



Nace o Clúster da Alimentación Ecolóxica de Galicia

Os menús ecolóxicos cóanse na carta
dalgúns restaurantes galegos

Varios centros comerciais implicáronse na
promoción da alimentación ecolóxica

A produción ecolóxica de mazás,
a debate en Monforte

O Craega achega a agricultura ecolóxica
aos alumnos de ensinanza media de Monforte

SUMARIO

- 3** | Nace o Clúster da Alimentación Ecolóxica de Galicia
- 5** | Os menús ecolóxicos cóanse na carta dalgúns restaurantes galegos
- 6** | Varios centros comerciais implicáronse na promoción da alimentación ecolóxica
- 7** | A produción ecolóxica de mazás, a debate en Monforte
- 7** | O Craega achega a agricultura ecolóxica aos alumnos de ensinanza media de Monforte

CRAEGA

EDITA: Craega
SECRETARIO: Javier García Lozano
DIRECCIÓN TÉCNICA: Ernesto Sánchez Salgado
ATENCIÓN AO INSCRITO: Eva Rodríguez Rodríguez
DEPÓSITO LEGAL: Pendente
IMPRIME: Ulzama Gráficas

COMPRAVENDA

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

VÉNDENSE EXCELENTES CABRITAS PARA PRODUCCIÓN CÁRNICA DE EXPLOTACIÓN DE CABRAS EN ECOLÓXICO DE ALLARIZ

Prezo: 70 euros

Interesados contactar con Xosé (687 418 518)
ou con Bernardo (609 529 872)

ESTABLECEMENTOS COLABORADORES

ONDE MERCAR

A Casa da Quenlla, SC

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

A Tropical, Finarrei SL

Rúa da Paz, 20
32005 Ourense
988 220 688
demetrio@finarrei.com
www.finarrei.com

A Xoaniña, SCG

Rúa Venezuela, 78
15404 Ferrol - A Coruña
981 930 868
cooperativaxoaninha@cooperativaxoaninha.org
www.cooperativaxoaninha.org

Consumo Consciente Árbore, SCG

Rúa Arquitecto Pérez Bellas, 5,
baixo
36203 Vigo - Pontevedra
986 233 497
info@arbore.org
www.arbore.org

Ecogaliza, SLU

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

Fernández Blanco, Juan Carlos Cárnicas O Xurés

Rúa Celso Emilio Ferreiro, 20, baixo
32004 Ourense
988 245 812
www.carnicasoxures.com

Fiuncho Tenda Ecolóxica, SLU

Rúa José Luis Bugallar Marchesi,
10, local 7
15008 A Coruña
981 912 310 (telf. e fax)
contacto@fiuncho.eu

Rodríguez Pérez, Carlos Gallaecia Carniceros

Mercado da Praza de Lugo, posto
Q5, 2ª planta
15004 A Coruña
981 100 504
gallaeciarniceros@gmail.com
www.ecocarne.es

Horta Verde, CB

Rúa Irmáns Maristas, 38
36700 Tui - Pontevedra
986 600 644
ecohortaverde@gmail.com
www.hortaverde.es

Gueimonde y Liste, SC

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

Horno Integral Pandarán, SL

Avenida de Bueu, 19
36940 Cangas do Morrazo
Pontevedra
info@pandaran.es
www.pandaran.com

López Chamorro, Isabel Horta+Sá

Rúa Pérez Ardá, 26, baixo
esquerda
15009 A Coruña
981 285 021
hortaisabel@yahoo.es
www.hortamaissa.com

La Aldea Biomarket, SL

Avenida Finisterre, 25, baixo
15004 A Coruña
626 765 567
riapemon@laaldeabiomarket.com
www.laaldeabiomarket.com

Ortega Río, Mª Soledad - Menta

Cesáreo Tizón, 25
32500 O Carballiño
Ourense
988 274 123
salchasa@yahoo.es

Ourense Bío, SL

Rúa San Rosendo, 9, baixo
32001 Ourense
988 604 914
ourensebio@mundo-r.com

Seoane Albela, Purificación Hortasán

Praza de Abastos, posto 33
36002 Pontevedra
981 512 491
casadocampo@tempocompartido.com

Tenda Ecolóxica Equilibrio, SL

Avenida Mallos, 1
15007 A Coruña
881 898 788
equilibrio@tendaecoloxica.com
www.tendaecoloxica.com

Todo Bío, SL

Rúa Doutor Fleming, 7B
32003 Pontevedra
986 493 617
vbtienda@hotmail.com

Álvarez López, Mª Teresa Ecocentro Natureza

Avenida de Galicia, 52, baixo
27400 Monforte de Lemos - Lugo
982 404 797

García Prieto, Antonio Rego de Mel

Rúa San Roque, 24, baixo
27700 Ribadeo - Lugo
982 129 558
a.xangalo@hotmail.es
www.regodemel.es



Nace o Clúster da Alimentación Ecolóxica de Galicia

Entre os obxectivos do clúster están a promoción dos alimentos ecolóxicos e o fomento do seu consumo en Galicia

O pasado 30 de novembro tivo lugar en Lugo, no Hotel Méndez Núñez, a presentación do Clúster da Alimentación Ecolóxica de Galicia (AEG). Creouse con 18 asociados pero nel poderán integrarse a industria, as empresas comercializadoras, as universidades, os centros tecnolóxicos e outras entidades que traballen polo fomento da produción ecolóxica.

No acto participaron o daquela conselleiro do Medio Rural, Samuel Juárez; a exdirectora xeral de Innovación e Industrias Agrarias e Forestais, Alejandra Álvarez de Mon; a delegada territorial da Xunta de Galicia en Lugo, Raquel Arias; o presidente do AEG, David Corral, presidente tamén da empresa familiar Miele Anta; e o director técnico da asesoría Agronovo Ecoloxía, Rafael Rivadulla.

A posta en marcha do clúster é unha iniciativa innovadora que promove a Asociación de Industrias Elaboradoras Galegas en Agricultura Ecolóxica (Indegae), que pretende estar á van-

garda dos cambios que inciden no sector da alimentación ecolóxica e en conexión coas novas tendencias que marcarán o futuro na actividade das empresas e entidades que o integran. Deste xeito, constituíuse formando unha cadea de valor chamada a converterse no eixe dunha actividade rendible, con capacidade de crecemento e xeración de riqueza.

Entre os seus obxectivos encóntranse a promoción dos alimentos ecolóxicos en todos os ámbitos da sociedade e o fomento do seu consumo en Galicia, o establecemento dunha rede de contactos para a comercialización, a coordinación entre as firmas do sector, o asesoramento para a exportación e a canalización do diálogo coas Administracións, o que redundará na promoción do sector.

Rafael Rivadulla, cuxa asesoría foi a encargada da redacción do plan estratéxico do sector 2011-2013, ofreceu algúns datos orientadores do estado da produción ecolóxica. Por exemplo, que a



Samuel Juárez: “A agricultura ecolóxica ten unhas necesidades de acceso aos mercados exteriores”



comercialización de produtos ecolóxicos galegos se incrementou nun 80% dende o ano 2007 e que tamén aumentou o número de produtores (de 469 en 2009 a 484 en 2010) e industrias (de 78 a 89 no mesmo período), así como a facturación, que pasou dos 14 aos 17 millóns de euros. A superficie da agricultura ecolóxica galega mantense en torno ás 14.100 hectáreas, que representan aproximadamente o 1% da mundial, o 5% da europea e o 6% da española.

Como puntos débiles do sector, Rivadulla mencionou a falta de estrutura, os custos de produción, o descoñecemento por parte do consumidor do que realmente é a produción ecolóxica, a confusión existente entre produto natural e produto ecolóxico, a pouca presenza no sector da restauración e do *catering* público ou a práctica común entre os consumidores galegos do autoabastecemento de produtos das propias hortas.

En contrapartida, destacou como fortalezas o crecemento continuo do sector, o feito de que hai un mercado sen explorar e explotar e a asociación que adoita facer o consumidor de produtos ecolóxicos como produtos saudables e de calidade. A mensaxe última foi a de que co clúster, agrupados, “pode facerse máis forza para meterse facilmente en certos canais”.

Agronovo Ecoloxía realizou unha enquisa entre 27 industrias galegas do sector, que representan máis do 50%, e a conclusión foi que a xente da agricultura ecolóxica ve ben o sector e cre que vai medrar, sobre todo optando pola exportación.

Na mesma liña, o exconselleiro Samuel Juárez valorou na súa intervención a iniciativa do clúster como “moi afortunada” ao considerar que a agricultura ecolóxica ten unhas necesidades de acceso aos mercados exteriores e que hai que achegarlles as súas “bondades” aos consumidores. Esta produción é boa –continuou– para o medio ambiente, a biodiversidade, o desenvolvemento rural ou o emprego. Juárez amosou a súa confianza en que o clúster vai resultar útil para que cada vez haxa máis empresas e produtores interesados neste tipo de produción.

Raquel Arias tamén apoiou o nacemento deste clúster, aplaudindo que “as 18 entidades que antes seguían camiños similares se orienten agora nun rumbo común” e apuntando á internacionalización, á innovación e á mellora competitiva como estratexias para conquistar mercados.

Ao remate da presentación ofreceuse unha degustación de produtos ecolóxicos galegos.



Os menús ecolóxicos cóanse na carta dalgúns restaurantes galegos

O Craega promoveu unha campaña de promoción da alimentación ecolóxica na que participaron varios establecementos hostaleiros

O 27 de setembro presentábase no restaurante A Furna de Caión (A Laracha, A Coruña) unha campaña de promoción de menús ecolóxicos impulsada polo Consello Regulador de Agricultura Ecolóxica de Galicia (Craega).

Na campaña, bautizada como *A mellor aposta da cociña galega de autor. Alimentos ecolóxicos* e desenvolvida durante o mes de outubro, participaron case unha decena de establecementos hostaleiros entre os que figuraban, ademais de A Furna, os hoteis Puerta del Camino (Santiago de Compostela) e Attica 21 (A Coruña), e os restaurantes Artabria (A Coruña), A Bica (A Coruña), La Tita Rivera (Madrid), O Grelo (Monforte de Lemos) e o España (Lugo).

Co obxectivo de saber como resultaron estas xornadas e se tiveron éxito entre os clientes, puxémonos en contacto con Martín Mantiña, xefe de cociña de O Grelo.

Neste restaurante monfortino traballan con produtos ecolóxicos todo o ano, aínda que durante a campaña incrementaron a porcentaxe de

pratos elaborados integramente con este tipo de alimentos. No transcurso das xornadas, os comensais tiveron a ocasión de degustar desde carnes á prancha, coma o entrecosto ou o solombo, e cociñadas, coma o xarrete ou a fazula de tenreira, ata pratos a base de verduras de tempada, revoltos e incluso os callos tradicionais con garavanzos e carne que contaban con esta certificación.

Martín Mantiña asegura que a iniciativa tivo moi boa aceptación entre os clientes porque “cada día se ten máis conciencia sobre a calidade dos alimentos e a xente entende que sexan algo máis caros”. Mantiña sostén que a diferenza económica entre un produto ecolóxico e outro que non o é resulta asumible e cre que se non se consomen máis é porque “ás veces nos supermercados non están tan accesibles como deberían”.

En definitiva, o obxectivo desta campaña foi difundir a gastronomía galega, dándolle o toque máis natural posible aos pratos elaborados á vez que se potenciaba o uso dos produtos ecolóxicos da terra e se reivindicaba a súa calidade.



Á esquerda, presentación das xornadas no restaurante lucense España e, á dereita, presentación no Grelo de Monforte





Varios centros comerciais implicáronse na promoción da alimentación ecolóxica



Este outono, o Centro Comercial As Termas e o Consello Regulador de Agricultura Ecolóxica de Galicia (Craega) levaron a cabo un proxecto conxunto que se desenvolveu no interior da superficie comercial, co fin de achegar os alimentos ecolóxicos aos consumidores lucenses. Para iso organizaron unha serie de actividades a través das que deron a coñecer este tipo de produtos, explicaron como diferenciar uns doutros e como han de vir identificados, e amosaron as vantaxes que presentan fronte ao resto dos alimentos que podemos atopar nun supermercado.

Durante os días nos que se levou a cabo esta proposta, o centro comercial acolleu unha exposición de fotografía con imaxes centradas no proceso de control, na produción e na certificación dos alimentos ecolóxicos. Así mesmo, durante os sábados que permaneceu a mostra programáronse catas-coloquios orientadas ao público adulto, así como obradoiros infantís nos que se proxectaron vídeos para favorecer a interacción cos máis pequenos.

En centros comerciais da Coruña (Marineda City), Santiago (Área Central), Vigo (Gran Vía) e Ourense (Ponte Vella) desenvóléronse actividades similares a través de exposicións fotográficas e paneis informativos.

Paneis informativos en centros comerciais de Galicia:

- ① Área Central (Santiago) ② Marineda City (A Coruña) ③ As Termas (Lugo) ④ Ponte Vella (Ourense) ⑤ Gran Vía (Vigo)



A produción ecolóxica de mazás, a debate en Monforte



Os participantes na xornada demandaron da Administración unha unidade técnica especializada en produción ecolóxica

A escola de capacitación agraria de Monforte de Lemos foi o lugar escollido pola subdirección xeral de Apoio ás Explotacións Agrarias e a de Innovación e Experimentación Agroforestal para a celebración dunha xornada sobre fruticultura o pasado 3 de novembro.

O obxectivo dos relatorios foi expoñer o maior número posible de puntos de vista en torno ás experiencias, problemáticas, expectativas de futuro, demandas do sector, aspectos comerciais etc. para paliar, en parte, o escaso desenvolvemento do sector da froita en Galicia e a inexistencia de agrupacións ou asociacións sectoriais. Con esta finalidade tocáronse temas como a produción de kiwis, os ensaios de variedades, as explotacións de mazá para sidra e o emprego de castes autóctonas.

No ámbito da produción ecolóxica falouse da produción de mazás. En xeral, os participantes na xornada demandaron da Administración unha unidade técnica especializada en produción ecolóxica e un maior apoio a estas producións, por exemplo nos comedores escolares. No que respecta ao control das pragas, un factor fundamental é a elección varietal con resistencia ao moteado. Por outra banda, tamén consideran que o mercado galego non está o suficientemente desenvolvido, e cren que as froitas subtropicais, coma o aguacate, poden ser unha alternativa rendible e complementaria.

O público asistente estivo conformado por técnicos da oficina agraria comarcal, sindicatos, profesionais libres, técnicos de asesoramento, organizacións conservacionistas ou de intercambio de froitas e sementes e público xeral.



O Craega achega a agricultura ecolóxica aos alumnos de ensinanza media de Monforte

Nos meses de decembro, os alumnos do instituto monfortino A Pinguela asistiron a unha charla impartida polo secretario do Consello Regulador de Agricultura Ecolóxica de Galicia (Craega), Javier García, na que lles explicou o funcionamento deste organismo e os principios xerais que rexen este tipo de prácticas agrícolas.

García Lozano expúxolles os obxectivos da agricultura biolóxica, definíndoa como un sistema agrario enfocado á "obtención de alimentos de máxima calidade respectando a fertilidade do chan, mediante o emprego óptimo dos

recursos e sen o emprego de produtos químicos de síntese". Tamén lles falou das finalidades da certificación dos produtos ecolóxicos, que é unha competencia exclusiva do Craega no territorio galego.

Boa parte da conferencia estivo dedicada a expor os datos actuais sobre a produción ecolóxica en Galicia, que conta co 3% das industrias elaboradoras e importadoras do sector no conxunto de España. O secretario do Craega tamén apuntou que, segundo cifras do ano 2010, en Galicia hai algo máis de 14.000 hectáreas inscritas en agricultura biolóxica.

Cifras en incremento

Así mesmo, García Lozano resaltou o aumento rexistrado na comunidade durante o 2010 na produción ecolóxica de castañas e derivados –un 62% respecto a 2009–, en carnes –un 23,5%– e en leite e derivados lácteos –un 11,64%–.

Na mesma liña de subas, o secretario do Craega resaltou que a comercialización de produtos ecolóxicos galegos aumentou en 2010 nun 50% con respecto a 2009 grazas á certificación de novas bodegas nas denominacións Ribeira Sacra, Rías Baixas e Ribeiro e ao incremento na produción de sidras e vinagres.



Logotipo europeo para os alimentos ecolóxicos



**XUNTA
DE GALICIA**



FEADER
Europa inviste no Rural

