



EUSKADI... PARA COMÉRSELO

Cuatro empresas vascas estarán en BioCultura Madrid 2024 / 40 Aniversario (del 21 al 24 de noviembre. Ifema) bajo el paraguas de ENEEK-Ekolurra (Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi). Las empresas vascas aprovecharán el cumpleaños de la feria para presentar su diversificada y prestigiosa producción. BioCultura ha apostado desde sus orígenes por la promoción de los productores peninsulares 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 prioridades de BioCultura, que este año cumple 40 años, ha sido siempre la promoción de los productores estatales de las diferentes comunidades autónomas y multiplicar el consumo interno. Desgraciadamente, la mayor parte de la producción orgánica española se va a la exportación. La producción “bio” vasca es de muy alta calidad y se asocia, con buen tino, a la alta cocina de Euskadi, tan apreciada en el mundo entero.

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 estatal 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 y las productores/as vascos, con sus quesos excelsos, sus exquisitas conservas, sus productos innovadores... El producto vasco es muy querido por el público de Madrid. La alta cocina vasca triunfa en el mundo entero y está relacionada con la enorme calidad del producto de la tierra”. Parra sentencia: “BioCultura ha sido siempre un reflejo del sector ‘bio’, pero también un acicate para productores y promotores. Hemos creado tendencias, de las que Euskadi ha sido una parte importante”.

EKOLURRA

El director de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi es Xabier Lejarzegi. Hemos hablado con él porque ENEEK/Ekolurra participa en BioCultura Madrid 2024 / 40 Aniversario con 4 empresas vascas que llevarán a la feria productos clásicos e innovadores que harán partícipes al público asistente de la alta calidad de la producción ecológica de Euskadi. Xabier señala: “Este año, contaremos con la participación de 4 empresas operadoras de

nuestra comunidad que representarán la diversidad y calidad de nuestros productos ecológicos. Son Zenat-Perseus (aceite de aguacate), Berbelar (quesos), Ortiz (conservas de pescado) y Ulibarri (quesos y txacoli)". Y añade: "Los productos del País Vasco tienen una gran reputación de calidad, sabor auténtico y frescura. La gastronomía vasca es reconocida internacionalmente y esto ayuda a crear un valor añadido a los productos ecológicos de la región. Nuestra tierra ofrece una notoria variedad de productos ecológicos, desde hortalizas y frutas hasta productos lácteos, carne y vino. Esto permite que los consumidores valoren el abanico amplio de productos de calidad que ofrecen los y las profesionales de Euskadi".

EL SECTOR ECOLÓGICO EN EUSKADI

Sobre el sector "bio" en Euskadi, Lejarzegi asevera: "A pesar de que la agricultura ecológica sigue una senda ascendente, en estos momentos el 6% de las tierras agrícolas de Euskadi están certificadas en ecológico. Lejos todavía de cumplir el reto de la estrategia 'De la Granja a la Mesa' del Pacto Verde Europeo. Es decir, que en 2030 el 25% de las tierras sean ecológicas. La situación actual demuestra que el modelo agrario de Euskadi debe evolucionar significativamente hacia el modelo ecológico en los próximos 6 años, para que se cumpla el objetivo. Para abordar este reto es importante, por un lado, seguir apoyando la producción agrícola ecológica adaptada a las características productivas locales, impulsando la agroecología. Y, por otro, reforzar las formas de comercialización más dignas para los productores y facilitar que llegue a los consumidores". Por último, confiesa que "BioCultura Madrid se ha convertido en un escaparate fundamental para los productores y las productoras ecológicas de todo el estado. La feria no sólo ofrece un espacio para exhibir los productos de las empresas operadoras, sino que también facilita el establecimiento de contactos comerciales y el intercambio de ideas, lo que contribuye a aumentar la visibilidad y el reconocimiento de las personas que trabajan en la producción ecológica". Y sentencia: "BioCultura es un evento clave para la promoción de la alimentación ecológica y un punto de encuentro para todos los actores del sector. Celebrar 40 años de BioCultura es un hito que resalta la evolución de la conciencia ecológica en la sociedad y la importancia de seguir trabajando por un modelo de alimentación clave. BioCultura es futuro. La sostenibilidad, el respeto por el medio ambiente y el consumo responsable son más que una tendencia: son el camino hacia un mundo mejor y más saludable para todos. Apostar por lo ecológico es apostar por el futuro que queremos construir".

QUESOS, CONSERVAS Y NUEVOS ACEITES

Este año las empresas operadoras de Euskadi presentarán algunas novedades y expondrán productos que han tenido buena acogida en anteriores ferias. Por una parte, Berbelar destaca las cremas de queso Garagar y Ateneu, así como los clásicos Zamai y Etxeko Gazta, que son quesos muy curados, que siguen siendo los favoritos entre los consumidores. Por otra parte, Ulibarri Artzaiak trae a la feria el queso de temporada, elaborado en primavera y verano con leche de oveja Latxa de su propio rebaño, junto con su txakoli producido en su pequeña finca del caserío, un imprescindible para los que buscan productos auténticos. De la mano de Ortiz, los productos más apreciados desde siempre siguen siendo "La Sardina" y "La Caballa", ambas presentadas en tarro de cristal, garantizando frescura y calidad. Finalmente, Zenat como su producto estrella llevará el aceite de aguacate Perseus, y adelanta la llegada de un nuevo producto que está en proceso de homologación, Avonella

TOMA NOTA

- Web: www.ekolurra.eus

Email: info@ekolurra.eus

- Teléfono: 946271594

EMPRESAS VASCAS QUE PARTICIPAN EN BIOCULTURA MADRID 2024 / 40 ANIVERSARIO

BERBELAR

ORTIZ

ULIBARRI

ZENAT-PERSEUS