



NAVARRA DA A CONOCER SU PRODUCCIÓN ECOLÓGICA A TODO EL ESTADO

8 empresas navarras acuden a la feria bajo el paraguas del CPAEN-NNPEK. Otras, como Josenea, acuden por sus propios medios. También participarán otras firmas ecológicas pero no alimentarias, como Zapatari o Artal/Artesanía de Lana. Todas ellas presentarán su exquisita producción en BioCultura 2024.

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, 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. Este año, diversas empresas navarras acuden a BioCultura Madrid con unos productos excelsos y genuinos.

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 peninsular 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 Navarra, en este sentido, se están haciendo las cosas muy bien, dando prioridad a los circuitos de proximidad. En estas 40 primaveras de historia ha sido un orgullo ver cómo el salón servía para promocionar a los productores de toda nuestra geografía 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”. Y zanja: “La producción ecológica navarra es de mucha calidad y muy diversificada y, desde los orígenes de la feria, tiene mucha aceptación entre el público de BioCultura”.

CPAEN/NNPEK

Isabel Pueyo es técnica de ferias en el CPAEN-NNPEK (Consejo de la Producción Agraria Ecológica Navarra). El consejo regulador navarro estará en BioCultura Madrid 2024 / 40 Aniversario. Bajo su paraguas, acuden a la feria 8 empresas y/o productores navarros. Para Pueyo, “llevamos más de 30 años acudiendo a la feria. Desde que empecé siendo responsable de ferias o canales de comercialización, Madrid ha sido una plaza por la que siempre he apostado para la producción ecológica de Navarra. BioCultura Madrid es la única feria de referencia en

producción ecológica y consumo responsable a nivel estatal y, sin duda, para mí, la que más gente aúna entre expositores, productores y visitantes. Estamos hablando de más de 500 expositores y 50.000 visitantes y con más de 18.000 referencias”. Isabel también señala que “el crecimiento de expositores y visitantes se está viendo cada año con respecto al anterior. BioCultura es un espacio de referencia y donde anualmente se da cita a productores/as, distribuidores/as, profesionales y consumidores/as que demuestran que el cambio es posible y cada día más imprescindible, por lo que no podemos faltar a esta cita del sector ecológico. Algunas empresas de Navarra llevan más de 30 años participando en ella”. Y añade: “Navarra es tierra de diversidad. Por su orografía y localización geográfica, Navarra es un territorio en el que confluyen varios climas. Esta confluencia se traduce en una diversidad de aprovechamientos que generan gran variedad de producciones agrarias representadas en el sector ecológico. Tenemos la suerte de tener una tierra con una gran riqueza de producciones y alimentos diferentes. En Madrid vamos a presentar pastas, aceites, hortalizas, conservas, setas y arroces deshidratados, panes y reposterías, kiwis, etc.”. Y cierra: “El sector ecológico de Navarra se mantiene estable, con un crecimiento continuado a lo largo de la última década. La superficie agraria ecológica ha alcanzado las 70.351 hectáreas, lo que supone un incremento del 5,4% respecto al año anterior. En total, la superficie agraria ecológica de Navarra supone ya el 7,4% de la superficie agraria total de Navarra. Respecto a las operadoras, en Navarra hay casi 800 operadoras que apuestan por la producción ecológica. Los datos apuntan a la apuesta por la producción ecológica y en cuanto al volumen de negocio del sector ‘eco’ en Navarra... CPAEN/NNPEK calcula, según los datos de facturación de empresas elaboradoras y comercializadoras, sumados a la estimación de producción ecológica respecto a la superficie productiva, que alcanzó en 2023 los 160 millones de euros”.

ECOATARRABIA

“Somos dos hermanos argentinos, Natalia y Félix, los socios fundadores de Ecoatarrabia. Nos criamos en el alto valle de Río Negro, Argentina, y vivimos en Navarra desde hace veinte años. Elaboramos galletas ecológicas y lo hacemos guiados por la ilusión y con muchísima pasión”, nos dicen desde Ecoatarrabia. La empresa también estará en el salón madrileño. Acuden bajo el paraguas del CPAEN-NNPEK. Félix y Natalia nos dicen: “En esta edición de BioCultura Madrid vamos a presentar nuestra línea de galletas ecológicas de avena, elaboradas con fruta y verdura, lo que les proporciona a cada una su color y sabor característico. Tenemos galletas de avena con naranja y zanahoria, con limón, con arándanos, y con cacao y naranja”. Y sigue: “Nuestras galletas tienen una textura crujiente y ligera. Son una granola en una galleta. Tienen un intenso sabor a la fruta/verdura que las compone y están muy equilibradas nutricionalmente. Son fuente de proteínas y tienen un alto contenido de fibra”. También asegura que “tenemos la suerte de pertenecer a una comunidad que está muy concienciada con el medio ambiente, no sólo a nivel institucional, en el desarrollo de políticas medioambientales, sociales y de desarrollo económico, sino también a nivel particular. Los consumidores navarros apuestan por el sector ecológico”. Y cierra: “BioCultura es un escaparate importantísimo en el sector. Fomenta la sinergia entre productores y elaboradores y promueve el consumo de productos ecológicos. Permite que los productores se den a conocer a los consumidores y se creen lazos y vínculos de amistad y de fidelidad. Nos permite, también, un contacto directo a través del cual conocer la opinión de los consumidores para poder continuar elaborando productos que cumplan sus expectativas. Es toda una gran referencia del mundo ‘bio’”.

JOSENEA

Josenea acude a BioCultura Madrid por sus propios medios. Jesús Cía, al frente de la firma, 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”. Sobre su producción, afirma: “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 para acabar declara: “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". "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", sentencia.

MÁS INFO

ALGUNAS EMPRESAS Y PRODUCTORES/AS NAVARROS "BIO" QUE PRESENTARÁN SU PRODUCCIÓN EN BIOCULTURA MADRID 2024 / 40 ANIVERSARIO

ECOATARRABIA
ECOPROLIVE
BIOTRAILLA
GOBEIES WILD & NATURAL
JOSENEA
TRIBAL TRADING SCOOP
PASTA MARTINELLI
ACEITE ARTAJO
KIBBI

EMPRESAS NO ALIMENTARIAS NAVARRAS TAMBIÉN PRESENTES EN BIOCULTURA MADRID

ARTAL ARTESANIA DE LANA
ZAPATARI
HNOS ORTA MADERA OLIVO
CREACIONES PIMFA NAVARRA
ARTESANIA ENERGETICA LA ESPIRAL
A TOMAR POR SACO.ES