



BIOCULTURA BCN 2021 LA FERIA CERRÓ SU 27ª EDICIÓN

BioCultura BCN 2021, la feria de productos ecológicos y consumo responsable, cerró ayer su 27ª edición en el Palau Sant Jordi de Barcelona. 14 mil visitantes se acercaron a la feria para tomarle el pulso al sector ecológico, uno de los sectores eco-nómicos más dinámicos de la economía catalana y española.

Vida Sana (responsables del salón), expositores y visitantes se han mostrado satisfechos de una feria que se ha celebrado, en palabras de los organizadores, “con todo en contra (calor, vacaciones, repunte del covid-19, crisis económica...), pero que ha tirado hacia adelante con un notable alto por la fidelidad del público ‘bio’, por la extraordinaria vitalidad del sector y porque el futuro será orgánico o, simplemente, no será, y cada vez más ciudadanos son conscientes de ello”.

Los protocolos covid-19 se han cumplido a rajatabla y la feria ha sido diseñada con pasillos muy anchos para evitar las aglomeraciones, además de tener una parte expositiva en el exterior, con ecofoodtracks y otros tenderetes. El público y los expositores han cumplido fielmente el uso de mascarillas. Por todo ello, no ha sido como la BioCultura de siempre. Es obvio que el cambio de fechas también ha hecho que esta BioCultura fuera distinta, pues, desde hacía casi tres décadas, el público barcelonés y catalán estaba acostumbrado a que la feria llegara en las primeras semanas de la primavera. No obstante, curiosamente, a pesar de tantas trabas en las ruedas, el carro ha tirado bien y todo el mundo está muy satisfecho. Para Ángeles Parra, directora de la feria, “estaba claro que no iba a ser como la BioCultura a la que estamos acostumbrados. Pero el hecho de que finalmente se pudiera celebrar de forma presencial ya era una gran noticia para todos. El sector ‘bio’ ha mostrado músculo y se ha presentado, en el escenario todavía pre-postpandemia, en medio de una quinta ola, con la calor y con media Barcelona de vacaciones, con dinamismo, vitalidad y espíritu de sacrificio. ¿Qué más se puede pedir? El público ha respondido a la convocatoria. Los expositores han podido presentar sus novedades, que era lo que querían. Y el mensaje de la necesidad de un cambio hacia lo orgánico ha vuelto a llegar a los medios. A la espera de mejores tiempos para la lírica, nosotros, como organizadores, también estamos muy contentos. Llevamos ya casi dos años muy raros. Empezamos a romper el maleficio...”.

EN VIVO Y EN DIRECTO

Las actividades paralelas de la feria también han respondido bien. Algunas más que otras, obviamente. El escenario del showcooking ha mostrado un lleno absoluto durante prácticamente los cuatro días. Para Parra, “es obvio que la pandemia ha acelerado las ganas de romper muchos hábitos que se habían convertido como en quistes y que estaban completamente obsoletos. Ahora ya nadie se asusta cuando oye hablar de veganismo, de kombucha, de probióticos, de fermentados, de algas, de setas... O, simplemente, de cocinar normal, pero en ecológico, que es lo que hacemos en mi casa, con una tendencia claramente ovo-lacto-vegetariana. Nuestro planeta

está al borde de una gran crisis ecológica por el calentamiento global y la caída de la biodiversidad. Nosotros podemos, a través de nuestros hábitos diarios, contribuir a la regeneración y no sumarnos a la destrucción”. La sala dedicada a la cosmética ecológica y la ecoestética también ha estado llena los cuatro días de feria. Ante los rigores estivales, parece que el público se ha decantado por las cuestiones más prácticas y menos teóricas.

ACTIVIDADES ONLINE

También ha funcionado muy bien el programa de actividades online. Ante la demanda de querer seguir disfrutando de la programación diseñada para estos cuatro días de feria, la Organización ha decidido dejar activa la plataforma hasta final de julio para poder conectarse en cualquier momento del día a través de este link.

Para visionar las actividades en el canal online, entra en compra de entradas y elige la opción ACTIVIDADES ONLINE y la cantidad 1. Sigue comprando la entrada gratuita clicando en COMPRAR ENTRADAS. Rellena tus datos, termina la compra y descarga la entrada con código alfanumérico.

Ese mismo código será tu clave para entrar al canal de Vimeo (pinchar aquí).

<https://vimeopro.com/user132349448/biocultura-barcelona-2021>

AGRADECIMIENTOS

Ángeles Parra ha señalado que “hemos recibido muchas felicitaciones de parte de los asistentes a la feria, de los expositores y de los ponentes de las actividades paralelas. Nos han comunicado que hemos sido muy valientes por lanzarnos a la aventura presencial con toda la que sigue cayendo, a pesar de que estemos mejor que hace unos meses. A nosotros nos mueve, por encima de todo, el activismo, las ganas de llevar el mensaje ‘bio’ a todos los hogares. Por ello, el asunto de la pandemia no nos amilana. Al contrario, la misma pandemia y todo lo que está ocurriendo nos da la razón. Llevamos ya cuatro décadas insistiendo en la necesidad de una alimentación orgánica, local y más vegetal que animal para salvaguardar la tierra y la salud ciudadana, las eco-nomías locales, la vida en los pueblos, para proteger la biodiversidad, para no contaminar ni el presente ni el futuro... Hoy, más que nunca, es necesario tener organismos sanos y sistemas inmunológicos resistentes con los que dar respuesta a posibles nuevas pandemias y repuntes”.

CANSANCIO Y OPTIMISMO

Ayer por tarde, domingo, último día de feria, tanto organizadores como expositores mostraban satisfacción en líneas generales por cómo ha ido la feria y señalaban que, a pesar del cansancio de los cuatro días frenéticos de feria, ha valido la pena. Para Parra, “este pequeño triunfo de BioCultura y del sector, en un marco tan excepcional y delicado, puede ser leído como una señal de esperanza. Si, a pesar de todo aquello contra lo que hemos tenido que luchar... las cosas han ido bien, ¿qué pasará cuando volvamos a tener el viento a nuestro favor? Lo que tenemos muy claro es que, con pandemia o sin pandemia, mucha gente ha despertado. Cada vez más ciudadanos tienen en la alimentación la clave hacia un mundo más sostenible, sano, sabroso, bello y justo. Y los subsectores afines, como la cosmética certificada o el textil sostenible, están a punto de explotar. BioCultura es una feria para ‘futurólogos’. Vienes a la feria y ya sabes qué tendencias se van a dar en la sociedad en unos años. Así ha ocurrido hasta la fecha y así va a seguir siendo”. Y este año no ha sido una excepción. De ahí el éxito del showcooking y de todas las muestras de cocina ecológica y sabrosa para reforzar los sistemas inmunitarios y depurar organismos intoxicados por una alimentación, la convencional, que es en gran medida responsable de muchas de las enfermedades de la civilización... como han reconocido los expertos de la ONU”.