



## LA COMUNITAT VALENCIANA PRESENTA SU PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

**13 empresas de la Comunitat Valenciana estarán en BioCultura Madrid. La CV es ahora una de las comunidades autónomas con mayor fuerza en lo que a producción y consumo de alimentos ecológicos respecta. Las empresas valencianas aprovecharán el aniversario de la feria para presentar su diversificada producción. BioCultura ha apostado desde sus inicios, contra viento y marea, por promocionar la producción ecológica local y los circuitos nacionales de distribución y consumo. Hay que destacar que este reportaje ha sido realizado antes del paso de la dana por la península, paso que tan aterradoras y dramáticas consecuencias ha conllevado, y que conocemos todos.**

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 principales 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. En este sentido, hay que decir que la Comunitat Valenciana se está convirtiendo, en los últimos años, en uno de los principales bastiones y estandartes de la producción orgánica española, por cantidad, calidad y prestigio. La agroecología es una herramienta reconocida con consenso por la ciencia para combatir el calentamiento global... que tantas desgracias lleva asociado y que en la Comunitat Valenciana se han vivido trágicamente en las últimas semanas.

### 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. Nos hemos esforzado mucho en ello en estos 40 años. Nuestros campesinos y ganaderos ecológicos son tesoros que hay que proteger”. 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. Los valencianos siempre han tenido un lugar de honor”. Parra también señala que “no se puede negar que la Comunitat Valenciana está haciendo las cosas muy bien en lo que respecta a la agricultura ecológica. Por una parte, es notable el esfuerzo y el buen hacer del CAECV. Por otra parte, sus productores ecológicos son gente muy inteligente, muy preparada y muy dinámica. Y, además de contar con unas excelentes tierras, la CV también cuenta con una ciudadanía muy preparada para entender lo que el consumo ecológico significa desde un prisma holístico y cómo puede combatir algunos de los

grandes problemas que nos asuelan”.

## **VICENTE FARO**

Vicente Faro es el presidente del CAECV. Nos dice: “El sector ecológico de la Comunitat Valenciana se encuentra en una etapa de consolidación y crecimiento constante, impulsado por un compromiso sostenido con la sostenibilidad y la producción responsable. Este año celebramos el 30 aniversario del CAECV, un hito que demuestra el recorrido y la importancia de la agricultura ecológica en nuestra tierra. En estos años hemos sido testigos de un crecimiento notable: en 2023, la superficie ecológica certificada alcanzó las 139.353 hectáreas, lo que supone un incremento del 9,2% respecto al año anterior. Este incremento, junto con el hecho de que el 15,7% de la Superficie Agraria Utilizada (SAU) ya es ecológica, coloca a la CV en una posición destacada tanto a nivel nacional como europeo”. Y añade: “Uno de los aspectos más destacados de la labor del CAECV es la elaboración anual de su informe del sector, un documento fundamental que analiza las métricas clave y refleja el avance de la agricultura ecológica en la Comunitat Valenciana. Este informe nos permite no sólo medir el impacto de nuestras acciones, sino también seguir mejorando y adaptándonos a las nuevas demandas del mercado y la sociedad”. Y zanja: “La combinación de un clima favorable, la diversidad de cultivos y un creciente apoyo institucional han sido factores clave en el éxito de la agricultura ‘bio’ en nuestra comunidad. Además, la conciencia social sobre el consumo de productos sostenibles ha crecido de manera constante entre nuestra ciudadanía, y eso nos ha permitido posicionarnos como líderes en el sector ecológico”. Sobre BioCultura, subraya “el papel crucial de este evento en la promoción de la producción ecológica. BioCultura ha sido, durante sus 40 años de existencia, un altavoz indispensable para dar visibilidad a la agricultura ecológica. Ha permitido acercar al público general los beneficios de consumir productos sostenibles y ha sido un punto de encuentro importantísimo para productores y consumidores conscientes de todo el estado”.

## **AGRISANZ**

Amparo Sanz y Vicente Sanz son los gerentes de Productos Ecológicos Agrisanz. Una firma de aceites ecológicos con unos productos exquisitos. Estarán en BioCultura Madrid. “Venimos de familia con larga tradición agrícola y desde hace más de 20 años nos hicimos cargo de la explotación familiar. La transformamos íntegramente a la agricultura ‘bio’. Pasados unos años tuvimos la inquietud de dar un paso más e intentar comercializar nuestro aceite. Llegados a este punto nos dimos cuenta de que teníamos que lanzar al mercado algo que nos diferenciara de los demás y pensamos en los aceites condimentados, pues vimos que había muy pocos. Nos lanzamos a la aventura y hoy somos un referente a nivel nacional y también en algunos países europeos en este tipo de productos. Nuestros aceites condimentados son el complemento ideal para aliñar cualquier plato”, señala Amparo. Y también asegura: “Nuestros aceites y vinagres normalmente los buscan consumidores que aprecian lo bueno, lo diferente y que se cuidan, pues con ellos pueden comer con menos sal y menos salsas. Y esos aceites les aportan un toque diferente a cualquier plato”. También dice: “El sector ecológico en la Comunitat Valenciana está en un momento dulce. Hemos tenido un crecimiento en los últimos años brutal. Estamos ya en el 20% de la superficie agrícola útil en ecológico. Creemos que es todo un éxito, muy notable, lo que está pasando en la CV. Y finaliza: “BioCultura es que, la verdad, para nosotros... es como una ampliación de nuestra familia. La organización de BioCultura nos ha visto crecer. Es la feria de referencia nacional. La feria nos ayudó mucho cuando empezamos, pues partes de cero y no te conoce nadie. Sin BioCultura hubiera sido muy difícil poder sacar adelante nuestra empresa... Nos ha ayudado mucho a visibilizar nuestra producción en todo el estado”.

## **BRINES ORGANIC FRUITS**

Carmen Sanchís Brines es la tercera generación de una familia naranjera. Junto con su madre, Carmen Brines, hace 6 años decidió embarcarse en la conversión de la finca familiar de cítricos al cultivo ecológico. Estarán en BioCultura Madrid. “Nuestro huerto se encuentra en un enclave especial, cerca del mar Mediterráneo y de la montaña, lo que hace que nuestros cítricos adquieran un sabor muy dulce y especial. Además de recolectarla en su momento de madurez óptima, es fruta muy fresca, pues el consumidor puede disfrutar de su sabor en un plazo máximo de tres días desde su recolección”, señala Carmen. Y añade: “Aunque cada vez se percibe mayor concienciación sobre el consumo de productos naturales y ecológicos, lo cierto es que no se percibe incremento de consumidores, quizás por las dificultades económicas o por la confusión entre ‘natural’ y ‘ecológico’. En una zona eminentemente agrícola como la Comunitat Valenciana, esos conceptos se mezclan a menudo y creo que es necesario formar al consumidor”. Y también afirma: “Madrid siempre es referencia a nivel nacional y BioCultura es un punto de encuentro tanto de consumidores como de productores y empresas del sector donde compartir no sólo productos, sino intereses y reflexiones sobre sostenibilidad, ecología y salud”. Y sentencia: “BioCultura es un

excelente escaparate para dar a conocer los productores y conectar con el consumidor final y otros comercios del sector. Sin duda, que se cumplan 40 años de su existencia ratifica la capacidad de esta organización para movilizar conciencias, que el ecologismo no es algo pasajero y que existen productos buenos y necesarios más allá de los que podemos encontrar en los supermercados convencionales”.

## **HERBES DEL MOLÍ**

Herbes del Molí es un clásico de BioCultura. De hecho, su subsector, el de las infusiones, es un subsector que está explotando ahora mismo en España. Desde la empresa nos dicen: “Presentaremos al público de Madrid nuestras últimas novedades en especias, infusiones y sazónadores. Queremos que el público pueda degustar los productos que estamos lanzando ahora al mercado”. Sobre el sector ecológico, argumentan: “La crisis parece haber frenado el crecimiento del sector ‘bio’ en general. De todos modos, cada vez hay más consumidores concienciados con la alimentación, el cuidado de su cuerpo y el del planeta. Aunque son dos puntos que se contraponen, el interés del consumidor y la crisis, para todo hay un equilibrio. Debemos ser pacientes y seguir trabajando para llevar esta forma de vida a todos los hogares. No debemos olvidar que por encima de la crisis está nuestra salud y nuestro entorno. ¿De qué nos servirá salir de la crisis si no tenemos donde vivir?”. También señalan que: “La situación económica hace que, en la cesta de la compra, los consumidores se decanten por ciertos productos. Es ahora cuando nos toca arrimar el hombro a las empresas y contener al máximo los costes. Aunque también es cierto que nosotros también estamos sufriendo, y mucho, la subida de los costes energéticos y de materias primas, y esto hace que sea complicado en algunos casos esa contención de la que hablaba. Las ferias como BioCultura son importantes para visibilizar todo el esfuerzo que hacemos los productores ecológicos ante la ciudadanía”. Alberto García, su director, admite: “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”.

## **EMPRESAS VALENCIANAS QUE ESTARÁN EN BIOCULTURA MADRID**

OBRADOR DE APOYO EN PASTELERÍA Y TURRONES SL  
PRODUCTOS ECOLÓGICOS SANZ SL  
HERBES DEL MOLÍ SL  
ALEJANDRO IRIS REDONDO GONZÁLEZ  
LA SOMNIADA COOP  
ECOESPIRULINA SL  
NARANJAS CHE  
AGROFUNCIONALES SL  
BRINES ORGANIC FRUITS SL  
NANOSALUD 32 SL  
SAT HORTA CUINA  
JOAQUÍN HERRERO BOÍL  
COPRODINDE SL

## **EMPRESAS DE LA CV EN EL SHOWCOOKING DE BIOCULTURA MADRID**

Granalma. La maestría de abrir y desarilar una granada. Geometría sagrada.  
Bodega La Encina. Vinos Naturales y Ecológicos. Filosofía Biodinámica.  
L'Olivatería. Cata de Olivas al natural no pasteurizadas: beneficios para la salud.