

LA PRIMERA GRAN CITA DE LA PRIMAVERA BIOCULTURA, O EL DESPERTAR TRAS EL LETARGO

Llega la primavera y, fiel a su cita con Barcelona, "aterrija" BioCultura en el Palau Sant Jordi. Y utilizamos el concepto "aterrijar" de forma metafórica. Porque la sociedad de consumo vive de fantasías y utilizando unos recursos que no le pertenecen. De lo que se trata es de volver a una producción y a un consumo que "toque de pies a tierra".

El mundo actual vive completamente de espaldas al universo natural. Se malbaratan los recursos, se agotan, se piensa sólo en lo material. Mientras, algunos seres humanos piensan en revertir la situación. Al mismo tiempo que las grandes empresas se empeñan en destruir para seguir agrandando las cuentas de sólo unos pocos, BioCultura presenta, cada primavera en BCN, alternativas a la barbarie actual: formas de producción, de consumo, de alimentación, de medicina... que devuelven al ser humano la armonía con la Tierra y con la tierra, a las que pertenecemos y a las que algún día tendremos que volver. Es una explosión de alegría en medio de la crisis: de hecho, la crisis es una buena oportunidad para plantearse muchas cosas, de la misma manera que una enfermedad puede ser vista como una buena ocasión para cambiar hábitos que nos enferman.

700 EXPOSITORES

En BioCultura podemos encontrar una amplia y variada oferta acompañada de un alto nivel de calidad, características de la madurez y profesionalidad de los operadores del sector "bio" y de las empresas presentes en cada edición. Cerca de 700 expositores y más de 80.000 visitantes nos convierten en la principal feria biológica de la península. Con más de 15.000 referencias de productos de alimentación ecológica, los alimentos biológicos constituyen el principal sector de BioCultura, junto al cual se presentan multitud de productos y propuestas para la vida diaria que han sido también obtenidos por métodos ecológicos, sin el uso de sustancias químico-sintéticas. Así, contamos también con productos naturales para la higiene y la cosmética; materiales para la bioconstrucción; energías renovables; muebles y decoración para la vivienda y lugares de trabajo saludables; terapias y medicinas complementarias; ahorro y reciclaje; cáñamo industrial; ecología; medio ambiente; turismo rural y casas de reposo; juguetes; artesanías; música; libros y revistas.



BioCultura llega a Barcelona con el objetivo de promocionar el consumo interno de alimentos ecológicos

INFORMACIÓN TRANSPARENTE

Expertos en medicinas alternativas, auténticos sabios de la agricultura ecológica, activistas de ese otro mundo que es posible... Todos ellos contarán y compartirán sus conocimientos y experiencia. El programa de actividades de BioCultura es amplio y abarca infinidad de temas de interés común. Las ponencias, las mesas redondas y los debates descubrirán a los asistentes que otras for-

mas de vivir, de curarse, de alimentarse, de construir... son posibles, factibles, sostenibles y eficientes. Todos participamos en denunciar una situación injusta y alarmante y todos debemos trabajar por conseguir una sociedad equitativa, libre y sana. Más de 180 mesas redondas, jornadas, charlas, talleres... formarán parte de este debate abierto en favor de una vida digna y en paz.

Pau Miquel

CARLO PETRINI CITA EN BIOCULTURA

Carlo Petrini, presidente de Slow Food Internacional, ofrecerá una conferencia magistral en el Fórum Eco-Cocineros Restaurants KM0 que se celebrará este domingo en BioCultura. Slow Food agrupa a más de 83.000 personas en 112 países de los cinco continentes. Su idiosincrasia supone dar la debida importancia al placer vinculado al alimento, aprendiendo a disfrutar de la diversidad de las recetas y de los sabores, a reconocer la variedad de los lugares de producción y de las culturas locales, a respetar el ritmo de las estaciones y los comercios de proximidad.



OPINIÓN

CHÚPATE ESA...

Brotos verdes...

Zapatero se ha inventado lo de los brotes verdes. Y otros partidos, de unas y otras tendencias, también se llenan la boca con temas ecológicos, propuestas verdes y muy buenas intenciones. A veces, da hasta risa. Los mismos que ni nos atendieron cuando fuimos a pedirles ayudas para el sector... los ves en la TV no perdiendo oportunidad de arrancar algún que otro voto de tendencia "bio". Pero no nos engañemos. Salvo muy contadas ocasiones, que más tienen que ver con la voluntad personal de ciertos políticos que con las líneas generales de sus propios partidos y equipos de gobierno, en España la agricultura ecológica no es ni ha sido hasta ahora apoyada desde las diferentes administraciones como de verdad se merece. Algunas partidas presupuestarias simbólicas, algún que otro gesto de buenas intenciones, alguna foto de cara a la galería... Pero de un apoyo firme, sincero, continuado y específico... nada de nada. Sólo el oasis andaluz ha brillado con luz propia hasta la fecha, y ni con esas.

Nosotros no necesitamos que venga Zapatero a decirnos lo que tenemos que hacer, porque, con él o sin él, nosotros (no hablo de BioCultura en particular, sino de todo el colectivo del sector) hemos convertido la agricultura ecológica desde los inicios en una realidad social. Hemos crecido y seguiremos creciendo no gracias a las ayudas prometidas a los "brotos verdes", sino a pesar de Zapatero, Rajoy y cuantos gobiernos han existido y existirán. Ejecutivos que, por cierto, sean centrales o autonómicos, mientras pactan con Dios, lo hacen también con el Diablo. Así, mientras tímidamente, muy tímidamente, pactan alguna ayuda a la agricultura ecológica, permiten que nuestras tierras se colapsen con cultivos transgénicos (España es el primer productor europeo). Cuando, y esto lo sabe todo el mundo, la coexistencia es imposible. Pero, sí, Zapatero, Rajoy, políticos de cualquiera de las tendencias, ya lo sabéis: nosotros sí somos brotes verdes de verdad. Porque la Naturaleza es sabia y hasta en el lugar más inhóspito, entre el asfalto y la nada, siempre aparece una brizna de hierba que anuncia la primavera y, al mismo tiempo, denuncia que la vida es pura, salvaje e indómita. Así nació BioCultura en Barcelona. Y así seguirá hasta que seguir promocionando la agricultura ecológica no sea necesario porque ya se haya convertido en la agricultura mayoritaria.

Ángeles Parra es directora de BioCultura

BIO COP
Cada día una opción

Nosotros sabemos lo que comemos y qué

CURSO DE DINAMIZACIÓN DE "LA MALETA PEDAGÓGICA" PRIMER FORUM DEBATE "HUERTO ESCOLAR ECOLÓGICO"

La sala 7 del Palau Sant Jordi (llamada Club Gaudí) acogerá, en el marco de BioCultura/MamaTerra, el sábado 1 de mayo, el Primer Fórum Debate de Huertos escolares (HE₂). Se trata de que los profesores aprendan a hacer funcionar la maleta pedagógica "Del huerto a casa", con sus propios alumnos. De 10,30 a 14 h. Plazas limitadas.

A primera hora, Ángeles Parra (directora de BioCultura y de MamaTerra) y los representantes del PAE (Plà d'Acció d'Agricultura i Ramaderia Ecològiques. Generalitat de Catalunya) inaugurarán las jornadas. A continuación, la concejala de Educación del ayuntamiento de Girona, Núria Terés, se extenderá sobre el trabajo de sostenibilidad en los centros educativos a través de los huertos escolares ecológicos. Justo al mediodía, desayuno orgánico también como herramienta educativa. Después, Josep Maria Mora y Carles Vallès explicarán cómo sacar todo el provecho posible de la maleta pedagógica "Del huerto a casa", que contiene juegos, libros, calendario hortícola, CD-rom, etc. Mora y Vallès, junto a los monitores de MamaTerra, concluirán la jornada con un taller práctico.

MATERIAL DIDÁCTICO EN LAS ESCUELAS

La maleta pedagógica es una propuesta didáctica que quiere complementar la oferta educativa relacionada con los huertos escolares ecológicos y está dirigida a los centros de primaria y secundaria de toda la comunidad autónoma de Catalunya. Cuenta con el patrocinio de "la Caixa" y es una edición de la Generalitat de Catalunya en el marco del Pla d'Acció per a l'Alimentació i l'Agricultura Ecològiques. La As. Vida Sana ha sido la encargada de la creación, diseño, realización y edición. La voluntad de esta herramienta pedagógica es la de dinamizar los huertos existentes ya y, también, la de poten-



Foto: M.A.

La maleta pedagógica "Del huerto a casa" tiene diversos materiales para que los niños aprendan a cultivar mientras juegan

ciar la creación de nuevos puntos de cultivo hasta llegar a la práctica totalidad de las escuelas catalanas, si fuera posible.

UN CD-ROM INTERACTIVO

La maleta pedagógica pretende ser un punto de encuentro para técnicos, profesores, padres, alumnos y responsables educativos. La caja física contiene varias cosas. El CD-rom es una de sus propuestas. Su contenido se estructura en tres apartados. Uno de ellos va dirigido a profesores: el "Cajón" de información; los otros dos van dirigidos al alumnado: el "Huerto" y los "Juegos". El Cajón de información da a conocer la autoría y las entidades promotoras de este CD. Y, también, permite el acceso a un conjunto de archivos que contienen los originales de los materiales didácticos que componen la maleta para que el profesorado pueda hacer las copias que considere oportunas para realizar las actividades con el alumnado. En cuanto al Huerto, la en-

trada a este apartado se realiza a través de una animación que da paso a 13 actividades que tienen, como hilo conductor, el huerto escolar ecológico. Se recomienda llevar a cabo estas actividades de forma ordenada, aunque se pueden llegar a realizar de forma menos aleatoria. El CD-rom concluye con los Juegos, ocho propuestas lúdicas, ambientadas en el huerto, que permiten jugar y aprender.

UNA CAJA DE SORPRESAS

El CD también tiene dos apartados más dirigidos a los alumnos: por un lado, el huerto paso a paso y, por otro, un juego de animación interactivo que, practicándolo, aprendes a conocer todos los trucos y técnicas del huerto familiar. La maleta también tiene un juego físico, el tablero de la Bioca, fichas y un dado que, jugando de forma similar a "La Oca", se aprenden muchas cosas básicas en torno al cultivo de manera ecológica. El libro "L'hort escolar ecològic", de la editorial



Foto: M.A.

El huerto ecológico en la escuela tiene una función pedagógica y lúdica

Graó y firmado por Montse Escutia, también está incluido en el paquete, con amplia información, gráficos, consejos, ejercicios, consejos de hortelano... La caja también cuenta con el juego de máscaras: las caretas de los insectos del huerto ecológico y de sus depredadores. Se incluyen, asimismo, el puzzle del ciclo de la manzana y el libro editado por Pintar-Pintar, que inicia al neófito en las características básicas y generales de la agricultura ecológica, la guía de plantas hortícolas y el Calendario del Huerto Escolar según la climatología mediterránea.... Una auténtica caja de sorpresas.

PARA SACARLE PROVECHO

En palabras de sus responsables, "este curso está pensado para que aquellos que son los destinatarios de la maleta pedagógica, profesores y docentes, puedan y aprendan a sacarle el máximo rendimiento, con el objetivo de que el huerto de su escuela sea un éxito absoluto, un éxito del que participan también los alumnos, por supuesto". Con esta jornada, según la misma fuente, "los docentes aprenderán cómo funciona todo el material pedagógico de la maleta y, además, tendrán la oportunidad de asistir a un taller práctico. Si ya han solicitado la maleta en su escuela y si no saben cómo funciona alguno de los juegos, por ejemplo, podrán consultarnos todas sus dudas".

M. Vallès

I FÓRUM DE DEBATE SOBRE HUERTOS ESCOLARES "BIO" CURSO DE DINAMIZACIÓN

Sábado 1 de mayo

De 10,30 a 14 h

En el Club Gaudí. Sala 7. Palau Sant Jordi

Dentro de BioCultura/MamaTerra

Plazas limitadas a 50 inscripciones

Destinatarios: profesorado de educación primaria y secundaria

Inscripciones: 93 580 08 18 - info@vidasana.org

Inscripciones: sólo válidas hasta el 27 de abril

Datos que hay que aportar: Nombre del centro docente, nombre y apellidos del profesor que se inscribe, su email y su teléfono.



Foto: M.A.

Todo MamaTerra, el Festival Ecológico de la Infancia, es un inmenso taller práctico donde los niños de hoy aprenden valores sobre agricultura y alimentación ecológicas para el mañana...

The flyer contains the following text in Catalan:

MALETA PEDAGÒGICA

EL PRIMER FÓRUM DEBATE DE HUERTOS ESCOLARES (HE₂)

SABADO 1 DE MAYO

DE 10,30 A 14 H

EN EL CLUB GAUDÍ. SALA 7. PALAU SANT JORDI

DENTRO DE BIO CULTURA/MAMA TERRA

PLAZAS LIMITADAS A 50 INSCRIPCIONES

DESTINATARIOS: PROFESORADO DE EDUCACIÓN PRIMARIA Y SECUNDARIA

INSCRIPCIONES: 93 580 08 18 - info@vidasana.org

INSCRIPCIONES: SÓLO VÁLIDAS HASTA EL 27 DE ABRIL

DATOS QUE HAY QUE APORTAR: NOMBRE DEL CENTRO DOCENTE, NOMBRE Y APELLIDOS DEL PROFESOR QUE SE INSCRIBE, SU EMAIL Y SU TELÉFONO.

EL HUERTO ESCOLAR ECOLÓGICO EN LA ESCUELA TIENE UNA FUNCIÓN PEDAGÓGICA Y LÚDICA

GRAÓ Y FIRMADO POR MONTSE ESCUTIA, TAMBIÉN ESTÁ INCLUIDO EN EL PAQUETE, CON AMPLIA INFORMACIÓN, GRÁFICOS, CONSEJOS, EJERCICIOS, CONSEJOS DE HORTELANO... LA CAJA TAMBIÉN CUENTA CON EL JUEGO DE MÁSCARAS: LAS CARETAS DE LOS INSECTOS DEL HUERTO ECOLÓGICO Y DE SUS DEPREDADORES. SE INCLUYEN, ASIMISMO, EL PUZZLE DEL CICLO DE LA MANZANA Y EL LIBRO EDITADO POR PINTAR-PINTAR, QUE INICIA AL NEÓFITO EN LAS CARACTERÍSTICAS BÁSICAS Y GENERALES DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA, LA GUÍA DE PLANTAS HORTÍCOLAS Y EL CALENDARIO DEL HUERTO ESCOLAR SEGÚN LA CLIMATOLOGÍA MEDITERRÁNEA.... UNA AUTÉNTICA CAJA DE SORPRESAS.

PARA SACARLE PROVECHO

EN PALABRAS DE SUS RESPONSABLES, "ESTE CURSO ESTÁ PENSADO PARA QUE AQUELLOS QUE SON LOS DESTINATARIOS DE LA MALETA PEDAGÓGICA, PROFESORES Y DOCENTES, PUEDAN Y APRENDAN A SACARLE EL MÁXIMO RENDIMIENTO, CON EL OBJETIVO DE QUE EL HUERTO DE SU ESCUELA SEA UN ÉXITO ABSOLUTO, UN ÉXITO DEL QUE PARTICIPAN TAMBIÉN LOS ALUMNOS, POR SUPUESTO". CON ESTA JORNADA, SEGÚN LA MISMA FUENTE, "LOS DOCENTES APRENDERÁN CÓMO FUNCIONA TODO EL MATERIAL PEDAGÓGICO DE LA MALETA Y, ADÉMÁS, TENDRÁN LA OPORTUNIDAD DE ASISTIR A UN TALLER PRÁCTICO. SI YA HAN SOLICITADO LA MALETA EN SU ESCUELA Y SI NO SABEN CÓMO FUNCIONA ALGUNO DE LOS JUEGOS, POR EJEMPLO, PODRÁN CONSULTARNOS TODAS SUS DUDAS".

M. Vallès

Entrevista a Valentí Mongay, presidente de Slow Food del Garraf

“LA ECO-NOMÍA LOCAL BENEFICIA A LA COMUNIDAD”

Detrás de costumbres gastronómicas no autóctonas se esconde imperialismo cultural, negocio agroalimentario, pérdida de variedades propias, despilfarro en emisiones de gases de efecto invernadero. En BioCultura, el domingo 2 de mayo, se celebra el Fórum Eco-Cocineros KM0. Participarán Oriol Rovira, Artur Martínez, Lola Puig, Rosa Solà, Joan M^a Ribas, Pep Bové... y una conferencia magistral a cargo de Carlo Petrini. Presidente de Slow Food Internacional. Marc Senabre charló con Valentí Mongay Castro, de Slow Food Catalunya y coordinador de la Red de Restaurantes KM0 en España.

Los establecimientos de la Red de Restaurantes KM0 serán protagonistas de una de las actividades más esperadas de BioCultura. Esta red busca promocionar una relocalización del consumo. Es la ecosofía Slow Food, que coincide plenamente con la idiosincrasia de la agricultura biológica: cerrar el círculo ecológico en el ámbito de proximidad.

-¿Qué significa Restaurantes KM0 y cuál es su objetivo?

-El KM0 es una red de restaurantes creada desde Slow Food España y llevada a cabo por los cocineros de la red de Terra Madre, que se reúne en Turín cada dos años, junto con comunidades del alimento y universidades de todo el mundo. La idea nació en Turín, al ver cómo en alguna región italiana como el Véneto el gobierno obligaba por ley a diferentes comedores colectivos (escuelas, hospitales, etc.) a que sus menús estuvieran confeccionados con productos locales, cumpliendo una serie de requisitos. Algo así y dentro de nuestras posibilidades decidimos realizar en España. El KM0 tiene varios objetivos, todos ellos igual de importantes. Que el cocinero del restaurante se comprometa con productores cercanos, para que éstos se puedan ganar la vida mejor, reduciendo intermediarios y pagando un precio justo por sus produc-



Valentí Mongay, cocinero, activista, representante de Slow Food en su Restaurant La Salseta (Sitges).

tos. Estos productores, a su vez, son los que conservan las variedades locales, o sea, la biodiversidad. Con esto, además, nos enriquecemos mutuamente, contribuimos a generar un cierto dinamismo económico que repercute en nuestra zona y además contribuimos a mantener nuestro paisaje, evitando el abandono de nuestros

campos, etc. Otro objetivo importante es que el restaurante, gracias al papel de los cocineros en nuestra sociedad y con su presencia en los medios de comunicación, se convierta en prescriptor de esta filosofía ante el resto de la sociedad, ya que lo importante es que todos reduzcamos la distancia entre productor y consumidor, para volver a los productos de temporada, aquellos que se recolectan en su momento óptimo y que no han de pasar semanas en cámaras frigoríficas. Tampoco debemos olvidar que el 20% de emisiones de CO₂ a la atmósfera proviene del transporte de alimentos.

-¿Cuáles son las previsiones de éxito de esta campaña? ¿Ya ha empezado a funcionar?

-En estos momentos está funcionando el primer curso del KM0, que va de diciembre del 2009 a diciembre de 2010. A nuestra red pertenecen 39 restaurantes de Balears, Catalunya, Euskadi, Aragón, Asturias y País Valencià. Lógicamente estos restaurantes ya son algunos de los que normalmente trabajaban con los diferentes *convivia* de Slow Food en España. El éxito ha sido total, ya que muchos medios de comunicación se han hecho eco de la iniciativa y a raíz de esto muchos restaurantes más han mostrado interés para entrar en la red, en el próximo curso.

TODO ES UNO

-Desde Slow Food, ¿qué pesa más, lo medioambiental, la salud personal, el tiempo, lo local...? ¿Todo va unido?

-Desde luego que todo va unido. Por este motivo hace algunos años que Carlo Petrini resumió los principios de la nueva gastronomía que propone nuestra asociación diciendo que los pro-

ductos gastronómicos deben ser buenos, limpios y justos, o sea que los alimentos nos deben proporcionar placer al comerlos, han de tener una calidad organoléptica, no deben contaminar el medio ambiente al producirse y debemos pagar un precio justo por ellos a los productores que nos los han proporcionado.

-¿Cuál es la implantación de Slow Food en Catalunya y España?

-Ha costado mucho que esta asociación creciera en nuestro estado y concretamente en Catalunya, pero en los últimos años hemos tenido un crecimiento muy importante que ha sorprendido a diferentes asociaciones nacionales de Slow Food. Quedan muy pocas comunidades autónomas sin un *convivium* de Slow Food y tenemos fuerte implantación en Euskadi, Aragón, País Valencià y ahora en Catalunya. Aquí somos ocho *convivia* que ya casi cubrimos todo el territorio. Barcelona, Terres de Lleida, Garraf, Catalunya Central, Empordà, Vallés Oriental, Garrotxa, Priorat y uno más en Terres de l'Ebre a punto de constituirse.

-¿En qué medida los restaurantes que están en la idiosincrasia Slow Food apoyan los alimentos ecológicos?

-Los alimentos ecológicos están reflejados en el documento que reúne los requisitos para que un plato sea considerado de KM0. El KM0 no es un distintivo radical, lo que significa que un porcentaje de ingredientes de un plato debe haber recorrido menos de 100 kms, pero el resto pueden ser más lejanos, aunque, al menos, en este caso, deberían ser ecológicos.

Marc Senabre

LOS CRITERIOS

REQUISITOS PARA QUE UN PLATO SEA CONSIDERADO “KM0”:

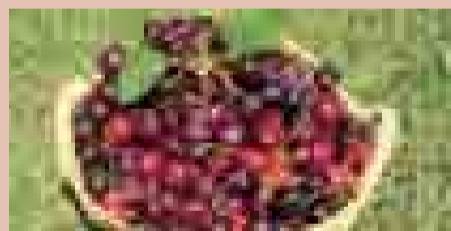
Que un 40% de los ingredientes sean locales, incluyendo el ingrediente principal. Esto implica que el restaurante los compre directamente al productor, y éste los haya producido a menos de 100 kilómetros.

- Que pertenezcan al Arca del Gusto o bien sean Baluartes o un 60% de los ingredientes sean lo más cercanos posible y que los que no lo sean, tengan certificación ecológica. Al menos en las cartas habrá 5 productos del Arca del Gusto, próximos al restaurante (o que pertenezcan al Arca del Gusto, en general)
- En el caso de pescados habrá que priorizar siempre lo obtenido de forma sostenible y por barcos de bajura y lo vendido en las lonjas más cercanas a los restaurantes.
- Trabajar para evitar en los restaurantes alimentos obtenidos a partir de transgénicos.

Fórum Eco-Cocineros KM0

Domingo 2 de mayo. Sala 7 - De 17,30 a 19,30h

Carlo Petrini, Oriol Rovira, Artur Martínez, Lola Puig, Rosa Solà, Joan M^a Ribas, Pep Bové.



Salvaguardar la gastronomía local es conservar especies vegetales y animales, culturas, costumbres... y proteger la eco-nomía.

La forma más natural de llegar a ti, tanto por dentro como por fuera.

AGRICULTURA ECOLOGICA

El cartel también muestra un logotipo de agricultura ecológica y una imagen de un plato de comida saludable con frutas y verduras.

Establecimientos Recomendados



Alava

TIBENA VIVA

Alicante

BIOFARMAHOTEL VINUS ALER

ECOFUNDA II DIVA (MENDIOLA)

Barcelona

AGUAFUÈ BIODIPINT

AMA TU SACCO

BIO ALIMENTE NATURA (URANGILLERS)

BIOCENTER - RESTAURANTE

BIO ORIGINAL

BIONTÀ (SABADELL)

BIOFACE

BLAU I VERD

CENTRE BIOLÒGIC I ARTS (MARBELLA)

CICLE VITAL (CENTRE DE MONTBLI)

FORT DE VILA (PURI)

LA FASEDA (MATARÓ)

MAFERIA BIO (LA ENCA DEL VALLE)

MACHOS

LA VITA NATURA

Cantabria

LA SALUD I (Delicias de la Sal)

LA SALUD II - Interviég

LA SALUD III

Castellón

CASSEAR (BORRICH)

Girona

BOTIGA NANA (GIRONA)

BOTIGA NANA (PLATJA D'ARÓ)

BOTIGA NANA (OLOT)

BOTIGA NANA (PALMÓS)

EL CELLER DEL TRITON (ST. FELI DE GUARDOLC)

MAS LA CARRERA - Santa Maria

Guipúzcoa

RESTAURANT PRODUCTO ECOLÓGICAR

TRUSTAMELA BIO (INDAURRIETA)

Huelva

JAMONES ECOLÓGICOS DE JARDÍN - BENEJA MALDOSA

Ibiza

EL MONTI VERO (CANT. JARDIN)

La Coruña

BIOCENTRO EBA (CARTAGO DE COMPOSTELA)

La Rioja

ANCO BEE

León

LA CESTA BIOLÓGICA

MIRADOR DE BADA

Lugo

LA AVENIDA ECOLÓGICA

Madrid

CENTRO NATURAL TIERRA DE LOS

ECOCENTRO

ECOFARMATO MACAREO

EL VERDE DE LA VILLA

BIOPLANE (EUROPOA DE LAS ROSAS)

NATURAS DEL FLEMINO

EL DISPENSARIO ECOLÓGICO

DENA VEGAN (LA CAJALA DE HERBOS)

Málaga

BIONATURA PEREJIL (MARBELLA)

NATURAS ALOR

Murcia

BIOHOP

Navarra

ECOFUNDA EBA

Pontevedra

EL SUO VERDE (ROG)

Sevilla

ALACER

Tenerife

BIOBIO-FARMA

Valencia

RESTAURANTE SAMPAL

Zaragoza

BIO-SO ZARAGOZA

LA TRASTIENDA ECOLÓGICA

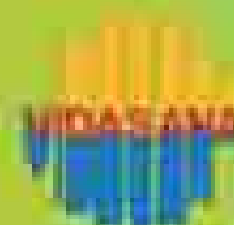
Tiendas online

CIERU(S)PARADO.COM

NATURAS.COM

JAMONES ECOLÓGICOS DE JARDÍN - BENEJA MALDOSA

Si deseas más información sobre los establecimientos recomendados o quieres informarte de las condiciones para poder optar a ser uno de ellos contacta con nosotros en el teléfono: **011 22 22 22** o bien en www.vidasana.es



ASOCIACIÓN
VIDA SANA

JORNADAS DE FORMACIÓN DEPENDIENTES EFICACES



Foto: M.A.

En la inauguración de las jornadas del año pasado, Ramon Sentmartí (jefe del Programa de Comercialización Agroalimentaria, Dirección General de Comercio, Generalitat Catalunya); Angeles Parra (directora BioCultura) y Sonia Castañeda (directora de Internacional de la Fundación Biodiversidad)

En BioCultura 2009 se celebraron las primeras Jornadas de Gestión de Establecimientos de Venta de Productos Ecológicos. Fruto del gran interés suscitado en la primera edición, BioCultura BCN 2010 repite este año ahondando en las temáticas de la primera edición.

BioCultura Barcelona 2009 fue la cita de la primera edición de las Jornadas de Gestión de Establecimientos de Venta de Productos Ecológicos. La jornada despertó mucho interés entre los propietarios de tiendas del sector. Y, también, entre aquellos empresarios que tienen previsto abrir un negocio de estas características en los próximos meses/años. El interés también se demostró entre aquellas personas que, sin ser empresarias, ya trabajan en el sector y/o desearían encontrar un futuro profesional en las tiendas del ramo.

AHONDANDO EN LAS TEMÁTICAS

La primera edición, como la segunda, estuvieron organizadas por la As. Vida Sana. Es-

tas jornadas se incluyen dentro de la Plataforma de Formación y Asesoramiento Cultivado del Programa Empleaverde de la Fundación Biodiversidad. Están cofinanciadas por el Fondo Social Europeo y destinadas a trabajadores de Pymes y autónomos. Se trata de formación gratuita, pero la inscripción es obligatoria con antelación a las jornadas, que se celebrarán los días jueves 29 y viernes 30 de abril, en el marco de BioCultura (Palau Sant Jordi), en la sala 6. El año pasado participaron más de 30 alumnos en las jornadas. Este año se espera que la cifra sea superior.

LAS SESIONES

Ángeles Parra, presidenta de As. Vida Sana y directora de BioCultura, abrirá las sesiones el jueves a las 11h. Después, Alberto López Aguado, de economato Macabeo, hasta las 14h, impartirá una clase magistral titulada: "Prototipo de tienda ecológica. Futuras pautas de comercialización y venta". Tras la pausa para la comida, Ana Isabel de Andrés, de Taller Amapola, hablará sobre "Cosmética ecológica y natural". La cosmética ecológica

APRENDIENDO A GESTIONAR BUSCANDO EL SABER HACER

Gestionar un establecimiento "bio" no es tan fácil. A veces, una misma persona se tiene que encargar de muchas tareas. Asistir a un curso como las Jornadas de Gestión de Establecimientos de Venta de Productos Ecológicos facilita mucho las cosas. Por otra parte, es necesario que los dependientes sepan resolver delante de los consumidores cualquier duda, asesorarles, solucionar sus problemas... Recibir informaciones básicas sobre algas, cosmética ecológica o cocina "bio", por ejemplo, nos puede sacar de un apuro y hará que los clientes confíen en nosotros, una herramienta de venta de mucho interés en un momento en que en muchos establecimientos, sean del ramo que sean, no se cuenta con el personal especializado pertinente.

LA PREPARACIÓN ES IMPORTANTE

certificada va a más en el sector "bio" y es importante que los dependientes de las tiendas sepan de qué tratan cuando hablan de cosmética certificada. Porque es un mundo en el que hay bastante intrusismo y se juega demasiado a menudo con el término "cosmética natural" para inducir al fraude. Las sesiones del jueves las cerrará Clemente Fernández, cofundador de Algamar. Su charla versará sobre el mundo de las algas, del que es un experto. Las algas son uno de los alimentos que más darán que hablar en el futuro y conviene tener mucha información al respecto, pues cada vez más consumidores se decantan por este tipo de productos del mar, nutritivamente muy completos. El viernes, de 10 a 14h, Montse Vallory, profesora de cocina y chef graduada en el Natural Gourmet Institute for Health and Culinary Arts de Nueva York, profundizará en todo lo que respecta a los diversos tipos de cocina con alimentos ecológicos. Por la tarde, de nuevo Alberto López Aguado, se encargará de temas más prosaicos y logísticos, o de cómo debería ser la gestión ideal de un establecimiento de estas características.

"La preparación del personal de tiendas especializadas en productos 'bio' es imprescindible. El público que acude a este tipo de establecimientos busca información y valora una atención personalizada y sobre todo experta. La fidelización del consumidor de productos ecológicos es lo que le da fuerza al mantenimiento y crecimiento de sector", señala Ángeles Parra. Por otro lado, "la capacidad que tiene el sector de la producción ecológica de crear empleos verdes queda reflejada en la demanda e interés que genera la formación en las diferentes ramas del sector agroecológico. Estas Jornadas son un ejemplo de ello", advierte Sonia Castañeda, de la Fundación Biodiversidad. "El Departament d'Innovació, Universitats i Empresa, que participa en el Plà d'Acció per a la Alimentació i Agricultura Ecològiques, apoya la reforma y mejora de los establecimientos de venta de productos ecológicos", concluye Ramon Sentmartí.

Carles Arnau



Foto: M.A.

Una instantánea de un momento de las jornadas de gestión de establecimientos ecológicos en BioCultura Barcelona 2009, con Marga Roldán protagonizando una de las charlas



Foto: M.A.

La cocina "bio" será protagonista de una de las sesiones de las jornadas de gestión...



Entrevista a Joan Antoni Melé, director territorial de Triodos Bank

“EN TIEMPOS DE CRISIS, LA GENTE SE HACE PREGUNTAS Y BUSCA SOLUCIONES”

Está cercano a los sesenta y ha publicado, recientemente, un libro en el que recopila su filosofía del dinero. Sus charlas sobre dinero y conciencia, allá donde se produzcan, levantan sarpullidos. Dice verdades como puños a pesar de que trabaja para la banca, sí, pero un tipo de banca diferente a la convencional, más cercana al corazón de la gente. Agustí Cuenca charló con él.



Foto: EcoArchivo

Joan Antoni Melé, un “militante” de la banca ética y de la agricultura ecológica

Su pinta le delata. Sí, es banquero, pero no como todos los demás. O, al menos, eso dice él y también los que le conocen. Practica, con Triodos Bank, un tipo de banca diferente, humanizada, ética, casi social. ¿Es posible? ¿Es contradictorio? Pasen y lean...

-Ustedes dicen que, desde la banca, se puede trabajar por el bien del mundo. Pónganos un ejemplo breve.

-En nuestra página web, www.triodos.es, se pueden ver numerosos ejemplos de proyectos financiados por Triodos Bank. Son iniciativas exitosas en sectores sostenibles y de la economía real, como las energías renovables, la agricultura ecológica, el comercio justo, los Centros Especiales de Empleo o la educación. Como banco, podemos mejorar el mundo invirtiendo únicamente en empresas y proyectos que respeten el medio ambiente y los derechos humanos, y que aporten un valor añadido a la sociedad. Es una oportunidad para que las personas actúen con su dinero de forma coherente con sus valores.

-¿Cuándo se dio cuenta de que la banca convencional no estaba haciendo bien las cosas?

-Los bancos y cajas de ahorros cambiaron mucho en los años 80, época en la que comenzó una gran competitividad y obsesión por el crecimiento rápido. En la mayoría de entidades entraron grandes empresas de consultoría, procedentes de EE.UU., que en poco tiempo dismantelaron los valores humanos que aún quedaban, y una forma sensata de hacer finanzas. La excusa era que “el mercado” obligaba.

VENCIENDO MIEDOS

-En estos momentos de crisis económica, ¿su mensaje adquiere más relevancia?

-Seguramente, ya que en los momentos de crisis la gente se hace preguntas y busca soluciones. Con esta crisis mucha gente nos ha conocido, y ha descubierto que existe otra forma de hacer banca, más segura y en la que ganamos todos.

-¿Dime dónde tienes tu dinero y te diré quién eres?

-Habría que matizarlo, ya que mucha gente no se ha planteado nunca que con su dinero

se hacen cosas contrarias a sus valores y a sus ideales. Es una cuestión de despertar la conciencia y de vencer rutinas y miedos, y eso requiere tiempo.

-¿El dinero no tiene amigos? Pero, ¿está esto cambiando?

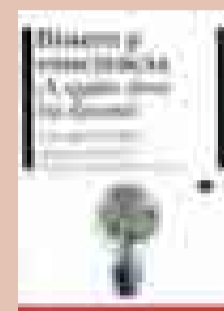
-Está cambiando, pero aún queda mucho por hacer. Hay mucha gente que ya ha descubierto que la idea de la banca ética es sencilla, pero revolucionaria y que tiene un gran poder para ayudar a transformar el mundo. Ahora hace falta que esas personas sean capaces de contagiar el entusiasmo de esa idea a sus amigos y familiares.

MUCHAS ANÉCDOTAS

-Alguna anécdota graciosa con la que se haya encontrado usted desde que trabaja en banca ética...

DINERO Y CONCIENCIA SENTENCIAS CONTUNDENTES

Con prólogo de Álex Rovira y presentación de Esteban Barroso, “Dinero y conciencia. ¿A quién sirve mi dinero?” es el libro que resume la filosofía eco-nómica de Joan A. Melé, director territorial de Triodos Bank. Editado por Plataforma Actual, el libro contiene algunas sentencias notorias: “Si educamos a nuestros hijos en las leyes de la supervivencia y la fuerza, no debería sorprendernos que acabaran comportándose como animales violentos”. Este ejemplo también es fundamental: “Si conseguimos coraje y firmeza descubriremos que los problemas del mundo son un reflejo de nuestras contradicciones, y que la única forma de solucionarlos es resolviéndolos en nuestro interior”.



-Hay muchas anécdotas, la mayoría provenientes de un desconocimiento exacto de lo que somos. Por ejemplo, en un encuentro me preguntaron si dábamos préstamos a fondo perdido. Cuando pregunté qué significaba esa idea, me dijeron que si el proyecto iba bien, perfecto; pero, que si no podían pagar, que lo pagara el banco... En otra ocasión, vino alguien a informarse sobre el banco, y, al final de la entrevista, me dijo que le gustaba mucho la idea; y, que si le garantizaba los mismos beneficios que invirtiendo en Bolsa, pero sin ningún riesgo, entonces prefería la banca ética... En fin...

-Ustedes sólo financian proyectos éticos y ecológicos. Pero tienen que ser rentables... ¿No?

-Invertimos en tres grandes sectores: cultura, ecología y proyectos sociales. El concepto de ética los engloba a todos, ya que ser ético es ser consciente, y responsable, de que todo lo que hacemos afecta a las demás personas y al propio planeta. Ser ético en banca es tener en cuenta esto a la hora de prestar el dinero, es decir, analizar el comporta-

miento de la empresa a la que se va a financiar. Pero una parte de la ética es no arriesgar el dinero de los clientes, y ello exige que sólo podamos prestar dinero a los proyectos que son viables económicamente. Hay que diferenciar muy bien el dinero de préstamo y el de donación. Un préstamo hay que devolverlo.

MUNDO ESPIRITUAL

-Las diferentes confesiones espirituales siempre legislaron el concepto de préstamos con interés... ¿La banca puede ser utilizada para lo mejor y para lo peor?

-Al principio, todas las religiones prohibían dejar dinero cobrando intereses, pero luego fue cambiando. Yo creo que si un emprendedor tiene beneficios gracias a un dinero que le han prestado, tiene sentido que comparta una parte de esos beneficios con aquel que le ha prestado el dinero. El problema surge cuando hay usura, y se aprovecha la debilidad del otro para exprimirle. Eso es lo que querían evitar las religiones.

A. Cuenca



Foto: EcoArchivo

Un momento de las jornadas sobre agricultura ecológica y financiación organizadas por Triodos Bank en Madrid

CINE ESPIRITUAL

“YA EXISTE UN NUEVO GÉNERO DE CINE”



Foto: EcoArchivo

Una instantánea de “El final del espíritu”...

“Ayurveda”, “La matriz de la vida”, “El perro mongol”, “El final del espíritu” (foto que abre)... Son películas muy diferentes entre sí y, sin embargo, tienen muchas cosas en común. Forman parte de lo que algunos llaman “cine espiritual”. En España, dos productoras capitalizan los lanzamientos de películas y DVD's en el citado género: Karma Films y Sabai Media. Carles Arnau charló con Xavier Catafal, de Sabai/Isaan Entertainment, una empresa afincada en Barcelona.

Xavier Catafal, de Sabai Media, la nueva marca que, desde la productora Isaan Entertainment, está lanzando DVD's y películas al mercado español con unas características concretas, sabe mucho de este nuevo género que compete en desigualdad de condiciones con las películas más taquilleras. “La matriz de la vida” ha sido uno de sus primeros lanzamientos y uno de sus mayores éxitos. Catafal señala que: “Efectivamente, podemos hablar de un nuevo género que engloba el cine espiri-

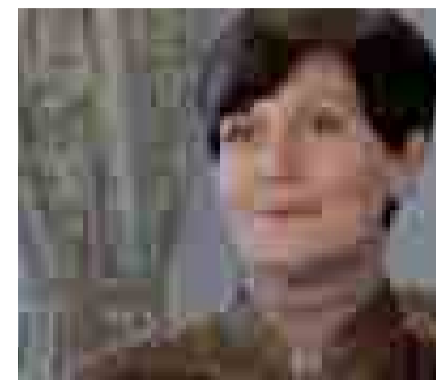
tual, la autoayuda, el cine de conciencia, el crecimiento personal, etc. En cuanto al público, cada vez hay más gente interesada en estos temas que agradece nuestro esfuerzo para traer a España este tipo de películas, documentales y programas”. Suponemos que, fruto de ese auge, ha sido creada Sabai, para concentrar energías en unas películas que van dirigidas a un público muy concreto. Catafal aduce: “Sabai, que en tailandés significa bienestar, es una marca de Isaan Entertainment dedicada exclusivamente a este género, que lanzamos el pasado octubre y se ha convertido en un auténtico referente dentro de este mundo”. En el festival de Cine BioCultura, se presentan cada temporada las novedades del género (ver anuncio en esta misma página de la programación en la feria).

ALIMENTACIÓN Y CONCIENCIA

El tema alimentario es recurrente en este tipo de películas. En cuanto a nuevos lanzamientos en este aspecto, Catafal declara: “Estamos estudiando algunos documentales para editar pró-



Una imagen de Tulpan, filme lanzado por Karma Films que podrá verse en el Festival de Cine BioCultura



Una imagen de Lynne McTaggart en “La matriz de la vida”, uno de los lanzamientos de Sabai

ximamente, pero aún no hay nada cerrado ya que la mayoría son americanos y, aunque tienen interés, preferiríamos editar alguno que nos toque un poco más de cerca”. También el tema de las medicinas complementarias es recurrente. ¿Cómo ha funcionado “La matriz de la vida”, quizás una de las mejores películas/documentales del género? “Ha sido muy bien recibida por el público y por los profesionales de la medicina alternativa y estamos preparando una edición especial acompañada de un libro que saldrá en el mes de setiembre”.

PELÍCULAS Y DOCUMENTALES

“Tres de nuestros mayores éxitos son películas de ficción basadas en best sellers (“El guerrero pacífico”, “Las nueve revelaciones” y “Conversaciones con Dios”) pero, efectivamente, el gé-

nero utiliza mayoritariamente el documental como formato para llegar al espectador mediante historias reales, entrevistas, etc.”, afirma Xavier, que añade: “La piratería está destrozando el mercado del DVD, aunque hemos de agradecer que nuestro público, mayoritariamente femenino, sigue comprando las ediciones legales. El problema es que en las tiendas cada vez se destina menos espacio al DVD, por lo que es muy difícil encontrar nuestros títulos en las estanterías. Como solución hemos apostado con fuerza por el formato libro-DVD para estar presentes en las librerías, que dedican un espacio al crecimiento personal, autoayuda, etc. Así, en las librerías se podrán encontrar más fácilmente nuestros títulos”.

Carles Arnau

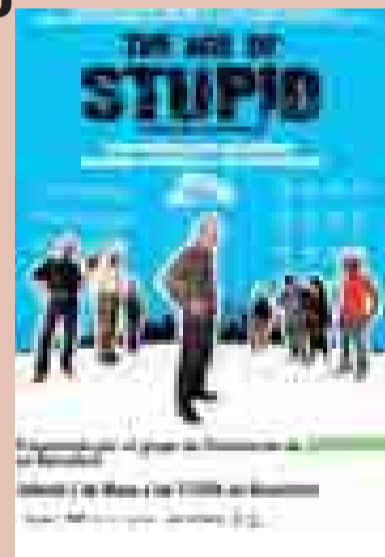
PROMOCIÓN Y MEDIOS
OTRAS VÍAS

La promoción de este tipo de películas utiliza sistemas alternativos al del cine convencional. Catafal afirma: “Las campañas de publicidad tradicionales no funcionan para este tipo de películas, por lo que cada vez apostamos más por Internet, e-mails, revistas especializadas de difusión gratuita y por estar presentes en las ferias y eventos tipo BioCultura. El interés de los medios convencionales es muy limitado ya que a la crítica ‘seria’ no le interesan, salvo excepciones. Es sorprendente cómo ‘El secreto’, uno de los libros y DVD de mayor éxito durante los dos últimos años, lo ha sido pese al total desinterés de los medios, más allá de su calidad o no. En Catalunya, el programa de radio ‘L'ofici de viure’ (El oficio de vivir), de Gaspar Hernández, se ha convertido en líder de audiencia en su franja horaria y pronto llegará su versión televisiva. Esto demuestra que, cuando se hacen las cosas bien, el público es sabio y agradecido. Esperemos que en el resto del país cunda el ejemplo y aparezcan más programas que lleguen a la gente y que den cancha a este tipo de películas y formas de ver la vida”.

TAMBIÉN EN BIOCULTURA
THE AGE OF STUPID

“The age of stupid” (en español, “La era de la estupidez”) es una película dirigida por Franny Armstrong (directora de “McLibel”) y por John Battsek (productor de “One Day in September”). Trata sobre el calentamiento global antropogénico a través de un drama con elementos documentales y algunos dibujos humorísticos, como hizo Michael Moore en “Bowling for Columbine”. El actor Pete Postlethwaite hace el papel de un anciano que habita el mundo arruinado del año 2055. Observa los reportajes del daño causado por nuestras acciones y se plantea la pregunta: ¿Por qué no haber hecho nada para evitarlo? La película se estrenó el 15 de marzo de 2009 en un cine habilitado con energía solar en Leicester Square, Londres.

En BioCultura
Coordinación: Greenpeace
Sábado 17 h. Sala 1
Tras la película, habrá un coloquio



El cartel de la película cuyo pase en la feria ha organizado Greenpeace



TERROR EN EL HIPERMERCADO

LA GRAN FALACIA DE LA VARIEDAD

Nos dice la publicidad de las grandes superficies que, en sus establecimientos, se puede encontrar de todo, hasta alimentos ecológicos. Salvo muy raras excepciones, la verdad es que encontramos siempre las mismas marcas.

El chiste ya lo dice claro. “Una señora le dice a otra: ‘Oye, tu niño siempre come lo mismo’. ‘Es mentira’, dice la otra. Y añade: ‘Le gustan cinco marcas diferentes de choped’”. Las grandes superficies no se cansan de publicitar que, en sus estanterías, el consumidor encontrará todo lo que necesite. Pero lo cierto es que unas pocas empresas copan la gran mayoría de los productos. Además, siempre se ofrecen las mismas variedades de productos, absolutamente estandarizadas. Y, por si fuera poco, hay que tener en cuenta que muchos productos alimentarios están elaborados, en buena medida, con las mismas sustancias: soja, maíz, colorantes, conservantes, saborizantes... Al final resulta que, detrás de interminables estanterías y pasillos, siempre encontramos más de lo mismo, como en política o en información, puesto que, aunque tengamos acceso a muchas cadenas televisivas, sus informativos no se diferencian mucho en lo que es trascendente.

UNA ALIMENTACIÓN ESTANDARIZADA

El Corte Inglés, Mercadona, Eroski, Carrefour y Alcampo, por ejemplo, controlan más del 50% del mercado de la distribución alimentaria del estado español, según denuncia Consumehastamorir. Además, esas empresas están, en más de una ocasión, en las mismas manos de capitalistas internacionales, bancos, etc. Pero la cosa no queda ahí. Como también señala Consumehastamorir, “un puñado de multinacionales de la alimentación monopolizan la mayor parte de los productos que puedes encontrar en esos establecimientos. Por ejemplo, ¿conoces a la multinacional Unilever? Cada día se venden 150 millones de productos de esta empresa en el mundo”. Sus marcas están por todas partes: Ades - Adez (bebidas de soja), Algida (helados en Italia), Amora (salsas), Annapurna (sal y harina de India), Becel (margarina), Ben and Jerry's (helados), Best Foods (mahonesa), Bertolli (pasta y aceite de oliva), Birds Eye (congelados), Blue Band (lácteos, sopas), Boursin (queso), Bovril (concentrado de carne), Breyers (helado), Brooke Bond (té), Bru (Instant Coffee India), Calvé (mayonesa y salsas), Carb Options y Carte d'Or (helados), Cica (salsas y puré), Colman's (mostaza,



Las grandes superficies venden marcas diferentes que son, en realidad, siempre los mismos productos, de la misma procedencia y que sólo benefician a unos pocos

Country Crock (lácteos), Continental y Doriana (lácteos), Du Darfst (Alemania), Elmlea y Findus (congelados), Flora (margarina y lácteos), Frigo (helados), Good Humor y Hellmann's (mayonesa), I Can't Believe it's not Butter! (margarina), Iglo (congelados), Imperial (margarina), Kissan (salsas de tomate en India), Knorr (sopas, caldos, congelados, etc.), Lawry's and Adolph's, Ligeresa (lácteos y mermeladas) Lipton (té), Lipton Ice Tea (Té en lata), Maizena (almidón de maíz), Malloa (salsas de tomate y mermeladas), Marmite (caldo concentrado), Mc' Collins (té en Perú), Peperami, PG Tips (Té en UK), Phase (aceite de cocina), Pot Noodle (fideos), Ragú (pasta), Rama (salsas), Red Rose Tea (té en Canadá), Saga (té en Polonia), Scottish Blend (té), Skippy (manteca de cacahuete), Slim Fast (productos light), Stork (margarina), Tulipan (margarina), Turun sinappi (salsa en Finlandia-Suecia), Unox y Wish-Bone (salsas). Es posible que si usted compra en cualquiera de los supermercados citados, o en otros, también productos de cosmética y detergentes, se llevará a casa otros tantos productos de la misma transnacional,

pues la empresa tiene tantas marcas de limpieza como de alimentación. ¿Variedad? Qué variedad. Y esto es sólo un pequeño ejemplo.

ALIMENTACIÓN TECNOLÓGICA

Toda la alimentación que consume hoy un ciudadano medio occidental es industrial y procede de procesos tecnológicos muy alejados de los ritmos de la Tierra. La masiva implantación de cultivos transgénicos en todo el orbe no hará sino empeorar esta situación.

Foto: P.M.

En algunos países de América Latina, la situación es muy grave. Greenpeace México ha denunciado: “Exigimos al gobierno y a las corporaciones biotecnológicas que no se aprovechen de la crisis alimentaria para que las autoridades autoricen aceptar la siembra de maíz transgénico en México argumentando la falacia de mayor producción, cuando sus intereses reales son las jugosas ganancias que implica el monopolio del principal grano de la alimentación a nivel mundial”. La crisis alimentaria la producen las legislaciones internacionales y el afán de lucro de algunas empresas. Una vez aparecida la hambruna, los mismos que la crearon se presentan como los salvadores de la Humanidad. El plan de los que están corrompiendo el mundo es crear una población famélica, por un lado, y, por otra parte, una población obesa alimentada en base a: alimentos transgénicos, de mala calidad, de unas pocas marcas, rebosantes de productos químicos, ajenos a la soberanía alimentaria y a la producción campesina, alimentos desvitalizados y grasientos, centralizados, industriales, distribuidos a través de grandes superficies de muy pocas empresas...

REVOLUCIÓN ALIMENTARIA

Tenemos que ser conscientes de que, si aceptamos todo esto, le estamos haciendo un flaco favor a la Tierra y a nuestra propia salud. Más que una apuesta por la seguridad alimentaria, lo que necesitamos es una revolución alimentaria: volver a alimentarnos de los productos de la tierra, de la temporada en que vivimos, de los pequeños productores, de las fincas agroecológicas... Que las grandes transnacionales de las semillas, de la biotecnología y de la gran distribución vean en nosotros unos firmes adversarios y no unos tiernos y sumisos cómplices...

Antonio Lagarriga

¿CÓMO AFECTA A NUESTRA SALUD? NO HAY ESTUDIOS AL RESPECTO

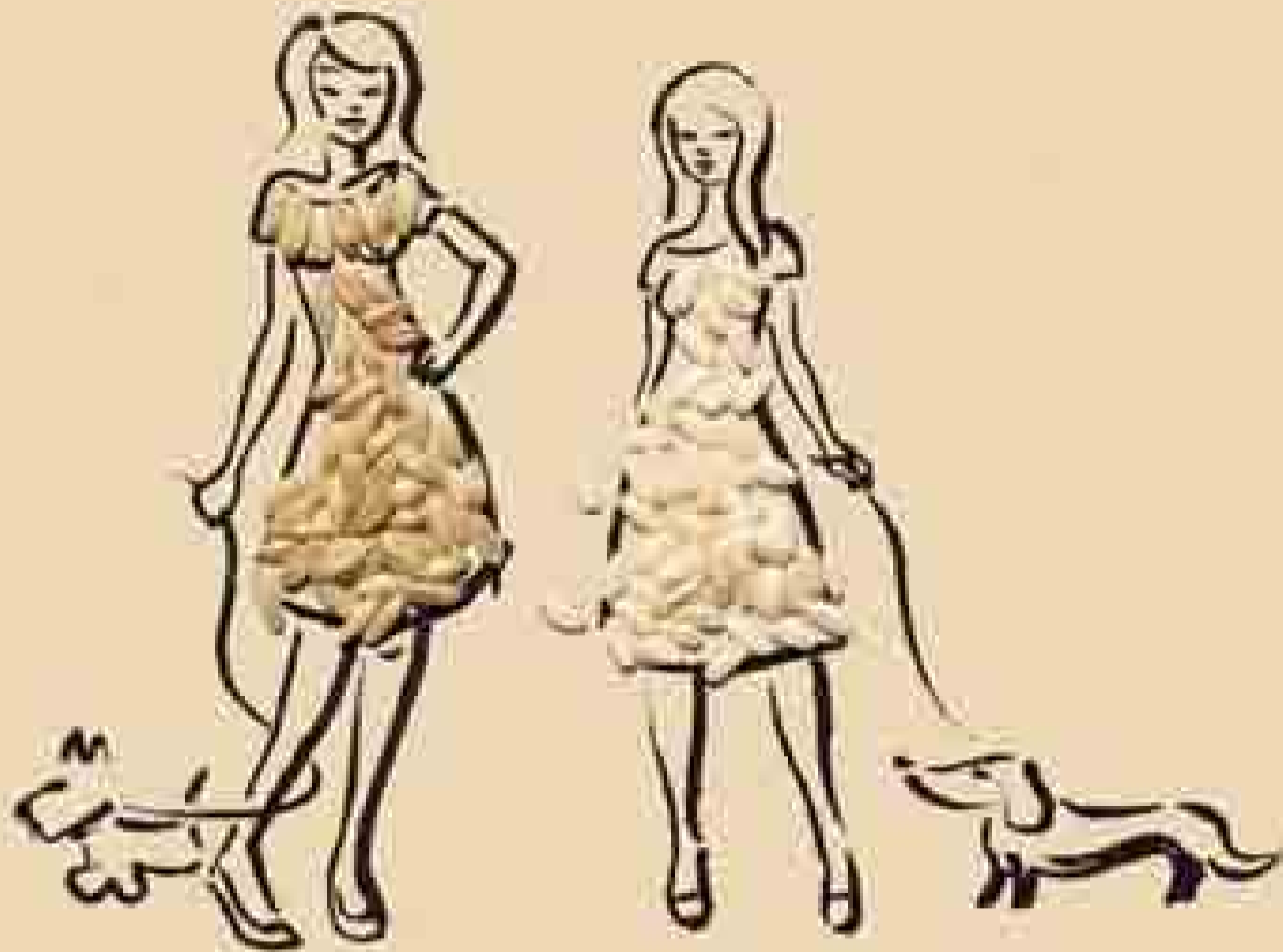
¿De qué manera la falta de variedad alimentaria afecta a la salud? ¿Cómo podemos estar sanos si siempre comemos lo mismo, de las mismas marcas, de las mismas razas y variedades vegetales y animales, haga calor o haga frío...? No hay estudios al respecto. ¿Quién iba a querer patrocinar un estudio tan caro, por su visión holística, si, al fin y al cabo, sus resultados probablemente no le in-

teresarán a los que podrían costearse ese patrocinio? Lo único que sabemos es lo que nos dice el sentido común: las personas que han llegado a viejas y han gozado de mayor calidad de vida tuvieron una alimentación austera, variada, local, muy adaptada a la zona, que variaba según las estaciones... Hombre, ¿a quién debería ocurrírsele comer melón en febrero? ¡Qué barbaridad!



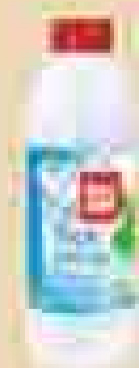
La mejor manera de proteger nuestra salud es tener una dieta muy variada, ecológica, más vegetal, de temporada, correcta, no excesiva, muy artesanal, local y doméstica... BioCultura defiende la huerta local frente a la dictadura global de las grandes empresas. En la foto, una instantánea de BioCultura Valencia, la Consellera de Agricultura, Maritina Fernández, con el colectivo Per l'Horta.

Foto: Kaiko



COMPARTIR LOS MISMOS VALORES SOBRE LOS PRODUCTOS "BIO" NO HACE QUE TENGAMOS TODOS INEVITABLEMENTE LOS MISMOS GUSTOS.

Desde hace 15 años buscamos ofrecer el justo equilibrio entre la salud y el gusto. Esta es la razón por la que somos expertos en el ámbito de las bebidas vegetales. Y por eso es también por la que tenemos la mayor gama del mercado: bebidas a base de arroz y avena, y también a base de soja y almendra. Todas 100% bio, 100% vegetales y con 0% de lactosa. Tampoco contienen pesticidas ni sabores artificiales. Además, su sabor ligero hace de nuestras bebidas algo delicioso para beber. Lima garantiza también que todos los ingredientes procedan de una agricultura responsable. Un valor añadido para el medio ambiente, para los agricultores, para nosotros, en realidad, un plus que lo cambia todo. ¡A su salud!



La naturaleza. Ni más, ni menos.

RELOCALIZACIÓN ECO-NÓMICA EL CAMPO ES LA VANGUARDIA

Algunos campesinos no viven en el pasado, sino en el futuro, en la vanguardia de nuevas formas de distribución de alimentos más ecológicos, de sentido común y medioambientalmente más sostenible. Es el caso de los agricultores "bio" que ya venden directamente sus productos a consumidores y cooperativas saltándose así la dictadura de las grandes cadenas y fabricantes de semillas. Están por todas partes y Pablo Bolaño habló con algunos de ellos.

Las fórmulas convencionales de comercialización están quedando cada vez más obsoletas. El mundo "bio" lleva consigo no sólo productos alimentarios más sanos para la tierra y para los consumidores sino también propuestas alternativas en el ámbito eco-nómico.

LA FAMILIA CASTELLÀ

Joan Castellà y su familia son gente noble. Se lo han "currao". Nadie les ha regalado nada. Su apuesta es legítima: agricultura ecológica, eco-nomía local, respeto por lo rural... "Empezamos en los años 90, con aval del antiguo CRAE, después del CCPAE y también el aval Demeter. Enviábamos nuestros productos a la exportación mediante un distribuidor a países como Alemania o Francia hasta que decidimos ofrecer nuestra producción mediante el servicio a domicilio, a las personas que nos solicitaban nuestros productos y vivían en poblaciones cercanas. Era noviembre de 1996. Actualmente, nuestro servicio llega a cualquier población de la península Ibérica", señala Castellà. Y añade: "Nuestros clientes tienen un perfil muy variado: desde agricultores, profesores, médicos, políticos, administrativos, empresarios, etc. Todos tienen un denominador común: su preocupación por la alimentación... Apuestan por el producto ecológico". Las ferias son, para muchos de estos agricultores, una forma de encontrar nuevos



Rufino atendiendo a sus clientes en BioCultura Valencia

clientes y de que éstos conozcan sus productos "de tú a tú": "Si, las ferias nos ayudan a dar a conocer nuestro producto y así poder contactar con gente que está sensibilizada y quiere encontrar el producto ecológico determinado o conocer las diferentes opciones que ofrece el mercado. Para nosotros, sin duda, la feria de referencia es BioCultura, en sus diferentes ediciones de Madrid y Barcelona. Y, ahora, también, Valencia...".

Joan Castellà tiene su finca en el área del Baix Ebre, en Amposta. Cada vez son más los que allí se cambian al modelo "bio": "En nuestra comarca, positivamente, cada vez más hay productores ecológicos que abarcan diferentes cultivos, el arroz, los olivos, los cítricos, los hortícolas y algo de ganadería". Para acabar, Castellà señala que la venta directa de agricultor al consumidor irá cada vez a más: "Tal y como he mencionado anteriormente, desde

que iniciamos el servicio a domicilio en 1996 hemos visto la evolución de este proceso. Al principio, eran los mismos agricultores los que vendían sus productos. Actualmente hay empresas de distribución que ofrecen tanto producto ecológico como convencional. Incluso hay un grupo de agricultores convencionales que también ofrece este mismo sistema. La demanda y la oferta no dejarán de aumentar en los próximos años porque es un sistema satisfactorio para ambas partes".

EL BUENO DE RUFINO

Rufino también es un buen tipo, muy simpático, muy afable. Es otro de los históricos de BioCultura y de todo el sector, aunque su modestia no le permite presumir de ello. Tiene su finca en la provincia de Granada. Él no está especializado en la venta directa de sus productos a los consumidores, sino que, simplemente, es una de las ofertas que tiene para sacar adelante su producción, entre otras. Rufino mismo nos lo explica: "Mi forma de trabajar consiste en cultivar frutas subtropicales: chirimoya, aguacate, mango, níspero, guayaba... siempre siguiendo los principios de la agricultura ecológica y de la permacultura. Todos los trabajos los hacemos con herramientas manuales porque, al estar en zona de montaña, las máquinas grandes no son viables. Vendo tanto a particulares como a asociaciones, a tiendas y a veces a distribuidores mayoristas".

También señala que "las ferias de BioCultura, en sus variadas ediciones, son de gran in-



Joan Castellà en uno de sus invernaderos

CAMPESINOS EN BIOCULTURA PRESENCIA HISTÓRICA

"Verdures ecològiques"

Joan Castellà

Tel. 977 70 29 15

verduresecologiques@joancastella.net

www.joancastella.net

Solyfruta-Bio

Rufino Ruiz

Tel. 676805536

solyfruta@yahoo.es

www.solyfruta.com

Bioplanta Can Tria

Xavier Safont Tria

Tel. 658 418 345

bioplanta@bioplanta.net

Loiolene. P. M. Bastegieta

Tel. 946 254 454

loiolene@hotmail.com



Al productor le gusta explicar cómo produce los alimentos ecológicos y al consumidor le gusta saber qué se lleva a casa

terés para mí y para nuestra empresa, por la buena aceptación que tienen allí nuestros productos. En BioCultura he conocido muchos de mis clientes habituales". A Rufino se le ve en BioCultura, con sus ayudantes, trajinando de aquí para allá, con cajas de nísperos, aguacates... siempre sabrosísimos. Sentencia: "Comencé con esta actividad en el año 1999, aunque entonces el volumen era más pequeño. Yo no diría que soy un histórico, pues hay muchísimos agricultores ecológicos con más historia que yo en el sector. De lo que sí estoy seguro es de que la venta directa entre productor y consumidor es un sistema que irá a más. Esto nos permitiría crecer a muchos agricultores ecológicos y que otros agricultores se animaran. Yo siento que cada vez hay más demanda y ahora la oferta es pequeña tanto en cantidad como en variedad, por eso debemos dar un salto y poder ofrecer más productos y en mayor cantidad. Estoy muy interesado en fomentar la calidad para que las personas se sientan satisfechas con lo que han pagado y así se habitúen a estos productos tan diferentes de los convencionales. En mi caso, como ya he dicho, vendo a particulares, directamente, y a tiendas, mayoristas, cooperativas... Cuando se trata de productos ecológicos, siempre que haya un comercio justo, cualquier sistema es importante, porque esto ayuda a poder vivir a los agricultores de la tierra y, al mismo tiempo, quedan garantizados sistemas de producción sostenibles y alimentos sanos para los consumidores. La comercialización es un reto para todos nosotros. Cualquier alternativa que funcione y que sea justa, en todos los aspectos, es válida".

Pablo Bolaño

BAIX LLOBREGAT EL TRABAJO DE CAN PEROL

El Baix Llobregat es una comarca histórica, desde el punto de vista agrícola, por la fertilidad de sus tierras y unas óptimas condiciones climáticas. Esta comarca había sido durante muchos años la despensa de alimentos de Barcelona. El crecimiento económico que llegó de la mano de la "Revolución Verde" en el campo y en la industria contribuyó a convertir esta comarca en un laberinto de infraestructuras, polígonos industriales... En la actualidad, gracias a algunas iniciativas públicas (Parc Agrari del Baix Llobregat) y, sobre todo, al trabajo de cientos de agricultores, aún queda una zona agrícola como testimonio del pasado. Dentro de esta zona, hay diferentes iniciativas de producción y comercialización agraria que intentan volver a tener un papel destacado en la producción de frutas y verduras en los mercados locales. De entre estas iniciativas, nació Can Perol. "Cinco familias de agricultores y una de pasteleros empezamos, hace ahora dos años, un proyecto de comercialización de nuestros productos del cual nos sentimos muy orgullosos. Trabajamos para ofrecer productos de proximidad producidos bajo los criterios de la agroecología y a través de una relación justa entre productores y consumidores. Fruta y verdura de temporada, aceite, vino y conservas. En nuestro obrador elaboramos de forma artesanal pan, galletas y pasteles ecológicos", señalan desde Can Perol. "Los agricultores llevan mucho tiempo plantando sus verduras y/o frutales sin

saber el destino de su producción y, sobre todo, sin saber el precio. Este sistema de comercialización nos permite establecer un contacto directo con el consumidor, consiguiendo llegar directamente a los hogares. Ello implica más trabajo pero nos asegura una mayor valorización de nuestros productos. Al final, como agricultores, podemos conseguir ganarnos la vida trabajando nuestras tierras", afirman. Y sentencian: "Nosotros creemos que todo esto irá a más. La gente se interesará por aquello que consume. Valorará la producción de proximidad y ecológica".

www.canperol.cat

info@canperol.cat Contacte: Clara Garcia



Can Perol trabaja por una eco-nomía ecológica, solidaria y justa

Sus ahorros pueden cambiar el mundo...

... cuando elige un banco como Triodos Bank, que sólo utiliza el dinero de sus clientes para financiar empresas y proyectos que mejoran la calidad de vida de las personas y respetan el medio ambiente. Abra una Cuenta Triodos y compruébelo.

Triodos Bank, el referente europeo en banca ética y sostenible.



Banco Sostenible del Año 2009



Triodos  Bank

Un banco donde cuenta algo más que el dinero

Infórmese | www.triodos.es | 900 360 920

Entrevista a Pedro Burruezo, de EcoActivistas, colectivo que dirige "The Ecologist" y "BioCultura Info"

"'BIOCULTURA INFO' ES LA VOZ DE TODA LA GENTE DEL SECTOR"

Desde hace dos números, la versión en español de "The Ecologist" publica, en su versión en papel y en su interior, el suplemento a todo color "BioCultura Info", una revista independiente en sí misma que, según Pedro Burruezo, uno de sus directores, "es un medio de reflexión sobre todo aquello que está relacionado con la agricultura y la alimentación ecológica y lo que les atañe". Toni Cuesta charló con él.

Desde EcoActivistas se busca, en palabras de sus responsables, "crear una información independiente y alternativa, pero fidedigna, contrastada y responsable, habida cuenta de que, hoy en día, en Internet se cuele cualquiera e incluso aquellos que, haciéndose pasar por ecologistas, trabajan al servicio de los grandes lobbies globales". "BioCultura Info" es, como suplemento en papel de "The Ecologist", una revista trimestral con un interés más o menos monográfico, el de la agricultura y la alimentación ecológicas, al que se le añaden algunas secciones directamente relacionadas con estas temáticas y sus afines.

-¿Por qué os habéis decidido a publicar "BioCultura Info" y, más concretamente, como suplemento de "The Ecologist"?

-Por un lado, para la publicación conjunta, hay razones económicas: se trata de aprovechar los recursos, no de despilfarrarlos. Ahora bien, vamos más lejos. Hasta hace poco, el movimiento ecologista ha funcionado por un lado y, por otra parte, estaba el movimiento "bio"... Es una tontería que funcione cada cual a su manera cuando, en realidad, todos estamos trabajando por lo mismo. Además, "The Ecologist" es una revista que se publica trimestralmente en un formato de monográficos, que ya hemos consolidado. Se trataba de asumir nuevos retos. El público de "The Ecologist" y de "BioCultura Info" se complementan a la perfección.



Foto: P.M.

Pedro Burruezo apuesta por una información profunda, fidedigna y que aporte reflexiones ajenas al uso y abuso de la información de actualidad

INFORMACIÓN Y REFLEXIÓN

-¿Qué es en realidad "BioCultura Info"?

-Más o menos, dos cosas. Por un lado, es una revista de reflexión sobre los temas que afectan a todo el sector. Hoy, ya sabes, a través de los correos electrónicos y de las redes sociales de Internet funciona mucha información de actualidad, en general, que es un cortar y pegar. Todos recibimos los mismos emails de gente diferente. De lo que se trata es de ofrecer reflexión sobre las cosas que afectan al sector, una reflexión profunda, fidedigna, contrastada y de calidad, hecha por expertos. Y, por otra parte, esta revista es la voz de toda la gente del sector. Todo el mundo que tenga algo que decir, que tenga nuevos productos, que tenga problemas, que aporte reflexiones nuevas... tiene en "BioCultura Info" su casa y su altavoz.

-Se ha escuchado en muchas ocasiones que vuestro periodismo es un periodismo independiente...

-Todos hemos leído la información publicada por medios que dicen llamarse independientes y que así lo explicitan en sus cabeceras. Es el caso de todos los rotativos de información generalista. Pero, ¿realmente son independientes? Es falso. Están sometidos a todo tipo de presiones: políticas, publicitarias, etc. Y, qué casualidad, esas presiones, dependiendo de cada medio, siempre caen del mismo lado. Y, en según qué temas, como salud, medicinas, alimentación, en la práctica totalidad de casos, con la excepción del trabajo de algunos periodistas brillantes y muy comprometidos con la verdad, la independencia brilla por su ausencia. ¿Qué podemos hacer? Contrarrestar esa falta de información fidedigna con algo que esté a la altura de nuestras posibilidades. La nuestra es hacer una revista en formato papel y digital para gente que quiera saber algo más sobre los grandes temas de nuestra sociedad.

PERIODISMO MEDIOAMBIENTAL

-Vuestro periodismo es, básicamente, medioambiental...

-Lo dudo. Permíteme que me exprese con total libertad. La concepción de medio ambiente, ya, para empezar, está partida por el "medio". Nosotros no hacemos periodismo medioambiental, sino periodismo de investigación, así a secas. Y, entre las temáticas que nos ocupan, está la conservación de la naturaleza, la salud humana, etc. Si fuéramos una revista especializada sólo en medio ambiente, habríamos desaparecido ya hace mucho tiempo. En este momento, cumplimos diez años.

-¿Y qué nos dices de la forma en que se trata el medio ambiente en los medios generalistas?

-El 80% de la información está en manos de 10 agencias, a lo sumo, cuyos capitalistas son las grandes fortunas del mundo, a quienes les

interesa poco difundir la realidad sobre ciertos temas que son de interés básico para toda la Humanidad. ¿Cómo quieres que se difundan algunas verdades irrefutables sobre ciertos temas en esas agencias? Por otro lado, en muchos medios, apenas hay periodistas que sepan de lo que hablan cuando escriben sobre disrupciones hormonales, alimentos transgénicos, nanotecnología... Si a esto le sumas la crisis que vive hoy la prensa, el panorama es desastroso. A pesar de todo, insisto en que hay profesionales que, frente a los problemas, optan por trabajar al margen de los dictados convencionales y, en distintos medios, le meten un gol al Sistema y nos ofrecen informaciones muy completas y dignas.

MEDIO AMBIENTE Y ESPIRITUALIDAD

-Tú siempre hablas de que "The Ecologist" parte de una base de ecología profunda y ecología espiritual. ¿Correcto?

-Correcto. Compartimos con todos los grupos ecologistas, desde Greenpeace a Ecologistas en Acción, desde Amigos de la Tierra a cualquier otro, la visión de que es necesario actuar, y actuar urgentemente. Pero nosotros, a diferencia de la mayoría de grupos ecologistas, no somos "reformistas". Es decir, no aspiramos a reformar el sistema actual. Los axiomas básicos sobre los que se cimenta la sociedad tecnológica, desde el cartesianismo al cientifismo, desde el desarrollismo al antropocentrismo, son los ejes que nosotros ponemos en tela de juicio. Y, además, nosotros partimos de un concepto sagrado del universo, de la Naturaleza, de la vida... Nuestros referentes son Edward Goldsmith, Vandana Shiva, Jerry Mander... Pero también Jesús, Muhámmad, Buda, Lao Tse, los grandes sabios que escribieron los Vedas, los grandes maestros del sufismo, etc. Vandana ya escribió en "The Ecologist": "Sólo una visión sagrada de la Naturaleza puede salvar a la Naturaleza". Esto nos diferencia radicalmente de la mayoría de grupos ecologistas, que parten de una visión "biologista" del mundo natural y del ser humano. A pesar de esta diferencia, creemos que la acción de todos los grupos ecologistas es muy positiva, necesaria y valiosísima. Y nosotros estamos ahí, entre otras cosas, para apoyarles y para dar voz a sus acciones. De todas formas, las ciencias noéticas vienen ahora a decir lo que los grandes sabios de la Antigüedad ya sabían y, como estas nuevas ciencias lo presentan de una forma racional y entendible para todos, creo que será posible una unión cada vez mayor de las diferentes tendencias ecologistas.

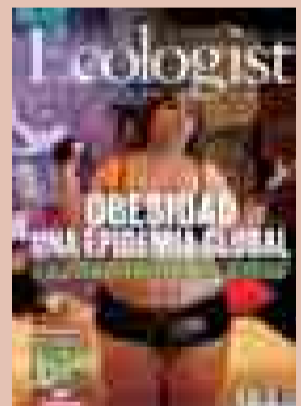
Toni Cuesta

THE ECOLOGIST Y LA EPIDEMIA DE OBESIDAD NADA ES LO QUE PARECE

-Vuestro último número, el que corresponde al trimestre de mayo-junio-julio, cuya salida coincide en buena medida con BioCultura Barcelona, es un monográfico dedicado al tema de la epidemia de obesidad mundial... Y tiene un subtítulo enigmático: "¿Y si la medicina siguiera una pista equivocada?"

-Sí, exactamente. ¿Qué significa esto? Lo que significa es que, hasta ahora, el tema de la obesidad ha sido abordado desde perspectivas médicas convencionales. Pero ahora estas perspectivas han quedado obsoletas. Los nuevos datos científicos más independientes sugieren que, en la raíz del problema, más allá de los usos

y costumbres de cada ciudadano, tenemos un problema global: los disruptores hormonales presentes en la dieta, a través de pesticidas y otros productos químicos, podrían ser los causantes del problema, porque inhiben la capacidad del propio organismo de regular su peso y porque son "obesógenos", así, directamente.



MÚSICA EN VIVO Y ENTREGA DE LOS PREMIOS BIOCULTURA 2018

Talavera, 1 de Mayo a las 19:30 h. Sala Casali. Palas de la Reina

Los Pájaros Cantan

El grupo Los Pájaros Cantan es un grupo de música que se dedica a la música tradicional de España, con un toque moderno y creativo. Su repertorio incluye canciones de diferentes épocas y estilos, desde la música folclórica hasta la música contemporánea.



Música "terapéutica": ven a divertirte con la rumba canalla...

Los Pájaros Cantan

La rumba es un género musical que se originó en Cuba y se popularizó en España. Es un género de música que se caracteriza por su ritmo rápido y su melodía pegadiza. Los Pájaros Cantan es un grupo de música que se dedica a la rumba canalla, un estilo de rumba que se caracteriza por su ritmo rápido y su melodía pegadiza.



ENTREGA DE LOS PREMIOS BIOCULTURA 2018

El premio BIOCULTURA 2018 se entregará a los mejores proyectos de divulgación científica en el campo de la agricultura y la alimentación ecológica. El premio será entregado por el Comité de Premiación BIOCULTURA 2018.

MEDICINAS COMPLEMENTARIAS UN ASCENSO IMPARABLE

Las medicinas complementarias no paran de crecer. Casi nadie ya se atreve a cuestionar, por ejemplo, la homeopatía. Ahora bien, este “boom” no ha nacido de la nada. Ferias como BioCultura, diversas asociaciones de doctores no alopáticos, particulares... venimos batallando desde hace años. No se trata de negar las virtudes de la medicina oficial, que las tiene, sino de ofrecer toda la información posible sobre medicinas y terapias más holísticas, no agresivas y eficaces.

Sin embargo, a pesar de los avances, el camino por recorrer es todavía muy largo. En otros países de nuestro entorno, nos llevan mucha ventaja. Cuando alguien asiste a la Seguridad Social de esos estados en cuestión, como Francia o Canadá, por ejemplo, tiene la posibilidad de, una vez realizado el diagnóstico, elegir entre varias opciones. Y, claro, además de la posibilidad alopática, es decir, de la medicina oficial, en esos otros sistemas sanitarios ya son opciones comunes, también, la homeopatía, la acupuntura, el yoga, la medicina naturista, etc.

LA HOMEOPATÍA

Rafael F. Vallejo, homeópata unicista y licenciado en Farmacia, ha escrito: “La homeopatía en España continúa formando parte de la medicina alternativa no reglada, aunque existen facultades de Medicina y Farmacia donde se imparten asignaturas optativas e incluso cursos de duración variable. Así mismo, algunos colegios profesionales de médicos y farmacéuticos celebran de forma anual cursos para sus colegiados y otros profesionales sanitarios en los que suelen colaborar laboratorios homeopáticos. Por último, existen asociaciones de homeópatas en las que se imparte formación, seminarios y otros actos de divulgación”. Sin embargo, todavía, a estas alturas, la Seguridad Social sigue viviendo absolutamente de espaldas a todos los logros de la homeopatía, a pesar de que es una realidad en la calle, en las familias, en las escuelas... Los lobbies farmacéuticos ejercen una gran presión sobre los que se encargan de regular este tipo de oferta pública sanitaria. La homeopatía es una de las medicinas complementarias más conocidas, pero BioCultura ofrece muchas otras posibilidades con charlas, talleres, debates... Las posibilidades son



Foto: Kaiko

El yoga y la medicina ayurvédica están íntimamente relacionados

muy vastas y hay tantas medicinas como seres humanos.

MEDICINAS ORIENTALES

Las terapias orientales, como la Medicina Tradicional China o la medicina ayurvédica, tienen cada vez más adeptos en nuestro país. Ofrecen una visión de la salud no desligada del mundo emocional y espiritual. Para estas medicinas, el ser humano es algo más que un engranaje más o menos complejo de músculos, huesos, vísceras, átomos... Los métodos del yoga, por ejemplo, cubren nuestra total existencia: cuerpo, sentidos, sentimientos, espíritu y mente, así como la suprema autorre-

alización. Abarca todos los métodos de la evolución superior: posturas corporales, principios éticos, ejercicios respiratorios, educación de los sentidos, afirmaciones, visualizaciones, oraciones, mantras y complejas artes de meditación. El yoga es fruto de las enseñanzas de los sabios del Himalaya. Surge en un tiempo que, de acuerdo a la visión de los yoguis, es el inicio de la actual era humana o ciclo cultural, y que se ubica temporalmente hace 10 mil años. El yoga es el destilado de la sabiduría de incontables seres iluminados de todos los tiempos, resumen de las búsquedas espirituales de la Humanidad, que incorpora los hallazgos de cada época y de cada persona. Mantén tu espíritu sano y tu cuerpo también lo estará.

SISTEMA AYURVÉDICO

Ana Paula Domínguez ha escrito: “El ayurveda creció junto con el yoga por lo cual también cuenta con una extensa y variada historia. Es uno de los sistemas de curación más asombrosos e integrales que haya conocido la Humanidad. El sistema ayurvédico trata los diversos aspectos de la salud y el bienestar humanos, así como todos los métodos curativos desde la nutrición y el uso de remedios herbolarios, los estilos y maneras de organizar la vida cotidiana, hasta el yoga y la meditación. Gracias a su entendimiento específico de las constituciones individuales, el ayurveda posibilita que cada persona y cada cultura puedan vivir en armonía con la Naturaleza y con el Ser Supremo. El sistema ayurvédico nos enseña el lenguaje de la Naturaleza y de la vida para que podamos vivir en sintonía con el universo, nos desarrollemos y podamos así ayudar a todas las demás criaturas”. Las medicinas tradicionales como el ayurveda, por ejemplo, las medicinas profé-

¿QUÉ ES EL REIKI? SANA TU CUERPO Y TU ALMA

El reiki es una forma de sanación. Se trata de cambiar todo aquello que nos perjudica, sea emocional, espiritual o físico. Se ha introducido muy rápidamente en todo Occidente por su eficiencia. Los resultados son asombrosos en algunos casos, si el reiki se practica de la manera debida. Reconduce los desequilibrios energéticos internos, que causan la pérdida de la salud en sus aspectos físico, mental y emocional. En esta medicina tradicional oriental se utiliza la energía para curar. Es una de las técnicas más sencillas y eficaces. Con el empleo del reiki, las condiciones negativas se convierten en positivas. El reiki va más allá del concepto occidental de salud, que sería la ausencia de dolencias. Con el reiki, todo el organismo, la mente, lo emocional, lo espiritual... se equilibran, en beneficio de la armonía absoluta del ser.

ticas, la tradicional china... no sólo sirven para mejorar los síntomas, curar a los individuos... También sirven para cuidar a la Tierra y a los animales. Y sus resultados en ganadería, por poner un caso, corroboran que “no hace falta creer”. Son medicinas eficientes y no agresivas. BioCultura aporta gran información sobre éstas y otras en incontables ponencias y debates. Toma nota.

Sofía A. Pérez



Foto: Kaiko

La espiritualidad, la alimentación, las emociones... son fundamentales para gozar de una salud de hierro. En la foto, Yusuf Cabré

UNA LISTA INTERMINABLE SELECCIONA Y APUNTA

El programa completo sobre todas las ponencias que atañen a medicinas complementarias y terapias no agresivas lo encuentras en www.biocultura.org Además, podrás beneficiarte de una terapia de forma gratuita en la zona coordinada por Tenacat (todos los días, pabellón 2, primer piso).



Foto: Kaiko

Muchas nuevas terapias tienen en el sonido nuevas armas para devolver al paciente el equilibrio de la salud

EcoHABITAR

Guía práctica para la transición

Crear una cultura sostenible está en nuestras manos. EcoHabitat reúne toda la información necesaria para la sostenibilidad real y práctica. Bioconstrucción, permacultura, energía renovable, movilidad y ecología.

EcoHABITAR

¡Sostenible!

Entrevista a Carlos de Prada, autor del libro y de la ponencia “S.Q.M. El riesgo tóxico diario”

“LA AGRICULTURA ‘BIO’ ES LA SOLUCIÓN AL SQM”



Carlos de Prada, comunicólogo incansable, arengando sobre los peligros de los productos tóxicos

SQM. Las siglas de la nueva enfermedad “Sensibilidad Química Múltiple”. Es una de las “enfermedades de la civilización” que nos acosan. Salud y medio ambiente, por cierto, protagonizarán la jornada “Enfermedades ambientales”. Participan como ponentes los expertos Carlos de Prada, Nicolás Olea y Miquel Porta. Arnau Vilaseca charló con uno de ellos, Carlos de Prada, cuya ponencia, “SQM. El riesgo tóxico diario”, causa mucha expectación allí donde se presenta.

El libro “SQM. El riesgo tóxico diario”, financiado por Fundación Alborada, habla de lo que muchos doctores aún no saben. El peligro tóxico está por todas partes y algunas personas son terriblemente sensibles a él. El mismo informe, en forma de ponencia, aclarará a los asistentes a BioCultura muchas dudas y lagunas sobre los “porqués” del SQM, una patología que avanza a medida que nuestra sociedad se expone a más productos químicos tóxicos. **-S.Q.M... ¿Se sabe cuántas personas padecen este mal en España? ¿De qué datos disponemos?**

-En España no se han hecho estudios epidemiológicos concretos pero las estimaciones que se han realizado por parte de los especialistas, teniendo en cuenta las investigaciones realizadas en otros países como EE.UU. o Alemania, permiten realizar algunas estimaciones. Las estimaciones más serias van de un 0,2 a un 0,5 % de personas con SQM. Estaríamos hablando, probablemente, de entre 150.000 y 400.000 personas. Algunos expertos dan datos muy superiores. De todas maneras lo que sí se sabe es que va creciendo el número de casos. Además, aunque las cifras anteriores se refieren a los que tendrían una SQM con cierto grado de gravedad, existe un porcentaje mucho mayor de personas, en torno a un 10% de la población, que reportan reacciones de hipersensibilidad más o menos leves ante ciertos productos de uso cotidiano tales como ambientadores u otros. Esto acaso indique que, al fin y al cabo, no estamos ante algo tan raro como a primera vista parece.

-La exposición continua a productos químicos no sólo puede conllevar la aparición de SQM... ¿Qué otras patologías están en el punto de mira?

-Los afectados de SQM son un poco como los “canarios de la mina”. Reaccionan y padecen síntomas, a veces muy aparatosos, por exponerse a esos niveles “bajos” de contaminantes a los que los demás nos exponemos creyendo que no nos hacen nada. Son como “detectores humanos” de tóxicos a niveles bajos. En ellos se hace visible el daño de la exposición cotidiana a tóxicos. Son como la visible punta de un iceberg que en su mayor parte permanece más o menos oculto: el de la gran cantidad de enfermedades que producen esos niveles supuestamente “bajos” en sectores mucho mayores de población. Lo que hoy sabe la ciencia es que la exposición

a tóxicos puede tener que ver con una parte nada despreciable del incremento de algunas de las enfermedades y problemas sanitarios que más están creciendo y que más incidencia tienen en Occidente. En el libro doy datos acerca de ello. Hablamos de los cánceres, alergias, asma, enfermedades auto-inmunes, Parkinson, problemas reproductivos, problemas cognitivos de los niños... Simplemente dar la lista de enfermedades que, en mayor o menor medida, pueden verse asociadas a los tóxicos superaría el tiempo que tenemos en una entrevista breve como ésta. En el libro doy muchos datos científicos que ligan enfermedades muy frecuentes, como el cáncer de mama, por ejemplo, con la exposición a tóxicos como los pesticidas.

LA PRESIÓN DE LA INDUSTRIA

-La presión de la industria química para desmontar los hallazgos de científicos independientes es brutal. Danos algún hecho a destacar en este aspecto...

-La industria química es, obviamente, una de las industrias más poderosas del planeta. Tiene una tremenda capacidad para neutralizar cualquier tipo de medida que pretenda regular su actividad o responsabilizarla por problemas de salud humana. El hecho de que, además, la industria farmacéutica no deje de ser sino una parte más de la industria química es un hecho clave. Porque todos sabemos la capacidad de influir en las orientaciones de la medicina que tiene la industria farmacéutica. Y creo que todo esto puede estar influyendo en la orientación actual que es el olvido de la prevención.

LA ALIMENTACIÓN...

-La alimentación es parte del problema ya que, a través de ella, entran en nuestros organismos muchos productos nocivos. ¿La agricultura ecológica es parte de la solución?

-Por supuesto. Los pesticidas son, de hecho, uno de los problemas más serios. Están en el origen de muchas enfermedades, desde problemas reproductivos a cáncer, pasando por el Parkinson entre otros muchos. Obviamente la agricultura ecológica es un antídoto muy poderoso contra esta locura envenenadora de nuestro planeta y nuestros organismos. La gente muchas veces no es consciente de la importancia de estas cosas. No es consciente de los millones de toneladas de venenos que se vierten deliberadamente sobre nuestros alimentos, sobre los suelos y las aguas y que pueden luego llegarnos de las más diversas formas. Creen que con que los tóxicos que lleguen a nuestros cuerpos estén dentro de los límites “legales” no hay problema. Lo que no saben es que la comunidad científica cuestiona esos límites “legales”. Que lo “legal” es una cosa y otra muy diferente lo seguro. Que hoy se sabe que los niveles “bajos” de tóxicos -esos que hay en los cuerpos de buena parte de la población- pueden estar teniendo muy hondos efectos en nosotros.

LOS DATOS DE LA CITA

NO TE LO PUEDES PERDER

Sábado, 1 de mayo. Sala 2

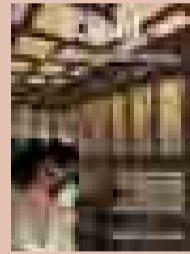
En BioCultura BCN. Palau St Jordi

17 h. Carlos de Prada. “SQM. El riesgo tóxico diario”

18h. Nicolás Olea. “Disruptores endocrinos”.

19h. Miquel Porta. “Las causas ambientales de la obesidad y de la diabetes”

FUNDACIÓN ALBORADA LA LUCHA ÉTICA



-Háblanos del trabajo de la Fundación Alborada...

-La Fundación Alborada, que está presidida por una persona con SQM, la doctora Pilar Muñoz Calero, ha organizado dos importantes congresos internacionales de medicina ambiental, trayendo a destacados científicos

de diversos países. Su labor es la de promover el desarrollo de esta medicina y está intentando conseguir que se dé atención debida a los afectados. Contaron conmigo para los congresos que se organizaron y cuando les comenté la idea de hacer un libro... lo apoyaron. Espero que puedan hacer una gran labor, porque el tema es muy importante, lo que está en juego es mucho, y toda ayuda es poca. Tienen en preparación diversas iniciativas que espero que cuajen debidamente.



Afectadas de SQM, en BioCultura Madrid, denunciando sus casos particulares...

-¿Qué otras situaciones de exposición son peligrosas, qué grupos profesionales las padecen más?

-Las situaciones de exposición son muchas. Y tienen que ver frecuentemente con cosas que la gente no suele sospechar. La ignorancia es muy atrevida. En el libro cito el caso de Semmelweis, un médico vienés del siglo XIX que murió rodeado de incompreensión porque se le ocurrió proponer que los médicos atendieran a las parturientas con las manos limpias. Como no se habían descubierto los microorganismos los médicos las atendían con las manos con las que acababan de diseccionar cadáveres en descomposición. La mortalidad de mujeres por fiebres puerperales a causa de ello era brutal. Pero los médicos se rieron de Semmelweis y las mujeres siguieron muriendo. Hoy pasa algo parecido, nuestro mundo está lleno de unos nuevos agentes patógenos que una parte de los médicos se obstina en ignorar: las sustancias tóxicas.

IGNORANCIA MÉDICA

-¿La clase médica tiene la información suficiente al respecto de todas estas nuevas enfermedades?

-Muchas de las investigaciones científicas que denuncian todas estas cosas, y hablo de millares de investigaciones, se publican en revistas científicas médicas de primer orden. Muchos médicos trabajan muy seriamente en estos temas. Lamentablemente una parte del estamento médico parece no estar al corriente. Siguen con las inercias de siempre. No se dan o no quieren darse cuenta de los cambios ambientales brutales que se han dado en las últimas décadas y el efecto de todo ello sobre la salud humana. Es muy necesario que estos médicos actualicen sus conocimientos. No hablaré aquí de cómo la industria química puede tener en sus manos a los médicos y “adormecer” sus conciencias. No hablaré de ciertas cosas muy espinosas pero muy extendidas.

TESTIMONIOS EN 1ª PERSONA

-Son muchas las personas que hablan en tu libro y que han padecido los problemas de la exposición a determinados agentes químicos. Tal vez algún científico explique que los comentarios de esas personas no son datos científicos... ¿Es una ciencia que ha dejado de escuchar al ser humano?

-Por supuesto que hay científicos o médicos que no escuchan al ser humano. De hecho hoy en día la medicina se ha convertido muchas veces en una suerte de maquinaria ciega y sorda, con muchas prisas, escasa atención, mucha máquina y mucho negocio. Se ha perdido el “ojo clínico”. Muchos médicos sólo saben mirar los resultados de las pruebas sacados de una máquina pero no al paciente. Pero al menos deberían molestarse en ser realmente científicos y leer no sólo las historias que en el libro narran los pacientes en primera persona, sino los centenares de estudios científicos, centenares, que son citados en mi libro, cada uno con la correspondiente referencia. Si al menos no quieren escuchar a los que sufren, que al menos se molesten un poco en leer los centenares de investigaciones científicas realizadas.

-¿A quién va dirigido tu libro?

-El libro va dirigido en primer lugar a las personas que sufren a causa de la contaminación química. En primer lugar a los que sufren SQM. Pretendo que les sirva de “arma” argumental con la que defender sus derechos y contribuir a concienciar a los que les rodean (médicos, familiares, vecinos...) de la realidad de la Sensibilidad Química Múltiple. En segundo término, porque lo que les pasa a los afectados de SQM no es algo que les pase sólo a ellos sino que es tan sólo una parte de las muchas enfermedades que generan las mismas sustancias tóxicas, el libro pretende servir a todos los que quieren conocer el impacto de los tóxicos sobre la salud humana. Soy su autor y acaso está mal que lo diga, pero creo que en pocos libros se condensa la cantidad de datos contundentes que se dan cita en este. Creo que es un libro importante para todos aquellos que quieren proteger al ser humano de la amenaza de los tóxicos. Creo, firmemente, que este tema es uno de los mayores retos que afronta la Humanidad.

Arnau Vilaseca



¡La espelta ha llegado!

Orgullosos de su nueva bebida de espelta, de izquierda a la derecha: Anke Dornhoff (desarrollo de productos), Stefan Müller (ventas), Diana Gross (marketing), Ralf Freiler (producción), Konrad Ludwig (finanzas), Brigit Walle (calidad), Ralf Thöni (logística y operaciones).

Un cereal virgen. Una joya de la naturaleza.

Desde miles de años la espelta ha jugado un papel decisivo tanto en el antiguo Egipto como en China. Hoy en día su uso es imparable debido a sus propiedades nutricionales. La similitud de sus nutrientes (en especial la fibra) que es una planta que no ha sufrido tantas variaciones, ni "mejoras" como el trigo y que es el motivo principal que le hace menos alergico. Respecto al trigo común, la espelta tiene un mayor nivel de proteínas, vitaminas, vitaminas e oligoelementos.

Además nos aporta mucha fibra, siendo ideal para el estreñimiento, obesidad y cualquier problema causado por la falta de fibra.

Naturalmente

Natumi

- Sin proteínas de la leche
- A base de espelta integral ecológica
- Sin azúcares añadidos
- Sin lactosa
- Bajo en grasa

100% natural
sin aditivos

Entrevista a Pilar Sampietro, directora de “La Vida en Verde” (REE) y de “Mediterráneo” (Radio 3) “TENGO MUCHOS SUEÑOS ‘BIO’ PENDIENTES DE REALIZAR”



Pilar Sampietro es una de las periodistas más independientes e imaginativas de la radio española

Pilar Sampietro sabe de lo que habla cuando habla de consumo responsable, agricultura ecológica, medicinas alternativas... No todos los periodistas que tocan esos temas los conocen en primera persona. Por ello, en cierta manera, Pilar Sampietro es un oasis en la radio española. Estuvimos charlando con ella y comiendo paella con lechugas y hierbas aromáticas de su propio huerto.

El programa del canal internacional de RNE (Radio Exterior de España, REE) “La Vida en Verde” estuvo presente en BioCultura Valencia, pero a Pilar Sampietro ya la conocíamos desde hace años, pues su preocupación por la ecología la ha llevado a ser una periodista independiente y combativa. El programa, de una hora de duración, se emite en diferido los sábados a las 11h de la mañana en hora peninsular. Sin embargo, sus emisiones alcanzan sobre todo a la audiencia a nivel mundial a través de la onda corta. También existe un programa homónimo, realizado por la misma Sampietro, hecho íntegramente en catalán, “Vida Verda”, que persigue, a nivel local, los mismos propósitos. Sus podcasts pueden consultarse en la web de Radio Nacional, o bien en los enlaces de “La Vida en Verde” y “Vida Verda”. Al mismo tiempo, Pilar Sampietro, que fue jefa de programas de Ràdio 4, también tiene un programa más cultural en Radio 3, “Mediterráneo”, en el que incluye, de vez en cuando, personajes y temáticas que relacionan el Mare Nostrom con la vida responsable.

PERIODISTAS Y ECOLOGÍA

¿Por qué hay tan pocos periodistas que saben de lo que hablan cuando hablan de alimentos

ecológicos, contaminación química, disrupciones hormonales...? ¿Por qué a un periodista que hable de economía se le pide que sepa de economía y a un crítico de ópera que sepa de ópera... y a una periodista medioambiental prácticamente no se le exige nada?

-Hay varios motivos. El más importante es que no hay tradición informativa sobre estos temas en nuestro país. Tenemos pocas referencias a nivel de publicaciones mensuales y en la prensa diaria ya ni te hablo: la aportación ha sido casi nula. Recuerdo que los primeros artículos que leí en los que aparecía la palabra ecología fueron de primeros de los años 80 y eran ediciones combativas de movimientos antinucleares que comenzaban en ese tiempo a organizarse. Luego está el tema intereses económicos y lobbies de prensa. A nadie se le escapa que un periodista no es del todo libre para ejercer su profesión y sacar a la luz sin autocensura alguna de sus investigaciones. A nivel medioambiental todo esto también está presente. Conozco casos de periodistas que han visto afectadas sus carreras por este motivo.

¿Por qué te metiste en el mundo de la información? ¿Sigue siendo atractivo?

-Bueno... Mi caso es demasiado típico. Soñaba con ser una mezcla de Miguel de la Quadra Salcedo, Félix Rodríguez de La Fuente y reportera de guerra estilo Gerda Taro. Con ese cóctail explosivo me presenté en la Facultad de Periodismo y sin cumplir 18 años entré a trabajar en el Diario de Barcelona, en su época autogestionaria; yo era la más pequeña de la redacción. La experiencia me marcó tanto que luego llegaron los radios libres, ahí fue donde conocí los primeros programas sobre ecología, sus creadores son todavía ahora mis mejores amigos, personas anónimas que no renuncian a vivir de forma diferente. Después llegó mi relación con RNE y aquí sigo.

Eres consumidora de productos ecológicos, tienes tu propio huerto... ¿Qué más se puede pedir más a una periodista medioambiental?

-¿Se puede pedir muchísimo más, claro! Todavía es muy difícil vivir de una forma natural en este sentido. Tengo muchos sueños “bio” pendientes de realizar y también está la angustia de no poder darle a tu vida una coherencia completa. Vivir en una casa normal pero con energía limpia, tener el dinero de tu salario en un banco ético que te ofrezca las prestaciones necesarias pero mínimas para el día a día, que no te miren como un bicho raro cuando explicas que intentas consumir lo menos posible, pasar

de teléfono móvil... y comprobar que tus vecinos, tus amigos, también viven igual que tú.

CULTURAS MEDITERRÁNEAS

-En tu programa de Radio 3, “Mediterráneo”, también incluyes, de vez en cuando, temas que tienen que ver con el consumo responsable, aunque más del lado de lo cultural. Las diferentes culturas mediterráneas más o menos tradicionales tienen mucho que enseñar a los ecologistas clásicos, ¿no?

-Más de lo que pensamos. En realidad, se trata de comprender que nuestra evolución podría haber sido hacia otro lado, que teníamos la semilla plantada y sólo hacía falta regarla de una forma natural, escuchando lo que los otros seres con los que compartimos el planeta tenían que decir. Pasa que ese diálogo sólo se ha mantenido en zonas y lugares donde todavía queda algo de relación con el entorno y pasa que esas zonas son pequeños puntos del Mediterráneo en los que la evolución de la sociedad occidental actual todavía no ha dejado su marca. Cada vez son menos esos puntos, pero hay muchas personas dispuestas a demostrar que a través de sus referencias culturales se puede vivir en un siglo XXI totalmente avanzado.

¿Qué es lo que te ha sorprendido más, relacionado con el medio ambiente, de los personajes que has invitado a tu programa “La Vida en Verde”?

-Su lucha y su compromiso. Aprendo de ellos a cada programa y nos animan a entender cómo convivir con esa necesidad de seguir por ejemplo caminando por una gran urbe como Barcelona, rodeada de tráfico por todas partes, pero pensando que quizás en un edificio cercano alguien está recogiendo habas para la cena en su huerto-balcón.

¿Se percibe el gran cambio que se está gestando entre la vanguardia de la ciudadanía desde un medio como la radio?

-Se nota que ya no es tan difícil expresar lo que sientes sin que pienses que vas a ponerte en ridículo hablando de estos temas. Hace unos años era incomprensible escuchar a una persona encorbatada y con traje defender criterios de uso de residuos o demostrar su preocupación ante la elevada tasa de contaminación de las aguas de un río. Ahora es cada vez más común. También lo es poder ir al mercado y preguntar de dónde vienen esos tomates, o intentar convencer al lampista de que no utilice el PVC cuando te cambie la instalación eléctrica de tu casa.

Ángeles Parra

LA VIÑETA DE LA FERIA por Auto-Bio-Gráfico



OPINIÓN

CHÚPATE ESA... Como una cabra...

El futuro ya está aquí. Las cosas van a empezar a cambiar mucho en los próximos tiempos y a marchas forzadas. Cada vez habrá más agricultores ecológicos, las energías alternativas se comerán a las fósiles, la eco-nomía se relocalizará, los doctores y científicos más clásicos se abrirán a las nuevas perspectivas noéticas, las medicinas complementarias tendrán cada vez más nicho de mercado y surgirán combatientes contra los transgénicos y las nuevas dictaduras tecnológicas en todos los rincones del planeta. Vivimos en la oscuridad, sí, pero nos encontramos al final de la noche y, en la hora azul, un silencio extraño anuncia la llegada del alba.

En algunas ciudades estadounidenses y británicas ya se están llevando a cabo grandes transformaciones por si llegara el hipotético caso de la falta de abastecimiento ante una hipotética crisis alimentaria global. En vez de tener perros, que consumen muchos recursos y crean residuos, algunos ciudadanos han empezado a cambiarlos por cabras. Hacen la misma compañía, dan leche (con la que obtener queso, yogur, kefir...) y sus excrementos son fácilmente compostables para reciclar en abonos de primerísima calidad. Se comen los desechos de casa, limpian los montes, siegan gratuitamente las malas hierbas del jardín, etc. Un cambio radical.

Además, la cabra es un animal del que podemos aprender mucho. A pesar de que hace mucho tiempo que fue domesticada, tiene algo salvaje en su interior que la llama hacia tierras ignotas, al menos en teoría. Me cuenta un amigo que, en Gardaia, las cabras de los bereberes hasta saben cruzar el semáforo mirando a ambos lados y, cuando llega la mañana con su luz, sus dueños les abren las puertas de sus casetas y ellas van de un lugar a otro de la ciudad mucho más civilizadas que la mayoría de sus vecinos humanos. Al llegar la noche, cada una vuelve a casa sin que sus dueños se hayan gastado ni un solo céntimo en su alimentación. Pero, si las dejáramos libres, por montes y valles, en islas remotas, ellas sobrevivirían, cualidad que nosotros perdimos hace muchos años en aras de un progreso que resulta verdaderamente patético. Yo quiero ser cabra. Bueno, de hecho, como una cabra ya estoy...

Pero no se lo tomen a broma. Porque lo que está aconteciendo en nuestro mundo no es cosa de risa. Un hipotético colapso económico, ecológico y alimentario está a la vuelta de la esquina. Ojalá me equivoque. Pero, por si acaso, son cada vez más las poblaciones que aspiran, en un futuro no muy lejano, a tener sistemas de provisión de alimentos autosuficientes. En Reino Unido, y en muchas ciudades de todo el orbe, nacen como setas organizaciones con la idiosincrasia de las “ciudades en transición”. Se trata de rechazar el sistema agroalimentario local y empezar a crear redes locales que funcionen. Esta alternativa tiene un sinnúmero de virtudes medioambientales, ecológicas, sociales... No estamos locos: sabemos lo que queremos.

Dr. Spock

