



"GALICIA ES UN SÍMBOLO DE ESPERANZA PARA EL MUNDO ECOLÓGICO"

Pronto llegará BioCultura A Coruña 2025 y, un año más, y ya van seis, la feria será el epicentro de un movimiento sísmico importante en torno a la alimentación ecológica y el ecoturismo. Sin lugar a dudas, Galicia es un símbolo de esperanza para el mundo “bio”.

Por un lado, porque diferentes administraciones (gobernadas por diversos partidos políticos) reman desde BioCultura al unísono con tal de promocionar el ecoturismo en Galicia y la producción ecológica. Por otra parte, porque según datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Galicia es, en proporción, la segunda comunidad autónoma en consumo per cápita de alimentos ecológicos (un dato a todas luces sorprendente y esperanzador). Y, también, porque su territorio es uno de los mejores ejemplos de conservación del paisaje, y de las tradiciones locales (gastronómicas, culturales, patrimoniales), a pesar de la apisonadora de la modernidad. Por todo ello, esperamos que BioCultura A Coruña 2025 vuelva a ser un éxito, como en años anteriores. Esperamos más de 15 mil visitantes. Serán más de 10 mil referencias de productos ecológicos certificados, 150 expositores y alrededor de 100 actividades que girarán en torno a la producción ecológica, el ecoturismo y la salud natural.

UNA REVOLUCIÓN ATLÁNTICA

La producción ecológica en Galicia es muy singular. Tiene unas características muy especiales. Hay productos, como las algas y los mejillones, en los que Galicia es líder mundial en producción “bio”. BioCultura Madrid y Barcelona vieron cómo, hace unos años (ya décadas), las empresas pioneras gallegas en comercialización de algas ecológicas sorprendían al mundo con unos productos que, al principio, eran muy rompedores, pero que ahora ya han sido asimilados incluso por la alta cocina y los grandes chefs. ¡Qué gran noticia! El futuro de la alimentación está, en gran medida, en los océanos. Y Galicia ha sabido verlo y anticiparse. Y en lácteos, Galicia es una referencia absoluta. Las vacas gallegas son vacas felices y sus productos, cárnicos o lácteos, tienen salud, sabor y seguridad, las tres eses de la alimentación soberana y saludable. Muchos de esos productos se comercializan y se distribuyen en circuitos cortos, lo que es la panacea de la ecología, el cierre del verdadero círculo de la sostenibilidad.

ALGUNAS CIFRAS

Galicia también dispone de un sinfín de espacios naturales y de hotelería y hostelería desde los cuales la producción y la alimentación ecológica y esas otras formas de viajar que crean impactos positivos... se retroalimentan. 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. Todo llama al optimismo.

CONCLUSIONES

El especialista Salvador Ramos, que dará una conferencia en BioCultura A Coruña 2025, señala que “el déficit de naturaleza se manifiesta con un mayor riesgo de padecer enfermedades y de una mortalidad prematura. Diferentes estudios corroboran que la exposición a espacios naturales, tanto verdes como los azules de ríos, mares y lagos, así como a los espacios naturales construidos en las ciudades que habitamos, no solo mejora nuestro estado de salud y bienestar, sino que disminuye las tasas de morbilidad y mortalidad”. Galicia es, precisamente, uno de los lugares de Europa donde la Naturaleza aún se manifiesta en todo su esplendor y con toda su exuberancia. Y las tradiciones culinarias, agrarias, ganaderas, culturales y paisajísticas gallegas mantienen un pulso bravo con todo aquello que el progreso nos roba. Por todas estas razones, y muchas más, Galicia es un ejemplo a seguir en pos de ese otro mundo que necesitamos y al que aspiramos. Pero también hay que decir que el consumo de productos ecológicos en Galicia, siendo notable, todavía puede crecer mucho y no ha tocado techo en absoluto. Hace falta más promoción. Y ahí es donde BioCultura A Coruña juega un papel fundamental. Del 7 al 9 de marzo, EXPOCoruña será un tsunami/océano de propuestas para hacer de Galicia una llama inagotable de ilusión para ese mundo nuevo que todos anhelamos. Ya suenan las gaitas... y las meigas, que de haberlas haylas, ya están repicando sus tambores. Ellas no eran brujas, sino chamanas y sacerdotisas del mundo natural...

Ángeles Parra es directora de BioCultura y presidenta de Vida Sana, la entidad que organiza la feria