



**BioCultura**  
Feria de productos ecológicos  
y consumo responsable

**Barcelona**  
**Palau Sant Jordi**  
Del 8 al 11 de mayo



biocultura.org

## NOTA DE PRENSA

### PREMIOS BIOCULTURA 2014

Barcelona , 13 de mayo. Premios BioCultura.

Han sido muchos los acontecimientos que se han celebrado en la feria BioCultura, y uno de los que más proyección ha tenido ha sido sin duda el de los Premios BioCultura, que se otorgaron en el pasillo central del Palau Sant Jordi con la presencia de numeroso público, el sábado 10 de mayo.

Se desvelaron los nombres de los ganadores de los Premios BioCultura, con los que la Asociación Vida Sana quiere incentivar la difusión de las características intrínsecas de los productos biológicos, ya que es una labor fundamental si queremos que este tipo de productos, sanos para el medio ambiente, para el consumidor y para los propios agricultores, llegue a un mayor número de usuarios.

Con estos galardones, Vida Sana se propone celebrar el hecho de que, pese a la confusión general, a estos momentos de incertidumbre y crisis generalizada, hay personas, empresas, periodistas e instituciones que siguen apostando, y fuerte, por la alimentación ecológica y por una agricultura descontaminada y en armonía con los ciclos de la Naturaleza. La apuesta por una alimentación sana y justa es un plantar cara a un Sistema que nos va atomizando poco a poco, separándonos de los ciclos naturales y de nuestros propios organismos. Queremos premiar a aquellas personas que tiran fuerte del carro por una alimentación con sentido común, sanadora y sutil.

**Los galardones recayeron en:**

**Premio Eco-gastronómico: Xavier Pellicer, 2 estrellas Michelin, chef del restaurant Barraca**

Xavier Pellicer es un chef que utiliza muchos productos ecológicos en sus recetas. Tiene en su haber 2 estrellas Michelin y está al frente del restaurante Barraca. Su paso por Can Fabes fue espectacular. Ahora, el chef catalán dirige la oferta gastronómica de este nuevo espacio de cocina mediterránea abierto en la Barceloneta por Guido Weinberg, dueño de los espacios de productos ecológicos Wokimarket. En realidad, empresario y chef están creando un formato de negocio en clave moderna: un restaurante urbanita de playa o, por qué no, una "neorrocería" informal, con una fórmula de arroces, tapas y platos para compartir. La presencia del prisma ecologista está muy presente en esta nueva forma de entender la arrocería.

Recogió el premio: Xavier Pellicer y Pablo Guasch de Barraca

**Premio al personaje comprometido: Santiago Santiveri Margarit.**

Con este galardón se premia el compromiso de toda una vida, 101 años, con el entorno, la alimentación ecológica y la salud natural. Aquí, sobran todas las palabras. Si alguien encarna mejor que nadie este compromiso, es este hombre que ha hecho de su vida una vía de armonía con la Naturaleza.

Recogió el Premio : Santiago Sanntiveri Margarit

### **Premio al establecimiento Bio: Punt de Sabor. Valencia.**

Con este galardón se premia un proyecto de espacio innovador, hecho con creatividad, responsabilidad, cuyo mayor objetivo es la relación directa agricultor-consumidor y el precio justo. "Dels llauradors als consumidors. De l'horta de València al plat, amb molt sabor i salut."  
Recogió el Premio Ramón Mampel, secretario general de La Unió de Llauradors, entidad que ha creado la tienda.

### **Premio al Producto Bio**

Caldo Tradicional de la empresa Biocop de verduras y de verduras y pollo. Una receta exclusiva de la firma con ingredientes de proximidad 100% ecológicos, sin gluten ni lactosa. Un producto que sigue toda la cadena de producción cumpliendo los más estrictos requisitos para obtener el sello de producto ecológico, pero aún yendo más allá de lo puramente obligatorio, se han preocupado por completar la cadena haciéndolo de proximidad, trabajando con las recetas caseras de los mismo payeses de la zona, y envasando el producto en botella de vidrio para que sea aún más respetuoso con el medio ambiente.

Recogió el premio: Pol Picazos responsable de la firma Biocop.

## **Premios Periodísticos:**

### **Premio Televisión a: La Aventura del Saber TVE- La 2**

Con este galardón se premia a un equipo que difunde contenidos sobre el mundo de la ecología y otras formas de afrontar nuestro futuro, los beneficios de la agricultura y de los alimentos sanos y biológicos y del consumo responsable.

Recogió el premio: Luis García Marín del equipo de La Aventura del Saber

### **Premio radio: Programa : El Bosque Habitado- Radio 3**

Con este galardón se premia un programa realmente original conducido por una periodista realmente original, también. Una persona que creció visitando BioCultura cada año y que ahora difunde lo que aprendió de pequeña, que es lo que estamos haciendo con MamaTerra. Un programa que nos enseña a amar el bosque de la mejor manera posible: desde el corazón.

Recogió el premio: Pilar Sampietro, compañera de Radio 3 y Radio4.

### **Premio Internet: EfeVerde**

Con este galardón se premia a un equipo que difunde contenidos sobre el mundo de la ecología y otras formas de afrontar nuestro futuro, los beneficios de los alimentos sanos y biológicos, del consumo responsable, cubriendo un amplio espectro de los problemas que asuelan a la humanidad, mediante una plataforma global de periodismo ambiental, científico y tecnológico que es el punto de encuentro en Internet.

Recogió el Premio: Pedro Pablo Garcia May miembro del equipo de Efe VERDE

### **Premio prensa escrita: Anabel Moreno-EfeAgro**

Con este galardón se premia a la trayectoria de contenidos sobre el mundo de la ecología y otras formas de afrontar nuestro futuro, los beneficios de la agricultura y de los alimentos sanos y biológicos y del consumo responsable.

Recogió el premio: Anabel Moreno . EFEAGRO

### **Premio Blog: elblogdeninabenito**

Con este galardón se premia la iniciativa personal y profesional por un mayor conocimiento de la cosmética ecológica certificada en nuestro país. En el blog, además, hay artículos de investigación periodística sobre ingredientes dañinos en la cosmética tradicional y sobre todo alternativas ecológicas.

Recogió el Premio: Nina Benito

**Los premios BioCultura 2014 han sido diseñados por :**

. Pere Suñer Turró. Herrero artesano con taller propio en Figueres (Alt Empordà) que se dedica al oficio desde hace 40 años. Realiza todo tipo de carpintería metálica, muebles y objetos de decoración de "ferro forjat" con diferentes acabados.

. Agnès Figueres Ferrer. Diseñadora gráfica de Figueres, estudió en la Universidad ESDI de Sabadell. Trabajó unos años en agencias de publicidad y desde 2005 tiene estudio propio en Figueres. Especializada en diseño editorial, corporativo y cartelismo.

### **Más datos generales**

En España, el 2% del consumo alimentario ya es ecológico. Pronto, el sector alcanzará los mil millones de euros en volumen de negocios. Ahora mismo, estamos en 20 euros por persona y año. Somos el primer productor de la Unión Europea. Catalunya es líder en el estado español en lo que respecta al consumo. En actividades industriales, Catalunya ocupa el segundo lugar del ránking, después de Andalucía. En el Principat, la facturación "bio" subió un 14% el año pasado. Desde el año 2000, el sector orgánico no ha dejado de crecer e incluso lo ha seguido haciendo en los peores momentos de la crisis económica. Con la llegada de la primavera, llegan también los verdaderos brotes verdes (por supuesto, ecológicos) a Barcelona de la nueva eco-nomía catalana y española, una eco-nomía del bien común que ya no es una promesa, sino toda una realidad consolidada y creadora de tendencias.

BioCultura BCN es la gran feria de referencia de todo el arco mediterráneo.