

O Craega estrea unha miniserie de videorreceitas con produtos ecolóxicos

- Ao longo de catro capítulos, é posible aprender a cociñar canelóns vexetais, arroz con mexillóns en escabeche, ensalada verde con queixo e ‘gazpacho’ de amorodos
- Conducidos polo chef Martín Mantilla Rodríguez, xa están dispoñibles na web do Craega e nas redes sociais
- Por mor da pandemia, o Consello redobrou os esforzos para reconducir as estratexias de promoción cara as canles dixitais

Monforte de Lemos, 08 de setembro de 2020-. O Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica de Galicia (Craega) quere achegar o produto certificado ao consumidor galego conquistando o seu padal. Cos alimentos de verán como protagonistas, a entidade vén de estrear unha miniserie de videorreceitas sinxelas e para todos os petos. Os catro capítulos xa están dispoñibles na web corporativa (www.craega.es) e na canle de Youtube.

Embaixador veterano da marca, o chef monfortino Martín Mantilla Rodríguez (restaurante Berso, Sober) pon unha vez máis o mandil do Craega para cociñar os catro pratos ecolóxicos elixidos para esta primeira entrega. Seguindo as súas indicacións paso a paso, calquera é quen de preparar na súa casa un menú con produtos certificados sen demasiados quebradeiros de cabeza.

Para comezar, uns canelóns de cabaciña recheos de verduras con vinagreta de alga de percebe. Despois arroz cremoso de leitugas con mexillóns en escabeche. Mantilla atreveuse tamén con outra proposta lixeira para aliviar as elevadas temperaturas do verán: ensalada de tempada con crema de tomate, xemas de espárragos, bonito e queixo. Xa por último, e para pechar a miniserie, unha sobremesa con *gazpacho* de amorodos.

Todos os capítulos da miniserie están xa dispoñibles na sección ‘videoteca’ recién aberta en www.craega.es e nos perfís oficiais do Consello en redes sociais: [Youtube](#), [Facebook](#), [Instagram](#) e [Twitter](#).

PROMOCIÓN ONLINE. Por mor da pandemia, o Craega está redobrando os esforzos para redirixir as súas estratexias de promoción cara as canles dixitais. Ademais da miniserie de videorreceitas, a finais de agosto organizou por primeira vez unha xornada de formación online.

Coa gandería ecolóxica como eixo temático, cinco expertos ofreceron sesións en directo a través do perfil oficial de Facebook do Consello. Todas as sesións están dispoñibles na videoteca de www.craega.es

Ademais, entre o 5 e o 7 de novembro, a entidade participará na primeira edición virtual de Biocultura, a feira ecolóxica por antonomasia na Península. A través de Intereco, a asociación que agrupa ás autoridades públicas de control de agricultura ecolóxica de España, o Consello intervirá en diferentes actividades.

Videoteca: www.craega.es/actualidade/videoteca

Facebook: www.facebook.com/CRAEGA

Instagram: www.instagram.com/craegagalicia

Youtube: www.somosmente.com

Twitter: <https://twitter.com/CRAEGA>