



MAÑANA JUEVES 8 JULIO ABRE PUERTAS LA MAYOR FERIA DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS DEL ESTADO

La Alcaldesa de Barcelona, Sra. Ada Colau presidirá la inauguración para apoyar al sector ecológico y será 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.

EN UN CONTEXTO DE PLENO CRECIMIENTO

En 2020, el mercado orgánico mundial representó 106.000 millones de euros. Y el europeo, 45.000 millones de euros. España ya supera los 2.133 millones de euros (en Catalunya son 697,52 millones de euros de volumen facturado). El consumo de alimentos ecológicos ha crecido un 17% en España, mientras que el gasto per cápita ha superado los 50'22 euros por persona al año (el gasto medio en la UE es de 84 euros/habitante/año). España es el principal productor ecológico europeo y cuarto mundial en términos de superficie agraria dedicada a la agricultura ecológica con 2,35 Millones de hectáreas. También sigue creciendo el empleo que se sitúa ya en 94.500 puestos de trabajo.

Con ese caldo de cultivo, vuelve BioCultura de forma presencial a BCN. Para Ángeles Parra, directora de la feria, "BioCultura vela para que, con la expansión del mercado 'bio', el sector no pierda su esencia y se respete a los pequeños productores y se camine hacia un circuito lo más próximo posible".

ECOACTIVISMO FESTIVO

Las actividades de BioCultura son todo un manual para el cambio que nuestro planeta necesita... Por eso este año, además de todas las actividades que van a tener lugar en la feria, "podremos seguir conectados cuando volvamos a casa. Vamos a dedicar un extenso programa de actividades también online que se va a poder disfrutar durante los 4 días de feria de forma totalmente gratuita: solo hay que apuntarse", señalan desde BioCultura.

El showcooking ecogastronómico de nuevo nos acercará aromas, sabores y texturas... Habrá de todo, desde catas de aceite hasta cocina con algas, pasando por probióticos, cocina ayurveda, talleres para evitar el desperdicio alimentario... Y este año, coincidiendo con que Barcelona es la Capital Mundial de la Alimentación Sostenible, se diseñará en vivo y en directo el menú de verano de la capitalidad a cargo de tres escuelas de hostelería. El maestro de ceremonia será Xavier Pellicer (Mejor Cocinero del Año concedido hace unas semanas en Madrid Fusion), cuyo

restaurante ha sido valedor del Premio al Mejor Restaurante de Verduras del Mundo en 2018 por la We're Smart Green Guide.

Los talleres de cosmética ecológica también estarán presentes con muchas recomendaciones y propuestas que irán desde una jornada profesional hasta cómo preparar la piel para el verano y la protección solar, la dermoestética termal, superfoods para alimentar nuestra piel... Y también, en un taller muy importante en los tiempos que corren, nos adentraremos en la trampa del greenwashing: cómo leer las etiquetas para que no nos den gato por liebre. "También hemos diseñado un espacio para público familiar donde se desarrollarán talleres de reciclaje, de huerto, de yoga... para compartir con los más pequeños/as", señala Ángeles Parra.

UN MUNDO BELLO

"En todo este tiempo de paréntesis Covid-19, no hemos parado de pensar, de imaginar... un mundo mejor. Y siempre hemos llegado a la misma conclusión: el mundo ya es bello, ya es perfecto... Es nuestra actividad como especie la que lo está estropeando y enfermando. Así que invitamos a todos y todas a visitar BioCultura para volver a aprender lo que hemos perdido. Para renovarnos, re-inventarnos, para empoderarnos como ciudadanos conscientes", recuerda Ángeles Parra.

250 EMPRESAS

Participan en esta edición de forma presencial 250 empresas expositoras. En colaboración con el Palau Sant Jordi, "hemos diseñado un formato y un espacio seguro para poder disfrutar de la feria. El Palau en sus zonas interiores es un espacio bien ventilado, y se ha reforzado la limpieza y la desinfección. Los pasillos son más amplios, los accesos se re-acondicionados... La zona exterior está dedicada a la restauración, con una amplia gama de ecofoodtrucks (con una oferta gastronómica, ecológica, Km0 y sobre todo sabrosa). Las salas de conferencias imparten de nuevo un sinfín de actividades relacionadas con cada uno de los sectores de la feria con las medidas pertinentes de seguridad", añade Parra.

NO HAY TIEMPO QUE PERDER

Parra también señala que "no tenemos tiempo que perder. La crisis climática la tenemos a la vuelta de la esquina y la Sexta Extinción ya está mostrándose en toda su angustiante magnitud. Por todo ello, como ha corroborado la clase científica independiente, no nos sobra el tiempo. La agricultura ecológica, la cosmética 'bio', el textil sostenible, el comercio local, acabar con los plásticos, la relocalización de la eco-nomía, una alimentación menos fosilizada y más vegetal, las renovables y la descentralización energéticas, el devolver la vida y la alegría a los pueblos... Todo forma parte de un gran cambio que ya se está produciendo. Pero es necesario ir más rápidos. Hay que pasar a la acción. Y todo ello está concentrado en BioCultura...".