

Edita: Asociación Vida Sana (Declarada de Utilidad Pública)

BIOCULTURA MADRID TODO ES POSIBLE

BioCultura, conocida ya popularmente por la feria de los productos ecológicos y el consumo responsable, ha cumplido por 23 años consecutivos su objetivo: acercar el mensaje de unos hábitos de consumo y de una alimentación sana, ecológica y local... al máximo de personas posible. La última edición se celebró en Madrid.

Todo fue un *in crescendo* desde el jueves hasta el domingo. Se han cumplido planes, se han alcanzado retos y también han quedado muchas cosas por hacer... El jueves y el viernes por la mañana eran días pensados para los profesionales del sector. Las empresas quedaron satisfechas. El viernes por la tarde, el sábado y el domingo estaban pensados más como mercado. Se trata de acercar al consumidor las ventajas de los productos y servicios ecológicos. Y la asistencia fue masiva.

MUCHOS INTERESES

BioCultura es una feria querida por miles de personas y entidades. Cada uno busca en ella algo y quisiera de BioCultura algo más en la dirección de sus intereses. No obstante, todos aprecian esa lograda sinergia que de forma natural se produce en BioCultura.

VISITANTES De todo un poco

BioCultura es el nexo de unión de muchos tipos de individuos, familias y asociaciones que velan por la conservación del medio ambiente, por la seguridad ciudadana, por la alimentación más sana... Hay de todo un poco.

PERFILES DE VISITANTES

- los profesionales: reconocibles por llevar corbata o blackberry, o portátil...
- los de siempre: llegan con una sonrisa en la cara
- los que entran por primera vez deseosos de aprender: sorprendidos
- los que llegan despistados sin saber dónde han aterrizado: son los menos, pero haberlos... *haylos*. "¿Qué es esto? ¿Dónde me he metido?"
- los que sólo vienen a criticar: "Fíjate, cada vez hay más negocio con el cuento de lo 'bio'"



La última edición de BioCultura en Madrid volvió a ser un éxito en todos los sentidos...

Las empresas de alimentación desean poder atender a un público más profesional, pero al mismo tiempo saben que hay todavía pendiente mucha labor de difusión y de llegar al consumidor de forma directa: Y saben, claro, que la feria es un buen instrumento.

Los expositores más artesanos están ávidos de mostrar su producto y de poderlo vender en directo y querrían más días de público general... Por otro lado, es obvio que no es lo mismo una empresa expositora que presenta ropa de algodón orgánico que una que tiene cosmética certificada, u otra que instala energías renovables, u otra que practica alguna terapia complementaria... Pero estamos convencidos desde la organización de que, aunque no hay que mezclar churras con merinas, este encuentro en-

- los fans: os quiero
- los derrotistas medioambientales: esto va de mal en peor
- los lunáticos: que si los extraterrestres quieren salvar el planeta...
- los que les da lo mismo: eso sí, mejor avanzar hacia la destrucción con el estómago lleno de buen jamón bio.
- los jóvenes: a la rebelión, pero de fiesta
- los viejos: a la rebelión, porque es más divertida que el club de ancianos
- los enteradillos: van a las charlas no a escuchar, sino a dar su propia conferencia en el turno de ruegos y preguntas
- los que quieren compartir: amor, propuestas, huertos...
- los enemigos: vienen a despanzurrarnos
- los que vienen a copiar: "japoneses" con cámara oculta

tre tantos intereses diversos es positivo. Porque el público y las empresas se complementan. Quizá una feria muy especializada no tendría el resultado de público y mediático que tiene BioCultura.

OTROS ASUNTOS

Y mientras tanto en BioCultura se guisaban otros asuntos:

- En las salas, se desarrollaron más de 160 actividades (disculpas aquí porque no hubo espacio para todos los que quisieron participar).
- Se han recogido 3.000 firmas que se han presentado a la Asamblea de Madrid para solicitar que se declare la Comunidad Autónoma de Madrid Zona Libre de Transgénicos.
- Numerosas reuniones se han mantenido al margen del programa de actividades: fundaciones y asociaciones, empresarios y clientes, certificadoras, movimientos internacionales...
- Y en los pasillos se han intercambiado todo tipo de utopías, de ilusiones, de proyectos, de colaboraciones, de intercambios... sin dejar de producirse los famosos trueques...

La Organización



Cada oveja con su pareja...

- los que más valdría que no hubieran venido: los *fachas de espíritu o acomodados con todo*
- los que se van con la bolsa llena: y el bolsillo vacío, pero contentos...
- los que se van con la bolsa vacía: y el bolsillo también, pero contentos...
- los que se van con ganas de volver: cada año
- los que preferirían no habernos conocido nunca porque ya no podrán ser inocentes cuando cometan un mal acto contra el planeta o incluso contra su propia salud.

Juan Carlos Moreno

EDITORIAL

El camino

BioCultura intenta ser una feria que dé soluciones a los grandes problemas planteados hoy a la Humanidad. ¿Tiene sentido hacer la feria si los máximos responsables de esas soluciones, los políticos, hacen oídos sordos a nuestras propuestas? Sí, tiene sentido. Porque, si no lo hiciéramos, si no diéramos pasos en ese sentido, nosotros seríamos cómplices de todo lo que está ocurriendo. Pasará lo que tenga que pasar, pero no al menos con nuestro consentimiento.

El problema de algunos ecologistas es que están demasiado apegados a los hipotéticos resultados de sus acciones y, cuando ven que las cosas no avanzan, se desesperan. Hay que ser pacientes. Todo acaba dando sus frutos, sobre todo si sabemos esperar y si las cosas se han hecho con la mejor de las intenciones. Tal vez esperar que nuestros actos den resultados inmediatos no deja de ser algo verazmente muy egoísta. Hay que huir de esta posición. Hay que dejar que la Providencia y que la Naturaleza también hagan su trabajo. No podemos seguir creyéndonos siempre el centro del universo.

Desde la As. Vida Sana y desde BioCultura, en todos estos años de trabajo, habríamos podido tirar la toalla en muchas ocasiones. Desde luego, si las buscamos, podríamos haber encontrado excusas y apearnos del camino en numerosas ocasiones. Pero también es verdad que, si echamos la vista atrás, nos daremos cuenta de que, desde que empezamos, la agricultura orgánica y la lucha por la Naturaleza y la salud natural han pasado a ser en nuestro país, de una cosa marginal, a algo a lo que se apuntan hoy, incluso, las multinacionales.

Evidentemente, todo lo que ha pasado en este campo no se debe exclusivamente a nosotros. Han puesto sus granos de arena muchas personas anónimas, muchas asociaciones, muchos activistas, muchos periodistas concienciados, la Providencia... Nosotros, eso sí, hemos contribuido a todo ello. Y llegamos hasta aquí con la certidumbre de trabajar no sólo en el mejor de los caminos, que es el de la restauración del orden natural en Gaia, sino de que es el único camino posible. Se avecinan tiempos de crisis. Sólo podrán ser enfrentados con el alma tranquila. Allá aquellos que, viéndole las orejas al lobo, en vez de contribuir a la verdad, se ocultaron en la falsía.

Ángeles Parra,
directora de BioCultura

LA OTRA FERIA...

EL SUSTENTO IDEOLÓGICO

BioCultura es un crisol de tendencias. Todas ellas tienen por objetivo reencontrarnos con el mundo natural y dejar de degradar a Gaia.

El programa de actividades de BioCultura es el sustento ideológico de la feria. Más de 160 encuentros para aprender. Expertos en diferentes temas, personas sensibles, luchadores, guerreros, amantes de la vida... se dan cita también en las salas donde continuamente se debaten temas de primordial importancia. 240 horas de charlas, de conversación, para acercar información, para reflexionar; en definitiva, para disponer de herramientas útiles hacia un consumo y una actitud responsables.

VACUNACIONES MASIVAS

Desde la habitual jornada de reflexión sobre las vacunaciones masivas y sistémicas, también hay lugar para las jornadas sobre bioconstrucción, numero-



Foto: Kallio

ses talleres y charlas de terapias y medicinas complementarias... y las mesas de debate y de denuncia sobre transgénicos. También tuvieron lugar todo tipo de acontecimientos como conciertos y biodanza.

AGRICULTURA ORGÁNICA

La agricultura biológica para mitigar el cambio climático y como solución a muchos de los problemas del mundo actual... Se presentó el Decálogo de Actuación de la Agricultura Ecológica, documento refrendado por el sector de la

producción ecológica en España y que pretende ser el eje principal de desarrollo de los próximos años.

Los Bioneros Kenny Ausubel y Nina Simons, que llegaron a BioCultura en su gira europea, nos hablaron de la Conferencia Bioneers de EE.UU. y de la necesidad de la unión de ciudadanos en acciones conjuntas no sólo para pedir y presionar a la Administración pública, sino también como una fórmula de reorientar nuestras vidas en consonancia con lo que de verdad queremos.

Y otras charlas y debates de gran calado social y político han surgido como contrapunto a los problemas derivados de situaciones como la del Líbano y Palestina desde su perspectiva de derechos humanos, agua y medio ambiente. Todo tuvo lugar en BioCultura, que es, como decimos siempre, mucho más que una feria comercial.

UNA ENTRE MUCHAS DEBATE SOBRE LOS LOBBIES INDUSTRIALES

El debate, subtítulo, "Los que mueven los hilos de nuestra salud y el medio ambiente", dio mucho de sí: "Según estimaciones oficiosas comúnmente aceptadas, sólo en Bruselas, la capital de la Unión Europea, operan unos 2.000 lobbies que dan empleo a 15.000 personas, repartidas por los departamentos de "asuntos regulatorios" de las empresas multinacionales, las asociaciones empresariales, ONG's, agencias de relaciones públicas, consultoras de "asuntos públicos", bufetes legales e institutos de ideas o "think tanks". Según el Observatorio de la Europa de las Corporaciones (CEO), una fundación anti-lobbies con sede en Amsterdam, unas 200 multinacionales han abierto oficina en las cercanías de la Comisión Europea o de la Eurocámara para tratar con ellas asuntos de su incumbencia. Ninguna gran empresa europea, norteamericana o japonesa que se precie de poner sus productos en los mercados internacionales carece hoy de representación en Bruselas. Esta misma asociación estima que el gasto del *lobbyismo* empresarial en la capital belga excede los 1.000 millones de euros al año, una cifra realmente mareante pero que no ha de extrañar demasiado si tenemos en cuenta que, para la petrolera BP o la tabaquera Philip Morris, el alquiler de sus oficinas en la Plaza de Schuman (la misma plaza donde se ubica la Comisión Europea) les cuesta cada año la módica cifra de 300 euros por metro cuadrado.



Foto: Kallio

Los periodistas Rafael Carrasco, Miguel Jara y Joaquín Vidal junto a Carlos Bravo, coordinador de la campaña antinuclear de Greenpeace y Raúl Romeva, diputado europeo por ICV, en un momento de la charla.

PARLAMENTO EUROPEO

El Parlamento Europeo a finales de los años 90 creó un registro de lobbistas para permitir el acceso al Parlamento mediante una tarjeta, incluidos plenos y comisiones, a sus dependencias. Según filtraciones periodísticas, actualmente son 4.435 los lobbistas oficialmente registrados en la Eurocámara, lo que, con un aforo de 732 escaños, da una proporción de ¡seis lobbistas por diputado!

Por este motivo, la Comisión Europea ha lanzado una propuesta, denominada Iniciativa por la Transparencia Europea, que, entre otras medidas, propone limitar las actividades de estos profesionales ante las instituciones políticas, un registro voluntario de lobbies y lobbistas e incen-

tivos para hacer públicas sus actividades, naturaleza y financiación. La propuesta, elaborada por el comisario europeo para Asuntos Administrativos, Siim Kallas, ha sido rechazada tajantemente por las tres asociaciones de lobbistas (la de los profesionales en general, la de los "cabilderos" del Parlamento Europeo y la de las empresas consultoras) pero, aun así, está prevista su aprobación esta próxima primavera.

EN ESPAÑA

En España, se desconoce prácticamente todo sobre la influencia de los grupos de presión en las políticas de las administraciones públicas, pese a lo cual el lobbyismo es una actividad en auge que ejercen cientos de multinacionales, asociaciones empresariales o las pujantes consultoras de "asuntos regulatorios". La "mano" de estos grupos ha marcado iniciativas como el Plan Hidrológico Nacional, el apoyo público a la energía nuclear o la fiebre de las urbanizaciones con campo de golf en todo el Levante y Andalucía. "Conspiraciones Tóxicas" es el libro que supone la primera investigación en España que ha profundizado en esas conexiones de las políticas que afectan al medio ambiente y la presión que ejercen los sectores menos amigos del medio ambiente, como el nuclear, el químico, los transgénicos o las constructoras. Los periodistas autores del libro debatieron con el público presente.

INNOVACIÓN

Las novedades de la feria...

Cada año, BioCultura sorprende a todos con las novedades del sector. Un año, por ejemplo, se presenta en la feria el primer jamón de bellota ecológico del mercado. En otra ocasión, aparecen pescados de piscifactorías de agua dulce con certificación de orgánicos. Este año, también ha habido novedades en el sector, como siempre. La oferta se va diversificando cada vez más y aparecen cada vez productos de distintas gamas, marcas y precios de un mismo alimento. Productores europeos se animan a presentar sus productos en el mercado español.

PORTUGAL

La Asociación Mir, por ejemplo, presentó aceites esenciales ecológicos y agroturismo en el valle del Guadina, en Alentejo, en el sur de Portugal. Su web es: www.herdade-valecovo.com. Otro productor portugués presentó prendas de vestir confeccionadas de forma orgánica y de tal manera que se pueden utilizar en días de lluvia, porque son completamente impermeables.

FRANCIA

También estuvieron en la edición de Madrid la empresa francesa D'un Terroir à l'Autre Sarl. Son productores de nueces, marca Occtanoix. Comercializan nueces en cáscaras y en grano y crema de nueces para untar. También se encargan de la distribución de quesos de vaca y oveja del sur de los Pirineos. Y comercializan, así mismo, una línea de chocolates biológicos.

UN NUEVO PAÑAL

Las empresas BioBio y Ecopeque han unido esfuerzos y han lanzado un nuevo pañal para reducir el impacto nefasto que, en lo medioambiental y en la salud de los pequeños, tienen los pañales convencionales...

BIOSBORNE

Biosborne también estuvieron en BioCultura Madrid. Son proveedores del programa de alimentación ecológica en las escuelas y hospitales de la Junta de Andalucía. También realizan cestas semanales para clientes particulares. E incluso distribuyen sus encargos a clientes, públicos o privados, de otros países de la UE. Ellos señalan: "Biosborne es una empresa agrícola especializada en la producción de alimentación biológica certificada. Cada campaña ampliamos nuestros productos y poco a poco nuestro catálogo crece con alimentos elaborados con la más alta calidad y presentación".

Más información en: www.biosborne.com

ANGELES PARRA / DIRECTORA DE LA FERIA BIOCULTURA

“EL CARIÑO ES LO QUE MÁS ALIMENTA”

Todo empezó con un grupo de familias preocupadas por una alimentación más sana. Eran los tiempos de Tierno Galván, cuando los patos volvieron al Manzanares y en la Casa de Campo echó raíces Biocultura. Al cabo de 23 años, la feria que arrancó como alternativa se ha convertido casi en un fenómeno de masas, con más de 125.000 visitantes surcando el Pabellón de Cristal. Angeles Parra supervisa el cotarro con el puntillito de una directora de orquesta y la chispa de una intérprete que quiere tocarlo todo, consciente del frágil equilibrio entre la conciencia ecológica y la marea comercial...

Pregunta.- ¿Por qué el español sólo gasta ocho euros al año en productos ecológicos?

Respuesta.- Estamos a la par de algunos países del Este, Rumania, Polonia o Bulgaria, que se dedican principalmente a exportar su producción. La media europea es de 30 euros, y los suizos se gastan 110 euros.

P.- Pero parece que este año ha ido incluso a la baja. ¿De quién es la culpa?

R.- En este consumo existe también un fenómeno de modas, y sabemos que éstas son pasajeras, que tienen altos y bajos y quizás estamos registrando ahora uno de esos bajones... Pero es una lástima que las Administraciones públicas no apuesten por apoyar este tipo de producción y hacer buenas campañas para la difusión y el conocimiento de estos productos, como ocurre en Alemania, Dinamarca, Holanda e incluso Italia. En España estamos todavía en pañales. Somos el noveno país del mundo en superficie de cultivo, pero los productos biológicos no llegan ni al 2% del consumo total en alimentación.

P.- No negará que la diferencia de precios entre productos convencionales y biológicos es a veces decisiva...

R.- Es verdad que hay productos biológicos que son un 20% más caros, pero es que en los convencionales no están incluidos los costes medioambientales y sanitarios que crean los pesticidas y los aditivos. ¿Cómo se puede comparar un pan biológico, artesano, de levadura madre con una baguette congelada, horneada y vendida en una gasolinera? ¿Importa ese 20% de más al público? Supongo que sí. Si las hipotecas no estuvieran tan altas, la gente gastaría más en comida sana. La economía del tocho y la usura de los bancos tienen la culpa de muchas cosas.

P.- Biocultura empezó con la vitola de feria alternativa, pero hay gente que



RETRATO

Origen. Sant Feliu de Guíxols (Girona), 1960. Currículo. Se define como «emprendedora y militante» por naturaleza. Admite tener «pasta de líder». Estudió enfermería y ejerció en el Hospital materno-infantil de Santa Fe (Barcelona). Al cabo de 15 años dio el salto a la gestión de ONG. Su búsqueda personal y su deseo de «entregarse en cuerpo y alma» a una causa le llevó en 1992 a la secretaría general de la Asociación Vida Sana, pionera en la promoción de productos ecológicos. Vegetariana hasta la médula, dirige desde entonces Biocultura, la feria de las alternativas y el consumo responsable. Aficiones. «La música». Debilidades. «Mi familia». Virtudes. «Soy humilde y serena». Defectos. «Trabajo demasiado»

piensa que se ha vuelto excesivamente comercial...

R.- Vamos a hablar en plata. Biocultura es una feria comercial. La gente va y compra. Y los expositores venden. Pero sigamos hablando claramente: Biocultura es muchísimo más que una feria. Puedo decir que el comercio que se hace allí es honrado y lícito, y eso es algo muy difícil de encontrar ya. La inmensa mayoría de los 700 expositores son pequeños productores, que venden productos sin pesticidas, sin transgénicos...

P.- Perdona la intromisión. ¿Come carne?

R.- Particularmente, soy vegetariana. En casa, sólo mi marido y nuestra hija mayor comen proteína animal, muy de vez en cuando. Creo que la dieta basada en la proteína animal crea muchos problemas de salud: más cánceres, agresividad, problemas degenerativos, disrupciones hormonales... Y conducen también a gravísimos problemas de tipo ambiental: se gasta demasiada energía y demasiada superficie para producir piensos para el ganado que se consume en el Primer Mundo, en vez de saciar el hambre de los países empobrecidos. Una dieta ética es básicamente una dieta orgánica, local, de temporada, sencilla y humilde... Y si sientas a un pobre en tu mesa, eso sí que es lo más ecológico y bendito que hay.

P.- ¿Hasta que punto consigue llevar a la práctica su ideario de vida?

R.- En casa, además de los productos ecológicos, de un consumo limitado, de una vida lo más serena y sencilla posible, procuramos que no falten nunca el amor y el cariño... El cariño nutre, alimenta. La Tierra necesita del cariño humano. Como explica el gran maestro Hossein Nasr, la naturaleza también necesita del alimento espiritual del hombre. Ahora mismo, desde la Asociación Vida Sana lo que nos interesa es la ecología profunda, la ecología espiritual... Quiero pensar que la mayoría de los agricultores bio, además de trabajar sin químicos ni transgénicos, ponen un poco de cariño y compasión en su trabajo. Y es por eso por lo que prefiero consumir productos biológicos, que además nos ayudan a combatir la crisis climática.

P.- ¿Y el cambio climático no está generando quizás demasiado oportunismo?

R.- Las crisis medioambientales, las catástrofes y las guerras son negocio para aquellos que especulan incluso con la propia vida. No quiero pensar que el futuro del planeta dependa de esas personas y de esas corporaciones. Los más grandes son también los más vulnerables... En cualquier caso, lo que cuenta es la intención. Los que hagan las cosas con amor y sinceridad recibirán una cosa. Y quienes hagan comercio con el clima, pues obtendrán otra cosa...

Carlos Fresneda
Entrevista publicada en *El Mundo*

MEDIOS BioCultura estuvo presente en prensa, radio y TV

Es importante que BioCultura se dé a conocer, que suene todo lo que en ella tiene lugar y qué mejor forma que los medios de comunicación de masas le den una cobertura digna.

Es cierto que pretender que el mensaje de BioCultura se cuele en los grandes medios, que a veces tienen intereses muy opuestos, es difícil... pero también es cierto que cada vez más la demanda de este tipo de información es mayor y que el lector, si supiera ejercer su derecho a la información, también manda. Aunque la verdad es que no nos podemos quejar. En todos los medios hay periodistas sensibles, profesionales independientes, que intentan hacer lo posible para dar eco a una información que tiene que ver con el bien común.

Desde la organización de BioCultura nos tomamos muy en serio esta labor. La iniciamos con meses de antelación a la feria. Cuando se acerca la fecha de BioCultura, llega la cena con la prensa, toda una tradición ya, que tuvo este año ocasión el 14 de noviembre en el restaurante Ecocentro de Madrid.

Radio, prensa y televisión, todos hicieron eco de BioCultura, algunos con sinceridad, otros con solidaridad y otros por ese amanerado arte moderno de lo verde. En cualquier caso, ahí estuvo BioCultura.

PRENSA DIARIA

El País: enfatizó en la importancia de los productos infantiles ecológicos presentes en BioCultura y en *MamaTerra La Razón*; Premio! Llenó más de 4 páginas hablando de BioCultura.

El Mundo: bonita entrevista (reproducida en esta misma página), además de ampliar cobertura durante días.

TV

Casi todos los canales y programas múltiples, desde informativos, hasta programas como «España Directo», infantiles como «Comecaminos», para empresarios... vinieron a BioCultura. El que más valoró y pronunció el nombre de la feria en esta ocasión: TeleMadrid.

RADIO

Cerca del centenar de programas de radio, también de todo tipo y de prácticamente todas las grandes emisoras. Las regionales y locales, la verdad, se volcaron. Y es que Biocultura da tanto de que hablar...

INTERNET

Portales, webs, redes, blocs, microsites, periódicos y televisiones digitales... BioCultura por todas partes. A todo el mundo pudo llegar el mensaje. *www.terra.es* destacaba: «La feria Biocultura apuesta por una «dieta sostenible» esta Navidad».

REVISTAS

Infinidad y de todo tipo, por nombrar una de las más históricas, *Integral*, que destacaba unas palabras de la organización de BioCultura: «No todo vale. Nos interesa la ecología profunda, no sólo la «estampita verde»».

DEBATE

¿ALIMENTOS BIOLÓGICOS EN LAS GRANDES SUPERFICIES?

Que los alimentos biológicos hayan llegado, desde hace un tiempo, a las grandes superficies... tiene sus pros y sus contras. Hemos hablado con consumidores, productores e informadores sobre este polémico tema.

A la salida de El Corte Inglés de Pl. Catalunya, en Barcelona, una consumidora de productos biológicos, Mari Carmen, señala que "he bajado al centro y he aprovechado para llevarme algunos productos biológicos que no he encontrado por mi barrio". La consumidora aclara que "lo ideal es que comprara siempre en el comercio de proximidad, en la tienda más pequeña, pero no siempre encuentro lo que busco. También sería idóneo tener una relación directa con los campesinos, pero mi actividad profesional y familiar no me da para tanto. Así que las grandes superficies son un mal menor". Son bastantes los consumidores que afirman que, a pesar de no estar en total acuerdo con las estrategias mercadotécnicas de las grandes superficies, pasan por ellas cuando necesitan determinados productos y no les causa graves problemas de conciencia. El Corte Inglés tiene su propia marca de leche. Los directivos de Carrefour señalan que crearon su propia marca de productos biológicos para "consumidores preocupados por el respeto al medio ambiente, la seguridad alimentaria y el desarrollo sostenible". El grupo Alcampo tiene una gama estable de productos ecológicos desde hace cinco años. Para ellos, su prioridad es poder ofertar temera ecológica en las vitrinas de sus establecimientos. Desde Eroski, se afirma que las ventas en sus tiendas de alimentos "bio" siguen creciendo, especialmente las conservas vegetales.

UN TRATO MÁS DECOROSO

Antonio, que acaba de salir de una tienda de productos biológicos de barrio en Girona, señala que las tiendas pequeñas son mucho mejores "porque el trato es



Foto: P. M.

Dos propuestas diferentes...

más decoroso. No sólo se trata de comprar y ya está. Se trata, además, de que el tendero tenga una relación más personal contigo, que te informe sobre productos que desconoces (como es el caso del *tempe*, del que no tengo ni idea) y de que haya algo más que comercio puro y duro". Antonio también señala que "las grandes superficies suelen negociar precios con sus proveedores que no son todo lo justos que deberían". Otra opción es la cooperativa. Benigno José González, portavoz de Los Verdes-Partido Verde Canario de La Palma, dejó dicho en su momento: "Si los consumidores nos unimos y diseñamos la demanda mensual de necesidades de productos... antes de 5 meses... los agricultores y productores de alimentos biológicos pueden abastecernos de frutas y verduras de temporada, a precios razonables, intentando igualar el precio del supermercado. Todo dependerá de la solidaridad de los socios y del acuerdo con el productor de un precio fijo".

UN PASO INTERMEDIO

En los últimos años han surgido en el territorio español, como en otros países europeos, una serie de establecimientos a caballo entre la pequeña tienda y la gran superficie. Son supermercados de tamaño medio que pretenden escapar del minimalismo de las tiendas de dietética para poder ofertar una amplia gama de productos biológicos certificados. De lo que se trata es de que el con-

sumidor pueda completar su cesta de la compra sin salir del nuevo súper "bio". Al principio, parecía que esta fórmula iba a arrasar. Sin embargo, la euforia de hace unos años se encuentra ahora mismo algo estancada. No obstante, en la mayoría de países europeos, los súper "bio" siguen ganando terreno, como es el caso de Italia. Núria Olivella, de BioCultura, señala: "Creo que si se ha desacelerado el tema de los súper 'bio' en España es porque el consumo a nivel interno no ha subido. Hoy en día funcionan más los pequeños comercios de producto biológico donde el consumidor recibe una atención más directa, tanto personal como profesional. Recalcar que estas tiendas suelen tener productos frescos más locales. Hoy en día las personas interesadas en su alimentación se reúnen a pequeña escala para organizarse entre varias familias y comprar producto fresco a pequeños productores".

DIVERSIDAD ECONÓMICA

Tal vez no sea necesario optar por posiciones extremas. Al fin y al cabo, que los productos ecológicos puedan ser adquiridos en diferentes tipos de establecimientos es bueno para el consumidor y significa diversidad económica. Se trata, simplemente, de que cada cual elija la opción que le satisfaga más. O que, cuando sea necesario, opte por las diferentes opciones que se le ofrecen, según el caso, de forma complementaria. Desde un documento del CCPAE, el consejo regulador catalán de la agricultura ecológica, se insiste en que "la gran mayoría de la población compra los alimentos en las tiendas, mercados y grandes superficies. Es por ello que los productos ecológicos tienen que estar presentes en los establecimientos habituales, ya que sólo el consumidor más concienciado se desplazará a una tienda especializada a comprar productos biológicos. Éste es uno de los principales frenos de la distribución y consumo de nuestros productos".

MUNDO INFANTIL

Se vende poco pero el mercado sigue creciendo

Según el detallado estudio de mercado que está realizando el equipo de BioForUs sobre el mercado ecológico europeo de alimentos infantiles, "en España el potencial de mercado se acerca a las 400 Tn y a un volumen de negocio de 4 millones de €, sólo en lo que respecta a papillas ecológicas en forma de harinas, a lo que habría que sumar el resto de productos de la gama tales como potitos, etc.". Según los responsables del estudio, "esto representaría aproximadamen-



te el 2,8% del volumen total vendido actualmente. Actualmente, las ventas en España de papillas ecológicas representan sólo un 13,1% de su mercado potencial (mercado que está dominado básicamente por dos o tres marcas y casi exclusivamente en el mercado minorista de la tienda dietética y ecológica, sector que por otra parte tuvo un aumento del 22% en ventas por sí mismo en 2006)".

MUCHO POR HACER

Los expertos consultados señalan que queda mucho por hacer. Es decir, que hasta llegar a lo que podría ser el mercado potencial... las tasas de crecimiento todavía pueden aumentar considerablemente. Cada vez son más los padres que quieren una dieta lo más natural posible para los pequeños. Las estadísticas coinciden en este punto. En general, estos padres cuidan mucho la alimentación de sus hijos y procuran que sea casera. Cuando viajan o hacen excursiones, por ejemplo, o en otros casos afines, procuran contar con papillas y otros productos ecológicos para sus bebés. Queda un nicho de mercado grande que cubrir porque, en general, algunos padres desconocen todavía la existencia de estos productos biológicos certificados exclusivos para bebés. Si las ventas de productos ecológicos siguen creciendo, aunque a un ritmo no tan alto como se esperaba, el subsector de los productos "bio" para bebé podría dispararse a corto o medio plazo según los especialistas. Internet facilita la distribución de estos productos, que no son precederos.

ITALIA

Los súper "bio" se imponen por sus diversas ofertas

Según informa www.bioselecta.com, "Fabio Brescacin, gerente del mayorista italiano de alimentos naturales Ecor, ha presentado recientemente su próspera empresa durante la conferencia de IFOAM sobre comercialización ecológica y regional. El año pasado, Ecor se fusionó con la cadena de biosupermercados NaturaSi. En 2007, Brescacin ha contado con unas ventas empresariales de 80 mill. de euros. En el área del comercio minorista, los 60 biosupermercados obtendrán, aproximadamente, 60 mill. de euros en ventas".

NUEVAS APERTURAS

Y añade: "Sólo en 2007 se han abierto una docena de nuevos biosupermercados en localizaciones nuevas, sobre todo en el sur de Italia, como Palermo, Catania y Bari. Además, otras 206 tiendas de alimentos naturales se han unido al plan de marketing "Bio", que facilita a las tiendas especializadas la atracción de nuevos clientes. En el ámbito del comercio especializado, Brescacin cuenta este año con un crecimiento de ventas de alrededor del 15 %". El súper "bio"



Foto: P. M.

El consumo interno en Italia es mayor que en España

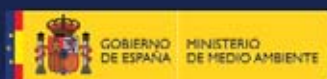
afianza su posición en el mercado italiano por ofrecer ofertas muy "sabrosas" al consumidor.

Convención sobre Cambio Climático y Sostenibilidad en España

Albacete 6, 7 y 8 de febrero de 2008



ORGANIZA:



AYUNTAMIENTO DE ALBACETE



Castilla-La Mancha



DIPUTACIÓN DE ALBACETE



ALBACETE
AJE
JOVENES EMPRESARIOS

COLABORA:



Universidad
de Alcalá



www.ccse.es

Para más información e inscripciones: www.ccse.es / info@ccse.es
Plazo de inscripción hasta el 17 de enero de 2008

TODO PARA ELLOS...

“LA BIOCULTURA DEL FUTURO”

El Festival Ecológico de la Infancia MamaTerra ha sido recibido por el público infantil y familiar de BioCultura Madrid con mucha alegría. Cientos de niños y niñas acompañados por sus padres o educadores llenaron el espacio dedicado a MamaTerra en Madrid en el fin de semana de la celebración de BioCultura en la Villa y Corte.

La presencia de los niños con su alegría y ganas de aprender son siempre una bocanada de oxígeno, pero, si a esto le añadimos que vienen a aprender a amar a la Madre Tierra, entonces es además prometedor pensar que van a poder vivir dignamente en un futuro que hoy por hoy no parece nada halagüeño.

“Es la BioCultura de los niños... La BioCultura del futuro”... comentaban algunos de los visitantes. Y más cosas: “Gracias por acercar estas iniciativas a los niños”... “Esto hacía falta ya”... “Por fin un espacio donde a los niños se les enseñan cosas bellas”... “A ver si las escuelas aprenden de MamaTerra”... “Yo quiero que mis hijos vayan a la escuela MamaTerra”... Y un sinfín más de comentarios que no hacen más que confirmar la necesidad de este tipo de iniciativas.

La ayuda de la Fundación Biodiversidad ha sido decisiva para poder celebrar el MamaTerra. No hubiera sido posible su celebración de otra forma; además, la Fundación Biodiversidad realiza un trabajo digno de elogiar.

Mamaterra tiene claro su criterio a la hora de seleccionar compañeros de viaje, cualquiera no vale, puesto que no podemos contradecirnos: el mensaje es claro y también lo tienen que ser los objetivos de los que nos ayudan.



LOS CUENTACUENTOS

Las eco-fábulas del mundo a cargo de Mohammed Ventura, Wafer S. Gibrii y Tusitala... trajeron aromas y sonidos lejanos, de otras épocas, de otras culturas... pero sobre todo enseñanzas que no deberían perderse. Crear vínculos de reencuentro con un mundo que no deja de lado lo espiritual es esencial para crecer en una conciencia de paz.



MamaTerra fue inaugurado en un bonito acto por Almudena Rodríguez, directora general de Alimentación del Ministerio de Agricultura; Mónica Pérez de las Heras, directora de Comunicación y Sensibilización de la Fundación Biodiversidad; y Ángeles Parra, directora de BioCultura y MamaTerra.



VAMOS AL HUERTO...

Una muestra del huerto biológico móvil, es decir aquel que podemos tener en la ciudad, en la terraza o balcón, es lo que pudo verse y conocerse en MamaTerra. ¿Qué es la agricultura ecológica? El compostaje, cómo ahorrar agua con los diferentes sistemas de riego y de protección de cultivos... Consejos para los pequeños hortelanos: en qué época debemos plantar las semillas, y los alimentos de raíz, y los de hoja, y los que dan frutos, y los de flor... Todo indicado en un calendario del huerto escolar con el que además se invita a las escuelas a crear huertos en estos espacios educativos que cada vez más tienden al asfalto. ¡Levantemos los patios duros y que vuelva a vivir la tierra, que respire, que vuelvan los gusanitos y los insectos, que crezca la hierba y, por qué no, la comida...!



LAS CLASES DE COCINA

Remangados, lavaditos y listos para empezar sus clases de cocina. Ratoncitos de mijo, croquetas sorpresa, barritas energéticas... Todo elaborado con ingredientes ecológicos y con la experiencia de nuestra gran bio-cocinera “la Nuri”. Por qué es bueno comer “bio”, de dónde vienen los alimentos, qué quiere decir ecológico y por qué es más rico y diferente... son las preguntas y respuestas que circulaban mientras se amasaba, se adornaba, se horneaban sabrosos y sanos productos. Los padres no quitaban el ojo de encima para aprender y repetirlos en casa.



LOS ESPECTÁCULOS

La compañía Sol y Tierra con sus títeres gigantes, los Payasos Sin Fronteras... hicieron reír a los niños en la conciencia de lo bien y de lo mal hecho: salvar a la Tierra, ser solidario con los niños del mundo más desfavorecido, cuidar a los animales, a las plantas, a todo cuanto vive... porque hay que aprender también a ser crítico en un mundo como el de hoy en el que prima la competitividad, la violencia, la destrucción... Podemos ayudar a que el planeta siga siendo un lugar tan bello y dependerá de nuestra actitud.



EL CONCIERTO DE NANAS

Y el que dijo que la música clásica era para los adultos, se equivocó. Y esto quedó claro en el concierto de nanas que ofreció Bohemia Camerata, orquestina acompañada para la ocasión de la bailarina de contemporáneo Gemma Rius. Bellas melodías de diversos estilos deleitaron a pequeños y también a adultos. Siguiendo el compás con sus palmas y sus movimientos y recobrando al mismo tiempo un cancionero tradicional prácticamente en el olvido, el concierto fue una balsa de aceite en el estrés del mundo actual. “El mercado de música infantil induce a los niños al jaleo, al ruido, contribuye a su estrés y a la cultura basura... y las letras sólo hacen que confirmar una idea de la vida alejada de las leyes de la Naturaleza y de una idea de la infancia cutre y grosera. La música es primordial en la educación y sobre todo es un vehículo de armonización que no debería dejarse en el olvido”, señaló el ecologista Pedro Burruezo, también músico y director del grupo.



LOS JUEGOS

El juego familiar de la Bioca, la macedonia, el detective y los productos sospechosos, la sopa de frutas, elaborados y dirigidos por el equipo de monitores de Rodajoc-MamaTerra... entretuvieron a pequeños y adultos. Ejercitar la imaginación en materia de ecología, de salud, de ahorro energético, de biodiversidad, de ahorro de agua... Son conceptos tan sencillos como la vida misma en un lenguaje infantil y directo. La inteligencia sin límites de los niños demuestra en estos juegos cómo la complejidad es sólo una cuestión de formas.



Y LOS PAPÁS TAMBIÉN SE LO PASARON EN GRANDE

No todas las actividades van dirigidas solo a los niños. En algunos de los talleres participaron padres y educadores. Ofrecer materiales e ideas de educación es un objetivo fundamental de MamaTerra. Y el hecho de hacerlo paralelamente a BioCultura aumenta su potencial puesto que al mismo tiempo se desarrollan charlas que tienen que ver con los niños y sobre todo con la importante cuestión de aprender a ser padres responsables.

Para seguir la pista del Festival MamaTerra y de MamaTerra escuelas:
www.mamaterra.es

OFF MAMATERRA

EL BOSQUE MAMATERRA SE EMPIEZA A PLANTAR EN ENERO

Ya se está seleccionando el plantel y preparando las tierras para la plantación del bosque que BioCultura prometió plantar. Cientos de personas y empresas han hecho ya sus donativos para que este bosque sea posible. La cabecera del Guadalquivir recobrará vida y belleza. Es el bosque BioCultura/Mamaterra.

CALCULEMOS

Dentro del concepto de responsabilidad, BioCultura ha calculado las emisiones contaminantes derivadas de la propia organización y desarrollo de la feria, y también del gasto energético del medio de transporte utilizado por los visitantes. El resultado asciende a unas emisiones de 400 toneladas de CO₂.

REDUZCAMOS

Nos hemos propuesto reducir estas emisiones rebajando el propio consumo eléctrico y de calefacción del recinto ferial y aconsejando a los visitantes el empleo del transporte público, el fomento de la bicicleta, etc.

COMPENSEMOS

Y, también, hemos decidido compen-

sar estas emisiones, con la ayuda de expositores y visitantes, con iniciativas como la de la cena solidaria celebrada en el restaurante EcoCentro de Madrid. Pronto empezarán a crecer 2.500 árboles y unos 7.500 arbustos autóctonos. Será el bosque BioCultura/MamaTerra que absorberá unas 750 toneladas de CO₂ durante su crecimiento.

El lugar escogido es la Sierra de Segura en la cabecera del Guadalquivir junto al Guadalmena y el Horcajo y cerca de las cuencas del Segura, Júcar y Guadiana, o sea, en uno de los lugares de la Península Ibérica donde más falta hace que se planten árboles. Este bosque forma parte de la campaña de la Fundación +Árboles para plantar 100 millones de árboles. 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.

Para más información y donativos:

www.mamaterra.es
www.biocultura.org

Tel: 93 580 08 18

e-mail: info@vidasana.org



El bosque MamaTerra empieza a ser una realidad



El lugar escogido es la Sierra de Segura en la cabecera del Guadalquivir junto al Guadalmena y el Horcajo

ACEITE DE GIRASOL VIRGEN

YA LO TENEMOS EN ESPAÑA Y DE PRODUCCIÓN BIOLÓGICA

José Félix Becerril, Mamen Bilbao y sus hijos son una familia campesina, como a ellos les gusta llamarse, que practican la agricultura ecológica en un pequeño pueblo de Burgos de 40 habitantes llamado Padilla de Arriba. Es una zona especialmente despoblada como muchas otras que encontramos a lo ancho de la meseta. Por eso sorprende encontrar a alguien que quiera mantenerse en su tierra y haya encontrado una manera de hacerlo a partir de un producto totalmente novedoso en nuestro país: el aceite de girasol virgen "bio".

La finca familiar dispone de 136 ha donde se cultivan, además de girasol, otros muchos cultivos de secano: "La agricultura ecológica se basa en la rotación de cultivos, por lo que procuramos una biodiversidad con cultivos de leguminosas: esparceta, alfalfa, garbanzos, lentejas, guisantes...; cereales: avena, trigo y cebada; oleaginosas: girasoles"... explican.

REVALORIZAR

Con el fin de revalorizar sus productos decidieron empezar a transformar las semillas de girasol que cosechaban en aceite: "La idea ha sido y es la de sacar un producto elaborado de nuestra propia materia prima, para dar mayor continuidad a nuestra unidad de trabajo, para intentar asentar población en esta zona tan despoblada. Hemos viajado por Francia e Italia viendo experiencias y elegimos esta", comentan. Sin embargo, no ha sido fácil. Según ellos, la principal dificultad ha sido la comercialización. Existe mucha desinformación sobre este producto virgen, pues sólo se conoce el aceite de girasol refinado. Y además las leyes españolas no contemplan la producción de aceite virgen de girasol. Por si fuera poco, en este país se prefiere al aceite de oliva sobre el de girasol. El aceite de girasol que produce la familia Becerril-Bilbao es un zumo de pipas. Se obtiene por la simple presión de las semillas en frío. De esta forma se consigue un producto de una gran calidad y con importantes beneficios para la salud. El aceite de girasol virgen es muy valioso desde el punto de vista médico, pues se ha comprobado que su uso frecuente reduce el nivel de colesterol en la sangre. Es especialmente rico en vitamina E y en ácidos grasos de la familia de los omegas 6. Su extracción en frío ayuda a que mantenga íntegras todas sus vitaminas. Por contra, el rendimiento es mucho menor ya que sólo se consigue extraer un 30% de aceite frente al 90% que se obtiene cuando el proceso de extracción se realiza en caliente y con el uso de disolventes.

A TODO EL MUNDO

Además de cultivar el girasol respetando a la Naturaleza y sin utilizar abonos químicos ni pesticidas de síntesis, tienen muy en cuenta lo importante que es que su aceite pueda llegar a todo el mundo. Por ello sólo lo comercializan directamente o a través de cooperativas de consumidores: "Hemos in-



terado desmitificar la idea de que los productos ecológicos sólo son para una elite. Pues hemos sacado un producto ecológico, de gran calidad y de primera necesidad, a un precio asequible, ya que eliminamos intermediarios y donde hasta ahora lo están vendiendo... son asociaciones de consumidores que respetan esta misma filosofía".

A la pregunta sobre si tienen mucha demanda responden: "De momento no, pues nos estamos dando a conocer, con mucho esfuerzo de trabajo, tiempo y dinero. Pero con muchas satisfacciones, pues estamos haciendo y llevando a cabo en lo que creemos y quienes prueban nuestro aceite repiten". Esta iniciativa es un ejemplo de que todavía es posible encontrar soluciones originales y viables que ayuden a evitar el grave problema de despoblamiento de las zonas rurales. Cuando además esto se consigue respetando el medio ambiente y poniendo en el mercado un producto de gran calidad que cuida la salud de los consumidores, entonces sólo nos queda quitarnos el sombrero y dar gracias porque no todo está perdido.

BENEFICIOS QUE SE SUMAN AL ACEITE DE OLIVA

Este país es el reino del aceite de oliva y parece difícil que un aceite de girasol pueda tener éxito. Sin embargo, podemos sumar los beneficios de uno y otro aceite. Aunque tengamos el paladar acostumbrado al gusto del aceite de oliva siempre nos sorprenderá una ensalada aliñada con suave gusto a pipa de girasol.

En la cocina es apropiado para reposterías, mahonesas, fritos o en crudo, para ensaladas o aliñar otro tipo de plato. El aceite de girasol es menos graso e impregna menos los alimentos por lo que se recomienda especialmente para fritos.

Aceite de oliva y aceite de girasol se complementan siendo el primero rico en omega 3 y el segundo en omega 6. Esta nueva oferta de un aceite sin refinar es una oportunidad renovada de introducir nuevos alimentos sanos en nuestra dieta.

Entre los principales beneficios para la salud del aceite de girasol se apunta: ayuda a reducir el riesgo de sufrir problemas circulatorios, infartos y otros problemas cardiovasculares, regula los niveles de colesterol, ayuda a mantener el equilibrio inmunitario y tiene un importante efecto antioxidante y de protección de la piel.

DÓNDE CONSEGUIRLO

Se puede ir a buscar a su lugar de origen, lo que nos brinda una magnífica oportunidad de conocer a sus productores y disfrutar de la paz y la tranquilidad que se respira en el lugar, o hacer un pedido para que nos lo envíen a casa.

Este aceite se comercializa en botellas de 2 y 5 litros a un precio de 5,5€ la botella de 2l y 12€ la garrafa de 5 litros. Para que nos lo envíen a casa existe un pedido mínimo de cuatro cajas que justifica el coste del envío (tanto económico como de gasto energético). Las botellas de 2l van en cajas de 6 unidades y las garrafas de 5l en cajas de 3 unidades.

Los pedidos se pueden hacer en los teléfonos 94 737 20 73, 625 23 39 67 y 667 50 66 55 o a través del e-mail ecopadillabb@terra.es

El pago se realiza por transferencia bancaria.

La dirección para visitar la finca es: José Félix Becerril / Mamen Bilbao C. Santa Juliana nº 7 Padilla de Arriba 09108 Burgos

TÉ DE COMPOST

Cuidando de nuestras plantas

Aunque en países como Estados Unidos es muy conocido, en España casi nadie ha oído hablar de ello y, a menudo, se confunde con un compost elaborado a base de bolsas de té usadas.

Nada más lejos de ello. Quizás se entendería mejor si, en lugar de traducirlo literalmente del inglés (*Compost Tea*), la traducción fuese más ajustada a nuestra realidad y hablásemos de "infusión de compost". Y en realidad de esto se trata. El té de compost es un producto líquido obtenido de sumergir compost en agua fría. El objetivo es extraer los organismos que habitan el compost y que son beneficiosos para las plantas y favorecer su desarrollo para luego aplicarlos en un suelo con poca actividad biológica.

LA PROTECCIÓN

Para la obtención de té de compost existen máquinas que se encuentran en el mercado y que ayudan a controlar las condiciones de temperatura y aireación necesarias para el buen desarrollo de los microorganismos. Además es necesario añadir nutrientes que servirán de alimento a los miles de organismos que se desarrollan en el té. Actualmente una de las principales aplicaciones que se está estudiando está relacionada con la capacidad de supresión de estos microorganismos cuando se aplican sobre la planta. El principio es sencillo: si cubrimos a la planta de microorganismos beneficiosos, los microorganismos patógenos no pueden desarrollarse y por tanto se protege a la planta de enfermedades. Queda mucho camino por recorrer pero los agricultores ecológicos que utilizan té de compost la consideran una importante herramienta para el control de plagas y el buen desarrollo de sus cultivos.

Más información:

www.samsoluciones.es



Los productos

BIOCOP AMPLÍA MERCADO TORTITAS Y CAFÉ SOLUBLE

Biocop Productos Biológicos, empresa pionera en la comercialización y distribución de productos de alimentación biológica, ha empezado a comercializar y distribuir en España unas nuevas tortitas de arroz multicereales, ricas en nutrientes e ideales para degustar a cualquier hora del día. Elaboradas exclusivamente con ingredientes provenientes del cultivo ecológico, las tortitas de arroz de Biocop se presentan en formato de 200 Grs (maxitortita) en tres variedades. Por otro lado, la misma firma también acaba de lanzar al mercado un nuevo café soluble y ecológico. Sabroso, aromático, "perfumado", contiene un 70% de café Arábica y un 30% de café Robusta. Se presenta en envase de 100 grs y tiene un PVP de 5,15€.



Cita en Albacete

CONVENCIÓN SOBRE CAMBIO CLIMÁTICO SOSTENIBILIDAD EN ESPAÑA

La crisis climática acelera cambios. Se celebrará en breve la Convención sobre Cambio Climático y Sostenibilidad en España. Del 6 al 8 de febrero. La cita es en Albacete. Las recientes reuniones del IPCC en Valencia y de los diferentes gobiernos de la Convención de las Naciones Unidas para el Cambio Climático en Bali, así como la aprobación de la Estrategia Española de Cambio Climático y Energía Limpia y la puesta en marcha de las estrategias regionales de las Comunidades Autónomas, serán objeto de análisis y debate en esta reunión. Participarán expertos nacionales e internacionales. Se buscarán soluciones a los urgentes problemas por los que atraviesa el Estado español.

Toda la información en www.ccse.es

La camiseta

"BIO" 100 x 100 MANDACARÚ

Los de Mandacarú señalan que su empresa es un conglomerado de productos 100 x 100 ecológicos, más diseño propio, más respeto a los trabajadores y a los consumidores. Sacan al mercado diferentes tipos de camisetas de algodón orgánico con festivos y alegres diseños. En noviembre, pasaron por primera vez por BioCultura. Señalan desde esta firma que la solidaridad y la conciencia medioambiental no están reñidas con el arte y la diversión. Sus trabajos son encargados a artistas emergentes de diversos enclaves geográficos y culturas. No obstante, todos tienen en común una mirada plenamente compatible con la filosofía de la empresa.



www.mandacaru.es

El curso

PROCESAMIENTO ORGÁNICO APRENDE CON VIDA SANA

Ya está abierta la inscripción al curso *on line* de extensión universitaria "Transformación de materias primas biológicas". Será del 18 febrero al 10 de mayo de 2008. El objetivo es facilitar conocimientos para la transformación de materias primas biológicas, cumpliendo con las directivas de la normativa específica de la producción ecológica. También, impulsar el desarrollo de las transformaciones biológicas y fomentar la creación de nuevas empresas. Y proporcionar herramientas para mejorar la gestión en las empresas "bio" ya existentes. Para personas interesadas en la transformación y elaboración de productos biológicos.

Opción A, para alumnos sin estudios universitarios del área de alimentación.

Opción B, para alumnos con estudios universitarios del área de alimentación.

- Modalidad: curso on line con clases presenciales.
- Certificado de Extensión Universitaria.
- Créditos de libre elección

Para más información:
Secretaría de Formación Continuada Edificio F, planta baja, C. Sagrada Família, 7. 08500 Vic
Tel. 93 881 55 16
sfc@uvic.cat



Firma del convenio entre la As. Vida Sana y la Universitat de Vic

El libro

PLANTAS PARA CURAR PLANTAS LA FERTILIDAD DE LOS VEGETALES

Acaba de aparecer el quinto título de la colección "Guías para la fertilidad de la tierra". La novedad de este manual es que, después de recoger tradición y experiencia, se ha contrastado y evaluado para poder sentar unas bases: qué plantas utilizar, en qué cantidad y de qué forma. Este minucioso trabajo lo han realizado Bernard Bertrand, agricultor ecológico desde hace más de 25 años; Jean-Paul Collaert, apasionado de la jardinería; y Éric Petiot, paisajista profesional. Los tres son minuciosos investigadores y experimentadores en el cuidado de las plantas. Han recorrido toda Francia con entrevistas *in situ*, incluida la valiosa aportación de verdaderos pioneros en la elabora-



ción de extractos. Recogen el resultado de estos testimonios y acertados consejos de agricultores y técnicos profesionales para difundir, renovar y mejorar la elaboración de extractos de plantas. Explican paso a paso cómo hacer correctamente maceraciones, infusiones, decocciones, extractos fermentados, cómo conservar-

los y cómo aplicarlos. Detallan con qué plantas podemos conseguir un efecto u otro: prevenir, fortalecer, efectos fungicidas, insecticidas, para curar heridas de poda, granizo, etc.

16 euros
lafertilidad@telefonica.net
www.lafertilidaddelatierra.com

CON-SUMO CUIDADO Y CON DESCUENTO VENTAS ECOLÓGICAS

Date el gusto. Tienes el 10% de descuento presentando este vale en la compra que hagas en el supermercado madrileño de Ventas Ecológicas DURANTE CUALQUIER DÍA DEL TRIMESTRE ENERO-FEBRERO-MARZO.

También, DURANTE EL MISMO PERIODO, podrás tener un 10% de descuento en la *Comida tipo buffet* del restaurante del mismo establecimiento.

Ventas Ecológicas es el mayor mercado autoservicio de productos ecológicos certificados de Europa. Abrió el pasado verano con el lema "Salud, calidad de vida". Todos nuestros artículos han pasado los sistemas de control e inspecciones necesarias para su certificación. Son productos de calidad garantizada, frescos y con la correspondiente etiqueta del comité o empresa privada que los certifica.

INTERNACIONAL

PRODUCTOS "BIO" ESPAÑÓLES EN LOS ESTADOS UNIDOS

La empresa pública riojana Ecccysa (Entidad de Control, Certificación y Servicios Agroalimentarios) certifica productos ecológicos españoles para que puedan ser introducidos en Estados Unidos. Hablamos con sus responsables sobre el mercado americano.

En principio, Ecccysa certificaba sólo productos riojanos. Desde hace un tiempo, certifica a empresas de todo el ámbito estatal. El Gobierno de La Rioja dio a conocer este dato tras la entrega del certificado National Organic Plan (NOP), otorgado por el Departamento de Agricultura de Estados Unidos a la citada empresa, en un acto en el que estuvo el embajador de Estados Unidos en España, Eduardo Aguirre. A principios de 2007, se esperaba que las ventas de productos orgánicos en USA alcanzaran los 15.000 millones de dólares y 46.000 millones para el año 2010. En la actualidad, los supermercados estadounidenses suelen disponer de unas 100 referencias "orgánicas", pero la mayoría de sus responsables han mostrado la voluntad de llegar a las 300.

¿Cuál es el índice de satisfacción del público estadounidense con los productos ecológicos españoles?

Un reciente estudio del ICEX pone de manifiesto que en EE.UU. el término "español" (spanish) se identifica con hispano, es decir, latinoamericano. Los productos de origen latinoamericano se perciben como productos de baja calidad y, por ello, a la hora de introducir en este mercado productos españoles, es más conveniente usar la expresión "from Spain" o, simplemente, la palabra "Spain". Desde hace unos años se observa una tendencia entre cocineros, restauradores, periodistas gastronómicos y, en menor medida, entre consumidores, de apreciación y reconocimiento de la cocina y de los alimentos espa-

ñoles. A este aumento de popularidad de los productos agroalimentarios españoles ha contribuido el excelente momento que atraviesa la cocina española en el plano internacional, identificada en algunos cocineros "estrella", unos asentados en España –Ferrán Adrià, Sergi Arola, Juan María Arzak...– y otros en EEUU –José Andrés–. En el mercado de productos ecológicos certificados bajo las normas NOP (National Organic Program), la importancia del país de origen depende de cada producto en particular. La trascendencia no está tanto en el país de origen como en la certificación, en el sello del USDA. Los consumidores habituales de estos productos son generalmente personas con educación superior a la media de EE.UU., por lo que es más probable que conozcan los productos españoles.

LOS MÁS SOLICITADOS

¿Los productos más solicitados?

El tamaño del mercado estadounidense para productos agroalimentarios

LOS SEGUNDOS EN EUROPA

En Europa, los últimos datos estadísticos de que dispone el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación indican que existen unas 150.000 empresas certificadas como ecológicas o en fase de conversión a la producción ecológica. Actualmente, España dispone de una superficie agraria de explotación ecológica de más



Entrega del NOP en Logroño...

ecológicos y naturales llegó en el año 2005 a los 28.300 millones de dólares en ventas, aumentando un 11,9% con respecto a los 25.300 millones de dólares de 2004.

Los productos ecológicos que más importa EE.UU. son ingredientes o materias primas para elaborar alimentos procesados con certificación ecológica. También importa productos frescos, frutas y verdura, para complementar la producción nacional durante los meses de invierno del hemisferio norte. Los productos ecológicos importados de Europa son productos procesados de mayor valor añadido: pasta, aceite de oliva, vino, etc.

Carles Arnau

COLOMBIA

Un buen futuro por delante

Según el Ministerio de Agricultura de Colombia, los datos de 2006 en torno a la agricultura ecológica autóctona son positivas. Se cultiva principalmente banano, café, cacao, cereales, palma de aceite, tubérculos, frutas, panela, hortalizas, heliconias y follaje. También se produce miel de abejas, alimentos procesados, carne de res y carne de búfalo, entre otros.

Por departamentos, según la citada fuente, "Cundinamarca es el que lleva la ventaja en este sistema de cultivo, pues reporta un total de 11 especies agrícolas cultivadas, alimentos procesados, leche, ganadería de ceba y panela. En su orden le siguen Valle del Cauca y Magdalena". La agricultura ecológica ya es una realidad certificada y en expansión en 21 departamentos.

EXPORTACIÓN

Los productos orgánicos colombianos se comercializan, principalmente, en los supermercados nacionales de grandes superficies, como Carulla, Carrefour, Pomona, Cafam y Éxito, donde las estanterías reservan espacios específicos para estos productos, que se distinguen fácilmente porque llevan sellos de certificación. Según el Ministerio de Agricultura, los principales productos ecológicos con potencial exportador son las frutas y las hortalizas frescas y procesadas, las frutas secas, las nueces, el café, el té, el cacao, las hierbas y las especias, los cereales, la carne, los lácteos y los huevos.

UN MERCADO QUE CRECE

Los productores colombianos producen una gama de productos cada vez más variada y diversificada. Según un estudio del Center for the Promotion of Imports from Developing Countries (CBI), "en 2006 los productos orgánicos presentaron un sobreprecio entre el 15 y el 40% en el mercado internacional, mientras que los principales compradores fueron Estados Unidos, con 5% del mercado mundial; y la Unión Europea, con el 45%; el restante 4% va a otros mercados del lejano Oriente y Australia".

APROVECHAR LA DEMANDA

El Ministerio de Agricultura colombiano ha hecho hincapié en que los mercados nacional e internacional no tienen completamente satisfecha su demanda de productos colombianos. Por ello, según sus directivos, la agricultura ecológica es "una gran oportunidad" para la economía colombiana.

CHINA

Se prevén importaciones masivas de manzanas chinas

Cada alemán consume en promedio 60 manzanas al año, según diversos medios consultados. Parece ser que, en un futuro no muy lejano, los principales exportadores de manzanas a Alemania van a ser los productores chinos. Mientras que los agricultores alemanes apenas producen un millón de toneladas al año, y no dan a basto, China produce 22 millones de toneladas de manzanas procedentes de cultivos ecológicos. Y están deseando encontrar clientes en Europa.

DISCREPANCIAS

China se alista para hacer competencia en este rubro a Alemania. Otro ejemplo, también muy emblemático, es el de la leche y los productos lácteos. "Si no conseguimos suficiente leche biológica en Alemania, no importa, la compramos en el extranjero", asegura Oberle, representante de Lidl, el Centro Alemán de Información para América Latina. Sin embargo, la importación de productos procedentes de lugares tan lejanos parece no agradar

a muchos tenderos de productos biológicos, de los que llevan más años en el sector. Susane Jegokta, comerciante de frutas alemana, ha dicho: "¿Manzanas chinas? Nos negamos. Ya con las playeras y los productos 'Todo a 100' de China es suficiente!".

UN MERCADO AL ALZA

En el año 2005, según los últimos datos disponibles, la cifra de negocios de los productos biológicos en Alemania, el principal país consumidor en Europa, alcanzó los 4 mil millones de euros. Esto significa un crecimiento del sector por encima del 14% con respecto a 2004.

El cultivo de las habas

**PREPARADAS PARA EL FRÍO
SIMBIOSIS Y PARASITISMO**

A las habas no les gusta el calor y aún menos los periodos de sequía. Sin embargo, aguantan sin problemas temperaturas bajo cero. Por eso es un cultivo adecuado para iniciar en los meses de invierno. Al tratarse de una leguminosa, en sus raíces viven bacterias que fijan el nitrógeno de la atmósfera y podemos ahorrarnos la fertilización.

Es un cultivo muy sencillo que además se adapta a casi todos los tipos de suelo.

Podemos empezar a sembrarla a finales de otoño y hasta finales de invierno dependiendo de las zonas. Se asocian bien con alcachofas, lechugas y apio pero prefieren no estar cerca de ajos y cebollas.

Para los amantes de la biología el cul-



La orobanche es una planta parásita que suele acompañar al cultivo de habas



Nódulos de las habas donde se albergan las bacterias fijadoras de nitrógeno

tivo de las habas permite descubrir dos interesantes fenómenos: la simbiosis (la unión de dos organismos para obtener un beneficio mutuo), representada en los nódulos presentes en sus raíces donde las bacterias le proporcionan nitrógeno a cambio de azúcar; y el parasitismo (uno de los organismos saca un provecho a costa de perjudicar al otro), representado por la orobanche, planta parásita que se alimenta directamente de la savia de las habas.

Blanquear y proteger

**EL CASO DEL APIO
BUSCA HOJAS DE PERIÓDICO**



Si envolvemos el apio, se reblandece y es más apetitoso y lo protegemos, de paso, contra las heladas...

El huerto ofrece múltiples posibilidades de reciclaje y reutilización. El papel de diario nos puede ser muy útil durante el invierno para proteger a las plantas frente a heladas importantes. En el caso del apio, además nos ayuda a blanquear, obteniendo una planta más tierna y adecuada para preparar ensaladas. Aunque cada vez resulta más difícil encontrarlas, es mejor utilizar páginas no impresas a color puesto que la tinta a color contiene metales pesados.

La asociación del invierno

**AJOS Y MELOCOTONERO
EFLUVIOS SANADORES**

Uno de los principales problemas de los melocotoneros es la lepra, hongo que deforma las hojas y reduce su capacidad de hacer la fotosíntesis. Si tenemos un melocotonero tenemos la opción de plantar los ajos bajo el árbol. Parece ser que los "efluvios" azufrados de la planta dificultan la germinación de las esporas del hongo que pasa el invierno en las ramas esperando que broten las hojas.



Ajos y melocotones, una buena asociación

La poda

**ÁRBOLES FRUTALES
EN INVIERNO ES EL MOMENTO**

Tradicionalmente los árboles frutales se podan en invierno. Durante el invierno el árbol ha detenido su crecimiento y no tiene hojas. De esta forma es más fácil visualizar el conjunto de su estructura y determinar qué ramas es necesario eliminar. Sin embargo, no hemos de olvidar que muchas personas consideran que para el árbol es más recomendable la poda durante el verano, cuando los brotes todavía son jóvenes y no se han desarrollado del todo. Así las heridas que causa al árbol no son tan grandes y cicatrizan más fácilmente. Cuando podamos debemos buscar:

- Unas ramas principales que constituyen el armazón del árbol y que deben insertarse al tronco formando ángulos abiertos, más sólido que los ángulos cerrados pero sin llegar a formar ejes horizontales.



Es mejor podar los árboles en invierno

- Unos pisos de ramas donde crecerá la fruta que deben estar bien aireados para evitar enfermedades.
- Debemos respetar el crecimiento de las ramas que constituyen el armazón y no eliminar los brotes terminales de éstas.
- Eliminaremos las ramas rotas o enfermas y aquellas que vayan a molestar con su crecimiento.

Los amigos del huerto

**LA LOMBRIZ DE TIERRA
ESPORAS DE HONGOS**



La lombriz de tierra destruye esporas de hongos...

Todo el mundo conoce ya los grandes beneficios que las lombrices de tierra aportan al suelo. Pero la lombriz realiza, además, una labor muy importante de destrucción de esporas de hongos patógenos durante el invierno mientras no se producen heladas. Las hojas enfermas y caídas al suelo son arrastradas dentro del suelo y digeridas por las lombrices disminuyendo así los focos de contaminación en la primavera siguiente.



**CON-SUMO CUIDADO Y CON DESCUENTO
TURISMO CONSCIENTE Y
ECOALOJAMIENTOS CON CONCATUR**

Date el gusto. Tienes el 10% de descuento en el gasto de tu hospedaje para dos personas en temporada baja, durante este trimestre de enero-febrero-marzo, en las siguientes casas de ecoalojamientos coordinadas por Concatur... presentando este anuncio de descuento recortado o toda la revista. Es una cortesía para los lectores de The Ecologist de Concatur.

MOLÍ DEL CASÓ
Bagà - Berguedà - Barcelona
Tel. 938244076 - 639311104
conxitacuina@hotmail.com

ELS MASOS D'EN COLL
Llabià - Baix Empordà - Girona
Tel. 972 761 806 - 630 734247
www.elsmasosdencoll.com
info@elsmasosdencoll.com

CAN TORRES
Masdenverge - Tarragona
Tel. 616 291 050
www.casaelisa.com

MASIA DE LES TORRES DE SELMA
El Pla de Manlleu - Aiguamúrcia - Alt Camp
Tel. 977260647 / 645818296
www.lectorresdeselma.com

MAS DE CARET
La Bartra (Montblanc) - Conca de Barberà - Tarragona
Tel. 977264003 - 679955756
www.masdecaret.com

SANT DIONÍS
Campdong - Gironès - Girona
Tel. 972460401 - 680985932
www.candionis.com

MAS FUSELLES
Pujals dels Pagesos - Pla de l'Estany-Girona
Tel. 972594841 / 606680818
www.masfuselles.com

CAL CANTÓ
Vilabella - Alt Camp - Tarragona
Tel. 977260658 / 620629133
www.calcanto.com

Entrevista a María Artola González, directora de la Fundación Biodiversidad

“UNO SIEMPRE DEBE BUSCAR AQUELLO QUE ES MEJOR PARA SU SALUD”

María Artola González es jurista de larga trayectoria profesional en la especialización de Derecho Ambiental. Durante más de 15 años ha trabajado como abogada ambientalista y ha intervenido en la elaboración de anteproyectos de leyes diversos para el Estado y las Comunidades Autónomas. Asimismo ha participado en la preparación de ordenanzas municipales sobre medio ambiente. Desde septiembre de 2004 ocupa el cargo de directora de la Fundación Biodiversidad del Ministerio de Medio Ambiente, una organización de naturaleza fundacional, sin ánimo de lucro, cuya actividad se desarrolla en el ámbito de la conservación, estudio y uso sostenible de la biodiversidad, así como la cooperación internacional a la sostenibilidad del desarrollo.

-¿Cuáles son los motivos que le llevan a consumir productos biológicos, medioambientales o referentes a su salud personal o de su familia?

-Son varios los motivos. Por un lado, la responsabilidad de contribuir a apoyar un tipo de productos que son más sostenibles, como son los procedentes de la agricultura biológica. Además, está la cuestión de que uno siempre debe buscar aquello que es mejor para su salud y, en ese sentido, este tipo de productos tienen garantías de ser mejores para el bienestar. La calidad es otro de los motivos, y, por supuesto, que saben mejor. Cuando uno piensa en todas estas cosas no tiene duda en apostar por los productos biológicos.



Foto: Fundación Biodiversidad

-¿De qué forma se provee de alimentos orgánicos? ¿Visita las tiendas especializadas, forma parte de alguna cooperativa, visita a los agricultores...?

-Cerca de mi domicilio hay varios establecimientos donde se pueden conseguir estos productos. En cualquier caso, echo de menos que la oferta no sea más amplia en general.

-Además de tener en cuenta si los productos son “bio”, ¿tiene en cuenta algún otro tipo de criterio: si son locales, artesanos, de temporada...?

-Prefiero los productos artesanos, por el valor intrínseco que llevan consigo y que, desgraciadamente, en nuestra cultura se va perdiendo. También me interesan los productos de temporada, puesto que suponen una apuesta por la sostenibilidad. Y que sean libres de transgénicos es algo fundamental porque

cuando compro algo quiero saber que no se han empleado en su producción organismos modificados genéticamente, por las implicaciones ambientales y a nivel de salud que pueden tener.

-¿Visita restaurantes, ferias, hoteles... que incluyan en su oferta los productos certificados ecológicos? Hábleme de algún ejemplo...

-Sí, por ejemplo, diferentes restaurantes ecológicos que hay en Madrid y que incluso utilizo para las comidas de empresa.

-¿Cree importante que los alimentos biológicos deberían formar parte de la dieta de los escolares de forma prioritaria?

-Por supuesto. Por varias razones. En primer lugar, porque son productos de calidad, porque son más saludables y, también, porque pueden servir para sensibilizar a los más pequeños sobre los temas ambientales.

-¿Sus familiares, amigos... conocen los productos biológicos...? ¿Los consumen también?

-Depende. Hay gente que sí y otros que no. A veces hay personas que no los consumen porque no los conocen, porque la distribución no llega a todas partes, ese es un problema.

-Recomiéndenos tres productos ecológicos que consuma habitualmente...

-Por ejemplo, quesos ecológicos, mermeladas y verduras. Los compro en establecimientos cercanos a mi domicilio.

LA REFLEXIÓN

Alimentación e idolatría



Foto: La Fertilidad de la Tierra

Comer muy poco no es bueno para nuestra salud. Comer mucho, tampoco. Comer lo suficiente, de forma equilibrada, es lo mejor. Pero comer es, o debería serlo, mucho más que ingerir nutrientes. Nuestra forma de comer (alimentos “bio”, locales, de temporada, artesanales, más vegetales que de origen animal...) puede significar un paso adelante hacia un mundo más justo, más digno, más bello. Ahora bien, adorar la alimentación sana por sí misma, en sí misma, puede llegar a ser una forma de idolatría muy indigesta. De la misma manera, no preocuparnos de qué comemos y no levantar nuestra voz ante las injusticias alimentarias... es una forma de mehez muy acorde con los tiempos de confusión que corren. por Auto-Bio-Gráfico

OPINIÓN

CHÚPATE ESA...

Lunas de miel...

En los tiempos antiguos, a sabiendas de que los novios recién casados necesitaban una fuente de calorías revitalizante para renovar sus energías tras cada embestida amorosa, los familiares les regalaban a los nuevos cónyuges notables tarros de miel. Por ello, el periodo del casamiento inmediatamente posterior a la ceremonia nupcial pasó a denominarse “luna de miel”. Mucho más tarde, eso sí, llegó Roman Polanski con su excepcional película *Lunas de miel...*

El caso es que las abejas, por muchísimas razones, son muy necesarias para la especie humana. En diferentes libros sagrados de distintas tradiciones espirituales se recomienda la ingesta diaria de miel por diversas razones de salud. La miel es, tanto desde el punto de vista nutricional como medicinal, un alimento completísimo, inigualable, de una gran pureza. Particularmente, consumo miel siempre que puedo, y también otros productos surgidos del panel. Se dice que en los países donde se consume más miel... hay más médicos en paro.

Pero, desgraciadamente, el mundo moderno vive, desde hace tiempo, en unas “lunas de miel” constantes con las abejas. La situación recuerda bastante a la del matrimonio retratado en el poderoso film del citado Polanski. En Francia, por ejemplo, en 1995 se produjeron 33.000 toneladas de miel. En 2006, la cifra ya no llega a 20.000. En 1995, 85.000 ciudadanos de Francia se dedicaban al noble oficio de la apicultura. Hoy, no llegan a 70.000. Y el proceso continúa y lleva una velocidad de vértigo.

Las abejas se están muriendo. En todo el planeta. Especialmente, en algunos lugares del mundo, como Estados Unidos, donde el declive de la población de abejas es muy notorio. Se han hablado de muchas causas. Incluso de la contaminación provocada por las antenas de telefonía móvil. Parece que el principal problema radica en las técnicas y productos tóxicos utilizados por la agricultura intensiva. Es necesario, pues, retornar a una agricultura sana, ecológica, local, sostenible. Porque, además de por otras razones, las abejas, la miel, el polen... son necesarios. Sin ellas, ¿qué será de nosotros, los amantes del amor?



El barón rampante