

MUNDO BIO **BioCultura** info

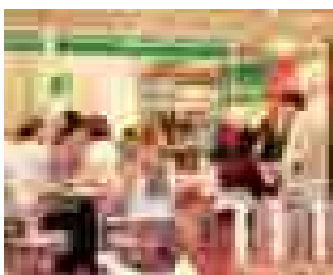
Feria de productos ecológicos y consumo responsable

Edita: Asociación Vida Sana (Declarada de Utilidad Pública) - ABRIL-MAYO-JUNIO 2010

PRIMAVERA EN BARCELONA

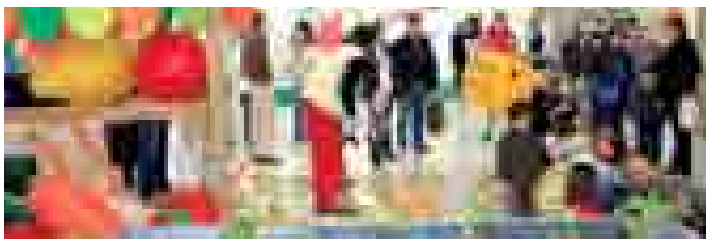
XVII EDICIÓN DE BIOCULTURA EN BCN

De nuevo, y con mejor tiempo, llega a la Ciudad Condal, como cada primavera, BioCultura, la feria de los productos ecológicos y el consumo responsable. Son 17 ediciones en BCN de uno de los acontecimientos más esperados por los amantes de la ecología, la producción ecológica y el buen vivir. Este año, de nuevo, un Palau Sant Jordi, lleno al completo, ofrecerá a visitantes y profesionales infinidad de nuevas ofertas.



BioCultura es un punto de encuentro de mucha gente que lucha cada día para ese otro mundo posible que está a la vuelta de la esquina

La feria de productos ecológicos y consumo responsable más importante del estado español espera para esta ocasión, en su 17ª edición en Barcelona, a más de 700 expositores y unos 70.000 visitantes en el Palau Sant Jordi. Más de 16.000 referencias de productos de alimentación ecológica forman el mayor sector de la feria. Estos stands, empresas y productos alimentarios se sitúan en un único pabellón. Los demás sectores se reúnen en otro pabellón formando un amplio



A BioCultura se puede asistir en familia. En Mamaterra, los niños aprenden a vivir en un mundo más armónico con la Madre Tierra

TODOS LOS DATOS ANÓTATELO TODO

Del jueves 29 de abril al domingo 2 de mayo
En Barcelona. Palau Sant Jordi
Horarios: De 10 a 20 h, cada día
Entrada: 6 euros. Niños hasta 12 años: gratuito.
Jubilados y carnet Jove: 3 euros.
Accesos: Usa el transporte público. También hay un autocar gratuito que sale cada 20 m desde la Pl. España. Os animamos a subir al Palau, dando un precioso paseo.

abánico de productos y servicios que le dan a la feria otra proyección y que atraen a ciudadanos interesados por infinidad de temas e inquietudes: productos naturales para la higiene y la cosmética; ecomateriales, muebles y decoración para la vivienda; energías renovables; terapias y medicinas complementarias; ahorro y reciclaje; ecología; medio ambiente; turismo rural y casas de reposo; juguetes; artesanías; música; libros y revistas.

FERIA PROFESIONAL

BioCultura es la cita para los profesionales que quieren acercarse al mundo de los productos respetuosos con la vida. Cada uno de los sectores tiene así la oportunidad de conocer directamente a distribuidores y operadores y de realizar sus transacciones comerciales de una forma sencilla. Las empresas, por su parte, disponen de ese escaparate que es BioCultura para ofrecer y atender a sus clientes y recibir a otros nuevos atraídos por el alto nivel de difusión de la feria y de su proyección de futuro. Empresa-

LA PROGRAMACIÓN HAZTE UNA AGENDA

La programación es extensa. Se recomienda elaborar una agenda según el interés de cada cual consultando la web o la guía de actividades. Hay propuestas para todos los gustos e intereses. Destacamos aquí sólo algunas:

- Jornada de huerto escolar ecológico
- Festival de cine BioCultura
- Slow Food y restaurantes Km0
- Encuentro "La stevia: Dulce Revolución"
- Zona de masajes y terapias
- Jornada de enfermedades ambientales
- Entrega de los Premios BioCultura
- Conciertos y música en vivo.

www.biocultura.org

rios, tenderos, prescriptores, importadores, exportadores, cocineros y profesionales de otras muchas artes y disciplinas acuden a BioCultura como el lugar donde seguro encontrarán respuestas y propuestas. Como apoyo a la proyección internacional de la feria, se realizarán diversas actividades.

EL CONSUMIDOR

Ser el escaparate y el impulso hacia el consumo de productos ecológicos es una de las prioridades de BioCultura. Por eso presta tanta atención al ciudadano. En la feria, el consumidor encuentra una oferta variadísima de productos y propuestas y sobre todo la información para ejercer una elección responsable en sus hábitos de consumo. El estado español es el sexto país mundial y el segundo en Europa en producción de alimentos ecológicos. Sin embargo está a la cola en lo que al consumo interno se refiere. Es necesario un rápido crecimiento del consumo interno y local.

EDITORIAL

"Vente acá p'acá"

Mientras los políticos hablan de economías sostenibles, brotes verdes, cambios profundos... los ciudadanos actuamos. No podemos esperar a que ellos hagan lo que tendrían que hacer, pues los intereses económicos y geoestratégicos globales les impiden tomar las riendas de sus respectivas administraciones, sean locales, autonómicas o estatales.

Pero no pasa nada. Es lo que venimos haciendo desde hace mucho, muchísimo tiempo. Y no creemos que vayan a cambiar mucho las cosas, con Obama o sin Obama. Con Zapatero o Rajoy. Con quien sea. Muchos políticos, sean de la índole que sean, nos han demostrado a todos los ciudadanos que están completamente plegados a los intereses de las grandes industrias, como se ha corroborado una vez más en España y en Catalunya con los cultivos transgénicos, a pesar de la ingente cantidad de personas que están radicalmente en contra, según muestran todas las estadísticas. Mientras, hay muchos temas para distraer la atención del respetable.

Lo que nos toca, por tanto, es actuar. Trabajar en la medida de nuestras posibilidades para regenerar nuestro planeta, nuestros alimentos, nuestros organismos, para construir una sociedad verdaderamente armónica con el planeta y con todo el universo, con lo que vemos y con lo que está velado. Es una obligación moral. No queda otra alternativa. O actuamos ahora... o las generaciones futuras vivirán en algo muy parecido a un infierno en la mismísima tierra. Esto es lo que decía nuestro querido y desaparecido Teddy Goldsmith y es verdad. ¿Estamos exagerando? Todos los informes científicos lo aseguran. Y la realidad nos lo recuerda a diario. Veán Haití, África, América... La catástrofe no está a punto de llegar, sino que impera por todas partes...

Cada uno debe actuar en lo que mejor conoce, en lo que tiene más por la mano. Los pequeños hechos, los pequeños actos, las pequeñas acciones... importan. Los sabios de la antigüedad señalaban que, cuando alguien hacía algo por una persona, lo estaba haciendo por toda la Humanidad. Cuando alguien hace algo por un árbol, lo está haciendo por todos los vegetales que viven en el planeta Tierra. Nuestras acciones tienen que tener un compromiso espiritual, emocional... para que sean verdaderas, genuinas, y para que así resistan a todos los baches que nos encontraremos en el camino, baches de todo tipo, a veces en nuestras propias familias, a veces por parte de grandes empresas, a veces por sinsentidos burocráticos. Nosotros... la mejor forma que tenemos de actuar por la regeneración de Gaia es organizar BioCultura. Pues eso, venid a participar, a informaros, a reflexionar... Pues eso: "Vente acá p'acá, Jónatan".

Redacción

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, S. Bizcarra, P. Bolaño, P. Burruezo, M. Clará, C. Cuestas, T. Domínguez, M. Escutia, R. H. Espinosa, G. C. Gómez, A. Loeches, A. Parra, M. Pérez, A. Putxet, B. Quintanilla, M. B. Vargas, C. Villareal. Publicidad: J.C. Moreno.

OPINIÓN

Y volvemos a lo mismo

-¿Que le digo que los productos biológicos por sí mismos adelgazan, pero no por lo que usted piensa...!

-Pero, entonces, si no son de régimen, ¿a mí de qué me sirven?

-Adelgazan porque, al no contener residuos químicos, no alteran su sistema hormonal y, por tanto, su organismo puede seguir regulando su peso de forma autosuficiente. Y para que los alimentos que ingiera sean nutritivos y sanos, que éstos no contengan residuos de pesticidas ni de agroquímicos. Es decir, para conservar su salud y la de nuestro planeta.

-Mmmmmh. Bueno, ¿pero adelgazaré y me quitaré los quilos que me sobran o no me sirven para eso?

-Mire, si quiere ponerse a régimen, no deje de ir a un especialista que le guíe con lo que tiene que comer o dejar de comer. Le indicará lo de las 5 comidas al día, y algo de ejercicio también le iría bien y además le indicará que, para su salud, los alimentos que compre sean biológicos.

-Ya, si todo eso ya lo sé, pero también lo puedo hacer sin comprar estos productos. ¿no? Total, me tomo un yogurt desnatado y ya estoy lista. Al desnatado ya se lo han quitado "tó", ¿no?

-Sí, pero un desnatado no le va a solucionar su problema de sobrepeso. Si me ha indicado que tiene otras anomalías en su digestión y además en su salud, quizá no debería beber leche cruda y ésta sustituirla por una vegetal, ya sea de arroz, de avena o de soja. En "bio", claro.

-Y si cambio la leche animal por una vegetal, ¿adelgazaré?

-Le repito que si no lleva una dieta controlada por un médico, no adelgazará. Pero es que tiene que ser una dieta "bio", prudente.

-Pues no lo entiendo, hijo.

-Señora, usted necesita perder quilos y además mejorar su salud. Es esto lo que me ha preguntado ¿verdad?

-Sí.

-Bueno, pues yo le sugiero que, primero, vaya a un médico; homeópata, que estará más sensibilizado; que le haga un tratamiento que se ajuste a sus necesidades. Luego cambie sus hábitos alimentarios y consuma productos certificados. Verá cómo en unos meses se encontrará mejor y habrá perdido peso.

-Vale, pues entonces ya lo he entendido, compro productos "bio" de estos y adelgazo, que son dietéticos. Gracias, joven, ha sido muy amable... La historia, doy fe, continuará por los siglos... Lo que no sabíamos hasta hace poco es que, realmente, los alimentos "bio" sí son "dietéticos", pero por razones verdaderamente diferentes a lo que creíamos hasta hace poco.

J. Carlos Moreno

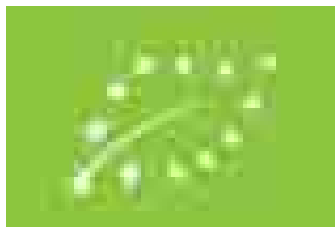
es director técnico de BioCultura

LOGO EUROPEO

EN TODAS LAS ETIQUETAS A PARTIR DEL 1 DE JULIO

La Comisión Europea ha anunciado oficialmente el ganador del concurso de la UE para el establecimiento del nuevo logotipo ecológico. Unas 130.000 personas han votado en línea para escoger el nuevo símbolo ecológico entre los tres finalistas. El diseño ganador es de Dusan Milenkovic, un estudiante alemán que con su "eurohoja" ha ganado el concurso con un 63% de los votos emitidos. Será obligatorio a partir del 1 de julio de 2010.

Desde el 1 de julio de 2010, este nuevo logo ecológico europeo será de uso obligatorio en los productos ecológicos envasados producidos en cualquiera de los Estados miembros de la UE, mientras que será optativo en el etiquetado desde productos ecológicos importados. Además de este logo europeo, la normativa también prevé que otros logos, privados, regionales o nacionales, puedan aparecer en el etiquetado de los alimentos ecológicos. La normativa europea que regula la producción agroalimentaria eco-



lógica será modificada en las próximas semanas para introducir el nuevo logo en uno de sus anexos.

"ESTOY ENCANTADA"

"Estoy encantada de que ahora tengamos un nuevo logotipo de la UE para los alimentos ecológicos", ha dicho Mariann Fischer Boel, comisaria de Agricultura y Desarrollo Rural y responsable de la selección de este nuevo logotipo. "Este ejercicio ha aumentado la visibilidad de los alimentos ecológicos y ahora tenemos un logotipo que todo el mundo será capaz de identificar. Es un diseño bonito y elegante y espero comprar productos que lo lleven a partir del próximo julio".

El logotipo ganador ha sido el resultado de un concurso europeo abierto a todos los estudiantes de arte y diseño. Las casi 3.500 propuestas presentadas fueron examinadas por un jurado de renombre internacional. Los tres mejores logotipos se subieron a la web www.ec.europa.eu y se sometieron a una votación abierta en línea que acabó el pasado día 31 de enero de 2010.

UNA "EURO-HOJA"

La euro-hoja ganadora muestra las estrellas de la UE en forma de hoja sobre un fondo de color verde. Se trata de un signo muy sencillo, con dos mensajes claros: Naturaleza y Europa. El ganador y los diseñadores del segundo y tercero premio serán honrados por la Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural de la Comisión Europea en una ceremonia oficial que tendrá lugar en Bruselas el próximo julio de 2010. Los tres ganadores recibirán premios de 6.000, 3.500 y 2.500 euros.

Redacción

FUNDACIÓN YVES ROCHER

El Premio Tierra de Mujeres apuesta por la agricultura "bio"

El pasado 9 de febrero, la Fundación Yves Rocher celebró la entrega de la 6ª edición del Premio Tierra de Mujeres en un acto presidido por Jacques Rocher. La ganadora del primer premio nacional, dotado con 10.000 euros, fue Eva Gallego por su proyecto "Compostadores y huerto ecológico", un trabajo en marcha y que se basa en la instalación de compostadores caseros en viviendas de la población de Sant Cugat Sesgarrigues.

El objetivo es que cada hogar pueda reciclar sus desechos orgánicos y generar compost. Además, en una segunda etapa, se crearán huertos ecológicos en las viviendas que tengan compostadores instalados. El proyecto comenzó en abril de 2009 y ya cuenta con 24 viviendas equipadas.

Carmen Bosch ha sido la ganadora del segundo premio por su trabajo "El Jardín de los Sentidos", que plantea la construcción de un jardín botánico de plantas aromáticas del Mediterráneo en la finca de Can Vilallonga. En él se cultivarán, mediante métodos sostenibles y biológicos, plantas autóctonas, aromáticas y comestibles. Las flores, las hojas y los frutos se aprovecharán

en los distintos talleres que imparten en el programa educativo, ya existentes en el Consorci de les Gavarres. Francesca Pérez, al frente de "L'Horta del Millars", ha recibido el tercer premio gracias a su lucha por la con-

servación del paisaje humano de la desembocadura del río Millars. El proyecto plantea crear la figura del "parque agrario" en la huerta tradicional de Almassora y fomentar la producción agraria ecológica.



Ganadoras y miembros del jurado presentes en la entrega de premios (de izq. a der.): Isabel Juncosa, Gudrun Guenther, Ana Leiva, Francesca Pérez, Eva Gallego, Jacques Rocher, Carmen Bosch, Vincent Melice, Flora Sáez, Marta Nieto, Paka Díaz y Lola Pérez Collado.

RED DE RESTAURANTES KM 0

POR UNA HOSTELERÍA AUTÁRQUICA



Los establecimientos de la Red de Restaurantes KM0 serán protagonistas de una de las actividades paralelas más sonadas de la próxima edición de BioCultura BCN. Estos restaurantes, adscritos a la ecología Slow Food, se proveen de alimentos del área local.

El concepto "Km 0" surgió en la región italiana del Véneto, promovido por una asociación de cultivadores locales, con el objetivo de "incentivar el consumo de productos que provengan de distancias cortas entre el productor y el consumidor". Estos restaurantes se han comprometido a difundir los principios de Slow Food, para lo cual han establecido unos criterios que definen lo que ellos nombran restaurantes de km 0. Compran directamente al productor, para así valorar justamente su trabajo y además enriquecerse mutuamente con experiencias en ambas direcciones.

MENOS DE 100 KMS

Los restaurantes de la red utilizan ingredientes que hayan recorrido menos de 100 kilómetros desde su lugar de producción hasta el restaurante, para contribuir así a reducir la emisión de gases de efecto invernadero a la atmósfera. Por otro lado, se trata de promover en sus cartas aquellos productos que distingan Slow Food al incluirlos en el Arca del Gusto; de esta forma se lucha contra la pérdida de biodiversidad. Otros aspectos como la lucha contra los transgénicos, la separación de residuos para su correcto reciclaje, etc., también son tenidos en cuenta en el documento que han elaborado los cocineros de la red, que cuenta con establecimientos en

buena parte de las capitales del estado español.

TRABAJANDO EN RED

Acciones a llevar a cabo por los restaurantes asociados:

1. Incluir gráficamente en las cartas de nuestros restaurantes y a los que el *Convivium* les de el Visto Bueno un logotipo de "kilómetro 0" con el año, al lado de cada plato que cumpla con los criterios establecidos.
2. Informar del concepto de Slow Food y de "kilómetro 0".
3. Indicar en la carta los productos que son de Slow Food.
4. Para que un restaurante pueda entrar en la guía deberá tener en la carta por lo menos 5 platos "kilómetro 0" y tener 5 productos de Slow Food como mínimo (al menos 3 de ellos lo más próximos posible al restaurante).
- 5.. Separación adecuada de los resi-



Foto: Slow Food Barcelona

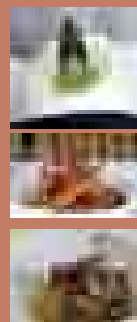
- 6.. Al menos el chef del restaurante será socio de Slow Food.
- 7.. Será el *Convivium* más cercano el que dará el visto bueno al cumplimiento del compromiso del restaurante. Y los compromisos se revisarán anualmente para ver si cumplen los requisitos o no.

¿QUÉ ES UN PLATO KM0?

TOMA NOTA

Para que un plato sea reconocido como KM0 tienen que cumplirse unos requisitos:

1. Que un 40 % de los ingredientes sean locales, incluyendo el ingrediente principal. Esto implica que el restaurante los compre directamente al productor, y éste los haya producido a menos de 100 kilómetros.
2. Que pertenezcan al Arca del Gusto o bien sean Baluartes o un 60 % de los ingredientes sean lo más cercanos posible y, que los que no lo sean, tengan certificación ecológica. Al menos en las cartas habrá 5 productos del Arca del Gusto, próximos al restaurante (o que pertenezcan al Arca del Gusto, en general)
3. En el caso de pescados habrá que priorizar siempre lo obtenido de forma sostenible y por barcos de bajura y lo vendido en las lonjas más cercanas a los restaurantes.
4. Trabajar para evitar en los restaurantes alimentos obtenidos a partir de transgénicos.



Fotos: Restaurant El Dien

8. Una vez al año, en el restaurante se llevará a cabo, junto con el *Convivium* más cercano, una actividad educacional con niños, jóvenes, jubilados, hospitales, etc., si el *convivium* así lo requiere.
9. Elaboración de una guía anual de los restaurantes que apoyen el "kilómetro 0". Esta guía se publicará en el blog de los cocineros de Terra Madre en España, se dará a conocer a la prensa y allá donde todos seamos capaces de difundirla, junto con Slow Food en España e Internacional.
10. La certificación será al cocinero y cada año. Si el cocinero cambia de restaurante habrá que evaluar las nuevas condiciones

Redacción



EN SU PRIMERA EDICIÓN...

BIOCULTURA VALENCIA TRIUNFA

Nadie lo tenía muy claro. Pero la primera edición de BioCultura Valencia fue todo un éxito, a pesar de la crisis, de ser la primera vez, del mal tiempo... Hasta los directivos de Feria Valencia estaban sorprendidos. El movimiento "bio" es imparable en todo el estado español, mientras los políticos siguen alardeando de apoyar a "los brotes verdes".

Difícil explicarlo con palabras. BioCultura Valencia vivió, desde la apertura de puertas el viernes por la mañana, un ambiente eufórico. Toda la gente del sector "bio" valenciano respondió perfectamente a la llamada. Acudieron los expositores de muy buena gana, la gente de las cooperativas, los campesinos... Pero lo mejor es que hubo una masiva asistencia, también, de gente no habitual, de ciudadanos de a pie... Todos los expositores coincidían en señalar que "no necesitamos una feria para vernos las caras los que ya nos conocemos. Lo mejor de BioCultura es su poder de convocatoria frente a la población que en un futuro será consumidora de alimentos biológicos". Lo dijo Ángeles Parra, pero más o menos las mismas palabras estaban en la boca de casi todos los responsables de stands, empresas, fincas agroecológicas, cooperativas, restaurantes...

VOCES COMPROMETIDAS

Julio, de Los Madroños, certificó: "Ya es hora de que, también en Valencia, los políticos se den cuenta de que el sector 'bio' no somos cuatro locos hipiosos e iluminados. Somos un sector fuerte, en constante crecimiento y evolución, que es capaz de llamar la atención de los medios de información y mover a mucha gente, más de lo que parece". Patricia Restrepo, naturópata y responsable del restauran-



BioCultura Valencia vivió, en su primera edición, no pocos momentos de euforia colectiva

te Kimpira, nos confesó: "Estamos encantados con que BioCultura se haya realizado también en Valencia. Era muy necesario. El consumo interno necesita de un tirón y eventos como éste ayudan. Además, todo ha ido a pedir de boca". En el aspecto comercial, un ejemplo... Los de Bodega Artesana, que aprovecharon BioCultura para presentar su Lluna Morisca, una cerveza aromatizada, nos confesaron: "En repetidas ocasiones, hemos acabado todo el producto que habíamos traído. Hemos vuelto a traer más... y lo hemos vuelto a vender. Y eso que, por las colas, había gente que se quedaba sin poder llevarse su cerveza".

PRODUCTOS ECOLÓGICOS

Muchos fueron los productos que tuvieron una buena cogida. Citemos algunos casos, además de la ya citada Lluna Morisca de Bodega Artesana. Por ejemplo, los pañales completamente biodegradables y compostables de bebesecologicos.com. La exquisita horchata de Mon Orxata, elaborada siguiendo los métodos tradicionales y utilizando ágave y fructosa, más ecológica imposible. Rosa Flo, responsable de Naturcosmética y de la distribución en España de las firmas Logona y Santé, también se mostró muy sorprendida por la gran curiosidad del público valenciano por

la cosmética ecológica certificada y, concretamente, por los selectos productos de sus firmas. Más: Cafés Saula, en connivencia con Sueca Express SI, presentaron una línea de monodosis para una cafetera especial y en "bio"; además, estas monodosis vienen en un papel orgánico totalmente reciclable. El café resultante es extraordinario.

LAS CIFRAS

Pagando su entrada (3 euros, un precio simbólico para la primera edición) o con invitaciones, visitaron BioCultura Valencia casi 12.000 personas en tres días. Los expositores alcanzaron la cifra de 200. El pabellón lleno al completo con lista de espera incluida. Si tenemos en cuenta que España, en lo "bio", aún es lo que es... y que se trataba de la primera edición en Valencia... estamos hablando de un éxito rotundo. Los más atrevidos ya se atreven a especular: ¿Y si BioCultura Valencia, por sus características intrínsecas, se convirtiera en un futuro en la feria profesional "bio" que necesita el sector en España? Eso sólo lo dirá el tiempo y el sector... pero la posibilidad existe. A BioCultura Valencia acudieron expositores y visitantes de todo el estado español y destacó la nutrida presencia de responsables de tiendas ecológicas.

Redacción

SALAS ABARROTADAS

ÉXITO DE CHARLAS, CONCIERTOS Y TALLERES

El éxito, a veces, también tiene un lado agridulce. En muchas charlas, debates, talleres y conciertos, hubo gente que no pudo acceder a las salas, habida cuenta de que estaban abarrotadas y, por razones de seguridad, los encargados de las mismas no permitieron que se excedieran demasiado las cifras de los aforos. Brillante estuvo Carlos de Prada en sus asertos sobre las causas del Síndrome Químico Múltiple. Mariano Bueno también estuvo lustroso, porque, además, jugaba en casa. El Festival de Cine BioCultura presentó llenos totales en la mayoría de los pases de los filmes. Las películas de Sabai Media y Karma Films sorprendieron a propios y extraños, notoriamente "La Matriz de la Vida". En cuanto a conciertos, resultaron especialmente exitosos los de Néstor Kornblum y sus cantos armónicos junto a los



Las actividades paralelas de la feria tuvieron un éxito clamoroso

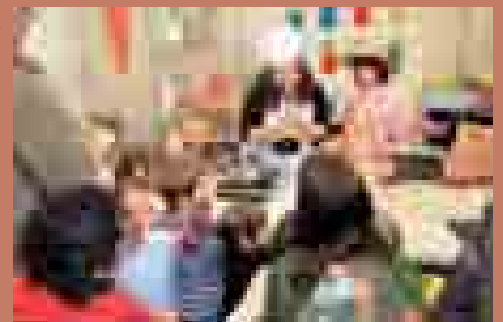
monjes tibetanos. Por su parte, Burruero & Bohemia Camerata, que actuaron con dos invitados de honor, Juan Pablo Silvestre y Wafir S. Gibril, convirtieron un auditorio "petao" en un potente altavoz para las músicas dirigidas directamente al corazón. Divertidísimas sus alocuciones acerca de "canciones transgénicas en las que mezclamos lo árabe, lo judío, lo cristiano y hasta lo flamenco".

MAMATERRA

PARA NIÑOS DE 0 A 90 AÑOS

Con la primera edición de BioCultura Valencia también desembarcó todavía que en la edición de 2010. Una abuela, al salir del recinto, se en la ciudad del Turia Mamaterra, el Festival Ecológico de la Infancia. Durante todo el fin de semana, los huertos urbanos, los talleres de cocina, las actuaciones musicales, los juegos sostenibles y los actos lúdicos de todo tipo satisficieron a los más pequeños y a sus familiares. Mamaterra, al igual que BioCultura, acogió una gran presencia de público, por lo que los responsables del festival ya están pensando, para el año que viene, encontrar un lugar para el festival donde niños, padres y monitores se sientan lo más cómodos posible, mejor

todavía que en la edición de 2010. Una abuela, al salir del recinto, se



Mamaterra aglutinó a niños de todas las edades

ñalaba: "Es ideal que BioCultura tenga una programación también para los más pequeños. De esta forma, todos podemos venir y pasárnoslo bien. Si no, a veces, arrastrar a los pequeños se hace muy pesado".

MALETA PEDAGÓGICA “DEL HUERTO A CASA”

VIDA SANA Y LA GENERALITAT, POR UNA ESCUELA CERCANA A LA ALIMENTACIÓN “BIO”

Las escuelas catalanas ya disponen de una maleta pedagógica repleta de materiales para concienciar a los alumnos y a los profesores sobre la importancia de poder tener una alimentación sana, ecológica, local y de temporada. Se fomenta que todas las escuelas tengan sus propios huertos, aunque sea en terrazas.

Los “consellers” de Educació, Ernest Maragall, y Agricultura, Alimentació i Acció Rural, Joaquim Llena, presentaron recientemente en Barcelona la maleta pedagógica “Del huerto a casa”. La cita fue en el colegio Sagrer, del barrio de la Segrera de la capital catalana. El citado colegio tiene un huerto propio y lleva tiempo poniendo en práctica las virtudes de la agricultura ecológica. También estuvieron presentes en la presentación diversos responsables de la As. Vida Sana y de Mamaterra, el Festival Ecológico de la Infancia entre cuyas actividades se encuentra la edición del mentado material pedagógico, ya que Mamaterra se está transformando en una vía creativa y pedagógica que va mucho más



Foto: Manta Armat

Un momento de la presentación de la maleta pedagógica en Barcelona

180 HUERTOS EN COLEGIOS EN BCN UNA CIFRA EN AUMENTO...JUEGOS, UN LIBRO, CD ROMS, ETC...

Barcelona cuenta ya con 180 huertos ecológicos en sus escuelas públicas. Y la cifra va en aumento. Ernest Maragall, “conseller” de Educació, ha señalado que una de las prioridades de su departamento es que la cifra de huertos ecológicos vaya en aumento no sólo en la ciudad de Barcelona, sino en todo el área catalana. De hecho, en algunas escuelas no pertenecientes a grandes urbes, en las escuelas rurales, es más fácil disponer de espacio para los huertos ecológicos porque hay más terreno. La idea es que los niños se familiaricen con el origen de los alimentos, con prácticas agrícolas y alimentarias sanas y sostenibles.

¿QUÉ CONTIENE LA MALETA PEDAGÓGICA? JUEGOS, UN LIBRO, CD ROMS, ETC...

Bajo el epígrafe “Del huerto a casa”, la maleta editada por la As. Vida Sana, con el apoyo de la Obra Social de “la Caixa”, en colaboración con la Generalitat de Catalunya, contiene propuestas como un juego de preguntas y respuestas que permite reflexionar sobre los huertos ecológicos y el respeto al medio ambiente, el libro de Montse Escutia “El huerto escolar ecológico”, un CD Rom con actividades para realizar desde el ordenador, un calendario sobre las actividades a realizar en el huerto según cada época del año, etc. Un material completo y diverso, en un bonito envoltorio, pues la caja asemeja una caja de fruta del mercado. Se trata de hacer reflexionar a niños y adultos sobre la relevancia de dirigir nuestro consumo a una producción agrícola y a una alimentación cada vez más sanas y ecológicas. La maleta se complementa con tres libros, entre ellos una guía de

allá de lo que es un mero festival. La maleta pedagógica está disponible en los 75 centros de recursos pedagógicos distribuidos en Catalunya, que los harán llegar a los centros educativos acompañados de guías didácticas y formación para los profesores.

LOS OBJETIVOS

Los alumnos trabajan en el aula con los recursos de la maleta de una manera lúdica y después pueden poner



Foto: M.A.

Los “consellers”, en la rueda de prensa celebrada en el mismo colegio, con periodistas y niños presentes

las especies más comunes de la huerta en Catalunya con un conjunto de fichas que han sido seleccionadas a par-

tir de entrevistas realizadas con abuelos y payeses que cultivan sus propias hortalizas autóctonas.

en práctica sus conocimientos en el huerto de la escuela. Los profesores deben guiar las acciones a llevar a cabo en el huerto. La maleta también contiene abundante información sobre cómo tener una alimentación sana. Para los responsables de la As. Vida Sana y BioCultura/Mamaterra, “la maleta pedagógica tiene el objetivo de ser una punta de lanza de la agricultura y la alimentación ecológicas en las escuelas. Va dirigida a los alumnos pero también a sus profesores. El día de mañana, los que se hayan iniciado en la agricultura ecológica de niños tendrán en cuenta determinados factores como la sostenibilidad, la salud, lo local... a la hora de su consumo. Además, en un momento en que la epidemia de obesidad se ha disparado, conviene más que nunca recordar a los escolares y a sus familias buenos hábitos alimentarios”. Los responsables de la entidad editora de la maleta también señalan: “Ahora, nuestra prioridad es que este material llegue a las escuelas y que cree una dinámica propia en cada una de ellas, así como, ya mismo, ponernos a trabajar para realizar una versión en castellano que pueda llevarse a muchos centros educativos de todo el estado a través de las consejerías respectivas de cada comunidad autónoma”.

LOS “CONSELLERS”

Joaquim Llena subrayó que la iniciativa de la maleta pretende ayudar a difundir la importancia de la alimentación sana y ecológica y recordó que “el 70% de las patologías crónicas de la población occidental están relacionadas directa o indirectamente con la dieta”. Llena hizo hincapié en la necesidad de enseñar a los niños y a sus familias “a valorar y apreciar nuestras verduras y nuestras frutas porque así conseguiremos conservar a nuestros agricultores”. El titular de Educació destacó la importancia de los valores pedagógicos que aporta la iniciativa -una de las 105 que forman el Pla d’Alimentació i Agricultura Ecològica 2008-2012 de la Generalitat de Catalunya-. Por su parte, Ernest Maragall señaló que sería muy bueno que la iniciativa de tener huertos ecológicos en las escuelas “fuera una realidad cada vez más amplia y extendida”. A este respecto, advirtió de que hay escuelas que “son muy urbanas y que no tienen espacio, pero también pueden disponer de huertos urbanos como ya existen en muchas terrazas particulares y de centros educativos y de otras índoles”.



Foto: M.A.

Un niño en el huerto del colegio practicando para el futuro

NATURSOY: ESPECIALISTAS EN TOFU, SEITÁN...

“EL SECTOR SEGUIRÁ CRECIENDO A UN 10/20% ANUAL”



Tomás Redondo, al frente de Natursoy, una empresa “bio” de referencia

Natursoy es una de las empresas históricas del sector “bio” español. Sus productos de tofu, seitán y afines han marcado tendencias y son referencias obligadas en las tiendas del ramo. Tomás Redondo es su director. Estuvimos charlando con él y repasando qué tendencias marcarán el futuro del mundo orgánico.

Tomás es un luchador. Lleva mucho tiempo en el sector “bio”. Trabajando mucho, viajando, creando, de aquí para allá. Es también un militante. Uno de los pioneros. Iniciamos con Tomás una tanda de entrevistas a algunos de los fundadores de las empresas más importantes del sector.

-¿Cómo, cuándo y por qué fundaste Natursoy?

-Natursoy la fundamos en el año 1988

Carmen Asensio y yo con un crédito de seis millones de pesetas al 17,5%. Nos movió la convicción inicial de que había un hueco importante en la alimentación que era el de las proteínas vegetales. Las personas que querían hacer una dieta vegetariana no tenían alternativas sabrosas a la carne. Así, en el año 1989, sacamos al mercado la primera hamburguesa vegetal fabricada en España. El primer producto que fabricamos fue el tofu y después el seitán. Más tarde hicimos los pinchos, las croquetas y los patés tratando de llegar no sólo al consumidor vegetariano sino a cualquiera que buscara un alimento sano, ecológico y con alto valor nutricional.

-¿Qué ha cambiado en todo este tiempo?

-Natursoy ha cambiado mucho en las formas y en el fondo sin renunciar por

eso a los valores que nos animaron a iniciar este proyecto. Así, hemos pasado de una empresa artesanal y con una gran carga ideológica... a una empresa donde, sin renunciar a nuestros principios, hemos ido incorporando los controles, protocolos y procesos más actuales para ofrecer un producto con la máxima calidad y garantías que el consumidor de hoy día exige.

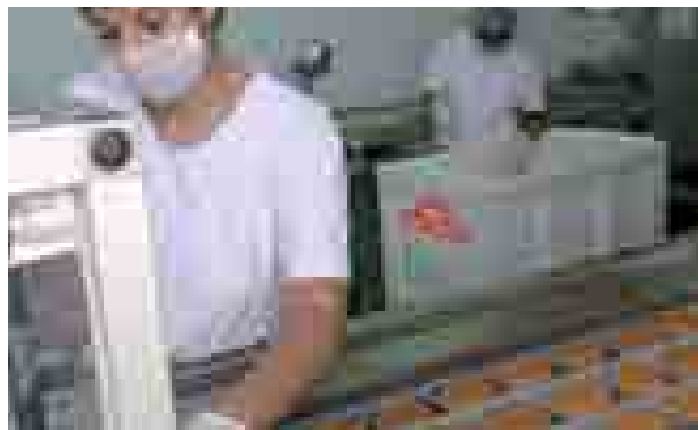
SEGUIR CRECIENDO

-¿Las empresas del sector “bio” siguen creciendo en tiempos de crisis o es una leyenda urbana?

-En general, el sector sigue creciendo, ya que cada vez son más los consumidores que, preocupados por su forma de vida y alimentación, buscan alternativas seguras y de calidad en su vida y alimentación. No podemos olvidar que este sector, en España, todavía es pequeño si lo comparamos con los países limítrofes.

-¿Qué parte de vuestra producción se vende en España y qué parte se exporta?

-Actualmente, un 94% se vende en España y sólo un 6% se exporta, aunque esta cifra crece cada día de manera ex-



Las nuevas modernas instalaciones garantizan una higiene y control de calidad riguroso

LOCURAS “BIO”

¿DOCUMENTALES NATURSOY?

-¿Hay alguna locura relacionada con el sector que te apetezca llevar a cabo y que no has visto el momento todavía?

-Me gustaría que hubieran más documentales en la televisión que muestren cómo se producen muchos de los alimentos convencionales en los que se utilizan prácticas despiadadas con los animales, ingredientes y procesos de gran peligro para la salud y dar a conocer los alimentos ecológicos como alternativa sana y sostenible para nosotros y el planeta.

JORNADA DE PUERTAS ABIERTAS CONOCER NATURSOY POR DENTRO

“El pasado sábado día 24 de noviembre, realizamos la primera jornada de puertas abiertas de nuestras nuevas instalaciones, con nuestros clientes y proveedores. Realizamos una completa visita a todas nuestras instalaciones (almacén, producción, oficinas, control de calidad, estación depuradora biológica...) explicando los procesos del tofu, el seitán y otros productos elaborados por nosotros. Nuestros invitados pudieron comprobar nuestras magníficas y modernas instalaciones que nos permiten alcanzar los altos niveles de calidad que ofrecemos en nuestros productos ecológicos. Ha sido un agradable encuentro informal con nuestros amigos con los que compartimos la aventura no sólo de elaborar y comercializar unos productos ecológicos, sino también la ilusión de contribuir con nuestro esfuerzo a que nuestro mundo sea un poco mejor”, dice Tomás.



En un momento de la visita a la sede central de Natursoy en la jornada de puertas abiertas

ponencial y ya estamos presentes en Francia, Portugal e Italia. Esperamos estar en otros países en fechas próximas.

-¿Existe un perfil medio del comprador de vuestros productos?

-Creo que nuestro consumidor mayoritario son los padres con hijos pequeños, ya que estos se preocupan más de la alimentación cuando sienten la responsabilidad de alimentar a sus hijos. Cada día son más los consumidores que demandan estos alimentos por diferentes motivos de salud, conciencia, medio ambiente y otros.

CANALES DE DISTRIBUCIÓN

-¿Cuáles son los canales de distribución a través de los cuales hacéis llegar vuestros productos al público? ¿Es un proceso en evolución?

-En este momento estamos presentes en casi todos los canales, hostelería,

restauración, supermercados, tiendas especializadas, catering, cooperativas de consumo... Yo creo firmemente en un futuro ecológico y por eso creo que el alimento ecológico tiene que estar presente en todos los canales de venta para que así algún día sean la mayoría de los alimentos consumidos y no al contrario.

-¿Con qué productos empezáis y cuántos elaboráis en la actualidad?

-Empezamos con dos productos (tofu y seitán). Como ya he comentado. Ahora fabricamos unas 200 referencias y distribuimos más de mil.

-¿Por qué la diferencia con Alemania, Francia o UK todavía es tan grande en el sector “bio” en nuestro país?

-No hay una sola razón. Como en cualquier problema, obedece a múltiples factores, económicos, sociales y culturales. Creo que los principales son:

-El nivel cultural y medioambiental que tienen en estos países. Ellos tuvieron una revolución industrial más intensa que también hizo que cometieran errores importantes medioambientales y por consiguiente se preocuparon antes de su solución y sus alternativas.

-Su nivel adquisitivo es mayor y los precios son similares a los nuestros - El apoyo de la Administración ha sido decisivo en los países de mayor consumo.

- Durante años en España se utilizó el vocablo “bio” para denominar alimentos que no procedían de la agricultura ecológica, con el consentimiento del gobierno español, pese a existir la normativa que regula este sector desde el año 1991. Esto ha producido durante años una gran confusión y desconfianza en el consumidor y éste ha penalizado el consumo lle-

vándolo a los porcentajes más bajos de Europa.

FUTURO Y CATALUNYA

-¿Cómo ves el futuro del sector “bio” en España? ¿El sector “bio” es diferente en Catalunya que en el resto del estado?

-Creo que seguirá creciendo en porcentajes del 10 al 20% anual, propiciado por una demanda que no para de crecer. Sería de una gran ayuda que la Administración apoyara de manera más decidida el sector ecológico con presupuestos más amplios de los utilizados hasta la fecha. Catalunya es la autonomía con el mayor porcentaje en el consumo y la elaboración de España, seguramente propiciado por el nivel cultural y económico y no por el apoyo institucional que sigue siendo escaso para las necesidades del sector.

Teo Domínguez



**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



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

Entrevista a Esther Vivas, activista y ensayista

“EL HAMBRE Y LA OBESIDAD SON DOS CARAS DE UNA MISMA MONEDA”

Esther Vivas es una vieja conocida de *The Ecologist*. Ahora, acaba de publicar, junto a Josep Maria Antentas, “Resistencias globales. De Seattle a la crisis de Wall Street”. En su punto de mira, desde hace tiempo, está el sistema agroalimentario global. Obesidad y hambre son consecuencias de un modelo criminal a gran escala.

Efectivamente, Esther Vivas es bien conocida en *The Ecologist*. Por sus artículos de opinión y por sus activismos. Entre sus trabajos periodísticos recientes, destacamos la entrevista a Teresa Forcades. En ella, la conocida monja benedictina sentencia: “Estamos en un contexto donde se toman decisiones a niveles cada vez más alejados de la ciudadanía. Con el Tratado de Lisboa eso irá a más. Es un proceso que va más rápido que la conciencia que tenemos del mismo. En el caso de la gripe A, ha habido unos consensos extraños y una falta de debate en el terreno político, que sólo se ha roto un poco cuando salió la ministra polaca cuestionando estas políticas”. También pasa esto en agroalimentación. Las decisiones se toman sin tener en cuenta las necesidades de los ciudadanos y mirando sólo por los intereses de las grandes compañías del sector.

-Aumentan la desnutrición y la obesidad al mismo tiempo. Estas dos historias, ¿tienen un mismo origen?

-El hambre y la obesidad son dos caras de una misma moneda, de un sistema agroalimentario privatizado y mercantil. Hoy, la producción agrícola ya no responde a nuestras necesida-

des alimentarias sino que está supeditada a los intereses económicos de la industria agroalimentaria. Esta lógica nos ha conducido a una situación de grave crisis alimentaria, donde una de cada seis personas en el mundo pasa hambre, a pesar de que se produce más que en cualquier otro período en la Historia. Pero, si no tienes suficiente dinero para pagar el precio de los alimentos, no comes. Esto es lo que sucedió con el estallido de la crisis alimentaria de los años 2008 y 2009, con un aumento espectacular de los precios. Una situación de hambruna que persiste en la actualidad. Al mismo tiempo, los alimentos se producen, se transforman y se distribuyen al menor coste empresarial posible, explotando a todos los actores que participan en la cadena comercial de origen a fin y estableciendo un alto diferencial entre el precio pagado en origen y en destino. Esto repercute también en la calidad de los alimentos, ya que su objetivo ya no es alimentarnos de una forma saludable sino reducir su coste productivo. La mayor parte de los alimentos que comemos están altamente procesados, con una cantidad importante de aditivos (colorantes, edulcorantes, preservantes), transgénicos... y esto reper-

cute en nuestra salud, generando graves problemas cardiovasculares, de colesterol, obesidad, alergias, entre otros. Y son, mayoritariamente, las familias con menores recursos económicos quienes sufren las consecuencias de este modelo alimentario.

EL QUÉ IMPORTA

-Determinados estudios científicos muestran que comer productos refinados, con azúcares, saturados de grasas... productos que están, a su vez, cargados de residuos tóxicos... expone nuestro organismo a sustancias químicas que pueden actuar como disruptores hormonales que inhiben la capacidad de nuestros cuerpos de autoregular su peso. Pero, en realidad, los mejores alimentos no son los más caros... ¿La soberanía alimentaria es algo más que el derecho a comer lo suficiente para sobrevivir?

-Efectivamente. La soberanía alimentaria no sólo exige que todo el mundo tenga acceso a los alimentos, sino que también plantea un modelo de producción, distribución y consumo que sitúe en su centro al pequeño campesinado y

nuestro derecho a comer alimentos sanos y saludables. La soberanía alimentaria pone patas arriba la lógica deslocalizadora, intensiva, quilométrica, petrodependiente... que rige al sistema agroalimentario global, poniendo en cuestión la privatización de los bienes naturales (el agua, la tierra, las semillas...) y el monopolio empresarial en toda la cadena alimentaria, así como la convivencia política e institucional con el mismo. La soberanía alimentaria exige tierra para quien la trabaje, semillas para quien las cultive, alimentos saludables y de proximidad para quien los consuma. En definitiva, reapropiamos de los mecanismos de producción y distribución de alimentos, que nunca hubiesen tenido que sernos expoliados.

MUCHAS PÉRDIDAS

-Si tanto la izquierda con sus modelos antitransnacionalistas y la derecha con sus modelos neoliberales se han cargado a las familias... ¿cómo los niños pueden aprender a alimentarse si no hay vida en familia, alimentación en familia?

-El modo cómo nos alimentamos también ha sufrido un cambio radical. La



Esther Vivas realiza una constante labor de activismo periodístico y político



La soberanía alimentaria es una bofetada a la dictadura de las multinacionales. En la foto, campesinas indígenas bolivianas



Esther Vivas, a favor de la soberanía alimentaria

alimentación de nuestros abuelos y abuelas poco tiene que ver con la nuestra, y tampoco han pasado tantos años. Hemos perdido en diversidad agroalimentaria, conocimiento y calidad y somos muy poco conscientes de ello. Esto tiene su faceta más dramática en los países del Sur gravemente golpeados por la crisis alimentaria, aunque también nos afecta aquí, en el Norte. Nos venden la moto de que en los supermercados podemos encontrar una amplia gama de alimentos. Pero la realidad es otra muy distinta. En el estado español, siete empresas controlan el 75% de la distribución de la comida y esta tendencia va al alza, y en casi todos los supermercados encontramos los mismos productos. ¿Dónde está entonces tal variedad? Tenemos que recuperar el control en la producción, la distribución y el consumo de alimentos y el saber alimentario.

SOBERANÍA ALIMENTARIA
-El derecho internacional garantiza la soberanía interna y externa de

un estado. Pero, ¿quién garantiza su soberanía alimentaria?

-La soberanía alimentaria debería de estar garantizada por los estados, pero hoy en día los dictados de la Organización Mundial del Comercio, el Banco Mundial, el Fondo Monetario Internacional, con el beneplácito de los gobiernos de los distintos países, dejan la economía, la alimentación, el bienestar, la salud, el medio ambiente... en manos del mercado. Es necesario y urgente cambiar estas políticas, pero para hacerlo es fundamental una correlación de fuerzas favorable en manos de "los de abajo", las y los resistentes. Hay que trabajar en esta dirección.

-Lo que llega al supermercado, las ofertas de la semana, lo que al final llega a nuestro plato... ¿de qué depende? O, mejor dicho, ¿quién lo decide?

-Si partimos de que la población campesina tiende a desaparecer, que en el estado español tan sólo un 5% de la población activa trabaja en el campo, que se vive una creciente "descampesiniza-

ACTIVISMO, POLÍTICA E INFORMACIÓN IZQUIERDA ANTICAPITALISTA

Esther Vivas y Josep Maria Antentas acaban de publicar el libro "Resistencias globales. De Seattle a la crisis de Wall Street" (Editorial Popular). Vivas es una activista autora de diversos libros y publicaciones sobre movimientos sociales y consumo responsable. Ha participado activamente en el movimiento antiglobalización y antiglobalización en Barcelona, así como en distintas ediciones del Foro Social Mundial, el Foro Social Europeo y el Foro Social Catalán. Actualmente trabaja en temas de soberanía alimentaria y comercio justo. Forma parte de Izquierda Anticapitalista y de Revolta Global-Esquerra Anticapitalista en Catalunya. Fue la cabeza de lista de Izquierda Anticapitalista en las elecciones al Parlamento Europeo de 2009. Es miembro de la redacción de la revista Viento Sur. Su último libro pone en tela de juicio los modelos agroalimentarios y financieros actuales y propone volver a un sistema de agroalimentación campesina, local y ecológica.



ción"... Entonces, ¿de quién depende nuestra alimentación? La respuesta es clara: multinacionales como Cargill, Monsanto, Nestlé, Carrefour, Alcampo, entre muchas otras, acaban determinando qué se consume, cómo, de dónde proviene y qué se paga. Por lo tanto, nuestro derecho a la alimentación, como hemos visto con la crisis alimentaria global, está gravemente amenazado.

"TOMEMOS NOTA"

-La Generalitat está prohibiendo que en los colegios entre la comida basura mientras que en sus medios de información se publicitan todo tipo de productos presuntamente alimentarios muy nocivos para la infancia... ¿Lo correcto no sería hacer como en Alemania o Italia en cuyos colegios ya existe la alimentación ecológica en un gran porcentaje, de carácter local y campesina?

-Podríamos decir que existe una doble moral. Desde las administraciones públicas se publicita la agricultura ecológica, pero sus políticas agrarias se supe-

ditan a los intereses de la industria agroalimentaria. Pongamos un ejemplo. En Catalunya, a lo largo del año 2009, la plataforma Som lo que Sembrem recogió más de cien mil firmas impulsando una ILP contra los transgénicos, pero cuando ésta llegó al Parlamento catalán fue rechazada. Los parlamentarios se plegaron a los intereses empresariales protransgénicos. Catalunya y Aragón son las zonas de Europa con una mayor producción de transgénicos, incluso con variedades prohibidas en otros países europeos. La administración pública puede seguir hablando de agricultura ecológica, pero si no se prohíben los transgénicos, tarde o temprano, con una falsa coexistencia, la agricultura convencional y ecológica desaparecerán. Las experiencias de comedores ecológicos en Italia son iniciativas a tener muy en cuenta y a seguir, a la vez que son una de las principales fuentes de viabilidad de la agricultura ecológica y campesina italiana. Tomemos nota.

Pablo Bolaño

La opción inteligente para la gente sana

LA HUERTA EN CASA

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

btogrà

btogrà

El primer productor de frutas y hortalizas ecológicas de la zona de la huerta de la casa.

APARCAMENT 3/A TEL. 93 7232729 / FAX 93 7232882

Entrevista a Jeremie Fosse, presidente de eco-union

“LA ALIMENTACIÓN TIENE UN PAPEL CLAVE PARA REDUCIR NUESTRO IMPACTO MEDIOAMBIENTAL”

eco-union organiza cada año, al llegar otoño, en Barcelona, el Global Eco-Forum, que en un par de días reúne a conferenciantes de todo el mundo en una propuesta por acercar los temas ecológicos a cada vez más personas. La agricultura ecológica siempre está presente en sus actos, bien de una forma directa o indirecta. Además, realizan una importante labor docente y de concienciación medioambiental en el área catalana.

Jeremie Fosse es uno de los responsables de eco-union. Es francés, pero vive en Barcelona, donde desde el principio conectó con la gran tradición asociativa que existe en la ciudad. Los valores de la entidad se basan, como ellos mismos aseguran, “en tener una opinión independiente de los intereses económicos, sociales y políticos existentes”. eco-union se define también por el compromiso personal con el medio ambiente y la sociedad de sus colaboradores. La innovación y la interdisciplinariedad son características clave para ofrecer soluciones creativas y originales. Por último, en su idiosincrasia están, en sus mismas palabras, “la transparencia interna y externa, la profesionalidad porque el trabajo en red complementa los valores del equipo eco-union”.

-Hasta ahora, se han celebrado dos ediciones del Global Eco Forum... ¿Cuál sería el balance desde el comité organizador de eco-union ?

-Estamos muy contentos de la buena acogida del Global Eco Forum. Cuando lo iniciamos en 2008 era un proyecto arriesgado y ambicioso creado por una organización (eco-union) joven, así que solamente podemos estar satisfechos de los resultados obtenidos. Estamos también muy agradecidos a todos los colaboradores, empresas, administración pública y personas individuales que nos han apoyado en esta aventura. En el futuro pensamos que se puede todavía tener más impacto aumentando la participación activa del público, tanto profesional como ciudadano, en la parte presencial y virtual.

UN AÑO PARA LA BIODIVERSIDAD MÁS TEATRO, CINEFORUM Y MÚSICA

-¿Con qué nos vais a sorprender para el Global Eco Forum de 2010? ¿Sabéis ya cuándo, dónde y quiénes? ¿Podéis adelantar algo?

-Después de un saludable descanso, acabamos de empezar a planificar la preparación de la edición 2010 del Global Eco Forum. Se hará como siempre a finales de octubre en Barcelona, probablemente un jueves y viernes, para que se pueda mezclar un público más profesional con los ciudadanos comprometidos con el medio ambiente. Queremos también potenciar la parte cultural (teatro, cineforum, música...) para complementar los debates más teóricos. Uno de los ejes de trabajo será seguramente la biodiversidad, ya que este año es la prioridad a nivel internacional. Como cada año, esperamos tener ponentes internacionales inéditos pero también personalidades nacionales reconocidas. En resumen, el Global Eco Forum será un año más un espacio creativo y original para reflexionar y actuar urgentemente hacia la sostenibilidad.

BUSCANDO EL EQUILIBRIO

-Desde el exterior, sólo podemos felicitaros por vuestra iniciativa y recomendar a todo el mundo que no se pierda la tercera edición. Sólo, tal vez, como sugerencia, podríamos comentaros que es mejor hacer menos ponencias y con menos gente y que los ponentes tengan más tiempo para exponer sus teorías...

-Es cierto que todavía estamos buscando la mejor metodología para ofrecer un foro abierto a diversos puntos de vista pero a la vez con tiempo suficiente para desarrollar conceptos más a fondo. Se trata de encontrar este difícil equilibrio entre un evento más tradicional y un acto más vivo. Es probable que intentemos a partir de ahora un enfoque en algunos temas prioritarios (por ejemplo la biodiversidad) para tener un debate más enriquecedor y profundo. También nos gusta presentar el Global Eco Forum como un espacio de reflexión intensa donde se reciben muchos impulsos que después cada uno puede digerir y explorar más tranquilamente. El choque de ideas y un cierto caos creativo ayuda a fomentar un ambiente innovador. En todo caso estamos en un proceso de mejora permanente que cuenta con la ayuda de un comité asesor de más de veinte personalidades implicadas con el medio ambiente.

-Global Eco Forum presta mucha atención a Internet. ¿En qué medida la red es parte de la solución y también parte del problema?

-Para nosotros la red es una herramienta muy potente para reducir el coste (económico, ambiental, de tiempo...) de



Foto: Eco/Archivo

Jeremie Fosse, infatigable luchador por la sostenibilidad, al frente de eco-union...

nuestro evento y aumentar su impacto. Se generan sinergias entre actores internacionales así como la difusión global de conocimientos de manera abierta. No obstante, creemos que lo virtual no sustituye a lo presencial y se necesita ver cara a cara a las personas para realmente conectarnos emocionalmente. ¡No podemos imaginar uno sin el otro!

PREDICAR CON EL EJEMPLO

-Hemos constatado con gran alegría que, a diferencia de muchos otros congresos y similares, en los almuerzos de Global Eco Forum, aperitivos, meriendas, desayunos... todos los productos alimentarios, o casi, son ecológicos. ¿Hay que predicar con el ejemplo?

La visión de eco-union es ser una asociación referente en temas de sostenibilidad. Por eso nacimos siendo verdes

con el objetivo de ser siempre coherentes con nuestros valores. También queremos demostrar que es posible ser y actuar de manera ecológica, siendo pragmático, creativo y comprometido. Por supuesto, podemos todavía mejorar algunos aspectos y lo estamos trabajando cada día. Pero creemos que predicar con el ejemplo da más fuerza a nuestro mensaje y nos hace sentir más desarrollados.

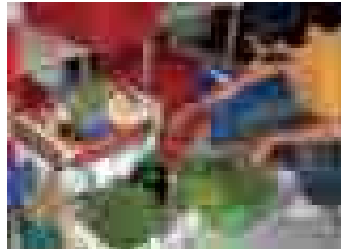
-En las actividades docentes que lleváis a cabo desde vuestra entidad también la agricultura y la alimentación ecológicas tienen un papel muy relevante. Explicanos estas actividades...

-Aunque nacimos desde un enfoque bastante urbano, siendo personas que viven y han crecido en grandes ciudades, pensamos que tenemos que volver a recuperar nuestro enlace con la Naturaleza. Desde luego la alimentación tiene un pa-

COOPERATIVAS DE CONSUMO

UN ÉXITO PRESENTE EN LOS MEDIOS

Las cooperativas de consumo siguen creciendo. Especialmente, en comunidades y sociedades donde abundan las ciudades grandes y donde la población mantiene la tradición vanguardista heredada de grupos anarquistas y naturistas del siglo pasado. Aunque, en realidad, el fenómeno es estatal. Llama la atención que ahora las cooperativas aparecen muy a menudo en los medios convencionales.



A pesar de la crisis, las cooperativas y asociaciones de consumo siguen creciendo en todo el estado español

No sabemos si ha sido la crisis lo que ha motivado el que muchos medios de información convencionales tiendan su mirada hacia las cooperativas de consumo ecológico. Tal vez. El caso es que no dejamos de ver, cada vez más, referencias y reportajes a nuevas formas de consumo en programas de TV muy convencionales y en medios "serios". El miércoles 20 de enero, por ejemplo, en el programa "Comando de actualidad" (La 1), se abordó el tema de los intermediarios en el encarecimiento de los productos alimentarios. El mismo programa presentó alternativas como una cooperativa de consumo madrileña y la venta de proximidad poniendo el ejemplo de un campesino ecológico -Vicent Martí- de Alborai (Valencia) al que acuden en busca de frutas y verduras los clientes a su propia huerta. Esto hubiera sido impensable hace sólo dos o tres años.

ALIMENTOS ECOLÓGICOS

Las cooperativas giran en torno a varios ejes, de los cuales la agricultura ecológica y local es el protagonista. Las fórmulas de las cooperativas son variadas y "cada maestrillo tiene su librillo". En algunas, todos son socios "iguales" y se reparten las tareas. En otras, hay personas "liberadas" con un sueldo que se encargan del perfecto funcionamiento de la entidad. Lo importante es que cada vez más medios convencionales y personas han dejado de ver las cooperativas como algo "de leyenda urbana" y los colectivos de consumo se presentan ya como una alternativa fiable a los muchos fiascos de la economía global. Pero las coo-

operativas no son algo tan nuevo. El Lledoner, en Castellón, lleva funcionando 12 años. Francisco Conejero es su presidente. Conejero señala: "Las cooperativas no son tan nuevas. La nuestra tiene 12 años. Antes de la República ya existían de consumidores y de productores. La nuestra aúna a los dos colectivos. Al principio, se apuntaba mucha gente creyendo que podrían sacar dinero. Pero las cooperativas son para gente militante y luchadora que cree en que hay que trabajar por la tierra, la salud, el aire, las aguas... No es para ganar dinero. No es de extrañar que los medios se decanten por esta forma de consumo, ya que aquí hay mucho corazón, y los medios quieren tocar la parte sensible de sus audiencias".

SOBERANÍA ALIMENTARIA

Las cooperativas son un símbolo para la resistencia y la soberanía alimentaria. Eso lo tienen muy claro en Almo café. "Las cooperativas de consumo, al ser gestionadas directamente por los consumidores, establecen contactos directos con productores. De esta forma, sin intermediarios, los precios son fijados entre consumidor y productor, garantizando a este último un precio justo por su trabajo y su producción, sin altibajos ni fluctuaciones artificiales provocados por el mercado. Las cooperativas, generalmente sin ánimo de lucro, trabajan con márgenes ajustados, suficientes para hacer frente a los costes de funcionamiento de las mismas, por lo que los precios al público no se disparan. Y otro dato fundamental: el vínculo humano entre productor y consumidor, unos y otros se conocen. El productor sabe quién come sus productos, ya sean hortalizas, frutas, pan, lácteos, carnes... Y el consumidor conoce a la persona que ha puesto todo su cariño en producir esos alimentos, que con su trabajo respeta la tierra y su entorno. Y juntos forman un equipo solidario. Por otro lado, las cooperativas y asociaciones de consumidores suelen estar asociadas o federadas, a nivel autonómico y estatal, con lo que desarrollamos un trabajo en red y la comunicación fluye de forma constante y recíproca. En las cooperativas de consumo no hemos apenas

UN FENÓMENO NACIONAL

TAMBIÉN EN MADRID, BARCELONA, SEVILLA...

Javier Pérez, miembro de la cooperativa de producción ecológica de verdura Ecosecha, asegura que cada vez son más los que se decantan por este tipo de alimentación de temporada, local y ecológica. Esta cooperativa distribuye 293 cestas de productos en 42 grupos de consumo en Madrid, y los pedidos no dejan de aumentar. "Aho-

ra con la crisis crecemos más despacio, pero no hemos parado de crecer", comenta. Todo esto lo ha publicado recientemente *El Mundo* en su edición madrileña. ¿Por qué los medios convencionales se lanzan a investigar sobre las cooperativas de consumo? Porque detrás de ellas hay una realidad social que ya no se puede ocultar.

notado la crisis, nuestros socios y clientes tienen claras sus prioridades". Quien así se expresa es Rafael Gómez, co-responsable de compras de Almo café, S. Coop. And. de consumo ecológico, radicada en Córdoba.

TRATAMIENTO SUPERFICIAL

Y añade: "Suponemos que los medios de comunicación convencionales, precisamente por ser así, están mostrando un especial interés por nosotros porque los resultados 'rara avis'... Mientras miles de empresas cierran por la crisis, las cooperativas no lo hacen, se mantienen, no destruyen empleo, sino que, al contrario, crean nuevos puestos de trabajo estables y dignos. Las relaciones laborales se desarrollan dentro de un marco diferente al típico jefe-empleado, pues la organización, aunque con una estructura vertical (Asamblea, Consejo Rector, Comisiones de trabajo, empleados), se desarrolla de forma horizontal: los empleados, por delegación directa de sus socios, gestionan la tienda participando directamente en la toma de decisiones. Siempre que un medio de comunicación nos hace algún reportaje, el tratamiento que se le da al mismo es como de algo exótico... No suelen profundizar demasiado, pero lo cierto es que ello nos acerca a un sector de público que, influenciado por falsos prejuicios, no intenta siquiera acercarse por alguna de las tiendas que las cooperativas tenemos en distintas ciudades del Estado".

ARBORE, VIGO

Manuel Domínguez Senlle, trabajador de la cooperativa Arbore (Vigo. www.arbore.org) y miembro del consejo rector, dice: "En el consumidor de productos ecológicos es más importante la información que tiene acerca de un producto determinado que su precio. Es una cuestión de prioridades, ya sea la salud, la responsabilidad social o con el medio ambiente; este tipo de consumidor prefiere, en general, renunciar a otras cosas que a su alimentación ecológica. Esto hace de este tipo de consumidor alguien más consciente que la media, por lo que su dinámica participativa es también mayor y explica, al menos en parte, por qué siguen aumentando las cooperativas. Por otro lado, a nivel local, podemos decir que al aumentar poco a poco los consumidores 'bio' en localidades pequeñas, hacen que se animen a 'independizarse' de las cooperativas más grandes existentes en las ciudades". En cuanto al interés de los medios, "habría que preguntárselo a ellos, aunque yo supongo que responde al interés social que despierta un movimiento responsable, bien organizado y con connotaciones éticas y morales". Por último, hay que hacer hincapié en el consumo interno y en el consumo local: "Por supuesto, hay suficientes conocimientos y tecnología para la autosuficiencia de cada comunidad, sin que eso implique aislamiento o cerrazón. Somos tan dependientes psicológicamente de la iner-

COOPERATIVAS EN EUROPA

UN AUMENTO QUE NO CESA

Las cooperativas en Europa tampoco dejan de crecer. Especialmente, en países como Alemania. "La agricultura ecológica ligada a asociaciones, cooperativas y el comercio ecológico especializado son las columnas sustentadoras del mercado ecológico y continúan creciendo de forma estable", así resumió en Biofach Felix Prinz zu Löwenstein, presidente de la junta directiva de la Asocia-

ción de la Industria Alemana de Alimentos Ecológicos (BÖLW), el balance del año 2009. El número de las empresas aumentó alrededor del 6 % (4,8 % el año anterior) a 11.030 empresas, y la superficie cultivada un 5,2 % (5 % el año anterior) a un total de 653.339 hectáreas. Los números hacen referencia a aquellas empresas unidas a alguna de las asociaciones de cultivo ecológico.

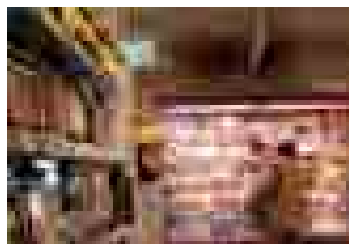


Foto: E.V.

cia consumista e irracional, que no nos damos cuenta de que es posible vivir de otra forma. Sin embargo, tendremos que adaptarnos pronto a una nueva forma de funcionar, ya que el sistema actual ya da evidentes síntomas de agotamiento. El decrecimiento será duro, y ya se está notando”.

LA LLAVORETA, 16 AÑOS

Son ya unos 1.000 socios y organizan todo tipo de actos, desde talleres a conferencias pasando por cursos y afines. Los que acuden habitualmente, unas 400 familias, una cantidad nada despreciable. Llevan 16 años en la resistencia alimentaria y “empezamos sirviéndonos de productos frescos y ahora tenemos de todo: cereales, envasados, lácteos, etc”. Para Covadonga Cerezo, su secretaria, “la cosa va a más, pero lentamente. Unos por probar, otros por salud, otros por conciencia medioambiental, otros por moda... cada vez somos más. Ahora lo que se mueve fuerte en Valencia es que campesinos como Vicent Martí y Silvestre Carceller, en L’Horta Nord, la más emblemática, están vendiendo directamente a los consumidores con mucho éxito, en su propia finca”. Y sigue: “Valoramos muy positivamente que BioCultura llegue a Valencia, aunque un abuso de ferias puede saturar. Pero, sí, es positivo, a pesar del esfuerzo. Tienen que pasar cosas. Lo importante, como ha ocurrido con BioCultura Madrid o Barcelona, no es llegar a los del sector, que ya nos conoce-



mos, sino abrir puertas para que venga la gente que no nos conoce. En este sentido tenemos que trabajar todos juntos para que el sector se abra cada vez a más gente, porque eso es bueno para todos. En Valencia, mover a la gente no es fácil, pero hay que dar nuevos impulsos, crear nuevas estrategias, no nos podemos quedar parados a que cambien las cosas. Crear un buen programa de actividades es trascendente para atraer a gente nueva, a gente joven, a gente que quiere saber...”.

AGUA MUY TRANSPARENTE

Victoria Balerdi, socia voluntaria de la Cooperativa Aigua Clara (Alberic, Valencia), advierte: “Los medios de comunicación convencionales se interesan cada vez más por las cooperativas porque son una de las alternativas a esta situación de crisis”. En cuanto al futuro: “Nos tendríamos que alegrar porque el ‘bio’ esté de moda, pero sabiendo que para producir cultivos biológicos se necesitan muchos años de abnegado trabajo, respaldados por firmes convicciones y una coherencia de vida... Nos tememos que esta moda

**EL FUTURO ES “BIO”
NO HAY OTRA ALTERNATIVA**

Rafael Gómez, de Almocafre (Córdoba), dice: “El futuro del mundo ‘bio’ es el único posible. Estamos ‘condenados’ a ello, al igual que a solucionar las emisiones de CO2; todo va parejo. Si no es así, no hay futuro ni ‘bio’ ni convencional... Las cooperativas y organizaciones de consumidores junto con productores ecológicos seguiremos atentos, vigilantes, pues está claro que el mercado ecológico aumentará, a ritmo lento, pero aumentará. Y eso hará que la industria alimentaria convencional ponga sus ojos en esa cuota de mercado a la que tendrá que dar el bocado. Y ahí estaremos recordando que no se pueden flexibilizar los requisitos para que un producto sea avalado como de producción ecológica. La asignatura pendiente sigue siendo el consumo interno y local. La mayor parte de la

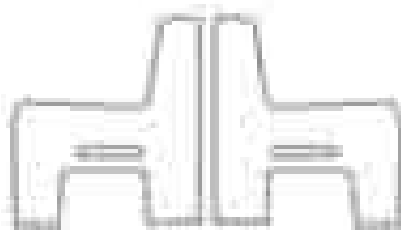
producción ecológica del Estado se exporta a Europa: Alemania, Inglaterra y Francia son, hoy por hoy, los tres países de mayor demanda de productos ecológicos. El primero llega a unas cotas que rondan el 40% del consumo total... En España, según los últimos datos, rozábamos el 1%. Andalucía, con Almería y la costa de Motril a la cabeza, son los principales exportadores, con grandes extensiones agrícolas ecológicas, al aire libre y bajo plástico. Pero se olvidan del mercado interior. Por fortuna, no todo es así, y, sobre todo pequeños productores, se dedican al mercado interno y local. Incluso se asocian también en cooperativas de productores para comercializar mejor sus productos. Hay que trabajar a diario para dar a conocer la producción ecológica, cosa que hacemos en las cooperativas”.

pase dejando un lastre de malas praxis que podrían confundir el consumidor y favorecer a los detractores del cultivo biológico. Pero, con conocimiento de causa, tenemos muchas esperanzas por su futuro. El auge de nuestros grupos de consumo, que comparten nuestros objetivos, nos permite estas perspectivas alentadoras”. ¿Hay que hacer hincapié en el consumo interno y local? “Es la base de nuestro compromi-

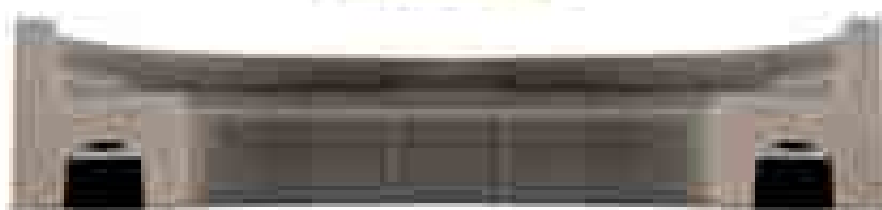
so: para una recuperación de la soberanía alimentaria, una educación para un consumo responsable y una economía sostenible, la búsqueda de un equilibrio en la comercialización, y la creación de lazos de confianza entre productores y consumidores”.

P. Bolaño

FLEXIBLE* LOVE



**1 SILLA,
18
PERSONAS**



“EL EXPERIMENTO DE LA INTENCIÓN”

¿Y SI LA INTENCIÓN ES CAPAZ DE SANAR?

¿Nuestras intenciones, oraciones, súplicas... pueden cambiar la realidad física? ¿Pueden, incluso, sanar a los enfermos y/o el mundo? Que las intenciones tienen la capacidad de intervenir en la realidad física es lo que está demostrando Lynne McTaggart, autora de “El experimento de la intención”.



FOTOS: ECOARCHIVO

investigaciones sobre la naturaleza de las emisiones de luz cuántica de los organismos vivos nos ayudaron a comprender los resultados de Backster. Si los pensamientos son otro flujo de fotones, es perfectamente plausible que una planta pueda captar estas señales y ser afectada por ellas”.

MONJES BUDISTAS

La autora, como ya hemos dicho, cita muchos estudios y experimentos de los que hay constancia videográfica. Uno de los más impresionantes es el de los monjes budistas que, en un monasterio tibetano ubicado en los Himalayas, a unas temperaturas extremas, habiendo sido cubiertos sus cuerpos por sábanas empapadas en agua helada, consiguieron hacer subir la temperatura de sus propios cuerpos hasta tal punto que el agua de las sábanas se evaporó. El experimento se repitió en varias ocasiones para descartar cosas raras. Este experimento fue controlado y monitoreado por el cardiólogo de reputación mundial Herbert Benson, de la Facultad de Medicina de Harvard. Benson sabía desde hacía tiempo el enorme poder de la meditación. El propio Benson escribió: “Pero ese día en el Himalaya acababa de presenciar lo imposible en cuanto a influencia mental se refiere. Los monjes habían usado sus cuerpos para hacer hervir agua helada con el mero poder de su pensamiento”. Cuando alguien comenta estas “hazañas” de monjes budistas o gurus hindúes, o lo que sea, siempre hay quien dice: “Hombre, uno se las puede creer o no. Tal vez son ciertas, tal vez son

“El experimento de la intención’ no es un libro cualquiera, y tú no eres un lector cualquiera. Se trata de una obra sin final, porque pretendo que tú me ayudes a terminarla. No eres sólo un lector de este libro, sino también uno de sus protagonistas –un importante participante en una investigación científica de vanguardia–. Estás a punto de embarcarte en el mayor experimento de la Historia acerca del dominio que la mente tiene sobre la materia”. Así empieza su obra Lynne McTaggart. No puede ser más sugerente.

ESTUDIOS CIENTÍFICOS

La obra presenta multitud de trabajos científicos de primer orden que de-

muestran que la intervención de nuestras mentes en el plano material es real. La propia Lynne McTaggart reconoce que el asunto no es nada innovador. Los antiguos sabios de extintas y actuales religiones, los chamanes amazónicos, los maestros espirituales de diferentes épocas lo han sabido desde siempre. A todos esos conocimientos “telúricos”, espirituales, ancestrales, Lynne McTaggart les confiere ahora unos matices explicados en un lenguaje que puede entender incluso un ateo.

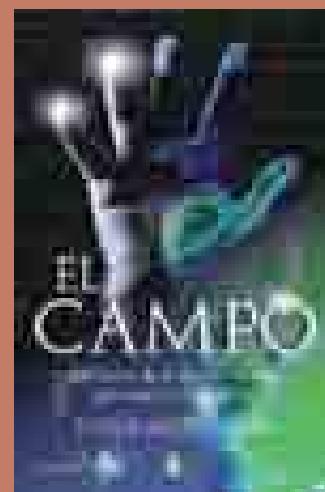
En uno de los primeros capítulos del libro, Lynne nos recuerda la figura del Dr Backster, un científico que pretendió demostrar que el pensamiento hu-

mano tenía consecuencias en las plantas. Al recordar los trabajos de este investigador, denostado durante mucho tiempo por la clase científica, Lynne escribe: “Principalmente por carecer de credenciales científicas, Backster no recibió el reconocimiento que merecía por sus contribuciones. Había encontrado las primeras pruebas de que los seres vivos mantienen un constante flujo bidireccional de información con su entorno, lo que les permite detectar incluso los matices del pensamiento humano. Fue necesario el conocimiento más avanzado de los físicos Fritz Popp y Konstantin Korotkov para descubrir el verdadero mecanismo de esta comunicación. Sus

TODA LA INFORMACIÓN NECESARIA

LIBROS IMPRESCINDIBLES

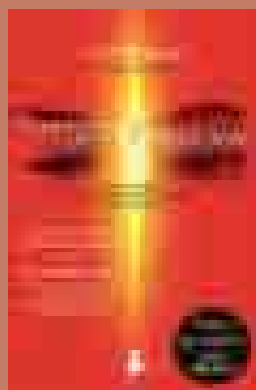
“El campo” y “El experimento de la intención” son dos obras de Lynne McTaggart, ambas editadas en España por Editorial Sirio. Es posible que este reportaje haya suscitado en algunos lectores de “The Ecologist/BioCultura Info” algunas dudas y preguntas. Todas las respuestas están en estos dos volúmenes, escritos de forma concisa y amena. Los trabajos de esta autora inspiraron al famoso escritor Dan Brown, que, en “El símbolo perdido”, crea un alter ego de Lynne, Katherine Salomon, para dar a conocer sus investigaciones y sus hallazgos. No es sólo una referencia en el libro de Brown, sino que el personaje de Katherine habla de “El experimento de la intención”, de la web de Lynne McTaggart y se muestra admirada por la validez de sus experimentos globales. Y sus argumentaciones son absolutamente aplastantes y más verdaderas que la pura realidad.



**UN EXPERIMENTO GLOBAL
TÚ TAMBIÉN PUEDES PARTICIPAR**

Tú también puedes participar en un experimento global de ciencias noéticas, de cómo la intención puede intervenir en la realidad para acciones positivas. Te tienes que poner en contacto con la web citada bajo este apartado y allí encontrarás toda la información. Eso sí, sólo en inglés. Son miles de personas ya de todo el planeta las que están participando en uno de los mayores experimentos de toda la Historia. Un experimento, al mismo tiempo, completamente inusual para aquello a lo que la ciencia nos tiene acostumbrados. Y no, tranquilos, no se trata de brujería ni de nada parecido. El experimento está controlado por algunos de los más prestigiosos científicos de noética. En diferentes medios, en papel y electrónicos, Lynne ha expresado: “Estamos intentando demostrar el poder del pensamiento colectivo utilizando nuestra red de internatutas, trabajando conjuntamente con científicos de prestigiosos centros académicos, como la Universidad de Arizona, la Universidad estatal de Pennsylvania, la Universidad de California en Davis, la Universidad de Princeton, y otros importantes centros también en Europa”.

Visítala: www.theintentionexperiment.com



mentira". Los experimentos analizados por Lynne McTaggart en "El experimento de la intención" no son leyendas urbanas ni leyendas místicas, sino que responden a estudios llevados a cabo bajo métodos científicos "formales". No hay, pues, posibilidad de engaño ni magia ni nada de lo que se deba desconfiar.

EXPERIMENTOS CON FINES FILANTRÓPICOS

Los experimentos que está llevando a cabo Lynne a través de "El experimento de la intención" tienen fines filantrópicos. Es decir, su objetivo es sanar a personas, problemas sociales, crear más alimentos en zonas de escasez endémica, etc. Preguntada al respecto, Lynne McTaggart ha hecho saber a los periodistas: "Me veo continuamente sorprendida por las implicaciones de nuestros experimentos en el ámbito del poder de la mente. Hasta la fecha, mi sitio web ha conducido 19 experimentos rigurosamente controlados, cada uno de los cuales estuvo centrado en un objetivo filantrópico con amplias implicaciones para la sanación del mundo. Hemos testado si el poder del pensamiento colectivo puede aumentar el crecimiento de las plantas, para así crear mayor abundancia de alimentos. Hemos puesto en marcha un gran número de estudios para verificar si podemos purificar el agua contaminada. E incluso hemos iniciado experimentos para intentar reducir la violencia en el conflicto concreto de Sri Lanka. Los resultados han superado todas mis expectativas. De los 19 experimentos llevados a cabo, 16 han mostrado resultados significativamente positivos". Además, el libro explica cómo utilizar de la mejor forma la intención, las condiciones en que se debe hacer para garantizar un cierto éxito.

EJERCICIOS CORRECTOS

Entonces, ¿a partir de ahora, si uno puede curarse a sí mismo, no hará falta ir al médico? La cosa no es tan

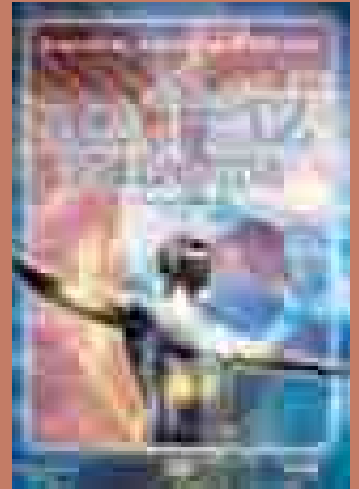
así. Pero, en fin, tendrían ustedes que leer el libro por entero para comprender lo que quiere hacer comprender Lynne McTaggart. Por otra parte, ¿cómo podemos hacer que nuestras intenciones produzcan verdaderamente cambios en el plano físico? Aquí tampoco todo es tan fácil. Uno de los capítulos más atrayentes del libro es el episodio en el que Lynne nos enseña a cómo debemos llevar a cabo nuestras intenciones, pues, depende de cómo lo hagamos, los resultados serán unos u otros. Resumiendo mucho, cosa muy difícil, pues las explicaciones de Lynne son detalladas y amplias, se trata de adquirir estados alterados de conciencia que nos pueden conducir a una conexión con el universo diferente de la habitual. El lugar, el momento, nuestro estado, si queremos sanarnos a nosotros mismos o a otra persona, el momento del día... Todo tiene una gran relevancia. Un dato. Lynne nos señala en este capítulo los mejores niveles de iones se encuentran:

- En las áreas deshabitadas, lejos de las zonas industriales
- Cerca del agua corriente, sea una ducha o una cascada
- En los entornos naturales
- En los lugares soleados (la luz del sol es un ionizador natural)
- Después de las tormentas
- En las montañas
- Por el contrario, los lugares más inapropiados para practicar la meditación y, después, intentar modificar la realidad física...
- En los espacios cerrados y con mucha gente
- Cerca de televisores y otros aparatos eléctricos
- En las ciudades
- Cerca de zonas industriales
- En los lugares con "smog", niebla o polvo

Pero los ejercicios de "intención", el aprendizaje rompe con mucho las fronteras del lugar de la realización.

**LA MATRIZ DE LA VIDA
EL EFECTO PLACEBO**

En "La matriz de la vida", que distribuye Sabai, aparecen diversos personajes: Eric Pearl, Bruce Lipton, Marilyn Schilitz, de diversos institutos y entidades relacionadas con las ciencias noéticas y el efecto placebo. En esa película también aparece Lynne McTaggart hablando de las posibilidades que tiene la intención y los estados de ánimo en la curación de las personas. Efectivamente, la intención cuenta. El que piensa que no se curará nunca... tiene razón. El que piensa que puede curarse... también. La ciencia oficial reconoce, como señala uno de los invitados del DVD, que, de cada tres pacientes que sanan de una enfermedad, al menos uno de ellos se cura por algo que no tiene nada que ver con las terapias alopáticas administradas: se trata del efecto placebo.

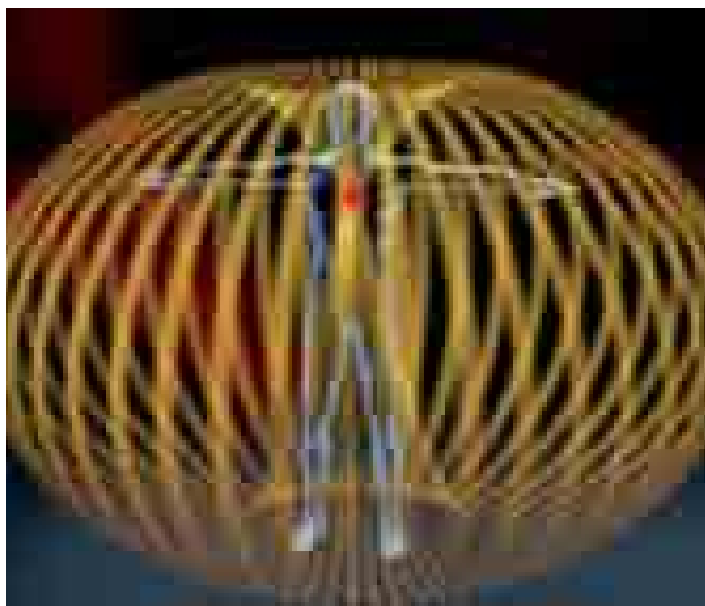


PLANES AMBICIOSOS

Lynne McTaggart tiene muchos planes y ambiciones y, desde su propia web, está ya realizando y va a realizar importantes experimentos (ver apartado). Ella misma lo explica: "Nuestros planes son ambiciosos: con el tiempo, queremos llegar a abordar una serie de problemas sociales. Los pacientes con una herida podrían ser buenos destinatarios para nuestros experimentos. Es bien sabido que las he-

ridas generalmente cicatrizan a una velocidad determinada y siguiendo una pauta bien definida. Cualquier desviación de la norma puede ser medida con precisión y se puede comprobar que es un efecto de los experimentos. En este caso, nuestro objetivo será determinar si la intención focalizada del grupo permite que las heridas cicatricen más rápido que de costumbre".

Maite Clarà



FOTOS: ECOARCHIVO

Trotamiento Natural del Agua

Tel. 972 874028

podrá beber agua del grifo!

COMUNICACIÓN La información profesional de la empresa

WU COMOS ESPECIALIDAD EN TRATAMIENTO Y GESTIÓN DEL AGUA

E-Mail: agua@guamibona.com
www.guamibona.com
 972 874028

PESCADO

TRUCHAS "LÓGICAS" EN EL MERCADO ESPAÑOL

El mercado madrileño Ventas Ecológicas y la piscifactoría alcarreña Naturix Acuiculture han presentado sus truchas "lógicas". Concretamente, truchas criadas según las más estrictas normas de sostenibilidad y calidad europeas. Los de Naturix ya anuncian nuevas producciones, como esturión y anguila, que completarán una oferta alimentaria "bio" hoy limitada a vegetales, productos ganaderos y sus derivados.

La piscifactoría Naturix, ubicada a pocos kilómetros de la villa alcarreña de Brihuega, en Valderrebollo, a orillas del Tajuña, afluente del alto Tajo, es la única piscifactoría que en estos momentos se está certificando como ecológica. Naturix vende su exclusiva producción en el mercado nacional. Por ahora, ya se

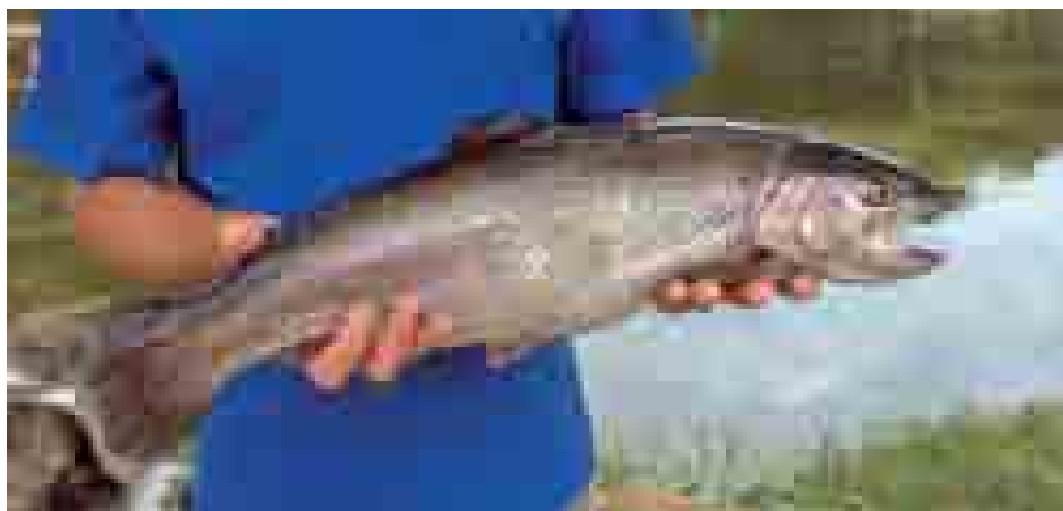
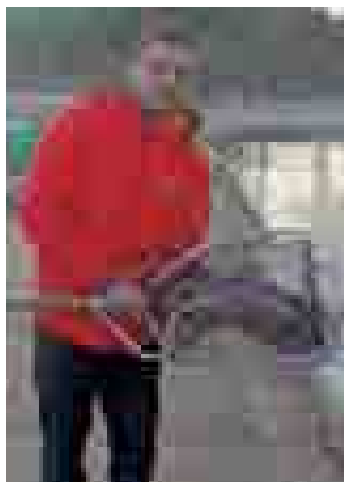
NUEVA NORMATIVA EN VIGOR DESDE AGOSTO DE 2009 POR UNA CERTIFICACIÓN CLARA Y CONCISA Y RÁPIDA

La acuicultura ecológica tiene un desarrollo reciente pero en apenas una década ha ido ampliando su potencial y se ha ido consolidando en los mercados. Esta actividad se regula a través de una norma exclusiva –reglamento comunitario 710/2009– que unifica los criterios para la cría de peces, crustáceos, moluscos y también algas en to-

dos los países de la Unión Europea (UE). La normativa comenzará a aplicarse en julio de 2010 y establece unas reglas principalmente relacionadas con la calidad del agua, la reducción del impacto ambiental y el bienestar animal. Desde empresas como la nuestra, ubicadas en el ámbito rural (ganadero y agrícola), llevamos casi tres años pen-

dientes de la certificación de la acuicultura que venimos realizando. Debemos emplear términos como el de acuicultura "lógica", pues el término "eco" o "bio" no podemos utilizarlo hasta que la Administración sepa cómo debe auditarnos para la obtención del certificado ecológico.

Curro Villareal



puede adquirir en el mismo mercado ecológico de Ventas y a través de su página web www.ventasecológicas.com. "Creemos que era necesario avanzar con otros productos ecológicos, como en el caso del pescado, porque hay mucha

gente que necesita alimentos totalmente libres de mercurio o metales pesados, y nuestras truchas lo están, como demuestran las analíticas del INIA (Instituto Nacional de Investigación Alimentaria)", explica Mahmoud Lahlou, director comercial del grupo Naturix y de Truchas de la Alcarria.

do a comercializar sus truchas certificadas en farmacias y ya ha anunciado que va a expandir esta iniciativa en 2010 al norte de Italia y Eslovenia.

NICHO DE MERCADO

Curro Villarreal, director gerente de Naturix Acuiculture, señala: "La situación de la piscicultura convencional, tanto marítima como continental, es grave. Nosotros vimos un nicho de mercado en el sector ecológico y lo aprovechamos. Yo llevo 20 años vinculado a la acuicultura marina y ahora 4 a la continental. Pronto, tendremos nuestro certificado ecológico, aunque llevamos más de 2 años cumpliendo unas normas que hemos ayudado a redactar, ya que la acuicultura ha estado un poco 'olvidada' por la Administración hasta la fecha". En España, sólo hay dos o tres piscifactorías certificándose como ecológicas, la citada y la de Riofrío en Loja (Granada). Curro dice: "Esto irá a más, porque viene mucho pescado convencional de países emergentes y hay que buscar estrategias que nos diferencien y que apuesten por la calidad. En cuanto a las diferencias organolépticas y de otros tipos de nuestras truchas con las convencionales, las ecológicas tienen menos grasas, niveles de proteína superiores, cero residuos en metales pesados y contaminantes químicos y alto contenido en Omega 3 y 6".

PERSONAS "MERCURIADAS"

Según un comunicado de prensa de Ventas Ecológicas, "diferentes estudios han recomendado el consumo de pescado ecológico para el tratamiento de personas autistas o 'mercuriadas'. Es el caso de una familia de Barcelona que conoció esta nueva oferta alimentaria y que se puso en contacto con Naturix para comprar 15 kilos de trucha. "El pedido era –comenta Lahlou– para su hija autista que no puede comer otro pescado que no sea un pescado certificado como libre de mercurio". La "prescripción" de tomar los alimentos "bio" y, particularmente el pescado, venía de la doctora que lleva décadas tratando a niños autistas.

El pescado "bio" también está recomendado contra la dermatitis y la psoriasis, contra la colitis ulcerativa, contra la falta de calcio, la artritis reumatoidea o el mal funcionamiento de la tiroides. Además, sus elevados niveles de ácidos grasos Omega 3 ayudan a prevenir enfermedades cardiovasculares. En Austria, incluso, la empresa Soravia ha empezado



Y ADEMÁS, AHORRO ENERGÉTICO INSTALACIONES SOSTENIBLES

Las producciones de Naturix cumplen con los requisitos marcados por el Reglamento 710-2009; ahora están pendientes de la auditoría del Servicio de Inspección y Certificación de Castilla-La Mancha. Además, han iniciado un proyecto pionero basado en la eficiencia energética, mediante placas

solares fotovoltaicas que dan sombra en verano a los estanques de cultivo –algo necesario para reducir la temperatura del agua y el estrés de los peces– y, al tiempo, producen electricidad suficiente para sus instalaciones de cultivo y la sala de transformación. www.naturix.com

Redacción

PRODUCCIÓN ANIMAL "BIO"

SÓLO CONSUMIMOS EL 30% DE NUESTRA PRODUCCIÓN

Hemos leído en los medios, y también lo ha reportado el portal ecoalimenta.com, que, "junto a Italia, nuestro país es uno de los países punteros en producción ecológica de procedencia animal, pero apenas se consume en el mercado interior un 30% de lo que se produce, lo que sitúa a España muy lejos de la media europea en este aspecto".

Así lo constató a EFE el profesor del departamento de Anatomía y Producción Animal de la Facultad de Veterinaria de Lugo, Ignacio García Lara, que ha participado recientemente en la Diputación de Lugo en unas jornadas sobre "comercialización de productos ecológicos de origen animal". Para García Lara, en el periodo que va de 2004 a 2008, se ha apreciado una "evolución positiva" en cuanto a número de explotaciones, donde el vacuno de carne es la principal producción animal dentro de la ganadería ecológica, con un papel destacado, en este ámbito, para comunidades como Andalucía y Extremadura.

En este mismo periodo se ha duplicado el número de colmenas, pese a que únicamente se destina el 4% de la superficie útil productiva a la producción ecológica, para totalizar 1,3 millones de hectáreas destinadas a este fin. Aunque los indicadores productivos son buenos, la situación cambia "radicalmente" a la hora de hablar del consumo interior, lo que hace que de los 28 euros que se destinan en Europa por habitante a alimentos ecológicos, en España se reduce a 12 euros, lo que a criterio de este experto es un dato "preocupante".

IGUAL QUE CON LA FRUTA

De la misma manera que muchos productos ecológicos españoles van al extranjero, como es el caso de la fruta y la verdura, también lo mismo ocurre con productos "bio" de procedencia animal:

no sólo carne de vacuno, ovino, pollo o cerdo, también otros productos como miel, leche, huevos... La cadena de capital francés Alcampo ha señalado que en 2008 aumentaron sus cifras de venta "bio", tanto vegetal como animal.

Esta firma cuenta con 600 referencias "bio" de un total de 50.000 referencias. Pero el caso no se puede extrapolar a todos los establecimientos.

Redacción

ALTERNATIVAS DE CONSUMO OTRAS FORMAS DE COMPRAR CARNE "BIO"

Hay otras formas de conseguir productos de origen animal "bio" si no los encuentras cerca de casa o si los precios no son muy asequibles. Hay quien compra por Internet una buena cantidad, por ejemplo, para que salga a cuenta el envío y luego la congela. Hay varios portales que se dedican. Basta con colocar "carne ecológica" en Google, o algo similar, y abundan las ofertas. Hay ganaderos que, para esquivar los problemas, venden directamente en sus propias tiendas, en ferias, en sus fincas: vale la pena comprar una buena cantidad y congelarla y obtener un precio muy barato. Y también cada vez más ganaderos se lanzan a vender directamente al consumidor a través de la red. Y también se empiezan a crear cooperativas de ganaderos ecológicos. Un ejemplo es el caso de COGACE, una cooperativa de productores gallegos, asociación a la que podéis acceder directamente a través de www.xatogal.com. Ellos dicen: "Vendemos nuestra carne directamente a domicilio y a través de tiendas especializadas. Distribuimos la carne en lotes de 10 Kg. como mínimo compuestos por paquetes individuales de diferente peso, envasados al vacío y atmósfera modificada, todos ellos debidamente etiquetados. Para hacerse una idea de cómo son nuestros lotes, consulte la sección de productos. También les ofrecemos la posibilidad de comprar cantidades mayores: media canal o una canal completa". Y también: "La producción de la carne ecológica de nuestra cooperativa COGACE se basa en un sistema que por encima de todo intenta respetar al máximo el medio ambiente, el bienestar de los animales y la fertilidad de los suelos. Con ello se consiguen alimentos de muy alta calidad nutritiva, sanitaria y organoléptica, conservando intactas todas las propiedades alimenticias y de madurez durante mucho más tiempo".

INDIA

Kerala apuesta por la producción ecológica

El gobierno del Estado federal de Kerala, en el sur del subcontinente indio, ha declarado algunos terrenos de cultivo como regiones ecológicas. El ministro de Agricultura, Mullakkara Ratnakaran, ha declarado recientemente que con ello se quiere fomentar el cultivo ecológico a gran escala. El gobierno ha hecho suya una política ecológica para apoyar los métodos "bio" en el cultivo del arroz, las especias y el té. A largo plazo los esfuerzos del gobierno deben conducir a que la agricultura de todo el estado federal se convierta en ecológica.

El gobierno quiere también poner en marcha mercados ecológicos semanales en diferentes regiones. Kerala es una de las zonas más turísticas de toda la India y, además, es la zona donde se lleva a cabo una versión más pura y tradicional de la medicina ayurvédica. Hay instaladas en Kerala muchas clínicas ayurvédicas tradicionales visitadas por pacientes de todo el planeta.

PAMPLONA

Primera edición de la Feria Internacional del Vino Ecológico

FIVE-BIO, la primera Feria Internacional del Vino Ecológico de España, tendrá lugar los días 12 y 13 de mayo en Pamplona, Navarra. El salón contará con la presencia de bodegas portuguesas, españolas y francesas. El encuentro es organizado por AEN (Asociación de Empresas de Agricultura Ecológica de Navarra) y, en palabras de sus organizadores, quiere ser "un punto de encuentro entre los diversos actores involucrados en la producción y comercialización de este producto que tiene cada vez una mejor acogida entre los consumidores". Visitantes del centro y el este de Europa, así como de Oriente Medio y Norteamérica, ya han anunciado su presencia en el salón.

Entre 60 y 80 bodegas se darán cita en Pamplona en el salón, que cuenta con la ayuda de diversas entidades locales. Más info: www.five-bio.com



Cada vez más productos cárnicos "bio" se venden por Internet



El consumo interno de productos "bio" de origen animal es todavía escaso en España

CANARIAS**El Hierro, una isla sólo "bio" en el mundo**

El Cabildo insular canario pretende que la localidad de El Hierro llegue a ser 100% ecológica, es decir, que el sector primario esté compuesto únicamente por explotaciones orgánicas. Sería la primera experiencia de este tipo en España. Y una de las pocas existentes en todo el mundo.

COLABORACIÓN

El sector primario del municipio ha recibido con satisfacción y entusiasmo el anuncio del Cabildo, y ha mostrado su colaboración para cumplir los objetivos. Los representantes de las cooperativas agropecuarias de la isla se reunieron el miércoles, 19 de enero, con el presidente del Cabildo, Tomás Padrón, y su consejero de Sector Primario, Javier Morales, y decidieron secundar este proyecto, que también cuenta con el apoyo de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias y varias organizaciones regionales como Coplaca.

UN COMPROMISO

Existe ya un documento titulado "Por un compromiso por una isla 100 por cien Ecológica y Autosuficiente en Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación", y que ha sido firmado por representantes del Cabildo y de los tres ayuntamientos de la isla, el director y el gerente de la comercializadora de los productos de El Hierro, Mercadería, los presidentes de la Cooperativa de Frontera, del Consejo Regulador de Vinos de El Hierro y la Cofradía de Pescadores; el gerente de la Cooperativa de Ganaderos, un representante de la cooperativa de bares y restaurantes, las presidentas de AMPA de El Pinar y del CEIP Valverde; el presidente de la Cooperativa Ecohierro, de S.A.T Frutas de El Hierro, un representante de Coplaca y del G.D.R Occidental.

TODO "BIO"

En los últimos años se han llevado a cabo varias iniciativas "orgánicas" en las islas que han tenido una buena salida comercial. Tal es el caso del plátano ecológico, en cuyo cultivo los agricultores cuentan ya con una experiencia de 12 años. Estas experiencias previas han facilitado que ahora se pueda llegar a un consenso a la hora de transformar toda la producción agropecuaria de El Hierro en producción orgánica, un gran logro.

NO ES UTOPIA

"Creemos que podemos lograr esta aspiración que ahora puede parecer utópica pero estamos convencidos de que, con la ayuda de todos, con el debido apoyo técnico y el asesoramiento necesario, tendremos agricultura y ganadería ecológica total, lo que nos permitiría mejorar los precios al productor y garantizar así que se continúe en el futuro apostando por el sector primario, principal mantenedor de nuestro paisaje y cultura", ha declarado el presidente del Cabildo, Tomás Padrón.

ASTURIAS**19% MÁS "BIO" QUE EN 2008**

La superficie agroganadera ecológica aumentó un 19% en Asturias durante el pasado 2009 respecto al 2008. De este modo la producción de la ternera asturiana creció, en su modalidad orgánica, un 51% respecto al año anterior, con un total de 154.995 kilogramos.

Esto es lo que hemos resumido según lo informado por el consejero de Medio Rural y Pesca del Gobierno asturiano, Aurelio Martín, que además hizo balance recientemente de la labor del Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Asturias (COPAE).

MÁS OPERADORES

Según Martín, el número de operadores en 2009 creció un 12%, pasando de los 328 operadores en 2008 a los 368, de los que 286 son productores y 82 elaboradores. Y se pasó de 11.800 hectáreas utilizadas a finales de 2008 a algo más de 14.000 en 2009. En lo referente a la ternera ecológica, producto estrella de la región, llegaron a los mataderos 685 reses de producción ecológica, un 40% más que en 2008.

A PESAR DE LA CRISIS

El 57% de los productores ecológicos asturianos se dedican, concretamente, a la carne de vacuno, según explicó a los medios el citado Aurelio Martín. Además, añadió que se pasó de las 10,89 hectáreas de superficie de cereal ecológico a las 44,60, debido principalmente al aumento del cultivo ecológico de escanda, que representa el 90%. Para Martín estos datos suponen una "garantía de calidad y la mejor manera de contribuir a mantener un sistema de producción de alimentos sanos, sostenibles y de máxima calidad". Declaró además que "hay un avance en un contexto de crisis económica", gracias, según él, a un "segmento de la población que quiere comprar estos productos".

Redacción



Cada vez más establecimientos venden ternera asturiana "bio"



La escanda asturiana, un producto de calidad

ECO-GOURMET**ASTURIAS, GASTRONOMÍA QUERIDA**

La Fundación Turismo de la Comarca de la Sidra ha puesto en marcha un proyecto de colaboración entre el sector turístico y el agroganadero, que trata de establecer contactos entre productores y restaurantes. Así, a partir de enero se ha puesto en marcha el proceso de asesoramiento y formación de los responsables de los restaurantes participantes. A continuación se constituirá una Red de Restaurantes que ofrecerán el "Menú eco-gastronómico" de la Comarca de la Sidra. Se creará una marca y se hará un control de calidad y seguimiento. Aunque el abastecimiento no se limitará a producciones estrictamente ecológicas, sí se exige que más del 50% de la materia prima a utilizar sea de esta procedencia e inscri-



El "corderu xaldu asau al fornu", una delicia asturiana. Más aún, cuando es "bio"...

tactos directos entre productores y restaurantes. En concreto, se pretenden potenciar las variedades autóctonas en peligro de extinción, la producción tradicional familiar y a pequeña escala y la gastronomía tradicional. Todo de procedencia local. Este es, sin duda, un paso adelante en la promoción agro-ecológica de la zona y de la región. La fecha prevista para la puesta en marcha de la oferta será del 23 al 25 de abril, en que se celebrarán unas jornadas sobre eco-gastronomía.

Begoña Quintanilla

ta en la COPAE. Por otro lado, en colaboración con Slow Food Asturias, en la línea Km 0, se intenta apoyar la producción local, estableciendo con-

Para más info:
www.ecotur.es
info@ecoagroturismo.es

LOS “BANDERILLEROS” Y LOS ENVENENADORES

Resumimos en esta página un texto que, muy amablemente, nos ha remitido la Dra Graciela Gomez y Oscar Brasca, de “Autoconvocados de La Criolla”. En Latinoamérica, y concretamente en Argentina, la fumigación aérea de diferentes monocultivos es el pan nuestro de cada día. “Banderilleros” son los pobres que señalizan los campos y sobre los que cae el glifosato.

El campo no es necesariamente la imagen que el mismo campo reproduce de sí mismo en los medios. En el campo hay un repetido escenario de la explotación de la pobreza, entre otros males. Más aún, en algunos países del Sur. Javier Oscar Villalba vive en Marcelino Escalada, Santa Fé, pero enseguida aclara que trabajaba en otras localidades. Hoy tiene 24 años y a los 17 años empezó a trabajar de “banderillero”. Cuenta que con su padre comenzaban a las nueve de la mañana, y “hasta la hora que fuera necesaria”, por 10 centavos la hectárea. “Cuando llovía no trabajábamos, también se tenía en cuenta el viento pero igual en el remolino, desde el ‘mosquito’ el veneno nos salpicaba hasta en la cara”, dice Javier.

BANDERILLEROS Y “CORRIDAS”

Muchos chicos como Javier trabajan en el campo como “banderilleros”. Parados a los costados del paso de la máquina fumigadora indican por dónde tiene que pasar. Paradójicamente a estas máquinas se las llama “mosquitos” porque se parecen al insecto con el que el glifosato también acabará. Javier cuenta con naturalidad que comían y tomaban agua al lado del “mosquito” y que en ese campo nunca fumigaban con avioneta. “Nada. Trabajábamos sin ningún tipo de protección, ni guantes, ni máscara, ni nada. Una vez le pedí al patrón un barbijo pero jamás me lo dio. Mi papá y yo caminábamos por el sembrado, hasta llegar a unos 50 metros del ‘mosquito’, para marcar, de ahí nos pasaba al lado fumigando, no tenía que quedar nada seco”.

¿Trabajábais con Round Up y para quién? “No manejábamos nosotros el ‘mosquito’, pero a veces viajábamos arriba del tanque, nada más; pero lo que sí hacíamos era cargar los bidones y llenábamos el tanque con Round Up mezclado con Cipermetrina. Trabajábamos para la empresa FAGAGRO”. Dicha empresa figura en la web del INASE sancionada por Asuntos Jurídicos, Ley 20.247 artículo 35,

de Semillas y Creaciones Fitogenéticas. Javier dejó de hacer ese trabajo y hoy hace changas de albañil. El contacto con los tóxicos dejó huellas. Su padre sufre problemas de estómago sin tratar y un amigo perdió todo el pelo. A Javier lo van a operar de un “tumorcito” en un ojo. Tiene salpullidos constantes en la espalda y detrás de las orejas, que no sanan. El “tumorcito”, como él lo llama, es como una verruga que va creciendo en su ojo.

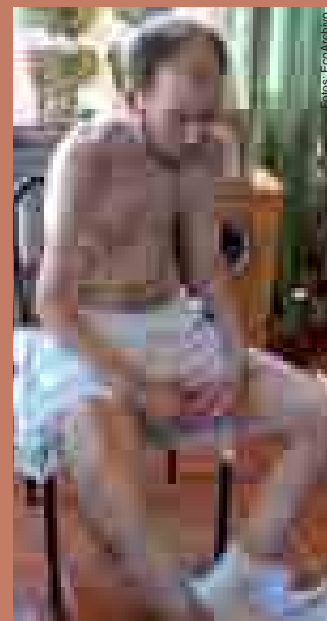
OTROS CASOS

Otra persona que trabajó de banderillero vive en Cacique Ariacaiquin. El pueblo está a una media hora de La Criolla. Intentamos llegar pero las calles de tierra y la lluvia no nos dejan avanzar con la chata que se resiste. Allí está la Secundaria N° 1359. Llamamos unas cuatro veces a la escuela donde estudia. Nunca lo contactamos, lo negaron siempre. La directora tiene miedo, no quiere que se involucre a la escuela, el joven no quiere hablar, la familia dice que nunca fue banderillero porque sufre de un pulmón, sólo fue una broma mal contada. Las historias mal contadas dejan dudas, nos prometemos volver. Otro es el caso de Humberto Miguel Lencina, que vive en el Barrio Santa Rosa, de La Criolla. Comenzó el trabajo de banderillero a los 22 años y hoy tiene 25. Nos cuenta que sus jornadas comenzaban a las siete de la mañana y finalizaban a veces a las nueve de la noche. A cambio recibía \$30 de jornal. Como Humberto, Javier también trabajaba sin protección alguna y también cargaba el “mosquito”. “Usábamos glifosato, endosulfán y cipermetrina, en la mayoría de los casos juntos, acá le dicen cóctel”.

“No nos daban de comer en toda la jornada, sólo un poco de agua en algunos casos; si había plantas de citrus, naranja o pomelo cerca, ese era nuestro almuerzo”. Y también nos relata que una vez tuvieron la rotura de una manguera, la cual lo bañó con el líquido del veneno para fumigar y tuvo que terminar la jornada con la misma ropa,

LOS FUMIGADORES TAMBIÉN SON VÍCTIMAS

No les molesta que los llamen fumigadores. Su trabajo es el de subirse al aeroplano y derramar sobre campos y poblaciones el letal veneno con nombre propio: glifosato. Muchos de estos pilotos tienen su conciencia intranquila y su salud quebrantada. “Yo realizaba trabajo aéreo y mis desencuentros y discusiones con capataces y mi propio patrón carentes de sensibilidad eran constantes. Me negaba a fumigar a los banderilleros, que por lo general siempre eran niños o adolescentes, sin que antes se les proveyera de capa impermeable con capucha para evitar que los productos químicos utilizados, que eran extremadamente tóxicos, les perjudicaran. Tuve que escuchar respuestas a mis pedidos, como que eran los ‘hijos de los peones’ o que si yo era piloto o abogado defensor, a lo que contestaba que simplemente no quería ser asesino. Muchas veces, aunque a regañadientes, aceptaban mis sugerencias”, contó Eduardo Giménez.



Los fumigadores también sufren las consecuencias de este desvario...



Uno de los “banderilleros”, que ahora paga las consecuencias de los riesgos sanitarios de su actividad

que se secó sobre su piel. Muchas veces, dice, “el maquinista en horas de la noche no nos veía y, con los brazos del aparato, terminaba pulverizándonos encima”. Humberto hoy sufre de alergias y fuertes dolores de cabeza constantes, sin tratar. Martín Villalba espera su turno para hablar. También vive en el Barrio Santa Rosa y fue compañero de equipo de Humberto en las fumigaciones. Trabajó hasta la cosecha pasada. Hoy tiene 22 años y es banderillero desde los 19. Martín también está enfermo. Sufre muchos problemas hepáticos “sin tratar”. El drama de los chicos que son empleados

en campos de soja es la cara de una actividad sumamente aberrante. Los “niños-bandera” están atados al círculo de la pobreza, ese lugar que no ve nadie.

Dra Graciela Cristina Gómez es miembro de la ONG *Ecos de Romang*. **Oscar Brasca**, de *Autoconvocados de La Criolla (Santa Fe)*, colaboró en las entrevistas a los “banderilleros”.

<http://www.medioymedio.com.ar/informes-especiales/1121-banderilleros-los-niegan-los-ocultan-pero-hablan.html>



Los “mosquitos” fumigan Argentina con productos muy peligrosos

CHOCOLATE ORGÁNICO

PRODUCTOS "BIO" EN EL UNIVERSO PREMIUM

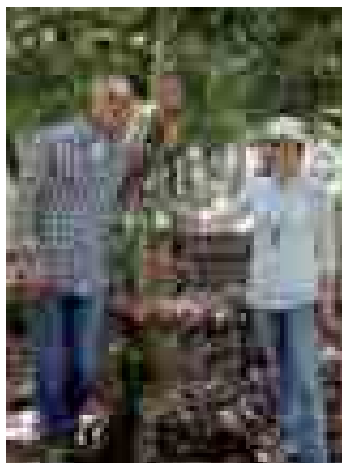
ChocoLate Orgánico es una marca española de chocolate ecológico y artesanal, sinónimo de excelencia en calidad, diseño y delikatessen. Utiliza ingredientes tan gourmets como escamas de sal de Ibiza o aceite de oliva virgen extra ecológico, de la Almazara Subbética, todos ellos con su correspondiente certificado de agricultura o extracción ecológica. Se expende en tiendas de gourmets. Maite Clarà charló con sus responsables...

María Eugenia Pozo y Carlos Ortiz se introdujeron en el mundo del chocolate hace años. Pero, más allá de las pasiones convencionales, la suya es una pasión dulce y orgánica. La que responde es la chica.

-¿Por qué se introdujeron en el mundo del chocolate y, más concretamente, del chocolate orgánico?

-Tanto Carlos como yo, siempre hemos sido unos apasionados del chocolate. Aunque nuestras carreras profesionales se desarrollaron en un campo totalmente diferente, siempre habíamos estado en contacto con el mundo del chocolate de una manera u otra, hasta el punto de aprender a trabajarlo (aunque no de una manera profesional) antes de decidir dedicarnos a él. Nuestra pasión siempre nos ha llevado a aprender cómo identificar los diferentes matices de sabor y aroma, a aprender sobre las diferentes tipologías de cacao y, por supuesto, a llegar a desarrollar nuestro propio criterio de cómo tiene que estar elaborado un chocolate para seguir manteniendo unos buenos parámetros organolépticos del cacao y las propiedades naturales del mismo.

Desde ese momento, hace cinco años, decidimos dedicarnos a nivel profesional, y fue de la mano de Ricardo Martínez, maestro chocolatero, que terminamos de completar el aprendizaje para trabajar nuestros chocolates de la manera en que nosotros queríamos crear nuestros productos. Y así, desde hace tres años, fabricamos nuestros propios chocolates en nuestra pequeña fábrica. Un punto importante para nosotros es que todas las materias primas que utilizáramos debían ser procedentes de la agricultura ecológica porque para nosotros es el comenzar con buen pie a la hora de obtener un producto totalmente puro que no se vea afectado por ningún componente químico. Además, y muy importante, está el hecho de que el ser chocolates ecológicos hace que sean productos más beneficiosos para el consumidor y el medio ambiente.



María Eugenia Pozo y Carlos Ortiz, responsables de ChocoLate Orgánico, en las plantaciones dominicanas

PRODUCTOS "BIO" Y PREMIUM

-¿Qué porcentaje de los alimentos biológicos son adquiridos como "delikatessen"?

-Exactamente no tengo el dato del porcentaje, pero es bajo. En España, el producto biológico aún está reservado para unos pocos. Seguramente por falta de información y de conocimiento, son todavía pocos los que son conocedores de los beneficios de los productos ecológicos. Es por eso que se suelen posicionar más en el ámbito de productos dietéticos y muy saludables pero no tanto relacionados con producto Premium como son los delikatessen. Nosotros, en España, hemos hecho un esfuerzo por comunicar, además de que es un producto orgánico, que mantenemos un control exhaustivo en la utilización de materias primas de primera calidad. Aun así, desde que empezamos, hemos experimentado que lentamente este hecho va evolucionando.

LA CATA

DERRETIRSE ES UN PLACER...

ChocoLate Orgánico hace chocolate 100% "bio", dirigido a un sector gourmet, con un diseño y empaque muy actual que sólo se vende en tiendas delikatessen. Se exporta a 13 países, incluido Suiza, la cuna del chocolate. Entrar en el obrador es una auténtica delicia para el olfato.

Tableta de chocolate negro 56% cacao con anís verde

Chocolate suave y muy aromático. Destaca el contraste de sabor ácido con el punto dulce que aporta el anís.

Tableta de chocolate con leche 46% cacao con miel y almendras

Todo el sabor del cacao matizado con toques frescos de leche. La textura dulce y suave que aporta la miel contrasta con el crujiente de la almendra.

Bombón de Chocolate Blanco 30% cacao con Almendra

Chocolate suave y muy cremoso que al derretirse deja una agradable sensación en la boca. Una pizca de flor de sal de Ibiza y una almendra entera en su interior... completan el bombón.

www.chocolateorganiko.es



Habas de cacao ecológico...

-¿En qué medida a alguien que entra en una tienda de "delikatessen" le importa que el alimento que va a adquirir sea ecológico?

-Pues de la misma manera que en la pregunta anterior, aún no se le da esa importancia al producto biológico. Pero también va en aumento. Poco a poco, la gente va teniendo más información y comienza a haber más interés.

ESPAÑA IS DIFFERENT

-En la relación de productos ecológicos y "delikatessen", ¿cuál es la posición de España frente a otros países europeos como Alemania, UK, Francia...?

-Una posición muy por debajo de la que encontramos en Alemania, UK o Italia. En esos países, en una tienda delikatessen puedes encontrar que hasta el 60% de sus productos son biológicos: galletas, mermeladas, aceites, vinos, cereales... Hay que tener en cuenta que en Alemania, por ejemplo, llevan trabajando la cultura de los biológicos 15 años por delante de España.

Creo que es cuestión de tiempo que ocurra lo mismo en nuestro país.

-Los alimentos que van a los canales más exclusivos y de alto poder adquisitivo, ¿también notan la crisis o menos?

-También se nota la crisis, pero algo menos. En nuestro caso, teniendo en cuenta que es un producto alimenticio y que, además de consumo propio, también se puede considerar un artículo alimenticio para regalo, hemos conseguido crecer respecto al año pasado. En nuestro caso ha ayudado mucho el estar presentes en diferentes países (el año pasado hemos llegado a 16), lo que ha favorecido la diversificación del riesgo y el ir arrancando a medida que los diferentes países también se pueden ir moviendo.

-¿En qué tipo de establecimientos se expenden sus chocolates?

-Nosotros hemos posicionado nuestros productos dentro del mercado de los productos gourmet y delikatessen. Además de presentar un producto biológico (el nombre de nuestra marca es directo en ese aspecto) utilizamos materias primas e ingredientes de primera calidad procedentes de la agricultura ecológica: cacao, pura manteca de cacao, azúcar de caña sin refinar, miel pura, etc. Esto nos ha permitido estar en el mercado delikatessen junto a otros productos que no lo son.

-¿De dónde procede el chocolate que utilizan?

-Nuestros chocolates están elaborados a partir de habas de cacao de República Dominicana y las Islas del Caribe, de variedad Trinitario, de calidad Hispaniola fermentado. Recientemente, hemos estado visitando dichas plantaciones de cacao en República Dominicana y observando todos los procesos de fermentación y secado del cacao para obtener los mejores parámetros organolépticos, que después se ven reflejados en los chocolates elaborados. También cómo se combaten las posibles plagas a través de medidas que no dañan el medio ambiente, como por ejemplo la utilización de extracto de ajo y sal para las ratas.

Entrevista a Isabel Ginés, de ACGPE

EL COMEDOR ESCOLAR “BIO” VA MÁS ALLÁ DE LA ESCUELA”



Fotos: M. A.

El comedor escolar puede ser la plataforma para que los niños salgan fuera y se involucren en su propia alimentación

La Asociación Central Gerundense de Productos Ecológicos es una asociación sin ánimo de lucro que trabaja para la mejora de la calidad de los comedores escolares de las comarcas gerundenses, fomentando los productos de temporada y ecológicos, es decir, trabajando directamente con los productores locales agricultores y ganaderos. Reproducimos aquí una entrevista realizada a Isabel Ginés, Coordinadora del ACGPE, publicada por MonSostenible.net. Recientemente el DAR aprobó un plan de acción para incentivar los comedores escolares ecológicos. La ACGPE cuenta con el apoyo del ayuntamiento de Girona y del DAR, y está coordinada por Isabel Ginés.

-Explicanos de dónde surge el proyecto de la Asociación Central Gerundense de Productos Ecológicos ...
-El proyecto de la ACGPE surge de un grupo de padres de la comisión de comedor, en el AMPA del CEIP Joan Bruguera (Girona). Después de asumir la gestión del comedor escolar, se adaptó a una dieta mediterránea, limi-

tando al máximo las frituras e incorporando productos ecológicos en el menú. Como somos una de las escuelas pioneras en la incorporación de productos “eco” en el menú escolar, recibimos muchas llamadas de otras escuelas preguntando cómo lo tienen que hacer para seguir nuestros pasos. Así pues, y viendo la demanda que hay de estos productos, ponemos en marcha la central, con la finalidad de agrupar pedidos y facilitar el trabajo entre los proveedores (agricultores, ganaderos, etc.) y los clientes (escuelas).

-¿Cuál ha sido el recibimiento de la iniciativa por parte de las escuelas gerundenses y por parte de los padres?
-Muchas escuelas gerundenses y de fuera de Girona están interesadas en formar parte de este proyecto y adaptar sus menús. Otros como los CEIPS Joan Bruguera i Pericot de Girona, el CEIP Sta. Margarita de Quart, o los jardines de infancia públicos de Girona, ya forman parte y consumen productos “eco”. Por parte de los padres, el recibimiento ha sido muy bueno, ya que ven que sus hijos salen beneficiados.

PLAN DE ACCIÓN

VALORACIÓN POSITIVA

-¿Cómo valoras el Plan de Acción para la Alimentación y la Agricultura Ecológicas 2008-2012 del Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural, por el cual se destinarán 175.000€ para promover los comedores escolares ecológicos?

-Muy positivamente. Esperamos que sean muchas las escuelas que se puedan beneficiar de esta iniciativa, y sobre todo que se beneficien los escolares.

UN BUEN CRECIMIENTO

-¿Qué les dirías a los padres y madres para que no tuvieran ninguna duda a la hora de escoger que el comedor de la escuela donde van sus hijos y sus hijas trabajara con productos ecológicos?

-Decidir la educación de nuestros hijos es un punto muy importante a tener en cuenta. Pero una buena alimentación es el puntal principal para asegurar un buen crecimiento. Aparte de ampliar la cultura alimenticia, que muchas veces no va más allá de la pasta con tomate y de precocinados. Así, pues, la tarea del “comedor ecológico” va mucho más allá que la de ofrecer unos menús más saludables y sostenibles para nuestros hijos. Creo que la tarea del comedor ecológico es una tarea educativa. El equipo de monitorización del comedor tiene que ser consciente de lo que se está sirviendo en mesa. Pero la divulgación de una dieta sana y equilibrada tiene que llegar también a los padres, y a los maestros, para que éstos se motiven y acaben consumiendo los mismos productos que sus hijos en la escuela, y, al mismo tiempo, para que estén sensibilizados por todo aquello que rodea la alimentación de toda la familia. Es decir, esta tarea va más allá de la escuela.

O “ECO” O LOCALES

-¿Cuáles son las principales diferencias entre los menús escolares de toda la vida y los que ofrece un comedor

ecológico, aparte de la calidad de las materias primas, claro está?

-Las diferencias principales podrían ser, en nuestro caso, que limitamos al máximo las frituras, productos precocinados y la pastelería industrial; se cocina a la plancha, en el horno o al vapor. Y los productos, intentamos que sean de temporada, frescos y de buena calidad. Si no pueden ser “eco”, miramos que sean de proximidad.

-¿Por qué crees que los servicios de restauración que sirven los menús a las escuelas todavía no trabajan con productos ecológicos, o, al menos, como tú dices, de proximidad y de temporada?

-Los cáterings que actualmente sirven a las escuelas tienen como excusa que estos productos son más caros. Aunque algunos ya han empezado a introducir alguna pieza de fruta, obligados por la demanda que tienen.

-¿Así pues, el menú ecológico que ofrecéis resulta más caro?

-El precio del menú no ha variado en ninguna de las escuelas que trabajamos, como ya he comentado, los productos se van introduciendo paulatinamente; si compramos productos de temporada “eco”, no tienen por qué ser mucho más caros que los productos convencionales.

R.Mª Espinosa
monsostenible.net



OPINIÓN

Sin miedo

Hay una palabra, una sensación que flota en el ambiente, aun más en tiempos de crisis y cambios como los que vivimos. Es la palabra "miedo". La organización Consultores sin Fronteras quiso aportar una visión constructiva y de esperanza al celebrar el "I Congreso No Miedo, construyendo confianza" en Barcelona. Temas como el liderazgo, el consumo responsable y ecológico, el poder de la intención y alternativas para relacionarnos con el mundo desde una perspectiva sostenible estuvieron presentes en los diálogos entre los participantes.

Sobre la gestión del miedo en la empresa, Pilar Jericó, doctora en organizaciones, señaló que, si conoces bien la motivación, conoces bien el miedo. Según estudios de Harvard, hay tres tipos de motivación: al logro, el sentirte parte de un grupo o afiliación y buscar el poder. Las personas orientadas al logro tienen miedo al fracaso. Aquellas orientadas a la afiliación, el miedo es al rechazo; y las que buscan el poder, tienen miedo a no tenerlo. Si se añaden los miedos a llegar a fin de mes y al cambio, tenemos los cinco grandes temores. Para Jericó, para neutralizar el miedo, sobre todo en épocas de crisis, es importante el liderazgo. "Un líder tiene un profundo conocimiento del ser humano, no sólo piensa en números, tiene un profundo conocimiento de sí mismo, de sus puntos fuertes y áreas de mejora y genera una profunda confianza". Para el psicólogo Xavier Guix hay que evitar caer en el victimismo y el exceso de control y adoptar una actitud vital de co-crear. En su opinión: "La gente se valora mucho porque consigue cosas pero se quiere poco. La falta de afecto es importantísima y se produce en todos los ámbitos de nuestra vida y en la empresa también. Hay que replantearse mucho cómo vivimos afectivamente dentro de la empresa". Respecto a la disyuntiva entre dinero y espiritualidad, Joan Antoni Melé, directivo de Triodos Bank, denunció que en esta época se han ido perdiendo valores y el dinero ha ocupado la escena principal. Para su partenaire, la escritora y coach Miriam Subirana, la cuestión es cómo encontrar un puente entre el dinero y el desarrollo de la conciencia y la espiritualidad. En la misma dirección, para Melé la economía es una oportunidad para resolver esa dualidad entre individuo y comunidad. Respecto al miedo a ser uno mismo, Jil Van Eyle, impulsor del "Teaming" o microdonaciones en las empresas a ONGs, comentó que "cuando tienes un sueño, tienes que superar tus miedos." En su vida hay un antes y un después del nacimiento de su hija con hidrocefalia, que le ha enseñado a vivir el presente.

Nuria Langreo
Crisálida Comunicación

ESTEVIA REBAUDIANA

LA DULCE REVOLUCIÓN

La estevia es un edulcorante natural, inocuo y altamente beneficioso para la salud. Sin embargo, utilizamos otros edulcorantes, nefastos para la salud, hiper-calóricos, carentes de valor alimenticio, incluso cancerígenos... ¿Qué ocurre con la estevia que no acaba de ser autorizada al 100% a pesar de todos sus beneficios y de que su demanda aumenta sin cesar? ¿Qué intereses hay detrás?

Para contestar a estas cuestiones asistimos, dentro del programa del congreso Slow Food Bilbao, a la charla del agricultor Josep Pàmies, que lleva ocho años promocionando la estevia. Pàmies ha co-fundado la asociación Dolça Revolució ("dulce revolución", en catalán), que estará presente en BioCultura en mayo.

-La fundación de la asociación está estrechamente ligada a la defensa de la estevia...

-Hace años constaté las bondades de la estevia. Consumida en fresco o en infusión, reduce el azúcar en sangre en personas con diabetes, llegando a curarla. Pero además es diurética, ayuda a eliminar líquidos, mejora la circulación sanguínea, ayuda a adelgazar... Muchos la hemos tomado en grandes cantidades y no tiene absolutamente ninguna contraindicación. Ante la imposibilidad de conseguirla, empecé a cultivarla y regalarla y así, con el tiempo, nos convertimos en asociación.

-¡Pero aún no es legal!

-En EE.UU. se legalizó el aspartamo con Reagan, pero legalizar la estevia no interesaba porque le haría la competencia. El año pasado se legalizó finalmente, pero la UE mantiene la prohibición, al menos en parte, a pesar de que se utiliza en muchos países como Japón (donde el 40% del consumo de edulcorantes proviene de esta planta), Brasil, Uruguay... y se sabe que funciona.

INTERESES ECONÓMICOS

-Y algo frena su expansión

-Hay grandes intereses económicos. A la industria farmacéutica no le interesa curar sino cronificar la enfermedad. Mantener a la sociedad enferma para seguir haciendo negocio con la salud pública. Y para ello no duda en utilizar a científicos "prostituidos". La salud



Foto: B. O.

Diferentes estadios de la estevia, en casa de la autora de este artículo, tenaz consumidora de esta planta...

no debería depender de los beneficios económicos, ni los políticos del dinero de las empresas farmacéuticas. En las elecciones norteamericanas Monsanto financió a los demócratas y también a los republicanos. Así, ganase quién ganase, tendrían asegurado el apoyo oficial. Estas financiaciones son públicas en EE.UU, pero no en la UE.

-El papel de la OMS o la FAO...

- La FAO hace un gran trabajo, pero los gobiernos impiden que esos grandes conocimientos sean de uso común. Por ejemplo, hay plantas anti-conceptivas naturales, pero la medicina oficial prefiere atiborrar a las mujeres con medicamentos que tienen infinidad de contraindicaciones. En cuanto a la OMS, surgió para mantener a la sociedad sana a través de una adecuada alimentación. Pero, ¿cómo se puede estar sano si lo que comemos está lleno de colorantes, aditivos, conservantes, transgénicos, etc., que provocan tantas enfermedades? Una vez enfermos caemos en manos de la mafia farmacéutica, que sólo pretende mantenernos en estado de enfermedad permanente. En unos cuantos años, la diabetes puede provocar la bancarrota del sistema sanitario europeo. Sabemos que la estevia puede curar la diabetes. Pero aún se permiten no legalizarla ¿Por qué?



Foto: B. O.

Josep Pàmies, cónsul honorífico de la estevia, junto a Juanjo Mz Viñaspre... en su charla de Slow Food Bilbao...

LA ASOCIACIÓN PRINCIPIOS Y OBJETIVOS INCONTABLES...

Recuperar los conocimientos populares de curación con los métodos naturales ancestrales, que se están perdiendo porque no hay una administración que quiera promocionarlos. Responder a la falta de ética de algunas multinacionales farmacéuticas, a las que no les interesa que los avances farmacéuticos erradiquen completamente ciertas enfermedades.

Racionalizar el uso de medicamentos introduciendo terapias alternativas y complementarias para los casos necesarios.

Concienciar a la sociedad para que adopte una alimentación sana, equilibrada y ecológica, como primera medida para la prevención de enfermedades como la diabetes o la obesidad y para que se interese por las terapias naturales de bajo coste.

Para más info:

Dolça Revolució
C/ Barcelona, 72 baixos.
25600, Balaguer
Tel.: 973 451 522.
www.dolcarevolucio.cat
www.dulcerevolucion.com
info@dolcarevolucio.cat
www.joseppamies.wordpress.com

Para leer más:

- Richard J. Roberts, Nobel de Medicina: "El fármaco que cura no es rentable..."
- "Los crímenes de las grandes compañías farmacéuticas". Teresa Forcades i Vila.
- "La salud que viene". Miguel Jara.
- José Luís Rosua Campos, Catedrático de Ciencias Medioambientales de la Universidad de Granada, afirma que la estevia será pronto una alternativa muy valorada.

-Hay otras plantas de gran interés...

-El kalanchoe, la Perilla Shiso, incluso la marihuana, hay infinidad. Son plantas ancestrales, cuyas aplicaciones se han ido olvidando. Ante cualquier síntoma de enfermedad, abrimos el botiquín y tomamos un medicamento. Esto en sí mismo no sería grave si no fuera por la gran dependencia que tenemos de los fármacos. Porque a las farmacéuticas no les interesa que nos curemos, ya que se les acabaría el negocio.

Begoña Quintanilla

RESISTENCIA GENÉTICA

CREANDO MÁS PROBLEMAS QUE SOLUCIONES

Al principio, algunos pesticidas químicos obtienen resultados espectaculares. Conforme su uso se hace mayor y se intensifica en el tiempo y en el espacio, empiezan a llegar los problemas. La resistencia genética es una de las mayores consecuencias del uso de plaguicidas. Un asunto muy grave. Nos lo explica Samuel Bizcarra.



Foto: EcoArchivo

Los plaguicidas crean resistencias genéticas en muchas especies. Cultivos como el de la vid son sometidos cada temporada a un buen número de tratamientos sistemáticos que crean más problemas que soluciones...

Los plaguicidas se aplican pero rara vez consiguen exterminar a todos los insectos o malas hierbas. Muchos o pocos individuos, según el caso, sobreviven a los tratamientos. Los que sobreviven transmiten el mecanismo de resistencia a su descendencia. Se ha descrito la resistencia como "la respuesta atenuada de una población de especies animales o vegetales a un plaguicida o a un agente enemigo como consecuencia de su aplicación". Dicho en un estilo más campechano: "Las plagas se hacen resistentes a los tratamientos debido al uso de los plaguicidas, precisamente". Incluso, también podemos afirmar que las plagas se hacen cada vez más fuertes a los tratamientos en general, debido a su exposición a productos químicos. Los individuos que sobreviven crean descendencias muy resistentes a las exposiciones.

TENDENCIAS

Las tendencias son variadas una vez que se ha expuesto a determinadas especies a ciertos plaguicidas. Se ha corroborado que, incluso aunque una determinada plaga haya sido expuesta a un solo producto químico, la progenie de los individuos que sobrevivan creará resistencias a otros productos químicos análogos. Los doctores Adriana E. Flores, Mohammad H. Badii y Gustavo Ponce G, del Laboratorio de Entomología Médica, Facultad de Ciencias Biológicas de la Universidad Autónoma de Nuevo León, han escrito: "La resistencia se ha desarrollado a cada uno de los grupos toxicológicos insecticidas, incluyendo microbiales y reguladores del desarrollo de los insectos". Ninguno de los productos

químicos utilizados desde la Revolución Verde, que iba a salvar a la Humanidad del hambre y ha creado graves problemas medioambientales y sanitarios, se ha salvado del problema de la resistencia genética.

EL PEZ SE MUERDE LA COLA MÁS CANTIDAD, MÁS A MENUDO

Sin duda, según los autores Georgiou (1986) y Tabashnik y Roush (1990), el problema de las resistencias a plaguicidas es uno de los mayores problemas medioambientales de las últimas décadas, además de un grave problema sanitario, por la exposición humana a estos productos tóxicos.

RESISTENCIA MÚLTIPLE

Cuando una especie de insectos, por ejemplo, consigue desarrollar resistencias genéticas a varios productos químicos a los que esta especie ha sido expuesta, se dice que ha desarrollado una "resistencia múltiple". Desde principios del siglo XX, en que se descubrió la resistencia de las cochinillas de los árboles frutales a los incipientes plaguicidas químicos de la época, la variedad de resistencias creadas por las diferentes especies a los diversos pesticidas ha sido variadísima.

MILES DE MILLONES

Los gobiernos han gastado miles de millones de dólares en crear plaguicidas capaces de proteger a sus cabañas de enemigos exteriores. Por ejemplo, todo

Hasta que no se detectan exactamente estas resistencias genéticas, la tendencia de los técnicos, agricultores y desparasitadores es aumentar las dosis de los plaguicidas y la periodicidad de las aplicaciones, con lo que no están haciendo sino agravando el problema, ya que las resistencias de los insectos serán cada vez mayores.



Foto: Izarra

Las resistencias genéticas hacen a las plagas inmunes a los venenos químicos y las plantas acaban siendo sometidas por las acciones de insectos predadores

bovino que entra en EE.UU. desde México ha sido durante décadas sumergido en un plaguicida, llamado "cumafo", para acabar con sus garrapatas. Ahora, se han encontrado garrapatas en animales estadounidenses y se teme que la procedencia es mexicana, a pesar de que nunca ha dejado de usarse el "cumafo" en el ganado importado. Las resistencias genéticas a los plaguicidas echan por tierra investigaciones millonarias que, además, han causado problemas medioambientales. Todo para nada. Mientras, la industria química sigue presumiendo de sus "grandes logros".

Samuel Bizcarra

BAYER

Activistas de todo el mundo recordaron Bhopal

Al finalizar 2009, organizaciones ecologistas y de derechos humanos alemanas recordaron la catástrofe química en la región de Bhopal, India, hace 25 años. El 3 de diciembre de 1984 se produjo una fuga de 42 toneladas del gas isocianato de metilo en una fábrica de la compañía estadounidense Union Carbide. En un solo día murieron más de 4.000 seres humanos y, en total, más de 20.000 personas perdieron la vida como consecuencia de las emisiones. Otros tantos miles se vieron afectados por el «descuido». Tal como cita la ONG Coordinación contra los peligros de BAYER: «Hasta hoy, la empresa estadounidense Union Carbide (que hoy se llama Dow Chemical) rechaza toda responsabilidad en la catástrofe más grave en la historia de la industria química moderna».

EN EE.UU.

En la actualidad, la ONG citada ha recordado que la multinacional Dow Chemical mantiene una planta similar a la de Bhopal en Estados Unidos. «Era muy chocante para nosotros ver que no aprendieron nada de la catástrofe de Bhopal hace 25 años», ha apuntado Rachna Dhingra, de la Campaña Internacional por Justicia en Bhopal. Según la activista de 32 años, las instalaciones químicas de Dow Chemical en el estado de Virginia occidental quedan muy cerca de zonas residenciales. En agosto de 2008 hubo un caso de avería. El peligro sería mayor en caso de movimientos sísmicos y similares.

EN TODO EL MUNDO

En muchos lugares del mundo, activistas de diferentes entidades y ONG's llevaron a cabo actos de recuerdo para las víctimas de Bhopal. Y no hay que olvidar que el metil isocianato es un líquido incoloro, altamente inflamable, que se evapora rápidamente cuando se expone al aire. Tiene un olor fuerte y penetrante. El metil isocianato es usado en la producción de plaguicidas, espuma de poliuretano y plásticos. Es decir, básicamente es una de las herramientas de la agricultura industrial para destrozarse la biodiversidad, contaminar las aguas y el aire. Las exposiciones agudas o prolongadas a este gas pueden provocar daños graves en los pulmones y en los ojos.

Coordinación contra los peligros de BAYER

CBGnetwork@aol.com
www.CBGnetwork.org



RETIRO CONTEMPLATIVO

LA HOSPEDERÍA DEL SILENCIO

Los lugares también tienen alma, un rostro, un nombre y un destino. En una loma solitaria de la Sierra de Gredos, en la llamada comarca de la Vera (norte de Cáceres), existe un lugar cuyo rostro, de exuberante verdor, clima benigno y aire límpido, nos habla de un alma grande y luminosa. Allí está la Hospedería del Silencio.

La belleza que inunda el entorno se expresa rotunda en la monumental presencia de las montañas y en el fugaz aleteo de las numerosas aves que surcan sus cielos. Pero es el silencio, que se escurre imperceptible entre el rumor de sus frondosos árboles y el gorgojeo de las aguas cristalinas de sus gargantas, el que le ha dado nombre y le ha marcado su destino. Esa inefable quietud que parece escondida en lo profundo de las montañas, en la espesura de los bosques y en lo más recóndito del alma humana...

ENTORNO PRIVILEGIADO

La Hospedería del Silencio, enclavada en este entorno privilegiado, surge como el fruto de un anhelo compartido entre el silencio que se expresa y el silencio que se busca, aquel silencio que parece guardar el sentido más profundo de nuestra existencia.

Aparentemente, poco tiene que ver la sigilosa esencia de las cosas, con el poderoso frenesí de nuestra época moderna. Nuestros argumentos vitales se enredan sin fin en una maraña de ambiciones, huidas, distracciones, evasiones, búsquedas infructuosas e insatisfacciones más o menos ocultas. Parece que incluso se llega a pensar que es suficiente vivir solucionando los conflictos que la vida nos presenta cada día, descansar en breves y superficiales satisfacciones y en imagina-



Buscando la paz...

rias seguridades para así esquivar, mientras nos es posible, la evidencia de la muerte.

AMANTES DEL SILENCIO

Pero el vacío se escurre entre nuestras sólidas ilusiones y parece querernos hablar, desde su lenguaje sin palabras, de inmensos reinos perdidos. A la mayor parte de los seres humanos les aterriza esta llamada, que parece evocarles la muerte a la que con tanto empeño le dan la espalda y les lleva a aumentar el ardor de su aturdimiento. En cambio, misteriosamente, hay otros seres humanos que se quedan prendados de la belleza de esa plenitud vestida de nada y dedican su vida a aprender a desentrañarla. Son amantes del silencio, personas que, en cualquier época de la historia, han decidido apartarse del bullicio de la acción externa, para profundizar en la esencia de su ser más íntimo. Se les ha llamado contempla-

tivos porque su vida es un acto de contemplación permanente, una inmersión constante en la inmensidad de la conciencia, permitiendo así que la mente superficial se acalle y pueda aflorar la vivencia de dimensiones más profundas. La contemplación no es una actividad como la entendemos habitualmente, una acción destinada a conseguir un objetivo, sino una forma de entender y de vivir la vida.

RETIRO Y SOLEDAD

Apartamiento, soledad y silencio son las condiciones externas que el contemplativo ha buscado siempre para vivir su vida, absorto en la extraordinaria tarea de desvelar la presencia divina. Bien en soledad extremada o bien en comunidades contemplativas, se ha tratado de encontrar estas condiciones idóneas que parecen definitivamente imposibles para el hombre actual, que tiende a rechazar tanto la sacrificada austeridad del ermitaño dispuesto a pasar todo tipo de privaciones físicas, como las férreas estructuras de instituciones religiosas que

encapsulan al individuo impidiendo el uso en libertad de su inteligencia.

ALIMENTOS BIOVEGETARIANOS

Así surge la iniciativa de la Hospedería del Silencio, con el afán de ofrecer estas condiciones idóneas para la vida contemplativa del hombre contemporáneo, apartamiento en la naturaleza y silencio en libertad. La estancia se realiza en sencillos apartamentos de gran confort interior, revestidos de madera y provistos de enormes ventanales con vistas fabulosas a las montañas, que permiten la entrada a raudales de la luz y la belleza externa. A los residentes, tanto temporales como permanentes, se les ofrece una rutina contemplativa que enlaza armoniosamente con los ritmos naturales del día y una equilibrada alimentación biovegetariana. Todo en el entorno está dispuesto para preservar el silencio y ayudar a mantener el equilibrio psicofísico, esencial para la tarea contemplativa.

Marisa Pérez

LA MÚSICA SILENCIO
LEJOS DEL RUIDO

La Hospedería del Silencio está impregnada de esa música callada, sólo en apariencia alejada del bullir de la existencia, atemporal, siempre presente en las montañas y en el cielo que las resalta, y en la insistente llamada con la que el alma se busca. Un alma abierta al infinito, que se expresa en el rostro anhelante de aquel cuyo destino le lleve hasta un lugar de silencio y paz, donde los nombres y las formas se diluyen en pura presencia luminosa.

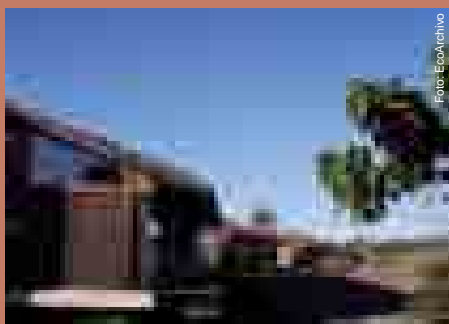


Foto: EcoArchivo

La Hospedería.
Sierra de Gredos.
Robledillo de la Vera
(Cáceres)
Más info:
91 5535502
650-484-928
lahospederia@ecocentro.es

El camino del silencio es el camino contemplativo



Foto: EcoArchivo

La Hospedería del Silencio, en un entorno único

Entrevista a Jesús García, autor de "El rapto de Higea"

"EL SISTEMA NO SOLUCIONA PROBLEMAS Y, ADEMÁS, LOS AGRAVA"

Jesús García acaba de publicar, con Virus Editorial, "El rapto de Higea", una contundente crítica al sistema sanitario oficial en Occidente. Prácticamente, no queda títere con cabeza. Cava vez son menos los que nos gobiernan y sólo atienden a sus intereses económicos.

-En el mundo de la salud y de la enfermedad se ejerce el poder. ¿Quién manda?

-Los de siempre: una élite que gestiona la infamia, un grupo de privilegiados que podemos llamar "Sistema", "Mercado", "Poder" o, más gráficamente, "Imperio". Imperio en el sentido en que lo hace James Petras, un Imperio en el que no manda un Emperador, sino más bien una Junta, que se sirve de mandos intermedios con diferentes grados de influencia y poder, para controlar una masa de obedientes consumidores, contribuyentes, telespectadores... Esa Junta, que no ha sido elegida por nadie, impone las reglas de juego: Tratado de Libre Comercio, Acuerdo Multilateral de Inversiones, GATT, ALCA... y protege su territorio, que es todo el planeta.

-¿Todo el sistema sanitario se ciementa sobre una mentira?

¿Cuál? ¿El dogma científico?

-Más que sobre una mentira, sobre una perversión que se alimenta de mentiras. La perversión consiste en haber sustituido el mantenimiento de la salud por la gestión de enfermedades. El "Sistema Sanitario" no sólo no logra solucionar los problemas de salud, sino que contribuye a agravarlos; de modo que cada vez hay más enfermos, más enfermedades "nuevas" y, por supuesto, más productos para combatirlos. Efectivamente, el sistema sanitario se apoya en la ciencia, en la posición que ocupa la ciencia en el mundo moderno, que es la posición que antes ocupaba la religión. El trasvase se gestó a mediados del siglo XVIII, cuando aparece la autoridad médica, los problemas de salud se transforman en enfermedades y los hospitales se convierten en máquinas de *medicalizar*, que en esencia es tratar por separado problemas que están relacionados.

COBAYAS...

-La II Guerra Mundial, los nazis... ¿Cuántas personas fueron utiliza-

das como cobayas de ensayos con fármacos?

-No creo que sea posible establecer una cifra exacta. En la documentación que he consultado aparecen cifras distintas según el criterio que se haya seguido para obtenerlas. Está documentado que cientos de miles de personas fueron utilizadas como esclavos en diferentes campos de internamiento al servicio de la industria farmacéutica alemana. Sólo en Auschwitz pudieron ser trescientos mil, de los cuales unos 25.000 trabajaron hasta morir para IG Farben. Una parte de estos cientos de miles de prisioneros fueron utilizados como conejillos de indias para diferentes tipos de experimentos.



Pero más allá de la cifras está el hecho cualitativo de la infamia, la impunidad con que actuaron disponiendo de la vida de la gente. Y lo más grave es que continúan haciéndolo ahora, ya que las grandes multinacionales farmacéuticas -Abott, Bayer, Boeringer-Ingelheim, Bristol-Myers Squibb, GlaxoSmithKline, Johnson & Johnson, Merck, Novartis, Pfizer, Roche, Sanofi-Aventis, que son descendientes de IG Farben y sus aliados, llevan a cabo, con la complicidad de instituciones estatales e internacionales, campañas de terror con las que forzar a la población de todo el planeta -aunque especialmente la del tercer mundo- a convertirse en conejillos de indias para sus productos.

VACUNAS SISTEMÁTICAS

-¿Todo el sistema vacunal sistemático es un auténtico farol?

-No. Un farol, no. Las vacunas son una consecuencia lógica de la imposición de uno de los dogmas fundamentales del

Modelo Médico Hegemónico: la *Teoría de la Infección*. Una vez que Pasteur y sus seguidores consiguieron -apropiándose de las teorías de Antoine Bechamp, tergiversándolas y mintiendo- imponer la idea de que los microbios causan enfermedades, el siguiente paso lógico era combatirlos; de ahí los antibióticos y las vacunas. Los primeros son productos para matar microbios y las segundas son productos para inducir a nuestro cuerpo a fabricar ejércitos especializados que los combatan. Podemos sintetizar los argumentos contra las vacunas en tres cuestiones: primera, desde un punto de vista teórico, se basan en una concepción errónea, militarista -ya superada-, del llamado "Sistema Inmunitario"; en segundo lugar, descendiendo al terreno de la práctica, autores como Fernand Delarue o Yves Couzigou, entre otros, han demostrado con estudios solventes y pormenorizados que las vacunas no han servido en absoluto para acabar con las enfermedades y sí para causar enormes problemas de salud; en tercer lugar, desde un punto de vista más político, las vacunas refuerzan la idea de que las enfermedades vienen del exterior, y de que no somos responsables de nuestros problemas de salud.

-¿Buena parte del sistema sanitario y de la industria de "Farmafia" está en manos de clanes de judíos ateo como los Rockefeller o los Rothschild?

-Más bien en manos del primero. Rockefeller comenzó a montar su imperio tras la guerra de secesión estadounidense, asentado en el petróleo y las finanzas. Posteriormente comenzó a invertir en medicamentos. Actualmente tiene participación en más de doscientas empresas farmacéuticas. A principios de siglo, la Fundación Rockefeller comenzó a controlar económicamente una tupida red de instituciones a todos los niveles: La Asociación Médica Americana, importantes universidades, escuelas, agencias gubernamentales, investigadores, academias de ciencias, asociaciones de prensa y medios de comunicación. En 1910, Rockefeller encargó un informe que resultó demolidor para las medicinas alternativas y los productos naturales, y daba un respaldo total a los fármacos. Durante la Segunda Guerra Mundial, se asoció con IG Farben y otras empresas alemanas.

POLEMICA

¿La enfermedad SFC es causada por un virus?

Enfermas de Síndrome de Fatiga Crónica (SFC) se han puesto en contacto con nosotros para denunciar que un estudio científico ha mostrado la evidencia de la relación entre el retrovirus XMRV y la enfermedad, pese a lo cual los estamentos sanitarios siguen mirando hacia otro lado, con las consecuencias que ello podría generar, desatención de enfermos y contagios por transfusión. Clara Valverde, afectada de la enfermedad y presidenta de la Liga SFC, ha denunciado: "Hace unas semanas se hizo público el importante hallazgo del retrovirus implicado en el SFC y en la fibromialgia, el XMRV. Desde entonces en los países norteamericanos y europeos (menos España) se han llevado a cabo:

- Reuniones entre médicos expertos y administraciones sobre el significado de este hallazgo

- Se han comenzado a verificar los bancos de sangre para ver la presencia del XMRV (para evitar la infección por transfusión)

- Se han comenzado otros estudios similares sobre el XMRV con grupos de pacientes más grandes (importantes estudios en el Reino Unido y Suecia)

- Se está informando y formando a los médicos sobre este hallazgo

-Sé están reuniendo expertos SFC y fibromialgia con expertos en VIH y cáncer para unir esfuerzos y laboratorios que ya trabajan con los otros retrovirus (el del VIH y el de la leucemia) En España, nada de nada".

LA EXCEPCIÓN CATALANA

Pero hay una excepción. Los de la Liga SFC señalan: "En la reunión que tuvimos recientemente con el Departamento de Salud de la Generalitat de Catalunya, se nos comunicó que la Administración había tomado la decisión de sufragar el estudio que el Banc de Sang y la Unidad de SFC de la Vall d'Hebron van a hacer para determinar la prevalencia del retrovirus XMRV tanto en la población sana como entre los enfermos de SFC. Liga SFC se felicita porque finalmente la administración pública haya tomado interés en el retrovirus XMRV, aunque sólo sea para establecer datos estadísticos, como es establecer en qué tanto por ciento afecta a la población". Y añaden: "La Fundación IrsiCaixa también está a punto de iniciar un estudio sobre el retrovirus XMRV, pero en este caso bajo una vertiente muy distinta. Quieren estudiar el retrovirus en sí e identificar, si es posible, cómo se transmite, crece, se multiplica, qué tratamientos pueden ser efectivos para luchar contra él, etc".

CULTIVABIO

UNA PLATAFORMA VERDE ABIERTA A TODOS

CultivaBio, la plataforma de formación y asesoramiento ecológico gratuito de la Asociación Vida Sana, cofinanciada por el Fondo Social Europeo en el marco del Programa Empleaverde de la Fundación Biodiversidad, para cuando se publiquen estas líneas, ya habrá abierto las inscripciones a la segunda edición de sus cursos *on line* y presenciales. Y sigue abierto el programa de asesoramiento gratuito.



Foto: P. M.

Montse Escutia, en uno de los cursos presenciales

Tras el éxito de la primera edición, en la que 140 alumnos de diferentes puntos de España han asistido y aprobado los cursos prácticos, y más de 760 han realizado también con éxito los cursos *on line*, con una valoración muy alta, vuelven a abrirse las plazas para la siguiente edición. La oferta se compone de 7 cursos presenciales en diferentes puntos de la geografía estatal, y 11 cursos *on line*. Entre ellos hay cursos de cocina, agricultura, ganadería, distribución, comercialización, huertos urbanos y escolares, comunicación y mucho más. Todos relacionados con la agricultura y la alimentación ecológica y el consumo responsable. Cuando estas líneas se publiquen, ya se habrán iniciado algunos de los cursos del segundo programa, pero todavía quedarán algunos. Lo mejor es que consultéis la web: www.cultivabio.org.

ASESORAMIENTO PROFESIONAL

Continúa también abierto el programa de servicio de asesoramiento pro-

fesional en diferentes ámbitos. La producción agraria ecológica es un sector en constante crecimiento y un importante nicho de empleo para trabajadores del sector agrario, pequeños empresarios, mujeres de zonas rurales, comercio local, educación ambiental, etc. Los consumidores están cada vez más concienciados de los problemas ambientales y eligen los productos ecológicos que además suponen una ventaja para su salud y la de su familia. La agricultura ecológica y toda la cadena de transformación y comercialización cumplen con los requisitos más exigentes de respeto por el medio ambiente, trazabilidad y calidad. Por ello, apostar por la agricultura ecológica es una apuesta de futuro para muchas empresas y personas. Muchos de los que se apuntan a este sector de "brotes verdes" tienen dudas, lagunas, necesitan completar su formación.

Además de formación, la plataforma Cultivabio ofrece asesoramiento personalizado a distancia sobre cinco áreas

ASESORAMIENTO GRATUITO HASTA OCTUBRE DE 2010

- Gestión de fincas agroecológicas
 - Creación de empresas de artesanía alimentaria ecológica
 - Establecimientos de venta de productos ecológicos
 - Alimentación ecológica y consumo responsable para profesionales de la comunicación
 - Huertos ecológicos escolares y dinamización de huertos urbanos
- www.cultivabio.org

temáticas señaladas en el segundo recuadro.

Si deseas asesoramiento en cualquiera de estas áreas, ponte en contacto por teléfono en el número 93 580 08 18 o a través de la citada web.

DESTINATARIOS

Las personas destinatarias de los cursos y del asesoramiento profesional son trabajadores autónomos, de Pymes, microPymes o cooperativas que funcionen como Pymes. Al tratarse de un proyecto cofinanciado por el Fondo Social Europeo, los destinatarios de todas las acciones deberán estar dentro de una de estas categorías:

- Trabajadores y directivos de Pymes y microPymes
 - Trabajadores por cuenta propia (autónomos, profesionales liberales, etc...)
 - Profesionales de la educación
- No podrán admitirse trabajadores del sector público, ni trabajadores por cuenta ajena de asociaciones y cooperativas, parados, etc.

Redacción

Para inscripciones y más información, www.cultivabio.org, o también en mencia.prieto@cultivabio.org



Foto: P. M.

Los cursos presenciales captan la atención de los participantes...

CURSOS DE FORMACIÓN ON LINE Y A DISTANCIA ÚLTIMA TANDA DE CURSOS: DE ABRIL A OCTUBRE DE 2010

- Agricultura ecológica
 - Ganadería ecológica
 - Control biológico
 - Creación de empresas de artesanía alimentaria ecológica
 - Responsabilidad Social Empresarial para empresas del sector de la alimentación ecológica
 - Formación para profesionales de la distribución y venta de productos ecológicos
 - Formación para empleados de establecimientos de alimentación ecológica
 - Cocina con alimentos ecológicos
 - Huertos ecológicos para educar
 - Dinamización de huertos urbanos
 - Alimentación y consumo responsable para profesionales de la comunicación
- En algunos cursos *on line* también está abierta la tercera edición

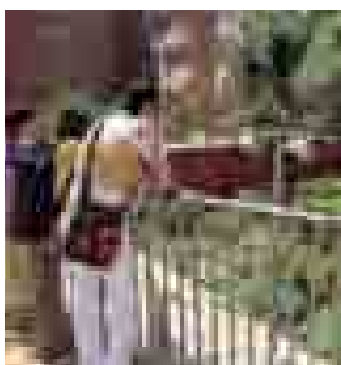
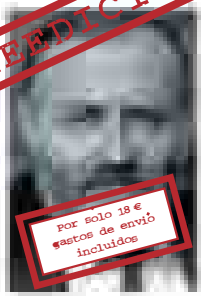


Foto: P. M.

Los huertos urbanos también son materia de algunos cursos y consultas profesionales

El Tao de la ecología



Por solo 18 €
gastos de envío
incluidos

Para adquirir el libro sólo tienes que enviar un e-mail a:
publicidad@theecologist.net

Indica:

- Título del libro y...
- Nombre completo y dirección
- DNI/CIF
- Los 20 dígitos de tu cuenta bancaria

También puedes realizar el pago mediante transferencia bancaria a:

- Banco Sabadell
- As. Vida Sana

Tienes que ingresar 18 euros en la cuenta:

0081 0432 06 0001036509 o mediante giro postal a

- The Ecologist Àngel Guimerà, 1, 1º 2ª
- 08172-Sant Cugat (Barcelona)

Cuando hayas hecho el ingreso en nuestra cuenta o el giro postal, nos envías un e-mail a publicidad@theecologist.net diciéndonoslo y dándonos tus datos postales para que te enviemos el libro.

También puedes hacer todo esto por correo postal a la dirección antes citada.

También puedes hacer el pedido por teléfono o consultarnos cualquier duda:

93 692 66 75 / 93 580 08 18



The Bio Tea Company

100% Organic Tea

Elaborada y empaquetada en un 100% orgánico

Tiene un sabor con una gran variedad de sabores orgánicos
Elaborado en un 100% orgánico
Cada 100g de té orgánico

Elaborado en un 100% orgánico
Elaborado en un 100% orgánico



OASIS TEE



Información y puntos de venta:
www.bioten.es

Elaborado en un 100% orgánico



SOHISCERT

Líderes en la Certificación de Agricultura Ecológica

www.sohiscert.com



ANDALUCÍA: Finca La Cabaña (Cádiz) Sevilla Urbana Avda 20.8 41710 Urbión (Sevilla) Tfn: 955 508 081
CASTILLA LA MANCHA: C/ Juan Piz 45020 Toledo Tfn: 925 200 400

EL CURSO HORTICULTURA "BIO" Háztelo tú mismo

Ten tu propio huerto, cultiva tus hortalizas, obtén una buena producción, sana tu alimentación, combate a la agricultura industrial, relocaliza la economía... Mariano Bueno te enseñará a alimentarte de lo que sepan crear tus propias manos.

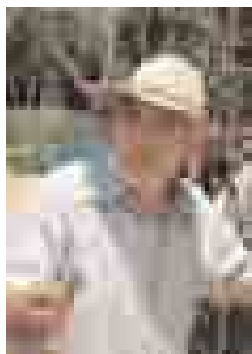
Duración del curso: 30 horas

Fechas: del 03/06/2010 al 06/06/2010

Lugar: Benicarló. Organiza: As. Vida Sana

Profesor: Mariano Bueno. Finca: La Senieta

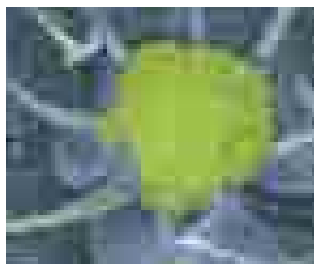
Programa: CultivaBio - www.cultivabio.org



EL HUERTO HISTORIAS DE PINTO Tierra para todos

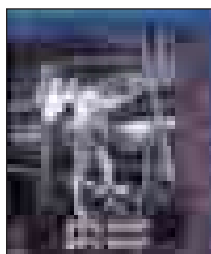
El Ayuntamiento de Pinto, a través de la Concejalía de Medio Ambiente, ha presentado su proyecto de creación de huertos ecológicos sostenibles urbanos, cuyo principal objetivo es la recuperación de una agricultura respetuosa con el medio.

Para la ejecución del plan, el consistorio ha parcelado el terreno de la finca SIKA, de donde se han conseguido crear 42 parcelas. También se ha dispuesto en el centro de la misma una plaza temática, así como dos zonas de compostaje y unos estanques. Los principales beneficiarios del proyecto son personas en situación de desempleo y sin prestación, que a través de los huertos podrán autoabastecerse de los productos que cultiven. Las parcelas se repartirán de la siguiente manera: 18 huertos para personas en paro y que no reciben prestación por desempleo, 4 huertos para uso didáctico, 10 huertos para jubilados o pensionistas y 10 huertos para vecinos en general.



EL DVD 20% ALGODÓN; 80% SUDOR Universitat de Girona

Pep Caballé, el autor, ha escrito: "El algodón, en todas y cada una de las fases de su vida económica -cultivo, hilado, tejido, confección, venta...-, es un buen ejemplo de la estrategia secular llevada a cabo por unos pocos, una estrategia basada en el afán de lucro, según la cual se acepta que unos pocos (20%) puedan hacer daño a mucha gente (80%). Este documental quiere ser una pequeña historia sobre las mil historias de esta vergonzosa indignidad". El documental incluye una visión histórica del problema del algodón, en cuyo cultivo se utilizan anualmente miles y miles de productos tóxicos en todo el mundo.



cooperacio@udg.com

AGUA KIT DE SUPERVIVENCIA Algo necesario

La empresa Tratamiento Natural del Agua ha puesto en circulación diversos productos destinados a crear kits de supervivencia, sea para aventureros que pasan mucho tiempo en viajes o para zonas donde hay problemas de aprovisionamiento de agua potable. Por un lado, la cantimplora potabilizadora. Se trata de la cantimplora Saver, cuya tecnología fue inventada tras el desastre del Katrina. Por otro lado, en circunstancias de emergencia, también es muy útil el Filtro Portátil de Supervivencia. Con una pajieta, como en la foto, se puede beber directamente de ríos, afluentes, manantiales, pozos y charcas sin miedo alguno. Elimina el 99,99% de bacterias y el 99% de virus. Mide menos de 25cms de largo. Puede filtrar sin recambios hasta 700 l de agua. Tiene varios premios en su haber. Existe una versión familiar del producto, capaz de filtrar hasta 18.000 litros. Estos productos se presentaron como novedad en BioCultura Valencia.

www.aguanatural.com - agua@aguanatural.com



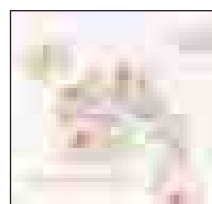
EL FERTILIZANTE ESTA® KIESERITA GRAN Para todos los cultivos

ESTA Kieserita es un mineral natural, un sulfato de magnesio con la fórmula química $MgSO_4 \cdot H_2O$, que se da sólo en las minas de potasio y kieserita de K + S Kali en Alemania. ESTA Kieserita tiene múltiples aplicaciones como fertilizante mineral, admitido en agricultura biológica, según las regulaciones de la Comisión Europea EC 2092/91 y 1073/2000. Una nutrición adecuada de magnesio y azufre es esencial para obtener una producción y una calidad máxima. El magnesio y el azufre que está inmediatamente disponible para la planta en forma de sulfato, ESTA® Kieserita se puede aplicar a todos los tipos de cultivos y suelos sin tomar en cuenta el ph y está inmediatamente disponible con un efecto prolongado. Es un producto de K+S Kali GmbH. En el número anterior de "BioCultura Info", dijimos que otro fertilizante, el Patentkali, es de la firma Compo. Era un error. Los dos son de K+S Kali GMBH.

www.kali-gmbh.com



EL CD SAN CRISTOBAL ORQUESTA Un disco diferente



Pasos y patos, pitos y silencios, agua, gotas y leche caliente. ¡Uh yeah! Música onírica, de y para mentes traviesas, por momentos inquietante, por momentos relajante. Déjate llevar, no te dejará... indiferente. Mezclando cítara, ukelele, pedales, cajas, xilófono... y no sé cuántas cosas más (ternura, fantasía)... se presenta la jam de la SCO.

San Cristóbal Orquesta la componen: Boniel, Emilia, Enol, Fabio, Iris, Sheyla y Tera, un grupo de chavales "etiquetados" como *discapacitados intelectuales*, que demuestran tener mucha imaginación. La Bisogno se encargó de cortar y pegar, editar y darle un contexto a la obra, dentro del proyecto MADI (Música Avanzada y Discapacidad Intelectual), que pretende que el sonido sea accesible, terapéutico y para todos. Te lo puedes descargar en su página o pedir que te lo manden. www.labisogno.org

LA OPORTUNIDAD 20 BECAS "SOLARES" Profesiones con futuro

El Consejo de Dirección de Censolar, continuando en su cometido de difusión del conocimiento y uso de la energía solar en España, ha tenido a bien conceder 20 becas para que, de forma gratuita, 20 personas puedan cursar los estudios de "proyectista instalador de energía solar". La lista de los seleccionados será hecha pública mediante la publicación "Comunidad escolar", editada por el Ministerio de Educación y Ciencia, en el próximo mes de junio. Antes del 30 abril. Consultad web.

Más info: www.censolar.org



EL PAÑAL EENEE COMPOSTABLES www.bebesecologicos.com

Ya existe en el mercado español un pañal absolutamente compostable: residuo 0. Los responsables de la firma productora, Eenee, señalan que "el producto desaparece en 14 días". Los presentan así: "La última tecnología medioambiental nos ofrece un pañal de total comodidad y absorción sin dejar residuos". Es distribuido en España por bebesecologicos.com. Se encuentra disponible en talla pequeña, media y grande. "Ahora tenemos la enorme tarea de ayudar a los compostadores comerciales a educar a los consumidores sobre lo que se puede y no se puede poner en los contenedores de materia orgánica. Con tantos pañales supuestamente ecológicos en el mercado y todos ellos todavía hechos con plásticos no biodegradables, es muy importante que este mensaje llegue claro a los clientes: si en el paquete no se indica claramente "aceptable para compostar" o "compostable", entonces no lo es. Los Eenee Compostables ahora ya se entregan a domicilio en Melbourne y los servicios municipales los recogen cuando los usuarios los depositan en sus contenedores familiares destinados al compost. El ayuntamiento de Darebin ya está usando estos pañales sostenibles en algunos de sus centros de educación infantil".

Más info: dolores@bebesecologicos.com - eenee@eenee.com.au

SANTE

NATURCOSMETIC



Novedad

Beauty is not just a matter of cosmetics. It is a matter of health. Sante Naturcosmetik is a brand of natural cosmetics that is based on natural ingredients and is free of parabens, phthalates, and other harmful substances. Sante Naturcosmetik is a brand of natural cosmetics that is based on natural ingredients and is free of parabens, phthalates, and other harmful substances. Sante Naturcosmetik is a brand of natural cosmetics that is based on natural ingredients and is free of parabens, phthalates, and other harmful substances.

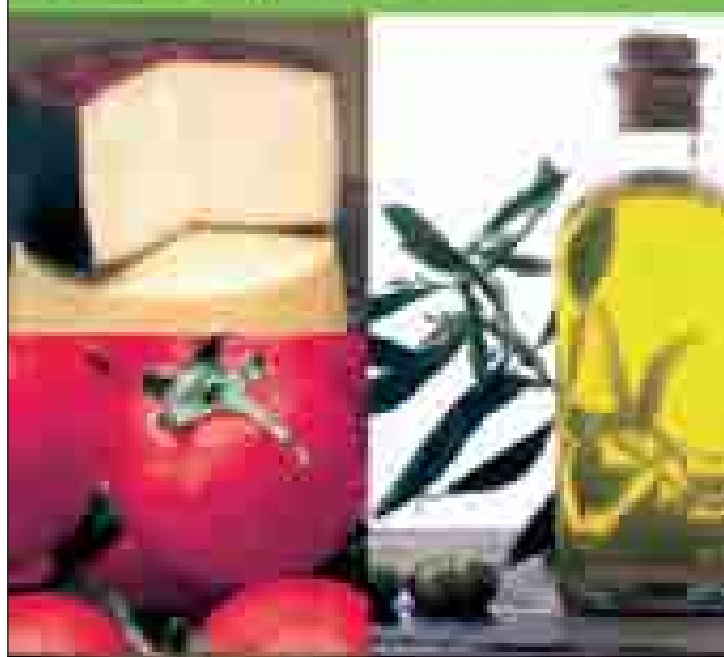


pure colors of nature

París, France
Sante Naturcosmetik S.A.
Tel: +33 (0)1 47 47 47 47
www.santenaturcosmetik.com
#santenaturcosmetik

CAERM

CAERM is a natural product that is based on natural ingredients and is free of parabens, phthalates, and other harmful substances. CAERM is a natural product that is based on natural ingredients and is free of parabens, phthalates, and other harmful substances. CAERM is a natural product that is based on natural ingredients and is free of parabens, phthalates, and other harmful substances.



CAERM is a natural product that is based on natural ingredients and is free of parabens, phthalates, and other harmful substances. CAERM is a natural product that is based on natural ingredients and is free of parabens, phthalates, and other harmful substances. CAERM is a natural product that is based on natural ingredients and is free of parabens, phthalates, and other harmful substances.

SIN INTERMEDIARIOS

DEL CAMPO AL PLATO



Foto: Kaito

BioCultura es una apuesta por la venta directa y, al mismo tiempo, favorece la relación entre profesionales del sector... No hay que olvidar que pertenecemos a una cultura mediterránea, y el mercado forma parte de nuestra idiosincrasia

Desde sus principios, BioCultura ha defendido la venta directa como una de las formas de economía más sostenibles, más justas, más seguras y más solidarias. Hoy, los economistas de uno y otro lado se apuntan al carro de lo que se han estado cargando durante decenios. La venta directa y los circuitos locales son ecológicos y justos.

En la web de EHNE, el sindicato campesino vasco, en un texto acerca de los problemas que genera la actual PAC (Política Agraria Comunitaria), podemos leer: "Hay evidentes ventajas potenciales de los cortos circuitos de comercialización para el desarrollo sostenible, como el menor empleo de energía en transporte, el posible control de la propia población consumidora sobre el modo de producción, la menor necesidad de empaquetar...". Nosotros añadiríamos que, además, la venta directa conlleva un mejor reparto de la riqueza, más puestos de trabajo, más ganancias para los que más trabajan, y, no lo olvidemos, más ingresos para las zonas rurales. En la actualidad, desgraciadamente, la PAC no favorece la vía directa entre campesinos y consumidores. Por varias razones, entre las cuales señalamos:

- La imposición de la gestión directa de los comedores escolares por grandes empresas de catering está limitando mucho el potencial mercado local de productos alimentarios
- Las ayudas discriminadas a favor de grandes centros de recogida y/o transformación alimentaria en vez de las pequeñas agrupaciones de productores...

LO "BIO" MÁS BARATO

La prensa local empieza a hacerse eco de algo que, hasta hace poco, era menospreciado por los grandes líderes económicos. ADN, en una de sus breves locales, certifica: "Los campesinos de los mercados como el de El Algarrobo, cerca de Nerja, mediante puestos de ventas directas, logran sacar productos ecológicos al mercado más baratos que los tradicionales y con mayor beneficio para el agricultor-proveedor". Juan Carlos Moreno, director comercial de BioCultura, también certifica. "Los alimentos eco-

lógicos tienen fama de ser más caros que los convencionales. Es porque los productos industriales no internalizan los costes ambientales. Ahora bien, comprando en ferias o a través de Internet directamente a los productores...

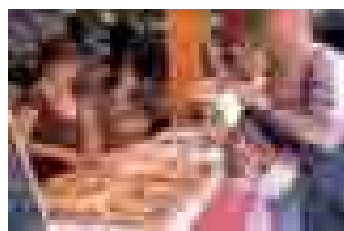


Foto: EcoARCHIVO

La venta directa de productores a consumidores garantiza precios más justos para ambos...

CLIMA DE CONFIANZA

RELACIÓN DIRECTA Y PRECIO JUSTO

La relación directa que crea la venta directa entre productor y consumidor crea lo que los especialistas denominan "clima de confianza". Precisamente, el clima de confianza se ha perdido en un mercado global en el que ya nadie sabe lo que compra, de dónde procede, quién lo elabora, en qué condiciones... La venta directa, además, favorece el que se dé un precio justo para todos. El concepto "precio justo" ya no es sólo algo aplicable a productos como el café, el chocolate o el azúcar, procedentes de países lejanos, sino también necesario a productos como las patatas, la leche o el pan, elaborados en lugares cercanos. Sin precios justos para todos, en el futuro no podremos tener alimentos ecológicos y de calidad con que nutrirnos. Pongamos un ejemplo. Cobiosur es una cooperativa dedicada a la producción, transformación y comercialización de carne elaborada según criterios ecológicos. Su principal objetivo es permitir que los socios obtengan un mayor rendimiento económico de sus explotaciones a través de la venta directa. La cooperativa comenzó a funcionar a mediados de 2006 en la localidad jienense de La Carolina. Actualmente forman parte de la misma 19 ganaderos, que gracias a su trabajo en común son capaces de afrontar con mayores garantías la complicada situación del sector agropecuario.

www.cobiosur.com

res... podemos ahorrarnos un dinero. También si buscamos las ofertas de las tiendas y supermercados especializados. Y también si disminuimos nuestra ingesta de carne y pescado y buscamos más productos de temporada".

POR TODA ESPAÑA

A pesar de que los lobbies de las grandes empresas siguen presionando para

evitar, en la medida de lo posible, la venta directa de los campesinos al gran público, la revolución ya ha empezado y no se va a detener. En toda España, se multiplican las ferias, los mercadillos y las fórmulas económicas que buscan una relación directa entre el que produce y el que lo consume.

Carles Arnau

FAMILIAS CAMPESINAS MEJOR ALIMENTADAS
MERCADOS JUSTOS

Millones de campesinos y campesinas que se dedican a la agricultura sostenible en distintas regiones de Perú han iniciado una campaña cuyo principal objetivo es lograr la aprobación de una Ley para el Fomento y la Promoción de Mercados Campesinos Locales donde ellos puedan comercializar sus productos contando con las garantías necesarias.

La campaña consiste en la presentación de un Proyecto de Ley ante el Congreso de la República, para lo cual se vienen recolectando más de 250 mil firmas a nivel nacional. Su aprobación permitirá fomentar el desarrollo y crecimiento de Mercados Campesinos Locales en las comunidades donde se practica la pequeña agricultura familiar, dentro de un marco legal e institucional adecuado. En la actualidad, a pesar de las grandes potencialidades que presenta la agricultura ecológica y las experiencias exitosas adquiridas por las familias campesinas, este sector carece de oportunidades para desarrollarse y no está considerada dentro de las políticas agrarias de las autoridades.

Se trata, por lo tanto, de llamar la atención y comprometer el apoyo de la opinión pública, de los sectores políticos, los líderes gremiales y los consumidores en general, para generar un amplio debate sobre la necesidad de otorgarle al campesino las herramientas que requiere para salir de la pobreza. Los mercados campesinos fomentan:

- La pequeña agricultura familiar y preservan la riqueza de la tierra para las futuras generaciones.
- Que las familias saneen su economía porque han adquirido un espacio seguro donde vender sus productos y aseguran así la alimentación de sus hijos.
- Familias saludables y mejor alimentadas, porque en el Perú se puede comer rico y sano con productos que provienen de la agricultura sostenible.
- Protegiendo el medio ambiente y preservan nuestra cultura y tradición mediante el desarrollo de la agricultura sostenible y las ferias campesinas con el respaldo jurídico necesario.

www.mercadoscampesinos.org



Los mercados campesinos protegen la tierra, los alimentos, la salud de los ciudadanos y las culturas ancestrales...

HUERTO-JARDÍN ECOLÓGICO

J. ARNAU/M. BUENO

Integral

Jesús Arnau y Mariano Bueno te dan todas las claves para tener alimentos orgánicos de tu propia cosecha, tanto si tienes la suerte de disponer de una terraza amplia y soleada, como si puedes tener tu huerto en tierra. Es un libro sencillo de leer, de claridad meridiana, con abundantes ejemplos, gráficos y fotografías. ¿Tienes dudas acerca de los fertilizantes, acerca de cómo tener tu propio compost, de cómo plantar, cuándo y qué? Pues nada, te haces con este libro y todas tus preguntas quedarán resueltas. Mariano Bueno lleva muchos años facilitándonos la tarea a los hortelanos principiantes. Jesús Arnau complementa una buena labor.



GOUNDI, UNAS VACACIONES DIFERENTES

ISABEL RODRÍGUEZ

Plataforma

Editorial

Isabel Rodríguez y su marido, el doctor y cirujano Mario Ubach, son los principales impulsores de la ONG Misión y Desarrollo para Goundi. Esta entidad, básicamente, se ocupa de buscar recursos para el hospital de Goundi, en Chad. El matrimonio pasa cada año sus vacaciones allí asistiendo en el citado hospital y formando y becando a doctores que, una vez licenciados, se quedarán en Goundi. El libro explica las mil aventuras y desventuras en el país africano. Un libro sencillo, directo y emocionante.

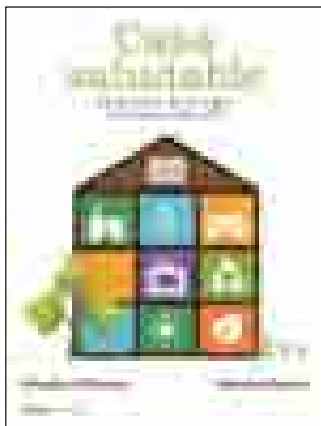


CASA SALUDABLE

E. SILVESTRE/M. BUENO

Libros Cúpula

Pasamos mucho tiempo dentro de nuestras casas, de edificios de todo tipo donde trabajamos, de escuelas... ¿Cómo hacer que estos hábitats sean lo más armónicos posible? La respuesta nos la dan Elizabeth Silvestre y Mariano Bueno. ¿Cómo mantenernos lo más alejados posible de radiaciones electromagnéticas, de efluvios de pinturas tóxicas, de humedades insanas...? Pero este libro es algo más que eso: puede ser un viaje hacia la incorporación del don de la vida en tu propio hogar.



NO HAY MALLAS PARA UN GORDO

MIGUEL MUÑOZ

Integral

Miguel Muñoz, hace algunos años, era un estupendo bailarín. Luego, su adicción a la comida, le llevó a llegar a pesar casi 200 kilos. Imposible seguir así con su profesión. Su mundo se derrumbó. Por fortuna, su familia le apoyó y no acabó de sucumbir. Con mucho esfuerzo, trabajo, ayuda médica y apoyo psicológico, volvió a su peso normal y ahora da clases de danza en varias escuelas. En este libro, a veces agónico, nos cuenta esta peripécia existencial.

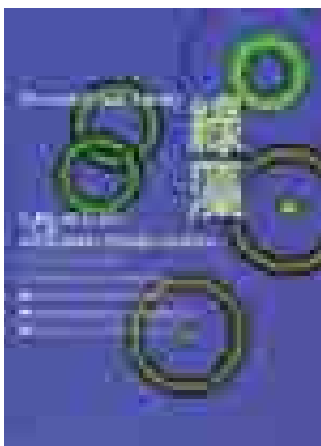


ANTOLOGÍA DE TEXTOS DE LOS AMIGOS DE LUDD

W.A.A.

Biblioteca Social Hermanos Quero

¿Quién fue Ludd? Alguien que se opuso a la industrialización. ¿Quiénes son los Amigos de Ludd? Activistas que se oponen a la "maquinización" del mundo. Y no sólo a eso: a una concepción del "progreso" que no dice toda la verdad acerca de los procesos industriales capitalistas y globales. La modernidad quiere acabar con todo vestigio de las culturas agrarias y preagrarias. ¿Es positivo todo lo que el progreso nos trae?



LAS ALGAS

DR FRANK LIEBKE

Taiwan Chlorella

Manufacturing

En realidad, este libro no habla de "las algas", sino concretamente de la "*Chlorella pyrenoidosa*" y sus múltiples y ventajosas virtudes nutricionales y curativas. Al parecer, esta alga tiene el poder de desintoxicar el organismo de los que la consumen de metales pesados, residuos químicos y otros elementos nocivos. Este alimento, además, mejora la visión, el sistema inmunológico y, también, la vitalidad de sus consumidores.

LA FUENTE DE LA SEPARACIÓN

KUDSI ERGUNER

Oozebap/Colección Asbab

Obra fervientemente recomendada por mi compañero Pedro Burruezo. Este libro, que se subtitula "Viajes de un músico sufí", partiendo de la música y la danza de los derviches giróvagos de las "tariqas" turcas en torno a la gran sabiduría de Rûmî, ahonda en el sufismo y en el concepto de sabiduría tradicional, o, digámoslo de otro modo, de sabiduría "sagrada". Llega a unas cotas altísimas. El libro viene acompañado por un CD que recoge viejas grabaciones, bastante antiguas, de las "tekke" de Estambul, mucho antes de que los derviches giróvagos se convirtieran en meros atractivos turísticos.



María Bienvenida de Varga



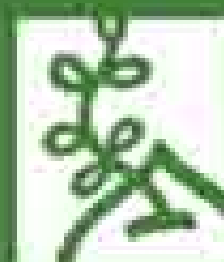
“Pon VERDE a la economía”

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 tallas 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 recaptar CO₂ de la atmósfera.

Pero sobre todo 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.

Har tu apuesta. Y alige con conciencia. Pon VERDE a la Economía.



Infórmate

967 435 907

info@maderasnobles.net

maderasnobles.net

Maderas Nobles
de la Sierra de Segura

FERTILIZACIÓN

LA EFICACIA DEL VERMICOMPOST DE LOMBRIZ

El vermicompost de lombriz es un excelente fertilizador de la tierra de tu huerto o de las macetas de tu terraza. Tener un vermicompostador en casa lleno de lombrices es barato, sencillo y sostenible.

El bosque elabora su propio humus y se provee de los minerales requeridos. Si miramos un sector de arbolado encontraremos en el suelo material orgánico descomponiéndose, formando humus, que fertiliza el bosque, y le da su apreciado olor, sobre todo cuando ha llovido. Para tener un huerto sano, fértil, productivo... nada como imitar a la Naturaleza. Podemos reproducir lo que se da en estado natural haciendo servir algunos trucos humanos. Si nos hacemos con un vermicompostador, tendremos humus de lombriz para nuestro huerto urbano o campero de gran calidad y muy balanceado en nutrientes.

¿QUÉ ES UN VERMICOMPOSTADOR?

Ya hemos dedicado mucho espacio en esta revista al tema del compostaje. ¿Pero qué es vermicompostar? Desde Alameda County Home Composting nos lo aclaran: "El vermicompostaje consiste en utilizar un cultivo de gusanos/lombrices para producir un acondicionador del suelo formado por sus excrementos. Esta forma de compostaje no tiene producción de calor y resulta ideal para tratar los residuos en el interior de una vivienda, aunque en el campo también se utiliza para procesar aún más el abono producido por el otro proceso de compostaje". Generalmente se utilizan las lombrices rojas californianas, debido a su capacidad de comer la mitad de su peso cada día, pero pueden utilizarse otras especies. Los vermicompostadores se pueden adquirir o elaborar de todos los tamaños. Se vierten los restos de la comi-

da casera, pero sólo vegetales y algún lácteo. El vermicompostador no tiene que estar expuesto al sol ni a la lluvia. Hay quien, incluso, lo tiene en el comedor de casa. Lo ideal es una terraza, un porche, una galería, un lavadero...

SÓLO SEIS MESES

En seis meses, si se hacen las cosas debidamente, tendremos un humus de lombriz, o vermicompost, excelente, tanto para nuestras macetas como para nuestro huerto. Hablamos de un compost rico

en nutrientes, óptimo. El compost de lombriz goza de una ventaja adicional: contiene microorganismos que son beneficiosos para el suelo. La materia orgánica que vertemos al vermicompostador tiene que estar troceada y, simplemente, hay que controlar que las condiciones de humedad, temperatura y la cantidad de nutrientes que vertemos sea la adecuada para la cantidad de lombrices rojas que contenga el compostero.

Toni Cuesta

TOMA NOTA

LAS COSAS CLARAS

- Para elaborar humus de lombriz necesitaremos un vermicompostador o compostador urbano y lombrices rojas.
- Para que las lombrices estén lo más "cómodas" posible y su actividad sea plena, la temperatura debe estar entre 18° y 25° C.
- Debemos acordarnos de, cada dos semanas, echarle un cubo de agua. Tiene que tener siempre el fondo húmedo.
- El recipiente es cerrado. Las lombrices no salen de él. En el vermicompostador encuentran el hábitat idóneo para su especie.
- No tiene por qué haber malos olores a no ser que estemos haciendo las cosas mal. Al contrario, el vermicompostador nos aporta un dulce aroma de bosque después de la lluvia.
- El vermicompost tiene más valor que el compost convencional, ya que los gusanos transforman el nitrógeno y los otros elementos de forma más útil para la planta. Tiene un revestimiento alrededor de los granos que permite que los nutrientes se liberen en el suelo gradualmente. Posee unas hormonas -las fitohormonas- que favorecen el crecimiento de la planta, la floración y la fijación de flores y frutos.
- Las hortalizas que se cultivan con vermicompost son más ricas en minerales y vitaminas. Las plantas aumentan sus defensas naturales porque el vermicompost es más útil que cualquier otro abono, ya sea químico, natural o la mezcla de ambos.



Foto: EcoArchivo

Cualquier lugar es bueno para colocar un vermicompostador...



Foto: P.M.

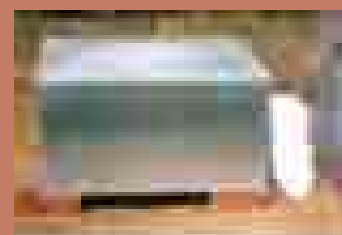
Las lombrices son animales "amados" por los hortelanos, por su eficaz tarea de fertilización y oxigenación del suelo

HUMUS DE LOMBRIZ HECHO VERMICOMPOSTADORES ELABORADOS

Si viajas mucho, no te apetece o no puedes elaborarlo en tu casa, también hay empresas que venden el humus de lombriz empaquetado para que lo puedas agregar a la tierra de tu huerto. Por ejemplo, Lombrimur. Desde Yecla, Murcia, esta empresa elabora humus de lombriz y también vende lombrices para nuevas empresas que quieren desarrollar nuevos criaderos. Su finca, totalmente ecológica, es un ejemplo de sostenibilidad y visión de futuro. Las lombrices, además, reciclan materia orgánica que, si no, iría a parar a los vertederos. En cuanto a los vermicompostadores, te lo puedes hacer tú mismo, pero es fácil que no te salga del todo bien, que no tengas ganas, ni los materiales, ni el tiempo, ni las herramientas. En España, hay más o menos una docena de firmas que venden los aparatos vía Internet o directamente en sus puntos de ven-

ta. Hablamos de empresas como Emison o Compostadores.com. Un vermicompostador de uso doméstico, pequeño, puede salir por unos 200 euros o algo más. Las mismas empresas te proporcionan las lombrices. Los más grandes suelen salir por unos 500 euros.

www.lombrimur.com
www.emison.es



Los vermicompostadores se pueden tener en el huerto, en la cocina o en la terraza y no causan malos olores, sino aromas a bosque húmedo. En la instantánea, uno de la firma Emison

INSECTICIDAS BIOLÓGICOS

NEEM, EL AYURVEDA DE LAS PLANTAS

El aceite de neem es utilizado para combatir insectos, hongos... en nuestros cultivos y huertos. Es totalmente seguro. No deja residuos nocivos para el consumo humano. No hay ningún riesgo y es aceptado en agricultura ecológica. El mercado español dispone de varios productos.

El neem (*Azadiracta indica*) proviene de India. Desde tiempos inmemoriales, sus hojas, sus semillas, su aceite, su madera... han sido utilizados para combatir enfermedades y repeler plagas. Su nombre en sánscrito, arishta, significa: "Alivio de enfermedades". En general, en un huerto ecológico, la posibilidad de que haya plagas es muy remota. Pero, por diversas razones, tal vez porque no estamos haciendo las cosas del todo bien, puede aparecer algún insecto u hongo que deteriore la salud de nuestras plantas. Entonces, la utilización de aceite de neem es más que pertinente. Más aún si tenemos en cuenta que, además de sus virtudes como insecticida, entre sus propiedades también están descritas ventajas como fertilizante orgánico. En la actualidad, lo que más se utiliza, al menos en Occidente, es el aceite de sus semillas o pepitas, que se obtiene por presurización.

SIN NINGÚN RIESGO

El aceite de neem ha sido utilizado para aliviar dolencias humanas, en el marco de la tradición ayurvédica, durante miles de años. No se han descrito efectos secundarios. Por ello, si tratamos cualquiera de nuestras plantas, éstas no tendrán después, a la hora del

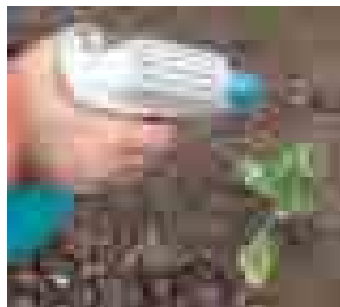


Foto: EcoArchivo

El aceite extraído de las semillas del neem es un potente insecticida completamente natural... Aplicación mediante pulverizador doméstico

consumo, residuos peligrosos ni para nosotros ni para nuestra familia. Por otro lado, el neem tampoco afecta a los insectos beneficiosos del huerto. Sólo ataca a los insectos que se alimentan de las plantas tratadas. Por otro lado, su utilización tampoco implica que determinadas plagas se puedan hacer resistentes. Su uso es completamente inocuo y admitido en agricultura ecológica. Ningún animal que tengamos en el área (gallinas, perros, gatos, corderos, caballos...) se verá afectado.

ANTIGUO TRABAJO SÁNCRITO

El *Upavanavinod*, antiguo tratado en sánscrito que trata de silvicultura y agricultura, menciona al neem como una cura de gran valía para suelos, plantas y animales enfermos. Los residuos de las semillas de neem, una vez extraído el aceite, se utilizan para alimentar ganado y aves. Las hojas se utilizan como abono verde, dejándolas en el suelo. Se sabe que

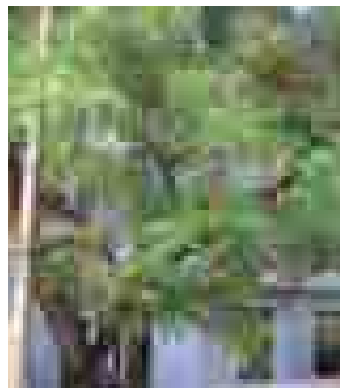


Foto: EcoArchivo

Las propiedades de las semillas del neem se utilizan incluso en medicina ayurvédica para seres humanos...

es eficaz contra más de 200 especies de insectos. El neem interrumpe el apareamiento normal de los insectos, el desarrollo de larvas, así como reduce la fertilidad de las hembras. Esto reduce el riesgo de dañar a insectos beneficiosos, pájaros y otros predadores que se alimentan de insectos dañinos. No en vano, en la tradición musulmana, se le conoce como "el árbol bendito". Hoy, hay neem en muchos lugares del planeta, especialmente en el continente asiático y africano.

Pedro Burruezo

EL PRODUCTO

BUSCANDO NEEM EN EL GARDEN

Tranquilo, no hace falta que presurices semillas de neem para repeler los insectos que atacan a las plantas de tu huerto. En el mercado hay disponibles diversos productos de aceite de neem. Uno de ellos es el de la firma Bonsol, de Distribuciones Saba. Se presenta en distintos formatos: frascos, pistola de plástico y medidas grandes. Se diluye en agua y se vaporiza sobre las hojas y la planta en general. Mejor, a primera hora de la mañana o con el ocaso. Es aplicable en nuestros huertos, nuestros frutales, vid, olivos, incluso en plantaciones de algodón y en jardinería ornamental. Lo podréis encontrar en algunos gardens y establecimientos del sector que incluyan un apartado de jardinería y horticultura ecológica. Otra de las marcas disponibles es Disebi. Hay varias más. Podéis buscar en internet o consultad a vuestro proveedor o garden habitual.

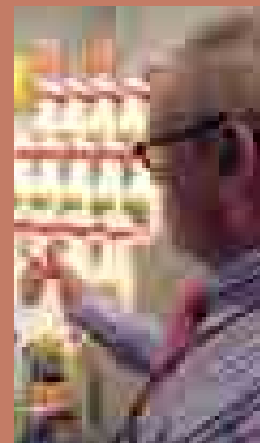


Foto: P.M.

Productos de semillas de aceite de neem de la casa Bonsol expuestos en la feria EcoSi de Girona

coato

La empresa europea con más superficie de cultivos ecológicos (12.383 has)

LÍDERES EN CALIDAD SOSTENIBLE

Entrevista A Ouka Leele, Premio Nacional de Fotografía 2006

“COMPRO ALIMENTOS ‘BIO’ EN TODOS SITOS, ALLÍ DONDE ESTÉN”

Fue, ha sido y será una de las grandes de la fotografía española. En tiempos de la “movida”, sus fotos en blanco y negro coloreadas la hicieron insignie. Pero, lejos de haberse quedado momificada en aquellos años, como sí le ha ocurrido a tantos otros, Ouka Leele (Barbara Allende Gil de Biedma) ha sabido evolucionar. Es una fanática de BioCultura y de los alimentos ecológicos

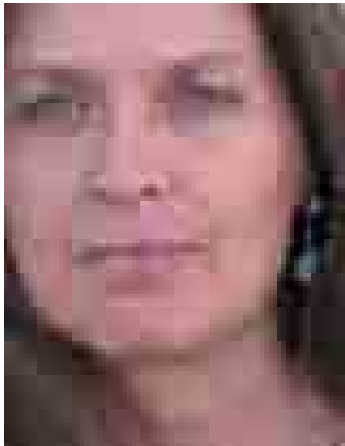


Foto: Cristina García Roderio

Ouka Leele es asidua de BioCultura Madrid desde sus primeras ediciones

-¿Por qué consumes productos ecológicos?

-Porque cuido de que lo que entre en mi cuerpo sea lo más parecido posible a lo que Madre Natura ha diseñado para nosotros. Me parece horrible lo que se está haciendo con las semillas. Yo quiero volver a comer tomates como los que comíamos hace tan sólo 10 o 15 años, porque no sé cómo, pero ya nadie tiene esas semillas. Que lo transgénico contamine todo y que los que no quieren eso... tengan que tragar... Eso es tremendo. Que las fresas ya no estén en la tierra recibiendo el sol, la lluvia... sino que estén colgadas recibiendo todo tipo de qu-

micos... Creo que es importante seguir las leyes de la Naturaleza; cosas que se han tardado en hacer miles de años pretendemos cambiarlas en nada. La Naturaleza es abundante y generosa. De un árbol salen muchas semillas para más árboles que den miles de frutos y a veces oigo que quieren hacer frutas sin semilla para que la empresa que tiene las semillas patentadas las venda y nadie pueda plantar nada sin comprárselo a ellos. Me parece diabólico hacernos dueños del agua, de las semillas, de la tierra, que es nuestra Madre, que son sus frutos y que nos los regala...

-¿Dónde te provees de productos “bio”?

-En todos sitios, allí donde estén, herbolarios, tiendas ecológicas como el Ecocentro y hasta en El Corte Inglés... Y, a veces, compro a los amigos que cultivan y proveen a los que vivimos en la ciudad. Y, cada año, la ritual visita a BioCultura

-¿Cómo te introdujiste en este mundo?

-Poco a poco. Primero, de pequeña, cuando acompañaba a mi madre a hacer la compra y me encantaba, pero en cuanto íbamos a la carnicería o a la pescadería sufría mucho y me causaba repugnancia e incompreensión. Si de niña alguien me hubiera hablado de la posibilidad de ser vegetariana, me habría hecho feliz. Recuerdo guardar la carne en los carrillos y comerme el postre mezclado con el nauseabundo sabor a carne que salía de mis mofletes hinchados cual buche de hámster, para luego ir corriendo al baño a expulsar la carne que me asqueaba. Pasábamos largas temporadas en el campo así que mi amor por la Naturaleza pudo ser constatado y realizado. Volver a la ciudad era un suplicio. De mayor, amigos y sobre todo el contacto con jóvenes alemanes... me transmitió un gran conocimiento de todo este mundo más cer-

cano a la Naturaleza en cuanto a alimentación y a forma de vida. A los veintipocos años tuve una enfermedad de pronóstico mortal y eso me ha hecho, desde entonces, ser cuidadosa con mi salud.

-¿Crees que en el mundo del arte, en general, los artistas tienen conciencia medioambiental cotidiana, personal?

-Unos más que otros, pero he conocido muchos artistas interesados en esto.

-¿Alguna debilidad especial, el pan de espelta ecológica, los yogurs “bio” de leche de cabra, los zumos de manzana...?

-Todo esto que dices, aunque yo no tomo harinas de trigo, sólo las de algunos cereales como el arroz y el maíz. Y las verduras y frutas de temporada biológicas.

-¿Cómo ves el futuro del universo “bio”?

-Que ojalá hubiera más conciencia general y amáramos más la Naturaleza.

Por ejemplo, hoy todos usamos el móvil tan contentos, pero el móvil lleva un ingrediente que es el coltán, un mineral que se explota en el Congo a costa de guerras y de vejaciones y mutilaciones y sádicas violaciones a miles de mujeres. No sé cómo podemos ser tan impasibles y no se nos cae la cara de vergüenza. He tenido la posibilidad de conocer a Caddy Adzuba, una periodista del Congo que ha venido a Europa para contarnos lo que pasa en su país. Cómo hay 300.000 mujeres violadas en su país donde la más pequeña tiene 3 meses y la mayor ochenta y pico. Por un lado, hay mucho interés por parte de minorías en cuidar y amar la riqueza que nos da la tierra, pero por otro están las fuerzas del dinero, los intereses que arrasan con todo.

Ángeles Parra

LA REFLEXIÓN



Esta foto, titulada “Derecho a la energía”, denuncia que, en Etiopía, para poder cocinar, por ejemplo, sólo para eso, la población ha deforestado enormes zonas del país. En Haití, hasta hace muy poco, pasaba lo mismo. Pero todos miraban hacia otro lado. Ahora ya es tarde. Agotamos todos los recursos y queremos que no haya consecuencias...

Por Auto-Bio-Gráfico

Foto: Fernando Ruiz Vázquez

OPINIÓN

CHÚPATE ESA...

“SOS”-Temible

Las palabras se agotan, pierden su poder, su contenido, su revolución... En los últimos años, ha pasado con varias. Tolerancia se acabó convirtiendo en “Tole-RRRancia”. Ahora pasará lo mismo con “SOS-Temible”. ¿Por qué pasa esto?

Principalmente, porque el uso y abuso de las palabras, en contenidos vanos y superficiales, acaba asesinando los conceptos, sus contenidos. De esto saben mucho los medios de información. Y, particularmente, algunos periodistas. Pero también nosotros tenemos nuestra cota de responsabilidad. Hablamos sin saber, sin haber estudiado, sin conocimiento... Y toda esa verborrea, cuando no tiene su paralelo en una forma de obrar cotidianamente con coherencia y profundidad, es como las palabras que se lleva el viento. No crean escuela.

¿Cuántos de los periodistas, científicos, expertos, gurús, políticos... que hablan de sostenibilidad tienen una vida verdaderamente sostenible? Muy pocos. Es cierto que somos humanos, imperfectos, que todos tenemos algunas contradicciones. Pero, en algunos casos, las contradicciones son terribles. Algunos de los presuntos “sacerdotes” de la sostenibilidad, muchos políticos mequetrefes, deberían pasar por auditorías medioambientales. ¿Qué comen, con qué viajan, cómo calientan sus casas, cuál es su conducta con sus familias y con sus vecinos, cómo se ganan la vida, qué cobran...? Y si no, que se lo pregunten a Al Gore. El mundo no cambiará hasta que no cambie el interior de cada uno de nosotros. Sólo podemos predicar con el ejemplo. Las palabras ya no sirven. Este texto, vinculado a los Padres del Desierto, aquellos cristianos primigenios que buscaban una vida cerca del Amado, lo dice todo: “Unos hermanos, en compañía de unos seglares, acudieron al abad Félix y le rogaron que les dijese una palabra. El anciano callaba. Como seguían insistiendo, les dijo: ‘¿Queréis escuchar una palabra?’. ‘Sí, padre’, respondieron. Y el anciano dijo entonces: ‘Ahora ya no hay palabra. Cuando los hermanos interrogaban a los ancianos y cumplían lo que éstos les decían, Dios inspiraba a los ancianos lo que debían decir. Ahora, como preguntan y no hacen lo que oyen, Dios ha retirado a los ancianos su gracia para que encuentren lo que deben hablar, pues no hay quien lo ponga por obra’. Al escuchar estas palabras, los hermanos dijeron entre sollozos: ‘Padre, ruega por nosotros’». Esta sabiduría está hoy, más que nunca, vigente...

El barón rampante

