



BioCultura
Feria de productos ecológicos
y consumo responsable

Barcelona
Palau Sant Jordi
Del 8 al 11 de mayo



biocultura.org

NOTA DE PRENSA

BiOCULTURA BARCELONA EL CRECIMIENTO DEL SECTOR "BIO" SIGUE IMPARABLE

Barcelona , 7 de mayo. Rueda de prensa y Premios BioCultura.

Este miércoles, ha tenido lugar la presentación a los medios de comunicación de la 21ª edición de BioCultura, que además de dar a conocer las novedades que se presentan ha servido para incidir en la importancia que representa este sector, tanto por lo que se refiere a producción como a consumo. Ángeles Parra, directora de BioCultura, subrayó en este sentido que en España el consumo de alimentos ecológicos sigue creciendo, y que ya representa el 2% del total de alimentación. De seguir esta tendencia, pronto se alcanzará los mil millones de euros en volumen de negocios. “Ahora mismo, estamos en 20 euros por persona y año. Somos el primer productor de la Unión Europea, y dentro del Estado español Catalunya es el primer mercado en cuanto a consumo. España es el granero de Europa. El 35% de los alimentos ecológicos que se consumen en Europa proceden del estado español. Ahora sólo falta que crezca el consumo interno. El sector ya da trabajo a más de 50.000 personas. Como aquí el consumo interno es pequeño todavía, la buena noticia es que es un sector que va a crecer mucho en los próximos años”.

En esta ocasión, la convocatoria estaba centrada en el producto biológico procedente del mar, área en la que existe bastante desinformación, especialmente en lo que se refiere al etiquetado y a la certificación, y también mucho desconocimiento por parte del consumidor en cuanto a las especies que existen en nuestros mares y la procedencia del pescado. Dada la falta de seguridad que todo ello significa para la salud, tanto los productores como los nutricionistas, así como diversas organizaciones ecologistas, han querido echar un poco de luz sobre esta cuestión. En esta línea argumentaba su discurso **Montse Escutia**, secretaria de la Asociación Vida Sana e ingeniera agrónomo, al destacar el alto potencial de crecimiento que tiene la acuicultura orgánica. “La acuicultura convencional tiene un impacto desastroso en la salud de los ecosistemas y en la de los consumidores. En la actualidad, en España se consumen cerca de mil toneladas de pescado ecológico y algas. Los alimentos del mar de procedencia ecológica, es de lógica que tengan más nutrientes y sean mucho más sanos que sus homónimos convencionales. Ocurre algo similar a lo que pasa con la ganadería ‘bio’ y la industrial”.

Por su parte, **Pere Bufí**, expositor de Ecoviand de Brugarolas, comentaba la falta de legislación que existe con respecto a cuestiones tan importantes como los medicamentos o antibióticos que se les administra a los peces de acuicultura de manera preventiva, y para acelerar el crecimiento –como ocurre con los animales de granja–, pero sin tener un período de carencia obligatoria antes de proceder a su consumo. “Estamos consumiendo en nuestras casas pescado tratado con antibióticos y hormonas sin saber las consecuencias que tiene sobre la salud humana”. Bufí señaló que “estamos cerrando el círculo del mercado. Era muy importante distribuir pescado ecológico para que el público pudiera disfrutar de todos los productos alimentarios en ‘bio’. Distribuimos salmón ahumado de Irlanda y, pronto, lo tendremos también en congelado. Mejillones, trucha de Italia.... Lo peor de la acuicultura convencional es que no existe una legislación clara en cuanto a los productos farmacológicos que se les da a los peces y, además, tampoco hay nadie que vigile que la poca legislación que hay se cumpla...”.

Lydia Chaparro, biólogo marina y responsable de pesca sostenible de Ecologistas en Acción, comentó que debido a esta falta de información por parte del consumidor su organización ha decidido tomar cartas en el asunto con diversas acciones, entre ellas la publicación de una Guía, "Sin mala espina", sobre el estado de salud de las especies. "Sin Mala Espina" pretende informar de los problemas del actual modelo de producción y de gestión pesquera que han conducido a la sobreexplotación de la mayor parte de los productos del mar. Revertir esta situación está en manos de tod@s ¡Apostar por una pesca sostenible y un consumo responsable ya es un gran paso!". Chaparro aseguró que "2 de cada 3 pescados que se consumen en España vienen de fuera porque nuestros caladeros están cada vez más agotados. Pero la situación se puede revertir si los consumidores modifican sus hábitos. Hay que consumir pescado de proximidad y de pesca artesanal. Tenemos que exigir que se cumplan las legislaciones vigentes en cuanto al etiquetado del pescado para que podamos saber qué comemos. Para ahondar en la sostenibilidad, podemos comer especies menos explotadas y que son también más baratas". A preguntas de un periodista, Chaparro reconoció que "la contaminación química y por fármacos (especialmente por la píldora anticonceptiva) está afectando muy negativamente a la fauna marina. Las hembras se quedan estériles. Los machos se feminizan, ya que es un 'chute' estrogénico. Esto también contribuye muy negativamente a la escasa recuperación de los caladeros, especialmente en un mar cerrado y pequeño como el Mediterráneo".

Por último, intervino **Pol Picazos**, uno de los miembros destacados de Biocop, la mayor empresa de distribución de alimentos ecológicos del estado español. Es, también, uno de los impulsores de la Ruta del Cereal Bio, que forma parte de la Setmana "Bio" de Catalunya y que lleva los cereales ecológicos a diversos restaurantes de la geografía catalana. Pol afirma que "en esta Ruta del Cereal participan 13 restaurantes de Barcelona. El éxito de la iniciativa nos ha llevado a alargar una semana más esta propuesta. Se trata de dar a conocer los cereales integrales ecológicos al gran público. Y no sólo el trigo o el arroz. También el mijo, la quinoa o el cuscús. Los cereales son todavía muy desconocidos por el público mayoritario. La calidad organoléptica y nutricional de los cereales ecológicos es indiscutible".

700 expositores y 70.000 visitantes

BioCultura se celebrará del 8 al 11 de mayo en el Palau Sant Jordi de Barcelona. Es la XXI edición en la Ciudad Condal. La feria dará cabida a más de 700 expositores y las previsiones de participación son de alrededor de 70.000 visitantes. Cinco semanas antes de la apertura de las puertas, todo el espacio ya estaba vendido. En total, 3.045 metros cuadrados, que ocupan todo el Palau Sant Jordi y la sala anexa. El 53% corresponde a alimentación ecológica certificada. El 6,17%, a cosmética econatural. Bioconstrucción y energías, casi el 10%; salud y terapias, el 15%. Por otro lado, serán más de 400 las actividades paralelas de hogaño: ponencias, debates, mesas redondas, charlas, demostraciones, degustaciones, conciertos, etc. Por otro lado, serán casi 400 las actividades paralelas que se han organizado para los cuatro días de feria, entre ponencias, debates, mesas redondas, charlas, demostraciones, degustaciones, conciertos, etc., y que llenarán el aforo de las 12 salas de conferencias disponibles. BioCultura BCN es la gran feria "bio" de referencia de todo el arco mediterráneo. Como es habitual, BioCultura también cuenta con un espacio con eco-artesanos y agricultores. Como siempre, BioCultura debe su éxito, entre otras cosas, a la posibilidad que ofrece a los visitantes de conocer productos, novedades, productores, a través de catas, degustaciones, formas de cocinar y recetas en el showcooking permanente, y de adquirir productos en los diversos stands. No podía faltar la cota el espacio infantil creado por el Festival Ecológico de la Infancia, MamaTerra, que llenará unos 20 talleres para los más pequeños: de huerto, de cocina, de pan, de reciclaje, de barro, de maquillaje ecológico, espectáculos, etc. En esta edición también como novedad se estrena el festival Mama-Música que compartirá escenario con un avance del Festival BioRitmo. En la rueda de prensa, Ángeles Parra recordó que "las actividades paralelas son importantísimas en BioCultura para informar a la ciudadanía sobre ese otro mundo que ya está aquí. Hemos calculado que por las salas pasan unas 20.000 personas".

PREMIOS BIOCULTURA

La rueda de prensa sirvió también para desvelar el nombre de los ganadores de los

Premios BioCultura, premios con los que la Asociación Vida Sana quiere incentivar la difusión de las características intrínsecas de los productos biológicos, ya que es una labor fundamental si queremos que este tipo de productos, sanos para el medio ambiente, para el consumidor y para los propios agricultores, llegue a un mayor número de usuarios.

Los galardones recayeron en :

Premio Periodísticos:

Televisión: Programa LA AVENTURA DEL SABER DE TVE

Radio: Programa EL BOSQUE HABITADO RNE

Internet: EFE VERDE

Prensa escrita: Anabel Pascual de EFE AGRO

Bloggers : El Blog de Nina Benito

Premio Eco gastronómico : Xavier Pellicer – Barraca - Barcelona

Premio personaje concienciado: Santiago Santiveri Margarit

Premio establecimiento bio : Punt de Sabor de Valencia

El acto de entrega de los premios BioCultura 2014 se celebrará el sábado 10 de mayo a las 19.30 hrs. en BioCultura. Palau Sant Jordi. Barcelona. El mismo sábado se desvelarán los restantes premios que son Premio Producto BIO, y el Premio Hortes Escolars.

Más datos generales

En España, el 2% del consumo alimentario ya es ecológico. Pronto, el sector alcanzará los mil millones de euros en volumen de negocios. Ahora mismo, estamos en 20 euros por persona y año. Somos el primer productor de la Unión Europea. Catalunya es líder en el estado español en lo que respecta al consumo. En actividades industriales, Catalunya ocupa el segundo lugar del ranking, después de Andalucía. En el Principat, la facturación "bio" subió un 14% el año pasado. Desde el año 2000, el sector orgánico no ha dejado de crecer e incluso lo ha seguido haciendo en los peores momentos de la crisis económica. Con la llegada de la primavera, llegan también los verdaderos brotes verdes (por supuesto, ecológicos) a Barcelona de la nueva eco-nomía catalana y española, una eco-nomía del bien común que ya no es una promesa, sino toda una realidad consolidada y creadora de tendencias.

Por lo que respecta a actividades industriales, Catalunya ocupa el segundo lugar del ranking, después de Andalucía, y registró el pasado año un aumento de la facturación "bio" del 14%.

Efectivamente, desde el año 2000 el sector orgánico no ha dejado de crecer e incluso lo ha seguido haciendo en los peores momentos de la crisis económica. Con la llegada de la primavera, llegan también los verdaderos brotes verdes (por supuesto, ecológicos) a Barcelona de la nueva eco-nomía catalana y española, una eco-nomía del bien común que ya no es una promesa, sino toda una realidad consolidada y creadora de tendencias. BioCultura BCN es ya la gran feria de referencia de todo el arco mediterráneo.

TODO LO QUE NECESITAS SABER...

...SOBRE BIOCULTURA BARCELONA

Cuándo: del 8 al 11 de mayo

Dónde: Palau Sant Jordi. BCN

Horario: De 10 a 20h

Precio:

Entrada general: 6 euros

Niños hasta 6 años, gratuito

Niños de 6 a 12 años, jubilados y parados, 3 euros

Web: www.biocultura.org