

AGROPUZZLE 4

Erasmus+



*Coordinators meeting
Reunión de coordinadores*



Erasmus+

Proyecto y movilidad española

INTRODUCCIÓN

El proyecto Agropuzzle 4 es un sucesor de los tres proyectos anteriores, con éxito en el ramo de la agricultura. *Agropuzzle* se implementó en los años 2012-2014, con el objetivo principal de poder gestionar pequeñas fincas, agroturismo y recursos naturales protegidos, así como monumentos de la UNESCO. En *Agropuzzle 2*, además de los elementos permanentes, las empresas familiares que operan en la agricultura, también incluyó el elemento de áreas protegidas; y *Agropuzzle 3* es un desarrollo y negocio de tierras agrícolas, ampliamente entendido.

El proyecto actual se implementa bajo el programa ERAMUS + y cuyo solicitante es la Cámara de Agricultura de Opole, Polonia, y tiene como objetivo mantener vivo el tema de la agricultura, incluyendo apicultura, plantas aromáticas y plantación de hierbas. Este proyecto permite adentrarnos en el campo del desarrollo rural, agronegocios, gestión de agricultura y educación ambiental y tiene como objetivo el intercambio de experiencias y promoción del desarrollo profesional. Es realmente necesario agradecer a todos los que hoy en día se ocupan de un trabajo que nos alimenta a todos y mantener vivo el tema de la agricultura. Es importante enseñar a la próxima generación a seguir esos principios y que tengan la oportunidad de aprender sobre las nuevas tendencias e innovaciones de otros países de la UE, para que puedan comparar estos aspectos y utilizar la experiencia como inspiración para su propio trabajo.

El anfitrión español es la Confederación de Centros de Desarrollo Rural -COCEDER- y el grupo total de socios en el proyecto son la Escuela Superior de Agricultura de la República Checa, Universidad de Ciencias Agrícolas y Medicina Veterinaria en Bucarest (Rumanía), Natura Opava es una organización medioambiental de Opava (República Checa), la Cámara de Agricultura de Opole (Polonia), la organización ambiental no gubernamental RUDE de Covilha (Portugal) y la Escuela Secundaria Profesional Agrícola en la Guayana Francesa (Francia) -aunque no pudieron desplazarse en esta ocasión-.

Project and spanish mobility

Introduction

The project called *Agropuzzle 4* is a successor of the three successful projects in the branch of farming. The *Agropuzzle* project was implemented in the years 2012-2014, with the main objective of being able to manage small farms, agrotourism and protected natural resources, as well as UNESCO monuments. The next *Agropuzzle 2* project, in addition to permanent elements, family businesses operating in agriculture, also included the element of protected areas; and *Agropuzzle 3* is widely understood agricultural land development and business.

The actual project is implemented under the ERAMUS + program. It has been aimed at small family farms having a story and planting herbs and aromatic plants. It allows us to enter into the fields of rural development, agro-business, management of agriculture and environmental education. This project is aimed at the exchange of experiences as well as an increase of practical self-confidence, promotion of professional development and growth of the participants who will work together on the issue in selected small family farms, their stories and backgrounds. The project is generally aimed at keeping the topic of agriculture alive. It is really necessary to appreciate everyone who nowadays deals with real work that feeds all of us. It is important to teach the next generation to follow those principles. The next generation should be given the opportunity to learn about new trends and innovations from other EU countries so that the young people can compare these aspects and use the experience as inspiration for their own work.

The partner organizations in Spanish mobility come from Czech School, Romania, Portugal, Natura Opava (Czech Republic), Poland and Spain. The Spanish host is the Confederation of Rural Development Centers -COCEDER-. We are a state-level Social Action NGO, made up of 21 Rural Development Centers (CDR) and a Federation belonging to nine autonomous communities.



Travel plan

25-29 OCTOBER

MONDAY 25

- 9:00 Welcome in Valladolid at COCEDER office and travel by bus to Palencia.
- 12:00 Cooperative and distillery of aromatic plants in Ampudia
- 14:00 Lunch
- 16:00/16:30 Experience in Valdespina. Plantation of truffle oaks
- 18h. Walk in Frómista
- 20:30 Coordinators meeting.
- 21:30 Dinner and sleep in Villacarriedo (Cantabria)

TUESDAY 26

- 10:00: Two experiences in Pasiega County (Selaya-Villacarriedo), Cantabria: Sobaos Joselín (Selaya, Cantabria)
- 11:45 Visit Cheese factory La Jarradilla
- 13:00 Walk in Vega de Pas
- 14:00 Lunch
- Travel to Asturias
- 21:00 Dinner and sleep in Tapia de Casariego, Asturias.

WEDNESDAY 27

- 9-13h: Two experiences: on organic farming with El Cabillón project and another Milhulloa (Palas de Rei, Lugo), a pioneer women's cooperative in the recovery of native plants and natural organic Galician cosmetics
- 15:00 Lunch in Chantada (Lugo).
- 17:00 Viticulture experience in Ribeira Sacra, visit to Abadía Da Cova.
- Dinner and sleep in Allariz, Ourense (Galicia).

TUESDAY 28

- 9-13h: Two experiences Ecoleia organic milk farm in Concello de Allariz (Ourense) and Carabuñas, the first elderberry plantation in Galicia, with liquor store, wines and organic jam in Vilar de Santos, Ourense.
- 14:00: Meeting with a beekeeper in Viladervós.
- 15:00 Lunch
- 16:00: Visit to Souto da Trabe, use and production of organic products with chestnuts, boletus, pumpkin and figs.
- 21:00 Evaluation time and coordinators meeting
- Dinner and sleep in Hospital de Órbigo (León)

FRIDAY 29

- 9:00 Visit to Sierra Pambley Foundation, Hospital de Órbigo (León).
- 11:30 Visit to Melgarajo project, visit to the vineyard. Mayorga (Valladolid)
- 13:30 Lunch in Villanueva de la Condesa (Valladolid).
- 17:00 Travel back to Valladolid city.



Plan de viaje

25-29 OCTUBRE

LUNES 25

- 9:00 Bienvenida en la sede de COCEDER en Valladolid y viaje en autobús a Palencia
- 12:00 Cooperativa y destilería de plantas aromáticas en Palencia
- 14:00 Comida
- 16:00/16:30 Plantación de encinas truferas en Palencia
- 18h. Paseo por Frómista
- 20:30 Reunión de coordinadores
- 21:30 Cena y alojamiento en Villacarriedo (Cantabria).

MARTES 26

- 10:00: Dos experiencias en Valles Pasiegos: Sobaos Joselín
- 11:45 Visita a la quesería La Jarradilla
- 13:00 Paseo por Vega de Pas
- 14:00 Comida
- Viaje a Asturias
- 21:00 Cenar y alojamiento en Tapia de Casariego (Asturias)

MIÉRCOLES 27

- 9-13h: Dos experiencias: finca El Cabillón y Milhulloa, cooperativa de mujeres pionera en la recuperación de plantas autóctonas de uso medicinal.
- 15:00 Comida en Chantada (Lugo)
- 17:00 Experiencia vitivinícola en la Ribeira Sacra, visita a la bodega Abadía da Cova.
- Cena y alojamiento en Allariz, Ourense (Galicia).

JUEVES 28

- 9-13h: Dos experiencias: Ecoleia, granja de leche orgánica en Allariz y Carabuñas, la primera plantación de saúco Galicia, con licores, vinos y mermeladas ecológicas en Vilar de Santos, Ourense.
- 14:00: Encuentro con un apicultor local en Vilardevós.
- 15:00 Comida
- 16:00: Visita a Souto da Trabe, producción ecológica de castañas, boletus, calabazas e higos
- 21:00 Evaluación y reunión de coordinadores
- Cena y alojamiento en Hospital de Órbigo (León)

VIERNES 29

- 9:00 Visita a la Fundación Sierra Pambley en Hospital de Órbigo (León)
- 11:30 Visita a la bodega Melgarajo en Mayorga (Valladolid)
- 13:30 Comida en Villanueva de la Condesa (Valladolid)
- 17:00 Regreso a Valladolid capital.



PLANTATION OF MYCORRIZED OAK WITH BLACK TRUFFLE

The truffle oak is the truffle plant by excellence. The black truffle, whose scientific name is *Tuber melanosporum vittad.*, is the fungus that is introduced in the plantations. It is a hypogaeal fungus, that is, it grows underground, and for this it is planted by hand, with great care and delicacy in the process to prevent damage to the roots. The truffle oaks are selected one by one and cared for in the best conditions to promote the optimal development of the fungus. Thanks to this way of life, it is more resistant to major droughts or frosts, typical of these areas, where the continental Mediterranean climate occurs with very cold winters, hot summers and very little rain from June to September.

It is important to note that it is a mycorrhizal fungus, this means that it establishes an obligatory symbiotic relationship, since it cannot complete its life cycle without being associated with a host plant from which it receives carbohydrates. These plants are also benefited by the presence of the fungus, by receiving water and minerals from it.

The fruits of the truffle can begin to be harvested around 8-12 years. This process can be done by hand or with the help of a truffle dog, previously taught and trained to search for the fruit by smell.

It is the dream come true of its owner, Emiliano who, being a farmer for many years, sought to plant his private forest near his house, and create something comforting and positive for the environment. He has now a plantation of more than 4.000 holm oaks and oaks that stand out for forming mycorrhizae with the black truffle, occupying an area of 10 hectares.



PLANTACIÓN DE ENCINAS MICORRIZADAS CON TRUFA NEGRA

En lo alto del páramo de Valdespina, localidad perteneciente al Cerrato palentino que cuenta con una población de 95 habitantes, nos encontramos con una plantación de más de 4.000 encinas y robles que destacan por formar micorrizas con la trufa negra, llegando a ocupar una superficie de 10 Hectáreas.

La encina trufera es la planta de trufa por excelencia. La trufa negra, cuyo nombre científico es *Tuber melanosporum vittad* es el hongo que se introduce en las plantaciones. Se trata de un hongo hipogeo, es decir, que crece bajo tierra, y para ello se planta a mano, con mucho cuidado y delicadeza en el proceso para impedir dañar a las raíces. Las encinas truferas son seleccionadas de una en una y cuidadas en las mejores condiciones para favorecer el desarrollo óptimo del hongo. Gracias a esta forma de vida, es más resistente a las grandes sequías o heladas, típicas de estas zonas, donde se da el clima continental mediterráneo con inviernos muy fríos, veranos calurosos y muy poca lluvia de junio a septiembre.

Es importante señalar que se trata de un hongo micorrícico, esto significa que establece una relación de simbiosis obligada, ya que no puede completar su ciclo de vida sin estar asociado a una planta huésped de la que reciben carbohidratos. Estas plantas también se ven beneficiadas por la presencia del hongo, al recibir agua y minerales del mismo.

Los frutos de la trufa se pueden empezar a recoger en torno a los 8-12 años. Este proceso se puede realizar a mano o con la ayuda de un perro trufero, previamente enseñado y adiestrado para la búsqueda del fruto por el olor.

Partiendo, también, de que se trata de un tipo de agricultura más sostenible con un cultivo ecológico, con este tipo de cultivos se promueve la reforestación y se da estabilidad al uso del suelo.

Podemos decir que es el sueño cumplido de su dueño, Emiliano que, siendo agricultor desde hace muchos años, perseguía plantar cerca de su casa su bosque particular, y crear algo reconfortante y positivo para el medio ambiente que le aportase de verdad, siendo este proyecto financiado por fondos europeos en compensación con la PAC, durante los 10 primeros años.

AROMATIC PLANTS COOPERATIVE



They carry out different crops of aromatic and medicinal plants
LAVENDER (Lavandula)
LAVANDÍN (Lavandula latifolia x Lavandula angustifolia Hybrid of lavender and lavender, with different cultivated varieties: Grosso, Abrial and Super)
SALVIA (Salvia sclarea L.)

Test fields of:
FENNEL
HELICRYSUM

BACKGROUND:

The cultivation has its origin in a project of more than 12 years ago sponsored by the *Local Action Group of Araduey* in some localities of the region of *Tierra de Campos Palentina*, through which a group of farmers, advised by a company, began to experiment, with a small area of land (1/2 hectare), different crops of medicinal plants (echinacea, calendula, lavandin, etc.).

TRAJECTORY:

At the end of the project (2 years), a group of farmers decided to continue experimenting with these crops, focusing more on the cultivation of aromatic plants since cultivation for medicinal purposes was more complex, especially due to the control and dependence of pharmaceutical companies. This group creates a *Palentina Association of Aromatic and Medicinal Plants*, which allows them to continue sharing experiences, knowledge and acquiring common machinery to carry out agricultural work.



CURRENT: COOPERATIVE PROJECT

With the passage of time they take a step further and, together with other producers, they decide to transform lavandin's production and create a cooperative service and marketing company "*Palentina de Aromáticas Scoop*" in which the distillation of the lavender and services are provided to members: planting, product harvest, distillation and sale. This company is located in the town of Ampudia (*Tierra de Campos of Palencia*) and has about 50 partners from the provinces of Palencia, Valladolid and León.

The investment made so far amounts to approximately one million euros (distillery, machinery, warehouses, permits, etc.)

The creation of this cooperative has meant the creation of 1 permanent job (management and administration) and between 6 and 8 temporary jobs during the planting, harvesting and distillation campaigns.

It is decided to continue experimenting with these crops, focusing more on the cultivation of aromatic plants since cultivation for medicinal purposes was more complex, especially due to the control and dependence of pharmaceutical companies. This group created a *Palentina Association of Aromatic and Medicinal Plants*, which allows them to share experiences, knowledge and acquire common machinery to carry out agricultural work.

They have specific machinery for these crops and facilities for their processing, and they offer members planting, harvesting and transformation services, advice and monitoring of crops, as well as marketing for implantation and the final product: essential oils.

COOPERATIVA DE PLANTAS AROMÁTICAS



Realizan diferentes cultivos de plantas aromáticas y medicinales
LAVANDA (Lavandula)

LAVANDÍN (Lavandula latifolia x Lavandula angustifolia Híbrido de lavanda y lavanda, con diferentes variedades cultivadas: Grosso, Abrial y Super)

SALVIA (Salvia sclarea L.)

Campos de prueba de:

HINOJO

HELICRISO

ACTUALIDAD: PROYECTO COOPERATIVO

Con el paso del tiempo dan un paso más y, junto con otros productores y productoras, deciden pasar a transformar la producción de lavandin y crear una empresa cooperativa de servicios y comercialización "Palentina de Aromáticas Scoop", en la que se realiza la destilación de la lavanda y se provee de servicios a l@s soci@s: plantación, cosecha del producto, destilación y venta.

Se decide seguir experimentando con estos cultivos, enfocándose más en el cultivo de plantas aromáticas ya que el cultivo con fines medicinales era más complejo, sobre todo por el control y dependencia de las empresas farmacéuticas. Este grupo creó en 2014 la Asociación *Palentina de Plantas Aromáticas y Medicinales*.

Cuentan con maquinaria específica para estos cultivos e instalaciones para su procesamiento, y ofrecen a los socios servicios de siembra, cosecha y transformación, asesoramiento y seguimiento de cultivos, así como comercialización para implantación y producto final: aceites esenciales.

Esta empresa se ubica en la localidad de Ampudia (Tierra de Campos de Palencia) cuenta con unos 50 socios de las provincias de Palencia, Valladolid y León. La inversión realizada hasta el momento asciende aproximadamente a un millón de euros (destilería, maquinaria, almacenes, permisos, etc.) y ofrecen nuevos valores al mundo rural y alternativas rentables a los cultivos tradicionales. Los 50 socios cultivan casi 400 Ha y producen 9 toneladas de aceites esenciales 100% naturales de los cuales casi el 30% son ecológicos.

ANTECEDENTES:

El cultivo tiene su origen en un proyecto de hace más de 12 años patrocinado por el grupo de Acción Local de Araduey, en algunas localidades de la comarca de Tierra de Campos Palentina, mediante el cual un grupo de agricultores, asesorados por una empresa, comenzó a experimentar, con una pequeña extensión de terreno (1/2 hectárea) diferentes cultivos de plantas medicinales (equinácea, caléndula, lavandin, etc.).

TRAYECTORÍA

Acabado el proyecto (2 años), un grupo de agricultores decide seguir experimentando con estos cultivos, centrándose más en el cultivo de plantas aromáticas ya que el cultivo con fines medicinales resultaba más complejo, sobre todo por el control y dependencia de las farmacéuticas. Este grupo crea una Asociación *Palentina de Plantas Aromáticas y Medicinales*, que les permite seguir compartiendo experiencias, conocimientos y adquirir maquinaria en común para la realización de las labores agrícolas.



VINEYARD MELGARAJO



Melgarajo is a sustainable rural development experience promoted by a group of vinegrowers from Melgar de Abajo (Valladolid) in the late 90s, later joined by other enthusiasts of the vine and wine, over 180 people driven by their love to the vine and their land. Melgarajo is located in the "Ribera del Cea", between the provinces of Valladolid and León, within the "Designation of Origin Tierra de León".

To promote and improve its vines Melgarajo has launched a research project with two native varieties: "Negro Saurí" (black) and "Prieto Picudo Oval" (weevil oval) in collaboration with the *Agrarian Technological Institute of Castilla y León*.

Negro Saurí is a minor grape variety grown in the *León Designation of Origin* and one that is making a resurgence in the market because of the elegant aroma/flavour qualities of the varietal wines; is identified as a synonym of *Merenzao*, a grape variety authorized in several wine appellations in Spain (Canary Islands, Galicia and Rioja).



BODEGAS MELGARAJO



Melgarajo es una experiencia de Desarrollo Rural Sostenible impulsada por un grupo de viticultores de Melgar de Abajo (Valladolid) a finales de los 90, a los que luego se sumaron otros apasionados de la vid y el vino, más de 180 personas impulsadas por el amor a la viña y su tierra.

Melgarajo se encuentra en la "Ribera del Cea" entre las provincias de Valladolid y León, dentro de la "D.O. Tierra de León".

Para potenciar y mejorar sus cepas Melgarajo ha puesto en marcha un proyecto de investigación con dos variedades autóctonas: "Negro Saurí" y "Prieto Picudo Oval" en colaboración con el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León.

Negro Saurí es una variedad menor de la Denominación de Origen León y que está resurgiendo en el mercado por las elegantes cualidades aroma / sabor de los vinos varietales; se identifica como sinónimo de Merenzao, variedad de uva autorizada en varias denominaciones de vino en España (Canarias, Galicia y Rioja).

EL CABILLÓN FARM

The *Edes Foundation* is a non-profit organization formed by people with functional diversity derived from an intellectual and/or mental disability, families, professionals and volunteers who come together to help each person with support needs improve their quality of life thereby promoting a more just and egalitarian society.

Their values are:

1. Commitment to the inclusion of people with disabilities and defense of their rights.
2. Active participation of people with disabilities and their families in decision-making.
3. Contribution from community work to the integral development of the rural environment.
4. Commitment to quality and continuous improvement.

At the *Edes Foundation* they have been working with young people and adults with intellectual disabilities. As an entity located in rural areas, and made up of people with disabilities and their families, volunteers and professionals who have chosen to live in rural areas, they cannot put aside to achieve the goals, the work in favor of the social development of the region, and close collaboration with agents and associations of the territory from the commitment to improve the quality of life in general of its inhabitants.

In this line they participate and promote different actions and lines of work in addition to those of the field of inclusion of people with disabilities and social awareness, in the fight against depopulation, youth participation, active aging, environmental research from agroecology, supporting the sector and raising awareness about agricultural production with an agroecological approach, among others, complementing or supplementing the actions of public administrations and through participation in networks that provide them with strengthening, openness to the community, exchange and learning.



In 2006 *Edes Foundation* created the *Finca El Cabillón Special Employment Center*, dedicated to ecological agricultural production, and which was created with the aim of promoting the employability of people with intellectual disabilities, also betting on a socio-environmental commitment to the territory. Trying to promote other productive models of sustainable and sustainable economic development that put the person at the center.

The started in 2006 with five workers and since then more than 40 people have passed through the farm as an initiative in which to have a job opportunity.

Their productive activity focuses on the following areas:

- Ecological agricultural production and direct sale of vegetables, greens and fruits. The commitment to organic crops is based on environmental reasons, in addition to offering healthier working conditions, through environmentally friendly techniques, without chemicals or synthetic additives that would only be of interest to hide the lack of flavor and bad texture from agrochemicals.

In this way, they obtain true healthy food for those who consume them, for those who produce them and for the environment. They are nutritious and quality foods.

- Gardening services: they complement ecological agricultural production, enabling the diversification of job profiles, the creation of stable employment and promoting the economic self-sufficiency of the project. The brigade carries out maintenance services to individuals or companies

-Environmental awareness: talks and workshops in educational centers and in the community, to promote organic consumption and production, opening the project to the community. As well as research projects in environmental matters, through COCEDER.



FINCA EL CABILLÓN

La Fundación Edes es una entidad sin ánimo de lucro formada por personas con diversidad funcional derivada de una discapacidad intelectual y/o psíquica, familias, profesionales y personas voluntarias que se unen para contribuir a que cada persona con necesidades de apoyo mejore su calidad de vida potenciando con ello una sociedad más justa e igualitaria.

Sus valores son:

1. Compromiso con la inclusión de la persona con discapacidad y defensa de sus derechos.
2. Participación activa de las personas con discapacidad y sus familias en la toma de decisiones.
3. Contribución desde el trabajo comunitario al desarrollo integral del medio rural.
4. Compromiso con la calidad y la mejora continua.

Como entidad ubicada en el medio rural, y formada por personas con discapacidad y sus familias, personas voluntarias y profesionales que han optado por vivir en el medio rural, no se puede dejar de lado para lograr las metas, el trabajo a favor del desarrollo social de la comarca, y la colaboración estrecha con agentes y asociaciones del territorio desde el compromiso por la mejora de la calidad de vida en general de sus habitantes.

En esta línea participan e impulsan diferentes acciones y líneas de trabajo, además de las propias del ámbito de la inclusión de las PCDI y la sensibilización social, en la lucha contra el despoblamiento, la participación juvenil, el envejecimiento activo, la investigación medioambiental desde la agroecología, el apoyo al sector y sensibilización sobre la producción agraria con enfoque agroecológico, entre otras, complementando o supliendo las acciones de las administraciones públicas y mediante la participación en redes que nos aportan el fortalecimiento, la apertura a la comunidad, intercambio y aprendizaje.

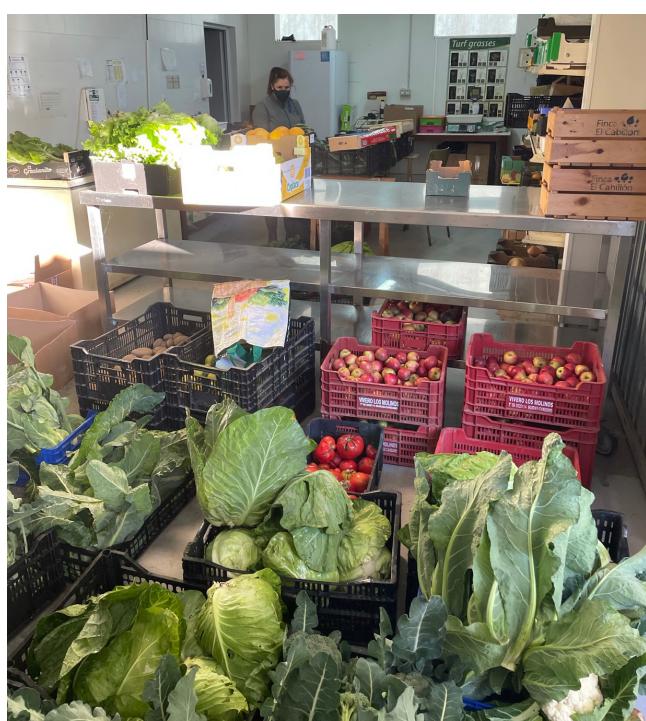


En el año 2006 Fundación Edes crea el *Centro Especial de Empleo Finca El Cabillón*, dedicado a la producción agraria ecológica, y que nace con el objetivo de favorecer la empleabilidad de las personas con discapacidad intelectual, apostando además por un compromiso socioambiental con el territorio. Tratando de potenciar otros modelos productivos de desarrollo económico sostenibles y sustentables que pongan en el centro a la persona.

Finca El Cabillón es un proyecto económico y social iniciado por Fundación Edes en agosto de 2006, cuya misión es favorecer la integración laboral y social de personas con discapacidad intelectual de la comarca, que puedan tener en Finca El Cabillón una puerta abierta al mercado laboral.

En 2006 tenían cinco personas trabajadoras y desde entonces han sido más de 40 personas quienes han pasado por Finca El Cabillón como iniciativa en la que contar con una oportunidad laboral.

Su actividad productiva se centra en las siguientes áreas:



- Producción agraria ecológica y venta directa de verduras, hortalizas y frutas. La apuesta por los cultivos ecológicos se apoya en razones medioambientales, además de que ofrece condiciones de trabajo más saludables, mediante técnicas respetuosas con el medio ambiente, sin productos químicos ni aditivos de síntesis que sólo tendrían interés para ocultar la falta de sabor y mala textura proveniente de la agroquímica.

- Servicios de jardinería: complementan la producción agraria ecológica, posibilitando la diversificación de perfiles laborales, la creación de empleo estable y promoviendo la autosuficiencia económica del proyecto. La brigada lleva a cabo servicios de mantenimiento a particulares o empresas.

- Sensibilización medioambiental: charlas y talleres en centros educativos y en la comunidad, para promover el consumo y la producción ecológica, abriendo el proyecto a la comunidad. Así como proyectos de investigación en materia medioambiental, a través de COCEDER.

MILHULLOA

WOMEN COOPERATIVE

Milhulloa is a cooperative of women, pioneer in plant recovery autochthonous for medicinal use. Located in a 10Ha farm next to the french way to Santiago. It has an agri-food industry, an old cow farm converted into a rural laboratory.

Its activity begins in the crops and ends with the final packaging of the different infusions and spices for culinary use: mugwort, calendula, plantain, peppermint, chamomile, lemon balm, peppermint, yarrow, oregano, rosemary, sage, thyme...,

They innovate with dehydrated turnip greens, optimizing the drying chamber and after several trials they obtained the product by reducing 500g by 60 g of turnip greens dehydrated. Allows you to keep it for a year and transport it easily, there they have taken it in their suitcase lovers of this vegetable to places like Mexico, Ecuador, England, Switzerland, Japan, Morocco, USA ...



Milhulloa is part, together with Maruxa Farm, of *Muuhilloa* cosmetics, creator of the first line of organic cosmetics with fresh milk.

Muuhilloa is a rural, collaborative, circular cosmetic, kilometer 0 and sustainable.

They went on the market in 2016 with a body milk made with 40% of milk and yarrow.

In the line of recovery and improvement of traditional recipes they elaborate a hair lotion with nettle, sage, rosemary, boxwood and spicy *Padrón* peppers and a high hydration cream with milk, yarrow, rosemary, sea lettuce and cider bagasse.

They are a social economy company, with ethical, responsible financing with the environment and diffusing their way of doing through conference and guided visits to their cooperative.

MILHULLOA

COOPERATIVA DE MUJERES



Pionera en la recuperación de plantas autóctonas de uso medicinal. Ubicada en una finca de 10Ha al lado del camino francés de Santiago, cuenta con una industria agroalimentaria, una antigua granja de vacas convertida en un laboratorio rural.

Su actividad empieza en los cultivos y acaba con el envasado final de las diferentes infusiones y especias de uso culinario: artemisa, caléndula, llantén, hierbabuena, manzanilla, melisa, menta, milenrama, orégano, romero, salvia, tomillo...

Innovaron con el grelo deshidratado, optimizando la cámara de secado y tras varios ensayos obtuvieron el producto reduciendo 500g en 60 g de grelo deshidratado. Permite conservarlo durante un año y transportarlo fácilmente, de ahí que lo hayan llevado en la maleta amantes de esta hortaliza a lugares como México, Ecuador, Inglaterra, Suiza, Japón, Marruecos, USA...



Milhulloa forma parte junto con Granxa Maruxa de cosmética Muuhlloa, creadora de la primera línea de cosmética ecológica con leche fresco.

Muuhlloa es una cosmética rural, colaborativa, circular, kilómetro 0 y sostenible. Salieron al mercado en el 2016 con una leche corporal elaborada con un 40% de leche y milenrama.

En la línea de recuperación y mejora de recetas tradicionales elaboraron una loción capilar con ortiga, salvia, romero, boj y pimientos de Padrón picantes y una crema de alta hidratación con leche, milenrama, romero, lechuga de mar y bagazo de sidra.

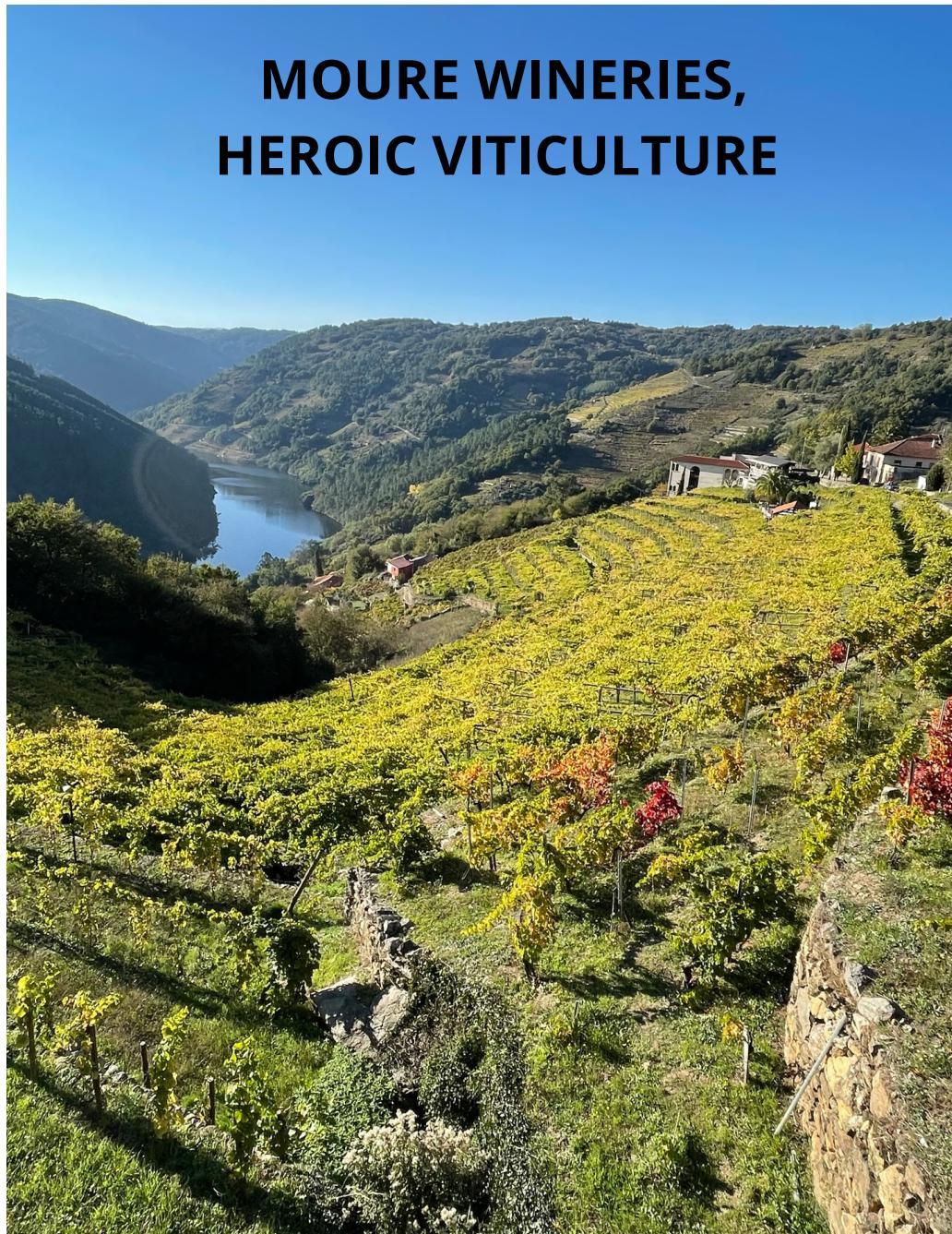
Son una empresa de economía social, con financiamiento ético, responsable con el medio ambiente y difusora del modo de hacer a través de conferencia y visitas guiadas a la cooperativa.

Adegas Moure has grown from the idea of a young Baldomero, and continued its journey generation after generation, in the bosom of a humble and hardworking family. The family has grown and today they are 19 people working together, divided between offices, distillery, winery and vineyards,

In *Adegas Moure*, they believe in the concept of vintage. The rainfall, the wind, the temperature or the humidity, together with other factors barely quantifiable, condition each harvest. Therefore, the qualities of wine will be modified to a greater or lesser extent, as much as they insist on repeating the same patterns in both vineyard and winery.

Their wines will have slightly different proportions of each variety, as well as the ageing time in barrels or even the tuning in bottle, before going to the market, with the only purpose of creating the best wine possible with the particular conditions of each vintage.

All their vineyards are cared carefully, manually, and being respectful with the environment. They are committed to vine-growers and work shoulder to shoulder since before the foundation of the winery. With many of them, for more than 30 years, and they give them a small percentage of our grapes.



Ribeira Sacra is located between the south of the province of Lugo and the north of the province of Ourense, to the shelter of the rivers Miño and Sil. In this area in the interior of Galicia, the soil of alluvial character and of granite and slate origin forms very hilly banks of the river, eroded over the millennia.



The ecoclimate generated in these areas, traditionally of ocean type, acquires a more Mediterranean character, the most optimal for a good maturation in this latitude.

Because of the difficulty of cultivation that it represents, it is called "*heroic viticulture*", forming part of the *CERVIM*, association that generates value to mountain viticulture.

The *heroic viticulture* is the only type of viticulture possible, because the best conditions for the vineyard are in the slopes of the river, with inclinations that reach 70%. All the works are done meticulously and manually by their viticulture team.

MOURE WINERIES, HEROIC VITICULTURE

Son una pequeña familia, que se ha dedicado durante generaciones a elaborar vinos y licores en el corazón de la Ribeira Sacra, en un lugar mágico conocido como "O Cabo do Mundo".

El objetivo de *Abadía da Cova* es elaborar vinos, licores y espírituosos con la menor intervención posible, respetando y protegiendo el medio ambiente. El objetivo que se marcan desde el nacimiento es mantener la autenticidad y tipicidad de la materia prima, para que llegue a los clientes con la máxima garantía de calidad y origen.

Absolutamente involucrados en la viticultura de precisión, la conservación de la tierra y el respeto por los valores culturales del entorno, realizan todos los trabajos de forma manual, buscando productos auténticos, saludables y sostenibles para alcanzar los más altos estándares de calidad.

Bodegas Moure nace de la idea de un joven Baldomero, y continúa su camino generación tras generación, en el seno de una familia humilde y trabajadora. La familia ha crecido y hoy son 19 personas trabajando juntas, repartidas entre oficinas, destilería, bodega y viñedos.

En *Adegas Moure*, creen en el concepto de vendimia. Las lluvias, el viento, la temperatura o la humedad, junto con otros factores apenas cuantificables, que condicionan cada cosecha. Por tanto, las cualidades del vino se verán modificadas en mayor o menor medida, por mucho que insistan en repetir los mismos patrones tanto en viñedo como en bodega.

Sus vinos tendrán proporciones ligeramente distintas de cada variedad, así como el tiempo de crianza en barrica o incluso la afinación en botella, antes de salir al mercado, con el único fin de crear el mejor vino posible con las condiciones particulares de cada añada.

Todos sus viñedos son cuidados con mimo, de forma manual y respetuosa con el medio ambiente. Están comprometidos con los viticultores y trabajan codo con codo desde antes de la fundación de la bodega. Con muchos de ellos, desde hace más de 30 años, y les dan un pequeño porcentaje de nuestra uva.

BODEGAS MOURE, VITICULTURA HEROICA



Ribeira Sacra está situado entre el sur de la provincia de Lugo y el norte de la provincia de Ourense, al abrigo de los ríos Miño y Sil. En esta zona del interior de Galicia, los suelos de carácter aluvial y de origen granítico y pizarroso forman márgenes del río muy accidentados, erosionados a lo largo de los milenarios. El ecoclima generado en estas zonas, tradicionalmente de tipo oceánico, adquiere un carácter más mediterráneo, el más óptimo para una buena maduración en esta latitud.



Por la dificultad de cultivo que representa, se la denomina "viticultura heroica", formando parte del CERVIM, asociación que genera valor a la viticultura de montaña.

La viticultura heroica es el único tipo de viticultura posible, pues las mejores condiciones para el viñedo se encuentran en las laderas del río, con inclinaciones que alcanzan el 70%. Todos los trabajos son realizados de forma meticulosa y manual por su equipo de viticultura.

SOBAOS AND QUESADAS PASIEGAS JOSELÍN

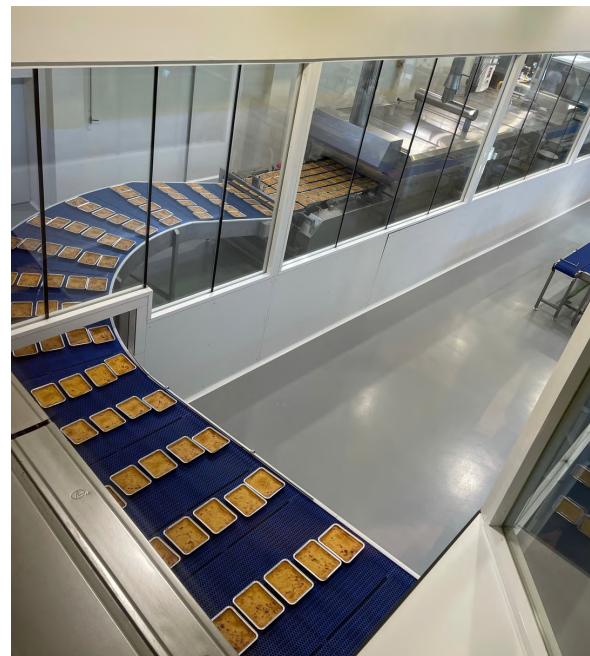
What makes the *Pasiego* an area special, in the context of the economies and societies of Cantabrian mountain ranges, is the origin of its cultural landscape, probably the first of the modern landscapes in the world, based on the unique human impact on the area. During the last five centuries, the insistence on a livestock model of close migration, intensive use and a focus on working with dairy breeds, created a landscape of very human characteristics.

The traditional *Pasiego* economy has almost entirely revolved around dairy farming. For centuries, *Pasiego* ranchers developed knowledge about genetic selection, prioritising the reproductive role of mothers with good dairy capabilities. The small and slender, hazelnut coloured, *Pasiego* cows, whilst not a paragon of productivity, offered a milk of excellent fat constituents which was at the origin of the commercial hustle and bustle of the *Pasiego* people's cheese and butter.



The *Sobao* is a beaten dough that is rectangular in shape and its surface has a characteristic toasted colour and inside a crumb with an intense yellow colour. Organic *Sobao* is made with ingredients from natural agricultural production that do not use any synthetic chemical product and respecting the environment. It is an eco-friendly, organic, and biological food.

In their workshop they have many years of experience making fantastic *Quesadas*, a traditional dessert from those valleys, a compact yellow dough, more toasted on the surface and has a faint smell of curdled milk, lemon and cinnamon.



SOBAOS Y QUESADAS PASIEGAS JOSELÍN

Su historia es la de tres generaciones de artesanos en el corazón de los Valles Pasiegos, que desde sus inicios, ha apostado por desarrollar el mejor producto posible, con materias primas de la más alta calidad y respetando los procesos de fabricación tradicionales. Excelencia en la selección de materias primas, manipulación cuidadosa, ejecución celosa, trazabilidad y presentación modernas son las señas de identidad. Origen modesto, propio de la tenacidad de una familia de artesanos, de origen rural, campesino, en la dureza de las zonas rurales montañosas de la posguerra.

Los sobaos, amparados por la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Sobao Pasiego, se elaboran con mantequilla y dentro de la denominada comarca del Pas, el área geográfica delimitada por los ríos Pas y Pisueña y el área de influencia de estos ríos, un área que se encuentra aproximadamente en la parte central de Cantabria. El sobao es una masa batida que tiene forma rectangular y su superficie tiene un característico color tostado y en el interior una migaja de color amarillo intenso. El sobao orgánico está elaborado con ingredientes de producción agrícola natural que no utilizan ningún producto químico sintético y respetando el medio ambiente. Es un alimento ecológico, orgánico y biológico.

Lo que hace del Pasiego una zona especial, en el contexto de la economía y sociedad de la cordillera Cantábrica, es el origen de su paisaje cultural, probablemente el primero de los paisajes modernos del mundo, basado en el impacto humano único en la zona. Durante los últimos cinco siglos, la insistencia en un modelo ganadero de migración cercana, uso intensivo y enfoque en el trabajo con razas lecheras, creó un paisaje de características muy humanas.



En su taller tienen muchos años de experiencia elaborando fantásticas quesadas, postre tradicional de esos valles, una masa compacta de color amarillo, más tostada en la superficie y que tiene un leve olor a leche cuajada, limón y canela.

La economía tradicional pasiego ha girado casi en su totalidad en torno a la ganadería lechera. Durante siglos, los ganaderos pasiego desarrollaron conocimientos sobre selección genética, priorizando el rol reproductivo de las madres con buenas capacidades lecheras. Las vacas pasiego, pequeñas y esbeltas, de color avellana, aunque no eran un modelo de productividad, ofrecían una leche de excelentes componentes grasos que estaban en el origen del ajetreo comercial del queso y la mantequilla del pueblo pasiego.



LA JARRADILLA CHEESE FACTORY

The small cabin from that time still maintains the esthetic of the traditional Pasiega architecture. Subsequent generations have innovated in livestock and, to continue living here, taking advantage of rural resources, they are committed to diversification, transforming the milk they produce into cheeses that are made in the family home for generations.

You can't talk about cheese without mentioning milk. It is not only the main raw material, but the carrier of the flavors and properties of the final product. At *La Jarradilla* they are fully aware of this. Their fields and the cheese they make are closely linked. The dedication to cheese begins in the meadows and in the well-being of their cows to obtain exceptional quality milk.

Being cheesemakers is something relatively new. In *La Jarradilla* they have always been ranchers. In fact the cheese factory is an addition to this activity. They are committed to quality from the source, carefully controlling the production of milk at all times, from the pastures and the feeding of the livestock, in the search for the most suitable properties, to the processes of elaboration, maturation and conservation of their cheeses.





FÁBRICA DE QUESOS LA JARRADILLA

En la quesería *La Jarradilla* elaboran quesos pasiegos artesanos a partir de la propia ganadería. *La Jarradilla* es una empresa familiar.

En sus quesos se puede percibir la esencia de los sabores ancestrales que sobreviven en las recetas tradicionales, una esencia que se fusiona con el espíritu innovador y emprendedor que siempre caracterizó a los pasiegos.

La pequeña cabaña de esa época aún mantiene la estética de la arquitectura tradicional pasiega. Las generaciones posteriores han innovado en la ganadería y, para seguir viviendo allí, aprovechando los recursos rurales, apuestan por la diversificación, transformando la leche que producen en quesos que se elaboran en el hogar familiar durante generaciones.

No se puede hablar de queso sin mencionar la leche. No es solo la principal materia prima, sino el portador de los sabores y propiedades del producto final. En *La Jarradilla* lo saben perfectamente. Sus campos y el queso que elaboran están estrechamente relacionados. La dedicación al queso comienza en los prados y en el bienestar de sus vacas para obtener una leche de calidad excepcional.

Hacer quesos es algo relativamente nuevo. En *La Jarradilla* siempre han sido ganaderos. De hecho, la quesería se suma a esta actividad. Están comprometidos con la calidad desde el origen, controlando cuidadosamente la producción de leche en todo momento, desde los pastos y la alimentación del ganado, en la búsqueda de las propiedades más adecuadas, hasta los procesos de elaboración, maduración y conservación de sus quesos.



CARABUÑAS, ELDERBERRY PLANTATION



Carabuñas is a brand, but above all it is a personal bet: rescue the elderberry from oblivion and focus on it and its properties. They do it based on ecological, healthy and innovative products. They made a gourmet product based on a fruit (elderberry) that could not be eaten. They apply the optics and current technology and investigate their traditions and the culinary avant-garde. The result: high quality products, gourmet preparations and artisan recipes.

The elderberry appears frequently in the landscape of Galicia, in their myths and traditions. Its flowers and berries have anti-inflammatory, antioxidant, antiviral and antiseptic properties. There is a whole mystique around the elderberry that has accompanied it throughout the centuries. Its black berries were called "witch's grapes" and it is said that they were used to make magic potions. Merlin's wand is said to have been made of elderwood. Either because of its magical properties or because it is a very light wood, the truth is that it lends itself as a perfect element for the manufacture of different utensils as toys for the little ones or even instruments.

Keeping the eyes on the future allows them to continue working on the creation of new quality products, with the know-how of always and with the values of small Galician producers. With their work, they want to help renew the elderberry culture and boost the rural economy, relying on the wisdom of the past and the desire of the present.

The organic jam marked the beginning. With quality organic ingredients, from other small Galician producers, they will soon expand their range of products to liquor, gelée, beers, chocolates, infusions ... They move forward following their instincts, their own recipe, based on obtaining unique and artisanal products.

Since 2016, they have the first elderberry plantation in Galicia, with its white flowers in spring and its dark berries when they reach maturity. They promote their native variety: *Sambucus Nigra L, Atlantic Variety* (Galicia and North of Portugal). It is one more step to continue developing organic elderberry products and make Carabuñas a benchmark in sustainability and in the use of elderberry, an almost forgotten species.



CARABUÑAS, PLANTACION DE SAÚCO



Mantener la mirada en el futuro les permite seguir trabajando en la creación de nuevos productos de calidad, con el saber hacer de siempre y con los valores de los pequeños productores gallegos. Con su trabajo, quieren ayudar a renovar la cultura de la baya del saúco e impulsar la economía rural, apoyándose en la sabiduría del pasado y el deseo del presente.

La mermelada orgánica marcó el comienzo. Con ingredientes ecológicos de calidad, de otros pequeños productores gallegos, próximamente ampliarán su gama de productos a licores, gelatinas, cervezas, chocolates, infusiones ... Avanzan siguiendo sus instintos, su propia receta, basados en la obtención de productos únicos y artesanales.

Detrás de *Carabuñas* están Eva y Nelson. Este proyecto nació en 2012, cuando comenzaron a experimentar y desarrollar recetas con bayas de saúco y flores. Era un árbol que conocían porque está muy presente en Galicia, pero al mismo tiempo era una especie totalmente desconocida en el mundo de la cocina y el sector de la alimentación. Decidieron innovar y el saúco se convirtió en el protagonista indiscutible de la marca y parte de su historia.

Desarrollaron el trabajo en Vilar de Santos, zona declarada Reserva de la Biosfera Zona Allariz por la UNESCO, donde desarrollan sus cuatro líneas de actuación en torno a la baya del saúco: alimentación, investigación, cultivo y cultura. No hay un lugar mejor para poner en valor los recursos naturales, dar una vuelta a la tradición y sumar a la sostenibilidad de la Galicia rural. Desde aquí, sus productos llegan hoy a hogares, tiendas, bares y restaurantes de toda Europa.

Por tanto, es una marca, pero sobre todo es una apuesta personal: rescatar la baya del saúco del olvido y centrarse en ella y sus propiedades. Lo hacen a base de productos ecológicos, saludables e innovadores. Hicieron un producto gourmet a base de una fruta (saúco) que no se podía comer. Aplican la óptica y la tecnología actual e investigan sus tradiciones y las vanguardias culinarias. El resultado: productos de alta calidad, preparaciones gourmet y recetas artesanales.

La baya del saúco aparece con frecuencia en el paisaje de Galicia, en sus mitos y tradiciones. Sus flores y bayas tienen propiedades antiinflamatorias, antioxidantes, antivirales y antisépticas. Hay toda una mística en torno a la baya del saúco que la ha acompañado a lo largo de los siglos. Sus bayas negras se llamaban "uvas de bruja" y se dice que se usaban para hacer poción mágicas. Se dice que la varita de Merlín está hecha de madera de saúco. Ya sea por sus propiedades mágicas o porque es una madera muy ligera, lo cierto es que se presta como un elemento perfecto para la fabricación de diferentes utensilios como juguetes para los más pequeños o incluso instrumentos.



Milk that tastes like milk. Sale of organic milk. The difference with other milks is that chemical agents are not used in any of the phases of the milk production process, neither in the farms that their cows graze, nor in the mixture of cereals they eat that are also made in an ecological way.

Ecoleia is in Torneiros (Allariz), an organic farm that grows cows' food through crop rotation, promotes biodiversity, recycles slurry and is committed to grazing; where the cows are cared for as was done throughout life in Galicia.

The farm, which packages the *Ecoleia* organic milk brand (Allariz, Ourense), lived in the contradiction of having to travel 10 kilometers to cultivate land while in its environment there were 70 abandoned hectares.

Sat Torneiros, created in 1989 from two farms in the parish, has been producing organic milk for two decades. It took the step in 1998, when organic production was the exception. *"This farm was never worked intensively, as was advised at the time, and from that time both my parents and the other partners decided to give it a change. We had the support of the cooperative we were in and also of the Lactalis group, which from the beginning of the reconversion paid for the milk at organic prices"*, recalls Marcos Quintas, who took over from his parents, who retired in 2012.

Afterwards, they decided to go directly to the consumer and market their own milk directly, mainly in Ourense, Allariz and Verín, both in stores and in hotels and cakes. They appreciate that there is a conscientious consumer who demands this type of product, although prices have varied greatly with the pandemic.

They do an artisanal and laborious milking and the time spent and hygiene affect the quality of the milk. His current herd has about 120 cows. They have the cows in a warm bed. They bring him straw every day and change them every month and a half or two months. Livestock produces milk that is around 3.72 fat, 3.15 protein and less than 110,000 somatic cells.

ECOLEIA, ORGANIC MILK





Leche que sabe a leche. Venta de leche ecológica. La diferencia con otras leches es que no se utilizan agentes químicos en ninguna de las fases del proceso de producción de la leche, ni en las granjas que pastan sus vacas, ni en la mezcla de cereales que comen que también se elaboran de forma ecológica.

Ecoleia está en Torneiros (Allariz), una finca orgánica que cultiva alimento para vacas mediante rotación de cultivos, promueve la biodiversidad, recicla purines y apuesta por el pastoreo; donde se cuida a las vacas como se hizo durante toda la vida en Galicia.

La finca, que envasa la marca de leche ecológica *Ecoleia* (Allariz, Ourense), vivía en la contradicción de tener que recorrer 10 kilómetros para cultivar tierras mientras en su entorno había 70 hectáreas abandonadas.

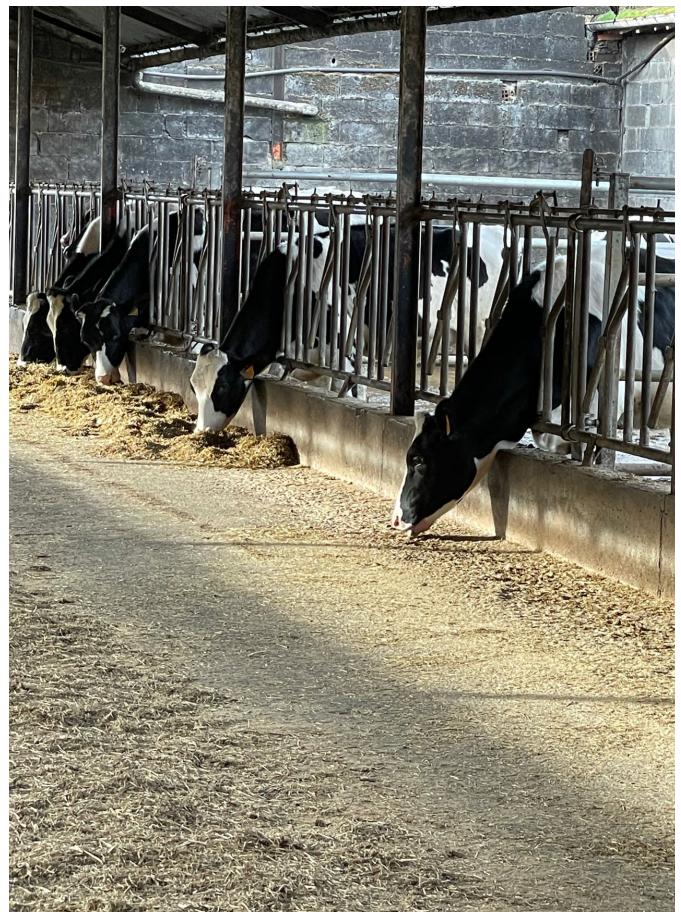
Sat Torneiros, creado en 1989 a partir de dos granjas de la parroquia, produce leche orgánica desde hace dos décadas. Dio el paso en 1998, cuando la producción orgánica fue la excepción. *"Esta finca nunca se trabajó de manera intensiva, como se aconsejó en su momento, y desde ese momento tanto mis padres como el resto de socios decidieron darle un cambio. Contamos con el apoyo de la cooperativa en la que estábamos y también del grupo Lactalis, que desde el inicio de la reconversión pagaba la leche a precios orgánicos"*, recuerda Marcos Quintas, quien tomó el relevo de sus padres, quienes se jubilaron en 2012.

Posteriormente, decidieron ir directamente al consumidor y comercializar su propia leche directamente, principalmente en Ourense, Allariz y Verín, tanto en tiendas como en hoteles y tartas. Aprecian que hay un consumidor consciente que demanda este tipo de producto, aunque los precios han variado mucho con la pandemia.

Realizan un ordeño artesanal y laborioso y el tiempo empleado y la higiene inciden en la calidad de la leche. Su rebaño actual tiene alrededor de 120 vacas. Tienen las vacas en una cama caliente. Le traen paja todos los días y la cambian cada mes y medio o cada dos meses. El ganado produce leche que tiene alrededor de 3,72 grasas, 3,15 proteínas y menos de 110.000 células somáticas.

ECOLEIA, LECHE ORGÁNICA

Ecoleia es una marca que nació como resultado de un trabajo que se inició allá por los años 80, cuyo objetivo fue poder vender directamente su propia leche orgánica, dando valor a la producción local y al mismo tiempo haciendo más visible su propia calidad.



SOUTO DA TRABE CHESTNUTS



They don't only grow mushrooms in order to transform them and get exquisite products; they also do it to protect their chestnut trees.

In their fig trees, they grow exceptional figs for their sweet taste and fragrant aroma, making them an excellent ingredient to consume with chestnuts in order to obtain a sophisticated product.

The ecological pumpkins grown in their soutos with which the elaborate chestnut and pumpkin marmalade are rich in vitamins A, C, E and B, minerals as potassium, calcium, magnesium, iron and zinc among others.



They select the best fruit. The chestnuts are handpicked in order to prevent the dirt from caking at optimum ripeness, making the quality of this product apparent by its organoleptic characteristics. Their organic chestnuts are not only chemical free, but also contain more vitamins, minerals and trace elements, promoting a healthy diet. Once the chestnuts have been harvested from the soutos they are transferred to their factory where they are sorted by size, peeled and subsequently subjected to a process of rapid chilling, which results in the formation of micro-crystals inside the food that does not harm the cellular structure of the product.

They obtain healthy organic products with higher nutritional values and, at the same time, retain the fertility of the land, respecting the environment in a sustainable and balanced way. They use agronomic and biological methods assuring the equilibrium of the ecosystem.

They are 100% committed to conserving the environment. Their soutos are an example of how they use natural resources in every way possible. They do not use any types of chemicals, fertilizers, or pesticides. They efficiently make use of the residual heat given off by the chestnut-peeling machine by using it to dry the chestnuts once they've been washed. They also combine tradition with modernization and innovation throughout the production process in order to create high quality food and culinary excellence.

Souto da Trabe is firmly committed to quality control. Their products are made following only the strictest hygiene and food safety guidelines in a rigid process. That process begins with the selection and classification of their raw materials. They are then processed, packaged and marketed.



CASTAÑAS ECOLÓGICAS SOUTO DA TRABE



Seleccionan la mejor fruta. Las castañas son recolectadas a mano para evitar que la suciedad se apelmace en su punto óptimo de maduración, evidenciando la calidad de este producto por sus características organolépticas. Sus castañas orgánicas no solo están libres de químicos, sino que también contienen más vitaminas, minerales y oligoelementos, lo que promueve una dieta saludable. Una vez recolectadas las castañas de los soutos se trasladan a su fábrica donde se clasifican por tamaños, se pelan y posteriormente se someten a un proceso de enfriamiento rápido, que da como resultado la formación de microcristales en el interior del alimento que no dañan el estructura celular del producto.

Obtienen productos orgánicos saludables con mayores valores nutricionales y, al mismo tiempo, conservan la fertilidad de la tierra, respetando el medio ambiente de forma sostenible y equilibrada. Utilizan métodos agronómicos y biológicos que aseguran el equilibrio del ecosistema.

Están comprometidos al 100% con la conservación del medio ambiente. Sus soutos son un ejemplo de cómo utilizan los recursos naturales de todas las formas posibles. No utilizan ningún tipo de productos químicos, fertilizantes o pesticidas. Aprovechan eficazmente el residuo de calor que desprende la peladora de castañas utilizándolo para secar las castañas una vez lavadas. También combinan tradición con modernización e innovación en todo el proceso de producción con el fin de crear alimentos de alta calidad y excelencia culinaria.

Souto da Trabe está firmemente comprometido con el control de calidad. Sus productos se fabrican siguiendo solo las más estrictas pautas de higiene y seguridad alimentaria en un proceso rígido. Ese proceso comienza con la selección y clasificación de sus materias primas. Luego se procesan, empaquetan y comercializan.



En el sur de Galicia, en A Trabe, conocida zona de castaña en un enclave privilegiado de la provincia de Ourense, cultivan la castaña, el producto estrella, en los "soutos", de forma ecológica y sostenible, obteniendo productos de alta calidad. Simbolizan la historia familiar. Generación tras generación se han dedicado el cultivo de este manjar.

Estas castañas son fruto de la pasión, la tradición, el trabajo y el apego a la tierra. También representa un compromiso con el futuro, ofreciendo un producto ecológico y natural de la más alta calidad y continuando transmitiendo el amor por la tierra y haciendo las cosas bien. Están 100% comprometidos con la conservación del medio ambiente. Los "soutos" son un ejemplo de cómo utilizan los recursos naturales de todas las formas posibles. No utilizan ningún tipo de fertilizantes químicos ni pesticidas.

No solo cultivan setas para transformarlas y obtener productos exquisitos; también lo hacen para proteger sus juncos castaños.

En sus higueras cultivan higos excepcionales por su sabor dulce y aroma fragante, lo que los convierte en un excelente ingrediente para consumir con castañas para obtener un producto sofisticado.

Las calabazas ecológicas cultivadas en sus soutos con las que la elaborada mermelada de castañas y calabaza son ricas en vitaminas A, C, E y B, minerales como potasio, calcio, magnesio, hierro y zinc entre otros.

SIERRA PAMBLEY FOUNDATION



D. Francisco Fernández Blanco de Sierra y Pambley was born in Villablino on April 24, 1827. This aristocrat who, among other sources, also drank from the French encyclopedism, in his justicialist eagerness promotes equal opportunities among all social classes by creating schools in León, Villablino, Hospital de Orbigo, Villameca and Moreruela de Tabarra, all of them supervised and directed by the *Sierra-Pambley Foundation*, which Mr. Paco created in 1887.

The *Sierra Pambley Foundation* was established as such in 1887 thanks to Mr. Paco Sierra who bequeathed his assets for the creation of schools at a time when Spain was predominantly rural and the majority of the population was illiterate. Then the schools of Hospital de Orbigo, Villameca, Moreruela de Tábara (Zamora) and León were opened. He created the Orbigo Hospital School in 1890. He assigned it to the "Extension of Primary and agricultural instruction" for boys and only "Extension of Primary Instruction" for girls.

The *Sierra Pambley Foundation Schools'* mission was to "train educated men capable of practically inserting themselves into society" and positively influencing the productive and economic development of the area. The Hospital de Orbigo was innovative in crops and agricultural techniques. From there, the cultivation of sugar beet, the use of agricultural machinery, chemical fertilizer mixtures, etc. were introduced in the Ribera del Orbigo.



Since 1982, the teaching cooperative has developed its activities with many educational and cultural activities. *Sierra Pambley School* teaches middle grade gardening and nursery and garden operator courses.

Schools from all over the province and from Zamora attend the *La Campaza Farm-School*, intended for educational leisure activities for children.

The *Villar Rural Development Center* teaches carpentry operator and cabinetmaker courses. At the same time, a program for the nearby towns of the Orbigo region, toy libraries for children, adult education, counseling for the elderly, health education, environmental education and training and social and labor insertion for immigrants.

In León the educational activity is focused on teaching Spanish to immigrants. This activity perfectly represents the spirit of the *Sierra Pambley* schools in the 21st century because it responds to the demand of an increasing number of people who need to learn our language as an instrument of communication.

FUNDACIÓN SIERRA PAMBLEY

La Fundación Sierra Pambley es una organización sin fines de lucro dedicada desde 1887 a la educación y la cultura. Fue creado por iniciativa de Francisco Fernández Blanco, quien nació en Villablino el 24 de abril de 1827. Este aristócrata que, entre otras fuentes, también bebió del enciclopedismo francés, en su afán justicialista promueve la igualdad de oportunidades entre todas las clases sociales creando escuelas en León , Villablino, Hospital de Orbigo, Villameca y Moreruela de Tabarre, todos ellos supervisados y dirigidos por la Fundación Sierra-Pambley.



Así, nace como tal en 1887 gracias a Don Paco Sierra, quien legó su patrimonio para la creación de escuelas en una época en la que España era predominantemente rural y la mayoría de la población era analfabeta. Luego se abrieron las escuelas de Hospital de Orbigo, Villameca, Moreruela de Tábara (Zamora) y León. Creó la Escuela Hospitalaria de Orbigo en 1890. La asignó a la "Extensión de la Enseñanza Primaria y Agrícola" para los niños y sólo a la "Extensión de la Enseñanza Primaria" para las niñas.

La misión de las Escuelas de la Fundación Sierra Pambley era "formar hombres educados capaces de insertarse prácticamente en la sociedad ..." e influir positivamente en el desarrollo productivo y económico de la zona. El Hospital de Orbigo fue innovador en cultivos y técnicas agrícolas. A partir de ahí, se introdujo en la Ribera del Orbigo el cultivo de la remolacha azucarera, el uso de maquinaria agrícola, mezclas de fertilizantes químicos, etc.

En 1979, la Escuela Hospitalaria de Orbigo fue trasladada a la Asociación de Padres de Familia de la Escuela de Familia Rural "El Villar" para que impartiera Formación Profesional Agraria y como objetivo la formación de jóvenes rurales y su implicación en el desarrollo de las comarcas.

Desde 1982, la cooperativa docente ha desarrollado sus actividades con numerosas actividades educativas y culturales. La escuela Sierra Pambley imparte cursos de jardinería, guardería y jardinería de grado medio. Colegios de toda la provincia y de Zamora asisten a la Granja Escuela La Campaza, destinada a actividades lúdicas educativas para niños.

En 1988 la Fundación Sierra Pambley transfirió el colegio rural familiar al equipo de profesores constituido como cooperativa. Estos, posteriormente, crearon la asociación Centro Desarrollo Rural "El Villar" de tal manera que en 2001 desde la infraestructura de la Fundación Sierra Pambley en el Hospital de Orbigo, dicho equipo continúa brindando capacitación a jóvenes, mujeres y adultos del Comarca natural del Alto Orbigo. En 1997, la Fundación Sierra Pambley cedió a COCEDER el solar anexo a la casa del Fundador en el Hospital de Orbigo para el uso del CDR EL VILLAR, donde podría desarrollar la formación en carpintería de madera en el taller y desarrollar acciones de integración y formación.

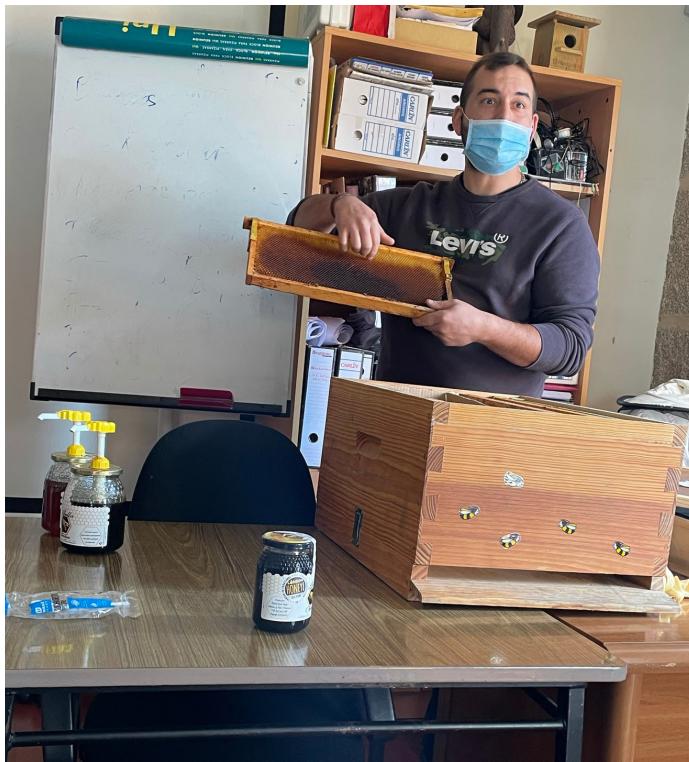


El Centro de Desarrollo Rural de Villar imparte cursos de operario de carpintería y ebanista. Paralelamente, un programa para los pueblos cercanos de la comarca de Órbigo, ludotecas para niños, educación de adultos, asesoramiento a personas mayores, educación para la salud, educación y formación ambiental e inserción sociolaboral para inmigrantes.

En León la actividad educativa se centra en la enseñanza de español a inmigrantes. Esta actividad representa a la perfección el espíritu de los colegios de Sierra Pambley en el siglo XXI porque responde a la demanda de un número cada vez mayor de personas que necesitan aprender nuestro idioma como instrumento de comunicación.



BEEKEEPING IN SPAIN. CURRENT SITUATION



Spain has a long beekeeping tradition. A favorable climate for beekeeping and an excellent and varied flora come together to obtain the greatest amount of honey appreciated from Europe; rosemary, orange blossom, lavender, honey thyme, etc.

Beekeeping represents a livestock sector with very special characteristics that define and differentiate it from other agricultural activities, carrying out a fundamental role from the economic, social and environmental point of view.

Beekeeping is a very important sector, due to its key role in pollination, for the maintenance of biodiversity and at the moment its role in fixing the population to the rural environment without neglecting its production direct on honey, pollen, swarms, wax, propolis, poison, etc.

The whole of the beekeeping activity (especially honey, pollen and wax, although it is experiencing a significant boom in other products) represents, in Spain, as a whole, **0.44% of the Final Livestock Production and the 0.17% of Final Agricultural Production.**

Along with the economic interest of beekeeping production, there is no doubt that essential environmental role of beekeeping, and its contribution to ecological balance, as well as the improvement and maintenance of biodiversity, and the fixation of the population in rural areas.

The census of hives in Spain, based on the Register of farms beekeeping in Spain (REGA, 04/3/2019) for the 2018 campaign amounts to **2,961,353 hives**, which represents a slight growth compared to 2017 (2,869,444 hives) and 2016 (2,834,000 hives). **Extremadura, Andalusia, Castilla y León, and C. Valenciana cover 70%.**

In Spain in 2018 there were 32,799 bee farms. Whether analyzed in terms of productive capacity, **17.6% of the farms is professional (those with more than 150 hives)**, being Andalusia, Extremadura, Valencian Community and C. León the regions with the highest proportion. Comparing by production system, **47.1% of the farms are categorized as transhumant**, being Andalusia, the Valencian Community and Extremadura those with the longest tradition (more than 90% of the farms in that region carry out transhumance).

In 2018 the number of beekeepers amounted to 28,876, which represents a slight rise compared to the previous year (23,816 beekeepers in 2017) of which the 17.6% categorized as professional. **In Spain, 75% of the census of hives would be in the hands of these professional beekeepers, being one of the EU-28 countries with the highest level of professionalization** (average of the EU 40.47%).

On the other hand, the average number of hives on farms has decreased professionals from 429 (in 2016) to 386 (2018). The mean hives of a non-professional holding is 33 (2018).

All the Spanish autonomous communities produce, to a greater or lesser extent, honey. The most producers autonomous communities are Andalusia and Valencia, which add up to 40.7% of the national production (each one represents 21.4% and the 19.3% of national production, respectively). Third, it highlights Extremadura, with 15.4% of production.

Regarding wax production, in 2017 it reached 1,519.4 Tons, with Andalusia, Extremadura and the Valencian Community as the main producers.

The honeys, with differentiated quality, are regulated by community regulations, which guarantees compliance with quality requirements in addition to those required for the rest of conventional honeys. The adoption of these schemes is voluntary, with the products being that meet these requirements registered in an EU register and protected for intellectual property rights.



The differentiated quality report for the year 2017 includes these figures for honey:

- D.O.P. (*Protected Designations of Origin*) Honey from Campoo-Los Valles (No activity during 2017)
- I.G.P. (*Protected Geographical Indication*) Honey from Galicia
- D.O.P. Honey from Granada
- D.O.P. Alcarria honey
- D.O.P. Honey from Liébana
- D.O.P. Honey from Tenerife
- D.O.P. Villuercas-Ibores Honey

The production of honey under the regulation of organic products, despite being a minority in our country, it has remained stable in recent years.

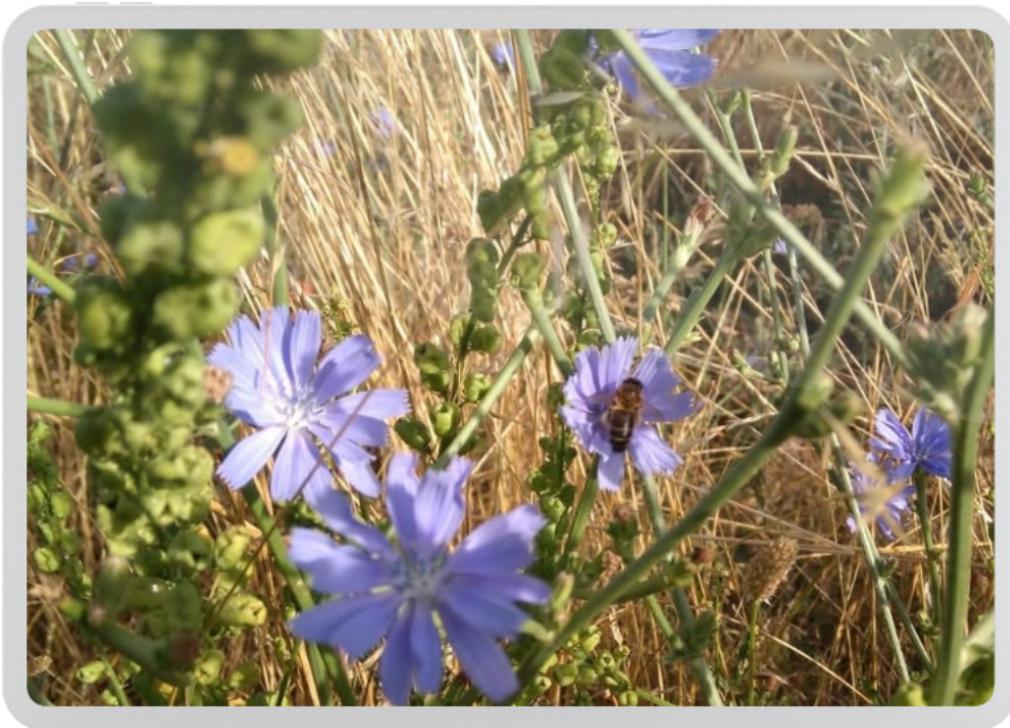
In 2014, **693.9 Tm of organic honey were produced in 55 farms and 48,470 hives**, mainly in Andalusia, Castilla y León and Galicia.

With respect to the buy and sell positions in the national trade of honey, stand out the **sale to the industry or wholesalers (46.7%) and the marketing by cooperatives (29.3%)**, followed by **packaged sales to the retailer (13%) and direct sales to the consumer (11%)**.



Regarding the foreign trade of honey in 2017 it is observed: In terms of volume, **there is an increase in imports** with respect to the previous season (32,251 tons in 2017 compared to 27,971.41 tons in 2016). While **exports are reduced** (24,829 Tn in 2017 compared with 26,664 tons in 2016). In terms of economic value, the situation is easing. **Imports increased in value compared to the previous year** (68.5 Mill € in 2017, compared to € 59.32 million in 2016), while **the exports equal their value** (€ 98 million in 2017 compared to € 97.87 million in 2016), despite the reduction in export volume.

Regarding the origins of imports, those of **extracommunity origin dominate** (55%), although the gap tends to narrow, with increase in shipments from other countries of the Union. In 2017, **China was the main supplier of honey** (57.85%, at a price average import of € 1.51 / kg), with an increase of 8% compared to 2016, followed far behind by imports from Argentina (12.3%, with a average import price of € 2.05 / kg), and imports from Ukraine (11.9%, at an average import price of € 1.59 / kg).



Regarding the **profile of destinations** for Spanish honey exports, in 2018, **intra-community exchange continues to dominate** (79%), mainly with France (34%) and Germany (13%), despite the reduction of shipments that took place last year to these two member states in favor of destined for Italy and Portugal. Croatia and Romania stand out as new destinations.

Taking into account the honey production data and the trade balance exterior, the balance of interior utilization in 2017 is 36,513 tonnes, which results in **a self-sufficiency of 80.5%**.

We must bear in mind that, in order to improve Spain's position in the global honey trade, it is essential to satisfy a market every most demanding day, fundamentally based on new standards and quality.

Spain is the first pollen-producing country in the European Union, producing between about 1,000 and 1,500 tons per year depending, fundamentally, on the meteorological conditions. **The main producing area is the south west of Spain, where the essential climate conditions that allow this production happen:** a flowering early, which allows an early development of the hive, followed by a good pollen bloom in the same area, or reached with a small transhumance.

Pollen prices in the 2017/2018 campaign registered increases of 9.67% in bulk pollen and 8.04% in packaged pollen.



Spain, which is the country of the European Union that stands out for the census of hives and by the number of beekeepers who manage farms professionals (> 150 hives), has adhered to the commitments international and community organizations in defense of health with the **National Plan Beekeeping**, which is a program co-financed by the European Union (50%), by the Ministry of Agriculture, Fisheries and Food (25%) and by the different autonomous communities (25%), according to their beekeeping census.

Beekeepers with the health problems that arise in their farms, have **great difficulties in correctly tackling health of their bees**.

However, it is necessary to insist on **the importance of the study of diseases of bees**, because if we take into account that the colony represents a perfectly organized society, the negative factors that cause alterations and diseases can make you lose the family, and with it the essential element of exploitation.

The fight against bee diseases has experienced significant changes, not only in therapeutic measures, with less aggressive products but also giving more and **more importance to prophylaxis**, due to the difficulties in having an appropriate drug available due to the absence of *Maximum Residue Limits (MRLs)* and approved by the health authorities to which we add the **maintenance of the health of a cattle raising for its very important role in pollination**.

The environmental changes that are taking place in recent years are causing a massive death of bees and increased research and corrective measures will help us to maintain this livestock so special. Varroosis, a disease that, with current knowledge, cannot be eradicated, it is causing serious problems on farms beekeeping whose viability is seriously compromised.



Therefore, **it is essential to promote prophylaxis** as a set of measures that range from adequate prevention, through correct diagnosis, treatment and use, so as to guarantee its effectiveness and avoid the appearance of resistance

APICULTURA EN ESPAÑA. SITUACIÓN ACTUAL



España tiene una larga tradición apícola. Un clima favorable a la apicultura y una excelente y variada flora se unen para obtener algunas de **las mieles máspreciadas de Europa;** mieles de romero, de azahar, de cantueso, de espliego, de tomillo, etc.

La apicultura representa un sector ganadero con características muy especiales que la definen y diferencian del resto de actividades agrarias, desempeñando un papel fundamental desde el punto de vista económico, social y medio ambiental.

La apicultura es un sector de máxima importancia, por su papel fundamental en la polinización, por el mantenimiento de la biodiversidad y en estos momentos su papel en la fijación de población al medio rural sin desdeñar su producción directa en miel, polen, enjambres, cera, propóleos, veneno, etc.

El conjunto de la actividad apícola (sobre todo miel, polen y cera, aunque se está experimentando un importante auge de otros productos) representa, en España, en su conjunto el **0,44 % sobre la producción final ganadera y el 0,17% de la producción final agraria.** Junto al interés económico de las producciones apícolas es indudable el imprescindible papel medioambiental de la apicultura, y su contribución al equilibrio ecológico, así como a la mejora y al mantenimiento de la biodiversidad, y a la fijación de la población en el medio rural.

El censo de colmenas en España, sobre la base del Registro de explotaciones apícolas en España (REGA, 04/3/2019) para la campaña de **2018 asciende a 2.961.353 colmenas**, lo que supone un ligero crecimiento respecto a 2017 (2.869.444 colmenas) y 2016 (2.834.000 colmenas). **Extremadura, Andalucía, Castilla y León, y C. Valenciana abarcan el 70%.**

En España en 2018 se contabilizaron 32.799 explotaciones apícolas. Si se analizan en términos de capacidad productiva, el 17,6 % de las explotaciones es de tipo profesional (aquellas con más de 150 colmenas), siendo Andalucía, Extremadura, Comunidad Valenciana y C. León las regiones con mayor proporción. Comparando por sistema de producción, **el 47,1% de las explotaciones se categorizan como trashumantes**, siendo Andalucía, la Comunidad Valenciana y Extremadura las de mayor tradición (más del 90% de las explotaciones en esa región realizan trashumancia).

En 2018 el número de apicultores ascendió a 28.876, lo que supone un ligero ascenso respecto al año anterior (23.816 apicultores en 2017) de los cuales el 17,6% categorizaba como profesional. **En España, el 75 % del censo de colmenas estaría en manos de estos apicultores profesionales,** siendo uno de los países de la UE-28 con más alto nivel de profesionalización (media de la UE 40,47%).

Por otro lado, ha disminuido la media de colmenas de las explotaciones profesionales de 429 (en el año 2016) a 386 (2018). La media de colmenas de una explotación no profesional es de 33 (2018). Todas las CCAA españolas producen, en mayor o menor medida, miel.

Las comunidades autónomas más productoras (Andalucía y Valencia) suman el 40,7% de la producción nacional (cada una de ellas representa el 21,4% y el 19,3% de la producción nacional, respectivamente). En tercer lugar, destaca Extremadura, con el 15,4% de la producción.

En cuanto a la **producción de cera, en 2017 alcanzó 1.519,4 Toneladas**, con Andalucía, Extremadura y Comunidad Valenciana como principales productores.

Las mieles, con calidad diferenciada, están reguladas por normativa comunitaria, que garantiza el cumplimiento de unos requisitos de calidad adicionales a los exigidos para el resto de mieles convencionales.

La adopción de estos esquemas es de carácter voluntario, estando los productos que cumplen con esos requisitos inscritos en un registro de la UE y protegidos por derechos de propiedad intelectual.

El informe de calidad diferenciada para el año 2017 contempla estas figuras para la miel:

- D.O.P. Miel de Campoo-Los Valles (Sin actividad durante 2017)
- I.G.P. Miel de Galicia
- D.O.P. Miel de Granada
- D.O.P. Miel de la Alcarria
- D.O.P. Miel de Liébana
- D.O.P. Miel de Tenerife
- D.O.P. Miel Villuercas-Ibores

La producción de miel bajo la reglamentación de los productos ecológicos, pese a ser minoritaria en nuestro país, se ha mantenido estable en los últimos años.

En 2014 se produjeron 693,9 Tm de miel ecológica, en 55 explotaciones y 48.470 colmenas, fundamentalmente en Andalucía, Castilla y León y Galicia.

Con respecto a las posiciones de compra y venta en el comercio nacional de miel, destacan la venta a la industria o mayoristas (46,7%) y la comercialización por cooperativas (29,3%), seguidas por la venta envasada al minorista (13 %) y la venta directa al consumidor (11 %).

En cuanto al **comercio exterior** de la miel en 2017 se observa: en términos de volumen, se produce un **incremento de las importaciones** respecto a la campaña anterior (32.251 Tm en 2017 respecto al 27.971,41 Tm en 2016).



Mientras que **las exportaciones se reducen** (24.829 Tn en 2017 comparado con 26.664 Tn en 2016). En términos de valor económico, la situación se atenúa.

Las importaciones incrementan su valor respecto al año anterior (68,5 Mill de € en 2017, frente a 59,32 Mill de € en 2016), mientras que las exportaciones igualan su valor (98 Mill € en 2017 frente a 97,87 Mill € en 2016), a pesar de la reducción de volumen exportado.

En cuanto a los **orígenes de las importaciones, dominan las de procedencia extracomunitaria (55 %)**, aunque la brecha tiende a estrecharse, con incremento de envíos desde otros países de la Unión.

En 2017 China fue el principal proveedor de miel (57,85 %, a un precio medio de importación de 1,51€/kg), con un incremento del 8 % respecto a 2016, seguida de lejos por las importaciones desde Argentina (12,3 %, con un precio medio de importación de 2,05 €/kg), y las importaciones desde Ucrania (11,9 %, a un precio medio de importación de 1,59 €/kg).

En cuanto al perfil de los destinos para las **exportaciones españolas de miel, en 2018 sigue dominando el intercambio de ámbito intracomunitario** (79 %), principalmente con Francia (34 %) y Alemania (13 %), a pesar de la reducción de envíos que tuvo lugar el año pasado a estos dos EEMM en favor de los destinados a Italia y Portugal. Como nuevos destinos destaca Croacia y Rumanía.

Teniendo en cuenta los datos de producción de miel y el saldo de comercio exterior, el balance de utilización interior en 2017 es de 36.513 Tm, lo que resulta en un **autoabastecimiento de 80,5 %**.



Debemos tener en cuenta que, para mejorar la posición de España en el comercio mundial de la miel, resulta indispensable satisfacer un mercado cada día más exigente, basado, fundamentalmente, en nuevas normas y requisitos de calidad.

España es el primer país productor de polen de la Unión Europea, produce entre unas 1.000 y 1.500 toneladas al año dependiendo, fundamentalmente, de las condiciones meteorológicas.

La principal zona productora es el sur oeste de España, donde se dan las condiciones esenciales de clima que permiten esta producción: una floración temprana, que permite un desarrollo temprano de la colmena, seguida de una buena floración de polen en la misma zona, o a la que se llega con una pequeña trashumancia.

Las cotizaciones del polen en la campaña 2017/2018 registran subidas del 9,67% en el polen a granel y del 8,04% en el polen envasado.

España que es el país de la Unión Europea que destaca por el censo de colmenas y por en número de apicultores que manejas explotaciones profesionales (>150 colmenas), se ha adherido a los compromisos internacionales y comunitarios en defensa de la sanidad con el Plan Nacional Apícola que es un programa cofinanciado por la Unión Europea (50%), por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (25%) y por las distintas comunidades autónomas (25%), de acuerdo con su censo apícola.

Los apicultores con los problemas sanitarios que se presentan en sus explotaciones tienen grandes dificultades en atajar de forma correcta la sanidad de sus abejas. Sin embargo es necesario **insistir en la importancia que tiene el estudio de las enfermedades de las abejas**, pues si tenemos en cuenta que la colonia representa una sociedad perfectamente organizada, los factores negativos que provocan alteraciones y enfermedades pueden hacer perder la familia, y con ello el elemento esencial de la explotación.

La lucha contra las enfermedades de las abejas ha experimentado importantes cambios, no sólo en las medidas terapéuticas, con productos menos agresivos sino también dando una cada vez más importancia a la profilaxis, por las dificultades existentes en disponer de un medicamento apropiado debido a la ausencia de los Límites Máximos de Residuos (LMR's) y aprobado por las autoridades sanitarias a lo que añadimos el mantenimiento de la sanidad de una ganadería por su importantísimo papel en la polinización.

Los **cambios ambientales** que se están produciendo en los últimos años están ocasionando una muerte masiva de abejas y el incremento de la investigación y de medidas correctoras nos servirán para el mantenimiento de esta ganadería tan especial. La Varroosis, enfermedad que, con los conocimientos actuales, no se puede erradicar, está causando graves problemas en las explotaciones apícolas cuya viabilidad se ve seriamente comprometida.

Por todo ello **resulta fundamental potenciar la profilaxis** como un conjunto de medidas que abarcan desde la adecuada prevención, pasando por un correcto diagnóstico, tratamiento y uso, de modo que se garantice su eficacia y se evite la aparición de resistencias.



Last day/ foto de grupo del último día



Erasmus+



CONFEDERACIÓN DE CENTROS
DE DESARROLLO RURAL



CONFEDERACIÓN DE CENTROS DE DESARROLLO RURAL
C/ Fuente el Sol, 2, entreplanta. 47009 Valladolid
Teléfono 983371279
info@coceder.org
www.coceder.org