

# BIOCULTURA A CORUÑA 2025 / LA REVOLUCIÓN "BIO" ATLÁNTICA LLEGA A GALICIA

**BioCultura, la feria de ecoturismo y productos ecológicos, en su 6ª edición en Galicia, se celebrará del 7 al 9 de marzo en EXPOCoruña. Se espera la visita de más de 15.000 personas. 150 empresas expondrán sus productos y espacios, relacionados con la alimentación ecológica, el ecoturismo y la salud natural.**

Todas esas empresas son, eso sí, ecoresponsables y sostenibles. Se calcula una oferta de más de 10.000 referencias de alimentos ecológicos, cosméticos eco-naturales, moda sostenible, y un sinfín de productos y servicios de ecoturismo para otras formas de viajar... BioCultura es un arquetipo de ese mundo que queremos todos. Los productos y servicios que se exponen en BioCultura son un emblema del camino que hay que seguir si queremos salvaguardar la Tierra para las generaciones futuras.

## **CULTURA Y CONCIENCIA ECOLÓGICA**

BioCultura es la feria decana de la ecología en España. En Madrid, celebró 40 ediciones en 2024. En Barcelona, 30 ediciones más. Ahora, ya está la feria consolidada en A Coruña también. Ángeles Parra, directora de la feria, señala: "Los cambios que hay que hacer todavía en nuestra sociedad para salvaguardar el futuro son muchos porque las urgencias están ya aquí. BioCultura es un manual vivo para el cambio donde se dan cita empresarios y ciudadanos con propuestas de un cambio real de paradigma hacia ese otro mundo posible. En A Coruña, concretamente, tenemos ya una feria muy consolidada que apuesta firme por la producción ecológica y el ecoturismo. Queremos ser un revulsivo para la producción 'bio' gallega y para promocionar esas otras formas de viajar respetuosas con el medio, con la cultura, con el paisaje..."

## **MÁS DE 100 ACTIVIDADES...**

BioCultura es todo un manual para el consumo responsable en todos sus ámbitos. "Tenemos claro que no se trata de cambiar un consumo por otro, sino de hacerlo con conciencia. Es el momento de informarnos y de tomar responsabilidades como ciudadanos activos, guiados por personas expertas en los diferentes temas que nos preocupan y nos interesan a todos/as", señala Ángeles Parra. Por eso, algunos y algunas de los grandes expertos en salud y en las formas en que nos afecta la contaminación estarán en la edición gallega de la feria. Parra también señala: "Esta feria es posible por varias razones. Por un lado, porque en Galicia hay un público cada vez más consciente y preocupado por su salud y la del medio ambiente. Por otra parte, por el compromiso de las diferentes instituciones gallegas con esas otras formas de producir y de consumir que se encuentran en BioCultura. Y, por último, porque es necesario un gran cambio de paradigma si queremos un futuro digno para los que están por venir".



## **LAS ACTIVIDADES QUE NO TE PUEDES PERDER**

-Showcooking: Alimentarnos bien y disfrutar de una buena mesa es importante. Habrá propuestas para todos los gustos, dietas y gourmets. También catas de productos. Alimentación sana, sabrosa y ecológica, poniendo en valor la agricultura, la ganadería y los productos de mar, todo de proximidad. Territorio, cultura y certificación orgánica.

-Showroom ecoestética: Jornadas formativas y talleres con propuestas muy diversas, desde cómo evitar tóxicos, elaboración de fitoextractos, chocolaterapia, perfumes, masaje Guasha, maquillaje... También "Háztelo tú misma".

-Jornada de Ecoturismo: Organizada en colaboración con la Universidad de A Coruña, la Reserva de la Biosfera de Mariñas Coruñesas e Terras do Mandeo, el Club Ecoturismo España, la Diputación de A Coruña, la Xunta y el Clúster de Turismo de Galicia... reunirá a expertos en los diferentes temas que pretenden acercar diversas visiones de cómo el ecoturismo no es únicamente una forma de viajar para acercarse y conocer los espacios naturales de manera responsable, respetando su equilibrio, minimizando los impactos ambientales y disfrutándolos, sino que además protege sus valores (naturales, culturales, etnográficos, gastronómicos, etc.), y favorece una oportunidad

de desarrollo sostenible en estos territorios.

-Jornada de Nutrición, Salud, Deporte y Naturaleza. Se abordarán temas más específicos como es el de la contaminación ambiental, o cómo cuidar la microbiota; nutrición y actividad física y deportiva, etc. Participarán: Dr. Nicolás Olea, Dra. Ariana Lara, Alejandro Pérez, entre otros...

-FYN. Festival de Yoga del Noreste. Nos acerca de nuevo talleres de la mano de referentes en el conocimiento y cultura del universo de la práctica del yoga. De la mano de Tibet Yoga Studio. En esta ocasión con importantes maestros y profesionales del yoga, nacionales e internacionales, que compartirán sus enseñanzas y experiencias a través de conferencias y talleres de yoga, de pranayama y de meditación, con el fin de beneficiar a todos los asistentes y convertirse en un punto de encuentro entre practicantes y todos aquellos que quieran profundizar o iniciarse en el yoga.

-Conferencias y debates: Temas de interés actual relacionados con la salud, el medio ambiente, el ecoturismo, la producción ecológica, el bienestar... llenarán las salas de la feria.

### **CIFRAS DEL SECTOR DE LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA GALLEGA**

En Galicia la superficie certificada por el CRAEGA (Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica de Galicia), en ecológico, llega actualmente a las 47.000 hectáreas. La cifra de operadores ecológicos supera los 1.550. Y el valor económico estimado ha sobrepasado los 113 millones de euros. En Galicia, el 67'4% del consumo ecológico se lleva a cabo en supermercados. El 22'8%, en tiendas especializadas. Y el resto en otros canales. El 99% de la población gallega ha oído hablar de los alimentos ecológicos. La gran mayoría se han informado acerca de ellos a través de los medios de comunicación. La mayoría de los gallegos entienden, principalmente, que un alimento ecológico es un alimento sin productos químicos de síntesis y sin modificación genética. Galicia es, después de Islas Baleares, la segunda comunidad autónoma en el ránking del gasto per cápita en alimentación "bio" de España.

[www.biocultura.org](http://www.biocultura.org)