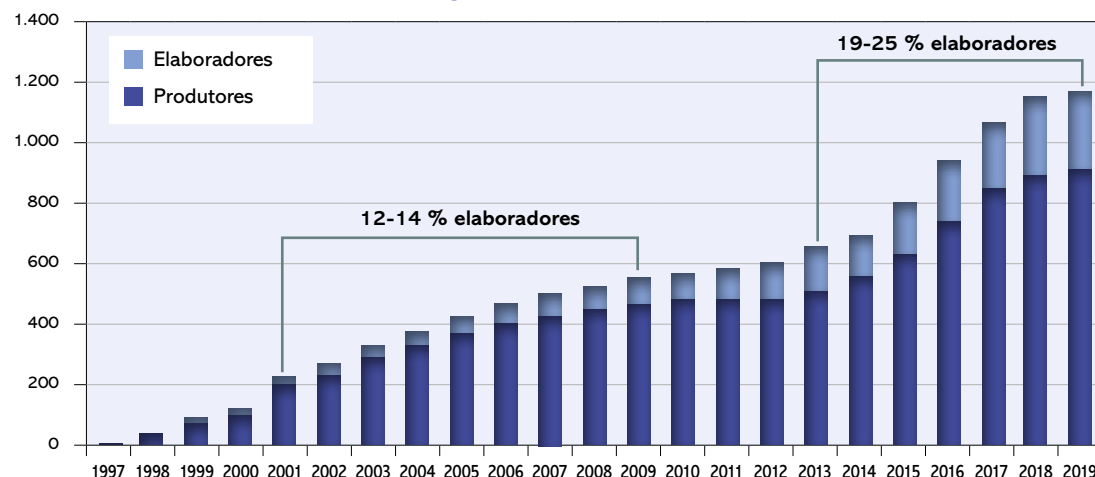


2. Operadores

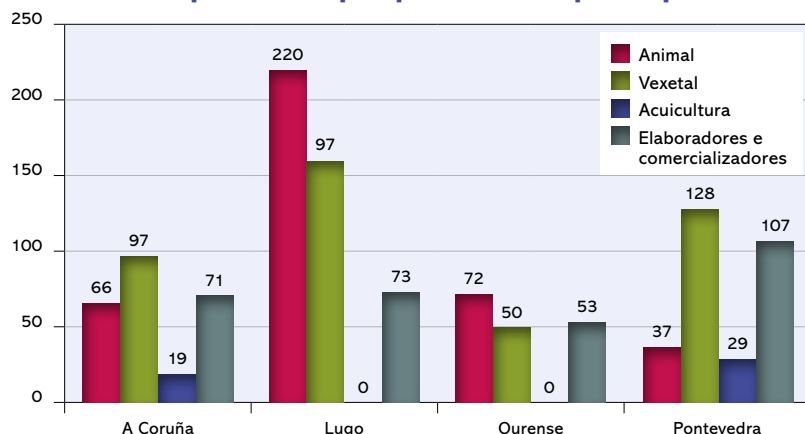
Con 1.182 operadores, 2019 pecha con 30 inscritos máis que o ano anterior: 17 elaboradores e 13 produtores. En termos porcentuais a suba é dun 2,6 %.

O sector eco galego ten dous polos territoriais: a provincia de Lugo, que leva o peso da produción, e a de Pontevedra, que mantén o da industria.

Evolución dos operadores inscritos 1997-2019



Número de operadores por provincia e tipo de produción



- A cifra de operadores disparouse un 116 % no período 2009-2019.
- Os elaboradores case se cuadruplicaron na última década e hoxe representan o 25,7 % dos inscritos.

Produtores

- Os de vexetal manteñen o seu liderado e reteñen o 49,5 % da produción.

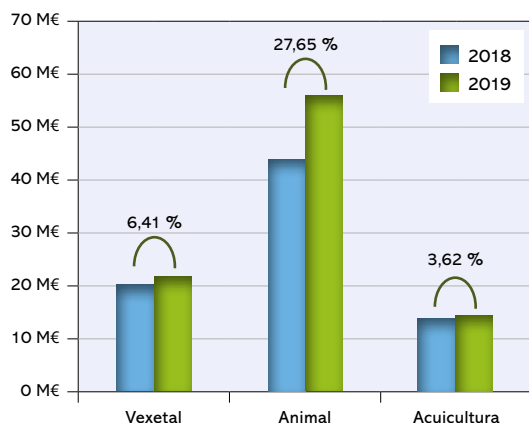
- Territorio produtor por excelencia en Galicia, Lugo é a provincia con máis inscritos nesta liña de actividade (43,2 %).
- Cun incremento do 1,5 % no último ano, os produtores continúan levando o peso do Craega e supoñen un 74,2 % dos operadores.
- Con 48 operadores, as provincias atlánticas concentran o groso da actividade acuícola.

Elaboradores

- Os elaboradores (industrias que manufacturan, manipulan e/ou envasan produto eco) levan vantaxe e supoñen o 74 % das empresas non produtoras. Anotan tamén a maior suba: 5,92 %.
- Existen 79 firmas rexistradas para comercializar e importar/exportar produto.
- En Pontevedra, establecen o seu domicilio boa parte das elaboradoras (34,6%) e comercializadoras (33,8 %).

3. Volume de vendas certificadas

Comparativa 2018-2019 por tipo de produción



ANO	PRODUCCIÓN VEXETAL	PRODUCCIÓN ANIMAL	ACUICULTURA
2018	20.390.422,40 €	44.333.911,86 €	13.987.052,10 €
2019	21.698.173,34 €	56.593.964,41 €	14.493.039,91 €
%	6,41 %	27,65 %	3,62 %

- É a variable que máis medra e anota un crecemento do 17,88 % en relación a 2018: 92.785.177,66 €
- A produción animal leva o peso do Craega no que a volume de vendas certificadas se refire. Cun beneficio de 56,5 millóns de euros, supón case o 70 % do balance de 2019.

Comparativa 2018-2019 por provincias

Sede de referencia de industrias, A Coruña destaca como a provincia que máis crece en facturación. Despediu 2019 cunha cifra de 20,8 millóns de euros, un 27,7 % máis que o exercicio anterior.

	VENDAS 2018 (euros)	VENDAS 2019 (euros)	VARIACIÓN (euros)	VARIACIÓN (%)
A Coruña	16.358.500	20.890.335	4.531.835	27,7 %
Lugo	29.308.463	33.123.377	3.814.914	13,2 %
Ourense	10.088.059	12.353.628	2.265.569	22,4 %
Pontevedra	22.956.362	26.417.837	3.461.475	15 %
Galicia	78.711.384	92.785.177	14.073.793	17,8

PRODUTOS	VALOR 2018 (euros)	VALOR 2019 (euros)	DIFERENZA (euros)	% VARIACIÓN
Aceites	1.233.938,90	1.466.026,51	232.087,61	18,81 %
Bosque e recollida (castañas)	2.635.452,99	1.500.090,18	-1.135.362,81	-43,08 %
Carnes e derivados	12.696.687,22	15.783.858,00	3.087.170,78	24,31 %
Cereais	23.633,46	806	-22.827,46	-96,59 %
Conservas de peixe	9.599.769,80	9.030.018,06	-569.751,74	-5,94 %
Conservas vexetais	195.258,47	185.883,12	-9.375,35	-4,80 %
Froiteiras	1.130.956,53	2.083.240,59	952.284,06	84,20 %
Hortalizas	1.801.481,32	2.097.855,63	296.374,31	16,45 %
Leite e derivados	26.126.210,19	32.949.052,31	6.822.842,12	26,11 %
Outros elaborados	4.105.168,95	5.726.559,29	1.621.390,34	39,50 %
Ovos e derivados	3.980.872,70	6.366.096,56	2.385.223,86	59,92 %
Panificación	1.152.257,67	1.373.961,02	221.703,35	19,24 %
Pensos e alimentación animal	6.057.387,12	5.022.983,97	-1.034.403,15	-17,08 %
Produtos apícolas	1.530.141,75	1.494.957,54	-35.184,21	-2,30 %
Viños, licores, sidras e vinagres	1.988.187,21	2.170.661,73	182.474,52	9,18 %
Tubérculos	66.699,78	70.105,30	3.405,52	5,11 %
Acuicultura e recollida de algas	4.387.282,30	5.463.021,85	1.075.739,55	24,52 %
TOTAIS	78.711.386,36	92.785.177,66	14.073.791,30	17,88 %

A tendencia ascendente tamén se mantén nos operadores e, cun crecemento do 2,6 %, a suma de inscritos chega a 1.182

- Piar da liña de animal, o leite (e derivados) é unha vez máis o produto con maior volume de vendas (32,9 millóns de €).
- Os ingresos que xeran as carnes eco, en particular a de ave, e o aceite sitúan a Ourense como a provincia que máis medra (22,4 %) por detrás da Coruña.
- En 2012, ano no que se estrea este rexistro no Craega, a acuicultura e a recollida de algas anotaron 104.059 €. Hoxe o seu volume multiplicouse ata 52 veces e chega aos 5,4 millóns.

Soben...

- Á marxe do leite, os ingresos do sector eco galego apóianse, por esta orde, nas carnes (15,7 millóns de €) e nos ovos (6,3 millóns de €).
- A sobresaínte campaña de mazá de sidra no 2019 favoreceu que os frutais inscribiran o maior crecemento do curso (84,2 %).
- A elevada demanda de ovos empurrou ao sector a anotar a segunda suba porcentual (59,92 %). A terceira liña que dispara vendas (39,5 %) son os elaborados: salteados de algas e vexetais, preparados de tartas, etc.

Baixan...

- En 2019 non se rexistrou importación de millo de terceiros países. É un dos motivos da caída de vendas -96,59 %- dos cereais.
- Tampouco foi un bo ano para a castaña. A escaseza de choivas minguou a facturación do concepto 'bosque e recollida' ata un 43,08 %.

Conclusiones

» 34.738,12 ha, das cales case a metade se localizan na provincia de Lugo.

» 1.182 operadores, dos cales os elaboradores rexistran maior crecemento (5,92 %).

» 92.785.177,66 €: o produto de orixe animal supón case o 70 % das vendas.

» O leite (e derivados) é unha vez máis o produto con maior volume de vendas (32,9 millóns de €).



Benigno Pereira, propietario da adega Pereimos 2007

Poucas veces un xogador chega a primeira división nun abrir e pechar de ollos. Detrás ten que existir un talento innato capaz de sobresaír a base de estritos adestramentos e perseverancia. Algo así é o que lle acaba de pasar ao Corga Brancellao ecológico coa guía de Robert Parker. En apenas seis anos de andaina, a adega Pereimos 2007 (A Pobra de Trives, Ourense) conseguiu que catro dos seus viños figuren en *The Wine Advocate*, a revista que publica cada dous meses o prestixioso crítico estadounidense.

“Non hai moitos *varietais* embotellados, por iso é interesante velo nu, sen carballo nin maquillaxe. Ten un 13 % de alcol e unha frescura notable, un corpo medio e taninos finos”, recalca Luis Gutiérrez, catador de Parker en España. Certificada polo Craega desde 2014, a adega con raíces na Ribeira Sacra non esperaba que os premios chegasen tan pronto e moito menos este, que o leva ao cumio da biblia enolóxica internacional. Falamos con Benigno Pereira Ramos, propietario de Pereimos 2007.

“Facer viño ecológico vai no ADN da nosa adega”

» A súa adega estréase na guía Parker e ademais con moi boa puntuación. Satisfeitos?

Estamos moi contentos. Somos unha adega moi nova e é a primeira vez que nos cualifican. Conseguiamos colocar catro de seis viños e todos cunha puntuación por enriba de 90 (nun baremo de 50 a 100, equivale a excelente). Ademais é importante, porque as catas se fan de xeito anónimo, sen que nin sequera te decates.

» Aparecer na biblia dos viños marca un antes e un despois en canto a prestixio. Que significa a nivel comercial?

Salvo que o noso sexa un caso atípico, figurar na guía Parker lévate á primeira liga dos viños a nivel mundial e ábreche moitas portas. Para cal-

quera importador ou distribuidor, atoparte nesta publicación supón unha garantía. En todo caso, nós queremos seguir sendo humildes e que o noso produto sexa asequible. Luis Gutiérrez dálle un valor estimado de 40 € á botella de Corga Brancellao ecológico en *The Wine Advocate* e nós estamos a vendelo a un prezo máis económico.

» Que características ten o Corga Brancellao?

É unha aposta arriscada porque non moitas adegas vinifican esta variedade por si soa. Que nós saibamos, é a primeira vez que sae ao mercado. Para empezar, o que pretendiamos era amosar o brancellao con toda a súa naturalidade. Trátase dun tipo de uva moi especial, autóctona de Galicia e cunha extensión de cultivo minoritaria. A nosa atópase no Val do Bibei (A Pobra de Trives). A ventilación desa zona é precisamente a que nos permite traballar en ecológico, aplicando moi pouco tratamento e levando o froito ao punto de maduración adecuado. O resultado é un *monovarietal*, brancellao 100 %, novo, anada 2018, pero que non tivo contacto con madeiras, e 100 % ecológico.

» Producir viño ecolóxico é un reto arriscado?

Nós non estamos no mundo do viño para facer moitas cousas. Non queremos ser unha adega grande, senón unha grande adega e aquilo que fagamos, facelo ben, é dicir, aplicar boas prácticas tanto no coidado do viñado como no proceso de elaboración. En síntese, respectar os principios da agricultura ecolóxica. Poida que sacrifiquemos cantidade de produción, pero non entendemos outro xeito de traballar a terra. Vainos no ADN. Ademais, no caso do Val do Bibei, podemos facelo así. Temos outras variedades sen certificación e están sometidas exac-

tamente ao mesmo sistema de produción, pero como as fincas non son da nosa propiedade, non teñen o selo.

» Como lles está a afectar a crise da COVID-19?

As vendas están paralizadas. Aínda que hai certo despertar e coa desescalada comezamos a recibir pedidos, a maioría dos nosos clientes (viñotecas e hostalería especializada) seguen pechados. Producimos unhas 10.000 botellas ao ano e, con esta cantidade tan pequena, non chegamos ás tendas de alimentación. Eses datos que falaban da suba das vendas de viño durante o confinamento referíanse ás adegas que están posicionadas nos lineais dos supermercados.

» Son boas as expectativas a partir de agora?

Se o país segue abríndose, si. Temos que continuar medrando pouco a pouco ata que a adega sexa rendible. Xunto con premios que recibimos por outros viños convencionais, a puntuación da guía Parker é un empurrón moi importante. Non estamos preocupados, porque a nosa produción é curta e sabemos que a acabaremos sacando adiante.

» Como vai o viño este ano?

De momento, moi ben. Ata que metes a uva na adega non sabes moi ben cal vai ser o resultado, pero agora mesmo ten unha pinta estupenda. Se todo segue igual, podemos augurar unha colleita excelente.

“Queremos ser unha grande adega e aquilo que fagamos, facelo ben, aplicar boas prácticas tanto no coidado do viñado como no proceso de elaboración”



Venda ecolóxica *on line* en apoio aos operadores



Case medio cento de operadores se sumaron á guía de venda *on line* que activou o Consello por mor da COVID -19. A través da páxina web www.craega.es, o consumidor ten ao seu alcance un amplo directorio de produtos ecolóxicos certificados que pode mercar sen moverse da casa. En constante actualización e cunha campaña de promoción asociada en redes sociais, é unha das medidas que puxo en marcha a entidade para arroupar os inscritos durante a pandemia.

A guía recompila a oferta de produto certificado que se vende por vía telemática e inclúe envío a domicilio: hortalizas, froitas, carne (de vacún e de polo), ovos, algas, infusións, mirabeis, sementes, conservas, viño... Ademais do nome do operador, enlace web, correo electrónico e/ou teléfono para pedidos, tamén se especifica a área xeográfica na que cadaquén presta servizo. O radio de entrega abarca desde a comarca de cultivo ata o conxunto da península.

A iniciativa naceu a finais de marzo, coincidindo coa declaración do estado de alarma para frear o avance do coronavirus. Coas canles de distribución convencionais pechadas (hostalería e mercados tradicionais), moitos produtores ecolóxicos viron a viabilidade dos seus negocios comprometida. “Son moitos os operadores certificados que recorren a estas canles para comercializar os seus produtos.

De aí que, xa desde ese primeiro momento, optásemos por poñer en marcha unha guía *on line* que lles servise de soporte a todos eles para seguir adiante coa súa actividade”, explica o presidente do Consello, Francisco López Valladares.

“Para nós, o importante é que os consumidores teñan ao seu alcance a mellor alimentación posible. Agora máis que nunca, é primordial garantir o acceso aos produtos de proximidade, ecolóxicos e saudables”, insiste.

A inscrición na guía segue aberta para os operadores certificados. O Craega está a impulsar a súa promoción a través dos seus perfís corporativos en redes sociais: Facebook, Twitter e Instagram.

MERCAproximidade

Á marxe da plataforma de venda *on line* de produto ecolóxico, o Craega colabora coa Consellería do Medio Rural en Mercaproximidade, unha iniciativa que nace para achegar a produción de agricultores, gandeiros e industrias á gran distribución. O proxecto, impulsado tamén durante o estado de alarma, está a suscitar grande interese entre os operadores certificados.

Enlace para consultar a guía:

<https://www.craega.es/venda-directa-ao-consumidor-guia-de-productoresecologicos/>



A metade dos operadores ecolóxicos confía en que o **seu negocio se repoña** en 2021

A metade dos operadores ecolóxicos confía en que o seu negocio funcione a niveis precrise en 2021 e un 37,5 % adianta a recuperación ao segundo semestre deste ano. Pola contra, os máis pesimistas (12,5 %) sosteñen que nunca poderán sobreporse. Son os resultados dunha enquisa que o Craega vén de efectuar entre os seus inscritos para avaliar o impacto da COVID-19.

Aínda que a actividade da cadea de abastecemento alimentario se considerou esencial durante a vixencia do estado de alarma, o sector eco galego non foi alleo ao parón que o coronavirus supuxo no conxunto da economía. O peche da hostalería e a suspensión dos mercados tradicionais puxeron en serios apertos os operadores.

Algo máis da metade dos enquisados (53,7 %) diminuíu a súa facturación a causa da pande-

mia en relación co mesmo período de 2019. No 40,4 % dos casos as vendas caeron ao 50 % ou máis. No sector ecolóxico galego existe, non obstante, unha ampla porcentaxe de inscritos (41,5 %) que se mantivo en niveis semellantes aos do mesmo período do ano anterior. Foron poucos (4,9 %) os que lograron mellorar os seus resultados.

Polo seu propio perfil de actividade, as industrias sufriron en maior medida a parálise ocasionada pola crise sanitaria. O 76,5 % viu reducidos os seus ingresos de forma significativa con respecto ao exercicio precedente. Con canles de distribución máis asentadas (exportación e/ou grandes cadeas de supermercados), este subsector tamén se perfila na sondaxe como o que máis elevou vendas neste período (5,9 %).

O peche da hostalería e a cancelación de feiras agroalimentarias tiveron un forte impacto tanto nas contas como nas estratexias de promoción dos operadores, en particular no subsector das industrias. A suspensión de actividade en restaurantes e aloxamentos turísticos afectou “moito” ou “bastante” ao 50 % dos enquisados,

porcentaxe que sobe ata case o 53 % cando se pregunta pola pegada que deixou a cancelación e/ou aprazamento de feiras.

Á hora de facer balance, tanto produtores como industrias amósanse optimistas e a metade confía en que a situación se atope arranxada en 2021. Algo menos do 40 % adianta a recuperación ao segundo semestre deste ano. A redución de actividade para soste en pé os negocios está enriba da mesa para o 66,7 % dos enquisados, mentres que o 33,3 % baralla pechar definitivamente.

O 12 % APOSTA POLO TELETRABALLO

Nos últimos tres meses, case o 12 % dos enquisados aplicou medidas para implantar o teletraballo na súa empresa, opción que tivo especial peso nas industrias (26,7 %) pola súa propia estrutura de organización interna. Tamén foi este subsector o único que se acolleu a un Expediente de Regulación Temporal de Emprego (ERTE) para facer fronte á pandemia. A esta figura recorreron o 6,7 % dos que cubriron a sondaxe do Craega.

Certo é que o 82,4 % dos operadores que contestan non se viron na necesidade de impoñer ningún tipo de medida excepcional. Na outra cara da moeda atópase ese 5,9 % de inscritos que aumentou o seu cadro de persoal a causa da demanda de determinados produtos durante o estado de alarma.

VENDA ON LINE

A COVID-19 deu o empurrón definitivo ao *e-commerce*. O 89 % dos operadores enquisados non dispoñía deste servizo antes da crise, pero houbo un 12,3 % que o puxo en marcha durante o estado de alarma. O novo escenario que se presenta coa “nova normalidade” xa fai pensar ao 31,3 % na apertura dun servizo de venda *on line* a curto-medio prazo.

Iniciativas como a que impulsou o Craega para elaborar unha guía de operadores con venda *on line* (e servizo a domicilio) é valorada positivamente no 46,3 % dos casos. Mercaproximidade (proxecto da Xunta para darlle saída ao produto agrogandeiro galego) tamén tivo boa acollida entre os operadores ecolóxicos. Un 31,1 % amósase “satisfeito” ou “moi satisfeito” con este plan impulsado por Medio Rural.

PRODUTO ECOLÓXICO

En termos xerais, os operadores enquisados poñen de relevo que a pandemia tivo un efecto desigual na súa actividade. A metade sinala que lle afectou “bastante” ou “moito”. A porcentaxe restante valora o impacto da crise do seguinte xeito: “algo” (35,4 %); “case nada” (9,8 %) e “nada” (4,9 %).

Á vista das vantaxes que ten para a saúde o consumo de produtos ecolóxicos, a COVID-19 pode servir, a xuízo dos enquisados, para reforzar a súa posición nos mercados. Para o 29,3 % o seu protagonismo aumentará de xeito “moi” ou “bastante importante”, mentres que o 39 % asegura que o bio cobrará “algo” de peso.

PRINCIPAIS CONCLUSIÓNS SOBRE O IMPACTO DA COVID-19 NO SECTOR

Estas son as opinións maioritarias dos operadores enquisados:

50 %

confía en que o seu negocio funcione a niveis precise en 2021

53,7 %

diminuíu a súa facturación a causa da pandemia en relación co mesmo período de 2019

76,5 %

do subsector da industria viu reducidos os seus ingresos de forma significativa con respecto ao exercicio precedente

50 %

afirma que a suspensión de actividade en restaurantes e aloxamentos turísticos lles afectou “moito” ou “bastante”

53 %

mantén que a cancelación e/ou aprazamento de feiras lles afectou “moito” ou “bastante”

66,7 %

asegura que para soste en pé os seus negocios é precisa unha redución da actividade

2 %

aplicou medidas para implantar o teletraballo na súa empresa

12,3 %

puxo en marcha o *e-commerce* durante o estado de alarma

31,3 %

ten previsto iniciar a venda *on line* a curto-medio prazo

Doazóns co selo eco para os **bancos de alimentos**

O Craega arrancou a mediados de xuño unha campaña solidaria para contribuír a paliar o impacto da crise sanitaria e económica xerada pola COVID-19 entre as persoas con menos recursos. Máis de nove mil litros de leite, 4.416 latas de conservas de peixe e mariscos e outras 3.030 vexetais –todos eles produtos ecolóxicos certificados– chegaron ata os catro bancos de alimentos da comunidade, centros que están ofrecendo unha resposta aos que sofren con máis intensidade os efectos devastadores da pandemia.

O organismo que controla e certifica a agricultura ecolóxica en Galicia quere así poñer o seu gran de area para aliviar a grave situación na que se atopan as persoas e colectivos vulnerables que buscan amparo nas entidades sociais. En total, o donativo aos bancos de alimentos inclúe 9.000 litros de leite, 3.408 latas de sardiñas en aceite de oliva eco, outras 1.008 de mexillóns en escabeche eco e 3.030 unidades de conservas vexetais con selo.

Con presenza en Lugo, Vigo, Ourense e Santiago, a Federación Galega de Bancos de Ali-

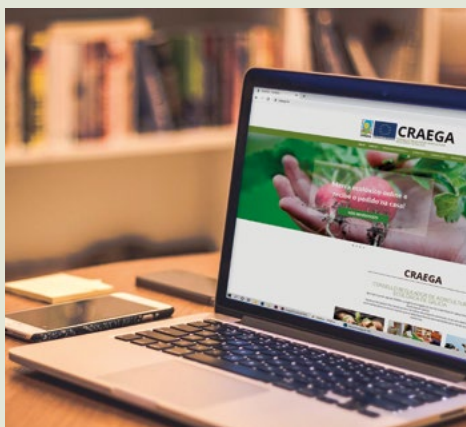


mentos (Fegaban) detectou desde o estalido da crise o incremento da demanda. Ademais de redobrar esforzos para facer fronte á emerxencia, estableceu liñas de colaboración con institucións de diversa índole co obxectivo de multiplicar a súa capacidade de resposta. O que veñen solicitando basicamente son produtos básicos de alimentación –non perecedeiros– atendendo ás carencias identificadas nos fogares e organismos cos que colaboran. Considerando as súas necesidades, o Craega priorizou a entrega de leite, conservas vexetais e de peixe, produtos que foron repartidos equitativamente entre os catro centros.



Tres dos palés de leite ecolóxico que recibiu o Banco de Alimentos de Santiago

O Craega habilita un sistema de *cita previa*



A mediados de xuño o Craega retomou totalmente a súa actividade, tras a paréntese derivada da COVID-19. Para evitar aglomeracións e organizar de forma axeitada a atención ao público, o Consello decidiu establecer un novo sistema de cita previa nas oficinas centrais de Monforte de Lemos. Este método pretende minimizar os riscos de exposición ao coronavirus reducindo os contactos entre persoas. Ademais, aqueles que non poidan resolver as súas dúbidas de xeito telemático terán ocasión de elixir o día e a hora para aforrar tempo. A cita pode tramitarse a través destas dúas vías **cun mínimo de 48 h de antelación:**

- Correo electrónico: craega@craega.es
- Teléfono: 982 405 300
- Horario: 08.00 - 15.30 h | 16.30 - 19 h (de luns a venres)

Ao igual que sucede nos principais inmobles de titularidade municipal, no Edificio Multiusos mídese a temperatura corporal de todos os usuarios que acceden ás instalacións.

A revista do Craega aposta polo *formato dixital*

O Craega segue adiante co seu proceso de transformación dixital e recorta a tiraxe da revista trimestral. Tras a paréntese obrigada pola pandemia da COVID-19, o Pleno aprobou unha nova liña de comunicación que avoga por prácticas cada vez máis ecolóxicas.

A partir deste verán, a publicación impresa unicamente se enviará ao cento de operadores que non dispoñen de acceso a Internet. A maiores, tamén sairá do prelo un lote para remitir a institucións e colectivos de interese. A estratexia pretende reducir o uso de papel e, por tanto, minimizar o impacto que a súa fabricación ten no medio ambiente.

En paralelo, potenciarase o boletín dixital que mensualmente reciben os operadores na súa caixa de correo. Ademais de reportaxes, entrevistas, axudas e outros contidos de interese para o sector, disporán dun enlace para acceder a *La Fertilidad de la Tierra* en PDF. A maiores, desde o Craega proporcionaráselles un código que lles permitirá entrar na edición *on line* da revista para consultar a súa hemeroteca cando e onde desexen.

Co obxectivo de reforzar a mensaxe da agricultura ecolóxica, tamén se iniciará unha campaña de subscrición para difundir os contidos do boletín entre os consumidores.

SOMOS SEMENTE

A metade dos operadores ecolóxicos confía en que o seu negocio se repaña en 2021

A metade dos operadores ecolóxicos confía en que o seu negocio funcione a niveis precisos en 2021 e un 37,5% adianta a recuperación ao segundo semestre deste ano. Pola contra, os máis pesimistas -12,5%- sosteñen que nunca poderán sobreporse. Son os resultados dunha enquisa que o Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica de Galicia (Craega) vén de efectuar entre os seus inscritos para avaliar o impacto da COVID-19.

[Ler máis](#)

O Craega aproba unha redución de taxas dun 20% por mor da COVID-19

Os operadores ecolóxicos beneficiaranse dunha redución do 20% na taxa que abonan semestralmente en concepto de declaración de vendas, tal e como acordou o Pleno na sesión celebrada o pasado 16 de xuño.



O eco galego estrea 2020 con *dúas feiras*



Antes de que a pandemia obrigase a suspender as axendas de 2020, o sector ecolóxico galego deixou a súa pegada en dúas citas clave: Biocultura A Coruña e Biofach. Para o público xeral a primeira e para profesionais a segunda, ambas as dúas constitúen convocatorias estratéxicas para un segmento que cada vez gaña máis peso dentro e fóra da comunidade.

Ademais de amosar a madurez dos operadores autóctonos, a segunda edición de Biocultura na cidade herculina (28 e 29 de febreiro e 1 de marzo) serviu para palpar o interese crecente do público local polos alimentos orgánicos. No stand agrupado do Craega participaron 21 expositores que achegaron un amplo abano de propostas a consumidores e profesionais de toda a comunidade.

Co apoio da Consellería do Medio Rural, a través da Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal), o Craega promoveu diferentes actividades como *show cooking*, obradoiros infantís, catas e mesas redondas.

Organizada pola Asociación Vida Sana, Biocultura A Coruña pechou cun balance de 150 expositores e máis de 11.000 visitantes.



BIOFACH 2020

Pouco antes da cita na cidade herculina, o eco galego viaxaba por vixésima vez a Núremberg (Alemaña) para amosar o seu potencial no escaparate internacional de referencia en produción bio. Baixo o paraugas do Craega, oito empresas certificadas achegaron as súas novidades a profesionais chegados de todo o mundo.

En marcha desde 1990, Biofach despediu a súa última edición (12-15 de febreiro) con máis de 47.000 visitantes. A convocatoria logrou reunir 3.792 expositores de 110 países.

As ecorreceitas de...

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

Malia que ensombrecido pola ameaza da COVID-19, chegou por fin o esperado verán dun ano que está sendo tan duro para todos. Con máis gañas de horas de luz, de sol e de calor que nunca, ansiamos celebrar os reencontros coa xente querida, se cadra ao redor dunha boa mesa... e que mellor que enchela con pratos cociñados con produtos ecolóxicos, como os que nos ofrece o noso colaborador Martín Mantilla neste menú sinxelo e delicioso e que moi pronto poderedes seguir tamén na nosa canle de Youtube (www.somossemente.com).

Que vos aproveite e xa sabedes... moito sentidiño!

Martín Mantilla

Restaurante Bersó, Sober (Lugo)



PRIMEIRO PRATO

Ensalada de temporada con crema de tomate, xemas de espárragos, bonito e queixo

- ▶ Dificultade: **moi fácil**
- ▶ Temporada: **verán**
- ▶ Tempo de elaboración: **10 minutos**

ELABORACIÓN

1. Limpamos e lavamos a leituga.
2. Pelamos os tomates cun coitelo afiado ou somerxéndoos en auga fervendo 30 segundos ata que solten a pel.
3. Colocamos no vaso da batidora os tomates pelados, sal, aceite de oliva virxe extra e, no seu caso, os ingredientes opcionais.
4. Trituramos a mestura e engadimos aceite ata conseguir emulsionar. Gardamos no refrixerador.
5. Para montar a ensalada, no fondo dun prato colocamos unha cama da crema de tomate e enriba engadimos a leituga, que previamente aliñamos cun pouco de crema de tomate e aceite do bonito.
6. Incorporamos as xemas de espárrago e o bonito.
7. Por último, poñemos na ensalada uns anaquiños de queixo, ao gusto de cada un.
8. Á ensalada pódenselle engadir unhas noces peladas.

INGREDIENTES PARA 4 PERSOAS

- Tomates maduros (300 g)
- Vinagre branco (c/s)
- Sal (c/s)
- Aceite de oliva virxe extra (c/s)
- Queixo galego (125 g)
- Bonito en aceite de oliva (350 g)
- Xemas de espárragos brancos (20 ud.)
- Leituga (1 unidade)
- Miga de pan e allo para engadirle á crema de tomate (opcional)



SEGUNDO PRATO

INGREDIENTES PARA DÚAS RACIÓNS

- Arroz bomba (350 g)
- Mexillóns en escabeche (2 latas)
- Caldo de verduras (c/s)
- Allo (2 dentes)
- Cebola (1 unidade)
- Tomate triturado (100 ml)
- Aceite de oliva virxe extra
- Leituga (1 unidade)
- Sal (c/s)
- Perexil (c/s)
- Sidra natural (medio vaso)
- Loureiro (opcional)



Arroz cremoso de leitugas con mexillóns en escabeche

- ▶ Dificultade: **media**
- ▶ Temporada: **todo o ano**
- ▶ Tempo de elaboración: **30 minutos**

ELABORACIÓN

1. Limpamos e lavamos a leituga.
2. Picamos a cebola e o allo moi finos.
3. Nunha ola refogamos o allo e, cando estea dourado, engadimos a cebola e cociñamos un par de minutos.
4. Engadimos o arroz e rustrimos.
5. Incorporamos o tomate e a sidra.
6. A continuación engadimos o caldo de verduras, que ten que estar fervendo. Agregámolo pouco a pouco e sen deixar de remover para que o arroz solte o amidón e resulte unha textura melosa.
7. Cociñamos a fogo forte 2 minutos, baixamos o lume e cociñamos a fogo intermedio 13 minutos máis.
8. Engadimos as leitugas e revolvemos 30 segundos, incorporamos os mexillóns e deixamos repousar 2 minutos.
9. Colocamos o arroz no prato e salseamos co zume do escabeche e unha culler de aceite de oliva virxe extra.
10. Empoamos con perexil e arroz e listo!

SOBREMESA

Gazpacho de amorodos e froitos vermellos con espuma de iogur e vainilla

- ▶ Dificultade: **moi fácil**
- ▶ Temporada: **verán**
- ▶ Tempo de elaboración: **12 minutos**

ELABORACIÓN

1. Limpar e lavar a froita.
2. Colocar no vaso da batidora os amorodos xunto coa panela e o vinagre.
3. Triturar a mestura e meter no refrixerador durante unha hora.
4. Semimontar a nata.
5. Incorporar a nata ao iogur e mesturar.
6. Colocar unha cullerada da espuma de iogur no fondo dun prato e engadir arredor o gazpacho de amorodos.
7. Colocar os arandos e as framboesas e decorar cunhas follas de menta.

INGREDIENTES PARA 4 PERSOAS

- Amorodos (250 g)
- Panela (50 g)
- Vinagre de mazá (25 g)
- Nata (250 ml)
- Iogur de vainilla azucrado (1 unidade)
- Arandos (80 g)
- Amorodos (80 g)
- Menta (1 ramiña)



O **coronavirus** muda o calendario de feiras ecolóxicas

SALÓN GOURMETS

Previsto en Ifema (Madrid) do 30 de marzo ao 2 de abril, atrasa a súa celebración a 2021, do 12 ao 15 de abril. É o evento europeo máis importante dedicado en exclusiva a produtos *delicatessen*. O Craega ía celebrar unha degustación de produto ecolóxico no marco da programación desenvolvida pola Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal).

ALIMENTARIA 2020

De carácter bianual, o salón profesional ía ter lugar do 20 ao 23 de abril en Fira Barcelona, pero a organización decidiu pospoñela primeiro ao 14-17 de setembro e, posteriormente, a maio de 2021. Varias empresas certificadas polo Craega teñen comprometida a súa participación no espazo que o Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación reserva á produción ecolóxica.

ORGANIC FOOD IBERIA

Tamén dirixida ao público profesional, estaba programada para o 3-4 de xuño en Ifema (Madrid). A raíz do estado de alarma, nun primeiro momento Diversified Communications trasladou a convocatoria a setembro, pero finalmente avogou por cancelar a edición deste ano e fixar a próxima cita entre o 9 e o 10 de xuño de 2021. O Consello tiña previsto acudir cun *stand* agrupado.

BIOCULTURA BARCELONA

A Asociación Vida Sana decidiu aprazar a cita a 2021. Convocada do 7 ao 10 de maio no Palau Sant Jordi, nun primeiro momento pospúxose a setembro, pero finalmente a situación derivada da COVID-19 levou á organización a cancelar a edición deste ano. O Craega tiña previsto participar cun *stand* agrupado no que se inscribiron 10 operadores certificados.

A pandemia do coronavirus obrigou a cancelar ou pospoñer moitas feiras e encontros de interese para os operadores ecolóxicos, en particular os que estaban programados para o primeiro semestre do ano. Repasamos por orde cronolóxica aqueles nos que ten previsto participar o Craega, ben con *stand* agrupado ou a través de colaboracións institucionais.



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 pódese poñer no domicilio en transporte frigorífico para non romper a cadea de frío.

Vicente Prieto Ledo
609 864 738
info@limusinatouza.com

Realízanse sacrificios ecolóxicos. Matadoiro Comarcal de Sarria.

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

Servimos pedidos de carne ecolóxica de tenreira envasada ao baleiro.

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

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

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

Xabier (Lugo)
615 420 575

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

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

659 499 570
Prezo: consultar

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

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

Servimos pedidos de carne ecolóxica de tenreira envasada ao baleiro.

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

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

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

Véndense fabas ecolóxicas de Lourenzá, a granel ou envasadas.

Vicente Piñeiro Leitón
606 739 015

Fragaira, froitos silvestres. Venda de froitos frescos (amorodo, framboesa, moras, arandos, e grosella vermella e negra) e plantas de froitos silvestres.

699 761 644
fragaira@gmail.com
http://fragaira.blogspot.com/

Ecovianesa. Venda de carne ecolóxica de raza vianesa con certificado do Craega. Comercializada directamente sen intermediarios. Poñémola na súa casa en lotes de ½ canal de 60 quilos envasada ao baleiro.

Ecovianesa SL - Berrande (Ourense)
676 966 255
ecovianesa@gmail.com

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

Pazo de Sabadelle (Chantada, Lugo)
650 343 777

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

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

Bo para a túa saúde, bo para o medio ambiente. Carne ecolóxica de Raza Vianesa alimentada exclusivamente con pasto e leite, rica en Omega 3 e recomendable para celíacos. Poñémola na súa casa en lotes de 1/2 canal de 60 quilos envasada ao baleiro.

Ecovianesa S.L. - Berrande (Ourense)
676 966 255
ecovianesa@gmail.com

Alúganse 7 ha en dúas parcelas de terreo en ecolóxico dende o ano 2000, das que 9.000 m² están plantadas de maceiras para sidra.

José Hermida Fernández
A Graña, 27835 Roupur
Xermade (Lugo)
649 428 364
an.geles@hotmail.com

Sección gratuita para os inscritos

Para publicar os anuncios enviar a solicitude a raega@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