



ADA COLAU, ALCALDESA DE BARCELONA, INAUGURÓ BIOCULTURA EN EL PALAU SANT JORDI

La Alcaldesa de Barcelona, Sra. Ada Colau presidió la inauguración para apoyar al sector ecológico y fué testigo de la creación del menú de verano de Barcelona, Capital Mundial de la Alimentación Sostenible, muy presente en toda la actividad de BioCultura en esta ocasión.

Hoy tuvo lugar el acto de inauguración de la 27ª edición de BioCultura BCN, que se celebra hasta el próximo domingo en el Palau Sant Jordi. El acto estuvo presidido por la alcaldesa de Barcelona, Ada Colau, que se vio acompañada de Alexandra Butikofer, presidenta der INTERECO; David Torrelles, presidente del CCPAE; Joan Picazos, presidente de ASOBIO; Carolina López, consellera del Distrito Sants Monjuïc; Ramón Sentmarti, director de PRODECA; y Ángeles Parra, presidenta de la Asociación Vida Sana, organizadora de la feria. BioCultura saca pecho y se corroboran las expectativas. Público y expositores muestran el júbilo de que BioCultura haya vuelto en su formato presencial. El sector "bio" se muestra en su máximo esplendor en la feria. Y, lo que es mejor, el sector "bio" más democrático, descentralizado y artesanal de BioCultura certifica que otro mundo y otra alimentación son posibles.

Durante la inauguración, se visitaron diferentes stands de las 250 empresas que han tomado parte en la feria. Colau destacó la alegría que representa volver a celebrar una feria presencial. A preguntas de la prensa, Ada Colau destacó que ferias como esta "son muy importantes porque son el ejemplo vivo de la importancia que representa para la economía el sector ecológico; empresas y personas que trabajan por una alimentación realmente saludable, ecológica y de proximidad", en palabras de Colau. La alcaldesa manifestó asimismo la urgencia de que la población tenga unos hábitos de vida saludables ante la emergencia climática en la que nos encontramos. En este sentido, urgió al Gobierno y a la Generalitat a "defender políticas de sostenibilidad, reducción de emisiones y producción ecológica" en la negociación de la nueva Política Agraria Común (PAC).

UN CAMBIO DRÁSTICO

Ángeles Parra, por su parte, celebró las palabras de la alcaldesa e instó también a las administraciones públicas "a ponerse en esta línea de trabajo. Es urgente un cambio de tendencia, y por eso animamos a los ciudadanos a

visitar BioCultura y conocer de primera mano todas las novedades del sector, no solo del ámbito de la alimentación ecológica, sino también de la cosmética ecológica, textil sostenible, etc. El cambio tiene que ser global, en todos los ámbitos. Necesitamos un cambio drástico que vaya más allá de la alimentación, aunque la alimentación sea 'el capitán del barco'".

CAPITAL MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE

También se presentó ayer en BioCultura la propuesta de verano del Menú de las Estaciones (Capital Mundial de la Alimentación Sostenible Barcelona 2021), que toma el relevo del Menú de Primavera y que se basa en nueve alimentos: berenjena, bonito, sandía, melón, lechuga, tomate, judía verde, castañuela y melocotón. Aparte, se presentaron tres propuestas concretas de platos elaborados por las escuelas de cocina colaboradoras del proyecto (Escuela de Hostelería y Turismo- CETT, Escuela Superior de Hostelería y Turismo Jesuitas Sarrià-San Ignacio, Escuela Superior Hostelería Barcelona-ESHOB) que pueden servir de inspiración para los restaurantes que ofrezcan el Menú de las Estaciones en sus cartas durante todo el año.

XAVIER PELLICER

Xavier Pellicer, uno de los chefs más reconocidos en la gastronomía saludable, presentó el Menú de Verano, junto con el comisionado de Economía Social, Desarrollo Local y Política Alimentaria del Ayuntamiento de Barcelona, Álvaro Porro. La Capital Mundial de la Alimentación Sostenible Barcelona 2021 impulsa la propuesta de ofrecer "un menú estacional para vincular la capitalidad a los restaurantes que quieran sumarse", en palabras de Álvaro Porro. La propuesta, coordinada entre el ayuntamiento de Barcelona, la AMB y el PEMB, busca también "ser una oportunidad para la promoción de la restauración de Barcelona y su metrópoli, en apoyo al sector en momentos difíciles por la crisis de la Covidi-19". La iniciativa gastronómica de esta temporada, además, incluye una propuesta de aprovechamiento total elaborada por la Plataforma Aprovechamos los Alimentos y Espigadores que explica cómo se pueden aprovechar los alimentos para minimizar el desperdicio y cómo hacer las elaboraciones y conservas que nos ayudan a evitar el tirar alimentos.

UN MUNDO NO DISTÓPICO

Ángeles Parra también señaló que "la revolución 'bio' ya está aquí. Y no hay quien la pare. Es un movimiento mundial. Cuando empezamos nos llamaban 'locos'. Pero no estamos locos, sabemos lo que queremos, como decían los de Ketama. Y lo que anhelamos es que las futuras generaciones puedan vivir en armonía en un mundo no distópico. En un clima estable y en una naturaleza frondosa, viva y segura. Y en una sociedad justa, solidaria y consciente...".