



GALICIA DESEMBARCARÁ EN MADRID CON SU PRODUCCIÓN "BIO"

Diversas empresas gallegas estarán en BioCultura Madrid 2024 / 40 Aniversario (del 21 al 24 de noviembre. Ifema). Algunas acuden bajo el paraguas del CRAEGA (Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica de Galicia) y otras van en solitario. Todas ellas aprovecharán el aniversario de la feria para presentar su exquisita y diferenciada producción. Desde siempre, desde sus inicios, BioCultura ha apostado por la producción nacional y un consumo lo más local posible.

Desde los principios de BioCultura, la feria ha promocionado la producción ecológica y también la relocalización económica. El consumo interno de alimentos ecológicos es la gran asignatura pendiente del sector "bio" español. Por ello, una de las prioridades de BioCultura, que este año cumple 40 años en Madrid, ha sido siempre la promoción del trabajo de los productores nacionales de las diferentes comunidades autónomas y multiplicar el consumo interno. Desgraciadamente, la mayor parte de la producción orgánica española se va a la exportación. Galicia desembarcará este año en Madrid con diversos productos muy típicos de la producción orgánica gallega: algas, cervezas, pastas, infusiones, lácteos, huevos, etc. El gasto per cápita de los españoles se situaba en 2023 en 64 euros de media al año en productos "bio" (datos elaborados por Ecovalia a partir de información del MAPA). Las comunidades autónomas se reparten así los porcentajes más altos de consumo: 117 euros, Baleares; 86 euros, Galicia, 80 euros, Catalunya, etc.". Galicia ha escalado hasta el segundo puesto en el estado. Se debe, principalmente, a la fuerte conciencia del consumidor gallego, a la presencia ya consolidada de BioCultura en A Coruña y a la exquisitez de los productos gallegos, que tienen legión de seguidores en la propia Galicia. Pero los productos gallegos también causan sensación fuera de la "esquina verde".

ÁNGELES PARRA

Ángeles Parra es directora de BioCultura y presidenta de Vida Sana, la entidad sin ánimo de lucro (y declarada de Utilidad Pública) que organiza el salón. Para Parra, "la promoción del producto nacional y el dar prioridad al consumo interno siempre ha sido uno de nuestros bastiones. En estos 40 años, muchos productores de toda la geografía nacional han podido presentar y promocionar su exquisita producción entre el público de todo el estado gracias a BioCultura". Parra insiste en que "para que se cierre el círculo de lo ecológico tenemos que consumir los productos de la forma más local/nacional posible. Si un producto viene importado de la China, aunque sea 'bio', no es ecológico desde un prisma holístico. En estas 40 primaveras de historia ha sido un orgullo ver cómo el salón servía para promocionar a los productores españoles y, también, para que otros productores, campesinos y ganaderos, se lanzaran a la producción ecológica. BioCultura ha sido un motor y un acelerador para el sector ecológico. Si no hubiera existido BioCultura, el sector 'bio' sí existiría. Pero, desde luego, sería muy diferente". En marzo de 2025, EXPOCoruña será el escenario de la sexta edición de BioCultura en A Coruña. Recientemente,

Ángeles Parra recibió el Premio Embajadores de manos del A Coruña Convention Bureau por su trabajo al frente de la feria, por su entusiasmo por convertir la ciudad en una capital destacada del turismo de convenciones, en este caso dedicado al ecoturismo, la conservación del medio ambiente y la promoción de la alimentación ecológica.

ALGAMAR

Recientemente, Algamar fue la empresa que recibió el Premio Alimentos de España 2023 a la Producción Ecológica, asunto del que ya dimos noticia en esta atalaya informativa. Se trata de una empresa que, desde el principio, ha apostado por BioCultura; y por ello no ha querido perderse estar presente en la edición madrileña de 2024. Clemente Fernández señala: “Este Premio Alimentos de España 2023 a la Producción Ecológica ha sido un reconocimiento oficial al más alto nivel y sitúa a Algamar como representante de la más selecta calidad entre los alimentos del país. Es una gran satisfacción en nuestro camino, en todos los sentidos: en la consideración de las algas marinas como un alimento altamente nutritivo, saludable y sabroso -a la altura del resto de recursos marinos tan apreciados de Galicia, como el marisco o el pescado-; así como el reconocimiento a la labor de Algamar, a sus fundadores, sus trabajadores y trabajadoras, y a todos sus colaboradores”. Y sigue: “Entre todos hemos conseguido que las algas marinas sean un alimento destacado en nuestra variada y rica gastronomía, cuidando de forma sostenible el recurso, elaborando los productos con el máximo esmero, educando al consumidor y enriqueciendo su dieta, abriendo mercados, investigando sus beneficios y propiedades, enseñando a utilizarlas, etc.”. Sobre BioCultura, lo tiene claro: “Podemos decir que BioCultura ha sido nuestra compañera de camino. Montamos el primer stand de algas de la historia de BioCultura en 1997. En aquel momento la reacción del público era de sorpresa en la gran mayoría de los casos: ‘¿Y estas algas se comen?’. Es lo que nos preguntaban. Da satisfacción comprobar que, conforme iban pasando los años, los comentarios de los visitantes iban cambiando completamente. Observamos en el stand cómo se aconsejaban entre ellos sobre recetas, utilización, diferencias entre unas y otras... Se había conseguido ‘crear una experiencia con las algas’”. Y remata: “Hemos vivido la participación en las ferias BioCultura con mucha pasión, animando a visitar la feria, divulgando las algas con conferencias, showcookings, degustaciones, hasta hemos hecho teatro... Fueron muchos años ‘dándolo todo’ en esa feria que siempre hemos difundido y recomendado como la ‘feria ecológica’ por excelencia. En BioCultura se tejieron y se siguen tejiendo contactos comerciales importantes, relaciones humanas, amistades, risas, buen trato, positividad. Eso que nos hace tanta falta precisamente en este momento, tan influido por la digitalización y el aislamiento personal. Los espacios como BioCultura, durante estos 40 años, llaman a vivir la proximidad, la comunicación real cara a cara, el tú a tú presencial, y el sentido de pertenencia a un movimiento profundamente humano”.

BUBELA ARTESÁ

Marta Fuentes es copropietaria de Bubela Artesá, una empresa de cervezas y pastas ecológicas gallega. Señala que “me inspiran la naturaleza y sus tiempos”. La empresa estará en BioCultura Madrid 2024 / 40 Aniversario presentando sus diversificados productos. “Marta nos dice: “Bubela Artesá somos una empresa formada por dos artesanos. Elaboramos pastas alimentarias y cerveza en nuestros obradores ubicados en Lugo. Todos nuestros productos son ecológicos certificados. Todos los elaboramos de forma artesanal, sin trampear procesos, y libres de aditivos y así conseguir alimentos sanos y sabrosos. En nuestros obradores no entra ningún producto de origen animal. Nos nutrimos de materia prima de calidad y lo más cercana posible, y primamos la venta en circuitos cortos, tiendas de proximidad, tiendas ecológicas, grupos de consumo, etc.”. Y añade: “Observamos que el sector ecológico en Galicia no va a menos, pero que ‘cócese amodiño’: se cuece a fuego lento. Aumenta la superficie en producción ecológica, crecen los productores y también los consumidores. Pero aún queda mucho camino por delante”. Y zanja: “Para nosotros BioCultura es un buen lugar de encuentro de proyectos fantásticos e inspiradores, y un buen escaparate de productos ecológicos, sanos y con futuro, para que nos conozcan en todo el estado”.

ORBALLO

Orballo es una empresa gallega dedicada al mundo de los té e infusiones ecológicas. Óscar Torres es una de las personas que está al frente de la firma. Estarán en BioCultura Madrid 2024 / 40 Aniversario con su espléndido catálogo. Es una firma que se abastece de sus propios cultivos. Y ha conseguido producir un té muy satisfactorio en Galicia. Torres asevera: “Nuestras mezclas son las infusiones que más triunfan. Referencias como ‘Calma tu calma’ o ‘El remedio de la abuela’ tienen muy buena acogida y ya forman parte del fondo de alacena de muchas personas. Las personas miran el producto, conocen el proyecto y lo compran, después lo prueban y se convierten en asiduos fans de nuestro trabajo”. Y sigue: “Nosotras entendemos ‘eco’ o ‘bio’ como un estándar de salud, un punto de partida. Productos sin la utilización de químicos o pesticidas perjudiciales para la salud. Dentro de esa categoría, encontramos diferentes fenotipos, cortes, aprovechamientos... En definitiva, calidades. Por definición, entendemos

que las hierbas medicinales deberían ser todas 'eco'; ya que se genera una incoherencia al buscar una funcionalidad para la salud... si al mismo tiempo está aportando otras sustancias que son perjudiciales para ella. Y realmente esto es algo de lo que el sector ya es consciente. Laboratorios e industrias ligadas a la salud demandan cada vez más este tipo de productos. Por eso es un subsector que no deja de crecer”.

Pablo Bolaño

EMPRESAS GALLEGAS QUE HAN CONFIRMADO SU PRESENCIA EN BIOCULTURA MADRID 2024 / 40 ANIVERSARIO

EMPRESAS QUE PARTICIPAN EN LA FERIA CON EL PARAGUAS DEL CRAEGA

ALGAS LA PATRONA (algas) <https://algaslapatrona.com/>

ALGAMAR (algas) <https://algamar.com/>

BUBELA ARTESÁ (pasta u cervezas) <https://bubela.gal/castellano/>

GALURIÑA (empanadas de algas) <https://galurina.com/>

LACTO BALTAR (dulce de leche) <https://www.lactobaltar.com/>

CELEBRIDADE GALEGA (cerveza) https://www.instagram.com/celebridade_galega/?hl=en

EMPRESAS QUE PARTICIPAN EN LA FERIA POR SUS PROPIOS MEDIOS

ALKANATUR - Tratamiento de agua comunicacion@alkanatur.com - www.alkanatur.com

AMALGAMA SILVESTRE - Cosmética certificada hola@amalgamasilvestre.com - www.amalgamasilvestre.com

CITRIC DIET – REGENESAN - Complementos alimenticios citricdiet@citricdiet.com - www.citricdiet.com

CUENCOS ARMÓNICOS – Música y publicaciones zulia.rodal@gmail.com - www.cuencosarmonicos.com

GALETRUCK – Foodtruck de hamburguesas ecológicas de ternera de Galicia - galetruck@gmail.com

MIÑA TERRA - Moda Sostenible Minha.terra2021@gmail.com - www.miñaterracomplementos.com

ORBALLO – Alimentación- Infusiones comunicacion@orballo.eu - www.orballo.eu

ORDEN STUDIO adelaida@ordenstudio.com - www.ordenstudio.com