



BIOCULTURA LLEGA A CORUÑA ¿TE LO VAS A PERDER?

BioCultura, la feria de productos ecológicos y consumo responsable, llega a A Coruña del 28 de febrero al 1 de marzo a EXPOCoruña, con todas las novedades del sector ecológico. En esta 2ª edición, participarán 150 expositores, se prevé una asistencia de 13.000 personas y hay organizadas más de 100 actividades relacionadas con el sector ecológico: alimentación, cosmética, moda sostenible, bioconstrucción...

Muestras, talleres, cocina en directo y actividades para los más pequeños en el marco del festival MamaTerra son algunas de las propuestas que hacen de BioCultura un evento lúdico, consciente e informativo sobre el consumo ecológico y respetuoso con el medio ambiente. Para que no te pierdas entre toda la oferta de la feria, te dejamos una lista de los 10 “must” de esta edición:

- 1. Showcooking EcoGastronómico.** Durante los tres días de feria podrás recibir consejos y seguir las recetas paso a paso de los gurús de la cocina ecológica y nutrición. Cerca de 20 cocineros del mundo “bio” pondrán a disposición sus conocimientos durante los showcookings participativos: postres saludables, técnicas para tratar las algas, alimentación simbiótica, cocina vegana, con plantas, catas de aceites, de quesos..., son algunas de las propuestas. Además, el Consello Regulador de Agricultura Ecolóxica de Galicia realizará cada día dos clases de cocina con degustación de productos bio y locales.
- 2. Cata de vinos ecológicos .** Si eres aficionado al buen vino, y quieres conocer de cerca los buenos vinos ecológicos gallegos, no puedes perderte esta cata sensorial en la que podremos catar desde albariños de Rías Baixas, pasando por Ribeiros y llegando a los exquisitos Ribeira Sacra. La cata estará dirigida por sumilleres y los propios productores.
- 3. Conocimiento científico.** Si te preocupan los problemas derivados del uso de plásticos y otros productos químicos, no puedes perderte la impresionante conferencia del Dr. Nicolás Olea. Y si quieres informarte de las evidencias científicas de los alimentos ecológicos, la catedrática Dolores Raigón, te dará todos los argumentos que estabas buscando, desde el rigor técnico y científico.
- 4. Showroom EcoEstética.** Rituales y tratamientos de rejuvenecimiento, aceites esenciales para nutrir la piel, Lifting facial, masaje Kobido con aromaterapia, elabora tu propio ungüento, productos eróticos sin tóxicos... En los talleres del espacio Ecoestética podrás conocer trucos para el mantenimiento básico de tu piel, ser más consciente de los productos que puedes aplicarte y, también, saber los tóxicos que contienen los tratamientos convencionales.
- 5. Un mundo ecológico muy femenino.** Galicia tiene mujeres eco-emprendedoras que debes conocer. Inspírate

en ellas para emprender tu negocio ecológico. No te pierdas las mesas redondas del domingo por la mañana: Mujeres eco-empendedoras en el mundo rural y en producciones del mar.

6. Tu consumo puede cambiar el mundo. Y más mujeres, ahora en el carro de combate. Brenda Chávez nos propone ser responsables con nuestro carro de la compra y no morir de un ataque de compras. Esta famosa periodista nos mostrará el manual para el cambio.

7. Jornada Bioconstrucción. Aprende cómo llevar una vida acorde con tus principios y dejar la menor huella de carbono posible con los distintos talleres y charlas sobre bioconstrucción, cocinas solares, movilidad sostenible y energía verde.

7. Jornada Bioconstrucción. Aprende cómo llevar una vida acorde con tus principios y dejar la menor huella de carbono posible con los distintos talleres y charlas sobre bioconstrucción, cocinas solares, movilidad sostenible y energía verde.

8. Festival MamaTerra. Los pequeños de la casa podrán disfrutar de un festival ecológico infantil hecho a medida. Con talleres de cocina para descubrir combinaciones saludables, huertos para aprender todo sobre los vegetales, yoga en familia y un espacio de juegos preparado para divertirse y zambullirse en la revolución ecológica. Con diversas actividades creativas se tratarán temas como la alimentación ecológica, la reducción y reutilización de residuos y las problemáticas ambientales. Uno de los talleres estrella de esta edición es la creación de un queso ecológico desde cero con la ayuda de los queseros de Arqueixal.

9. Foodtrucks y música en directo. Si se te abre el apetito después de dar unas vueltas entre expositores, descansa en el espacio de foodtrucks, donde se sirven deliciosos platillos del mundo ecológico. Podrás dar un bocado a una veggy pita, quinoa de los Andes, una empanada de mejillones y algas o comerte una hamburguesa orgánica de película. Además, durante todo el día podrás disfrutar de buena música en vivo gracias a los grandes grupos que subirán al escenario...

10. Haz la compra del mes al momento. No pierdas la oportunidad de llenar tu carro de la compra con todas las novedades "bio" en BioCultura: cosmética, comida, bebida, ropa y soluciones ecológicas por el hogar... Además, con la opción de probarlos o recibir consejos de uso por parte de los propios productores.

Visita la Guía de actividades para preparar la agenda y no te pierdas las que más te interesan

[**VER PROGRAMA DE ACTIVIDADES**](#)

[**VER ACTIVIDADES DESTACADAS**](#)