

CRAEGA

N.º 60 | Primavera 2022

O selo ecolóxico galego agroma de novo nas feiras do sector



- A produción eco galega viaxa a BioCultura A Coruña e Barcelona, Aquafuture, Alimentaria Barcelona e Salimat Abanca
- Entrevistas a Francisco L. Valladares, presidente do Craega, e a Angeles Parra, presidenta de Vida Sana
- Cociña eco coas receitas de Indo e Vindo Gastronomía

- 3** De feiras
- 18** Novas breves
- 21** Formación
- 22** Axenda
- 24** Cociña eco
- 26** Aliméntate bío

CRAEGA

EDITA: Craega
 SECRETARIO: Javier García Lozano
 DIRECCIÓN TÉCNICA: Manuel María Cancio Álvarez
 RESPONSABLE DE PROMOCIÓN: Juan Ramón Díaz
 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
acastadasaude@gmail.com
acastadasaude.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 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

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/ Amela, 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



Ofrecemos un percorrido polo que foi a terceira edición desta gran feira en Galicia, que por fin puido volver ao seu formato presencial. Organizada pola Asociación Vida Sana e celebrada no pavillón de ExpoCoruña, os días 4, 5 e 6 de marzo xuntáronse na cidade herculina preto de 200 expositores e 11.000 visitantes, cifras semellantes ao ano 2020, xusto antes da pandemia, as cales reafirman a boa saúde do sector.

BioCultura Galicia 2022, tres días de sinerxias ecolóxicas

Inauguración oficial

A feira quedou inaugurada oficialmente o venres 4 ás 12:30 no espazo denominado "Zona Reserva da Biosfera". Participaron no evento Pilar López, directora de Eventos de ExpoCoruña; Manuel Heredia, presidente do Consello de Dirección desta entidade (Dirección Xeral de Comercio); Ángeles Parra, presidenta da Asociación Vida Sana, organizadora da feira e directora de BioCultura; José Antonio Santiso, presidente da Reserva da Biosfera Mariñas Coruñesas; Cesáreo Pardo, presidente do Clúster de Turismo; José Luis Cabarcos, direc-



tor xeral da Axencia Galega de Calidade Alimentaria (Agacal, Consellería do Medio Rural); Juan Ignacio Borrego, primeiro tenente de alcalde e concelleiro de Relacións Institucionais, Turismo e Seguridade Cidadá da Coruña; José Ramón Rioboo, alcalde de Culleredo e deputado da Comisión de Transición Ecolóxica, Emprego e Territorio Sostible da Deputación da Coruña, e Xosé Luis Raposo, deputado da Área de Medio Ambiente da Deputación de Lugo.

Entre as diversas intervencións, tivo lugar a de José Luis Cabarcos, quen celebrou o forte crecemento que ten experimentado o sector ecolóxico nos últimos anos. Neste sentido, manifestou que estes datos “reflicten que a produción ecolóxica é unha actividade que xera riqueza e emprego no agro” e incidíu en que “a Xunta seguirá apostando por ela, tanto desde o punto de vista ambiental como desde a perspectiva económica”. Pechou a súa exposición lembrando que os produtores “son os verdadeiros protagonistas da feira”.

Ronda de visitas en apoio do sector

Tras o acto de inauguración, o grupo de autoridades e organizadores da feira achegáronse aos diferentes postos para darlles apoio aos expositores e ás accións de promoción e divulgación programadas.



Pola súa banda, o equipo do programa da TVG *Labranza* tamén quixo facerse eco deste encontro e visibilizar o traballo do sector, polo que realizou unha ronda de visitas por todos os expositores co selo do Craega, incluíndo o noso propio stand, onde

entrevistaron a Francisco L. Valladares, o noso presidente, quen, entre outros aspectos, lembrou a importancia do apoio do Consello no sector para facer posible a asistencia dos produtores a este tipo de eventos.



Así mesmo, un grupo de *influencers* asistiu á feira co propósito de realizar tamén promoción dalgúns dos produtos ecolóxicos galegos que se identifican nas redes sociais con estes *nicks*: @silviafooding, @rogeliosantosqueiruga, @slowlife_slowtime, @engaliciamorate, @enxebreword e @lolaframbuesa.



Turismo sostible, o tema central da feira

Ademais dos máis de cen expositores que amosaron os seus produtos, dedicados aos sectores de alimentación bío, cosmética ecolóxica, moda sostible, casa sa, benestar, ecoestilo de vida, turismo responsable, artesanías e ONG, BioCultura organizou paralelamente durante os tres días un amplo programa de actividades, que incluíu música en directo, degustacións de cociña ecolóxica, catas, charlas e mesas redondas... No pavillón de ExpoCoruña foi moita e moi variada a presenza das persoas interesadas en percorrer os expositores e apuntarse ás diferentes ofertas.



Tal e como manifestou Ángeles Parra, directora da feira, “os visitantes viñeron con gañas de coñecer as propostas e novidades do sector e participaron de forma moi activa nas preto de oitenta actividades que tiveron lugar durante os tres días da feira”, na cal este ano o turismo sostible foi un dos grandes protagonistas, para dar a coñecer o seu espazo máis próximo, como foi a promoción que se levou a cabo no marco da feira da Reserva de Biosfera Mariñas Coruñesas e Terras do Mandeo.

A nosa pegada no programa de actividades

O Craega tamén quixo poñer o seu gran de area coa programación de varias actividades que citamos a continuación:

DEGUSTACIÓNS



“Cata sensorial de viños, cervexas e outros licores ecolóxicos”, na que participou Javier García, secretario do Consello, xunto a David Pascual, presidente da Asociación Galega de Enólogos. Neste evento, o secretario explicoulles aos asistentes cales son os requisitos para poder certificar as viñas en ecolóxico.

“Os produtos ecolóxicos galegos son tendencia”. Con este título leváronse a cabo tres degustacións, conformadas por un menú composto dun produto de mar, outro de terra e unha sobremesa. Na primeira, cociñou Alf Mota (responsable do recetario do proxecto Life Menuda Tierra e das degustacións organizadas por BioCultura) e as dúas seguintes estiveron a cargo de Martín Mantilla (restaurante Bersó, Sober, Lugo).

Nos tres casos asistiu Javier García, quen ofreceu unha introdución na que resumiu brevemente en que consiste a certificación do Consello, cales son as características dos produtos ecolóxicos de terra e de mar e resaltou algúns dos seus beneficios, así como as diferenzas existentes respecto da alimentación convencional.



CHARLAS E MESAS REDONDAS



“Taller de etiquetaxe de produtos ecolóxicos” e “Taller de consultas, novo regulamento europeo” foron dous obradoiros, dirixidos por Manuel María Cancio, director técnico do

Craega, e Ana Saiz, directora de Intereco. No segundo, participou tamén o cociñeiro Alf Mota.

“Como aumentar o consumo de produtos ecolóxicos? A introdución dos produtos ecolóxicos nas compras públicas verdes”



Nesta mesa redonda participaron Ramón J. Lamelo, responsable do Departamento de Promoción e Calidade Agroalimentaria da Agacal; Belén Rodríguez, coordinadora da Asociación Labregos Ecolóxicos de Galicia; Beatriz Ferreira, directora da Escola Infantil Municipal A Caracola e coordinadora do proxecto Ecocomedores, conxuntamente co GDR de Mariñas Betanzos; Iria Suárez, técnica da Asociación de Desenvolvemento Rural Mariñas-Betanzos, responsable do proxecto de Ecocomedores da Reserva de Biosfera de Mariñas Coruñesas e Terras do Mandeo. Moderou a mesa Diego Roig (Vida Sana).

Na súa intervención, Lamelo presentou as campañas orientadas a aumentar a presenza da alimentación ecolóxica en diversos espazos, como Come Local, destinada aos máis cativos, ou nas residencias de maiores; así mesmo, fixo referencia á nova Lei de calidade alimentaria e presentou o proxecto de invernadoiros para produción eco nos colexios rurais agrupados.

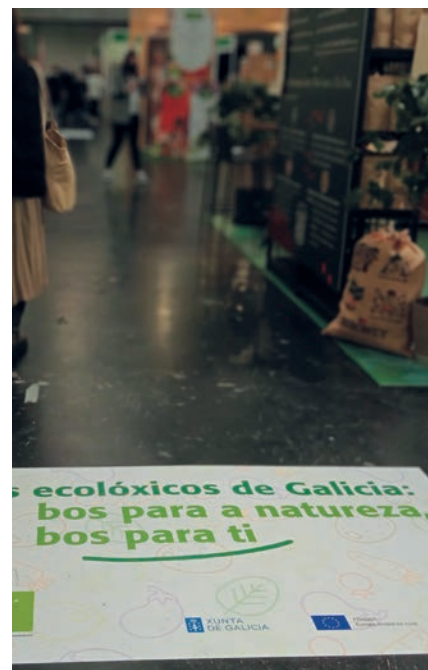
“Mulleres ecoempendedoras”



A produción ecolóxica e a importancia da actividade das mulleres no medio rural galego como motor para evitar a despoboación foron os eixes principais desta mesa redonda, na que participaron Concepción Blanco, vogal do Craega (copropietaria de Casa Bértolo SC); María José Tallón (Trasdeza Natur); Lucía Afonso (Sovoral), Carmen Sánchez (Galuriña); María Isabel González (Traloagro) e Concepción Docampo (explotación agrícola), as cales expuxeron cadanseu proxecto rural e contrastaron as súas experiencias como empresarias no sector.

A vindeira cita, marzo de 2023

Malia que tradicionalmente esta feira tiña carácter bienal, a novidade é que os organizadores decidiron convocala para o ano 2023 a petición do público: “Pedíronnolo os visitantes e os expositores e non podemos decepcionalos”, sinalou Parra, que se amosou moi satisfeita coa grande acollida que o evento ten sempre na nosa comunidade.



Máis información sobre esta feira:
<https://www.biocultura.org/>

A voz dos produtores

Os nosos operadores amosáronse moi positivos con esta experiencia por varias razóns: pola visibilidade, polo contacto co público e con outra xente do sector, “o que fai que se avance, se aprenda e se procure mellorar” e, por suposto, pola oportunidade de vender de xeito directo os seus produtos.

Foron un total de 17 empresas galegas certificadas en ecolóxico as que asistiron baixo o paraugas do Craega, que conviviron con 5 postos máis con *stand* propio, todos eles situados na zona azul, cor que representaba o sector da alimentación.

Os visitantes puideron descubrir, e en moitos casos saborear, unha morea de produtos con selo ecolóxico: conservas vexetais ou de peixe, algas, produtos lácteos ou cárnicos, mel, cervexas, galletas, cafés, infusións, especias, doces, xeados ou empanadas foron algúns dos moitos alimentos que amosaron os nosos socios durante a feira.

Podedes ver as entrevistas aos produtores na nosa canle de Youtube



Zumiño



Grupo Algamar



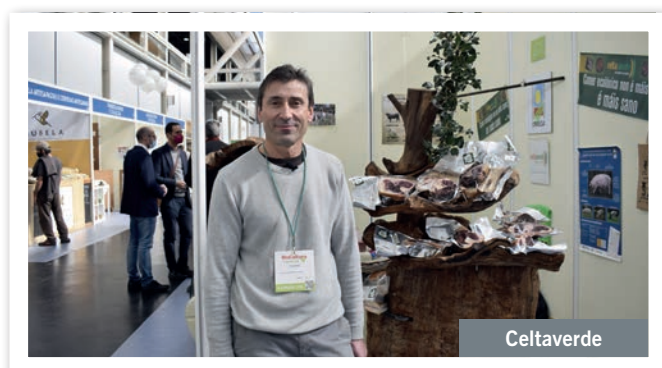
Terra de Baronceli



Bubela Artesá



Cafés Sabora



Celtaverde



Celebridade Galega



The Biofactory



Gallegas de Nata



Galuriña



Jamones González



Maruxas de Nata



Sensus Green Mixology



Porto-Muños



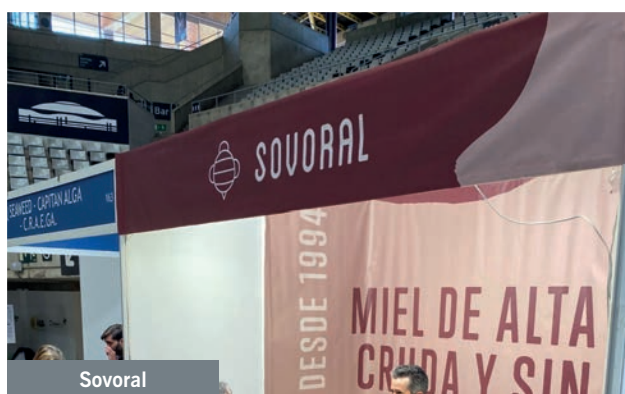
Orballo



Los Sabores del Camino



Café Siboney



Sovoral



Tata, alimentos con historia



Traloagro



Trasdeza Natur



Verín Biocoop.



Casa Grande de Xanceda

“Para impulsar o sector ecolóxico hai que comezar a traballar coas xeracións máis novas”

Durante BioCultura A Coruña entrevistamos a Francisco López Valladares, quen leva cinco anos á fronte da presidencia do Craega. Entre outros temas, fixo balance da evolución do sector neste período, salientou o apoio de difusión e promoción que realiza o Consello cara aos pequenos produtores e resaltou a importancia destas feiras para poñer en valor e visibilizar a produción eco certificada en Galicia.

Francisco López Valladares asumiu o cargo de presidente do Craega no ano 2017 e resalta que dende entón a evolución en canto a facturación e número de operadores foi “constante”. De feito, expón que no ano 2016 facturáronse 44 millóns de euros, mentres que no ano 2020 —a falta de coñecer os datos do 2021— alcanzaron os 108 millóns de euros. Pola súa banda, o número de inscritos pasou de algo máis de 900 (ano 2016) a uns 1.500 que se rexistraron no 2020.

Aínda que os datos son positivos, os dous anos de pandemia tamén se sentiron no sector ecolóxico. Francisco advirte que o primeiro ano “non afectou moito, pero nos anos vindeiros si que se poderá notar, porque hai unha crise profunda nos sectores da carne e do leite, que son dous eixes primordiais na produción ecolóxica”.

A importancia da implicación das Administracións

A Comisión Europea da Agricultura e Desenvolvemento Rural marcouse como obxectivo ter o 25 % da superficie en ecolóxico e, nese sentido, o presidente do Craega móstrase positivo para acadar esa meta a nivel estatal. “Hai rexións coma Andalucía ou Estremadura que manexan moitas hectáreas, entón esperemos que se poida conseguir ese obxectivo. En Galicia agardamos que pouco a pouco vaia crescendo”, afirma.

Así mesmo, o presidente do Consello destaca a importancia das axudas das Administracións que impulsan o



sector: “Sen elas non sería posible o crecemento e non poderíamos seguir medrando nos próximos anos”. Ademais, concreta que as institucións teñen que implicarse coa produción ecolóxica para animar a xente a dar o paso de convencional a ecolóxico, xa que é un feito moi produtivo.

En canto a fomentar o sector nos centros educativos, atribúelles esta responsabilidade ás autoridades. “Deberían facer uns cambios nos pregos de condicións dos comedores e impoñer que un 30 %, por exemplo, dos produtos que empreguen para os menús sexan ecolóxicos e, sobre todo, de proximidade, porque non vale de nada que se traian produtos de fóra se a pegada de carbono vai facer máis dano que ben”, comenta. Alude a que os trámites son lentos e deberan insistir máis neste eido, pero “eu sempre direi que hai que empezar a traballar polas xeracións máis novas”.

As feiras, un escaparate primordial para o sector

O Craega leva moitos anos asistindo a diversas feiras ecolóxicas, que son un escaparate para as producións pequenas. “Por exemplo, unha empresa cunha facturación duns 20.000 euros anuais non se pode permitir ir por si mesma a unha BioCultura de Madrid ou Barcelona; por iso tratamos de proporcionarlles un *stand* para que poidan estar baixo o paraguas do Craega”, relata.

Sobre o tema central desta edición, o ecoturismo, apuntou que está moi vinculado á alimentación ecolóxica, nomeadamente no territorio galego; nese sentido, detalla que “son moi compatibles; eu diría máis, hoxe a xente de mediana idade e máis nova está máis preocupada polo medio ambiente que pola alimentación”.

Tras pasar dous anos de pandemia nos que as feiras foron limitadas, *online* ou timidamente abertas ao público, desde o Craega teñen a intención de funcionar como en anos anteriores. “Está previsto que vaíamos a Alemaña e a outras moitas feiras para seguir facendo promoción e axudando aqueles pequenos produtores que por si mesmos non poden chegar a eses sitios”, conclúe o presidente do Consello.



“O produto ecolóxico ten un prezo e hai que sabelo valorar”

Ángeles Parra (1960, Sant Felíu de Guixols, Xirona) é a presidenta da asociación Vida Sana, directora da feira de produtos ecolóxicos máis grande de España, BioCultura, e vogal da Comisión Permanente do Consello Municipal de Medio Ambiente do Concello de Barcelona.

Vida Sana, que naceu en 1981 da súa man e dun grupo de xente moi nova nunha época na que estaba todo por facer, conta na actualidade con proxectos como Cul-tiva Bío, Ecoestética, Planeta Moda, MamaTerra, e, por

suposto, as feiras BioCultura, o grande escaparate do mundo bío en España, celebradas cada ano en Barcelona e Madrid, e con edicións alternas en Valencia, Sevilla, Bilbao e A Coruña (anual a partir de 2023).

No escenario desta última, tivemos a oportunidade de conversar con ela no noso *stand*, onde nos relatou, entre outras cousas, o xerme deste proxecto, que cumpre este ano a súa 38.^a edición loitando pola produción ecolóxica e por facer do mundo un lugar máis habitable.

Como nacen Vida Sana e BioCultura?

Vida Sana é unha asociación sen ánimo de lucro; comezamos en 1981 un grupo de amigos que nun momento determinado nos quixemos legalizar coma unha entidade de promoción da produción “biolóxica”, naquel momento chamábase así, e constituímonos como asociación sen fins lucrativos. Anos máis tarde, obtivemos o status de entidade de utilidade pública polo Ministerio do Interior.

Como Vida Sana tamén quixemos introducirnos no tema da formación,

porque tentar producir en ecolóxico era difícil naquel momento; agora xa non o é tanto, pero daquela érao moito e tamén é certo que se deron fracasos... Houbo xente que se embarcou e non lle foi ben e, en gran parte, era polo descoñecemento, sobre todo técnico, da produción ecolóxica, así que empezamos a organizar cursos de formación e de especialización (os primeiros na Universidade Politécnica de Madrid e na Universidade de Barcelona). Nun encontro na capital española, cando o alcalde era don Enri-

que Tierno Galván, unha persoa moi querida, sobre todo pola xente nova, fómolsle coa nosa película –realmente era un home bastante visionario– e díxonos: “Como que queredes facer isto? É o que tedes que facer. Ademais, eu vouvos apoiar con todo o que poida desde o Concello. Dícideme que queredes e apóiovos”.

Comezamos a poñer en marcha unha chuvia de ideas e de aí saíu a proposta dunha feira que, dalgunha maneira, foi algo parecido ao que está a ser agora, aínda que en mínimos, porque eramos “catro gatos”, pero había expositores e tamén actividades, porque tiñamos claro que a divulgación e a formación eran o importante. Daquela, tamén veu a chuvia de ideas para o nome: isto non é agricultura, é cultura, é vida... e de aí saíu a palabra “biocultura”, que creo co paso do tempo que acertamos, porque é un nome que engloba todo.

Así empezamos coa primeira feira de BioCultura en Madrid, que vai cumprir 38 anos de existencia. Inaugurouna, por suposto, o profesor Tierno Galván, no pavillón de Agricultura da Casa de Campo de Madrid. Desde entón e ata hoxe foi crescendo, foi multiplicándose; agora estamos na Coruña, pero tamén se celebra en Madrid, Barcelona, Sevilla, Valencia e Bilbao.

Como ve o sector na actualidade?

A nós gústanos ser optimistas. Desde a parte de responsabilidade que nos toca nese aspecto, nós sempre tomamos a vía de animar as empresas, de apoialas, de asesoralas, de axudalas... e que sexa o propio sector o que medre, sen a necesidade da axuda. Se despois a hai, beneficiámonos a todos, pero este sector historicamente está afeito a crecer sen axuda, e diría máis, a facelo mesmo con obstáculos; dito iso, seguimos traballando coas Administracións, por suposto, pero eu creo que non acaban de crelo. Digamos que no discurso si se fala moito de que é un sector de futuro, de que hai que apostar por el, que, ademais, todas as políticas europeas van nesa dirección, que se en tal ano temos que conseguir tal obxectivo... pero na práctica non é así. Nós pensamos que a produción eco-

lóxica é a produción do presente e do futuro. Sábese que a produción de alimentos é a causante do 30 % dos GEI; a produción eco mitíga e, nalgúns casos, non só o mitiga senón que o contrarresta.

Cal é a estratexia para conseguir que creza o consumo ecolóxico?

O primeiro é a educación en consumo e niso estamos moi atrasados neste país. O consumidor ten cada vez máis conciencia de que o que come inflúe directamente na súa saúde. De feito, a primeira razón de consumir ecolóxico en todas as estatísticas e estudos que se realizaron sempre é a saúde. Séguenlle agora os motivos ambientais. Entón, nese sentido, onde temos que incidir? Xa sabedes que o regulamento da produción eco non permite que se fale na etiquetaxe de temas de saúde, só se fala a nivel medioambiental, pero nós, como asociación libre, podemos falar de temas de saúde, porque realmente é o primeiro motivo. Ademais, podémolo ver moi claro nestes dous anos que pasamos de pandemia: o consumo de produtos ecolóxicos aumentou. Por que? Porque as persoas nos demos de conta de que temos que ter un bo sistema inmunitario para facer fronte a calquera cousa.

Pero, ademais, cando estou a consumir ecolóxico estou a apoiar produtores que apostaron por facer un produto de calidade de verdade e sen substancias químicas ou tóxicas que poden prexudicarme e eu quero apoiar iso. Logo, se apoio os produtores ecolóxicos estou a darlles vida ás zonas rurais. Son vantaxes de presente e de futuro. Estase a crear emprego; é o único sector que está a crecer case dous díxitos anuais. En fin, estamos a falar dun ámbito cunha proxección de futuro impresionante, desde o punto de vista económico tamén; por tanto, apostemos por iso como consumidores.

Os produtos ecolóxicos son máis caros?

Cando falamos do prezo dos produtos ecolóxicos, tamén estamos a falar dalgunha maneira de educación en consumo. O prezo dun produto ecolóxico, dun produto alimentario por resu-

miro máis, debería ser o prezo xusto, o prezo que se lle paga ao produtor para que, ademais, poida vivir do seu traballo.

Así mesmo, se consumimos ecolóxico e pagamos ese sobreprezo que neste momento ten o produto ecolóxico, estamos a apoiar esas empresas, a esas industrias nacionais a sobrevivir e a tirar para adiante, pero, ademais, estamos a investir en saúde e no noso futuro. O produto ecolóxico ten un prezo e hai que sabelo valorar. Por iso digo que a clave está na educación.

Turismo e produción ecolóxica deberían ir da man?

Este ano comezamos a dar pasos para unir sectores que non estaban presentes en BioCultura e que pensamos que teñen un papel importante. Se falamos de darlle vida ao territorio, o turismo crea un impacto negativo habitualmente. Entón, creo que chegou o momento de falar de turismo sustentable e que mellor que facelo en Galicia, onde se dan tantas condicións para que sexa unha realidade? Así é que empezamos aquí; esta é a proba piloto.

O futuro será ecolóxico ou non será?

Esta é unha frase de Edward Goldsmith [ambientalista anglo-francés, escritor e filósofo], un dos grandes pensadores e un referente para min, e ten toda a razón. Non temos máis recursos dos que ten o noso planeta. Agora volve estar presente, non diría de moda, pero si se volve falar dun tema que xurdiu hai moitos anos: a teoría Gaia, que vén dicir que o planeta é un ser vivo. Se lle estorbamos como humanos, desfarase de nós, así que non sexamos estúpidos, axudemos o noso planeta a que estea contento connosco e poidamos vivir aquí moito tempo.

Podedes ver a entrevista en vídeo na nosa canle de YouTube





FOTO: BIOCULTURA

Os produtos ecolóxicos certificados conquistan BioCultura Barcelona

OPERADORES GALEGOS ASISTENTES

Baixo o paraugas do Craega

- Algas La Patrona
- Bubela Artesá
- Capitán Alga
- Celebridade Galega
- Galuriña
- Porto-Muíños
- Los Sabores del Camino
- Sovoral
- Terra de Baronceli

Con expositor propio

- Algamar
- Orballo

O Palau Sant Jordi acolleu a 28.^a edición da BioCultura Barcelona do 5 ao 8 de maio. O sector deuse cita na feira de produtos ecolóxicos e consumo responsable, que recibiu unhas 50.000 persoas.

Co xa habitual slogan “Bos para a natureza, bos para ti”, o Craega tampouco quixo perder este evento, ao que asistiron, baixo o seu paraugas, varios produtores certificados: Bubela Artesá, Capitán Alga, Celebridade Galega, Porto-Muíños, Terra de Baronceli, Los Sabores del Camino, Algas La Patrona, Sovoral e Galuriña, ademais de Orballo e Algamar, que contaron con expositor independente.

A novidade desta edición en Barcelona foi “O Manicomio”, unha sala coordinada polo equipo de The Ecologist, que concentrou as propostas culturais desta edición: debates, presentacións de libros, concertos, sesións

de relaxación á hora da sesta e ata pases de películas de ecoloxía profunda e inmersiva.

Un sector con futuro

O sector ecolóxico demostrou que é o presente e tamén o futuro e nesta nova edición de BioCultura Barcelona corroborouse que é máis resistente e perdurable. Ángeles Parra, directora da feira e presidenta de Vida Sana, afirmou que “tiñamos moitas ganas de volver a unha feira alegre tras a pandemia. Foi un pracer que expositores, profesionais e consumidores se coñecesen de forma presencial, in situ”. Así mesmo, sinalou a grande aposta por unha alimentación ecolóxica, local, o máis artesá posible. Para Parra esta edición “certificou que este sector é o futuro, pero tamén o rabioso presente, xa que ten un público fiel e asiduo”.



O selo ecolóxico, tamén en Salimat 2022

A 44.^a Feira Internacional Abanca Semana Verde de Galicia tivo lugar do 2 ao 5 de xuño, que albergou, un ano máis, a Feira Salimat, na que o Craega formou parte do seu programa de actividades, a través das “experiencias de calidade” da Agacal e das propostas da Consellería do Mar, co obxectivo de darlles cabida aos produtos certificados eco procedentes do mar e da terra.

Experiencias culinarias con produtos eco

O xoves 2 de xuño tivo lugar unha cata-degustación de Castaña de Galicia, na que participou o Consello; o menú foi elaborado pola restauradora Criselda Iglesias, da Tapería Lecer (Cangas do Morrazo, Pontevedra).

O sábado 4 de xuño, a propia Iglesias impartiu unha *Masterclass* sobre Ternera Gallega-Buey Gallego, na que, ademais do noso, estiveron outros selos distintivos de calidade alimentaria galega.

Finalmente, o domingo 5 a etiqueta ecolóxica visibilizouse en dúas experiencias: a primeira con produtos da terra e a segunda consistiu nunha degustación de produtos de agricultura ecolóxica, da man de José Manuel Mallón, *chef* de Remollo Espazo Gastronómico (Ames, A Coruña), na que, ademais, o Craega ofreceu unha charla divulgativa sobre o labor que realiza a entidade.

Ecolóxicos a mares

O selo de certificación eco tamén estivo incluído no programa de actividades da Consellería do Mar, que asistiu á feira con expositor propio, no que promoveu a coñecida campaña “Galicia sabe *amar*”. En concreto, o Craega colaborou o xoves 2 de xuño, xunto ao restaurador José Manuel Mallón, quen preparou unha cata baixo o lema “Galicia sabe *amar*: ecolóxicos a mares”, acompañada de sidras de produción ecolóxica.



O Craega asiste ao I Salón de AquaFuture Spain



Loli Paz e Juan Carlos Juncal (Dimesalnés SL), vogal do Craega, xunto a Marisa e Agustín Pose (bateiros de Pontevedra)

O recinto pontevedrés Feira Internacional de Galicia Abanca de Silleda foi o escenario elixido para celebrar o I Salón Internacional da Industria Acuícola, AquaFuture Spain'22, que se desenvolveu os días 23, 24 e 25 de marzo.

Os visitantes puideron coñecer os produtos e proxectos das 152 empresas e entidades presentes na súa área expositiva, procedentes de 23 países tanto de Europa coma de Asia, Latinoamérica, Norteamérica ou Sudáfrica. Entre as entidades atopábanse compañías de subministracións industriais, alimentación, procesamento, equipamento profesional, criadeiros, tecnoloxía e desenvolvemento, software e informatización, produtores, asocia-

cións, institucións públicas, publicacións ou formación. O programa incluía mesas redondas, presentacións e dous *showcooking* con produtos acuícolas.

A conselleira do Mar, Rosa Quintana, foi a encargada de inaugurar este evento e manifestou a aposta de Galicia polo cultivo de produtos do mar, para “darlles resposta aos desafíos das novas formas de alimentación sen perder de vista a protección dos recursos naturais”.

Quintana destacou o apoio do Executivo galego a este Salón e a súa presenza no certame, no que contou cun posto de máis de 200 m² para albergar 10 expositores e no que se presentaron diferentes iniciativas, como o Foroacui, e impartíuse unha charla sobre innovación aberta aplicada á industria: casos de éxito, da man de Inxenía.

O mar tamén é ecolóxico

Entre os expositores atopábase o Craega con mostras de Conservas do Noroeste SL, empresa que ten unha variedade de produtos do mar ecolóxicos (Conservas Cabo de Peñas). Con expositor propio, dentro da mesma

caseta, estiveron presentes Algas La Patrona e HQ Seaweed (Capitán Alga), dedicadas a algas ecolóxicas.

Durante as xornadas, no posto recibíronse varias visitas como a de Ramón Fernández Conchas, vogal do Craega (Servizo de Mercados da Consellería do Mar); a de Miriam González (Servizo de Mercados da Consellería); e a de Loli Paz e Juan Carlos Juncal, de Dimesalnés SL, tamén vogal do Consello (empresas importadoras e/ou comercializadoras), que estiveron acompañados de Agustín Pose e Marisa, dous bateiros de Pontevedra.

Novos retos para 2023

Tras os bos resultados e debido á demanda dos expositores, este Salón nace con intención de continuidade, polo que volverá a Galicia o vindeiro ano.

O obxectivo desta convocatoria en 2023 é que o certame creza de forma notable, debido a estas boas expectativas, e que se consolide, o que permitirá que Galicia e España contén cunha feira de acuicultura de referencia internacional.



Ramón Fdez. Conchas, vogal do Craega, e Miriam González (ambos pertencentes ao Servizo de Mercados da Consellería do Mar)



Algas La Patrona busca introducirse na alimentación animal



Cristina García, representante de Algas La Patrona, asistiu a AquaFuture para visibilizar os seus produtos e o seu xeito de traballar. “É a primeira vez que vimos a unha feira centrada na acuicultura e desta maneira podemos darnos a coñecer entre as empresas dedicadas á alimentación animal, posto que as algas se poden incluír nas formulacións”, manifesta. Ademais, afirma estar agradecida por formar parte do evento baixo o paraugas da Xunta de Galicia e por estar xunto a outros produtores do Craega.

O seu expositor despertou especial interese pola súa innovadora proposta de introducir as algas na alimentación animal, xa que, tal e como explica, “son alimentos funcionais, cun efecto prebiótico interesante para mellorar a inmunostimulación e así axudalos a previr enfermidades”.

Á parte de achegar os produtos a través das feiras, Cristina explica que estes se poden atopar nos supermercados ou nos pensos de animais. “Dalgunha maneira están aí, pero de forma indirecta, sen saber que estamos comendo algas, pero si que estamos consumindo alimentos nutricionais, saudables e inmunoestimulantes, que é o seu gran papel”.

A esta empresaria non lle gusta falar do futuro, senón do presente. Considera que hai que potenciar na actualidade o consumo deste produto, que ten orixe galega. “Eu aposto plenamente polas algas, que son unha materia prima que temos aquí, que é saudable e boa para o organismo, tanto o dos seres humanos coma o dos animais. Creo que é hora de lanzarse e perder o medo a consumilas”, conclúe.

Podedes ver a entrevista en vídeo na nosa canle de YouTube



“As trufas de mar, unhas pican e outras non”

HQ Seaweed estivo presente neste evento coa súa marca comercial Capitán Alga. Sergio García, representante da entidade, afirma que é “vital” estar nestas feiras “para buscar investidores e colaboradores co cultivo. Queremos facer un cultivo multitrófico nas Rías Baixas, combinando o de algas co de mexillóns, xa que estes gañaron moito terreo”.

Esta empresa dedícase a recoller algas sostíbeis do mar a pé, a mergullo con equipos de aire e tamén están a realizar diferentes proxectos de cultivo. “Os nosos mercados obxectivos na actualidade son Francia, Italia e Alemaña, pero buscamos dar o salto ao Canadá e ao Xapón”, destaca. Para comercializar os seus produtos aplican a estratexia de misións comerciais inversas, coas que conseguiron recibir xente do Xapón ou Francia, que coñeceu como están traballando. Outra opción que manexan son as degustacións, divididas en tres niveis: tapas de restaurantes, de comensais diarios e de *gourmet*. “Así podemos chegar ao público e que saiba como introducir os nosos produtos e como consumilos”, apunta Sergio. Entre os diversos alimentos que ofrecen, salienta a trufa de mar, “un produto ecolóxico increíble moi demandado polos cociñeiros. Cambia moito de textura e podes xogar porque ás veces pica e outras non. Ademais, ten un sabor impresionante”, recalca.



De cara ao futuro do sector, móstrase esperanzado e agarda que as algas se introduzan nos alimentos cotiáns e remata recomendando “o uso de algas ecolóxicas e salvaxes, que son a nosa gran diferenza con respecto a outras empresas que fan acuicultura en interior”.

Podedes ver a entrevista en vídeo na nosa canle de YouTube





Avieco



Jamones González

Alta participación galega en Alimentaria Barcelona

O dobre certame feiral Alimentaria Barcelona & Hostelco volveu á Fira Barcelona do 4 ao 7 de abril, por onde pasaron uns 100.000 visitantes, o que confirma a recuperación das grandes feiras presenciais, tras a súa ausencia dende 2018.

No 23.º Salón Internacional da Alimentación e Bebidas destacaron iniciativas que fomentan a sustentabilidade, mentres que en Hostelco tamén se mostrou a incipiente robotización dos hoteis, entre outras tendencias. O impacto económico do evento que xunta ambas as feiras é de 180 millóns de euros.

“A intensa dinámica vivida durante esta edición reforza o carácter do evento como aliado estratéxico do sector no seu imparable proceso de internacionalización”, valorou o director de Alimentaria, Toni Valls. Máis de 3.000 empresas procedentes de 52 países distintos reuníronse no recinto situado en l’Hospitalet de Llobregat.

O director da Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal), José Luis Cabarcos, estivo presente na inauguración do evento, que contou coa participación de produtos amparados por indicacións como Patata de Galicia, Lacón Galego, Castaña de Galicia, Torta de Santiago e Mel de Galicia,

ademais de produtos certificados polo Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica de Galicia (Craega).

Os produtores e comercializadores do Consello que asistiron baixo o paraguas do Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación (MAPA) foron os seguintes: Galuriña, Bioalacena, Traloagro, Jamones González, Sovoral, The Biofactory, Algas La Patrona, Capitán Alga, Bágoas da Ría, Orballo, Sangría Republic, Avieco, Porto-Muños, Pasteurizados Cíes e Sensus Green Mixology.

A vindeira cita terá lugar en 2024
Máis información:
<https://www.alimentaria.com/>



Porto-Muños



Bágoas da Ría



Sangría Republic



BioAlacena



Sensus Green Mixology



Cárnicos González



Traloagro



Capitán Alga



Algas La Patrona



The Biofactory



Galuriña



Pasteurizados Cís



Orballo

A Unión Europea convoca a primeira edición dos Premios Ecolóxicos

O Plan de Acción para o Desenvolvemento da Producción Ecolóxica inclúe a concesión duns premios anuais que recoñezan a excelencia na cadea de valor ecolóxica. O seu propósito é recompensar os mellores e máis innovadores actores ecolóxicos que contribúan á redución do impacto da agricultura no medio ambiente e o clima.

Estes premios concederanse por primeira vez en 2022, coincidindo co Día da Agricultura Ecolóxica da UE, que se fixou para o 23 de setembro, e comprenden sete categorías e oito galardóns.

Esta iniciativa quere expresar o seu recoñecemento cara aos actores da cadea de valor ecolóxica que desen-

volsen un proxecto de excelencia, innovador, sustentable e inspirador, que xere un valor engadido real para a produción e o consumo ecolóxicos.

As categorías son as seguintes:

- Mellor agricultora ecolóxica e mellor agricultor ecolóxico
- Mellor rexión ecolóxica
- Mellor cidade ecolóxica
- Mellor biodistrito ecolóxico
- Mellor peme ecolóxica
- Mellor comerciante polo miúdo de alimentos ecolóxicos
- Mellor restaurante ecolóxico

As candidaturas puideron presentarse ata o 8 de xuño e optarán a eles aqueles operadores, institucións ou establecementos da cadea de valor ecolóxica cun proxecto notable que contribúa a que os produtos ecolóxicos da UE sexan máis alcanzables ou accesibles.



Unha das categorías é a de mellor agricultora ecolóxica e mellor agricultor ecolóxico

https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/farming/organic-farming/organic-action-plan/eu-organic-awards_es

Nace a primeira organización de produtores de leite ecolóxico de España



A Asociación de Produtores de Leite Ecolóxico de Galicia funciona como tal desde o seu nacemento en 2019 e agora dá un paso máis, logo de crecer en socios e produción, e rexístrase como Organización de Produtores de Leite (OPL) ecolóxico para empezar a operar, un proceso que foi encargado a Agronovo Ecoloxía, asesoría especializada en agricultura e gandería ecolóxica. Este paso convértea na primeira OPL específica de leite eco de España.

Terá o seu ámbito de actuación a nivel de Galicia e actualmente conta con 34 ganderías que teñen asociadas, das cales 29 integrarán esta OPL, con 9,7 millóns de quilogramos de leite. Así, a OPL aglutina xa o 12,4 % das explotacións de bovino de leite ecolóxico en España, así como o 20 % de produción de leite cru ecolóxico español.

O principal obxectivo da OPL é mellorar o propio sector, optimizando os custos de produción e mellorar as condicións para os socios. Para iso contará co persoal técnico, administrativo e medios necesarios cos que lle darán apoio ao sector.

A asociación convida os gandeiros de produción ecolóxica a sumarse á iniciativa, xa que poderán acceder a formación adecuada, apoio técnico, interlocución coa Administración e coa industria, entre outros beneficios.



Maruxas de Nata recibe un dos galardóns dos XXVII Premios de Gastronomía de Galicia

A XXVII edición dos Premios de Gastronomía de Galicia, convocados polo Concello de Lalín (Pontevedra), deu a coñecer os seus gañadores o 1 de abril. Entre eles atópase a empresa Maruxas de Nata, certificada polo Craega. A sociedade, situada en San Sadurniño (Valdoviño, A Coruña), conseguiu o premio na categoría de pequeno produtor.

Desde o seu obradoiro saen unhas galletas que destacan por unha elaboración coidada e feita de xeito artesanal, cuxos ingredientes son a fariña de trigo, nata crúa e azucre de cana, todo de produción ecolóxica certificada, e como elas mesmas din, elaboradas “coas nosas propias mans, que fan que nunca atopos dúas maruxas iguais”. Parabéns!

O *Diario Oficial de Galicia* (DOG núm. 84, do 2 de maio de 2022) publicou as bases reguladoras de concesión das axudas aos investimentos en sistemas de xestión de esterco en gandería, á transformación integral e modernización de invernadoiros, aos investimentos en eficiencia enerxética e enerxías renovables e á aplicación de agricultura de precisión e tecnoloxías 4.0 no sector agrícola e gandeiro, no marco do Plan de recuperación, transformación e resiliencia, financiado pola Unión Europea a través dos fondos Next Generation.

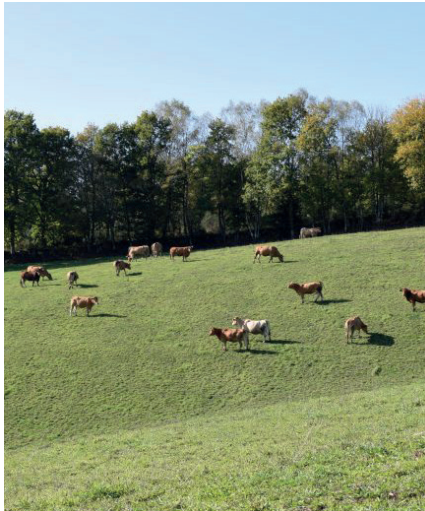
O obxectivo é adoptar as reformas estruturais necesarias para alcanzar un nivel de investimento que promova o cambio no modelo de produción agrícola e gandeira con resultados beneficiosos para a sociedade, a economía e o medio ambiente.

As solicitudes presentaranse obrigatoriamente por medios electrónicos a través dos formularios normalizados (anexos V, VIN, VII ou VIII) dispoñibles na sede electrónica da Xunta de Galicia.

Xa se poden solicitar os fondos Next Generation dirixidos á agricultura e gandería



Medio Rural reparte case dous millóns de euros en axudas para a agricultura ecolóxica



O Fondo Galego de Garantía Agraria (Fogga), organismo dependente da Consellería do Medio Rural, realizou as transferencias a 3.670 persoas beneficiarias das axudas de agroambiente e clima e de agricultura ecolóxica, correspondentes á campaña de 2021 da Política Agrícola Común (PAC).

Do montante, que suma máis de 14,3 millóns de euros, 12,3 millóns correspóndense ás axudas de agroambiente e clima, que benefician a 3.434 agricultores e gandeiros. En canto ás axudas de agricultura ecolóxica, o importe ascende a máis de 1,9 millóns de euros para 236 produtores.

Aberta a solicitude das axudas para a contratación de seguros agrarios



A Xunta concederá axudas para o fomento da contratación de seguros agrarios na Comunidade Autónoma de Galicia de forma directa aos agricultores e poderán ser beneficiarios os asegurados que sexan titulares de explotacións agrarias galegas, sempre que se subscriban pólizas de seguros de liñas agrícolas do Plan 2022 e das liñas gandeiras dos plans 2021 e 2022, formalizadas este ano. O prazo de presentación abarca **desde o 1 de xaneiro ata o 15 de novembro**, segundo a liña de seguro que se trate, así como do tipo de produción asegurable.

O 8 de abril realizou unha modificación en canto á concorrência das axudas, na cal se fixa que non superará as porcentaxes máximas establecidas nas directrices comunitarias das axudas estatais ao sector agrario para atender posibles perdas. Desta maneira, a subvención conxunta entre Enesa e a Consellería do Medio Rural non poderá exceder os límites: 65 % do custo da prima para seguros agrícolas e gandeiros e o 50 % no caso de explotacións acuícolas.

Ademais, no caso de seguros de retirada e destrución de animais mortos nas explotacións, a subvención conxunta non excederá o límite xenérico do 100 % do custo da prima do seguro no que respecta á retirada e o 75 % no tocante á destrución do devandito gando.

A Rede Europea de Desenvolvemento Rural convoca os Premios de Inspiración Rural 2022



A Rede Rural Nacional será a entidade encargada de xestionar a participación na 4.ª edición dos Premios de Inspiración Rural 2022 que convoca a Rede Europea de Desenvolvemento Rural (ENRD), que este ano ten como leimotiv *O futuro é a mocidade*, inspirado no Ano Europeo da Mocidade, desenvolto pola Comisión Europea.

Estes premios outorgaranse a catro categorías temáticas: **futuro verde**, **futuro dixital**, **futuro resiliente** e **futuro socialmente inclusivo e innovador**. Ademais, haberá unha quinta por votación popular, que premiará un proxecto preseleccionado, que impli-

que a menores de 40 anos e que será sometido a votación pública.

Todos os proxectos deben ser financiados polo Feader ou o Feaga no período 2014-2022 e terán que estar finalizados, por regra xeral. Desde a ENRD seleccionaranse os 24 candidatos e os 5 gañadores.

Para presentar a candidatura, cómpre encher a ficha coa información dos proxectos e enviala, ata o 30 de xuño (incluído), ao correo redrural@mapa.es.

Pódese solicitar máis información á Antena Rexional, que, no caso de Galicia, é a través de antenarn.Galicia@tragsa.es.

Máis información



O Craega participou na 1.^a reunión anual presencial do proxecto AE4EU



Javier García, secretario do Craega, presentou o proxecto en Santiago

Transformados cárnicos galegos eco de razas autóctonas

O obxectivo do estudo exposto por Javier García é pór a punto a produción galega dos transformados cárnicos de vacún a partir de carne de tenreiros de razas cachena, rubia galega e frieresa, criados en réxime ecolóxico. Desenvólvese nas provincias de Lugo e Ourense conxuntamente entre o Craega e a Fundación Centro Tecnolóxico da Carne.

Tras a selección das explotacións de vacún ecolóxico e das tres razas autóctonas, nunha terceira fase analizouse a calidade da carne a través de análises físico-químicas e nutricionais. Logo elaboráronse os produtos *tasajo* e chacina, que se deron a probar a consumidores e colaboradores.

Os resultados obtidos mostran que as explotacións enquisadas se caracterizan por non utilizar antibióticos e manter un bo estado sanitario, cumprindo coas normas e recomendacións de benestar animal viventes para a produción ecolóxica. Non se observaron diferenzas importantes na composición química, a cor ou a textura, pero si nas concentracións de ácidos graxos esenciais entre as diferentes razas: a carne de cachena ten maior contido en ácidos graxos poliinsaturados; a de frieresa, maior pH e, por tanto, maior capacidade de retención de auga, e a de rubia galega, menor infiltración de graxa. Así mesmo, a variabilidade na composición e, especialmente, nos atributos sensoriais dos transformados cárnicos revela un amplo mercado no que poderían asentarse estes produtos ecolóxicos de elevada calidade organoléptica. Ademais, conséguense cumprir varios dos Obxectivos de Desenvolvemento Sustentable (ODS).

O Edificio Cactus da Escola Politécnica Superior de Enxeñería da Universidade de Santiago de Compostela (EPSE) acolleu a 1.^a reunión anual presencial do proxecto AE4EU (Agroecology for EU) do 3 ao 5 de maio. O mércores 4, no marco do taller de transferencia e deseño da folia de ruta para unha exitosa transición dos sistemas agrarios cara á agroecoloxía, tivo presenza o Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica de Galicia (Craega). O seu secretario, Javier García, foi o encargado de amosar o proxecto, que leva por título “Desenvolvemento de produtos elaborados en base a carne de vacún de raza autóctona con certificación ecolóxica”, ante o equipo de investigación que dirixe Rosa Mosquera, catedrática do Departamento de Produción Vexetal e Proxectos de Enxeñería da USC na EPSE.

Agroecoloxía para Europa

AE4EU é un estudo europeo, cunha duración de 3 anos, que comezou en xaneiro de 2021 e ten como obxectivo permitir unha transición con éxito dos sistemas agrarios cara á agroecoloxía. Pretende crear unha rede europea sólida na que actores de diversos sectores deseñen e desenvolvan estratexias e accións conxuntas que lles permitan facer fronte aos retos aos que se enfrontan a agricultura e os sistemas alimentarios europeos.

Biofach volve ao seu formato presencial o vindeiro mes de xullo



DATOS BIOFACH 2020

Expositores: 3.738 empresas
Países participantes: 136
Visitantes: 50.000



A Feira Internacional de Produtos Orgánicos Biofach celebra este ano a súa XXXIII edición, combinada con Vivaness, a Feira Internacional do Coitado Persoal Natural e Orgánico. Trátase do tándem feiral de Núremberg recibido con grande entusiasmo polo mundo ecolóxico, como demostran os datos da última edición (2020), que convocou 3.738 expositores.

Tras a cita virtual por mor da pandemia, a feira alemá regresa cun completo programa de actividades: seminarios, *workshops* e conferencias sobre os temas de maior actualidade. O Congreso, que ten lugar paralelamente, é tamén desde hai tempo un foro importante para o sector biolóxico, entre outras cousas porque é onde se amosan as cifras e os feitos máis actuais acerca do seu desenvolvemento.

Lembrede que a cita será entre o 26 e o 29 de xullo de 2022 no Exhibition Centre Nuremberg e, por terceiro ano consecutivo, será a Federación Española de Industrias de Alimentación e Bebidas (FIAB), co apoio do Ministerio de Agricultura, Alimentación e Medio Ambiente (MAPA), a que organizará o pavillón agrupado español.

A feira de produtos ecolóxicos e consumo responsable BioCultura Madrid xa empeza a preparar todo para acoller expositores e visitantes do 3 ao 6 de novembro no Ifema da capital española. A cita, organizada pola asociación Vida Sana, é de carácter anual e é unha das máis importantes de España.

Aínda co programa sen pechar, agardan celebrar unhas 300 actividades e recibir uns 500 expositores e 50.000 visitantes. Así, poderanse ver unhas 18.000 referencias de produtos de alimentación ecolóxica que forman parte do sector. Moda sostible, ecomateriais, mobles, decoración de vivendas, enerxías renovables, benestar, turismo rural, ecoloxía, libros e moito máis encontraranse no recinto para dar a coñecer todas as novidades.

BioCultura
Feria de produtos ecolóxicos
y consumo responsable

BioCultura Madrid quenta motores para a súa cita de novembro



IFOAM Organics Europe organiza a 16.^a edición do Congreso Ecolóxico Europeo

Os días 16 e 17 de xuño terá lugar a 16.^a edición do Congreso Ecolóxico Europeo (EOC) en Burdeos (Francia). IFOAM Organics Europe, xunto a INTERBIO Nouvelle Aquitaine, organiza este evento de forma presencial.

Esta nova edición xira ao redor do lema “Un futuro máis ecolóxico: no camiño cara á consecución do Pacto Verde Europeo”. Abordaranse temas como as políticas da UE, os obxectivos das estratexias “Do campo á mesa” e “Biodiversidade”, a agricultura ecolóxica como parte da

solución e a revisión do mercado ecolóxico actual. Así mesmo, o 18 de xuño os participantes terán a oportunidade de asistir a unha excursión para descubrir algúns dos proxectos innovadores comprometidos cun futuro máis ecolóxico.

Podes rexistrarte no EOC nesta ligazón:
<https://europeanorganiccongress.bio/registration/>

A SEAE ofrece formación de balde en produción ecolóxica

A Sociedade Española de Agricultura Ecolóxica e Agroecoloxía (SEAE) lanza unha tanda de cursos gratuítos sobre produción ecolóxica no marco do Programa Empleaverde da Fundación Biodiversidade do Ministerio para a Transición Ecolóxica e o Reto Demográfico (MITECO). Este programa apoia proxectos destinados á creación de emprego a través da formación, asesoramento e innovación social dirixidos a persoas desempregadas.

O obxectivo é contribuír á mellora da cualificación profesional en produción agroecolóxica en sectores clave que precisen formación adicional. Deste xeito, afóntanse tamén grandes retos como a despoboación no medio rural, a perda de biodiversidade ou o cambio climático.

A asociación oferta un total de 17 accións en 9 meses: 15 a distancia, presenciais e mixtas e 2 asesoramentos en produción agroecolóxica.

<https://www.agroecologia.net/>

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)

Cami 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



<https://www.cocinademiabuelo.com/>

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

Indo e Vindo proponnos este saudable menú primaveral, moi sinxelo de preparar. Os nosos tres cociñeiros habituais saben, igual ca vós, que nestes tempos incertos preparar un bo xantar e sentar na mesa cos nosos seres queridos



Indo e Vindo Gastronomía, o trío culinario formado por Rocío Garrido (IG:@rociococina), Fran Jamardo (IG:@franjape71) e Coque Fariña (IG:@mi_coqueteria)

seguro que nos traerá un pouco de alegría e de enerxía a nós e aos nosos comensais. E logo, xa tedes posto o mandil?... Lembrede que os produtos terán máis calidade e sabor se teñen a certificación ecolóxica!

PRIMEIRO PRATO

Mexillóns ao albariño

Preparación

1. Lavamos ben os mexillóns e poñémolos nunha tarteira cun pouco de auga e tapados ao lume. Tan pronto abran, retirámoslos. Reservamos a auga de abrilos.
2. Os mexillóns deixámoslos só cunha concha e reservamos.
3. Nunha tixola poñemos un pouco de aceite de oliva e, cando estea quente, engadimos a cebola cortada en anquiños moi pequenos e os dentes de allo moi picados. Deixamos que se cociñen ben e botamos a fariña. Remexemos para tostar un pouco a fariña e engadimos o viño e a metade da auga de abrir os mexillóns e removemos.
4. Cando o prebe empece a espesar, engadimos os mexillóns.
5. Imos movendo a tixola para que o prebe os vaia cubrindo; podemos incorporar o resto da auga que usamos para abrilos se vemos que queda moi seco.
6. Retiramos do lume e adornamos cun pouco de perexil picado por riba deles.

Ingredientes para 4 persoas

- 1 kg de mexillóns
- Aceite de oliva
- 1 cebola
- 2 dentes de allo
- 2 culleradas de fariña
- 1 vaso de albariño
- Caldo de abrir os mexillóns
- Perexil picado



SEGUNDO PRATO

Lasaña de cabaciña e mazá



Preparación

1. Colocamos os pementos nunha bandexa de forno cun fío de aceite e unhas areas de sal. Asamos, retiramos a pel e as pebidas e trituramos ata ter unha salsa espesa.
2. Cortamos as cabaciñas e as mazás en rebandas o máis finas posible. Pasamos pola prancha cun chisco de aceite.
3. Nun bol mesturamos medio vaso de aceite con dúas culleradas de pemento.
4. Pintamos as cabaciñas e as mazás.
5. Poñemos unha capa de cabaciña e outra de mazá, e así sucesivamente ata ter a altura desexada. Cubrimos co queixo relado e gratinamos.
6. Servimos acompañada da salsa de pemento asado.

Ingredientes

- 2 cabaciñas medianas
- 2 mazás verdes
- 2 pementos vermellos
- Pemento doce
- Queixo ao gusto para gratinar
- Sal
- Aceite de oliva virxe extra



SOBREMESA

Ingredientes (crema pasteleira)

- 1 l de leite
- 4 ovos
- 2 xemas
- 200 g de azucre
- 65/70 g de amidón de millo
- Aromas (monda de laranxa, de limón, vaina de vainilla ou rama de canela)



Ingredientes (torradas)

- Rebandas de pan ou pan de molde
- Leite enteiro
- Ovos
- Canela en rama e en po
- Azucre
- Pel de laranxa e de limón

Torradas recheas de crema pasteleira

Preparación

1. Elaborar a crema pasteleira

- Mesturamos os ovos coas xemas, o azucre e o amidón de millo.
- Fervemos o leite cos aromas.
- Cando o leite ferva, retiramos os aromas e incorporámolo á mestura dos ovos.
- Mantemos no lume removendo sen parar ata que colla o espesor desexado.
- Pasámolo a unha fonte, tapamos con filme (a pel), arrefriamos e gardamos no frigorífico.
- Poñemos nun cazo o leite coas mondas de laranxa, de limón e a rama de canela, levámolo a ebulición e retiramos do lume tapado, deixando que infusione ben ata arrefriar.
- Nun bol batemos os ovos e preparamos unha bandexa coa mestura de azucre e canela en po para o rebozado final.

2. Elaborar as torradas

- Levamos ao lume unha tixola con abundante aceite.
- Para preparar as torradas, collemos unha rebanda de pan, poñemos unha porción de crema pasteleira no centro e cubrimos con outra rebanda de pan. Dámoslle forma redondeada cortándoa cun aro ou cun vaso e esmagamos os bordos, os cales podemos pegalos pincelando cun pouco de ovo batido.
- Coa torrada formada pasámola polo leite infusionado, procurando que se empape ben. Logo pasámola polo ovo batido e fritímola no aceite quente.
- Unha vez fritas, retirámolas a unha bandexa con papel absorbente para retirar o exceso de aceite e, por último, rebozámolas na mestura de azucre e canela.

A alimentación eco volveu aos comedores escolares coa 3.ª Come Local



1. CEE Nosa Señora o Rosario (A Coruña)
2. CEIP Nuestra Sra. de los Remedios (Compostela, A Coruña)
3. CPI Alcalde Xosé Pichel (Coristanco, A Coruña)
4. CPI Plurilingüe Cabo da Area (Laxe, A Coruña)
5. CEIP Virxe da Barca (Muxía, A Coruña)
6. CEIP Labarta Pose (Zas, A Coruña)
7. CEIP de Palas de Rei (Palas de Rei, Lugo)
8. CEIP Plurilingüe Virxe do Carme (Sober, Lugo)
9. CEIP Roberto Blanco Torres (A Peroxa, Ourense)
10. CEIP Filomena Dato (Barbadás, Ourense)
11. CEIP Ruxidoiro (Barbadás, Ourense)
12. CEIP Plurilingüe de Luíntra (Luíntra, Ourense)
13. CEIP Rogelio García Yáñez (Ramirás, Ourense)
14. El Marisma de Santa Mariña (Redondela, Pontevedra)
15. CEIP de Soutelo de Montes (Soutelo de Montes, Pontevedra)

A Consellería do Medio Rural, a través da Agacal, promove por terceiro ano consecutivo a campaña Come Local nos comedores escolares. Esta actividade, organizada por Slow Food Compostela, ten como finalidade impulsar o consumo dos produtos agroalimentarios galegos con indicativo de calidade nestes espazos educativos. Como en cada edición, o Craega colabora achegando produtos certificados para a elaboración dos pratos.

Á parte da degustación de menús especiais, estanse a desenvolver actividades formativas tanto sobre as características nutricionais dos propios pro-

ductos, coma o impacto que supón o consumo de produtos certificados na consecución dos Obxectivos de Desenvolvemento Sostible da ONU. Así, ata o vindeiro 21 de xuño, impártense formación e asesoramento aos responsables dos comedores adheridos.

Son 15 comedores escolares das catro provincias galegas os que participan nesta edición, ademais dos 9 que contan coa certificación de "Comedores Escolares km 0", ao igual que nas anteriores edicións: CEIP Xacinto Amigo Lera (Portomouro), CEIP Os Muíños (Muxía), CEIP Vicente Otero Valcárcel (Carral), CEIP López Ferreiro

(Compostela), CEIP Joaquina Gallego Jorreto (A Merca), CEIP Saco e Arce (Toén), CPI Antonio Faílde (Coles), CEIP A Paz-Tintureira (Coruxo, Vigo) e CEIP A Lomba (Vilagarcía de Arousa). Así mesmo, como novidade, os catro centros de formación agroforestal galegos comezaron o proceso para lucir o certificado de km 0.

Esta iniciativa conta cunha páxina web propia e tamén ten un mapa interactivo no que se poden visualizar os comedores escolares que forman parte desta edición e no que se están a subir fotos das diferentes actividades e dos menús que se degustan.



Consultar mapa interactivo



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

Venda de hortaliza e verdura fresca variadas. Pequenos froitos e cogomelos.
Horta Trasalba, Amoeiro (Ourense)
Tel. 650 053 980

Vendo 11 xovencas frisoas con certificado ecolóxico: fillas de sementais A2A2, moi bo tamaño, preñeces de 4 a 7 meses, a parir con mínimo 30 meses de idade.
Amando Romero Sanjurjo
Tel. 620 802 970

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

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 froitos frescos (amorado, 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

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

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

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

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

Venda de fabas ecolóxicas de Lourenzà a granel.
Vicente Piñeiro Leitón
Tel. 606 739 015

Realízanse sacrificios ecolóxicos. Matadouro Comarcal de Sarria.
San Xulián da Veiga, 27614 Luís López
Tel. 982 531 273 - matadero@sarria.es

Véndense rolos de herba seca e silo de produción ecolóxica en Friol (Lugo).
Tel. 639 03 79 40

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

Servimos pedidos de carne ecolóxica de tenreira envasada ao baleiro.
Carnicería Carballada, Sarria (Lugo)
Tel. 982 886 225
info@carniceriacarballada.com

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

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

Vendemos cabritos ecolóxicos de raza autóctona.
Cabuxa Natur/Avicava Natur SC
Borreiques, Guntín (Lugo)
Tel. 620 547 143
avicavanatur@gmail.com

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

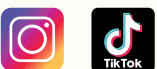
Venda de pataca ecolóxica, herba seca deste ano, trigo e chícharos para a elaboración de penso ecolóxico.
José Ángel Rodríguez Paz
Tel. 689 151 661



Impreso en papel
100% reciclado



Síguenos en:



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/>



Logotipo europeo para os alimentos ecolóxicos



FEADER
Europa inviste no rural

