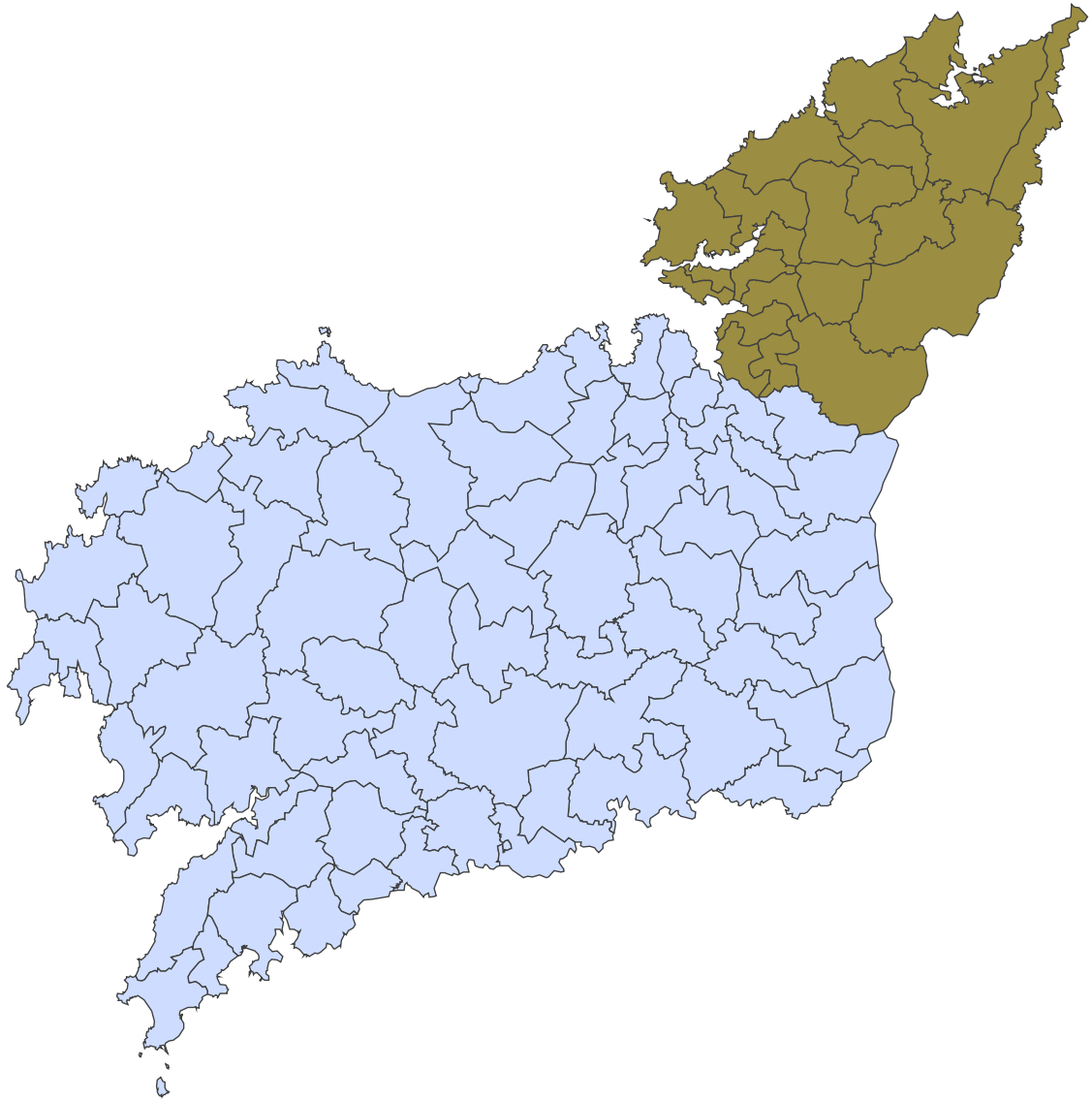


guía de produtores

E U M E ,
F E R R O L T E R R A
E O R T E G A L





A alimentación é un feito fundamental na nosa vida cotiá con enormes efectos sociais, económicos, ambientais e sobre a nosa saúde. Os recursos que proveñen da terra sempre ocuparon un lugar destacado entre os “recursos locais”. Ata fai pouco tempo condicionaban o modo de asentarnos no territorio e secularmente fíxose unha xestión sustentable do mesmo, conservando a biodiversidade e creando unha paisaxe que conforma a nosa identidade.

Desde os anos 60 asistimos a unha longa e continuada reestruturación do sector agrario, que beneficia as grandes explotacións, os monocultivos, as variedades comerciais, ... todo orientado á produción para o gran mercado global e á maximización dos beneficios, en lugar da produción de alimentos de calidade e saudables.

As consecuencias deste novo modelo son evidentes no medio rural; abandono das explotacións agrogandeiras incapaces de competir no mercado global, envellecemento, despoboación e, en xeral, abandono da xestión territorial.

O sistema agroalimentario tal e como o coñecemos hoxe en día é insostible. Non se pode manter por moito tempo, o planeta non o soporta. Tras a xeración enerxética e o transporte é o principal responsable das emisións que están a provocar o cambio climático. Nin se sostén pola súa dependencia dos combustibles fósiles, fundamentalmente petróleo, dado o declive da súa disponibilidad. Nin por tratarse dun sistema socialmente inxusto que expulsa á pobreza a moitas comunidades agrarias do sur pola súas demandas de grandes cantidades de superficie que conlevan deforestación e destrución de ecosistemas.

Así, o panorama que nos atopemos dependerá en boa medida da nosa alimentación actual.

Con esta guía pretendemos poñer en valor ás persoas e empresas do noso entorno que apostan por unha produción con calidade diferenciada: produción ecolóxica, produtos certificados dentro das diferentes Denominacións de Orixe e Indicacións Xeográficas Protexidas, e empresas dedicadas á transformación dos produtos locais.



01

froita

01.01 · EIRA GALICIA

01.02 · LUIS REGUEIRO VARELA

01.03 · IAGO VARELA

01.04 · BORJA DOCE NOVO



***“É necesario que o consumidor
sexa máis consciente dos
beneficios dos produtos
ecolóxicos e de proximidade”***

Ermitas García · Xerente

EIRA GALICIA

Eira Galicia, SL, produce diversas variedades de froita ecolóxica nunha explotación de aproximadamente 7000 m² no lugar de Lagar Vello, en Cedeira. Comezaron coa actividade no ano 2016 e recentemente recibiron a certificación do CRAEGA.

Comercializa os froitos recollidos na súa explotación a través de pequenas tendas e a consumidores finais os froitos recollidos na súa explotación, principalmente kiwi, mazá, pera, cítricos, caqui, figos, e noces. De cara ao futuro gustaríalles manter esta explotación, que é unha actividade complementaria.

Consideran que é necesario que o consumidor sexa máis consciente dos beneficios dos produtos ecolóxicos e de proximidade, “deberíase tentar educar ao consumidor no que é un produto ecolóxico, nas escolas, nas casas, a valorar a presenza e os sabores naturais das cousas”. Tamén pensan que, para mellorar a situación do sector, sería interesante algunha agrupación de pequenos produtores, así como a promoción dos mercados e feiras.



CEDEIRA

Lg. Lagar Vello - Penas, 3 - Esteiro
15555 CEDEIRA
eiragalicia@gmail.com
Tel. 650 078 939



LUIS REGUEIRO VARELA

No lugar de Doroñeira, no concello de Vilarmaior, Luis Regueiro ten unha pequena explotación de froita, cunha superficie de aproximadamente 2000 m2. Produce principalmente peras de variedades autóctonas, con especial protagonismo da pera urraca. A explotación, que comezou no ano 2016, está en conversión a ecolóxica, e conta con recibir a certificación do CRAEGA ao longo do 2019. A maior parte da produción a comercializa no Supermercado Claudio de Campolongo.

Recentemente adquiriu unha finca de 16 ferrados, nas que fixo unha plantación de nogueiras, nun proxecto complementario con outros membros da Asociación Galega de Froita Autóctona do Eume, de cara á produción de noces con certificación ecolóxica.

Considera que falta unión entre os produtores, e que son necesarios proxectos colaborativos ben definidos a nivel comarcal para poder darlle pulo ao sector.



“Gustaríame vender parte da produción a empresas que fagan transformación”



VILARMAIOR

Doroñeira, 2. Doroña
15615 VILARMAIOR
Tel. 605 614 816
lregueirovarela@gmail.com



“Son necesarios proxectos colaborativos a nivel comarcal, para poder ter centros de transformación”

IAGO VARELA

Iago Varela acaba de darlle o relevo ao seu pai nesta pequena explotación froiteira familiar situada na parroquia de Naraío, San Sadurniño. No ano 2013 plantaron diversas variedades de mazá de mesa (mazá da sega, príncipe, tabardilla, sangue de touro, 3 en cunca,...), para obter unha produción escalonada no tempo, que actualmente están a comercializar en pequenas tendas e grupos de consumo. Contan cunha superficie de aproximadamente 1 ha repartida en dúas fincas. No ano 2016 recibiron a certificación ecolóxica do CRAEGA.

De cara ao futuro, a intención é continuar aprendendo para mellorar no manexo das froiteiras. Por outra banda, recentemente fixeron unha plantación de nogueiras, nun proxecto complementario con outros membros da Asociación Galega de FA do Eume, de cara á produción de noces con certificación ecolóxica.

Pensa que son necesarios proxectos colaborativos a nivel comarcal, para poder ter centros de transformación e envasado, e así axudar a mellorar a viabilidade das pequenas explotacións.



SAN SADURNIÑO

Lugar de Correlos, 6 - Naraío
15560 SAN SADURNIÑO
manolodecorrelo@gmail.com
Tel. 670 854 293



BORJA DOCE NOVO

Borja Doce Novo produce mazá ecolóxica de sidra nunha finca familiar dunha hectárea, que funciona como finca de ensaio en convenio con Estrella Galicia. “Temos once variedades diferentes de mazá, para ver cales se adaptan mellor á produción nesta zona”

“O proxecto comezou por casualidade. Enterámonos do interés de Estrella Galicia en facer unha finca de ensaio de mazá de sidra na zona de Ortegál, ofrecimos a nosa finca e aquí levamos desde o ano 2016. Estrella Galicia leva toda a produción, nos temos que facer o control, o mantemento e o seguemento da finca, sempre coa axuda dos técnicos de Estrella Galicia”

Entenden que sería importante a realización de proxectos municipais ou comarcais, para limitar o abandono de fincas no rural, con proxectos de tipo produtivo, aínda que sexan actividades complementarias, como a produción de froita. Tamén considera que, como a zona de Ortegál sempre tivo unha importante produción de froita, principalmente de mazá, resultaría de moito interese a organización dalgún evento de exaltación do recurso, así como a creación dalgunha empresa transformadora no entorno.



ORTIGUEIRA

Lg. de Alvariños, nº 1 - San Clodio
153368 ORTIGUEIRA
Tel. 630 478 240
carmennovoalbo@gmail.com



“Sería importante a realización de proxectos municipais ou comarcais, para limitar o abandono de fincas no rural”



02

horta

02.01 · SORAYA LÓPEZ CALVO

02.02 · MARTA NOVOA FERNÁNDEZ

02.03 · AGRONUQUEL

02.04 · VIVEROS SINDE

02.05 · ENRIQUE FOJÓN CARUNCHO

02.06 · NA HORTA DA AVOA MARÍA

02.07 · CYNTHIA ARIAS RAMIL

02.08 · AGRÍCOLA A CURUXEIRA

02.09 · VIVEROS FLORGALICIA



“Sería moi bo para nós que volvesen funcionar os mercados, así como que se potencie o consumo dos produtos locais”

SORAYA LÓPEZ CALVO

Viveros Las Torres, no lugar de Foxo de Arriba, no concello de Moeche, leva dous anos a comercializar planta hortícola ecolóxica e hortalizas de tempada (en conversión ata outubro de 2018). Vende o seu produto a grupos de consumo, en venda directa nas súas instalacións e a través de internet, e en feiras e mercados de proximidade.

Na actualidade ten unha superficie de 6000 m2, das que 2000 m2 son de invernadoiros, “aínda que se o mercado o demandase temos superficie para ampliar ata 60 hectáreas”.

Ve necesaria unha maior publicidade do produto ecolóxico para chegar ao consumidor. Unha das ferramentas utilizadas para darse a coñecer foi inscribirse na campañas de Turismo Industrial da Coruña. Tamén considera que “para os produtores sería moi bo que volvesen funcionar os mercados, así como que se potencie o consumo dos produtos locais e ecolóxicos, comezando polos colexios e garderías”.



MOECHE

Foxo de Arriba, 10
15564 MOECHE
viveroslastorres@gmail.com
Tel. 616 081 407



MARTA NOVOA FERNÁNDEZ

Marta Novoa Fernández comezou a súa actividade como labrega hai 10 anos. Na actualidade ten unha superficie de invernadoiros de aproximadamente 5000 m2 nas que cultiva pemento do couto no verán e leitugas no inverno. Non ten certificación ecolóxica, pero usa medios de loita biolóxica para combater as pragas que atacan aos seus cultivos.

Desde hai tres anos toda a súa produción ten como destinatario os supermercados de GADISA e, para atender a demanda desta empresa, da traballo da traballo a dúas persoas, que aumentan a cinco durante a tempada do pemento.

De cara ao futuro ten planificado aumentar a superficie de invernadoiros ata os 8000 m2, para aumentar o número de cultivos, variar un pouco a produción e facer a rotación de cultivos que precisa a terra para manterse saudable e produtiva.



“Traballamos exclusivamente coa distribuidora Gadisa, de recoñecido prestixio no ámbito da distribución. Confían en nós desde fai máis de dez anos.”



FENE

Piñeiro, 10 - Maniños
15220 Fene
www.areinica.com
Tel. 981 360 114



“Debemos tentar unha maior unión entre os produtores e buscar unha cooperación para facer forza á hora de resolver problemas comúns”

Bárbara Rivera · Xerente

AGRONUQUEL

AGRONUQUEL é unha pequena empresa familiar adicada á produción e comercialización de produtos de horta con certificación ecolóxica. Desde o ano 2013 cultivan produtos de tempada nunha superficie de aproximadamente 1 hectárea localizada na Costa da Silva, no concello de Neda. Recentemente acadou a certificación do CRAEGA para realizar o envasado e manipulación dos produtos. O seu obxectivo é aumentar pouco a pouco a produción para mellorar a viabilidade da empresa no tempo.

Toda a súa produción véndese a pequenas tendas da comarca, se ben desde fai pouco tempo comezaron a entregar mercancía para a comercialización nos supermercados do grupo GADISA.

Considera que no sector da agricultura ecolóxica sería necesario “tentar unha maior unión entre os produtores e buscar unha cooperación para facer forza á hora de resolver problemas comúns”



NEDA

Costa da Silva, s/n
15510 NEDA
agronuquel@gmail.com
Tel. 686 823 116



VIVEROS SINDE

Viveros Sinde tomou o relevo da Cooperativa de Horta de Sta. María do Val á hora envasar o pemento da IXP Pemento do Couto, que se comercializan nas tendas da Cooperativa de O Val e que tamén comercializan a través dunha distribuidora. Viveiros Sinde dedicase tamén ás tarefas propias dun viveiro, a produción de planta, fundamentalmente de hortalizas, entre as que destaca o plantel certificado de Pemento do Couto.

Teñen moitos proxectos de futuro, principalmente centrados na conservación de variedades autóctonas, como xa están a facer co Pemento do Couto e co tomate negro de Santiago. Tamén teñen a intención de mellorar as instalacións para, entre outras cousas, poder facer unha transformación dos produtos de cara a acadar un maior valor engadido.



“Entre os proxectos de futuro, está a conservación de variedades autóctonas”



NARÓN

Vilacornelle, 31. O Val
15541 NARÓN
Tel. 673.463.182



“Creamos a asociación Rural Vivo de Ortegá, que pretende servir de nexó de unión entre o sector primario, o artesanal e o patrimonial

ENRIQUE FOJÓN CARUNCHO

Na súa explotación en Vidueiro, no concello de Ortigueira, que conta con uns 700 m2 de invernadorios e uns 3500 ao aire libre, cultiva unha ampla variedade de produtos de horta e froita certificados en ecolóxico desde o ano 2011.

Baseado nunha política de km 0, vende a totalidade da súa produción no entorno máis próximo, a particulares, restaurantes, e “o excedente á conserveira Amieiro, que é a viaxe máis longa que fai o produto, a 10 km da casa”.

Quique é un exemplo de iniciativa no rural. Recentemente, xunto con outras persoas da zona, crearon a asociación Rural Vivo de Ortegá, que pretende servir de nexó de unión entre o sector primario, o artesanal e o patrimonial, para facer que a xente do rural aposte polo produto local. O obxectivo da asociación é tentar evitar o abandono do rural a través da creación de focos de actividade no entorno.

Considera que sería interesante que existise unha maior iniciativa por parte da xente nova da comarca, e tamén que as administracións combatan de forma activa esa falta de iniciativa.



ORTIGUEIRA

Vidueiro - S. Salvador do Cruzadoiro
15339 ORTIGUEIRA
fojoncaruncho@gmail.com
Tel. 630 742 554



NA HORTA DA AVOA MARÍA

Leticia Iglesias, leva máis de 15 anos traballando no sector da agricultura. En 2015 iniciou a súa aventura empresarial na produción ecolóxica, como traballadora autónoma, nunha finca familiar de apenas 0,5 hectáreas na Ribeira de Santa María, en Neda. Comercializa verduras, froitas e hortalizas de tempada baixo a marca Na horta da avoa María.

Toda a súa produción véndese a consumidores finais. “A maioría veñen aquí a comprar. Gústame que vexan como se traballa a terra e que eles escollan o produto no invernadoiro, pero tamén fago reparto a domicilio”

De cara ao futuro quere continuar coa mesma filosofía e intentar mellorar un pouco. “O meu traballo faime feliz, quero quedarme como estou, pero estaría ben ter facilidades por parte da administración. Deberíanse equilibrar os pagos de autónomos, xa que non existe unha relación entre o que se produce e o que se paga”. Tamén considera que sería interesante que xurdisen e se apoiasen máis iniciativas que agrupen aos produtores da comarca como a da Agroalimentaria do Eume”



***“Gústame que os clientes
vexan como se traballa a terra
e que eles escollan o
produto no invernadoiro”***

Leticia Iglesias · Xerente



NEDA

Ribeira de Sta. María, 8
15510 NEDA
nahortadaavoamaria@gmail.com
Tel. 690 338 048



“Necesitárase facer máis promoción do produto local e ofrecer máis información ao consumidor do que son os produtos ecolóxicos.”

CYNTHIA ARIAS RAMIL

A pontesa Cynthia Arias Ramil comezou no ano 2017 a súa aventura agrogandeira centrada na produción de hortía ecolóxica e de avicultura artesanal. Ten unha explotación, cunha superficie de aproximadamente 1 hectárea certificada polo CRAEGA, no lugar de Ares, no concello de As Pontes.

Vende toda a súa produción a consumidores finais da zona de As Pontes, facendo reparto a domicilio os martes, e no mercado municipal de As Pontes os sábados.

Os seus proxectos máis inmediatos pasan por duplicar os 1000 m2 de invernadoiro que ten na actualidade para poder aumentar a produción.

En canto ás necesidades do sector, bota en falta algunha agrupación local de produtores que faga máis promoción do produto local e ofrecer máis información ao consumidor do que son os produtos ecolóxicos.



AS PONTES

Lugar do Ares, 3. Aparral de Arriba, s/n.
15327 As Pontes de García Rodríguez
aleiradoares@gmail.com
Tel. 620 749 875



AGRÍCOLA A CURUXEIRA

A explotación agropecuaria A Curuxeira sitúase na parroquia de Vilaboa, concello de Valdoviño, xunto ao embalse de As Forcadas. É unha pequena explotación familiar que leva en activo desde 1994, cunha superficie duns 3.000m² de cultivo baixo cuberta dedicadas á produción hortícola ecolóxica, que comercializan a través de distribuidores.

Convencidos de que as pequenas explotacións non poden competir en volume, e moito menos en prezo, coas grandes explotacións, decidiron que a única maneira de supervivencia era desmarcarse en calidade e así apostaron pola produción ecolóxica, deixando atrás un sistema de produción convencional que non lles parecía sostible nin ética nin economicamente. Así, no ano 2003 comezaron os trámites para obter a certificación de ecolóxica, que posúen desde o ano 2005.

Desde A Cururxeira consideran que a administración debería de traballar máis para que o produto galego teña un valor engadido polas súas características organolépticas, e tamén que os produtores deberían agruparse para vender mellor os seus produtos e para abaratar as compras dos insumos necesarios nas explotacións.



“Deixamos atrás un sistema de produción convencional que non nos parecía sostible nin ética nin economicamente.”

Fernando Sanesteban · Xerente



VALDOVIÑO

Lg. da Curuxeira - Vilaboa
15553 Valdoviño (A Coruña)
www.agricolacuruxeira.com
Tel. 669 690 212



“O noso proxecto de futuro inmediato será un proxecto de horta ecolóxica nun terreo que xa temos certificado polo CRAEGA”

Silvia Caffaro · Xerente

VIVEROS FLORGALICIA

En Viveiros Florgalicia, baixo a denominación Herbas de Caaveiro, producen plantas comestibles. Levan no negocio máis de 20 anos, sempre cunha perspectiva de agricultura sustentable, e desde hai seis anos con certificación ecolóxica. Ademais de planta ornamental tamén cultivan aromáticas, culinarias, medicinais e flores comestibles, que venden a ecotendas e centros Gardens de xardinería de toda Galicia, Asturias e Madrid. Recentemente comezaron coa comercialización a través de internet.

“De cara ao futuro máis inmediato temos un proxecto de horta ecolóxica nun terreo que xa temos certificado polo CRAEGA. O mercado cambia tanto que debemos adaptarnos rapidamente xa que son ciclos moi curtos. O principal problema que vemos é que non existe terra dispoñible, aínda que o 60% da terra agrícola está abandonada. Non hai unha política para facilitar o acceso á terra. Ademais esta non se vende a un prezo axeitado para dedicalo á explotación agraria. Por eso moita xente que inicia proxectos desiste e vemos tanto abandono na contorna.



SAN SADURNIÑO

Finca el Casal · Vilela, 5
15560 San Sadurniño
info@florgalicia.com
Tel. 638 023 292





03

cárnicos

03.01 · ECOGRANXA O PIÑEIRO

03.02 · AA.VV. MONTE FORGOSELO

03.03 · QUINTA DA VACALOURA

03.04 · FRANCISCO FDEZ. ARMADA

03.05 · SANTOS FERNÁNDEZ LÓPEZ

03.06 · SANDRA TEIJEIRO



“É necesario que se faga maior promoción da carne ecolóxica para aumentar a demanda por parte dos consumidores.”

ECOGRANXA O PIÑEIRO

Victor Manuel López Rico leva cinco anos no mundo da gandería, os tres últimos certificado en ecolóxico. Cría uns 30 becerros anuais da raza Asturiana de los Valles e cruce de Asturiana de los Valles con limusina. Teñen dúas vías de comercialización, por unha banda a clientes particulares, e por outra banda á empresa Cárnicas Hicor, unha empresa asturiana que vende a grandes superficies de toda España, xa que en Galicia non hai a suficiente demanda de carne ecolóxica.

De cara ao futuro gustaríalle modernizar as instalacións e o sistema de produción, para seguir ampliando a explotación co fin de conseguir maior rendibilidade ao produto.

A principal problemática que atopa é a escaseza de provedores de materia prima de consumo para o gando con certificación ecolóxica. Tamén opina que é necesario que se faga maior promoción da carne ecolóxica para aumentar a demanda por parte dos consumidores.



A CAPELA

Lg/ O Piñeiro, 3.
15613 A Capela
streptopeliaturtur@hotmail.com
Tel. 659 403 522



AA.VV. MONTE FORGOSELO

A Asociación de Veciños do Monte Forgoselo xestiona unha superficie de máis de 1.200 ha, que na súa maioría están incluídas no espazo protexido Z.E.P. Xubia-Castro. Dentro deste espazo a Asociación cría máis de 130 cabezas de gando bovino en extensivo, que comercializan a través da empresa cárnica BOPORGA.

A do Monte Forgoselo foi a primeira explotación de carne de bovino en acceder á marca de garantía territorial “Produto do Eume”, creada pola Asociación Euroeume para poñer en valor os produtos do territorio. Os seus plans de futuro pasan por aumentar a produción, ata unhas 350 cabezas ao ano. “Ademais, hai dous anos creamos un couto micolóxico na zona forestal do monte, e a nosa intención e poder impulsar un sistema de comercialización dos cogomelos que produce o Forgoselo”

“O problema é que precisamos xente nova, con ideas e ganas de traballar un proxecto que xa está en marcha. A asociación vai a menos xa que o despoboamento do rural fai que cada vez sexamos menos socios”.



A CAPELA

Lg/ Ameneiro, s/n.
15613 A Capela
Tel. 616 080 628



“A nosa foi a primeira explotación de carne de bovino en acceder á marca de garantía territorial Produto do Eume”

Manuel Fernández · Presidente



“Gustaríame poder mercar ou alugar máis terreo, para ter pastos para as ovellas, plantar cereal para alimentación dos animais, e facer unha pequena explotación de horta.”

QUINTA DA VACALOURA

A finais do ano 2010 Xosé María García Villaverde, decidiu instalarse en A Braña, para crear “A Quinta da Vacaloura”, unha explotación agrogandeira dedicada á cría de razas autóctonas galegas, como a galiña de Mos, a galiña piñeira ou a ovella galega, unha explotación froiteira ecolóxica e unhas colmeas para producir mel.

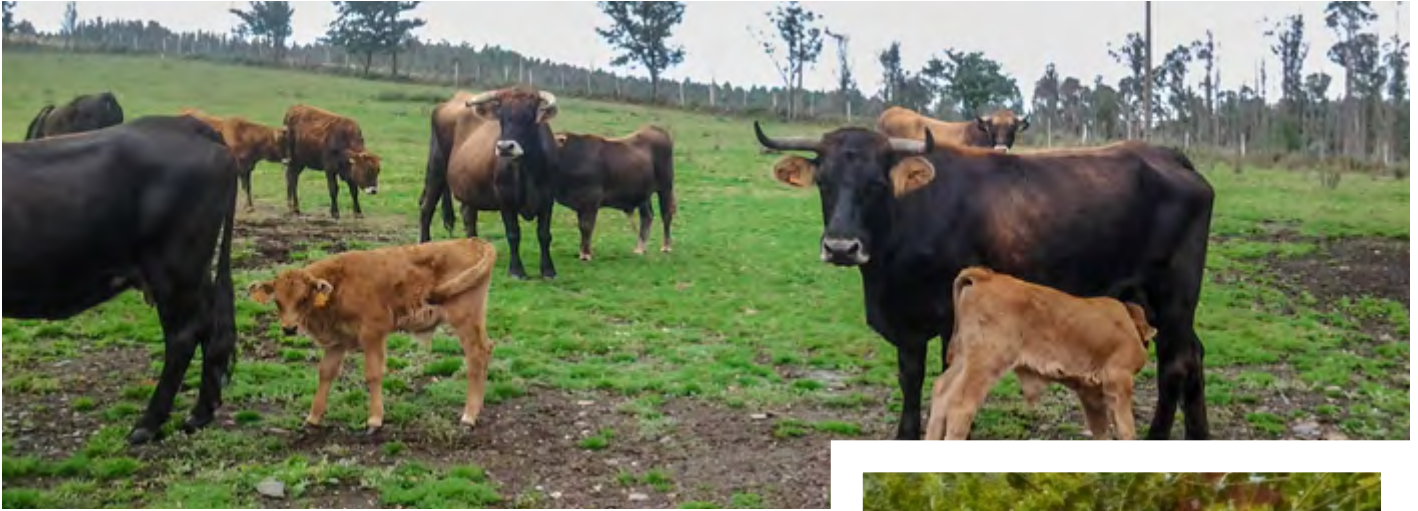
Polo momento comercializa ovos, galos de mos e años de ovella galega a consumidores finais, pero na Quinta da Vacaloura non faltan os plans de ampliación. “Gustaríame poder mercar ou alugar máis terreo, para ter pastos para as ovellas, plantar cereal para alimentación dos animais, e facer unha pequena explotación de horta para vender ao consumidor final, pero a terra de cultivo escasea, ou está abandonada, ou dedicada a eucalipto ou é moi cara”

Considera que falta oferta formativa agraria en temas relacionados coa xestión económica das explotacións, coa lexislación, con cuestións relacionadas coa reprodución, etc. Tamén sería positivo que a Administración lexislase de forma un pouco máis ordeada e poñer menos trabas legais e burocráticas.



SAN SADURNIÑO

Piñeiros, 16.
15560 SAN SADURNIÑO
quintadavacaloura@gmail.com
Tel. 629 835 351

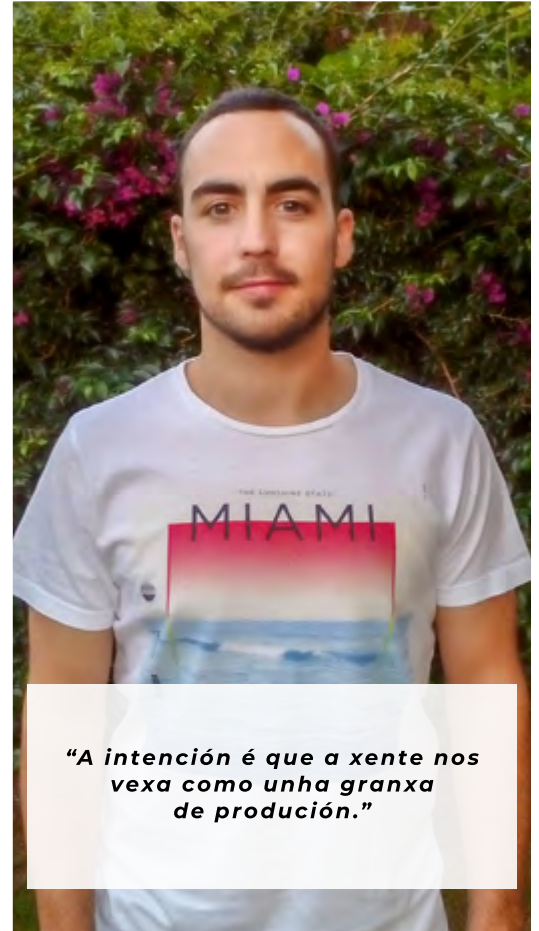


FRANCISCO FDEZ. ARMADA

Hai 15 anos, mentres cursaba os seus estudos de dereito, a crianza ecolóxica de tenreira de razas autóctonas converteuse nunha actividade complementaria para Francisco Fernández Armada. Comezou coa raza Limiá, e agora vaise iniciar coa Freiresa, ambas razas autóctonas de orientación cárnica.

Crían entre 10 e 12 tenreiros por ano, en extensivo, seguindo os desexos da súa clientela, formada por grupos de consumo, particulares e restaurantes. “No matadoiro fan tamén hamburguesas coa nosa receita e vendemos hamburguesas de Algas de Mar de Ardora e de queixo ecolóxico de Casa Grande de Xanceda”. Pensa tamén que fai falta unha plataforma forte de comercialización de produtos ecolóxicos, que facilite a venda dos produtos.

“A intención é que a xente nos vexa como unha granxa de produción. Habitualmente recibimos visitas de Asociacións e escolas, na que os visitantes participan dos labores e fan actividades, e nun futuro está en proxecto facer ecomenús a base de hamburguesas e pratos ecolóxicos para a xente que vén visitarnos poda gozar dos nosos produtos a un prezo económico e tamén queremos crear unha aula Ecolóxica Activa”.

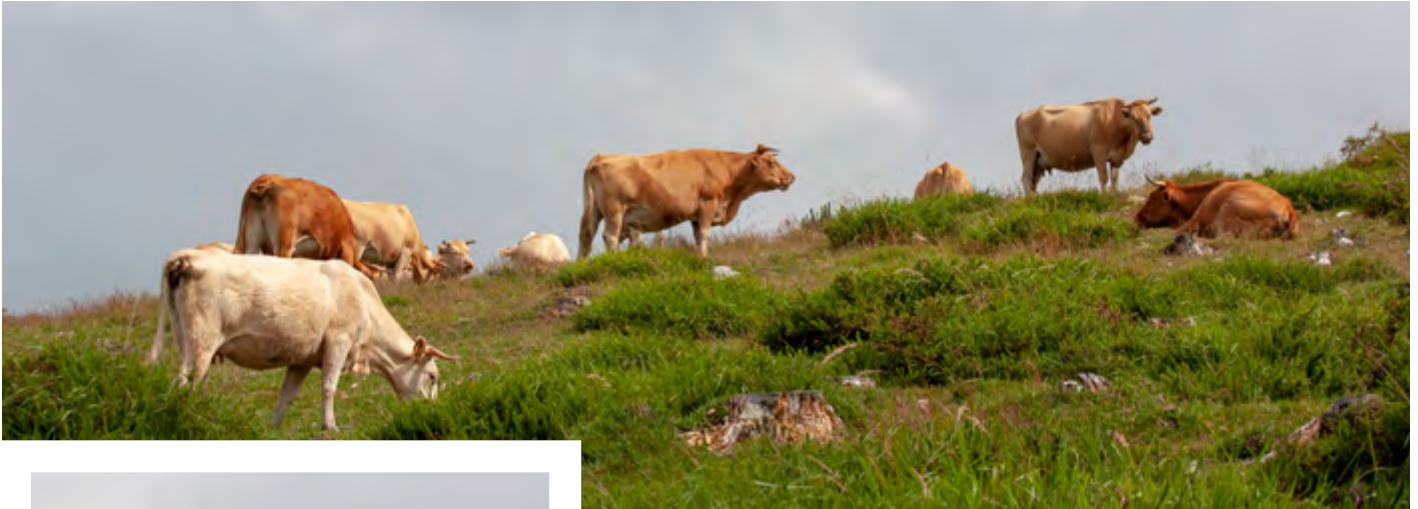


“A intención é que a xente nos vexa como unha granxa de produción.”



FERROL

Rúa de Botana, 30
15405 FERROL
aldeavella@gmail.com
Tel. 609 863 240



SANTOS FERNÁNDEZ LÓPEZ

No lugar de Os Teixedelos, na parroquia pontesa de Goente, Santos Fernández, leva xa 30 anos criando gando en extensivo, os últimos 6 coa certificación ecolóxica do CRAEGA. Na actualidade ten 25 cabezas de gando produtivas (nais), cuxos tenreiros vende a particulares que buscan un produto de primeira calidade (non engorda nin ceba), a tratantes e, sobre todo, na feira de gando de Silleda.

Destaca a importancia da gandería extensiva para o manter os espazos naturais coidados. “A gandería extensiva, aínda sendo pouco rendible, é a mellor forma de manter limpa unha finca”. Estima que para o sector da gandería ecolóxica unha necesidade fundamental é acadar unha unión entre os produtores, tanto para a compra como para a venda. Tamén opina que os consumidores aínda non valoran a carne ecolóxica como merece, e que esa maior valoración traduciríase nunha maior rendibilidade.

*“A gandería extensiva,
aínda sendo pouco rendible, é
a mellor forma de manter
limpa unha finca.”*



AS PONTES

Os Teixedelos, s/n - San Pedro de Eume
15325 As Pontes de García Rodríguez
teixedelos@gmail.com
Tel. 619 951 625



SANDRA TEIJEIRO

Sandra Teijeiro comezou con esta pequena explotación gandeira no ano 2014, e no ano 2016 iniciou os trámites para a súa certificación en ecolóxico. Agora acaba o período de reconversión, e xa ten a cartilla e o selo ecolóxico.

É unha explotación pequena, cría catro tenreiras ao ano nunha superficie de 10 hectáreas, que alimentan en base a herba e millo cultivado no entorno, evitando no posible os piensos e as fariñas. Os tenreiros vendeos en Silleda e a carnicerías da zona, aínda que de momento non a comercializan como ecolóxica, pero Sandra xa está en conversacións cunha carnicería ecolóxica que se vai instalar en Lugo.

Gustaríalle poder aumentar a produción, pero as limitacións de superficie o dificultan moito. Para ela, que xa hai tempo que solicitou terreos ao Banco de Terras sen ter resposta, sería importante a unión entre os produtores ecolóxicos de cara a ter un maior poder negociador fronte as administracións e para poder obter uns mellores prezos de venda.



“A unión entre os produtores ecolóxicos e moi importante de cara a ter un maior poder negociador fronte as administracións e para poder obter uns mellores prezos de venda.”



AS PONTES

Lg/ A Mourela, s/n.
15325 As Pontes de García Rodríguez
Tel. 629 875 592



04

lácteos

04.01 · COOP. CAMPO CAPELA

04.02 · LÁCTEOS DE MOECHE

04.03 · REQUEIXO RESTREBAS

04.04 · QUESERÍAS DEL EUME

04.05 · LÁCTEOS O CASAL

04.06 · QUEIXOS BRIGANTIA

04.07 · LÁCTEOS BOHAL

04.08 · QUEIXO FRESCO DE BARDAOS

04.09 · GRANXA O CANCELO



COOP. CAMPO CAPELA

A Cooperativa Campo Capela, que no ano 2019 cumprirá 50 anos de existencia, ten 16 traballadores e máis de 50 socios. A actividade principal é a produción láctea. No ano 2005 abriron unha pequena queixería na que transforman uns 80.000 litros mensuais do leite dos seus asociados nos diversos produtos lácteos da súa carteira de produtos: requeixo, queixo fresco, manteiga, queixo mouro e queixo coa DOP Queixo de Tetilla. Estes queixos véndense na súa tenda de Pontedeume, en pequenas tendas e cadeas alimentarias en Galicia, e en tendas gourmet de toda España”

Os proxectos de futuro pasan pola ampliación da fábrica de queixos e a presentación novos produtos como iogur. Tamén quérense centrar na alimentación dos animais, para ofrecer un produto con gran valor e trazabilidade garantida. “Queremos distinguírnos en ter vacas felices”. Destacan tamén a importancia de dispor dunha materia prima de proximidade, que permite que pase escasamente hora e media desde a recollida do produto ata a súa transformación en queixo.

“Dispoñer do produto en proximidade permítenos que desde a recollida do leite en 1 hora e media o queixo estea producido.”

Ana Vence · Xerente



A CAPELA

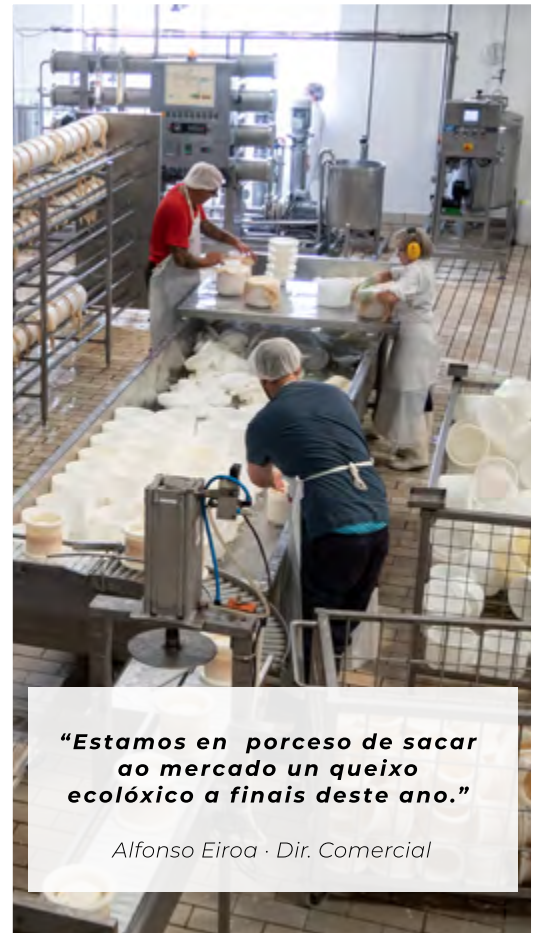
Lg/ Calzados, s/n.
15613 A Capela
Tel. 981 459 028
www.campocapela.com



LÁCTEOS DE MOECHE

Uns 2000 queixos diarios son elaborados por 10 persoas nas modernas instalación de Lácteos de Moeche en Abade. Isto supón unhas 500 toneladas de queixos cada ano, que se comercializan principalmente en grandes superficies de Galicia, pero que tamén teñen o seu destino en puntos tan distantes como Nova York ou a República Dominicana.

A empresa, que naceu no ano 1957 para transformar o leite das explotacións do entorno, hoxe ten unha das máis modernas e automatizada fábricas de queixos de Galicia. Os seus provedores de leite son unhas 25 explotacións gandeiras da comarca. Con ese leite elaboran diversos tipos de queixos: o madurado de Moeche, galego, nabiza, de barra, de tetilla e desde o ano pasado, un queixo afumado con madeira de vidueiro. Alfonso Eiroa, Director comercial de Lácteos de Moeche, indica que na actualidade están no proceso de sacar ao mercado un queixo ecolóxico, que esperan poda chegar aos consumidores a finais do ano 2018.



“Estamos en proceso de sacar ao mercado un queixo ecolóxico a finais deste ano.”

Alfonso Eiroa · Dir. Comercial

MOECHE

Abade, s/n.
15563 Moeche
981 404 003

quesosdemoeche@gmail.com



“A intención é chegar a transformar 2.000 litros cada semana e acondicionar a contorna da granxa.”

Pablo González · Xerente

REQUEIXO RESTREBAS

No ano 2017 en Granxa Lourán decidiron transformar unha parte da súa produción láctea en queixo. Así naceu Requeixo Restrebas un proxecto impulsado por Pablo González Jove no lugar das Restrebas, na parroquia de Val Xestoso, en Monfero. Na actualidade comercializan o seu produto en establecementos de hostalería da comarca do Eume, A Coruña e Compostela.

“A intención é chegar a transformar 2.000 litros/semana e acondicionar a contorna da granxa”. Mais a longo prazo teñen pensado diversificar os produtos e comezar con queixos diferenciados, así como realizar a conversión da granxa para a produción ecolóxica.

En Granxa Lourán consideran que é moi necesaria a promoción da marca Eume en canto aos produtos e a comarca, ademais de todo o que sexa coidar o parque natural. Tamén están integrados na Asociación de Produtores de Requeixo de Galicia, que ten como obxectivo acadar o recoñecemento e máxima protección deste queixo fresco de longa tradición en Galicia a través da creación dunha Denominación de Orixe

MONFERO

As Restrebas, 2 - ValXestoso
15315 MONFERO
granxalouran@gmail.com
Tel. 696 439 592



QUESERÍAS DEL EUME

No corazón das Fragas do Eume, na parroquia pontesa de A Faeira, a familia Díaz leva máis de cincuenta anos transformando o leite producido polos gandeiros dos arredores. Hoxe Ana Prieto comanda unha empresa que conta con 9 traballadores e que elabora máis de 150.000 kg de queixo anuais, que venden en toda Galicia a través de distribuidores, grandes superficies, tendas pequenas e venda directa.

Tradicionalmente producían queixo do país, máis adiante introduciron o queixo de barra e o requeixo, e no ano 2017 sacaron ao mercado un queixo afumado e outro madurado. De cara ao futuro pretenden desenvolver novos produtos para ampliar a súa cota de mercado.

Consideran que as principais necesidades que ten o sector son a falta de formación técnica para poder ser máis competitivos, e a necesidade de poder ampliar mercados e exportar mantendo a estrutura da empresa.

“Esta empresa é a ilusión da miña vida, así como poder traballar e aprender xunto ao meu esposo e fillos”

AS PONTES

A Faeira, s/n.
15325 As Pontes de García Rodríguez
Tel. 981 445 415
www.queseriasdeleume.com



“Esta empresa é a ilusión da miña vida, así como poder traballar e aprender xunto ao meu esposo e fillos”

Ana Prieto - Xerente



LÁCTEOS O CASAL

Lácteos O Casal é unha empresa familiar, situada no lugar de O Freixo, en Lamas, no concello de San Sadurniño, que se dedica á fabricación e distribución de produtos lácteos dende 1982. Na actualidade transforman uns 20.000 litros de leite semanais que transforman en requeixo, queixo fresco, cremoso, madurado, afumado, DOP Tetilla e, máis recentemente, en Kéfir sen lactosa.

Eles mesmos fan a distribución dos seus produtos, que se comercializan fundamentalmente no pequeno comercio das comarcas de Ferrolterra e a Mariña lucense, pero tamén traballan con grandes superficies e con distribuidoras que levan os seus produtos a diversos puntos da xeografía peninsular.

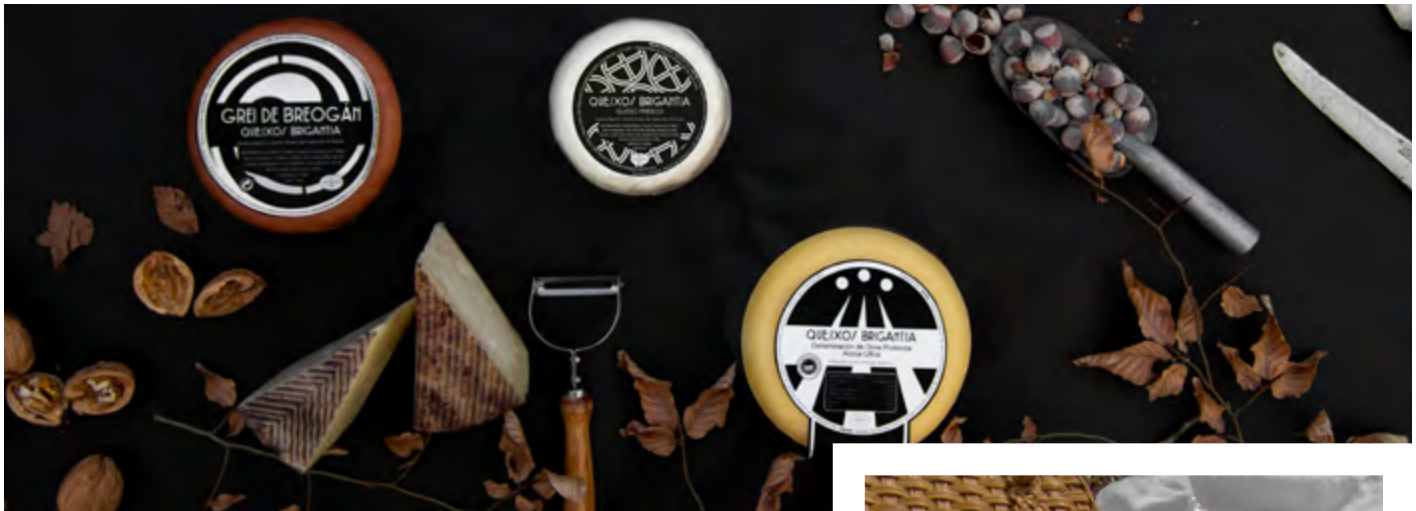
O seu obxectivo no futuro máis próximo é centrar máis parte da produción na elaboración de Kéfir sen lactosa, “porque queremos que todo o mundo o coñeza, polos moitos beneficios que aporta ao organismo humano”.

“Queremos que todo o mundo coñeza o Kéfir sen lactosa, polos moitos beneficios que aporta ao organismo humano”.



SAN SADURNIÑO

O Freixo, 5 - Lamas
15562 SAN SADURNIÑO
www.lacteosocasal.es
Tel. 981 490 329



QUEIXOS BRIGANTIA

Lacteos Algra, S.L., baixo a denominación comercial Queixos Brigantia, comezou a produción de queixos no ano 2016. Esta empresa familiar produce uns 5.000 kg de queixo ao mes, de diversas variedades: requeixo, queixo fresco, de barra e tipo cremoso, pero tamén comercializan queixos que lles elaboran por encargo noutras zonas de Galicia, como o DOP Arzúa Ulloa, Curado de Ovella, Curado de vaca, ovella e cabra.

Principalmente comercializan os seus produtos en tendas tradicionais das zonas de Viveiro, Ferrol, Coruña e algún cliente esporádico que xorde de coñecelos en feiras de Santiago, Vigo, Ourense e Barcelona. Sempre están a traballar para sacar ao mercado novos produtos, e cara ao ano próximo agardan ter en funcionamento unha tenda on-line.

Consideran que sería importante para o sector a creación dun consorcio ou asociación de produtores para lograr promocionarse, xa que facer contactos e chegar a posibles compradores resúltalles moi difícil, principalmente en canto á promoción do sector cara ao exterior, xa que existe unha falta total de promoción dos pequenos produtores.

SAN SADURNIÑO

Vilela, 8 - Camiño Arriba - Lamas
15562 San Sadurniño
www.queixosbrigantia.es
Tel. 639 259 430



“Sería importante para o sector a creación dun consorcio ou asociación de produtores para lograr promocionarse”

Javier Graña – Comercial



LÁCTEOS BOHAL

Lácteos Bohal comercializa leite fresco, de produción propia, desde o ano 1966, e desde o ano 2001 teñen o Certificado da Unión Europea como “Especialidade Tradicional Garantida de Leite certificado de granxa”.

O factor diferencial desta empresa, que conta cun plantel de 12 traballadores, é que son os responsables de todo o proceso: desde a alimentación do gando ata a comercialización do produto, para ofrecer “un produto 100% natural e fresco, sen aditivos, non homoxeneizado, para manter as súas propiedades tradicionais”

Producen aproximadamente 1 millón de litros de leite que comercializan como leite fresco, queixo fresco e requixo. A maioría dos seus clientes son pequenas tendas e bares das comarcas de Ferrolterra, Eume e A Coruña.

Consideran que o sector agrario está abandonado pola administración, e que sería importante ver máis presenza do sector en todos os ámbitos “xa que nos estamos vendo abocados a abandonar o campo”.



“Temos un produto 100% natural e fresco, sen aditivos, non homoxeneizado, para manter as súas propiedades tradicionais”

Mercedes Romero · Xerente



SAN SADURNIÑO

Lg/ Prospés, 1
15560 San Sadurniño
www.lechebohal.com
Tel. 981 490 351



QUEIXO FRESCO DE BARDAOS

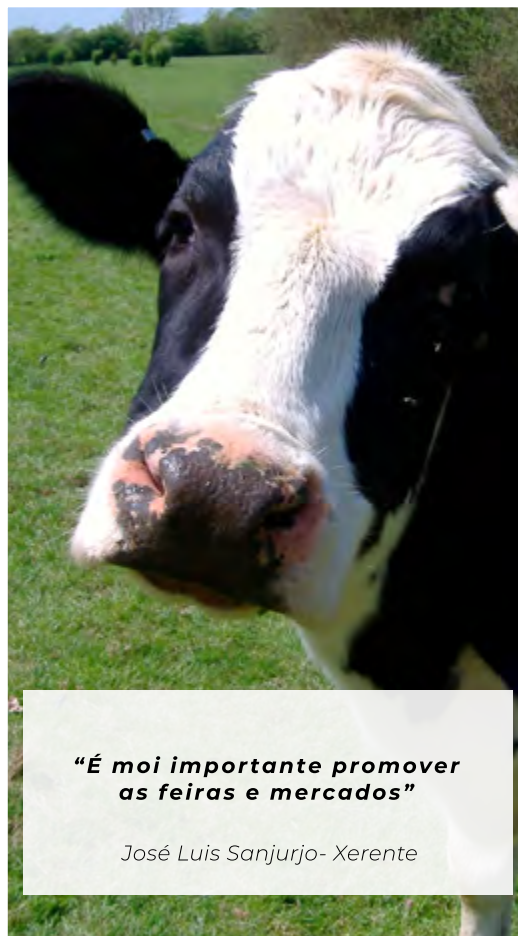
“Ganadería Sanjurjo” iniciaba a súa actividade en Bardaos en 1972. José Luis Sanjurjo incorporouse á explotación no ano 2000, e dende o 2010, o fillo dos fundadores desta explotación gandeira comezou a comercializar o queixo e requeixos elaborados na súa granxa. Entraron no mundo do queixo debido aos baixos prezos do leite. Na granxa teñen un volume de produción duns 200 litros diarios, vendendo unha parte á industria como leite de pastoreo, mentres que co excedente fan os seus propios produtos.

Venden a súa produción en pequenas tendas da zona de Ferrol, prazas de abastos, nas tendas do grupo Coviran e distribúen directamente nos mercados de Cariño, Ares e Mugardos. Agás os luns os restantes días da semana asisten a diversas feiras nas que venden tamén produto de horta.

De cara aso futuro agardan “seguir conservando unha clientela que é fiel de hai moitos anos e manter a calidade dos produtos”. Consideran que é moi importante promover as feiras e mercados, destacando iniciativas como a Feira do Queixo de Moeche.

SAN SADURNIÑO

Loibas-Bardaos
15562 San Sadurniño
Tel. 626 922 994



“É moi importante promover as feiras e mercados”

José Luis Sanjurjo- Xerente



GRANXA O CANCELO

Granxa O Cancelo é un proxecto integrador que pretende conectar directamente a quen produce con quen consume. Sen intermediarios. A entidade promotora do proxecto é a Cooperativa Agraria Provincial da Coruña, unha cooperativa de segundo grao que agrupa a 45 cooperativas da provincia.

Desde o ano 2011 Granxa O Cancelo comercializa leite fresco pasteurizado e no ano 2012 comezaron coa elaboración de xeados artesáns, que comercializan baixo a marca Bico de Xeadado en 10 establecementos propios e en numerosos restaurantes e puntos de venda de toda a península.

“Non se trata dunha granxa produtora de leite máis. Utilizamos técnicas de produción que nos permiten obter os mellores rendementos garantindo un uso responsable e sostible dos recursos, o benestar das nosas vacas e as boas condicións de traballo para as persoas. Mais tamén facemos unha tarefa de formación de persoal técnico, colaboramos con centros de investigación e universidades e desenvolvemos un labor divulgativo para dar a coñecer ás consumidoras e consumidores cómo se produce o leite que consumen e a importancia deste sector para o noso País”.

“No ano 2012 comezaron coa elaboración de xeados artesáns, que comercializan baixo a marca Bico de Xeadado”

MIÑO

Coop. Agraria Provincial · O Cancelo. Bemantes
15635 Miño
www.capcoruna.com
Tel. 981.647.560





05

conservas

05.01 · CONSERVAS AMIEIRO

05.02 · CONSERVAS LA PUREZA

05.03 · ARELA

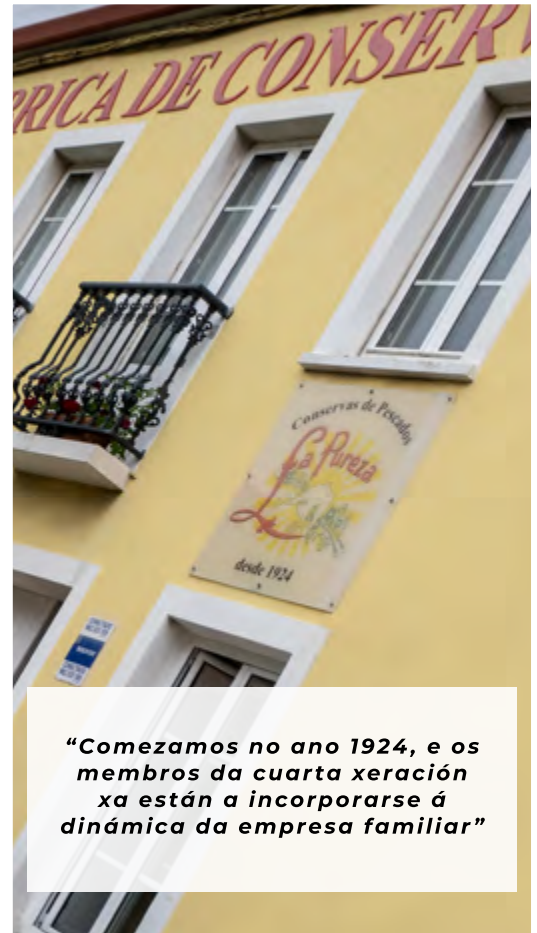


CONSERVAS LA PUREZA

A familia Docanto leva case que 100 anos elaborando as conservas La Pureza. Na actualidade son catro os irmáns da terceira xeración da familia ao fronte desta histórica empresa cariñesa, que comezou a súa andaina polo ano 1924, e os membros da cuarta xeración xa están a incorporarse á dinámica da empresa familiar.

En Conservas La Pureza traballan 25 persoas que procesan especies variadas: agulla, xurelo, sardiñas, xarda, congrio, mexillóns,... pero os produtos con maior sona son o bonito e o atún, cunha produción dunhas 300.000 latas ao ano.

A gran maioría da produción véndese en tendas gourmet de Galicia, pero tamén venden moito na tenda que teñen xunto a fábrica, e na tenda on-line da súa páxina web. Desde fai moitos anos manteñen tamén unha distribución polo interior de España (Castela León, Extremadura,...) dos envases de gran formato de sardinilla e chicharro.



“Comezamos no ano 1924, e os membros da cuarta xeración xa están a incorporarse á dinámica da empresa familiar”

CARIÑO

Rúa do Río Grande, 2.
15360 Cariño
www.lapureza.es
Tel. 981 405 004



CONSERVAS AMIEIRO

Amieiro é unha empresa dedicada á elaboración de conservas vexetais que elabora marmeladas, conservas vexetais, salsas e cremas de verduras. Comezou a súa andaina no ano 2000, en paralelo á empresa familiar, Conservas La Pureza. A gran maioría da produción véndese en tendas gourmet de Galicia, pero tamén venden moito na tenda que teñen xunto a fábrica e a través da tenda on-line da súa páxina web.

O proxecto máis inmediato é certificar a empresa como ecolóxica. “É unha idea que está ahí desde hai tempo, de feito moitos dos ingredientes dos produtos xa son de agricultura ecolóxica, pero é complicado pola escasa produción ecolóxica destinada á transformación na comarca”.

Ana Docanto, propietaria da empresa, considera que sería necesaria unha maior relación entre transformadores e produtores, como a que ven desenvolvendo nos últimos tempos con produtores do entorno de Ortegal. Tamén cree que sería interesante que se creasen máis mercados ecolóxicos na comarca, que faciliten a comercialización directa do produto e o coñecemento por parte da xente.



“O proxecto máis inmediato é certificar a empresa como ecolóxica. É unha idea que está ahí desde hai tempo.”

Ana Docanto · Propietaria

CARIÑO

Rúa do Río Grande, 2.
15360 Cariño
www.amieiro.com
Tel. 981 405 004



ARELA

Arela é unha pequena empresa familiar que produce pequenos froitos, mazás e peras autóctonas, que comercializan en fresco e que tamén transforman en marmeladas e licores.

Desde o ano 2006 cultivan estes produtos na parroquia de Vilar, en Pontedeume, nunha superficie duns 6000 m2, e no ano 2008 comezaron coa transformación destes froitos no seu obradoiro localizado na urbanización Olmo, en Pontedeume. A súa produción comercialízase en pequenas tendas de diversos puntos da península.

Un dos proxectos de futuro céntrase no apoio á promoción e recuperación das variedades autóctonas de froita, e no aproveitamento da froita que se cultiva na comarca do Eume. Consideran que para poder chegar a esa revitalización do sector sería necesario a recuperación das feiras de produtos do campo e a promoción de km0 e do noso.

PONTEDEUME

Urb. Olmo, 4-Bx. Esq.
15614 Pontedeume
fmarcote@yahoo.es
Tel. 616 920 126



“Un dos proxectos de futuro céntrase no apoio á promoción e recuperación das variedades autóctonas de froita.”

Mª Dulce Lago · Xerente



06

mel

06.01 · CASA DO MEL DE GOENTE

06.02 · MEL DE MONFERO



CASA DO MEL DE GOENTE

A CASA DO MEL, é unha asociación de apicultores que, desde 2004, ten a súa sede nunha das entradas do Parque Natural das Fragas do Eume, en Goente, As Pontes. Na Casa do Mel, ademais dun museo enogastronómico centrado no mundo das abellas, ofrecen apoio técnico e formación ás persoas interesadas na apicultura.

Nas súas instalacións a asociación ten un laboratorio para controlar a calidade do mel dos seus asociados, e unha sala de extracción e envasado, na que envasan anualmente uns 14.000 kg de mel, e 300 kg de pole, que comercializan a través de pequenas tendas de Ferrolterra, Eume e A Coruña.

Os proxectos de futuro da asociación pasan por ampliar o seu local e adquirir máquinas máis modernas, que lles permitan mellorar a calidade do proceso de produción súa produción.

Pensan que o feito de ter creado a asociación axudou a manter viva a actividade e a obter uns prezos dignos para o mel. Os principais problemas que atopan relaciónanse coa contaminación ambiental e co escaso apoio da administración, a pesar de ser unha actividade que aporta rendas complementarias a un gran número de persoas.

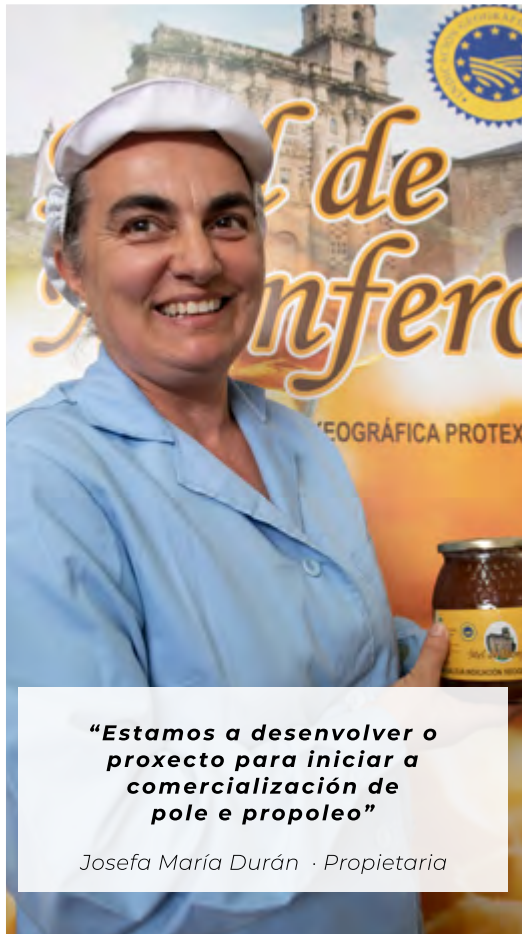
AS PONTES

Goente, s/n.
15320 As Pontes de García Rodríguez
www.casadomel.es
Tel: 661 003 616



“O feito de ter creado a asociación axudou a manter viva a actividade e a obter uns prezos dignos para o mel”

Manuel Ferreiro - Presidente



“Estamos a desenvolver o proxecto para iniciar a comercialización de pole e propoleo”

Josefa María Durán · Propietaria

MEL DE MONFERO

Mel de Monfero é unha pequena explotación apícola familiar, que iniciou a súa actividade no ano 2008. Contan con 250 colmeas repartidas en 10 colmeares no concello de Monfero. Estas colmeas están coidadas por Fina e Manolo, como únicos traballadores da explotación, e producen uns 4000 kg. de mel anualmente.

Mel de Monfero comercializa o seu mel baixo o amparo da IXP Mel de Galicia, en tendas e cooperativas das comarcas do Eume e de Ferrolterra. Polo momento só venden o mel, en formatos de 500 gr e de 1 kg, e cera, pero están a desenvolver o proxecto para iniciar a comercialización de pole e propoleo.

Fina e Manolo son firmes defensores do asociacionismo, pertencen á Cooperativa Erica Mel, á Asociación Casa do Mel e á Asociación Galega de Apicultura (AGA), xa que consideran que son interesantes as actividades e a información que proporcionan. Ven a Vespa Velutina como a principal ameaza para o sector, tanto polos danos que causa, como pola mala sensación que transmite aos consumidores.



MONFERO

Sevil, 1 · Santa Xía
15315 Monfero
www.meldemonfero.com
Tel. 981 196 446

A vibrant pink cocktail is served in a clear, faceted glass. The drink is filled with ice cubes, several slices of lime, and chunks of watermelon. The glass sits on a wooden cutting board, with a few more lime slices and a sprig of mint nearby. The background is softly blurred, showing more of the same drink. A large, semi-transparent yellow triangle is positioned on the right side of the image, partially overlapping the glass and the text.

07

licores

07.01 · MEIGAS FÓRA



MEIGAS FÓRA

Meigas Fóra comezou en 1960 a elaborar de forma artesanal licores e augardentes. O seu actual propietario, Domingo Cortizas, colleu o relevo da familia Erín, fundadores da empresa, no ano 1998, e no ano 2007 trasladaron a súa fábrica ao polígono de Vilar do Colo, en Cabanas. Alí elaboran diversos tipos de licores, sen deixar nunca os máis tradicionais: licor café, de herbas, de guindas,...

Anualmente fabrican uns 200.000 litros que se reparten entre 23 variedades de licores, que comercializan por todo o territorio español, principalmente a través de distribuidores, aínda que tamén teñen un importante volume de vendas na tenda que teñen no polígono industrial e a través da súa páxina web.

Na actualidade a empresa ten 8 traballadores. Domingo explica que el xa non ten plans de futuro para a empresa, "eso tocaralles aos meus fillos, que xa traballan na empresa, porque eu estou próximo á xubilación".

"Elaboran diversos tipos de licores, sen deixar nunca os máis tradicionais: licor café, de herbas, de guindas,..."

Domingo Cortizas · Xerente

FENE

Pg. Ind Vilar do Colo - Avda. de Astano, J4
15500 Fene
www.meigasfora.net
Tel. 981 39 64 14

GUÍA DE PRODUTORES

Ferrolterra, eume e ortegal

CONTACTO

981 33 33 98
seitura.blogspot.com

:info@seitura22.gal
direccion@seitura22.gal

seitura 22

FERROL · EUME · ORTEGAL · MIÑO · VILARMAIOR

