



## BIOCULTURA REGRESA A EXPOCORUÑA DEL 1 AL 3 DE MARZO COMO APOYO A LOS PRODUCTOS Y EL TURISMO ECOLÓGICOS

- Se trata de la quinta edición de la feria en A Coruña y contará con unos 150 expositores y un centenar de charlas y actividades complementarias
- De esta forma, el recinto ferial continúa desarrollando su apuesta por la sostenibilidad, esta vez promocionando el consumo y hábitos eco
- El valor económico del sector ecológico gallego se acerca a los 113 millones de euros
- Desde la organización señalan que el público gallego “ya conoce el alimento ecológico, lo tiene disponible cerca de su domicilio y lo valora”

A Coruña, 21 de febrero. – EXPOCoruña continúa apostando por lo eco y repite otra edición de BioCultura. Será del 1 al 3 de marzo, tres días de actividades y exposición de productos y experiencias ecológicas que demuestra que otras formas de consumo son posible para garantizar un futuro sostenible.

En concreto en la feria, que ocupará hasta 1.100 metros cuadrados, habrá unos 150 expositores y un centenar de charlas y actividades complementarias. Alimentos ecológicos, cosmética econatural, textil sostenible y mucho ecoturismo tendrán cabida en el evento.

De hecho, este último sector será uno de los protagonistas de la feria. “En BioCultura A Coruña ponemos mucha atención al fenómeno del ecoturismo, que no deja de crecer. Cada vez hay más personas que quieren viajar para conocer de verdad el destino y disfrutar en formatos que no distorsionan la naturaleza, sino que tienen un impacto positivo en ella”, declara la directora de la feria, Ángeles Parra.

En este sentido, cabe destacar el apoyo institucional recibido, que traerá a EXPOCoruña oferta turística de diferentes lugares de Galicia. Estarán representadas la Reserva de la Biosfera Mariñas Coruñesas e Terras do Mandeo, la Reserva Os Ancares Lucenses, el Club Ecoturismo de España, el Clúster de Turismo Galicia, las Diputaciones de A Coruña, Lugo y Ourense, además del Consello Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica de Galicia (CRAEGA).

“Cuando una feria como la nuestra llega a una zona determinada... siempre afecta de manera muy positiva al

consumo ecológico. Creo que esto lo han comprendido muy bien las instituciones gallegas y de ahí el apoyo y la confianza que estamos recibiendo por parte de las Administraciones”, afirma Parra.

En cuanto a las empresas privadas, participará un gran número de compañías ecológicas gallegas y del resto de España. Entre las gallegas, encontramos a Bubela Artesá, Orballo, Porto Muiños, Daiquí SGC, Abella Meiga, Traloagro, Tradeza Natur, Muuhlloa, Casa Grande de Xanceda...

En este sentido, Ángeles Parra señala: “Es muy importante que, además de promocionar el alimento ecológico, se promocionen también los circuitos cortos de comercialización. Esto cierra el círculo de lo ecológico. Lo ‘bio’, cuanto más cerca, mejor”.

#### Situación del sector en Galicia

Según el quinto barómetro del CRAEGA, la superficie certificada en ecológico en Galicia llega ya a las 45.600 hectáreas y se superan los 1.500 operadores ecológicos. Esto supone que el valor económico del sector ecológico gallego se acerca a los 113 millones de euros.

Este último barómetro indica que el lugar preferido para la compra de productos ecológicos en Galicia es el supermercado con un 67,4% y que el 99% de la población ha oído hablar de los alimentos ecológicos.

Por tanto de este estudio se concluye que:

• La popularidad de los alimentos ecológicos alcanza su máximo histórico: el 99% de la población ha oído hablar de ellos.

• Los problemas relacionados con la disponibilidad de los productos ecológicos siguen reduciéndose en todo el territorio gallego.

• El reconocimiento del logotipo del CRAEGA aumentó en 2023 con respecto a los datos de hace tres años.

• Los consumidores de estos productos siguen mostrando un alto nivel de conocimiento sobre sus características. Es decir, son personas informadas e interesadas en la composición y en los procesos de lo que adquieren.

• El 76% de los consumidores de los productos ecológicos lleva más de tres años consumiéndolos, por tanto, es un público muy fiel.

En este contexto, según Ángeles Parra, “BioCultura es una feria que avanza tendencias que llegarán, pero también es un salón que refleja las tendencias sociales que están funcionando en cada momento”. “Es muy cierto que el público gallego ya conoce el alimento ecológico, lo tiene disponible cerca de su domicilio y lo valora, pero hace falta que los alimentos orgánicos sigan expandiéndose y salgan del ámbito de las personas muy concienciadas”, indica la directora del evento que, además, añade: “Necesitamos una transición hacia lo ecológico urgente, así que esperamos que BioCultura contribuya a que los alimentos ecológicos lleguen a cada vez más hogares en