

LA REVOLUCIÓN
DEL UNIVERSO
"BIO" LLEGA
CADA VEZ MÁS
COCINAS

BIOCULTURA MADRID 40 ANIVERSARIO

La ecogastronomía continúa su expansión

Desde los inicios de BioCultura, hace ahora cuatro décadas, la ecogastronomía ha estado siempre muy presente en la feria. De hecho, desde hace dos décadas, el espacio showcooking es, sin duda, el más exitoso y se salda con llenos continuos desde que empieza la feria y hasta que acaba. La ecogastronomía se puede definir con las 3 eses: sabor, salud, sabiduría... Repasar la historia de BioCultura es repasar la historia de la ecogastronomía en España.

Deberías aprender a entender tu dieta como una cuenta bancaria. Las buenas decisiones sobre tu alimentación son como las buenas inversiones...

Bethenny Frankel

"Cuando empezamos con BioCultura, en España no había certificación ecológica oficial. Casi no había productos 'eco', ni consumidores que los demandaran, ni periodistas que hablaran sobre todo esto. Se fue cocinando, nunca mejor dicho, poco a poco, a fuego lento. Y, en ese sentido, BioCultura ha sido como un altavoz capaz de llamar la atención de todos aquellos actores que forman parte de esa gran obra que es la ecogastronomía: agricultores, elaboradores, distribuidores, chefs, influencers, prescriptores, periodistas gastronómicos, investigadores, etc. Por la feria han pasado miles y miles de personas sensibles a un cambio en la alimentación y en los hábitos de vida saludables. Ha sido, y sigue siendo, lanzadera de nuevos proyectos empresariales y sociales, y un hervidero de ideas e innovación. El universo ecogastronómico se ha ido construyendo lentamente en las cuatro últimas décadas en España y ha sido una obra coral. Pero qué duda cabe de que BioCul-



tura ha sido uno de sus principales escenarios". Quien así se expresa es Ángeles Parra, directora de la feria por excelencia de la producción ecológica y el consumo responsable en nuestro país. Parra, que también es presidenta de Vida Sana (la entidad sin ánimo de lucro que organiza el salón), también señala: "Hay un consenso absoluto en que los alimentos ecológicos son más saludables (por la ausencia de pesticidas y de modificación genética) y más completos nutricionalmente. Pero es que, además, son también más sabrosos. Muchos alimentos 'bio' son también alimentos 'premium'. Costó que entraran en la alta cocina por el desconocimiento de algunos chefs y por las inercias y la resistencia al cambio que es inherente al ser humano. Pero ahora la revolución ecológica está en todo su esplendor. Aun así, la crisis ha frenado un poco la expansión del

mundo 'bio'. Por eso, y por muchas cosas más, después de 40 años de trabajo incansable, BioCultura sigue siendo necesaria. El alimento ecológico no puede ser de uso exclusivo para las clases pudientes: tiene que llegar a toda la población. Creo que las redes sociales van a jugar un papel muy importante".

Sembrando semillas

No hay ecogastronomía sin ecochefs. Juan Carlos Moreno, director técnico de BioCultura, señala que "la ecogastronomía fue asimilada por la alta cocina porque los chefs son personas cultas que saben reconocer el valor de los alimentos. Pero tampoco hay que olvidar que, desde la feria, se hizo y se sigue haciendo una gran labor de promoción. Nuestro showcooking es un gran altavoz. No sólo promocionamos una forma sana de co-



cinar. También damos a conocer los alimentos más saludables, las dietas más sanadoras y los utensilios de cocina menos dañinos...". La feria ha sido, también, escenario de todo tipo de concursos ecogastronómicos. En la edición sevillana, por ejemplo, se celebró la primera etapa de los nuevos Premios Jóvenes Promesas Ecogastronómicas (en 2019) destinados a incentivar la penetración de productos ecológicos en los fogones de la alta cocina y la restauración a través de los nuevos profesionales. Se realizó el concurso por etapas: un encuentro en cada sede de la feria BioCultura 2019 y gran final Premio Promesa del Año en la edición madrileña. Estuvieron presentes los alumnos/as y cocineros/as noveles y futuras jóvenes promesas de la ecogastronomía española. Presentaron todos ellos una receta novedosa de un plato de fácil elaboración, receta inspirada y pensada en productos principales ecológicos españoles. Los criterios de valoración fueron: uso de técnicas de coherencia ecogastronómica y sostenibilidad; Diseño cromático del plato, emplatado y presentación; Equilibrio nutricional; Percepciones organolépticas... Desde BioCultura, "se pretende con esta iniciativa que, cada vez más, la alimentación ecológica sea una realidad también en la alta cocina. Se puede disfrutar de las recetas y, al mismo tiempo, que sean lo más sanas posible, ajenas

a contaminación química y modificaciones genéticas. En otros países, la práctica totalidad de grandes chefs ya han incorporado los alimentos ecológicos en sus despensas. Aquí, todavía queda algún camino por recorrer, pero tenemos ya grandes chefs que están muy concienciados", señaló en su momento Montse Escutia, la ingeniera agrónoma de Vida Sana. Por su parte, Álvaro Rodríguez, de la Fundación Luis Lezama/Escuela Superior de Hostelería de Sevilla, que colaboró en la organización de esta iniciativa, resaltó que: "La Escuela Superior de Hostelería de Sevilla utiliza y conciencia sobre el uso de alimentos ecológicos a sus alumnos debido al respeto por el medio ambiente, su gran sabor, por el fomento que se hace de la economía local y por su papel en el presente y futuro de la gastronomía mundial. Muestra de ello es el huerto ecológico que tiene la escuela y la participación de sus alumnos en el concurso Jóvenes Promesas de la Ecogastronomía BioCultura".

Eco-nomía local

Pedro Burruezo, desde The Ecologist y El Ecomensajero Digital, advierte que "no puede haber transición hacia la descarbonización sin relocalización económica y sin agroecología de proximidad. En este sentido, tanto BioCultura como muchos ecochefs que trabajan en todo el estado están haciendo una gran labor

de promoción". Para hablar de una verdadera ecogastronomía, asegura Burruezo, "tenemos que centrarnos en una gastronomía elaborada con alimentos ecológicos y de proximidad. Si no son alimentos cercanos, entonces podemos hablar de biogastronomía, pero no de ecogastronomía. La ecogastronomía es aquella que utiliza alimentos ecológicos, de KM0 (o casi), saludables... Es un tipo de actividad culinaria que nos alimenta de la forma más correcta posible y que, además, respeta la ecosfera y sus leyes de una forma holística. Tienen que ser alimentos ecocertificados y con el menor embalaje posible. Ahora que nos están apabullando con todo tipo de etiquetados 'sostenibles' fraudulentos, no hay dejarse embaucar: sólo podemos hablar de ecogastronomía si hay certificación ecológica homologada".

Ecogastronomía y nombres propios

Son muchos los nombres propios de la ecogastronomía que han pasado por BioCultura en todos estos años. Necesitaríamos un libro entero para citarlos a todos, sus recetas, sus formas de hacer, para explicar cómo eligen a sus proveedores, etc. Xavier Pellicer, Xanty Elias, Bruno Pena, Rubén Catalán, Rafel Muria, Fernando Canales, Miguel Ángel Mateos, Miriam Fabá, Simón Sistiaga, Arturo Castillo, Mireia Anglada, Alejandro Pirla, Luis Márquez, Alf Mota, Martín Mantilla, Enrique Sánchez... Son algunos de ellos/as. Dentro de la ecogastronomía podemos encontrar diferentes variedades/especialidades: cocina vegana, cocina crudívora, cocina tradicional, cocina ovo-lacto-vegetariana, cocina flexivegetariana, etc. Las nuevas tendencias en la ecogastronomía miran al futuro al mismo tiempo que se deleitan en el pasado y reivindican una cocina culturalmente autóctona, lo más diversa posible, y cierta y notoriamente alejada de la estandarización y la colonización alimentaria que busca la globalización económica. Digamos, por último, que la ecogastronomía es una herramienta más para la soberanía alimentaria de los pueblos, hacia una alimentación desconaminada, respetuosa y justa. ■