



## ASTURIAS/COPAE SE PRESENTA EN IFEMA

**7 empresas asturianas estarán en BioCultura Madrid 2024 / 40 Aniversario (del 21 al 24 de noviembre. Ifema) bajo el paraguas del COPAE (Consejo de la Producción Agraria Ecológica del Principado de Asturias): Speltastur/Escanda Asturiana, Campoastur, Olaya Miel, Quesera del Cares, Asturcilla, Quesería Asiegu y Los Arándanos. Las empresas asturianas aprovecharán el aniversario de la feria para presentar su exquisita 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 y el consumo lo más local posible de los alimentos ecológicos. El consumo interno de alimentos ecológicos es la gran asignatura pendiente del sector “bio” español. Por eso, una de las obsesiones de BioCultura, que este año cumple 40 años, ha sido siempre la promoción 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. Asturias es una de las zonas del estado en las que se han multiplicado los circuitos de proximidad de la producción ecológica.

### 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 ha sido muy importante en estas cuatro décadas de historia. 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”. La directora de la feria insiste en que “para que se cierre el círculo de lo ecológico tenemos que consumir los productos de la forma más local/nacional posible. Exportamos una gran parte de nuestra producción. Hay que multiplicar el consumo interno. En estas 40 primaveras de historia se han presentado en la feria infinidad de productores de todos los rincones de nuestra geografía. Nunca han faltado los asturianos, con sus quesos excelsos, sus frutos rojos y arándanos, su escanda... El producto asturiano es muy apreciado por el público de Madrid. BioCultura ha sido un reflejo del sector ‘bio’, pero también un acicate para productores y promotores. Hemos creado tendencias”.

### ULISES TUERO Y EL COPAE

Ulises Tuero es responsable de Comunicación y Promoción del COPAE. Sobre la producción ecológica asturiana, señala: “Quizás lo que más se aprecie por las personas del resto del estado sea nuestra gran variedad de quesos, algunos de ellos muy peculiares y únicos. También los arándanos, la sidra y la escanda. Aunque, ciertamente, la mayor parte de lo que se produce en Asturias se consume en la propia comunidad autónoma, debido a las características del terreno, que son más propicias para las pequeñas producciones, lo que también hace que sean

unos alimentos muy exclusivos y codiciados en ferias nacionales y muy demandados por los turistas que recibimos cada año”. Según Tuero, “la producción ecológica en Asturias prácticamente no ha parado de crecer desde que empezó. De hecho, cerramos el año pasado con 21.226,82 metros de superficie ecológica certificada y con 700 operadores, el número más alto hasta la fecha”. Y añade: “El sector ecológico, como todo el sector primario, está pasando por momentos complejos y de incertidumbre debido al encadenamiento de las distintas crisis económicas y sociales que llevamos sufriendo en los últimos años. Aun así, con los datos de 2023 encima de la mesa, cabe tener esperanza, pues sigue habiendo personas apostando por este tipo de producción. Además, estamos en un momento en el que para el consumidor –y para la sociedad en general– el cuidado del medio ambiente y el freno del cambio climático están tomando un carácter prioritario, para lo que la producción ecológica es la elección más lógica”. Y sentencia: “Para nosotros y para nuestros operadores, BioCultura es una oportunidad de dar a conocer la gran calidad de los productos ecológicos asturianos... fuera de nuestras fronteras regionales. También es el lugar en el que compartimos experiencias y nos encontramos con los compañeros del sector de otras comunidades autónomas. Así que no podemos hacer otra cosa que dar la enhorabuena a la organización por ese 40 aniversario y darles las gracias por ponernos tan fácil la participación. Esperemos que siga celebrándose por muchos años más”.

## **LOS ARÁNDANOS**

“Soy Virginia Ruiz... Junto a Miguel, recuperamos una aldea abandonada y creamos una plantación agrícola ecológica prioritaria, un obrador en el que procesar los frutos recogidos y convertirlos en zumos y mermeladas y un pequeño restaurante. Soy amante de la naturaleza y de los animales. No concibo mi vida lejos de ellos”. Así se presenta Virginia, que está al frente de Los Arándanos. Podrás conocerles mejor a ellos y a su producción en BioCultura Madrid. Nos explica que: “Los Arándanos es una pequeña empresa familiar ubicada en la zona núcleo de la Reserva de la Biosfera Río Eo y Terras de Burón, que se dedica al cultivo ecológico de frutos rojos (arándanos, frambuesa, grosella y mora), manzanas, kiwis, castañas, avellanas y flores comestibles desde 2005. Dentro de la propia finca agrícola está el obrador en el que elaboramos mermeladas sin azúcar y con azúcar de frutos del bosque y zumo de arándanos”. Y sigue: “Elaboramos las mermeladas que tienen el mayor porcentaje de fruta a nivel nacional... con la fruta que nosotros mismos cultivamos y recolectamos. Hacemos zumo de arándanos y mermeladas de arándanos, frambuesa, grosella, mora, kiwi, arándanos-manzana, arándanos-frambuesa, frambuesa-manzana, grosella-manzana y frutos del bosque. Vendemos a tiendas y a clientes finales a nivel nacional. Nuestros productos se pueden comprar online a través de diversas tiendas que los comercializan”. Sobre el sector orgánico en Asturias asevera: “Es un sector creciente, motivado y concienciado. Somos muy buenos productores y elaboradores y cada vez somos mejores consumidores”. Y termina diciendo que: “Este año presentaremos en Madrid nuestra última elaboración: es la mermelada de kiwi. BioCultura nos ha permitido durante estos años darnos a conocer al consumidor final de Madrid y otras zonas, así como a tiendas del territorio nacional”. Y zanja: “La acogida en BioCultura Madrid de nuestra producción es estupenda. Nuestros clientes son muy fieles a todos los niveles. A muchos de ellos les consideramos mucho más que clientes: forman parte de la familia de Los Arándanos. Nos une mucho más que una mermelada o un zumo. Siempre es un placer estar en BioCultura Madrid y poder disfrutar de sus gentes. No podrían tratarnos mejor y año tras año nos hacen llegar lo mucho que disfrutan con nuestras elaboraciones y eso para nosotros es lo más importante”.

## **TOMA NOTA**

### **EMPRESAS ASTURIANAS QUE HAN CONFIRMADO SU PRESENCIA EN BIOCULTURA MADRID 2024 / 40 ANIVERSARIO BAJO EL PARAGUAS DEL COPAE**

Speltastur - Escanda asturiana  
Campoastur  
Olaya miel  
Quesera del Cares  
Asturcilla  
Quesería Asiegu  
Los Arándanos