

La [Reserva de la Biosfera Mariñas Coruñesas e Terras do Mandeo](#) posee unas condiciones agroclimáticas magníficas. Aquí encontramos producciones históricas de muchísima calidad y, sin embargo, en los últimos años se venía observando una disminución del sector agrario acompañada del abandono de las tierras hacia otro tipo de actividades.

La Asociación de Desenvolvemento Rural Mariñas-Betanzos ha trabajado en una fórmula que pudiese ayudar al desarrollo económico de la zona a través de un elemento que pusiera en valor estas producciones. El hecho de ser reserva de la biosfera brindaba la oportunidad de promover prácticas agrícolas sostenibles que permitiesen obtener productos de mejor calidad y, al mismo tiempo, mejorar la conservación de la biodiversidad.

Así surgió el [distintivo de calidad de la reserva de la biosfera](#). Miguel Fernández, ingeniero agrónomo y técnico de la reserva, explica que “al ser un territorio particularmente poblado, 195.000 habitantes a los que sumar 250.000 de A Coruña, existía un potencial de consumo muy relevante, que podía ayudar a impulsar la creación de empleos verdes basados en una producción agroalimentaria sostenible, aunando tres valores: empresas, producto y territorio”.

La marca es uno de los pilares del [Plan Alimentario](#) y su objetivo era plasmar el buen trabajo que se estaba haciendo y que no terminaba de ser reconocido. “Empezamos con el vino”, recuerda Miguel, “les contamos la idea a los productores y ellos matizaron y corrigieron el borrador de pliego de condiciones. Fue un proceso inducido, nosotros llamábamos a su puerta. Hoy ese proceso se ha dado la vuelta y es el productor el que nos llama a nosotros, claro indicador de que la cosa funciona bien”.

En estos momentos, la marca tiene operativos vino, huerta, lácteos, mermeladas y conservas vegetales, derivados de la miel, plantas aromáticas y, la última incorporación, la restauración.

La marca de calidad cuenta con 29 empresas agroalimentarias. Algo más de la mitad son de huerta y, muchas de ellas, prácticamente el 80 %, están certificadas en agricultura ecológica. Cinco también están adheridas a la [Marca Estatal Reservas de la Biosfera Españolas](#).

¿CÓMO FORMAR PARTE DE LA MARCA?

Los productores se dividen en dos grupos: producción primaria y transformados. En el primer caso, se exige que todos los cultivos se encuentren dentro de los límites geográficos de la reserva, además de la realización de buenas prácticas.

ACCIÓN LOCAL



Texto: Rosa Ruiz / Fotografías: Asociación de Desenvolvemento Rural Mariñas-Betanzos

Mariñas Coruñesas e Terras do Mandeo: magia y sabor

La marca de calidad Reserva de la Biosfera Mariñas Coruñesas e Terras do Mandeo aúna las producciones de calidad del territorio con unas características inherentes a la tradición, al suelo y, sobre todo, al saber hacer de las gentes de la reserva. Con ella, la Asociación de Desenvolvemento Rural Mariñas-Betanzos promueve el desarrollo socioeconómico, sin perder de vista la sostenibilidad y la protección del medio ambiente, y potencia los canales cortos de comercialización.



Cuatro de cada cinco empresas hortícolas bajo el distintivo están certificadas en agricultura ecológica.



El río Mandeo, que da nombre a la Reserva, atraviesa la provincia coruñesa desde Sobrado dos Monxes hasta Betanzos.



Begoña Sara Pena, Rocío Permy, Ricardo Rilo Pérez, Ricardo Rilo Villar y Rosa Patiño, en un stand de la Asociación durante un fórum gastronómico.

PLAN ALIMENTARIO

La estrategia Plan Alimentario (2014-2022) estimula la producción, transformación y consumo de productos locales, con su puesta en valor a través de la marca de calidad Reservas de la Biosfera Españolas Mariñas Coruñesas e Terras do Mondeo, ayudando a desarrollar los circuitos cortos de comercialización. El plan apoya otras líneas de trabajo como el emprendimiento verde, la movilidad de tierras, la producción ecológica, la recuperación de variedades autóctonas, la lucha frente al cambio climático, la conservación del paisaje o el consumo responsable y sostenible. También incluye la iniciativa **Ecocomedores escolares**, para hacer llegar productos ecológicos y de proximidad.

En el segundo, se pide que en las elaboraciones se utilice un porcentaje de al menos el 50 % de materias primas que provengan de la reserva.

El caso de la restauración es diferente, explica Miguel Fernández, porque "tiene unos pliegos de condiciones específicos en los que, además de tener que cumplir unos requisitos en cuanto a instalaciones y servicios de gestión ambiental, se exige que los restaurantes ofrezcan en sus menús productos del territorio". Estos menús deben contener al menos dos referencias distintas de alguno de los productos de la marca y son auditados para comprobar la procedencia de las materias primas adquiridas. "Hoy tenemos 14 restaurantes adheridos y 12 más que están en proceso de formación", dice Miguel.

“ La marca de calidad impulsa la creación de empleos verdes, basados en una producción agroalimentaria sostenible.

La marca ofrece a sus integrantes una imagen corporativa común y pone a su disposición una serie de herramientas para que puedan poner en valor sus productos.

"Además de etiquetas o bolsas personalizadas, ofrecemos participación en eventos, la web, apoyo técnico y formación", explica Fernández. Todo de forma gratuita gracias al Programa LEADER.

Por su parte, el consumidor disfruta de algo más que un producto de calidad, ya que cuando consume estos alimentos participa del cuidado del entorno y

preserva los circuitos cortos de comercialización. Los próximos pasos están claros: incorporar más productores y productos distintos, así como servicios. En este sentido, ya están preparando la documentación para incorporar alojamientos rurales a la marca. ■