

CRAEGA

N.º 62 | Inverno 2023



- Xornada divulgativa do Craega: “25 anos medrando co sector”
- Casa Codesal, gandería “de ouro” nos premios Exceleite
- “Alimenta o futuro”: a nova campaña de promoción do sector
- Aliméntate bío: Josefina Irles presenta o seu proxecto de alimentos eco no Hospital Xeral de Valencia

3 Especial 25 aniversario:
xornada divulgativa

22 A reportaxe

24 Cociña eco

26 Axenda

27 Faite eco

28 Aliméntate bío

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
acastadasaude@gmail.com
acastadasaude.es

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,
loais 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 eqs.
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
vbienda@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@restaurantespana.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

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



O Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica de Galicia (Craega) congregou o pasado 1 de decembro no salón de actos do Pazo de Feiras e Congresos de Lugo numerosos asistentes con motivo dunha nova xornada divulgativa, que organizou co gallo do seu vixésimo quinto aniversario e que levou o título de “Craega: 25 anos medrando co sector ecolóxico galego”. A continuación, realizamos un percorrido polas intervencións que formaron parte do programa.

A Xornada do XXV aniversario do Craega conclúe que “o sector eco ten futuro, si ou si”

O acto deu comezo ás 10:00 horas e foi inaugurado polo presidente da Axencia Galega de Calidade Alimentaria (Agacal), **José Luis Cabarcos**, quen, tras felicitar o Consello polos seus 25 anos de existencia, resaltou que Galicia está no camiño de seguir medrando para alcanzar as esixencias da normativa europea (cuxa axenda é acadar que o 25 % da superficie agraria última (SAU) sexa ecolóxica en 2030), pois nesta última década o incremento na nosa comunidade foi do 127 %. Así mesmo, incidiu en

que hai que aproveitar este crecemento, porque a clave do éxito está en “facer cousas ordinarias de maneira extraordinaria”.



José Luis Cabarcos, director da Axencia Galega de Calidade Alimentaria (Agacal)

A SITUACIÓN DA PRODUCCIÓN ECOLÓXICA EN ESPAÑA E EN GALICIA. ELEMENTOS DE FUTURO

A continuación, foi a quenda de **José Miguel González**, xefe de Área de Produción Ecolóxica na Subdirección Xeral de Calidade e Sostibilidade Alimentaria (MAPA), quen disertou sobre a situación actual e o futuro da produción ecolóxica en España e en Galicia no marco europeo. Tras a introdución histórica da normativa eco en Europa e en España, repasou os datos estatísticos máis salientables tanto a nivel nacional como na nosa comunidade e, entre os fitos conseguidos, lembrou o feito de que España foi un dos primeiros países en certificar en ecolóxico, en 1988, e que na actualidade o gasto per cápita en consumo eco está xa por riba da media da Unión Europea. Neste sentido arroxou un dato moi significativo: en 2006 o gasto per cápita do consumidor en produto ecolóxico era de 2 euros; na actualidade é de 60. Finalmente, ofreceu un percorrido pola situación da normativa e polo futuro do sector.

O terceiro en subir ao estrado foi **Manuel López Luaces**, xefe de Área de Formación, Innovación e Investigación Agraria na Agacal, quen dedicou parte da súa intervención a presentar a área I+D+i ao servizo do sector agrario. Entre os proxectos que engloban o seu departamento, deu conta dos centros de investigación galegos vinculados ao sector



José Miguel González, xefe de Área de Produción Ecolóxica do Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación (MAPA)

agro, un por provincia: Centro de Investigacións Agrarias de Mabegondo, Estación Experimental de Gandería de Montaña Marco da Curra, Estación Experimental Agrogandeira da Pobra do Brollón e Estación Experimental Agrícola do Baixo Miño. A seguir, enunciou os instrumentos da Agacal para a I+d+i e amosou o contrato de xestión para os anos 2021-2024, co fin de mellorar a produción agropecuaria galega na liña coa estratexia europea de investigación en materia agraria. Rematou a súa intervención facendo referencia ao ámbito dos centros formativos, que reivindicou como espazos “para xerar man de obra entre os mozos e mozas agricultores” co fin de garantir o futuro do sector.



Manuel López Luaces, xefe de Área de Formación, Innovación e Investigación Agraria na Agacal

A COMPRA PÚBLICA: UNHA OPORTUNIDADE PARA A PRODUCCIÓN ECOLÓXICA

A compra pública verde como oportunidade para a produción eco foi o tema das seguintes relatoras, que expuxeron dous interesantes proxectos: o de **Josefina Irles**, xefa da Unidade de Dietética e Xestión de Hostalería no Hospital Xeral de Valencia, e o de Slow Food Compostela, do que falou **Rocío García**, secretaria da asociación.

Tras rememorar o camiño que a levou á introdución da alimentación eco no hospital onde exerce como nutricionista, Irles incidiu nos motivos principais que a levaron a facer esta aposta: ser garante dunha nutrición sa para un colectivo especialmente vulnerable como son os pacientes, e ser respectuosa co medio ambiente e co planeta.



Josefina Irles, xefa da Unidade de Dietética e Xestión de Hostalería no Hospital Xeral de Valencia

Pola súa banda, García fixo balance de “Come Local”, a campaña que organiza o colectivo desde hai tres anos, promovida pola Agacal, e na que o Craega participa coa achega de alimentos ecolóxicos con moi boa acollida por parte dos usuarios dos centros. Así mesmo, fixo referencia aos Comedores Responsables, outra das campañas da Agacal, que tamén organizou a entidade, destinada ás residencias de maiores.



Rocío García, secretaria da asociación Slow Food Compostela

DOUS CASOS DE ÉXITO

Tras a pausa do café, foi a quenda de **Xosé Lois Lamazares** (xerente da empresa Daveiga) e **Guillermo Martínez** (xerente de Casa Grande de Xanceda) e ambos centraron o seu relato en ofrecerlle ao público asistente un completo percorrido por cada unha das empresas que teñen ao seu cargo, expoñendo as trabas que se atoparon na súas traxectorias e como lograron facer das súas marcas un negocio de éxito.



Guillermo Martínez, xerente de Casa Grande de Xanceda



Xosé Lois Lamazares, xerente de Daveiga

MESA REDONDA: “EMPRENDER EN ECOLÓXICO”

“Emprender en ecolóxico: experiencias, retos e ideas” foi o fío común sobre o que debateron **José Manuel Vázquez** (Burgo de Negral), **José Luis Vaz** (Verín Biocoop) e **Rocío Freire** (Alibos Galicia), para facer partícipe ao público da súa experiencia como produtores en ecolóxico e poñer en común retos e ideas para o futuro. Entre as moitas propostas que emerxeron na mesa, unha destacada foi o camiño que se debe seguir e todos estiveron de acordo en que a clave está en “compartir e repartir” para poder mirar cara ao futuro, porque a agricultura ecolóxica “ten futuro, si ou si, porque non nos queda outra”. A mesa foi moderada polo director dos programas *O agro* e *Labranza* da CRTVG, Manuel Cruz.



A mesa redonda estivo conformada por Manuel Cruz como moderador (*O Agro* e *Labranza*, da CRTVG) e polos produtores Rocío Freire (Alibos), José Luis Vaz (Verín Biocoop) e José Manuel Vázquez (Burgo de Negral)

ACTO DE CLAUSURA

O presidente do Craega, **Francisco López Valladares**, foi o encargado de pechar esta actividade formativa, repasando algúns datos destacados da certificación e poñendo fincapé na súa aposta por seguir realizando este tipo de encontros para promover o sector. Finalmente, agradeceulles a presenza a todas as persoas asistentes.

Todos os relatorios, na nosa canle de YouTube:



Francisco L. Valladares, presidente do Craega



José Luis Cabarcos, director da Axencia Galega de Calidade Alimentaria (Agacal), foi o encargado de inaugurar a Xornada. Con el falamos para que nos explicase cales son as principais vantaxes que ofrece a produción ecolóxica de cara á creación de emprego e para afianzar poboación no rural.

José Luis Cabarcos, director da Agacal

Como valora a repercusión do selo do Craega na nosa comunidade?

Vemos que a calidade diferenciada está sendo moi ben valorada por parte dos consumidores. Esa garantía respecto da orixe e a credibilidade que achega Galicia como territorio para a produción de alimentos son, sen dúbida, un valor engadido, unha cuestión competitiva e unha vantaxe. O Craega soubo evolucionar e situarse ata chegar a ser o terceiro consello regulador en valor certificado. Está nunha fase de crecemento, non chegou a consolidarse e así se demostra, posto que certifica cada vez máis superficie. Aínda ten moito que achegar á nosa industria alimentaria.

En que medida contribúe a produción ecolóxica ao progreso do ámbito rural?

A agricultura ecolóxica, á parte de ser unha necesidade social e medio ambiental, para nós, sen dúbida, é unha vantaxe competitiva polo noso territorio. Na nosa comunidade hai a

“

A agricultura ecolóxica, á parte dunha necesidade social e medio ambiental, é unha vantaxe competitiva polo noso territorio

posibilidade de recuperar terra abandonada, que ten moito sentido para a estratexia do Craega, pero e que, ademais, cremos que os métodos de produción e de manexo na nosa comunidade son certamente sustentables e que si que teñen facilidades para ser certificados.

Nesta última década aumentou considerablemente a superficie ecolóxica en Galicia. Cal cre que é a causa?

Creo que a tendencia de crecemento en canto a superficie certificada tivo un *boom* bastante importante este ano, cun aumento de máis de 12.000 ha para certificar. Nos seguintes anos seguirá ese nivel de interese, porque si que é verdade que Galicia aínda ten moito que desenvolver en agricultura ecolóxica. Non esquezamos tamén a dificultade que ten o noso sistema de propiedade, coñecido a través do minifundio, e a problemática do abandono da terra, que se está combatendo dende a Lei da recuperación da terra agraria. Consideramos que combinar o crecemento do Craega e o interese dos consumidores polos produtos ecolóxicos coas posibilidades de recuperación de terra agraria servirá de panca para poder aumentar a certificación en canto a superficie por parte do Consello.

“O fundamental para evitar a despoboación é que as rendas sexan xustas e mellorar máis as condicións de traballo”

Como poderemos seguir convencendo os consumidores para mercar os produtos eco?

Unha das claves que eu creo que forman parte do futuro para poder potenciar a agricultura ecolóxica vai ser precisamente pola vía da promoción, convencer a xente de que ese consumo responsable é moi relevante para o noso territorio; é fundamental para a sustentabilidade. Temos exemplos noutros países. Para seguir medrando no futuro, terá relevancia a relación entre a produtividade do territorio e o prezo do ecolóxico.

Como se podería chegar dun xeito efectivo ás novas xeracións para que tomen as rendas do sector?

Eu creo que as novas xeracións veñen programadas dunha maneira diferente

en canto a sustentabilidade, a benestar animal... Veñen con outros valores. O fundamental para evitar a despoboación é que as rendas sexan xustas e mellorar máis as condicións de traballo, que xa cambiaron moito, porque hai moita innovación e xa non son as mesmas que había hai 25 anos. Notamos que si que hai interese por parte da xente nova; de feito, este ano temos cubertas o 100 % das prazas que ofertamos nos seis centros de formación da Consellería. É verdade que aínda temos que traballar máis e mellorar esas condicións, pero estou convencido de que, se acompañamos oportunidades, rendas xustas e xente nova co interese no ámbito ecolóxico, e na produción alimentaria en xeral, si que podemos ter unha oportunidade moi grande en Galicia para converternos nun referente en agricultura ecolóxica e en calquera tipo de produción alimentaria.



Entrevista en vídeo na nosa canle de YouTube





Josefina Irles, xefa da Unidade de Dietética e Xestión no Hospital Xeral de Valencia

Josefina Irles é farmacéutica especializada en Bromatoloxía e Nutrición e dende 2007 é xefa da Unidade de Dietética e Xestión de Hostalería no Consorcio Hospital Xeral Universitario de Valencia (CHGUV). Aproveitando a súa presenza como relatora na Xornada, falamos con ela para que afondase un pouco máis na súa loita pola alimentación saudable e eco como pilar fundamental da nosa saúde.

Pensas que a sociedade está informada no que respecta á súa alimentación?

Non. O meu gran reto sempre foi a difusión de todos os campos de alimentación, xa non en concreto da produción ecolóxica, que se descoñece na sociedade, senón en todas as súas parcelas. En canto aos hábitos malos para unha alimentación adecuada, falta divulgación e información.

Cales son os principais problemas cos que te atopas no día a día?

Ao tratarse dun hospital –ten en conta que nun hospital o 60 % é unha alimentación terapéutica, asociada a patoloxías–, e nese tipo de alimentación téñense que evitar distintos nutrientes: nos diabéticos, os hidratos de carbono; nos de nefro, as proteínas; nos de cardio, as graxas... é dicir, é importante programar unha limitación, que moitas veces non é do seu gusto, polo que hai que convencerlos de que é o que necesitan para conseguir unha

alimentación sa e adecuada, que é a que tamén debería levar todo o mundo fóra do hospital.

A que te refires?

A que unha alimentación “normal” debe ser tamén equilibrada, a cal non debe ter excedentes de ningún tipo de alimento para non descompensar a famosa dieta mediterránea, que non é máis que equilibrar as porcentaxes de achegas de nutrientes, ademais de combinar cereais, froitas e verduras: o 40 % deben ser hidratos de carbono, limitar a proteína de primeira calidade (leite, ovos, peixes e carnes), que se está tomando en excesiva cantidade, en favor de inxerir proteínas a través de vexetais e legumes, que tamén son boas se as sabemos combinar. Por tanto, hai que realizar unha reeducación, porque os abusos trouxeron consecuencias negativas; diagnósticanse moitas enfermidades asociadas á mala alimentación.

A reeducación ten que vir dos centros escolares e dos fogares?

Si. Dígoo sempre, hai unha materia que se chama “educación física” e, con todo, non hai unha que se chame “educación alimentaria”, cando a alimentación é o noso modo de vida e a nosa forma de seguir vivos, porque o noso organismo se move co que comemos, a través da nutrición e dos procesos metabólicos. Ou comes ben ou vives mal. O problema da alimentación é que non pasa factura nunha semana, pásaa ao longo dos anos. Entón, na idade adolescente, se non hai uns bos conceptos dunha alimentación sa, os erros son continuos. Está ben que durante uns anos poidas comer mal, pero non durante toda a túa vida, porque os nosos cambios de vida e a nosa globalización trouxeron máis cousas prexudiciais que beneficiosas. Os nosos avós e avoas alimentábanse mellor, comían máis guisos de culler e máis produtos de orixe local, a pesar de vivir nun contexto moito peor como foron os anos de posguerra.



Dígoo sempre, hai unha materia que se chama “educación física” e, con todo, non hai unha que se chame “educación alimentaria”, cando a alimentación é o noso modo de vida e a nosa forma de seguir vivos

“Desde 2018 na comunidade valenciana o 3 % da materia prima que entra nos comedores públicos ten que ser de produción ecolóxica”

Cal foi o motivo que te levou a poñer en marcha este proxecto?

Eu son farmacéutica e, cando acabei a carreira, deime conta de que me encantaba a parte de alimentación. Entrei no Departamento de Bromatoloxía a elaborar a miña tese e entón vin que o meu mundo era preocuparme por este tema. Eu tamén veño do mundo rural; sempre dixeran que a alimentación era a parte máis importante da nosa vida, do noso saber vivir ou poder vivir ben. Daquela entrei no hospital a montar a unidade de dietética e a miña preocupación constante sempre foi a súa mellora: na alimentación e en ter produtos bos, de calidade. Nesa tesitura coñecín uns agricultores novos que acababan de montar unha produción ecolóxica, pero os excedentes non tiñan onde distribuílos e un día preguntáronme: “Fina, que che parece se no hospital utilizades os produtos ecolóxicos aos que non lles damos saída?” Así empezamos a xogar e a facer menús cos produtos que eles non podían colocar.

Como foron os comezos?

Foi todo un pouco complicado, porque era moita cantidade de alimentos a que se precisaban, e non sempre dispuñan de tanta, pero empezamos a arraxalo pouco a pouco, porque por esa época nacía o Comité de Agricultura Ecolóxica de la Comunitat Valenciana (CAECV), que é a certificadora nesta comunidade, empezaron a certificar e fixéronse grandes. Agora, La Unió de Llaoradors i Ramaders de Valencia é unha empresa importante e coa súa colaboración logramos “institucionalizar” o produto, que xa forma parte desa alimentación nos hospitais.

E cando se comeza a lexislar?

No ano 2018, cansados de oírme dicir que o meu hospital tiña que seguir cos produtos ecolóxicos, lexislouse. Agora, obrigatoriamente por decreto da Consellería de Sanidade [de Valencia], desde ese ano o 3 % da materia prima que entra para comedores escolares, residencias e hospitais, é dicir, todo o que son comedores públicos ten que ser de produción ecolóxica. Síntome moi satisfeita... pero obsesioneime co 25 %.

España ten que facer os deberes no que respecta á compra pública verde?

Eu penso que non ten que haber ningunha diferenza entre que a compra da materia prima a realice un organismo público ou unha empresa a través de provedor privado. As pautas téñenas que marcar os especialistas, os sanitarios ou os técnicos en alimentación que teñen as institucións públicas.

Nós sabemos perfectamente que é aconsellable ou que non o é. Se poñemos ben as pautas, non hai problema en que unha institución pública ou unha privada teña os mesmos fins: comprar e prover o hospital neste caso, ou a un exército ou a un centro escolar, porque somos os cuartos produtores de produto eco. Temos que ter claro que hai que incluílos, porque forman parte da saúde e do benestar do noso organismo.

Entrevista en vídeo na nosa canle de YouTube





Rocío García, secretaria de Slow Food Compostela

Para coñecer máis en profundidade como se desenvolveu a Campaña Come Local que levou a cabo Slow Food Compostela nos centros escolares para a Axencia Galega de Calidade Alimentaria (Agacal), e na que participou o Consello coa achega de produtos eco, a secretaria da asociación, Rocío García, puxo voz na Xornada a esta iniciativa, sobre a cal afondou nesta entrevista.

Que nivel de coñecemento do sector eco observades nos centros escolares que participan na Campaña Come Local?

Percibimos que aos rapaces lles soa o logo do Craega do supermercado ou porque compran para a casa algún produto en concreto. Para nós é moi importante ofrecer a parte complementaria de formación e explicarlles cales son os métodos de produción ecolóxicos. Algúns cativos asocian moito este tipo de produción co que ven nas casas de seus avós ou pais e xa saben como plantar ou como non. Así mesmo, explicámoslles tamén o control de pragas biolóxico, como se empregan uns animais para comer outros e que non haxa que fumigar, a importancia precisamente de que non se usen insumos de síntese química etc. e os rapaces si que saen moi concienciados. A través dos responsables dos comedores sabemos que hai cativos que chegan onda os seus pais e lles falan sobre o logo e todo o que hai detrás.

Cales son os criterios de selección dos centros que se inclúen na campaña?

Nós intentamos traballar con todo tipo de colexios: públicos, privados, concertados e, incluso, algúns de *catering*.



O noso obxectivo é que non quede soamente nunha campaña, senón que se consolide para que sigan traballando así no futuro

Con estes últimos é máis complicado porque nós traballamos concretamente cun comedor e, ás veces, ese *catering* ten que distribuír a varios distintos, polo que non poden incluír un produto unicamente para unha liña. Neses casos engadimos froita, que é máis fácil de repartir, pero que non ten que ter un proceso previo, leite ou outro tipo de produtos que ese servizo soamente ten que levar, é dicir, que só funciona como transporte.

Cando escollemos comedores, miramos que xa teñan un pouco de sensibilidade co tema. Intentámolo algunha vez con algún que traballaba dun xeito totalmente distinto e é practicamente imposible. Hai centros que xa queren facelo mellor, que xa empezaron a mellorar algunhas rutinas, pero non saben como avanzar máis. Entón é cando lles damos as ferramentas. O noso obxectivo é que non quede soamente nunha campaña, senón que se consolide para que sigan traballando así no futuro.

“Para nós é moi importante explicarlles aos cativos cales son os métodos de produción ecolóxicos”

Tamén valoramos o volume de alumnado do colexio; por exemplo, un centro de máis de 1.000 alumnos énos complicado, por iso empezamos a traballar cun medio ou pequeno e que saibamos que a persoa responsable de comedor teña esa filosofía.

Que valoración facedes da primeira edición da Campaña Comedores Responsables das residencias de maiores?
Pois atopamos as historias complementarias a Come Local. Os rapaces

descobren os sabores e gústanlles moito; en cambio, nos maiores o que nos encontramos é que están redescubriendo o sabor dos alimentos. Pasounos unha cousa moi curiosa nunha residencia, que nos contou o director. Antes, os usuarios sempre lles botaban manteiga ao leite porque o de *brik* lles sabía a auga. Tiñan todos os días esa loita porque non querían que lla botasen, pero eles negábanse. Entón, cando lles levaron o leite ecolóxico, as rapazas de cociña, que eran máis novas, abriron o leite, cheiroulles mal e parecíalles que estaba estragado, pero a xente maior de cociña díxolles que así ulía o leite de verdade. Cando llelo deron aos usuarios por primeira vez non lle botaron manteiga ao leite. Isto debeuse a que era un leite que lles recordaba ao que bebían eles, que non estaba nada adulterado, que era fresco e que tiña o sabor que eles lembraban. Pásanos coa carne tamén. En definitiva, os maiores redescobren os sabores e os pequeniños descóbreonos por primeira vez.

Considerades que as novas xeracións son máis conscientes da alimentación saudable?

Cada vez máis xente coida o que come para ter unha mellor saúde e tamén mira máis o impacto que ten esa alimentación no medio ambiente. Eu penso que a mocidade comeza a tomar conciencia de todo iso.

Entrevista en vídeo na nosa canle de YouTube





Guillermo Martínez, veterinario e xerente da gandería Casa Grande de Xanceda, preséntanos a súa empresa, explícanos como foron os comezos e cales son as bases da súa filosofía de traballo en ecolóxico. Ademais, este produtor, que ofreceu unha charla sobre a súa “aventura ecoloxica” na Xornada, relátanos como ve o futuro do sector, en concreto do lácteo.



Guillermo Martínez, xerente de Casa Grande de Xanceda

Como foi a transición a ecolóxico e por que decidistes dar ese paso?

Cando cheguei a Casa Grande de Xanceda, no ano 1999, recollemos a herdanza do que xa se estaba facendo nesa finca dende había moitos anos, que era ter animais de produción de leite, vacas, en pastoreo. Había moita extensión de terreo, animais afeitos xa ao pasto e traballadores que sabían que era o pastoreo, co cal cambiarse ao ecolóxico foi moi sinxelo; foi unha transición relativamente tranquila. Xa non había unhas producións de leite moi altas, co cal nós non sufrimos ese cambio que sofren outras granxas máis intensivas á hora de transformarse a ecolóxico. Para nós non foi traumático.

Cales cres que foron os motivos que vos levaron a ter unha marca tan recoñecida?

Esa pregunta fixémonola moito, porque ás veces chegas e non sabes por que e tes que analizar que é o

que fixen eu diferente a outros para que nos fose ben. Ao final, nós unicamente trazamos unha liña, neste caso desde o punto de vista económico, para converter en sostibles uns terreos e un tipo de produción. Levámolo ao punto de darlles valor a eses terreos e, sobre todo despois, de maneira paralela, a unha marca. A min gustaríame pensar que o diferencial foi a autenticidade, é dicir, crer no proxecto, a ilusión.

Tedes unha firme aposta pola presenza das mulleres na vosa empresa...

Diría un titular moi bonito que é que a voz ecolóxica é feminina. Eu vexo que as que levan a forza e a fortaleza da agricultura ecolóxica son mulleres. No noso caso, que sexan máis mulleres que homes, é un tema natural. Non buscamos en ningún momento un tema de paridade. Simplemente que as mulleres sodes as que tedes o poder, neste caso.

E que papel xoga a sustentabilidade?

En canto ao tema da sustentabilidade, cabe dicir que hoxe en día é unha palabra incluso mal utilizada. A agricultura ecolóxica recolle moitos valores, non só o de producir en ecolóxico. No noso caso inclúe o tema de pastoreo, da biodiversidade, da eficiencia, do aproveitamento de recursos, da fixación de poboación no rural e de postos de traballo, e eu penso que unhas marxes económicas axeitadas para seguir traballando nesta liña.

O mundo dixital é unha forma de dar a coñecer a marca?

Si. É un sistema relativamente económico de facer márketing, e non os sistemas, digamos, un pouco máis antigos de onde viñamos primeiro, que era a prensa escrita. Antes buscábamos a maneira de xerar noticias, de ser un pouco provocadores ás veces para que se falase de nós e se coñecese a marca. Hoxe en día as redes sociais permítenche facer isto dunha maneira continuada e con custo moi baixo e unha repercusión bastante alta.



No noso caso a agricultura ecolóxica inclúe o tema de pastoreo, da biodiversidade, da eficiencia, do aproveitamento de recursos, da fixación de poboación no rural e de postos de traballo

“A voz ecolóxica é feminina. Eu vexo que as que levan a fortaleza da agricultura ecolóxica son mulleres”

Como ves o futuro do sector ecolóxico?

Desde o punto de vista do sector lácteo, eu penso que estamos nun momento delicado. Temos unha competencia, que son o resto das certificacións: pastoreo, benestar animal, sustentabilidade... todas as que queiras imaxinar, valores que xa ten intrínsecos a produción ecolóxica. Entón, debemos darlle valor. Estamos nun momento no que temos moita competencia nese sentido. Ao mesmo tempo, o futuro pode ser esperanzador, isto é, hai unhas liñas que está marcando Europa, como que en 2030 o 25 % de superficie ten que ser en ecolóxico; pois esperemos que iso se note. Iso si, que non se esquezan de que isto ten

que ser acompañado por un consumo, é dicir, non basta só que se produza en ecolóxico, senón que ten que haber un consumo en ecolóxico para que haxa un crecemento orgánico. Non se pode descompensar. O tema de compra pública verde, de produtos ecolóxicos, pode ser un moi bo impulso para o sector. Polo tanto, por esa vía vexo luz ao final do túnel.

Entrevista en vídeo na nosa canle de YouTube





Xosé Lois Lamazares,
coordinador xeral de Daveiga

Un dos casos de éxito de produción ecolóxica na nosa comunidade é, sen dúbida, a firma Daveiga (Chantada, Lugo). Na Xornada contamos como relator con Xosé Lois Lamazares, o seu coordinador xeral, quen presentou este proxecto “de produción responsable”. Con el tivemos ocasión de falar para que nos relatase polo miúdo cal é o segredo das súas tan recoñecidas galletas mariñeiras.

Por que decidistes producir unha parte das galletas en ecolóxico?

Practicamente case desde o principio puxemos en marcha a liña de produción ecolóxica porque nos reforzaba a nosa filosofía de negocio de ser o máis responsables posible. Nese sentido, a produción ecolóxica, polo sistema de control que ten, ofrece máis garantías cara ao consumidor. Con independencia de que nós tamén traballamos con convencional e tratamos de ser responsables coa nesta produción, a ecolóxica daba un plus de garantía de que as materias primas estaban controladas e a nosa propia produción estaba controlada antes de chegar ao consumidor.

Como valoras a evolución da acollida dos produtos ecolóxicos no mercado?

Nós situamos dúas liñas: unha natural, tamén con bastante fincapé en que sexa un produto san e responsable, no que respecta á produción, é



O consumidor é capaz de apreciar o noso modelo de negocio: comprometido co ámbito local, participativo e sostible

dicir, na parte que controlamos nós, e outra, bío: que está evolucionando, aínda que evoluciona paralelamente ao crecemento de produción como o conxunto da empresa, pero no que atinxe á porcentaxe que supón na facturación final é moito máis básico. Nós entendemos que no ámbito da distribución aínda queda moito por facer, pero ten un potencial grande, moito por esa tendencia do consumidor de buscar non só que lle saiban ben os produtos, senón tamén de preocuparse máis polo que levan detrás.

Cal cres que foi a clave para acadar o éxito con Daveiga?

Nun modelo de negocio hai moitos factores que inflúen. Un deles é o control, sobre todo cando falamos de producións agroalimentarias. Achegarlle esa seguridade ao consumidor e esas condicións nas que están producidas as materias primas e a propia transformación é fundamental. No noso caso hai outro aspecto que o consumidor aprecia moito, e que así o recoñece, e é o propio modelo de negocio: que sexa participativo, que estea comprometido co ámbito local, que aposte por esa creación de valor engadido na nosa contorna... Iso deunos un pulo moi importante e é unha sensibilidade que está hoxe tamén presente nos consumidores.

“O fundamental do ecolóxico hoxe é que xera un valor engadido, feito determinante en calquera produción agraria”

Que expectativas de futuro ten a empresa?

Hai pouco que rematamos unhas instalacións novas, que veñen motivadas non tanto polas perspectivas de futuro senón pola realidade actual, no sentido de que as instalacións que tiñamos non eran capaces de absorber o volume de produción actual que necesitabamos. Entón, nese sentido, o feito de estrear instalacións non quere dicir que vaia haber crecementos exponenciais como houbo nestes anos pasados, pero si estamos convencidos de que aínda temos moito percorrido nos mercados que temos bastante presenza, como pode ser Galicia, Portugal e o resto do Estado, sobre todo porque nos queda moito por facer neste último. Si que levamos tempo traballando con grupos de distribución pre-

sentes en toda España, pero os niveis, por así dicilo, de penetración nese mercado están lonxe do que temos aquí en Galicia e é un potencial que temos aí para aproveitar.

Como animarías a sociedade para que se convertese a ecolóxico?

Á parte desa responsabilidade ambiental e de cara ao consumidor, o fundamental do ecolóxico hoxe é que xera un valor engadido, feito determinante en calquera produción agraria. Nese sentido, só tendo en conta ese aspecto, é fácil determinar que a produción ecolóxica ten que ser o futuro, se quere facer unha transformación do sector primario e incluso industrial, de cara a producións con valor engadido.

Consideras que é máis fácil empezar a producir en convencional que en ecolóxico?

Eu entendo que non. Cada estratexia de produción é diferente, e a ecolóxica non ten por que penalizar. En canto ás axudas, boto en falta unha estratexia clara desde o punto de vista do desenvolvemento rural na que primen aquelas producións cun valor engadido e a ecolóxica sería a que tería un peso moi relevante nesa estratexia. Hoxe, por desgraza, séguese apostando por modelos con pouco valor engadido, pero eu entendo que non é problema de recursos, senón de sabelos reorientar.



Entrevista en vídeo na nosa canle de YouTube





José Manuel Vázquez, socio da cooperativa Burgo de Negral

Con máis de vinte anos ás súas costas de experiencia no sector, José Manuel Vázquez, socio da cooperativa lucense Burgo de Negral (Friol), pode considerarse un pioneiro en comezar a producir deste xeito, o cal lles serviu de exemplo a outras entidades. Vázquez participou na mesa redonda da Xornada e durante o encontro fíxonos un oco para contarnos como foron eses comezos e como ve o sector na actualidade.

Como lembramos os inicios e por que decidistes apostar polo ecolóxico?

Foi unha grande aventura. Eu era moi proclive a este sistema de produción, pero estaba integrado nunha sociedade e o resto dos socios non o tiñan tan claro, porque non había tantos anos que lles insistiran noutro tipo de produción. O meu impulso foi que a min si me gustaba iso, a circunstancia de que íamos producindo moi por riba da cota que tiñamos e, finalmente, que Lactalis quixo apostar por ese leite; esa foi a mestura que me fixo coller este camiño.

Foron duros os inicios?

Naquel momento foi duro, sobre todo porque non tiñamos nin idea. O exemplo máis próximo que tiñamos era o francés. Por publicacións de Francia eu íame informando de como facían e demais. Foi difícil máis que nada porque non sabías. Estábase empezando en todos os niveis. A día de



Hai falta de información e nos lineais ves os diferentes *briks*, que uns poñen ecolóxico e outros de pastoreo, e entran as dúbidas ao ver o prezo. Se cadra hai que buscar máis diferenciación

hoxe, creo que hai tanta incerteza coma daquela. O maior problema agora mesmo é aproveitar co pastoreo toda a superficie que hai. Hai bastante terra, pero temos o Camiño Primitivo xusto polo medio, entón para pastar é bastante complicado. Naquel tempo eramos máis traballadores, íamos dous para levar as vacas e traelas, porque ían bastante lonxe, pero hoxe é imposible facer iso. Tes que utilizar o pastoreo que tes ao lado.

Cal é a túa percepción en canto á evolución da acollida do leite eco no mercado?

Antes posiblemente era máis novidade. Quizais agora se consuma máis, pero tamén se xunta o poder adquisitivo, porque na tenda o diferencial si que o hai, entón o poder adquisitivo non vai a mellor. Despois, tamén hai falta de información e nos lineais ves os diferentes *briks*, que uns poñen ecolóxico e outros de pastoreo, e entran as dúbidas ao ver o prezo. Se cadra, hai que buscar máis diferenciación, non sei de que maneira, pero posiblemente.

Na situación actual, cos problemas derivados da guerra de Ucraína, estes tendo máis trabas?

O concentrado case está coma o prezo do leite, e se fose o concentrado que

lle dabamos antes... Ou mesmo por riba. Entón, claro, se tes que funcionar con base na herba e no pouco concentrado que lles achegas, pois as vacas van dar o leite que dan. Logo, tamén hai que ter en conta a seca deste ano... Cando empezamos, quedabamos sen pasto tres meses, máis ou menos, e agora case podemos quedar medio ano.

Como ves o futuro? Animarías a mocidade a incorporarse ao sector lácteo eco?

Eu creo que no meu caso, por exemplo, a granxa que tiñamos é moi grande

para manexala en ecolóxico. Se temos en conta que en Galicia tendemos ao minifundio e as fincas son como son, penso que debemos buscar o filón por aí, atopar a forma de que funcione mellor con esa estrutura.

“Se temos en conta que en Galicia tendemos ao minifundio, penso que debemos buscar a forma de que funcione mellor con esa estrutura”

Entrevista en vídeo na nosa canle de YouTube





Rocío Freire, directora de Producción, Calidade e I+D en Alibos Galicia

Directora de Producción, Calidade e I+D en Alibos Galicia SL (Monterroso) dende 2004 e vicepresidenta do Craega, Rocío Freire participou na mesa redonda da Xornada na que se debateu sobre os novos retos do sector. Nesta entrevista afonda sobre o seu labor empresarial e reflexiona sobre o mercado actual e sobre o futuro do sector.

Por que decidistes producir unha parte da produción en ecolóxico?

Alibos [antes Catesa, pertencente ao grupo Ebro Puleva] xa era a fábrica de castañas de Monterroso e comezou a certificar en ecolóxico cando empezou o Craega, no ano 1997. Fomos unha das primeiras empresas; ademais, da nosa man levamos unha serie de produtores que axudamos a certificarse para poder ter as castañas que despois iamos pelar e conxelar na nosa industria. A motivación foi que tiñamos un cliente moi importante en Suíza que consome moita castaña para elaborar produtos a base deste froito e que necesitaba tamén materia prima eco. Coma sempre, no resto de Europa o consumo de ecolóxico, aínda hoxe en día, é superior ao que é aquí. Nunca paramos de ofrecerlles produto ecolóxico aos nosos clientes e cada vez foron aparecendo máis. En concreto, para nós son importantes en ecolóxico o mercado suízo e o fran-

cés, e tamén vendemos para Bélxica e para Alemaña.

Canta porcentaxe producides en eco?

Actualmente, ao redor dun 10 e un 15 % da nosa produción é castaña ecolóxica. Nós fomentamos que se certificasen produtores aquí en Galicia, pero, ao mesmo tempo, tamén nos vemos na necesidade de mercala fóra, pois a que se certifica na nosa comunidade non é suficiente e, ás veces, cómpren outras variedades que teñen aptitudes diferentes e que nos demandan os nosos clientes. Por tanto, compramos castaña ecolóxica noutros lugares, como poden ser Estremadura ou Portugal.

Como é o voso proceso de comercialización?

Nós non elaboramos castañas senón que facemos ese primeiro proceso industrial de pelado e conxelado, e vendemos fundamentalmente a outras

industrias que elaboran produtos finais. As liñas principais ás que van destinadas son precocidas, purés e cremas.

En Galicia falta máis distribución e promoción do produto?

Tanto en Galicia coma en España a comercialización da castaña pelada e conxelada é testemuñal. Todos sabemos que non está presente nos lineais dos supermercados. Consumimos a castaña fundamentalmente na época do magosto, fresca e asada. Dende Alibós estase traballando e tamén desde todo o sector da castaña, porque cada vez notamos que hai unha maior demanda do consumidor; á nosa empresa nos chegan cada vez máis preguntas con respecto a onde poden comprar as castañas xa peladas, pero fáltanos dar ese paso de que a distribución queira implantala nos seus lineais.

Que características destacarías da castaña ecolóxica?

O certo é que neste froito non hai moitas. Sobre todo na galega, da que sabemos que a súa produción é, fundamentalmente, silvestre, polo que non hai grandes diferenzas entre unha castaña convencional e unha ecolóxica no que atinxe ao sabor ou ás súas propiedades nutritivas. Nin tan sequera a nivel produtivo, xa que, como digo, é fundamentalmente unha produción silvícola, polo que non teñen tratamentos nin a convencional nin a ecolóxica.

“As mellores e máis atractivas iniciativas que existen na actualidade están nas mans de mulleres”

De todos os xeitos, si que é certo que debido ao aumento de problemáticas asociadas ao castiñeiro nestes últimos anos, nos que se incrementou a proliferación de fungos que están presentes nos soutos e que afectan á castaña, cada vez estanse a utilizar máis produtos químicos e máis funxicidas, polo tanto, agora si que empeza a haber unha diferenciación e unha necesidade de separar a produción ecolóxica da convencional.

Como valoras o mercado eco actual?

Nós en Alibós non estamos a notar un incremento nas vendas de produto ecolóxico nos últimos anos. Vemos que máis ou menos está estancado, porque os nosos clientes xa son industrias que tiñan unha liña en ecolóxico que acompañaba a súa liña de convencional e máis ou menos se mantén. Nós notamos unha tendencia desde outros países que cada vez máis nos piden selos de produción ecolóxica, pero un

pouco máis específicos, vinculados á orixe ou á proximidade. Por exemplo, a nós vénsenos esixindo recentemente o selo de Bio Suisse Organic, que, ademais de cumprir coa regulamentación ecolóxica, nos demandan unha serie de requisitos adicionais e que son moi valorados polo consumidor suízo á hora de comprar. Observamos esta tendencia clara no noso sector e vemos moito potencial, e niso estamos traballando, en incrementar o consumo de produto elaborado, de castaña pelada e conxelada, de facelo presente nos lineais e que aumente no consumo das nosas cestas diarias do mercado.

Que lle dirías á xente nova que quere comezar nisto?

Pois que non lles importe tanto volver ao rural, que emprendan novos proxectos, acompañados por elementos diferenciadores, innovadores, de economía social... Unindo todos estes conceptos, sabendo aproveitar os beneficios medioambientais que ten a produción ecolóxica, a conservación da biodiversidade, que nos axuda moito, pódense sacar moitos produtos e empresas adiante, non teñamos medo de emprender. Penso que o sector ecolóxico é moi amable e moi receptivo, e as mellores e máis atractivas experiencias e novas iniciativas que existen na actualidade están nas mans das mulleres. Temos que mirarnos neses espellos, ver como esa xente soubo reinventarse, así que moito ánimo e para adiante!



Entrevista en vídeo na nosa canle de YouTube





José Luis Vaz, presidente da cooperativa Verín Biocoop SCG, formou parte da mesa redonda que completou o programa da Xornada. Nesta entrevista relátanos como foron os comezos da cooperativa, con que trabas se atopan na actualidade e cales son as expectativas de futuro.



José Luis Vaz, presidente da cooperativa Verín Biocoop SCG

Por que apostastes polo sector ecolóxico?

A idea xa vén do ano 1990, cando aínda non había consello regulador, que se fundou no ano 1997. Noutra cooperativa xa tiñamos unha marca ponte cara á transición ecolóxica, que era Ternera Verde. Xa fixemos algo singular e diferente, pero que aínda non estaba abalada co selo ecolóxico. Así comezamos no ano 1998.

Con que trabas vos atopades na actualidade no teu sector?

Evidentemente é unha situación complexa para toda a gandería, non só para nós, pero, se facemos unha comparación, posiblemente sexa máis dificultoso para o sector intensivo que para o ecolóxico ou as ganderías extensivas, porque nós dependemos moito menos da enerxía; a nosa enerxía é solar. Despois, non precisamos altos consumos de cereais e leguminosas, é dicir, podemos dicir que ao mellor nós, con res-

pecto a unha gandería intensiva, consumimos un 25 % para facerlles un pequeno recebado aos nosos xatos; entón, dalgunha maneira, estanos a



As condicións económicas sempre van ser mellores que as das producións intensivas, pois destacan por ser máis baratas

afectar, pero menos. Si o notamos no que respecta ao consumo. Dende o verán ata agora baixou bastante debido á inflación, a que non hai cartos suficientes para comprar determinados produtos, que son simplemente un pouco máis caros. Espero que sexa unha cousa estrutural, que dure pouco tempo e poidamos recuperar e seguir medrando.

Cantos socios sodes na cooperativa?

Máis de vinte de pleno dereito e despois comercializámoslles a algúns colaboradores do resto de Galicia a súa produción ecolóxica. Iso si, a nosa singularidade ou diferenciación é que son ganderías moi extensificadas, con moitos animais. Non representamos a esencia do minifundio galego, parecemos máis ben latifundistas estremeños ou andaluces.

Destacarías algunha das razas que comercializades?

Esa tamén é a nosa bandeira. As nosas razas son antiquísimas: a cachena, a vianesa, a frieiresa, a caldelá e a limiá, aínda que tamén temos algúns cruzamentos e algo de rubia galega, pero esa é a nosa singularidade, razas de pouca aptitude cárnica e de pouco rendemento, pero cunhas calidades moi boas para o padal.

“Hai que ter unha convicción íntima e persoal de que estás facendo algo transcendente pola sociedade e polo mundo que habitamos”

A quen lle vendedes os vosos produtos?

Distribuimos a colexios, a carniceros, a supermercados eco, a restauracións e ata a algunha fábrica de pensos para mascotas ecolóxicos. Tamén ao consumidor final, sempre e cando asuma unhas cantidades mínimas.

Onde cres que está o punto de equilibrio do prezo xusto para o produtor e o consumidor?

Un prezo que lle compense adecuadamente ao produtor, que o merece polo labor inmaterial que está facendo en prol da humanidade ao producir en ecolóxico, e que, ao tempo, non sexa moi caro e que non quede soamente ao acceso dos máis privexiados, que sexa tamén un prezo democrático. Non

é lóxico que un produto por ser ecolóxico valla o 200 % máis do que vale un convencional ou intensivo. Nós non vendemos máis caro que os de indicacións xeográficas protexidas, aínda que lle pagamos razoablemente ao produtor.

Que lle dirías a xente nova para que se converta ao ecolóxico?

Que é fundamental producir dunha maneira ética e responsable co medio ambiente. Iso, o primeiro e como convicción. Despois, que as condicións económicas sempre van ser mellores que as das producións intensivas, que se destacan por ser máis baratas. En referencia ás axudas das intervencións dos Estados na política agraria comunitaria, tamén ten unha tendencia clarísima pola política que emana de Bruxelas de primar un pouco máis a quen coida que a quen contamine.

O primeiro é ter a idea clara, hai que ter unha conciencia medio ambiental para que isto carbure de xeito adecuado cara ao futuro. Non vale simplemente que un que agora está en intensivo, e non ten esa conciencia, se pase cun simple cambio de insumos, en vez de consumir penso convencional, penso ecolóxico, e xa se converta a ecolóxico. Iso non vai ter éxito a longo prazo. Hai que ter unha convicción íntima e persoal, á marxe dos cartos, de que estás facendo algo transcendente pola sociedade e polo mundo que habitamos.



Entrevista en vídeo na nosa canle de YouTube





Ángel Rivas e o seu fillo, José Antonio Rivas

Casa Codesal volve acadar a medalla de ouro nos premios Exceleite

No lugar de Vilapedre, na parroquia da Devesa (Friol, Lugo) localízase a gandería Casa Codesal, a cal, tal como eles afirman, é unha familia convencida do labor gandeiro responsable e ecolóxico. Fieis ao lema “Vacas libres, vacas felices”, disfrutan do seu traballo e presumen de pertencer a esa pequena comunidade de xente que vive con orgullo no rural e do rural.

O pasado novembro celebrábase en Santiago de Compostela o acto de entrega da VI edición dos premios Exceleite, os galardóns á excelencia da calidade hixiénico-sanitaria de produtores de leite cru de vaca de Galicia, que convoca a Xunta de Galicia a través da Consellería do Medio Rural.

Na categoría de gandería ecolóxica volveron repetirse os nomes da edición de 2020: Casa Codesal SL (Friol, Lugo), que obtivo o ouro, e Granxa Ecolóxica Figueiroa SC (Arzúa, A Coruña), que acadou a prata. Ambas as ganderías contan coa certificación do Craega e posúen anos de historia producindo leite en ecolóxico. Cabe salientar que Casa Codesal ten no seu haber 5 ouro e 1 prata na categoría de gandería ecolóxica, ás que hai que engadir 1 ouro na categoría de gandería extensiva mediana, que levou no ano 2017. A continuación coñecemos un pouco máis da historia desta empresa, que naceu hai un século.



UNHA GANDERÍA CENTENARIA

Ángel Rivas, xunto á súa muller e o seu fillo, rexenta a gandería lucense Casa Codesal SL, unha explotación gandeira que conta con 100 anos de historia. O avó deste gandeiro, obrigado pola necesidade, comprou as terras onde se atopa a granxa; nos anos 70 incorporáronse os seus pais e en 1981 uníronse Ángel e Mari Paz. “Coa nosa chegada, pasamos de ser unha explotación de autoconsumo a vender para a industria”, apunta. No ano 2019 integrouse o seu fillo, que é xa a cuarta xeración. Actualmente, as 70 hectáreas



que teñen están destinadas a prados para o pastoreo das vacas. “Temos prados naturais de longa duración para que se implanten as especies características da zona”, explica Ángel. Os animais desta gandería aliméntanse de pastoreo e uns 4,5 kg de concentrado ecolóxico e herba seca. “A explotación está deseñada para pastorear todos os días, como moito quedan uns cinco días ao ano sen saír, só en situacións meteorolóxicas adversas”, puntualiza.

PIONEIRA NA PRODUCCIÓN DE LEITE ECO

Esta explotación foi unha das primeiras en contar co selo de certificación ecolóxica do Craega e na actualidade destina toda a súa produción a Casa Grande de Xanceda. “Non tiñamos un grande interese en producir grandes cantidades por vaca, desde sempre levamos a cabo un manexo similar ao ecolóxico”, comenta Rivas. Lembra que os comezos foron difíciles, xa que non existían outras ganderías das que aprender: “Era un sistema pouco coñecido”. Tiveron que facer cambios, sobre todo nas terras e, a nivel sanitario, baixar a produción para que estivesen menos estresadas.

“Cambiamos a alimentación e isto aumentounos os custos, pero, por outra banda, os ingresos melloraron. Estamos contentos co paso que demos e seguimos crendo nel”, conclúe.

DATOS TÉCNICOS

Propietarios: Ángel Rivas, María Paz Corredoira e José Antonio Rivas

Empregado: Borja Mirón

Animais: 95 | 67 vacas en produción

Media de produción: 6000-7000 l/vaca/ano

70 ha de superficie agrícola dispoñible

Máis información: <https://ganderiacasacodesal.com/>



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

A vida no inverno ralentízase, todo vai máis paseniño, pasamos máis tempo na casa e, daquela, seguro que temos máis tempo para cociñar... Desta volta, o trío gastronómico Indo e Vindo tráenos unha proposta contundente e completa, bastante



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

sinxela, para levar mellor o frío, a neve e a chuvia: berenxenas, carne de cordeiro e... para os máis larpeiros, unha torta que nos achegará lembranzas do xa pasado Nadal: torta de queixo con turrón. Tedes postos o mandil e o gorro de *chefs*? cociñar!

PRIMEIRO PRATO

Berenxenas á parmesana

Preparación

1. Cortamos as berenxenas en rodas, colocámolas nun prato cun pouco de sal e deixámolas uns 20 minutos.
2. Pasado ese tempo, lavámolas. Nunha fonte de forno, poñemos un pouco de aceite de oliva, cubrimos cunha capa de rodas de berenxenas e, por riba, engadimos un pouco de salsa de tomate, o queixo relado, unhas bólas de *mozzarella*, a metade do ovo batido e un pouco de sal.
3. Incorporamos enriba outra capa de berenxena e repetimos: salsa de tomate, un pouco de queixo relado, as bólas de *mozzarella*, o resto do ovo batido e acabamos cubrindo co resto das berenxenas.
4. Cubrimos de salsa de tomate, o resto do queixo relado, *mozzarella*, moemos un pouco de pementa e empoamos oreiro e sal ao gusto.
5. Introducimos no forno, que xa temos quente a 180 °C, durante uns 30 minutos e retiramos.
6. Servimos quente, acompañadas duns brotes verdes.

Ingredientes para 2 persoas

- 1 berenxena grande
- Salsa de tomate
- Queixo para relar
- Bólas de queixo de *mozzarella*
- 2 ovos batidos
- Sal
- Oreiro
- Pementa
- Aceite de oliva
- Brotes verdes



SEGUNDO PRATO

Cordeiro galego con uvas

Ingredientes

- 1 pata de cordeiro para 3-4 persoas
- 1/2 kg de uvas
- 2 copas de viño albariño
- Sal
- Aceite de oliva
- Pementa negra
- Romeu seco
- Ourego



Preparación

1. Colocamos nunha fonte de forno un pouco de aceite de oliva e introducir a pata de cordeiro galego adobado cun pouco de romeu seco, ourego e un pouco de pementa negra. Deixamos macerar, unha hora como mínimo.
2. Quentamos o forno a 180 °C.
3. Engadimos a metade das uvas na fonte e as dúas copas de viño albariño.
4. Enfornamos durante 40 minutos; a media cocción, dámoslle a volta e agregamos un vaso de auga para que non nos quede seco.
5. Cando estea asado, retiramos do forno e, o mollo que ficou na fonte, botámolo nun cazo, incorporamos o resto das uvas e deixamos ao lume uns 5 minutos para que estas se cociñen.
6. Empratamos poñendo a perna de cordeiro galego nunha fonte e acompañamos coas uvas o seu mollo da cocción.

SOBREMESA

Torta de queixo con turrón

Ingredientes

PARA A BASE:

- 200 g de galletas trituradas ou biscoitos de soleta
- 55 g de manteiga derretida

PARA O RECHEO:

- 300 g de turrón brando
- 300 g de queixo de untar
- 300 g de queixo *mascarpone*
- 4 ovos
- 100 g de azucre (podedes engadir máis se vos gusta moito o doce)
- Unhas pingas de vainilla
- 1/2 culleriña de sal
- 80 g de fariña

Preparación

1. Trituramos as galletas (ou biscoitos de soleta) e mesturámolas coa manteiga; cando teñamos unha masa, forramos o fondo dun molde desmontable.
2. Mesturamos todos os ingredientes do recheo e trituramos ben ata que nos quede unha mestura homoxénea.
3. Vertemos esta mestura no molde, que temos forrado coa pasta das galletas (ou biscoitos).
4. Metemos ao forno, que xa temos quente a 180 °C, durante uns 40-45 minutos aprox.
5. Comprobamos cun escarvadentes e, se este sae limpo, sacámola; se non, deixamos uns minutos máis.
6. Deixamos arrefriar para poder desmoldar.
7. Decoramos con gran de améndoas, froitos vermellos, azucre glas... Sérvese fría.



Tras a nosa presenza o pasado mes de novembro en Biocultura Madrid (tedes toda a información na nosa web [<https://www.craega.es>]), 2023 agarda xa con varias datas sinaladas no calendario para volver deixar a nosa pegada en diversas feiras nacionais e internacionais cun claro obxectivo: seguir difundindo e promovendo o labor dos nosos operadores.

BIOCULTURA A CORUÑA

Do 3 ao 5 de marzo
EXPOCoruña
4.ª edición



Reunirá máis de 200 expositores dedicados aos sectores de alimentación bío (con máis de 10.000 referencias), ecoturismo, cosmética ecolóxica, moda sostible, casa sa, benestar, eco-estilo de vida, artesanías e ONG. Paralelamente, celebraranse máis de 150 actividades e espérase superar os 13.000 visitantes.

Información completa:

<https://www.biocultura.org/acoruna/informacion>

BIOFACH e VIVANESS 2023

Do 14 ao 17 de febreiro
Núremberg, Alemaña



Baixo o título “Ecolóxico. Soberanía alimentaria. Prezos reais”, o programa deste ano do Congreso Biofach centrará a súa atención nas necesidades de consumidores e comerciantes polo miúdo e Vivaness, na industria.

Información completa: <https://www.biofach.de/en>

BIOCULTURA BARCELONA

Do 4 ao 7 de maio
Palau Sant Jordi
29.ª edición



Volve co firme propósito de seguir sorprendendo aos visitantes coas últimas novidades do sector; contan reunir no Palau Sant Jordi 300 expositores, celebrar 250 actividades e recibir preto de 50.000 visitantes.

Información completa:

<https://www.biocultura.org/barcelona/informacion>

Os nosos asociados Lugar da Veiga, Traloagro e Casa Grande de Xanceda, entre os candidatos a conseguir o Premio Aresa 2022

A Organización do Premio Aresa de Desenvolvemento Rural, composta polo Grupo Aresa e a Universidade de Santiago de Compostela, rexistrou un total de 17 candidatos a conseguir o galardón deste ano, que celebra a súa vixésima terceira edición e está dotado con 10.000 euros e un diploma de mérito. Entre eles encón-

transe as firmas co selo do Craega Lugar da Veiga (Chantada), propiedade das Galletas Mariñeiras Daveiga; a firma lucense Traloagro e a granxa leiteira Casa Grande de Xanceda (Mesía, A Coruña). Ademais destas empresas, tamén cómpre resaltar a presenza nesta edición doutro proxecto vinculado á promoción da alimentación ecolóxica, como é o caso da asociación Slow Food Compostela.

O resto dos candidatos son a Agrupación lucense de Defensa Sanitaria Gandeira Acivo (Lugo); a empresa Savelo (Carballo); o laboratorio CampoLab (Outeiro de Rei); a Agrupación Apícola de Galicia; La Abuela Delfina

(Triacastela); a queixería Airas Moniz (Chantada); a agrupación Son de Lugo; Muiñeiras de Requiande (Ribadeo); a Comunidade de Montes Veciñais en Man Común de Couso (Gondomar); a granxa de insectos Galinsect (Pontevedra); Dos Dog (Lugo); a cooperativa Tres Fuciños (Castro de Rei) e o proxecto “Estratexia para a loita ecolóxica contra a rata toupa”, promovido polo profesor da USC na Facultade de Veterinaria de Lugo Pablo Sánchez Quinteiro.

O xurado examinará todas estas candidaturas e dará a coñecer publicamente a gañadora o martes 31 de xaneiro.





Josefa Irles Filiu
Xefa da Unidade de Dietética e Xestión de
Hostalería no Consorcio Hospital Xeral
Universitario de Valencia (CHGUV)

O Hospital Xeral de Valencia, un exemplo de aposta pola alimentación eco

Por que optaron parte dos profesionais da dietética deste hospital polos alimentos ecolóxicos? Pola súa preocupación constante e pola súa sensibilización cara á calidade do servizo de

alimentación nun centro hospitalario. No Hospital Xeral de Valencia comezamos a aventura en 2009 e a primeira nota de prensa que a visibilizou foi o 10 de setembro do devandito ano.

Poderosas razóns para consumir alimentos eco

A aposta por este tipo de alimentos é clara para a que subscribe; existen varias e poderosas razóns para consumir produtos ecolóxicos:

- 1. Son saudables**, xa que están libres de residuos tóxicos persistentes procedentes de pesticidas, antibióticos, fertilizantes sintéticos, aditivos e conservantes.
- 2. Non conteñen aditivos sintéticos.** Non conteñen aditivos de síntese que poden provocar problemas na saúde, tales como insuficiencias cardíacas, osteoporoses, hemicrania e hiperactividade.
- 3. Non conteñen pesticidas.** Diferentes estudos toxicolóxicos realizados demostran a relación existente entre os pesticidas e certas patoloxías coma o cancro, as alerxias e a asma.

- 4. Non conteñen organismos xeneticamente modificados.** A agricultura con organismos xeneticamente modificados conduce cara á uniformidade xenética e con iso cara a unha erosión xenética, o que significa unha perda de variedade, con grandes extensións dun mesmo cultivo. A agricultura ecolóxica quere conservar e impulsar a variedade xenética das especies e tipos, e con iso a riqueza das paisaxes de cultivo.
- 5. Non conteñen antibióticos.** O tratamento veterinario que se lle dispensa ao gando, salvo excepcións moi tipificadas, é en moitas ocasións homeopático; isto significa que os animais se coidan de forma preventiva, evitando a administración de antibióticos, tranquilizantes ou hormonas.
- 6. Son sustentables co medio ambiente.** A agricultura ecolóxica é a máis respectuosa coa fauna, a que xera unha contaminación

O HOSPITAL XERAL OFRECE MENÚS ECOLÓXICOS AOS SEUS PACIENTES

- O Hospital Xeral incorpora aos seus menús de outono-inverno novas propostas de alimentación ecolóxica.
- Produtos procedentes da agricultura ecolóxica, sen conservantes, colorantes ou edulcorantes, serán a base dun menú rico en sabor, nutritivo e saudable.

máis baixa de aerosois, produce menos dióxido de carbono, prevén o efecto invernadoiro, non xera residuos contaminantes e axuda ao aforro enerxético e dos gobernos, xa que no cultivo e na elaboración dos produtos se aproveita o máximo de recursos renovables. Cabe destacar que a diminución da diversidade biolóxica é un dos principais problemas ambientais da actualidade; a agricultura orgánica preserva as sementes para o futuro, impedindo, deste xeito, a desaparición dalgunhas variedades de gran valor nutritivo e cultural.

7. Teñen máximos niveis de calidade.

Todos os axentes que interveñen na cadea agroalimentaria están suxeitos ao control e á inspección das materias primas utilizadas, o proceso de elaboración, o envasado, a etiquetaxe etc. mediante as empresas de control e certificación acreditadas.

8. Son respectuosos co benestar animal.

A alimentación destes animais está baseada en pastos naturais, leite preferiblemente da súa propia nai, e pensos e forraxes ecolóxicas, exentos de pesticidas, fertilizantes e transxénicos.

9. Son respectuosos coa natureza.

A agricultura ecolóxica fertiliza a terra e frea a desertificación; favorece a retención da auga e non contamina os acuíferos; fomenta a biodiversidade; mantén os hábitats dos animais silvestres, o que permite e favorece a vida de numerosas especies; respecta os ciclos naturais dos cultivos, evitando a degradación e contaminación dos ecosistemas; favorece a biodiversidade e o equilibrio ecolóxico a través de diferentes prácticas: rotacións, asociacións, fer-

tilizantes verdes, sebes, gandería extensiva etc.; potencia a fertilidade natural dos chans e a capacidade produtiva do sistema agrario; recicla os nutrientes incorporándoos de novo ao chan como compost ou fertilizantes orgánicos, e utiliza de forma óptima os recursos naturais.

En resumo, respecta o equilibrio da natureza contribuíndo á preservación do ecosistema e ao desenvolvemento rural sustentable.

10. Son máis saborosos.



Como lema incorporamos en cada bandexa co seu menú unha cita de Hipócrates: “Que o teu alimento sexa a túa medicina, que a túa medicina sexa o teu alimento”

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

No comezo, as propostas que se ofrecían en referencia a menú ecolóxico eran en ciclos alternativos (unha vez cada quince días). En colaboración con La Unió de Llaoradors i Ramaders de la Comunitat Valenciana utilizabamos os produtos de tempada dos que dispoñían e creabamos un menú ecolóxico. Tratábase de ofrecer unha gama de pratos variados: verduras refogadas, arroces da zona, puré ecolóxico ou sobremesas igualmente ecolóxicas, sempre dentro das propostas que nos ofrecían os nosos provedores.

Neste hospital cada paciente recibe diariamente a visita dunha dietista, que toma nota na súa PDA do menú elixido. Entre as propostas diarias que constan, están dous primeiros pratos, dous segundos e tres sobremesas. A elección reflíctese no cartón personalizado que acompaña a cada bandexa que se serve ao paciente.

Nun principio, hai que dicir que nos atopamos con algún que outro “negacionista”, pero nunca se perdeu o interese na información dos devanditos produtos. Aínda así, segue a existir a confusión ao asimilar o concepto ‘ecolóxico’ co de ‘vexetariano’.



A partir deste decreto [84/2018], os xestores de cocinas e comedores escolares, residencias e hospitais están obrigados a consumir un mínimo do 3 % da materia prima en forma de alimentos ecolóxicos



Como lema incorporamos en cada bandexa co seu menú unha cita de Hipócrates: “Que o teu alimento sexa a túa medicina, que a túa medicina sexa o teu alimento”.

A medicina actual atribúelle á alimentación un papel importantísimo no mantemento da nosa saúde, non só na achega adecuada de nutrientes (proteínas, hidratos, graxas, minerais, vitaminas...) senón tamén na prevención e tratamento de numerosas enfermidades.

A dieta mediterránea, a máis saudable

A dieta considerada máis saudable é a dieta mediterránea. Os seus beneficios débense a que a base desta a constitúen os alimentos de orixe vexetal.

Para obter o máximo beneficio delas, debemos consumilas:

- Frescas e maduras, ou sexa de tempada
- Procedentes de cultivo ecolóxico, para evitar os prexuízos dos pesticidas, fertilizantes químicos de síntese, herbicidas, transxénicos...
- A recomendación é comelas crúas nunha alta proporción: as verduras e hortalizas, mellor ao principio de cada comida e as froitas, soas.

Hai estudos que demostran que, canto máis se atopa a dieta baseada

en produtos vexetais, maiores son os beneficios sobre a saúde e menor risco dalgunhas enfermidades.

Nesta comunidade, os profesionais da alimentación, que desde un principio apostamos pola utilización de produtos procedentes da agricultura e gandería ecolóxicos, temos que agradecer o interese por parte da Administración neste tema. Así, en 2018 lexislouse sobre iso coa publicación do Decreto 84/2018 da Consellería de Sanidade Universal e Saúde Pública, de fomento dunha alimentación saudable e sostible en centros da Generalitat (2018/6099), (*Diario Oficial de la Generalitat Valenciana*, núm. 8323 do 22 de xuño de 2018).

A partir deste decreto [Decret 84/2018], os xestores de cocinas e comedores escolares, residencias e hospitais están obrigados a consumir un mínimo do 3 % da materia prima en forma de alimentos ecolóxicos.

Neste centro hospitalario conseguíuse chegar a un 5 % de materia prima certificada como ecolóxica, en forma de pasta, arroz, legumes, froitas e verduras principalmente, do total da materia prima utilizada na confección dos seus menús.

Esta é, sen dúbida, unha innovación que lle engade valor á asistencia sanitaria que o Hospital Xeral de Valencia lles ofrece aos seus pacientes, sempre desde o compromiso de levar a cabo un traballo baixo a clave dunha organización responsable socialmente.

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

Alógase 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

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

Horta ecolóxica con produtos de tempada.

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

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

Véndense bólas de silo de herba ecolóxica en Baralla, Lugo.

Tel. 650 806 373

Gallega de Bebidas SA solicita distribuidora para a marca Ecoterra, Vinagres ecolóxicos.

Tel. 981 600 069

Alógase terreo en produción ecolóxica de 3,5 ha (con posibilidade de ampliar) en Bandeira, Silleda.

Tel. 652 850 942 (Paz González)

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 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 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 fabas ecolóxicas de Lourenzá a granel.

Vicente Piñeiro Leitón
Tel. 606 739 015

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

Vendemos cabritos ecolóxicos de raza autóctona.

Cabuxa Natur/Avicava Natur SC
Borreiques, Guntín (Lugo)
Tel. 620 547 143
avicavanatur@gmail.com

Vendo rolos de silo de produción ecolóxica da colleita 2022, na Fonsagrada (Lugo). Pódese xestionar transporte.

Carlos Piquín, Ganadería Piquín SC
Tel. 615 453 915
cpiquin@gmail.com

Véndense rolos de herba seca e silo de produción ecolóxica en Friol (Lugo).

Tel. 639 03 79 40

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@limusinatuza.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

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

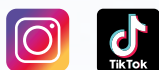
Venda de pataca ecolóxica, herba seca deste ano, trigo e chícharos para a elaboración de penso ecolóxico.

José Ángel Rodríguez Paz
Tel. 689 151 661



Impreso en papel
procedente de
bosques sostenibles

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

