

REVISTA do **CRAEGA**

Nº 35 > Verán 2015



Comer ben, comer ecolóxico



> Menús ecolóxicos
en sete restaurantes
galegos co certificado
do Craega



> O Craega traslada os
produtos ecolóxicos galegos
ao XXIX Salón Gourmet



> *Showcookings:*
cociña ecolóxica ao
vivo nas prazas de
abastos de Galicia



> Os alimentos ecolóxicos,
presentes nos comedores
escolares da Reserva da
Biosfera Mariñas Coruñesas
e Terras do Mandeo

- 3** | A reportaxe
- 7** | Catas ecolóxicas
- 9** | De feiras
- 11** | Formación
- 13** | Actualidade do sector
- 15** | Taboleiro de anuncios

CRAEGA

EDITA: Craega
 SECRETARIO: Javier García Lozano
 DIRECCIÓN TÉCNICA: Ernesto Sánchez Salgado
 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
 986 506 800
acasadaquenlla@yahoo.es

A Cesta da Saúde

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

A Despensa do Avó Francisco

R/ Mallorca, 2, baixo
 27003 Lugo
 982 812 284
info@adespensadoavofrancisco.com

ABC de Bio

R/ Padre Don Rúa, 2
 36203 Vigo
 Pontevedra
 986 117 303
info@abcdebio.es
www.abcdebio.es

As Cabaciñas

R/ Restolal, 79, baixo
 15702 Santiago de Compostela
 A Coruña
 981 593 462
cabacias@yahoo.es

Cárnicas O Xurés

R/ Celso Emilio Ferreiro, 20, baixo
 32004 Ourense
 988 245 812
xan@carnicasoxures.com
www.carnicasoxures.com

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

Eu Consumo Responsable

R/ Santo Domingo, 4, local 5,
 Galería Viacambre
 32003 Ourense
 988 219 849
euconsumoresponsable@gmail.com
www.euconsumoresponsable.es

Ecotienda Orillamar

R/ Orillamar, 76, baixo
 15002 A Coruña
 881 928 749
tienda@ecotiendaorillamar.com

Ganadería Tierra Celta S.L.

Vilar, 35, San Pedro de Baroña
 15979 Porto do Son
 A Coruña
 981 853 111
office@tierra-celta.com
www.tierra-celta.com

Herbolario Menta

R/ Cesáreo Tizón, 25
 32500 O Carballiño
 Ourense
 988 274 123
solchasa@yahoo.es

Horno Integral Pandarán

Avda. Bueu, 19
 36940 Cangas do Morrazo
 Pontevedra
 986 303 610
info@pandaran.es
www.pandaran.com

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
hortafresca.ramallosa@gmail.com

Horta Verde Tui

R/ Alcalde Casal Aboi, 4
 36700 Tui
 Pontevedra
 986 600 644
ecohortaverde@gmail.com
www.hortaverde.es

Hortasán

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

La Aldea Biomarket, SL

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

Maguz Ecolóxicos

Mercado San Agustín, posto 3
 15001 A Coruña
 615 600 182
alfredosessa30@gmail.com

Ourense Bio, SL

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

Ponte Bio

Praza Argentina 5
 36160 Pontearreas
 Pontevedra
 603 602 050

Puro Bio

R/ Bernardo González Cachamuiña,
 28, baixo
 32004 Ourense
 988 603 773
purobio@purobio.es; jose@purobio.es

Recuncho Ecolóxico

Mercado municipal, local exterior, 14
 Praza do Concello
 15100 Carballo
 A Coruña
 687 243 375
orecunchoecoloxico@gmail.com

Tenda Ecolóxica Equilibrio

Avda. dos Mallos, 1
 15007 A Coruña
 881 898 788 - 981 242 435
equilibrio@tendaecoloxica.com
www.tendaecoloxica.com

Terra Ecolóxica

Travesía de Rianxo, 3
 15009 A Coruña
 881 879 299
info@terraecoloxica.com
www.terraecoloxica.com

Todo Bio, SL

R/ Doutor Fleming, 7 B
 32003 Ourense
 988 251 257
todobio@hotmail.com
www.todobio.com

Verde Bioleta, SL

R/ Pizarro, 81
 36204 Vigo
 Pontevedra
 986 493 617 - 986 113 068
vbtienda@hotmail.com

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@canelaba.com

Coto do Rano 2

R/ Reza, 11, baixo
 32003 Ourense
 988 240 121
www.restaurantecoto.es
info@restaurantecoto.es

Fogar do Santiso

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

La Cuchara Veggie

R/ Bergondo 11, baixo esq.
 A Coruña
 981 907 075
info@lacucharaveggie.com

O Lar de Adrián

Carril das Flores, 30
 27002 Lugo
 982 244 245
olardeadrian@hotmail.com
lardeadrian.atagalicia.com

Restaurante Biobania

R/ Cordelería, 7
 15003 A Coruña
 981 221 301
biobania@gmail.com
www.biobania.blogspot.com.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
restaurantespana@gmail.com
www.restespana.com

Restaurante Miramar

R/ Arnela, 35
 15114 Ponteceso
 A Coruña
 981 738 039
www.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
restaurantepaprica@gmail.com
www.paprica.es

Restaurante Porta Santiago

Ronda da Muralla, 176
 27002 Lugo
 982 252 905
portasantiago@mundo-r.com

Taberna do Labrego

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



En 2013 o Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica de Galicia (Craega) emprendía unha iniciativa de promoción de produtos ecolóxicos certificados na oferta dos establecementos hostaleiros. O pasado verán esta promoción centrouse en seis locais da capital lucense e neste número completamos o noso percorrido por sete locais máis, espaxados polas provincias de Lugo e A Coruña, que teñen xa tamén o seu selo de certificación ecolóxica.

Comer ben, comer *ecolóxico*

Pementos da horta do Fogar do Santiso



Comezamos a nosa andaina na provincia da Coruña, onde podemos elixir entre diversos restaurantes que incorporaron na súa carta propostas ecolóxicas. En primeiro lugar iremos a Teo, moi preto de Santiago de Compostela, onde se asenta o Fogar do Santiso. Este local, rexentado por Xosé Santiso, busca que nos seus menús se vexa reflectido o seu respecto pola natureza. Na súa carta podemos ver todo tipo de produtos da horta, certificada polo Craega, que eles mesmos cultivan e así garántese unha frescura óptima. No Fogar do Santiso teñen unha cousa clara: o compromiso adquirido coa terra que, ao fin e ao cabo, é a que lles dá de comer. “Consideramos que temos que defender o produto, a terra, a xente da terra... Todo isto é o que nos levou a traballar con alimentos ecolóxicos”, comenta Xosé. O restaurante parece ir ben, pois acaban de abrir outro Fogar na Coruña.

Cara ao oeste da provincia, no concello bergantián de Ponteceso tamén poderemos degustar

menús eco no restaurante Miramar. Aquí as especialidades son os peixes e os mariscos, sempre frescos.

No Miramar son conscientes da necesidade de conservar os nosos mares, polo que os peixes cociñados unicamente proceden da acuicultura continental e mariña. Tamén utilizan as algas, pero sempre mirando por unha recollida sostible.

Manuel Julián comenta que utilizan produtos certificados dende hai moito tempo polo prestixio que ten o restaurante, que lle obriga a ofrecer o mellor produto, que para el é o ecolóxico. No relativo aos prezos, parécelle que aos seus clientes non lles importa pagar algo máis cando lles di de que produto se trata. “Hai algúns que si lles chama a atención o prezo pero á maioría deles non lles importa porque xa saben que o produto que teñen no prato é diferenciado e ten unha maior calidade”, argumentaba. No Miramar traballan con produtos de tempada, polo que a carta se vai adaptando á época do ano. Este empresario tamén ve algunha dificultade á hora de adquirir algúns produtos certificados, como é o caso dos ovos, posto que hai poucos produtores. O hostaleiro anima os agricultores e gandeiros a decantarse por ofrecer alimentos ecolóxicos pois a demanda existe, aínda que poida parecer o contrario; ao fin e o cabo, a calidade destes alimentos sempre serve de reclamo.

Xa na capital da provincia temos dúas propostas, ou ben visitamos o restaurante Biobania ou La Cuchara Veggie, ou os dous! No primeiro poderemos degustar a cociña biolóxica de Mario Franceschini. A piques de cumprir o seu 18 aniversario, Biobania sempre traballou con produtos ecolóxicos e agora está nun pequeno proceso de reconversión, en colaboración co Craega, cara á cociña biolóxica. Dende hai seis meses, Mario tamén cultiva os seus propios alimentos nunha leira que adquiriu no concello coruñés da Laracha, e así pode satisfa-



Vistas da costa dende o Miramar

cer parte da demanda. O que non produce na súa horta teno garantido grazas aos pequenos produtores da zona de Montemaior. Cunha trayectoria ampla no mundo da cociña ecolóxica, este restaurador cualifica a resposta do público como moi boa, pois os comensais saben valorar de xeito positivo esta forma diferente de alimentación. Confesa que decidiu traballar con produtos ecolóxicos por unha cuestión persoal: “Creo neste tipo de alimentación máis saudable e que respecta a terra”. Tamén lamenta o prezo deste tipo de menús en relación coa cociña convencional. Son alimentos que teñen maiores custos de produción pero, ademais, súmaselles

A presentación dos pratos en Biobania é fundamental



Panorámica do comedor do restaurante Biobania





Albóndegas de avea, o prato máis solicitado en La Cuchara Veggie

algún sobrecusto na cadea de distribución que, ao seu parecer, non son xustificables, afirma. Este é un dos motivos polo que sempre aposta por mercarlles directamente aos produtores. Finalmente, Franceschini explicaba que a súa carta é permanente, polo que, debido á estacionalidade, que provoca certas limitacións de dispoñibilidade de produtos ao longo do ano, hai ocasións nas que se ve obrigado a adquirir produtos doutras rexións ou convencionais. Sempre que na carta haxa este cambio, o cliente será informado.

O segundo local da cidade herculina, La Cuchara Veggie, está orientado á elaboración de comida a domicilio. A súa propietaria, María José Tercero, que acaba de abrir este novo proxecto, decidiuse por dez ofertas vexetarianas, posto que cre neste tipo de alimentación, saudable, libre de pesticidas e contaminantes e que supera o sabor doutros pratos convencionais. Esta é unha alternativa ao servizo de comida a domicilio que utiliza produtos cunha calidade cuestionable. A propietaria cualifica estes pri-



meiros meses de La Cuchara Veggie como positivos. A través da tenda *on-line* ábreanse novas posibilidades para a cociña ecolóxica que, de momento, están cumprindo as expectativas. En relación ao prezo, María José comenta que ela é vexetariana e non lle parece que este tipo de alimentación, a base de produtos certificados, teña un sobrecusto significativo. Entre as súas propostas, por popularidade sobresaen as albóndegas de avea.

Xa na provincia de Lugo paramos en Palas de Rei, onde se asenta A Parada das Bestas, unha antiga casa de labranza representativa do rural galego, situada á beira do Camiño de Santiago. María Varela, a cociñeira, comenta que sempre traballaron con produtos ecolóxicos pero non foi ata principios deste século cando se recoñeceron na carta estes alimentos, con certificación do Craega. O queixo da DO Arzúa Ulloa é un dos reclamos deste local. María móstrase contenta pola acollida que tivo, “á xente gústalle ver como é a gastronomía desta zona, que reflicte os sistemas tradicionais e o coidado dos agricultores da

Exteriores do restaurante A Parada das Bestas



Polo ecolóxico, unha das propostas en A Parada das Bestas





Local acolledor o da Taberna do Labrego



A cociña tradicional mestúrase con novas técnicas na Taberna do Labrego

zona que nos serven de provedores". O traballo que se fai en A Parada das Bestas non queda en balde pois este ano foron candidatos ao Premio de Cociñeiro do Ano de Galicia e, aínda que finalmente non foron os gañadores, os pratos que preparan en Palas de Rei son vitoriosos para os comensais que os poden degustar.

Tamén temos a posibilidade de pasarnos por Begonte. Alí, preguntando onde ir comer unha boa carne ecolóxica, sen dúbida recomendarannos a Taberna do Labrego. José Ángel, dono do local, comezou a traballar con produtos ecolóxicos hai algo máis de dous anos, convencido de que a súa calidade faría dos seus pratos as delicias dos clientes. Lamenta que non teña promoción a nivel turístico a gastronomía ecolóxica nin se apoién nin a produción nin o consumo dos produtos certificados, como se fai noutras comunidades: "A aceptación por parte dos clientes foi bastante boa pero falta a promoción, como a que se fai noutras autonomía". A pesar de que estes produtos resultan máis caros, porque a filosofía e o traballo que requiren son distintos, a relación calidade-prezo

é mellor, aínda que nos momentos que corren se mire máis o prezo que a calidade.

Finalizamos o noso percorrido na Ribeira Sacra lucense, cunha parada en Monforte de Lemos para degustar os menús que nos ofrecen no Restaurante O Grelo. Martín Mantilla utiliza os produtos certificados dende que se fundou o restaurante. O que buscan en O Grelo é conseguir a mellor calidade final do prato, e para iso bota man destes produtos. Aínda que na súa carta non atoparemos un menú ecolóxico diferenciado como tal, a gran maioría dos alimentos cos que traballan proveñen de produtores con selo de certificación. Martín comenta que "sobre todo traballamos con produtos de tempada que teñen as súas características moi ben definidas, polo que se acadan os sabores máis puros". Neste restaurante, onde os comensais demandan fundamentalmente a carne, o gasto a maiores que pode supoñer traballar con produto ecolóxico non é un atranco, máis ben o contrario. A durabilidade, a potencia de sabor, a calidade e o maior rendemento nos fogóns contrarrestan o maior prezo.

Coidadosa cociña de Martín Mantilla en O Grelo



Amplio comedor do Restaurante O Grelo





Showcooking: o espectáculo da cociña ecolóxica



O espectáculo de cociña e de alimentos ecolóxicos vivido nas prazas de abastos da capital galega o sábado 13 de xuño e da Coruña o sábado 18 do mesmo mes é unha pequena mostra da actividade que o Consello Regulador de Agricultura Ecolóxica de Galicia (Craega) está levando a cabo nas principais prazas de abastos de Galicia, co obxectivo de darlles promoción a estes produtos, diferenciándoos e dando a coñecer os seus puntos de venda.

A primeira destas mostras de cociña ao vivo, tamén coñecidas actualmente polo anglicismo *showcooking*, celebrouse no mercado de abastos de Compostela, en concreto no local Abastos 2.0. Marcos Cerqueiro, socio fundador do restaurante e firme defensor das cociñas sen neveira, elaborou tres tapas con produtos ecolóxicos do mercado para a degustación dos visitantes. O restaurador estivo acompañado en todo momento por Javier García, secretario do Craega, que foi o encargado de explicar todo o referente aos produtos que se utilizaban. Este menú compúxose dun entrepán de tenreira e ficoide glacial, un *waka-mole* con mexillóns e unha ensalada de horta e litoral.





A demostración gastronómica trasladouse da cidade do Apóstolo á herculina, ao popular mercado de abastos da Praza de Lugo. Esta vez púxose á fronte dos fogóns o restaurador Xoán Crujeiras, integrante do Grupo Nove que conta cunha estrela Michelin no seu restaurante A Estación de Cambre. O menú elixido polo cociñeiro coruñés consistiu nunha ensalada de algas frescas, mexillóns e escabeche *linchó*, un redondo de tenreira mariñada con holandesa trufada e crocante, e, finalmente, *borraja* de requeixo afumada con compota de tomate, alfábega e noces. Tamén nesta ocasión o secretario do Craega estivo presente na cociña de Crujeiras para resolver todas as dúbidas que lles puidesen xurdir aos achegados e explicar a esencia de cada produto.

A estas dúas convocatorias seguirán outras polo resto das prazas de abastos, con produtos sempre frescos, collidos do propio mercado e elaborados polos mellores *chefs* galegos.



Javier García,
secretario do
Craega, durante
a presentación de
viños certificados



Craega, presente no *XXIX Salón Gourmet*

Os pasados 13, 14, 15 e 16 de abril celebrouse a XXIX edición do Salón Gourmet no local de feiras de Madrid (Ifema), un dos principais encontros europeos dedicados aos produtos *delicatessen* que serve de plataforma para a presentación e a promoción das firmas de calidade do sector agroalimentario.

Nos 22.000 m² de superficie que ocuparon os expositores estivo o legado da gastronomía galega da man de varios operadores do Craega, como foron a empresa de algas Porto-Muíños e Miguel Areán e fillos coa marca Naiciña, especializada en castañas, así como do propio Consello e da Consellería do Medio Rural e do Mar co seu “Programa de catas e degustacións dos produtos do mar e da terra”.

A materia prima que presentaba o *stand* galego foi dada a coñecer aos visitantes polos profesionais do sector. O *showcooking* de produtos ecolóxicos estivo conducido por Nacho Costoya e contou coa participación da *chef* Enma Pinal e de Javier García. Nesta cata destacaron produtos como conservas, polo, ovo, tenreira, arroces, castaña e algas, viño Rías Baixas e sidra, todos eles certificados. Outros *chefs*, como Taki, do catering Boqueté, tamén empregaron produtos ecolóxicos na súa degustación.

Tamén estiveron no pavillón da Consellería as empresas Linamar, Mar de Ardora e Paco Lafuente. Noutro *stand* tiveron presenza empresas coma Customdrinks, Conservas Cuca, Ingapan e Regina Viarum, entre outras.



O recinto EcoGourmets, con varios expositores, chamou entre o público



Enmarcado na Semana Verde de Silleda, entre os días 11 e 14 de xuño instalouse no recinto feiral da localidade pontevedresa o Salón de Alimentación do Atlántico, Salimat, que cumpría xa a súa 19.^a edición. O poder de atracción desta feira serviu para poñer en contacto os expositores con empresas do sector. Ademais, o Salón estivo aberto ao público xeral, participando na degustación de produtos e exercendo de xuíces.

Nesta edición o Craega, en colaboración coa Consellería do Medio Rural e do Mar, presentou un atractivo programa gastronómico a base de produtos ecolóxicos. Os diversos menús foron elaborados por recoñecidos restauradores galegos baixo o “Programa de catas e degustacións do mar e da terra”.

Entre estas propostas culinarias os asistentes puideron contemplar as elaboracións a base de produtos como filetes de lamprea, ovos ecolóxicos, viños autóctonos como o de Abadía da Cova ou sidras ecolóxicas.

Menús ecolóxicos no *Salimat*



O *showcooking* foi unha das novidades na edición deste ano

Medio cento de empresas citaranse na *III Feira Ecological Galicia*



Os responsables deste evento xa están culminando a organización da única feira galega exclusivamente de produtos certificados como ecolóxicos, que terá lugar do 6 ao 9 de agosto no paseo da Calzada de Cambados. Na III edición de Ecological Galicia haberá 42 casetas e un total de 50 empresas do sector. Seguindo coa tendencia dos dous anos anteriores, espérase que esta feira estea ategada de turistas e veciños que comprobarán en persoa a calidade destes produtos, o que fai que Ecological Galicia se estea consolidando como un referente rexional.

Ecological Galicia complétase con charlas e exposicións que se poden ver na páxina web www.ecologicalgalicia.com dentro do apartado de “Actividades” e un tamén pode manterse ao día dos expositores no apartado “Visitar”.

Lolo Andrade presentando as novidades da feira





Xornada divulgativa en Lugo sobre agricultura ecolóxica

Esta actividade, organizada polo Colexio Profesional de Tecnólogos dos Alimentos de Galicia (Altaga), a Universidade de Santiago de Compostela (USC) e o Craega, tivo como escenario a Facultade de Ciencias de Lugo o día 6 de maio e era de carácter libre e gratuito ata completar a capacidade. O encargado de impartir a charla foi Javier García Lozano, secretario do Consello.



Xornada divulgativa "Agricultura Ecolóxica"

MÉRCORES, 6 DE MAIO,
AS 17:00 HORAS NA AULA 2
DA 1ª PLANTA DA
FACULTADE DE CIENCIAS DE LUGO,
AVD. ALFONSO X "O SABIO" S/N.

ACTIVIDADE GRATUITA.
NÚMERO LÍMITE DE PARTICIPANTES



Inscripción: enviar nome e apelidos para confirmar asistencia ó correo electrónico altaga@emx.es ou chamar ó número de teléfono 982 82 41 46

Actividade organizada por:



Os menús ecolóxicos chegan aos comedores escolares da Reserva da Biosfera Mariñas Coruñesas e Terras do Mandeo

O pasado xoves 16 de abril os 70 alumnos do CEIP de Curtis participaron na iniciativa piloto de consumo de produtos ecolóxicos. Esta actuación, que conta co apoio da Fundación Biodiversidad dentro do Plan alimentario da Reserva de Biosfera, permitiu que o alumnado puidese gozar dun menú a base de materia prima do territorio: sopa de verduras, albóndegas de porco celta e tenreira con arroz e xeadado de chocolate, todo elaborado con produtos de orixe ecolóxica.

A idea tivo unha grande acollida e os asistentes puideron intervir nun obradoiro de divulgación sobre os beneficios para a saúde, o medio ambiente e a economía local que nos reporta o consumo de alimentos ecolóxicos de proximidade, a cargo de Javier García, secretario do Craega.

A Asociación de Desenvolvemento Rural Mariñas-Betanzos, xunto cos produtores e transformadores ecolóxicos do territorio, está promovendo o consumo ecolóxico dende os centros escolares como unha oportunidade para axudar os pequenos produtores e transformadores a abrirse mercado. As empresas participantes coas que se está a traballar, certificadas ou en conversión á agricultura ecolóxica, para consolidar a iniciativa neste e noutros centros escolares son La Huerta de la Almuzara (Abegondo), O Lugar de Vilariño (Oza-Cesuras), Finca Bouzón (Curtis), Revolta na Horta e A Horta de Ana (Carral), La Huerta de Antía (Oza-Cesuras), Granxas de Lousada (Irixoa), Iván Lata Rodríguez (Oza-Cesuras), Orballo (Paderne), Factoría Ecolóxica (Oleiros) e Helados Gael (Bergondo).





Cenlle acolle un curso de *horticultura ecolóxica*

A finais do mes de maio Javier García Lozano, secretario do Craega, desprazouse ata o lugar de Barbantes Estación, no concello ourensán de Cenlle, para ofrecer unha charla sobre a inscrición e comercialización de produtos ecolóxicos. O relatorio formaba parte do Curso de Horticultura Ecolóxica, enmarcado no “Programa integrado Ribeiro do Miño 2014-2015”. Ao remate da súa intervención, o alumnado puido poñer en práctica os coñecementos adquiridos gozando dunha degustación de produtos ecolóxicos do mar, entre os que se incluían algas e mexillóns acompañados de produtos da terra.

Esta cata foi posible grazas ao convenio asinado coa Secretaría do Mar para a promoción dos produtos ecolóxicos mariños.

A USC analiza os recursos para o emprendemento verde nun dos seus *cursos de verán*

Os días 15, 16 e 17 de xuño tivo lugar na Fundación Juana de Vega (San Pedro de Nós, Oleiros) o curso de verán que levou o título Calidade agroalimentaria e desenvolvemento rural: un enfoque agroecolóxico, organizado pola USC, a ADR Mariñas-Betanzos, a Fundación Juana de Vega, a Sociedad Española de Agricultura Ecológica (SEAE) e a Sociedade Galega de Agroecoloxía (SOGA).

Dentro do programa, o Craega impartiu un relatorio, a cargo de Javier García Lozano, sobre a certificación ecolóxica e as potencialidades deste tipo de produtos para a provincia da Coruña.

De carácter práctico e participativo, o obxectivo deste curso foi o de analizar os instrumentos e as accións encamiñadas a impulsar un proceso de desenvolvemento rural con base no uso sostible das terras agrarias. As bases do programa centráronse no fomento do emprendemento verde a través da produción e transformación agroecolóxica e mais no consumo en canles curtas das producións locais.



Javier García Lozano expuxo as vantaxes da certificación ecolóxica

Craega deu conta do *balance 2014* nas catro provincias galegas

Durante os meses de maio e xuño a entidade presentou a súa memoria de actividades polas catro provincias ante os medios de comunicación. Nas diversas exposicións, a cargo do presidente, José Antonio Fernández, da vicepresidenta, Rocío Freire, e mais do seu secretario, Javier García, deron a coñecer algunhas das cifras máis destacables, como os 31 millóns de euros de facturación da agricultura ecolóxica galega ou o número de operadores inscritos, que xa alcanza os 703 entre produtores, envasadores e comercializadores. Á cabeza das producións por volume de negocio sitúanse o leite e derivados, seguidos da carne, os pensos, as conservas de peixe, os ovos e os froitos silvestres.

Malia os bos resultados, os representantes do Craega indicaron que a superficie inscrita en agricultura ecolóxica descendeu lixeiramente e por iso fixeron fincapé no potencial de crecemento que aínda teñen este tipo de producións en Galicia e na súa capacidade para atraer as novas xeracións ao rural.

O Consello concluíu que o sector está en auxe e no bo camiño, mais con grandes retos por diante, como fomentar o consumo interno destes alimentos con máis campañas informativas para



Presentación dos datos do Craega en Lugo

lograr situalos tanto nas tendas pequenas coma nas grandes superficies comerciais.

O Craega recordou que o novo Plan de desenvolvemento rural 2014-2020 conta cunha liña de axudas específica para o fomento da agricultura ecolóxica.

Para ser máis exactos en canto á evolución da agricultura ecolóxica, imos facer un repaso polas catro provincias. Na Coruña vemos que o crecemento é parello ao do resto da comunidade, sendo a primeira provincia por superficie dedicada á horticultura; ademais, tamén hai un número destacable de gandeiros de leite. No caso de Lugo, é a segunda provincia por volume de produto certificado e a primeira en canto a superficie destinada á agricultura ecolóxica. Pola súa banda, Pontevedra é a que maior cantidade de produto certifica aínda que sexa a que conta con menor superficie; con todo, nos primeiros cinco meses do ano a superficie medrou un 14,92 %. Finalmente, Ourense é a provincia que maior superficie reserva para pastos ecolóxicos e á que máis carne certificada produce; a viticultura tamén é relevante nesta zona, pioneira na comunidade en superficie inscrita nas denominacións de orixe Monterrei, Ribeira Sacra, Ribeiro e Valdeorras.

O sector lácteo de produción ecolóxica aumenta en Galicia en 7 millóns de euros na última década

A directora xeral de Producción Agropecuaria, Patricia Ulloa, presentou o día 2 de xuño na Finca Couriscada do concello coruñés de Arzúa o proxecto "Puleva ECO, juntos hacemos el cambio". A iniciativa ecolóxica Puleva ECO, promovida pola empresa española, recolle arredor de 7 millóns de litros de leite anuais, dos que un 99 % provén de gandería galega. A gama consta de tres variedades: desnatada, semidesnatada e enteira, todas elas cun envasado aséptico e a garantía de longa conservación.

Durante a súa intervención Ulloa destacou que "o sector da produción ecolóxica está a experimentar en Galicia un desenvolvemento moi importante no que corresponde a leite e derivados lácteos, pasando de pouco máis de tres millóns de euros en 2004 aos case 10 millóns en 2014".



O mexillón ecolóxico ábrese a novos mercados

O grande aumento de produción de mexillón certificado como ecolóxico na actualidade é o responsable de que se estean a abrir novas vías de comercialización, tanto fresco e a granel coma enlatado. O procesado destes moluscos céntrase principalmente nas conserveiras galegas, para logo distribuírse fóra da comunidade.

As previsións do Craega son que o mercado das conservas continúe o seu crecemento, aínda que en menor medida, mentres que aparecerán outras formas de elaboración para a súa distribución; pero, sobre todo, o pronóstico é un aumento da venda en fresco. Deste xeito, o consumo do produto final destínase nun 50 % ao consumo nacional, mentres que o resto se exporta a países como Alemaña, Francia ou Reino Unido.

Este molusco con selo ecolóxico está a pasar polo seu mellor momento vivido ata o de agora. As cifras do Craega, o organismo encargado de certificar este produto, revelan un aumento sólido no ano 2014. Deste modo, o volume de facturación foi duns 185.710 euros, cunha produción de máis de catrocentas toneladas.



Ae Agricultura y Ganadería Ecológica
Revista de divulgación técnica

Nº20 - verano 2015 - Trimestral - 4€

Innovación en agricultura ecológica

ENTREVISTAS
PEDRO MARTOS, consultor de PRODESCON
D. DOLORES RAIGÓN, investigadora y profesora de la Universidad Politécnica de Valencia (UPV)
FERNANDO POMARES, investigador del IITA

ARTÍCULO DE FONDO
LA INNOVACIÓN EN EL SECTOR DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA: S. Padel, U. Niggli, B. Pearce, M. Schäfer, O. Schmid, E. Cuoco, H. Willer, M. Huber, N. Hubert, G. Michelsen

PRODUCCIÓN VEGETAL
LOS MICROORGANISMOS RIZOSFÉRICOS
BIOINDICADORES DE SOSTENIBILIDAD EN SUELOS DE TOMATE EN LAS ISLAS CANARIAS

GANADERÍA ECOLÓGICA
LA HUELLA DE CARBONO DE LA GANADERÍA ECOLÓGICA DE RUMIANTES: DEFINICIÓN Y CÁLCULO
SISTEMAS ECOLÓGICOS DE LA RAZA OVINA LOJENA. SITUACIÓN Y PERSPECTIVAS

FICHAS PRÁCTICAS
VIBURNUM, *Viburnum tinus* • VERTICILLOSIS DEL OLIVO
Verticillium dahliae • EXTRACTO DE AJO • CEBOLLA CHATA
DE USTÉS, *Allium Cepa* L. • EL ARANDANO • RAZA OVINA MONTESINA



Taboleiro de anuncios

Repartimos caixas de verduras ecolóxicas a domicilio en Santiago de Compostela e concellos limítrofes (Vedra, Boqueixón, Teo, Ames e Brión)

Finca de horta en Vedra inscrita no Craega
miguel@tempocompartido.com

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

Servimos pedidos de carne ecolóxica de tenreira envasada ao baleiro

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

Venda de Porco Celta en ecolóxico. Leitóns para criar ou para consumir. Posibilidade de engorde dos porcos por encarga

Elisa e Camilo: 676 666 157

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

Repartimos cestas personalizadas de verdura e froita no concello de Lugo, que se poden complementar con produtos biodinámicos ou ecolóxicos certificados

A Panturreira, A Pontenova (Lugo)
Isabel Zaera Dolz: 637 849 641
izaera@granjashambhalla.com
granjashambhalla.com
650 343 777

Granxa certificada de carne de vacún, ovino e porco celta en varios pesos. Posibilidade de servir en despeses en distintos formatos.

Granxas de Lousada SC
657 103 467
sboados@gmail.com

Viveiro de plantel hortícola ecolóxico. Facemos plantel por encarga

Biohorta
981 483 312 / 669 690 212
agricolacuruxeira@gmail.com

Secundina Costa Piñeiro (Viveiros Ramil planta de horta)
Queda aínda no viveiro algunha planta da campaña de primavera (cebola, tomates, pementos etc.). Preparámonos agora para a campaña de verán (leitugas, escarolas, pakchoi, col chinesa etc.) e de outono (repolos, brócoli, coliflor etc.). Para poder ter unha planta axeitada é moi importante ter os cultivos planificados, así os viveiros poderemos programar ben as sementeiros.

ramon@ceressl.com - 986 710 707

Véndense fabas ecolóxicas de Lourenzán, a granel ou envasadas

Mª Josefa Leitón Ramallal
648 705 100 / 982 146 006

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

Pazo de Sabadelle (Chantada, Lugo)
650 343 777

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

carmensocastro@hotmail.com
630 167 138

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

Realizamos plantón hortícola en ecolóxico. Asesoramento con cursos de hortofruticultura e cultivos de invernadoiro

Semilleros Penateixa
636 060 286 / 693 654 130
semillerospenateixa@hotmail.com
semillerospenateixa.blogspot.com

Viveiro de plantel hortícola en ecolóxico. Temos plantas en stock e recolleemos encargos. Sementes convencionais e tradicionais certificadas

Feitoría Verde
698 164 249 / 698 161 760
pedidos@feitoriaverde.com
https://feitoriaverde.wordpress.com

Sección gratuíta para os inscritos

Para publicar os anuncios enviar a solicitude a raega@craega.es



Logotipo europeo para os alimentos ecolóxicos

