BIOCULTURA A CORUÑA. ECOTURISMO Y PRODUCTOS ECOLÓGICOS

BioCultura A Coruña se celebrará del 1 al 3 de marzo en EXPOCoruña.
Una nueva edición de una feria que cada año se supera

La quinta edición de la feria en Galicia cuenta con el apoyo de las instituciones gallegas

Con la participación de alrededor de 150 empresas, A Coruña volverá a ser el epicentro de una de las ferias más esperadas. A un mes vista de su celebración ya ha superado los 1.100m2 netos ocupados. Hablamos, eso sí, de empresas eco-responsables y sostenibles. La oferta ecoturística de la feria brillará de nuevo con propuestas de destinos de verdad sostenibles. Además, de una oferta de más de 8.000 referencias de alimentos ecológicos, cosméticos eco-naturales, moda sostenible más un sinfín de productos y servicios para un eco-estilo de vida...

Desde la entidad organizadora, Vida Sana, Ángeles Parra señala: “BioCultura es un arquetipo de ese mundo que queremos todos. Los alimentos y productos que se exponen en BioCultura, y las ofertas de ecoturismo, son un emblema del camino que hay que seguir si queremos salvaguardar la Tierra para las generaciones futuras”.

CULTURA Y CONCIENCIA ECOLÓGICA
Y es que la feria decana de la cultura ecológica, que este año cumple 40 años de su nacimiento en Madrid, sigue proclamando un consumo responsable, y esto ha calado en la sociedad en un camino sin retorno hacia la responsabilidad compartida. Pero los cambios que hay que hacer todavía son muchos porque las urgencias están ya aquí. “BioCultura es un manual vivo para el cambio donde se dan cita empresarios y ciudadanos con propuestas de un cambio real de paradigma hacia ese otro mundo posible. Es necesario que la transición hacia la sociedad ecológica sea urgente. Porque, si no, los escenarios futuros pueden ser cada vez más distópicos”..

MÁS DE 100 ACTIVIDADES…
BioCultura es todo un manual para el consumo responsable en todos sus ámbitos. “Tenemos claro que no se trata de cambiar un consumo por otro, sino de hacerlo con conciencia. Jornadas, charlas, talleres, showcookings… completan una nómina de actividades exhaustiva. Será el momento de informarnos y de tomar responsabilidades como ciudadanos activos, guiados por personas expertas en los diferentes temas que nos preocupan y nos

interesan a todos/as”, afirma Parra.

HACIENDO SPOILER DEL PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Jornada de Ecoturismo. Organizada en colaboración con la Universidad de A Coruña, la Reserva de la Biosfera de Mariñas Coruñesas e Terras do Mandeo, el Club Ecoturismo España, la Diputación de A Coruña, la Xunta de Galicia… reunirá a expertos en los diferentes temas que pretenden acercar diversas visiones de cómo el ecoturismo no es únicamente una forma de viajar para acercarse y conocer los espacios naturales de manera responsable, respetando su equilibrio, minimizando los impactos ambientales y disfrutándolos, sino que además estamos protegiendo sus valores (naturales, culturales, etnográficos, gastronómicos, etc.), y favoreciendo una oportunidad de desarrollo sostenible en estos territorios

OrganicFit Day. Jornada dedicada a los tres pilares específicos de la salud: ejercicio, alimentación eco-saludable y descanso, todas ellas englobadas en el concepto del movimiento orgánico. El círculo de una vida eco-saludable que empieza por el ejercicio físico y el movimiento… pasa por la alimentación y la nutrición y acaba en el cuidado de la mente; y, obviamente, sobre todo, no podemos olvidarnos del descanso. Se abordarán temas más específicos como es el de la contaminación ambiental, o cómo cuidar la microbiota; nutrición y actividad física y deportiva, etc. Participarán: Endika Montiel, Nicolás Olea, Susanna Diracano, Nuria Roura y Alejandro Pérez.

Seminario Cofenat: Abordaje manual en cervicales. A cargo del profesor José Luis González, osteópata y acupuntor y director del centro ATEMA. Este experto es discípulo del Dr. Kiril Yurievich Yarjo, D.O., donde estudió Osteopatía y Biodinámica.

Jornada de Bioconstrucción. Construcción de casas y edificios con materiales nobles, bioclimatismo y energías renovables, respeto por el entorno, cohousing, etc. En colaboración con diversas entidades y EcoHabitar.

-Showcooking: Alimentarnos bien y disfrutar de una buena mesa. Habrá propuestas para todos los gustos, dietas y gourmets e incluso repostería… También catas de productos: mieles, aceites, chocolates, quesos... Alimentación sana, sabrosa y ecológica, poniendo en valor la agricultura, la ganadería y los productos de mar, todo de proximidad y ecológico certificado.

-Showroom EcoEstÉtica y Jornadas Formativas para Profesionales: Talleres con propuestas muy diversas, desde cómo eliminar ojeras, elaborar nuestros propios cosméticos, cuidado del cabello, cuidar y reparar la piel, automasaje, elaboración de fitoextractos, destilación de aceites esenciales, enfermedades de la piel y cómo tratarlas…

Festival de Yoga del Noreste. Nos acerca de nuevo talleres de la mano de referentes en el conocimiento y cultura del universo de la práctica del yoga. De la mano de Tibetan Yoga Alliance, Tibet Yoga Studio y Jamyang Yoga…

-Conferencias y debates: Temas de interés actual relacionados con la salud, el medio ambiente, el ecoturismo, la producción ecológica, la energía, el bienestar… llenarán las salas de la feria…. A destacar las masterclass de

Nicolás Olea, investigador, y uno de los mayores expertos a nivel mundial, en lo que se refiere a los contaminantes químicos en el medio ambiente y en nuestra salud.

TOMA NOTA

BIOCULTURA A CORUÑA 2024 EN CIFRAS

EXPOCoruña: espacio total 8.000 m2

150 expositores

Previsión: 15.000 visitantes

Actividades: 100

ShowCooking: 18

Talleres de EcoEstÉtica: 20

OrganicFit Day: 6

CIFRAS DEL SECTOR DE LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

España: 2.635.442 hectáreas. El número de operadores ecológicos ronda ya los 58.485.

Las ventas minoristas en España están en torno a los 2.856 millones de euros y el consumo per cápita se encuentra en los 60 euros (representa aprox. el 2,50% del gasto total de alimentación).

Según datos recientes, publicados por la Xunta, en Galicia la superficie certificada por el CRAEGA, en ecológico, llega actualmente a las 45.600 hectáreas. La cifra de operadores ecológicos supera los 1.500. Y el valor económico estimado ronda los 113 millones de euros.

En Galicia, el 25,8% del consumo ecológico se lleva a cabo en mercados. El 16,6, en tiendas tradicionales. Y el resto en supermercados.

El 99% de la población gallega ha oído hablar de los alimentos ecológicos. La gran mayoría se han informado acerca de ellos a través de los medios de comunicación.

La mayoría de los gallegos entienden, principalmente, que un alimento ecológico es un alimentos sin productos químicos de síntesis y sin modificación genética.

Horarios y entradas:

https://www.biocultura.org/acoruna/horarios

â€Š