



BIOCULTURA A CORUÑA ABRE PUERTAS

Del 7 al 9 de marzo, llega BioCultura A Coruña 2025. La feria es el gran epicentro del ecoturismo, la producción y el consumo ecológicos. El salón, que llega a su sexta edición en la capital coruñesa, aterriza en Galicia para ser un revulsivo para el consumo ecológico y hábitos de vida saludables.

BioCultura A Coruña 2025 combina con notable acierto el consumo y la producción ecológica y el ecoturismo, que, además, se retroalimentan. Por eso, según la dirección de la feria, “las administraciones gallegas reaccionan cada año positivamente y el salón cuenta con el apoyo de la Diputación de Coruña, de Lugo y de Ourense; Xunta de Galicia; el CRAEGA; AGACAL; el ayuntamiento de la ciudad; Turismo Coruña; y el Clúster de Turismo de Galicia”. La nueva edición de BioCultura A Coruña 2025 espera la visita de 15 mil visitantes y expondrán 150 empresas del mundo “bio” y del ecoturismo. Más de 120 actividades paralelas pondrán la nota reflexiva en la feria.

SECTOR ECOLÓGICO GALLEGO

En la última década creció la superficie ecológica en Galicia, según el CRAEGA (el consejo regulador gallego), un 198%, pasando de 15.670 ha en el año 2013 a 46.967 ha en el año 2023. El sector ecológico gallego tiene dos polos territoriales bien diferenciados: la provincia de Lugo lleva el peso de la producción con 478 operadores; y la provincia de Pontevedra lleva el peso de la industria, con 140. En lo referente al consumo, A Coruña es la joya de la corona.

REVOLUCIÓN ATLÁNTICA

Los productos de origen animal son los más representativos en Galicia y suponen el 52% del total: la leche, en primer lugar, seguida de las carnes, huevos, etc. Aunque en los últimos años tiene un importante crecimiento la producción vegetal, con crecimiento de los tubérculos, cosecha silvestre y la horticultura que tanto demanda el consumidor. En Galicia, concretamente, existen algunas empresas de producción “bio” que no se encuentran en ninguna otra comunidad autónoma. Son firmas dedicadas a los productos del mar y las algas. Ángeles Parra (directora de la feria), al respecto, ha dicho: “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. El futuro de la alimentación está, en gran medida, en los océanos. Y Galicia ha sabido verlo y anticiparse”. En BioCultura A Coruña estarán representadas todas las formas de producir alimentos ecológicos de Galicia y de otras comunidades autónomas de España.

ALGUNAS CIFRAS

En Galicia, la superficie certificada por el CRAEGA (Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica de Galicia), en ecológico, debe de estar llegando ya a las 50 mil 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. Pero el consumo interno necesita crecer más todavía.

CONSUMO INTERNO

Efectivamente, 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, según Parra, “será un tsunami/océano de propuestas para hacer de Galicia una llama inagotable de ilusión para ese mundo nuevo que todos anhelamos. Galicia es la segunda comunidad autónoma de España, en proporción, en lo que respecta va consumo ecológico per cápita. Hay muchas razones para ello. Sin duda. La presencia de BioCultura en A Coruña es trascendente como revulsivo para aumentar la demanda”.

MUNICIPIOS ECOLÓGICOS

Según los últimos datos del CRAEGA, la provincia de A Coruña cuenta con 4.948,91 hectáreas con certificación ecológica. En 2023, se registraron 279 municipios donde se utilizan prácticas de agricultura ecológica certificada. Los datos en cuanto a esta cuestión reflejan que hay un respaldo y un gran interés en desarrollar cultivos de manera sostenible y de calidad, ya que casi todas las provincias cuentan con más del 90% de ayuntamientos con algún operador o superficie ecológica certificada por el CRAEGA. Destaquemos, en este sentido, que A Coruña es la provincia que más tiene, ya que 88 de 93 municipios se encuentran en esta lista; esto se traduce en que un 94% cuenta con elaboración ecológica. Lugo tiene el mismo porcentaje; de los 67 de la provincia, 63 tienen algún operador que se decanta por el método de producción ecológico. En los últimos veinte años se ha generado un aumento importante en la mayor parte de las provincias y fue la lucense la que marca el ritmo, con un ascenso del 225 %, seguida de A Coruña, con un 205%.

ECOTURISMO

BioCultura A Coruña, a diferencia de las demás ediciones de la feria, apuesta notablemente, también, por el ecoturismo. Parra señala: “Porque Galicia también dispone de un sinfín de espacios naturales y de hotelería y hostelería desde los cuales se crean impactos positivos. El ecoturismo propone impactos positivos para las zonas en las que el viajero respeta el paisaje, la cultura autóctona y su eco-nomía... Y quiere conocer la gastronomía local y la cultura de esas áreas. Y se hospeda en lugares en los que se valoran los recursos naturales. El ecoturista, además, busca el alimento ecológico y unos servicios lo más sostenibles posible. Afortunadamente, las posibilidades en Galicia en este aspecto son muchísimas y de altura”.

RESERVAS DE LA BIOSFERA PRESENTES EN BIOCULTURA

La Reserva de Biosfera Mariñas Coruñesas e Terras do Mandeo (que estará presente en BioCultura con espacio expositor y diferentes actividades) abarca un total de 116.724 ha repartidas en 17 concellos de la provincia de A Coruña. Su principal objetivo es el desarrollo del territorio, de sus empresas y de sus productos, mediante marcas de calidad, recuperación de actividades tradicionales, oportunidades de empleo y formación, iniciativas turísticas, conservación de los recursos medioambientales y otros proyectos. Por su parte, la Diputación de Lugo (también presente en la feria) gestiona las Reservas de la Biosfera Terras do Miño y Os Ancares Lucenses y Montes de Cervantes, Navia y Becerreá, con el fin de asegurar la protección del valor patrimonial, natural y etnográfico de dichos espacios, destacando el apoyo que la gestión de las reservas ofrece a los proyectos de desarrollo sostenible que lidera la propia diputación provincial así como los abordados por los Organismos de Participación de las Reservas. La gestión de estas reservas deriva de una labor de divulgación y educación ambiental para dar a conocer los valores ambientales de las Reservas de la Biosfera, trabajando directamente con centros educativos y colectivos diversos (adultos, colectivos con discapacidad o colectivos en riesgo de exclusión social), que muestran interés a través de la variada oferta que se propone en cuanto a actividades de divulgación ambiental como visitas, exposiciones y talleres dirigidos a todos los grupos de edad.

NO TE LO PIERDAS

Con respecto a las novedades de la feria, según Parra, “yo destacaría todo lo que va a ocurrir en el Espacio Ágora que tiene la Diputación de A Coruña en la feria, especialmente la Jornada Nutrición, Salud y Naturaleza, en la que van a intervenir ponentes de gran prestigio internacional, como Nicolás Olea o la doctora Dolores Raigón. También es importante todo lo que va a acontecer en el showcooking ecogastronómico de la Diputación de A Coruña dentro de su campaña “A Paisaxe que Sabe”, con recetas elaboradas por el chef André Arzúa (Espazo Abella), y catas y presentaciones de diversas empresas de alimentos ecológicos coruñeses... En fin, un lujo para nuestros paladares”. En el showroom de la Plataforma EcoEstÉtica, todo lo concerniente a la ecocosmética natural y ecológica certificada. También habrá actividades para toda la familia y para los más pequeños de la casa. Ponencias, debates, mesas redondas, etc. Y no podía faltar el Festival de Yoga del Noroeste que vuelve con mucha fuerza a BioCultura. Recomendamos agendarse lo que más le interesa a cada cual visitando www.biocultura.org”.