

CRAEGA

N.º 57 | Verán 2021

A produción ecolóxica segue á alza en Galicia



- O pazo de Sabadelle: un recuncho de cultura e gastronomía eco
- Galletas Mariñeiras: a longa e frutífera travesía da empresa Daveiga
- Bio Factory, a única marca galega de xeados con selo ecolóxico
- Bioterra, Valladolid e Biocultura Barcelona abren o camiño cara á volta das feiras presenciais

- 3** Memoria 2020
- 10** A entrevista
- 13** A reportaxe
- 18** Cociña eco
- 20** Axenda
- 23** Novas breves
- 26** Aliméntate bio

CRAEGA

EDITA: Craega
 SECRETARIO: Javier García Lozano
 DIRECCIÓN TÉCNICA: Manuel María Cancio Álvarez
 DEPÓSITO LEGAL: LU 59-2015

Establecementos colaboradores *polo miúdo*

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
acestasade@gmail.com
acestasade.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, 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

Herbolario Menta

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

Horta + Sá

R/ Pérez Ardá, 26, baixo eq.
 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

La Aldea Biomarket, SL

Avda. Finisterre, 25
 15004 A Coruña
 981 976 165
riapemon@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 Xorxeira

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@hotmail.com
www.todobio.com

Verde Bioleta, SL

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

Fogar do Santiso

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

Restaurante Berso

Rúa do Progreso, 12
 27460 Sober
 Lugo
 982 257 816
www.berso.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
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
 982 252 405
portasantiago@mundo-r.com

Taberna do Labrego

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



De esq. a dta., Javier García (secretario), Francisco L. Valladares (presidente) e José Luis Cabarcos (director xeral de Agacal)

As vendas certificadas en ecolóxico superan xa os 108 millóns de euros

O pasado día 25 de xuño o Craega fixo pública a súa Memoria anual correspondente ao balance económico do ano 2020, nun acto celebrado no pazo de Quián (Sergude, Boqueixón). Na cita estiveron presentes o director da Axencia Galega de Calidade Alimentaria (Agacal), José Luis Cabarcos, e o presidente e o secretario do Craega, Francisco López Valladares e Javier García.

O presidente do Consello abriu a sesión facendo referencia á excepcionalidade do pasado ano, marcado pola

pandemia do COVID-19, a pesar do cal “foi un bo ano para a agricultura ecolóxica”. A continuación, salientou o volume de produtos certificados e lembrou o compromiso que adquirira co conselleiro do Medio Rural hai un ano: “Marcamos o obxectivo de superar no 2020 os 100 millóns de euros e chegamos aos 108”.

En canto ao incremento de número de operadores, incidiu en que esta tendencia segue en aumento e concluíu cun agradecemento aos consumidores

dos produtos ecolóxicos galegos e co propósito de que “desde o Craega queremos achegar o noso gran en coidar o medio ambiente e a saúde; por iso, traballaremos nesa liña, para ter unha Galicia máis sostible”.

Pola súa banda, Javier García debullou os datos que se recollen na Memoria e puxo o foco en tres variables: a superficie ecolóxica, que nunha década medrou un 126 %, ata acadar as 32.055 hectáreas; no número de operadores, que alcanzou os 1.310 inscritos –un 10,83 % máis que o ano anterior–, e nas vendas certificadas, que, segundo explicou, tamén seguiron á alza grazas ao crecemento das empresas elaboradoras; 2020 pechou con 108.366.111 de euros e certificáronse 15,58 millóns de euros máis que o ano 2019.

Para concluír o acto, o director da Agacal felicitou o Craega polos bos



Francisco L.
Valladares: “A
pesar da pandemia,
son uns datos
excepcionais”

resultados obtidos: “En Agacal hai 36 selos de calidade, que son 36 oportunidades para mellorar o sector produtivo con calidade diferenciada dentro de Galicia. O máis relevante é como medran estes selos e un deles é o do Craega, que para nós é moi interesante” e engadiu que “cando falo das máis de 30.000 hectáreas que se están certificando polo Craega, no único que penso é que hai unha oportunidade para medrar, xa que hai moita terra abandonada que é susceptible de convertela en ecolóxica”. En canto ao valor certificado, segundo Cabarcos, “medrar nun ano complexo é unha mostra da aposta do consumidor cara ao consumo responsable” e concluíu recordando que “a calidade dos produtos de Galicia é incuestionable e asociar Galicia ao Craega e ao ecolóxico é unha aposta moi importante”.

O sector resiste á pandemia

O Craega fai reconto das cifras en materia de agricultura ecolóxica na nosa comunidade durante 2020, un ano marcado pola pandemia, a pesar da cal se pode afirmar que a evolución segue a ser moi positiva. 1.310 operadores inscritos, o que significa unha subida de case o 11 % respecto do pasado exercicio, e unha liña ascendente na última década de máis do 120 % en superficie eco avalan esta afirmación.

A continuación analizamos os datos económicos da Memoria anual, que se estrutura en tres variables: superficie ecolóxica, número de operadores e volume de vendas certificadas.



*Wolfgang Hasselmann

1. Superficie ecolóxica

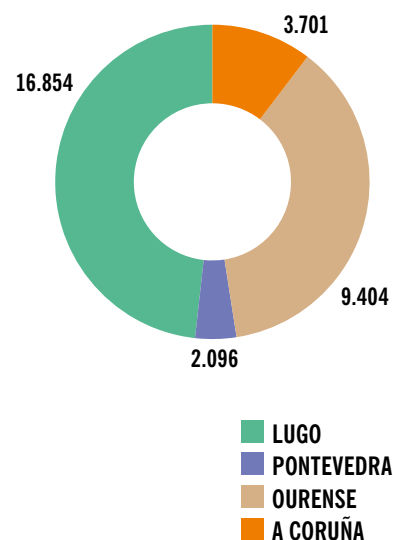
SUPERFICIE CERTIFICADA EN HECTÁREAS. Comparativa 2019-2020 por provincia

Provincias	Superficie 2019	Superficie 2020	Variación (ha)	% variación
Lugo	16.702,49	16.854,38	151,89	0,91
Pontevedra	6.143,40	2.096,38	-4.047,02	-65,88
Ourense	8.631,52	9.404,19	772,67	8,95
A Coruña	3.260,71	3.700,82	440,11	13,5
Total	34.738,12	32.055,77	-2.682,35	-7,72

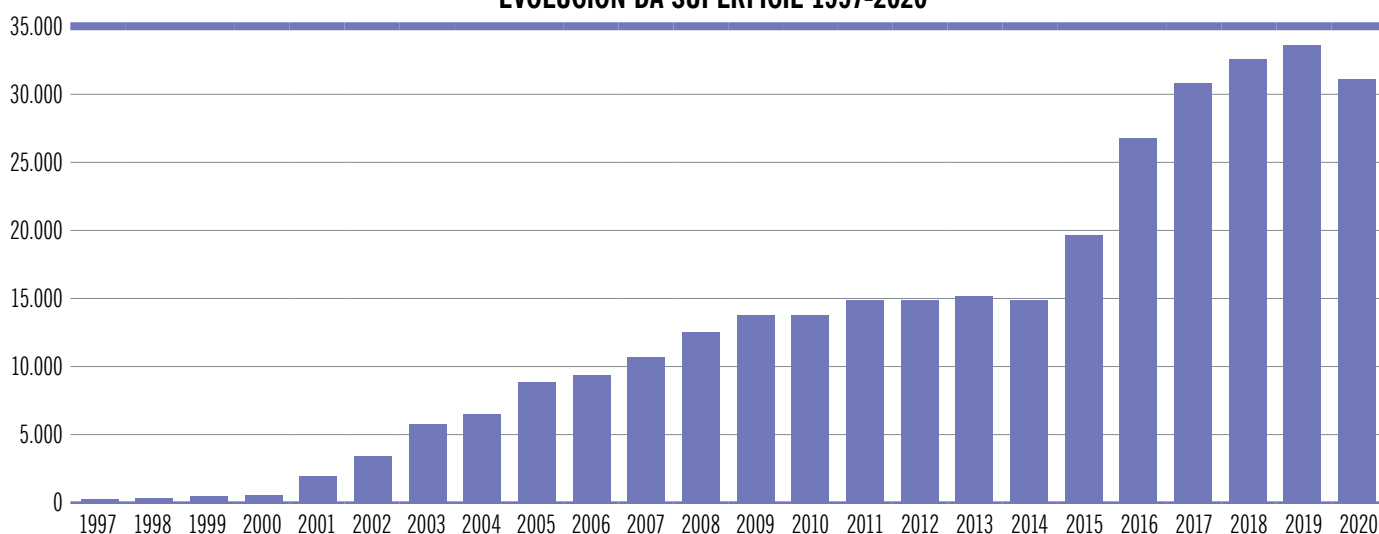
- Nunha década medrou a superficie, pasando de 14.167 ha no ano 2010 a 32.055 ha en 2020, cun crecemento do 126 %. As provincias interiores, Ourense e Lugo, acaparan o 82 % do total da superficie inscrita en agricultura ecolóxica en Galicia.

- Lugo concentra máis da metade (52,6 %) da superficie ecolóxica, con 16.854 ha.
- Ourense é a provincia que máis medra respecto de 2019, con 773 hectáreas.
- A única provincia que reduce superficie é Pontevedra.

SUPERFICIE CERTIFICADA POR PROVINCIA (ha)

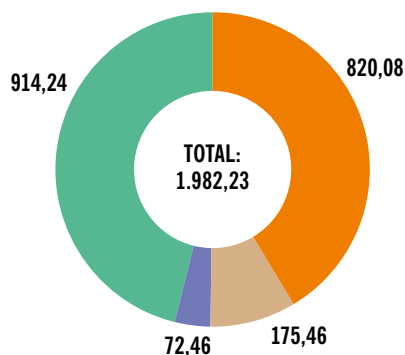


EVOLUCIÓN DA SUPERFICIE 1997-2020

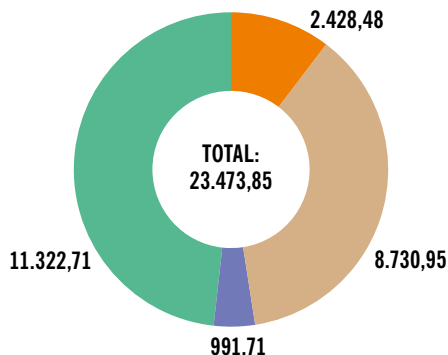


Terras arables, pastos permanentes e cultivos permanentes

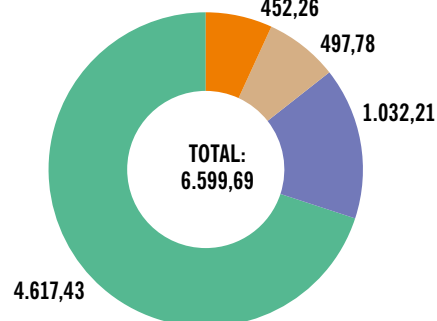
SUPERFICIE INSCRITA POR PROVINCIA
Cultivo terras arables (ha)



SUPERFICIE INSCRITA POR PROVINCIA
Pastos permanentes (ha)



SUPERFICIE INSCRITA POR PROVINCIA
Cultivos permanentes (ha)



■ LUGO ■ PONTEVEDRA ■ OURENSE ■ A CORUÑA



As plantas recollidas en verde acaparan o 72 % dos cultivos arables. A imaxe corresponde á demostración na sesión formativa da Agacal, coord. SAT La Sobreira (CFEA de Sergude, Xunta de Galicia, xullo 2021)

Terras arables

- Lugo e A Coruña representan o 87,5 %.
- As plantas recollidas en verde (millo forraxeiro, chícharos, nabos e praderías) acaparan o 72 % dos cultivos arables.
- As hortalizas frescas e os amorodos dedícanse 215,82 ha, cun incremento do 73,25 % respecto de 2019.
- Os cereais ocupan unha extensión de 225,75 ha e abranguen o 11,4 %.

Pastos permanentes

- Cun 73 % da superficie rexistrada en Galicia, a de Lugo é a provincia con máis pastos permanentes, seguida de Ourense por ser provincia gandeira.

Cultivos permanentes

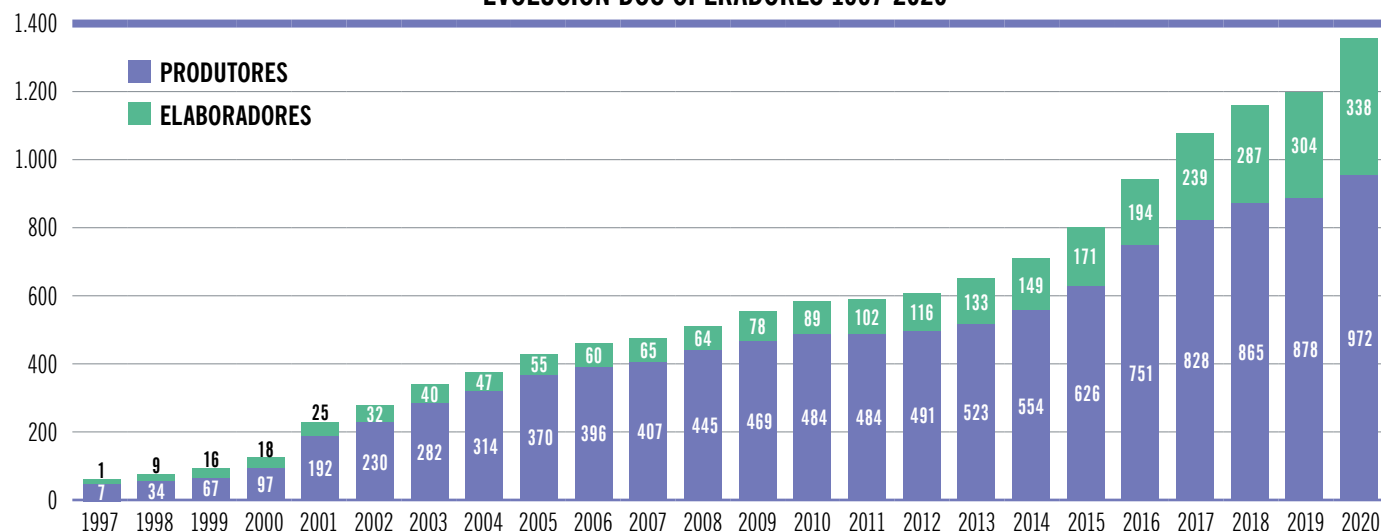
- A maior parte da superficie (70 %) localízase en Lugo.
- Algo máis da metade (2.883 ha) dedícase a froitas, bagas e froitos secos.
- Con 2.324 ha, a castaña ten especial relevancia. O 35 % da superficie permanente dedícase a este cultivo. Case toda a produción (94 %) se concentra en Lugo.
- Con 358 ha, a mazá, destinada á industria principalmente, ocupa o 5,4 % do total da superficie. Lugo, con 134 ha e Pontevedra con 111 ha, acadan o 69 % desta produción na nosa comunidade.



O 35 % da superficie permanente dedícase á castaña

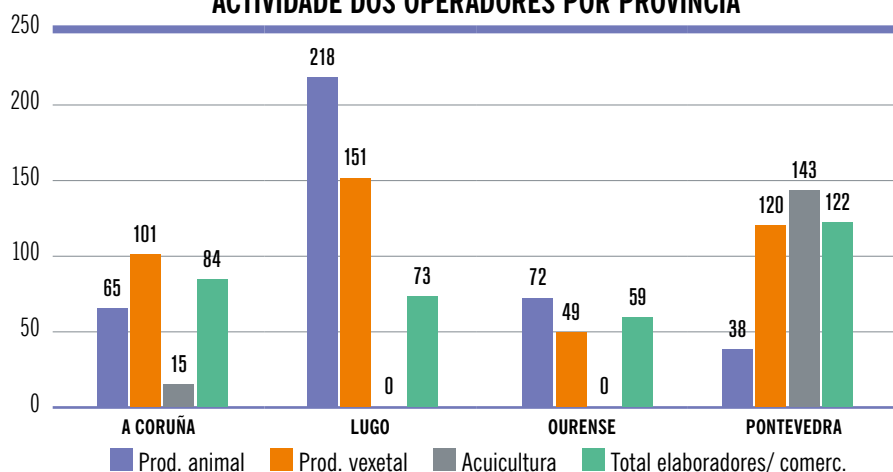
2. Operadores

EVOLUCIÓN DOS OPERADORES 1997-2020



2020 péchase con 1.310 inscritos, un 10,83 % máis que o ano anterior. O sector eco galego ten dous polos territoriais: a provincia de Lugo, que leva o peso da produción con 369 operadores, e a de Pontevedra, o da industria con 122. Crece o número de operadores, tanto en industria como en produción, nun 11 % respecto do ano 2019.

ACTIVIDADE DOS OPERADORES POR PROVINCIA



Con 158 operadores, as provincias atlánticas concentran a totalidade da actividade acuícola e representan o 16 % dos produtores primarios

Conceptos xerais

- A cifra de operadores duplicouse, pasando de 656 a 1.310 no período 2013-2020.
- Os elaboradores case se cuadruplicaron na última década e hoxe representan o 25,8 % dos inscritos.
- Cun incremento do 11 % no último ano, os produtores continúan levando o peso do Craega e supoñen un 74,2 % dos operadores.

Produtores

- Os horticultores supoñen o 43 % dos produtores primarios, e os gandeiros o 40 %. Con 158 operadores, as provincias atlánticas concentran a totalidade da actividade

acuícola, e representan o 16 % dos produtores primarios.

- Territorio produtor por excelencia en Galicia, Lugo é a provincia con máis inscritos nesta liña de actividade, co 38 %, seguida de Pontevedra co 31 %.

Elaboradores

- Os elaboradores comportan o 26 % do total de operadores inscritos. Incrementouse un 11 % con respecto ó ano anterior.
- En Pontevedra establecen o seu domicilio boa parte das industrias elaboradoras e comercializadoras, co 36 % do total, seguida da Coruña, 25 %.

3. Volume de vendas certificadas

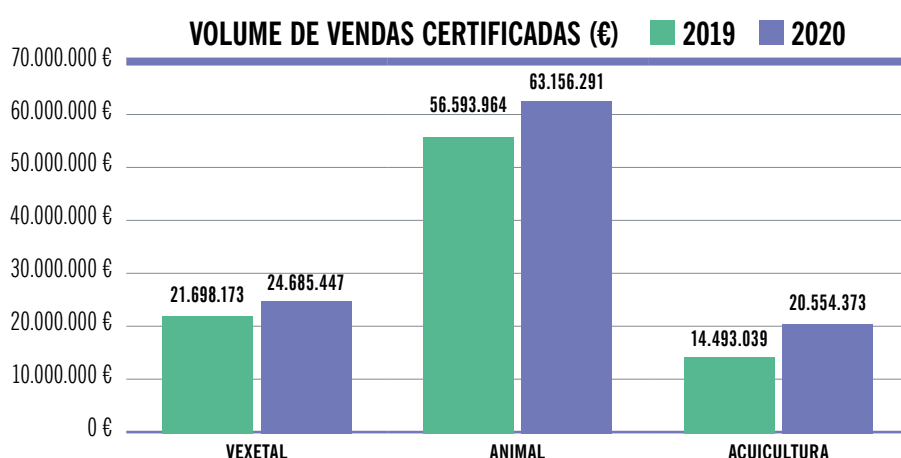
VOLUME DE VENDAS CERTIFICADAS (€). Comparativa 2019-2020 por provincia

Provincias	Vendas 2019	Vendas 2020	Diferenza	% variación
A Coruña	20.890.335	27.212.370	6.322.035	30
Lugo	33.123.377	35.534.295	2.410.918	7
Ourense	12.353.628	14.656.435	2.302.807	19
Pontevedra	26.417.837	30.963.011	4.545.174	17
Galicia	92.785.177	108.366.111	15.580.934	17

Comparativa 2019-2020 por tipo de produción e por provincias

É a variable que máis medra nesta análise, con 108.366.111 €, anota un crecemento do 16,8 % en relación a 2019.

- Certificáronse 15,58 millóns de € máis ca no ano 2019, pese a pandemia do COVID-19.
- A produción animal leva o peso do Craega no que a volume de vendas certificadas se refire. Con 63,12 millóns de euros, supón o 58 % do volume de vendas certificadas.
- A Coruña destaca como a provincia que máis medra en facturación. Despediu 2020 cunha cifra de 27,2 millóns de euros, un 30 % máis que no exercicio anterior.
- Lugo segue a ser a provincia con máis volume de produto certificado, con 35,53 millóns de €.



VOLUME DE VENDAS CERTIFICADAS (€). Comparativa anos 2019-2020

Produtos	Vendas 2019	Vendas 2020	Diferenza	% variación
Aceites	1.466.027	1.755.958	289.931	19,78
Bosque e recollida (castañas)	1.500.090	2.574.220	1.074.130	71,60
Carnes e derivados	15.783.858	15.285.973	-497.885	-3,15
Cereais	806	8.120	7.314	907,44
Conservas de peixe	9.030.018	14.296.225	5.266.207	58,32
Conservas vexetais	185.883	196.339	10.456	5,62
Froiteiras	2.083.241	2.061.054	-22.187	-1,07
Hortalizas	2.097.856	2.748.714	650.858	31,02
Leite e derivados	32.949.052	38.171.287	5.222.235	15,85
Outros elaborados	5.726.559	5.157.280	-569.279	-9,94
Ovos e derivados	6.366.097	7.786.745	1.420.648	22,32
Panificación	1.373.961	1.476.350	102.389	7,45
Pensos e alimentación animal	5.022.984	6.506.241	1.483.257	29,53
Produtos apícolas	1.494.958	1.882.286	387.328	25,91
Viños, licores, sidras e vinagres	2.170.662	2.016.939	-153.673	-7,08
Tubérculos	70.105	184.182	114.077	162,72
Acuicultura e recollida de algas	5.463.022	6.258.148	795.126	14,55
Totais	92.785.178	108.366.111	15.580.933	16,79



O leite e derivados volven ser os produtos con maior volume de vendas

Conclusións

- 32.055 ha, das cales a metade se localiza na provincia de Lugo.
- 1.310 operadores, cun crecemento do 11 % respecto de 2019.
- 108.366.111 euros de facturación.
- O produto de orixe animal supón o 58 % das vendas.

Soben...

- Piar da liña de produtos de orixe animal, o leite (e derivados) é, unha vez máis, o alimento con maior volume de vendas (38,2 millóns de €).
- 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 60 veces e chega aos 6,26 millóns.
- Recupérase a produción de bosque e recollida silvestre, cun incremento do 72 % respecto do ano anterior.

O máis destacado

- Á marxe do leite, os ingresos do sector eco galego apóianse, por esta orde, nas carnes (15,28 millóns de €), conservas de peixe (14,3 millóns de €) e nos ovos (7,8 millóns de €) como principais producións por volume.
- Esperta a produción vexetal, cun crecemento dos tubérculos, recollida silvestre e horticultura, que tanto demandan os consumidores galegos.

Baixan...

- En 2020 baixan as producións vencelladas á restauración, como son os produtos cárnicos, -3,2 %, os produtos de cuarta gama e *gourmet* englobados en outros elaborados, -10 %, e os viños, vinagres e sidras cunha caída do 7 %.

Vídeo da presentación





A aldea de Sabadelle (Chantada) alberga un dos pazos históricos de Galicia, datado no século XII. A primeira documentación que consta é do ano 1251. Despois de pasar por varias xeracións, chegou ás mans da nai de Xosé Figueiroa, actual dono do recinto, xunto cos seus tres irmáns. Agora é un espazo familiar e de turismo onde priman a natureza e o ecolóxico, xa que conta coa carne certificada polo Craega e está pendente de certificacións doutros produtos. Ademais, é un lugar onde se dan cita diversos artistas da cultura galega.

Como chegou ata as súas mans o Pazo de Sabadelle?

Temos documentación de 1251. Pertenceu no seu día a familia do Pazo de Toco (Monforte), é unha familia moi potente economicamente, que tiña 27 pazos; este era dos pequenos. Aquí naceu Don Agustín Lorenzo, que foi un bispo de Salamanca. El mandou construír a igrexa de Sabadelle e, cando ía morrer, pediu que se enterrase o seu corazón aquí. De feito, hai unha placa que pon iso, aínda que non sei se é certo que está. El morreu en 1849 e os seus descendentes regaláronlles a casa ao administrador e ao capelán, de tal maneira que este lles deixou todo aos seus irmáns; un deles veuse para aquí e de aí vimos nós. Agora é un pazo familiar, rexentado por min e mais os meus tres irmáns.

É un pazo con historia...

Aquí houbo unhas historias bonitas e trágicas. Miña nai dicía que antes da guerra meu tío a levaba sentada no arado e ía asubiando; despois da guerra nunca máis volveu asubiar. Aquí escondeuse moita xente cando foi a represión; para nós é unha honra.

Por que apostou pola agricultura ecolóxica?

Nós metémonos en agricultura ecolóxica por unha razón práctica. Era unha saída interesante, pois é a maneira de conservar o pasado. A min recórdame aos produtos de cando eu era neno; de feito, sufrimos as mesmas consecuencias, é dicir, os nosos produtos non valen nada ou pouco. Un tomate da casa vendido ao prezo máis barato dos que hai no mercado a nós saenos rendible, pero non é así.

Que produtos ten certificados?

A carne de vaca, polo momento. Hoxe temos unhas trece. Na actualidade vendémola a particulares e imos salvando así, a algúns medio becerro, a outros só un cuarto...

Un dos factores que nos axudou a chegar a un mercado máis amplo foi pertencer á Granxa Familiar da Universidade de Santiago de Compostela. Trábase dun grupo coordinado por Carlos Ferrás, que a día de hoxe segue en activo e que permite vender os teus produtos sen intermediarios. Grazas a eles, eu agora teño clientela de Zaragoza, Barcelona, Sevilla ou Eibar, entre outros sitios, e todo é porque viron o proxecto na prensa e se interesaron por comprar o meu produto.

“A agricultura ecolóxica é unha maneira de conservar o pasado”

Como é o servizo de turismo que ofrece?

Alugamos dúas habitacións e ofrecémos degustacións dos nosos produtos no almorzo. Non nos interesa a idea de hotel. Agora, polo coronavirus, poñemos menos cantidade, porque o que sobra hai que tiralo, pero a xente pode repetir todas as veces que queira. Entre eses pratos temos froita, pan de Antas de Ulla, aceite, café, biscoito, xamón, chourizo e salchichón, manteiga, filloas con fariña de millo ou trigo, leite, crema de moras ou sabugueiro, queixo... Servimos do que temos nós, do que nos dá alguén ou do que collemos a algunha empresa da zona, pero sempre en ecolóxico; por exemplo, a manteiga é de Arqueixal, porque a min, cando a probei, me lembrou á que comía cando era pequeno, cunha calidade extraordinaria. Hai algo evidente, todo o que lembre ao de antes é bo, porque a xente das aldeas comía moi ben. Ademais, os turistas que visitan o espazo veñen na procura de produtos de calidade; ás veces poñemos un ovo frito e sorpréndense do sabor único que teñen os ovos da casa.

**Ademais de alugar habitacións, tamén é un recuncho para exposicións de arte galego, non?**

Si. Temos unha sala habilitada para exposicións. Ao longo do ano organizamos mostras de pintura ou artesanía, presentamos libros ou cancións de autores da terra. A idea é achegar a cultura galega a todo o mundo. Non nos interesa que veñan as grandes elites, senón a xente que está empezando ou que é da zona e quere visibilidade. Non somos unha galería; o artista vende directamente. No espazo hai pezas de artistas como Miguel Anxo Macía, Artiaga, Moxom, Luís Seoane ou Bea-



O turismo en Galicia debería estar pensado para que os visitantes veñan a ver un país cheo de vida, non a ver ruínas nin aldeas mortas

triz Palomero, entre outros moitos. En canto á música, o obxectivo é darlle promoción a todo tipo (pop, folk ou rock), e tamén darlles visibilidade tanto a poetas de antes como aos de agora. Este verán está prevista a rodaxe no pazo dun filme sobre Rosalía de Castro. A min interésame moito promover iso, que o público vexa que nas aldeas hai cultura, quitar a mala imaxe de que os que traballan con vacas non saben de máis cousas; por iso me gusta que a xente se interese por vir presentar os seus proxectos ou que o queiran utilizar para o que sexa.

E nas exposicións tamén ten degustacións?

Si. Ofrecemos degustacións de produtos elaborados da casa, como requieixo con marmelada, biscoito, froita, chourizo ou xamón. Isto leva a que ao final do ano haxa xente na aldea e que teña vida; o turismo en Galicia debería estar pensado para que os visitantes chegasen a un país producindo, non en ruínas. É interesante que veñan a ver un país cheo de vida, non ver ruínas, aldeas mortas..., queremos ese tipo de turismo.





Xosé Lois Lamazares, un dos socios fundadores da empresa chantadina

Galletas Mariñeiras, a longa e frutífera travesía de Daveiga

As Galletas Mariñeiras son unha adaptación moderna do pan de barco, unha solución antiga dos mariñeiros para conservar o pan nas longas travesías oceánicas de forma natural. Pódense comer soas ou como acompañantes a calquera hora, xa que se poden combinar con doce ou salgado e a súa resistencia á absorción de humidade permite que non se abranden co paso das horas. Coñecemos como

chegaron estas galletas a Chantada da man de Xosé Lois Lamazares, un dos seus creadores, onde traballan actualmente máis de oitenta persoas cun modelo de réxime asociativo que, entre outras vantaxes, ten as da flexibilidade horaria e a transparencia a nivel empresarial, pois todos forman parte das decisións e están ao día dos datos económicos, tanto dos gastos coma dos beneficios.

As orixes de Daveiga

Daveiga comezou a formarse en 2003 cando Xosé Lois Lamazares viaxou a Buenos Aires para coñecer a empresa que tiña un dos seus irmáns, na cal facían galletas similares ás Mariñeiras. Os tres promotores do proxecto, entre os que está Xosé Lois, sempre tiveron a inqueda de ter unha empresa propia en Rodeiro (Pontevedra), vila da que son naturais. Por iso fixeron un estudo de viabilidade dunha iniciativa agroecolóxica, pero cando coñeceron o traballo de seu irmán na Arxentina puxéronse mans á obra para implantalo en Europa. “Tíñanos comentado o que facían, pero nunca nos chamara a atención ata que fomos alí e vimos potencial para aquí, para o mercado europeo”, apunta Xosé.

A viaxe foi no ano 2003 e, logo de madurar a idea, no 2005 constituíron a sociedade. Nun principio querían instalarse en Rodeiro, pero faltaba solo industrial, entón só lles quedaba Lalín ou Chantada. “Decidímonos por Chantada porque tiña máis peso na agroindustria, parecíanos unha localización máis interesante para o proxecto”, indica. O desenvolvemento deste produto chegou a finais dese ano: “Levounos seis meses porque, a pesar de coñecer o proceso, nós tiñamos unha formulación diferente e a produción era distinta, entón pasamos un tempo ata conseguir un produto óptimo para pre-



Non é o mesmo que
nós digamos que é
saudable e natural
que sexa o Craega
quen o certifique

sentar no mercado”, puntualiza. Ademais, buscaban contribuír á zona, xa que “nese momento había un déficit de actividade económica no interior”. Incorporaron o concepto de economía social e produción responsable “respecto do consumidor e, sobre todo, da organización empresarial e da política laboral da empresa”.

Unha galleta “agradecida”

Actualmente, entre o mercado portugués e español, contan cunhas 16 referencias das Galletas Mariñeiras. Á hora de crear unha nova variedade,

céntranse en tres cuestións. Por un lado, adaptarse aos perfís da clientela; por exemplo, para a hostalería é máis práctica unha galleta máis pequena que a clásica, pois “fixemos unha referencia adaptada para eles”. Outro punto a ter en conta é o sabor e, por último, que sexan saudables. “A galleta é moi agradecida á hora de incorporar un novo sabor”, explica Xosé. Na actualidade están pendentes de sacar as Mariñeiras bañadas en chocolate; de feito, teñen xa toda a maquinaria para facer o proceso.

A seguridade do selo do Craega

O primeiro que querían era contar con materias primas producidas ou, polo menos, transformadas no espazo máis próximo e, por suposto, que non incorporasen aditivos. “Unha das cousas que máis definía esa filosofía era dispoñer do selo do Craega”, achega Xosé. Por iso, en 2007 xa obtiveron a certificación na súa liña ecolóxica. Actualmente, o 10 % da súa produción conta co selo. Esta porcentaxe débese a que unha das canles principais de distribución son os supermercados “e aí prima a produción non certificada”.

Xosé ten claro que “o produto ecolóxico ten algo en contra, os prezos, pero pouco a pouco estase aproximando ao produto convencional”. Considera que hai unha maior conciencia e aqueles que levan a certificación ofrecen unha maior seguridade. “Non é o mesmo que nós digamos que é saudable e natural que sexa o Craega quen o certifique”, sinala.

Persoal participativo

Actualmente, na empresa traballan unhas 80 persoas, das cales só unhas 9 non están de forma estable. O máis destacable desta entidade é que todas elas forman parte da empresa. “O modelo participativo que temos achega moitas vantaxes; entre elas, a flexibilidade á hora de organizar a xornada laboral”, explica Xosé. Recentemente,





puxeron en marcha unha terceira quenda, a noite, na que se traballa de forma voluntaria. “Dáse a circunstancia de que hai máis voluntarios dos que fan falta. Isto é froito do modelo participativo, xa que son eles os que o deciden”, destaca.

Ademais disto, os empregados forman parte da dirección da empresa e, se hai beneficios, tamén os recollen. Hai unha total transparencia, xa que todos participan nas decisións que se toman, ven o que cobra cada un e teñen coñecemento dos datos económicos; por exemplo, saben os beneficios que se xeran. “O que pretendemos é que teñan constancia de como está organizada e o porqué do que se leva a cabo, que vexan que somos coherentes co que facemos”, aclara.

Aposta polo rural

A contribución ao desenvolvemento rural vén por crear postos de traballo. “Desde que nacemos, fomos mecanizando, pero non automatizamos, queremos que siga sendo semiartesanal, unha porque lle achega ao produto final esa manipulación intensiva por parte das persoas e outra porque nos permite crear postos de traballo”, explica. De feito, mecaniza-

ron esas partes de traballo que eran máis “pesadas”, así melloraban o proceso e mantiñan os postos laborais. Outro factor é utilizar materias primas que creen valor engadido. “Na produción convencional compramos materia prima que procede de Galicia ou que é transformada aquí. Non todo é

100 % galego, pero si dos arredores máis próximos”. Xosé comenta que cando lle deron vida a Daveiga non pensaban nun investimento empresarial: “Estabamos pensando en chegar a ter uns postos dignos de traballo e conseguímo-lo, ademais de lograr unha rendibilidade”.

Un proxecto en crecemento

A pesar de que estamos na recta final dunha pandemia, Daveiga non notou o seu paso. Viñan de épocas de crecementos de ao redor do 40 % e, aínda que as vendas baixaron, o aumento continuou, “por iso estamos satisfeitos”. A Galleta Mariñeira non é un produto cotián nin de primeira necesidade, pero “aínda así non houbo un gran descenso de vendas”. Ademais disto, desde a empresa non frearon o proxecto da nova nave, que estará aberta para o vindeiro ano: “Xa tiñamos o estudo técnico e a solicitude de obra. Non nos vimos na obriga de parar, porque lles seguimos vendo potencial ás Mariñeiras e canto antes o teñamos listo para sacarlle rendemento, mellor”, resalta. Trátase dun reinvestimento dos excedentes da empresa, que chega a uns 5 millóns de euros.



O modelo participativo que temos achega moitas vantaxes; entre elas, a flexibilidade á hora de organizar a xornada laboral

A Factoría Ecolóxica emerxeu en 2011 da man de Antonio Gómez e Broder Fernández co obxectivo de botarlles unha man a outros produtores; entre os produtos que comercializaban estaban os xeados elaborados nun obradoiro. “Ao pasar un ano, esta produción tiñanos absorbindos e decidimos montar o noso propio obradoiro e dedicarnos de cheo aos xeados ecolóxicos”, explica Broder. Así naceu a súa marca: The Bio Factory, que se pode atopar por toda a Península Ibérica e que pronto pasará as fronteiras.



A única xeadaría eco galega aséntase na Coruña

Cando empezaron só había unha marca de xeados ecolóxicos en toda España; na actualidade, esta firma da Coruña é a única galega. Os inicios foron cunha gama básica de cinco xeados, froito do gusto persoal, e agora contan cunhas 70 variedades, entre as que hai produtos para alérxicos e veganos. “Cando empezabamos, buscabamos facer xeados que fosen ricos, xa que esa é a primeira percepción do consumidor; a partir de aí, queríamos facer fincapé en que son ecolóxicos”, incide Broder.

Na creación de novos sabores buscan moito a opinión da propia clientela. “Na xeadaría temos uns consumidores que nos dan a súa valoración e tamén nos fan suxestións que nós temos en conta”, relata. O que si está

claro é que todos os ingredientes son ecolóxicos e de proximidade, aínda que hai algúns que non se fabrican aquí e chegan doutros continentes. “No caso dos xeados con leite, que teñen de base o propio leite, son un 80 % de km 0, posto que vén da Casa Grande de Xanceda”, apunta. Levan desde os inicios traballando co seu leite porque “é un provedor fiable e que, ademais, se tes problemas de exceso, recóllecho”. Un dos puntos máis fortes é a produción para alérxicos, “é un tema no que quixemos incidir, porque está moi demandado e é necesario”.

A día de hoxe, a empresa está formada por 8 traballadores durante todo o ano e nos meses de verán contan con alumnado en prácticas dun instituto da zona, que ten un módulo de industrias

agroalimentarias. “Gústanos que veñan porque nós aprendemos moito deles, xa que están á nosa disposición para todo e eles ven un proceso de elaboración totalmente distinto”, comenta.

Conxelación en 8 segundos

O proceso de elaboración chega coa entrada dos ingredientes que pasan por un importante proceso administrativo para ter a seguridade de que son ecolóxicos. Hai varios tipos de ingredientes en función da conservación, algúns deles teñen que pasar por un proceso térmico. Unha vez que están todos, prepárase a receita correspondente a cada un, que está avalada polo Consello Regulador. O elaborado pasa por un proceso de maduración que vai entre 6 e 24 horas para que os ingredientes se vaian ligando entre si. Unha vez que se produciu esa maduración, en condicións óptimas, é o momento no que se fai o xeador. “Utilizamos unha tecnoloxía punta na produción, na que ao redor de 8 segundos pasa de estado líquido a xa produto sólido. É unha conxelación rápida cun batido rápido e así evitamos a presenza de cristais de xeo”, conta Broder. Unha vez que está feito o xeador, dáselle a forma (polos, botes de medio litro, vasiños, botes de vidro e formatos a granel para xaderías e hostalería). Por último, xa se somete a frío intenso na cámara, a 25 °C baixo cero, e queda listo para subministrarlles aos clientes e todo isto aderezado coas analíticas que esixen cada certificado e incluso os propios clientes.



Confianza na certificación

Xa antes da existencia do Craega, nesta empresa tiñan claro que os seus produtos tiñan que ser ecolóxicos. “Querer contar coa certificación ecolóxica creo que é un tema de convicción absoluta”, resalta. Por iso, de sempre quixeron ter o selo do Consello para avala-los seus xeados. Broder engade que os consumidores teñen moita confusión para recoñecer os produtos que realmente son ecolóxicos. “Hai denominacións como natural, artesán ou incluso eco que se empregan con descontrol absoluto. Calquera pode dicir que produce en ecolóxico, cando non é así, e non ten consecuencias. Debería haber unha política sancionadora para controlar isto”, urxe este emprendedor galego. A parte da certificación ecolóxica do Craega contan coa IFS: “Entre ambas as certificacións facemos unha xestión para concluír que todos son homologados”.

Xeados eco galegos en colexios de toda España

A Factoría Ecolóxica ten un único punto de venda propio situado na cidade da Coruña, que naceu case ao mesmo momento que o obradoiro. “É aquí onde estamos en contacto con

varios consumidores que nos dan as súas opinións; son unha fonte de información moi interesante. Só temos este punto porque o noso negocio é elaborar xeados, non ter tendas”, apunta. Logo venden por toda a Península Ibérica, principalmente a supermercados e tendas ecolóxicas. Hai pouco, empezaron a crear pequenos tarros de vidro destinados a hostalería. Tamén traballan con diversos colexios de España co obxectivo de concienciar sobre a produción ecolóxica. “Interéstanos insistir neste ámbito, e non é polo que gañemos, xa que os vendemos case a prezo de custo, pero queremos facer pedagogía neste tema entre os máis pequenos”, aclara Broder.

Para todas as familias

Nesta empresa coruñesa tiveron claro que os seus produtos tiñan que ser para todas as familias. Aínda que os custos dos alimentos eco son moito máis elevados que os dos convencionais, non supón un impedimento. “Por exemplo, o azucre que empregamos é 10 veces máis caro, aínda así queremos que o xeador final sexa accesible para todo o mundo. O que facemos é restrinxir a nosa marxe. Se un xeador convencional gaña o 80 % do seu produto, nós o 10 % e chéganos, xa que o que nos importa é que a clientela estea contenta co resultado”, conclúe Broder.

ECO receitas

O verán tráenos ganas de comer algo fresco, sinxelo e con moita cor. Así no prato podemos ter un reflexo do que representa a época máis calorosa do ano. Nesta edición volve Rocío Garrido para deixarnos un menú completo, sinxelo e delicioso. Animádevos a probalo nas vosas casas!



Rocío Garrido Caramés

Editora de La Cocina de mi Abuelo
<https://www.cocinademiabuelo.com/>

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

PRIMEIRO PRATO

Ovos recheos con crema de aguacate e anchoas

Ingredientes

- 8 ovos
- 1 aguacate
- 2 culleradas de queixo de untar
- 2 anchoas para a crema
- Anchoas para decorar

Preparación

1. Poñemos a cocer os ovos en abundante auga e, pasados 10 minutos, sacámoslos do lume e escorremos a auga. Deixámos que arrefrien un pouco para poder sacarlle a casca.
2. Cortamos os ovos pola metade de forma que nos queden como na foto para poder enchelos.
3. Nunha conca poñemos as xemas, o aguacate, o queixo de untar e as 2 anchoas. Trituramos todo ben ata ter unha crema.
4. Con esta crema imos enchendo os ocos das xemas.
5. Rematamos decorando cun anaco de anchoa.



SEGUNDO PRATO

Raia asada con puré de tubérculos

Preparación

1. Nunha tarteira poñemos as patacas peladas, a cenoria e a cabaza cubertas de auga cun pouco de sal e un fio de aceite de oliva. Poñémolas a cocer no lume ata ter as patacas brandas. Cando estean cocidas, trituramos todo e imos engadindo un pouco de aceite de oliva ata ter un puré cremoso. Reservamos quente.
2. Nunha fonte de forno poñemos a raia coa pel e engadimos un pouco de aceite de oliva, sal, pementa recentemente móida e un pouco de zume de limón por encima. Metemos ao forno, que xa temos quente a 180 °C, durante uns 15 minutos.
3. Por outro lado migamos un pouco de pan de millo e podemos tostalo nunha tixola ou ben metelo ao forno. Cando estean crocantes, retiramos e agregamos un pouco de queixo curado relado, mesturamos ben e reservamos.
4. Cando a raia estea asada, retiramos do forno e cun coitelo quitamos a pel e as cartilaxes; é moi sinxelo limpala.
5. Poñemos no prato cun pouco de puré, enriba un anaco de raia asada e rematamos poñendo uns brotes verdes, un pouco das migas crocantes de millo e unhas escamas de sal.

Ingredientes para 4 persoas

- 1 kg de raia limpa pero coa pel
- 3 patacas
- 250 g de cabaza limpa
- 1 cenoria
- Pan de millo
- Queixo curado de vaca
- Brotes verdes
- Pementa
- Aceite de oliva
- Limón
- Sal
- Escamas de sal



SOBREMESA

Cremoso de queixo Arzúa Ulloa con froita de tempada

Preparación

1. Poñemos nunha tarteira o leite de coco ou a nata e o contido dos sobres de callo. Remexemos ben ata que non haxa gromos.
2. Engadimos o queixo cortado en anacos e poñemos o lume.
3. Temos que ir remexendo para que o queixo se desfaga e non se nos pegue a mestura, ata que comece a ferver. Deixamos un minuto e retiramos do lume.
4. Preparamos o caramelo como acostumamos facer para un flan: azucre cun pouco de auga e vertémolo nuns vasiños ou en copas.
5. Por riba do caramelo colocamos froita cortada en anacos pequenos e engadimos a crema anterior sen chegar o bordo.
6. Deixamos arrefriar dun día para outro e xa os temos listos para comer. Podemos desmoldar e acompañar duns froitos vermellos.



Ingredientes para 6 persoas

- 1 bote de leite de coco ou 500 ml de nata
- 200 g de queixo galego Arzúa-Ulloa
- 500 g de leite
- Froita de tempada (cereixas, pexegos, ameixas...)
- Caramelo
- 2 sobres de callo
- Froitas vermelhas para decorar

Próximos eventos

SALIMAT ABANCA

24.^a edición do Salón de Alimentación do Atlántico



3-5 setembro

Feira Internacional de Galicia Abanca, Silleda (Pontevedra)

Organiza: Feira Internacional de Galicia Abanca

Público: profesional e xeral

Frecuencia: anual

www.salimat.es

Tel. 986 577 000 - salimat@feiragalicia.com

ORGANIC FOOD IBERIA 2021

2.^a edición da Feira Internacional para Profesionais do Sector Ecolóxico



8-9 setembro

Ifema-Feria de Madrid

Organiza: Diversified Communications

Público: profesionais e público en xeral

Frecuencia: anual

www.organicfoodiberia.com

Tel. 911 231 396 - mfranco@divcom.co.uk

IBERFLORA

50.^a edición da Feira Internacional de Planta e Flor, Paisaxismo, Tecnoloxía e Bricoxardín



5-7 outubro

Feria de Valencia

Organiza: Feria de Valencia

Público: profesional

Frecuencia: anual

www.iberflora.feriavalencia.com

Tel. 936 861 160 - iberflora@feriavalencia.com

FRUIT ATTRACTION 2021

13.^a Feira Internacional do Sector das Froitas e Hortalizas



5-7 outubro

Ifema-Feria de Madrid

Organiza: Ifema e FEPEX

Público: profesional

Frecuencia: anual

www.ifema.es/fruit-attraction

Tels. 902 221 515 | 917 223 000

Visit.registro@ifema.es

ANUGA 2021

36.^a Feira Internacional de Alimentación e Bebidas



9-13 outubro

KölnMesse, Colonia (Alemaña)

Organiza: Koelnmesse GmbH

Público: profesional

Frecuencia: bienal

www.anuga.com

Tel. +49221821-2240 - info@koelnmesse.de

SALÓN GOURMETS 2021

34.^a Feira Internacional de Alimentación e Bebidas de Calidade



18-21 outubro

Ifema-Feria de Madrid

Organiza: Grupo Gourmets

Público: profesional

Frecuencia: anual

www.gourmets.net/salon

Tel. 915 489 651 - infosalon@gourmets.net

NATEXPO 2021

Salón Internacional de Produtos Bio



24-26 outubro

París Nord Villepinte

Organiza: Natexbio/Spas

Público: profesional

Frecuencia: bienal

www.natexpo.com

Tel. 933 435 510 - f.gattini@cmtspain.com

BIOCULTURA MADRID 2021

36.ª edición da Feira de Produtos Ecolóxicos e Consumo Responsable



11-14 novembro

Ifema-Feria de Madrid

Organiza: Asociación Vida Sana

Público: profesionais e público en xeral

Frecuencia: bienal

www.biocultura.org/barcelona

Tel. 935 800 818 - actividades@vidasana.org

Nota: algúns eventos poderían sufrir cambios posteriores á publicación da revista pola crise da COVID-19. Aconséllase comprobar as datas.

A Xunta convoca os premios Exceleite 2021

A Xunta de Galicia convoca os premios á excelencia da calidade hixiénico-sanitaria de produtores galegos de leite cru de vaca, coñecidos como premios Exceleite. Estes galardóns distinguen as granxas en tres categorías en función do seu tamaño (pequenas, medianas e grandes) e, á súa vez, cada unha delas se subdivide en tres grupos, segundo o seu sistema de produción (intensivo, semiextensivo ou extensivo). Por outra banda, tamén hai un recoñecemento para as mellores explotacións ecolóxicas.

No caso das ecolóxicas, para optar a este premio deberán estar inscritas no Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica de Galicia (Craega), entre

outras características técnicas. Premiaranse aquelas dúas explotacións, cos premios Exceleite de ouro e Exceleite de prata respectivamente, sen incidencias na visita do comité de avaliación, aplicando rigorosamente a súa posición na puntuación lineal obtida. A mesma metodoloxía empregárase coas dúas primeiras explotacións ecolóxicas da puntuación lineal.

Cabe lembrar que na edición celebrada o ano pasado, na categoría das explotacións ecolóxicas, as galardoadas foran Granxa Casa Codesal (Friol) e Granxa Ecolóxica Figueiroa SC (Arzúa), ambas certificadas polo Craega. As dúas poden presumir de producir os mellores leites bio de Galicia.





Fórmate en producción ecolóxica coa SEAE!

A Sociedade Española da Agricultura Ecolóxica/Agroecolóxica (SEAE) ten en activo unha programación especial para o verán, con cursos de diversas temáticas en produción ecolóxica, todos *online* e coa particularidade de dirixirse cada un deles a un territorio concreto.

Ata o 22 de agosto ten un curso gratuito en Málaga que se centra en “Plantas multifuncionais en cultivo ecolóxico: estratexias vexetais ante a emerxencia climática”. Está dirixido a profesionais do medio rural en idade laboral, en activo ou en situación de desemprego. Tamén está en activo ata o 8 de setembro un curso dedicado á “Conversión á agricultura ecolóxica” que se está levando a cabo desde Santa Cruz de Tenerife. O obxectivo deste taller é dar a coñecer os principios da produción eco, ademais de formar neste tipo de produción os agricultores que queiran iniciar un proceso de conversión. Outra das sesións gratuítas é “Elaboración de derivados lácteos ecolóxicos de vaca, ovella e cabra”, que está aberto ata o 9 de setembro.

A finalidade destas sesións é ofrecer unha formación a pequenos e medianos gandeiros, empresarios e traballadores do sector agroecolóxico.

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



Máis información sobre os cursos:
comunicacion@agroecologia.net
ou na páxina web www.agroecologia.net
ou no tel. 961 267 122



Camiño á nova normalidade coa volta das feiras presenciais

Desde o inicio da pandemia, as feiras ecolóxicas paralizáronse. Algunhas cambiaron para o formato dixital e outras non se volveron celebrar. Tras ese parón, varias citas xa se volven a asentar nos seus recintos para acoller visitantes e profesionais do sector.

A primeira en celebrarse foi a 18.^a edición de Bioterra (4-6 de xuño), en Euskadi. Congregou unhas 10.000 persoas, que visitaron os *stands* de produtos ecolóxicos, bioconstrución, enerxías renovables e consumo responsable en Ficoba. A satisfacción dos expositores polas vendas realizadas e polo desenvolvemento global da feira foi o máis destacado do evento. Foron un total de 100 postos os que formaron parte da cita, ademais de 50 propostas de conferencias, talle-

res, *master class* e *showcooking*. Nesta primeira feira estiveron presentes Muuhlloa e Algas La Patrona, dúas firmas ecolóxicas galegas.

A seguinte cita foi en Valladolid. Trátase de ViveEco Market (19-20 de xuño), un certame de alimentación eco, natural e estilo de vida saudable. Participaron unha trintena de expositores de diferentes puntos de España, entre os que se atopaba un dos nosos operadores, Conservas do Támega (Terra de Barónceli). O catálogo deste evento abarcaba desde froitos vermellos eco ata aceites, queixos, pastelería artesá ou fertilizantes orgánicos, entre outros moitos produtos.

Ata a data, o último destes encontros foi Biocultura Barcelona (que se compaxinou cunha parte *online*), a

feira “de produtos ecolóxicos e consumo responsable”. A 27.^a edición tivo lugar no Palau Sant Jordi do 8 ao 11 de xullo e acolleu unhas 14.000 persoas, que se achegaron ao recinto para coñecer máis de cerca o sector ecolóxico.

Neste espazo estiveron presentes varios operadores galegos, na procura de saír, tras máis dun ano sen citas presenciais, co obxectivo de atraer nova clientela para as súas marcas. As firmas autóctonas co selo do Craega foron as seguintes: Muuhlloa (Granxa Maruxa e Milhulloa), Celtaverde (dentro dunha *food truck*), Terra de Barónceli e Sovoral Apicultura Orgánica, ademais de catro empresas dedicadas á acuicultura en ecolóxico: Portomuíños, Algamar, Algas La Patrona e Capitán Alga.



Nova campaña para promover o comercio de proximidade

“Máis preto, máis eco”. Así se chama a nova campaña do Craega para dar o apoio ao comercio de proximidade que venda produtos ecolóxicos co selo do Craega co obxectivo de salientar o seu labor e darlles máis visibilidade ante os consumidores. A iniciativa está dirixida a aqueles comercios locais en eco, colaboradores do Consello Regulador, pero tamén poderán sumarse

todos aqueles que comercialicen no seu local produtos certificados en ecolóxico e que queiran entrar neste “gran mercado eco de proximidade”.

Aqueles que estean interesados só teñen que poñerse en contacto connosco a través das redes sociais ou do noso correo comunicacion@craega.es, e facilitaráselle toda a información para poder formar parte da campaña.



Fegatri xa loce nas camisetas o logo do Craega nas probas deste verán

O pasado mes de maio, o presidente do Consello, Francisco López Valladares, e mais o presidente da Federación Galega de Triatlón e Pentatlón Moderno (Fegatri), Gonzalo Mario Triunfo, asinaron un convenio de colaboración entre ambas as entidades co fin de impulsar e apoiar as actividades deportivas e fomentar o consumo de produtos amparados polo Consello Regulador e o coñecemento da produción ecolóxica por parte dos deportistas e consumidores en xeral. Ata o momento, o patrocinio do Craega xa estivo presente en tres probas. A primeira foi o III Mar de Muros Triatlón-Trofeo Iván Raña, en Porto de Muros, disputada

o sábado 12 de xuño. A seguinte foi o domingo 11 de xullo, co XXXII Triatlón do Miño, na Área Recreativa Los Robles (Lugo). Por último, o Campionato Galego Supersprint e o Trisark de Narón, que tivo lugar o 24 de xullo. As datas previstas para os vindeiros eventos deportivos son:

- Domingo 8 de agosto: XX Triatlón Cidade de Ferrol, Porto Deportivo de Ferrol
- Sábado 21 de agosto: XX Triatlón Cidade de Pontevedra. Campionato Xunta de Galicia Absoluto de Triatlón e Paratriatlón, Paseo do Lérez (Pontevedra)

Os produtos ecolóxicos “viaxan” en autobús urbano



Os buses rotulados coa imaxe do Craega xa están percorrendo de novo as sete cidades galegas co fin de promover os produtos ecolóxicos. Algunhas das liñas que forman parte dos autobuses urbanos das cidades levan imaxes do Consello Regulador para así darlle visibilidade aos produtos certificados en ecolóxico. Ademais, esta nova campaña tamén trae premio. Para aquelas persoas que se encontren cun deses autobuses só teñen que facerlle unha foto e subila as redes etiquetando a páxina do Craega e empregando o cancelo #Buscaonosobus. Logo solicitaranse os datos necesarios para poder enviar un agasallo as súas casas. A campaña segue en activo ata esgotar as existencias, animádevos a participar!



O Craega asina un convenio de colaboración coa USC para programas de divulgación

O mércores 21 de xullo, o Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica de Galicia (Craega) e a Universidade de Santiago de Compostela (USC) asinaron un convenio de colaboración. No acto, celebrado na Vicerreitoría de Lugo, estiveron presentes o reitor da USC, Antonio López Díaz; o presidente do Craega, Francisco López Valladares; a vicerreitora de Coordinación do Campus de Lugo, Montserrat Valcárcel Armesto, e o director da Escola Politécnica Superior de Enxeñería (EPS), Tomás S. Cuesta García.

A creación dun marco xeral de actuacións entre as dúas entidades é o principal obxectivo deste acordo, a través do que se busca darlles un novo pulo ás producións ecolóxicas en Galicia coa promoción de actividades científicas, culturais, pedagóxicas e de I+D, ademais de reforzar a alianza xa existente entre as dúas entidades. Traballarán no desenvolvemento de programas de divulgación, asesoramento e formación de persoal técnico e investigador.

O fluxo de persoal entre a USC e o Craega para levar a cabo aquelas tarefas e proxectos que o requiriran e a realización de prácticas por parte do alumnado da Universidade nas empresas adscritas á entidade responsable da certificación e promoción da agricultura ecolóxica de Galicia constitúen outros dos aspectos incluídos neste convenio marco. O acordo pretende, así mesmo, constituír unha ferramenta útil para o sector socioeconómico e fomentar a innovación e a modernización dos sectores produtivos.

O presidente do Craega destacou na cita que este convenio vén de tempo atrás: “Xa tivemos alumnos da Escola Politécnica e da Facultade de Veterinaria en prácticas e dous deles, a día de hoxe, forman parte do cadro de persoal”. Destacou que se avexina “un cambio de tendencia no noso agro



De esq. a dta., a vicerreitora de Coordinación do Campus de Lugo, Montserrat Valcárcel; o reitor da USC, Antonio López; o presidente do Craega, Francisco López, e o director da EPS, Tomás S. Cuesta

galego, cada vez máis sostible, e que precisa de implementar novas técnicas agrarias e dotarse de persoal cada vez máis cualificado”.

Este convenio ben pode ser o principio da colaboración entre a USC e o Craega para a mellora do coñecemento da produción ecolóxica ou da

dotación de persoal competente para as novas explotacións, en definitiva, para dinamizar o noso agro galego, un sector importante na nosa comunidade”.

Comisión mixta de seguimento

O director da da EPS de Lugo, Tomás Cuesta, e o secretario do Craega, Javier García Lozano, integrarán a comisión mixta encargada de supervisar o bo funcionamento deste convenio marco, un acordo que non inclúe contraprestacións económicas e que estará vixente por un período de catro anos, renovables por acordo expreso das partes. A comisión mixta será tamén o órgano competente para propoñer acordos ou liñas de traballo específicas, ademais de velar polo seu correcto desenvolvemento.





A campaña “Come Local 2021” ten en marcha a súa segunda edición

A Xunta, a través da Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal), impulsa por segundo ano consecutivo a campaña “Come Local” nos comedores escolares galegos no marco da canle #Mercaproximidade. Slow Food Compostela é a encargada de promover os produtos dentro das DOP, IXP e da agricultura ecolóxica de proximidade, nos que se inclúen alimentos proporcionados polo Craega, para seguir na súa liña de transparencia e fomentar o produto galego de pequenos produtores. Este cometido estase a levar a cabo en 20 centros escolares repartidos polas catro provincias galegas, entre eles os comedores escolares distinguidos como km 0.

Conta con páxina web na que recollen toda a información do desenvolvemento desta campaña, ademais dun mapa interactivo no que se poden

ver os centros que participan por provincias, que menú puideron degustar e quen foi o encargado de facelo. Segundo vaian participando os centros, o mapa irase actualizando.

Ata o vindeiro 31 de outubro, Agacal impartiralles formación e asesoramento aos responsables de comedor. Non só se trata de degustacións de menús especiais elaborados con produtos de proximidade galegos, senón que tamén se desenvolverán actividades formativas.

Participantes

Nesta campaña elixíronse centros con proximidade a posibles provedores de produtos con denominación de orixe, indicación xeográfica protexida ou ecolóxicos para poder acceder a recoñecementos como o de “Comedores km 0”.

Ademais dos catro comedores escolares km 0 que xa participaron na primeira campaña: CEIP Xacinto Amigo Lera (Portomouro), CEIP Os Muíños (Muxía), CEIP Vicente Otero Valcárcel (Carral) e CEIP López Ferreiro (Compostela), súmanse Divino Maestro e Colexio La Milagrosa de Santiago de Compostela; Colexio Alca de Ames; CEIP Santa Baia de Boiro; CPI Dr. López Suárez de Friol; CEIP San Cosme de Barreiros; CEIP Juan Rey de Lourenzán; CEIP Manuel Mato Vizoso de Vilalba; CEIP Rosalía de Castro de Bóveda; IES Lagoa de Antela de Xinzo de Limia; CEIP Joaquina Gallego Jorreto de A Merca; CEIP Carlos Cid Arregui de Rairiz de Vega; Colexio Salesianos-A Mercé de Cambados; CEIP Xoaquín Loriga de Prado (Lalín); CEIP A Lomba de Vilagarcía de Arousa e CEIP A Paz de Coruxo (Vigo).

Alguns deles xa estiveron saboreando os pratos ecolóxicos con produtos facilitados polo Craega. As persoas encargadas da súa elaboración fixeron marabillas para que a cativada aprenda a gozar destes produtos dunha forma divertida.



Toda a información



www.craega.es

TABOLEIRO DE ANUNCIOS

Véndese explotación de arando e framboesa en proceso de conversión a ecolóxico. Case no séptimo ano de plantación.

O Mato, Palas de Rei (Lugo)
Tels. 628 696 971 / 667558299

Ecoagroturismo no corazón da Ribeira Sacra. Casa de labranza do século XIII perfecta para desconectar. Venda de carne ecolóxicas.

Pazo de Sabadelle, Chantada (Lugo)
Tel. 650 343 777 - pepedopacio@hotmail.com

Venda de esterco de polos ecolóxicos.

Raquel Rodríguez Rozas
Rodeiro (Pontevedra)
Tel. 617 242 881 - quelarr@yahoo.es

Venda de hortaliza e verdura fresca variadas. Pequenos froitos e cogomelos.

Horta Trasalba, Amoeiro (Ourense)
Tel. 650 053 980

Alégase unha parcela dunha hectárea en agricultura ecolóxica desde o ano 2000.

José Hermida Fernández, Xermade (Lugo)
Tel. 982 501 713 - an.geles@hotmail.com

Servimos pedidos de carne ecolóxica de tenreira envasada ao baleiro.

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

Véndense bólas de silo de herba ecolóxica en Baralla, Lugo
650 806 373

Horta ecolóxica con produtos de tempada.

Carmen Pazos Rabuñal, Rois (A Coruña)
Tel. 630 167 138
carmensocastro@hotmail.com

Venda directa de castaña fresca en tempada, castaña seca e fariña de castaña. Envasada e a granel.

José Feijóo Gago | Pecado de Outono
Tel. 659 499 570
pecadodeoutono@hotmail.es

Produción de vacún, porcino raza celta, ovino, cabrún e polos ecolóxicos. Tamén temos ovos, cereais (millo, trigo e centeo) e produtos da horta de tempada. Facemos servizo a domicilio na comarca das Mariñas coruñesas.

Granxas de Lousada SC
Tel. 657 103 468 - sboados@gmail.com

Venda de carne con certificación ecolóxica de raza autóctona vianesa. Animais criados en liberdade con pastos naturais, castiñeiros e carballos. Xatos alimentados ao 80 % con leite materno. Lotes envasados ao baleiro. Servizo directo do gandeiro á casa.

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

Venda de fabas ecolóxicas de Lourenzá a granel.

Vicente Piñeiro Leitón
Tel. 606 739 015

Venda de mel ecolóxico procedente das montañas de Ourense, de paraxes virxes libres de contaminación. Combinación de néctares de flores e melados, que ofrecen unhas características organolépticas únicas. IXP Mel de Galicia.

Tel. 683 424 643 - bicosdemel@bicosdemel.es
www.bicosdemel.es

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

Fragaira froitos silvestres
Tel. 699 761 644 - fragaira@gmail.com
www.fragaira.blogspot.com

Realízanse sacrificios ecolóxicos. Matadoiro Comarcal de Sarria.

San Xulián da Veiga, 27614 Luís López
Tel. 982 531 273 - matadero@sarria.es

Servimos pedidos de carne ecolóxica de tenreira envasada ao baleiro.

Carnicería La Tomea, Rábade (Lugo)
Jesús Dapena
Tels. 982 390 355 / 607 289 806
susodapenacruz@hotmail.com

Venda de carne de vacún de produción ecolóxica de raza limusin: canal (enteiro ou medio) e despezamentos. Envío a domicilio en transporte frigorífico para non romper a cadea de frío. Tamén dispoñemos de animais de raza limusin con carta xenealóxica.

Vicente Prieto Ledo
Tel. 609 864 738 - info@limusinatouza.com

Descontos do 20 % nas tarifas de aloxamento en Ecoagroturismo Arqueixal para inscritos no Craega.

Albá, Palas de Rei (Lugo)
Tels. 982 380 25 / 629 176 030
contacto@arqueixal.com
www.arqueixal.com

Venda de pataca ecolóxica, herba seca deste ano, trigo e chícharos para a elaboración de penso ecolóxico.

José Ángel Rodríguez Paz
Tel. 689 151 661



Impreso en papel
100% reciclado



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
<https://www.craega.es/>



FEADER
Europa inviste no rural



XUNTA
DE GALICIA