



CATALUNYA MUESTRA SU LIDERAZGO "BIO" EN BIOCULTURA MADRID

Un buen número de empresas catalanas aprovecharán el 40 aniversario de BioCultura Madrid (del 21 al 24 de noviembre en Ifema) para presentar su variada y prestigiosa producción en todo el estado. El sector "bio" español tiene en Catalunya una de sus puntas de lanza más sólidas e imparables. Aunque BioCultura nació en Madrid, fue una asociación catalana la que la creó. Y, desde los orígenes del sector ecológico, Catalunya ha sido siempre uno de sus más sólidos estandartes. Repasamos 40 años de historia de BioCultura Madrid y del sector "bio" catalán y su esencia más activista.

Desde los principios de BioCultura, la feria ha promocionado la producción ecológica y también la relocalización económica. En España, una buena parte de la producción ecológica se exporta. 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 peninsulares de las diferentes comunidades autónomas y multiplicar el consumo interno. Aunque España ya está en el Top Ten del ranking de consumo ecológico, nos queda mucho para llegar a las cifras de países de nuestro entorno como Suiza, Dinamarca, Alemania, Francia... Por ello, y por muchas cosas más, BioCultura sigue siendo una feria muy, pero que muy necesaria.

CIFRAS

«Seguimos sumando récords históricos en cuanto a la superficie de producción agraria ecológica y a los operadores, que crecen un 4 y un 6% respectivamente respecto al año anterior». Lo afirmaba recientemente la directora de Agricultura i Ramaderia del Departament d' Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, Elisenda Guillaumes, en la presentación del informe 2023 sobre la producción agraria ecológica de Catalunya. La directora de Agricultura también destacó que «en Catalunya llegamos al 22,5% de la superficie agraria ecológica útil, cifra que nos acerca a la meta del 25% en 2030 que prevé la estrategia 'De la Granja a Mesa' aprobada la año 2021 en el marco del Pacto verde europeo; por tanto, estamos muy bien encaminados». Por otro lado, «somos líderes en Europa en cuanto al sector secundario y terciario, que da valor añadido a nuestra producción. En Catalunya hay un 27% más de elaboradores, un 26% más de comercializadores y un 32% más de importadores respecto a España», sentenció Guillaumes.

DESEMBARCO EN LA VILLA Y CORTE

Catalunya desembarca este año en Madrid con diversos productos muy típicos de la producción orgánica catalana y otros productos de elaboradores catalanes que no son tan habituales, como la algas cochayuyo de Brotasol. Aunque la primera edición de BioCultura se llevó a cabo en Madrid, gracias al apoyo del entonces alcalde Don Enrique Tierno Galván, fue una entidad sin ánimo de lucro catalana, Vida Sana, la que organizó y sigue

organizando hoy la feria. Hace 40 años, el movimiento “bio” era muy germinal en todo el estado pero en Catalunya ese embrión tenía más fuerza. Por un lado, por la herencia anarconaturista. Por otro lado, por la influencia de sector ecológico francés. El liderazgo catalán actual se debe, en gran medida, a la apuesta de los viejos pioneros que, en los 70, ya empezaron a apostar por otra forma de agricultura y de alimentación.

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, “queda mucho aún por hacer para que aumente el consumo interno en todo el estado español. Para nosotros, siempre ha sido una prioridad el promocionar la labor de nuestros productores. Cuanto más cortos sean los circuitos, mejor. Estamos hablando de ecología en su sentido más holístico”. 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. Catalunya es líder en consumo ‘bio’ en el sur de Europa pero hay que seguir trabajando para que el alimento orgánico llegue al mayor número de hogares; y, también, para que otros productores, campesinos y ganaderos, se lancen a la producción ecológica. BioCultura ha sido un motor y un acelerador para el sector ecológico, en Catalunya y en España. Si no hubiera existido BioCultura, el sector ‘bio’ sí existiría. Pero, desde luego, sería muy diferente”. Parra también afirma que “el primer embrión del movimiento ecológico en España nació en Catalunya. Aquí nacieron las primeras tiendas y los primeros consumidores y productores interesados por ese nuevo mundo orgánico. Nos era muy cercana la influencia del sector ‘bio’ francés, que tenía mucha fuerza. Y no podemos dejar de mentar que los grupos de anarconaturistas en Catalunya habían dejado un poso muy profundo y consciente”.

CCPAE

Un buen número de empresas catalanas estarán en BioCultura Madrid 2024 / 40 Aniversario. David Torrelles, al frente del CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica), señala: “Para el sector ecológico catalán, que ha participado activamente en BioCultura Barcelona, y también BioCultura Madrid, esta feria ha representado y representa un aparador importante que ha impulsado la producción ecológica y su certificación en todos estos años. Celebramos este 40 aniversario, y que ojalá sean muchos más”. Y añade: “Catalunya concentra un gran tejido productivo y elaborador en el sector agroalimentario, en general, y ecológico, en lo particular. Somos el gran clúster agroalimentario ecológico del sur de Europa y, seguramente, esto sea debido a muchos factores, pero destacaría el carácter emprendedor, vanguardista y revolucionario de los agricultores, ganaderos y las empresas elaboradoras y comercializadoras de nuestra tierra, ya desde el principio del movimiento ecológico. El CCPAE, por supuesto, también ha tenido su papel, como referente entre las entidades de control. Nuestra certificación pública es una garantía reconocida y valorada en todos los mercados y eso genera confianza entre los consumidores y las empresas”. También señala que “BioCultura se ha mantenido como la gran feria de referencia del sector ‘bio’, y ha resistido a los años de crisis económica. Para nosotros, evidentemente, la edición de Barcelona es la referencia, pero para nuestras empresas también es muy importante el mercado ibérico y BioCultura Madrid nos ayuda a posicionarnos en éste”. Y zanja: “Estamos en una época de cambios y retos. Los próximos años marcarán el devenir del sector. Partimos de un tejido muy fuerte de más de 5.500 empresas agrarias que producen, elaboran y comercializan alimentos ecológicos, pero queremos continuar con la senda de crecimiento constante que experimentamos año tras año. En el CCPAE, estamos inmersos en el proceso de la transformación digital para hacer más eficiente la relación con nuestros operadores y facilitarles todos los trámites relacionados con la certificación. Además, colaboramos en la implementación del nuevo Pla d’Acció de la Generalitat de Catalunya para el desarrollo de la producción ecológica con varias acciones de fomento y visibilización del sector ecológico catalán...”.

AROMIK HIERBAS AROMÁTICAS

Maria Puig Garrell es CEO y directora de Ventas de Aromik. Maria 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 ecológicas. 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 téis e infusiones ecológicas”. Y sentencia: “Para mí BioCultura siempre ha sido la feria por excelencia del sector ecológico. Siempre he asistido como visitante para descubrir nuevas tendencias culinarias, nuevas marcas del sector ecológico y sobre todo para aprender y ampliar mi conocimiento en las charlas y talleres que puedes encontrar. Siempre ha sido un lugar donde inspirarme, aprender y comprar productos de gran calidad”.

BROTASOL

Ramón Cónsul es un gran embajador de las virtudes de las algas. Es uno de los responsables de la empresa catalana Brotasol/Alga Cochayuyo, la firma que comercializa en España diferentes productos alrededor de la citada alga. También estarán en BioCultura Madrid 2024. Es una de las empresas catalanas históricas por su presencia en la feria. Nos presenta las algas cochayuyo y nos habla de su visión sobre BioCultura y el aniversario de las 40 primaveras. Cónsul señala: “Desde que se introdujo el alga cochayuyo en 2001, cuando era una desconocida en Europa, hemos pasado muchas vicisitudes, básicamente en relación al reglamento de nuevos alimentos de la Unión Europea que legalizó como alimento las algas que se consumían en el continente antes de 1997 y que excluía las que se incorporaron después. En estos momentos la estamos comercializando como complemento alimentario. Ya veremos qué nos depara el futuro”. Y también declara que “en estos momentos, las algas empiezan a pasar de ser un ingrediente casi desconocido a ser un alimento muy apreciado en la alta cocina. Su singularidad, su textura, su versatilidad, su sabor diferencial, las convierte en una nueva experiencia culinaria que muchos ‘chefs’ no pueden rechazar”. Y continúa: “En todos estos años, BioCultura ha sido un espacio donde hemos podido dar visibilidad a nuestro producto y ponerlo en contacto con los consumidores. Al mismo tiempo, la feria nos ha hecho sentir parte de una comunidad de proyectos y de personas que caminamos en la misma dirección. De esta relación han surgido nuevos conocimientos y amistades duraderas”. Para Cónsul, está claro que el movimiento “bio” tuvo en Catalunya un foco fundamental: “Sí. Somos el resultado del gran movimiento relacionado con la contracultura, el anarquismo, el naturismo y el ecologismo que crecía en los años ochenta en Catalunya. Revistas (‘Ajoblanco’, ‘Alfalfa’, ‘Integral’...), asociaciones ecologistas, de agricultura orgánica... eran apuestas por un cambio en la sociedad y en las formas de vivir, más acordes y armónicas con el mundo en que vivimos. También Catalunya recibía la influencia, por interés y cercanía, de los movimientos ‘verdes’ y ‘bio’ que venían de Francia y Alemania”. Y sentencia: “Debido a que nuestro producto no es muy conocido (alga cochayuyo), y de consumo poco habitual, el hecho de acercarlo a la población en un ambiente de afinidad, como son las personas que acuden a BioCultura, nos ha sido de gran ayuda para su aceptación”.

RIET VELL

Riet Vell, S.A. es una empresa creada por SEO/BirdLife en 2001 para favorecer la producción agraria ecológica asociada a la conservación de la naturaleza. La empresa, con Juan Carlos Cirera al frente y sede en Amposta, participará en BioCultura Madrid 2024. Para Cirera, “BioCultura Madrid y la feria en general ha sido siempre un punto de encuentro. Un lugar en el que darnos a conocer y conocer a quienes comparten nuestros objetivos y nuestra forma de entender la producción de alimentos. También la feria representa la necesidad de cuidar nuestro entorno y así cuidarnos a nosotros mismos. También ha sido y es una manera de conocer y valorar de primera mano la evolución del sector: su crecimiento, sus baches, su profesionalización...”. Y añade: “Catalunya ha sido un bastión importante del sector ‘bio’ español desde los principios del movimiento. Los datos son elocuentes: el consumo, la presencia de operadores, el tamaño y potencia del CCPAE como organismo de certificación... Las causas de esta apuesta por lo ‘bio’ en Catalunya seguramente son diversas, pero la situación es muy evidente”. También declara que: “Nuestra empresa tiene un origen muy singular. La creación de Riet Vell fue promovida desde una ONG estatal dedicada al estudio y la conservación de la naturaleza y del medio ambiente, SEO/BirdLife, que tiene además una importante presencia en Catalunya. Nuestros socios se reparten por toda España y desde prácticamente nuestra creación en 2001 comenzamos a trabajar con la pasta, con otros productos y con otros arroces de fuera del delta del Ebro. Siempre hemos sentido muy buena acogida en todos los territorios, aunque ciertamente tengamos en Catalunya los mayores volúmenes de comercialización. BioCultura, como punto de encuentro y el gran escaparate que es, posiblemente haya tenido una influencia bastante significativa, aunque difícil de medir”. Y para terminar sentencia que: “El sector ‘bio’ en Catalunya en cifras globales sigue fuerte, aunque no es ajeno a la situación general en España y Europa de cierto estancamiento y crisis. La pérdida de poder adquisitivo de una parte de la población ha hecho replantearse sus prioridades a muchas familias. Esto ha coincidido con la

entrada en este segmento de algunas grandes cadenas con ofertas atractivas y priorizando los precios bajos sobre otras consideraciones, lo que les está haciendo ganar cuota de mercado a costa de la tienda pequeña tradicional. En cualquier caso, son ya muchos años de trayectoria de la alimentación ecológica, dentro y fuera de Catalunya, y se impone la adaptación y la resiliencia”.

TOMA NOTA

ALGUNAS DE LAS EMPRESAS “BIO” CATALANAS PRESENTES EN BIOCULTURA MADRID 2024

EL JARDÍN DE LAS LILAS esencia@eljardindelaslilas.com www.eljardindelaslilas.com
VIVES DE LA CORTADA ramon@vivescortada.com www.vivescortadaimport.com
AYLANABIO anna.aylanabio@gmail.com <https://aylanabio.com>
LILÀ COSMETICS info@lilacosmetics.com www.lilacosmetics.com
NOSABE/NOCONTESTA yosoloesther@yahoo.com
PROMIS CARE ESPAÑA info@promiscare.com www.promiscare.com
FORMATGERIA VALL DE CATÍ catiformatgesartesans@hotmail.com www.quesosdecati.com
MAS QUESEROS BIO mas.queseros@hotmail.com
CHOCOLATES TORRAS comercial@chocolatestorras.com www.chocolatestorras.com
QUESOS AKASHA ixchelmartinezpinto@gmail.com
TURRONES MASSAXUXES massaxuxes@gmail.com www.massaxuxes.com
QUESOS MONTBRÚ sandra@montbrufires.cat www.montbru.com
HERBAROM info@aromaterapiabio.com www.aromaterapiabio.com
VISTABONA info@vistabona.com www.vistabona.com
VEGGIE KARMA - QUESOS VEGANOS julien@veggie-karma.com. www.veggie-karma.com
BLANXART CHOCOLATES marketing@blanxart.com www.blanxart.com
COMO COMO FOODS mcalvino@comocomofoods.com www.comocomofoods.com
NUTRICIÓN CIENTÍFICA BARCELONA viktoriamarketing@nutricioncientificabarcelona.es.
www.nutricioncientificabarcelona.es
INDIAVEDA AYURVEDA info@indiaveda.com www.indiaveda.com
SOM ENERGIA madrid@somenergia.coop www.somenergia.coop
SOMOS CONEXIÓN participa@somconnexio.coop [somconnexio.coop](http://www.somconnexio.coop)
OIKOCREDIT contactar@oikocredit.org. www.oikocredit.es
TERRAPIA LA TIERRA TE CURA superstos@yahoo.co.uk www.terapia.bio
BLAUGAB - MODA SANA gfigueres@blaugab.com www.blaugab.com
VITAL PIRINEUS albert.gomasala@gmail.com <https://vital.ad/>
TENTORIUM ENERGY comercial@energyfeelings.com <https://tentoriumenergy.com>
EUGLOGEOMETRIAS eugeniabarbat@hotmail.com <https://euglogeometrias.com/>
GRUENHEIM info@opcionessaludables.com www.opcionessaludables.comPIRILANA. hola@pirilana.com
www.pirilana.com
JUSTICIA ALIMENTARIA info@justiciaalimentaria.org www.justiciaalimentaria.org
LUXBIOTECH. araplpla@hotmail.com <https://luxbiotech.com/es/>
LA CONSULTA DE SOYCOMOCOMO mparri@etselquemenges.cat <https://soycomocomo.es/laconsulta>
RIET VELL direccion@rietvell.com <http://www.rietvell.com>LAVENDER CAL MARGARIT info@feixescalmargarit.com
www.feixescalmargarit.com
NUTRAMEDIX ESPAÑA alex@nutramedix.es www.nutramedix.es
LAVANDA EXPERIENCE info@lavandaexperience.com www.lavandaexperience.com
MUNDO INDIO vijaysejwal@yahoo.co.uk www.elmundoindio.com
YEIDRA - ALTA ECOSMÉTICA CONCENTRADA jose.farre@yeidracosmetica.com www.yeidracosmetica.com
NAYADEL TECNOLOGIAS VIVAS juan@nayadel.com www.nayadel.com
ALGA COCHAYUYO BROTASOL brotasol@ramonconsul.com www.brotasol.com
AROMIK. info@aromik.cat www.aromik.es
TERPENIC. info@terpenic.com. www.terpenic.com
AINA DE MÔ MAKEUP ainademo@ainademo.com www.ainademo.com
SOY ECOTURISTA gerencia@soyecoturista.com www.soyecoturista.com

ACTIVACIÓ NEUROFUNCIONAL - DRA.MASDÉU. activacio@dramasdeu.net www.dramasdeu.com
VELAS DE CERA DE SOJA - LA FUERZA DEL ALMA lafuerzadelalma.fya@gmail.com <http://lafuerzadelalma.com>
ASS MADRE TIERRA SEMILLAS BIOLOGICAS info@semillasmadretierra.com www.semillasmadretierra.com
CHOCOLATES SOLÉ comercial@chocolatessole.com www.chocolatessole.com
ALTERNATIVA3 FIO FAIRTRADE alternativa3@alternativa3.com www.alternativa3.com
LA GOFRERIA BY COOKETEA - GLUTEN FREE hola@lagofreriabycooketea.com www.lagofreriabycooketea.com
TRATAMIENTO NATURAL DEL AGUA agua@aguanatural.com www.aguanatural.com
BIO ECO ACTUAL comunicacion@bioecoactual.com www.bioecoactual.com
UHHMAMI ms@uhhmami.com www.uhhmami.es
ORGÁNICA SUPERFOODS flor@biosgroup.es www.organicasuperfoods.com
AGUA VIVA NATURALMENTE SANA oficina@agua-viva.info www.agua-viva.info
NUTRIBIONATUR - VIVE SIN TOXICOS agua@nutribionatur.com <https://www.nutribionatur.com>