



## BIOCULTURA MADRID 2024/40 ANIVERSARIO

**BioCultura Madrid 2024, en Ifema del 21 al 24 de noviembre, será toda una efeméride. La feria cumple en la capital nada más y nada menos que 40 años. Lo que garantiza un éxito de antemano, porque no todos los días se cumplen cuatro décadas de activismo, de lucha y de coherencia. A casi tres meses de la apertura de puertas, el salón tiene ya ocupado el 80% de su superficie. Nadie va a perderse la oportunidad de celebrar este esperado aniversario. Ya han confirmado su presencia en la feria más de 300 firmas.**

La edición madrileña de BioCultura cumplirá este próximo mes de noviembre 40 años. Para Ángeles Parra, directora de la feria y presidenta de la entidad sin ánimo de lucro que la organiza, Vida Sana, “son 40 años que han pasado muy rápidamente. Parece que fue ayer cuando, con el apoyo del entonces alcalde de Madrid, Don Enrique Tierno Galván, ‘El Profesor’, montamos la primera BioCultura en la Casa de Campo. Ha llovido mucho desde entonces. Ha costado que el alimento ecológico llegara a muchos hogares. Pero finalmente se ha conseguido. BioCultura y todo el sector ecológico hemos realizado un gran trabajo. Fuimos pioneros cuando nadie creía en nosotros”. Todo augura que en noviembre la 40 edición de BioCultura Madrid será una gran feria. Según la entidad organizadora, a tres meses del salón ya está contratado el 80% de la superficie expositora.

### **HAY QUE SEGUIR AVANZANDO**

“Cuando empezamos nadie daba un duro por nosotros. Y muchos de los que ahora se ufanan de ser ecologistas... entonces nos ponían en la rueda todos los palos que podían: políticos, empresarios, periodistas... Pero no les guardamos rencor. Hoy, hay muchas grandes empresas de la alimentación convencional que apuestan por el alimento ‘bio’. También las grandes superficies los incluyen en sus lineales. Es una buena noticia para todos. Pero hay que seguir avanzando. BioCultura sigue siendo necesaria porque necesitamos una gran transición hacia un mundo agroalimentario orgánico. Si no, el futuro de nuestra especie está en peligro: la 6ª extinción ya ha empezado y el cambio climático ya está manifestando sus devastadoras consecuencias”, señala Parra.

### **ENTRE LOS IDEALES Y LA PROFESIONALIDAD**

Vivimos en un tiempo líquido, inconsistente, efímero, volátil. Nada queda. Todo pasa. Y todo pasa muy rápidamente. Se han perdido muchos ideales. Sólo triunfa el mercado. “Nosotros siempre hemos sido activistas. Con el tiempo, hemos ido profesionalizándonos, pero sin perder nuestro espíritu combativo de los principios. En general, el sector ecológico ha crecido mucho. Desde la nada, nos hemos ido expandiendo hasta ser un sector que da trabajo en España a mucha gente, pero, según Amigos de la Tierra, la transición agroecológica daría empleo a más de un millón de personas. Es decir, las expectativas de esta senda son magníficas. El valor del mercado ecológico alcanzó en 2023, los 3.000 M€ (crece el 6,2% con respecto al año anterior). Vamos por buen camino.

Pero sigue siendo insuficiente. Hay que llegar a todos los hogares, a todos los rincones. Todos los esfuerzos que hagamos en este sentido no caerán en saco roto y las generaciones venideras lo agradecerán”, afirma Ángeles Parra. El 64% de los españoles reconoce la Eurohoja: es la etiqueta más reconocida entre todos los distintivos. Estamos avanzando, pero hay que poner más ahínco, si queremos un futuro digno para las generaciones que están por venir.

## **LA PROMOCIÓN**

Uno de los objetivos de la Unión Europea marca un 25% de superficie agrícola ecológica para el 2030. España está en el Top 3 del ranking de países en los que más ha aumentado la producción ecológica desde el 2021. Hoy, más del 10% de la producción española está certificada ecológica (superando algunas CCAA el 25%, como es el caso de Andalucía o Catalunya). Pero mucha de nuestra producción va destinada a la exportación. Parra advierte: “Tenemos que aumentar el consumo interno. Esto es fundamental. En la actualidad, el consumo per cápita anual en España es de aproximadamente 64 euros. Sin embargo, en lugares como Dinamarca, Austria o Suiza el crecimiento del consumo ‘bio’ es exponencial (entre 300 y más de 400€ per cápita). En España, el consumo de productos ecológicos no supera el 3% del total. Podemos crecer mucho. Pero tenemos que hacer un esfuerzo enorme. Y en BioCultura lo hacemos. Para fomentar el consumo (y por ende la producción), tenemos que implementar leyes que favorezcan el consumo de productos ecológicos como la aplicación de un IVA 0. Pero también hay que esforzarse en la promoción de todas las virtudes del alimento ecológico. Y, en ese sentido, BioCultura hace un trabajo crucial”.

## **LOS SECTORES DE BIOCULTURA**

En la feria participan todos aquellos sectores que tienen como objetivo mejorar la calidad de vida. Así que tienen gran presencia la cosmética ecocertificada, la moda sostenible, las terapias naturales, los complementos alimenticios... “Tan importante es alimentarnos bien como cuidar de nuestro planeta con hábitos de vida de verdad saludables”, afirma Parra.

## **UNA SOCIEDAD DE VERDAD BIEN INFORMADA**

Es más preciso que nunca tener acceso a información para educarnos de forma responsable. En un mundo como el de hoy, separar el grano de la paja es cada vez más difícil. Por ese motivo, BioCultura da tanto valor a las actividades paralelas que se celebrarán a cargo de expertos en cada una de las temáticas. Desde jornadas técnicas a divulgativas y festivas, la información fidedigna y las claves para un mundo verazmente más armónico y respetuoso van a estar en el centro de una programación que abarcará más de 300 propuestas.