

MUNDO BIO **BioCultura** info

La revista de los productos ecológicos y el consumo responsable

Edita: Asociación Vida Sana (Declarada de Utilidad Pública) - ENERO-FEBRERO-MARZO 2010

CITA EN EL TURIA PRÓXIMA ESTACIÓN: VALENCIA

Del 5 al 7 de marzo de 2010, tendrá lugar en Feria Valencia BioCultura, la Feria de Productos Ecológicos y Consumo Responsable. Tras 25 años en Madrid y otras tantas 16 ediciones en Barcelona, el "asalto" a Valencia es inminente. La idea ha causado mucha expectación entre productores y distribuidores ecológicos de Valencia y de toda España.

BioCultura Valencia verá la luz este mes de marzo, del día 5 al 7 de marzo, de viernes a domingo, en Feria Valencia. Es la primera vez que BioCultura se hace en la capital del Turia. Según los responsables de BioCultura, "cuando Feria Valencia nos propuso celebrar la feria en la Comunidad Valenciana, no nos imaginamos la buena acogida que iba a tener. Ha sido nuestra primera sorpresa positiva el comprobar cómo el movimiento 'bio' y alternativo de esta comunidad se ha volcado para colaborar, estar, participar... En definitiva, en cómo la gente del sector valenciano ha querido sentir BioCultura como propia. Es un buen punto de partida que augura, con toda seguridad, el éxito de esta primera convocatoria".

EL CRECIMIENTO "BIO"

La Comunidad Valenciana tiene un gran potencial de crecimiento y muchas gentes deseando que los produc-



Los medios informativos dan eco de todo lo que pasa en BioCultura

tos ecológicos lleguen a todos los rincones. BioCultura será, según la dirección de la feria, "un paso importante en la consecución de este noble objetivo". Habrá empresas expositoras de todos los sectores relacionados con la producción ecológica y también un programa de actividades que quiere informar, divulgar y mostrar las ventajas de la producción y el consumo

"bio", desde un punto de vista científico y también para el consumidor. Habrá de todo y para todos los gustos. Y también, para los más pequeños, MamaTerra acercará sus propuestas educativas con juegos, música, talleres de cocina y de huerto para el autoconsumo.

Redacción

FECHAS, HORARIOS, REFERENCIAS TOMA NOTA

Feria Valencia. Pabellón 8
Del 5 al 7 de marzo 2010
Horario: de 10 a 20 h.
Precio entrada: 5 euros.
3 Salas de conferencias
Festival Ecológico de la Infancia
MamaTerra
Toda la info:
www.biocultura.org



En BioCultura tienen cita profesionales del sector y también público general que quiere conocer de primera mano lo "bio"

LA REBELIÓN EN 13 MINUTOS PALABRAS DE ECO-NOMÍA ECOLÓGICA

Para celebrar su XXV aniversario, los responsables de BioCultura han encargado un documental a la firma Esencialia. El documental, que puede verse en www.biocultura.org, es una apuesta por la agricultura ecológica y por formas de eco-nomía justa. Los diferentes miembros del comité organizador de la feria y otros asesores reivindican el papel de la agricultura biológica como punta de lanza de una revolución pendiente. El precio de los alimentos ecológicos es abordado en el documental en diferentes puntos. La apuesta de BioCultura por la venta directa es una de sus apuestas conscientes.



Las actividades, necesarias para crear cultura ecológica.

EDITORIAL Somos hormigas

BioCultura Madrid cerró en noviembre sus puertas con un notable éxito de público y de ventas en los stands. La nota de prensa sentenció: "El sector 'bio' es el que mejor está resistiendo la crisis y es el que aporta soluciones a los problemas económicos y ecológicos que hoy padecemos nuestro país y todo el planeta". Un buen resumen.

Se celebraba el XXV aniversario de BioCultura con un éxito todavía más significativo habida cuenta de los tiempos de recesión que sufre la economía española y global. Pero es que, en realidad, está ocurriendo lo que nosotros ya predecimos desde hace mucho tiempo. La producción industrial alimentaria es insostenible en lo medioambiental y en lo económico. La alimentación ecológica es una apuesta por la salud, por el medio ambiente y, no lo olvidemos, también para las economías locales, los pequeños productores, las gentes del campo, los jóvenes emprendedores de los 'brotes verdes'... Sin ecología no hay futuro ni para el medio ambiente ni para la economía.

Lo que hasta ahora nos han enseñado los economistas de las grandes universidades no vale. No nos estamos refiriendo exclusivamente a un problema de recursos, de crisis climática, de residuos, de problemas sanitarios... Es que el sistema financiero global es, en sí mismo, caduco, obsoleto, insostenible. Hay que volver a lo pequeño, a vender directamente, a los circuitos cortos, a la autosuficiencia en la medida de lo posible, al ahorro energético, al aprovechamiento de todo lo posible...

Los cerca de 130.000 visitantes que acudieron a la cita son una buena prueba de que el consumo responsable es el que tiene más futuro en nuestro país. Mientras otras ferias se hundían, mientras algunos sectores han quedado fosilizados (nunca mejor dicho), ahora muchas miradas, miradas atónitas, se dirigen hacia nosotros. Somos una vía de futuro, y de economía también. Ya no nos miran como si estuviéramos locos, como si no nos enteráramos de nada. Les hemos dado donde más les duele. Les hemos dado a economistas, políticos, empresas e instituciones una lección de economía, nosotros, los que "no sabemos nada de negocios". Sigamos así, con prudencia, poco a poco, con nuestros pies en la tierra y en una eco-nomía real, a un ritmo de escala humana. Los lentos serán los primeros y los que resistirán. ¿Ya nadie se acuerda de la fábula de la hormiga y de la cigarra? Y, en marzo, BioCultura Valencia. No queremos crecer por crecer. Sólo pretendemos que la mejor alimentación llegue al máximo número de personas posible.

Ángeles Parra
es directora de BioCultura



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: Ángeles Parra. Redacción: C. Arnau, P. Burruezo, M. Clará, M. Escutia, I. Houghton, M. Lapiedra, F. Marín, J. Mas, J.C. Moreno, A. Parra, R. Pozas, B. Quintanilla, A. Sastre, I. Wenzl. Publicidad: J.C. Moreno.

CÍTRICOS

Reconversión algo complicada pero segura y con futuro...

Llama la atención la baja evolución de los cítricos ecológicos en la Comunitat Valenciana si la comparamos con el rápido crecimiento del sector. Multitud de razones responden a este "parón"; aunque cada vez más agricultores se dirigen camino a la reconversión. No se puede obviar que los cítricos "bio" valencianos tienen una fuerte demanda, tanto a nivel local, nacional e internacional. Así lo corroboran los productores de la zona. "Es verdad que el desarrollo del cultivo de cítricos ecológicos está siendo lento", confirma Montse Escutia, técnica de la Asociación Vida Sana. "Los cítricos, como todas las producciones de fruta de regadío, son las que presentan una reconversión más complicada. Son producciones que en convencional requieren un fuerte número de tratamientos fitosanitarios y el agricultor se siente muy inseguro en el momento de dejar de utilizarlos", comenta Escutia.

NUEVOS PRODUCTORES

Mercè Palací, nueva productora de cítricos, ha reconvertido su finca en Carcaixent (Valencia) hace poco tiempo. Expone que ahora mismo dispone de 2 has y que está empezando a comercializar mandarinas y naranjas, pero siempre en contacto directo con el consumidor. "El cambio a ecológico en la Rivera lo está llevando a cabo gente joven porque los mayores lo desconocen y prefieren negarlo", opina. Naranjas Ché funcionan desde 2005, ubicados en Sagunto. Guillermo Antelo, responsable de la empresa familiar, asegura: "La única manera de escapar de la competencia en cítricos es la diferenciación a través de la agricultura ecológica". Prefieren la venta directa.

NARANJASECOLÓGICAS.COM

Ya más antigua es la empresa naranjasecológicas.com, situada en Carcaixent. Jordi nos cuenta cómo su "hobby" pasó a ser su "profesión". Disponen de servicio online y puntualizan que desde el año pasado hay "muchísima demanda". Protesta ante "la locura de insecticidas y herbicidas que se están utilizando en la agricultura convencional de cítricos". Asiste a BioCultura y se entusiasma con el "hervor" de la feria. En su web, encontrarás todo la info sobre cómo tener una caja de naranjas o mandarinas "bio" en tu casa. La cooperativa Aiguaclara (Alveric) también ha empezado a exportar naranjas a 18 grupos de consumo ecológico alrededor del estado español. "Esto nos está permitiendo una consolidación económica para seguir adelante con nuestro proyecto local", señala Pepa Conde, miembro activa de Aiguaclara (www.aiguaclara.com).

I. H.

VALENCIA

UN GRAN POTENCIAL ORGÁNICO

La Comunitat Valenciana no se ha quedado atrás en el rápido crecimiento del sector *bio* en España. Su producción biológica ocupa el quinto lugar en el ranking español mientras que el crecimiento de hectáreas certificadas aumenta cada año a pasos agigantados.



En Valencia se producen todo tipo de productos ecológicos durante todo el año

Foto: EcoArchiu

Ya son 36.116,09 hectáreas certificadas en la Comunitat Valenciana, según datos del Comité de Agricultura Ecológica de Valencia en 2008. De éstas, la provincia de Valencia se sitúa a la cabeza con 15.135 has de agricultura ecológica certificada; le sigue Alicante con 11.026 y muy cerca se sitúa Castellón con 9.954. Entre diciembre de 2007 y de 2008 la superficie "bio" de la Comunitat Valenciana ha aumentado un 33,3%. Las estadísticas del CAEV en 2008 detallan que ya son 1.202 productores, 190 elaboradores, 10 importadores y otros 32 comercializadores de alimentación orgánica.

ENTRE LAS CINCO PRIMERAS

El estado español se sitúa a la cabeza de la producción biológica europea,

básicamente, gracias a Andalucía. Sin embargo, a Andalucía (58,5% de la superficie) le siguen, por orden de superficie total de producción orgánica, Castilla/La Mancha (9,08%), Extremadura (6,5%), Aragón (5,35%) y, en quinto lugar, la Comunitat Valenciana (2,74%).

Con respecto al rápido crecimiento de la producción biológica en la Comunitat Valenciana, Montse Escutia, ingeniera agrónoma y técnica de la Asociación Vida Sana, apunta: "La agricultura ecológica tiene un gran potencial en las zonas mediterráneas porque permiten cultivos fuertemente demandados, como hortalizas durante todo el año, cítricos, fruta dulce, frutos secos, aceite y vino. Es importante, sin embargo, que la demanda no se centre sólo a la exportación a países más fríos y que se pongan en marcha

los mecanismos necesarios para incrementar el consumo local".

ZONAS VITIVINÍCOLAS

En relación a los productos más destacados, aunque cuando uno piense en Valencia vengan a la mente naranjas y paellas, los alimentos orgánicos mayoritarios que se cultivan son otros. El vino orgánico es el principal producto "bio" de la Comunitat Valenciana, alcanzando las 3.632, 39 has de vid, seguido por los cereales (incluido el arroz) con 2.678 ha. El aceite de oliva virgen es el siguiente producto valenciano ecológico más representativo con 2.261 ha de olivar. Frutas (excluyendo cítricos) y hortalizas suman entre sí 970 has. Los cítricos biológicos ocupan 862,75 ha del territorio ecológico valenciano.

Iara Houghton

L'HORTA, UN TESORO RECUPERÁNDOSE TRADICIÓN FAMILIAR

"Yo vivo en un pueblo de L'Horta valenciana, posiblemente una de las comarcas más fértiles de España", explica Víctor Ballona, ingeniero agrónomo valenciano. "Cada vez que crece la ciudad de Valencia, se come un trozo de L'Horta, una comarca con una tradición familiar de horticultura muy arraigada; aunque muchos agricultores han vendido enseguida sus tierras a la especulación", apunta. "Sin embargo, desde que estalló la burbuja inmobiliaria, hay terrenos que han quedado libres sin construir, y se está creando un movimiento espontáneo en el que personas de la ciudad ocupan estos terrenos, abren parcelas y las cultivan en 'bio'".



Una imagen de "L'Horta de València", una vega muy fértil

Foto: EcoArchiu

VALENCIA

LA MOVIDA 'BIO' EN EL TURIA

Asociaciones, grupos de consumo de productos biológicos, herbolarios, supermercados, restaurantes... Algunos de los implicados en el movimiento ecológico valenciano nos cuentan sus experiencias.

En marzo, BioCultura abre puertas por primera vez en Valencia. Antes, hemos querido hablar un poco con la gente más destacada del movimiento "bio" en la comunidad valenciana. Evidentemente, no hemos podido hablar con todos, pero éstos son algunas de las gentes del sector...

ECORGANIC

www.ecorganic.org
Avenida Blasco Ibáñez, 66
Valencia

"En Ecorganic no vendemos productos transgénicos, ni procedentes de países con pena de muerte, ni testados con animales. Sólo vendemos productos biológicos", sentencia Diego, trabajador del establecimiento, y concluye: "En Ecorganic vivimos lo que vendemos".

HERBORISTERIA NAVARRO

www.terraverda.com
C/. Arzobispo Mayoral, 20
Sede Valencia

Herboristería Navarro, con 12 establecimientos en la Comunidad Valenciana, es el mayor referente de la venta de producción biológica en su comunidad. "Creemos que la gente necesita variedad, igual que en el supermercado, además de servicio profesional detrás del mostrador", explica Navarro, presidente a su vez de la Fundación José Navarro.

BIOMEDITERRANEA

www.biomediterranea.com
Ctra. CV. 952. Km. 9,5 - Orihuela
Alicante

Manuela nos abre el corazón para revelarnos que en su tienda bio "encontrarás los mejores productos para una buena alimentación y belleza". Se pueden hacer pedidos online o por teléfono.



Patricia Restrepo impartiendo un taller de nutrición macrobiótica

RESTAURANTE MIOBIO

<http://www.miobio.es/>
Campus de la Politécnica
Valencia

"Nuestra filosofía es sencilla: volvemos a descubrir las viejas tradiciones a través de recetas de la abuela y productos naturales y de temporada cocinados con mucho amor", cuenta Emanuela con alegría. Situados en la Politécnica, cada vez son más los universitarios que se sienten interesados por Miobio.

BIOMENU

Calle Navas, 17
Alicante

"Me cuesta sostener el producto biológico, sobre todo por los precios desorbitados de la distribución. Hace 9 años que funcionamos pero necesitamos que

se normalice el sector, como ya ha pasado en otros países europeos", se queja Olga, responsable del restaurante.

LA LLAVORETA

www.lallavoreta.com
C/ Oriuela, 14
Valencia

Con 16 años de experiencia, Marina, miembro activa de la cooperativa, cuenta que son 1.500 socios. "Empezamos sirviéndonos de productos fresco y ahora tenemos de todo: cereales, envasados, etc.". Organizan actividades, charlas, talleres y cursos.

EL GIRONER

C/ Ros d'Ursinos, 32
Castelló

Cooperativa con más de 12 años. "Encima del edificio hay 20 familias que no vienen a comprarnos. A mí me interesan estas familias, no que me compren en Rusia", explica el incansable Francisco Conejero.

BIOALACANT

www.bioalacant.org
C/ Agamenón, 28
Partida de Fontcalet

Con 200 socios, Vicente y M^a Ángeles indican que tienen "productores de toda España". También ofrecen cursos, talleres, actividades infantiles, etc.

UN "XIC" DE HISTORIA DESDE PRINCIPIOS DE LOS 80

La Comunitat Valenciana empieza a vivir la agricultura ecológica a principios de los ochenta. Gracias a agricultores vinculados a la Asociación Terra Viva (Alboraya), en colaboración con Vida Sana -relacionada con la formación de productores y con los avales ecológicos-, arrancan los primeros impulsos para la movida "bio" valenciana. Hoy día, gracias a esta iniciativa, los primeros militantes continúan dando caña. A ellos se han unido otros movimientos que continúan con las mismas ganas de propulsar el cambio, que se hace cada vez más urgente e imprescindible.

Iara Houghton

TERAPIAS

Valencia se desintoxica...

Son cada vez más las personas que recurren a la medicina tradicional o a terapias alternativas, ya sean corporales, energéticas, de movimiento o psicológicas. Y Valencia no es una excepción. Algunos de los mejores terapeutas de la ciudad nos explican su trabajo.

Catalina Ortuño, naturópata (c/ Jorge Juan, 32.), está especializada, sobre todo, en nutrición. "Yo acompaño a personas a mejorar su salud a través de la alimentación ecológica, porque son alimentos más energéticos y dejan descansar más al hígado", explica Catalina. También se acompaña de shiatsu y reflexología.

El centro Anona (Avda. Guillén de Castro, 65. Telf. 617372532), codirigido por Pepe Riquelme y Marieta Atalina, ofrece varias terapias entre las que se encuentran bioresonancia, homeopatía a través de antroposofía y homeospagria y arteterapia. Según Riquelme: "Todas las medicinas tradicionales se basan en las dinámicas de los seres vivos, no en el enfoque patológico"; y apunta: "La antroposofía se constituye a través de cuatro miembros: el físico, el étérico, el astral y el mental. La disfunción se produce cuando se desajustan".

El instituto de macrobiótica de España situado en c/ San Vicente Mártir, 71, está dirigido por Patricia Restrepo, quién además tiene una consulta "para personas que quieren redireccionar su alimentación". Según la experta, "los alimentos ahora están desvitalizados, abundan lácteos y químicos; tenemos que recuperar la alimentación tradicional, la que se practicaba hace aproximadamente unos 300 años".

Carlos Ginestar es terapeuta de shiatsu japonés y tiene consultas en Valencia (c/ Franco Tormo, 9) y en Denia (Alicante). Ahora mismo está tratando a la mediáticamente conocida "mujer burbuja", enferma de Sensibilidad Química Múltiple. "Mi base es desbloquear las energías a través de los meridianos", sintetiza el terapeuta.



**ESCUELA DE SALUD
FUNDACIÓN
LOS MADROÑOS**

Ofrece en su programa un espacio para renovar la Energía Vital, a través del reencuentro con la naturaleza y con uno mismo, charlas y talleres de trabajo corporal, técnicas de manejo del estrés, autoconocimiento y desarrollo personal, la alimentación vegetariana, excursiones (monte y playa)... Con el fin de recuperar la armonía y la salud personal y social. Piscina.

12594 Oropesa del Mar (Castellón)
Tel.: 902 199 741
<http://www.casadereposo.com>
e-mail: casadereposo@casadereposo.com



La gama más amplia de alimentos de cultivo ecológico con aval CCPAE de elaboración propia.

SORRIBAS, S.A. Tel. 93 713 23 24 / Fax 93 713 18 65

Entrevista a Patrick Holden, fundador de la Soil Association (UK)**“ES MUY URGENTE RELOCALIZAR LA PRODUCCIÓN Y EL CONSUMO”**

Foto: P.M.

Patrick Holden, en un momento de su conferencia

El viernes 27 de noviembre se celebró en el Palacio de Congresos de Madrid, organizada por la Fundación Triodos y la Sociedad Española de Agricultura Ecológica, la II Conferencia Internacional sobre Agricultura Ecológica y Financiación. En esta ocasión, llevaba por título “La fijación del precio y el papel de los distintos agentes”. Patrick Holden, presidente de Soil Association, apostó claramente por una relocalización de la producción y el consumo orgánicos ante el desastre climático que se avecina.

La II Conferencia Internacional sobre Agricultura Ecológica y Financiación, a pesar de lo apretado del programa, dio mucho de sí. Abrió fuego Christopher Houghton con una visión desde el prisma económico de la agricultura ecológica. Después, Patrick Holden alertó sobre el gran problema climático que ya está sobre todos nosotros. En las diferentes mesas redondas se habló de precio, acortar la distribución, alternativas al modelo global... En resumen, una jornada para abrir los ojos: hemos hecho mucho, pero todo está por hacer todavía. Im-

posible resumir a todos los ponentes, pero una cosa está clara: la agricultura ecológica no debe copiar los modelos “convencionales”, sino seguir su propio camino.

MUY AMIGO DE TEDDY

Patrick Holden hizo una ponencia directa, sin “amiguismos”, sin ñoñerías. Señaló en no pocas ocasiones que se cierne sobre todo el planeta una gran crisis climática. Aumentarán las temperaturas, faltará agua potable, la producción de alimentos escaseará... Por todo ello, es necesario actuar ya. Y la mejor forma de hacerlo es relocalizando todo el comercio, el consumo, la producción... Y, en especial, la producción de alimentos y, sobre todo, el sector “bio”, pues es la vanguardia. Señaló que, en muchos puntos de UK, las poblaciones ya se están empezando a organizar para responder a una eventual crisis climática y consiguiente hambruna. El Movimiento por la Transición hacia un mundo completamente relocalizado empieza a ganar puntos. Holden se confesó “fan” de Teddy Goldsmith (el fundador de *The Ecologist* y, como sabéis, recientemente fallecido). Habló de él como el gran visionario, el gran sabio que supo adelantarse cuatro décadas a los problemas y en crear soluciones.

OBRAS COHERENTES

- En su conferencia ha hablado usted de que la agricultura ecológica no subsistirá sin unos valores espirituales, esenciales, morales, ads-

critos a ella...

- Es imprescindible. No basta con cultivar en orgánico y ya está. Tiene que haber algo más. En la raíz de nuestra asociación están esos valores, porque nosotros no salimos de la izquierda o de la derecha, sino de una necesidad de enfocar las cosas bajo otro punto de vista en armonía con la Creación. Estamos en una gran crisis económica, medioambiental, social, espiritual... No saldremos de ella sin un motor espiritual que nos lleve a tener fuerza para salir de los grandes baches que se avecinan. Pero yo no soy un misionero. Creo que hay que enseñar las obras que se han hecho, su coherencia, y es esa la mejor prédica. El trabajo bien hecho es lo que te da autoridad. Y vamos a necesitar mucha autoridad para salir del caos.

- Las grandes marcas industriales no han hecho nada por el medio y se apropian “términos” espirituales, sociales y ecologistas... que no les pertenecen.

- Es verdad. Completamente de acuerdo. La agricultura industrial y el modelo descentralizado de producción y consumo no beneficia a nadie, salvo a los accionistas de las compañías de energía y de los supermercados. Pero no vamos a cambiar las cosas con ira, odio y malas maneras.

- En UK, el mercado “bio” ha retrocedido en un 20%... ¿Ocurrirá lo mismo en España y en el resto de Europa?

- No lo creo. Ustedes van a seguir creciendo. Las causas por las que UK ha retrocedido están claras. Mucha gente que no creía en lo orgánico se apuntó por una cuestión de modas, de miedo a las “vacas locas”... Ahora, cuando tienen sus bolsillos con problemas, abandonan lo orgánico, porque tampoco es su mundo. Pero ustedes no han llegado a ese “boom”, por lo tanto... el público con el que cuentan es un público más fidelizado.

EL PAPEL DE LAS ADMINISTRACIONES

- ¿Qué papel juegan las administraciones?

- En España, su consumo interno es muy bajo. Entonces, los políticos consideran que la agricultura biológica no motiva a las masas y, por tanto, no la apoyan. Porque ellos sólo piensan en términos de próximas elecciones, corto plazo... Y está claro que las diferentes administraciones no van a priorizar un mercado de exportación, como es el producto orgánico español, que se consume principalmente en



Foto: P.M.

Patrick dialogando con los chicos de The Ecologist

Alemania, Dinamarca, Italia, UK, Francia... Por eso, entre otras cosas, es muy importante aumentar el consumo interno, también para que los políticos se den cuenta de que existe una masa social detrás de la agricultura ecológica... Es muy urgente relocalizar la producción y el consumo.

- Usted ha hablado mucho de la crisis climática. La gente, las empresas, los políticos... no valoran a la agricultura orgánica como una herramienta para combatir el cambio del clima.

-Efectivamente. Es una gran desgracia. Pero ahora tenemos datos muy importantes. Acabamos de publicar desde Soil Association un informe científico que demuestra que la agricultura ecológica secuestra carbono. El suelo orgánico es muy eficiente para combatir la emisión de gases de efecto invernadero. Ahora tenemos las pruebas científicas. La agricultura ecológica tiene que beneficiarse de este bien que le hace a toda la Humanidad en un momento en que la crisis climática está en un punto muy simbólico. O actuamos ahora, o nos espera un futuro muy negro. El informe va a ser muy útil en todo el mundo.

LA PREGUNTA DEL MILLÓN

- Antes hemos hablado de Teddy Goldsmith. En los años 70, ya anticipó los graves problemas climáticos que llegarían. Y aconsejó una receta bien clara: proteger los sistemas económicos y productivos tradicionales, frente a la agricultura industrial. Pero, ¿cómo hacerlo, si incluso muchos ecologistas están en contra de los sistemas sociales y espirituales que dan cobertura a esas formas de vida? Si ya no quedan sistemas en verdad tradicionales...

- Qué difícil respuesta. Nuestra sociedad es una sociedad profundamente desequilibrada, donde todo lo espiritual y moral brilla por su ausencia. Nuestro modelo económico, social,



La primera mesa de debate...

productivo... es un problema. El cambio es el gran reto de nuestra era. Con el Príncipe Carlos de Inglaterra, amigo mío, he visitado muchas granjas ecológicas en lugares remotos de Europa. Y está claro que esas granjas funcionan muy bien y funcionan en enclaves sociales determinados. Pero la apisonadora de Occidente llega a todas partes y esas personas están abandonando la agricultura y la ganadería para abrazar las formas de vida occidentalizadas e irse a vivir a los suburbios de las grandes ciudades. Es un desastre global. Es nuestro deber presentar alternativas al modo occidental/industrial con sistemas de vida humildes, sencillos, cercanos a la tierra, espirituales, morales... Sólo el ejemplo nos dará autoridad ante esos otros mundos que quieren abandonar definitivamente los modos tradicionales para sumarse a la barbarie de un mundo sin esperanza, tecnificado, global, enormemente despilfarrador de energía y de recursos..

Pedro Burruezo

EL JUSTO PRECIO "BIO" DISMINUYENDO INTERMEDIARIOS

Algunos, quizá, no se atrevieron a decirlo directamente. Otros, en una jornada muy intensa, se subieron a la parrá y nos hablaron de otras cosas. Pero, en general, la mayoría de los ponentes, hablando del precio de los alimentos "bio", señalaron que no hay que copiar el modelo convencional, que hay que buscar alternati-

vas, canales cortos de distribución, disminuir intermediarios, crear cooperativas, aumentar el consumo en los lugares donde se produce, buscar una nueva relación entre el productor y el consumidor... Ahí, en los canales cortos, está la salida al problema económico y ecológico que nos acecha por todas partes.



Christopher Houghton cree que hay que redefinir el paradigma económico para que la agricultura orgánica pueda avanzar más rápidamente...

ELEKTR-☉N

Energías renovables - Medición ambiental

Todos los elementos para su instalación solar fotovoltaica:
Paneles, Reguladores, Baterías, Inversores
Kits didácticos y Libros educativos

Instrumentos para medir:

Radioactividad, Electromagnetismo, Radiofrecuencia,
Calidad del agua, Sonido, Luz, Estaciones meteorológicas

C/ Farigola, 20 local 08023 Barcelona Tel. 93 210 83 09 Fax: 93 219 01 07
Horario de 8,30 a 14 h

www.tiendaelektron.com

PROYECTOS DE ARQUITECTURA PARA UN HABITAT SALUDABLE

c/ San Juan 11 1º Izda
28200-San Lorenzo de El Escorial (Madrid)
Tel. 91 890 49 66
Fax. 91 890 82 35
kahio8@kahio8.net

Foto: P.T.

Foto: P.T.

MADRE TIERRA

“LA SEMILLA ‘BIO’ ES UNA REVOLUCIÓN”

No hay muchas empresas que se dediquen en España a la producción de semillas biológicas. Menos aún son las que tienen una filosofía como la de Madre Tierra, la empresa que, comandada por Quico Barranco, ha hecho de las semillas todo el germen de una revolución orgánica. En BioCultura Madrid estuvimos hablando con el bueno de Quico, uno de los más prestigiosos personajes de todo el movimiento “bio” en España.

Habla de las semillas, de lo que representan, de cómo germinan... y se emociona. Quico Barranco se tuvo que dedicar a crear una empresa para la producción de semillas ecológicas porque el público se lo pedía. Para él, como para muchísima otra gente que forma parte del mundo “bio” y de BioCultura desde hace muchos años, las semillas no son un negocio, una forma de ganarse la vida... Las semillas son el principio de una revolución orgánica que incluye también lo espiritual, porque las semillas son mucho más que algo “físico”.

UN POCO DE TODO

Madre Tierra dispone de todo tipo de semillas, desde acelgas a alcachofas hasta tomates tres cantos o zanahorias. También tienen sobrecitos de papel de ajedrea, albahaca, melisa y muchas otras plantas medicinales. E incluso venden semillas para germinar de alfalfa, cebolla, col lombarda, espinacas... Todo orgánico, por supuesto, con certificación. Desde Montserrat, la montaña sagrada, al mundo. Quico tiene, por otro lado, varios libros escritos: “Manual de siembra y cultivo biológico”, “Manual para la prevención y cura de enfermedades en el huerto-jardín”, “Manual de producción de semillas”, “Manual para la elaboración del compostaje vibracional”... Sus manuales son claros, amenos, directos y, sobre todo, muy útiles...



Quico Barranco es uno de los personajes más entrañables de BioCultura, un luchador de fondo...



LA REVOLUCIÓN DE LAS SEMILLAS

Quico lo tiene muy claro. Las semillas biológicas son una revolución por varios motivos. Él mismo lo aclara:

1. Las semillas no modificadas genéticamente y de procedencia autóctona y biológica son una revolución
2. Acortan considerablemente el mecanismo de dependencia económica, significan la propia recolección de tus propias semillas de siembra fértiles y también el ahorro de los consiguientes productos fitosanitarios
3. Conllevan una mejora del suelo y la no contaminación, con cosechas

sanas y ricas en nutrientes. Las semillas biológicas son fieles al eslogan: una semilla, una nueva vida

4. Significan respeto por los seres vivos de huerto-jardín creando una biodiversidad de acogida a pájaros y otros insectívoros para un equilibrio vivo y armonioso

LA EMPRESA MADRE TIERRA

Desgraciadamente, el mercado español no dispone de muchas empresas como la de Madre Tierra. Ni siquiera de otras que, aunque sin el liderazgo “espiritual” de Quico, tuvieran una oferta similar. Sí hay algunas que importan semillas biológicas, cosa loable. Pero, sin duda, Madre Tierra apuesta

¿QUÉ QUEDA POR HACER?

UN BANCO-HOGAR PARA SEMILLAS ORGÁNICAS

Quico Barranco se muestra esperanzado con el futuro pero, al mismo tiempo, dice que queda mucho por hacer. Casi todo: “Queda bastante por hacer. Una de esas cosas es seguir desarrollando el proyecto (un hogar-banco de semillas biológicas) para el intercambio de semillas, para la horticultura urbana-rural. Hacer llegar las semillas biológicas a todo tipo de entidades o empresas y recuperar variedades lo más cercanas en el ámbito peninsular”. www.semillasmadretierra.com

MADRE TIERRA APUESTA POR BIOCULTURA DE SEMILLA A PLANTA QUE CREA OTRAS SEMILLAS

El ciclo de la vida es sencillo. Primero, el Misterio, lo indescifrable. Luego, la semilla. Después, la planta. Que vuelve a crear semillas. Que crean otras plantas. Y el infinito. Quico nos confiesa: “BioCultura fue una semilla. Ahora es una semilla-planta-fruto-semilla, círculo completo y vehículo con una velocidad que te permite subir en marcha y llegar al destino que uno elige, pero bajar sin tropezos en el camino”.

más por lo local y por la recuperación del autóctono, algo que se identifica también con el movimiento ecologista internacional y con los planteamientos de The Ecologist. Barranco se explica: “No es fácil mantener una empresa familiar como la nuestra, en la que se recuperan semillas autóctonas, se cultivan, se hace el seguimiento, se recolectan, se producen, se ponen a la venta y luego se certifican. Es un esfuerzo considerable. Pero con este formato nuestras semillas tienen la garantía de su procedencia. De empresas distribuidoras hay bastantes, pero nuestras semillas están en un marco artesano y local sin mano de obra infantil ni explotación de las personas. Es una empresa de carácter familiar”.

EMPIEZA TU HUERTO POR LAS SEMILLAS

Si quieres tener tu huerto, empieza por las semillas orgánicas. Es, quizá, la mejor manera de empezar. Nos lo aclara Quico: “Es bueno y recomendable empezar tu huerto-jardín con semillas “bio”, este paso te dará más libertad a la hora de todos los pasos siguientes, entrando en una dinámica de más respeto por el huerto o el jardín. La cosecha es mucho más rica, los sabores una delicia y no olvidas que siempre tendrás el paso más importante: recolección de tus propias semillas fértiles.

SEMILLAS ESPECIALES

Madre Tierra está produciendo desde hace poco, relativamente, una sección

de “semillas especiales”: “Nuestras semillas especiales son semillas utilizadas en ceremonias o ritos para el despertar de la conciencia en diferentes lugares de la Madre Tierra. Su siembra y recolección son muy especiales: el maíz azul, el maíz blanco, el maíz amarillo y maíz rojo forman parte del rito para el camino rojo o danza del corazón único de nativos navajos y hopis. Hay otros casos...

-La tusali o albahaca morada es reverenciada en India por su alto contenido energético-espiritual de sanación.

-El lirio de agua amarillo de Montserrat conecta con las energías telúricas de la montaña sagrada de Montserrat.

-El sicomoro o árbol del amor o árbol lúdico del monte Athos en Grecia hace que despertemos el sentido amoroso de nuestro corazón por medio del abrazo alrededor de su tronco

-La mimosa de Córcega es el primero en florecer cerca de la primavera. Se realiza una meditación con las primeras flores abiertas, simbolizando el despertar después del invierno interior

SIMPLICIDAD PARA EXPANDIR LAS SEMILLAS

Madre Tierra tiene casi todo tipo de semillas, pero Quico Barranco no descansa: “Falta bastante camino por recorrer, demasiadas semillas que se perderán, pero bastantes se recuperarán. Tenemos que llegar a más personas y acercar Madre Tierra a todo tipo de en-

tidades y empresas del sector. Por esta razón todos los productos de Madre Tierra buscan estar cercanos a las personas con la calidad y simplicidad y materiales sostenibles”. En cuanto a las redes de semillas, Barranco señala: “En 25 años de Madre Tierra los intercambios y relaciones varían en este tipo de entidades. Las hay que comprenden la labor que realizamos haciendo llegar nuestras semillas a todo tipo de personas, entidades, viveros, tiendas, particulares, universidades del país, escuelas y asociaciones de consumidores, proyectos agrícolas en el país y fuera de la península... Otras entidades no ven claro que haya una empresa de por medio en el mundo del intercambio de semillas. Es su visión...”.

CULTIVO VIBRACIONAL

Madre Tierra ha desarrollado un sistema diferente de producir semillas. Sus protagonistas nos lo explican: “El sistema de cultivo vibracional es el que usamos en nuestra producción de semillas, el cultivo y siembra en diseños geométricos armónicos, como espirales en caballones elevados, círculos mandálicos, círculos expansivos, círculos nidados, círculos solares... El eje principal del sistema vibracional es la Rueda de la Medicina de los nativos navajos y hopis. Esta técnica en su conjunto hace que el sistema inmunológico de plantas y seres vivos del huerto-jardín esté fuertemente impregnado de energías sutiles y espirituales influyendo en plagas y enfermedades que de este modo no perjudican el producto final. Al mismo tiempo el horticultor orgánico despierta su huerto-jardín interior, pasando del concepto trabajo al concepto disfrute”.

Antoni Sastre



coato

Cultivamos 12.000 Has. de producción ecológica
(almendra, olivo, pimienta de pimentón, miel y frutas y hortalizas frescas)

LIDERES EN CALIDAD SOSTENIBLE

Sociedad Cooperativa de Comercialización Agraria - Ctra. de Buzarrón s/n 30000 Tierra Blanca
Tel: 902.434023 | Fax: 902.421112 | E-mail: coato@coato.com

Entrevista a Udo Funke, director de BioFach y Vivanness Nuremberg

“CRISIS: LOS SÚPERS ‘BIO’ BAJAN; LAS TIENDAS ESPECIALIZADAS SUBEN”



Udo Funke, director de Biofach



Un estand donde se vende chocolate sin ningún producto animal, para veganos

Udo Funke, 46 años, llegó en 2006 a la BioFach y pronto se convirtió en su director. Ya había trabajado anteriormente en las ferias de Frankfurt, Düsseldorf, Basilea, Friburgo y Nuremberg. Lo que le llamó la atención de la BioFach fue su fama y potencial como feria líder mundial del sector “bio”. A diferencia de los fundadores no fue el clásico “Öko”. Sin embargo, tampoco escogió este puesto sólo por un mero interés comercial: “Cuando fundé mi familia comencé a preocuparme por lo ‘bio’ y el futuro del medio ambiente. Todos los que fundan una familia deberían hacer eso”, afirma Funke.

- La BioFach cumplió el año pasado 20 años. Comenzó como una pequeña feria especializada alternativa. Hoy en día es la feria líder mundial de productos biológicos. ¿Qué ha ganado la BioFach a lo largo de los años y que ha quedado en el camino?

- La BioFach, a lo largo de los años, se ha hecho más internacional. Sobre todo, desde que tiene lugar en Nuremberg, desarrolló una mayor dinámica

en este sentido. Eso se debe probablemente también a nuestro patrocinador IFOAM¹. Luego pasó de ser de un punto de encuentro del movimiento orgánico... a una plataforma para productores, comercio y todos los demás miembros del mercado. Se dio más importancia a aspectos comerciales. Ya no es una plataforma ideológica pura. La BioFach se transformó en una verdadera feria especializada aunque de cierta relevancia política y social.

- Hoy en día la BioFach tiene cinco filiales en América del Norte, América Latina y Asia. ¿Qué cambios implica eso?

- Que su importancia global ha sido puesta de relieve una vez más. Se trata de plataformas regionales o hasta continentales desde las cuales se atiende el correspondiente mercado. En el caso de los EE.UU. y Japón es más bien un mercado de consumidores mientras que India, China y Brasil... son, sobre todo, mercados de materias primas.

OFRECIENDO INSPIRACIÓN
- ¿Qué significado tiene la BioFach

para la agricultura ecológica y el comercio especializado en productos ecológicos? ¿Retoma tendencias del mercado o crea sus propias ideas?

- Por supuesto, aguzamos los oídos para saber qué pasa en el mercado. Tenemos asesores profesionales a nuestro lado y, según el área, también asesores externos con los cuales tenemos conversaciones continuas y visitamos otros eventos. También cuando hablamos con los expositores y visitantes recogemos componentes y tendencias en el país que ya han creado su propia dinámica. En este sentido reflejamos el mercado. Pero, a la vez, podemos fomentar la dinámica ofreciendo a los principales actores del mercado el lugar para reunirse y crear redes. Y - en el caso ideal- incluso podemos influir a través de ellos en el desarrollo posterior del mercado ofreciéndoles ideas e inspiraciones.

- ¿Se nota la crisis global en la BioFach y el comercio especializado en productos “bio”?

- Sí, se nota, aunque quizás no tanto como en otros sectores. Seguramente no alcanzaremos las cifras del año pasado; pronosticamos un descenso a unos 2.500 expositores. Esto afecta a algunos países más que a otros. Depende, por ejemplo, de la política de subvenciones de los diferentes *länder* y países. Algunos han reducido su presupuesto para ayudas y marketing. Tenemos en la BioFach muchos puestos comunes subvencionados por el Estado que serán más moderados este año así como algunas explotaciones agrícolas que han decidido no asistir en este momento de incertidumbre. Si hablamos de los mismos productos “bio”, las consecuencias de la crisis dependen de cómo son los precios y

ORGANIC + FAIR NUEVAS TENDENCIAS

- Organic + Fair es uno de los temas centrales de la próxima BioFach en Nuremberg.

- Se trata de un tema que hemos retomado del mercado y donde tenemos mucho interés. Por un lado, lo reproducimos como producto y presentación de muestra en la feria. Y por el otro, lo retomamos en cuanto al contenido en nuestro programa de congreso. El término Organic + Fair no se refiere sólo a productos internacionales del comercio justo tal como los conocemos todos, sino pensamos también en productos regionales de fábricas de cerveza o lecherías. Un ejemplo sería aquí la iniciativa para un precio justo de la leche. El Fair & Ethical Trade Forum que forma parte de nuestro congreso de BioFach, por supuesto, también quiere poner este sector en marcha y de allí puede surgir una cierta dinámica propia.

- Sobre todo cuando el mercado de productos ecológicos se amplió parecía como que la mayoría de la gente compraba “bio” por motivos de salud en vez de medioambientales. ¿Cuando ahora crece el interés por las condiciones más justas en la producción y el comercio, ¿eso significa que los consumidores, productores y también la BioFach están recuperando su conciencia política?

- Puede ser en parte que sea así pero no creo que sean más comprometidos en el fondo. Se trata más bien de un cambio de “bio” a procedente del comercio justo. Parece que los consumidores quieren hacer el bien de esta manera también a otros y no sólo a ellos mismos. Pero no diría yo que eso significa un cambio de conciencia política.

- ¿Y ustedes mismos, como organizadores de la BioFach, persiguen con la elección del tema Organic + Fair para la feria de febrero metas idealistas?

- Somos parte todavía, de un lado, del movimiento “bio”, donde pensamos que esta idea puede ser un buen revulsivo. Y, en paralelo, tenemos ahí el movimiento para un comercio justo. Nosotros los juntamos ahora y lo que surja de este encuentro lo decidirán los mismos actores. Tenemos una tendencia parecida en el área de Slow Food. Con este movimiento muy activo estamos también en un intercambio constante.

EL FUTURO ECOLÓGICO DE ALEMANIA EL PAÍS LÍDER EN CONSUMO

- Alemania es el país con el mayor volumen de ventas de productos “bio” en Europa. ¿Seguirá siéndolo?

- Nosotros pensamos que sí. Europa en general es líder en el tema ecológico. Ya hay una tradición al respecto. Dinamarca sigue fuerte, Suiza también. Los países donde los productos “bio” ya han cogido fuerzas no dan fácilmente marcha atrás. Un mercado “bio” fuerte en un país desarrolla su propia dinámica. Al mismo tiempo crece en Alemania la diferencia entre oferta y demanda porque no tenemos suficientes agricultores que reorganizan sus explotaciones a la agricultura ecológica. Por eso tenemos que importar más productos.

las diferencias entre los precios entre los productos ecológicos y convencionales en cada país. Si ésta es grande, los compradores "bio" de ocasión optan por productos convencionales. Por eso los supermercados baratos registran descensos mayores mientras que los ingresos de las tiendas "bio" suben: especialmente los compradores convencidos son fieles en estos tiempos al comercio de productos ecológicos.

EL CASO ESPAÑOL

- **¿Cómo es la participación de España en la BioFach y qué productos expone?**

- Tradicionalmente España es uno de los países más importantes para nosotros en cuanto a expositores y visitantes. Con unos 200 expositores, la participación española es muy elevada. Sin embargo, también aquí puede ser que experimentemos un descenso leve este año. Productos centrales son vino, aceite de oliva, frutas y verdura. España tiene en general su fuerza en los productos frescos. Respecto a los visitantes, España figura con unas 700 personas, después de Alemania, Austria, Francia e Italia, en el décimo puesto.

- **Los primeros productos "bio" latinos llegaron a través de España a Europa. Entretanto, América Latina ya tiene en Sao Paolo su propia BioFach. ¿Qué potencial ofrece el mercado latino para su feria y qué productos exponen más allá de clásicos, como café, plátanos o chocolate?**

- El potencial de América Latina y especialmente de Brasil es considerable. Esa fue una de las razones para NürnbergMesse de fundar una filial en Brasil. La BioFach América Latina ya existía en este momento. Se trata de un mercado importante e interesante para NürnbergMesse y, por supuesto, también para la BioFach. Otros productos de esta región son quinoa, amaranto, cardamomo, sésamo, vino de Sudamérica, así como cacahuetes y nueces del Brasil, etc

**INFORMACIONES PRÁCTICAS
TODO SOBRE BIOFACH**

Fecha: 17-20 febrero 2010
Lugar: En el Messezentrum Nürnberg (estación del metro U1/U11)
Horario: Miércoles a viernes: 9-18 horas
Jueves, además: BioNacht, 18-21 horas (entrada hasta las 18 horas)
Sábado: 9-17 horas
Precios:
Pase individual incl. Vivaness (1 día): 30€
Pase permanente incl. Vivaness (todos los días): 48€

Venta anticipada por internet:
9.12.2009-9.2.2010: pase permanente (incl. transporte público): 30€
www.biofach.de/vorverkauf

Datos de 2009
Expositores: 2.733, un 66% de ellos internacionales
Visitantes: 46.711, de 105 países



Se trata de la feria líder del sector a un nivel global

-¿Llegan los productos latinos ahora por la BioFach a Europa?

-Sí, pero no pasan necesariamente por el comercio alemán, ni por Alemania.

En la BioFach hay también muchos negocios de países terceros. El brasileño habla por ejemplo en la BioFach con un inglés o con un español.

Nosotros les reunimos. Ellos hacen sus negocios después.

Ingrid Wenzl

1. La Federación Central Internacional de la Agricultura Ecológica se fundó en 1972 y cuenta hoy en día con 750 organizaciones miembros de más de 108 países.

**CON-SUMO CUIDADO Y CON DESCUENTO
REPOSO CONSCIENTE Y ECOLÓGICO**

Reposa conscientemente, recobra tu salud, protégete. Tienes el 10% de descuento en el gasto de tu hospedaje para dos personas en el trimestre de enero-febrero-marzo en que está en los quioscos este número de The Ecologist. Sólo tienes que presentar este anuncio de descuento recortado o toda la revista. Es una cortesía para los lectores de The Ecologist de la dirección de Tres Azules

Centro de reposo –
Escuela de Salud Tres Azules
Cadalso de Gata 10865 Cáceres
927 44 14 14
www.tresazules.com

Nuestro centro te ofrece la oportunidad de hacer muchas y buenas combinaciones:

- Salud y bienestar
- Dieta depurativa y ayuno
- Reposo o ejercicio suave
- Escuela de higiene vital
- Ocio y creatividad
- Compañía y soledad
- Turismo y naturaleza
- Atención médica personalizada



Entrevista a Jorge Hernández Esteruelas, presidente de CERAI-Alimenterra

“EN COMEDORES “BIO”. EXCEPTO EN ANDALUCÍA, EL RETRASO EN ESPAÑA ES EVIDENTE”

Jorge Hernández Esteruela es presidente del CERAI (Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional) y uno de los responsables en España de Alimenterra, que busca consensos para llevar una alimentación biológica, local y justa a comedores escolares, hospitales, restauración colectiva... Su paso por BioCultura Madrid dio a conocer los objetivos de la sección española de Alimenterra para nuestro país.

En la reciente edición de BioCultura Madrid, el jueves 5 de noviembre se celebró, en la sala 2, organizado por Alimenterra, la jornada “Ecología y Restauración Colectiva en los Centros Sociales”. Participaron el propio Jorge Hernández, Silvana Sari (directora de Política en Roma e impulsora de un programa que lleva la alimentación “bio” a los centros docentes), Maurizio Marianni (presidente de Risteco-Alimenterra) y Margarita Villagómez (coordinadora del programa de consumo social de la Junta de Andalucía). Fue, en cierta forma, la presentación de Alimenterra en España, de una manera más oficial.

- ¿Qué es Alimenterra?

- Alimenterra es una nueva red de organizaciones europeas dedicada a desarrollar acciones prácticas y de cooperación con el fin de crear un sistema alimentario europeo verdaderamente sostenible. Las organizaciones participantes en la creación de Alimenterra proceden actualmente de seis países europeos: Francia, Italia, Hungría, Holanda, España y Reino Unido, y cubren toda la cadena alimenticia desde sindicatos de agricultores y organizaciones de desarrollo hasta ONGs, iniciativas alimentarias locales y cuerpos de apoyo orgánicos. Durante esta última década, sus participantes y muchas organizaciones colaboradoras se han volcado en llevar a cabo acciones que fomenten y promuevan un sistema alimentario

más sostenible. Estas acciones han tenido lugar en todos los ámbitos geográficos y consistían y consisten en medidas y prácticas que reflejan la necesidad de mostrar hasta qué punto un sistema verdaderamente sostenible puede funcionar, tanto local como globalmente.

OBJETIVOS A CORTO PLAZO

- ¿Cuáles son sus objetivos a más corto plazo en España?

- Promover una red de organizaciones que fomenten la restauración sostenible. Ello incluye los alimentos ecológicos, pero vamos más allá al fomentar conceptos como el del comercio justo (que este año en Biofach se expondrán de forma conjunta), el deterioro de la calidad del agua, la corresponsabilidad de la producción de alimentos en el deterioro medioambiental y la huella climática, la pérdida de biodiversidad y la de conceptos ético culturales que desligan al hombre de la Naturaleza. Por eso el apoyar BioCultura, el salón de Slowfood, Biocórdoba y a diversas plataformas locales tiene un sentido de ir conociéndonos y conociendo las distintas realidades de España. No puede ser que España se jacte de que es el primer país productor de productos biológicos, porque es el que más superficie destina a ese fin, y que luego seamos colistas en consumo, incumplamos el protocolo de Kyoto, no adoptemos medidas firmes ante el cambio



Jorge Fernández, en su finca ecológica

climático, seamos caballo de troya en materia de transgénicos... Sinceramente debemos cambiar de rumbo si queremos abordar la crisis económica, social y ecológica que padecemos. Y en las áreas rurales la agroecología puede ayudar a dar algunas pautas y soluciones a estos retos de la crisis.

ESPAÑA ES DIFERENTE

- ¿En qué punto se encuentra España en el campo de los comedores escolares que ofrecen platos “bio”?

- Pues exceptuando Andalucía, cuya Junta desarrolla un programa interdepartamental interesante, el retraso es evidente. España y sus ministerios parecen más preocupados por enseñar

las cifras agroexportadoras como el único aliciente en el plano alimentario y gastronómico. Parece que el comer fuera lo mismo que una competición deportiva al uso y mientras tanto cada vez hay menos biodiversidad, crecen los problemas de salud, la dieta mediterránea se queda en el baúl de los recuerdos y los problemas medioambientales no paran de crecer. El que alguna ONG o fundación traten de paliar el problema con alguna otra acción bondadosa no solventa nada. Por ejemplo los agricultores y productores prefieren exportar a Europa donde la demanda es creciente. Apenas se ponen en marcha medidas serias de promoción del consumo. Y

COMEDORES “BIO” EN EUROPA LOS NÓRDICOS, PIONEROS

- ¿En qué países los comedores escolares se han apuntado primero a la alimentación ecológica?

- Pues los países nórdicos y Alemania han sido, junto a Italia, unos países pioneros. En Roma, Silvana Sari, como responsable de educación escolar de este municipio, ha puesto en marcha un programa en el que cerca de 150.000 niños comen en clave “bio” y de comercio justo todos los días (http://www.otromundoesposible.net/default.php?mod=magazine_detail&id=616). En Malmö los niños ya comen cerca del 70% en biológico y aspiran a llegar al 100%. http://www.malmo.se/download/18.76b00688114b7562b52800034250/ENG_EkoFTguide_LagupplustOriginal.pdf En Múnich hay incesantes actividades en las escuelas y en general variadas experiencias a nivel local. En Dinamarca, los objetivos fijados en su programa de apoyo a la agricultura “bio” nos hablan de llegar al 100% de su producción agraria. Pero lo que más ha destacado últimamente es el salto que han dado en Inglaterra, en Holanda, en Andalucía y en Francia... que han partido con cierto retraso pero que se están poniendo objetivos muy consistentes y programas más cohesionados. En ese sentido es positivo el que se haya fomentado la puesta a punto de un programa Interreg para el fomento de productos locales y biológicos en estos lugares.



En el norte de Europa, nos llevan mucha ventaja en consumo “bio”

los departamentos de salud, consumo, educación y de medio ambiente se ven relegados por los departamentos agrarios. Pese a eso, algunos queremos avanzar y nos resistimos a considerarnos menos responsables y formados que los italianos, donde la restauración colectiva sostenible ha llegado a los trenes. Creemos que, puestos a ser competitivos, nos gustaría ver que en nuestro país el problema de la sostenibilidad no es un problema de lavado verde de cara (*green washing*). Creemos que en España sigue instalada la idea de que la ecología es enemiga del progreso.

- ¿Por qué España va más lenta que otros estados de nuestro entorno? ¿Por qué la Administración no apuesta más por la alimentación sana?

- Porque hay fuerzas de inercia del pasado que soportan mitos culturales inadecuados para la realidad y que favorecen los intereses económicos a corto plazo de grandes grupos económicos a los que se ha delegado la función alimentaria, que de forma tradicional estaba anclada en la familia y en el ámbito cultural tradicional. Si observamos la restauración colectiva en España, nuestro país ya tiene la entidad de país urbano desarrollado. Pero mientras en España creemos que es progreso el barrer toda forma de tradición, en otros países que apenas tienen tradiciones, como en EE.UU., hay redes de más de 200 hospitales que practican la restauración colectiva sostenible, compran en los mercados granjeros, y empresas de catering que allí hacen restauración "bio"... aquí no lo hacen porque dicen que los padres tratan de ahorrar dinero y las administraciones públicas sacan los pliegos de contratación de las comidas sin más condición que el precio. Llegados a este punto debemos exigir el que se forme una comisión interdepartamental. Es escandaloso ver que los sindicatos no dicen nada. Que las asociaciones de consumidores callen. Que solamente las organizaciones



Una instantánea de la jornada sobre Ecología y Restauración Colectiva en los Centros Sociales en BioCultura

ecologistas digan algo y que los intelectuales estén atentos sólo a lo que pasa en Nueva York. Por lo menos Manuel Vázquez Montalbán estaba comprometido con la causa del comer lento, limpio y justo. Y muchos intelectuales parece ser que siguen sin entender que la comida es una palabra que habla de la CULTURA con mayúsculas. Y que según se coma en un país, todos podremos decir cómo se comporta. Algo he hablado con la secretaria de Estado de Educación y ella reconoce que debemos tomar nota de la situación y empezar a hablar de propuestas. Ojalá hubiera más personas sensibles a esta problemática social, educacional y medioambiental.

PROBLEMAS DE SALUD INFANTIL

- España tiene muchos problemas de obesidad infantil, diabetes... ¿Se agudizarán en el futuro?

- Si no se pone remedio a la pandemia de obesidad y de otros males de la salud y el medio ambiente, podemos hacer quebrar el sistema nacional de salud. El año 2008 ha sido un año de inflexión en la esperanza de vida de los españoles, tomado este dato como una referencia de progreso. Incluso hasta una compañía de hamburguesas retó al Ministerio de Salud a programar hamburguesas chorreantes de quesos y grasas poco saludables. Y aquí seguimos.

La pregunta es que si en materia de tabaquismo hay que esconderse debajo de las piedras, ¿porqué en materia de alimentos no? ¿No tendrá esto que ver con el seguidismo de España de la política norteamericana en todos los órdenes de la vida? Pues, si es así, que todos los políticos lean el libro de Michael Pollan sobre el detective en el supermercado y que Zapatero haga su propio huerto ecológico en la Moncloa.

Es hora de que España gire y se haga más europea y comparta valores más cercanos. Me dio risa y pena ver en un periódico al responsable del MARM condenando al ex Beatle Sir Paul McCartney que llamó a los británicos a realizar lunes vegetarianos, para poder reducir las emisiones de gas carbónico. Enseguida dijo que la comida española era más sana porque aquí los animales comían grano en vez de pastos que aumentaban las flatulencias. Y luego se dedicó a vituperar al cantante porque usaba avioneta y emitía mucho CO₂. La mejor defensa es un buen ataque, pero solamente se olvidó decir que la mayor parte de la ganadería española está soportada por las grandes importaciones de soja y maíz transgénico de América, con grandes costes de CO₂ en el transporte y producción. Seguimos con el mismo problema de que aquí no hay problemas sino gente que crea problemas. Por lo menos en Inglaterra se han planteado cómo mejorar su alimentación y su entorno medioambiental. Se les debe un respeto.

Carles Arnau

ALGO MÁS QUE "BIO" PRODUCTOS LOCALES

- Además de biológicos, ¿buscan ustedes que los alimentos sean del área local?

- Si debemos importar productos, debemos procurar que estos sean de comercio justo, que sean orgánicos y que favorezcan la biodiversidad y promuevan la cultura de los pueblos de donde los importamos. La iniciativa Mensa Cívica trata de acercar el origen al fin de los alimentos. Trata de tener en cuenta los impactos medioambientales en la producción, transporte, ingesta de los alimentos y residuos. Trata de que los llamados argumentos económicos del liberalismo decimonónico sean capaces de integrar más valores que los expresados por los habitantes del siglo XIX. La globalidad planetaria que tanto se reivindica para la economía la queremos reivindicar para los fac-

tores sociales, medioambientales y de calidad de vida (incluidos los derechos a mantener dietas adaptadas a su entorno). En el año 2010 estamos promoviendo encuentros en torno a la biodiversidad y la alimentación. Uno lo haremos en Teruel, para repasar los 10 años de Alimenterra y analizar el estado de la cuestión de la biodiversidad de la alimentación en Europa y otro en Perú dentro del Arco Andino amazónico con el que estamos comprometidos. Lo local y lo global no son antitéticos sino que están relacionados. Lo que pasa es que sólo se reivindica una forma de globalizar. Y nosotros globalizamos sociedades y medio ambiente. Y otros globalizan intereses económicos privados cortoplacistas de carácter especulativo que pueden acabar con la vida humana del planeta.

Recaptar
LA HUERTA EN CASA

La opción inteligente para la gente sana

Si realmente deseas una dieta sana para tu familia, nosotros cultivamos la huerta y te llevamos semanalmente a tu casa las frutas y hortalizas frescas, libres de químicos, plaguicidas y hormonas y con toda la fuerza de su sabor.

4 cajas → 120 euros (un mes)
26 cajas → 680 euros (seis meses)
52 cajas → 1.330 euros (un año)
(transporte incluido)

Pide información ☎ 973 79 13 91

el celler de Triton

bebidas, aperitivos y menús vegetarianos

drinks snaks and vegetarian food

begudes, aperitius i menjar vegetarià

Productos ecológicos, productes "bio", organic food

c/ Sant Ramon, 5
Sant Feliu de Guixols (Girona)
972 32 75 31
625 540 773
www.tritonsfeliu.com

VARIETADES

LA ESPELTA DESPIERTA



Foto: Kaiko

La espelta es más nutritiva que el trigo común, "mejorado" por el hombre

De repente, todo el mundo habla de la espelta. Esta variedad de antiguo trigo tiene diferentes virtudes nutricionales. Cada vez hay más productos elaborados con espelta, pan, pasta... Pero la espelta biológica no es tan común. En BioCultura conocimos dos empresas, La Espelta y la Sal SL y Escanda Asturiana SL. Las dos comercializan diversos productos relacionados con la espelta orgánica.

La espelta es otro de los cereales que estuvo a punto de desaparecer pero sus nutrientes y propiedades han demostrado ser superiores al trigo actual. La espelta (*Triticum Spelta* y *Triticum Dicocum*) es una subespecie del trigo que tiene miles de años de antigüedad. Posee una cáscara más difícil de eliminar que el trigo común, pero, sin duda, tiene más carbohidratos, proteínas, ciertas vitaminas, minerales y fibra.

EDAD MEDIA

El pan de espelta lo consumían de forma habitual las clases más poderosas en los tiempos de la Edad Media. Los

más humildes comían el pan de centeno. Es a partir del siglo XIX que el consumo de espelta va cayendo progresivamente. Su producción es menor que la de otros trigos más convencionales. Además, la necesidad de descascarillar el grano antes de la molienda fue haciendo que fuera cayendo su producción de forma paulatina.

VIRTUDES NUTRICIONALES

Hoy, la espelta despierta, entre otras cosas, por sus virtudes nutricionales. Desde Speltastur Escanda Asturiana SL, señalan que la espelta/escanda tiene diversas propiedades óptimas desde el punto de vista nutricional:

- Es rica en ácidos grasos vitales para el sistema nervioso. Prestan una línea de defensa contra la tensión y los síntomas relacionados con la depresión y la fatiga, además de contener un alto valor nutritivo.
- Es una buena fuente de vitaminas. La vitamina B ayuda a controlar los carbohidratos del metabolismo, las proteínas y las grasas. Mencionada

en el Antiguo Testamento, la espelta supera al trigo común en proteínas, aminoácidos, minerales, oligoelementos y vitaminas.

- Contiene los ocho aminoácidos esenciales.
- Nos aporta mucha fibra, siendo ideal para combatir el estreñimiento, la obesidad y cualquier problema causado por la ausencia de fibra, además de reducir el colesterol.
- La espelta es muy rica en ácido silícico, que es uno de los nutrientes más necesarios en nuestro organismo, ya que fortalece los tejidos y refuerza los sistemas inmunitario y circulatorio.
- Es una fuente excelente de nutrición para los que miran por una buena salud y fuerza.
- Cualquier tipo de pasta elaborada con harina de espelta aporta mayor riqueza nutricional que las preparadas con trigo común

Con la harina de espelta se producen ya diversos tipos de pasta en formato de fideos, macarrones, espaguetis y otros. También se pueden encontrar en "bio". Las tiendas del gremio están bien surtidas al respecto, generalmente. Estas pastas tienen un mayor aporte nutricional que las pastas habituales de trigo común, aunque sean ecológicas. Según diversos especialistas, tienen más carbohidratos, fibra, proteínas, vitaminas B1 y B2 y ciertos minerales como el cinc. Es un alimento muy energético.

ESPELTA "SOCIAL"

Desde La Espelta y la Sal SL y su marca Despelta la espelta se vincula también a proyectos sociales. Sus responsables señalan: "La espelta es para nosotros una excusa para recuperar la población rural, para dar vida a los pueblos, con proyectos de futuro y sostenibles en lo social y en lo medioambiental". Y siguen: "Lo que nos mueve, aún más que las posibilidades

IDÓNEA PARA LA AGRICULTURA ECOLÓGICA UN CEREAL "BIO"

La espelta se presta mucho a la producción ecológica. Tiene una cáscara singular que favorece la germinación en óptimas condiciones, protegiendo muy bien, además, al grano frente a los contaminantes del suelo e insectos. Por ello, incluso en la producción convencional, no se suelen utilizar pesticidas. Además, es una planta rústica, bien adaptada a según qué tierras, por lo que no es necesario la utilización de fertilizantes agresivos químicos. Por estas y otras razones, la espelta es muy idónea para el tipo de manejo agrario de la agricultura ecológica. Se produce en cantidades ingentes en Alemania, Suiza...

de negocio que pueda suponer el cultivo de espelta, es la intención de entender la cultura del respeto al medio que nos envuelve, nos abriga y nos da de comer. El cultivo limpio de contaminantes y venenos no sólo proporciona alimentos más sanos y condiciones de vida más saludables sino que también hace posible que insectos, aves, pequeños mamíferos y reptiles vuelvan a colonizar sin riesgo de muerte los lugares que por derecho natural les corresponden". Además, la rotación de cultivos es muy positiva: "El cultivo de la espelta se lleva a cabo siguiendo las pautas de la agricultura ecológica, sin aporte de sustancias químicas (fertilizantes de síntesis, herbicidas ni pesticidas) y practicando una adecuada rotación de cultivos a fin de mantener y reponer los nutrientes de la tierra de una manera natural. Esto supone que, además de la espelta, también comencemos a dis-

MÁS COMPLETA QUE EL TRIGO

ESPELTA: MUCHAS PROTEÍNAS PARA VEGETARIANOS

Respecto al trigo común, la espelta tiene un mayor nivel de proteínas, minerales, vitaminas y oligoelementos. Además de un buen nivel de proteínas, también contiene los ocho aminoácidos esenciales. Esto es muy interesante para aquellas personas vegetarianas. Su buen aporte de magnesio, hierro, fósforo, vitamina E, vitamina B y betacaroteno la hacen muy nutritiva. La espelta nos aporta mucha fibra, sien-

do ideal, pues, para el estreñimiento, obesidad y cualquier problema causado por la falta de fibra. También es muy rica en ácido silícico que es uno de los nutrientes más necesarios en nuestro organismo, ya que forma parte de nuestros tejidos y órganos.

Josep Vicent Arnau, naturópata y acupuntor. Texto aparecido en enbuenasmanos.com



Foto: Kaiko

Paco (Francisco Juberías Ortega), un agricultor que fue capaz de ilusionarse con un futuro incierto y un tanto arriesgado, pero hermoso, el de la espelta ecológica, junto a los creadores de la idea de La Sal y la Espelta SL

**TAMBIÉN EN BIOCULTURA
EN GUADALAJARA Y EN ASTURIAS**

En BioCultura Madrid encontramos espelta y productos elaborados con espelta en dos estands. Por un lado, el de "Despelta", de la empresa La Espelta y la Sal SL. Esta firma tiene sede en Ures, Guadalajara, y tienen campos orgánicos propios de espelta con los que hacen varios productos. Ellos aseguran: "Somos una pequeña empresa nacida en el año 2004 tras haber introducido el cultivo de espelta en la serranía alcarreña. Nos dedicamos, de manera artesanal, a la transformación, empaquetado, distribución y venta de espelta y sus derivados, así como de otros cereales y leguminosas. Todos nuestros productos han sido cultivados bajo criterios

ecológicos, principalmente en los campos aledaños". Por otro lado, charlamos con la gente de Speltastur Escanda Asturiana SL. Primero, aclaremos que espelta y escanda es lo mismo. Aunque los asturianos prefieren llamar escanda a la espelta para ser más propios. Esta empresa afincada en la población de Lena vende la semilla, el grano, harinas, salvado, cascarillas y grano roto (para el ganado), etc. Ambas empresas tienen todos sus productos certificados, obviamente, por los respectivos comités reguladores.

www.despelta.com
www.escanda.es



El stand de "Despelta" de BioCultura...



Foto: Kefiro

poner de otros productos ecológicos, como garbanzos, lentejas, forrajes, avena, pipas de girasol... ¡Ojalá sea esta una experiencia exitosa y muchos más agricultores y emprendedores se apunten a las buenas prácticas agrícolas, sociales y culturales, que de todo ello hemos de alimentarnos los seres humanos!"

**PRODUCTOS
EN EL MERCADO**

En el sector "bio" ya se pueden encontrar todo tipo de productos hechos a partir de la espelta. El pan, en la mayoría de panaderías ecológicas. Y en las tiendas, La Espelta y la Sal/Des-

pelta, Dr Beer, Biomix, La Finestra sul Cielo, El Granero Integral, entre otras, disponen de diferentes tipos de pasta integral o normal elaborada con espelta. Marcas como Biocop, por ejemplo, también distribuyen, incluso, bases de pizza hechas con espelta orgánica. También algunas marcas empiezan a producir bollería ecológica con espelta. En Asturias, donde a la espelta le llaman escanda, ya se hacen hasta los típicos "bollus preñaus" con este trigo rústico y antiguo. En fin, el que no come espelta... es porque no quiere.

Carles Arnau

SHC
SOHISCERT

Líderes en la
Certificación de
Agricultura Ecológica

www.sohiscert.com

ANDALUCIA: Finca La Cañada Ctra. Sevilla Utrera Km 20.8 41710 Utrera (Sevilla) Tfno. 955-888 051
CASTILLA LA MANCHA: C/ Italia 113 45005 Toledo Tfno. 925 280 468

PROYECTO GRAN SIMIO EN COSTA DE MARFIL SALVAGUARDANDO LOS HÁBITATS

Además de trabajar en la lucha de los derechos de los grandes simios, rescatar aquellos que se encuentran en malas condiciones y denunciar todo abuso a los primates en general... el Proyecto Gran Simio (PGS) trabaja en la protección de su hábitat por medio de trabajos de educación y apoyo al desarrollo sostenible. Esto significa, también, salvaguardar los ecosistemas en los que la agricultura ecológica familiar sí es sostenible. PGS nos cuentan sus proyectos.

Es importante implicar a la gente nativa y hacerles comprender la importancia en la conservación de las poblaciones de grandes simios así como la de otros animales y la biodiversidad en general. Desde un primer momento, en lugar de llegar allí como el hombre blanco que todo lo sabe y que quiere ayudar, decidimos contactar con gente nativa y sensible a la conservación de su tierra, comprometida, que conociera su pueblo y a su vez estuviera dispuesta a darlo todo por una causa justa.

Así conocimos a Serge, un nativo de Costa de Marfil, ecólogo experto y defensor de las selvas. Desde hace varios años es miembro del Proyecto Gran Simio y ha formado un grupo en ese país, convirtiéndose en el primer grupo de acción del PGS en África. Su trabajo es excelente y hace unos meses, junto con la acción internacional encabezada por el PGS/España, pudimos parar la destrucción de la Selva de Tanoé en el primer grupo de acción del PGS en África. Su trabajo es excelente y hace unos meses, junto con la acción internacional encabezada por el PGS/España, pudimos parar la destrucción de la Selva de Tanoé en el primer grupo de acción del PGS en África. Su trabajo es excelente y hace unos meses, junto con la acción internacional encabezada por el PGS/España, pudimos parar la destrucción de la Selva de Tanoé en el primer grupo de acción del PGS en África.

PARQUE NACIONAL DE TAI

Recientemente el PGS ha conseguido, junto con la Fundación Naturaleza Hombre, realizar un proyecto de gran envergadura en el Parque Nacional de Tai del mencionado país. Serge y su equipo del PGS serán los encargados de llevarlo a la práctica con la colaboración de Virginia Echebarrías, una experta argentina que ha pasado casi toda su vida en África ayu-

dando en numerosos proyectos para salvar a los gorilas de montaña y de desarrollo de las poblaciones.

En primer lugar, con el consentimiento de las autoridades, se financiará tres patrullas constantes durante todo el año dentro del Parque Nacional de Tai para garantizar su protección de la caza furtiva y la deforestación, así como labores de prevención en lugares cercanos del parque donde haya aldeas.

MÁQUINA DE BRIQUETAS

Por otro lado, Virginia, bajo su dirección, estará al frente de la construcción de 150 máquinas de hacer briquetas y que serán instaladas una o dos de ellas en cada aldea limítrofe al parque. Una vez terminada esta primera fase del proyecto, Serge y su equipo se encargarán de la coordinación. Estas máquinas de madera sirven para hacer moldes llamados briquetas y que serán utilizados para combustible (cocinar y calentarse). Lo novedoso es que las briquetas se obtienen del serrín, restos agrícolas, papel y otros materiales para reciclaje. Con todo ello, se hace una masa mezclada con agua que, después, es puesta en los moldes que poseen las máquinas para prensarlas, quitándole todo el agua y dejando sólo la masa. Una vez que se saca del molde, la briqueta debe ser secada al sol y, en aquellos lugares donde la lluvia sea frecuente, se construirá un horno para depositar las briquetas hasta que se sequen totalmente. Acabado todo el proceso, se va al mercado local y se vende. Cuesta un tercio menos que el carbón vegetal, compitiendo perfectamente contra el uso tradicional de quemar madera de bosque y convertirla en carbón con destino a los hogares.



Las briquetas secándose al sol

TRABAJOS SOSTENIBLES

Las briquetas de esta forma se manifiestan como una alternativa viable, eficaz, barata, además de:

- Dar puesto de trabajo. Seis personas al menos se necesitan para la elaboración de estas briquetas que pueden producir al día más de 500 unidades.
- Se evita de esta forma la destrucción de las selvas para el consumo del hogar.
- Calidad de vida. Antes las mujeres y niños eran las encargadas de internarse en la selva y buscar madera para llevarla a sus casas. En ocasiones esto suponía perder casi todo el día en la búsqueda y recogida de leña.
- Con la puesta en funcionamiento de 150 máquinas, se obtienen 900 empleos que pueden subsistir por la venta de las briquetas. De esta forma estamos protegiendo los bosques tropicales y dando a cambio trabajo a la población.

ferencias y exposiciones en Punta Negra para dar a conocer a los grandes simios y la importancia en la conservación; puesta de carteles en las principales avenidas de Punta Negra anunciando que el matar o capturar un gran simio es delito; teatro y proyección de videos donde se ve la importancia de la biodiversidad; y puesta en funcionamiento en el Parque Nacional Virunga de la Republica Democrática del Congo, donde están los gorilas de montaña, de un total de seis máquinas distribuidas en las principales aldeas limítrofes al parque.

Estamos convencidos de que, para la protección de los grandes simios y de la biodiversidad en general, se debe de trabajar y contar con la población local. Desde Proyecto Gran Simio, en numerosas ocasiones, se ha pedido y se seguirá pidiendo que las selvas tropicales sean declaradas patrimonio de la Humanidad y que nadie, bajo ningún concepto, pueda comercializar madera tropical.

El Proyecto Gran Simio ha realizado otros Proyectos de gran interés en Congo Brazzaville, consistente en con-

Pedro Pozas Terrados es director ejecutivo de Proyecto Gran Simio (PGS/GAP – España)



Máquina de obtención de briquetas...

“NECESITAMOS AYUDA”

SELVA DE TANOÉ

Necesitamos a empresas o personas que puedan colaborar con nosotros para seguir financiando este tipo de proyectos. Hasta ahora sólo han sido los socios los que con su dinero lo han financiado. Un proyecto para la Selva de Tanoé está pendiente de ser puesto en práctica a falta de dinero. Ocurre lo mismo con varios más en diferentes parques nacionales de Costa de Marfil. Desde estas páginas os pedimos colaboración y solidaridad.

P. P.
nautilusmar@yahoo.es
www.proyectogransimio.org

LA RUTA DE BIOCULTURA EL VIAJE DE AMADOR

En BioCultura Madrid 2009, hablamos con Amador, asiduo a la feria, normalmente en BCN, desde hace 14 años. Como a muchos de nosotros, le gusta la feria porque allí se acerca a diferentes proyectos ecológicos y alternativos, sostenibles y sustentables, como su vida. Va a recorrer España en un carro de caballos convertible y navegable. Irá pasando por granjas y cultivos "bio" presentes en todo el territorio del estado.

Agua que suena...

Las personas y las cosas hablan a su manera...

...sólo hay que escucharlas...

¡Qué contenta estará el agua, mañana, cuando despierte...!

P. Salinas

Empezó acudiendo como visitante y ahora lo hace con el *Calendario Lunar*, de Michel Gros (1). Con el que estará en BioCultura-Valencia, en marzo de 2010. El calendario lunar es



Amador viajará en carro/barca de caballos por toda España recorriendo granjas y lugares de producción ecológica



Agua que Suena, su casa, se llama así por obvias razones...

un manual sobre la influencia de la luna en la tierra y las personas. Consta de las fases de la luna para aplicarlas al huerto y el jardín ecológicos y la salud. Señala la relación tradicional de las fases lunares con la siembra, la poda, los trasplantes, las recolecciones... Amador lo aplica en su finca y en su vida. Y afirma "...en mi próxima aventura nunca observaré tanto el cielo, las estrellas y la luna..."

SU CASA: UN PUERTO DONDE RECALAR

"Agua que suena" (2). En un bonito lugar, en un valle de las montañas de Tarragona, tiene su casa Amador. Es un antiguo "cup de vi", de 1800, totalmente bio-re-construida, con esfuerzo de hormiguita, por él mismo. Su alimento lo obtiene de los frutales y el huerto, basado en la permacultura, que es su particular meditación. Sus compañeros: el bosque, algunos animales domésticos y otros no. Es un lugar muy especial, concebido para reencontrarse con la Naturaleza y los seres que la habitan.

Normalmente te invita a compartirlo con él, a reposar allí, para que hagas o no-hagas lo que quieras: relajarte, meditar, ir a la playa, al pantano...

pero, ¡ay!, nos comunica que durante un año no admitirá "reposantes".

NI EN AVIÓN, NI EN COCHE

Y es que, para el próximo año, Amador tiene otros planes: un viaje por el interior. "Deseo recorrer España moviéndome a ritmos más cercanos a la naturaleza de los animales y, de paso, demostrar/me que se puede ir al ritmo que uno quiera y no al que te imponen".

Es un viejo sueño que intenta llevar a cabo, pero estando despierto. Inicialmente pensó en hacerlo caminando, pero una antigua lesión se lo impedía. Así que lo hará de una forma poco convencional: navegando en un carro-barca tirado por dos caballos. La barquita hará las veces de cama, pero también será navegable, "por si hay que bajar-se del carro en algún momento y darse una vuelta por algún lago".

Aunque quiere compartirlo, es también, de alguna manera, un viaje interior, pero conectando con el exterior pues, como él dice, "todos somos uno"...

NAVEGANDO POR EL INTERIOR...

Su barca apuntará rumbos diversos, hacia puertos dispares, incluso se permitirá no tener por qué estar en un

puerto...o estar a la deriva, o perdido en la inmensidad del todo.

Saldrá de las montañas de Tarragona e irá subiendo hasta alcanzar el Camino de Santiago, que seguirá parcialmente para luego tomar La Ruta de la Plata. Piensa recorrer el interior de Andalucía, donde aprovechará para re-visitarse sus raíces en las cuevas-vivienda de Granada. Irá subiendo por el interior de la Comunidad Valenciana (visitando BioCultura Valencia 2011 si coinciden las fechas). Hasta alcanzar el lugar de partida. "Esta aventura es mínima en el viaje de la vida, que es infinito y se junta, como el viento, con el Todo", señala.

COMO EL AGUA...

Por eso, aunque ha planeado un recorrido, el camino definitivo irá surgiendo sobre la marcha y las paradas también, según fluya la vida.

Pero pretende contactar con algunos expositores, fincas y visitantes, relacionados con la ecología y la sostenibilidad, algunos de los cuales conoció en BioCultura, a los que (como a nosotros) les gustó su idea del viaje.

Porque "esta aventura es también una forma de difundir lo que son las energías renovables, la alimentación ecológica, las terapias naturales y la bio-construcción. Además, algunas empresas relacionadas con estos temas se han implicado directamente; como Biosum (3), Casa Pià (4), Constesco (5), que son las más involucradas, entre otras". Pero también estará abierto "...a lo que me vaya encontrando".

Tiene pensado empezar su periplo en marzo. Lo podrás seguir en el blog. (6) que está preparando o... uniéndote a él en cualquier punto de su viaje, incluso para recorrer algún tramo juntos. Llevará un "tipi" (7) para los acompañantes. Os tendremos informados.

Begoña Quintanilla

RETRATO DE AMADOR UNA VOZ TENUE

Amador es asiduo de BioCultura desde hace mucho, mucho. Su voz es tenue. No llama la atención. Intenta pasar desapercibido. No es como alguno de esos otros personajes de la feria que llaman la atención con una extravagancia que les viene grande o con actitudes de iluminados peripatéticos. Él prefiere lo sutil. Adora la música. Ve el universo como infinita partitura. Una partitura con muchos espacios para el silencio.

MÁS INFORMACIÓN LOS COLABORANTES

1. www.lunario.es
2. <http://www.aguaquesuena.com/viaje.html>
3. www.biosum.es (renovables)
4. www.casapia.com (guía eco)
5. www.constesco.com (bio-construcción)
6. www.navegandoporelinterior.es
7. www.tipiwakan.org

Entrevista a María Luisa Becerra, "renacedora"

"SIN FAMILIAS NO ES POSIBLE UNA SOCIEDAD SANA"

María Luisa Becerra es pedagoga, doula y trabajó durante 20 años acompañando emocionalmente al parto a más de mil mujeres. Actualmente tiene su consulta privada cerca de Barcelona. Es una de las ponentes del congreso "Terapias Alternativas", que se llevará a cabo en Barcelona los días 30 y 31 de enero.

Creadora y directora de la Escuela de Amor y Vida, forma profesionalmente a "renacedores", una experiencia que ha llevado a cabo en varios países. También es terapeuta en Constelaciones Familiares Sistémicas y autora del libro "Nacimos para triunfar". Maite Clarà habló con ella.



Foto: EcoArchivo.

María Luisa Becerra cree que sin familias sólidas y amorosas no puede existir una sociedad sana...

- ¿Qué es el "renacimiento consciente"?

- Renacimiento consciente es un camino de evolución personal, una pedagogía de la vida, basada en la creatividad del pensamiento desde las etapas primordiales, y su efecto sobre la conducta humana. Fue descubierto por Leonard Orr a principios de los años 70 y está expandido por todo el mundo. Es una terapia bioenergética, experiencial, no intelectual. El niño desde la vida intrauterina recibe una cantidad de estímulos que se van marcando en sus memorias celulares, las cuales, posteriormente, comienzan a relacionarse con pensamientos y emociones, creando así un triángulo mente-cuerpo-emociones que va a estar activándose a lo largo de toda su vida cada vez que un estímulo "disparador" venga desde afuera y conecte con una de estas partes, no importa cuál. Reacciones que hacen que vivamos actuando según el pasado envueltos en el dolor y el drama. En "renacimiento" aprendemos a reconocer en primer lugar nuestro guión natal influenciado por las vivencias gestacionales, el trauma natal, los tipos de nacimiento, la desaprobación parental y todo aquello que nos alejó de nuestro propio ser en las primeras etapas de nuestra vida. Posteriormente, a través de la "respiración conectada" y consciente, aprendemos a transformar esas memorias y a vivir en el poder del ahora.

Es muy placentero sentir que eres el creador de tu vida y el que la sabes dirigir, rendirte a ella sin juicios y amarla. El camino se hace más ligero, y las relaciones en él, también.

CONSTELACIONES FAMILIARES

-¿Y las constelaciones familiares...?

-Son un método psicoterapéutico, creado por Bert Hellinger basado en las

comprensiones acerca de los "Ordenes del Amor". Tiene muchos puntos de confluencia con el renacimiento consciente. Este trabajo conmueve porque nos toca en algo muy sagrado y nuclear dentro de cada uno. Se desarrollan de una manera muy sencilla. El terapeuta pide en el grupo que levanten la mano aquellas personas que deseen constelar. Entonces elige una, la cual se sienta a su lado. Esta persona elegida que denominaremos "el cliente"... plantea su problemática y aquello que desea conseguir. El camino hacia la solución estará basado únicamente en hechos traumáticos, no en explicaciones ni razones acerca de conductas familiares. A petición del terapeuta elige intuitivamente a personas que representen a los miembros implicados en el sistema familiar, actual o de origen, incluyendo un representante para sí mismo. A partir de aquí se despliega la dinámica de comprensión del "Sistema" y los movimientos del "Alma familiar", regidos en todos los casos por el amor. Amor que sana cuando las dinámicas pueden ser reconocidas pudiendo así ver la realidad tal cual es. A través de la apertura a la propia realidad familiar, la comprensión y exteriorización de los sentimientos de los representantes, el uso de frases curativas o ritos de lenguaje corporal, se consigue formar una imagen familiar de mayor sintonía con el "Sistema Familiar", encaminada a soluciones o al asentimiento consciente del propio destino.

PARTOS DESHUMANIZADOS

-¿Qué problemas de salud podrían estar originados por partos deshumanizados, intervenidos tecnológicamente?

-He escrito un libro, "Nacimos para triunfar", en donde cada persona puede ver la influencia de su nacimiento en su conducta. Esto es para que se hagan responsables del trabajo de transformación que vienen a realizar en esta vida, no para buscar culpables, ni víctimas ni agresores. Hay una gran desinformación al respecto y creo que una gran responsabilidad la tenemos las mujeres a la hora de engendrar y parir a un hijo. A la hora de elegir cómo, dónde y con quién. Desde hace más de 30 años dirijo grupos de mujeres y/o parejas para la preparación consciente a su maternidad y no tengo la menor duda de que el parto es un acto iniciático y de que este nuevo ser que viene ha elegido cómo nacer, a veces de manera diferente a cómo nosotros hubiéramos querido, pero esa forma comenzará, el día de mañana, a darle pistas para elegir cómo vivir. En todo caso creo que el parto es un acto fisiológico normal y natural en la mayoría de los casos, como en todos los mamíferos.

SIN FAMILIAS, NO HAY SALUD

-¿Es posible una sociedad humana sana sin familias?

-No lo creo. El niño, cuando nace, necesita ese espacio de seguridad tanto para crear su vínculo afectivo como para comenzar a identificarse a sí mismo a partir del tercer año de vida. Una familia es un espacio en donde, si sus miembros toman conciencia de la importancia de amarse a sí mismos, eso significa respetarse, honrarse, aceptarse tal cual son, reconocerse en su potencialidad sagrada; se verán unos a otros como espejos de sus conductas, se apoyarán a crecer y, en fin, se amarán. La mayor parte de las veces son los niños los que con sus conductas les están pidiendo a gritos a sus padres que hagan un viaje hacia adentro en lugar de buscar recetas afuera de la familia. La familia es una escuela de Amor, así, con mayúsculas, y el vínculo de sangre lo hace más potente e irresistible. Ello es independiente de las formas que pueda adoptar, pero el vínculo será para siempre y el placer de amarse también.

-¿A quien le interesa la desestructuración familiar y la atomización social?

-A mí no, desde luego.

-¿Por qué en los medios sólo la derecha clásica es la única que acude siempre a la defensa de los núcleos familiares?

-¿No te has preguntado por qué los medios no se ocupan de mirar hacia la vida ecológica en donde ganamos todos, una vida conciente y libre? Creo que sería muy bueno para el bien de la familia planetaria.

-La Historia ha mostrado que existen muchos tipos de familia. En realidad, lo más excepcional es la familia mo-

nonuclear y monoparental. ¿Por qué existe el miedo a otras formas de organizarse familiarmente? Luego, están las "otras nuevas formas de familia", pero esa es otra historia...

-En realidad no estoy segura de tu observación. ¿Miedo? Hemos nacido en Occidente y esa es nuestra manera, más todos somos libres de probar otras, sin olvidarte de... ¿Por qué elegiste nacer aquí y no en África o en cualquier otra comunidad que tenga una estructura familiar diferente? Viví durante un mes en una comunidad de La Gran Sabana de Venezuela en donde, además de los indígenas, se habían ido a vivir unas cuantas familias, o parejas, o personas, en busca "del paraíso perdido". El problema que ví ante mis ojos es que se llevaron puesto todo aquello que no tenían resuelto en sus familias de origen... No eran felices, además de tener una dura coexistencia con ellos mismos y con los indígenas, que, al final, eran como la esponja de todo lo que ellos no habían resuelto. La paz está en nuestro interior y para llegar a ella toma con humildad a tus padres.

¿QUIÉNES?

-Ya habíamos dicho que lo de las comunas y esas "otras nuevas formas de familia" no eran demasiado pertinentes, pero, vaya, dejémoslo estar. Nos parece que no ha entendido la pregunta. En fin... ¿Quiénes se deciden a renacer?

-Los grandes buscadores. La mayoría de las veces personas que les ronronea en su interior que hay algo mejor que lo que están viviendo. Otras veces vienen personas en busca de soluciones a un conflicto determinado. Algunos no saben muy bien por qué vienen. Y en verdad creo que es su alma la que los trae porque ya están listos para despegar.

Maite Clarà

UN CONGRESO SOBRE EL DESPERTAR DEL 30 AL 31 DE ENERO

"Terapias alternativas" es el título del congreso que se llevará a cabo los días 30 y 31 de enero en La Salle Bonanova de Barcelona. Participarán casi 20 ponentes, todos ellos procedentes de diversas disciplinas terapéuticas. Desde la medicina cuántica de Laurent Mesean a la homeo-

patía de Joan Gasparin. Desde la reeducación postural global de Montserrat Palacín a la medicina anti-vejecimiento de Jesús Alberto Benítez. Talleres en directo, demostraciones prácticas, mesas redondas... Una forma de enfocar la salud diferente al sistema alopatético.



Foto: EcoArchivo.

Las terapias alternativas conciben la salud como algo que va más allá de lo físico...

Entrevista a Miguel Jara, autor de "La salud que viene" (Península)

"LA INDUSTRIA FINANCIADA A LOS DOS PARTIDOS EN USA"

Miguel Jara lleva ya varios años dedicándose a ver la cara oculta de lo políticamente correcto. Y esa cara oculta está llena de inmundicias. Ahora, nos alerta sobre las campañas del miedo a través de las cuales las compañías farmacéuticas aspiran a vender nuevos fármacos.

La vacunación contra la gripe A comenzó a mediados de noviembre. Pero la eficacia de la vacuna ha sido puesta en duda por muchos profesionales y expertos de la salud. Y, además, podría ser peligrosa. La Comisión Europea ha autorizado para toda Europa dos vacunas que están aplicándose en España: Focetria, del laboratorio Novartis y Pandemrix, de GlaxoSmithKline. Ambas llevan como conservante mercurio, el polémico timerosal. Este excipiente puede producir autismo en los niños, entre otros daños neurológicos. Aunque Miguel Jara no ha hecho un libro dedicado a la gripe A, la mayoría de periodistas no hacen otra cosa que preguntarle por esta dudosa pandemia. En realidad, él ha escrito más sobre el tema de la vacuna del papiloma humano. Pero, en cualquier caso, todo es lo mismo, las dos campañas son parecidas, en todo hay un poco de verdad y mucho de mentira, fraude y propaganda subliminal. Miguel Jara es escritor, periodista freelance especializado en la investigación de temas de salud y ecología, corresponsal en España del *British Medical Journal* (BMJ) y usual colaborador de la revista *Discovery DSalud*. Entre sus obras se cuentan *Traficantes de salud* (Icaria, Barcelona, 2007); *Conspiraciones tóxicas* (Martínez Roca, Barcelona, 2007) y *La salud que viene. Nuevas enfermedades y el marketing del miedo* (Península, Barcelona, 2009), su ensayo más reciente.

-¿Quién se está forrando con la campaña del miedo de la gripe A?

-Sobre todo los fabricantes de los antivirales, como Tamiflu, y de las vacunas que han hecho el agosto cuando los ministerios de Sanidad de cada país les han encargado millones de dosis. Cuando hablamos acaba de comenzar la campaña de vacunación y ya se publican informaciones relativas a que la Administración está negociando con las farmacéuticas el devolverles parte del "arsenal".

-¿Qué tiene que ver Obama en todo esto?

-Obama en concreto no sé pero gracias a la Ley de Libertad de Información de Estados Unidos sabemos que las campañas electorales de los dos principales (¿únicos?) partidos, el de Obama también, las financia en su mayor parte la industria farmacéutica que luego es correspondida con estos "favores".

INVENTANDO ENFERMEDADES

-La investigación la realizan entidades privadas, las compañías farmacéuticas. Son costosas. Necesitan tener estas grandes empresas... gran-



El blog de Miguel Jara hace un seguimiento exclusivo de la gripe A

des beneficios. ¿A costa de inventarse enfermedades? Ponga ejemplos.

-En parte inventan o exageran enfermedades para abrir nuevos mercados. En mi libro cuento cómo se está diagnosticando a la población de fobia social cuando tiene simple tristeza o miedo a hablar en público o de Síndrome de las Piernas Inquietas a quienes tienen determinados problemas nerviosos. A los niños les dan drogas similares a la cocaína para el Trastorno Oposicionista Desafiante que es la simple rebeldía o desobediencia, y si alguien decide no seguir el tratamiento farmacológico se arriesga a ser diagnosticado, según el DSM-IV que es la "Biblia" de la psiquiatría, de incumplimiento terapéutico.

-¿Quién es el 4º poder, los medios o las farmacéuticas? ¿No son realmente los mismos?

-Los medios son casi el primer poder pues lo que no sale en ellos no existe. Las farmacéuticas tienen muy buenas relaciones con muchos de ellos, a otros los financian a través de la publicidad y luego hay una parte muy importante de periodistas que sencillamente tienen miedo a publicar informaciones que puedan "ofender" a los grandes laboratorios.

VACUNACIÓN SISTEMÁTICA

-¿Cómo se lleva usted, personal y familiarmente, con las vacunas? ¿Nos tenemos que vacunar o no de la gripe A?

-Creo que fueron un buen invento y durante decenios ayudaron a mejorar la calidad de vida pero desde hace unas dos décadas son un nicho de negocio vital para la industria farmacéutica. Y por ello se montan estas operaciones de marketing del miedo como la de la gripe A. Vacunar a la población de manera masiva y por sistema es un error, las vacu-

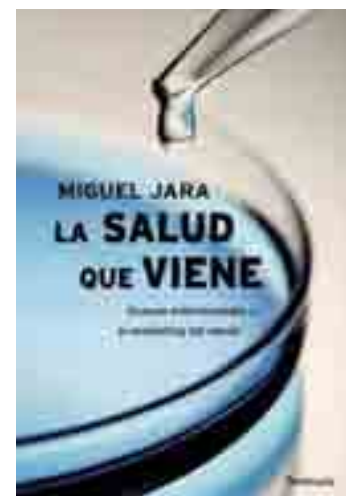
nas tienen potentes efectos secundarios. Una de las cosas que reclaman algunos colectivos críticos con las vacunas es que se pongan de manera individualizada estudiando cada caso y racionalizando al máximo su uso, pero esto evidentemente no interesa a los laboratorios para los que el negocio, repito, es que se apliquen de manera indiscriminada a cuantas más capas de población mejor. Yo no me he vacunado contra la gripe A, así lo aconsejan numerosos médicos, como algunos de los que escriben en mi blog: www.migueljara.com

-¿Por qué la Humanidad es tan fácil presa del miedo a las plagas, enfermedades...?

-El miedo es natural, es la capacidad que tenemos de estar alerta ante una situación conflictiva para poder superarla con mayor facilidad. Pero es natural cuando se produce de manera justificada, no cuando de manera sistemática y prolongada en el tiempo se

expande entre la población para que acepte medidas políticas, económicas o cualquier tratamiento médico.

Juan Mas



UN LIBRO QUE ES UNA VACUNA APRENDE A INMUNIZARTE

Miguel Jara comenzó las investigaciones que conforman este libro al descubrir que, en los últimos años, miles de personas están perdiendo la salud por patologías que antes no existían o que permanecían latentes. De manera paradójica y en paralelo a este fenómeno, asistimos a la invención o tráfico de enfermedades. Jara estaba escribiendo sobre esto y sobre la gran campaña de lobby y expansión del miedo entre la población como manera de hacer marketing en el caso de la vacuna contra el virus del papiloma humano (VPH) cuando comenzó a atisbarse en el horizonte el tsunami de la gripe porcina o gripe A. Sin duda

este libro trata temas de plena actualidad pues tras su lectura se comprenderán los mecanismos de promoción de enfermedades, epidemias y pandemias que no lo son, de vacunas y vacunaciones innecesarias y peligrosas, de fomento del miedo en la sociedad y sus consecuencias, de la utilización de tecnologías peligrosas o comprometedoras de la salud y de la ocultación de los «efectos secundarios» de estas prácticas.

LA SALUD QUE VIENE

Península
23,80 euros
Más info: www.migueljara.com

ALMENDRAS LAS MEJORES DEL MUNDO

Nuestras almendras son de una excepcional calidad comparadas con muchas de las que se encuentran en el mercado, procedentes de California y otros lugares lejanos. Estuvimos hablando con José Luis Hernández Costa, presidente de COATO, la cooperativa española con más hectáreas dedicadas a almendros ecológicos.

COATO es una empresa cooperativa con más de 3.000 socios activos que cuenta con más de 21.000 has. de cultivos de almendro, frutales y hortalizas frescas, pimiento de pimentón, olivos para aceite de oliva, así como explotaciones apícolas. De esa superficie total, a final de diciembre del 2008 cultivaba 12.352 has. dedicadas al cultivo ecológico, lo que convierte a COATO en la empresa europea con más superficie de cultivos ecológicos. La gestión medioambiental de COATO y su esfuerzo por la reconversión de sus cultivos convencionales a la práctica de la producción ecológica y sostenible ha sido reconocida a nivel nacional y europeo con diversos galardones y premios entre los que destacan el Premio Nacional de Medio Ambiente, el Premio a la Mejor Empresa Alimentaria Española en dos ediciones y el Premio Europeo de Medio Ambiente de la Unión Europea y el PNUMA, que le fue concedido por primera vez



Los almendros en flor ecológicos son una inspiración y una belleza...

en 2002 a una empresa o entidad española, desde 1987 en que se creaban estos premios, y que aún hoy es la única empresa del sector agrario de la UE-27 en haberlo obtenido.

COATO inició su andadura en la reconversión a la agricultura ecológica con sus explotaciones de almendros en 1995 y aún hoy el cultivo del almendro en producción ecológica, con unas 10.000 has. y un 80% de su superficie ecológica, es el abrumadamente mayoritario.

ALMENDROS Y HORTALIZAS

-¿Qué representa el cultivo del almendro, y más concretamente del almendro ecológico, respecto del total de facturación y de superficie de cultivos de COATO y especialmente de la superficie ecológica?

-El almendro representa unas 3/4 partes de la superficie total de cultivos de COATO y en torno al 80% de los cultivos ecológicos. Sin embargo, este cultivo no es el mayoritario en volumen de facturación ya que, aunque depende de los altibajos de las cosechas, las frutas y hortalizas frescas siguen siendo el subsector que más volumen de facturación nos aporta, seguido de la almendra.

-¿Tiene futuro el cultivo del almendro y en concreto el almendro en producción ecológica?

-El sector y el mercado español de la almendra está actualmente colonizado por la almendra americana producida en California. Basta decir que en el pasado ejercicio 2008-2009 se ha importado más almendra desde Estados Unidos que el total del consumo interno estimado de España. Por lo que es evidente que, aunque alguna de esta almendra sea reexportada a otros países, la mayoría de los turrones, dul-

ces y otros elaborados que consumimos en España, tanto en Navidad como en otras épocas del año, se hacen mayoritariamente con almendra americana y posiblemente también con miel de China. Respecto del futuro de la almendra ecológica la verdad es que se da la paradoja de que, aunque en España somos los principales productores y los primeros en superficie de cultivos ecológicos de Europa, somos de los últimos en consumo. Por lo que no sería rentable producir almendra ecológica si no fuese porque es demandada por otros países europeos.

VARIETADES AUTÓCTONAS

-¿Qué variedades de almendra se cultivan en COATO?

-Se trata de variedades autóctonas y típicas del sureste y levante español con reconocimiento y precio diferenciado, como la marcona, desmayo-largueta, ramillete, garrigues, colora y otras variedades locales que se consideran como comuna. Y en los últimos años se están introduciendo algunas variedades de origen francés y otras obtenidas por centros de investigación regionales o estatales. Son variedades autóctonas y tradicionales de diferenciada composición y de características organolépticas apreciadas más allá de nuestras fronteras. Es curioso por ejemplo cómo en Estados Unidos, donde se produce cerca del 90% de la cosecha mundial de almendra, son capaces de valorar y pagar la almendra marcona, mientras que en la zona de producción no se valora tanto y, en no pocas ocasiones, ni se conoce.

-¿Cómo elaboran y envasan y venden su almendra?

-En COATO comercializamos la almendra una vez descascarada bien con



Las diferentes variedades de almendras del Mediterráneo son muy superiores nutricionalmente a las importadas de California...

piel o repelada o industrializada o procesada en láminas, granillo, filetes o harina. Y también podemos procesarla tostada o frita en aceite de oliva virgen extra. Incluso hemos presentado recientemente en BioCultura la almendra frita con pimentón, en la que confluyen tres de nuestros productos ecológicos (almendra, aceite de oliva y pimentón). Estas distintas presentaciones se pueden envasar en bolsas, frascos de cristal o envases de pet desde 30 gramos a 5 kilos. Sólo hay que probar nuestras almendras para reconocer sus atributos organolépticos como sabores y aromas. Y sus valores nutritivos, que no tienen nada que ver con las almendras de otras procedencias. Y nos ofrecemos a organizar un panel de cata con profesionales cualificados para que constaten y ratifiquen estas bondades.

Francisco Marín

ALMENDRO Y CAMBIO CLIMÁTICO ZONAS DE SECANO

-¿Qué futuro tiene el cultivo del almendro en España?

-El cultivo del almendro y especialmente el del almendro en secano —que representa sobre un 90% de la superficie cultivada— desarrolla una función medioambiental que no ha sido suficientemente reconocida, especialmente para amortiguar los efectos de la erosión y la deforestación en las regiones mediterráneas más erosionadas de Europa. Y además el almendro en cultivo ecológico tiene unas emisiones de CO² y un efecto de absorción o sumidero, según técnicos de la FAO, del 50% más del que se produce en el cultivo convencional. Por lo que algunos estamos convencidos de que —al igual que los huertos solares— los “huer-

tos” de almendros ecológicos deberían de recibir una prima compensatoria por la reducción directa o indirecta de emisiones de CO₂, y por su contribución a amortiguar los efectos del cambio climático. Porque estamos convencidos de que la mayor parte de la producción de almendro, situada en zonas de secano, de producción baja o marginal, que permite la vinculación de la población al medio rural, que colabora al mantenimiento de la biodiversidad y de las variedades autóctonas; no va a poder subsistir si sólo recibe como ingresos los de un precio de mercado liderado por los costes de unas explotaciones intensivas de California donde el agua tiene un coste despreciable.

ALMENDRAS DE COATO EN EL ESTAND DE THE ECOLOGIST UN APERITIVO IDÓNEO

Las cualidades organolépticas de las almendras de COATO las conocen bien los lectores de “The Ecologist”. Especialmente aquellos que tuvieron a bien pasar por el stand de la revista en la reciente edición de BioCultura Madrid. Las bolsitas de monodosis que allí repartimos a

suscriptores y amigos tuvieron un éxito feroz. Especialmente, a la hora del aperitivo. Almendras ecológicas marcona sabrosas, ni muy saladas ni poco, fritas con aceite ecológico, almendras de aromas asilvestrados, de profundo bouquet, sólidas, sutiles...



COATO dispone de una buena gama de frutos secos orgánicos



Porque hay **personas** para las que cuenta algo más que el dinero

Por eso existe un banco como Triodos Bank. Un banco donde nuestros clientes saben qué hacemos con su dinero: sus ahorros sólo financian empresas e iniciativas que ayudan a mejorar la calidad de vida de las personas y respetan el medio ambiente.

Si quiere que sus ahorros trabajen en la misma dirección que sus ideas, piense en Triodos Bank, el referente europeo en banca ética y sostenible.

Infórmese | 902 360 940
www.triodos.es

Triodos Bank
Un banco donde cuenta algo más que el dinero

Millésime Bio Una feria sólo para vinos biológicos

Millésime Bio se lleva a cabo cada año para la promoción de vinos orgánicos. Nació en 1993 gracias a la iniciativa de algunos viticultores de Languedoc-Roussillon (en el sur de Francia) miembros de la asociación AIVB-LR. Su objetivo era, y sigue siendo, según la dirección del salón, "dar a conocer a los compradores de vino cada producto, así como las características de la nueva añada. Pese a que el evento ha crecido notablemente, todavía se respira el ambiente distendido de sus orígenes. Millésime Bio se ha convertido en el salón mundial y profesional de los vinos procedentes de la agricultura biológica. Se celebra siempre a finales de enero (los años impares en el Parque de Exposiciones de Montpellier y los pares en el de Perpignan) bajo una concepción un tanto peculiar".

TODOS IGUALES

Los organizadores de la feria aclaran: "Todos los expositores disponen exactamente del mismo material para presentar sus vinos: una mesa, dos sillas, un mantel blanco, una escupidera, copas de degustación, hielo, etc. Se trata de juzgar y comparar los vinos, y no todas las técnicas posibles de exposición. Todos los participantes parten de las mismas bases para presentar sus productos". Desde la organización también nos señalan que "los stands no se agrupan por región o por denominación de origen, sino que se deja en manos del azar. Esta particularidad de Millésime Bio es un deseo expreso de los organizadores con el fin de promover el encuentro y la curiosidad. No se deje desconcertar por este hecho; el salón está muy bien señalizado y el personal de acogida está allí para guiarle en su recorrido de degustación".

EL VINO NUEVO

En Francia y en todas las regiones vitivinícolas la llegada del vino nuevo siempre es un acontecimiento. Desde la organización de la Millésime Bio nos aseguran que "la gran mayoría de los expositores está en condiciones de presentarle las novedades de la nueva añada". Los vinos orgánicos en Francia están conociendo un bello esplendor. Tienen muy buenas críticas. René Renou, durante mucho tiempo presidente del Instituto Nacional de las Denominaciones de Origen de Francia (INAO), ha dicho recientemente: "El futuro está en los vinos del terruño y en los viticultores orgánicos. Tienen razón en el fondo, los vinos de origen orgánico de hoy en día están más cerca de lo que estaban en 1935 los vinos de DOC en el momento de su creación". Azul y Garanza Bodegas es una de las firmas del estado español que estará presentes en la citada feria.

www.millesime-bio.com

XX

ECOCULTURA MANTENIENDO EL TIPO

La sexta edición de Ecocultura, la Feria Hispanolusa de Productos Ecológicos, cerró sus puertas, según sus responsables, "manteniendo la afluencia de público, con prácticamente el mismo volumen de ventas, a pesar de la crisis económica, y con nuevos proyectos y contactos". Los premios que concede al sector la Junta de Castilla y León y la Diputación de Zamora recayeron este año en Esther Ibeas, productora de miel en la localidad palentina de Valbertos, y la cooperativa Crica, elaboradora de productos lácteos en Mejece, Valladolid.

Los encuentros profesionales celebrados entre productores ecológicos e importadores extranjeros que han visitado la feria se han saldado, según los responsables de Ecocultura, "con prometedoras perspectivas de negocio. Las semillas, el aceite de oliva, el pan, el vino y el queso han sido los productos que más han captado el interés de la decena de empresarios de ocho países que han participado en una misión inversa del sector agroalimentario, organizado por la Cámara de Comercio e Industria de Zamora".

SEMILLAS DE FUTURO

Muchos contactos con empresas extranjeras son semillas de futuro. No siempre dan resultados a corto plazo y hay que saber esperar. Desde Ecocultura, nos señalan: "Los resultados de las operaciones y contactos mantenidos se conocerán más adelante, ya que de momento sólo se ha producido un intercambio de información para futuros contactos empresariales, aunque algunos productores cuentan con buenas expectativas. El año pasado fructificaron entorno a un 20% de los contactos".



El taller del pan ecológico con trigo "candeal" tuvo un éxito notable

MÁS GENTE EN TALLERES Y CONFERENCIAS PLAN DE OCIO ALTERNATIVO

El diputado José Luis Pernía ha valorado como "muy positivo el hecho de que las encuestas a los visitantes hayan mostrado que se pide un incremento de talleres y conferencias, ya que también destaca el valor intelectual de la feria, porque lo ecológico también necesita ser pensado y discutido, además de degustado". Las encuestas realizadas también han revelado la presencia mayoritaria de zamoranos en la feria y de ciudadanos castellano-leoneses, así como el aumento de la asistencia de visitantes procedentes de otras comunidades y de Portugal.



Ecocultura, una feria de relevancia que conecta productores y consumidores entre Castilla y León y Portugal

Y continúan: "Los ocho importadores de productos ecológicos procedentes de Dinamarca, Alemania, Holanda e Irlanda realizaron durante la feria un centenar de contactos con productores de semillas, aceite de oliva, embutidos, vino y queso así como con productores de verduras y frutos secos".

ZAMORA NUMBER ONE

Zamora es número uno en superficie dedicada a cultivo ecológico en la comunidad de Castilla y León. La diputación de Zamora, que organiza la feria, para las próximas ediciones, "ya tiene pensadas nuevas líneas de actuación, como la implicación de las grandes superficies en la feria, como medio de expansión, apoyo y consolidación de este tipo de producción". En cuanto a los resultados de este año, los responsables de la feria muestran entusiasmo pero no euforia: "Los expositores participantes, un total de 108, han logrado mantener su volumen de ventas a pesar de la crisis económica y de las mañanas -algo atípicas- de este largo puente. Lo que más han destacado los encuestados ha sido la variedad de productos que se han encontrado en la feria, en la que no

sólo se han encontrado con todo tipo de alimentos, sino también con productos textiles o calzado. Del mismo modo, en las sugerencias de las encuestas se ha solicitado aumentar el número de expositores no alimentarios, algo que los organizadores estudiarán ante el éxito de cosméticos y textiles".

TRIGO "CANDEAL"

Ecocultura ha dedicado parte de la energía de la reciente edición a la recuperación de las variedades autóctonas. En ese sentido, según la dirección de la feria, "ha destacado la panificación llevada a cabo con un trigo recuperado en una de las comarcas del sur zamorano, el trigo 'Candeal', de producción ecológica y sin mezclas de tipo mejorante. Esta actividad, realizada *in situ* en la feria, con la participación de dos productores ecológicos, los representantes del sector harinero de la provincia y un panadero, resultó un éxito y se valoró muy positivamente la recuperación de la producción tradicional de este tipo de trigo, así como la alta calidad del pan logrado".

Redacción



Los visitantes piden más talleres, conferencias y actividades como la cata de vinos realizada

TRES AZULES: ESCUELA DE SALUD, ESCUELA DE VIDA APRENDER A SANAR, A COMPARTIR...

Tres Azules en Biocultura 2009. Jacinto Sánchez y Graciela Cao, de Tres Azules, junto con Noni Benegas, presentaron el libro de José Antonio Chumillas Talavera "La dimensión espiritual del ser humano". Begoña Quintanilla estuvo allí y habló con Jacinto.

El Dr. Chumillas es psicólogo de profesión y fundador del Gabinete de Psicología y Análisis Transaccional, en Alicante. Estuvo involucrado en varias enfermedades muy graves... que va superando. Su terapia es plantarle cara a la enfermedad con una medicina natural para conservar la salud. "La enfermedad es una experiencia que todos pasamos en algún momento de nuestra vida". En sus libros nos cuenta cómo afrontarla tanto desde una perspectiva personal como profesional...

UNA RELACIÓN DE LARGO

"¿Por qué presentáis este libro del Dr. Chumillas?", le preguntamos a Jacinto: "La vinculación del doctor Chumillas con Tres Azules viene de largo (desde hace 12 años), tanto por el valor de su experiencia personal como por el trabajo que está realizando a este nivel y a nivel profesional, que lo convierten en un referente. Y también por un compromiso de amistad personal. Por todo ello, organizamos la presentación de su libro. Creo que es una historia que merece ser difundida, ya que puede ayudar a muchas personas que no saben por dónde empezar el camino hacia la verdadera salud".

Tres Azules utiliza las crisis como camino para la curación. ¿En este sentido también se relaciona con la visión de J. A. Chumillas? Jacinto contesta: "Sí. Cuando la medicina oficial le dio pocas posibilidades para curar los graves problemas de salud que le acuciaban, decidió buscar una forma alternativa de curación, iniciando una búsqueda que le llevó al encuentro con el higienismo en la casa de reposo "Los Madroños". Graciela trabajaba como médico-higienista en dicho centro (donde estubo seis años). Desde entonces ella ha hecho el seguimiento médico de su curación, ya que acude a Tres Azules una o dos veces al año para hacer un régimen de crudos".

UNA VISIÓN GLOBAL DE LA SALUD

El objeto de esta presentación en Biocultura 2009 trata del despertar de la conciencia y el desarrollo espiritual. El libro se divide en tres partes. En la primera, como psicólogo profesional, hace un recorrido por el conductivismo, la teoría psicoanalítica, la mente como alternativa, el hombre auto-realizado, la psicología transpersonal, etc. La segunda parte trata de su historia personal: su infancia, su familia,

SIGUIENDO EL CAMINO...

LA SALUD TOTAL

J. A. Chumillas es, sin duda, un ejemplo de la capacidad curativa de nuestro organismo en condiciones adecuadas, y las pautas higienistas han sido de gran importancia en su proceso de curación. Pero sus libros no se dirigen únicamente a los enfermos sino a todos en general, ya que en su opinión la persona sana puede aprender a hacerse cargo de su vida. "Estoy en movimiento, en evolución, nada es estático. Soy autoconsciente y dueño de mi vida". Sólo con una profunda convicción espiritual se puede recorrer este camino. "Estoy en el camino del hombre autorrealizado", ha dicho el doctor.

Para más info:

Trea Azules. Centro de Reposo
Cadalso de Gata 10865. Cáceres.
www.tresazules.com. 927 44 14 14



En Tres Azules se puede iniciar el camino de la salud total...



Los responsables de Tres Azules en la presentación del libro en BioCultura...

su vida profesional... "la noche oscura del alma" y su empeño por salir adelante. El espíritu se despliega a través de todos estos aspectos llegando al redescubrimiento del ser espiritual, tema que aborda en la tercera parte del libro. Actualmente, el doctor está preparando su tercer libro "La mente en la salud y la enfermedad". "Si una persona está enferma pero su mente no lo asimila bien da igual que tome medicamentos porque su cuerpo siempre recibirá mensajes de enfermedad. La psicología ayuda a enviar imágenes positivas a tu cuerpo que, junto con los medicamentos, será lo que ayudará al enfermo a recuperarse", señala el galeno.

RECUPERAR ENERGÍA

El método es sencillo en Tres Azules: "Descansar, aprender a alimentarse, a relacionarse de una manera más saludable con nosotros y con el entorno, compartir, hacer amigos, respirar aire puro, conectar con la Naturaleza en un ambiente de silencio y armonía. Trabajo corporal, yoga, estiramientos, respiración, masaje, talleres de autoconocimiento, charlas sobre salud y ecología... Todo ello ayuda a reforzar la capacidad curativa y reparadora de nuestro cuerpo para retomar sensaciones de bienestar a veces olvidadas". Además de otras actividades, en



Tres Azules, un lugar para aprender a sanar y a compartir la alegría de vivir

el centro se dan charlas sobre factores de salud en las que se incide en la importancia que tiene la alimentación. Parte de las enseñanzas higienistas tienen que ver con los alimentos que favorecen los procesos depurativos. Los alimentos libres de tóxicos son mucho más adecuados para restablecer y mantener la salud de las personas y por supuesto del medio ambiente. Consideran que el consumo consciente y responsable también es un medio para ser más autónomos en los temas de salud y disfrutar de una mejor calidad de vida. Jacinto habla de la importancia de la alimentación y, en especial, de los alimentos ecológicos: "En Tres Azules más del 80% de los alimentos son ecológicos. En la Sierra de Gata, donde está situada, hay varios productores de alimentos ecológicos que nos abastecen de aceite, miel, verduras y frutas frescas de temporada. Lo no perecedero lo encargan a distribuidoras de productos ecológicos. La casa cuenta con algunos frutos que también nos regalan sus frutos en temporada".

Su idea es poder tener una huerta propia para abastecer las demandas de la casa. De hecho, Jacinto practicó la agricultura ecológica durante 14 años en un pueblecito del norte de Burgos.

Begoña Quintanilla

TURISMO Huertos "bio" en Fuerte Hoteles de Andalucía

Fuerte Hoteles, empresa andaluza caracterizada por desarrollar una hotelería comprometida con el respeto y el cuidado del medio ambiente, cuenta ya con un huerto ecológico en cada uno de sus establecimientos. La red hotelera acaba de poner el último eslabón a su cadena ecológica, inaugurando un nuevo espacio de estas características en uno de sus hoteles con más historia, el Fuerte Marbella.

Ubicado en la terraza de la primera planta de Poniente, el recién inaugurado huerto ecológico ha comenzado ya a cultivar los primeros productos de temporada. Habas, cebollinos, coles, brécol, acelgas, rábanos, rabanitos y lechugas de distintas clases son los productos que, junto a diversas plantas aromáticas, como el tomillo, el romero, o la albahaca, se han dispuesto en esta primera siembra, como muestra de una apuesta más por una agricultura respetuosa con el entorno. Actualmente, todos los hoteles de la cadena andaluza cuentan con un espacio de este tipo que, además de aportar productos sanos y saludables que incorporar a su cocina y hacerlo de una forma ecológica, ha supuesto también en los últimos años una actividad alternativa para los huéspedes de Fuerte Hoteles, a través de su programa de entretenimiento denominado "Experiencias". Para dar a conocer esta iniciativa entre los clientes, la cadena andaluza realiza visitas organizadas a los huertos ecológicos de cada hotel, donde los visitantes reciben una breve explicación del proceso de siembra y cuidado del huerto. Los más pequeños pueden además participar del proceso de cultivo, colaborando junto a sus padres en la siembra y recogida de determinados productos en una actividad que resulta tan lúdica como educativa. En palabras de Joaquín Pineda, director de Calidad y Desarrollo Sostenible, esta actividad, enfocada tanto a los niños como a sus padres, no sólo resulta "creativa y gratificante" sino que también "permite fomentar la participación de los clientes en la recuperación y mantenimiento de una agricultura respetuosa con el medio ambiente".

Más info

www.fuertehoteles.com



El huerto recién inaugurado de Fuerte Marbella

FUNDACIÓN BIODIVERSIDAD APUESTAS DE FUTURO

El lucernario del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino fue el escenario donde se celebró, a mediados de octubre, la entrega de los Premios Fundación Biodiversidad de Liderazgo, Innovación y Comunicación Ambiental a los ganadores de esta primera edición. Algamar, Riet Vell y María Alfonso Hernández (Nuntia Vini) fueron los tres proyectos ganadores. Los tres son habituales de BioCultura y de estas mismas páginas.

La ministra Elena Espinosa destacó la importancia de estos galardones. En la ceremonia participó también el presidente de la Fundación Biodiversidad, Josep Puxeu. Lo que no sabemos es si tanto la una como Puxeu sabían que tanto Algamar como Riet Vell/SEO/Birdlife como María Alfonso y su proyecto de vinos sostenibles Nuntia Vini (D.O. Toro)... son empresas/proyectos habituales de BioCultura. De los tres hemos dado noticia y escrito en estas páginas. En BioCultura y en estas páginas no se habla de cualquier producto o proyecto o empresa porque sí. Sólo se promocionan aquellas formas de hacer que son realmente respetuosas con el medio y con la salud de los consumidores. No es ninguna casualidad que los tres premiados hayan estado presentes en estas páginas y que sean expositores habituales de BioCultura. No en vano, la feria es el salón de referencia de ecología y alimentos "bio" en el estado español y la vanguardia de una forma de hacer óptima en todos los aspectos, cosa que no ocurre en la mayoría de ferias, simples escaparates comerciales y poco más.

100.000 € EN TOTAL

Los galardones, dotados con un importe global de 100.000 euros, se han propuesto, como misión, según sus responsables, "fomentar el conocimiento de la naturaleza y del medio rural, así como recoger y difundir aquellas actuaciones que generan sinergias entre el aprovechamiento sostenible de los recursos naturales, la generación de empleo y la mejora de la calidad de vida". Con la categoría Liderazgo e Innovación, la Fundación Biodiversidad, en sus propias palabras, "pretende dar visibilidad a estos nuevos protagonistas del medio ambiente, gente que se esfuerza por imprimir un nuevo dinamismo en la sociedad, generando riqueza y empleo, poniendo en marcha actividades que aprovechan los valores ecológicos del territorio y respetan el patrimonio natural, cultural y etnográfico".

ALGAMAR

Clemente y Fermín Fernández Saa, por su proyecto de recolección y elaboración de algas marinas para consumo humano en Galicia, denominado Algamar, han sido uno de los galardonados. El proyecto existe desde 1996. El jurado hizo hincapié en "su contribución a la diversificación de las actividades económicas sostenibles vinculadas al mar". Por otro lado, en "Innovación en acción", se valoró especialmente el proyecto Riet Vell -que inició, en 2001, SEO/Birdlife- "porque demuestra que es posible compatibilizar la conservación de la



La ceremonia de la entrega de premios de la Fundación Biodiversidad fue amena y emotiva...

naturaleza con la producción de arroz en la zona del Delta del Ebro". Y en el Día Mundial de la Mujer Rural, se reconoció la tarea de María Alfonso Hernández por su proyecto "Viñedo sostenible y vida saludable". Un proyecto que contaba ya con numerosos apoyos institucionales por la calidad

del vino ecológico que se produce a partir de variedades de uva autóctonas, en la provincia de Zamora. En estas mismas páginas del número 38 de The Ecologist encontraréis un amplio reportaje sobre Nuntia Vini firmado por nuestra incansable "buscadora de tesoros" Begoña Quintanilla.

CATEGORÍAS ARTÍSTICAS

Entre los postulantes a "Creación literaria", la galardonada resultó María Ceirejo, con *El arte de vencer*, relato que rescata el formato epistolar con una narración fresca, divertida y con gran fuerza en el mensaje de conservación de la naturaleza. Los periodistas galardonados fueron Sofía Menéndez, en "Reportajes en prensa escrita y medios on-line", y Abel Campos, en "Reportajes de Radio o televisión". Sofía Menéndez es autora del artículo *Fiscales del medio ambiente*, publicado en el suplemento *Tierra de El País*, del cual el jurado destacó la originalidad y el rigor informativo. Por su parte, Abel Campos firma la pieza *Por la piel del visón*, emitida en el programa *Medi ambient* de Televisió Valenciana, que se alzó con el premio gracias al "tratamiento integral del problema tratado y por su riqueza informativa, en relación a la amenaza de las especies invasoras". Por último, *Climate Change*, de Enrique García y Rubén Salazar, fue merecedor del premio al mejor "Documental y cortometraje".

Carles Arnau

UNA IMAGEN VALE MÁS QUE... LA FOTO DE CRISTINA MOLINO

Dentro de la categoría "Comunicadores en Acción", en el apartado "Fotografía", dentro de la modalidad "Comunicación y Creación", se premió la obra "Pinta el futuro" de Cristina Molino. Se trata de una imagen que apunta hacia la intervención humana sobre el ecosistema, a la vez que da una voz de alerta sobre los problemas de deforestación. Al final, tendremos que ver los árboles en cuadros, porque habrán desaparecidos de los paisajes. En fin, que una imagen vale más que mil palabras...

Esta foto premiada no necesita ningún comentario...



ARROZ DE VERDAD GARANTIZANDO LA VIDA EN EL DELTA

Riet Vell, S.A. compitió con casi 70 candidaturas que se presentaron a la categoría "Innovación en Acción", dentro de la modalidad "Liderazgo e Innovación". La iniciativa ha sido dotada con 20.000 euros. El premio fue recogido por Juan Carlos Cirera, director de Riet Vell S.A., un proyecto apadrinado por SEO/Birdlife. Este reconocimiento público viene a sumarse además a un año con muy buenos resultados agronómicos en los arrozales cultivados ecológicamente por la empresa. En opinión de Juan Carlos Cirera, "el progreso en la técnica, la habilidad y el conocimiento de nuestros agricultores, añadidos a la demanda creciente del mercado en productos ecológicos, van consolidando la viabilidad de esta alternativa ecológica a la inseguridad futura del sector y a la crisis económica generalizada". Las prácticas agroecológicas llevadas a cabo por Riet Vell garantizan la biodiversidad del delta y la supervivencia de muchas aves, cuyos hábitats se ven fuertemente perturbados por la actividad agraria convencional/industrial.



El arrozal ecológico es más divertido de lo que parece...

ZUMOS CON ALOE VERA NUTRICIÓN Y SALUD PARA LOS MÁS PEQUEÑOS



Foto: EcoArchivo

A través de los zumos de fruta ecológica, los niños pueden también garantizarse una buena salud ingiriendo aloe vera, cuyas propiedades medicinales son tantas que es imposible enumerarlas...

Los niños (algunos, muchos...) comen mal y, en general, son reacios a alimentarse de productos sanos, medicinales y ricos en nutrientes. Desde Fleur Aloe han inventado los zumos con pulpa de aloe vera, una forma de que niños y mayores consuman aloe, con todas sus propiedades, sin darse cuenta. Y en orgánico...

Juan Torrejimoto, al frente de Fleur Aloe, ha ideado crear zumos de fruta ecológica que contengan un determinado porcentaje de aloe vera orgánico para que, de esta manera, las propiedades medicinales y nutricionales del aloe vera pasen a ser algo común en la dieta de, sobre todo, los más pequeños de la casa, generalmente muy reacios a ingerir productos alimentarios que no sean los más convencionales. De esta manera, una planta como el aloe, que es un regene-

rador celular excelente, pasa a formar parte de la dieta básica de niños, y también de adultos y ancianos. Fleur Aloe dispone de zumos de manzana, de piña, de melocotón... Ya de por sí estos zumos serían excelentes, pues están elaborados con fruta ecológica.

UN INVENTO PROPIO

Juan Torrejimoto señala: "Sí, es un invento mío, lo de los zumos con aloe, al igual que otras cosas que aún no han visto la luz. Está pensado para los más pequeños de la casa. Para que tengan su aporte de vitaminas, minerales y aminoácidos necesarios en su dieta diaria". Fleur Aloe está produciendo cinco variedades de zumos: manzana, piña, melocotón, mango y zanahoria. Juan dice que la producción la está distribuyendo en herbolarios y tiendas 'bio' en la península, pero nuestro mejor mercado está

PROPIEDADES DEL ALOE INCOUNTABLES...

El aloe vera tiene tantas propiedades medicinales que, cada vez que aparece un político corrupto por el tema inmobiliario, siempre se repite el mismo chiste: "¿Sabes que Fulanito es como el aloe vera...? Cuanto más se le investiga, más propiedades se le encuentran...". Esta planta depura el organismo y resulta un excelente antiséptico natural (contiene al menos seis agentes antisépticos: lupeol, ácido salicílico, nitrógeno de urea, ácido cinámico, fenol y azufre). Penetra muy fácilmente en la piel y en todos los tejidos de nuestro organismo. Es conocida también su actividad bactericida y le planta cara a numerosos tipos de virus patógenos. Es fungicida, antiinflamatorio, antiprurítico. Por si esto fuera poco, sus cualidades nutricionales no se quedan atrás: contiene vitaminas, minerales y azúcares... Esto es sólo una muy pequeña parte de la lista de propiedades que tiene. De ahí lo del chiste. Es bueno hasta para combatir la obesidad. Por eso también se recomienda para combatir la obesidad infantil.

en Alemania y Suecia. Por otro lado, destacar que el aloe vera ve sus virtudes potenciadas al mezclarse con la fruta. Se multiplica su poder vitamínico".

LA GRIPE A

Juan hace especial hincapié en el tema del aloe y la Gripe A: "Todos sabemos que la mayoría de enfermedades vienen por una mala alimentación. El aloe vera actúa como reforzante del sistema inmunológico, con lo cual nuestro organismo estará más preparado para luchar contra el virus de la gripe A y contra cualquier otro tipo de virus".

Carles Arnau



Foto: Kalko

Juan Torrejimoto, director de Fleur Aloe, en BioCultura, con su gama de productos de zumos con aloe vera...

CALÉNDULA Trata su piel con delicadeza y suavidad

Algunos geles y champús convencionales pueden dañar la piel del bebé. O, por otro lado, pueden contaminar su organismo, por ejemplo, a través de la piel, ya que muchos productos industriales contienen productos tóxicos y peligrosos. El mercado de cosmética biológica es cada vez más representativo, pero todavía falta mucho por hacer y no todo lo que se anuncia como "natural" lo es, ni tiene certificación alguna.

CALÉNDULA E INFANCIA

Algunas firmas convencionales y/o biológicas utilizan la caléndula en muchos productos que tienen que ver con la cosmética dirigida a la infancia. Se sabe desde antaño que esta planta se emplea contra afecciones de la piel y de las mucosas. Tiene una gran capacidad de regenerar los tejidos y zonas afectadas. Los principios activos que posee la caléndula son: aceites esenciales, flavonoides, saponinas, mucílagos, carotenoides, alcoholes triterpénicos y sustancias amargas como la calendina. Gracias a ellos, las flores tienen múltiples propiedades beneficiosas: antiinflamatorias, antisépticas, cicatrizantes, desintoxicantes y fungicidas

ALGUNOS EJEMPLOS

El Champú Caléndula Bebé de Logona limpia delicadamente el cabello fino del bebé sin que irrite los ojos ya que contiene sustancias espumosas vegetales especialmente suaves. Formulado especialmente para la piel sensible del bebé, y elaborado en colaboración con pediatras y comadronas, ha sido probado clínicamente para verificar la compatibilidad excepcional con la piel de bebé. El extracto de caléndula calma el cuero cabelludo y el aceite de almendra hidrata, protege y suaviza. Los productos de cosmética natural de Logona y Sante, distribuidos en España por Naturcosmética Ecológica SL, han sido formulados sin la utilización de colorantes, conservantes o perfumes de síntesis. No contienen ningún aceite derivado de la parafina ni otras materias primas derivadas del petróleo, ni de aceites de síntesis del tipo de la silicona.



Fotos: P.M.

Flores de caléndula orgánicas, de donde salen muchos productos de cosmética "bio", especialmente para bebés y pieles muy delicadas

VENTA POR CORREO DE COSMÉTICA ORGÁNICA UNA NUEVA FORMA DE DISTRIBUCIÓN

Las ventas por Internet van ganando adeptos en nuestro país. Y el sector "bio" no iba a ser menos. Aunque nos queda mucho camino por recorrer. En este sentido, cabe destacar la labor que realiza el portal CosmeticaBio.com, especializado en el mundo de los productos cosméticos certificados.

Núria Valls es una de las responsables de CosmeticaBio.com, web a través de la cual se venden todo tipo de productos ecológicos de cosmética certificada, aunque aún no ha despegado como en otros países de nuestro entorno, sí que es uno de los subsectores con más vitalidad dentro del mundo "bio".

-¿Qué es exactamente CosmeticaBio.com y desde cuándo existe?

-Podríamos decir que CosmeticaBio.com es el resultado de nuestra forma de ver la realidad. Nuestro proyecto nace en el 2005, después de muchos años de ser consumidores de productos ecológicos, y no se materializa hasta finales del año 2007, con la creación de la página web. Hace años, nos dimos cuenta de la importancia que tiene el consumo responsable, para generar un cambio en las empresas. Fue a partir de ver que contribuíamos, sin darnos cuenta, a una industrialización que nada tenía que ver con nuestros valores y nuestra ética... Para nosotros, la creación de este proyecto fue una manera de aportar nuestro granito de arena en la obtención de un futuro más ecológico.

Estamos convencidos de que el progreso puede ir de la mano de la naturaleza. Cuando creamos CosmeticaBio.com, también queríamos dar a conocer una cosmética que se integrara mejor con nuestra salud y con la del medio ambiente. Además, del respeto por las demás especies animales. Por

¿QUÉ SABEMOS DEL FUTURO? "LA DEMANDA IRÁ EN AUMENTO"

-¿Cuál es el futuro de la venta por Internet de la cosmética ecológica?

-Tal como ya ha pasado en otros países, creemos que la demanda irá en aumento, por el incremento de la conciencia ecológica. Cada vez hay más información en los medios de comunicación masivos en referencia a los grandes problemas medioambientales a los que nos enfrentamos en un futuro cercano, como por ejemplo el cambio climático o los problemas de sequía. Tenemos la esperanza de que así sea, de que las cosas cambien. Además, también está en auge el uso de las nuevas tecnologías en el consumo doméstico, lo que favorece la consolidación de este mercado.



Foto: EcoArchivo



Foto: EcoArchivo

eso también es importante para nosotros que ni nuestros productos, ni sus materias primas sean de origen animal, ni se obtengan mediante la experimentación con ellos. Nuestra filosofía se basa en la búsqueda del bienestar y del respeto global, tanto hacia nosotros como hacia lo que nos rodea.

-¿Cómo funciona la venta por correo de cosmética "bio" en nuestro país? ¿Es un sector al alza?

-Creemos que efectivamente es un sector en alza. Cada vez hay más información y una mayor conciencia ecológica. Además, desgraciadamente, son productos que muchas veces son difíciles de conseguir y por esta razón muchas personas tienen que comprar a través de Internet, si desean consumirlos.

EVIDENTE RETRASO

-¿Cómo sería la comparación de la venta por Internet en nuestro país con respecto a otros países de nuestro entorno como Francia, Alemania, Italia, Dinamarca...?

-En comparación con otros países, en lo que se refiere al consumo de cosmética biológica, llevamos bastante retraso. En países como Francia, hay mucha más conciencia de lo que representa la cosmética con el aval "bio", por lo que también hay más fabricantes con productos certificados y mucha más demanda. Otro ejemplo es Alemania, en donde en general la cosmética ecológica es más barata que en España y donde podemos encontrar marcas blancas de cosmética ecológica con certificación BDIIH a bajo coste. En lo que se refiere a la venta por Internet creemos que también nos llevan ventaja. Aparte del hecho de que en otros países el uso de Internet es más extensivo, hay también menos miedo a la compra de productos a través de la red. Sólo hace falta ver la cantidad de páginas web que existen en estos países en las que se vende cosmética ecológica.

EL 98% CERTIFICADO

-¿Todos los productos que vendéis tienen la correspondiente certificación ecológica?

-El 98% de nuestros productos tienen

COSMÉTICA "BIO" EN BIOcultura UNA OFERTA VARIADA

Cosmética "bio" en BioCultura certificada, productos de higiene, productos para el mundo infantil... Las empresas son las abajo citadas. Representan y/o distribuyen diversas marcas.

- Naturcosmetika Ecológica, S.L.
- Annemarie Börlind
- Naetura Organics, S.L.
- Taller Amapola
- La Rueda Natural
- Eco Bar & SPA
- Bebés Ecológicos, S.L.
- Sundara
- Rincón de Son Jaumel
- Reiniku, S.L.

No certificada, pero en proceso con IMO, está Naay Botanicals, S.L.



Foto: EcoArchivo

Cada vez más gente joven ve en el mundo de la cosmética "bio" un universo de futuro

el aval ecológico o están en proceso. Por ejemplo, la marca Alba acaba de conseguir la certificación Ecocert para la mayoría de sus productos.

Si la certificación no es posible, el fabricante certifica que no se han realizado ensayos con animales y que no contienen productos de síntesis o artificiales, ni productos químicos, tan frecuentes en la cosmética convencional, como son los derivados petroquímicos, los parabenes o las siliconas.

-¿Qué os parece cómo está el sector de la cosmética natural en nuestro país? ¿La falta de legislación crea confusión en el sector?

-El conocimiento de la existencia de cosmética ecológica en nuestro país va aumentando, pero creemos que aún no lo suficiente. En general, existe un gran desconocimiento de lo que es y de lo que representa realmente la verdadera cosmética ecológica. Hace años se puso de moda el concepto de "cosmética natural" y parecía que con sólo poner esto en la publicidad ya bastaba. Luego mirabas los ingredientes del producto y te dabas cuenta que de natural... nada de nada. Este concepto aún se utiliza y crea mucha confusión y más cuando el producto no es para nada natural. Otra idea errónea que se suele tener es la de que todas las marcas de cosmética que encontramos en las herboristerías... son cosmética natural. De aquí otra vez la importancia de saber que las certificaciones existen. La falta de información y de una

legislación adecuada y eficiente que proteja al consumidor de publicidad engañosa hace que en general no nos demos cuenta del valor que tienen las certificaciones. Ésta es una de las razones por las que en España, a diferencia de otros países, la mayoría de los fabricantes no certifican sus productos, ya que el coste que representa no queda compensado con una mayor demanda. Por eso, aún nos queda mucho camino por recorrer para llegar a ser competitivos con productos de otros países.

COSMÉTICA PARA TODOS

-¿Qué productos vendéis y cuál sería el cliente tipo vuestro, mujer u hombre, edad, clase social, nivel cultural...?

-Vendemos productos para toda la familia, tanto de higiene personal, como también productos para el cuidado de la piel y de higiene íntima.

En un futuro próximo, también queremos vender productos de maquillaje. Nuestro objetivo es el de dar a entender que es posible el uso de cosmética y productos de higiene biológicos de forma extensiva. También creemos en una cosmética biológica asequible para todos los bolsillos, tal como pasa en otros países. Como también nos gusta aportar innovación al mercado ecológico: recientemente hemos apostado por la marca española Viñalí, que ha creado la primera cosmética con aval biológico que está compuesta por el resveratrol de la uva.

Maite Clarà

INVIERNO ¿CÓMO FORTALECER EL SISTEMA INMUNITARIO?

El gran secreto de la salud es tener un sistema inmunitario fuerte, resistente. Más todavía, en estos momentos de fríos, destemples, gripes, resfriados...

Para mantenerse sano, nada como tener un sistema inmune sólido, resistente, capaz de repeler las agresiones. Y para ello son necesarias diversas etapas en un mismo proceso.

LA DIETA

La dieta ideal para reforzar el sistema inmunitario no es muy diferente de la dieta óptima en general. Si nos faltan las vitaminas A, B1, B2, B6, B12 C y E, nuestro cuerpo se resentirá. La inmunidad también será débil si nos faltan minerales como el hierro, zinc, magnesio y selenio. Tengamos una dieta con vitamina C en buenas dosis, antioxidantes, probióticos... Aliméntemonos de alimentos frescos, más vegetales, biológicos, vitales, artesanos, locales... Sólo con eso, ya tendremos un sistema inmunitario muy resistente. Incluyamos siempre en nuestra alimentación alimentos como la sandía, la zanahoria, ensaladas muy variadas con todo tipo de verduras de temporada y semillas, muchas bayas de todo tipo... Nada de azúcar blanca, ni grasas nitrogenadas, ni de productos refinados, ni platos precocinados

LAS HIERBAS

Las hierbas medicinales también nos ayudarán a mantenernos en buen estado de salud y con un sistema inmunitario capaz de resistir lo que a otros les afectará en buena manera. Tengamos a mano siempre infusiones de: uña de gato, equinacea, jengibre, extracto de semillas de pomelo... Tengamos estas



En tiempos de fríos, mejor prevenir que curar. Refuerza tu sistema inmunitario



El ejercicio y el contacto con la Naturaleza son muy importantes para salvaguardar nuestra salud

hierbas medicinales disponibles en el formato que sea. Cuando se acercan fechas comprometidas, prevenir es un tesoro. Las hierbas citadas darán consistencia a nuestro sistema inmune. El ajo es fabuloso para fortalecer nuestras defensas. Si nos desagrada su sabor, siempre podemos consumirlo en perlas... Y si nos resfriamos, por ejemplo, tomemos cantidades notables de sopa de tomillo, o en infusión. Es un poderoso antiséptico (además de tener muchas otras virtudes medicinales). A su tiempo, hará desaparecer de nuestro organismo virus y bacterias dañinas.

OTROS HÁBITOS

Para mantenerse sano, joven, fuerte, sólido, es preciso hacer ejercicio. La vida sedentaria nos enferma. Hagamos ejercicio aeróbico, el más reconstituyente. Correr, nadar, caminar, pasear en bicicleta... Se trata de que el ritmo cardíaco alcance un 80% de su potencia, durante, al menos, unos 20 minutos, pero sin forzarlo más de lo necesario. Este tipo de ejercicios fomentan la salud, reducen los niveles de colesterol, reducen también el ritmo del pulso y la tensión, estimulan las funciones cerebrales, corrigen disfunciones vasculares... También es preciso comer adecuadamente, tomarse el tiempo necesario, facilitar la digestión, hacerlo en compañía. No se estrese, no se disguste, no se ponga a cien... Todo eso debilitará su salud.



Los abrazos generan oxitocina y esta refuerza nuestra salud

APRENDAMOS A FABRICAR OXITOCINA BESOS, ABRAZOS, FAMILIA

Hay muchos hábitos que ayudarán a que tu organismo fabrique oxitocina (la hormona del amor) de forma natural. Si te abrazas a un amigo, si besas a tus hijos, si haces el amor con tu pareja, si cuidas de los tuyos... Esto significa, por otro lado, más salud. A más relaciones amorosas, sociales, familiares... más salud, según demuestran algunos estudios. Algunos informes han demostrado que el masaje terapéutico aumenta los niveles de oxitocina en el plasma, lo que ayuda, a su vez, a reforzar nuestras relaciones sociales y empatía. Por otro lado, un estudio del Departamento de Psiquiatría de la Universidad de Columbia concluye que los abrazos y la oxitocina segregada a raíz de recibirlos mejoran la salud cardiovascular de la mujer.

ENCLAUVERURAL Terapias con asnos para mayores y discapacitados

El proyecto del Centro de Asinomedicación y terapia asistida con asnos para personas en desventaja física, psíquica y social que la Asociación Andrea está desarrollando desde Allariz ha sido incluido dentro del catálogo de "Buenas prácticas gerontológicas en el medio rural" que el Imsero, el Instituto de Mayores y Servicios Sociales dependiente del Ministerio de Sanidad y Política Social, conjuntamente con el Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino, ha puesto en marcha a través del proyecto ENclaveRural. "Para nosotros ha sido una muy buena noticia. Reconocimientos como éste son ese dulce que te ayuda a seguir trabajando", ha subrayado David Lema, miembro de la asociación alaricana con sede provisional en O Rexo. La distinción, que carece de dotación económica, es una importante fuente publicitaria. "En ocasiones es más necesario que valoren el trabajo y lo divulguen", apuntaba Lema.

RESERVA DE LA BIOSFERA

Enclavado dentro de la Reserva de la Biosfera Área de Allariz, los técnicos han tenido en cuenta que se trata de un proyecto pionero en España, la amplitud de los destinatarios (en desventaja social, física y psíquica), así como los resultados obtenidos hasta el momento. La iniciativa ENclaveRural, que el pasado 1 de octubre recibió el premio Plus es Más a la mejor iniciativa pública del año, trata de identificar, recopilar y divulgar el conocimiento y la experiencia existentes en el medio rural, con el propósito de favorecer el desarrollo de nuevas iniciativas adaptadas con las que dar respuestas de calidad a las demandas existentes, al tiempo que contribuyen al desarrollo sostenible de este medio. El proyecto terapéutico de Andrea se enmarca dentro de una iniciativa más integral fruto de la colaboración con el Concello de Allariz para la recuperación, dinamización y repoblación de la aldea de San Salvador dos Penedos a través de diferentes actividades orientadas a servicios de bienestar social.

ASNOS RURALES

Con una metodología activa y participativa, adaptada a las características propias de cada individuo, los programas terapéuticos de Andrea son un ejemplo de intervención integral para las personas mayores y con discapacidad en el medio rural. "No sólo por su contribución en la mejora de la salud física, mental y por la mejora en su calidad de vida, sino también por su aportación a la conservación de especies, hábitats y ecosistemas", apuntaba Lema.

Maite Clarà

EXTREMADURA Futuro centro I+D en agricultura "bio" en Plasencia

El nuevo Centro Nacional de Referencia de Plasencia está compuesto por un edificio central de 1.800 metros cuadrados y cuenta con distintas fincas colaboradoras destinadas a investigación dispersas por diversas zonas de la provincia de Cáceres. La investigación sobre sanidad vegetal y la protección de los cultivos producidos bajo manejo en agricultura ecológica serán algunas de las líneas prioritarias que abrirá el futuro Centro de I+D en Agricultura Ecológica de Plasencia.

PRONTO FUNCIONARÁ

Así lo ha adelantado María Ramos, investigadora del Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA), organismo responsable, junto a la Junta de Extremadura, de la creación en la capital del Jerte del citado centro de referencia. Ramos ha indicado que en la actualidad el centro, ubicado en las antiguas instalaciones de Cetarsa, ya ha sido dotado de mobiliario, medios e infraestructura necesaria para su puesta en funcionamiento, a la vez que ha mostrado su deseo de que ésta se produzca en los próximos meses.

4.000 m²

El Centro Nacional de Referencia de Agricultura Ecológica está compuesto por un edificio central de 1.800 metros cuadrados, que se ha proyectado sobre una superficie de unos 4.000 metros cuadrados y cuenta con otras instalaciones como despachos para investigadores y técnicos, biblioteca, laboratorios y sala de ordenadores. Además de este edificio, el centro cuenta con distintas fincas colaboradoras destinadas a investigación dispersas por diversas zonas de la provincia de Cáceres. Precisamente, María Ramos ha participado recientemente en Plasencia en una jornada de cata de variedades tradicionales y comerciales de tomates, pimientos y melones, producidas bajo manejo "bio" en las comarcas cacereñas de La Vera y el Campo Arañuelo.

ESCUELA MUNICIPAL DE COCINA

La cata se celebró en la Escuela Municipal de Cocina, dirigida a restauradores, asociaciones de consumidores, investigadores, técnicos y administración, y posteriormente, en el entorno de la puerta del Sol, para el público en general. Durante las jornadas de cata se ha dado la oportunidad de evaluar unas cuarenta variedades de pimiento, tomate y melón, algunas como el tomate tradicional rosado de Extremadura, cultivados de toda la vida en diferentes zonas y otras variedades comerciales disponibles en los mercados actuales.

PRODUCCIÓN ANIMAL "BIO" CATALUNYA A LA CABEZA

Catalunya es la comunidad autónoma española con más industrias relacionadas con la producción animal ecológica. La segunda es Andalucía. Aragón está en el último puesto del escalafón.



Establecimientos catalanes como BioSpace prestan mucha atención a la oferta de carnes biológicas

El 22,6% de la actividad industrial en el sector ecológico relacionada con el mundo animal se encuentra en la comunidad autónoma catalana, según un informe sobre Actividades Industriales en Agricultura Ecológica, del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino. Andalucía ocupa el segundo puesto con un 16,3%. Baleares cuenta con el 7,9%. Galicia ostenta el 6,5%. Cantabria, el 4%.

ARAGÓN, EN LA COLA

En el puesto más bajo del escalafón encontramos a la comunidad aragonesa, que hasta hace poco ostentaba sólo el 1,9%, a pesar de contar con zonas pirenaicas donde la orografía y el clima permiten desarrollar una ganadería ecológica/extensiva de gran calidad y con productos muy valorados. Extremadura, también con mucho espacio y amplias zonas rurales, sólo cuenta con el 2,1%. Canarias, el 2,3%. Castilla-La Mancha, el 2,8%; Murcia, el 3,5%; Navarra, el 2,1%; La Rioja, el 2,6%; País Vasco, el 3%; y la Comunidad Valenciana, el 3%.

HUEVOS "BIO" EN LOS HELADOS DELIKATESSENS AMORINO

Amorino, una firma y franquicia de helados y chocolates italianos, ha abierto su primer establecimiento en Barcelona en marzo, en el nº 53 de Gran de Gràcia. Tiene otros en otras capitales españolas, como Zaragoza. Los establecimientos ofrecen sus famosos helados elaborados con leche entera, azúcar e ingredientes natura-

CANTABRIA, UN EJEMPLO

En total, el número de industrias cuya actividad se centra en la agricultura ecológica relacionadas con la producción animal y que están sometidas a control en Cantabria se eleva a 17. Según el informe ministerial, de ellas seis corresponden a la producción de miel (el 8,69% del total de España); cuatro, a mataderos y salas de despie-

ce (el 3,17%); tres, a la producción de leche, quesos y derivados lácteos (4,34%); dos, a la producción de carnes frescas (3,33%); una, a la producción de huevos (2,70%); y una más a la fabricación de piensos (2,94%). A simple vista, parece que tendría que haber más producción ganadera y de lácteos en Cantabria, pero la realidad es otra.



La producción de huevos ecológicos en Catalunya sigue al alza

les, que se sirven con espátula, en forma de flor y no en bolas. Hoy, Amorino es una enseña con presencia internacional que cerrará el año con más de treinta tiendas en países como Francia, Alemania, Bélgica, España y China. Lo que diferencia a Amorino del resto de heladerías es su filosofía de respeto absoluto a la tradición ita-

liana del helado artesano y el especial cuidado en la selección de las materias primas. En este sentido, la leche es siempre fresca, los huevos son biológicos, y las frutas de temporada son especialmente escogidas. Ecovian de Brugarolas, El Rull o L'Ou de l'Estany son algunas de las productoras de huevos ecológicos catalanas.

COORDINADORA VERDE LA AGRICULTURA: “ECOLÓGICA Y SOSTENIBLE”

La Coordinadora Verde ve en la producción agraria ecológica la solución a los problemas del campo y un alivio a los problemas medioambientales. Para Los Verdes el actual sistema productivo europeo es “tóxico” y sus primeras víctimas son los propios agricultores y ganaderos.

Florent Marcellesi, coportavoz de la Coordinadora Verde, considera que “los agricultores europeos son las primeras víctimas de este sistema productivo tóxico, que agrede a los productores, a los consumidores, al medio ambiente y a la economía. Urge pues un cambio real en los sistemas de producción agrícola. Además de ralentizar y limitar la emisión de gases de efecto invernadero, la agricultura del futuro debe garantizar un suministro alimentario local sostenible, garantizado unas condiciones de trabajo dignas al campesinado, unos productos de calidad a los consumidores y preservando así el medio ambiente”.

PROPUESTAS

Los Verdes proponen en toda Europa una nueva agricultura sostenible con los siguientes requisitos estratégicos:

a) Reducción del consumo energético, fertilizantes y pesticidas. Mantenimiento de la fertilidad a largo plazo de nuestros suelos agrícolas. El cese de la agricultura intensiva y su paulatina sustitución por técnicas propias de la agricultura orgánica.

b) El desarrollo de un sector agropecuario diversificado y respetuoso con las variedades locales no exóticas y adaptadas al medio que consuman menos recursos energéticos. La proximidad de la producción a los lugares de consumo para reducir emisiones de gases de efecto invernadero y la preservación de la biodiversidad y los recursos naturales.

c) Fomentar el cambio de hábitos alimentarios en los países ricos y el no cambio en los países emergentes, encaminándose hacia la reducción significativa del consumo excesivo de proteínas animales, que están provocando en su crianza la emisión de gases de efecto invernadero, múltiples problemas de salud a la población, condiciones de cultivo no sostenible y la deforestación en los países productores de carne o forraje.

d) Acabar con la competencia desleal por parte de los sectores agrícolas industriales subsidiados de los países del Norte respecto a los países del Sur que ven hundirse sus mercados locales, destruyen el modo de vida de sus campesinos y provocan su dependencia de la ayuda alimentaria internacional pretendidamente caritativa.

CRISIS CLIMÁTICA

Sonia Ortega, coportavoz de la Coordinadora Verde, pone el énfasis en la

AGRICULTURA “BIO”: LA SOLUCIÓN

Para Sonia Ortega, la agricultura debe ser parte ineludible de la solución: “El sector agrícola ha pasado de ser un eficaz sumidero de gases de efecto invernadero a ser un voraz consumidor de energía fósil. De hecho, los alimentos que llegan a nuestros platos consumen para su cultivo, de media, diez veces más energía de la que

nos proporcionan. La situación actual comienza, por lo tanto, a rayar en lo absurdo si a estos factores añadimos que la agricultura industrial basada en monocultivos extensivos y el uso abusivo de fertilizantes químicos y pesticidas contribuye, y mucho, a la pérdida de la biodiversidad vegetal y animal en el planeta”.



La producción ecológica y local, una salida a la crisis

influencia brutal de la agricultura en el cambio climático: “Hoy en día la agricultura contribuye directamente a un 14% de las emisiones de gases de efecto invernadero. Si incluimos, sin embargo, la deforestación provocada por la producción industrial de soja, de biocombustibles, el uso de fertilizantes químicos y la ganadería intensiva, la contribución de la agricultura a la alteración del clima es casi de un

25%. Este último dato a su vez no cuantifica la energía necesaria para la fabricación de fertilizantes y el transporte generado por el comercio agrícola, lo cual sin duda incrementaría la contribución final de la agricultura intensiva e insostenible al problema de las emisiones de gases de efecto invernadero”.

Redacción

FUERZA DE TRABAJO ENDÓGENA LO “BIO”, SIN CRISIS

En palabras de Florent Marcellesi, “es necesario consolidar el empleo de la fuerza de trabajo endógena mediante la promoción del ahorro de energía y de tecnologías adaptadas a las condiciones locales. Se deben reemplazar los cultivos de productos para la exportación por el cultivo de

alimentos ecológicos para los mercados locales, lo cual fomenta el desarrollo económico local, estabiliza los mercados e independiza a los productores de los vaivenes internacionales y de intereses especulativos en mercados de futuros. La agricultura ecológica no ha notado la crisis”.



La agricultura orgánica preserva puestos de trabajo

OPINIÓN

Chute a puerta y “eco-gol”

El 24 de noviembre nos metieron un golazo a todo el sector... De repente, hala, descubrimos casi la panacea universal para que nuestro producto salga del “nicho”, tal y como lo denominó el ponente en cuestión. La II Jornada Nacional sobre Calidad de los Alimentos Ecológicos nos demostró, en una sesión, que hemos estado viajando sin rumbo durante estos más de 25 años de agricultura biológica, que los esfuerzos los hemos ido tirando fuera de puerta y que, si seguimos así, nos van a sacar tarjeta roja y nos van a expulsar... del campo.

Organizada magníficamente por los amigos de ARPA(1) (pertenecientes a FEPECO(2)), la citada jornada transcurrió con los temas, en sobresaliente, de todas sus ponencias, desde la “Distribución y consumo sostenible”, con un muy certero Alberto (de Economía Macabeo), en su teoría demostrada de que quien abre una tienda de productos ecológicos por negocio de moda y rápido... va listo; a los “Estudios sobre Calidad en Alimentos Ecológicos”. Pasando por la ya citada “Los Ecochefs y los restaurantes verdes”, ponencia final y un tanto polémica por las afirmaciones de algunos de sus ponentes, pero que, a favor de ellos, voy a decir que no se trata de que cocinen todo con productos ecológicos y certificados, sino que se pretendía demostrar que nuestro sector es muy bien visto por una parte de cocineros de alta gama, algunos con estrellas Michelin, que dan prioridad a movimientos como el Slow Food, la recuperación de productos locales, los productos orgánicos, o el “prohibida la entrada” en su cocina de transgénicos, como es el caso de Rodrigo de la Calle, por ejemplo.

Las dos que a un servidor le dejaron fuera de juego fueron, por un lado, la de “Cambio Climático y Huella de Carbono en Productos Agroalimentarios”; y la de “Marketing Verde, estrategias en el sector de los alimentos ecológicos”. Y ahí nos la coló por la escuadra Tomás Camarero, director de Foco. Nos dio una *master-class* de cómo hemos perdido el tiempo; también reconoció que somos el sector que más ha crecido, aunque en consumo sigamos a años luz de nuestros vecinos comunitarios. Hay que hacerle caso.

En una hora nos dio pros y contras de seguir utilizando según qué palabras como *salud* o *natural*, masticadas ambas hasta la saciedad por la publicidad de hoy en día para cualquier producto vestido con traje verde con chica *playboy* al lado. En fin, que no tuvo desperdicio y que espero que, en una próxima edición de *The Ecologist*, podamos contar con él en una amplia entrevista, pues mi parco vocabulario desmerecería la ponencia que nos regaló.

Juan Carlos Moreno Moreno

SUELOS

Abonos minerales y agricultura ecológica

De todos es conocido que la base de la fertilización en agricultura ecológica es el uso de la materia orgánica en sus múltiples formas: compost, abono verde, estiércol, algas, etc. Pero a veces hay suelos excesivamente pobres en un determinado compuesto y su aportación en forma orgánica puede resultar demasiado lenta. Quizás el caso más conocido es el aporte de minerales que contienen calcio en los suelos ácidos. En estos casos la materia orgánica no contiene calcio en cantidades suficientes como para garantizar el buen funcionamiento de esos suelos. Por ello se aplica en forma mineral, normalmente rocas trituradas, aunque también hay compuestos de origen orgánico ricos en calcio: algas calcáreas, huesos, cuernos, conchas marinas, etc.

LAS CENIZAS

Otro caso de uso tradicional son las cenizas de madera. Éstas son ricas en muchos minerales pero especialmente en potasio. Y las liliáceas, es decir, los ajos, las cebollas, los puerros, los *calçots*, etc. son amantes de este nutriente. Por ello se recomienda esparcir las cenizas cerca de estos cultivos.

En el mercado también podemos encontrar productos comerciales que proceden de rocas naturalmente ricas en algún mineral: calcio, magnesio, potasio, azufre... Las cretas, las margas, las dolomitas y el yeso son rocas ricas en calcio. La silvinita, la kainita y la carnalita son ricas en potasio. Como fuentes de magnesio encontramos kieserita, magnesita y epsomita, además de la dolomita. Y el yeso, la anhídrita, la barinita, la pesonita, y la mirabilita son una fuente natural de azufre. Como se puede ver la naturaleza ofrece una amplia gama de rocas que, una vez convenientemente trituradas, pueden suponer un aporte suplementario de minerales para el suelo.

Además de rocas estrictamente trituradas hay otros productos naturales que también tienen un uso como abono. Es el caso de las escorias de defosforación, las sales potásicas o la cal agrícola.

PATENTKALI

El Patentkali (de la firma Compo), quizás, es uno de los más conocidos. Este producto se extrae de sales potásicas brutas y está formado básicamente por sulfatos de potasio, azufre y magnesio. Se recomienda su uso principalmente en patatas y otros productos hortícolas de raíz como ya hemos dicho.

Sin embargo, no hemos de olvidar que los minerales solubles, aunque su origen no sea químico, y aunque sean admitidos en agricultura ecológica, pueden producir un desequilibrio en la alimentación de las plantas y favorecer que sean más sensibles a plagas y enfermedades. Por ello recurriremos a ellos sólo en casos de verdadera necesidad. En la mayoría de los suelos de huerto un abonado correcto con composta suele ser suficiente. En última instancia son las plantas las que nos lo van a hacer saber.

M. E.

HORTELANOS

EL HUERTO EN ENERO

Enero es un mes de descanso para el huerto pero con abundancia de tareas para el hortelano. En las zonas frías el reposo es total y, si las heladas no son muy crudas, tal vez podamos disfrutar todavía de algunas coles, deliciosamente tiernas si han pasado frío.

Para evitar que se hielen las coles conviene protegerlas con una buena capa de paja que actuará como aislante. Otros cultivos como nabos y zanahorias se conservan protegidos bajo tierra durante la mayor parte del invierno. En las zonas más cálidas, como las cercanas al mar Mediterráneo o las tierras del sur, podemos sembrar zanahorias, ajos, rabanitos, remolachas y plantar lechugas, escarolas y acelgas. Si hemos organizado bien las tareas podremos recolectar toda clase de coles, acelgas, nabos, escarolas, lechugas, puerros, apios e incluso las primeras alcachofas o habas.

PREPARANDO BANCALES

En enero es el momento de preparar los bancales para los cultivos de primavera. Podemos avanzar el trabajo y así provocaremos la germinación de algunas malas hierbas que eliminaremos antes de la siembra definitiva. También podemos aplicar ya el compost para que empiece su proceso de incorporación al suelo. Si hemos sembrado algún abono verde en una parte del huerto es ahora cuando debemos segarlos para permitir que se sequen antes de enterrarlos ligeramente en el suelo.

También es el momento de pensar en preparar el plantel en una zona protegida (invernadero) o en *cama caliente* de algunos cultivos como tomates, berenjenas y calabacines.

HUERTO FRUTAL

En el huerto frutal podemos realizar ciertos tratamientos si el año anterior hemos tenido problemas de hongos. El polisulfuro de cal nos servirá para prevenir la lepra del melocotonero, la monilia en nectarinas, el cribado en albaricoques, etc.

Si tenemos previsto plantar algún frutal es el momento de cavar en el sue-

ORGANIZANDO EL COMPOST “MARDITOS ROEDORES...”

El invierno nos brinda tiempo para dedicarnos a tareas de organización. El otoño nos ha proporcionado una gran cantidad de materia prima para preparar compost y a su vez tenemos una nueva demanda para árboles frutales y los nuevos bancales de primavera. Por ello el invierno es una época de hacer y deshacer los montones de compost. Y por ello podemos aprovechar para limpiar y reor-

ganizar la zona de compostaje. También podemos reparar los composteros dañados o añadir nuevos si nos son necesarios.

La zona de compostaje es ideal para que algunos animales como los ratones hagan sus nidos, especialmente si tenemos rincones donde se acumula la materia orgánica y no se renuevan. Si las eliminamos podemos prevenir la proliferación de estos animales.



Enero es un buen momento para pre-ocuparnos de la zona de compostaje de nuestro huerto

lo el hoyo e incorporar el compost para permitir que se airee durante un mes antes de poner al árbol.

Igualmente es ahora cuando podemos aportar compost a los frutales, normalmente a razón de 30-50 Kg por árbol. En enero, también, es cuando se podan la mayoría de frutales que admiten esta práctica como manzanos, perales, melocotoneros, ciruelos, albaricoqueros, higueras, almendros, etc. Eliminaremos las ramas dañadas, rotas, enfermas, las que crecen hacia

abajo, las muy verticales, normalmente chupones, y todas aquellas que impidan una correcta aireación e iluminación de las hojas y los frutos cuando llegue el calor.

Por último podemos aprovechar la falta de luz solar para los trabajos “intelectuales” como planificar rotaciones y siembras, calcular gastos, estudiar o leer un nuevo libro sobre el huerto.

Montse Escutia, ingeniera agrónoma de la As. Vida Sana



En enero podemos recolectar nabos, por ejemplo

PURINES DE ORTIGA INMUNIZANTES Y FERTILIZANTES “BIO”

En el huerto ecológico, mediante técnicas “bio”, es importante mantener siempre fértil la tierra, ya sea con compost, con humus de lombriz... El purín de ortigas también nos servirá para ayudar a nuestras plantas a crecer mejor y a protegerlas de pulgones y otros insectos.

La ortiga funciona como estimulante del crecimiento del vegetal. Contiene citoquininas, auxinas y gibberelinas, que son hormonas reguladoras del crecimiento de las plantas. La ortiga mejora la absorción de los nutrientes azufre, hierro y calcio. El purín de ortigas es muy utilizado en agricultura biológica. Lo recomiendan muchos expertos. En hortalizas lo podemos utilizar durante todo el ciclo vegetativo. En determinados momentos, si a las plantas de tu huerto les cuesta tirar, el purín de ortigas será de gran ayuda.

DOMÉSTICO O COMPRADO

El purín de ortigas lo puedes hacer tú mismo si tienes espacio, ganas, tiempo, ortigas, bidones y agua de lluvia. Si no, también puedes comprar purines completamente biológicos, sin aditivos ni conservantes, y permitidos por la legislación de la agricultura ecológica. Si eliges la segunda opción, una recomendación es Equi-Gan de Equivital SL (ver más información de este producto en el apartado con fondo en color burdeos). Es potente y le da un empujón a nuestras plantas para que crezcan sanas, poderosas, nutritivas... El mercado, no obstante, dispone de más opciones. Si no encuentras estos productos en tu distribuidor habitual, puedes optar por adquirirlos vía Internet, ya que las firmas de fertilizantes “bio” y las convencionales ya expenden sus artículos también a través de la red.

LA ELABORACIÓN

Si el purín queréis hacerlo vosotros mismos, más o menos los pasos son los siguientes:

-Coged (con guantes, claro) 1 kg de hojas frescas. Mejor que la planta no haya florecido. La especie ideal es la ortiga mayor (*Urtica dioica*). La ortiga blanca, la ortiga real y la ortiga



Urtica dioica, la especie ideal para la elaboración del purín de ortigas



Nuestras plantas crecerán fuertes y resistentes con purín de ortiga

hedionda no nos servirán para nuestros propósitos.

-Cortáis las plantas e introducís las hojas (se pueden poner también los tallos) en 10 l de agua de lluvia o de pozo. El agua clorada no sirve.

-El “mejunje” hay que dejarlo macerar entre 5-14 días. Se remueve una vez al día. Lo ideal es que el recipiente esté en un lugar soleado. A los 5 días funcionará como un buen insecticida natural y repelente de diversos tipos de insectos perjudiciales para nuestras plantas. A las dos semanas, el purín también puede ser utilizado como fertilizante.

-Para guardarlo, una vez filtrado, utilizad un recipiente de plástico oscuro, ni de metal ni transparente.

-Una vez tenemos el purín, a la hora de utilizarlo, se debe diluir en agua. Aproximadamente, la proporción puede ir de un 10 al 20% de la cantidad de agua. Una vez diluido, aplicad como os vaya mejor, con pulverizador, por ejemplo. Nunca en horas de máxima exposición solar.

-Si queremos multiplicar las virtudes

de este purín, le podemos sumar, a la hora de diluir, otros purines y/o decocciones, también muy efectivos, como el de cola de caballo

LAS VIRTUDES DE LA ORTIGA

La ortiga es rica en minerales y microelementos tales como el hierro. En muchas ocasiones, el hierro no es bien absorbido por las plantas de nuestros huertos, aunque siempre hay mucho. Lo que ocurre es que en los suelos calcáreos está bloqueado y las plantas no lo pueden absorber. Esta deficiencia se puede solucionar también dejando compostar en el suelo las hojas de espinacas que no consumamos.

El purín de ortiga es muy eficaz como insecticida natural y repelente con determinados insectos, como es el caso del pulgón.. Los pulgones no quieren ni verla, ya sea el verde, el negro o el amarillo, la odian. También le afecta al grillo cebollero, podéis verter el caldo en las galerías de este insecto.

Pedro Burruezo

EQUI-GAN DE EQUIVITAL SL PROTEGE TU HUERTO Y FERTILÍZALO

Equi-Gan es un preparado obtenido por maceración de plantas silvestres, sin ningún tipo de conservante ni aditivo químico. Apto para la agricultura ecológica según la legislación vigente. Su acción funciona tanto a nivel vegetativo como radicular.

- Estimula el crecimiento de los vegetales
 - Refuerza las defensas de las plantas, protegiéndolas de enfermedades y de la invasión de insectos.
 - Lucha contra la clorosis de las hojas y las carencias minerales.
- La dosis de aplicación es de un 5-10% del volumen de agua que aplicamos en los tratamientos. No se han observado incompatibilidades con fertilizantes y fitosanitarios de uso habitual.

Momentos de aplicación: desde brotación hasta floración

Hortaliza: aplicar durante el ciclo de cultivo
Olivo y frutales: inicio brotación y engorde del fruto



Uno de los formatos en que está disponible el Equi-Gan de Equivital SL, un arma eficaz contra plantas débiles y ataque de pulgones

PALOSANTOS Elabora una buena remesa de mermelada

En los meses de octubre y noviembre, según la zona, según el año, el palosanto (o caqui, o kaki) pierde sus hojas y deja sus frutos al descubierto, que pasan del color butano al rojo vivo cuando están bien maduros. El palosanto es un árbol que puede hacerse bien grande y alto y, cuando llega el momento de la maduración de sus frutos, te puedes encontrar con kilos y kilos de caquis y no sabes qué hacer con ellos. Es rico en betacarotenos por su color rojizo y también es una fuente notable de vitamina C. Si tienes un palosanto en el huerto o en el jardín, cultívalo de forma biológica: sus frutos serán más sanos, más nutritivos y más sabrosos. Una solución cuando te encuentras con el caqui a tope de producción... es hacer mermeladas.

LOS INGREDIENTES

Una receta que va circulando por ahí es bastante sencilla. Coges dos kilos de palosantos bien maduros. Les quitas el pedúnculo. Los lavas bien. Te haces también con una manzana y un pomelo. Y medio kilo de azúcar. Y una ramita de vainilla. Todo en ecológico, por supuesto. A veces, el azúcar moreno orgánico deja un sabor un poco áspero. Puedes utilizar azúcar blanca “bio”, de un sabor más “estándar”.

LA RECETA

Una vez tienes la pulpa filtrada en la cazuela, le añades la manzana pelada y el zumo de un pomelo. Lo pones en el fuego y lo cueces durante tres o cuatro minutos. Le quitas la espuma que se formará en la parte de arriba. Todo el contenido lo vuelves a filtrar en un colador fino y lo devuelves a la cazuela de acero. Entonces, ha llegado el turno de ponerle el azúcar y una pizca de vainilla. Fuego lento hasta que se disuelva todo el azúcar. Lo vas removiendo lentamente con una cuchara artesana de madera. Vas mirando y te detienes cuando la ebullición haya dado un producto con una consistencia y textura de mermelada. Se mezcla todo bien con la misma cuchara de madera y se reparte el contenido, todavía caliente, en tarros que se puedan cerrar herméticamente.

María Lapiedra



El palosanto es rico en betacarotenos y vitamina C

INTERNACIONAL

Espicias al estilo indio

Por primera vez en BioCultura la empresa francesa Terre d'Arômes presentó dos líneas de productos novedosas. Por un lado, India Time "Las Especias". Por otro, India Time "Ayurveda".

Sus productos llevan nombres como Viril, Femenina, Distensión, Noche Suave... Son infusiones que tonifican o relajan, según cada mezcla. Pero la firma está poniendo en circulación, también, por ejemplo, mezclas de hierbas al estilo de las que se hacen en India como Chai de la India, Anapurna, Kerala... En este caso, son bolsas de 80 grs para que cada cual se haga sus propias bebidas.

TRADICIÓN MILENARIA

Según la empresa, "la tradición ayurvédica es una tradición milenaria y representa todo un arte de vivir. Terre d'Arômes ofrece un amplio surtido de productos elaborados según los principios del ayurveda. La mayoría de los ingredientes han sido cuidadosamente seleccionados y proceden voluntariamente de Occidente, salvo las especias exóticas. Esta selección garantiza una mejor relación con las preparaciones y los desequilibrios propios del continente en que vivimos".

INFUSIONES

Todas las infusiones se ofrecen en envases de 20 bolsitas de 1,5grs la unidad. Las dos gamas están certificadas por el sello francés AB y por el CCPAE catalán. La infusión denominada "Femenina", por ejemplo, está confeccionada a partir de hinojo, rosa, angélica, comino, cúrcuma, albahaca, hibisco y jengibre. Se nos dice que: "Es una infusión equilibrante. De efecto calmante para "Pitta" (fuego). Regenera la sangre y activa la circulación. Limpia y tonifica el útero, y fluidifica el flujo menstrual".

EL GRANERO

Noodles ecológicos King Soba

Alimento básico de la cultura asiática, los "noodles" son sencillos fideos. Es una de las "comidas rápidas" más nutritivas. Proporciona fuente de minerales y fibra. Están libres de gluten. El Granero Integral pone en el mercado "noodles" de la firma King Soba certificados por Soil Association/Organic Standard. Producto apto para 100% vegetarianos o veganos. Sin colorantes ni conservantes.

Las variedades son diversas: Noodles 100% trigo sarraceno "bio", 250 g. Noodles de arroz integral y jengibre, 250 g. Noodles de arroz integral Udon "bio", 250 g. Noodles de maíz y arroz "bio", 250 g. Noodles de mijo y arroz "bio", 250 g. Noodles de trigo sarraceno y patata "bio", 250 g. Noodles de arroz Thai "bio", 250 g.

TRIBALLAT NOYAL CON BIFIDUS

SABOR, SALUD Y SOSTENIBILIDAD

En la última edición de BioCultura Madrid la firma Triballat España SL presentó la novedad de sus yogures de la marca Tante Hélène de leche biológica de vaca enriquecidos con bifidus. Son yogures sabrosos, sostenibles y sanos.

El stand de Triballat es muy visitado por sus "catas" de yogures de soja de Sojade, por los que la firma se ha hecho conocida en todo el sector "bio" español. Ahora bien, el stand de la empresa esconde otros secretos, como los ya comentados en estas mismas páginas yogures de leche de oveja con frutas de Bergerie de Lozère. Este año, no obstante, como novedad, presentaron los yogures con leche ecológica de vaca de la marca Tante Hélène, de Triballat Noyal Francia, una empresa que tiene 35 años de experiencia en la alimentación biológica.

DESDE 1975

En 1975, los primeros productos lecheros biológicos Tante Hélène fueron elaborados en un antiguo presbitero acondicionado en lechería en un pequeño pueblo del norte de la Sarthe, en Francia. Tante Hélène es en aquel entonces la primera marca de productos lecheros biológicos que empieza a venderse en Francia en el canal de las tiendas de productos ecológicos, entonces incipiente. Según los responsables de la firma: "Para hacer frente a las necesidades en leche biológica, la empresa se afina en una re-



DIFERENTES SABORES

BIFIDUS Y ALEGRÍA

Los yogures ecológicos con bifidus de Tante Hélène tienen un sabor profundo y, al mismo tiempo, obtienen el beneplácito de los paladares más estandarizados. Está en versión natural y con sabores. Es especialmente sabroso el de gusto a vainilla. Son yogures muy sanos y apropiados para cuidar la flora intestinal. Todos los produc-

tos de Triballat España SL tienen el sello AB de Francia, certificación Ecocert. PVP yogur natural: +/- 2,10€. Pack de 4 unidades. Sabores limón y vainilla: +/- 2,25€. Pack de 4 unidades. Los puedes encontrar en tiendas como Ecocentro, El Vergel, Naturasi, Origen y muchas otras donde también se distribuye Sojade.

NIÑOS

Pañales Naturae, distribuidos por Biocop

Los pañales Naturae, distribuidos por Biocop, se alejan (en su producción) mucho del concepto convencional de pañal, aunque son igualmente cómodos. Los pañales citados se componen, en un 80%, de polímeros bioplásticos hipoalérgicos innovadores, biodegradables y reciclables. Con estos polímeros se puede reducir, según los productores, "hasta 800 veces el CO₂ emitido a la atmósfera en la fabricación de un pañal convencional". La pulpa de ce-



Los pañales distribuidos por Biocop son biodegradables



gión boscosa que, entonces como hoy, conserva su vocación lechera. De ahí que una antigua lechería, localizada en Cahagnes, en el centro de la Baja Normandía, es rehabilitada en 1983 para reemplazar al taller inicial".

EN LA ACTUALIDAD

Hoy, los productos Tante Hélène siguen elaborados en Cahagnes, y en Noyal sur Vilaine en Bretaña, con total respeto por los métodos tradicionales, con una leche biológica recolectada in situ en los lugares de producción. Los directivos de la firma señalan: "La calidad de nuestros productos queda garantizada por una selección rigurosa de los ingredientes y un tacto (saber hacer) controlado. Desde hace 35 años, Triballat Noyal se comprometió con el desarrollo de la agricultura biológica con la voluntad de respetar la ley de la Naturaleza y proponer productos de calidad".

lulosa utilizada procede de bosques controlados y certificados PEFC. Hay disponibles diversos formatos y medidas según el peso del niño. Los pañales convencionales son causantes de gravísimos problemas medioambientales y sanitarios, ya que, en su composición, incluyen numerosos productos tóxicos, para el medio y para los usuarios.

Más info
www.biocop.es

10, 11 y 12 de febrero, 2010. Albacete



II Convención sobre Cambio Climático y Sostenibilidad en España

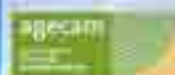
Infórmate. Involúcrate. Inscríbete.

www.convencioncse.es

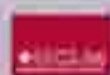
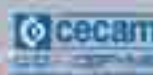
secretariatecnica@convencioncse.es

Tel.: 967 192 889

Coordina:



Comité Organizador:



Patrocinadores principales:



GIJÓN

La apuesta por lo local y lo autóctono

La producción ecológica evita la crisis en Asturias, donde cuenta con 300 operadores e incrementos significativos entre los ganaderos de carne y los productores ecológicos de manzana de sidra. Según Enrique Dapena, investigador del Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (SERIDA) y coordinador de las XVI Jornadas Técnicas de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica (que se celebraron el 30 de octubre y el 1 de noviembre en Gijón), la producción ecológica resiste los envites de la crisis económica en Asturias. La apuesta por lo local, por las variedades autóctonas... tiene buenos resultados económicos.

BUEN CRECIMIENTO

Según Dapena, tal como ha informado la SEAE a los medios, es significativo el crecimiento de operadores durante los últimos años, "sobre todo entre los ganaderos de carne y los productores de manzana de sidra". Asturias, para el integrante de SERIDA, cuenta "con un potencial muy importante" y que puede aprovechar los recursos locales para seguir creciendo en este apartado. "Hay que aprovechar variedades y razas locales como la oveja xalda, el gochu celta o la asturiana de los valles, especies que hace poco estaban a punto de desaparecer".



La producción de variedades locales es más ecológica que la importación de productos foráneos.

CONOCIMIENTO TRADICIONAL

Durante los tres días en que se celebraron las XVI Jornadas Técnicas de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica, se llevaron a cabo ocho ponencias, siete talleres prácticos y varias mesas redondas. También se celebró una cata de productos ecológicos, donde se intercambiaron experiencias y conocimientos sobre los alimentos orgánicos, en especial acerca de semillas tradicionales, recursos genéticos y producción ecológica. Se abordaron, además, temas como el hambre y la pobreza, patentes, políticas públicas, calidad alimentaria, elaboración de sidra y pan, experiencias legislativas y transgénicos y se realizó un encuentro con agricultores *sabios* con el que se quiere fomentar la recuperación de los conocimientos tradicionales en la gestión territorial.

ETIQUETAJE

EL COSTE AMBIENTAL DE LOS ALIMENTOS

La iniciativa sueca de relacionar la comida con el cambio climático e informar a los consumidores de la huella de CO² de los productos alimenticios en su etiquetado ha sido celebrada por la Coordinadora Verde. A pocas semanas de la histórica cumbre de Copenhague, la plataforma ecologista propone que, tras la eliminación de las bolsas de plástico, esta medida podría ser un paso más hacia un consumo más responsable.

Detrás de esta iniciativa del país escandinavo está la Asociación de Agricultores Suecos y las cooperativas de productores de leche y carne, a las que se han ido sumando ya grandes distribuidoras de alimentos, incluida la cadena de comida rápida sueca más importante, Max, que ahora informa a sus clientes no sólo del precio de su comida favorita, sino también de las emisiones totales en CO² causadas en su ciclo de producción hasta llegar al consumidor. Según un comunicado de la Coordinadora Verde, "ahora el consumidor podría comprender que la tradicional hamburguesa de carne de ternera con queso y tomate está relacionada con la emisión de 1,8 kg/CO² por unidad, que la ración de *nuggets* de pollo con 0,8 kg/CO², mientras que una hamburguesa vegetariana causa sólo 0,3 kg/CO²".



Un etiquetaje completo de los productos conllevaría que muchos consumidores abandonarían ciertos hábitos alimentarios... El etiquetaje actual es ilegible, confuso y manipulador...

LOS "FALSOS 'BIO'"

UNA BATALLA GANADA

Sobre etiquetajes y campañas publicitarias, el sector "bio" se enfrentó a grandes multinacionales como Danone para evitar fraudes como el de los "falsos 'bio'". Cuando la opinión pública se moviliza, se pueden conseguir victorias. Ahora, si todos nos movilizáramos por un etiqueta-

je "en serio" de los productos convencionales, tal vez conseguiríamos mucho más de lo que pensamos para el sector orgánico. ¿Por qué? Porque el día en que de verdad la gente sepa qué es lo que consume, no tendrán más remedio que pasarse a lo "bio".

DISCREPANCIAS

Pero no todos están de acuerdo. En la recientemente celebrada II Conferencia Internacional sobre Agricultura Ecológica y Financiación, organizada por SEAE y Fundación Triodos (ver páginas 4 y 5 de este mismo "BioCultura Info", Clemente Mata (subdirector general de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino -MARM-), señaló que no es muy práctico que haya tantos avales y consignas en los productos alimentarios. Ahora mismo, tenemos un problema y es que el consumidor medio español no comprende todavía cuáles son los avales de certificación 'bio'. Si a esto le sumamos más avales y consignas, sólo obtendremos más confusión. Lo que hay que hacer es unificar".



La campaña contra los "falsos 'bio'" y por un etiquetaje no fraudulento dio muy buenos resultados...

COPENHAGUE

Para Sonia Ortiga, coportavoz de la Coordinadora Verde, por el contrario, "a pocas semanas de la cumbre de Copenhague, es necesario pasar a la acción y no centrar sólo el debate sobre las emisiones de CO² en el transporte y las bombillas. La transformación industrial de cualquier producto produce emisiones de gases de efecto invernadero y la producción de alimentos no está excluida de esta regla. Independientemente de que las vacas y terneros emiten por motivos biológicos grandes cantidades de metano durante su proceso de digestión, el sobrepastoreo, la sobrepesca, la proliferación excesiva de piscifactorías, el uso y la fabricación de abonos artificiales, la climatización de invernaderos, el propio transporte y refrigeración de los alimentos, contribuyen no sólo a diversos destrozos medioambientales, sino en un alto porcentaje al cambio climático, cifrado por los expertos en un 20 a 30 por ciento".



“Pon VERDE a la economía”

En Maderas Nobles de la Sierra de Segura llevamos casi una década plantando árboles. Con criterios de sostenibilidad, agricultura ecológica y permacultura. Plantamos árboles para obtener madera de calidad, abastecer la creciente demanda del mercado y poner freno a las talas ilegales que amenazan con dejar sin piel verde al planeta.

Plantamos árboles para reforestar las tierras que un día fueron bosques. Para mitigar los efectos del cambio climático y restar CO₂ de la atmósfera.

Pero sobretodo, plantamos árboles, porque sin ellos no hay futuro. Y el futuro lo construimos todos con las elecciones del presente. Con cada euro de nuestro bolsillo.

Haz tu apuesta. Y elige con conciencia. Pon VERDE a la Economía.



Infórmate

967 435 907

info@maderasnobles.net

maderasnobles.net

Maderas Nobles
de la Sierra de Segura

LA BOLSA COOLIFLOWER De algodón orgánico

Cooliflower y sus bolsas y mochilas reutilizables de algodón orgánico certificado han sido lanzadas recientemente al mercado español. La característica más novedosa de las bolsas Cooliflower, a parte de que al usarlas ya estás eliminando el uso de bolsas de plástico, es que son doblemente ecológicas... Primero, porque gracias a la colaboración con el proyecto de reforestación de CeroCO²... con su compra compensas 100 kg de CO², el equivalente al consumo eléctrico de tres semanas en un hogar medio; y segundo, porque son fabricadas utilizando algodón orgánico certificado (de la marca Fox-Fibre). En Cooliflower, acaban de recibir el primer certificado por haber compensado 16 toneladas de CO² y señalan que "seguiremos luchando para compensar muchas muchas más". Cooliflower busca imprimir una imagen de vanguardia al mundo "bio". También tienen a la venta camisetas y otras prendas. www.cooliflower.com



EL MERCADO GIRONA SE PONE LAS PILAS Alimentos campesinos

En el momento en que se publican estas líneas, según la prensa local, ya funciona, los viernes, un mercado ecológico en la ciudad de Girona para los productores locales de alimentos ecológicos. En el momento en que se publican estas líneas no se sabe aún si se llevará a cabo en el la Pl. de la Independència o en la de St Agustí. Serán una quincena de paradas, como máximo, y todas ellas con productos certificados. En la provincia se calcula que hay unos 165 agricultores "bio", 39 más que en el año anterior. Unas 9.000 hectáreas certificadas.



EL LIBRO "NUTRICIÓN ÓPTIMA" Robin Book



Patrick Holford y Susannah Lawson han escrito un libro sencillo y ameno que, como ellos dicen, también es un "plan de acción saludable para una vida mejor". Lo importante de esta obra no es que sólo diga lo que hay que comer. Más bien, también hace hincapié en lo que no se debería hacer. Por ejemplo, para estar sano, conviene no comer productos procedentes de agricultura industrial, procesados, con conservantes... En cuanto a los pequeños, como muy bien señala uno de los capítulos, su salud empieza en el útero. Madres sanas, descontaminadas,

bebés felices. Y hasta nos enseña con qué nutrientes podemos curar los estados depresivos. Fácil y muy clarito. Y, en todo momento, con la recomendación de una alimentación biológica y variada.

LA LIMPIEZA PRODUCTOS ECOTECH Hogares limpios sin química

La gama de ecolimpiadores de Ecotech ha sido creada con materias primas exclusivamente de origen vegetal. Tienen la certificación ecológica de la UE. La gama es amplia y abarca superficies, suelos, cocina, vajilla, baños, desengrasantes... Estos productos, exentos de química de síntesis, son valiosos para la salud de los que viven en el hogar y para la salud del medio. Tampoco han sido testados en animales. No contienen ni amoníaco ni lejía ni ácido sulfúrico... Sus envases, además, son biodegradables y de fácil reciclado. Los productos están disponibles en establecimientos como El Corte Inglés, El Granero Integral, ecotiendas, herbolarios...



EL HUERTO RIEGO AHORRADOR El goteo "textil"

La Feria Internacional de Planta y Flor Mediterránea, Tecnología y Jardín, de Valencia, más conocida como Iberflora 2009, presentó este año entre sus novedades un sistema de riego totalmente innovador basado en un tubo textil. Se trata del único tubo de riego que existe en el mercado con poros dinámicos que previenen obstrucciones por la cal e invasiones de raíces. Este tejido técnico contiene miles de microporos por cada metro de tubo, que se abren o se cierran según entre o no agua; por ello se le denomina tejido dinámico o tejido inteligente.

La empresa barcelonesa Porec Irrigation Systems S.L. ha sido la encargada de desarrollar este sistema de riego cuya tecnología permite también ahorrar agua y energía. Este tubo poroso textil funciona mediante un proceso similar al del sudor, aportando el grado de humedad necesario para las plantas sin malgastar el agua. Además, este tipo de riego incorpora la tecnología del sistema por goteo y la mejora, repartiendo el agua a lo largo de toda la superficie del tubo y controlando el caudal con total exactitud. Aunque se puede instalar sobre la superficie del terreno, este tubo textil está especialmente diseñado para ser instalado bajo tierra, porque de esta forma se reduce aún más el consumo de agua, pudiendo llegar al 60% de ahorro si se compara con otros sistemas como la aspersión. El innovador sistema de riego de Porec, que se puede aplicar en árboles, césped, jardineras y huertos, ha sido reconocido con galardones como el I Premio a la Mejor Iniciativa Medioambiental de la Diputación de Barcelona.



EL CALDO AMANDÍN Para cualquier receta



Nuevo producto muy recomendable para toda la familia. Hablamos del caldo de cocido ecológico Amandin. Excelente caldo natural y "bio", como los de antaño, pero en nuestras mesas de hoy. Los productores certifican: "Hemos seleccionado ingredientes naturales de procedencia ecológica para su elaboración. Es ideal para toda la familia, para una alimentación sana, nutritiva y natural. Sin lactosa, sin gluten, sin proteínas lácteas. Apto para celiacos". Se

puede tomar caliente en consomé, con huevo duro, o con picatostes. O agregarlo a alguna receta de sopa, de paella... para cualquier plato que requiera del uso de un buen caldo.

EL INVENTO RECÁRGATE LAS PILAS Energizer

Reducir el uso de pilas centrándonos en reutilizar las que ya tenemos sólo lo podemos hacer si contamos con pilas recargables. En un principio éstas se vieron restringidas al uso de los profesionales y ecologistas, pero, tras conocer el potencial de estos productos, poco a poco son cada vez más utilizados por los consumidores. Estamos en una época de crisis en la que es importante ahorrar dinero y tiempo, pero no debemos olvidarnos de



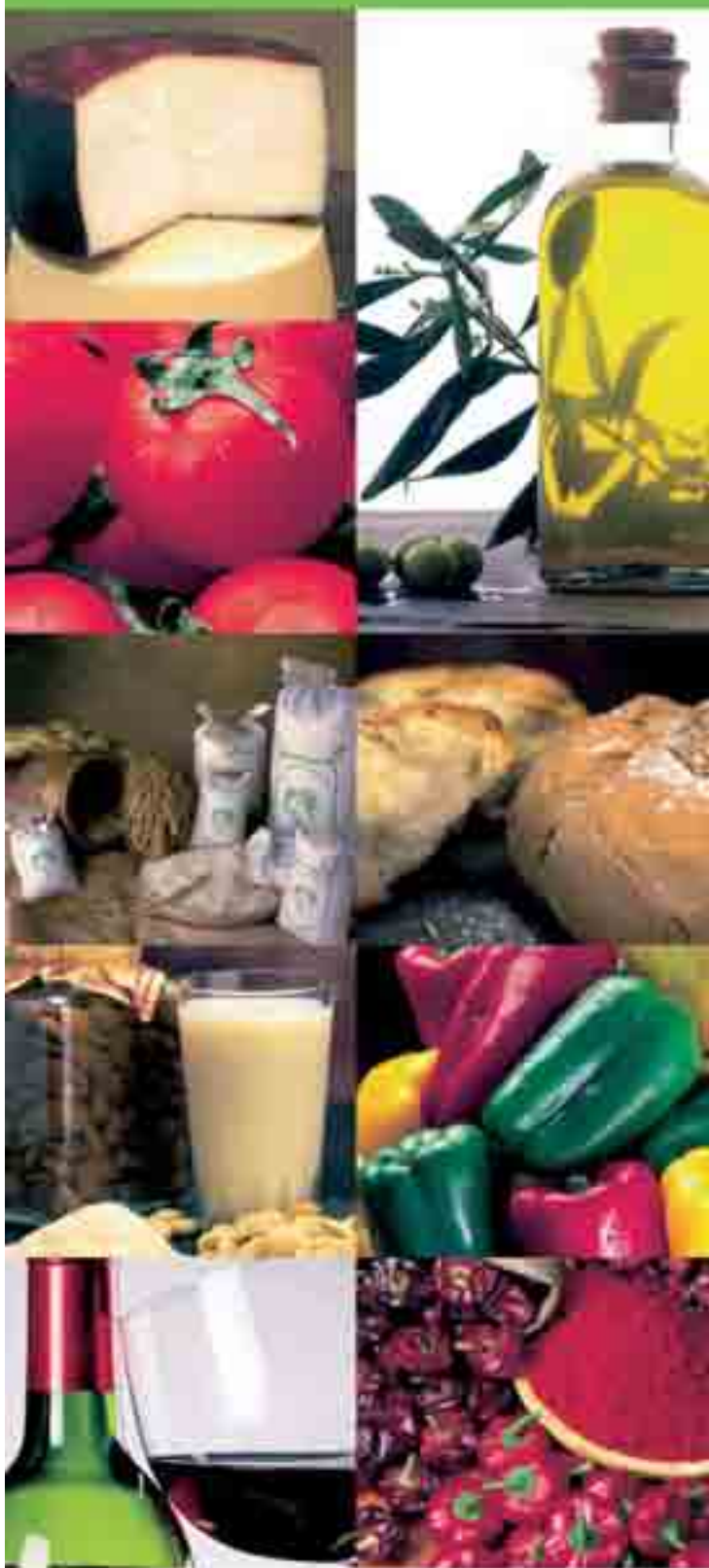
cuidar a su vez el medio ambiente. Energizer Group ofrece la alternativa de utilizar pilas recargables. Estas duran hasta 4 veces más (rendimiento por cada carga) que una pila alcalina o corriente. Por ello, están operativas generalmente por encima de las 1.000 cargas. Es decir, una sola pila de este tipo podrá sustituir alrededor de 1.000 pilas comunes, por lo que utilizándolas puedes ahorrar dinero, tiempo y contaminar mucho menos. Los recargadores de pilas son baratos y sencillos de usar. Energizer cuenta con una gran gama dentro del mercado de las pilas recargables y cargadores.

Alga cochayuyo

Alimento con alta contenido en calcio, magnesio, azufre, yodo y hierro. Importante fuente de proteínas, aminoácidos esenciales y de fibra rica en ácido alérgico.

WORLD S.L. - Ag. Cochayuyo 78 - 08700 Badajoz
 0034 240 041 - 0034 240 042 - www.brotasol.com

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



BIOAGA USA CORP.
 Abonos y piensos naturales Desde 1960
 Los Angeles, Cal. USA
 Web: www.bioaga.com
 E-mail: bioaga@bioaga.com

Rte. en España
BIOAGA
 Tudela, Navarra
 Tel. 902 154 531

BIOAGA a la cabeza de la alta tecnología con sus abonos EKOLOGIK, conocidos internacionalmente por sus excelentes resultados: producción y calidad.

FERTILIZANTE EKOLOGIK Y PIENSOS BIO-KLEN ECOLÓGICOS:

RECORD CON EKOLOGIK:

- ✓ 14.000 Kgs. de ARROZ por Ha. con 2,1 mg/kg. de Vitamina A
- ✓ 215.000 Kgs. de TOMATES por Ha. con 11% Brix Vit A +29%, Vit. C +3%
- ✓ 415 Kgs. de ACEITUNAS por árbol más 3º de grasa, +7% Rto. -1,5º acidez
- ✓ 14.000 Kgs. de UVA de viña en secano por Ha. 14º+1º Brix+17,5 Resveratrol
- ✓ 80.000 Kgs. de PATATAS por Ha. +46% Vitamina A
- ✓ 22.000 Kgs. de MAIZ por Ha. con 155 mg/Kg. triptófano y 10 mg/kg Vit. E

RECORD CON BIO-KLEN: Aumento de proteína y menos colesterol.

Bio Tea
 biotea.es

The Bio Tea Company
 Fine Organic Tea

Una amplia gama de té, infusión y guaraná ecológicos

Tfno.: 965 950 921
 Movil: 691 800 616
 Fax: 966 593 390
 info@biotea.es

Contacto: Mercedes

C/ San Bartolomé 126
 03560 El Campello
 (Alicante)

OASIS TEE

Información y puntos de venta:
 www.biotea.es

Tés e infusiones OASIS en España

CONSEJO DE AGRICULTURA ECOLÓGICA DE LA REGIÓN DE MURCIA

Avda. del Río Segura, 7
 30002 MURCIA
 T. 968 344 02 54 08
 F. 968 344 02 53 02
 correo@caermurcia.es
 www.caermurcia.es

SOBERANÍA ALIMENTARIA ¡¡¡YA!!! POR UNA ALIMENTACIÓN “BIO” Y CAMPESINA

En Roma, a mediados de noviembre, de forma paralela a la conferencia del Sector Privado y de la FAO (los lobbies agroalimentarios presionando a las instituciones internacionales), Vía Campesina también convocó a la prensa para aportar información fidedigna. Reproducimos un resumen de la información difundida por esta asociación que reúne a millones de campesinos de todo el planeta, muchos de ellos “bio”.

Los comentarios del presidente de Nestlé durante la Conferencia del sector privado y de la FAO en Milán nos resultan particularmente chocantes dadas las conocidas campañas de Nestlé para fomentar la fórmula del consumo de leche para bebés en detrimento de la lactancia materna en los países en desarrollo. Muchas transnacionales han aumentado sus beneficios durante la crisis alimentaria y han jugado un rol principal al incrementar el hambre en el mundo mediante la toma de control sobre el sistema alimentario y los recursos productivos como la tierra y el agua, excluyendo a los campesinos de la misma producción alimentaria.

LA TECNOLOGÍA, A FAVOR DEL HAMBRE

Estos actores privados han presionado para cambiar los modelos agrícolas de producción, forzando a modos productivos intensivos e introduciendo tecnologías y políticas como los agrocombustibles, los transgénicos y la liberalización del comercio con el único interés de incrementar sus beneficios. Las deslumbrantes fallas de estas estrategias corporativas de las transnacionales frente al sistema alimentario son evidentes habida cuenta de las estadísticas que demuestran el constante aumento en las cifras de las personas que sufren hambre en el mundo.

Sobre el tema de transgénicos, Javier Sánchez, representante del sindicato campesino COAG (miembro de la Vía Campesina), ha declarado: “Existe un consenso global entre campesi-



Los pueblos campesinos luchan por formas de eco-nomía que respeten sus intereses...

nos y consumidores sobre las tecnologías de OMGs: la modificación genética permite a las multinacionales tomar el control sobre las semillas negando a los agricultores la posibilidad de recrear el círculo de la vida en sus campos. Campesinos y campesinas pierden el derecho a producir alimentos libres de modificaciones genéticas mientras que los consumidores pierden el derecho a alimentarse con productos sanos y naturales. Este es un claro ejemplo de cómo la privatización de los recursos naturales va en contra de los intereses comunes. Los consumidores en Europa, con razón, están rechazando la tecnología transgénica”.

EL FRAUDE DE NESTLÉ

Henry Saragih, coordinador general de la Vía Campesina, observa que en su país natal, Indonesia, Nestlé ha contribuido directamente al empobrecimiento del campesinado y al fomento de la malnutrición, particularmente entre los bebés, a través del control de la producción y del sistema de precios dentro del sector lechero. Durante el Foro “Soberanía Alimentaria Ya”, paralelo al Cumbre Mundial sobre Seguridad Alimentaria en Roma, las organizaciones de la sociedad civil están proponiendo las soluciones reales para conseguir una soberanía alimentaria global.

Vía Campesina

LA REFLEXIÓN



La pobreza de muchos niños del mundo y, en especial, de América Latina... tiene que ver con algunas legislaciones internacionales que depositan el capital en manos de unos pocos para expandir la miseria y la escasez por doquier. Algunos de los grandes problemas medioambientales que nos acucian se esconden detrás de legislaciones de entidades como el Banco Mundial, el Fondo Monetario Internacional y la Organización Mundial del Comercio. En 1959, la Asamblea General de la ONU aprobó una declaración de 10 Derechos del Niño... que, desgraciadamente, no se cumplen en muchos lugares del planeta.

Por Auto-Bio-Gráfico
Foto: Fernando Ruiz Vázquez

OPINIÓN

CHÚPATE ESA...

¿Jackson?

Mejor Browne

Hemos oído hablar mucho últimamente de Michael Jackson. Nadie le puede negar su talento como cantante, músico y bailarín, pero nosotros, como Jackson, preferimos a Jackson Browne.

En la carretera lleva más de 30 años y ha vendido más de 15 millones de discos. No tanto como “Jacko”, pero tampoco está mal. Se hizo conocido mundialmente por “Stay”. Pero lo que aquí y ahora más nos interesa de Jackson Browne es que es un activista de la alimentación orgánica y de las luchas medioambientales. Jackson Browne, desde hace años, tiene inquietudes sociales y espirituales. Vive en una reserva natural en el sur de California y también es propietario de una casa en un edificio antiguo del barcelonés barrio de Gràcia, donde pasa muchas temporadas, entre gira y gira, entre grabación y grabación, descansando, pensando, cavilando. Se instaló en Gràcia, un barrio muy popular y “salao”, después de ver un concierto de Pata Negra en BCN. Decidió que en una ciudad donde había conciertos así... era una buena población para vivir.

En cuanto a lo de la guerra de Irak: “Lo que allí necesitan son alimentos y medicinas, no bombas”. Su postura ha quedado muy clara en muchas entrevistas y ha participado en conciertos benéficos para las víctimas. Su activismo es conocido desde los setenta. En su momento, actuó a favor de Amnistía Internacional en contra de la energía nuclear. Es uno de los fundadores de MUSE (Músicos Unidos por la Energía Segura); junto a Graham Nash, participó en el disco “No nukés”, que aglutinó a artistas como Bruce Springsteen o Ry Cooder, entre otros. Muchos le consideran como uno de los mejores autores de canciones de la música popular de las últimas décadas, pero sus méritos no quedan ahí. Se sabe en los “corveidiles” orgánicos que es un notable defensor de la causa “bio”. En su web oficial, queda claro que Browne es miembro de 1% For the Planet y de Guacamole Fund, una entidad que trabaja en diferentes causas sociales y, entre ellas, por la conservación de las pequeñas granjas orgánicas y familiares. Cuando estas líneas vean la luz, estará concluyendo su gira mundial de presentación de su último álbum, “Time the Conqueror”, que se hizo pensando, en palabras de propio autor, en las atrocidades bélicas cometidas por el anterior presidente de USA.

A Jackson Browne no se le conocen historias raras, no se ha cambiado la piel de color, tampoco tiene patologías mentales... No hay color. Eso sí, en nuestra opinión. Sólo eso. No es ni mejor ni peor que el otro Jackson, como artista, pero a nosotros éste, Browne, nos gusta más.



El barón rampante