



BIOCULTURA, EXPOCORUÑA Y MARINAS CORUÑESAS SE UNEN EN UN "FAM TRIP"

EXPOCoruña, BioCultura y Mariñas Coruñesas han dado a conocer hoy, 5 de marzo, dos días antes de abrir BioCultura A Coruña 2025, a través de un FAM Trip, el trabajo de los productores ecológicos de la marca de la Reserva de Biosfera y los productos de proximidad del territorio. Medios de comunicación e influencers locales comprobaron de primera mano la manera de trabajar en Orballo, EnFlor Agro y 77 Turismo de Betanzos. A esta actividad también acudieron el vicepresidente de la Reserva de Biosfera, Sergio Platas; Pilar López, de EXPOCoruña; Ángeles Parra, directora de BioCultura; y Diego López, gerente del PSTD de la Reserva de Biosfera Mariñas Coruñesas. El salón cuenta con el apoyo de la Diputación da Coruña; también de las diputaciones de Lugo y de Ourense; de Xunta de Galicia; del ayuntamiento de la ciudad; del CRAEGA; de AGACAL; de Turismo Coruña; y del Clúster de Turismo de Galicia.

ORBALLO

La primera parada tuvo lugar en Orballo, una explotación agrícola ecológica en la que se cultivan aromáticas y té en Donín, Paderne. Fundada en 2012 tras la recuperación de terrenos abandonados, es la primera plantación de té ecológica certificada en Europa. Trabajan sin plásticos, son saludables y auténticos y de proximidad. Lo hacen en una extensión de terreno de más de 25 hectáreas. Allí, los asistentes recibieron toda la información necesaria sobre los orígenes e historia de las construcciones singulares del terreno. Y, cómo no, tuvo lugar la degustación de sus productos. Entre ellas pueden encontrarse las infusiones "Calma tu karma", con hibisco, hinojo, malva y lavanda; "Tormenta, manta y menta", con menta, regaliz, naranja, canela y clavo; "El remedio de la abuela", con tomillo, eucalipto, menta y malva; o "Depura con locura", a base de naranja, ortiga y regaliz.

ENFLOR AGRO

La segunda parada del recorrido fue EnFlor Agro, que nació en 2019 de la mano de Jorge Molina Somoza, quien fundó la firma tras una larga trayectoria como asesor en el ámbito de la agricultura ornamental. Conocedor de las prácticas y objetivos de la agricultura moderna, y desde su profunda conciencia ecológica, decidió dar un giro y emprender un proyecto de huerta basada en los principios fundamentales de la agroecología, especializándose en productos diferenciados para restauración y hostelería. Es una empresa certificada de la Reserva de Biosfera Mariñas Coruñesas y apuestan por la calidad, garantía y valores de los productos y servicios que ofrecen las empresas que trabajan día a día bajo el paraguas de esta marca. Un distintivo referente de origen, diferenciación e identidad de un territorio con un patrimonio imano, cultural y paisajístico sorprendente. En EnFlor Agro trabajan la huerta de forma natural, sin forzar las plantas con fertilizantes, hormonas o climas artificiales. Cultivan los mejores productos ecológicos, tradicionales e innovadores de cada temporada para cosecharlos en el momento justo y llevarlos a las cocinas en 24 horas. Una huerta diversa y de confianza para hosteleros y particulares concienciados

en una alimentación saludable, sabrosa y próxima. Trabajan los microbrotes, brotes, hojas tiernas, flores comestibles, productos de la huerta y aromáticas.

TURISMO

Y llegó el turno de 77 Turismo de Betanzos, que ofrecen servicios de visitas guiadas en la ciudad de los Hermanos García Naveira. Historia, patrimonio, arte, leyendas y secretos por parte de Ángel Arcay y José Ángel Paz Quintana, amigos de toda la vida, vecinos de la ciudad y guías oficiales. Desde la visita guiada al Betanzos de los Pecados Capitales, pasando por la visita guiada al Betanzos de Rafael González Villar, el arquitecto maldito, o la visita guiada a los árboles de Betanzos, son una decena de opciones a través de las cuales el viajero puede ahondar en la historia de esta singular localidad.

A ARTESA DA MOZA CRECHA

El punto final de este FAM Trip se celebró en A Artesa da Moza Crecha, un pequeño restaurante a orillas del Mandeo que ofrece a quien lo visita la oportunidad de probar los mejores productos del territorio –muchos de ellos ecológicos– a través de las manos de Lolo Mosteiro y Paula Martínez. Recomendado en la Guía Repsol, forma parte de la red de establecimientos de la Reserva de Biosfera Mariñas Coruñesas y se definen como “restaurante de kilómetro 0 slow food”. Son el restaurante de BioCultura A Coruña 2025.

ANTES DEL MENÚ

Antes del menú, Ángeles Parra dio a conocer a través de una rueda de prensa la programación íntegra de BioCultura. La cita es en EXPOCoruña del 7 al 9 de marzo. Se trata de la feria de productos ecológicos y ecoturismo más grande del estado, en la que se reunirán más de 150 expositores dedicados a los sectores de la alimentación “bio”, ecoturismo, cosmética ecológica, moda sostenible, casa sana, bienestar, eco-estilo de vida, artesanías y ONG’s. Se celebrarán más de 120 actividades y se espera una afluencia superior a los 14.000 visitantes.

SERGIO PLATAS

El vicepresidente de la Reserva de Biosfera Mariñas Coruñesas, Sergio Platas, comenzó el turno de intervenciones resaltando “el inmenso placer que ha sido la invitación a este evento, con profesionales creadores de contenido, periodistas y productores de la Reserva de Biosfera”. Continuó señalando que “para nosotros, como Ayuntamiento, es muy importante acoger a este perfil de personas para que conozcan nuestro territorio y os adelanto en primicia que el 5 y el 6 de julio haremos la Feria de Gastrolexítimo, donde pondremos en valor todos estos productos que tenemos en nuestro municipio, además de un patrimonio cultural e histórico digno de ser conocido”.

ÁNGELES PARRA

La directora de BioCultura, Ángeles Parra, aseguró que “estamos contentísimas de estar aquí en BioCultura, un evento con mucha tradición y que se ha consolidado en A Coruña y eso dice mucho de las gallegas y los gallegos, que están buscando alternativas, no solo en el consumo alimentario, sino en todo lo que se necesita para la vida diaria y para el ocio”. Pilar López, de EXPOCoruña, destacó “la importancia de esta iniciativa” y se mostró “satisfecha por poder ofrecer un adelanto de lo que se exhibirá en la feria en los próximos días”, asegurando que “será un éxito”.

DIEGO LÓPEZ

Diego López, el gerente del PSTD de la Reserva de Biosfera Mariñas Coruñesas, manifestó que “van ya 6 años de BioCultura de manera presencial, ya que hubo una que por motivo de la pandemia no se pudo celebrar físicamente y es un placer consolidar esta relación a varias bandas entre Vida Sana, EXPOCoruña, BioCultura y la Reserva de Biosfera como primer destino ecoturístico certificado de Galicia, apostando por este tipo de feria y agradecemos que no solo se centralice en la producción ecológica en Galicia, sino también en el ecoturismo certificado, de calidad, que no es más que aplicar en el día a día todo lo que desarrollamos en nuestro PSTD.”