

BRINDIS ECOLÓGICO POR EL ARRANQUE DE BIOCULTURA SEVILLA

La 2ª edición de **BioCultura Sevilla** ha sido inaugurada esta mañana. Durante todo el fin de semana, el Palacio de Exposiciones y Congresos se viste de verde para acoger a los **250 expositores y las más de 200 actividades previstas**. La feria, organizada por la **Asociación Vida Sana con la colaboración de Ecovalia**, se ocupa no sólo del sector **alimentario ecológico**, sino que también da cabida a la **cosmética eco-natural, la banca ética o el turismo sostenible**, entre otros.

Entre las actividades inaugurales, una cata muy particular de vino ecológico, en la que participan los cinco sentidos.

Autoridades y otros participantes alzan sus copas para brindar por el consumo ecológico y el éxito de BioCultura Sevilla. Tras el vidrio, un vino de producción biológica que ha sido testigo mudo de la **presentación de Ecoracimo 2017, el Premio Internacional de Vinos Ecológicos pionero en su sector**, que desde hace 18 organiza Ecovalia, junto con la Diputación de Córdoba, el Ayuntamiento de Montilla y la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía. La presentación de esta nueva edición, que tendrá lugar el 29 de abril en Montilla (Córdoba), se ha realizado mediante una singular cata sensorial cuyo **maestro de ceremonias ha sido Ezequiel Martínez, director del programa Tierra y Mar de Canal Sur, hasta su jubilación.** “Se trata de abordar el vino desde los cinco sentidos”, explica el popular periodista. Esferas rellenas de vino ecológico, representando el mundo del ecosistema del viñedo ecológico; tiras aromáticas simbolizan la perdurabilidad del vino en nuestra memoria olfativa; gelatina de vino ecológico, para demostrar que la innovación del mundo ecológico no encuentra fronteras...

La presentación de Ecoracimo ha sido el colofón de la inauguración oficial de BioCultura Sevilla, en la que han participado **Jesús Rojas Alcario, Director Gerente de Fibes; Ángeles Parra, Presidenta de la Asociación Vida Sana y Directora de BioCultura; Álvaro Barrera Fernández, presidente de Ecovalia; Rosa Isabel Ríos Martínez, Directora General de Industrias y Cadena Agroalimentaria; y Mª del Carmen Ortiz Rivas, Consejera de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural.** Después del corte de la cinta, la comitiva ha visitado numerosos stands de la feria, conversando con los expositores sobre sus respectivas ofertas, la situación pujante del sector, etc.

La consejera ha hecho hincapié en que “era imprescindible que una feria como ésta se celebrara en Andalucía, uno de los principales productores a nivel europeo, con un millón de hectáreas dedicadas a la agricultura y ganadería ecológicas”.

En **España** ya se dedican casi **dos millones de hectáreas de superficie a los cultivos ecológicos. Andalucía lidera esta producción y es el principal productor de Europa.** Esta coyuntura ha dado pie a que muchas grandes empresas comiencen a comercializar productos biológicos, como es el caso de Carrefour, presente en la feria como expositor, y a que nazcan cada vez más negocios dedicados a proporcionar opciones muy variadas acordes con un estilo de vida sostenible. **BioCultura Sevilla, que se celebrará en Fibes durante este fin de semana, servirá de escaparate para las más de 250 empresas** participantes que presentarán ante profesionales y consumidores sus innovadores productos.

La alimentación continúa siendo el sector principal dentro de **BioCultura; acapara un 45% de la exposición y reúne más de 12.000 productos certificados.** Los asistentes a la feria podrán comprar productos frescos, platos elaborados y productos de segunda, tercera y hasta quinta gama. Ganan presencia los alimentos aptos para personas que padecen intolerancias, como productos sin gluten o sin lactosa, y crece también la oferta vegana.

El 40% de los expositores participantes son andaluces: 22 empresas sevillanas, Granada con 14 representantes, Cádiz con 10 y Córdoba con 8.

Más información:

Sobre BioCultura: www.biocultura.org

Sobre Ecovalia: www.ecovalia.org