



LOS TÉS E INFUSIONES "BIO" ESTÁN QUE HIERVEN

BioCultura Madrid 2024 celebra su 40 aniversario del 21 al 24 de noviembre en Ifema. La feria será un hervidero de, entre otras cosas, empresas que producen y distribuyen té e infusiones con certificado ecológico. De hecho, este subsector ha sido, en cierta manera, uno de los más punteros del sector ecológico desde sus inicios... Ahora mismo, es un subsector en clara expansión, con un número increíble de propuestas e iniciativas, de las que BioCultura Madrid será un fiel reflejo.

Las infusiones y los té convencionales pueden encerrar peligros. Sus materias primas proceden de cultivos industriales y, por ende, contienen pesticidas. Por otro lado, un notable porcentaje de las infusiones convencionales han sido tratadas con radiaciones ionizantes, ya procedan del territorio nacional o de otros países de la UE. Algunas de ellas, para colmo, contienen sus hierbas en recipientes de plástico, que, al entrar en contacto con el agua caliente, pueden dejar trazas de diversos tipos de contaminantes. Es mejor utilizar sólo infusiones y té con certificación ecológica. En su formato a granel o en bolsitas de papel o de tela totalmente inocuas. Y observa los embalajes. Cuanto más sostenibles sean, mejor... .

CON CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA

En BioCultura Madrid 2024 / 40 Aniversario, del 21 al 24 de noviembre en Ifema, expondrán diversas empresas que producen hierbas aromáticas y té y que los expenden en diversos formatos. En la feria podrás catar muchos de esos productos, todos ellos premium. Casi todas estas empresas son nacionales y, en gran medida, elaboran sus productos con materias primas procedentes de sus propios cultivos y/o de agricultores vecinos. Ángeles Parra, directora de BioCultura, señala que “un buen porcentaje del público que acude a BioCultura son muy fans de los té e infusiones. De hecho, yo diría que este subsector del mundo ‘bio’ siempre ha sido uno de los más robustos en la feria y en el mercado ecológico desde los albores del universo orgánico, a mediados de los 80”. Parra también afirma que “es un gran contrasentido que, en el sector convencional, haya infusiones y té que tienen que sanar tu cuerpo y tu mente... y que contienen pesticidas, que están tratados con radiaciones ionizantes o que, al ponerlas en el agua caliente, llenas la taza con el plástico en el que van envueltas. Todos los té e infusiones que encontrarás en BioCultura Madrid 2024 / 40 Aniversario son ecológicas, con certificación y, también, no lo olvidemos, son de la mejor calidad organoléptica. Y, fuera de la feria, las podrás encontrar en, cada vez más, todo tipo de establecimientos, aunque, principalmente, en herbolarios y afines. BioCultura sigue siendo una feria en la que el público viene a conocer novedades, lanzamientos, nuevas empresas... Y el subsector de los té e infusiones en orgánico es un mundo en constante ebullición”.

LOS CULTIVOS

Montse Escutia es la ingeniera agrónoma de la Asoc. Vida Sana, que organiza BioCultura. Para ella, “España es un

país líder en producción ecológica en Europa y en todo el mundo. Buena parte de esa producción está dedicada a las hierbas medicinales, tanto para infusiones, como para la cocina, etc. Nuestra tierra y nuestro clima producen hierbas aromáticas de gran calidad y con principios activos muy importantes para nuestra salud". Y añade: "La producción ecológica en hierbas aromáticas es bastante más fácil que en otro tipo de producciones, como por ejemplo algunas variedades de frutas y/o verduras. La producción de hierbas aromáticas tiene muchas posibilidades: no hablamos sólo de infusiones; también hablamos de aromaterapia, por ejemplo. O de gastronomía. O de suplementos alimenticios. La Naturaleza es una gran farmacia y nuestra tierra mediterránea es muy apta para muchas aromáticas con opciones en la taza, en la cocina y/o en la botica. Algunas de estas aromáticas, además, son capaces de resistir condiciones de poca agua y de calor extremo".

AROMIK HIERBAS AROMÁTICAS

María Puig Garrell es CEO y directora de Ventas de Aromik. María es fitoterapeuta y aromaterapeuta. También es la encargada de formular todos los productos y es la cara visible de Aromik, empresa joven del universo de las infusiones ecológicas que presentará su producción en BioCultura Madrid 2024. Ella, antes, visitaba la feria como público, pero ahora ya lo hace como expositora: "Creo que el sector ecológico está en plena expansión. Poco a poco grandes empresas están apostando por modelos más respetuosos con el entorno. Además, cada vez hay más oferta y más agricultores que apuestan por hacer la transición al ecológico. También en el sector de los tés y las infusiones. Ya no sólo por ideología, sino porque está quedando demostrado que los modelos agrícolas cultivados en ecológico acaban siendo más rentables y sostenibles". También opina que "la población cada vez está más concienciada de la importancia de ir eliminando los tóxicos en el día a día. Cada vez hay más personas que buscan nuevos modelos de consumo, más respetuosos con el medio ambiente, pero también con la salud de las personas. Creo que gracias a todos los actores que hemos decidido reivindicar lo ecológico y el respeto por el medio ambiente, hace que sea un sector en auge y espero, de corazón, que siga creciendo y ocupando cada vez más espacios. Y esto atañe, de forma especial, también, al subsector de los tés e infusiones en ecológico".

HERBES DEL MOLÍ

Alberto García Peña es director de Herbes del Molí. Cuenta con una amplia experiencia en la gestión y dirección y lleva 33 años comprometido con el sector ecológico. La empresa estará en BioCultura Madrid con novedades y su exquisita producción.

Cada vez vemos más infusiones y tés ecológicos en grandes superficies... "Sí. Hay una creciente tendencia de consumo de productos ecológicos en cadenas de supermercados y grandes superficies, aunque las tiendas especializadas siguen jugando un papel fundamental y lo seguirán jugando sobre todo de cara al futuro, ya que la gran distribución solamente se centrará en aquellos productos de rotación masiva, mientras que el sector tradicional deberá focalizarse en la especialización, con empleados bien formados que atiendan las necesidades particulares del consumidor, cosa que la gran superficie nunca será capaz de hacer. Esta será la clave de la supervivencia del sector tradicional", señala García. Y añade: "Desafortunadamente no todo el mundo conoce las virtudes de las infusiones ecológicas: queda mucho camino por hacer y hay mucha desinformación 'interesada' y mucho greenwashing. Pero la creciente conciencia sobre los beneficios para la salud del consumo de productos naturales hace que cada día más personas opten por opciones más saludables, lo que lleva a un incremento en el consumo de nuestros tés e infusiones ecológicos y de proximidad".

INDIAVEDA

Luna Salvo es co-fundadora de Indiaveda. Ha sido formada en Ayurveda y Yoga en India. También en Reflexología, Aromaterapia y Reiki. Nació en una familia amante de la naturaleza, la vida sana, el yoga y la espiritualidad, por lo que desde pequeña ha sentido la misión de poder transmitir un estilo de vida saludable y consciente, que es lo que hace actualmente a través de Indiaveda. La empresa estará en BioCultura Madrid 2024 / 40 Aniversario con su estimulante producción. En esta edición presentarán diversas novedades y, entre ellas, en exclusiva, una nueva línea de cosmética ayurvédica de la marca Himalaya's Dreams. Luna dice: "Indiaveda nace de un sueño en común de sus fundadores, Luna Salvo y Eduardo Ramos, con la ilusión de compartir lo que a ellos tanto les apasiona: la sabiduría ancestral de India, especialmente sobre el Ayurveda y el Yoga, de una manera moderna y cercana, permitiendo que tanto los conocimientos, como hierbas, alimentos y complementos relacionados con estas ciencias milenarias... lleguen a más personas interesadas en llevar una vida saludable y consciente". Y añade: "Además de nuestra propia marca Indiaveda, con artículos de cobre para el cuidado e higiene corporal, distribuimos la reconocida marca Organic India con sus infusiones de Tulsi y suplementos alimenticios de hierbas; Golden Ghee, con su variedad de ghee ecológico y artesanal; y marcas complementarias del Yoga y Ayurveda, como YogaTribe y

Malaspirit". También comenta: "Es impresionante cómo el Ayurveda está ganando más reputación esos últimos años. Justamente, cuando comenzamos vimos que la oferta de productos ayurvédicos certificados ecológicos casi no existían o eran de muy difícil acceso para la mayoría de la gente. Hoy, nuestra empresa se ha consolidado como un referente en el sector, en parte por nuestro trabajo diario durante todos estos años, y en parte porque hay un interés cada vez mayor en esta medicina ancestral, no sólo en España, sino también en todo el mundo". El sector de las hierbas aromáticas "bio", dice Luna, no deja de crecer: "Sí, y, aunque algunos puedan creer que ya hay demasiada oferta en el subsector de infusiones, la verdad es que es un nicho que aún tiene mucho por crecer. España nunca se ha caracterizado por ser un país amante de infusiones. Durante años la manzanilla y la menta poleo han sido las únicas opciones frente al café, el rey indiscutible en el sector bebestible caliente. Hoy en día las personas están 'descubriendo' el mundo de la infusión. Es grande la variedad de hierbas y sabores para todos los gustos y necesidades. Las hierbas además tienen muchas propiedades medicinales". "Las infusiones ayurvédicas de Organic India son nuestro estandarte y por lo que somos más conocidos, ya que las infusiones son una de las líneas ayurvédicas que está teniendo más auge actualmente y son fácilmente visibles por sus colores en cualquier tienda que entres. Además, se diferencian de todo el resto de infusiones del mercado por su ingrediente estrella, el Tulsi o Albahaca Sagrada de la India, con propiedades adaptógenas, que permite que cada infusión se transforme en medicina, además de tener un delicioso sabor", afirma Luna. Y continúa: "Nuestro público incluye principalmente mujeres, pero a través de los años vemos con alegría que cada vez más hombres se están interesando; y también personas de todas las edades. Por ejemplo, el público más joven es un público al que le gusta informarse, y, cuando te informas, descubres que nuestras infusiones y productos cuentan con reconocida calidad, además de sus múltiples beneficios para la salud". Y, para finalizar, nos habla de las novedades que van a presentar en BioCultura: "Estamos muy ilusionados de presentar novedades, ya que llevamos algún tiempo sin mucho nuevo que mostrar. En esta nueva edición de la feria traemos 3 nuevas infusiones ayurvédicas de Organic India: Tulsi Calm, Tulsi Focus y Tulsi Energy, todas con poderosas hierbas ayurvédicas en sus ingredientes como Ashwagandha, Brahmi, Amalaki y Guduchi, para ayudar a las personas a estar más tranquilas, con mayor claridad mental y más vitalidad, respectivamente. Pero además de eso, ¡traeremos una súper novedad! En esta edición presentaremos en exclusiva nuestra nueva línea de cosmética ayurvédica de la marca Himalaya's Dreams y sus aceites corporales, faciales, capilares y para enjuague bucal...".

JOSENEA

Jesús Cía está al frente de Josenea. Hablamos de una empresa que apuesta por las infusiones ecológicas y por la inclusión social. Cía señala: "Josenea es un proyecto que fundé en 2002, con un profundo compromiso social. Somos una entidad sin ánimo de lucro que trabaja para facilitar la inserción laboral de personas que enfrentan dificultades para acceder al mercado laboral. Nuestro enfoque se centra en crear oportunidades a través de la agricultura ecológica, cultivando plantas aromáticas y medicinales. En Josenea, no sólo producimos infusiones de alta calidad, sino que también estamos construyendo un puente hacia la autorrealización personal y laboral para aquellas personas que están en situación de exclusión social. Creemos que cada persona merece una oportunidad, y nuestra misión es ser ese trampolín que les ayude a encontrar su camino". También añade: "Nuestras infusiones son el reflejo de la calidad de la materia prima que cosechamos en nuestra propia finca. Cada planta es recolectada con cuidado y respeto, seleccionando la porción con mayor concentración de principios activos y siguiendo estrictamente las técnicas de la agricultura ecológica. Las plantas pasan por un proceso controlado desde la semilla hasta la taza, y deben conservar su aroma, aceites esenciales y color para ofrecer el sabor y las propiedades que las distinguen. Creo que esta obsesión por los detalles y la calidad es el verdadero secreto de la intensidad del aroma y del sabor de nuestras infusiones". Y certifica: "En esta edición de BioCultura presentaremos sobres fabricados en material totalmente biodegradable, que resguardan nuestras pirámides ensobradas individualmente. Este detalle nos permite avanzar hacia nuestro objetivo de 'residuo 0'. Además, en esta ocasión, presumiremos de nuestros octavo y noveno reconocimientos Great Taste, obtenidos en los últimos 8 años: este año ha tocado a BioTé DEL y Anís Menta Regaliz". Cía finaliza sentenciando que: "BioCultura es un evento fundamental para el sector ecológico en España. Es un espacio donde se celebra la sostenibilidad, la salud y la conexión con la Naturaleza. Cumplir 40 años en Madrid es un hito increíble que refleja la evolución y el crecimiento del movimiento ecológico. Todavía recuerdo nuestras primeras participaciones, con un pequeño stand presentando nuestras primeras propuestas. La experiencia en sí y el contacto directo con los consumidores finales fueron fundamentales para seguir el rumbo que nos ha llevado a ser lo que somos hoy".

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 exquisita producción. 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 ‘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”.

PARA ENDULZAR

Ya hay muchos ciudadanos que son conscientes de que, si tienen un buen té o infusión, no se puede desperdiciar endulzándolo con un azúcar común o una miel de pésima categoría, que, para colmo, son productos nocivos desde el prisma de la salud. En BioCultura Madrid 2024 encontrarás también la mejor forma de endulzar esas hierbas aromáticas que te sanan por dentro y que dejan en tu paladar un placer sutil y venerable. Por ejemplo, encontrarás empresas como Miel de León u Olaya Miel, que producen mieles exquisitas, nutricionalmente muy completas y exquisitas en lo organoléptico. U otras empresas que exponen y venden azúcar integral, sirope de ágave o de coco, melaza de algarroba, jarabe de dátil, stevia (en sus diversos formatos), etc. Siempre en ecológico, claro. Atrévete a endulzar tu infusión saliendo de ellos moldes habituales. Y si tu vida ya es lo suficientemente tierna y no necesitas endulzarla más, mejor que mejor...

TOMA NOTA

ALGUNAS DE LAS EMPRESAS “BIO” CON TÉS E INFUSIONES EN BIOCULTURA MADRID 2024/ 40 ANIVERSARIO

ALTERNATIVA3 BIO FAIRTRADE - www.alternativa3.com

AROMIK INFUSIONES - www.aromik.es

ENZAMORATE - <https://www.enzamorate.com>

HERBES DEL MOLI – ARTEMISBIO - www.herbesdelmoli.bio

INDIAVEDA AYURVEDA - www.indiaveda.com

JOSENEA BIO - www.josenea.bio

MOYA - www.moyamatcha.com

NATURA PREMIUM - STEVIA PREMIUM - www.naturapremium.es

ORBALLO - www.orballo.eu

OXFAM INTERMÓN - www.tierramadre.org

SUPERALIMENTOS SALUDVIVA - www.saludviva.es

YOGI TEA - www.yogitea.com

PARA ENDULZAR

MIEL DE LEÓN www.mieldeleon.com

OLAYA MIEL – ASTURIAS www.olayamiel.com