



FOTO: AS FADEGAS

Venda directa no mercado local, a aposta clave das Fadegas

Esta explotación de horta de Ribadeo foi unha das primeiras da provincia de Lugo en ter invernadoiros e en producir en ecolóxico. Elia e Vicente foron os seus fundadores e, desde hai uns anos, colleu o traspaso a súa filla Marta Méndez, quen creou unha sociedade con Montse Laya. Cabe destacar que conta con certificación do Craega desde que se creou o Consello, ademais de que Elia formou parte da súa fundación.

As Fadegas naceu en 1977 da man de Elia Rodríguez e Vicente Méndez, un proxecto de vida que empezou con horta e animais. Os comezos foron nun invernadoiro de madeira de 1.000 m², feito por eles mesmos, máis dúas hortas, unha prestada pola familia e outra alugada. A súa filla, Marta Méndez, relata que “comezaron a cultivar en convencional, comercializando cos almacéns da zona e tamén tiñan un local na praza de abastos de Ribadeo”. Cando empezou a medrar a familia, deixaron a froitería na praza e seguiron coa venda para os almacéns, centrándose en producións máis pequenas. Anos máis tarde tomaron conciencia sobre a produción en ecolóxico e foron mudando cara ao modelo agroecolóxico. Empezaron a plantar árbores diferentes e diversificaron moito máis a súa produción de hortalizas. Ademais,

mudaron o xeito de chegar ao consumidor e centráronse só na venda directa, que segue na actualidade.

Marta púxose á fronte cando Elia se ía xubilarse. Un dos motivos que a levou a coller as rendas foi que todo ese terreo quedaría sen uso e “sería unha mágoa”. Outro dos impulsos que tivo foi a importante traxectoria que ten As Fadegas ás súas costas, ademais de que “estaba funcionando a nivel material e coa clientela formada”. Mais, sen lugar a dúbidas, os motivos con máis peso para continuar con este proxecto foron “que me gusta traballar coa terra, cultivar, vender...”. Por iso, hai uns cinco anos tomou a decisión de seguir labrando a horta e contou co apoio da súa socia, Montse Laya.

Actualmente teñen uns 2.000 m² de invernadoiro e sobre 1,5 ha ao aire libre, onde cultivan hortalizas variadas

de tempada. Algúns deses cultivos son tomates, pementos, feixóns, cenorias, porros, leitugas, acelgas, espinacas, chícharos, cebolas, cabazas... Todo o que teñen lévano ao mercado de Ribadeo, que no inverno só hai un semanal e na campaña de verán hai dous. Ademais, tamén venden cestas a domicilio.

A venda directa é a súa gran ferramenta e algo que queren potenciar. As socias das Fadegas comentan que estes mercados locais “son importantes para o rural, porque crean comunidade, xa que son un punto de encontro para que se vexan todos os veciños e falen, algo que non se estila moito hoxe en día. Grazas a estes mercados, a xente ten a valiosa oportunidade de acceder facilmente ao produto fresco, de calidade, de km 0 e sen intermediarios: do produtor ao consumidor”. Así mesmo, apuntan que son datas establecidas de hai tempo, co cal esa información chega a diferentes idades e establécese como unha rutina máis para as persoas.

Estas traballadoras da terra recalcan a importancia de que a xente se anime a mercar os produtos locais, xa que brindará a oportunidade de que máis labregos poidan ofrecer as súas producións. Ante a oportunidade de chegar a máis clientela a través da venda *online*, afirman que dispoñen dun servidor que ten os seus produtos para que a clien-



FOTO: AS FADEGAS

tela teña a oportunidade de realizar os seus pedidos por esta canle.

Ao referirse ás vantaxes que ten a venda directa, téñeno claro: o trato directo con consumidores, un prezo máis xusto para as dúas partes e a variedade dos traballos, que permite a clientela escoller cal queren levar. En canto ás desvantaxes, lamentan o tempo que dedican á comercialización, reducindo o que destinan ao cultivo e á familia. Outro aspecto mellorable é a carga de traballo, pois “unha soa persoa fai o traballo de tres: produción, venda, distribución, repartición e investigación para a compra de variantes de semente e coñecemento técnico en canto a pragas e enfermidades”. Por último, lembran que nos mercados ao aire libre están expostas á climatoloxía.

Coa pandemia que non cesa e as restricións que houbo nos últimos

anos, estas labregas tamén relatan que se viron afectadas polas normas: “No noso caso, o peor momento foi cando pecharon os mercados de alimentos ao aire libre, o que obrigou a poboación a rexeitar o produto local e acudir ás grandes superficies”.

No relativo ao sector, consideran que ten futuro, porque cada vez máis persoas están tomando conciencia da importancia de coidar a terra e a súa saúde. “Agardamos que non se desprestixie demasiado coa agroindustria eco, que é máis do mesmo”, aclaran. Ademais, apuntan que fai falla máis conciencia na poboación e máis información sobre a horta e froita de tempada en Galicia, e consideran fundamental enfocala como produto de calidade e sostible tanto enerxética como economicamente. “Ademais de ser de calidade, teñen prezos accesibles para toda a poboación”, conclúen.

Unha horta pioneira na certificación ecolóxica

Elia estivo na fundación do Craega e lembra que foron tempos complicados. “Para min foi custoso tanto economicamente como no que respecta ao tempo. As reunións eran en Santiago ou en Monforte de Lemos e nós tiñamos produción de horta, polo que non había moitos días libres”, comenta, e lembra: “Xa pasaron máis de vinte anos”.

As Fadegas conta co selo do Consello e Marta afirma que lles vale para demostrarlles aos clientes que realmente son eco. “Tes un aval que te certifica e reafirma a túa palabra fronte a outros produtos. Dás confianza e transparencia”, sinala.

En relación ao coñecemento que ten a clientela sobre esta certificación, considera que a xente que busca eco de verdade lle dá importancia; outras persoas non, só miran que teña boa pinta, que sexa fresco e repiten polo sabor ou simplemente mercan indistintamente nos mercados locais. “Hai pouca información ou, máis ben, información errónea e dan por feito que se estás vendendo no mercado local es ti o produtor e todo é natural e, polo tanto, eco. Moitas veces eses parámetros van unidos a ter un posto de venda de hortalizas no mercado local da túa vila”.



FOTO: AS FADEGAS