



BIOCULTURA MADRID 2022 TODO APUNTA A UNA GRAN COSECHA

A 4 meses para su celebración, la feria ya tiene ocupado el 75% de su espacio expositivo, lo que se traduce en unos 3.000m² de estands.

El sector principal es el de la alimentación ecológica certificada con un porcentaje de más del 50%, en el que ya han confirmado su participación prácticamente la totalidad de las comunidades autónomas, que concentran en sus espacios a numerosas empresas al paraguas de los consejos, comités y entidades reguladoras de la producción ecológica: Castilla y León, Comunitat Valenciana, Comunidad de Madrid, Comunidad de Murcia, Asturias, Navarra, Rioja, Galicia, Euskadi, Andalucía, Cantabria...

La cosmética y productos de higiene certificados son el segundo subsector en relevancia dentro de la feria con un 20% del espacio ya adjudicado. El tercer subsector en el ranking es el textil sostenible. Por otro lado, los sectores de bienestar y salud, ecoestilo de vida y casa sana... continúan aglutinando un número importante de propuestas que nos ayudan a llevar una vida más sana.

NOVEDAD: BIOVEGGYCULTURA

La feria acercará propuestas de alimentación, moda, cosméticos... para los casi cinco millones de personas que se consideran "veggie" (veganos, vegetarianas o flexitarianas) en España. El último informe "The Green Revolution 2021", sobre el movimiento "veggie" en España, constata que su número no ha parado de crecer en los últimos años, "convirtiéndose en un auténtico tsunami" que suma más de 5 millones de seguidores en España, lo que supone un crecimiento del 34% con respecto a 2019. El sector vegano es un sector que se encuentra en pleno crecimiento con una estimación de un incremento anual del 9,5% en los próximos años, según diversos y rigurosos estudios. El público objetivo para los productos veganos es diverso y lo es por diversas razones: ambientales, de salud, religiosas o éticas, cada vez más consumidores están eligiendo un estilo de vida vegano y/o flexivegano. Sin embargo, cuando se habla de productos de alimentación, los productos veganos que encontramos en el mercado no son, ni muchísimo menos, ecológicos. En BioCultura podrán participar únicamente como productos veganos aquellos que además tengan el certificado ecológico. Porque que un producto sea vegano no garantiza que sea saludable.

ECO-ACTIVISMO

BioCultura es todo un manual para el consumo responsable en todos sus ámbitos. Desde la organización de la feria, la Asociación Vida Sana, dicen: “Tenemos claro que no se trata de cambiar un consumo por otro, sino de hacerlo con conciencia”. Y añaden: “Estamos hartos de tanta hipocresía por parte de las grandes corporaciones que están utilizando de forma indiscriminada y peligrosa términos como sostenibilidad, Km0, agricultura regenerativa, huella de carbono... Y un sinfín de lenguajes y conceptos absolutamente usurpados a los verdaderos activistas para seguir vendiéndonos lo mismo de siempre”. No nos van a engañar. Ha llegado la hora de volver a decir ¡basta! Por ese motivo desde la organización han diseñado un nuevo espacio en el que participarán numerosas ONGs y en donde se celebrarán a modo de “Tribunal Reivindicativo de Ecojusticia” una serie de charlas, talleres y presentaciones de campañas en favor de la sostenibilidad real. Será el momento de informarnos y de tomar responsabilidades como ciudadanos activos en esa tribuna, guiados por personas expertas en los diferentes temas que nos preocupan y nos interesan a todos/as. También habrá ocasión de informarnos sobre la banca ética y solidaria, energías renovables... con stands y con charlas informativas.

NUEVOS Y ADICTIVOS SHOWCOOKINGS

La ecogastronomía tiene siempre un protagonismo y participación espectacular en la feria. Este año acercará nuevas propuestas y muchas catas y regalos para un público cada vez más deseoso de una nueva forma de alimentarse y de una gastronomía de verdad saludable. Catas de quesos veganos y no veganos, de aceites, de cervezas, de licores, de vinos, de chocolates... que deleitarán y fascinarán incluso a los más eco-foodies. La ecogastronomía con base en los alimentos ecológicos veganos tendrá un espacio destacado también en la zona de showcooking de la feria. En ese espacio también habrá lugar para realizar las actividades del proyecto LIFE MenuDaTierra, porque alimentarnos bien no sólo es bueno para nuestra salud sino también para la de nuestro planeta. Se sabe que la producción convencional de alimentos es la responsable del 30% de las emisiones de gases de efecto invernadero. Así que, sí, nuestra dieta también le importa a nuestro medio ambiente y al futuro que nos depara.

NO ESTAMOS LOCOS

Todas estas novedades se suman a la de “El Manicomio”, un nuevo café cantante, instalado en una de las salas de BioCultura, que tendrá su programación particular enfocada a acerca dos mundos no tan distintos: el de la cultura y el de la ecología profunda. Los responsables de BioCultura señalan que El Manicomio “es una sala con una programación muy cultural para esos locos que están muy cuerdos”. Conciertos, películas, sesiones de relajación, presentaciones de libros... En definitiva, BioCultura vuelve a Madrid esperando una gran cosecha, como en el caso de los vinos. 2022 puede ser el año en que el sector ecológico, y todo lo que a él va asociado, dé el gran “salto” en España. Todo parece indicarlo.