

MUNDO BIO **BioCultura** ^{info}

La revista de los productos ecológicos y el consumo responsable

Edita: Asociación Vida Sana (Declarada de Utilidad Pública)

BIOCULTURA LAS TRES PLANTAS DEL PABELLÓN DE CRISTAL

La feria más importante del estado español espera en esta ocasión la participación de más de 800 expositores y unos 140.000 visitantes en su edición madrileña, del jueves 30 de octubre al domingo 2 de noviembre. BioCultura crece en calidad y también en superficie, en esta ocasión ocupará las tres plantas del Pabellón de Cristal.

Más de 15.000 referencias de productos de alimentación ecológica forman el mayor sector de la feria. Estos stands, empresas y productos alimentarios se sitúan en un único pabellón. Los demás sectores se reúnen en los demás pabellones con una superficie total de exposición de 20.000 m². Todo ello forma un amplio abanico de productos y servicios que le dan a la feria otra proyección y que atraen a ciudadanos interesados por infinidad de temas e inquietudes: Productos certificados de higiene y cosmética; ecomateriales, muebles y decoración para la vivienda; energías renovables; terapias y medicinas complementarias; ahorro y reciclaje; ecología; medio ambiente; juguetes; artesanías; música; libros y revistas; eco-turismo. Este año, Cata-

lunya es la Comunidad Autónoma invitada.

LA FERIA DEL PROFESIONAL

BioCultura es la cita para los profesionales que quieren acercarse al mundo de los productos respetuosos con la vida. Cada uno de los sectores tiene así la oportunidad de conocer directamente a distribuidores y operadores y de realizar sus transacciones comerciales de una forma sencilla. Las empresas, por su parte, disponen de ese escaparate que es BioCultura para ofrecer y atender a sus clientes y recibir a otros nuevos atraídos por el alto nivel de difusión de la feria y de su proyección de futuro. Empresarios, tenderos, prescriptores, importadores, exportadores, cocineros y profesionales de otras muchas artes y disciplinas acuden a BioCultura como el lugar donde seguro encontrarán respuestas y propuestas.

EL CONSUMIDOR

Ser el escaparate y el impulso hacia el consumo de productos ecológicos es una de las prioridades de BioCultura. Por eso presta tanta atención al ciudadano. En la feria encuentra una oferta variadísima de productos y propuestas



Foto: EcoArchivo

BioCultura es la gran feria de productos ecológicos del estado español

PRODUCCIÓN BIOLÓGICA (datos 2007) ESTADO DE LA CUESTIÓN EN ESPAÑA

| Superficie en hectáreas de producción biológica | | |
|---|--------------|-------------|
| Española | Europea | Mundial |
| 938.323 | 5'6 millones | 31 millones |
| Mercado en millones de euros /año | | |
| 250 | 10.000 | 26.000 |
| Tasa de crecimiento anual del sector: 20-25% | | |

CITA EN MADRID BIOCULTURA/PABELLÓN DE CRISTAL

Feria de productos ecológicos y consumo responsable
Pabellón de Cristal. Casa de Campo. Madrid
30, 31 octubre y 1, 2 de noviembre 2008
24ª edición

Agricultura y alimentación biológica, 49% (cerca de 15.000 productos certificados)
Terapias complementarias, 9%
Bioconstrucción y energías renovables, 7%
Ropa, calzado y complementos, 6%

Ecología, medio ambiente, reciclaje... 6%
Artesanías, 5%
Música y publicaciones, 5%
Cosméticos, 3%
Turismo Rural, 10%

y sobre todo la información para ejercer una elección responsable en sus hábitos de consumo. El Estado español es el noveno país mundial en producción de alimentos ecológicos; sin embargo, está a la cola en lo que al consumo se refiere. Es necesario un rápido crecimiento del consumo interno y local.

INFORMACIÓN PARA EL CONSUMO RESPONSABLE

BioCultura ofrece cerca de 200 actividades paralelas a la actividad comercial. Información libre e independiente, que pretende dar las claves para, con nuestras opciones de consumo y nuestros hábitos diarios, optar por una vida más acorde a nuestras necesidades. También es importante la información ofrecida en los stands por los profesionales de cada uno de los sectores que ofrecen demostraciones, degustaciones y sobre todo respuestas de primera mano. Es vital recuperar en este sentido la relación más próxima entre productor y consumidor como fórmula de confianza y seguridad más humana.



La Asociación Vida Sana para el Fomento de la Cultura y el Desarrollo Biológicos, es una entidad sin fines lucrativos, inscrita el 22 de septiembre de 1981.
Coordinación: Angeles Parra. **Redacción:** M. Escutia, C. Arnau, B. Quintanilla, P. Burruezo, P. Vidal, N. Olivella y J.C. Moreno. **Publicidad:** JC Moreno.

EDITORIAL

Seguimos creciendo...

La cooperativa de segunda grado Acopaex, que agrupa a 16 cooperativas de diferentes sectores (frutas, cereales, cerdo ibérico, maíz, arroz, tomate, aceite de oliva), y que registró una facturación superior a los 55 millones de euros en 2007, quiere entrar en el mercado de la agricultura ecológica, según ha publicado la revista "Caudal de Extremadura", noticia recogida por Europa Press. Según sabemos, la citada cooperativa ya dispone de marcas de prestigio en el sector del aceite de oliva virgen extra (450.000 kilos en la campaña 2007/08), en la fruta (3,5 millones de kilos de ciruela, 3,5 millones de kilos de melocotón, dos millones de kilos de nectarina y un millón de kilos de peras en la última campaña), y en hortalizas. Sus socios lideran la producción regional de tomate para industria con 300.000 toneladas en la última campaña.

Ahora, como decimos, Acopaex quiere adentrarse en el mercado "bio". Es porque han visto que el sector de la agricultura ecológica no deja de crecer. En mayor o en menor medida, pero no deja de crecer. Lo mismo ocurre con BioCultura. Este año, en Madrid, la feria ocupará todo el Pabellón de Cristal. La feria crece en la medida en que el sector español crece. Si el sector estuviera en un mal momento, también la feria lo notaría. Digamos que la tan cacareada crisis económica no afecta al sector de la agricultura ecológica o, mejor dicho, no afecta tanto como a otros sectores. En un momento en que muchos sectores decrecen a un ritmo espectacular, como los sectores de la construcción o de la venta de coches, el sector "bio" se mantiene e, incluso, en algunos subsectores, sigue creciendo, como es el caso de la venta de productos de alimentación infantil.

Por nuestra parte, creemos que BioCultura sigue ejerciendo una tarea clave en el mercado español: dar a conocer los alimentos ecológicos a la población, a los medios, con la prioridad por objetivo de hacer crecer el consumo interno. No es algo que se haya conseguido ya. Es algo que es una meta no inalcanzable, pero debemos trabajar duro para llegar a ella. Los productos ecológicos se conocen menos de lo que pensamos algunos que estamos todo el día tratando con ellos. Hay grandes sectores de población muy desinformados al respecto. Lo mismo ocurre con muchos medios, periodistas... Nuestra labor no tiene que ser sólo facilitar las cosas entre los profesionales del sector, sino hacer que despegue el consumo interno haciendo algo que, hasta la fecha, nadie ha hecho del todo bien: informar, orientar, enseñar, mostrar y promocionar los alimentos ecológicos. En esto, la Administración tiene un suspenso bien merecido.

Núria Olivella

MAMATERRA

TODA UNA FIESTA, MUY EDUCATIVA, PARA LOS PEQUEÑOS Y SUS ACOMPAÑANTES

Llega otra vez a Madrid, con BioCultura, el Festival Ecológico de la Infancia MamaTerra. Una vez más, todo tipo de sesiones, muy lúdicas, para que los niños se adentren en el mundo de la ecología práctica. Y teatro, música, cuentacuentos...



FOTOS: ECOARCHIVO



MamaTerra es cita para pequeños y mayores

Será la segunda vez que MamaTerra se celebre en Madrid. El Festival Ecológico de la Infancia, con la ayuda de la Fundación Biodiversidad, deleitará a los más pequeños que aprenderán, junto a sus familias, que ser responsable y cuidar nuestra salud y la del planeta... es superdivertido. Será los días 1 y 2 de noviembre en el Pabellón de Cristal de la Casa de Campo.

OFERTA VARIADA

La oferta será variadísima... Se quiere hacer llegar el mensaje del respeto a la Naturaleza a través de más de 50 actividades. Se instalarán los huertos biológicos, destinados no sólo a mostrar que es posible producir hortalizas y pequeñas frutas en un espacio reducido, ya sea en balcón o terraza, en pequeño terreno o bien en la escuela, sino que también los niños podrán realizar un circuito en el que se mostrarán la diversidad de sustratos y abonos naturales, el ciclo de la materia, los diferentes tipos de semillas, cultivos asociados y rendimiento del huerto, sistemas

de riego que permitan ahorrar agua y todo el proceso de construcción de un huerto urbano.

ductos biológicos y preparar recetas riquísimas: comidas y postres, meriendas para chuparse los dedos... Cuando se participa de forma activa en la preparación de la comida, todo está más bueno, los niños se sienten más útiles y participan, en su medida, de la dieta familiar. Comer sano es importante para todos, pero si además disfrutamos elaborando nuestros menús, mejor que mejor.

MÚSICA Y ESPECTÁCULOS

Se desarrollarán numerosos espectáculos, cuentacuentos, teatrillos, y música para deleitar a las almas sensibles, por eso destacamos la actuación del sábado a las 13 h.:

- Nilo Azul
- Wold Music en Menudistán
- Wafir S. Gibril, laúd, acordeón, percusión...
- Carlo Bueno, guitarra y acordeón

TALLERES Y JUEGOS

La oferta de juegos creados expresamente para MamaTerra es amplia y variada: la bioca, el supermercado, el zoom del rompecabezas de la manzana, el juego de las montañas salvajes, el juego de la macedonia, la vuelta al mundo con energías renovables, el circuito de la eco-bici... Todos ellos dinamizados por un equipo de educadores licenciados y especialistas en agricultura biológica.

de riego que permitan ahorrar agua y todo el proceso de construcción de un huerto urbano.

Y AHORA A LA COCINA...

MamaTerra también cuenta con talleres para llevar a la cocina pro-

Más info en: www.biocultura.org / www.mamaterra.es



Taller de huerto ecológico en MamaTerra

CATALUNYA COMUNIDAD AUTÓNOMA INVITADA

Catalunya será en BioCultura Madrid la Comunidad Autónoma invitada. Los productos ecológicos catalanes se darán a conocer entre el público de la feria con degustaciones, talleres de cocina, catas de profesionales... Catalunya tendrá una amplia zona aparte para promocionar sus productos.

Ser la Comunidad Autónoma invitada en BioCultura significa gozar de la oportunidad de ser protagonista en la mayor plataforma del mercado de productos ecológicos del Estado español. Empresas, administración pública y el CCPAE realizarán todo tipo de actividades comerciales y de divulgación sobre las características diferenciadoras de los productos ecológicos catalanes para que se conozcan en otros mercados fuera de Catalunya.

PRODUCTO TRANSFORMADO

Si tenemos presente que Catalunya es una gran proveedora de producto transformado para tiendas y restaurantes, el mercado español evidentemente es su primer objetivo, si pretendemos que, además de obtener un producto certificado, podemos ser más ecológicos todavía si comercializamos en el ámbito más próximo.

COMUNIDAD PIONERA

Por su proximidad con Francia, por ser Barcelona una ciudad en la avanzada de muchas tendencias, y por muchas otras razones, la comunidad autónoma catalana es y ha sido muy pionera en todo lo que respecta a la agricultura biológica en el estado español. Catalunya quiere seguir estando a la cabeza de la producción orgánica y, por ello, empresas e instituciones se están volcando, no sólo en BioCultura, para demostrar que queda "tirón" para rato.

NUMEROSAS ACTIVIDADES

En la zona dedicada a la presencia de la comunidad catalana, además de la participación de las empresas de producto certificado ecológico, se desarrollarán numerosas actividades, entre las que destacamos:

- Talleres de cocina con recetas y posterior degustación de platos típicos catalanes con productos ecológicos.
- Catas de productos a cargo de los propios productores:
- los vinos



Catalunya ha sido pionera en el mundo "bio" y quiere seguir siéndolo



Los productores catalanes quieren hacer llegar la calidad de sus productos al público del resto del estado

- los aceites
- las carnes
- los quesos
- los huevos
- preparados de tofu
- zumos
- pan y bollería
- los chocolates
- otros...
- Ciclo: Dieta mediterránea con productos ecológicos:
- un científico: punto de vista nutricional
- un médico: punto de vista dietético y salud
- un cocinero: punto de vista del sabor y calidad de texturas, etc.
- un ecologista: punto de vista medioambiental
- un agricultor: punto de vista agrícola

Fotos: EcoArchivo

Desde 1986



Vegetalia



Nutrición Ecológica

Calidad y Compromiso



NOVEDADES:

TEMPE con ALGAS
TEMPE con QUINOA
VGB TEMPE, MIJO Y ZANAHORIA
TOFU REBOZADO

vegetalia@vegetalia.com
www.vegetalia.com

Mas Montserrat - 08183 Castellcir (Barcelona)
Tel. 93 866 61 61 Fax 93 866 82 98

Nuevo SALARIUM
en San Sebastián
www.salarium.es



ASHTANGA DONOSTIA

CENTRO DE YOGA
TIENDA BIO

AMIGOS DEL YOGA, S.L.
c/ San Francisco 51 bajos
20002 SAN SEBASTIÁN
tel. 609 386 977



OTRAS ACTIVIDADES CONTACTO DIRECTO

Dentro de todas las actividades programadas, también está el epígrafe: "Los productores nos cuentan su experiencia". De lo que se trata es de conocer de primera mano el trabajo que realizan desde diferentes puntos de vista: técnico, ecológico, empresarial... los propios productores y elaboradores de productos orgánicos catalanes. Desde BioCultura creemos que una de las mejores maneras de ampliar el consumo interno es que los consumidores conozcan de primera mano la bondad y las virtudes de los productos ecológicos... de la mano de sus propios productores. Contacto directo. Sin trucos.

REFORESTACIÓN EL BOSQUE BIOCULTURA-MAMATERRA YA ESTÁ CRECIENDO...

Desde hace unos meses, se ha iniciado la plantación del futuro bosque BioCultura-MamaTerra. Será un "Bosque de Responsabilidad", es decir que no podrá ser talado con fines comerciales. En la fase inicial constará de 625 árboles + 1.900 arbustos.

El contrato legal de dicha plantación ha sido formalizado durante el pasado verano con la empresa Maderas Nobles de la Sierra de Segura, que será, además, la encargada no sólo de su plantación sino también de su cuidado y mantenimiento durante 25 años. Está ubicado en el municipio de Alcaraz (Albacete), finca Moisés. Polígono 47, parcela R1.3

SELVICULTURA ECOLÓGICA

Las labores que se realizarán en dicho bosque estarán dentro de las prácticas de la silvicultura intensiva, ecológica y sostenible. Los lotes de árboles estarán compuestos con las especies de árboles que más se adapten al terreno para crear, en el espacio de tiempo más breve que permita el natural desarrollo de los mismos, la estructura de un bosque mediterráneo interior alto mediante la aplicación de técnicas de silvicultura integrada y permacultura. Entre otras especies se están plantando: encinas, robles, coscojas, espinos, pinos áceres, lentiscos y acebuches.

RECURSOS ECONÓMICOS

Este "Bosque de Responsabilidad" es el fruto de muchos esfuerzos. Por un lado, tenemos la obligación de reforzar en la medida de nuestras posibilidades. Por otra parte, compensamos CO₂



La zona se sitúa en la provincia de Albacete

que genera la feria. Además, en el caso de MamaTerra, es un bonito ejemplo que dar a la infancia: ver crecer un bosque en el que hemos dedicado parte de nuestro capital: es una de las mejores formas de utilizarlo. Los recursos económicos proceden de:

- BioCultura destina el 0'7% de la taquilla de la feria.

- Los expositores que lo desean pagan una tasa compensatoria de CO₂ en función de los m² que utilizan en la feria



- Donativos de particulares y/o empresas con sus stands.

¿QUÉ ES LA RESPONSABILIDAD? CALCULAR, REDUCIR Y COMPENSAR...

Todos y todas debemos CALCULAR, REDUCIR y COMPENSAR nuestro impacto sobre el ecosistema, si realmente queremos contribuir a paliar el deterioro ecológico y el cambio climático. Por ello debemos:

CALCULAR: Nuestro impacto medioambiental en emisiones de CO₂.

REDUCIR: En lo posible nuestro impacto sobre el medio con hábitos y formas de vida menos contaminantes.

COMPENSAR: Plantando árboles y asegurando de que crecerán, sobrevivirán y crearán ecosistemas maduros.



El "Bosque de Responsabilidad" es el fruto de muchos esfuerzos

¿CÓMO SE PUEDE COLABORAR EN EL BOSQUE BIOCULTURA-MAMATERRA? 14 EUROS: UN ÁRBOL

Tú puedes y debes ayudarnos. Con 14 euros cubrimos los trabajos de plantación y mantenimiento de 1 árbol con unos 3 arbustos. Todos estos árboles de *responsARBO*LiDad entrarán a formar parte de la campaña de la Fundación + Árboles para plantar 100 millones de árboles en la península. Esta campaña se adhiere a su vez a la de "Plantemos para el Planeta", promovida por el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente. Muchas voluntades se están uniendo para plantar árboles.

BioCultura

MADRID 2008

Feria de productos ecológicos y consumo responsable

30,31 DE OCTUBRE y 1,2 DE NOVIEMBRE

PABELLÓN DE CRISTAL. CASA DE CAMPO

ENTRADA DESCUENTO

BioCultura

PASADIZO PARA LOS LECTORES DE

6 EUROS

VÁLIDA ÚNICAMENTE PARA EL JUEVES, 30 O EL VIERNES, 31 DE OCTUBRE

HORARIO: DE 10 A 20 H.

3 EUROS

BioCultura info

La revista de los productos ecológicos y el consumo responsable

Catalunya Comunitat Autònoma del Alt en BioCultura

ORGANIZA ASOCIACIÓN VIDA SANA

www.biocultura.org

CONSUMO/FERIAS

EL PRECIO DEL PETRÓLEO ACONSEJA PROMOCIONAR EL CONSUMO INTERNO

El aumento del precio del petróleo repercute directamente en el encarecimiento de los transportes. Por ello, una estrategia para los productores de alimentos biológicos debe ser aumentar el consumo interno. Vender fuera, en el norte de Europa, será cada vez más caro.



Fotos: EcoArchivo

No hay que desestimar la asistencia a ferias como Biofach, pero confiarlo todo al mercado europeo puede ser un gran error a medio plazo

Los precios del petróleo no dejan de aumentar. Además, muestran cada vez más inestabilidad. Hasta la fecha, la mayor parte de la producción ecológica española se ha vendido en países como Alemania, Dinamarca, Francia,

Reino Unido... Por ello, muchos productores han acudido y siguen acudiendo a ferias como Biofach. Tal como están las cosas, sin embargo, no parece aconsejable seguir queriendo vender nuestros productos fuera, ya



BioCultura es la decana de las ferias "bio" españolas...

que el precio del petróleo los encarecerá paulatinamente. Además, surgen cada vez más competidores a precios reventados en la Europa del Este. No queremos decir que haya que dejar de acudir a Biofach, sino que

no hay que descuidar la promoción en el mercado autóctono.

UN 80%...

Un 80% de la producción ecológica del estado español, o más, sigue vendiéndose, principalmente, en la Europa del norte. Un 80% es mucho, demasiado. Por un lado, el coste ecológico de los transportes es muy caro en emisiones de efecto invernadero. Por otra parte, la propia economía será la que dictará sentencia. Con el barril de petróleo a un precio absolutamente disparado, y con cada vez menos crudo en las reservas, parece bastante ingenuo seguir queriendo que las cosas no cambien. Los productores "bio" autóctonos tienen que procurar encontrar mercados locales si quieren sobrevivir a las crisis que se avecinan.

UNA ECO-NOMÍA VIVA

El consumo de productos biológicos en el área local, autonómica o estatal no sólo da de comer a los propios productores "bio", sino también a las tiendas, distribuidores... Beneficia a los entramados rurales y es un arma eficaz para combatir el desempleo. El consumo local de productos "bio" conlleva eco-nomías vivas, independientes de Wall Street y de sus movimientos especulativos. Por todo ello, es conveniente que los productores del estado español y que la propia Administración empiecen a proponer iniciativas eficientes y periódicas para ampliar y fidelizar el consumo ecológico dentro del estado español, el consumo de nuestros propios alimentos.

Pau Vidal

EUROPA

Los alimentos "bio", un ahorro de energía...

La Comisión Europea, informa Reuters, lanzó recientemente propuestas para recortar el impacto medioambiental del consumismo de la UE con el apoyo a productos, innovación y tecnología compatibles con la ecología. Según los responsables de la iniciativa, "las autoridades locales tendrán como objetivo hacer que la mitad de sus compras sean más sostenibles hacia el 2010 y el marco del etiquetado ecológico se ampliará a 40 o 50 productos para 2015, desde los 26 actuales". Esta medida podría beneficiar la compra por parte de administraciones públicas de alimentos ecológicos para todo tipo de actos desarrollados por las instituciones y para entidades como escuelas, guarderías, hospitales públicos...

HAY QUE CAMBIAR

"En términos del impacto al planeta, estamos viviendo más allá de nuestros medios", dijo el comisario de Medio Ambiente, Stavros Dimas. Y añadió: "Ha llegado el momento de cambiar el tipo de productos que compramos y transformar nuestros métodos de producción". El plan llega cuando la Unión Europea se mueve hacia un recorte del consumo energético, en medio de la subida del precio del petróleo y dentro de su ambicioso objetivo a medio plazo de recortar las emisiones de dióxido de carbono en una quinta parte para 2020, frente a los niveles de 1990. Si se llevara a cabo el plan en su integridad, la agricultura ecológica podría salir muy beneficiada.

PRECIO RÉCORD

Ante el precio récord del crudo, y a falta de años para que se alcancen los objetivos de energía renovable, la respuesta a corto plazo de la Unión Europea es recortar el consumo energético. En materia de agricultura, hoy sabemos, porque hay muchos informes muy explicativos, que la agricultura ecológica ahorra energía, agua y dependencia energética, así como insumos procedentes del petróleo. La directiva comunitaria sobre el diseño ecológico, informa Reuters, "se expandirá hasta cubrir productos que afectan indirectamente al consumo energético, como grifos, duchas y ventanas, en lugar de sólo aplicaciones que consumen electricidad. Una lectura más abierta de las nuevas directivas debería conducir al consumo directo de productos biológicos por parte de las diferentes administraciones dentro de la UE, ya que supone un gran ahorro indirecto de energía.

LAS FERIAS ESPAÑOLAS
LA PROMOCIÓN DE LO NUESTRO

- **BioCultura.** Del 30 de octubre al 2 de noviembre. Madrid. La feria de referencia en el estado español. Feria pionera y adelantada en todo lo que respecta a producción ecológica. También acuden expositores y visitantes profesionales de otros países, principalmente Francia, Portugal e Italia. Feria híbrida tanto para profesionales como para público en general. Mucho público de todo el estado español. En primavera también se lleva a cabo en BCN. www.biocultura.org
- **Ecoliva. Feria del Olivar Ecológico.** Especializada en todo lo referente al olivar ecológico, el aceite, las aceitunas. Feria del subsector del aceite "bio". Del 24 al 26 de octubre. Jaén. www.ecoliva.info
- **Fira Natura.** Se realizará en febrero del 2009. El espacio de expositores se ubicará en el Pabellón 4 de la Fira de Lleida con una superficie de exposición aproximada de 6000 m² y unos 120 expositores. Feria de carácter regional muy cuidada y con público fiel. www.ipcena.org/fira
- **Ecocultura.** Feria hispanolusa de productos ecológicos que se celebra en Zamora durante los días 10, 11 y 12 de octubre de 2008. Feria que cuenta con el apoyo de las administraciones locales. www.ecocultura.org
- **BioCórdoba.** Se ha celebrado del 25 al 27 de septiembre en Córdoba. Quiere ser una feria más especializada para profesionales. Cuenta con mucho apoyo institucional. www.biocordoba.com
- **BioTerra.** Se celebra en Irún todos los años antes de llegar el verano. Feria de fuerte implantación comarcal-regional. Público fiel y, en buena medida, muy militante.
- **Ecoteca.** Se celebró el pasado mes de junio en Tarragona en su segunda edición. Poca asistencia de público, pero algunas charlas y expositores fueron muy interesantes.



Un momento de la feria Ecoteca, en Tarragona

OPINIÓN
Colorines...

Verde, azul, amarillo, naranja... ¿Importa el color para ser ecologista? Pues va a ser que no. Si ustedes echaron un vistazo al kiosco del mes de julio, se darán cuenta que ahora somos "BLUE" (así, manteniendo el idioma patrio)... Hacen fiestas y todo para celebrar la nueva idea más "IN" de la temporada. Es curioso en sacarlos de los colores. Los primeros en echarlos en bandera multicolor, sí, sí, la del arco iris, fueron los pacifistas, años después reciclados en ecologistas. Greenpeace pusieron color al movimiento ecologista con su ya mítico buque insignia Rainbow Warrior allá por los 70 y su bandera multicolor recorrió el mundo en defensa del medio ambiente dejando claro que ser ecologista no era precisamente ser "pacífico", ni que te tomen el pelo... Durante esa década, y sobre todo en la siguiente, surgieron muchos grupos, y algunos todavía funcionamos.

Las ONG's hemos demostrado una y otra vez (recuerden varios casos como el de la Revolución Verde en África con el DDT, la explosión en Bhopal y sus consecuencias, etc.) que aquello que decimos hasta la saciedad de lo que puede pasar, al final con catástrofe incluida. Nos tienen que dar la razón.

¿Tarde para hacer algo más? No, todavía podemos ¿Con dificultad? Seguro que no nos ponen un camino amarillo que podamos seguir, pero poder, podemos. Podemos hacer mucho para mejorar la situación actual, pequeñas acciones de cada uno de nosotros, hacen mucho en tu entorno y ya se sabe que un mucho de todos lo hace en nuestro planeta.

Por eso, cuando veamos en las revistas más "IN" del mercado, las que se supone que marcan tendencias, personas que aseguran que ellos son BLUE, perdón "ECOBUE", mientras nos enseñan la bolsa regalo de algodón ecológico ¿certificado? Desconfiamos.

¿Y? ¿Qué nos quieren hacer creer a los que llevamos en esto unos cuantos años? ¿Que ahora hemos pasado del verde al azul? ¿Por qué? ¿Por qué ahora se han dado cuenta de que no hay tanta agua dulce para llenar sus piscinas de tamaño olímpico que tienen en su casa? ¡Vamos, hombre!

Les propongo que intenten responder, a modo de acertijo, a esto: ¿De qué color será el ecologista del futuro? Pues es fácil, al paso que llevamos de idiotez y con el poco caso que nos siguen haciendo, yo lo veo oscuro, pero que muy oscuro. Aunque pensándolo bien, espero y deseo de corazón, mente y espíritu, que nos pongamos las pilas y hagamos lo de siempre, trabajar, y demostrar lo equivocados que están para que cambien (ustedes ya saben a quienes me refiero) y el futuro tenga un color clarito, clarito como el agua azul. ¿O debería decir BLUE para que algunos me entiendan?

Juan Carlos Moreno
es director técnico de BioCultura

HACIA LA AUTARQUÍA
COMUNIDADES EN TRANSICIÓN...

El movimiento Transition Town puede beneficiar a nuestras comunidades diseñando estrategias para funcionar al margen del Sistema, en la medida de lo posible. Sobre todo, para funcionar más allá del sistema económico globalizador. La agricultura orgánica es una de las apuestas de Transition Town.

Entré en contacto con el llamado "Transition Towns Movement" durante mi estancia en Totnes, el pueblo natal del fundador de la iniciativa, Rob Hopkins. Comenzaba el otoño de 2006 y Hopkins acabada de regresar de Irlanda, donde había fundado la primera comunidad "en transición" -Kinsale-, junto con sus alumnos del Kinsale Further Education College.

TOTNES...

Hopkins halló el terreno abonado entre la población de Totnes, constituida en su mayor parte por "greenies" de clase media y autónomos. En estas circunstancias, no es de extrañar que Transition Town Totnes se haya convertido en el paradigma por excelencia del movimiento.

Casi dos años más tarde, a fecha de hoy, existen unas 60 comunidades en transición en el Reino Unido, y continúan surgiendo iniciativas en Australia, Nueva Zelanda y los Estados Unidos. Recientemente he asistido al primer encuentro nacional de Transition Towns Escocia, donde resido en la actualidad. En Escocia, tan sólo cinco localidades -el 8% del total de las comunidades británicas- se han sumado a la iniciativa. Y sin embargo, dadas las peculiaridades geográficas y demográficas de Escocia, el movimiento Transition Towns puede jugar una baza significativa en su futura supervivencia como nación. Como también la puede jugar en el caso de España, país que comparte con Escocia el hecho de contar con una economía artificial, generada por inversiones extranjeras, y fuertemente centralizada en los núcleos urbanos, mientras que el medio rural permanece abandonado.

QUÉ ES...

¿Qué es una "comunidad en transición"?... A diferencia del movimiento de las eco-aldeas, el "Transition Towns Movement" no pretende la creación de

comunidades alternativas, sino la re-conceptualización de las ya existentes. El objetivo es desarrollar comunidades que no dependan en absoluto del consumo de combustibles fósiles para la generación de su energía, bienes y servicios. En palabras de sus fundadores, toda comunidad en transición surge como respuesta a la pregunta: "How do we significantly increase resilience [to mitigate the effects of Peak Oil] and drastically reduce carbon emissions?" Esto es: ¿Cómo mejorar la fortaleza, la capacidad de recuperación de nuestras ciudades y pueblos para que, si un día se interrumpe el transporte de energía y alimentos, sus ciudadanos sean capaces de sobrevivir...? En definitiva: no se trata sólo de reducir las emisiones de dióxido de carbono, sino de construir comunidades independientes y robustas. Y sanas. En alimentación y agricultura, la respuesta está en la agricultura orgánica.

LO LOCAL

El primer paso para fortalecer nuestras comunidades es fomentar el comercio local, la "tienda de la esquina". Tanto en España como en Escocia solía existir una cultura de mercado: ciudades y pueblos contaban con su propio mercado, abastecido por la producción local. En las últimas décadas, en ambos países, el crecimiento económico provocado por inversiones extranjeras ha destruido esta cultura de mercado. Españoles y escoceses prefieren trabajar para otros antes que generar sus propios negocios; prefieren vivir en simétricos suburbia, y comprar en centros comerciales, antes que acudir a la tienda de la esquina. En el caso escocés, resulta significativo el hecho de que en hipermercados como Tesco o Asda, que copan el mercado alimenticio, es imposible encontrar una sola verdura que haya sido cultivada en



Escocia. Frutas y hortalizas proceden de Sudáfrica, Argentina o Israel, y las patatas vienen de Inglaterra. Como oí afirmar a Vandana Shiva en cierta ocasión, el 40% de las emisiones de CO₂ en agricultura se deben al transporte de los productos desde donde son cultivados hasta donde son consumidos.

VIDA PROPIA

Una comunidad "en transición" es, ante todo, una comunidad con vida propia y no una ciudad dormitorio. Sus habitantes son en su mayor parte autónomos, y trabajan y compran en el mismo lugar que viven. Y desde el momento en que se fomenta el comercio local, se genera una riqueza económica que es reinvertida en la comunidad. Pero los habitantes de las ciudades en transición no sólo son capaces de cubrir sus necesidades diarias mediante la producción local, sino también de generar su propia energía.

Mari Cruz García

Es ingeniero superior de telecomunicación, experta en e-learning, y ha colaborado con el Centre for Sustainable Futures de la Universidad de Plymouth (Devon, Reino Unido) y Totnes Transition Town en Totnes (Reino Unido). Ha vivido en India y Nepal, donde colaboró con el Gobierno Tibetano en el Exilio participando en campañas de sensibilización sobre la destrucción medioambiental y la violación de derechos humanos en Tibet. Actualmente reside Escocia"

maricruz_garcia@hotmail.com
www.transitiontowns.org

FAPEA, ECODELIKATESSENS
En la Asturias rural...

Del 15 al 17 de agosto se celebró la VII Feria Agroalimentaria de Productos Ecológicos (FAPEA). Acudieron 16 productores asturianos de gran prestigio, registrados en la COPAE, que la han convertido en un referente en la región. Y empieza a serlo también fuera de ella, ya que vinieron otros tantos productores del resto del país con sus también selectas exquisiteces ecológicas. Entre todos configuraron una oferta alimentaria variada y de gran calidad. Para los más oficialistas, pero sin ago-

bio, hubo actividades como charlas sobre prácticas ecológicas en la huerta, cata de sidra, de variedades autóctonas de tomate y lechuga, menús ecológicos... Sin embargo, lo más placentero es que es una feria pequeña y cercana, de carácter rural, que te permite pasear, charlar y degustar sin prisas, a fuego lento y entre viejos conocidos (la sidra de El Noceu, la miel de Brañas de Muxagre, las legumbres de M^a José, el pan de Madretierra, los quesos de Varé...). Todos se prestaban animosos a contar cuantos de-



talles demandara la curiosidad sin fin de unos visitantes exigentes con su alimentación.

Y tuvo lugar en Llanera, en el corazón de la Asturias rural.

Begoña Quintanilla

TURISMO RURAL

TURISMO "BIO" Y CERTIFICADO

Recuperar la esencia del ecoturismo, entendido como garantía de conservación del patrimonio natural y de los modos de vida de sus poblaciones, es el objetivo de la Fundación Ecoagroturismo, entidad integrada en diversas redes europeas de turismo sostenible y desarrollo rural. Ahora, según afirma Daniel Jiménez/Noticias Positivas, empieza una campaña de turismo ecológico certificado en nuestro país.

En los últimos años, la popularización del turismo ecológico ha provocado que muchas empresas hosteleras se hayan subido al carro con proyectos que en realidad no cumplen ningún criterio de sostenibilidad ambiental. La Fundación Ecoagroturismo quiere por esta razón promover unos criterios claros que impidan cualquier confusión. Su presidente, Severino García, afirma que es necesaria una vuelta a los inicios: "Lo que queremos es recuperar los planteamientos de origen de los primeros proyectos europeos de diversificación rural, cuyo objetivo era orientar el agroturismo a criterios cada vez más sostenibles. No sólo para defender los valores naturales, también para promocionar las formas de vida de los habitantes y sus técnicas y productos tradicionales".

La Fundación Ecoagroturismo cuenta con dos instrumentos principales para implantar este modelo. Se trata de dos páginas web con funciones diferenciadas y complementarias. La primera de ellas es la guía Ecotur, www.ecotur.es, creada con la intención



Fotos: Ecotur

de dar a conocer las iniciativas de turismo rural que ya existen en nuestro país. Está destinada principalmente a los usuarios habituales de este tipo de alojamientos. Entre ellos figuran varios establecimientos pioneros que han decidido sumarse al nuevo sistema de certificación de calidad ideado por la Fundación Ecoagroturismo y la red europea de turismo rural ECEAT.

Precisamente es este novedoso método de evaluación la razón de ser de la otra página web de la Fundación Ecoagroturismo. Es el llamado proyecto Ceres, www.ceres.es, diseñado con la finalidad de ser una herramienta de certificación *on line* de los alojamientos que quieran obtener el sello de calidad de ECEAT. El establecimiento de turismo rural que pretenda conseguir la certificación debe cumplir unos

compromisos básicos obligatorios para obtener la Certificación Básica. Si además se observan otra serie de compromisos optativos, se logra la Certificación Premium. A partir del próximo otoño este proceso se realizará a través de www.ceres.es. Severino García explica que en Europa es muy común el uso de este tipo de sistemas de certificación, aunque suelen emplearlos grandes hoteles. "En este caso, lo que pretendemos es establecer un sistema de calidad certificada para implantar una red de pequeñas iniciativas de turismo rural", concluye García.

DATOS DE CONTACTO:

Dirección: www.ecotur.es y www.ceres.esCorreo electrónico: info@ecotur.es

Teléfono de contacto: 985331444

Principales aplicaciones del Aloe Vera:

- QUEMADURAS
- CORTES Y HERIDAS
- ALERGIAS
- PICADURAS DE INSECTOS
- DOLORS MUSCULARES Y ARTRITIS
- HONGOS
- PROBLEMAS DE PIEL
- VARICES
- HEMORROIDES
- COSMETICA
- CUIDADO DEL CABELLO
- REJUVENECIMIENTO DE LA PIEL
- MANCHAS DEL SOL
- ACNE
- PSORIASIS
- ECZEMAS
- ESTRIAS
- ETC...

**NUEVA CREMA REGENERADORA
CON EXTRACTO DE CARACOL Y ALOE VERA.**

BioCultura Madrid
Stand 212

Belleza
y Salud
en su piel

Nueva línea de cosméticos

fleur  aloe

AVALES
ECOLÓGICOS :



TDVI, S.L. Laboratorios
Tel. 971 910 095 - C/Provença, Nº16 Bajos 07004

info@fleuraloe.com

www.fleuraloe.com

DIETA MEDITERRÁNEA

LO NUESTRO... PERO LO QUEREMOS "BIO"

Se conoce por **dieta mediterránea** aquella dieta basada en los alimentos propios de los alimentos de la cuenca de este mar: cereales, frutas, verduras, legumbres, pescado y carne. El aceite de oliva es su componente estrella. Es una dieta reconocida por la comunidad médica como **cardiosaludable**. Sus virtudes van mucho más allá de un "corazón sano" y abarcan a todo el organismo, por no hablar de sus cualidades organolépticas.

La clave de la alimentación mediterránea está en la frecuencia de consumo de los distintos alimentos. Gran cantidad de frutas y verduras, cereales, legumbres, pescado y carnes blancas, aceite de oliva... Este modo

de dieta saludable y apetitosa se asocia con mayor esperanza de vida y menos enfermedades crónicas. Más salud y vitalidad, en general, para nuestros organismos.

LA FORMA DE COCINAR

El modo de cocinar de los pueblos mediterráneos consiste en usar diversos alimentos que juntos se complementan desde el punto de vista nutricional y gastronómico, realizando el gusto de las comidas, produciendo placer y saciedad. La base de los guisos mediterráneos se prepara salteando en aceite de oliva, cebolla, ajo y tomate. Además se utilizan especias y condimentos variados como limón, vinagre, perejil, menta, orégano, hierbas aromáticas, canela, entre otros, lo



Foto: Dominica Menzler

EL DECÁLOGO MÁS SALUDABLE MEDITERRÁNEO, SÍ, PERO TODO ECOLÓGICO

1. Utilizar el aceite de oliva como principal grasa de adición.

Es el aceite más utilizado en la cocina mediterránea. Es un alimento rico en vitamina E, beta-carotenos y un tipo de grasa vegetal (monoinsaturado) que le confieren propiedades cardioprotectoras.

El aceite es puro oro líquido. Conviene consumirlo habitualmente. En "bio", por supuesto.

2. Consumir alimentos vegetales en abundancia: frutas, verduras, legumbres y frutos secos.

Las verduras, hortalizas y frutas son la principal fuente de vitaminas, minerales y fibra de nuestra dieta y nos aportan, al mismo tiempo, una gran cantidad de agua. Tienen muchos antioxidantes. En *The Ecologist* no nos cansaremos nunca de recomendar esta dieta como la mejor para la salud del ser humano y también de la Naturaleza, por ser la más eco-nómica y eco-lógica, siempre que sea "bio" y local.

3. El pan y los alimentos procedentes de cereales (pasta, arroz y sus productos integrales) deberían formar parte de la alimentación diaria.

El consumo diario de pasta, arroz y cereales en general es imprescindible por su composición rica en carbohidratos. Nos aportan una parte importante de energía necesaria para nuestras actividades diarias. Hay que tener en cuenta que sus productos inte-

grales nos aportan más fibra, minerales y vitaminas. El pan biológico es un alimento completísimo.

4. Los alimentos poco procesados, frescos y locales, son los más adecuados.

Es importante aprovechar los productos de temporada ya que, sobre todo en el caso de las frutas y verduras, nos permite consumirlas en su mejor momento, tanto a nivel de aportación de nutrientes como por su aroma y sabor. Es la opción más ecológica en todos los sentidos. Y la más sana. Y la más lógica.

5. Consumir diariamente productos lácteos, principalmente yogurt y quesos.

Nutricionalmente hay que destacar que los productos lácteos son excelentes fuentes de proteínas de alto valor biológico, minerales (calcio, fósforo, etc.) y vitaminas. El consumo de leches fermentadas (yogurt, kefir, etc.) mejora nuestra salud porque contienen microorganismos vivos capaces de mejorar el equilibrio de la microflora intestinal.

6. La carne roja habría de consumirse con moderación y, si puede ser, como parte de guisados y otras recetas.

Carne roja, siempre "bio" y en cantidades pequeñas. La carne puede ser motivo de intoxicación de nuestro organismo. Por ello, hay que consumir poca y de procedencia segura.



Foto: Dominica Menzler

7. Consumir pescado en abundancia y huevos con moderación.

Se recomienda el consumo de pescado azul como mínimo una o dos veces a la semana ya que sus grasas, aunque de origen animal, tienen propiedades muy parecidas a las grasas de origen vegetal a las que se les atribuyen propiedades protectoras frente enfermedades cardiovasculares. Los huevos son ricos en proteínas de muy buena calidad, grasas y muchas vitaminas y minerales que los convierten en un alimento muy completo. El consumo de huevos tres o cuatro veces a la semana es una buena alternativa a la carne y el pescado. Los ovolacto-vegetarianos demuestran que sin pescado, o consumiendo muy poco, se puede vivir perfectamente bien.

8. La fruta fresca debería ser el postre habitual y, ocasionalmente, dulces, pasteles y postres lácteos.

La fruta fresca para los postres. De vez en cuando, sólo de vez en cuando, alguna frivolidad en forma de pasteles, dulces, flanes...

9. El agua es la bebida por excelencia en el Mediterráneo.

Se dice que lo aconsejable es beber entre 6-8 vasos de agua diarios.

10. Realizar actividad física todos los días (tan importante como comer adecuadamente).

¿De qué sirve alimentarse muy bien si no se practica ejercicio a diario?

cual acentúa el sabor de las comidas y reduce el consumo de sal, explica Inés Urquiaga, coordinadora de la Unidad de Comunicación e Información, PAM Chile. Muchas de las especias utilizadas en la dieta mediterránea, como el romero o el tomillo, el perejil o la menta, tienen innumerables virtudes medicinales. Reducen la flatulencia y los gases intestinales.

FALSAS REALIDADES

Ya desde hace años se han exaltado las cualidades y virtudes de la dieta mediterránea. En toda tertulia sobre nutrición siempre se destacan sus beneficios, etc., lo que provoca hasta cierto punto que tengamos ideas equivocadas o falsas "realidades" en torno a la dieta mediterránea. Pero, en cualquier caso, es trascendente que estemos hablando de productos ecológicos, ya que, si no lo son, nuestra alimentación no será tan sana como pretenden los medios al uso cuando hablan de dieta mediterránea. Es mejor comer vegetales convencionales que no comerlos, pero, además, es mucho mejor si son biológicos. Por lo menos, en un buen porcentaje.

LA CIENCIA

Las propiedades saludables que se le atribuyen se basan en la constatación de que, según innumerables estudios científicos llevados a cabo, aunque en los países mediterráneos se consume más grasa que en los EE.UU., la inci-

dencia de enfermedades cardiovasculares es mucho menor en España, Italia, Grecia... que en USA. Hay varias razones. Algunas de ellas parecen estar relacionadas con el mayor consumo de productos ricos en ácidos grasos monoinsaturados en el Mediterráneo, ácidos grasos presentes en el aceite de oliva (que reduce el nivel de colesterol en sangre). También se atribuye al consumo de pescado, en especial pescado azul, rico en ácidos grasos y, finalmente, al consumo moderado de vino tinto (por sus antocianos).

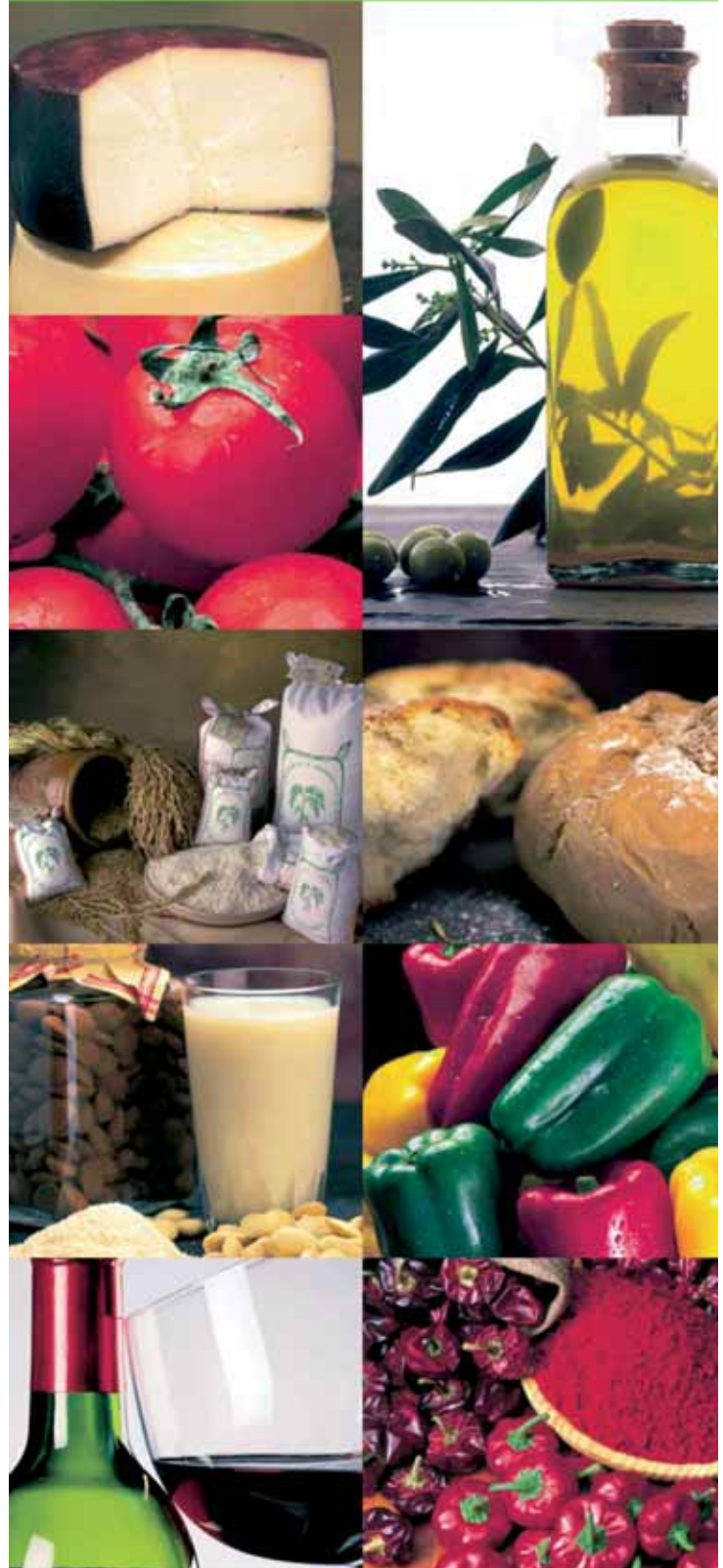
Aproximadamente el 35% de la totalidad de muertes debidas al cáncer puede atribuirse a factores dietéticos, según diversas instituciones internacionales. Por otro lado, una dieta rica en hidratos de carbono complejos y fibra, cuya fuente de grasas estuviera constituida primordialmente por ácidos grasos monoinsaturados, al igual que la dieta mediterránea rica en aceite de oliva, está asociada a una baja incidencia de cardiopatía coronaria. El problema radica en que en el Mediterráneo estamos abandonando a pasos agigantados nuestras costumbres milenarias. El retorno a la agricultura ecológica es, o debería serlo, un retorno, también, a la gastronomía tradicional, a las verduras frescas, a las frutas de temporada, a las hortalizas del huerto, al mercado de campesinos...

Carles Arnau



Foto: EcoArchivo

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



CONSEJO DE AGRICULTURA ECOLÓGICA DE LA REGIÓN DE MURCIA

Avda. del Río Segura, 7
 30002 MURCIA
 T. +34 968 35 54 88
 F. +34 968 22 33 07
 info@caermurcia.org
 www.caermurcia.com

ROSA M^a CUBEL. DIRECTORA GENERAL DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y ACCIÓN RURAL DE LA GENERALITAT DE CATALUNYA

“LA ADMINISTRACIÓN CATALANA ES PLENAMENTE CONSCIENTE DE LOS BENEFICIOS AMBIENTALES DE LOS PRODUCTOS ECOLÓGICOS”

Catalunya será este año, en BioCultura Madrid, la Comunidad Autónoma invitada. La participación reunirá a cerca de medio centenar de empresas productoras, certificadas por el Consell Català de la Producció Ecològica, y contará con un apoyo importante del Gobierno catalán. Por otra parte, el Plan de Acción de la Producción Ecológica está a punto de ver la luz en esta CCAA, por ese motivo entrevistamos en estas líneas a Rosa M^a Cubel, directora general de Agricultura, Alimentación y Acción Rural de la Generalitat de Catalunya.

- El productor ecológico catalán tiene a sus espaldas una gran responsabilidad: no sólo la de producir unos alimentos sanos y ricos en nutrientes sino también la de recuperar y mantener la biodiversidad y la de conservar el medio ambiente y el espacio rural. ¿En qué medida la Administración es consciente de esto y se pone de su lado como aliado imprescindible?

-La agricultura y ganadería ecológica son los sistemas de producción que, produciendo alimentos de alta calidad diferenciada, tienen un gran respeto por el medio ambiente, y la Administración es plenamente consciente de esta aportación. Muestra de esto es que el *Pacte d'Entesa del Govern de la Generalitat de Catalunya* recoge la voluntad política de promover estos sistemas productivos, así como la transformación y el consumo de sus productos. Esta voluntad se está concretando con la propuesta de *Plan de Acción para la alimentación y la agricultura ecológicas en Catalunya 2008-2012*, en el cual 7 departamentos de la administración catalana están trabajando para responder a las necesidades del sector y para promover la alimentación y la agricultura ecológica como un sector prioritario y de futuro.

- En vistas de la inminente puesta en marcha del Pla d'Acció d'Agricultura Ecològica de Catalunya, explíquenos cuáles van a ser sus líneas generales.

- El *Plan de Acción para la alimentación y la agricultura ecológicas en Catalunya 2008-2012* es el resultado de un largo proceso de participación sectorial, en el que se puede resaltar el Congreso de Mollerussa y el Libro Blanco de la Producción Agroalimentaria Ecológica. Todo este proceso ha permitido identificar las líneas estratégicas primordiales para el desarrollo del sector y del consumo de alimentos ecológicos. En el *Plan de Acción para la alimentación y la agricultura ecológicas en Catalunya 2008-2012* se han definido seis objetivos estratégicos: el fomento de la información y el consumo (que contará con una campaña institucional de promoción de los alimentos ecológicos), de las producciones, del sector, de la calidad, de la innovación y de las políticas, que se concretan en objetivos operativos y actuaciones.



Foto: DARP

PRODUCCIÓN “BIO”

- La producción ecológica encuentra en Catalunya un mercado local muy sensible y dispuesto a gastar un poco

más en alimentos de calidad. ¿Está convencida de que un apoyo de la Administración en una campaña de publicidad hará crecer de forma impor-

tante la demanda de estos productos y normalizar así su implantación en la sociedad?

- Sí, estoy convencida de que una campaña institucional de alimentos ecológicos en la que participan los 7 departamentos de la Generalitat de Catalunya involucrados en el *Plan de Acción para la alimentación y la agricultura ecológicas en Catalunya 2008-2012* va a tener un éxito sin precedentes. De hecho, los consumidores catalanes se vienen interesando cada vez más y desde hace años en este tipo de alimentos, y sin campañas institucionales de promoción. En este sentido, es un buen momento tanto por lo que concierne a la sociedad, cada vez más interesada por la salud y el medio ambiente, como para el sector, cada vez más estructurado.

LA CALIDAD...

- Según su opinión, ¿es este tipo de agricultura y ganadería lo que asegurará la diferenciación de la calidad agroalimentaria a la hora de competir en otros mercados?

- Es evidente que la denominación “agricultura ecológica” define la calidad certificada de productos alimentarios en su máximo exponente. Además, hay que tener en cuenta que la regulación europea y su consiguiente estandarización de sistema de producción, transformación, etiquetaje y sistema de control entre todos los estados miembros y su homologación con terceros países como Estados Unidos le da reconocimiento internacional. Es por este motivo que estoy convencida que la certificación ecológica será en un futuro próximo una herramienta muy importante para garantizar la diferenciación y competitividad. De hecho, algunos sectores estratégicos como el canal de distribución HORECA (hotel, restauración, catering) están mostrando un gran interés en los alimentos ecológicos y desde el Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural estamos estudiando el desarrollo de alguna actividad de divulgación y promoción conjunta.

- Y esta es una pregunta obligada y de suma importancia para el desarrollo del sector de la producción ecológica: ¿Cuál es la postura del Departament d'Agricultura respecto a la coexistencia entre los culti-

BENEFICIOS ECOLÓGICOS, ECONÓMICOS... Y TAMBIÉN SOCIALES

Rosa M^a Cubel está de acuerdo en que es muy importante destacar la labor que están desarrollando otras Comunidades Autónomas para fomentar la producción y el consumo de alimentos ecológicos, algunas de las cuales han doblado la superficie de producción y el número de operadores en pocos años. Aún así, Catalunya lidera el consumo de alimentos ecológicos del Estado Español, así como también en número de industrias de transformación. La política del Departamento es seguir apoyando este sector productivo y económico, que tantos beneficios sociales nos aporta, para que continúe creciendo.



FOTOS: EcoArchiwo



vos transgénicos y la agricultura ecológica? En este momento ya nadie cultiva maíz ecológico en Catalunya. ¿Qué soluciones va a aportar su departamento ante este grave problema que afecta directamente al desarrollo de la ganadería ecológica?

- El Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural es consciente y comparte la preocupación que este tema suscita en el sector ecológico. Como Administración, nuestra labor es asegurar que todos los profesionales agrarios puedan escoger el tipo

de producción más adecuada para su finca, siempre respetando la normativa. Por este motivo estamos trabajando para desarrollar medidas que garanticen la protección de los cultivos ecológicos frente los transgénicos y, de esta forma, conseguir que los agricultores recuperen confianza para cultivar maíz ecológico.

EN BIOCULTURA...

- ¿Qué se espera de la participación como Comunidad Autónoma del Año invitada en BioCultura?

- Como directora general de Agricul-

tura y Ganadería estoy muy contenta de que BioCultura haya escogido Catalunya como Comunidad Autónoma invitada. Este año 2008 es muy importante para nosotros y para la agricultura y la alimentación ecológica porque hemos empezado a trabajar en el *Plan de Acción para la alimentación y la agricultura ecológicas en Catalunya 2008-2012* y también porque a final de año va a empezar la primera campaña institucional de promoción de los alimentos ecológicos. El sector ecológico catalán y la Generalitat de Catalunya estamos haciendo un impor-

tante esfuerzo para situar la alimentación y la agricultura ecológica en el lugar que merece un sector productivo, económico y social prioritario, y nos complace que este esfuerzo sea reconocido a través de la invitación a BioCultura Madrid 2008. Estar aquí nos permite consolidar las relaciones con las otras comunidades autónomas que también están trabajando mucho en este tema y enriquecernos todos con el intercambio de experiencias y de contactos comerciales.

Pedro Burruezo

brotasol

Alga cochayuyo

Nutritiva y depurativa. Para enriquecer tu dieta. Alimento con alto contenido en calcio, magnesio, azufre, yodo y hierro. Importante fuente de proteínas, aminoácido cisteína y de fibra rica en ácido algínico.

Brotasol S.L. - Ap. correus 76 - 08759 Vallirana
601 340 641 - brotasol@telefonica.net - www.brotasol.com

SOJAMATIC
BEBIDA FRESCA DE SOJA

¡Ahora con sojamatic, puedes vivir la vida naturalmente!
Haz en tu casa...

PAN **BEBIDAS VEGETALES** **HARINAS**

3 AÑOS DE GARANTIA

Tel. 93 7271354 www.sojamatic.com

CC.AA
Cantabria,
por la agricultura
ecológica

Según datos del CRAE Cn, hay en Cantabria 5.147 has de producción ecológica, con 153 operadores registrados (135 productores y 18 elaboradores). La mayoría son explotaciones ganaderas (vacuno y ovino para carne y leche), algunas de las cuales se abastecen en la única fábrica regional de pienso ecológico.

SECTOR "HORTO"

En los últimos años también el sector hortofrutícola ha despegado con fuerza, con 42 has de huerto al aire libre, de manzana de sidra y de pequeño fruto (arándanos, etc.). La miel ocupa un importante apartado, con 14 explotaciones y 8 elaboradores. La miel cántabra es muy apreciada por su extraordinaria calidad.

ECOPANORAMA

El ecopanorama se completa con dos granjas de huevos, la panadería de Esteban Ocamica y la producción de mermeladas, yogures y otros productos lácteos. Hispánica importa 3.207 kg de café certificado de Sudamérica que tuesta en la región. Cuentan con una envasadora/distribuidora de hortaliza ecológica, pero la mayoría de los productores realizan venta directa en casa o en mercados semanales: los jueves en Maliaño y los sábados en Torrelavega.

SIN REGISTRO

Varios grupos y asociaciones no están registrados, pero sí están haciendo mucho por el desarrollo de la vida ecológica cántabra.

La Red de Semillas de Cantabria, creada en 2006 para conservar la biodiversidad agraria, organiza talleres de recuperación de variedades agrícolas locales. Cada vez más gente se apunta a conservar las semillas autóctonas.

OSCAR ARGUMOSA

Oscar Argumosa lidera una entidad que se dedica a la bio-construcción, en todos sus aspectos y organiza cursos (permaculturacantabria.com). En Llanos de Penagos encontramos la cooperativa de iniciativas ecológicas "Asalto de Mata" (asaltandolamata@yahoo.es). Tienen huerta ecológica y grupo de consumo de unas 30 cestas semanales. En el proyecto también participan Nacho, Ruth y María con su pan ecológico elaborado de manera artesanal (Ecoopan). "En Pie de Tierra" es una asociación por el desarrollo sostenible. Del 25 al 27 de julio organizaron en Cabezón de la Sal (donde tienen su sede) el Magnolio Green Festival, una pequeña BioCultura a la cántabra.

Begoña Quintanilla

NAVARRA

BERBINZANA, UNA POBLACIÓN QUE APUESTA POR LO "BIO"

Cada vez son más las poblaciones que optan por incluir la agricultura ecológica entre sus atractivos turísticos, gastronómicos y culturales.

Berbinzana, en Navarra, es una de esas zonas del estado que quiere apostar por una alimentación sana y segura.

La localidad de Berbinzana acogió en septiembre la jornada de la IX Fiesta de la Agricultura Ecológica, organizada por la Red de Actividades Turístico Culturales de la Zona Media de Navarra. Berbinzana es uno de los municipios más importantes de la comunidad foral de Navarra en lo que a agricultura y ganadería ecológicas respecta. Según los organizadores, se trata

de "sensibilizar a los ciudadanos en el respeto al medio ambiente. Ese es el principal objetivo de esta fiesta".

VISITAS GUIADAS

A lo largo de la pequeña feria, los visitantes pudieron conocer y degustar productos ecológicos producidos en la comarca. También pudieron concertar visitas guiadas a las diferentes explotaciones del área.

También se organizaron animaciones musicales, talleres infantiles, paseos en piragua, una ronda de gigantes y gaiteros, visitas al yacimiento de la Edad de Hierro "Las Eretas" y a la bodega cooperativa Ángel de la Guardia, más una comida popular.

EL RECONOCIMIENTO

Ignacio Urquía pronunció una charla sobre "bioconstrucción de casas de paja" y los agricultores Ángel García y Conchi Goicoeche, de Berbinzana, recibieron una placa de reconocimiento a su labor en favor de la producción ecológica. De todas formas, lo que nos parece más importante es que la agricultura ecológica se vaya abriendo paso en las fiestas populares de las diferentes comarcas. Que la agricultura orgánica se utilice como un atractivo para promocionar una fiesta o una población nos parece todo un éxito, verdaderamente impensable hace sólo 10 o 15 años atrás.

Pau Vidal



Berbinzana quiere apostar por la alimentación orgánica



Fotos: EcoArcheho

ANDALUCÍA

La Junta divulga la alimentación "bio"

La Junta de Andalucía ha presentado recientemente a los medios el proyecto "Alimentos Ecológicos para el Consumo Social". Se pretende crear proyectos que promocionen e incentiven "el consumo social sostenible en el territorio europeo, gracias a alianzas entre administraciones, productores, consumidores y asociaciones del sector, en las que destaca el papel de la Junta de Andalucía".

Así, el programa de Alimentos Ecológicos para el Consumo social en Andalucía permite que "los productores ecológicos locales introduzcan en centros públicos alimentos obtenidos sin sustancias químicas de síntesis, ni medicamentos en la alimentación de los animales, con un exigente control que garantiza la máxima calidad agroalimentaria, nutricional y organoléptica. De este modo, se educa en la nutrición equilibrada, basada en la alimentación mediterránea, y se divulgan las ventajas sociales, medioambientales y



Se pretende llevar la alimentación ecológica a todas partes...

Foto: Las Torcas, SCA

nutricionales del consumo de alimentos ecológicos". El programa fue inaugurado en 2005 y se desarrolla actualmente en 48 Centros de Atención Socioeducativa

(CASES) y otros 42 más entre colegios públicos, residencias de mayores y de escolares. También se han introducido alimentos "bio" en hospitales.

UE EN 2010, UN LOGO EUROPEO PARA LOS ALIMENTOS "BIO"

Según ha informado Efe-Agroinformación, y según recoge Ecoalimenta, el pleno del Parlamento Europeo ha apoyado retrasar hasta julio de 2010 la entrada en vigor de un logotipo europeo obligatorio para los productos ecológicos.

El comunicado certifica: "La Eurocámara ha aprobado, sin enmiendas, las propuestas de la Comisión Europea (CE) que plantea ese aplazamiento" Ángeles Parra, directora de BioCultura, señala. "Hay mucha gente que está esperando que exista este logotipo nuevo para poner en marcha distintas campañas de información. Tanto desde empresas, instituciones, administraciones... Ahora, esto se retrasa un año más. Desgraciada-

mente, algunas campañas de diversa índole también se retrasarán, hasta que no esté del todo claro cuál es el logotipo europeo y cuándo se va a implantar de forma absolutamente definitiva".

DESDE JUNIO DE 2007

La Unión Europea cuenta desde junio de 2007 con una nueva reglamentación sobre la agricultura ecológica, que prevé el uso obligatorio de un "logo" europeo para los productos alimentarios envasados desde el 1 de enero de 2009. Para Parra, "el problema no está en el logotipo europeo, sino en el hecho de que es algo que se va retrasando y eso no es bueno para un sector que, al menos en España, en lo que concierne a consumo interno, no acaba de despe-

gar. Esta decisión paraliza campañas y lo que necesita el sector es que no haya nada que quede paralizado. Estas decisiones no son buenas para un sector al que le faltan empujones y grandes empujones. Lo que se necesita es todo lo contrario: rapidez, flexibilidad, nada de burocracia, continuidad...".

MUY PARECIDO...

Según el texto de Ecoalimenta, "ya existe un logotipo, pero se considera demasiado parecido a otros distintivos de calidad como los de las denominaciones. Por este motivo, la CE abrió una convocatoria para la creación de un nuevo logotipo que identifique fácilmente los productos de la agricultura ecológica y propuso la entrada en vigor del nuevo



Este logotipo europeo, previsto para el 2009, no convence...

logo, con el fin de evitar que los operadores tengan que modificar sus envases en un período demasiado corto".

PREMIOS

Alimentos de España

El Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, en su línea de incentivar el conocimiento y consumo de los productos alimentarios españoles, ha convocado los Premios "Alimentos de España".

Este premio ha sido revisado y actualizado con el fin de reconocer la labor desarrollada por profesionales y entidades que de una u otra forma participan en la cadena agroalimentaria y revalorizar estos galardones de manera que adquieran una importancia relevante tanto dentro del sector agroalimentario como en la sociedad en general.

PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

En su edición de 2008, se establecen los premios "Alimentos de España" a la "Producción Agraria", "Industria Alimentaria", "Distribución y Comercio

Alimentario", "Restauración", "Producción Ecológica", "Joven Empresariado", "Mujer Emprendedora", "Sector Consumidor", "Comunicación", y "Premio Extraordinario Alimentos de España".

LAS BASES

Los productores que deseeis participar en el concurso podéis encontrar las bases en www.marm.es <<http://www.marm.es>> (sección alimentación). Si tenéis dudas, a través de la dirección de correo electrónico premiosalimentacion@mapa.es podéis obtener más información.



Foto: EcoArchivo

La agricultura ecológica tiene un apartado en los premios "Alimentos de España"

coato

Cultivamos 9.000 Has. de producción ecológica
(almendro, olivo, pimiento de pimentón, miel y frutas y hortalizas frescas)

PREMIO NACIONAL DE MEDIO AMBIENTE 2002 (M.A.A.)
PREMIO A LA MEJOR EMPRESA ALIMENTARIA ESPAÑOLA 2001 (M.A.P.A.)
PREMIO A LA MEJOR EMPRESA ALIMENTARIA ESPAÑOLA 2004 (M.A.P.A.)
EUROPEAN AWARDS FOR THE ENVIRONMENT 2002
PREMIO EUROPEO DE MEDIO AMBIENTE DE LA UNIÓN EUROPEA 2002

AECOC
ToNet
EMAS
ER

LIDERES EN CALIDAD SOSTENIBLE

Sociedad Cooperativa de Comercialización Agraria Ctra. de Mazarrón s/n 30850 Totana (Murcia)
Tel. 968 424521 Fax.968 421612 E-mail: coato@coato.com

ITALIA

UNO DE LOS GRANDES PRODUCTORES MUNDIALES DEL SECTOR BIOLÓGICO

Según un estudio publicado por la Agregaduría Agrícola de EE.UU., la producción ecológica en Italia sigue creciendo. Cuenta con 50 mil explotaciones y un volumen de negocios de 312 millones de euros anuales.

Según informa Orgánicas.net, "Italia es el principal productor de productos alimentarios ecológicos certificados de Europa, ya que posee el mayor número de agricultores dedicados a esta actividad; se estima que tiene unas 50 mil explotaciones ecológicas, que lo ubican como segundo productor mundial después de México. También cuenta

con la mayor superficie, con 1,07 millón de hectáreas".

El texto del citado informe certifica que "las ventas en Italia alcanzan ya los 312 millones de euros (más de US\$ 480 millones). Sin embargo, el gasto per cápita anual es de 25 euros, lo que implicaría unos 1.500 millones de euros al año, dada la población de ese país. Anterior a octubre de 2007, concluyen que el crecimiento es del 9%".

MUCHOS LÁCTEOS

Los lácteos y sus derivados son el principal subsector "bio" de consumo en Italia. No es de extrañar, después del escándalo de la mozzarella y las búfalas que pastaban en lugares contaminados, por los chanchullos de la mafia. Lácteos y derivados se llevan el 20% del consumo; hortalizas frescas y elaboradas, 16%; productos para snacks, 12%; bebidas no alcohólicas, 10%; huevos, 7%; azúcar, café y té, 6%; y alimentos para niños, el 5%.

Pormenorizando a la última temporada, las categorías que han representado una mayor expansión, según la misma fuente, son los alimentos para niños (43%), las hortalizas frescas y elaboradas (24%), los helados y con-



Foto: Ecoarchivo

gelados (22%) y las bebidas no alcohólicas (14%).

PRECIOS

Los precios de los productos biológicos en Italia presentan algunas diferencias, con respecto a los productos convencionales, al contrario que en España. Por ejemplo, sí es cierto que los productos de snacks se venden casi a un 100% más caro, como ocurre en España, pero en Italia se vende muy caro el pan ecológico de levadura madre y en España este producto no alcanza un 25% más con respecto al pan convencional. En Italia, los alimentos para niños se venden, según la

citada fuente, entre un 12 y un 15% más baratos que los productos para niños convencionales, mientras que en España los productos "bio" para niños son más caros que los convencionales. El azúcar y el café también tienen precios que casi doblan los de los productos convencionales, cosa que no ocurre en España, donde, en ciertas cadenas, al menos, cafés ecológicos de comercio justo son hasta más baratos que los cafés habituales.

Según Organista.net, "Italia importa en orgánicos más de 31 mil toneladas anuales: cultivos industriales (40%), azúcar (12%), bananas (10%), hortalizas (9%) y legumbres (8%)".

GASTO PER CÁPITA ITALIA Y ESPAÑA, A LA COLA

Gasto en euros por persona y año de productos ecológicos

- Suiza, 105
- Dinamarca, 51
- Suecia, 47
- Alemania, 42
- Italia, 25



www.caem.es



MARCAS Y ALIMENTOS DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA DE LA COM.

"ALCAMPO"
Pan integral y blanco de diversos tipos, carne de ternera.

"BIODISTRIBUCIÓN"
y **"ECOCAJA"**
Frutas y hortalizas

"BONDAD"
Chocolate, varios tipos.

"CACHOPO"
Ajos y legumbres secas, conservas de legumbres y verduras, salsas.

"CARREFOUR ECO"
Pan integral de diversos tipos.

"CHOCOLATE ORGANIKO"
Chocolates y bombones.

"CORUCHO"
y **"LUIS SAAVEDRA"**
Vino Blanco, rosado, tinto con madera y tinto crianza.

"EL ARBOL DEL PAN"
Pan integral y con semillas, de diversos tipos, bollería.

"EL GRANERO INTEGRAL"
Conservas de verduras, aceitunas, salsas, elaborados de soja, miel, compota y mermeladas, galletería, crema de cacao, levadura de cerveza.

"EL HORNO DE LEÑA"
Pan integral, blanco y con semillas, colines, bollería y galletería, harinas y salvados, cereales en grano, copos, azúcar, pasta de diversos tipos, salsas, elaborados de soja, conservas de legum-

bres y verduras, pizzas y hamburguesas vegetales, mermeladas.

"EL LAMA"
Plantas y frutas para infusión.

"FINCA MONJARAMA"
Fresas, tomate cherry, patata y grosellas.

"FRUTAS E. SANCHEZ"
Frutas.

"GARRAPIÑADAS DEL REY"
Frutos secos y garrapiñados.

"GAVISIA"
Carne de ternera.

"INCOVA"
Carne de ternera.

"INTEGRAL ESPIGAS"
Pan integral y con semillas, de diversos tipos, bollería.

"ISLA DE SAN PEDRO"
Vino tinto joven.

CATALUNYA TODAS LAS CIFRAS

Catalunya ha sido pionera en producción de alimentos ecológicos desde el principio del movimiento. Hoy, sigue destacando por su capacidad de producción y por su variedad.

Con datos de diciembre de 2007 del CCPAE, Catalunya cuenta ya con 60.095 has de superficie cultivable dedicada a la agricultura ecológica. Es la provincia de Lleida la que lidera el ranking, de largo, con 36.899 has inscritas. Por otro lado, Catalunya cuenta ya con un total de 1.068 operadores que trabajan en la alimentación orgánica. Con respecto a las características intrínsecas del sector en Catalunya, el número de elaboradores, importadores y comercializadores de productos "bio" catalanes es mayor que en otras zonas del resto del estado español.

DIFERENTES OFERTAS

Son las hectáreas dedicadas a pastos, prados y forrajes las que cuentan con más extensión, sobre todo en las zonas montañosas. Pero no hay que subestimar las extensiones de viñas, cereales y leguminosas y las zonas libres de productos químicos destinadas a recolecciones silvestres. No olvidemos, sobre todo en Lleida, las muchas hectá-

reas dedicadas a olivos. Otra de las características más emblemáticas de la producción bioagraria catalana es que esta comunidad autónoma cuenta con muchos climas diversos, desde el mediterráneo al pirenaico, desde las zonas más húmedas a las más áridas. Esto da una abundante gama de registros posibles en oferta alimentaria.

ACTIVIDADES INDUSTRIALES Y VACUNO

Si las producciones de agricultura y ganadería se concentran, principalmente, en Lleida, las actividades industriales referidas a alimentación orgánica están básicamente en la provincia de Barcelona. Envasados hortofrutícolas, preparados alimentarios, mataderos, panificación y pastelería, comercialización y distribución... En lo que respecta a la ganadería, también recae, principalmente, en Lleida, que cuenta con casi 200 explotaciones de vacuno.

Redacción



Fotos: EcoArchiivo

ESTABLECIMIENTOS TIENDAS, RESTAURANTES Y SÚPERS

En consumo, también Catalunya ha ido en cabeza durante mucho tiempo. También se debe a las iniciativas de pequeños empresarios que supieron crear tendencias cuando, en lo "bio", España era un desierto. Hoy, todavía continúan vivos muchos de los establecimientos que marcaron vanguardia hace unos años: BioSpace, Biocenter, Botigues Nana (Empordà), etc. Pero los tiempos están cambiando. La cadena Vértitas, de sùpers, lidera una nueva forma de hacer las cosas, que es acercar a diferentes barrios de la ciudad de Barcelona y a capitales como Sant Cugat y otras... sùpers con una oferta completa de productos orgánicos. Marsan es otra de las franquicias que no para de crecer. En restaurantes, Organic, por ejemplo, ofrece nuevos atractivos a un público que quiere cambios y novedades.



UNIDAD DE MADRID QUE SE PUEDEN ENCONTRAR EN EL MERCADO

“JULIA MELONES - MIEL DE PATONES”

Miel multifloral, de romero, de tomillo, roble y encina, miel con nueces, polen.

“KROMENAT”

Conservas de verduras y legumbres, salsas, cereales, copos, semillas, colines, frutos secos, elaborados de soja, crema de cacao, compota y mermeladas.

“LA ABEJA MELI”

Miel multifloral, de romero y de tomillo.

“MIEL ANTONIO SIMON”

Miel multifloral, de romero, de brezo, de roble; Miel con nueces.

“PALACIO DE ARANJUEZ”

Vino tinto joven.

“PINCELADA”

Aceite de Oliva Virgen Extra

“QUBEL”

Vino tinto con madera, tinto crianza y tinto reserva.

“RAZA NOSTRA”

Carne de ternera.

“RIO PRADILLO”

Pan integral, blanco y con semillas; Bollería y galletería; Queso, yogur de leche de vaca y leche fermentada con bifidus.

“SEÑORIO DE MORATE”

Vino tinto joven.

“SUERTE AMPANERA”

Queso de leche de cabra, yogur y leche de cabra fermentada con bifidus.

“TERRA MADRE”

Frutas y Hortalizas

“TOOFU-YA”

Tofu y otros elaborados de soja.

“VALLEYGLESIAS”

Vino Blanco y Tinto Barrica.

“VERDAREL”

Aceite de oliva virgen extra.

“VIÑA BOSQUERA” y “ESTHER”

Vino blanco, tinto joven, tinto con madera y tinto crianza.

ALGUNOS HORTICULTORES VENDEN DIRECTAMENTE A TIENDAS ESPECIALIZADAS Y ASOCIACIONES DE CONSUMIDORES.

Consultar en la página web del Comité: www.caem.es

La tienda

**PAN, VINO Y CHOCOLATE
EL RINCÓN DE BIGAS**

El cineasta Bigas Luna, un apasionado de la alimentación ecológica, ha abierto recientemente un establecimiento dedicado a este tipo de productos en la localidad de Torredembarra (Tarragona). Dicen: "Somos un centro dedicado a la educación para la salud en materia de alimentación y un colmado verde personalizado. Estudiamos tus necesidades, te aconsejamos y te proponemos la mejor forma de suministro posible". Se abastecen, en verduras, en buena medida, del huerto propio de Bigas, cada vez más grande, al que organizan visitas. También tienen galline-

ro propio y burros con cuyas heces se elabora un magnífico compost. Eat and learn / Come y aprende. Aseguran: "No comas nada que no sepas qué es, de dónde viene y qué contiene. En Pan, Vino y Chocolate informamos sobre todos los alimentos que vendemos desde su elaboración a su origen y sobre todo de lo que contienen". SuperBigas...

Francesc Macià, 2. 43830-Torredembarra
Visitas al huerto: 977 123094 - www.panvinoy-chocolate.com



El Cd

**BURRUEZO, LA CAMERATA & WAFIR
UN ENCUENTRO INSPIRADÍSIMO**

Cuando aparezca esta revista en el mercado, más o menos, se habrá publicado también el nuevo disco de nuestro compañero y jefe de redacción de la revista Pedro Burruezo, que aparece en esta ocasión bajo el epígrafe Burruezo & Bohemia Camerata + Wafir S. Gibril. El Cd, editado por K Industria Cultural, se titula "Multaq̄a Antigua Contemporània". "Multaq̄a" significa "reunión-encuentro" en árabe clásico y no es cuestión baladí, porque el álbum reúne a músicos y músicas procedentes de diversas culturas: cristiana, judía, islámica, flamenca, bajo la perspectiva de un autor actual. En el apartado poético, versos *burruezianos* inspirados en los grandes autores del sufismo, como Ibn Arabi de Murcia, Rûmî, Kabir, Al Gazhali, Rab'ea... Música cantada en castellano, catalán, árabe clásico y japonés que aúna virtuosismo y pasión, espiritualidad y vanguardia, tradición e innovación. Wafir, ex de Radio Tarifa, se encarga de unas especias orientales que suenan a gloria.



Lo podéis pedir a: publicidad@theecologist.net
Cd. PVP: 15 euros

El local

**BABY DELI
SÓLO PARA ELLOS**

Baby Deli es un nuevo espacio ecológico en Madrid destinado al mundo infantil. Allí, podrás encontrar todo tipo de productos alimentarios para niños, desayunos, meriendas, juguetes muy especiales, zona de juegos con talleres infantiles, zona gourmet para los mayores... También se puede alquilar una zona para fiestas infantiles... El lema: "Bueno para ellos, bueno para todo el mundo". También hay un apartado para productos de higiene personal sin contaminantes. En fin, un universo infantil donde todo es "bio".

Lagasca, 54 - Tel. 91 576 38 10 - Madrid

El personaje

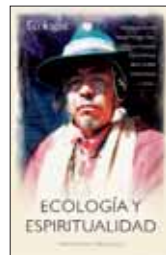
**PRÍNCIPE CARLOS DE GALES
CONTRA LOS OMG'S**

El príncipe Carlos de Gales está lejos de ser un príncipe azul al uso. Pero las cosas las dice bien claras para quien quiera escucharlas. Recientemente, la prensa española ha destacado una declaración suya en la que afirmaba: "El desarrollo de los cultivos transgénicos provocará la peor catástrofe medioambiental que ha habido nunca en nuestro planeta". Algunos medios se reían de esta aseveración. Otros la trataron con seriedad. El miembro de la Casa Real británica sabe muy bien de qué habla y conoce muy a fondo la agricultura ecológica.

El libro

**"ESPIRITUALIDAD Y ECOLOGÍA"
DESDE THE ECOLOGIST**

En estas fechas, también se publica el libro "Espiritualidad y ecología" gracias a la labor de Obelisco Ediciones. Se trata de un compendio de textos, algunos publicados en The Ecologist y otros inéditos hasta la fecha, de autores como Edward Goldsmith, Bede Griffith, Seyyed Hossein Nasr, Krishna Chaitanya... Desde las diversas confesiones espirituales tradicionales, se hace una apuesta por la ecología profunda, por la ecología espiritual, que busca soluciones a los problemas actuales a partir de las ciencias sagradas y de las cosmovisiones ajenas al mundo moderno del progreso y de la presunta "sostenibilidad". Un auténtico bálsamo para almas cansadas y anhelantes de un cambio de ciclo cósmico.



Presentación en Barcelona
MARTES 16 DE DICIEMBRE A LAS 20,15
EcoActivistas/THE ECOLOGIST
Excellence Espacio Cultural-Tienda
Rambla Catalunya 25
08007 - Barcelona
Tel. 93.317.06.80

Lo podéis pedir a:
publicidad@theecologist.net
Libro. PVP: 12 euros

CON-SUMO CUIDADO Y CON DESCUENTO

Global Eco-Forum'08 sobre Responsabilidad, Sostenibilidad y Eco-innovación (22 sep. - 17 oct. 2008)

"Es necesario (re)incorporar el sentido de Responsabilidad y Sostenibilidad en todas nuestras actividades cotidianas profesionales y personales para convertir los impactos negativos en positivos". Éste es el punto de partida de la asociación eco-union <<http://www.eco-union.org/>>, que organiza durante 25 días el encuentro semipresencial Global Eco-Forum: Responsabilidad, sostenibilidad y eco-innovación. <<http://www.global-ecoforum.org/>> El evento pretende fomentar la interrelación entre los diferentes sectores de la sociedad, dar lugar a la generación de nuevas ideas e invocar a la reflexión sobre temas como ciudadanía responsable, igualdad de género, finanzas éticas, eco-diseño, movilidad inteligente, territorios innovadores... Más de 50 expertos y profesionales reconocidos acudirán al evento para explicar sus visiones para un mundo más sostenible y responsable. Destacan Michael Braungart, autor del libro /Cradle to Cradle/; Francesco Tonucci, responsable del proyecto internacional 'La Ciudad de los niños'; y Gunter Pauli, fundador y director de ZERI foundation, /Zero Emissions Research and Initiatives./El evento tiene una duración de 25 días divididos en un *encuentro virtual*, que tendrá lugar del 22 de septiembre al 17 de octubre 2008 a través de una red virtual; y un día de *encuentro presencial,* el 7 de octubre en Barcelona (Espai Bonnemaison). *Más información:* www.global-ecoforum.org



Precio especial para lectores de The Ecologist: 15% de descuento poniendo "/>

OBESIDAD INFANTIL EL GRAN PROBLEMA DEL SIGLO XXI

Según el cardiólogo Valentí Fuster, la epidemia de obesidad infantil que estamos padeciendo tendrá muy negativas repercusiones en el estado de salud de la Humanidad entera de aquí a muy poco tiempo. El problema está en lo que comen nuestros niños, en buena medida.

Valentí Fuster es director del Instituto Cardiovascular del Hospital Mount Sinai de Nueva York y presidente del comité científico del Centro Nacional de Investigaciones Cardiovasculares de Madrid. En declaraciones a *La Vanguardia* del 6-8-08, Fuster asegura que: "Más que contra el colesterol, estamos perdiendo la guerra contra la obesidad. La obesidad infantil nos está desbordando y gran parte de quienes son obesos de niños lo van a seguir siendo cuando lleguen a adultos. Este va a ser el gran tema de salud de este siglo. Los niveles excesivos de colesterol que se dan en un porcentaje creciente de la población infantil son un problema derivado de esta epidemia de obesidad, pero no son el origen del problema".

QUÉ SOCIEDAD QUEREMOS

Para el experto, "el funcionamiento de la sociedad no propicia que los

niños coman de manera saludable, sino más bien que coman mucho. Desde luego, hay familias en las que los niños comen bien, pero esto suele requerir un esfuerzo consciente por parte de los padres para no dejarse llevar por las inercias del consumo. En conjunto, falta una mayor concienciación sobre la importancia de la alimentación y de la actividad física en la salud de los niños".

Algunos especialistas administran fármacos a niños obesos con índices altos de colesterol. Para Fuster, sólo hay que hacerlo "como último recurso". Personalmente, he tratado con fármacos a chicos de doce años con niveles de colesterol muy elevados en los que todo lo que habíamos intentado antes había fallado. Pero si un niño o un adolescente tiene un nivel excesivo de colesterol LDL, la primera medida siempre debe ser mejorar la dieta e incrementar la actividad física".

ALIMENTACIÓN BIOLÓGICA

Lástima que al doctor se le olvida señalar que la alimentación ecológica, más vegetal que animal, puede ser una solución al problema citado. También se le olvida, no sabemos si voluntariamente, profundizar en los orígenes de la epidemia de obesidad. En la página 30 de este mismo número de *The Ecologist*, un sugerente texto de Pat Thomas ilustra el problema. Desde la As. Vida Sana, desde BioCultura y desde *The Ecologist* no nos limitamos a denunciar los problemas, sino que buscamos soluciones. ¿Cómo se puede detener la espiral de la epidemia de obesidad si no cambiamos la estructura de los alimentos que consumen nuestros niños y los mismos alimentos? Al Sistema no le interesa que se profundice en los temas, porque entonces la gente se daría cuenta de demasiadas cosas...

As. Vida Sana



Foto: Escairevivo

OPINIÓN Platanario...

Las bananeras estadounidenses, como explica Augusto Zamora (embajador de Nicaragua en España) en el libro *El parque de las hamacas*, "fueron pioneras en la implantación de un modelo de expolio que aún campa a sus anchas. La empresa acuerda con el gobierno un régimen legal excepcional, en virtud del cual puede realizar su actividad en el país y contratar mano de obra nacional con salarios de hambre y privada de derechos elementales. A cambio, paga al gobierno unos impuestos simbólicos en proporción a los beneficios que obtiene y contrata como altos empleados a miembros de la oligarquía".

CHRISTIAN AID

Efectivamente. La ONG británica Christian Aid ha estudiado el comportamiento fiscal de algunas multinacionales en su quehacer cuando operan en los países del Sur global. Sus cálculos advierten que en sus periplos por el mundo, con escala en paraísos fiscales, escamotean a las arcas públicas alrededor de 160 mil millones de dólares al año. Para entender el valor de esta cifra, pensemos que, según la cumbre de la FAO en Roma sobre la crisis alimentaria, se requieren 30 mil millones de dólares para impulsar la producción agrícola y combatir la pobreza y la destrucción. De entre estas multinacionales, megacorporaciones o trasnacionales (o como gusten llamar a estos leviantes), destacan precisamente las actuales reinas planetarias del plátano: Dole, Chiquita y Del Monte. Con toda probabilidad, tres de cada dos plátanos que compramos es un plátano de una de estas compañías. En este caso concreto, rebajan su fiscalidad a un 15% mientras que en Estados Unidos —donde tienen su sede social— pagarían impuestos en torno al 35%. Con inversiones de estos amigos no hacen falta inversiones de tus enemigos.

NEMAGON

Para el tratamiento de las plantaciones los técnicos de las empresas bananeras diseñaron en los años 60 un agroquímico, el dibromo cloro propano (nemagon), que se aplicó en 15 países del mundo, la mayoría del Sur, teniendo constancia —pruebas iniciales de laboratorio— de sus graves efectos sobre la salud humana e incluso después de que hubiera sido prohibido por las autoridades estadounidenses. Ser una trabajadora o trabajador de una plantación bananera significó perder tus tierras, dejar una agricultura de subsistencia para trabajar como jornalero en una agricultura de monocultivo y exportación, y ser afectado en las fumigaciones como un parásito más. Un parásito sin derechos que sufrió y sufre las consecuencias del desprecio de las empresas bananeras.

Gustavo Duch Guillot es director de Veterinarios Sin Fronteras

REGAR

Un sistema nuevo y curioso con agua de mar

Esto es lo que se nos propone en este sorprendente blog de Internet.

<http://kondenskompressor.blogspot.com>

En él se muestra la curiosa experiencia de utilizar agua de mar para regar tomates. El sistema es ingenioso y muy ecológico. Basta con tener botellas de agua de plástico de 1,5l y de 5l y, claro está, el mar cerca del huerto. La botella de 1,5l cortada por la mitad sirve de recipiente para el agua de mar (evidentemente también sirve cualquier otro recipiente pero es una manera de reciclar). A la botella de 5 litros se le recorta la base y se coloca encima del recipiente con agua de mar con el tapón puesto y bien tapado. Esta segunda botella sirve de pequeño invernadero. El conjunto se sitúa lo más cerca posible del tallo de la planta que queremos regar. Con el sol, el agua del recipiente se evapora y se condensa en las paredes de la botella grande. Desde allí resbala hasta el suelo y mantiene una humedad constante. A medida que el agua se evapora y, para reponerla, basta con destapar la botella y, con cuidado, verter de nuevo agua de mar dentro del recipiente. Para evitar la pérdida innecesaria de humedad del suelo el cultivo se acolcha con paja.

Como es un sistema que utiliza muy poca agua también es adecuado para regar cuando este recurso sea escaso aunque estemos lejos del mar. Así la tierra se humedece de manera lenta y constante. El blog nos muestra imágenes y resultados evidentes del buen funcionamiento del sistema, que puede ser una estupenda experiencia pedagógica para enseñar a los niños el ciclo del agua.



PROTECCIÓN DEL CULTIVO

PLANTAR UN SETO

El seto es otro de los elementos que, junto con el compost, las rotaciones y las asociaciones de cultivo, aparece siempre como clave para la agricultura ecológica. Sus múltiples funciones como cortaviento, mejora de la biodiversidad, fuente de frutos y plantas medicinales, refugio de fauna útil, creador de microclima, bomba de nutrientes, etc., lo hacen casi imprescindible si queremos tener un auténtico huerto biológico.

Existen muchas posibilidades para adaptarlo a cada una de las circunstancias y limitaciones de nuestro huerto. El otoño es un buen momento para iniciar la plantación del seto.

La elección de los árboles y arbustos que se van a plantar está condicionada por el tipo de suelo y clima de la zona. También hay que tener en cuenta el tipo de seto que se quiere realizar. En las zonas donde domina la agricultura se realizarán setos de poca altura; en cambio en las zonas en donde domina la ganadería, los setos podrán tener una mayor altura.

ÁRBOLES FRONDOSOS

Los setos de árboles frondosos tienen más ventajas que los de resinosas, como los de cipreses. Los setos de frondosos tienen un efecto cortaviento superior. Las especies resinosas forman setos impermeables lo que obliga al viento que les toca a elevarse para descender al otro lado en forma de torbellino; la protección no supera a los 8-10 metros la altura. Esta acción de ser impermeable también hace que aumenten los riesgos de heladas de irradiación, al no dejar salir de la parcela el aire frío. Las resinosas no rebrotan, por lo que no es posible regenerar el seto. Además, el número de fauna útil que pueden albergar los árboles y arbustos frondosos es más elevado.

El seto es conveniente formarlo con una asociación de especies. Con las asociaciones se permite un mejor efecto cortaviento. Los árboles altos aseguran la protección en altura y los árboles y arbustos en forma de mata... aseguran la protección de la zona baja. Cuanto mayor es el número de especies que forma el seto, mayor es el número de especies animales que lo habitan, con lo que se consigue un mejor equilibrio biológico. Pero, sobre todo, con ello se consigue que, en caso de que alguna plaga o enfermedad afecte al seto, no todas las especies serán afectadas, por lo que el seto no desaparecerá. Al asociar las diferentes especies de árboles y arbustos, hay que tener en cuenta que estos tengan unas características comunes en lo que



Foto: Ecoarchivo



se refiere a sus requerimientos de suelo y clima. No se puede plantar una planta de suelos calcáreos con otra que no tolera la presencia de cal en el suelo, o plantas que necesitan gran cantidad de agua con las que necesitan poca humedad.

CÓMO PLANTARLO

La preparación del terreno, junto con la elección de plantas jóvenes para realizar la plantación, es la clave para que el seto se desarrolle correctamente. Para la plantación del seto, la tierra debe de prepararse en el otoño. En primer lugar, se quitan las plantas espontáneas, retirando aquellas vivaces, como la grama, las zarzas... que pueden dificultar el crecimiento de las plantas del seto. Posteriormente, se realizará una labor profunda; se esparce compost bien hecho que se entierra superficialmente. La dosis de compost oscila entre 1 y 3 kg/m² según la

fertilidad del suelo; cuanto más pobre sea el suelo, mayor ha de ser la cantidad de compost a aportar. En los suelos arenosos, la aportación de compost puede hacerse de forma fraccionada, realizando un segundo aporte de compost en la primavera.

Con frecuencia se cometen errores que son convenientes evitar, ya que posteriormente perjudicarán el crecimiento de los árboles; estos errores son:

- Pasar un apero rotativo, como el rotavator sobre las plantas espontáneas que se multiplican de forma vegetativa. Con esta labor, no sólo no se destruirán estas adventicias sino que se favorecerá su desarrollo.
- Trabajar sin que la tierra tenga el tempero; especialmente perjudicial si se trata de suelos arcillosos, donde se formarán terrones difíciles de romper en labores posteriores.
- Enterrar estiércol fresco en profundidad, donde los productos que se desprenden en la fermentación sin aire de estas materias dificultan el desarrollo de las plantas.

Una vez realizada la plantación, es conveniente cubrir el suelo con paja o con otros restos orgánicos como pueden ser hojas o viruta de madera. Cuando en el suelo hay restos de plantas vivaces como la grama, la cobertura con paja dificulta la eliminación de estas hierbas, lo que requiere un cuidado adicional del seto, por lo que en los casos en que en el suelo existan este tipo de plantas... es conveniente realizar la cobertura con lámina de plástico negro microperforado.

EN LOS LUGARES SECOS HAY QUE REGARLO...

En los lugares secos, el riego del seto es imprescindible hasta que las plantas se encuentran bien instaladas en el suelo. Normalmente es necesario el riego durante los dos primeros años. Generalmente, para asegurar la supervivencia del seto, es conveniente la instalación de un sistema de riego que garantice la humedad a las plantas en caso de necesidad.

El granado
UN AUTÉNTICO REGALO
TEN UNO EN EL HUERTO



El granado no necesita cuidados

El granado es un árbol de pequeño tamaño, con porte casi arbustivo, que nos ofrece sus frutos, la granada, en otoño. Al igual que la higuera es muy apropiado para el huerto biológico por no requerir cuidados excesivos y tener una gran rusticidad. Su porte además permite que pueda llegar a formar parte de un seto cumpliendo así otras funciones además de proporcionarnos frutos: refugio para pájaros, protección del viento, valla de protección del huerto, etc. El granado crece sin dificultades en las zonas templadas mediterráneas y se adapta bien a todos los suelos con la única excepción de los excesivamente húmedos y con tendencia al encharcado. No necesita riego, a no ser que estemos frente a una sequía muy persistente, ni abonado, ni poda y no le suelen afectar las plagas. ¡Una auténtico regalo!

Los amigos del huerto
LAS GALLINAS
¡QUÉ TRABAJADORAS...!

La gallina es un animal perfecto para tener en el huerto, especialmente si tenemos una zona dedicada al cultivo de frutales. Una vez finalizados los cultivos de verano y antes de sembrar los de otoño, las gallinas pueden realizar un trabajo fantástico. Si las dejamos sueltas en el huerto acabarán de consumir los restos de cosecha, acabarán con todos los insectos y larvas que se hayan refugiado bajo tierra, limpiarán el huerto de babosas y caracoles, escarbarán los primeros centímetros del suelo y lo abonarán con sus deyecciones. Y todo esto de forma gratuita y sin gasto de energía. Además podremos disfrutar de unos fantásticos huevos ecológicos y frescos.



Gallinas en el huerto

Para mejorar el compost
LA MILENRAMA
MUY ÚTIL

La milenrama, al igual que otras plantas como la consuelda o las ortigas, tienen la propiedad de mejorar el proceso de descomposición en el compostero y evitar la aparición de malos olores. No se conoce muy bien cual es su mecanismo de actuación pero muchos autores coinciden en que el compost

obtenido es de mejor calidad. Ingredientes: 20g de flores secas, 1 litro de agua (mejor si es de lluvia o filtrada). Elaboración: Sumergimos las flores en el agua fría en un recipiente y lo dejamos reposar durante 24 horas. Aplicación: Regar el montón de compost.



La milenrama mejora nuestro compost

La podredumbre
LECHUGAS EN PELIGRO
OJO A LA HUMEDAD

Un exceso de humedad en el suelo, en un otoño especialmente lluvioso, puede provocar la podredumbre de las lechugas. No se trata de una única enfermedad ya que hay varios hongos responsables de ella, como la botritis, la alternaria o la esclerotinia. Para prevenir la aparición de estos hongos debemos evitar la acumulación de humedad en la base de las lechugas, procurar no enterrar el cuello en el momento del transplante y utilizar sistemas de riego que no encharquen, como la cinta exudante o el riego por goteo. También debemos controlar los excesos de abonos nitrogenados (aunque sean orgánicos), que favorecen las enfermedades producidas por hongos. Es interesante realizar tratamientos preventivos con la decocción de cola de caballo si solemos tener problemas de humedad.



El exceso de humedad pone en peligro las lechugas de otoño

Herramientas
LA HORCA DE DOBLE MANGO
FACILITANDO LAS COSAS

La horca de doble mango facilita el laboreo del suelo a todas aquellas personas con problemas en la espalda. El trabajo se realiza de pie y sin grandes esfuerzos cuando tenemos un suelo con una buena estructura, suelto y mullido. La horca de doble mango remueve los primeros centímetros del suelo sin voltearlo por lo que es muy apropiada en el huerto entre cultivo y cultivo. En los suelos muy pesados, compactados y pedregosos, el trabajo con esta herramienta resulta difícil aunque no suele ser el caso de los suelos destinados a la huerta.



Horca de doble mango

Entrevista a Lucho Iglesias, documentalista, codirector de "Utopía"

"HACE MÁS DE QUINCE AÑOS MIS ALIMENTOS SON MAYORITARIAMENTE ECOLÓGICOS"

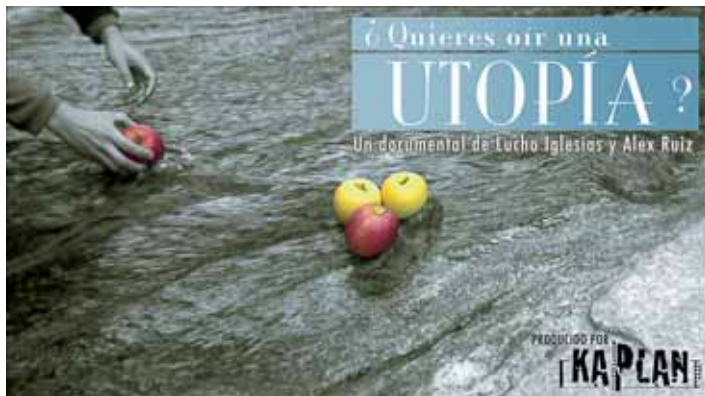
A lo largo de la historia, el ser humano nos ha sorprendido con ingeniosas soluciones para superar conflictos, fomentar la solidaridad y orientarnos en medio del caos. "Utopía" es una película documental que se centra en esas aportaciones, que han sido herramientas insustituibles para superar las crisis ambientales, sociales y espirituales. Periodistas, agricultores, empresarios, jubilados, banqueros, científicos, abogados, médicas, amas de casa, educadores y muchos otros, nos muestran en esta película documental... fórmulas para alcanzar esa utopía. Cada testimonio nos muestra un ejemplo de que vivir en armonía con el entorno no sólo es posible, sino que es creativo, divertido y potencia nuestra capacidad de conectar con la Naturaleza y con nuestros congéneres. Al trabajar por la vida, la Vida trabaja por nosotros. Lucho Iglesias es uno de los dos directores del filme.

-¿Qué papel juega la agricultura biológica en "Utopía"?

-La agricultura ecológica tiene una presencia muy importante en toda la película, a través de continuas citas de diferentes personajes. Por ejemplo, Vandana Shiva nos habla, entre otras cosas, de la suma importancia que tiene hoy en día producir, intercambiar y sembrar nuestras propias semillas. O Joan Carulla, un adorable anciano que nos deja alucinados con su fértil eco-huerto urbano en diferentes terrazas de más de 200 m, en pleno centro de Barcelona. O Guillém Ferrer, ejecutivo que cambia de vida para seguir los pasos de Masanobu Fukuoka (fallecido recientemente a los 95 años) e impulsar la agricultura ecológica en Palma de Mallorca.

-¿La alimentación es tenida en cuenta en su documental como una forma de dar pasos hacia otro mundo posible?

-Sí, en la película los personajes nos hablan de utopías que empezaron como



Lucho Iglesias, uno de los dos directores de "Utopía"

sueños en el pasado y que hoy en día son realidades. La alusión es directa y se muestran diferentes personajes que han realizado espectaculares cambios en sus vidas a través de la alimentación. Pero yo creo que lo importante es dar un primer paso y después la propia inercia te hace continuar el camino.

-Particularmente, ¿usted opta por la alimentación ecológica en su casa? ¿Dónde vive y cómo se abastece?

-Sí, efectivamente, desde hace más de quince años mis alimentos son mayoritariamente ecológicos. Prefiero gastar el dinero en este tipo de cosas. Desde hace nueve años vivo a orillas de río Grande, en Málaga, en una finca de permacultura de 1,5 ha., que estaba abandonada. Allí, junto con mi mujer, y otras personas... estamos creando un bosque comestible con cientos de árboles. También hacemos huerta ecológica. El res-

to de nuestras necesidades las cubrimos a través de compras al por mayor a alguna cooperativa, mercado local y distribuidoras ecológicas.

-¿Por qué el mundo del cine se preocupa tan poco de abordar temas como el de la contaminación de los alimentos y de las alternativas?

-A la industria del cine y la televisión no les conviene tratar, de momento, este tipo de cuestiones. En esto juega un papel muy importante el espectador. Las cosas están cambiando y "Utopía" es prueba de ello.

-Usted dice estar de acuerdo con el concepto de "ecología profunda" de The Ecologist. ¿Hay una forma de alimentarse que tiene más "utopía" que la alimentación convencional?

-Desde hace muchos años me siento poderosamente atraído por la ciencia de la trofoterapia, basada en las enseñanzas del higienismo. En el documental hay claves que pueden ayudar a reencontrar buena parte de esa salud perdida. Mi experiencia personal es que con una alimentación más sana y natural aumenta el bienestar general del cuerpo y por ende se dispone de más energía, creatividad y alegría.

Toda la info: www.utopia.soy.es

OPINIÓN

CHÚPATE ESA... "Curro" espiritual...

Hubo un tiempo en que todos los actos de los seres humanos eran espirituales. Es decir, se enmarcaban en el marco de una tradición espiritual que englobaba cada uno de los hábitos de la existencia humana, desde la alimentación al sexo, desde lo familiar a lo social, desde lo medioambiental a lo más concretamente esotérico. Uno de los ámbitos donde el hombre se desarrolla es el profesional, sea la persona cocinero/a, agricultor/a, basurero/a o ebanista. Llevar a cabo una actividad profesional significaba, en aquel entonces hoy tan lejano, una forma de iniciación espiritual, pues la mera tarea profesional misma ya servía, en aquellos mundos remotos tan ordenados, como "asentamiento" en un orden de cosas que no es exactamente de este mundo, pero que sí se materializa en él.

En el hinduismo, por ejemplo, el concepto "swadharna" significaría, más o menos, el cumplimiento con una actividad conforme a lo que sería la naturaleza de cada cual. En los ámbitos profesionales, esto significaría que si uno había nacido para tener un oficio manual, por decir algo, no debería ocurrirsele desarrollar una actividad como catedrático de Matemáticas. Alguien que había nacido para ser agricultor no debería pasarse a domar tigres o a ser violinista o poeta. Entre otras cosas, porque la agricultura ya tiene el compás de la Naturaleza y una berenjena puede ser tan poética como el más bello de los "diwan". Pero, tanto si estamos de acuerdo o no con el "swadharna" que nos corresponde, sí es interesante entender, comprender, que, para llevar a cabo una tarea profesional de la mejor manera posible, era/es preciso enmarcarla en una visión que trascendía/trasciende lo físico, lo material; y, por otro lado, que, sea cual sea nuestro oficio, podemos llevarlo mucho más lejos de lo que en realidad creemos... si ponemos el alma en él.

Esto quiere decir que, desde un punto de vista espiritual (que hoy prácticamente no existe en ninguna parte, en ningún oficio), podemos darle a nuestras tareas profesionales una visión más profunda que la que creíamos tener. Especialmente, existen algunos oficios, como el de agricultor/a o el de cocinero/a, que pueden transformarse en verdaderos actos altruistas si utilizamos la consciencia, el corazón, cuando estamos trabajando. Dicho esto, lanzo una pregunta. ¿Puede el ejecutivo de una empresa como Endesa (cuyos actos son vandálicos en algunos lugares del planeta) o Monsanto llevar a cabo una iniciación espiritual con su mero trabajo? Me temo que no...



El barón rampante

LA REFLEXIÓN

Hambre, biocombustibles y especulación



Una imagen tomada en un foro internacional por Esther Vivas

Son cada vez más las voces que, desde todos los foros, acusan a los biocombustibles de ser los culpables de que aumenten los precios de los alimentos y, por consiguiente, el hambre en el mundo. Pero no podemos olvidar que, en realidad, con biocombustibles y sin ellos, la verdadera culpa del hambre pertenece a los usureros y a los especuladores. Un mundo sin usura y sin especulación sería un mundo más sano, sobre todo mentalmente. Agricultura ecológica, de escala local, en economías locales. ¿Un sueño ecologista? No, la solución a la que tendremos que volver cuando ya nadie puede pagar el precio del petróleo.

Por Auto-Bio-Gráfico