



BIBLIOTECA ELECTRÓNICA
de
GEMINIS PAPELES DE SALUD

<http://www.herbogeminis.com>

MUNDO BIO **BioCultura** ^{info}

La revista de los productos ecológicos y el consumo responsable

Edita: Asociación Vida Sana (Declarada de Utilidad Pública)

CITA EN MADRID BIOCULTURA CUMPLE 25 AÑOS DE RESISTENCIA

BioCultura, la feria de los productos ecológicos y el consumo responsable, cumple este otoño su XXV aniversario en Madrid. Estamos preparando una exposición conmemorativa, un "bio-brindis" y varios actos paralelos a la feria para celebrar la efemérides. Un cuarto de siglo de lucha y de activismo no se cumple todos los días.

SINERGIAS CREATIVAS

Imitando a la Naturaleza, que no pretendiendo cambiarla, ni mucho menos "mejorarla"... BioCultura no ha buscado nunca la competencia sino la sinergia, la colaboración, la complicidad... Por ese motivo es la casa de todos, su escaparate, su plataforma. Desde la dirección de BioCultura nos indican: "Es bonito comprobar cómo los que estamos detrás de la feria (en su organización) somos

sólo un canal por el que se canalizan y fluyen todos esos intereses. Pero... ¡Ojo! También somos el filtro necesario para que nadie nos dé gato por liebre y para no permitir que entre el 'demonio' en casa. Las empresas multinacionales se quieren sumar a lo ecológico, pero casi siempre sus apuestas son fraudulentas. Hay que estar vigilantes". Contra los ataques del Sistema, creatividad, sinergias, ilusión, esperanza...



Responsables de la Organización de BioCultura

LAS ACTIVIDADES CONSULTA LA WEB

Cambiar sin conocimiento de causa no puede ser bueno... Por eso en BioCultura es tan importante la difusión a través de las actividades de profesionales y expertos en todo tipo de temas... Es importante conocer, reflexionar, para poder tomar determinaciones de cualquier tipo. Y eso es lo que intentamos con las cerca de 200 conferencias, mesas de debate, jornadas... que se celebran de forma paralela en la feria y que quieren acercar una información libre e independiente a la opinión pública. Organiza tu agenda y consulta www.biocultura.org

NO TE PIERDAS LA FERIA TOMA NOTA

DEL JUEVES 5 DE
NOVIEMBRE AL DOMINGO 8
PABELLÓN DE CRISTAL
CASA DE CAMPO DE MADRID
DE 10 A 20h

EDITORIAL

Seguimos en pie

Quando me di de bruces con la agricultura ecológica, hace ahora más de 30 años, supe desde el primer momento que nunca me iba a apartar de ella. Por muchas razones. Por todas sus virtudes. Porque es, sobre todo, un motor de cambio que va mucho más allá de la alimentación, de la agricultura, del mundo rural, de la restauración, de la salud... Nuestra sociedad camina hacia la deriva. Necesitamos un cambio de paradigma absoluto. Primero, tenemos que cambiar nuestra actitud, purificar nuestra alma, regresar al mundo espiritual... De forma paralela, hay que actuar con coherencia en el mundo de lo material y la agricultura ecológica es la mejor forma que conozco, que conocemos... de llevarlo a la práctica.

Hace 25 años, el entonces alcalde de Madrid, don Enrique Tierno Galván, nos echó una mano. Él compartía nuestra visión de que la alimentación y la agricultura, "el pan nuestro de cada día", tenía que empezar a ser vista de otra manera, más cercana, más humana, no sólo como una mercancía, como un negocio. Hoy, sinceramente, echamos en falta la valentía de políticos como don Enrique, hombres de palabra. En la actualidad, se habla muchísimo más de medio ambiente y se hace mucho menos por él. Entonces, Tierno Galván, porque era un hombre sabio, supo ver que, detrás de todo aquello, no existían intereses personalistas, ni afán de lucro, ni ansias de poder. Sólo la voluntad de contribuir a la regeneración alimentaria, medioambiental y social de nuestro planeta. Por eso nos ayudó.

Hoy, 25 años después, ha llegado la hora de celebrar estos cinco lustros de resistencia. Pero, además, toca también seguir luchando, porque, a pesar de que España cuenta ya con más de un millón de hectáreas dedicadas a la agricultura "bio", también es verdad que la amenaza de los pesticidas, de los fertilizantes químicos y de la modificación genética siguen poniendo nuestra alimentación y nuestra salud... en jaque. Hoy, el Profesor sería un firme activista contra los transgénicos. Mientras, nosotros, y muchos millones más de personas en todo el planeta, seguimos en pie y con ganas de seguir dando mucha guerra. No nos mueve la codicia, ni los intereses partidistas, ni los personalistas, no tenemos másters de Esade ni somos renombrados científicos... Sólo queremos contribuir con nuestro granito de arena a un mundo más digno y menos "cosificado". Queremos tejer redes contra la barbarie.

Ángeles Parra
es directora de BioCultura



La Asociación Vida Sana para el Fomento de la Cultura y el Desarrollo Biológicos, es una entidad sin fines lucrativos, inscrita el 22 de septiembre de 1981.
Coordinación: Ángeles Parra. Redacción: C. Arnau, P. Burruezo, M. Clarà, MC. García, G. Franco, A. Parra, I. Pérez, B. Quintanilla, M. Reyes, M. Sánchez, C. Vallès. Publicidad: J.C. Moreno.

SECTORES DE TODO, COMO EN "BOTIKA"

En BioCultura se dan cita muchos sectores cuyo fin común es el de la sostenibilidad, una sostenibilidad real, y no la que proclaman los grupos políticos y empresariales.



El mundo profesional se cita en BioCultura

Las empresas, ONG's y expositores de todo tipo que acceden a tener un stand en BioCultura lo hacen después de haber pasado un riguroso control del Comité de Selección de la feria. En total, más de 14.000 referencias de alimentos ecológicos certificados, ropa de algodón orgánico, cosmética y productos de higiene con ingre-

dientes certificados, materiales de bioconstrucción, artesanías hechas con manos maestras, juguetes y juegos para los pequeños... Decenas de propuestas para mejorar nuestra salud y para convertir nuestra cotidianidad en una acción responsable y consciente.

UNA EDICIÓN ESPECIAL 25 AÑOS DE ACTIVISMO

En esta edición de BioCultura van a pasar muchas cosas.

-Se desarrollarán una serie de actividades relacionadas con los 25 años de labor de BioCultura y de todos sus protagonistas: ONGs, empresarios, agricultores, consumidores, administraciones.... Es la historia del movimiento ecologista y de agricultura biológica en España.... Desfilarán numerosos de esos protagonistas para explicarnos su historia y su presente, también sus proyectos e inquietudes, compartirán su visión y su activismo por un mundo mejor.... -Se celebrará una rueda de prensa con numerosos periodistas medioambientales y generalistas de todo tipo de medios de información; se pretende dar información para que se recoja este aniversario como un acontecimiento que trasciende las fronteras de la feria. Puesto que, en realidad, así es, ya que los 25 años de BioCultura son los 25 años de la agricultura ecológica en nuestro país.

-Entre las actividades paralelas de la feria, se llevarán a cabo más de 200 actos. Entre ellos, destacamos las jornadas para tenderos de productos ecológicos, el festival de cine, las diferentes catas de los productos expuestos en la feria...

-Zona: "YOCONSUMOBIO" en la que se presentarán los productos ecológicos madrileños en una relación directa productor-consumidor. -BioCultura contará este año con un espacio de terapias en el que de forma gratuita se ofrecerán masajes y terapias a los asistentes a la feria.

-Brindis x Bio'25. El primer día de la feria se ofrecerá un brindis con cava ecológico a todos los presentes; será un gran brindis por la biodiversidad, la producción "bio", los logros medioambientales y también un agradecimiento a todos los que han hecho y hacen BioCultura posible. Será el jueves 5 de noviembre a las 13 h. en la planta alta del Pabellón de Cristal.



BioCultura cumple 25 años como la gran ciata "Bio" en el estado español



La feria es un lugar de información



El consumidor quiere información independiente



ACTIVIDADES PARALELAS

ONGs de todo tipo presentan sus campañas, sus luchas, sus propuestas para un mundo mejor, verdaderos militantes que toman la avanzada de lo que debería de ser un clamor social... Son las actividades paralelas a la feria comercial. Estos activistas trabajan a diario para todos nosotros muchas veces de forma totalmente altruista: movimientos ciudadanos en pro de una educación libre, científicos que proponen alter-

nativas a las campañas de vacunación masiva y sistemática, grupos que diseñan alternativas a la petro-dicción... Y, entre todas las charlas, las mesas redondas, los debates, también música, masajes desestresantes, actividades lúdicas... La revolución tiene que ser alegre. Algunas de las empresas también dan a conocer su actividad en la feria mediante conferencias para que los consumidores conozcan a fondo aquello que están consumiendo.

**LA INDEPENDENCIA
"NO NOS VENDEMOS A NADIE"**

Si algo hay que agradecer a BioCultura es su independencia en todos los sentidos: económica, porque nunca ha dependido de las ayudas públicas ni privadas para sobrevivir ni para hacer las cosas bien hechas; independencia de opinión, porque siempre ha seguido su camino sin caer en tentaciones ni servilismos a entidades empresariales; su independencia política, porque nunca se ha casado con nadie, porque ha seguido un camino ajeno a los partidos políticos al uso, ni de derechas ni de izquierdas; independencia de pensamiento, porque siempre ha sido una feria abierta a cualquier sugerencia. La feria siempre ha tenido el convencimiento de

que la agricultura biológica y la ecología no es algo para minorías, sino que se ha tenido siempre la convicción de que la persistencia y el trabajo bien hecho, finalmente, si la causa es leal, triunfan. 25 años son más que una prueba. Pero, desde la dirección de BioCultura, se insiste: "Sería un error darnos por satisfechos. Todavía hay mucho por hacer. Si no nos fijamos nuevos retos, si no concebimos nuevas utopías, si no somos capaces de reinventarnos cada día, sin olvidar la experiencia y sin seguir aprendiendo a escuchar la voz del que no tiene nombre, no habremos llegado y no llegaremos a ningún sitio".

NIÑOS

EL FESTIVAL ECOLÓGICO DE LA INFANCIA VUELVE A MADRID

El Festival Ecológico de la Infancia, MamaTerra es ya toda una institución y regresa a BioCultura Madrid para que niños, padres y docentes se introduzcan en el mundo de la agricultura ecológica desde la perspectiva infantil.

MamaTerra, gracias a la ayuda recibida por la Fundación Biodiversidad, regresa a Madrid como desde hace tres años, con nuevas ideas, nuevas alternativas para los niños, mucha información, juegos, talleres, espectáculos. Desde la dirección de la feria y de MamaTerra se insiste en que “el Festival Ecológico de la Infancia no es algo sólo para entretener a los chavales. Pretendemos que sea algo más que eso, pero sin olvidar que estamos hablando de niños y que, por tanto, el componente lúdico es muy importante”.

LOS CONSUMIDORES

También, desde la dirección del festival se comenta que “los niños de hoy son los consumidores del futuro. Por eso es importante que ya desde niños hayan sido introducidos en conceptos como el de consumo responsable, sostenibilidad, respeto medioambiental... Hace años, era una locura pensar en hablarles de estas cosas a los niños pero hoy sí es posible, porque las cosas han cambiando mucho y porque es urgente empezar a cambiar los hábitos, y nosotros, los padres, los educadores, los activistas, tenemos un deber para con ellos”.

Además es importante que aprendan a leer el etiquetado de los productos, lo que significa el logo de garantía de producto ecológico, por qué se utiliza,



El huerto ecológico suscita mucho interés entre los pequeños

etc... y todo ello se hará a través de los juegos en los que nos introduce el personaje “Ecolina” y que forma parte del Plan Integral de Actuaciones para el Fomento de la Agricultura Ecológica del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino.

MONITORES EXPERTOS

A diferencia de otros festivales al uso, donde los monitores no tienen expe-

riencia en medio ambiente, en el caso de MamaTerra los monitores han sido instruidos en las nociones necesarias para poder transmitir la información correcta a los niños. Desde el huerto ecológico hasta los talleres de cocina “bio”, desde los diferentes juegos a los espectáculos infantiles, se busca crear un todo en el que el niño es, según los responsables del festival, “una parte del todo y no un ser aisla-

do, como ocurre en la sociedad actual. Hay que volver a integrarse en la Naturaleza porque, en realidad, somos una parte de ella”. MamaTerra también aporta información y charlas sobre lactancia materna, parto natural, alternativas a la educación convencional y muchas cosas más...

Toda la info:
www.mamaterra.es

LOS TALLERES APRENDIENDO A COCINAR

Los talleres de MamaTerra tienen por intención que los niños se introduzcan en diferentes saberes del hombre. Como, por ejemplo, el saber de cocinar. De lo que se trata es de que conozcan los alimentos ecológicos y de que aprendan a comer sano, a distinguir los alimentos, a conocer su procedencia, a conocer las combinaciones posibles,

a degustarlos, a moverse con soltura dentro de la cocina... Es uno de los talleres que tiene más éxito de MamaTerra. Los niños producen sus propios platos y postres y luego los degustan. Una alternativa lúdica y divertida a la comida basura, a los platos precocinados, a los congelados y a la alimentación de usar y tirar.



Los talleres de cocina tienen mucho éxito en MamaTerra

LOS JUEGOS MEDIO AMBIENTE Y MUCHO MÁS...

En MamaTerra, los juegos no sólo sirven para que los niños pasen una agradable tarde o mañana de sábado o domingo. Son mucho más que eso. Juegos como el de la Bioca, en la foto, que también demanda la participación de los padres, están diseñados y pensados para informar a los niños en todo lo que concierne al respeto medioam-

biental y al conocimiento de la Naturaleza. Está comprobado que los niños que tienen nociones sobre medio ambiente y que están informados sobre cómo llevar a cabo actividades cotidianas respetuosas con la Naturaleza... acaban contagiando a sus padres y familiares de cómo tener una existencia más armónica con el entorno.



Juegos como el de la Bioca animan a los pequeños, pero, sobre todo, les informan de cómo tener una vida más respetuosa...

Entrevista a Pablo Ruiz, encargado de almacén de Biocop y coordinador de salas en BioCultura

“AHORA, LO ‘BIO’ MOLA”

Pablo Ruiz cumple los 25 años muy poco después de BioCultura Madrid. Desde que nació, ha vivido siempre inmerso en el mundo de la alimentación ecológica. Después, ya como adulto, ha seguido involucrado, bien formándose, bien trabajando en la restauración ecológica, bien dirigiendo como encargado de almacén de la empresa Biocop o como coordinador de las salas de conferencias de BioCultura. La historia de su vida es paralela a la del movimiento de la alimentación ecológica en España.

Pablo es trabajador y, desde hace poco, buen estudiante. Quiere recuperar el tiempo perdido. Nació, como quien dice, en un stand de BioCultura. Ahora, 25 años después, continúa inmerso en el mundo ecológico, en lo profesional y en su consumo particular, siempre que sus ingresos se lo permiten, pues no deja de ser un chico joven con todos los problemas económicos de los muchachos de su edad.

- Desde que naciste, has vivido muy inmerso en el universo “bio”. ¿Qué dirías que ha cambiado desde tu niñez hasta ahora en el mundo de la alimentación ecológica?

- Principalmente, la idea que tiene la gente de todo esto. Antes, cuando hablaba de lo ecológico a los amigos, en el “cole” o donde fuera, la gente no entendía nada. Pero actualmente las cosas han cambiado mucho. Hay mucha más gente en todo esto y ya no se sorprenden tanto los de fuera. Ahora, lo “bio” mola y es más conocido.

- Hoy, la alimentación ecológica ya está en todas partes, pero no siempre fue así. ¿En algún momento llegaste a sentirte un “bicho raro”?

- Sí, es lo que te decía. Cuando era pequeño, a veces, uno llegaba a no comentar nada del tipo de alimentación que teníamos en casa para que la gente no se asustara. No tanto como un “bicho raro”, pero casi. Al principio, los pocos que sabían algo de todo esto lo relacionaban con el

mundo de los “hippies”. Ahora, lo relacionan con el mundo de los “pijos”. Je je je. Es muy divertido.

UNA FORMACIÓN “FAMILIAR”

- Tu formación en temas de agricultura y alimentación ecológica ha sido muy “familiar”. ¿Qué ventajas tiene vivir todo esto desde niño y en tu propia casa?

- Cuando, en lo profesional, te buscas la vida en el sector, la gente te conoce, valora que hayas vivido todo esto desde niño y sabe que tú gozas de una información (por haber practicado la alimentación biológica desde niño) que muchas personas no han vivido ni van a vivir jamás. Ahora bien, el problema nuestro es que, por haberlo vivido todo tanto de una manera tan “auténtica”, hemos descuidado otros aspectos, profesionales, académicos... No vale sólo con haber vivido las cosas. Luego, hay que estudiar, complementar lo que se sabe, tener títulos, vivir otras cosas, ampliar la información, conocer todas las fuentes... Si no, es como si no salieras nunca de un gueto.

ENTERADILLOS GORRONES

- Como trabajador de la restauración del mundo ecológico, ¿cuál ha sido la anécdota más graciosa con la que te has encontrado?

- Hay muchos enteradillos que piensan que, por ser “bio”, tienes que invitarle en tu restaurante o allí donde trabajes o dejarle pasar gratis en BioCultura. Identifican lo “bio” con el buen rollo, con el cuelgue y con la gorronería. Afortunadamente, no son muchos. En La Granja, en más de una ocasión, nos pasaban este tipo de cosas.

- Muchos de tus familiares, de tus amigos... pertenecen al sector “bio”. ¿Tienen alguna característica especial? ¿O tienen los mismos defectos y virtudes que todo el mundo? ¿Están más sanos o igual que los demás?

- Tienen los mismos defectos y virtudes que todo el mundo. En mi niñez, uno de los problemas que ví, es



Pablo cumple 25 años, nació con la primera BioCultura

que, a veces, parecía que si alguien consumía “bio”... parecía que es que fuera mejor o más inteligente o buena persona que los demás. Pero luego he ido conociendo a la gente y he visto que esto no era exactamente así. Yo diría que, en general, las personas que viven la y de la alimentación “bio” son más abiertas, más sanas y más rebeldes. Pero hay tantas excepciones que no se puede generalizar.

“NO TE PUEDES ESTANCAR”

- Háblanos de BioCultura. Has crecido con la feria... Ha pasado de “mercadillo alternativo” a feria estatal...

- Yo me alegro de que BioCultura haya crecido y de que ya no sea tan mercadillo. Ahora, es algo mucho más profesional y está bien que así sea. Tampoco ha perdido lo suyo, su gente, sus características. Pero ha crecido. Hay que evolucionar. No se puede quedar uno estancado. Si te quedas estancado, viene el otro y te dice: “El que se queda parado se queda oxidado”. En el mundo “bio” sí es verdad que existen personas que se quedan con su “verdad” y no se mueven de donde están durante años y años y se quedan estancados.

Hay que ser firme en los ideales de uno y, al mismo tiempo, saber evolucionar.

- ¿Dentro de 25 años más serás todo un magnate del mundo “bio”?

- Ahora mismo, sólo soy un empleado de una empresa “bio” con un puesto de encargado de almacén. Pero, eso sí, estoy estudiando, complementando mi formación, abriendo mis expectativas... El mundo de lo “bio” no es sólo trabajar en un restaurante o de comercial... Es mucho más. Y cada vez va a ser un sector más al alza, a pesar de la crisis actual.

Marcos Reyes

UN LOGOTIPO JOVEN UN SECTOR DINÁMICO

En el año 2010, los productos ecológicos podrán reconocerse, finalmente, a través de un nuevo logotipo europeo. Así lo dijo, en su momento, la comisaria de Agricultura de la UE, Mariann Fischer, tras la celebración de la pasada edición de la feria Biofach. Según Fischer, este año ya está en funcionamiento un concurso para encontrar la imagen que tendrá este logo. “Quiero que refleje la energía, la juventud y el entusiasmo que conlleva la agricultura ecológica”, ha explicado. Los encargados de enviar propuestas serán los estudiantes de escuelas de diseño europeas. Además, Fischer destacó la idiosincrasia del sector “bio” europeo, por su dinamismo y energía, y por la juventud de muchos de sus integrantes.

LA AGRICULTURA ECOLÓGICA: SOLUCIONES ALGO MÁS QUE ECONOMÍA

- Ya en tu vida profesional, siempre has estado vinculado al mundo “bio”, o bien en restaurantes como La Granja o coordinando las salas de conferencias de BioCultura. Y ahora, desde hace un año, eres encargado de almacén de Biocop, una empresa pionera en lo “bio”. ¿Es un sector más “fácil” que el mundo convencional o igual de difícil?

- Es igual de fácil o de difícil que todos los demás, porque lo que cuenta es que trabajes bien, que domines tu oficio, que sepas responder a los retos, que sepas salir de los problemas que se van planteando... Es igual que todos los demás. La única diferencia estriba en que algunos de nosotros estamos en todo esto no sólo por una cuestión

económica, sino por algo más, porque creemos en la agricultura biológica. En casa, antes, todo esto era motivo de una gran militancia. Ahora, somos más consumidores que militantes, pero no dejamos de pensar que la agricultura ecológica es una buena solución a muchos problemas de diversos tipos.

Entrevista a Montse Escutia, autora "L' Hort escolar ecològic"

"EL INTERÉS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS POR LOS HUERTOS ES CADA VEZ MAYOR"

Además de sus tareas al frente de MamaTerra y del comité seleccionador de BioCultura, Montse Escutia, que también milita en ICV y forma parte del grupo Entesa Municipal de Progrès que gobierna el ayuntamiento de Castelló d'Empúries (Girona), arranca tiempo de todas partes para escribir. Ahora, acaba de publicar "L' Hort escolar ecològic", una obra completísima.



Foto: EcoArchiu

Montse Escutia coordina el Comité de Selección de BioCultura

Para ella, el huerto es una revolución. Es muchísimo más que un pedazo de tierra donde se producen alimentos. Es un arma para combatir la degradación del mundo, el empobrecimiento de los suelos, la contaminación de las aguas, para enriquecer nutricionalmente los alimentos que consumimos... Ella adora el huerto, el huerto ecológico, claro.

- El huerto escolar ecológico/L'hort escolar ecològic... ¿era un libro necesario?

- Era un libro necesario para la editorial (je, je). Es la editorial de más prestigio sobre temas de educación en España y América Latina y no tenía ninguno sobre una temática que cada vez toma más fuerza. Aunque en España ya había unas cuantas publicaciones de calidad sobre el tema no había ninguna con formato de libro, sino más bien de manual. El libro está pensado tanto para ser útil como manual en una escuela pero también para que todo el mundo pueda leerlo sin que resulte muy técnico. De hecho ya hay varias personas que me han comentado que se lo han leído entero aunque no trabajen dentro del ámbito escolar.

INTERÉS CRECIENTE

- ¿Ha aumentado mucho el interés por los huertos escolares desde las instituciones docentes?

- En estos últimos años el interés ha sido apabullante, es cada vez mayor. De un tema que parecía totalmente marginal a algo que está totalmente de moda. Hoy en día casi no se concibe una escuela sin huerto. Bueno, quizás exagero un poco, pero la verdad es que el movimiento está tomando mucha fuerza y las instituciones están respondiendo muy positivamente.

- Como dice Ángeles Parra, ¿un huerto, para un niño, significa en-

señarle más cosas aparte de la agricultura, como enseñarle a esperar, sobre todo en la cultura del "ya", del "ahora mismo"?

- Totalmente de acuerdo. Es uno de los temas que se remarca en el libro. Que una de las claves del éxito de un huerto escolar es intercalar actividades donde obtienes resultados inmediatos con otras en las que es necesario esperar. De esta forma mantienes la expectativa y el interés del niño por el huerto pero también le enseñas que no siempre se obtiene un resultado al instante y que en la vida hay que ser paciente.

- Se trata de un volumen muy completo y muy claro. ¿Se ha hecho más pensando en los niños que en los profesores o al revés?

- Se ha hecho básicamente pensando en los profesores. Aunque en el libro se introducen ilustraciones para hacerlo más ameno, el texto está dirigido a adultos aunque seguramente un adolescente puede leerlo perfectamente.

UN LIBRO BÁSICO TODO PARA TU HUERTO

En realidad, se trata de un libro dedicado al huerto escolar, pero es extensible a cualquier huerto de carácter familiar. Aquí están todos los trucos, todas las enseñanzas, todas las nociones básicas y muchas más. Desde la elaboración del compost al diseño del riego, desde cómo combatir las plagas hasta cómo elaborar un calendario diseñado pensando en los colegios. Textos, fotos, comparativas, gráficos, dibujos... Todo para que lo relativo al huerto entre de la forma más fácil... a los alumnos y a los profesores. La obra está disponible ya en castellano y catalán. La podéis solicitar en la web de

ACTIVISTA INCANSABLE... ...DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA

Montse Escutia es ingeniera agrónoma especializada en gestión del medio ambiente y agricultura ecológica. Desde hace 13 años coordina las actividades de formación de la Asociación Vida Sana. Ha escrito artículos para numerosas revistas y es colaboradora habitual de la edición en castellano de *The Ecologist*. Forma parte del equipo que desarrolla el proyecto MamaTerra centrado en el huerto ecológico como herramienta de educación ambiental.



Foto: EcoArchiu

Una imagen de MamaTerra, donde el huerto escolar ecológico es siempre protagonista

Y como ya he comentado he querido huir expresamente de excesivos tecnicismos para que su lectura resultara lo más amena posible.

MAMATERRA EN LAS ESCUELAS

- ¿MamaTerra se adentra cada vez más en las escuelas?

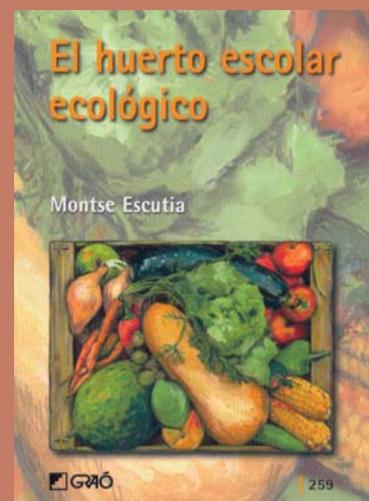
- MamaTerra es un proyecto que cada día crece más. Y ahora, con la maleta pedagógica que hemos preparado cargada de materiales didácticos para trabajar con los niños el huerto ecológico, creemos que todavía va a ser más conocido. Nos gustaría ser una referencia para todas las escuelas que tie-

nen o quieren tener un huerto.

- ¿Es de esperar que en un futuro no muy lejano todas las escuelas tengan su propio huerto ecológico, incluso y, sobre todo, las escuelas urbanas?

- Cada día va a más. Y creo que llegará un día que en el diseño de una escuela el huerto será un elemento más como lo es ahora el aula de informática. Hay soluciones que permiten cultivar en casi todos los lugares. Me han hablado de una escuela que planta hortalizas al pie de los árboles de la calle en una gran ciudad.

Carles Arnau



MALETA PEDAGÓGICA DEL HUERTO A CASA... PASANDO POR LA ESCUELA



La maleta pedagógica “De l’hort a casa” será repartida por la Asociación Vida Sana, este otoño, a los Centros de Recursos Pedagógicos catalanes. Es una iniciativa con el sello MamaTerra. La agricultura ecológica se adentra en las escuelas de la mano de un enfoque pedagógico holístico.

La maleta pedagógica es una propuesta didáctica que quiere complementar la oferta educativa relacionada con los huertos escolares ecológicos y está dirigida a los centros de primaria y secundaria de toda la comunidad autónoma de Catalunya. Cuenta con el patrocinio de la Obra Social de “La Caixa” y es una acción del Pla d’Acció per a l’Alimentació i l’Agricultura Ecològiques de la Generalitat de Catalunya. La voluntad de esta herramienta pedagógica es la de dinamizar los huertos existentes ya y, también, la de potenciar la creación de nuevos puntos de cultivo hasta llegar a la práctica totalidad de las escuelas catalanas.

UN CD-ROM INTERACTIVO

La maleta pedagógica “De l’hort a casa” pretende ser un punto de encuentro para técnicos, profesores, pa-

dres, alumnos y responsables educativos. La caja física contiene varias cosas. El CD-rom es uno de los recursos didácticos de la maleta pedagógica. Su contenido se estructura en tres apartados. Uno de ellos va dirigido a profesores: el “Cajón” de información; los otros dos van dirigidos al

FESTIVAL MAMATERRA LA AUTÉNTICA SEMILLA DEL HUERTO

MamaTerra, el Festival Ecológico de la Infancia, es, desde su primera edición, en mayo de 2006, un punto de referencia en educación mediambiental. El festival se enmarca dentro de BioCultura, una feria pionera en la promoción del consumo responsable y de las conductas respetuosas con el medio que este 2009 cumple con 16 ediciones en Catalunya y 25 en Madrid. La Asociación Vida Sana, que desde 1974 promueve el respeto medioambiental y la

agricultura ecológica, impulsa estos eventos de forma simultánea, en primavera en Barcelona y en otoño en Madrid. El festival MamaTerra ha ido creciendo en poco tiempo y, de forma paralela a su actividad en BioCultura, se ha ido expandiendo hacia otras posibilidades, siempre encaminadas a dar a conocer la agricultura ecológica en el mundo infantil, y, principalmente, en el marco educativo.

alumnado: el “Huerto” y los “Juegos”. El Cajón de información da a conocer la autoría y las entidades promotoras de este CD. Y, también, permite el acceso a un conjunto de archivos que contienen los originales de los materiales didácticos que componen la maleta para que el profesorado pueda hacer las copias que considere oportunas para realizar las actividades con el alumnado. En cuanto al Huerto, la entrada a este apartado se realiza a tra-

que, practicándolo, aprendes a conocer todos los trucos y técnicas del huerto familiar. La maleta también tiene un juego físico, el tablero de la Bio-ca, fichas y un dado que, jugando de forma similar a “La Oca”, se aprenden muchas cosas básicas en torno al cultivo de manera ecológica. El libro “L’hort escolar ecològic”, de la editorial Graó y firmado por Montse Escutia, también está incluido en el paquete, con amplia información, gráficos,



UN PRODUCTO RESPETUOSO LA HUELLA ECOLÓGICA

La maleta pedagógica De l’Hort a Casa es un producto respetuoso con el medio ambiente. El papel es de procedencia reciclada. El dado es de madera. De todas formas, claro, materiales como el del CD son, hoy por hoy, insustituibles. Por ello, a la hora de presupuestar la maleta, se calculó la huella ecológica. En este aspecto, los árboles del bosque MamaTerra

ubicado en el municipio albaceteño de Alcaraz compensan el CO₂ generado en el transporte de los materiales durante los procesos de elaboración y distribución así como el procedente del uso de plásticos procedentes de derivados del petróleo. Por tanto, podemos afirmar que, de momento, el impacto mediambiental de su producción es mínimo.

vés de una animación que da paso a 13 actividades que tienen, como hilo conductor, el huerto escolar ecológico. Se recomienda llevar a cabo estas actividades de forma ordenada, aunque se pueden llevar a cabo de forma menos aleatoria. El CD-rom concluye con los Juegos, ocho propuestas lúdicas, ambientadas en el huerto, que permiten jugar y aprender.

UNA CAJA DE SORPRESAS

El CD también tiene dos apartados más dirigidos a los alumnos: por un lado, el huerto paso a paso y, por otro, un juego de animación interactivo

consejos, ejercicios, consejos del hortelano. La caja también cuenta con el juego de máscaras: las caretas de los insectos del huerto ecológico y de sus depredadores. Se incluyen, asimismo, el puzzle del ciclo de la manzana y el libro editado por Pintar-Pintar (que inicia al neófito en las características básicas y generales de la agricultura ecológica), la guía de plantas hortícolas y el Calendario del huerto escolar según la climatología mediterránea... Una auténtica caja de sorpresas.

Carles Vallès.

Miembro del equipo MamaTerra.

ASTURIAS

“SIDRA TODOS LOS DÍAS... ...SALUD TE DARÍA...”

...y más si es ecológica

Los asturianos siempre la han considerado una bebida sana y natural, sin aditivos ni compuestos químicos. Desde la Edad Media, los marineros la bebían para no enfermarse de escorbuto. Por su acción febrífuga, se utilizó en la medicina popular para el tratamiento de la fiebre palúdica. A finales del siglo XIX llegó a prepararse una sidra rica en hierro, que tenía propiedades antianémicas.

Cuando es rica en tanino su efecto es astringente. Se la ha recomendado en casos de reumatismo, obesidad e hipertensión por sus efectos diuréticos. Su consumo moderado ejerce una función protectora del aparato vascular frente a la arteriosclerosis y evita la aparición de cálculos renales. Debido a su contenido en pectina, previene el infarto de miocardio. Además, por su acción eupéptica, ayuda a la digestión y corrige el mal aliento en aquellas personas que padecen afecciones gastrointestinales. Para el resfriado, sea bronquial o nasal, se utiliza porque su riqueza en vitamina “A” tonifica y fortalece los bronquios, limpiando las vías respiratorias...

CULTURA DE ASTURIAS

Pero la sidra es también una ceremonia grupal, participativa y placentera. Es la sidra natural (mosto de manzana fermentado), bebida autóctona, de obreros y campesinos que se reunían en torno al chigre, y elemento diferenciador de la cultura de Asturias. Su consumo constituye una tradición profundamente arraigada: se producen unos 45 millones de litros anuales de los que el 90% se consumen en la región. Aunque con la industrialización de la producción, a menudo pierde no sólo calidad sino también muchas de las características que le son inherentes.

SIDRA ECOLÓGICA

Fue la estrella de la última Feria Agroalimentaria de Productos Ecológicos de Asturias (FAPEA 2009), donde se ofreció una espicha popular con sidra

de El Güelu y El Noceu. Hay 60 cosecheros de manzana ecológica para sidra, con más de 100 hectáreas plantadas de distintas variedades, ya que existen 22. El potencial de producción es mucho mayor, pero poca gente la conoce y demanda. Tampoco los hosteleros asturianos parecen interesados en ofrecerla. Y no se explica por qué estas sidras, que son las más meritorias, no están recogidas en la Denominación de Origen Protegida. No obstante, el primer llagar ecológico se certificó en 1999 y hoy son ya cinco los acreditados por el COPAE, aunque con muy diferentes planteamientos.

Cuatro de ellos, que producían industrialmente otras sidras, se han subido al carro ecológico. De estos, hay que destacar El Güelu, cuyo dueño desciende de familia sidrera, porque respeta el proceso de elaboración a la manera tradicional, obteniendo una bebida de gran calidad, que se puede degustar y comprar en su propio llagar de Pruvia, en el que organiza tres espichas “bio” al año.

Pero al que quiero referirme en este espacio es al que merece mención especial: porque utiliza manzana ecológica de sus propias pomaradas de variedades autóctonas, porque todo el proceso de elaboración es artesanal, al modo tradicional y 100% ecológico, además de sostenible y sustentable... y porque el resultado es una sidra excepcional por sus propiedades organolépticas y nutricionales. Y no es de extrañar por su declaración de principios: “Nosotros nos planteamos el mundo de la sidra, no como una forma de sacarle a esta bebida el máximo de rentabilidad, sino como una manera de preservar nuestra cultura. No nos interesa producir a nivel industrial”. Quién así se expresa es Aquilino, uno de los responsables de El Noceu.

UN MODELO

El Nogal, unas cinco hectáreas y media, se llamaba así cuando vivían los abuelos porque entonces estaba rodeada de nogales. Se asienta en Sariego,



Aquilino, orgulloso de sus manzanas ecológicas...

corazón de la comarca de la sidra. Es un hermoso valle, salpicado por suaves colinas, aldeas llenas de quietud y pequeñas iglesias y capillas románicas. Rodeado por las majestuosas Sierras de Peñamayor y El Sueve y, a lo lejos, los legendarios Picos de Europa. En la fachada hay un gran raitán (petirrojo) pintado, “el compañero del campesino”, antesala de su filosofía, porque “...Trabajamos con la Naturaleza, no contra ella”.

El Noceu es una ejemplo de explotación agraria tradicional (algunas semillas tienen más de cien años), donde se pueden adquirir todo tipo de hortalizas, algunas frutas, y sidra. Tiene 16 variedades de manzana de sidra, 17 de mesa, kiwis, peras, cerezas, grosellas, moras enormes y deliciosas (bueno, aquí todo es delicioso), tomates que huelen a tomate y se conservan mejor... Actualmente están probando con los frutos secos, como castaña y nuez. Todo “bio”, por convencimiento y porque “la buena comida cura”. Apuestan por la venta directa, en la propia finca y en el mercado semanal de Pola de Siero. También por la diversificación, que, además de aumentar la biodiversidad, da más rentabilidad al proyecto “...porque si te dedicas a un solo cultivo puede venir un año malo para la faba, la patata o la manzana y, con la diversidad de productos, además de enriquecer la tierra y la producción, puedes ir capeando la situación”.

Pero no es un mero negocio, es una apuesta por la cultura rural sostenible como forma de vida: “La agroalimentación a miles de kilómetros tiene consecuencias nefastas para el medio ambiente. Queremos contribuir a la recuperación y conservación de una zona rural más viva, un medio ambiente más saludable y una mejor calidad de vida. Las grandes industrias agroalimentarias contribuyeron enormemente a la desintegración de la vida rural porque liquidaron al pequeño campesino, arrinconando e incluso eliminando completamente la cultura que este conleva”.

LA SIDRA DE AQUILINO

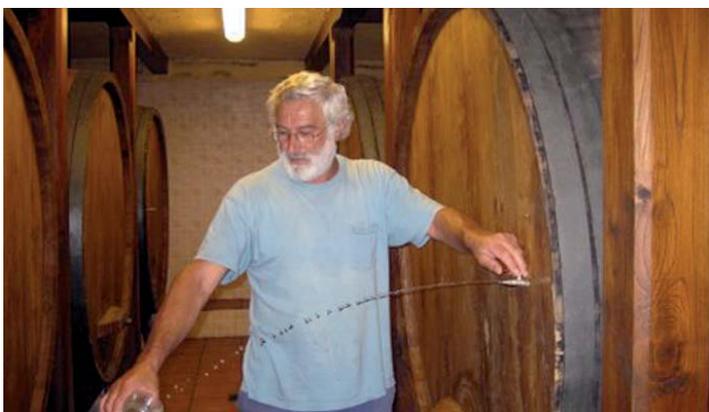
Con esta filosofía general, recuperaron la elaboración de este tesoro bebible de la tradición popular, la sidra natural: “Nos viene de nuestros abuelos, que hacían sidra casera o del duernu”. Así fue como hace unos cuatro años Laude y Aquilino recuperaron dos “pumaraes” que estaban en declive y las hicieron ecológicas porque ya tenían la huerta “bio”. Cuentan con unas tres hectáreas para manzana de sidra. Pero no utilizan la misma manzana en todas: “No todas las fincas son iguales, cada una es adecuada para según qué fruto. Previamente hacemos un análisis de la tierra, para ver cómo está de minerales y nutrientes y luego vamos compensando las carencias que pueda tener haciendo una plantación sobre una tierra equilibrada, para que el árbol pueda desarrollarse bien”.

Los abonos son siempre orgánicos. Para el control de plagas no utilizan casi ningún tratamiento, ni siquiera ecológico. Si hay que sulfatar, lo hacen con una mezcla de cebolla y ajo. No utilizan venenos contra aves, pulgones, arañas... sino que facilitan su desarrollo en donde pueden favorecer a la planta. En efecto, observan su comportamiento y dejan que trabajen a su favor: abejorros que polinizan, mariquitas y pájaros que se alimentan de pulgón...

Por eso es común que, ante el asombro de algunos vecinos, planten algunos cerezos entre los manzanos y construyan casas-nido “para que los pájaros tengan dónde vivir”. O palos altos coronados por posaderos para rapaces, ya que estas cazan ratones, que son los más problemáticos para las manzanas.

¡ASÍ SE HACE!

El proceso de elaboración de la sidra natural es largo y laborioso. Consta de varias fases: recogida de la manzana, lavado, escogida y mayado, triturado, prensado y fermentación. Recogen la manzana a mano, uno o dos días antes, unos 5.000 kg., en su justo punto de maduración. Es una producción pe-



Aquilino, escanciando...

queña, para consumo local, no apta para exportar: "...La sidra de escanciar hay que beberla aquí".

Se tritura a última hora de la tarde y se deja oxidar toda la noche porque "...se suelta mejor ya que necesitamos todas las sustancias de la manzana". El prensado es un proceso muy lento (se hacen cortes cada dos horas, en total 6 u 8), que no compensa en la producción industrial.

Sacan toneles diferentes con diferentes variedades de manzana para estudiar su comportamiento y seleccionar las más adecuadas. No hacen trasiegos. La fermentación es lo más natural posible, sin ningún tipo de añadidos químicos. Además han recuperado los tradicionales toneles de madera de castaño "porque la madera hace que se conserven y afloran todos los elementos. Con los toneles de acero, que se utilizan industrialmente, las características resbalan, se pierden".

De ahí pasa al corchado, pero no se transporta por bombeo, como se hace industrialmente, cae por gravedad, por caída directa, así no se produce cambio de temperatura que alteraría sus características organolépticas. Hasta hace poco realizaban el conchado a mano. Actualmente se ayudan de un llamativo ingenio de fabricación casera que montó "un manitas" reutilizando objetos tan variopintos como un retrovisor, una cadena de bicicleta... Los corchos han de ser de buena calidad, para intentar conservar la sidra y tener así existencias para los años en que no hay manzana au-



El entorno de El Noceu es verdaderamente espectacular...

tótona suficiente como para elaborarla, "para ver que no hace falta traer la manzana de Normandía, porque es otro factor que contribuye a la pérdida de la cultura de la manzana. La producción de sidra, en el momento en que se convierta en una gran industria, perderá el sentido real de la misma, que es familiar y local. Tememos que con el tiempo la producción quede en manos de cuatro grandes llagares".

Después se bate para que la madre se diluya y porque hace menos poso. An-

tiguamente *se mareaba* en un carro que circulaba "...por los caminos de vacas".

Y ¡ASÍ SABE!

La sidra natural ecológica de El Noceu "tiene cuerpu" porque huele y sabe de maravilla. "Queremos una sidra suave al paladar, y que sepa a fruta". Hoy día es difícil encontrar una sidra tan auténtica y de tanta calidad. Por su color amarillo pajizo intenso, de relativa transparencia y gran limpidez. Por sus aromas francos de mediana intensidad a manzana. Por su

sabor intenso y refrescante, sobre un cierto soporte ácido con mínimos tonos amargos e insinuante astringencia, compensados por la suavidad que le otorga una levísima sensación dulce. En general la sidra tiene un bajo grado alcohólico, entre 4'5° y 6°. Pero en la que nos ocupa, se puede elevar hasta 8° debido a su alto contenido en azúcar. Y sabe a manzana. Todo el que la prueba coincide en esto. Parece una obviedad, pero es algo que, debido a la brutal y descuidada producción industrial, ya se nos iba olvidando.

EL HOMBRE QUE SUSURRA... ...A LOS "GOCHUS"

El *gochu* o cerdo astur-celta merece una mención aparte. Estaba al borde de la extinción. Como algunos otros agricultores, y tras muchas trabas de todo tipo, Laude y Aquilino han decidido recuperarlos. Los utilizan para controlar las plagas de ratones, a los que...: "¡Ojo! No es que los cacen, pero les molestan". Además les encanta comer las dulces manzanas "del sapu", las del suelo que no sirven para hacer la sidra.

En El Noceu los *gochus* viven bien, en su propia parcela con caseta. Pa-

recen felices...y tienen nombre (todos se llaman Manolín). La que suscribe fue testigo de que éstos son mimos como mascotas, retozan y gimen suavemente para que arrasques y acaricies sus cuerpos grandes e hirsutos. Están acostumbrados a tener gente cerca. Por eso son las estrellas de los niños que les visitan.

Y les encanta que Aquilino, o cualquiera que se acerque, les susurre a la "oreya". Él sabe cómo son, sabe cómo cuidarlos, así trata a los animales, así trata a las plantas y así resulta todo lo que pro-

duce: excepcional. Y entonces te das cuenta de qué es lo que le hace tan especial: conoce el mundo de la Naturaleza, a la que adora, y te transmite un "no sé qué" que te hace sentir tan bien...

Para más info.
Finca "El Noceu".
Aquilino y Laurentina San José.
La Cuesta, Sariego.
33518, Asturias.
www.elnoceu.com
info@elnoceu.com
985 748 470 / 660981104

NO SÓLO SIDRA...

También hacen una deliciosa sidra dulce, o del duenu, muy demandada localmente. Es la "sidra tierna", el zumo de la manzana, en todo su esplendor y sin alcohol, que beben para merendar, incluso los niños. Para transportarla al mercado y conservar la cadena de frío de forma que no pierda nutrientes, están probando diferentes artilugios para evitar pasteurizarla.

Actualmente quieren comercializar un vinagre de sidra rico en antioxidantes, que podrían producir en pequeñas cantidades, con su madre, que es el conservante natural del vinagre: "Si se industrializa, incluso aunque sea ecológico, hay que añadirle conservantes y pierde el 50% de sus propiedades". Ya se lo demandan en clínicas de nutrición y salud. Están peleando porque desde la Administración se facilite la producción de estas joyas minoritarias. Reciben grupos de adultos y de niños, para los que organizan paseos por el huerto, el llagar, la pomarada, catas y espichas "bio", todo con explicaciones... para acercarlos un poco más a la vida rural. Es de destacar que organizan un par de "encuentros" anuales para "estructurar la base del proyecto", es decir: para fortalecer y no perder el hilo ecológico.



Los gochus, recuperados, evitan usar raticidas en la granja, ya que ahuyentan a los ratones

OPINIÓN

Carta abierta
a Michelle Obama

Querida Michelle:

Enhorabuena por la cosecha de verduras sin químicos tóxicos en la Casa Blanca. Este ejemplo de solidaridad, que al mundo has dado, al atreverte a plantar una huerta orgánica, lo veníamos anhelando hacía muchos años, aunque sin respuesta de los anteriores ocupantes de esa mansión. Ahora nos has devuelto la esperanza de ver transformada la actual agricultura -adicta a sustancias tóxicas- en la biológica sostenible que promueve la salud de los ciudadanos, especialmente la de los niños.

Como puedes comprobar, la cosecha procedente del cultivo orgánico es más saludable y más sabrosa; características que los niños desconocen hace décadas porque funcionarios desaprensivos del gobierno y la industria nos impusieron, a través del *lobby* agroalimentario, la agricultura industrial desvitalizada que protege sus propios intereses económicos en vez de la salud pública de millones de seres humanos. Con esta forma de proceder, se han seguido manufacturando sustancias tóxicas -comprobadas hoy en día como cancerígenas- desde la Segunda Guerra Mundial cuando los requisitos para registrarlas eran mínimos. Así mismo, funcionarios del gobierno e industrialistas, aliados con aquellos que distorsionan los juicios científicos, han ido legislando otras sustancias y procesos tóxicos, innecesarios, que se usan en la alimentación. Ningún político ha querido terminar con esta anarquía. Sus promesas al consumidor nunca se cumplieron. En vez de hacer sus tareas, la situación encontrada se la pasaban al siguiente gobernante para que la "arreglara". Pocos son los padres que tienen el tiempo y los recursos para saber y comprar los alimentos que sus hijos necesitan para crecer sanos. Se dice que en los barrios pobres los niños pueden conseguir una droga más fácilmente que un tomate orgánico. Naturalmente, por todo el mundo, surgen grandes y pequeñas asociaciones en las que padres y consumidores luchan para que surjan leyes sobre los derechos del consumidor: a la seguridad en la alimentación, a estar bien informado, a escoger y a ser escuchado. Estos ciudadanos, que están bien informados, han aprendido que, además de dañar la salud, la agricultura industrial daña el ambiente porque contribuye a la emisión de gases en el aire. Sin embargo, en la agricultura orgánica -biológica o ecológica-, hay un respeto a la tierra para que ésta no reciba fertilizantes químicos, pesticidas u otros biocidas sintéticos, se rotan las cosechas en agroecosistemas sostenibles, se reciclan todos los desperdicios biológicos... Michelle, gracias.

María Isabel Pérez, desde Houston

MAOCO

ALIMENTOS ORGÁNICOS
EN COSTA RICA

El Movimiento de Agricultura Orgánica Costarricense (MAOCO) es un espacio de concertación, intercambio y encuentro entre diferentes actores comprometidos con el desarrollo de la agricultura orgánica de Costa Rica. El movimiento está conformado por asociaciones de productores y productoras orgánicas de todo el país, organizaciones no gubernamentales que apoyan al sector y entidades estatales ligadas a la producción orgánica.



La actividad agroecológica latinoamericana sube enteros en los últimos años

Foto: EcoArchivo

sea reconocida y buscada a nivel internacional. MAOCO promueve, en las propias palabras de la organización, "también una propuesta legal de fomento al sector, para facilitar que la producción orgánica siga creciendo en mejores condiciones y con apoyo del Estado". Las principales áreas de trabajo de MAOCO incluyen el fortalecimiento de la capacidad productiva, semillas criollas, mercados locales, sistemas de garantía, promoción de la producción y consumo orgánico, gestión política y fortalecimiento institucional. Se favorece a los pequeños productores y el comercio local, para de esta forma crear redes de auténtica sostenibilidad.

Redacción

Según nos indican desde MAOCO: "El movimiento ha desarrollado diversas experiencias de producción, investigación, capacitación, certificación, promoción y comercialización de productos orgánicos, lo que ha dado como resultado una variedad de experiencias desarrolladas, familias capacitadas, y sistemas productivos eficientes que van desde fincas en transición orgánica, hasta sistemas agroecológicos consolidados". Este trabajo, según la misma entidad, "se ha impulsado a partir de la definición de estrategias regionales de agricultura orgánica en las cuales se ha visualizado el desarrollo del sector a mediano y largo plazo, y desde las que se estructura el trabajo del movimiento. Actualmente la producción orgánica genera más de \$5 millones anuales entre el mercado nacional y el internacional, y la demanda interna crece cerca de 20% por año".

FAMILIAS PRODUCTORAS

La calidad de la reglamentación nacional y el esfuerzo de las familias productoras han permitido que la producción orgánica costarricense



EL PNAO

UNA ACTIVIDAD RENTABLE

¿Qué es el PNAO? Es un programa del sector público agropecuario que tiene como objetivo apoyar y promover el desarrollo de la agricultura orgánica en Costa Rica, mediante el fomento de la producción, transforma-

ción y comercialización de los productos ecológicos. El Programa Nacional de Agricultura Orgánica (PNAO) entiende la producción orgánica como una actividad rentable, desarrollada en armonía con el me-

dio ambiente, los recursos naturales y las comunidades rurales; y, a la vez, como una alternativa de desarrollo que favorece el mejoramiento de la calidad de vida de los productores y consumidores nacionales.

THE BIG TEN 2009

EL MAYOR ECO-FESTIVAL DE ESCOCIA



Foto: M. C. G.

El Big Ten es un festival muy preocupado por la alimentación orgánica y las culturas autóctonas

Del 25 al 26 de julio se celebró en la histórica población de Falkland, Fife, en la región central de Escocia, la cuarta edición del Festival de Big Tent, evento que ha llegado a convertirse, por aceptación popular, en el mayor eco-festival de Escocia.

Con una población predominantemente rural de 5.144.000 millones de habitantes, de acuerdo al último censo oficial, Escocia se ha convertido en uno de los países que lideran la lucha contra el cambio climático, con la reciente aprobación, en junio de 2009, de la llamada Climate Change Bill (SP Bill 17). Dicha ley establece una reducción del 80% de todas las emisiones de gases de efecto invernadero para el año 2050, lo que también incluye emisiones derivadas de la aviación internacional y la navegación; asimismo, el Ejecutivo escocés se plantea como objetivo interino la reducción de todas las emisiones en un 42% para el año 2020.

UNA SOCIEDAD CONCIENCIADA

La sociedad escocesa se halla, en general, concienciada sobre la lucha contra el cambio climático, de acuerdo a Mike Small, director del festival y fundador de "The Fife Diet", una iniciativa en la que sus participantes se alimentan exclusivamente de alimentos procedentes de Fife. The Big Tent surgió como protesta alternativa a la Cumbre del G8 celebrada en Glenagles -también en la región Fife-, en junio de 2005. Muchos grupos y activistas optaron entonces por no tomar parte en la protesta oficial contra la Cumbre, con los previsibles brotes de violencia y enfrentamientos con la policía. "The Big Tent nació para proporcionar un análisis político alternativo, en el que la prioridad de la agenda fuera la justicia medioambiental", comenta Mike, que sigue: "Un foro abierto, o si se quiere una conferencia alternativa donde, a diferencia del ambiente elitista de la cum-

bre oficial, todos pudieran participar; en suma: una celebración cultural".

LOCALIZANDO LA ECO-NOMÍA

Este año, el leitmotiv del festival ha sido la "localización" (localization), entendido el concepto no sólo como el apoyo a la producción y consumo de productos locales, sino también como la necesidad de preservar el patrimonio cultural y artístico de cada nación, en oposición a la cultura de masas inherente al proceso de globalización. ¿Es la localización la llave hacia una Escocia independiente? "Sin duda", afirma rotundo Mike, "[Por su adhesión al tratado de la Unión] Escocia se ve forzada a seguir una política

imperialista en la que no cree (...). El 80% de la sociedad escocesa está en contra de la energía nuclear, y sin embargo la base naval para el programa Trident [programa de submarinos nucleares de la armada británica] está en Escocia. Grandes extensiones de nuestro país son además destinadas a campos de entrenamiento y pruebas militares".

GENTE LOCAL

A diferencia de otros eventos de similares características, The Big Tent no sólo atrae a ecologistas y "greenies" sino también a agricultores y ganaderos locales. Por supuesto, los productores de agricultura y ganadería ecológicas (*organic farming*) no faltaron a la cita, si bien el mercado *bio* tiene una presencia más bien discreta en Escocia: de acuerdo a The Scottish Organic Producers Association (SOPA), tan sólo existen 640 agricultores con certificación orgánica en el país, en comparación con los 4.995 registrados en todo el Reino Unido¹. En plena crisis económica, con un incremento del desempleo en un 1.3% y un descenso en las ventas al detalle de un 1.8% en el último año², los *organic farmers* escoceses intentan mantener sus clientes como pueden, muchos de éstos ahora desempleados buscando las últimas ofertas de Tesco.

POLLY HIGGINS

Finalmente, tras un domingo pasado por agua y mucho barro, The Big Tent se clausuró con la charla "Trees have rights



Foto: M. C. G.

Polly Higgins estuvo combativa en su alocución

too", a cargo de la antigua abogada y ahora activista ecológica Polly Higgins. En diciembre de 2008, coincidiendo con el 60 aniversario de la declaración universal de los derechos humanos, Polly presentó ante la Conferencia sobre el Cambio Climático de Naciones Unidas la propuesta para elaborar una "Declaración Universal de los Derechos del Planeta". En su charla para Big Tent, Polly enfatizó la necesidad de aprobar cuanto antes una legislación global con competencia para investigar y penalizar a cada una de las más de 300 corporaciones responsables del 78% de las emisiones de gases de efecto invernadero.

Mari Cruz García
maricruz_garcia@hotmail.com

1. Fuente "Organic Market Report 2009", Soil Association.
2. Fuente "Organic Market Report 2009", Soil Association.

BRUCE BENNET

POR UNA ALIMENTACIÓN "BIO" Y LOCAL

Que son tiempos difíciles lo sabe bien Bruce Bennet, galés afincado en Fife, y fundador de Pillar of Hercules, una de las primeras granjas de certificación ecológica que aparecieron en Escocia. En 1983, los Bennet compraron dos acres de terreno cerca de un antiguo cementerio, cuando el término "*organic food*" era casi desconocido en el Reino Unido. Hoy día Pillar of Hercules ocupa más de seis hectáreas de terreno, incluyendo un pequeño café-restaurante y una tienda. En total, la tienda da trabajo a 15 personas, y los Bennet son considerados "decanos" del movimiento "bio" en Escocia. "En el café y la tienda, es cierto que hemos perdido clientes como consecuencia de la crisis, pero las ventas del "veggie box" (la cesta de verduras) se han incrementado de unos 80 a 100 clientes fijos a principios de año", comenta Bruce. ¿En Escocia, los productos de certificación ecológica son todavía vistos como un lujo de clase media?... "Para nada. Se trata de una cuestión de prioridades, de invertir en salud y en el desarrollo de tu comunidad. Los mismos que dicen

que los productos ecológicos son caros, no dudan en gastarse el dinero en unas vacaciones exóticas", responde categórico Bruce. Pero los precios de estos productos son más elevados que los de la agricultura convencional. "Depende de qué productos", insiste Bruce. "Un tomate o una lechuga sí lo son, porque cuesta mucho cultivarlos en este clima. Pero los productos autóctonos tienen un precio similar al de los supermercados. Un kilo de patatas de Pillar of Hercules cuesta sólo 1 libra. Las verduras locales como el repollo, sude (nabo sueco), kale (col rizada) o perejil tienen en nuestra tienda un precio similar a los de la agricultura convencional". De acuerdo a Bruce Bennet, si el



Foto: M. C. G.

Bruce Bennet, un "organic farmer" luchador y concienciado

consumidor de productos "bio" en Escocia sigue perteneciendo mayoritariamente a la clase media, no se debe tanto a una cuestión económica, sino de hábitos alimenticios. La sociedad escocesa ostenta el índice de obesidad más alto en el Reino Unido, y el segundo más alto a nivel mundial, después de EE. UU: en el 2003, el índice de obesidad se disparó al 22% para hombres y al 24% para mujeres³. Numerosos nutricionistas han criticado la precaria dieta alimenticia de muchos escoceses, en particular entre la clase obrera, saturada de grasas y con déficit de alimentos frescos. Además, se está extendiendo la costumbre de saltarse literalmente el almuerzo, sustituyéndolo por un "grab on the go", esto es, más comida basura por el camino. Una práctica que no era habitual en la cultura celta, según opina Bruce: "Antes las familias tenían más tiempo para sentarse a la mesa. Ahora no, ahora cada una cena por separado y cuando puede. Todo eso influye en la dieta alimenticia".

3. Fuente: Health Care Republic (<http://www.healthcarerepublic.com>)

VEGETARIANISMO LUNES SIN CARNE EN UK

En Reino Unido se ha puesto en marcha la campaña *Lunes sin carne*. El objetivo: convertirse en vegetariano un día a la semana para reducir las emisiones de gases de efecto invernadero. La idea es de Paul McCartney.



Foto: P.M.

No comer carne un día a la semana no presenta ningún riesgo de ningún tipo y tiene muchas ventajas y consecuencias beneficiosas

La FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación) calculó en 2006 que el sector ganadero emite más gases de efecto invernadero -el 18%- que el sector de los transportes. De ese porcentaje, buena parte corresponde al gas metano, con un potencial de acumular calor 23 veces mayor que el CO₂. Por un lado, el sistema digestivo de los rumiantes. Por otra parte, el problema de crear “desiertos verdes” deforestando grandes extensiones de selva para productos transgénicos que alimentarán al ganado europeo y americano. El problema es muy grave.

SOJA TRANSGÉNICA

“El 90% de los cultivos de soja que se producen en América Latina se destinan a alimentar a los animales en los países ricos. Un filete que se come en España, por ejemplo, muy probablemente provendrá de una vaca europea que se ha alimentado de cultivos brasileños, que han crecido en tierras donde antes había árboles o selva”, explica Lasse Bruun, portavoz de Compassion in World Farming, una de las ONG’S que se han sumado a la iniciativa de McCartney. Para el activista hay que poner en tela de juicio algunas ideas tóxicas sobre lo que se

considera un “buen nivel de vida”. Para Bruun, comer más carne no significa comer mejor. Es importante que la opinión pública se dé cuenta, argumenta el activista.

SÍMBOLOS DE BIENESTAR

En Occidente, consumir carne y leche de vaca es un símbolo de bienestar. Esta típica dieta “americanizada” que presenta tantos problemas... está siendo calçada por países como India y China, con sus consecuencias medioambientales y sanitarias. Es más, el consumo de carne en el mundo se multiplicará por dos a mediados de este siglo, según la FAO. Por el lado de la oferta, una drástica reducción del consumo sería también problemática: unos 1.300 millones de personas subsisten gracias al sector ganadero. ¿Qué podemos hacer? Tal vez, ir variando hábitos poco a poco.

ESPAÑA, CARNÍVORA

España es el país de la UE más carnívoro. Unos 121 kilos al año, según la FAO. Desde los años sesenta, el consumo en España de carne no ha dejado de crecer. “Hasta 1984 la dieta en España seguía prácticamente al pie de la letra los patrones de la dieta mediterránea, de la que nos estamos alejando progresivamente, porque ingerimos menos hidratos de carbono y más proteínas, es decir, menos legumbres y pan y más alimentos proteicos como la carne”, detalla José Manuel

CARNE Y CÁNCER ESTUDIOS SERIOS

El Foro Mundial de Investigación sobre el Cáncer, con base en Reino Unido, recomienda limitar el consumo de carne roja, como la ternera, el cerdo o el cordero, y evitar por completo las carnes procesadas -como el bacon o el salami. Para reducir el riesgo de padecer cáncer, el consumo no debería ser mayor de 500 gramos a la semana.



Foto: P.M.

La dieta vegetariana ahorra emisiones de CO₂

Pero las lecheras expulsan más metano. En determinados países, en vías de desarrollo, la ganadería representa el 60% de las emisiones. En España, el 3%. Sin duda, es porque en los países ricos las fuentes de emisiones son mayores, al contrario que en los países pobres. “La mitad proviene de la fermentación entérica, es decir, de los eructos y las flatulencias de las vacas, y la otra mitad del estiércol”, explica Carlos Escribano, director general de recursos agrícolas y ganaderos. El Ministerio ha aprobado este año el Plan Nacional de biodigestión de purines, que incluye ayudas a los ganaderos para disminuir la emisión de gases de efecto invernadero. El presupuesto es de 80 millones de euros para los próximos cuatro años, que gestionarán a medias el ministerio y las Comunidades Autónomas. El dinero se destinará a llevar el estiércol a instalaciones para producir biogas y abono para las explotaciones agrícolas.

GANTE, BÉLGICA

La ciudad de Gante, en Bélgica, ha sido la primera en sumarse al club y ha declarado los martes “día vegetariano”. Varios chefs en el Reino Unido han apoyado el proyecto de McCartney y han creado recetas vegetarianas para la página web de la campaña. La receta de esta semana es del propio McCartney: “La ensalada de Paul para chuparse los dedos”. Hojas de espinaca y rúcula, tomates cherry, aguacate y queso feta.



Foto: P.M.

Estas pastas podrían estar elaboradas con grasa de cerdo... La bollería incluye casi siempre grasa de cerdo

Ávila, de la Sociedad Española de Nutrición. Para el doctor, una campaña como la de McCartney en España sería buena. Para Ávila la carne es necesaria. El problema es la cantidad. Y los españoles nos llevamos la palma, siempre según sus apreciaciones. Las vacas contaminan más que los pollos. Crean más efecto invernadero.

ALGUNOS DATOS TOMEN NOTA

-Para alimentar a los animales es necesario deforestar grandes extensiones
-España empezó a abandonar en 1984 los patrones de la dieta mediterránea

- La FAO habla de que mundialmente el sector ganadero emite el 18% de todos los gases de efecto invernadero

ACUPRESIÓN FAQUIRES DEL SIGLO XXI

“Shakti” es una cama de acupresión que tiene la virtud de dilatar los capilares y facilitar la circulación de la sangre, ayuda a conciliar el sueño, nos despeja del estrés...

Cuando Ángel López lo vio por primera vez, pensó en las camas de faquir. Los 27 botones con sus 6.000 puntos de acupresión... le recordaban los clavos de acero del insólito reposo que realizaban los ascetas hindúes. Pero el efecto fue muy distinto de la mortificación a la que aspiran algunos místicos. “Enseguida se activó un hormigueo en mi cuerpo y al día siguiente sentí una vitalidad muy agradable”, asegura este hombre que, desde hace 15 años, enseña técnicas orientales como yoga y taichi.

REEMPLAZANDO FÁRMACOS

Es una pequeña alfombra de algodón que reemplaza el acero por el plástico y la madera por el algodón. Empleada bajo las diferentes partes del cuerpo durante al menos diez minutos por día, puede convertirse en una verdadera medicina alternativa. Su secreto está en que aumenta la circulación de la sangre. Es ese “hormigueo” en el cuerpo, que no es otra cosa que la dilatación de los capilares. Con esto el organismo gana en energía y bienestar. Así consigue contrarrestar el dolor, la tensión, la rigidez muscular, el estrés, la depresión y hasta las dificultades para dormir. Puede sustituir a los fármacos que se emplean para estos males; no obstante, sus fabricantes desaconsejan el uso durante los pri-

meros cuatro meses de embarazo, en casos de cáncer de piel y problemas de coagulación.

ENERGÍA, FUERZA, POTENCIA

La alfombra se conoce con el nombre de *shakti*, que en sánscrito significa energía, fuerza y potencia. “Sus efectos pueden ser similares al shiat-su -técnica japonesa de dígito presión- al actuar desde la piel hacia dentro del cuerpo, del mismo modo que otras terapias como taichi, meditación, osteopatía o naturopatía”, explica López. En algunos países de Europa como Suecia, Alemania, Francia o Inglaterra, la acupresión inspirada en la milenaria cama de clavos es parte de los tratamientos alternativos. En España todavía es una novedad desconocida. Pese a que hay un vacío en la legislación para este tipo de medicina, existe un “interés creciente entre los profesionales médicos”, señala el maestro de la escuela Namaskar de Terrassa.

SHAKTIMATES

La sueca Anne Li Lindskog vio en esta situación una oportunidad. Ella reside en Barcelona desde hace tres años y trabaja en turismo. Pero su pasión por el yoga la motivó a crear la empresa Shaktimates, con su socia Merete Frykholm, para comercializar la versión europea de la antigua cama de clavos. “Hay que escuchar al cuerpo y regular el uso de la acupresión de acuerdo a la reacciones que aparecen”, subraya Lindskog. La constancia es la clave para alcan-

¿QUÉ ES LA ACUPRESIÓN? UNA TERAPIA MUY ANTIGUA

Decir acupresión, una técnica de medicina tradicional china, y decir acupuntura... es prácticamente lo mismo, puesto que ambas terapias están basadas en las mismas ideas. Consiste en hacer presión con las manos, codos, o con la ayuda de varios dispositivos, sobre diferentes puntos del cuerpo humano. No siempre el lugar donde se hace la presión es el enclave donde se sitúa el síntoma que anuncia determinada patología o malestar del paciente. El fin de la acupresión es aliviar los problemas de salud devolviendo el organismo a su equilibrio original y ayudándole a la correcta circulación de «energías» (qi).



Es más fácil de lo que parece

zar resultados con el *shakti* o cualquier otra técnica oriental. “En España la gente es poco constante, por eso vienen a centros donde hacer un segui-

miento. Pero lo mejor es hacerlo en casa”, puntualiza López.

Gustavo Franco Cruz

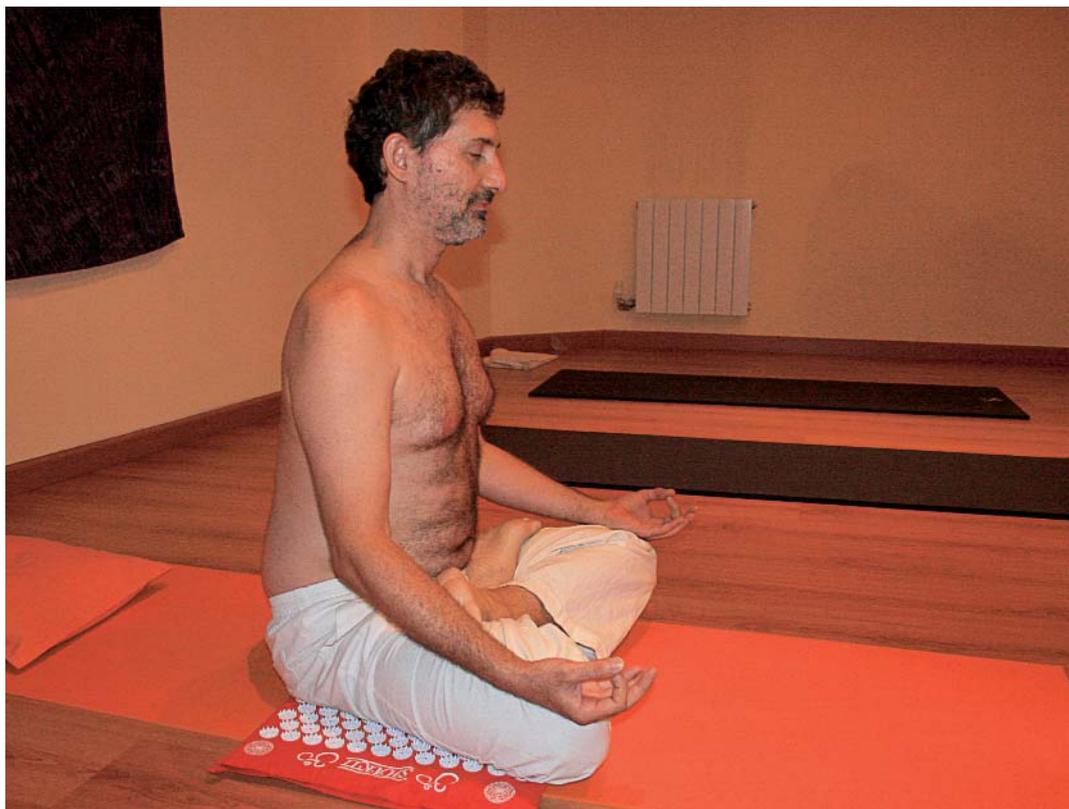


Foto: EcoArquivo

Practicando la acupresión con la camilla “shakti”...

TODO SOBRE “SHAKTI” TOMA NOTA

- Tela: 100% algodón
- Discos de plástico: Plástico-ABS
- Colchón: Poliester
- Colores: naranja/blanco (TESH-01) y verde/blanco (TESH-02)
- El color naranja es el color de la alegría, del deseo, la creatividad y del conocimiento espiritual.
- El color verde es el color de la tranquilidad, la armonía y bienestar mental.
- Tamaño: 68x42 cm
- 230 botones de plástico con 27 clavos cada uno.
- Precio: 70€ + gastos de envío

mas info: www.shaktimates.com

ZARAGOZA

REVOLUCIÓN ECOLÓGICA EN EL MONCAYO

A finales de junio, en Litago (Zaragoza), se celebró la feria EcoMoncayo. Alimentos ecológicos, sostenibilidad, música y un poco de todo para la revolución ecológica del Moncayo.

Antonio Corellano, director de EcoMoncayo, ha señalado para BioCultura Info: "Inicialmente se hizo la primera feria EcoMoncayo para ver si se podían generar sinergias que favorecieran iniciativas concretas de desarrollo sostenible en el área. El eslogan de la primera feria fue: 'El ser humano tiende a desaparecer en el Moncayo'". EcoMoncayo también se plantea como una forma de combatir la desertización ecológica y la desertización rural.

INICIATIVAS...

Corellano asegura que "de la primera feria surgieron dos iniciativas: a) Por un lado, la revista 'Caminar' hizo por primera vez un monográfico sobre el Moncayo. Ellos habían ido a la feria con un stand de revistas que tratan las temáticas de senderismo, escalada, montañismo. Ahora, han ampliado las temáticas al sector turístico. El

monográfico destapó el tarro de las esencias del Moncayo como un lugar con una identidad propia y diferenciada. Participó mucha gente de la zona. Políticos, empresarios, activistas...". En cuanto a la segunda iniciativa, "queríamos crear un centro de negocios 'bio' sostenible que permitiese permeabilizar la cultura de la sostenibilidad en nuestro entorno. En enero solicitamos una subvención al gobierno de Aragón y nos la han concedido. En octubre empezará a ser una realidad. Esto nos permitirá generar una sinergia empresarial y de influencia en los aspectos de autorrealización, medicina holística y ecoturismo. El propósito del centro además es canalizar iniciativas, atraer una amplia gama de empresas de diferentes áreas, tales como; energías renovables, bioconstrucción, reciclaje, transportes limpios, consultorías de energías y medio ambiente, paisajismo, agricultura orgánica, etc. Y del otro medio ambiente, 'el interior'. Esta sinergia empresarial está permitiendo abordar iniciativas como la de promover una promoción urbanística bioclimática. O el Eco Parque empresarial.



De compras de alimentos "bio" en EcoMoncayo 2009

Para la feria del próximo año ya tenemos muchas iniciativas en marcha".

¿POR QUÉ EN LITAGO?

Corellano dice: "Litago es el equivalente a la glándula pineal del Moncayo. Llegó hace dos años un alcalde nuevo, joven, con mucha energía y sentimiento profundo de pertenencia al Moncayo y a su pueblo. Me preguntó: '¿Qué se puede hacer por Litago? Y así fue que empezamos a organizar EcoMoncayo y ahora ya preparamos la tercera edición para el año que viene. Lo primero que hice fue impregnarme de todos los rincones de la zona. Se trataba de descubrir su entorno maravilloso y

empezar a valorarlo como merece. En el fabuloso terreno donde proyectamos el Centro de Iniciativas Bio Sostenibles, descubrimos aguas termales calientes, algunas casitas rurales, etc.. El Moncayo reúne todas las condiciones para proyectar estas concepciones sin anticuerpos. En determinadas ciudades, u otros lugares, sería una quimera. Hay muchos ecosistemas que son susceptibles de integrar este tipo de iniciativas de eco-aldea, autosuficiencia, sin desechar los avances ni salirse del mercado".

Redacción

Más info

www.feriadelitago.com



En uno de los stands de la feria se informaba y se vendían tipis...

ZAMORA

Ecocultura convoca sus Premios 2009

El Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACYL), en colaboración con la Diputación de Zamora, convoca los "IV Premios Ecocultura 2009", cuyo objetivo primordial es el reconocimiento público de personas y empresas que están contribuyendo al desarrollo del modelo agroalimentario ecológico, con su labor, y cuyo esfuerzo supone un ejemplo a seguir para las entidades vinculadas al sector.

FOMENTAR LO "BIO"

Con estos premios, los responsables de los galardones quieren "fomentar la

producción ecológica, especialmente en el ámbito de Castilla y León, donde el consumo de estos alimentos se encuentra muy por debajo de sus posibilidades productivas. Castilla y León debe jugar un papel más relevante en un sector en el que tiene posibilidades productivas excepcionales y para el que existen destacadas motivaciones económicas, ecológicas y sociales".

BUSCANDO PRESTIGIO

Estos premios, también según sus responsables, "pretenden convertirse en un prestigioso galardón para cuantos dedican su actividad total o parcial-

mente al impulso de este sector ya sea desde la producción o la industrialización. Por ello, declaramos nuestro compromiso público de aumentar en cada edición nuestro esfuerzo organizativo, económico y de comunicación, a fin de que estos premios supongan un verdadero estímulo para quienes los reciban y, a su vez, obtengan el reconocimiento de la sociedad".

ECOCULTURA

Ecocultura, la Feria Hispanolusa de Productos Ecológicos, se celebrará en Zamora (España) durante los días 10, 11 y 12 de octubre de 2009. Es un

punto de referencia del sector "bio" en el área castellanoleonesa.

100 EXPOSITORES

Según la dirección de Ecocultura, "más de 100 expositores de todos los sectores se darán cita en esta sexta edición, que tendrá un marcado carácter profesional y que, como en años anteriores, se complementará con un buen número de actividades paralelas, como conferencias, mesas redondas, talleres, degustaciones, catas dirigidas, encuentros, etc".

Más info: www.ecocultura.org

TALLER AMAPOLA BUSCANDO LA BELLEZA

El tallerAmapola es una de las pocas firmas españolas que verdaderamente se dedican a la cosmética natural. Tienen la certificación de IMO/Vida Sana. Sus productos son naturales de la cabeza a los pies. No sólo se trata de apuntarse al carro de la cosmética verde. Para la gente de tallerAmapola, el asunto de la cosmética natural va mucho más allá.

¿En qué se diferencia tallerAmapola de otras firmas más o menos similares? Ana Isabel Andrés, su directora, nos lo explica: “Lo primero... es que nosotros hacemos auténtica cosmética natural. Muchas empresas dicen que lo hacen, pero no es cierto, o no es cierto del todo. Para nosotros, hablar de cosmética natural implica un concepto que empieza antes de hacer el producto. Es una visión holística y global acerca de cómo hacer las cosas. También somos especialistas en trabajar con plantas mediterráneas”.

IMO/VIDA SANA

Para Ana Isabel, no todos los avales y todas las certificaciones son iguales: “El sello IMO (Instituto EcoMercado Suizo), que cuenta en nuestro caso y unido con el aval de Vida Sana, es un sello algo desconocido en nuestro país. En España, desde hace poco, se ha empezado a certificar la cosmética. El más conocido aquí es el sello de Ecocert (más información en The Ecologist números 37 y 38 sobre la cosmética actual). Pero, ojo, no todos los sellos, sean de aquí o de fuera, tienen los mismos protocolos y la misma profundidad. Hay unos muy laxos y otros muy rígidos. Que un producto lleve un sello determinado no significa que sea un producto ecológico 100%. En cambio, IMO sí es un sello muy completo. Y, como en este caso, el sello IMO viene conjuntamente con el aval Vida Sana. A Vida Sana sí que

la conoce mucha gente del sector y es garantía suficiente y reconocida”.

LAS CARACTERÍSTICAS

Los productos del tallerAmapola:

1. No contienen sustancias dañinas para la piel (irritantes, tóxicas o peligrosas, que produzcan reacciones alérgicas).
2. No utilizan colorantes ni modificadores de su aspecto externo.
3. Utilizan aceites esenciales para dar un aroma sano y natural.
4. No se experimenta con animales.
5. La elaboración es respetuosa con el entorno y con el medio ambiente.
6. Se evitan embalajes innecesarios.
7. Se emplean, siempre que sea posible, envases reciclables.
8. Es motor económico que potencia la agricultura ecológica y el comercio justo con los países productores de materias primas

TODA UNA AVENTURA

Ana Isabel de Andrés, licenciada en Farmacia, ha desarrollado una interesante carrera como cosmóloga experta en Cosmética Natural. Como complemento a su formación universitaria se especializó en Plantas Medicinales y Cosmética. En 2002 publicó su primer libro, “Guía de plantas medicinales de la provincia de Segovia”. De Andrés señala que “siempre me interesaron las plantas medicinales. Después de mi carrera en Farmacia, seguí profundizando. Estudié Cosmetología. Y empecé a formular. Al principio, formulaba y probaba con mi amigos, con la familia. Luego, me acabé de decidir y me lancé a la aventura empresarial del tallerAmapola”.

EL FUTURO

En cuanto al futuro, Ana Isabel advierte que “en estos momentos estamos en un momento de incertidumbre en el mundo de las cosmética y, en particu-

DE COMPRAS EN BCN

Actualmente, la marca se distribuye en su tienda de San Cristóbal de Segovia (tienda anexa al laboratorio), diferentes puntos de venta por toda España y a través de su página web: www.talleramapola.com Recientemente, han abierto tienda en BCN, en el Born, Boria, 20. Ana Isabel nos comenta que “de momento, preferimos consolidar lo que tenemos antes que tirar la casa por la ventana. Quizás en un futuro no muy lejano tengamos tiendas en las principales capitales españolas. Lo primero, eso sí, sería abrir establecimiento en Madrid, por muchas razones. Ya veremos”.

www.talleramapola.com

TÚ ELIGES

MÁS DE 60 PRODUCTOS

El tallerAmapola comercializa más de 60 productos diferentes de fabricación propia y trabaja en una constante renovación incorporando nuevos productos cada temporada. Estos productos se incluyen en las diferentes líneas:

- Línea Facial
- Línea Corporal
- Línea Infantil
- Línea Balsámica
- Aceites Corporales
- Jabones Vegetales
- Sales de Baño
- Línea de Aromaterapia

Se utilizan materias primas ecológicas de primera calidad en la elaboración de sus productos.

lar, de la cosmética natural. No existe en estos momentos una estandarización de los protocolos de certificación y cada uno va un poco a su aire. Algunos dicen que hacen cosmética natural y no es cierto y al consumidor le llega confusión. Hay grandes firmas que se suman a la moda y tienen dos o tres productos certificados, con sellos laxos, y eso no es hacer cosmética natural. Para mí, es partir desde un concepto muy distinto. Esperemos que pronto exista una legislación europea al respecto, con unos protocolos claros y estandarizados, y que se sepa por fin qué es y qué no es cosmética natural. Sobre todo, que el consumidor lo tenga claro”.

Maite Clarà



Los productos del tallerAmapola son de una gran calidad...



Recientemente, el tallerAmapola ha abierto tienda en Barcelona, en el antiguo barrio del Born

STOP FRESC BIO LAS CREMAS DE MONTSE BRADFORD

Las cremas Stop Fresc Bio, avaladas por el CCPAE catalán, son una creación de la mundialmente conocida Montse Bradford, una gran experta en nutrición. Ya están disponibles en las tiendas del sector "bio" distribuidas por Vegetalia.

A partir de este verano ya se han podido encontrar en muchos comercios del sector ecológico. Son de diferentes ingredientes. De coliflor con almendras. De remolacha. De calabacín con puerros. Son una creación de Montse Bradford, famosa por sus libros de nutrición, sus cursos y sus artículos en los más prestigiosos medios. Ella ha señalado al respecto de las cremas de Stop Fresc Bio: "Las cremas de verduras son un plato imprescindible para cualquier hora del día. No solamente nos aportan dulzor natural; también nos relajan y su consumo diario nos genera estabilidad, centro y armonía. Es el plato antiestrés que todos deberíamos tomar a diario y especialmente por la noche".

NUEVAS IDEAS

De algunas de las cremas que hay en el mercado convencional, mejor no hablar. Tanto sus recetas como sus

PARA TODOS LOS GUSTOS INGREDIENTES ORGÁNICOS

Todas las posibilidades de Stop Fresc Bio

- Crema de coliflor con almendras
- Crema de remolacha
- Crema de calabacín con puerros
- Crema de calabaza con canela
- Crema de lentejas con hinojo
- Crema de zanahoria a la naranja

ingredientes son de mala calidad. Para Bradford, "esta selección de cremas elaboradas con productos de

UNA CREMA MAR Y MONTAÑA PARA LOS MÁS "AVENTUREROS"

La crema de calabacín con puerros de Montse Bradford incluye calabacín, algas wakame, aceite de oliva, puerro, albahaca y miso blanco. En palabras de Montse Bradford, es "una perfecta combinación entre verduras de mar y de tierra que nos aportan dulzor, nutrición y remineralización. Las algas son indispensables en nuestra cocina diaria; nos ayudan a tonificar los huesos y generar una buena calidad de sangre. Una forma ideal de integrarlas en la alimentación familiar, sin verlas".



Foto: SFB

La crema de calabacín con puerros incluye algas wakame

alta gama, biológicos, aportan una nueva visión y perspectiva a las cremas que conocemos. Servidas frías o calientes, nos ofrecen un perfecto primer plato que nos alimenta y satisface tanto a pequeños como a mayores". Desde Stop Fresc Bio nos confiesan que "para hacer realidad nuestro proyecto hemos contado con la colaboración de profesionales reconocidos como Montse Bradford, experta en nutrición natural y energética, que utiliza las propiedades de los alimentos para conseguir el equilibrio entre el cuerpo, la mente y las emociones".

PARA VEGETARIANOS

Las recetas de las cremas, según los responsables de Stop Fresc Bio, "son innovadoras y aptas para todas las edades y tanto para vegetarianos como para veganos. Utilizan la alimentación ecológica como herramienta de autotransformación para aportar salud, energía y fuerza vital a la persona y conseguir una mejora de su salud a nivel integral". Estas cremas, debidamente envasadas, tienen una caducidad que va de los seis a los ocho meses.

Redacción



Las cremas de Stop Fresc Bio, con recetas de Montse Bradford, regulan el organismo y las emociones...

LAS CREMAS EN BIOCULTURA UN REGALO DE THE ECOLOGIST

Las cremas de Stop Fresc Bio ya estuvieron presentes en la edición de BCN de Barcelona, dentro del stand de Vegetalia. Ahora, en la edición madrileña de noviembre, cada persona que se suscriba a The Ecolo-

gist o que adquiera alguno de los productos que la revista vende en su stand, recibirá una crema de regalo en presentación individual por cortesía de Stop Fresc Bio.



Montse Bradford y la directora de la feria, Angeles Parra, en la reciente edición de BioCultura BCN...

Entrevista a Alexandra Pope, experta en píldora anticonceptiva, autora del libro "The wild genie"

"LOS EFECTOS SECUNDARIOS DE LA PÍLDORA SON MUCHOS"

Alexandra Pope nos ayuda a descubrir la verdadera femineidad que llevamos dentro y que estados, empresas y "gurus" de pacotilla nos secuestran. En esta entrevista, nos ofrece una visión global sobre el tema de la píldora anticonceptiva.

Si deseáis ampliar la información, os recomendamos descubrir su web y/o su libro "The wild genie", disponible en España a través de bebesecologicos.com, desgraciadamente sólo en versión inglesa. (Ver info en el apartado con fondo en burdeos).

- ¿Cuáles son los efectos secundarios más comunes de la píldora?

- Son muchos. Depresión, cambios de humor, pérdida de libido, aumento de peso... Afecta en general a la salud incluyendo el debilitamiento de la función inmunológica debido a la disrupción nutricional que supone la píldora en nuestro organismo. Las mujeres que toman la píldora u otros anticonceptivos hormonales pueden experimentar varios de estos efectos al mismo tiempo. La píldora también afecta a la fertilidad. Después de dejar de tomarla, la regla puede tardar mucho en volver y retrasar bastante la concepción. Menos comunes, pero más serios, son efectos secundarios como la osteoporosis, trombosis y cáncer de mama y cervical.

- ¿Sigue siendo la píldora un símbolo de libertad?

- Hoy en día la píldora todavía se promociona como una forma de "controlar nuestra vida". Lo irónico es que no sólo "no controlas", sino que estás controlada por un medicamento. El verdadero sentido de "llevar el control" procede de conocer cómo funciona nuestro cuerpo valorando los cambios mensuales rítmicos como oportunidades de autodescubrimiento y cuidado propio, así como de acceso a las profundas fuentes de poder que el ciclo nos revela. ¡Eso es la verdadera libertad!

ESTROGENIZACIÓN DEL MEDIO

- La píldora supone la estrogenización del medio, ya que sus residuos hormonales son imposibles de filtrar y de las aguas residuales pasan a la cadena trófica...

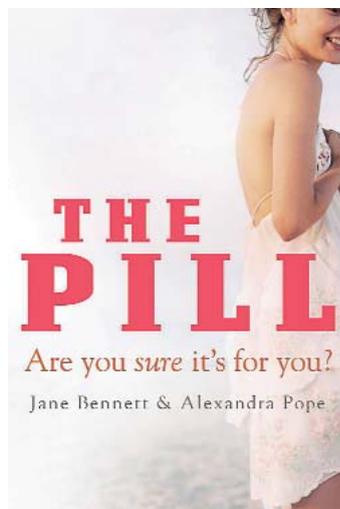
- La píldora y otras formas de anticoncepción hormonal con estrógenos como la píldora anticonceptiva de emergencia, el parche y el anillo... han sido especialmente diseñadas para trastornar el funcionamiento natural del sistema endocrino de la mujer. Sin embargo, también actúa como disruptor endocrino cuando es vertido en el medio ambiente a través de las aguas residuales. Está demostrado que estos productos químicos afectan tanto a la fauna marina como a los humanos. La

exposición a dichos disruptores estrogénicos del sistema endocrino durante un ciclo vital entero ha causado en algunas familias de peces una *incapacidad reproductiva completa* en sólo una generación. La Agencia de Medio Ambiente Británica estudió 10 ríos durante un período de 5 años. Los estudios muestran que el estrógeno en la orina procedente de la píldora que había llegado a los peces a través de aguas residuales... afectaba a un 50% de peces de sexo masculino al producir huevos en sus testículos y muchos habían desarrollado también órganos reproductivos femeninos. Además se observaron efectos en el comportamiento; por ejemplo, en los ratones, expuestos antes y después de nacer, que mostraban comportamientos anómalos en su vida adulta. Tenemos evidencias para afirmar que la exposición a estrógenos en el medio ambiente puede tener efectos adversos en los humanos. Por ejemplo, el dramático descenso del número y calidad del esperma, el aumento en la incidencia de cáncer en órganos reproductivos como el pecho, próstata, la pubertad prematura, y el aumento en la incidencia de endometriosis.

ETHINYLESTRODIOL

- ¿Qué pasa con la hormona ethinylestrodiol?

- Uno de los temas principales de investigaciones recientes es el impacto medioambiental de algunos de los más recientes anticonceptivos hormonales. El parche y anillo anticonceptivos pueden suponer mayores riesgos medioambientales después de ser desechados que por los propios estrógenos de la orina. Un parche usado y arrojado al inodoro o enviado al vertedero puede dañar la fauna pues con-



Alexandra Pope es una luchadora de la verdadera femineidad

tinúa desprendiendo la hormona ethinylestrodiol. Como vemos, los anticonceptivos hormonales pueden tener efectos que van más allá de la propia mujer individual que los usa.

EL GRAN NEGOCIO

- ¿Quién es el que gana con la implantación global de la píldora?

- Las empresas farmacéuticas. Es un producto muy rentable para ellas. Para los médicos también es muy rentable. Simplemente recetan lo

mismo cuando se acaba. A las mujeres que muestran preocupación les recetan otra marca de píldora y listo. Por desgracia muchos médicos no informan lo suficiente de los efectos secundarios ni de las contraindicaciones. A veces dicen algo pero de forma muy rápida. Hay algunos médicos que no son partidarios de la píldora, pero son pocos y dispersos. Hablar en contra de la píldora en el ámbito sanitario es visto como un suicidio profesional.

- ¿La píldora confunde al organismo femenino?

- El ciclo menstrual de la mujer es un sistema muy sofisticado que cambia constantemente. Responde al medio interno y externo y nos informa mensualmente de cómo manejamos nuestras vidas. La píldora suprime este ciclo y, además de los muchos efectos secundarios mencionados antes, tiene un efecto mortal en nuestra capacidad de saber lo que sucede en nuestra vida a nivel físico y emocional. Enmascara los síntomas de problemas de salud confundiéndonos. Puede que no detectemos señales de problemas de salud o asuntos emocionales tan rápido como cuando tenemos un ciclo normal. Además distorsiona el paso por la menopausia, privándonos de uno de los momentos psico-espirituales más importantes en la vida de una mujer.

María Sánchez

PÍLDORA Y FEMINISMO ACLARANDO CONCEPTOS

- ¿Por qué, tantas veces, cuando alguien ataca a la píldora... los sectores feministas se sienten igualmente atacados, cuando no tiene nada que ver una cosa con la otra?

- Supongo que nos referimos aquí a las actitudes antifeministas y patriarcales. Hoy en día la píldora se considera sinónimo de la anticoncepción. Desafortunadamente existe una gran ignorancia sobre otras formas anticonceptivas, así que cuando se cuestiona la píldora parece que estamos cuestionando la contracepción misma, y de ahí la reacción. Es muy triste que no se anime a las mujeres a conocer el funcionamiento de su propio ciclo menstrual, negándoles así la oportunidad de experimentar el método anticonceptivo más poderoso, el conocimiento de su propia fertilidad. Con dicho conocimiento

las mujeres tienen verdadero control sobre sus cuerpos, y la capacidad de elegir desde su posición de poder. Se asume hoy en día que las mujeres son incapaces de manejar su fertilidad por sí mismas y que tienen que ser controladas por la medicina. Esas ideas pertenecen al siglo XIX, no al siglo XXI. Tenemos que cambiar las actitudes negativas sobre la menstruación y rescatar nuestro ciclo menstrual o ciclo de fertilidad como recurso exclusivamente femenino que, una vez entendido, proporciona no sólo herramientas anticonceptivas, también un método de autodescubrimiento y control personal.

Más info:

www.bebesecologicos.com
http://www.wildgenie.com/alexandra_pope_fs.html

EL CURSO
APRENDE A DESINTOXICARTE
Cita en Zaragoza

Este mismo octubre podéis asistir, en Zaragoza, al curso Desintoxicación del Organismo y Reequilibrio de los 7 Terrenos Biológicos, Nutrición Celular Activa. El temario: Desintoxicación Hepática; Desintoxicación Intestinal; Emuntorios; Reequilibrio Orgánico; Los 7 Terrenos Biológicos; Patologías más Habituales y cómo Corregirlas; Alergias; Dermatitis Atópica; Enfermedades Degenerativas, etc. El curso es completamente gratuito previa inscripción en el teléfono citado abajo. Profesorado:



Con el curso del Colegio Oficial de Enfermería podemos aprender a "limpiar" nuestro organismo...

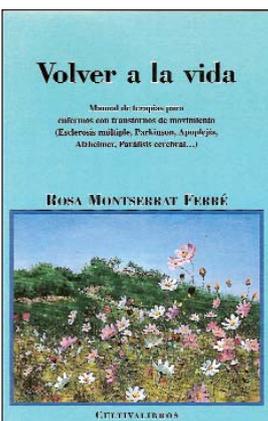
D. José M^a Sánchez Navarro, experto en Terapia Molecular, diplomado en dietética y Nutrición. Colabora el Laboratorio Nutergia.

Día: 15 de octubre de 2009

Horario: de 16:30 a 21:00

Lugar: Colegio Oficial de Enfermería de Zaragoza. c/ Bretón 48, ppal d. - Tel.: 976-356492

EL LIBRO
ROSA MONTSERRAT FERRÉ
Cultivalibros



Si usted padece apoplejía, esclerosis múltiple, parkinson, alzheimer, parálisis cerebral... este libro le interesa. La autora propone "la intervención del enfermo. Ha de cambiar su forma de enfrentarse a los problemas de la vida, adoptar una nueva dieta, hacer ejercicios mentales y corporales sin ayuda de nadie, etc. Todos los movimientos que quiera hacer el enfermo han de estar previa y mentalmente preparados por él mismo; si no, no funciona". Xavier Uriarte ha escrito: "En esta obra los medios que encontrarás te servirán para ser más participativo, más fuerte y más humano".

www.cultivalibros.com

LA INICIATIVA
NOS VAMOS AL PALLARS SOBIRÀ
Agroalimentación local



Fotos: P.M.

En el Pallars Sobirà se está promocionando la alimentación local y ecológica...

Promover la producción agroalimentaria local, a las personas que están vinculadas a ésta y dar a conocer la calidad de sus productos... son los ejes principales del proyecto "Del tros al plat". Nació en el año 2007 desde el Consell Comarcal del Pallars Sobirà, en Catalunya, concretamente en la zona pirenaica, para favorecer el conocimiento y el consumo de los productos agrarios locales y, de esta forma, también, ayudar a conservar formas de vida y oficios vinculados al campo que se están perdiendo. El proyecto quiere favorecer la compra de productos locales *del Tros* (de la granja, del campo...) hasta *al Plat* (la tienda, el restaurante, consumidores...). En esta segunda edición de la iniciativa se cuenta de nuevo con el apoyo del Departament d'Agricultura y el Departament de Treball. Uno de los puntos fuertes del programa es el trabajo con las escuelas de la comarca para introducir el modelo de comedores ecológicos, así como crear huertos ecológicos en las escuelas y realizar talleres de cocina y de restauración con alimentos pirenaicos y tradicionales.

EL HUERTO
MÓNTALO EN LA TERRAZA
Txertoa Edic.



Si quieres disponer de forma fácil de toda la información para instalar un huerto de plantas medicinales y de verduras ecológicas en tu terraza, ahora lo tienes fácil. "Tu huerto en el balcón" es un libro completísimo que te va a ayudar mucho. Las fotos y las ilustraciones complementan de forma amena el texto y ponen ejemplos de cada caso. Una herramienta muy útil, a escala familiar, para que dejes de quejarte del precio de algunas verduras ecológicas porque ahora las podrás tener en tu propio balcón. Jabier Herreros y Gabriel Vázquez firman esta obra de casi 300 páginas.

Lo podéis encontrar en: Txertoaxertoa.com
 19,5 euros



Cultivamos 12.000 Has. de producción ecológica
 (almendro, olivo, pimienta de pimentón, miel y frutas y hortalizas frescas)

PREMIO NACIONAL DE MEDIO AMBIENTE 2002 (M.M.A.)

PREMIO A LA MEJOR EMPRESA ALIMENTARIA ESPAÑOLA 2001 (M.A.P.A.)

PREMIO A LA MEJOR EMPRESA ALIMENTARIA ESPAÑOLA 2004 (M.A.P.A.)

EUROPEAN AWARDS FOR THE ENVIRONMENT 2002

AENOR
 Quality Assurance
 UNE-EN ISO 9001

CERTIFIED
 ICE Net
 MANAGEMENT SYSTEM

CONSORCIO DE REGULACIÓN DE PIMENTÓN
 PIMENTÓN

EMAS
 Environmental Management System

AENOR
 ER
 UNE-EN ISO 9001

EUROPEAN UNION
 QUALITY STANDARD

LIDERES EN CALIDAD SOSTENIBLE

Sociedad Cooperativa de Comercialización Agraria Ctra. de Mazarrón s/n 30850 Totana (Murcia)
 Tel. 968 424621 Fax.968 421612 E-mail: coato@coato.com

MI HUERTO EN PRIMERA PERSONA MÁS FÁCIL DE LO QUE PARECE



El huerto familiar, una experiencia compartida por toda la familia

Para tener un huerto no hace falta ser ingeniero agrónomo. Para hacerlo en ecológico, tampoco. Basta con interés, maña, dedicación, algunos truquillos y un poco de “báraka”. Pedro Burruezo ya nos contó su experiencia de huerto en la terraza. Ahora, se ha pasado a la tierra.

Tener alimentos creados por uno mismo, en un huerto ecológico, en abundancia, frescos, sanos, diversificados... es más fácil de lo que parece. Muchos de nosotros empezamos a leer libros antes de echar nuestro huerto hacia delante pero, al final, lo que vale es la maña cotidiana para salir de las “aventuras” que el propio huerto va generando.

UN HUERTO BARATO

A primeros de mayo, pagué mi primer alquiler de huerto. 150 euros al año. Cinco metros de ancho por 67 de largo. Abundante agua de mina para regar por inundación. El sistema no es ahorrador de agua, pero es la única alternativa por ahora, ya que la parcela no tiene ni electricidad, ni se puede construir una caseta ni vale la pena invertir en riego, pues el contrato verbal es sólo de un año. Como la tierra estaba en barbecho, no he aplicado, en

este primer año, ningún abono, tampoco orgánico. Sólo en el caso de algunas plantas he necesitado un apoyo del fertilizante líquido BioCrecimiento, de Fertiberia, ecológico.

CALABACINES A GRANEL

Como decía, no soy ningún catedrático en agricultura biológica, pero el huerto familiar que manejamos ha dado quilos y quilos de tomates y calabacines de primerísima calidad nutricional y organoléptica. También hemos cosechado decenas de coles, lechugas, melones, sandías y algunas calabazas. No hemos tenido ninguna plaga, sólo algunas babosas en las coliflores, cosa que solucioné aplicando cenizas, lo que hizo a las babosas desestimar la probabilidad de seguir zampándose las hojas. También hemos recogidos varios quilos de unas sabrosísimas judías de varias especies. En cuanto a los pepinos, exquisitos. Un placer muy carnal: pimientos verdes fritos de nuestro propio huerto. Otros deleites: las lechugas, las berenjenitas y la menta.

“MENUDAS” PATATAS

No he tenido éxito con los puerros ni

con los rabanitos. Al principio, los rabanitos salieron estupendos y de tamaño considerable. Llegados los calores más rigurosos, los rabanitos salían muy pequeños y escasos. En cuanto a las patatas, llegué tarde, porque se siembran antes de la primavera. Pero, nada más coger el huerto, encontré en una parcela de al lado unos matorrales con un poco de desechos que habían compostado y donde habían algunas matas de patatas. Las replanté en nuestra huerta y a finales de julio recogimos unas patatas de pequeño volumen pero de muy grato sabor. Con las cebollas no hubo ningún problema. Salieron robustas, de sabor redondo, muy vitales. En el momento en que escribo estas líneas no han madurado todavía las panochas de maíz, pero pintan bien. Sin embargo, con las espinacas no tuve éxito. Para ser el primer año en que manejo un huerto grande no nos podemos quejar. Pensábamos que no iba a ser fácil y hemos acabado regalando una gran parte de la producción y vendiendo cajas a amigos y familiares a un precio simbólico habida cuenta de que en casa no dábamos abasto.

Pedro Burruezo

MALDITO JABALÍ PONLE UNA RADIO

El único problema de nuestro huerto es que, al no estar vallado, se acercan algunos amigos de lo ajeno y un tremendo jabalí al que le encanta desparasitarse con la tierra enfangada tras el riego y comerse las lombrices que, gratuitamente, fertilizan el campo. Un amigo me ha comentado que él solucionó el proble-

ma poniendo una radio por las noches, lo que, en teoría, desmotivaría al cerdo salvaje de seguir destruyéndolos los surcos del huerto. Voy a ponerle la COPE a ver si se asusta de verdad, ja ja. Curiosamente, ninguna de las noches en que ha acudido se ha comido nada, ni siquiera las lechugas.

TOMATES Busca tarros y crea tus propias conservas

Si tienes la suerte de tener un huerto, a poco que sepas cómo funciona, te encontrarás que, en determinadas fechas, la familia no será capaz de consumir toda la producción, ni siquiera haciendo un gazpacho diario. Pues cuando es un buen año de tomates, la tierra es generosa y vienen quilos y quilos en sólo 6 o siete semanas. La solución está en hacer tus propias conservas. Elijamos hoy dar a conocer las conservas de tomates al natural, porque existe otra variante, la de tomate frito en conserva.

ESCALDA LOS TOMATES

La receta de la abuela consiste en, primero, lavar bien los tomates. Luego, escaldarlos. Se ponen a hervir durante, aproximadamente, unos cinco minutos. De esta manera, se te hará mucho más fácil pelar los tomates. Con los tarros bien limpios y ordenados sobre el mármol de la cocina, vamos introduciendo los tomates en los tarros, poco a poco. Vigila de no meter demasiado jugo en los potes. Ves escurriendo los tomates a medida que los vas introduciendo y así no se recolará el jugo.

UNA PELÍCULA DE ACEITE

Ahora, ya tienes los tarros llenos con tomates ecológicos de tu huerto orgánico. Añade por encima una película de aceite de oliva. Para rematar bien la jugada, que sea aceite biológico de cualquier de las estupendas casas y marcas que tenemos en España. No se te ocurra buscar un aceite italiano o griego, aunque sea “bio”, porque el producto no sería ecológico en el aspecto holístico. Cierra fuerte los tarros.

AL BAÑO MARÍA

Metes los potes en una olla grande y los cubres de agua. Los sometes al baño maría durante más o menos unos veinte minutos. Algunas recetas dicen que hay que ampliar el tiempo hasta la hora. En general, con 20 minutos parece suficiente. Es una forma tradicional que garantiza seguridad, una seguridad absoluta del producto. Dentro del pote se tiene que llegar a los 100 grados centígrados.

DURANTE SIGLOS

La calidad del tomate aguantará durante unos meses. Esta receta tradicional ha sido utilizada durante siglos y siglos por familias de hortelanos en todo el Levante español, para garantizar vitamina barata y nutritiva durante los meses de invierno, antes de que existieran los invernaderos.



Las conservas de tomate aportan vitaminas “caseras” en invierno



Melones ecológicos del huerto familiar recogidos a finales de agosto, de un sabor dulcísimo, en su punto justo de maduración

EDWARD GOLDSMITH

EL GRAN MAESTRO HA FALLECIDO

Llevaba algunos años enfermo de una patología irreversible. El viernes 21 de agosto nos dejó, a los 81 años, sin salir de su profundo sueño. Le ha sobrevivido su esposa Catherina Goldsmith y deja cinco hijos ya adultos. Fue el gran maestro del movimiento ecologista internacional y fundador de *The Ecologist* hace más de 30 años.

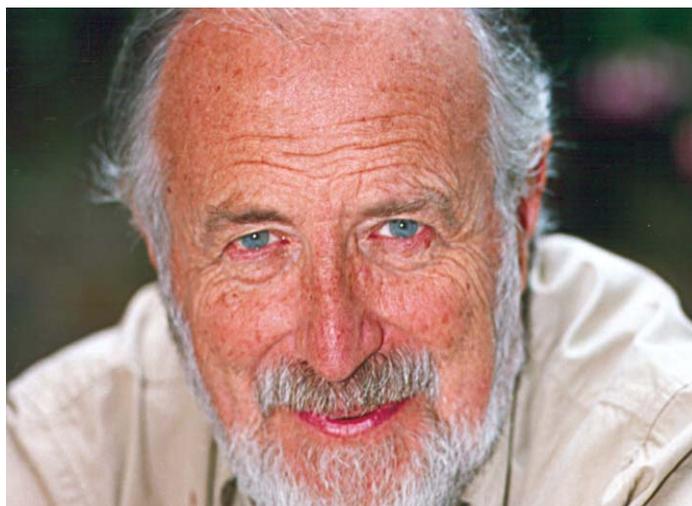
La vida larga y agitada de este luchador ecologista le llevó a fundar *The Ecologist* en 1970. Fue el candidato por Suffolk en las elecciones generales de 1973 del Partido Verde. A lo largo de su vida publicó una extensa serie de libros. Uno de sus textos más conocidos es "Manifiesto por la supervivencia", escrito en colaboración con el primer equipo editorial de *The Ecologist* y publicado en 1972 con un gran éxito de crítica y público. El 1968, preocupado por las formas de vida no tecnológicas, también fue fundador de Survival International.

ECOLOGÍA ESPIRITUAL

Trabajó para que los textos de Nicholas Georgescu-Roegen fueron reconocidos. Este autor fue uno de los primeros en dar a conocer las teorías del decrecimiento. También insistió mucho en la veracidad de la Teoría Gaia de James Lovelock y Lynn Margulis. Y participó en Ecoropa, la entidad que aglutinó a intelectuales de toda Europa con formas diferentes de ver el mundo a la forma del neoliberalismo económico. De sus libros más recientes, destacamos "El Tao de la ecología", en el que Goldsmith funde antropología, espiritualidad y ciencia para desarrollar una visión ecológica del mundo y, por consiguiente, la armonía del hombre con el mundo natural. Un libro de ecología profunda, espiritual, insuperable.

MÁS QUE UN LÍDER ECOLOGISTA

El sobrino de Teddy Goldsmith, el actual director del *The Ecologist* en su



versión británica, Zac Goldsmith, ha dicho: "Teddy era una figura clave en todos los sentidos. No sólo para el movimiento ecologista. Creo que es una de las figuras claves para la Historia de esta época. Para mí, era alguien que dejó una gran huella". Colin Hines, un contemporáneo de Teddy y pionero del movimiento de relocalización económica, ha sentenciado: "Lo que más queda en mi memoria de Teddy era su naturaleza buena; y su extraordinaria narrativa y el hecho de que él era naturalmente un caballero en todos los mejores sentidos de esa palabra". Mark Anslow, redactor de *The Ecologist* UK, ha afirmado: "Vivimos y respiramos la herencia de Teddy cada día". Pedro Bu-

ruezo, redactor jefe de *The Ecologist* en su versión para España y Latinoamérica y miembro de EcoActivistas, grupo que dirige la publicación, ha dicho: "Con Goldsmith desaparece una de las grandes figuras del movimiento ecologista internacional. Pero él era mucho más que un ecologista al uso. Su gran sabiduría, su conocimiento enciclopédico, su extraordinaria capacidad para un enfoque holístico de cualquier tema... Era, además, un caballero, del que siempre recibimos ayuda y al que tuvimos y seguimos teniendo como un hermano del alma y un inolvidable maestro, un verdadero hombre venerable".

Redacción

TAMBIÉN EN BIOCULTURA LA BATALLA "BIO"

Edward Goldsmith estuvo varias veces en BioCultura. Antes de su participación en la feria, había recibido el Premio Internacional Vida Sana (1991). Dio una multitudinaria conferencia celebrada en el CCCB de Barcelona (1998) con motivo de la presentación del número 0 de *The*

Ecologist en España, el archiconocido monográfico dedicado a Monsanto. Era un firme partidario de la alimentación "biológica" y un defensor a ultranza de las granjas orgánicas autóctonas, la alimentación local, artesanal, familiar y de temporada, la alimentación más ecológica.

LA REFLEXIÓN

La Naturaleza es sagrada



El mundo natural está lleno de cosas bellas. Pasar por esta vida sin detenernos a observarlas, disfrutarlas y apreciarlas es desperdiciar una gran oportunidad para llegar a conocer los grandes secretos de la existencia. Cualquier detalle del mundo natural es una oportunidad para aprender a contemplar la Naturaleza como algo sagrado, para aprender a saborear la conciencia de la Unidad que imperó e impera hoy, todavía, en las costumbres tradicionales que aún resisten a la hegemonía de la visión mecanicista de la sociedad moderna.

Por Auto-Bio-Gráfico

OPINIÓN

CHÚPATE ESA...

Feliz cumpleaños

Cumplir 25 años en el mundo de la ecología y de la alimentación sana no es cosa fácil. Entre otras cosas, porque BioCultura no ha crecido gracias a super-empresas, lobbys, entidades gubernamentales, políticos... sino a pesar suyo. Con muy raras excepciones, las entidades públicas y la Administración han puesto, hasta la fecha, todas las trabas que han podido a una feria que promovía y que promueve la verdadera sostenibilidad. Muchos han sido los que, de una forma o de otra, han puesto todos los baches posibles para que BioCultura siguiera siendo, en palabras de algunos "iluminados", un asunto "de hippies". Incluso han apoyado de forma económica a ferias que no contaban con ninguna credibilidad del sector, pero muy sumisas políticamente.

Digámoslo claro: a la Administración no le interesa ni BioCultura, ni la alimentación y la agricultura ecológicas, ni la sostenibilidad, ni nada que se le parezca. Ni a los del PP, ni a los del PSOE, ni a los entes nacionalistas. El ejemplo más claro está en cómo todos se han aliado para echar atrás la iniciativa popular que había surgido en Catalunya contra los transgénicos. Los que nos gobiernan están sometidos a los intereses de las grandes empresas. Hablando de modificación genética y de transgénicos, en palabras de un activista medioambiental que sabe mucho del caso, "el asunto está más arriba de Zapatero". Mientras los políticos se llenan la boca de buenas intenciones y de sentimentalismos, mientras las instituciones pactan con Dios y con el diablo, mientras las grandes empresas practican nuevas formas de especulación, y mientras una parte grande de la ciudadanía vive dopada por el pan y el circo contemporáneos, la feria más algunos empresarios conscientes y grupos de consumidores combativos han echado en el estado español hacia delante un movimiento que en otros países de la UE ha contado con el beneplácito de la Administración. Aquí, nos lo hemos "currado" todo solitos. Ha sido un cuarto de siglo de lucha sin cuartel. Y no sólo por el tema de una agricultura sin químicos y sin transgénicos. También BioCultura ha sido punta de lanza en el combate por una salud integral, por una vida libre de vacunaciones sistemáticas, por las energías renovables, por el parto en casa y la lactancia materna, por otras formas de educación, por un medio ambiente sano y armónico... Ahora, es muy fácil reivindicar ciertas cosas. Hace 25 años, lo más fácil es que te tomaran por loco. Felicidades por esos 25 años y que sean muchos más.



El barón rampante