



LA COMUNITAT VALENCIANA REFUERZA SU APUESTA POR LA ALIMENTACIÓN "BIO" EN BIOCULTURA

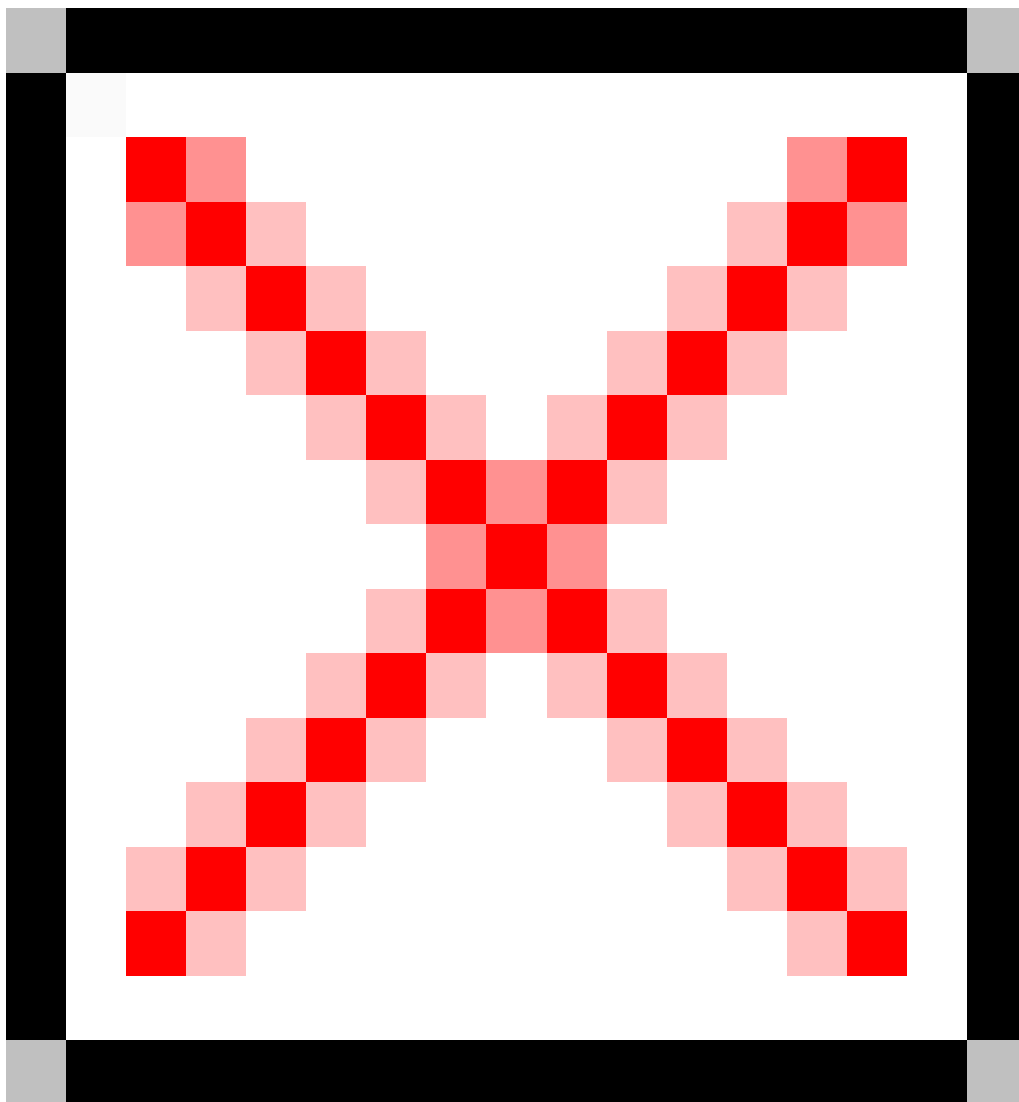
La Comunitat Valenciana estará presente con fuerza en BioCultura Barcelona 2025, la principal feria dedicada al consumo responsable y la producción ecológica. El Comité d'Agricultura Ecològica de la Comunitat Valenciana (CAECV) ha apostado firmemente por sus operadores y ha diseñado un stand tipo isla, concebido como un espacio dinámico, abierto y participativo. El espacio contará con una zona de showcooking, talleres y degustaciones, con el objetivo de acercar al público los sabores, el origen y la innovación de los productos ecológicos valencianos. El CAECV financiará íntegramente todos los productos utilizados en estas demostraciones gastronómicas como fórmula para impulsar su conocimiento y valoración directa por parte del consumidor. “Queremos que se prueben, que se valoren, que se entiendan. El mejor escaparate de un producto ecológico es su sabor, su historia y la profesionalidad con la que se cultiva. Y BioCultura es el lugar perfecto para mostrarlo”, ha señalado Vicente Faro, presidente del CAECV. Otros productores valencianos (y de textil sostenible, y de cosmética ecocertificada...) de la CV acuden a la feria fuera de la isla del CAECV, de forma individual.

Los productos ecológicos de la Comunitat Valenciana gozan de un elevado reconocimiento nacional e internacional. Según la dirección técnica del CAECV, “los productores valencianos, alicantinos y castellonenses son grandes profesionales que trabajan con rigor y excelencia. A ello se suma que los productos ecológicos cumplen exigentes normas de control, lo que constituye un valor añadido que el mercado sabe reconocer”. Muchos de estos productos han sido premiados en certámenes nacionales e internacionales, lo que refuerza su prestigio y abre puertas a mercados exigentes como el centroeuropeo o el asiático. En un contexto donde el consumidor demanda cada vez más trazabilidad y garantías, la producción ecológica valenciana se posiciona como una opción de confianza y compromiso. Entre los productos más reconocidos se encuentran los aceites con variedades autóctonas, las almendras marcona, los turrone de Jijona, el vino ecológico (con más del 80% de bodegas certificadas en ecológico), el arroz ecológico, ya implementado con éxito en la Marjal de Pego-Oliva, y que cuenta con un proyecto en marcha para su extensión al Parque Natural de la Albufera de València. También destacan la chufa, la horchata, los zumos, los procesados de frutas y hortalizas, y otros cultivos tradicionales.

LIDERAZGO EN CERTIFICACIÓN, CALIDAD Y DIGITALIZACIÓN

La Comunitat Valenciana se ha consolidado como una de las regiones más potentes en certificación ecológica a nivel estatal. El CAECV dispone del equipo técnico más numeroso del país, con más de 60 profesionales especializados en inspección, control de calidad y verificación de trazabilidad. Esta certificación pública, sin ánimo de lucro, es reconocida tanto a nivel nacional como internacional por su seriedad, transparencia e independencia. Tal como destaca su equipo técnico: “La combinación de un producto excelente con una certificación íntegra y

rigurosa facilita la buena posición en el mercado". Además, el CAECV lidera los procesos de digitalización y modernización del control ecológico. Gracias a sus herramientas de georreferenciación y análisis satelital, la entidad ha demostrado una alta capacidad de respuesta en situaciones críticas como la DANA, identificando en apenas tres días a todos los operadores y superficies afectadas.



Agrisanz Artesanos del Aceite, L'Olivateria Olives Bio, Nutxes-Obrador-Lopetes, Saludviva Superalimentos, Terrani o Herbes del Molí son algunas de las firmas asiduas a BioCultura que no se perderán el estar presentes en la próxima edición barcelonesa de la feria.

COMPROMISO INSTITUCIONAL CON LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

El crecimiento del sector ecológico valenciano también se apoya en políticas públicas que impulsan y acompañan esta transición. La dirección técnica del CAECV recuerda que “la promoción es un pilar esencial que debe ir de la mano de una buena gestión tanto del sistema de control como de nuestros operadores/as”. La diversidad de productos —desde frescos y frutos secos hasta aceites, vinos, cavas y turrone— sitúa a la Comunitat Valenciana como referente en calidad, variedad y sostenibilidad.

BIOCULTURA, MÁS QUE UNA FERIA

Para el CAECV, BioCultura representa un escaparate clave para visibilizar el potencial de los productos ecológicos valencianos y facilitar el contacto entre operadores, distribuidores y consumidores. En un año especialmente complicado para el sector por los efectos del cambio climático y fenómenos como la DANA, el comité considera

esencial facilitar al máximo la presencia de sus operadores. “BioCultura no es solo una feria. Es un mercado, una red, un espacio donde la Comunitat Valenciana puede mostrar su compromiso con un modelo agroalimentario más saludable, sostenible y justo”, concluyen desde la entidad.

OPERADORES DE LA COMUNITAT VALENCIANA EN BIOCULTURA BCN 2025

TOMA NOTA

HERBES DEL MOLI - ARTEMÍS BIO. www.herbesdelmoli.bio

TERRANI - CAECV. www.terrani.bio

BODEGA LA ENCINA. www.bodegalaencina.com

AGRISANZ ARTESANOS DEL ACEITE - CAECV. www.agrisanz.com

SALUDVIVA SUPERALIMENTOS. www.saludviva.es

NUTXES – OBRADOR - LOPETES - CAECV. www.nutxes.com

L'OLIVATERIA OLIVES BIO - CAECV. www.olivateria.com

CAECV. www.caecv.com

ALHAMA ECOMARKET ALTEA. www.alhama-bio.es

CHOCOLATES HIGÓN - CAECV. www.chocolateshigon.es

CERVEZAS L'AUDAÇ - CAECV. lasomniada.com

AGUACATE DE LA MARINA - CAECV. aguacatedelamarina.com

LA COTIZADA - CAECV. www.lacotiza.com

CASAS JUNTAS.

CERVEZAS ALTHAIA