

DIARIO DE

BioCultura MADRID

9 a 12 de noviembre 2017

feria de productos ecológicos y consumo responsable

Edita: Asociación Vida Sana (Declarada de Utilidad Pública)

BIOCULTURA MADRID

UN 56% MÁS DE ESPACIO EXPOSITIVO

BioCultura Madrid sigue creciendo. Este año tendremos un 56% más de espacio expositivo, y, por tanto, más expositores, más actividades y más público. Todo está en marcha ya para que IFEMA, del jueves 9 al domingo 12 de noviembre, sea una fiesta de la ecología. Este año, la comunidad autónoma protagonista es Galicia.

La 33 edición de BioCultura llega a Madrid con la fuerza del sector ecológico, que está viviendo su momento dulce. Ángeles Parra, directora de la feria, nos dice: "BioCultura es un reflejo del sector 'bio' y está claro que el sector ecológico está en plena explosión. Pues la feria no iba a ser menos. Estamos en un momento muy importante para el sector orgánico. Estamos en plena democratización del consumo 'bio'. Esto tiene sus virtudes y sus peligros. La feria también se hace eco de eso con una jornada dedicada al momento que estamos viviendo y al paso de los productos ecológicos en las grandes superficies".

Foto: EcoArchivo



¡El showcooking ecogastronómico siempre tiene mucho éxito!

GALICIA

BioCultura Madrid tiene como comunidad autónoma protagonista del año a Galicia. José Antonio Fernández es uno de los hombres más conocidos del sector y vicepresidente del CRAEGA, el Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica de Galicia. Ha dicho: "Estamos ultimando todos los detalles; apostamos por una imagen diferenciadora del resto de participantes. Realizaremos diversas actividades a lo largo de la duración de la feria para llevar el sabor de los productos certificados de Galicia a las miles de personas que se darán cita en Ifema en esta edición. Aconsejo al público asistente que nos visite; estaremos presentes más de treinta y cinco empresas gallegas".

BIOCULTURA, XXXIII AÑOS EN MADRID

Vida Sana celebra con la edición 2017 de BioCultura Madrid su 33 edición en la capital del estado. Serán más de 20.000 referencias de productos de alimentación ecológica, el sector que conforma el mayor sector de la feria. La alimentación "bio" en BioCultura está acompañada de otros sectores como son productos para la higiene y la cosmética con ingredientes certificados; textil orgánico; bioconstrucción y ecomateriales, muebles y de-

coración para la vivienda; energías renovables; economía del bien común, terapias y medicinas complementarias; ahorro y reciclaje; ecología; medio ambiente; turismo rural y casas de reposo; juguetes; artesanías; música; libros y revistas. En esta ocasión BioCultura dedicará un gran espacio al sector de la cosmética ecológica y la moda sostenible. Porque BioCultura representa una nueva forma de vivir, con respeto, armonía y sostenibilidad. Armonía exterior e interior.

"DALE UN GIRO A TU VIDA"

El lema está muy claro: "BioCultura es la feria del gran cambio: dale un giro a tu vida". BioCultura sigue creciendo, igual que todo el sector "bio", mientras la economía petrodependiente nos conduce a la sexta extinción. Mientras los políticos, las instituciones gubernamentales, las grandes multinacionales y las entidades internacionales siguen ancladas en una visión manipulada de la realidad, aceleremos nosotros la transición con cambios profundos en nuestros hábitos de vida hacia una sociedad en armonía con nuestro planeta. Para que cambie el mundo,

es preciso que cambiemos primero cada uno de nosotros. Hay que darle un giro importante a nuestras vidas: nuestras formas de consumo y de vida son las que decantan el mundo hacia la destrucción o hacia la regeneración. Las personas que giran hacen girar el universo también hacia un lado u otro: la interdependencia entre nosotros y el universo es absoluta. El regreso a una vida en armonía con la Tierra depende en gran medida de nosotros mismos, de nuestro giro de cada día, de nuestras elecciones cotidianas. 400 actividades paralelas a la feria forman parte de esa información y de ese importante giro que necesita nuestro mundo para sobrevivirse a sí mismo.

PARA PROFESIONALES

BioCultura es la cita para los profesionales que quieren acercarse al mundo de los productos ecológicos en el más estricto sentido del término. Cada uno de los sectores tiene así la oportunidad de conocer directamente a distribuidores y operadores y de realizar sus transacciones comerciales de una forma sencilla, directa y completa.

Redacción

CATÁLOGO DE EXPOSITORES
MADRID 2017

BioCultura
Feria de productos ecológicos
y consumo responsable



www.biocultura.org/madrid/directorio

LAS CIFRAS TOMA NOTA

Más de 72.000 visitantes.

Alrededor de 400 actividades.

Expositores: 820

Pabellón 10: alimentación ecológica, higiene y cosmética eco certificados.

Pabellón 8: Textil orgánico; ecomateriales, muebles y decoración para la vivienda; energías renovables; salud, terapias y medicinas complementarias; ahorro y reciclaje; ecología; medio ambiente; turismo rural y casas de reposo; juguetes; artesanías; música; libros y revistas.

¿Dónde? Pabellón 8 y 10. IFEMA. Campo de las Naciones. Madrid

Cuándo: Del 9 al 12 de noviembre

Horarios: de 10 a 20h

Más info: www.biocultura.org

el Granero
integral Bio

¿A qué esperas para probarlos?

Nueva Gama de **Productos Refrigerados** 100% ecológicos
No GMO • Sin colorantes • Sin aromas artificiales • Sin conservantes

VEN A VERNOS AL
STAND n° 50

Conoce toda nuestra gama en www.elgranero.com

35 años
de experiencia

el Granero
integral





La alegría de la vida saludable

Alimentación Ecológica

Multi-Tienda Natural

**Restaurantes
Bio-Vegetarianos**

La Hospedería del Silencio

**Ecosofía: Arte,
Cultura y Solidaridad**



ecocentro

desde 1993

Madrid, Ibiza, Cáceres, León.

ecocentro

Madrid

C/ Esquilache 2 a 12

eco@ecocentro.es

915 535 502

690 334 737

<M> Cuatro Caminos,
Ríos Rosas o Canal.

La Hospedería
del Silencio

Robledillo de la
Vera. Sierra de
Gredos. Cáceres
hpd@ecocentro.es

www.ecocentro.es



COMUNIDAD DEL AÑO EN BIOCULTURA MADRID MUY BUENA LECHE PERO NO SOLO ESO...

BioCultura Madrid tiene como comunidad autónoma protagonista del año a Galicia. José Antonio Fernández es uno de los hombres más conocidos del sector y vicepresidente del CRAEGA. Con él charló Pablo Bolaño.



José Antonio Fernández es uno de los hombres más conocidos del sector "bio" gallego y vicepresidente del CRAEGA

El Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica de Galicia es el órgano encargado de la certificación y control de la producción ecológica en la comunidad gallega; además, realiza labores de formación y promoción a nivel gallego, nacional e internacional. Lo que empezó hace 20 años con un total de 11 operadores y 13,35 hectáreas ha evolucionado favorablemente hasta sobrepasar, a día de hoy, los 1.000 operadores y las 31.600 hectáreas certificadas. José Antonio Fernández Álvarez es productor animal y vegetal desde el año 2001, fue presidente del CRAEGA desde 2007 hasta julio de 2017; actualmente ocupa el cargo de vicepresidente. Apasionado por la producción ecológica, participó activamente en la organización y el crecimiento de la agricultura ecológica desde sus inicios.

-¿Cómo funciona el CRAEGA?

-Controlamos y certificamos la producción ecológica en Galicia, basándonos en nuestro manual de calidad y bajo el amparo de la acreditación de Enac. Buscamos ofrecer una imagen de transparencia y seguridad para los consumidores y las empresas. Además fomentamos la agricultura ecológica y participamos en labores de formación.

AGRICULTURA ECOLÓGICA

-¿En qué punto está la agricultura ecológica gallega y el sector?

-La agricultura ecológica está en fase de expansión. Su trayectoria presenta un crecimiento constante desde su creación; actualmente hay un total de 797 productores, y 216 industrias elabo-

radoras y comercializadores. Las hectáreas certificadas se han duplicado en los últimos 3 años, situándose en 31.684 este mes. El volumen de ventas se ha incrementado en un 25,27% en el año 2016.

El cambio de mentalidad de la población, la preocupación por la alimentación saludable, la sostenibilidad, la promoción de la agricultura ecológica... son aspectos que influyen en la demanda del mercado, a la vez que aumenta la disponibilidad, accesibilidad y la competitividad de los precios. Los mercados internacionales adquieren mayor protagonismo, especialmente en determinados tipos de cultivo como las castañas, algas o miel. La oferta no puede ser absorbida internamente y es necesario exportar. Los sectores con mayor peso son el lácteo, cárnico y las conservas de pescado.

-¿Cómo definirías el sector gallego y su producción en comparación con el sector español u otras comunidades?

-Somos una comunidad con peso en ciertas producciones a nivel nacional. Según el estudio del Mapama sobre la caracterización del sector de la producción ecológica en España publicada en 2016, con datos del 2015, y el estudio sobre el sector lácteo ecológico 2016, Galicia es el principal productor de leche ecológica de vacuno, representando el 37,7% a nivel nacional. Además, somos los segundos mayores productores en acuicultura, y huevos; ocupamos el tercer lugar si nos referimos a la producción de miel, frutas, bayas y frutos secos. También somos el único que certifica lúpulo. El sector gallego busca mayor protagonismo, para ello aprovecharemos la oportunidad de ser la comunidad del año en la feria BioCultura Madrid 2017

EN BIOCULTURA MADRID

-¿Qué vais a hacer de forma especial por ser comunidad del año en BioCultura Madrid?

-Realizaremos diversas actividades a lo largo de la duración de la feria para llevar el sabor de los productos certificados en Galicia a las miles de personas que se darán cita en Ifema en esta edición. Aconsejo al público asistente que nos visite y lo descubran en persona.

-¿Cómo definirías a los consumidores gallegos?

-Hoy en día el consumidor ecológico en Galicia está más concienciado e informado, saben lo que están comprando. Cada vez más personas apues-

tan por este tipo de producción; podemos apreciarlo también en el número de establecimientos ecológicos en funcionamiento comparándolo con el de hace unos años. Si nos referimos a la población en general, podemos decir que conocen los productos ecológicos; sin embargo todavía hay una parte que asocia los productos ecológicos a los que se cultivan en la aldea o simplemente los de cercanía. Aunque es un pensamiento que tiende a la desaparición, gracias a iniciativas como las charlas y degustaciones realizadas en los colegios, por ejemplo. Es importante recordar la tradición rural que hay en Galicia

“El cambio de mentalidad de la población, la preocupación por la alimentación saludable, la sostenibilidad, la promoción de la agricultura ecológica... son aspectos que influyen en la demanda del mercado, a la vez que aumenta la disponibilidad”

LOS PRODUCTORES

-¿Y a los productores?

-Se podrían distinguir dos tipos: existen productores que están certificados porque se identifican plenamente con los ideales de lo ecológico, priorizando la sostenibilidad, lo natural, el bienestar animal y los valores que representan. Por otro lado, están los que buscan aportar valor añadido a sus productos, y vieron una oportunidad de negocio para mejorar la viabilidad económica, ade-

más de los múltiples beneficios de la agricultura ecológica. En el caso del sector lácteo, supuso un alivio para los ganaderos encontrar esta alternativa para garantizar su profesión.

-¿Cuál es la joya de la corona del sector gallego?

-Estamos hablando del sector lácteo. Somos la comunidad con mayor producción de leche ecológica a nivel nacional: el sector lácteo certificado en Galicia facturó más de 13,1 millones de € en 2016, con un crecimiento del 32,5% respecto al año pasado. Como mencionamos anteriormente, según datos del estudio sobre la producción ecológica en el sector lácteo español 2016, la producción de leche de vacuno ecológico representa el 37,7% a nivel nacional. Hasta el 2008 representó más de la mitad de la facturación de producto certificado en Galicia y hoy en día representa el 31,5% de las ventas, debido al importante crecimiento de otros sectores como la carne y las conservas de pescado.

EN MADRID

-¿Qué esperáis de BioCultura Madrid?

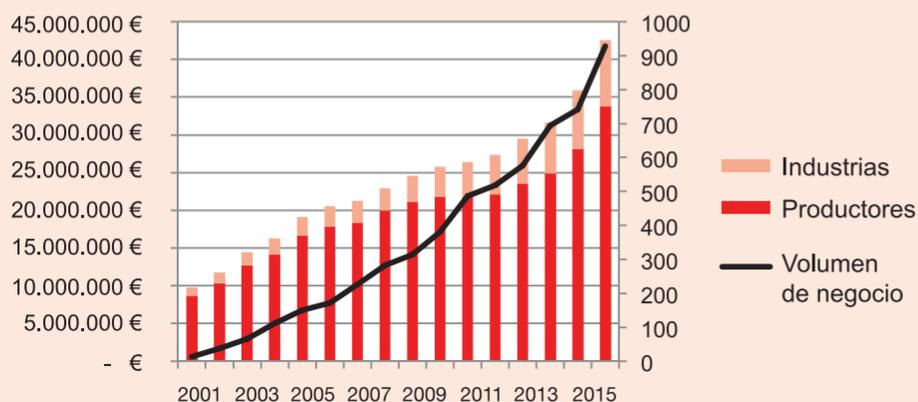
-Esperamos que la comunidad tenga mayor protagonismo. En la edición pasada acudieron 23 empresas acompañadas por el CRAEGA y en total fuimos 38 representantes gallegos los que acudimos al Ifema en 2016; este año esperamos batir ese registro. Queremos mostrar que Galicia apoya firmemente la alimentación ecológica, y promocionar los productos certificados en la comunidad, consolidando las acciones de la edición anterior. También servirá como escaparate para la próxima edición de BioCultura en Galicia.

Pablo Bolaño



Las empresas ecológicas gallegas llevan tiempo participando en BioCultura

EVOLUCIÓN DE OPERADORES Y VENTAS EN GALICIA



EL FUTURO

EXPECTATIVAS MUY POSITIVAS

-¿Cómo ves el sector "bio" gallego dentro de 10 años?

-Las expectativas son positivas, todavía hay un gran margen de crecimiento. Creemos firmemente en el sector "bio" como modelo de alimentación futuro. Los consumidores seguirán aumentando en la comunidad a medida que aumente la concienciación. También esperamos que se incremente en los próximos años el consumo de productos ecológicos en colegios, hospitales y residencias, entre otros, donde es especialmente importante cuidar la alimentación de niños, enfermos y personas de avanzada edad. Cabe destacar el papel de los mercados internacionales en el futuro del sector. Cada año es mayor el número de empresas que exportan y participan en acciones internacionales. También contamos que las instituciones públicas sigan apoyando el desarrollo de la agricultura ecológica: muestra de ello es el compromiso de la Consellería de Medio Rural para realizar un plan estratégico del sector, que asegure el crecimiento del sector.

ACEITES ECOLÓGICOS

CANTIDAD, CALIDAD, SABOR Y COLOR

En BioCultura Madrid se dan cita varias cooperativas y empresas de aceite ecológico. El público podrá degustarlos en sus stands, en los showcookings ecogastronómicos, en las catas... Muchos aceites diferentes unidos por la calidad y la salud. Algunas almazaras aprovechan, también, para presentar su nueva cosecha.

El aceite de oliva es un componente fundamental de la dieta mediterránea. El aclamado como oro líquido goza de unas cualidades favorables para nuestro organismo y, además, aporta sabor, aroma, color y brillo a todos nuestros platos. España lidera su producción, con la provincia de Jaén a la cabeza, y el aceite de oliva virgen ecológico es uno de los productos protagonistas de las ferias BioCultura.

BioCultura Madrid sirve a las almazaras para presentar su nueva cosecha, ya que octubre es

el mes de recogida de la aceituna. En esta nueva edición de la feria, podremos degustar los aceites de 28 productores diferentes. Charlamos con varios de ellos. No están todos los que son, pero sí son todos los que están. Jacoliva es uno de esos productores. Es una almazara de Cáceres que se dedica al cultivo de la aceituna manzanilla cacereña; trabaja con pequeños agricultores que miman y cuidan sus olivos y que son portadores de generaciones pasadas dedicadas a su cultivo. Otra de las empresas es Un Olivo,

una empresa de Jaén que nació hace siete años y que tiene un olivar ecológico de 55 hectáreas.

-¿Cómo y cuándo nace el proyecto?

-Jacoliva [J]: Jacoliva nace en el año 1868; es una empresa de cuarta generación enclavada en la Sierra de Gata y Valle del Alagón, donde reina la variedad manzanilla cacereña, nuestra variedad autóctona, y la responsable de hacer un "aove" de tanta calidad como es El lagar del Soto.

-Un Olivo [UO]: Un Olivo nació hace siete años de la necesidad de darle un valor añadido a nuestro producto. Nosotros vendíamos a granel nuestro aceite elaborado como muchas otras empresas. Pero pensamos que era hora de que nuestro oro líquido llegara primero a la gente del pueblo de Larva, en Jaén, que es donde se encuentran nuestras instalaciones, y luego pensamos en crear tanto nacional como internacionalmente.

EN ECOLÓGICO

-¿Por qué decidisteis hacerlo en ecológico?

-J: Nuestra situación geográfica nos enmarca en plena Red Natura 2000; esto la hace ser una zona de un alto valor ecológico y medioambiental, y, en consecuencia, las actividades agrícolas y ganaderas tienen una inspiración acorde al territorio; la consecuencia es poder contar con una zona donde la mayor parte de los agricultores están en condiciones de certificar sus producciones como ecológicas, como así ocurre, y no podríamos (ni queríamos) hacer otro aceite de oliva virgen extra que no fuera ecológico.

-UO: Cuando salimos al mercado, nos dimos cuenta de que en producto convencional las empresas buscan precio bajo sin importar la calidad, así que no podíamos competir con grandes marcas. Había que diferenciarse de la competencia por la calidad, así que apostamos por producto ecológico y por la máxima calidad de nuestro producto siempre con el máximo cariño y respeto al medio ambiente y al olivar.

-¿Qué diferencia la elaboración de aceite convencional del ecológico?

-J: En nuestro caso, la elaboración no tiene ninguna diferencia frente a una elaboración de aceite convencional. "Técnicamente" hablando buscamos conservar en la elaboración todo el frutado posible, y conseguir la mayor cantidad de polifenoles, para que sea un aceite desde el punto de vista químico y organoléptico excepcional. La clave siempre es una aceituna sana, y elaborada en pocas horas desde que se recoge por el agricultor... hasta que llega a la almazara. Así conseguimos un nivel muy bajo de acidez,

hablamos del 0.1°, y unos niveles de frutado muy altos.

-UO: Cuidamos nuestra cubierta vegetal y no tratamos el olivar con ningún producto químico ni de síntesis. Tenemos un lombricero en nuestras instalaciones, donde hacemos humus y compost de lombriz que es con lo que nutrimos nuestra tierra. Hacemos compost con las hojas que se desechan en la recogida de la aceituna... Cada día intentamos ser más independientes de la industria fitosanitaria para elaborar nosotros mismos todo lo que necesita nuestro olivar.

PRODUCCIÓN Y CLIENTES

-¿Cuántos litros de aceite elaboráis?

-J: Depende del año, es impredecible; por cada 100 kgs. de aceituna, obtenemos solamente 7 litros de aceite, es una variedad con un rendimiento graso muy bajo, pero en compuestos fenólicos, y otros, muy bondadosa.

UO: Producimos aceite de cosecha temprana en edición limitada de 3.500 litros, que recogemos en octubre y con una aceituna muy verde, es el que dedicamos a presentarlo a premios y para el sector más gourmet, un aceite de autor donde los aromas y el sabor son protagonistas. De aceituna un poquito más tardía y más madura, obtenemos aceites más dorados y más dulces en aroma y sabor. Con una producción aproximada de 30.000 litros que envasamos en cristal, pet y latas.

-¿Quiénes son vuestros clientes?

J: Nuestros clientes son siempre personas que buscan un aove con un frutado agradable, que les permita usar el aceite en todas sus elaboraciones en la cocina: ensaladas, pastas, emulsiones, cocina en frío, a baja temperatura, guisos... La manzanilla cacereña es una variedad con un frutado medio, con unos dulces y amargos profundamente equilibrados, y con una "chispa" de picante muy agradable. Esto es, que nuestro cliente es alguien que busca un aove libre de residuos químicos, plaguicidas y pesticidas, que sea un todoterreno en la cocina, y que sirva para todas sus recetas, incluyendo la tostada de pan con aceite, si lo aceptamos como receta.

UO: Tiendas especializadas en productos ecológicos y tiendas gourmet.

BIOCULTURA MADRID

-¿Qué esperáis de esta edición de BioCultura Madrid?

-J: Después de 6 años participando y habiendo recibido tanto de los visitantes de BioCultura, no esperamos otra cosa que sea encontrarnos



En BioCultura, las almazaras ecológicas ofrecen degustaciones y catas a los consumidores



El Lagar del Soto de Jacoliva, placer y salud



El oro líquido, el aceite, tiene una gran presencia en BioCultura

PRODUCTOS ELABORADOS EN BASE AL ACEITE DE OLIVA ECOLÓGICO DULCE DE OLIVO Y ECOCOSMÉTICA

Nacen también nuevos productos elaborados en base al aceite de oliva. La empresa Un Olivo ha creado El Dulce de Olivo, una mermelada de aceite de oliva virgen extra ecológico y de cosecha temprana. En Un Olivo trabajan aceite picual, que es una variedad muy intensa y con sabores potentes que hay personas que no toleran por el amargor. Así fue cómo surgió la idea de recurrir al dulce para romper el picor, creando nuevos maridajes para el aceite como el yogur, helados, queso fresco o combinándolo con sabores salados como anchoas, tomates o vinagretas.

En Jacoliva han apostado por productos de cosmética elaborados a partir de aceite de oliva ecológico. Trabajan con un laboratorio exterior para desarrollar la parte química y han sacado al mercado un roll-on para golpes y picaduras con más del 98% de ingredientes procedentes de agricultura ecológica.



Un Olivo, un aceite primoroso

con tantos y tantos clientes, la mayoría amigos, donde hemos encontrado en esta cita anual... nuestro "momento" para contarnos cómo ha ido el año. En BioCultura cada año siempre tenemos la sensación de que la familia crece; es un lugar de encuentro maravilloso con clientes, con los que compartimos tantos valores medioambientales y de consumo responsable... Es una cita obligada, esperada, y celebrada cada año; como siempre esperamos decir: "¡Qué alegría verte de nuevo!".

UO: BioCultura Madrid nos impresionó la primera vez que fuimos; yo siempre digo que es mi mejor feria... La calidad y cantidad de asistentes es impresionante. Estaremos en la isla de Ecovalia y llevaremos aceite de la nueva cosecha filtrado y sin filtrar; también llevaremos nuestro dulce de olivo y como novedad vinagre balsámico "eco"... Como siempre, dando a degustar nuestros productos a los visitantes.

Tamara Novoa

AROMÀTICS LOS ACEITES AROMATIZADOS DE AGRISANZ

Vicente Sanz es la cabeza visible de Agrisanz, una empresa de aceite ecológico situada en la sierra de la Mariola (Alicante). De su padre aprendió a amar el campo y la tierra y confiesa que "hacía tiempo tenía la inquietud de trabajar de manera diferente a como se estaba haciendo, buscando un plus de calidad y bienestar para las personas. Veía y comprobaba que nos estábamos envenenando nosotros solos y también a los demás, por lo que junto a mi familia iniciamos la aventura de crear aceite ecológico". Eso fue hace ya seis años. Desde entonces han participado en 27 ediciones diferentes de BioCultura. Aprovecharán la edición madrileña para presentar dos nuevos sabores de su línea de aceites Aromàtics, el de ajo negro y el de laurel. Aromàtics es la apuesta de Agrisanz por incluir algo de creatividad en un sector en el que escasea. Se trata de una línea de aceites aromatizados con frutos, hierbas y plantas aromáticas, la gran mayoría cultivadas por ellos mismos. Vicente nos explica que "lanzamos aceite ecológico con sabores del Mediterráneo como son: naranja, limón, romero, pebrella, pimienta seca, tomate, albahaca, ajo y guindilla y nuestras novedades de boletus, chocolate y la diabla, un aceite preparado con chiles picantes cultivados por nosotros que nos demandaba mucho la gente".



Foto: EcoArchivo

TRUJAL DE MÁGINA UN ACEITE "BIO" AFRUTADO CON POCA ACIDEZ

El aceite de la cooperativa Trujal de Mágina estuvo en BioCultura Valencia y estará en BioCultura Madrid. Esteban Zarauz charló con el presidente de la entidad, Ramón Ruiz.

El aceite de la cooperativa Trujal de Mágina es una exquisitez orgánica. Un aceite de categoría superior, con varios premios en su haber, de alta calidad, de baja acidez. Ramón Ruiz es el presidente de la cooperativa. Nos explica que el nombre de la cooperativa viene de "trujal", que es el nombre que se le daba al depósito donde antes se depositaba el aceite. La cooperativa tiene 70 productores de aceite de oliva picual.

Ramón señala que "cuidamos mucho la calidad. Este año, hemos adelantado la cosecha para tener más calidad, aunque perdamos algo de producción. Organolépticamente, es un aceite muy afrutado, con acidez muy baja. Es muy rico en ácido oleico".

Ramón también nos dice que "desde hace 15 años que trabajamos el aceite en ecológico. Nos pasamos al mundo 'bio' para diferenciarnos. A los 15 años podemos decir que el cambio ha sido positivo y que fue un verdadero acierto". Y añade: "Vendemos todo nuestro aceite en el estado. Tiendas, particulares, cooperativas de consumo... Pero ya estamos empezando a vender en el extranjero y ya tenemos clientes en Bélgica, Dinamarca, Polonia, Alemania y hasta en Corea del Sur... Por motivos diferentes, las perspectivas son muy buenas. La gente se está concienciando. Veo el futuro de la cooperativa y del sector ecológico con muchas posibilidades".

Por otro lado, nuestro protagonista también afirma que "en Andalucía hay más producción ecológica que consumo. Los andaluces tenemos que concienciarnos más sobre los temas que tocan a la Naturaleza, a nuestra salud, etc."

Esteban Zarauz



Foto: Erika Ghezzy

Ramón Ruiz, presidente de la Cooperativa Trujal de Mágina, que elabora un gran aceite orgánico, en el stand de BioCultura con su hija

ALMAZARAS EN BIOCULTURA MADRID 2017. TOMA NOTA

ACEITE ARTAJO
NAVARRA
www.artajo.es

ACEITE UMBRIA ORETANA
TOLEDO
Telef. 607 973 982

ACEITEECOLOGICO.ORG
- ECIJA
SEVILLA
www.aceiteecologico.org

ACEITES HAZA LA
CENTENOSA
JAÉN
www.hazalacentenosa.com

ACEITES LA PERALEÑA
MADRID
www.laperalena.es

ACEITES VERDAREL
MADRID
alafucas@hotmail.com

ACEITES VIZCANTAR -
PRIEGO DE CORDOBA
CÓRDOBA
www.aceitesvizcantar.com

AGRISANZ ARTESANOS
DEL ACEITE
ALICANTE
www.agrisanz.com

ALMAZARA ECOLÓGICA
ISUL
LA RIOJA
www.isul.es

ALMAZARA MOLERO
MAZA
BADAJOZ
www.amoleromaza.es

ALOEPLANT
ALMERÍA
www.aloeplanteco.es

AMRITA PLANET
MADRID
www.amritawholesale.com

COATO
MURCIA
www.coato.com

CORTIJO EL PUERTO
SEVILLA
www.cortijoelpuerto.com

GOMEOLIVA
CÓRDOBA
www.gomeoliva.com

JACOLIVA
CACERES
www.jacoliva.com

LA ACEITERA DE LA
ABUELA
MADRID
www.laaceiteradelaabuela.com

LA CASONA AOVE DE
AUTOR
JAÉN
www.aceiteecologicolacasona.es

LA CULTIVADA
SEVILLA
www.lacultivada.com

MIGJORN
BARCELONA
www.olimigjorn.com

OLEOCAMPO
JAÉN
www.oleocampo.com

OLEOSIERRA
HUELVA
web: www.oleosierra.com

RECESPAÑA SCOOP
MADRID
www.reces.es

ROTALAYA COSECHAS DE
ACEITE
JAÉN
www.aceitesrotalaya.com

S.C.A. TRUJAL DE MAGINA
JAÉN
www.scatrujaldemagina.com

UN OLIVO
JAÉN
www.unolivo.com

VALMASERA
MADRID
www.valmasera.com

VINOS Y ACEITES LAGUNA
MADRID
www.lagunamadrid.com

BIOVIDASANA/BIO.INSPECTA LA CERTIFICADORA DE LAS PYMES DE LA “ECO-COSM-ÉTICA”



Nuria Alonso (Organic Assignments) y Montse Escutia (Asociación Vida Sana) contestan al alimón las preguntas de Carolina Ibáñez sobre BioVida Sana/bio.inspecta, la certificadora que está trabajando con muchas pequeñas empresas que han dado el paso a la certificación. La certificadora llevará a cabo charlas informativas en BioCultura Madrid para que el público y los ecoemprendedores puedan informarse. En la feria, un showroom ha programado muestras, talleres y conferencias durante los 4 días de BioCultura dedicados a las firmas de la ecocosmética certificada que están revolucionando el sector.

Hay tanto lío en torno a todo lo que respecta a la certificación de los productos ecológicos de cosmética y de higiene que esperamos que esta entrevista ponga un poco de luz para aquellos que quieren saber más sobre el asunto.

-¿Qué es la certificación BioVidaSana/bio.inspecta?

-Es una norma y un sistema de certificación pensado principalmente para pequeñas y medianas empresas españolas productoras y/o comercializadoras de cosmética. No siempre coincide que una norma y una certificadora son la misma cosa. En este caso la norma BioVidaSana fue desarrollada por la Asociación Vida Sana y por la empresa Organic Assignments que está especializada en servicios de inspección de normas ecológicas. Pero ni la Asociación Vida Sana ni Organic Assignments son certificadores propiamente dichas, ya que una entidad, para ser reconocida como una certificadora profesional, tiene que estar a su vez acreditada por una entidad de acreditación externa. Por ello cuentan con la complicidad de bio.inspecta que es una certificadora Suiza de reconocido prestigio.

LA RAZÓN

-¿Por qué se ha creado?

-Porque veíamos la necesidad de certificar los productos cosméticos como una garantía a los consumidores. Al no existir una normativa oficial que regule lo que es la cosmética ecológica y la cosmética natural hay muchas empresas que se aprovechan con mensajes confusos y engañosos. La única manera de garantizar al consumidor que está comprando una verdadera cosmética econatural es que la empresa esté certificada. Pero no había ninguna certificadora española ofreciendo este servicio. Las empresas que querían hacerlo habían de recurrir a grandes certificadoras como Ecocert, Soil Association o BDIH con tarifas europeas poco asequibles para pequeñas empresas artesanas. Por eso decidimos ofrecer una alternativa más adaptada a la situación del mercado español. Además, los benefi-



Foto: EcoArhivo

Nuria Alonso, una de nuestras entrevistadas

cios de la certificación van más allá del derecho a usar un sello que da seguridad a los consumidores, porque el proceso de certificación también orienta a las empresas y les ayuda a evitar o solucionar errores. La certificación no puede actuar como una asesoría, pero el propio proceso de control es lo que hace identificar los posibles errores y establecer las mejoras necesarias. Esto es útil para cualquier empresa, pero para las pequeñas más aún.

-¿Vuelve de esta manera un poco Vida Sana a sus orígenes, cuando también certificaba la producción ecológica? ¿Por qué pasa esto con la cosmética? ¿Por el caos que existe?

-En los inicios del movimiento ecológico, asumieron el papel de certificadoras muchas entidades que habían promovido la agricultura ecológica en su país. Fue el caso de la asociación Vida Sana en España. Pero no eran verdaderas certificadoras reguladas como lo han sido las que certifican la agricultura ecológica una vez establecido en Reglamento europeo que la regula. Es verdad que

al desarrollar la norma se vuelve un poco a los orígenes. Pero sin querer ocupar el papel que ya están desarrollando las certificadoras. Por eso el acuerdo con bio.inspecta. Y es evidente que la cosmética también necesitaría una regulación oficial. Pero parece que estamos lejos de conseguirlo por las presiones de la industria cosmética y por la burocracia de una Unión Europea, que además está en crisis. Por ello sería necesaria una colaboración público-privada y contar con todo el trabajo llevado a cabo hasta ahora por las entidades que han luchado por su regulación. Darle un reconocimiento público que a la vez sirviese para que las distintas certificaciones se reconociesen entre ellas. Cosa que hoy en día no pasa y también genera problemas en el sector.

LAS EMPRESAS

-¿Quiénes son las empresas que acuden a BioVidasana/bio.inspecta y por qué eligen esta certificadora?

-En su mayoría son empresas pequeñas y artesanales. Algunas de ellas ubicadas en zonas rurales, en entornos naturales donde obtienen parte de sus ingredientes. Son proyectos pequeños de emprendedores, mujeres, parejas y gente profesional que se asocia para trabajar juntos, que sacan su proyecto adelante con mucho esfuerzo. Son modelos de empresas de carácter familiar muy arraigados al territorio. Imagino que nos eligen como certificación porque es la que mejor se adapta a sus necesidades. Nuestra norma es dinámica y se va adaptando a partir de escuchar los problemas diarios que tienen los elaboradores de cosmética en su día a día. Los escuchamos, los estudiamos y en la medida de lo posible intentamos ponerles las cosas lo más fácil posible. Por ejemplo, no exigimos que los ingredientes vengan certificados por una certificadora concreta como sí exigen otras certificadoras limitando mucho el mercado al que pueden dirigirse. Algunos operadores nos han transmitido que la han elegido por el esfuerzo de difusión que hacemos lo que resulta muy satisfactorio como reconocimiento a todo el trabajo que estamos haciendo.

-¿Cuántas empresas hay en estos momentos certificadas por BioVidaSana/ bio.inspecta y cuál es el porcentaje de crecimiento que esperáis a corto plazo?

-Actualmente hay 60 empresas certificadas y 20 en proceso. El ritmo del último año ha sido fre-

nético. Hace un par de años teníamos sólo 14 empresas certificadas. Esperamos que la demanda se vaya estabilizando lentamente ya que el mercado crece pero evidentemente no a un ritmo tan grande. Sucede que hasta ahora había un gran número de pequeñas empresas de cosmética natural que no habían apostado por certificarse y que lo están haciendo en estos momentos para una mayor garantía de sus productos; también hay laboratorios (en este momento son 2, y 11 empresas que además de tener marca propia también fabrican para terceros) y comercializadores que están reconvirtiendo sus formulaciones, eliminando ingredientes no permitidos en cosmética econatural y cambiando sus fórmulas para cumplir con la Norma, y por otra parte también están surgiendo marcas nuevas.

EL MÉTODO

-¿Cuál es el método que BioVidaSana/bio.inspecta utiliza en su certificación?

-Las empresas se han de poner en contacto con Organic Assignments, que es la responsable del proceso de inspección. Han de presentar la documentación solicitada y tienen una primera inspección. Si todo es correcto se envía la documentación a bio.inspecta que es quien otorga la certificación. Si en la inspección se ha detectado alguna cosa que no es correcta se da un tiempo a las empresas para poderlo corregir. El proceso es más o menos rápido en función de los productos a certificar y de si hay que corregir muchos errores o todo es correcto desde el principio. El proceso: solicitud- revisión- inspección – revisión final – certificación, es similar en todas las certificadoras.

Carolina Ibáñez



Un momento del showroom de Ecoestética en BioCultura

No es un fármaco... pero sienta bien
No es un gimnasio... pero fortalece
No es una planta... pero en sus hojas hay principios activos

vivir mejor

El increíble poder curativo del ajo

La revista que mejora tu calidad de vida

HACERTE PREGUNTAS | BUSCAR SOLUCIONES
PROTEGER TU ENTORNO | INFORMARTE | DEBATIR
APRENDER

FORMA PARTE DE TU NATURALEZA

El festival de cine sobre progreso sostenible de Madrid
www.anotherwayff.com #AnotherWay2017

Another Way FILM FESTIVAL

LA RUEDA NATURAL PELUQUERÍA EN DIRECTO EN BIOCULTURA MADRID

La idea de la peluquería “bio” en un stand en BioCultura nació con el objetivo de asesorar tanto al público como a profesionales en el uso de tintes y productos capilares 100% naturales. Tanto Eneyr Montes, peluquera con años de experiencia en estos productos, como La Rueda Natural (www.laruedanatural.es), nos dicen, “queremos que sea una plataforma para los cursos que vamos a organizar de formación a profesionales en el 2018 con el objetivo de extender y facilitar la aplicación de un cuidado capilar ‘bio’ entre los profesionales del sector”.



Eneyr Montes llevará a cabo la peluquería en directo en el stand de La Rueda Natural en BioCultura Madrid

La Rueda Natural distribuye una línea completa ayurveda para el cuidado capilar, facial y corporal Khadi, 100% natural y certificada “bio” por BDIH que consiste en: Línea de tintes vegetales, de champús de tratamiento, de mascarillas capilares y faciales, de aceites capilares y tratamientos faciales y corporales. Junto al acondicionador capilar ayurveda Soultree, también “bio”, certificado por BDIH. La Rueda Natural montará una peluquería en directo en BioCultura Madrid para hacer demostraciones *in situ* de cómo aplicar todos estos productos y estos conocimientos a los/as usuarios/as.

-¿Qué estás “liando” desde La Rueda Natural para BioCultura Madrid? ¿Una peluquería “bio”?

-Pues sí, efectivamente, es todo un lío pero será la primera peluquería “bio” que estará presente en una feria de BioCultura. Estamos muy ilusionadas y con muchas ganas de poder llegar al mayor número de personas interesadas en poder tener al alcance la posibilidad de un cuidado capilar ecológico y sin riesgos.

-¿Nos lo puedes explicar?

-Forma parte de un proyecto de cursos y asesoramiento profesional que tenemos entre manos Eneyr Montes, peluquera con más de 20 años de trayectoria en el uso de tintes naturales, Mar de Salas y yo (como parte del equipo de La Rueda Natural), la empresa que comercializa Khadi, productos capilares ayurvedas “bio” 100% naturales en España. Nuestros objetivos son dos: por una parte, que los profesionales y el público del sector ecológico puedan ver *in situ* la utilización y eficacia de estos tintes; y por otra, que esta ac-

ción sea una plataforma de lanzamiento de los cursos que vamos a empezar a impartir en 2018 a profesionales con el objetivo de difundir y ampliar lo máximo posible el uso de este tipo de tintes carentes de tóxicos y con unos resultados espectaculares.

CUIDADO CAPILAR

-¿Por qué este tema te interesa tanto?

-Cuando me metí en este mundo del cuidado capilar, hace ya más de 4 años, no sabía que me iba a encontrar con tanta gente que está sufriendo los efectos secundarios del empleo de productos capilares con ingredientes tóxicos y que desconocen otras alternativas. Ya nos llega a parecer normal encontrar a tanta gente que tiene problemas de alopecia, gente con el cabello quebradizo o sin brillo, o que tiene prurito o eczemas en el cuero cabelludo, a gente tan afectada por algunos de los ingredientes de productos que están

legalmente a la venta que les provocan alergias y enfermedades que pueden llegar a ser graves, eso sin contar a las personas que están o salen de tratamientos de quimioterapia y que no pueden volver a usar los productos que usaban antes y que buscan desesperadamente aquellos que puedan utilizar. Desgraciadamente, un panorama muy problemático y muy generalizado. Cada día recibimos llamadas en nuestras oficinas pidiendo consultas sobre este tema y en cada curso que imparto en BioCultura... lo mismo: personas que quieren teñirse, lavarse y cuidar su cabello sin arriesgar su salud.

“Cuando me metí en este mundo del cuidado capilar, hace ya más de 4 años, no sabía que me iba a encontrar con tanta gente que está sufriendo los efectos secundarios del empleo de productos capilares con ingredientes tóxicos y que desconocen otras alternativas”

-¿Hay muchos productos tóxicos en una peluquería convencional?

-Desgraciadamente, sí. Centrándome en los tintes convencionales, estos contienen muchas sustancias que presentan un riesgo real para nuestra salud. Según el Instituto Nacional del Cáncer, existen más de 5.000 sustancias químicas diferentes que se usan como ingredientes de los tintes convencionales; las más usadas son: parafenilendiamina (PPD), resorcinol, peróxido de hidrógeno, amoniaco, DMDM, hidantoina, parabenos, colorantes tóxicos, acetato de plomo, picramato de sodio... En los champús, los SLES, SLS, phenoxyethanol, sustituto de los parabenos. Suma y sigue...

PROFESIONALES

-¿A quién va dirigida esta peluquería ecológica, a los visitantes o a los profesionales?

-A ambos, por eso hemos querido montar la pelu “bio” en BioCultura, porque nuestra experiencia en los cursos que impartimos y en el día a día con los clientes nos ha enseñado que tenemos que llegar a los tres sectores: tanto al cliente final que quiere teñirse en casa, como

al personal de los establecimientos del sector ecológico que venden estos productos y a los profesionales de la peluquería, porque a la vez que hay una buena parte de las consumidoras finales que lo requieren también hay cada vez más demanda de profesionales que quieren dar un giro a su peluquería y empezar a trabajar con productos exentos de tóxicos que pueden suponer un peligro tanto para sus clientes como para ellos mismos.

-¿Los profesionales de las peluquerías convencionales son susceptibles de padecer ciertas enfermedades por su exposición a tóxicos?

-Sí, y esto desgraciadamente va en aumento. Cada vez tenemos más profesionales de peluquería que acuden a nosotras porque o ellos mismos no pueden usar algunos productos convencionales o porque tienen más y más clientes que se lo piden. Peluqueros que tienen que trabajar con mascarillas o guantes para evitar el contacto con sustancias irritantes o tóxicas e incluso algunos que han tenido que dejar de ejercer su profesión.

CONSUMIDORES

-¿Y los consumidores?

-Lo mismo pero en menor grado. Individualmente no estamos tan expuestos a diferencia del profesional que lo está como mínimo ocho horas al día. La dermatitis alérgica, caspa, alopecia, urticaria, problemas respiratorios, hinchazón de párpados y quemaduras son algunas de las enfermedades que están directamente relacionadas con el uso de los tintes con sustancias químicas tóxicas. Aunque resulta difícil asociarlos al diagnóstico, está comprobado que muchas de esas sustancias actúan como disruptores endocrinos (resorcinol, parabenos, triclosan, ftalatos) capaces de alterar nuestro sistema hormonal (aparato reproductor, metabolismo, problemas cardiovasculares y neurológicos) provocando enfermedades o afecciones que se pueden manifestar en diferentes etapas de nuestra vida.

-¿Qué productos nuevos vas a presentar en BioCultura Madrid que tienen que ver con esta línea?

-Vamos a presentar algún nuevo tono de tinte y un acondicionador de pelo con formulación ayurveda y certificado por BDIH de la marca Soultree. Teníamos alguna otra novedad pero no ha llegado a tiempo.

Sara Buñuel

PABELLÓN 10
STAND 507

. COSMÉTICA .
. AYURVEDA .
. AROMATERAPIA .
. VELAS .

La Rueda Natural

FRANCISCA PEÑARRUBIA MUJER, RURAL Y 100 X 100 "BIO"

Francisca Peñarrubia está al frente de la gerencia de Peñarrubia del Alto Guadiana. Es un ejemplo de producción ecológica. Se dedican a la destilación de plantas para la creación de aceites esenciales, básicamente. Pero ella y los suyos representan mucho más... Francisca obtuvo el premio a la innovación para las mujeres rurales en 2014 del MAPAMA y la empresa estará en BioCultura Madrid.

Nuestra protagonista nos dice: "Cultivamos de forma ecológica pimientón para pimentón, lavandas y otras aromáticas, viñedos, unos cuantos olivos y cereal. Contamos con un secadero de aire forzado, donde secamos el pimientón y las plantas medicinales y condimentarias. De las plantas aromáticas obtenemos los aceites esenciales en una destilería, estos aceites irán destinados a la industria de cosmética y perfumería. La energía que consumimos para la destilación o el secado la genera una caldera de biomasa donde utilizamos nuestros propios residuos; es decir, las plantas ya destiladas las hacemos astillas y las utilizamos como combustible". Generan puestos de trabajo en una zona rural y con un punto de vista ecológico 100 por 100. No se puede pedir más.



Nuestra protagonista apuesta por el mundo rural y la producción ecológica

MUJERES "BIO" Y RURALES

-¿Hay más mujeres en el mundo "bio" en general que en el mundo campesino convencional?

-En el ámbito en el que yo me muevo por mi actividad agraria y como habitante de una zona rural, no encuentro que haya más mujeres en la actividad agrícola ecológica que en la convencional, pero sí son más visibles. En el sector ecológico, además de obtener un producto, en éste se refleja su productor y, así, la mano de la mujer que interviene en el producto ecológico se percibe con mayor intensidad que en la producción convencional.

-¿Y toman más decisiones, son más propietarias....?

-En mi caso, formo parte de una pequeña empresa familiar: Destilería Peñarrubia del Alto Guadiana, en la que tanto hombres como mujeres trabajamos y decidimos en igualdad, cada uno en la sección y materia de su competencia. Creo que la mujer se está posicionando en el mundo rural y dentro del sector ecológico; su sensibilidad en la protección y defensa del patrimonio cultural agrario y su capacidad para la innovación y creatividad, junto con su alta preparación, hacen que los roles sexistas más tradicionales de hombre y mujeres se actualicen.

-Mujer y rural... ¿Doble hándicap? ¿Por qué? ¿O eso es al menos la imagen que se tiene?

-Para mí ser mujer rural no es un hándicap, nunca lo ha sido en el desarrollo de mi actividad, ni lo he percibido en el sector de los aceites esenciales y de las plantas aromáticas, que es en el que me muevo. En general, no se debe pensar que eso sea así; de hecho, tenemos una discriminación positiva y os puedo asegurar que hoy en día ser mujer rural, trabajar y estar orgullosa de ello... es muy satisfactorio.

LOS TIEMPOS CAMBIAN

-¿Están cambiando las cosas?

-En el mundo rural, están cambiando y muy rápido: lo más difícil ha sido descubrir que la humanidad tiene un grave problema de agotamiento de los recursos naturales y de deterioro del medio; aceptarlo y, en la fase de reparación en la que nos encontramos, considerar que la ac-

tividad agroganadera tiene un papel clave en la reversión de la situación de deterioro de la calidad de vida en la que nos encontramos... ha sido importante.

-¿Hacia dónde va el mundo rural? ¿Un espacio temático para urbanitas de finde?

-Las zonas rurales se encuentran en pleno cambio, porque ha entrado en las agendas políticas y, aunque hasta ahora ha seguido una línea de declive y despoblación, no pasarán muchos años para que se aprecien las zonas rurales, las tierras agrarias, la producción ecológica y se cree una verdadera agroindustria ecológica que posicione al mundo rural en un lugar de la importancia que le corresponde por ser garante de la supervivencia de la población, en cuanto que es el sector que proporciona los elementos básicos para la vida; alimento, agua, calidad del aire... ¿En realidad los urbanitas ven a la población rural como personajes de un espacio temático? Ah... Pues pueden pellizcarnos (flojito), somos de verdad y cultivamos la tierra, cuidamos el ganado, transformamos los productos, comercializamos, viajamos, nos formamos, nos relacionamos y actuamos como cualquiera, pero en lugares más naturales. El mundo rural está cada vez mejor preparado, concienciado y comprometido, se aleja de la visión que se ha venido teniendo de las gentes del campo como primitivas e incultas.

LA ADMINISTRACIÓN

-¿Cómo debería actuar la Administración?

-La Administración y los gobiernos, en todas sus decisiones y actuaciones, en cualquiera de los ámbitos, deben considerar de forma prioritaria medidas encaminadas a revertir el daño causado por la actividad humana. Componer y fortalecer el medio rural con medidas de desarrollo, y aquí cobran especial importancia las compensaciones por todo el servicio y viabilidad que presta al medio urbano... el mundo rural. Hablo de compensaciones hacia la población rural en cuanto a fiscalidad, servicios, contratación pública, investigación, formación, etc., ya que el medio urbano no sería posible sin las mujeres y hombres del medio rural. Apoyo y fomento de la producción ecológica como modelo de desarrollo y remedio

a cuestiones como la despoblación, gestión del territorio, cambio climático, mantenimiento de la biodiversidad, etc. Y algo que echo mucho de menos es una administración más cercana, que viva la realidad fuera de la pura burocracia.

Pablo Bolaño

MÁS INFO TOMA NOTA

-¿Qué pasa con los neorurales?

-Las zonas rurales no es que estén de moda, sino que para muchas personas es un anhelo y una necesidad. Vivir del campo puede parecer una forma arcaica de entender la vida, sin embargo yo lo considero una forma real y cercana al ser humano. Somos parte de la naturaleza y eso se percibe en el propio medio. Para los que nacemos y vivimos del campo creo que se incorpora a nuestra identidad genética y esos genes aparecen en algunos individuos descendientes de la población rural, indicándoles que su sitio y actividad es el campo. Sería fantástico que hubiese un gran movimiento neorural, de esos jóvenes que anhelan la vida y el trabajo en el campo y por la naturaleza, el relevo generacional de jóvenes preparados es fundamental para una visión más global desde la producción a la transformación, comercialización... En definitiva obtener valor añadido, facilitar la incorporación de este sector de la población sería una respuesta al gran desequilibrio humano que se está produciendo con el desplazamiento de la población y que nos está llevando a acelerar el cambio climático y a tensiones sociales.

Peñarrubia del Alto Guadiana SL
Avda. Príncipe de Asturias, 9
02611 Ossa de Montiel ALBACETE
www.guadianaecologico.com

ecovalia

VEN A VERNOS AL STAND nº 11

Ecoibéricos de Jabugo, S.L. | La Casona-AOVE Autor
Quesos La Vieja Buchaca | UnOlivo | Yerbál
Bio Vega de Los Ríos | Aceites Esenciales Labiatae
SCA Trujal de Mágina | Biosemillas | Aceites Vizacantar
Vitasnacks-Natural Crunch | Las Torcas-Granada
Green Frog-Aloe Vera | Campos Carnes Ecológicas
Almazara Molero Maza | Truefoods | Cortijo El Puerto
La Cultivada-Verdemiel Ecológica Andalucía



Únete a nosotr@s

Ayúdanos a promover la producción y la alimentación ecológica.

HAZTE SOCIO/A en www.ecovalia.org



@ecovalia.asociacionvalorecologico



@ecovalia

GLORIOSO SUPER NUTRIENTS SUPERALIMENTOS Y COMPLEMENTOS “BIO” VEGANOS

Glorioso Super Nutrients es un proyecto familiar cuya marca tiene una gama de superalimentos o complementos de certificado ecológico y vegano. Ellos nos dicen: “Nuestra marca pretende afianzarse entre los clientes por la calidad de la materia prima a un precio asequible. Somos Sandra Varas y Pablo Carreras-Candi y en 2016 creamos Glorioso Super Nutrients. Hace ya unos años que nos dedicamos a promover una vida y alimentación saludable a través de múltiples actividades. Con la llegada de Glorioso Super Nutrients hemos lanzado un nuevo granito de arena para una mayor conciencia en la alimentación. Creemos firmemente en nuestros productos como perfectos complementos para una vida activa y llena de bienestar”. Estarán en BioCultura Madrid.

-¿Cómo empezó todo?

-Desde que nos conocimos supimos que queríamos irnos a vivir al campo y dejar atrás la ciudad y nuestros respectivos trabajos. Fue entonces cuando nos dedicamos a realizar eventos relacionados con una vida y alimentación saludable. Durante este periodo empezamos a conocer mejor los productos ecológicos en general y los que ahora forman nuestra gama de Glorioso Super Nutrients. El hecho de poder encontrar verdaderos complementos nutricionales en el mundo natural nos apasiona. Nos parece muy interesante también descubrir nuevos productos que forman parte del uso tradicional de otras culturas y traerlos a nuestras cocinas.

“El hecho de poder encontrar verdaderos complementos nutricionales en el mundo natural nos apasiona”

MUNDO “BIO”

-¿Por qué apostasteis por el mundo ecológico?

-Somos personas enamoradas de la naturaleza e intentamos ser totalmente respetuosas con nuestro entorno. El sector ecológico aún estos valores que nosotros tanto apoyamos. Por suerte, las estadísticas dicen que el sector va en aumento lo cual nos alegra porque denota una mayor conciencia en la población. Apostar por el sector ecológico es una apuesta de presente y futuro que además va de la mano de nuestra conciencia y manera de vivir.

-¿Cómo veis el sector en España?

-Pues la verdad es que vemos un aumento tremendo. Sorprende el auge de los comercios ecológicos (tanto físicos como online), la cantidad de oferta que encontramos en ellos con marcas nuevas y productos e ideas nuevas... Es un sec-

tor en plena ebullición que aún se ha de poner a la altura de otros mercados más maduros pero va a muy buen ritmo.

EL FUTURO

-¿Hacia dónde crees que va el sector en el futuro?

-Cada vez va a haber más oferta en grandes superficies y una necesidad del pequeño comercio de reinventarse. El producto ecológico ya no se vende únicamente en establecimientos especializados y los precios se ajustan cada vez más. Es positivo para el consumidor siempre que se mantengan las calidades. Por parte de los fabricantes toca ser honestos.

-¿Quién compra vuestros productos?

-Nuestros productos los puede comprar y consumir cualquier persona que se interese por su salud y tome conciencia en su manera de alimentarse. Son cada vez más las personas que sienten curiosidad por este tipo de productos aunque se necesita una labor enorme de divulgación. A pesar de que mucha gente ya los conoce y los usa



Uno de los productos de la firma...



Sandra Varas y Pablo Carreras-Candi, los fundadores de Glorioso Super Nutrients

regularmente, todavía queda una gran mayoría que todavía no los conoce apenas y, menos aún, sabe cómo tomarlos.

BIOCULTURA

-¿Qué significa para vosotros BioCultura?

-BioCultura es la referencia a nivel estatal de las ferias del sector ecológico. Es un espacio para dar a conocer los productos, novedades y marcas del sector. De todas formas y ante todo, creemos que es un escaparate de un modo de vida consciente y respetuoso con el entorno. Por este motivo es bonito ver cómo crece ya que significa que cada día más personas se preocupan por estos valores.

Sara Buñuel

MÁS INFO TOMA NOTA

Glorioso es una marca de superalimentos con certificación ecológica y vegana. Importan y envasan productos cuidadosamente seleccionados para que acompañen al consumidor en su día a día.

Glorioso Supernutrients
C/ Sant Maurici, 14 - 17740 Vilafant
Girona
www.superglorioso.com

**Escuela de Ecología
Cocina Natural y Terapéutica**

econSentidos

Ayudamos a cuidARTE

*Cocina conSentido Natural
Cosmética Econatural
Terapias Alternativas
Agricultura Ecológica
Consumo Responsable*

**Eventos Privados
Cenas Temáticas
Asesoramiento
Formación Personalizada**

Gran Vía de Hortaleza 51A -28043- Madrid
Pinar del Rey
tel. 91 112 91 87

www.econsentidos.com

*Junto a ti
en los momentos de relax*

www.ecopostural.com

ecopostural
móvilario para la salud

PLANETA MODA

NADA DE “TRAPOS SUCIOS” EN BIOCULTURA MADRID

Planeta Moda es la plataforma que está intentando dar a conocer la moda sostenible desde BioCultura/Vida Sana. La moda convencional acarrea muchas consecuencias nefastas en lo social y en lo medioambiental. Los nuevos diseñadores de moda sostenible apuestan por una moda en positivo que no destruye sino que aporta alternativas a la sociedad del despilfarro y la insostenibilidad. En BioCultura Madrid, las firmas se darán a conocer a un público ávido de nuevas iniciativas en este campo.



Una de las presentaciones de Planeta Moda en BioCultura

Desde la Asociación Vida Sana, nos dicen, “hemos lanzado Planeta Moda, una plataforma para apoyar el desarrollo del textil sostenible de una forma integral: desde su cultivo hasta su consumo final. Planeta Moda nace con el mismo espíritu que mueve a la asociación desde su creación en 1981. En aquel momento se comenzó promoviendo la alimentación biológica y, una vez creada la feria de productos ecológicos BioCultura, se fueron involucrando otros sectores como la bioconstrucción, las terapias complementarias o la cosmética”. Quien esto nos explica es Juan Carlos Moreno, director técnico de BioCultura e impulsor de Planeta Moda. Y continúa: “Hace más de 10 años que en la asociación hablábamos de la necesidad de desarrollar el textil ecológico, pero no era todavía su momento”, señala Moreno, que nos recuerda que en la edición de BioCultura de 1998 se celebró el primer desfile de moda ecológica de España. En los últimos años, la sociedad ha comenzado a preguntarse cómo

han sido elaboradas las prendas que vestimos. Esta toma de conciencia es fruto de ese trabajo anterior, y por eso desde la asociación hemos decidido dotar de fuerza e identidad propia a este proyecto.

LA FILOSOFÍA

Planeta Moda defiende el uso de fibras procedentes del cultivo orgánico o de la ganadería ecológica, el respeto al medio ambiente durante el proceso de producción y una industria textil que tenga un trasfondo social. “Con Planeta Moda queremos seguir el mismo camino que ya recorrimos antes con CultivaBio y EcoEstética, ofreciendo información a profesionales del sector para destacar que en la agricultura y ganadería ecológica se encuentran también las materias primas que la industria necesita”, señala Moreno. Y anuncia que “los expertos de formación de la asociación están preparando un plan de acción”.

“Planeta Moda defiende el uso de fibras procedentes del cultivo orgánico o de la ganadería ecológica, el respeto al medio ambiente durante el proceso de producción y una industria textil que tenga un trasfondo social”

sostenible. Por una parte, Planeta Moda contará con un espacio de exposición propio dentro de la feria en el que participarán unos 66 expositores que nos traerán las últimas tendencias del sector. Además, Planeta Moda ha preparado un amplio programa de actividades para los cuatro días de feria. Talleres, charlas y debates. El sector necesita un público informado como ya ha ocurrido en el sector agroalimentario orgánico. De lo que se trata, explica Moreno, “es de que el público aprenda a valorar las prendas que lleva. Cómo han sido producidas, dónde, qué consecuencias sociales y medioambientales tiene todo eso...”.

Sara Buñuel

NUESTRAS ACCIONES

En www.planetamoda.org profesionales y consumidores encuentran información y recursos útiles sobre el sector para que nada les detenga y se sumen al movimiento de la moda sostenible en cualquiera de sus muchos subsectores. Desde la web se da visibilidad a esos diseñadores, talleres, tiendas, productores... que han decidido apostar por la moda sostenible. Pero además, Planeta Moda también tiene presencia física en ferias y eventos. Organizamos talleres, charlas y todo tipo de actividades para seguir creando conciencia sobre la necesidad de prestar atención a lo que entra en nuestro armario.

BIOCULTURA MADRID

Planeta Moda estará presente en BioCultura Madrid. La feria de productos ecológicos y consumo responsable en su edición madrileña viene cargada de novedades en el sector de la moda



Un stand de una de las empresas innovadoras en moda sostenible



EC  ticias.com

4.000.000 de lectores

38.000 suscriptores

18.000 seguidores en Facebook

63.900 en Twitter

130.000 noticias en la hemeroteca

¿Quieres anunciarte y hacer negocio, hablamos?

MEDIO OFICIAL
BioCultura
Feria de productos ecológicos
y consumo responsable 

TALLERES

PLANETA

MODA

M

| | JUEVES | VIERNES | SÁBADO | DOMINGO |
|-------------|---|---|--|---|
| 11:00-11:50 | PROYECTO PLANETA MODA Asociación Vida Sana | CLEOVEO ¿Puede la moda infantil sostenible evitar el desarrollo de piel atópica y alergias de mi bebé? | COTÓ ROIG Eco Fashion Truck (Venta Grupos de Consumo) | PALOMA GARCÍA Innovación social y moda sostenible |
| 12:00-12:50 | DUDUYEMI Como construir una imagen sostenible y auténtica | BLAUGAP Ropa deportiva sostenible | NAIZ FIT APP Y tú, ¿sabes cuál es tu talla? | ETIKOLOGY Moda sostenible y sastrería digital |
| 13:00-13:50 | AEG Care Label Project | DLANA Lana: una fibra tradicional para el futuro | PATRICIA GUILLÉN Me llamo Patricia y soy Curvy | VALENTIA. SUSI GARCÍA Seda, tradición y moda en el SXXI |
| 15:10-16:00 | GEMA GÓMEZ Podemos ser agentes de cambio | MSMAD (As. Moda sostenible Madrid) Motor de cambio social | THE PEZ El corcho en la moda: tradición e innovación | MODA EN POSITIVO Ideas de negocios en la moda sostenible |
| 16:10-17:00 | ECOESTÉTICA + PLANETA MODA Tu ecolook de fiesta | LALA DE DIOS Tintes naturales y sostenibilidad | PRO HUB FASHION Innovación en los medios de financiación | JAVIER NÚÑEZ Y MARISA GUTIÉRREZ Metamorfashion: transfórmalo, no lo tires |
| 17:10-18:00 | HEMPER La mochila de ida y vuelta. Compromiso social y medioambiental | PEPA CARRILLO Técnica Shibori | ORGANIC COTTON COLOURS OCCGuarantee: una bonita historia sobre algodón orgánico | LUNA MARBAN Estilo y sostenibilidad |
| 18:20-19:30 | MARINA LÓPEZ Taller Upcycling | BEATRIZ VALDIVIA Tejidos sostenibles e Inteligentes | SILVIA MUÑOZ. TORRIJANO ABOGADOS Moda sostenible y cambio climático | LA CANALLA 20 años de oficio, conciencia y emoción |

Organizan

www.planetamoda.org

PLANETA M MODA

- AMBAR DE POLONIA 643 - ARTE-ANDO 613 - ARTESALHAS LANAS & ECOPRINT 641B - ARTESANOS DE LA LANA 621 - ARTESAVE 609 - ASOC. MODA SOSTENIBLE ANDALUCÍA 636 - AVASAN 635A
 - BEATRIZ CONSTAN 635B - BIOWORLD VEGAN 656 - BLAUGAP MODA SANA 623 - BPELL BARCELONA 654 - CARRETERAY MANTA 617 - CHARITORECICLA 618 - CLEOVEO BEBES 612
 - DEUS EX MACHINE 610 - DISEÑOS POLCAN 629 - ECOLA 630 - ETHNOTYK ELIAS ANGULO 646 - ETIKOLOGY BY NANOU COUTURE 635C - FELTAI 606 - HOIKO 620 - JUANA BARRANCO 635E
 - KIMU 605 - KULALA 614 - LA GATA MAULA 619 - LA HIERBA DORADA 642 - LA HIGUERA DE GRAZALEMA 635D - LORENALIS Y CIA 648 - MAIKYK 607 - MALULA NENS 624 - MARIPURITLJERITAS 650
 - MARTIN NATUR, S.L. 660 - MARTINA MENKE 631 - MIROPAVINTAGE 635F - MOCOH AURIOL 646B - MOLER 615 - MONIKAKOS 644 - NAE VEGAN SHOES 633B - NARDAYA 628
 - NATURALFET 647 - NURI DEL RIO 634 - OFELIA MEZCUA 635G - OINAK AJTOR BASTARRIKA 633 - ORGANIC COTTON COLOURS, S.L. 627 - ORIGAMI WEAR 602 - OVIVO 608 - PALOLA 653
 - PORCELANA CON ALMA 614 - PROYECTO DLANA, S.L. 645B - PUNTO ECOTEXTIL 611 - RACATAPLAN 651 - ROSA HIGUERO 603 - SATMURAT YOGA FASHION 645 - SENSE NU 643B - TALLER A PIE 641
 - THE PEZ 635H - TITA MARTIN 626 - TRIBULE 652 - TUKUTUNO 616 - UIA 625 - VELA VERITO, C.B. 635J - ZACATUA 604 - ZAPATARI 600 - ZHORAVEJER 635I

Síguenos!!

Cambia tu armario, visita el espacio de moda sostenible
www.planetamoda.org

ARÁNDANOS

QUE EL ALIMENTO SEA TU MEDICINA

José Fermín Asiaín dirige la empresa Gobeies, establecida en Pamplona. En BioCultura, se le conoce por su stand de arándanos rojos deshidratados. Estará en la edición madrileña de la feria. Destaca que su stand tiene mucho éxito porque muchas mujeres, especialmente, lo compran para combatir las infecciones de orina; y los hombres, contra la inflamación de la próstata. Al parecer, con este fruto se obtienen resultados milagrosos. Participa en BioCultura Madrid.

-Háblanos de tu trabajo...

-Compramos arándanos a un importador. Y los vendemos en ferias, en la tienda que tenemos en

Pamplona y a algunas tiendas del sector ecológico... También distribuimos algunos otros productos relacionados con setas.



El stand de arándanos de Gobeies es todo un clásico en BioCultura



Risotto con boletus, también de la misma empresa

ARÁNDANOS "BIO"

-¿Por qué en ecológico?

-Porque entendemos que es la mejor manera de hacer las cosas.

-¿Cómo ves el sector orgánico en Pamplona?

-La verdad es que está muy fuerte. Cada vez hay más consciencia y no para de crecer. La asociación Landare, en Pamplona, que es una sociedad... ya tiene 4.000 socios. Es mucho para una ciudad como Pamplona.

LA MATERIA PRIMA

-¿Por qué los arándanos tienen tanto éxito?

-Los arándanos rojos de Canadá los compran principalmente mujeres con problemas de infecciones de orina. Algunos hombres los consumen para mitigar sus problemas de próstata. Muchas mujeres padecen estos problemas y con los arándanos, parece mentira, se solucionan.

Algunas mujeres solucionan con los arándanos lo que no ha solucionado la medicina oficial en años.

-¿Cómo recomiendas comerlos?

-En el desayuno, por ejemplo, con el yogur, con cereales. Para cocinar, los arándanos son increíbles como condimento. El cardo o la alcachofa con arándanos es un plato exquisito. Con los quesos también van muy bien. Hay muchas recetas.

OTROS PRODUCTOS

-¿Qué otros productos distribuis?

-Risotto con boletus. Lo estamos empezando a distribuir. Lo hacemos nosotros. Es un risotto muy intenso por el sabor de los hongos. Es delicioso. Nuestra tienda en Pamplona está especializada en micología.

-¿Y qué preparas para BioCultura Madrid?

-En Madrid vamos a llevar también arándano macerado en zumo de manzana. Así ya nadie puede tener la queja del azúcar, aunque sea de caña, para los arándanos. Hay que decir, además, que el arándano especialmente conviene consumirlo en ecológico. Porque es una planta que toma muchos metales pesados del suelo. Si la tierra está muy contaminada, te tragas esos metales pesados...

Esteban Zarauz

“En Madrid vamos a llevar también arándano macerado en zumo de manzana. Así ya nadie puede tener la queja del azúcar, aunque sea de caña, para los arándanos”

MÁS INFO TOMA NOTA

Gobeies nace en el año 2003 en Pamplona, fruto de la pasión de sus fundadores por la naturaleza y las setas silvestres. Es una empresa dedicada a la distribución de arándanos ecológicos deshidratados; además, también distribuyen setas, hongos y trufa de temporada a hostelería y comercios.

Email: gobeies@yahoo.es

Teléfono: 948 123 831

C/ Joaquín Lizarraga 6, Bajo - 31014 Pamplona, Navarra

SERIES // boletín de libros

SERIE PRODUCCIONES ECOLÓGICAS

Tlf: 91 521 16 33 | Fax: 91 522 48 72
administracion@editorialagricola.com
www.editorialagricola.com

editorial
agricola

ecogestiona
MEDIO AMBIENTE & ECONOMÍA CIRCULAR

**Economía y medio ambiente
en Ecogestiona.**

Todos los Viernes de 14:30h a 15:30h
en Radio Intereconomía.

Email
info@radioecogestiona.com
Twitter
@ecogestiona

Javier Martinez

Ingredientes

agua,
cebolla,
puerro,
apio, ajo,
aceite de
oliva virgen
y sal
marina.

Visítanos en
BioCultura Madrid



(Pabellón 10, Stand 188)

- Degusta caldos y añádeles toppings al gusto en nuestro **córner de sopas**.
- Descubre los **nuevos caldos dietéticos**.
- Asiste a nuestros **ShowCookings** con Miriam Fabà (Blog Veganeando)
Espacio Showcooking nº1:
Viernes 10 nov. a las 13'30 h
y Sábado 11 nov. a las 13'30 h.



Sólo con ingredientes frescos, naturales y ecológicos, de verdad.

www.caldoaneto.com



5 NUTRIENTES ANTIOXIDANTES QUE PUEDEN FALTARTE

Muchas personas no obtienen los nutrientes antioxidantes que necesitan, lo que aumenta su riesgo de que sufran enfermedades crónicas. Un estudio español explica cuáles son estas vitaminas y minerales.

Un estudio realizado en la Universidad de Granada ha comprobado que los 5 nutrientes decisivos para el sistema de defensa antioxidante escasean en la dieta media de los españoles.

Son nutrientes que desempeñan funciones esenciales para la prevención de enfermedades crónicas. Por eso resulta alarmante que buena parte de la población sufra deficiencias precisamente de estos minerales y vitaminas.

La investigación fue elegida por su calidad para ser presentada por la doctora Josune Olza en el 21 Congreso de la Unión Internacional de Ciencias de la Nutrición, que se celebró en Buenos Aires (Argentina) del 15 al 20 de octubre y que reunió a 2.000 expertos de todo el mundo.

“El trabajo se ha centrado en analizar la ingesta y las fuentes alimentarias de zinc, selenio y vitaminas A, E y C”, tal y como explica el doctor Ángel Gil, Presidente de la Fundación Iberoamericana de Nutrición (FINUT), catedrático de bioquímica y biología molecular de la Universidad de Granada y coordinador de este trabajo científico.

VITAMINA A

El 60% de los españoles no obtienen de los alimentos toda la vitamina A aconsejada. Las personas que sufren su deficiencia son más vulnerables a las infecciones y a todo tipo de trastornos asociados a una degeneración de los tejidos.

Los vegetales de color amarillo y anaranjado son la principal fuente de vitamina A en forma de betacaroteno. Uno de los más ricos es la zanahoria, seguida de las calabazas, los mangos, los melocotones y los albaricoques.

También se encuentra en las verduras de color verde, como las espinacas, el brócoli y las acelgas. Para mejorar su asimilación conviene consumir estos alimentos acompañados con un poco de grasa (por ejemplo, aceite de oliva).

VITAMINA E

El 80% de las personas no llegan a los 11-13 mg diarios que establece la EFSA como ingesta diaria recomendada. Esta deficiencia provoca que las membranas celulares queden desprotegidas frente a la oxidación. También aumenta el riesgo de que se acumulen las plaquetas en los vasos sanguíneos, y con ello el riesgo de enfermedad cardiovascular.

La vitamina E se halla sobre todo en los aceites vegetales de primera presión en frío, especialmente en el de germen de trigo y el de girasol, así como en los frutos secos y semillas. Incluye a diario uno de estos alimentos en tu dieta (por ejemplo, 5 g de aceite de germen de trigo o 30 g de nueces).

SELENIO

Hasta el 35% de las personas no obtienen suficiente selenio con su dieta habitual. Este nutriente participa en la formación de agentes antioxidantes, así como en el desarrollo del cerebro, el funcionamiento de la tiroides o la generación de esperma.

La principal fuente de selenio son los granos (cereales integrales, legumbres, semillas y los



Alimentos ricos en vitaminas y minerales...

frutos secos), seguidos del pescado y la carne. Las personas que siguen una dieta a base de vegetales pueden obtener todo el selenio que necesitan tomando una sola nuez de Brasil. También se encuentra en menor proporción en nueces, almendras, anacardos y pistachos.

VITAMINA C

Aunque España es el país de las naranjas, una de las principales fuentes de vitamina C en la dieta mediterránea, el 36% de las personas no llegan a

los 60 mg diarios requeridos.

La vitamina C es uno de los nutrientes antioxidantes más eficaces y esencial para la formación de colágeno y de aminoácidos necesarios para la regeneración de los tejidos.

Las hortalizas frescas son la principal fuente de vitamina C, seguidas de las frutas. Los pimientos rojos, consumidos en fresco, son extraordinariamente abundantes (aportan 90 mg, el 150% de las necesidades diarias, en 50 g).

También son fuentes recomendables los kiwis, las bayas y las coles preparadas al vapor.

ZINC

El 83% de los españoles no ingieren la dosis recomendada de este mineral antioxidante que desempeña una función clave en la expresión de genes relacionados con la regulación de la inmunidad.

Las principales fuentes de zinc en la dieta omnívora son la carne, los cereales integrales, las legumbres, las semillas y los frutos secos. Los vegetarianos y veganos se pueden garantizar este nutriente consumiendo habitualmente tofu, tempeh, lentejas, garbanzos, semillas de calabaza, germen de trigo, levadura de cerveza o cacao puro.

Si estos alimentos se toman acompañados de otros ricos en vitamina C, mejora la absorción del mineral. Dejar en remojo, germinar o fermentar los granos también aumenta su asimilación porque se libera del ácido fítico, considerado un antinutriente.



Las hierbas y especias son muy ricas en antioxidantes...

RECURRE A LAS HIERBAS Y ESPECIAS

Una dieta sana y basada en alimentos vegetales proporciona antioxidantes en abundancia. La nutricionista y cocinera Mercedes Blasco, colaboradora habitual de la revista Cuerpamente, recomienda añadir a los platos hierbas y especias de manera generosa, pues son muy ricos en compuestos antioxidantes.

“La mayoría de hierbas y especias son campeonas en proporción de minerales y de algunas vitaminas, con niveles récord que multiplican por mucho los de alimentos más comunes”, nos dice.

El tomillo y la albahaca secos están entre los alimentos más ricos en zinc, que también se halla en cantidades considerables en el jengibre, el orégano, el pimentón y el laurel.

Un solo gramo de pimentón o de guindilla en polvo contiene más de 360 mcg de betacarotenos. El empleo de estas especias como condimento en salsas, sopas o guisos es una fuente que aporta más vitamina A que cinco albaricoques o 100 g de calabaza.

REVISTA **CUERPO MENTE**

SHOW COOKING
SONIA MENGUAL
"Dos sopas veganas para fortalecer tus defensas"

RECETAS:
• Ramen de algas, shitake y miso
• Crema de boniato, coco y ficolide glacial

| Show Cooking 2: **Sábado, 11 noviembre a las 12 h**

www.cuerpamente.com

SUSCRÍBETE
12 REVISTAS POR SÓLO 29,95 € 29% DIO

+ 2 Libros GRATIS

CUERPOMENTE.COM/OFFERTA

Síguenos en las redes sociales:



Turismo Slow

Norte de Galicia

descubre una tierra llena de contrastes y horizontes infinitos...

experimenta el Norte del Norte...

su naturaleza, sus gentes, su cultura, su gastronomía...
un lugar mágico donde descubrir los rincones secretos del Norte de Galicia
y sentir la calma de un espacio donde parece que el tiempo se detiene...

www.turismoslow.gal



FERROLTERRA
RÍAS ALTAS



A Mariña Lucense



MANCOMUNIDADE
Concellos da Comarca
de Ferrol



XUNTA
DE GALICIA

galicia

“DEL CAMPO AL COLE” ALIMENTACIÓN “BIO” PARA NIÑOS SALUDABLES EN MADRID

Andrés Muñoz Rico es coordinador de “Del Campo al Cole”, entidad que se dedica a facilitar que centros educativos puedan servir alimentos agroecológicos en sus comedores escolares, saludables para quien los come y también para quien los cultiva. Realizan campañas de sensibilización, formación e incidencia política sobre alimentación escolar sostenible. Para conocer su trabajo podéis consultar “Alimentando Conciencias”. Coordina una jornada en BioCultura Madrid dedicada a comedores escolares sostenibles.



Foto: EcoArchivo

Los niños tienen derecho a comer de forma saludable y ecológica y en MamaTerra se les enseña a saber de dónde vienen los alimentos

-¿En qué consiste la jornada que vais a celebrar en BioCultura Madrid?

-Vamos a ofrecer una breve pincelada sobre la situación de la alimentación escolar en España y a dar voz a dos experiencias que están trabajando en la Comunidad de Madrid, en la línea de transitar hacia un modelo de alimentación escolar más saludable y más sostenible. Colaboran VSF, La Garbancita, Escuela Infantil Municipal El Sol, Vida Sana, Fundación Daniel & Nina Carrasco...

-¿Por qué es necesario concienciar a entes públicos y familias de cambiar hacia lo “bio” la alimentación de sus hijos?

-Creemos que es importante introducir alimentos que no utilizan agrotóxicos en su producción, porque es más saludable para los niños y niñas que los consumen en los comedores y para las personas que los producen. Apostamos también por alimentos de cercanía, que nos vinculan con los pequeños productores que nos alimentan y que reducen los miles de kilómetros que recorren

“Creemos que es importante introducir alimentos que no utilizan agrotóxicos en su producción, porque es más saludable para los niños y niñas que los consumen en los comedores y para las personas que los producen”

los productos convencionales antes de llegar a nuestra mesa, con el impacto medioambiental que tiene. Por último, nos parece fundamental consumir productos de temporada; creemos en la importancia de educarnos en comer lo que cada estación nos ofrece, en lugar de consumir productos que vienen del otro lado del planeta.

Redacción



Foto: EcoArchivo

El cartel de la jornada

MÁS INFO TOMA NOTA

JORNADA COMEDORES ESCOLARES SOSTENIBLES

En BioCultura. Sábado, 11 nov. Sala N116

- 12 h.** Presentación. Ángeles Parra. Asociación Vida Sana
- 12'15h.** Análisis de los comedores escolares en España. Andrés Muñoz. Del Campo al Cole.
- 12'30h.** El cambio de modelo alimentario en las escuelas de infantil del Ayuntamiento de Madrid. Jordi Menéndez (VSF Justicia Alimentaria Global), Chelo Fernández y Soledad Pérez (Escuela infantil municipal El Sol) y Pilar Galindo (La Garbancita Ecológica).

Organizan: Del Campo al Cole y Asociación Vida Sana.

La salud de nuestro hogar
La bioconstrucción, esencial en esta labor

La revista para la transición

Una abanico de posibilidades donde encontrar información práctica sobre bioconstrucción, bioarquitectura, permacultura, transición, ecotecnologías, conocimiento común y ecoaldeas.

La revista y los libros en tiendas especializadas, kioscos y en www.ecohabitar.org

Radiaciones y salud

El libro difunde conocimientos sobre las radiaciones con que convivimos y de su riesgo para nuestra salud. Tiene como objetivo ayudarnos a reconocer, entender y relacionarnos con esas radiaciones cotidianas, imperceptibles para nuestros sentidos.

Bioconstrucción

La guía más completa en la que se describe cómo construir una vivienda con balas de paja paso a paso. En esta nueva edición las autoras han ampliado los contenidos. Un clásico de la bioconstrucción.

Arquitectura sagrada

Este libro ofrece información precisa sobre los secretos ocultos en los templos de todas las épocas, sentando las bases para relacionarse con ellos desde la consciencia. Es, además, una guía para interpretarlos, acceder a sus misterios y gestionar la energía personal.

DESCUBRE NUESTRO LADO **BIO.**

Y todo lo que está **detrás**
de nuestros productores,
en tu **SUPERMERCADO**
NATURASI.



 naturasi.es

#nuestroladobio



NaturaSi, tu supermercado biológico

NaturaSi Bernabeu C/Dr. Fleming N1

Horario: 9:30 a 21:00 hs Abierto: Lunes a Sábado Metro Santiago Bernabéu

NaturaSi Argüelles C/Guzmán el Bueno N28

Horario: 9:30 a 21:00 hs Abierto: Lunes a Sábado Metros Argüelles-Moncloa

PROBIÓTICOS

LA REVOLUCIÓN DE PROBIOCERAM

Adriana Blancafort es la directora de I + D + I (Investigación, desarrollo e innovación) de la empresa PharmaBiozyme. Uno de sus lanzamientos, bajo la marca Probioceram, es un probiótico líquido en ecológico que es una novedad en el mercado. También han lanzado probióticos para mascotas y para la limpieza del hogar. Estarán en BioCultura Madrid.

Foto: Erika Ghezzy



Adriana Blancafort y algunos de sus colaboradores

Ellos nos dicen: “Somos un equipo joven, emprendedor y multidisciplinar que trabaja para obtener innumerables beneficios de la naturaleza. Nos define una gran inquietud ecológica. Nuestro principal objetivo es la prevención y el cuidado de la salud humana y del entorno y a esto nos referimos con la idea integral de la salud. Todo lo que nace de Probioceram se produce de forma 100% natural en unas instalaciones propias, especialmente diseñadas para cumplir con las normas ecológicas y sanitarias más exigentes”.

-¿Por qué lo vuestro es una novedad?

-Los productos de la marca Probioceram, de la empresa PharmaBiozyme, son el primer probiótico “bio” que aparece en el mercado español en líquido. Somos una empresa que hace fermentaciones de microorganismos. No solo probióticos. Son procesos naturales y con productos e ingredientes procedentes exclusivamente del mundo ecológico certificado. También elaboramos probióticos para mascotas y para la limpieza del hogar. Ya que un hogar con probióticos también es una garantía de salud. La limpieza

con productos químicos agresivos es muy nociva para nuestra flora intestinal.

¿QUÉ ES UN PROBIÓTICO?

-¿Qué es un probiótico?

-Son microorganismos que están en nuestra flora intestinal. Sirven para asimilar correctamente los alimentos y estimular nuestras defensas, entre otras cosas. Nos protegen de infecciones y de muchas cosas más. Nosotros los elaboramos para ayudar a la flora intestinal de los consumidores.

-¿Nos puedes hablar de los diferentes formatos en los que aparece este producto?

-En general, en el mundo convencional, los probióticos de las empresas tienen formato de pastillas. Nosotros los producimos en líquido para respetar la fermentación natural. Este formato es más biodisponible para nuestro organismo. Al hacerlo en líquido, tenemos en funcionamiento los probióticos y los posbióticos, que complementan la acción de los primeros ya que son moléculas

beneficiosas que han liberado los probióticos durante la fermentación.

INFORMACIÓN

-¿Por qué estos productos no son muy conocidos?

-Nuestro trabajo es dar a conocer este producto y, en general, informar sobre la salud de la flora intestinal. Cada vez hay más información al respecto y cada vez son más los ciudadanos que saben que, a partir de una flora intestinal sana, es más fácil mantener el equilibrio de la salud general. BioCultura nos sirve para hacer llegar toda esta información tan necesaria al público.

-¿Cómo recomiendas tomarlos?

-Es un chupito. 30 mililitros al día. En dos tomas. El consumo diario de probióticos mejora la digestión, te da más energía, se aprovecha mejor el alimento, mejora el sistema inmunitario...

“En los próximos años, la ciencia va a utilizar los probióticos para luchar contra muchas de las enfermedades que hoy enfrentamos de otras maneras”

-¿Por qué sería necesario consumirlos si ya nuestra flora intestinal los produce?

-Hoy en día, nuestra flora intestinal está muy alterada por diversos factores: exposición a químicos a través de la dieta, el estrés, comer mal, antibióticos u otros medicamentos, contaminación del entorno... Todo ello va deteriorando nuestra flora intestinal y de ello se derivan otros problemas de salud de índole diversa. Nuestros productos pretenden suplir las carencias que el mundo moderno ha creado y que afectan negativamente a la flora intestinal de las personas.

CIENTÍFICOS Y SALUD

-¿Qué dicen los científicos de todo esto?

-Hay un consenso total en que el intestino es un segundo cerebro. Pasan más cosas allí de las que creíamos. Mantener la salud de la flora intestinal es muy necesario.

-¿Una flora intestinal sana también es una manera de alejar las patologías mentales, no solo las físicas?

-Diversos especialistas demuestran cómo el intestino tiene mucha relación con el cerebro y, por supuesto, una mala salud intestinal. En los próximos años, la ciencia va a utilizar los probióticos para luchar contra muchas de las enfermedades que hoy enfrentamos de otras maneras.

P. Bolaño

Foto: Erika Ghezzy



La presentación de Probioceram en BioCultura, despierta mucho interés....

MÁS INFO

TOMA NOTA

Probiotics Eco® es la joya de la corona de la empresa y contiene vitaminas y otras moléculas beneficiosas liberadas por los microorganismos llamadas posbióticos.

Garantizan un mínimo de 3000 millones de probióticos por dosis diaria.

Cada botella de Go Probiotics Eco® está pensada para cubrir las necesidades de una persona adulta durante un mes.

Sólo trabaja con probióticos líquidos fermentados naturalmente y no modificados genéticamente ni químicamente (no deshidratados, no liofilizados, ni encapsulados).

El producto tiene un buen sabor y es fácil de tomar.

Go Probiotics Eco® está certificado con el sello CCPAE (Consell Català d'Agricultura Ecològica), que garantiza que todos los elementos que lo forman provienen del cultivo ecológico.

www.probioceram.com

NUEVO



NUEVA GAMA

SIN GLUTEN



¡Disfruta de una alimentación sin gluten sin renunciar al placer!

- Productos certificados para celíacos y personas con intolerancia al gluten
- Elaborados con ingredientes ecológicos y naturalmente sin gluten como el arroz, el maíz o el trigo sarraceno
- Aptos también para vegetarianos y veganos

Pastas



100% ECOLÓGICO



VEGANO

Couscous



Barritas



Tostadas



**mama
terra**
FESTIVAL
ECOLÓGICO INFANTIL



Para participar en los talleres hay que apuntarse en las listas de inscripción presentes en la entrada de cada taller. Todos los talleres son para peques a partir de 4 años

JUEVES 9 NOVIEMBRE

🕒 de 10 a 20 h.

Taller de eco-cocina con Núria Morral. Mañana a las 10:30h, 11:30h y 12:30h. Tarde a las 16h, 17h, 18h y 19h. Patrocinado por El Granero Integral.

Taller del huerto ecológico con Germinando. De 15:30-20h. Cada 30 min.

Taller Re-utiliza. Tráenos tu tetrabrik, vaso, CD, rollo de papel u otro material de desecho y conviértelo en algo divertido. Cada 30 minutos.

Taller de eco-maquillaje infantil. Continuo.

De 12 a 13:30h. Presentación en primicia del cuento ¿Qué le pasa al planeta?, de la editorial Emonautas.

Cuentacuentos + taller infantil con la autora.

A las 13:30h y 17h. Concierto familiar con Bandakulula. Escenario Pab. 10.

VIERNES 10 NOVIEMBRE

🕒 de 10 a 14 h. **EXCLUSIVO PARA ESCUELAS**

MamaTerra ofrece 3 eco-talleres:

Taller del huerto ecológico, taller de eco-cocina y taller del juego de la Bioca. Recomendado para ciclo medio y superior de Primaria.

Plazas limitadas. Más información y reservas: mamaterra@vidasana.org

🕒 de 15:30 a 20 h.

Taller Re-utiliza. Tráenos tu tetrabrik, vaso, CD, rollo de papel u otro material de desecho y conviértelo en algo divertido. Cada 30 minutos.

Taller de eco-maquillaje infantil. Continuo.

SÁBADO 11 NOVIEMBRE

🕒 de 10 a 20 h.

Taller del huerto ecológico con Germinando.

De 10-14h y de 15:30-20h. Cada 30 minutos.

Taller de eco-cocina con Núria Morral. Mañana a las 10:30h, 11:30h y 12:30h. Tarde a las 16h, 17h, 18h y 19h. Patrocinado por El Granero Integral.

Taller de panadería ecológica. Mañana a las 10:30h, 11:30h y 12:30h. Tarde a las 16h, 17h, 18h y 19h.

Taller Re-utiliza. Tráenos tu tetrabrik, vaso, CD, rollo de papel u otro material de desecho y conviértelo en algo divertido. Cada 30 min.

Taller de eco-maquillaje infantil. Continuo.

Taller de repoblación forestal con la Asociación Plantamos Árboles. De 10-20h. Cada hora.

Taller de hotelito de insectos con la Fundación Montemadrid. Aprende la importancia de los insectos y construye tu propio hotel. A las 10:30h y a las 11:30h.

Taller de plantas aromáticas con Fundación Montemadrid. Descubre las plantas aromáticas y elabora un saquito oloroso para tu armario. A las 12:30h y a las 13h.

Taller cocinando pinturas con Verónica López. Prepara pinturas con arcillas y pigmentos naturales y pinta con tus colores. Tarde a las 15:30h, 17h y 18:30 h.

A las 17h. Pablo el Mago. En Escenario Pab. 10.

DOMINGO 12 NOVIEMBRE

🕒 de 10 a 20 h.

Taller del huerto ecológico con Germinando. De 10-14h y de 15:30-20h. Cada 30 minutos.

Taller de eco-cocina con Núria Morral. Mañana a las 10:30h, 11:30h y 12:30h. Tarde a las 16h, 17h, 18h y 19h. Patrocinado por El Granero Integral.

Taller de panadería ecológica. Mañana a las 10:30h, 11:30h y 12:30h. Tarde a las 16h, 17h, 18h y 19h.

Taller Re-utiliza. Tráenos tu tetrabrik, vaso, CD, rollo de papel u otro material de desecho y conviértelo en algo divertido. Cada 30 minutos.

Taller de eco-maquillaje infantil. Continuo.

Taller Aromas naturales: elabora tu propia colonia con Fundación Vivo Sano. De 10-14h y de 16 a 20h. Cada hora.

Taller Cocinando pinturas con Verónica López. Prepara pinturas con arcillas y pigmentos naturales y pinta con tus propios colores. Mañana a las 10:30h y 12h. Tarde a las 15:30h, 17h y 18:30h.

De 12-13h Taller de juego y movimiento con FlipyFlux con Renata Gutiérrez de Intorus.

TODOS LOS DÍAS:

ZONA DE JUEGO. Construye con piezas de madera y diviértete jugando al tira-fichas, el circuito de eco-chapas, el carron y el juego de la macedonia.

ESPACIO MAMACINE. Proyección de cortos de temática ambiental. Organizado junto a Another Way Film Festival (www.anotherwayff.com/).

PHOTOCALL. Hazte una mamafoto y compártela con tus amigos.

Patrocina



Colabora



Organiza



MAMATERRA

**CITA IMPRESCINDIBLE
PARA LAS FAMILIAS BIO**

El festival ecológico de la infancia MamaTerra se celebra siempre en BioCultura. MamaTerra es ya un referente para las familias madrileñas. En este espacio lúdico-educativo, los más pequeños aprenden, a través de talleres y actividades, sobre huerta ecológica, cocina de alimentos bio, impactos humanos sobre el entorno, cuidado de la naturaleza y sostenibilidad. Además, es una oportunidad única para cultivar conciencia ecológica, responsabilidad colectiva y reflexionar sobre nuestros hábitos diarios. La situación del planeta Tierra plantea retos importantes a las nuevas generaciones y en MamaTerra creemos que los valores bio pueden impulsar el gran cambio. Aquí, los niños son los protagonistas.



Foto: EcoArquivo

Los talleres de huerto cautivan a los más pequeño/as

Esta edición del festival, la primera jornada (jueves 9 de noviembre) coincide con La Almodena por lo que el espacio abrirá todo el día para el público general. Los pequeños podrán participar en el taller del huerto ecológico con Germinando, el taller de eco-cocina con Núria Morral, el taller de eco-maquillaje infantil y el taller Re-utiliza. Para este último, podéis traer de casa un tetrabrik, vaso, CD o rollo de papel residual y darle una nueva vida. Este día también se presentará en primicia el libro '¿Qué le pasa al planeta?' con un cuentacuentos y taller de la mano de la autora.

El viernes por la mañana el espacio MamaTerra estará dedicado a las escuelas de Primaria que disfrutarán de un pack de 3 talleres eco-didácticos (podéis consultar la oferta para escuelas aquí). A partir de las 15:30h se abrirán para las familias los talleres Re-utiliza y el de eco-maquillaje. Asimismo, habrá también tres espacios que estarán activos todos los días del festival: la zona de juego, el Photocall MamaTerra y el espacio MamaCine. Por un lado, el Photocall MamaTerra, que es una de las novedades de este año, ofrecerá un espacio divertido para hacerse fotos, compartirlas con los amigos e incluirá sorteos de productos infantiles durante el fin de semana. Por otro lado, en el espacio MamaCine se proyectarán cortos infantiles de temática ambiental gracias a la colaboración de Another Way Film Festival.

El sábado y el domingo se llevarán a cabo los talleres descritos anteriormente junto a algunos más y se contará con la colaboración de otras entidades comprometidas con el medio ambiente. Ambos días, estará presente el taller de panadería ecológica y como novedad el taller cocinando pinturas con Verónica Lopez en el que los participantes fabricarán sus propias pinturas con arcillas y pigmentos naturales y podrán pintar con sus propios colores. En cuanto a los colaboradores, el sábado participarán en

MamaTerra la Asociación Plantamos árboles con el taller de repoblación forestal y la Fundación Montemadrid con el taller de hotelito de insectos y otro de plantas aromáticas. El domingo, la Fundación Vivo Sano impartirá el taller aromas naturales e Intorus participará con el taller de juego y movimiento con FlipyFlux. En todos los casos, se trata de organizaciones implicadas con la eco-educación que quieren compartir su experiencia en el festival.



Grandes chefs se preparan en MamaTerra...

Por último y no menos importante, el escenario de BioCultura contará con algunas actuaciones infantiles. El jueves habrá dos pases del concierto familiar Bandakulula, un concierto participativo que promueve el respeto por la diversidad y el cuidado de la Tierra y el sábado por la tarde actuará Pablo el Mago, un joven formado en la Gran Escuela de Magia de Ana Tamariz y especializado en la magia de cerca, que de bien seguro logrará sorprender a pequeños y grandes.

Tamara Novoa

“VIVIR SIN RADÓN” PROTÉGETE DE ESTE GAS TÓXICO

El proyecto “Vive sin radón” nace impulsado por la Fundación para la Salud Geoambiental y apoyado por otras organizaciones comprometidas con la ecología, la salud, el medio ambiente o la bioarquitectura. Con este proyecto se pretende dar a la población una información útil y accesible, supliendo la falta de información de las administraciones. También se promueven charlas informativas, se presta ayuda a nivel municipal para el desarrollo de planes contra el radón, se imparte formación específica a arquitectos, técnicos municipales, técnicos en prevención, colegios, etc. J.M. Rodríguez impartirá una charla sobre este tema en BioCultura Madrid.



José Miguel Rodríguez alerta del peligro que supone la exposición al gas radón

José Miguel Rodríguez está al frente del proyecto. Es también director de la Fundación para la Salud Geoambiental y está muy implicado en temas de salud y medio ambiente. Conoce en profundidad el problema del cáncer del pulmón y está convencido de que se debería invertir más

en prevención. Se declara indignado porque en 26 años se haya hecho tan poco en España por solucionar este problema de salud pública.

-¿Por qué es tan peligroso el gas radón?

-El radón se produce de forma natural en el subsuelo. Al aire libre no representa ningún riesgo, pero, cuando se introduce en nuestras casas, su concentración aumenta y puede suponer un riesgo. El radón es la segunda causa de cáncer de pulmón después del tabaco, según la OMS. En 1950 se confirmó la relación causal entre el cáncer de pulmón y la exposición al radón. En 1988 la OMS lo declaró cancerígeno humano del grupo 1.

LA EXPOSICIÓN

-¿Cómo nos exponemos a él?

La exposición se produce por el tiempo que pasamos en espacios cerrados, que es muchísimo hoy en día. El radón se introduce en los edificios por pequeñas grietas o fisuras, o por juntas de dilatación o poros de los forjados, por las juntas de

las tuberías... Existen zonas concretas de la geografía de nuestro país en las que el riesgo es mucho mayor que en otras. En la web vivesinradon.org se pueden consultar los mapas de riesgo de radón, o en la web del Consejo de Seguridad Nuclear, aunque en esta última es difícil comprobar a nivel de detalle de cada municipio específico.

LAS MEDICIONES

-¿Cómo se llevan a cabo las mediciones?

-Las mediciones se pueden hacer de forma sencilla. Siguiendo las recomendaciones de la OMS y las Directivas europeas, es necesario hacer mediciones de larga exposición. Estas mediciones se realizan instalando un monitor integrado, que es un pequeño tubo con unos sensores, y tienen una duración de tres meses. Este monitor después se analiza en un laboratorio especial. Las mediciones se deben realizar en otoño e invierno, que es la época de mayor nivel de emanación de radón. También se pueden adquirir monitores electrónicos a precios relativamente asequibles.

-En caso de cumplirse otro tipo de protocolos y no los actuales, ¿en qué medida conseguiríamos reducir el cáncer de pulmón?

-Según la OMS, entre el 3% y el 14% de los casos de cáncer de pulmón están relacionados con la exposición al radón. En España tenemos una cifra cercana a las 20.000 personas que se diagnostican de cáncer de pulmón cada año, por lo que podríamos hablar de media de unas 1.500 personas. Países como Irlanda o EE.UU. tienen

objetivos concretos de reducción de las tasas de incidencia en este tipo de cáncer.

BIOCULTURA MADRID

-¿Vais a hablar de todo esto en vuestra charla de BioCultura Madrid?

-Sí, impartiremos una charla titulada “El radón y el cáncer de pulmón”.

-¿Qué países han avanzado más en esta temática?

-Sin duda el país que más ha avanzado es EE.UU. Tienen una ley federal que data de 1988, el mismo año que la OMS clasificó el radón como cancerígeno humano. Prácticamente todos los estados tienen oficinas de radón, y en algunos las tasaciones de las casas tienen en cuenta el radón para valorar o depreciar los inmuebles.

Pablo Bolaño

MÁS INFO TOMA NOTA

EL RADÓN Y EL CÁNCER DE PULMÓN

Domingo, 12 nov. 16 h. Sala N113

José Miguel Rodríguez. Director General de la Fundación para la Salud Geoambiental
Organiza: Fundación para la Salud Geoambiental

www.saludgeoambiental.org

INGREDIENTES
de la HUERTA y de
AGRICULTURA
ECOLÓGICA

**RESTAURANTE
VEGETARIANO**

CERES

25º aniversario
Un clásico de la cocina sana
y de calidad de Madrid

¡Ven a visitarnos!
BioCultura bio
9 a 12
NOVIEMBRE
IFEMA
STAND 332
Pabellón 10

Nuestras especialidades:
QUICHÉ DE VERDURAS
LASAÑA VEGETARIANA
CROQUETAS
TORTITAS DE QUINOA
DELICIOSOS PLATOS DE
LEGUMBRES CON VERDURAS

C/ Topete, 32 · 28039 Madrid
Reservas 91 553 77 28

EL GRANERO INTEGRAL 35 AÑOS DE HISTORIA

El Granero Integral® es una marca con historia. Nada más y nada menos que 35 años de experiencia en el sector ecológico y que sigue trabajando con la misma ilusión y dedicación para un futuro mejor, basado en un modelo ecológico y sostenible. El Granero Integral® cuenta con una amplio catálogo de productos, tanto en alimentación como en complementos alimenticios ecológicos. Para El Granero Integral, la agricultura ecológica y el respeto por el medio ambiente son un ideal, una ilusión y una esperanza para el cuidado de las personas y del planeta. La empresa celebrará su 35º aniversario en BioCultura Madrid. Pablo Bolaño charló con Sara Muñoz, directora general de la firma.

35
ANIVERSARIO
1982 - 2017
Sembrando el futuro



Sara Muñoz, al frente de El Granero Integral

El objetivo de El Granero Integral® siempre ha sido el de proporcionar productos de la mayor calidad, contando con unos procesos de homologación y controles de calidad de la mayor exigencia. Fruto de este esfuerzo por la calidad, El Granero Integral® cuenta con una alta calificación en la certificación IFS (International Food Standard), uno de los más exigentes y prestigiosos certificados de la industria alimentaria. Sara Muñoz, madre, apasionada de los animales y con espíritu viajero, es la persona que está al frente de esta empresa desde 2015 como directora general, pero su trayectoria profesional siempre ha



estado ligada a esta empresa por lo que conoce el funcionamiento de todos los departamentos, además de contar con un profundo conocimiento del sector.

-¿Cuántos años cumple vuestra empresa?

-Nace hace 35 años de la mano de Isaías Muñoz, mi padre, que, por motivos de salud, dio un gran giro a su estilo de vida y alimentación. Al no encontrar productos integrales y ecológicos para poder llevar a cabo esta nueva alimentación, se planteó iniciar su propio proceso de envasado y fabricación. Lo que nació por una necesidad personal se ha convertido en una empresa con una gran familia de empleados, clientes y consumidores a los que estamos profundamente agradecidos por confiar en nuestro proyecto.

LOS INICIOS

-¿Cómo fueron los inicios?

-Comenzamos con mucho esfuerzo y mucha ilusión con una pequeña máquina de envasado y un espacio de poco más de 20 m². Y como toda pequeña empresa familiar, en los inicios a todos nos tocaba desarrollar distintos roles (desde labores comerciales y de fabricación, hasta labores de logística y compras entre otras).

-¿En qué momento decidís apostar fuerte por la producción ecológica?

-Cuando El Granero Integral comenzó hace 35 años, no existían las certificaciones ecológicas en España. Empezamos trabajando productos integrales y naturales sin pesticidas que traíamos de otros países. En el año 89 se creó el CRAE / Consejo Regulador de Agricultura Ecológica a nivel nacional y se empezó a certificar las primeras empresas en el año 90. Isaías

Muñoz, muy concienciado con las corrientes europeas y su filosofía personal, fue promotor e impulsor para la ayuda al establecimiento de estas certificaciones. Sería a partir de 1996 cuando se extingue el Consejo Regulador y se traspasan las competencias a las Comunidades Autónomas. El Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad de Madrid se creó en 1996. Isaías y El Granero Integral junto con otras empresas fue vocal del primer Comité Provisional de Agricultura Ecológica de la Comunidad de Madrid.

EL RESUMEN

-¿Cuál es el resumen de todos estos años?

-¿Qué destacaríais de vuestra historia?
-De un proyecto vital originado por una inquietud personal, El Granero Integral se ha convertido hoy en día en una gran familia que ha ido creciendo, gracias a un gran equipo humano que comparte esa misma motivación por la difusión y el fomento de la agricultura ecológica, así como el cuidado del medio ambiente.

-¿Qué ha significado BioCultura para vosotros?

-Biocultura es el referente de nuestro sector. Es la primera feria que se preocupó por dar a conocer los productos de agricultura ecológica y a día de hoy es punto de encuentro entre productores y consumidores. El Granero Integral siempre aprovecha las oportunidades que brinda BioCultura para presentar sus novedades. Pero no es sólo eso: BioCultura nos permite un contacto cercano y directo con el cliente y con los consumidores de nuestros productos, nos ofrece la ocasión de conocer sus opiniones y preocupaciones y poder seguir mejorando para atender su demanda con la mayor calidad. Las distintas



Desayunos ecológicos saludables



EMPRESAS

ediciones de BioCultura en ciudades de toda España nos hacen descubrir la importancia creciente de nuestro sector entre toda la población. Los productos ecológicos ya no son considerados alimentos para un tipo reducido de personas, sino que cada vez más consumidores preocupados por su salud se acercan a este tipo de alimentación sin ser vegetarianos o tener ningún tipo de intolerancia.

ANIVERSARIO

-¿Cómo vais a celebrar el aniversario?

-Queremos que nuestro aniversario sea una celebración para todos: clientes, consumidores, y para las personas que cada día trabajan en El Granero Integral aportando su ilusión. Por ello hemos diseñado una serie de acciones que iremos desvelando.

-¿Cómo veis el sector ecológico en la actualidad?

-El mercado de ecológico siempre ha estado en crecimiento desde que empezamos ya que partíamos de un consumo anecdótico pero ha despegado enormemente estos últimos 4 años y francamente es gratificante ya que, a pesar de ser el mayor productor de Europa, la mayor parte de nuestro cultivo ecológico se exportaba al extranjero. El consumo interior era muy bajo, pero está cambiando y se espera un crecimiento elevado en los próximos años: no llegaremos a los niveles de Europa pero hay mucha distancia por cubrir. Han llegado muchos nuevos consumidores. Afortunadamente la conciencia en el cuidado de la salud y del medio ambiente está cada vez más extendida. Antes había dos tipos de consumidores, los altamente concienciados y

los que llegaban a esta alimentación por temas de salud y hace años eran un número pequeño. Hay varios organismos que han presentado varios estudios pero aún no hay informes o estadísticas, debido a que todavía hay mucha confusión en la apreciación de los productos biológicos en el consumidor.

“Queremos que nuestro aniversario sea una celebración para todos: clientes, consumidores, y para las personas que cada día trabajan en El Granero Integral aportando su ilusión. Por ello hemos diseñado una serie de acciones que iremos desvelando”

LOS CAMBIOS

-¿Qué ha cambiado en todos estos años?

-La empresa ha ido evolucionado en diferentes áreas de forma continua. Una de nuestras premisas siempre ha sido replantearnos lo que hacemos para mejorar y ofrecer un servicio de máxima calidad. Lo que nos ha motivado durante todo este tiempo es la ilusión, el cariño y el esfuerzo de nuestro equipo en todos y cada uno de los productos de El Granero Integral.

Pablo Bolaño

EL FUTURO UNA EVOLUCIÓN POSITIVA

-¿Cómo veis el futuro?

-En evolución positiva con un aumento del consumo ecológico debido a una mayor concienciación por el cuidado de la salud y la sostenibilidad. Así como un desarrollo más dinámico del sector y con puntos de venta muy focalizados en hacer más atractiva la experiencia de compra. Todo ello apoyado por una mayor colaboración conjunta entre fabricantes y comercios en la difusión y cimentación de los valores de la agricultura ecológica.



Gama de productos de El Granero Integral

Cosmética Econatural

Operadores certificados según la Norma

BioVidaSana



ÁBIDA www.abida.es

ALOEPLANTECO www.aloeplantecho.es

ALQUIMIA NATURAL www.alquimianatural.cat

AMAPOLA BIOCOSMETICS www.amapolabio.com

ARTICA BIO-COSMÉTICA* www.articabio.es

ARWEN www.arwenlight.com

AS PONTIS www.aspontis.com

AUMA ADHY <http://auma-adhy.com>

BELSANS www.belsans.com

BIDAH & CHAUMEL www.bidah-chaumel.com

BUBOBEBÉ COSMETICS S.L. <http://bubobebe.com>

CALAMANSA <http://calamansa.com>

CARABACOL www.carabacol.net

CAROLA SOAPS* <http://carolasoaps.com>

C'EST CHIC COSMETICS** www.cestchiccosmetics.es

COSMÉTICA NATURAL CAL MARGARIT "LAVANDA" www.feixescalmargarit.com

COSMÈTICS GIURA www.cosmeticsgiura.com

DIETOX www.dieto.es

EL FRUTO DEL BAOBAB www.elfrutodelbaobab.com

EQUIMERCADO www.equimercado.org

ESENCIAS DE LUNA www.esenciasdeluna.com

ESSENTIEL NATURE www.essentiellenature.com

FLEUR ALOE www.fleuraloe.com

FRESHLY COSMETICS www.freshlycosmetics.com

HATIPAI BIOCOSMETICS www.hatipai.biocosmetics.com

HERBARIUM SCALA DEI www.herbarium-scaladel.com

HERBERA BIOCOSMÉTICA www.herbera.es

ILURBEDA, ARTESANÍA COSMÉTICA* www.ilurbeda.com

JABONES BELTRÁN* www.jabonesbeltran.com

JEEVAN AYURVERA www.jeevan-ayurveda.com

KEFI <http://kefinaturalcosmetics.com>

KROUS EXPERT CARE www.krous.es

LA ALBUFERA <http://albuferacosmetica.com>

LA BEAUTÉ DE L'ÂME www.labeaute.delame.es

LA CASA DE LA LUNA MEDIA* www.lacasadelalunamedia.com

LA ESPIRAL VERDE www.laespiralverde.com

LA TORRE DE CAN GERMINAL www.cangerminal.es

LAMIA BIOCOSMÉTICA www.lamiabiocosmetica.com

LANDALORE www.landalore.com

LUNA Y LÍO <http://lunaylio.es/>

MAISON KARITÉ* www.maisonkarite.com

MARIA DAVIK COSMÉTICA www.mariadavik.com

MÁYIKAS COSMÉTICA NATURAL* www.mayikas.es

MÛNNAH NATURAL COSMETIC www.munnah.es

NATURAL BELLA www.naturalbellacosmetica.es

NATURAL CAROL* www.naturakarol.com

NATURALMENTE MEDITERRÁNEO www.naturalmentemediterraneo.com

NATURAL SOLTER** www.naturalsoltercosmetics.com

NATURAVIA, cosmética ecológica certificada www.naturaviacosmetica.com

NATURNUA* www.naturnua.com

NEATHEA www.neathea.com

OLIVAOLIVAE BIO www.olivaolive.com

PIEL SANA www.pielsana.es

POSIDONIA COSMETICS* www.posidoniacosmetics.es

SÀPER, cosmética ecológica www.saper.es

SENDA AROMÁTICA* www.sendaaromatica.com

SHUI COSMETICS www.shuicosmetics.com

SPA GARDEN www.spagardenbio.com

STEVIAK www.steviak.com

TALLER MADRESELVA www.tallermadreselva.com

TAÛLL ORGÀNICS www.taullorganics.com

THE GUARDIAN OF THE GRAIL SL www.theguardianofthegrail.com

YEIDRA <http://yeidracosmetica.com>

(*) Laboratorios que también elaboran para otras marcas
(**) Laboratorios especializados en fabricar para otros



ASOCIACIÓN VIDASANA
www.vidasana.org



BEATRIZ CALVO

“HACEMOS PERIODISMO DE CONSCIENCIA NO APTO PARA AVESTRUCCES”

Beatriz Calvo está al frente de Ecocentro TV. Un medio único en el panorama. Un medio que necesita ayuda para crecer. Beatriz Calvo nos lo explica.



Beatriz Calvo, nuestra heroína en las ondas

-¿A quién se le ocurrió la idea de Ecocentro TV?

-El mismo día que cerré mi colaboración de ocho años con la Fundación Félix Rodríguez de la Fuente como Redactora Jefe llegó a mi casa uno de los directivos de Ecocentro pidiéndome un proyecto de comunicación. En aquel momento tenía una empresa, Sálama Comunicación, con Dionisio Romero, colaborador habitual de The Ecologist, y juntos ideamos este proyecto con el que intenté recoger el testigo de la revista Agenda Viva, que obtuvo varios premios nacionales, entre ellos el de Vida Sana, y el de la Fundación Doñana y que distribuía el periódico El Mundo de forma gratuita. Se premió por parte de los profesionales y del público en general el atreverse a sacar del armario, con una poética nacida de vivir veintiocho años en la naturaleza, la causa espiritual de la crisis ecológica, y, en definitiva, sistémica, que todos atravesamos mientras navegamos en esta joya azul prendida en el espacio de algo que nos trasciende. Ahora el proyecto de Ecocentro TV lo lidera Ecología del Alma en sinergia con un realizador de cine, Josep Bedmar, que hace que el contenido vuele en la belleza de un continente de imágenes llenas de luz y encuadres. Y la financiación la sostiene Ecocentro.

LÍNEA EDITORIAL ÚNICA

-¿Cómo definirías la línea editorial de esta plataforma?

-Recogí la línea editorial de AgendaViva, que estaba en un punto de madurez para seguir buscando las causas de la crisis en todos sus planos, económica, ecológica, social, política, energética, espiritual, ética, religiosa, científica, cultural. Y descubrir al público que todas esas causas siempre se reducen a una sola: la profunda desconexión del ser humano con su corazón, con esa dimensión que nos permite trascender nuestro egocentrismo y ser conscientes de que navegamos juntos con muchos otros seres en esta aventura colosal que es la Vida. Y además de dar un diagnóstico que pocos se atreven a dar, pues cuestiona de arriba abajo nuestro sistema actual y nuestra pobre concepción del mundo maravilloso que nos envuelve, me propuse dar soluciones. Buscar la vanguardia del pensamiento actual en el arte, la ciencia, la ecología, la espiritualidad

y darles voz, para clamar en el desierto que hay una manera de mirar el mundo que lo ilumina, que lo sana, le restituye su belleza amenazada. Para ello cree Hilo de Ariadna, un programa de entrevistas en profundidad que con un tempo artesano va desgranando las respuestas de nuestros invitados, que van dibujando hilos de sabiduría para salir del laberinto. Por nuestro plató han pasado todo tipo de personalidades. Desde Mayor Oreja a Su Santidad Sakya Trizin -la segunda autoridad mundial en budismo después del Dalai Lama-. Desde científicos como Francisco J. Rubia o Máximo Sandín a ecologistas como Joaquín Araujo, Ángeles Parra, Yayo Herrero o Jorge Riechmann. Desde maestros cristianos como Pablo d'Ors a maestros sufís como Oruc Guvenc, que fue su última entrevista en este mundo. Catedráticos, poetas, músicos, chamanes venidos de Santa Marta, han convertido este programa en un referente internacional, cuyas entrevistas se utilizan en varias universidades del mundo, como la prestigiosa Universidad Salvador de Buenos Aires, en la cátedra de Psicología de la Religión, o en el Máster de Religiones Comparadas en la U.C. Hace poco comparaban el programa como un hito comparable a lo que fueron las "A Fondo" de Joaquín Soler Serrano y algunos lo comparan con "Redes", pero desde un ámbito espiritual, algo muy escaso en el panorama actual.

-¿También dedicáis un espacio a la transformación social?

-La otra línea fundamental es la transformación social en todos sus órdenes y para ello creé el programa Ecos del Cambio, noticias que invitan a salir de la tibieza a partir de la esperanza de conocer que ya hay gente siendo el cambio que queremos ver en el mundo. Personas que han regresado al campo, o que luchan en las ciudades por los excluidos. Mujeres indígenas que son ejemplos de resiliencia, ONG's decanas en su defensa del mundo de la naturaleza; permacultores que revolucionan los cultivos, agroecólogos que revolucionan los comedores escolares, educadores, bosques escuelas. Instituciones que dicen que sí es posible caminar hacia la coherencia, con nuevas formulaciones económicas, con adjetivos como eco-nomía, azul, colaborativa sagrada. Un calidoscopio con más de 80 iniciativas diversas, como la propia naturaleza humana, que el público generalista desconoce, mientras los medios de comunicación de masas le inoculan gris desesperanza por las venas y los entretienen del milagro de estar vivos.

PERIODISMO CONSCIENTE

-¿Cómo calificarías el periodismo que lleváis a cabo desde Ecocentro TV?

-Es un periodismo de conciencia no apto para avestruces, solo para valientes que buscan en las fronteras de un mundo que se deshace, que miran a la cara las causas de la debacle y que no caen en celo de amargura sino que despiertan porque es posible transformar la mirada e iluminar el mundo de buena voluntad y de acciones para realizarla. Un periodismo de compromiso. Una comunicación responsable porque el periodismo tiene la responsabilidad de ayudar a formar la conciencia social analizando las verdaderas causas de la crisis sistémica en la que nos encontramos y la de buscar soluciones que nos saquen del laberinto.

-¿Por qué son necesarios medios como Ecocentro TV?

-Hoy más que nunca, la respuesta a este panorama de crisis es una actitud proactiva que genere una

profunda revolución desde dentro. Una ecología para el alma con palabras que señalen verdades esenciales y con actos que nos permitan encarnarlas. Mi trayectoria personal (veintiocho años viviendo en medio de la naturaleza, compartiendo con gente de toda condición un regreso a la Tierra como verdaderos Hombres, que decían los taoístas) y profesional -con el acceso que la Fundación me dio a todo lo que se mueve en ciencia y medio ambiente a nivel mundial-, me ha permitido conocer y acceder a muchas de las personas despiertas en España y en el mundo que confían en la coherencia de esta pequeña hormiguita de la comunicación para aventar sus hermosas ideas sobre la vida en entrevistas de mucho calado, que ayudan a mucha gente, que nos escriben a la televisión muy agradecidos por abrir ventanas de conocimiento, de sabiduría. Tengo una lista infinita de seres por entrevistar, cada cual ilumina una faceta de la realidad que ahora está opacada por la crisis. Ecología del Alma, que es quien está detrás de EcocentroTV, es un periodismo activo para dar a conocer las herramientas que exigen la vocación de querer sanarnos para sanar el mundo.

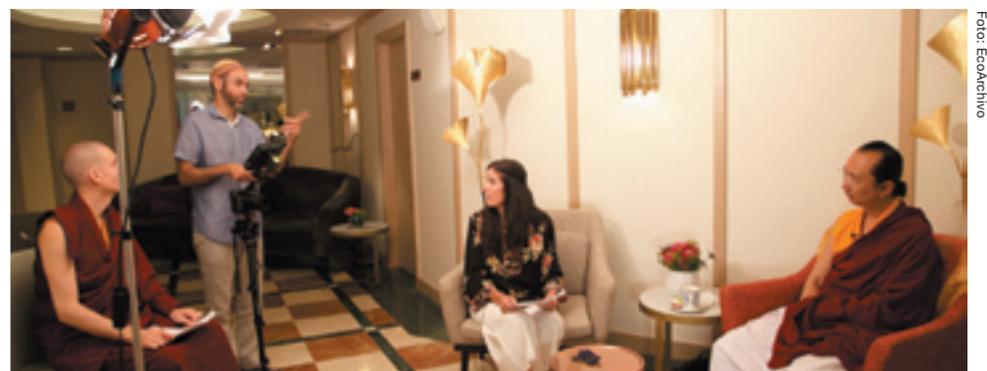
¿HAY PELIGRO DE EXTINCIÓN?

-¿Corre peligro el futuro de esta pequeña cadena?

-Sí, mi querido Pedro, corre peligro en el sentido de que, aunque está muy consolidada, necesita crecer, porque todo lo que no crece decrece y para ello necesitamos nuevos patrocinadores,

aunque yo prefiero llamarlos mecenas. Personas o instituciones que colaboran en hacerla sostenible por el puro placer moral de apoyar una iniciativa que genera conciencia. Tengo más de siete programas en marcha y algunos en el tintero. El programa Cocinar Salud, del que ya tenemos el piloto. Otro de debate, Epicentro, sobre la noche oscura de nuestra civilización, temas que pocos tratan con profundidad, como los vientres de alquiler, la adicción a la tecnología... Tenemos otro de Editoriales en clave poética que está dando muy buen resultado, pues la poesía tiende puentes entre el cielo y la tierra. Queremos abrir uno nuevo que se llama ConSuma Conciencia, para dar cabida a las empresas que quieren aparecer en nuestros programas ayudándoles a contar su proyecto con una mirada con alma. Y hay uno de salud, sobre las nuevas medicinas, que espera el pistoletazo de salida. Otro de bricolaje social... Y algunos más. Por esa necesidad natural de crecer estamos en un momento de apertura, en búsqueda activa, dando a conocer el fruto de tres años de entrevistas, de debates, de editoriales audiovisuales... para canalizar todo tipo de afluentes, desde una donación puntual, a una mensualidad, grande o pequeña, pasando por el patrocinio, por el que ofrecemos, a cambio, aparecer en nuestros créditos y asociar su marca al prestigio que nuestra línea editorial ha logrado con tesón y corazón. Además de estar visibles en nuestras redes sociales, que han tejido una Red de Ayuda Mutua con proyectos afines.

Pedro Burruezo



Una imagen de la filmación de uno de los programas

UNA APUESTA "BIO" ALGO MÁS QUE UN NEGOCIO

-¿Cómo ves el sector ecológico en la ciudad y en la comunidad de Madrid?

-El sector ecológico sigue creciendo, pues la labor que organizaciones como la vuestra lleváis haciendo heroicamente desde tiempos de Tierno Galván están dando poco a poco su fruto. Según el MAGRAMA el mercado ha experimentado un repunte muy importante por el aumento de la demanda que mostraría no solo la consolidación sino el inicio del crecimiento. La tendencia muestra que queremos comer sano y así nos lo corrobora. Como comenta Laura Nuñez, gerente de la tienda de Ecocentro: "En los últimos años el crecimiento en la demanda de productos ecológicos ha sido exponencial. Tanto es así que se ha observado un fenómeno cuanto menos curioso: los consumidores son quienes manifiestan su necesidad incluso antes de que los proveedores puedan satisfacerla. Este auge coincide con otras características de mercado: un aumento de la población con alergias e intolerancias alimentarias: al gluten, lactosa, huevo, fructuosa, entre otras. Un despertar en la conciencia de consumo, que invita a la compra local, al respeto por el medio ambiente y a la producción sostenible. Una revisión importante de la pirámide alimenticia que invita a derribar mitos tan arraigados en la tergiversada dieta mediterránea".

-¿En qué media el modelo agroalimentario ecológico está dentro de Ecocentro TV?

-Ecocentro es una de las empresas pioneras en España en apostar por el único futuro posible, el ecológico. Su misión y visión han girado desde sus inicios por una apuesta personal y profesional por ese modelo, el único que nos salvará de la debacle. Es una empresa familiar, detrás no hay ninguna multinacional queriendo aprovechar el nuevo nicho de mercado, es conciencia real desde sus inicios, no es oportunismo, es haber dado la vida por un sector que está en los platos, en la vida de casi todos los que forman parte del equipo.

www.tv.ecocentro.es

20 ANIVERSARIO DEL CRAEGA



GALICIA COMUNIDAD AUTÓNOMA PROTAGONISTA 2017



*Disfruta de los
productos ecológicos
de Galicia*

*Buenos para ti,
Buenos para la
naturaleza*

*Visítanos del 09-12 de noviembre en BioCultura Madrid 2017 (IFEMA)
Stand 7, pabellón 10*



www.craega.es



LA CASA DE LA LUNA MEDIA DIENTES SANOS DE FORMA NATURAL

Pablo Vázquez, licenciado en Ciencias Químicas, es el director técnico de La Casa de la Luna Media. Durante varios años estuvo investigando cómo afectaba la presencia de contaminantes a la fauna acuática y obtuvo el grado de doctor al mismo tiempo que investigaba la toxicidad de los ingredientes utilizados en la cosmética convencional. En los siguientes años se formó en cosmética natural y formuló una línea de cosmética ecológica rica en principios activos vegetales, corroborando su eficacia con los últimos artículos científicos disponibles. La Casa de la Luna Media, que produce cosmética ecológica ecocertificada, participa en BioCultura Madrid.



Pablo Vázquez Roig, orgulloso de sus productos...

Ellos nos dicen: "Todos nuestros cosméticos han sido creados con la visión de hacer las cosas de una manera diferente. Mimamos cada día nuestro cultivo ecológico situado dentro un espacio protegido como es el Parque Natural de la Sierra de Espadán (Castellón), y recogemos las flores una a una, en su momento perfecto para mantener toda la frescura de sus principios activos. Creemos firmemente en elaborar cosméticos como nunca se han hecho, orgánicos, saludables, respetando los ritmos de la naturaleza y su sabiduría ancestral... de la mejor manera posible".

-¿Nos puedes explicar cuáles son los principales peligros de los dentífricos convencionales?

-Contienen flúor, que además de no ser eficaz en la prevención de caries en adultos, puede provocar fluorosis si es ingerido (lo cual ocurre habitualmente en niños), causando manchas en los dientes y debilidad ósea. Algunos dentífricos también contienen Triclosan o Clorhexidina, dos potentes antibacterianos organoclorados que son disruptores endocrinos (afectan al funcionamiento normal de la tiroides), acumulándose en el cuerpo humano y contaminando el medio ambiente, ya que forman dioxinas cuando llegan a las depuradoras.

-¿Cuáles son las alternativas? ¿Qué productos ha lanzado La Casa de la Luna Media en este aspecto?

-Se pueden sustituir por pastas de dientes que contengan antibacterianos naturales, como aceites esenciales, propóleos o aceite de neem, que son muy eficaces en la prevención de problemas bucales. En La Casa de la Luna Media hemos desarrollado un dentífrico ecológico libre de aceite de palma (con glicerina ecológica vegetal), rico en aceites esenciales de semilla de hinojo y árbol del té, dos eficaces antisépticos que dejan la boca libre de gérmenes y con una agradable sensación de frescor y limpieza.

EL PÚBLICO

-¿Es consciente el público de estos peligros y de las alternativas existentes?

-Gracias a la difusión en internet, cada vez más gente es consciente de los peligros que entraña la cosmética convencional, pero la televisión y la publicidad siguen teniendo una influencia enorme en las creencias de la sociedad, lo que hace que mucha gente no acceda a esta información y no busque alternativas ecológicas mucho más saludables. En este sentido, aunque España es el mayor productor ecológico de Europa, es de los que más retrasados está en cuanto a con-

sumo, junto con Portugal, los países del Este e Irlanda.

-¿En qué punto se encuentra la cosmética ecocertificada en la Comunitat Valenciana?

-En la Comunitat Valenciana están surgiendo muchas empresas que apuestan por la cosmética ecológica, pero pocas aportan alguna novedad interesante al sector. Normalmente son marcas blancas, producidas por otros laboratorios más grandes, y con un bajo porcentaje de ingredientes ecológicos. Además... muchas o no quieren o no pueden certificarse, por lo que no es posible saber si realmente usan ingredientes ecológicos o no.

BIOCULTURA MADRID

-¿En qué va a consistir la actividad que estáis organizando en BioCultura Madrid?

-Para BioCultura hemos preparado una charla sobre los peligros de los dentífricos convencionales donde analizaremos la eficacia de las pastas de dientes y algunas de las claves para elegir productos más seguros y alternativas para hacerse en casa. También realizaremos un showroom donde compararemos científicamente la eficacia antiarrugas de los principios activos más utilizados en cosmética, y donde l@s asistentes podrán probar nuestra línea reafirmante anti-edad de granada ecológica y coenzima Q10.

-¿Quién es el público de los dentífricos ecológicos?

-Básicamente hay dos tipos de público que se interesa por los dentífricos orgánicos: los que están concienciados y buscan directamente productos sin flúor y sin otros componentes tóxicos, y otro sector mayoritario que tiene problemas bucales como sangrado de encías, caries, etc., y que no logran solventarlos con pastas de dientes o colutorios comprados en supermercados o farmacias.

-¿También se pueden hacer dentífricos alternativos y ecológicos en casa?

-Es muy fácil hacer pastas de dientes en casa, aunque es complicado conseguir buenas texturas y sabores. Se puede realizar de manera muy sencilla mezclando arcilla blanca con agua hasta formar una pasta y luego añadir unas pocas gotas de algún extracto vegetal antibacteriano, como el aceite esencial de tomillo quimiotipo timol.

P. Bolaño



Dentífrico ecológico de La Casa de la Luna Media



Nuestro protagonista en el laboratorio

LA CASA DE LA LUNA MEDIA EN BIOCULTURA MADRID TOMA NOTA

EFFECTIVIDAD DE PRINCIPIOS ACTIVOS EN TRATAMIENTOS ANTIARRUGAS

Sábado, 11 nov.

12'45 h. Show Room Ecoestética

PELIGROS DEL USO DE DENTÍFRICOS CONVENCIONALES

Domingo, 12 nov.

16 h. Sala N117

Pablo Vázquez Roig. Doctor en ciencia y tecnología de los alimentos.

La Casa de la Luna Media

Cosmética Ecológica Certificada

Tel. 964628 410

www.lacasadelalunamedia.com

info@lacasadelalunamedia.com

www.twitter.com/Lunamediabio

www.instagram.com/lunamediabio

www.facebook.com/lunamediabio

PRODUCTOS DE INVIERNO

EL SABOR DE LAS LEGUMBRES DE BIOCICER



David Fonseca nos muestra los productos de la firma



Algunos productos de la empresa

David Fonseca es uno de los responsables de la sociedad civil Las Escondidas, cuyas marcas son BioCicer y Cerro Verde. Producen garbanzos, lentejas, alubias... y frutos secos. Desde Zamora, Villamor de los Escuderos. Estuvieron en BioCultura Valencia y estarán en BioCultura Madrid. Esteban Zarauz, nuestro periodista gastronómico, charló con David en la capital del Turia.

-¿Desde cuándo estáis en el tajo de la producción ecoagroalimentaria?

-Desde hace 14 años. Pero envasando nosotros el producto... sólo desde hace cinco.

“Nosotros hacemos todo lo posible para que el desarrollo rural sostenible no sea una entelechía, sino una realidad”

EL CAMBIO

-¿Por qué el cambio a lo ecológico?

-Dentro del sector agrario convencional había mucha crisis. Nos arriesgamos sin conocer mucho el mundo en el que nos metíamos. Pero, bueno, el resultado no podía ser mejor...

-¿Cómo ha sido este proceso?

-Nos lo hemos tomado muy en serio. Había que meterse a tope. En BioCultura, hemos encontrado una plataforma muy favorable para nuestra producción y para encontrar clientes, distribución, etc.

LA DISTRIBUCIÓN

-¿Dónde podemos encontrar vuestros productos?

-Vendemos en todo el territorio del estado español. Vendemos directamente a tiendas. Son producciones limitadas y tampoco podríamos abastecer una demanda muy grande. Así que vendemos a tiendas directamente, como he dicho.

-¿Quiénes son vuestros clientes?

-Compan estas legumbres y estos frutos secos personas de diferentes procedencias y ámbitos que consumen ya en general en ecológico. Gente que se preocupan por su salud y por la del medio en el que viven, la Tierra.

CALIDAD

-¿Vuestros productos son de primera?

-Sí. También consumen nuestras legumbres muchas personas que no se fijan tanto en si son ecológicas o no, pero sí en su sabor. Para nosotros, desde el principio, fue muy importante esforzarnos en elaborar productos de primera calidad. Tanto en lo que es el producto como en lo que atañe al envasado.

-¿Lo ecológico fija población en el entorno rural?

-Así es. Nosotros hacemos todo lo posible para que el desarrollo rural sostenible no sea una entelechía, sino una realidad. Recuperamos el entorno de las zonas donde trabajamos medioambientalmente y conservamos los paisajes primigenios.

-¿Qué me dice del terruño?

-Nosotros trabajamos de una forma muy natural en todo. Sin químicos, sin intervenciones. La calidad del terruño repercute muy positivamente, esa es nuestra suerte. Tenemos unas tierras muy apropiadas para estos cultivos. Y la climatología. Las heladas del invierno nos libran de muchas plagas sin que sea necesario por ello intervenir.

Esteban Zarauz

MÁS INFO TOMA NOTA

SOCIEDAD CIVIL LAS ESCONDIDAS

Email: info@biocicer.es - Teléfono: 625 16 07 43

Nuestra Señora de la Asunción 3 - 49179-Villamor de los Escuderos - Zamora

www.biocicer.es

SANTE
NATURKOSMETIK

*¡Lo último en
Maquillaje Natural!*

Fórmulas de alta calidad, con aceites esenciales naturales y orgánicos, que garantizan el cuidado de la piel, incluso la más sensible.

¡Tu piel notará la diferencia!

www.naturkosmetika.com Tel. 937 84 85 86
Nos encontrarás en el stand nº 500

LA RAZÓN

Mens sana in corpore sano

MENTE, CUERPO Y MEDIO AMBIENTE EN PERFECTA ARMONÍA PARA UNA VIDA PLENA Y SALUDABLE

A TU SALUD es el semanario más galardonado de la Prensa española por sus informaciones de referencia sobre sanidad, alimentación, bienestar, medio ambiente, ciencia y ocio saludable.



Los domingos GRATIS con el periódico

ESSABÓ ECO JABONERÍA DE ALTA GAMA

Mara Beltrán es la mayor de la cuarta generación de la familia de jaboneros Beltrán. Estudió Publicidad y RRPP en la universidad Jaime I de Castellón y posteriormente diversos másters de ventas e internacionalización. Desde hace ya más de una década está activamente inmersa en la empresa, y, junto con su hermana, Iris Beltrán, están llevando a cabo una importante renovación y crecimiento de la misma. Su labor en la compañía está centrada en la dirección del área comercial y de marketing. Ahora, lanzan Essabó Eco, jabonería ecológica de alta gama. Participan en BioCultura Madrid para presnetarla.



Mara Beltrán, una de las responsables de la empresa

-¿Por qué la nueva línea?

-Era un reto pendiente; certificar nuestros jabones cosméticos a la vez que conseguir una calidad superior con la máxima garantía ecológica de la certificación BioInspecta - Biovidasana. Desde los inicios de la empresa hemos fabricado jabones cosméticos con las fórmulas tradicionales. Son jabones artesanales y muy naturales que, aunque no tienen certificación, se comercializan en herbolarios bajo la marca Essabó Artesano (antes Beltrán). Pero siguiendo la filosofía y misión de la empresa de ofrecer productos de jabonería de alta calidad y lo más respetuosos posible con la salud y el medio ambiente, teníamos que desarrollar esta nueva línea para nuestros clientes. En este sentido, para Essabó Eco hemos utilizado ingredientes ecológicos y además hemos creado nuevas mezclas con combinaciones muy elaboradas de aceites y aromas teniendo en cuenta el origen de los ingredientes y su valor cosmético. El resultado han sido unos

“Era un reto pendiente; certificar nuestros jabones cosméticos a la vez que conseguir una calidad superior con la máxima garantía ecológica de la certificación BioInspecta – Biovidasana”

jabones con la máxima certificación ecológica de los que nos sentimos muy orgullosos, y que creemos que logran transmitir nuestro mejor saber hacer en la jabonería.

EL PÚBLICO

-¿Hay un público para todo lo que tiene que ver con lo ecológico y que sea artesano también?

-Sí, sin duda hay un público específico que se

informa, busca y valora los productos hechos con ingredientes naturales, y suele coincidir que este público también valora muy positivamente cómo está hecho y por quién. Un producto artesanal suele llevar asociada una historia, un cuidado por los detalles más personal y una producción más responsable.

-¿Hacia dónde va vuestra empresa?

-Seguimos especializados en la jabonería tradicional, centrados en mejorar y desarrollar productos de alta calidad y alta sostenibilidad a base de jabón. Nuestra visión es ser referentes en la producción e innovación de jabones ecológicos a nivel nacional. Para ello formamos un equipo humano muy profesional con el que trabajamos duro día a día con el objetivo de mejorar tanto a nivel de productos como de procesos; como, por ejemplo, procesos productivos, logísticos, de distribución o de comunicación.

chísimo en pocos años. Es increíble la cantidad de marcas y empresas españolas que ya ofrecen cosmética certificada. Me alegro mucho de esto pues significa que hay una demanda y una preocupación personal sobre qué productos de higiene utilizamos. Esta amplia oferta hace también que sea cada vez más fácil, o menos complicado, encontrar ingredientes ecológicos, y a nivel de producción esto nos abre el abanico de posibilidades.

Pablo Bolaño



La nueva gama de jabones

EL SECTOR "BIO"

-¿Cómo veis el sector de la cosmética ecológica y sus mundos afines en España?

-El sector de la cosmética ha evolucionado mu-



MÁS INFO. TOMA NOTA

Essabó Eco está compuesto por tres jabones: Amazonas, Mediterráneo y Sahára. Una colección de exóticos jabones que combinan en cada variedad diferentes aceites base, diferentes extractos y diferentes aceites esenciales consiguiendo unas mezclas muy exclusivas, de la más alta calidad y sostenibilidad.

La selección de las materias primas se ha realizado muy cuidadosamente teniendo en cuenta la procedencia de cultivo ecológico, el origen autóctono de cada ingrediente y su valor cosmético. Los tres jabones Essabó Eco están certificados por Bio.Inspecta, bajo la norma BioVidaSana, en su máxima categoría, como "Producto Cosmético Ecológico", con un mínimo del 95% de ingredientes procedentes de la agricultura ecológica. Esta certificación garantiza la trazabilidad y sostenibilidad de todos los ingredientes utilizados, así como el respeto a la salud y al medio ambiente del producto.

El proceso de fabricación de estos jabones es muy artesanal y mediante la saponificación en frío, conservando así las excelentes propiedades de sus ingredientes. El desmoldado, corte en barras, grabado y empaquetado tiene un largo proceso manual.

Jabones Beltrán es una empresa familiar de Castellón, fundada en 1922.

www.jabonesbeltran.com / www.facebook.com/jabonesbeltran

25 años

3 NUEVOS KRUNCHY

¡NUEVA! BEBIDA DE AVENA

CON CALCIO VEGETAL

BIO Avena Sin Gluten

Todos los beneficios de la Avena, ahora Sin Gluten

www.solnatural.bio

Tel. 937 566 020

hola@solnatural.bio

[f](#) [t](#) [Solnaturalbio](#) [Solnatural](#)

¡NOS VEMOS EN EL STAND 23!

REAS

LA VERDADERA ECO-NO-MÍA

Sandra Salsón es presidenta de REAS Madrid. Psicóloga, trabaja en el ámbito de la Consultoría Social y Organizacional, tanto en formación como en procesos de asesoramiento a equipos y organizaciones para desarrollar todas las potencialidades del grupo humano. Ejerce también consultoría en procesos de planificación estratégica. Es emprendedora y cooperativista en el ámbito de la Economía Social y Solidaria. Colabora en el desarrollo de REAS Madrid y del Mercado Social de Madrid. REAS participa en BioCultura Madrid.

-¿Qué es REAS?

-REAS Red de Redes es el principal espacio a nivel estatal de la Economía Social y Solidaria que agrupa a más de 500 entidades y empresas bajo seis grandes principios: equidad, trabajo, sostenibilidad ambiental, cooperación, sin fines lucrativos y compromiso con el entorno. REAS está detrás de algunos de los eventos de economía solidaria más importantes del año, como son los congresos de economía solidaria o las ferias de los mercados sociales. Muchas entidades con amplia experiencia de implicación en el terreno social y económico eran conscientes de las dificultades experimentadas para dar soluciones reales a la integración social, económica y cultural de una parte de la población, sobre todo la más desfavorecida. La necesidad de fortalecer lazos y generar enfoques diferentes, que faciliten y promuevan alternativas posibles, reales y duraderas, fue el motivo de ir creando articulaciones cada vez más numerosas que culminaron en la creación de la red REAS. Esta se constituyó en el año 1995 y en diciembre de 2000 se modificaron los Estatutos para convertirse en una Red de Redes, que desde entonces agrupa tanto a redes territoriales como a redes sectoriales.

EL FUNCIONAMIENTO

-¿Cómo funciona?

-El órgano de gobierno de REAS es la Asamblea formada por el Consejo Confederal y las distintas Comisiones y Grupos de trabajo. Durante 2017 en REAS Madrid se ha configurado una nueva Junta directiva formada por consumidores y consumidoras individuales junto a empresas y entidades que forman parte de la red.

-¿Dónde está implantada?

-Está compuesta por catorce redes territoriales:

REAS Aragón, Andalucía, Baleares, Castilla y León, Euskadi, Extremadura, Galicia, Madrid, Murcia, Navarra, Rioja, País Valencià, Anagos (Canarias); y XES (Xarxa de Economía Solidaria de Catalunya).

“Estar en BioCultura es una excelente oportunidad para que nos conozca más gente que seguro se sienten cercanos a los valores de la Economía Social y Solidaria”

Queda pendiente formarse red en Asturias, Cantabria y Castilla La Mancha.

Cuatro redes de ámbito sectorial también participan en REAS:

- AERESS, Asociación Española de Recuperadores de Economía Social y Solidaria
- Mesa de Finanzas Éticas (FIARE Banca Ética, Coop57, Oikocredit, y CAES), más la Red de Finanzas Alternativas y Solidarias.
- Som Energía
- Coordinadora Estatal de Comercio Justo

También estamos presentes en el ámbito internacional a través de RIPESS (Red Intercontinental de Promoción de la Economía Social y Solidaria).

SECTOR “BIO”

-¿Cómo veis el sector “bio” español?

-El sector de productos biológicos está creciendo exponencialmente en los últimos años. Se nota que hay un aumento de la conciencia de la población por consumir productos saludables; nos gusta cuidarnos. Qué consumimos y dónde consumimos es una herramienta muy poderosa y transformadora de nuestras sociedades que la gente tenemos a nuestro alcance. REAS defiende potenciar una economía que establezca relaciones más justas tanto en producción, distribución, comercialización y consumo de bienes y servicios.

-¿Hacia dónde va la economía?

-El modelo de economía capitalista imperante ya está demostrado que va en contra de los intereses



Sandra Salsón, presidenta de REAS Madrid

de la mayoría de la población sin tener en cuenta la capacidad del planeta en el que vivimos. Por ello REAS tiene como misión fundamental el potenciar la Economía Solidaria como un instrumento que permita desarrollar una sociedad más justa y solidaria, caminando hacia el desarrollo sostenible y poniendo el foco en la interdependencia de lo económico, lo social, lo ambiental y lo cultural.

BIOCULTURA

-¿Qué vais a presentar en BioCultura?

-En BioCultura vamos a estar presentes con dos stands en los que haremos promoción de las entidades que forman parte de nuestra red, de los productos y servicios que ofrecen. Informaremos a todas las personas que se acerquen a conocernos de quiénes somos y de cuáles son nuestros objetivos y principios y participaremos en las presentaciones y charlas que promuevan el consumo responsable y desarrollo sostenible.

-¿Por qué creéis que BioCultura Madrid es una buena plataforma para daros a conocer?

-BioCultura es la feria de productos ecológicos y consumo responsable más importante y la visitan miles de personas cada año. Estar en BioCultura es una excelente oportunidad para que nos conozca más gente que seguro se sienten cercanos a los valores de la Economía Social y Solidaria; queremos contarles quiénes somos, qué hacemos y cómo podemos transformar la sociedad juntos. También aprovecharemos esos días para seguir haciendo red intentando establecer nuevas sinergias con otras empresas, entidades y ciudadanía.

Pablo Bolaño

TOMA NOTA
REAS EN
BIOCULTURA

Jornada Un Nuevo mercado bio
Jueves, 9 nov. 18:30 h. Sala N117

Otros modelos de venta: cestas a domicilio, asociaciones de consumo...

Moderadora: Anabel Pascual. Periodista. Efe Agro.

Tomás Fuentes. Mercado Social de Madrid y REAS Madrid.

Carlos Céspedes. Cooperativa IDEAS
Alfonso Sánchez. CEO de Planeta Huerto

CONSUMIR PARA TRANSFORMAR: LA EXPERIENCIA DEL MERCADO SOCIAL DE MADRID

Viernes, 11 h. Sala N115

Reas Madrid y Mercado Social de Madrid
www.madridess.reasmadrid.org
www.madrid.mercadosocial.net

EXPERIENCIAS DE ÉXITO EN COOPERATIVISMO, ENERGÍA RENOVABLE Y FINANZAS ÉTICAS

Sábado, 17 h. Sala N113

Ecooo, Fiare, Coop57, Grupo Tangente, Som Energía.

Organiza: Reas (Red de redes de economía alternativa y solidaria)

www.madridess.reasmadrid.org
www.economiasolidaria.org

**NO NOS CASAMOS CON NADIE.
NOS COMPROMETEMOS
CONTIGO. ¿ACEPTAS?**

@lamarea_com
/RevistaLaMarea

lamarea
PERIODISMO PARA GENTE
INDEPENDIENTE
www.lamarea.com

NATURSOY

BURGERS DE CEREALES
NUEVA GENERACIÓN DE HAMBURGUESAS DE CEREALES, VEGANAS Y ECOLÓGICAS ALTERNATIVA A LAS DE TOFU O SEITÁN

QUINOA BURGER, KALE, LENTEJAS, PASAS Y ALMENDRAS

SARRACENO BURGER, VERDURAS BRASEADAS, ALUBIAS ROJAS Y ALMENDRAS

MIJO BURGER, MAÍZ, GARBANZOS, PIPAS DE GIRASOL

VEGANO
100% ECOLÓGICO

TURRONES ECOLÓGICOS LA CALIDAD DE NUTXES ORGÁNICO

Nutxes Orgánico es una marca de Lopetes Artesanos, una empresa de Xixona que produce una línea de turrone y chocolates ecológicos. Participan en BioCultura Madrid para mostrar y vender su producción. En BioCultura Valencia, charlamos con Mercedes Sirvent, una de sus responsables.

-Háblanos de los principios....

-La empresa es familiar. La crearon los padres de mi marido. Nosotros seguimos con la tradición pero aportando algunas notables innovaciones.

“Estamos en un proceso de expansión. En el sector ‘bio’ sólo llevamos un año. Estamos en algunas tiendas ecológicas, en herboristerías, en tiendas ‘gourmet’. Poco a poco vamos ampliando nuestra distribución”

POCO A POCO

-¿Desde cuándo elaboráis turrone y chocolates en ecológico?

-Desde hace poco. Estamos lanzándonos, abriendo el mercado. Vamos poco a poco pero con paso firme. Todo fue porque realmente había muchos clientes que nos lo pedían. Y hay otros turrone “bio” pero no tienen tanta calidad. Nosotros nos esforzamos en hacer un producto de primera categoría.

-¿Qué características organolépticas diferentes tienen vuestros turrone?

-Yo te diría que hay algunas características organolépticas que son muy diferenciales. Estamos hablando de sabores naturales que llegan al paladar con toda su intensidad. Es un sabor parecido

al de los turrone tradicionales de toda la vida que consumíamos cuando éramos pequeños. Son sabores profundos y rotundos.

LA DISTRIBUCIÓN

-¿Dónde se pueden adquirir estos turrone?

-Estamos en un proceso de expansión. En el sector “bio” sólo llevamos un año. Estamos en algunas tiendas ecológicas, en herboristerías, en tiendas “gourmet”. Poco a poco vamos ampliando nuestra distribución.

-¿El mercado del turrón sigue siendo tan estacional?

-Sí, por ahora sí. Es una barrera difícil de romper. Parece que el turrón solo se puede consumir en Navidad. Por ello, también producimos chocolates ecológicos, que se consumen durante todo el año.

-Producir turrón desde Xixona es un privilegio...

-Efectivamente. Xixona es la cuna del turrón. Y por ello nuestra producción tiene un valor añadido. Tenemos la denominación de origen.

SIN COMPETENCIA

-¿Hay mucha competencia en el mundo del turrón ecológico?

-No. La competencia es poca. A las grandes empresas no les va bien dedicar líneas de turrone ecológicos por las características que tiene la elaboración “eco”. Deberían tener dos obradores o parar durante un tiempo su producción más



Mercedes Sirvent en el stand de la empresa a su paso por BioCultura Valencia

masiva. En fin, es complicado. Para las pequeñas empresas es más fácil. Es un mercado en el que está todo por hacer.

-¿Cómo ves el sector ecológico en la Comunitat Valenciana?

-El sector está muy fuerte en nuestra comunidad autónoma y lo veo igual en todo el estado. Y en BioCultura Valencia se ha vivido un ambiente fantástico. El sector va viento en popa a toda vela y esto es muy bueno para las empresas que formamos el sector.

FUTURO Y NOVEDADES

-¿Cómo ves el futuro?

-Yo lo veo muy bien. Todo es positivo. Vamos a crecer todos con el sector. Hay mucha ilusión aquí. Es muy bonito. Es un buen momento. La gente es más consciente.

-Háblanos de las novedades que ya planeáis para 2018...

-Vamos a sacar polvorones, mazapanes y gra-

geas de chocolate, todo en ecológico. Va a ser una apuesta fuerte. Es el momento...

P. Bolaño

**MÁS INFO
TOMA NOTA**

El catálogo de Nutxes Orgánico dispone de

- Turrón de Alicante
- Turrón de A la Piedra
- Turrón de Xixona
- Turrón de Guirlache con Sésamo (Terrónico)
- Turrón de Chocolate Negro (70%) y Almendras Seleccionadas
- Turrón de Chocolate Blanco y Almendras Seleccionadas
- Turrón de Chocolate con Leche y Almendras Seleccionadas

www.nutxes.com
www.lopetes.com
965 611114



Algunos productos de la empresa

“Siento mi piel protegida e hidratada y los demás lo notan”

Con algas ecológicas y ácido hialurónico natural. Protege las células de la piel del impacto medio ambiental. Adecuado para todo tipo de piel.

Tel. 937 84 85 86
www.naturcosmetika.com
Nos encontrarás en el stand nº 500

100% cosmética natural certificada

lavera. naturalmente bella.

HIGOS DESHIDRATADOS LOS TESOROS DE LA CUBA

Luisa M^a Sánchez Coco es la directora de La Cuba, una empresa que trae a BioCultura higos deshidratados en varios formatos. En “bio”, por supuesto. Participan en BioCultura Madrid. Charlamos con ellos en BioCultura Valencia. Sus bombones de higo, con chocolate blanco o negro, son una auténtica delicia para gourmets golosos.



Luisa M^a, directora de La Cuba, con su marido...

-¿A qué os dedicáis...?

-Producimos, cultivamos, elaboramos... higos secos en ecológico. Todo lo hacemos nosotros. Absolutamente todo el proceso. Los servimos de distintas maneras.

7 PRODUCTOS

-¿De qué productos disponéis?

-Sus nombres son: Cubito Pasta, Cubito, Cubito Nuez, Cubito Negro, Cubito Blanco, Cubito Negro Nuez, Cubito Blanco Nuez. Son diferentes formatos de higos deshidratados solos, con nuez, con chocolate blanco, chocolate negro, etc.

“Trabajamos en ‘bio’ porque queríamos poder poner a la venta un producto de la máxima calidad posible. Este es el mejor higo en todos los sentidos del que podíamos disponer. Y, claro, tenía que ser ecológico, sí o sí”

-¿Cuál es la joya de la corona?

-El cubito negro con nuez. Es decir, higo deshi-

dratado con chocolate negro con una nuez dentro. Un bombón en toda regla. Sabroso, sano y sofisticado y sencillo al mismo tiempo.

EL CONSUMIDOR

-¿Quién compra este tipo de productos?

-Nos dirigimos al consumidor directo. A través de nuestra página el consumidor puede adquirir

nuestros productos vía online. O en las ferias. También en algunas tiendas ecológicas, gourmets, etc. Es gente a la que le gusta el sabor, lo delicado. Y, al mismo tiempo, gente que no renuncia a su salud.

-¿Vosotros estáis en Extremadura? ¿Cómo está el sector ecológico allí?

-En cuanto a consumo, la cosa está paradilla.



Algunos de los productos de la empresa

Aunque, bueno, está en desarrollo, va subiendo, pero poco a poco. En cambio, sí hay mucha producción. Es un crecimiento lento, pero va a seguir produciéndose en todos los ámbitos: consumo, producción, elaboración, importación y exportación, etc.

EN ECOLÓGICO

-¿Por qué trabajáis en ecológico?

-Porque queríamos poder poner a la venta un producto de la máxima calidad posible. Este es el mejor higo en todos los sentidos del que podíamos disponer. Y, claro, tenía que ser ecológico, sí o sí.

-¿También estáis trabajando en la restauración de la finca, que se llama La Cuba?

-Sí. Estamos restaurando el paisaje, plantando especies autóctonas, recuperando lo que era la finca en el pasado. Y plantando higueras, que también son muy de la zona y se crían bien.

Esteban Zarauz

MÁS INFO TOMA NOTA

-¿Es fácil cultivar la higuera en orgánico?

-Sí, es más fácil que con otros árboles. Es un árbol resistente. Donde nosotros estamos no hay otros cultivos y por lo tanto no se nos acercan las plagas ni nos llegan los pesticidas. El higo también es fácil deshidratarlo sin que pierda sus facultades. Lo dejamos que se seque en el árbol y lo recogemos cuando cae de forma natural. El principal enemigo son los pájaros. Los ahuyentamos con cañones que emiten sonidos de depredadores. Es una forma preventiva, lo menos agresiva posible.

LA CUBA

Email: info@la-cuba.es

Teléfono: 644239870

www.la-cuba.es

Televisión CONSCIENTE

LA MAYOR PLATAFORMA ONLINE PARA APRENDER YOGA, MEDITACIÓN, Y ALIMENTACIÓN SALUDABLE.

3 MESES DE SUSCRIPCIÓN GRATIS

Entra en www.televisiconsciente.com/cupones/ e introduce el cupón **BIOCULTURA17**

Oferta válida hasta el 15/12/2017

CURSOS CULTIVABIO

GRATUITO

- Introducción a la agricultura ecológica
- Fertilización orgánica: compostaje y lombricultura
- Huertos urbanos ecológicos para autoconsumo
- Creación y gestión de tiendas de productos ecológicos
- Introducción a la ganadería ecológica
- Huertos ecológicos para educar
- Distribución y venta de alimentos ecológicos
- Cómo crear una pequeña empresa de artesanía alimentaria ecológica

Nueva Plataforma actualizada

www.cultivabio.org

cultivabio

BODEGA ADRADA ECOLÓGICA DE RIBERA DEL DUERO VINOS PARA PROTEGER A LA ALONDRA RICOTÍ

Jesús Lázaro nació en Adrada de Haza hace 50 años. Tiene 3 hijos con su compañera Maite Perera. Desde pequeño siempre sintió una gran atracción por la agricultura y por la naturaleza. A los 21 años se hace agricultor y cinco años después empieza a practicar la agricultura ecológica. En el año 1994, en representación de los jóvenes del pueblo, recibe el Premio Joven y Brillante de Ecología por un trabajo de reforestación de laderas erosionadas. Actualmente, es presidente de la Fundación Alondra Ricotí cuyo objetivo es conservar y restaurar el hábitat de la alondra ricotí en el Páramo de Corcos, poniendo en marcha proyectos para la conservación de esta ave que está en grave peligro de extinción.



Foto: EcoArchivo

Nuestro protagonista, en las viñas

En el año 2000 funda la Bodega Adrada Ecológica de Ribera del Duero, elaboradora de vinos ecológicos avalados por el Consejo de Agricultura Ecológica de Castilla y León (CAECyL). Trabaja para hacer compatibles los viñedos con el hábitat de esta especie. Participa en BioCultura Madrid.

- ¿Qué pasa con la alondra ricotí, un ave que sólo vive en España y el norte de África y que está en regresión?

-El abandono del pastoreo así como la roturación de las fincas marginales donde tiene su hábitat... son las principales causas de la desaparición de la alondra ricotí. La alondra necesita eriales de tomillos y plantas de porte bajo y eso lo consigue la ganadería con el pastoreo. Si las tierras se cultivan, la alondra abandona los terrenos. Debemos volver al pasado y mantener los terrenos de ciertas zonas del Páramo de Corcos sin cultivar y con pastoreo.

“El abandono del pastoreo así como la roturación de las fincas marginales donde tiene su hábitat... son las principales causas de la desaparición de la alondra ricotí”

LA MANERA DE PROTEGERLA

-¿Cuál crees que es la mejor manera de protegerla?

-Tener la propiedad de la tierra para dejarla sin cultivar, y manejar el pastoreo de forma eficiente y controlada... Con estas dos acciones es suficiente para aumentar su hábitat. Las fincas don-

de queremos actuar estuvieron así durante siglos, dedicadas únicamente al pastoreo de ovejas.

-¿Qué vais a hacer en BioCultura Madrid?

-En BioCultura vamos a estar representados en un stand para informar sobre la fundación a toda persona que esté interesada en este proyecto. Nuestro objetivo es conseguir socios y colaboradores. Con un mínimo de 90 € al año, cada socio colabora con los proyectos de la Fundación Alondra Ricotí y recibe en su domicilio una caja de 12 botellas de Vino Ecológico Ricotí con D.O. Ribera del Duero. Un euro de cada botella va destinado a restaurar y proteger el hábitat de la alondra ricotí. Se empleará principalmente en la compra de tierras y en su acondicionamiento.

LOS VINOS

-¿Cómo son vuestros vinos?

-Nuestros vinos reflejan el terruño del que nacen. La agricultura ecológica respeta el bioma del suelo, sus microorganismos son los que consiguen extraer la mineralidad de los suelos. Ese matrimonio entre reino mineral y reino orgánico son los que crean nuestros vinos, lo demás lo hace nuestro clima extremo, y la altitud, nosotros intervenimos lo mínimo posible.

-¿El vino ecológico ya es apreciado por los buenos gourmets?

-Sí, se van buscando las cosas auténticas que tengan tipicidad, que reflejen la tierra y que además sientan bien a nuestro organismo.

Esteban Zarauz



Foto: EcoArchivo

Arriba: Para que sobreviva la alondra hay que tener la propiedad de la tierra para dejar algunas áreas sin cultivar, y manejar el pastoreo de forma eficiente y controlada... Derecha: El vino “protector”



TOMA NOTA EN BIOCULTURA

UN VINO ECOLÓGICO PARA LA ALONDRA

Domingo 12 nov. 12 h. Sala N115
Jesús Lázaro de Diego. Agricultor ecológico.
Carlos Palma Barcenilla. Naturalista.

CATA DE VINO ECOLÓGICO KIRIOS DE ADRADA

13 h. Sala N115
Organiza: Fundación Alondra Ricotí.
www.fundacionalondraricoti.org

MAS INFO

ADRADA ECOLÓGICA S.L. Bodega y viñedos de Ribera del Duero
C/ La Ermita, 3 - 09462 Adrada de Haza (Burgos) - Tel. y Fax: 947 531 096 - Móvil: 616 253 512
adradaecologica@kriosdeadrada.com - www.kriosdeadrada.com - tienda.kriosdeadrada.com

La evolución saludable de las golosinas
Sigue la tendencia en Beautysburmar.com

Encuétranos en BioCultura Madrid: Pabellón 10, Stand 155.

CINE EN BIOCULTURA

ESTRENO DE “CAMBIO PERMANENTE”

“Cambio Permanente” es la nueva película documental de Lucho Iglesias y su equipo. Está escrita al alimón por el citado Iglesias, Alex Ruiz y Pablo Torres. La película, que sigue la senda iniciada por “Utopía”, se estrena en BioCultura Madrid.

-¿Qué pretendes con esta nueva película?

-En mi opinión, una parte importante de la salud se encuentra en la implicación, con tu familia, la naturaleza, la sociedad, etc. Revelarnos ante lo que sentimos sin sentido y apostar por lo que resuena en nuestro corazón... es lo que toca. Vivimos tiempos complejos en los que a veces parece que no hay salida y desde luego no hay respuestas fáciles a los inmensos problemas que nos asolan. Pero es fundamental buscar un nuevo paradigma, que nos permita soñar despiertos. Y, aunque parece que el margen es pequeño, si no soñamos despiertos empezamos a morirnos en vida. Ante esta situación lo más sano es revelarse de forma pacífica y creativa y con el documental pretendemos mostrar ejemplos de rebeldía saludable, entre otras cosas.

EL PÚBLICO

-¿Cuáles están siendo las primeras reacciones del público?

-Están siendo una verdadera sorpresa y lo que más caracteriza esas reacciones son la emoción y un sentir muy profundo que impulsa a los procesos vitales y llenan de energía esperanzadora a los que la ven; empiezo a pensar que ha merecido el esfuerzo.

-¿Por qué habéis elegido BioCultura para su presentación?

-Es un escenario inmejorable, todo un privilegio; además, ya tenemos una preciosa experiencia del preestreno que realizamos con “Utopía” en el año 2008 en BioCultura Madrid. En aquel primer pase memorable compartí mesa con Ángeles Parra, Joaquín Araujo, Alex Ruiz y un público que recibió con gran entusiasmo el documental inédito y pionero en su género. Gracias a ese comienzo, “Utopía” tuvo un recorrido importante y me gustaría que con “Cambio Permanente” ocurriera algo parecido.

CREATIVE COMMONS

-¿Cómo se mueve una película de estas características?

-Hay diferentes posibilidades pero estrenar en cines comerciales no es nuestro objetivo en esta ocasión; al contrario, la licencia será de Creative Commons. Con “Utopía” exhibimos en más de



Lucho Iglesias, el director

50 localidades (Azuqueca de Henares, San Sebastián, Vigo, Valladolid, Alora, Málaga, Porcuna, etc.) que pagaron derechos a la productora; en este caso será diferente gracias al crowdfunding y a una parte del equipo que trabajamos altruistamente en ello. Sí la ofrecemos en universidades, fundaciones, ayuntamientos, asociaciones, etc., como herramienta de reflexión y debate, que para eso la hemos creado; y finalmente en internet, de forma libre y gratuita.

-¿Qué fue de “Utopía”?

-Fue algo totalmente inesperado, nunca imaginamos que tendría un recorrido tan amplio. Al principio, cuando la estrenamos en cines comerciales de Barcelona y Madrid permaneciendo cuatro meses en cartelera, fue un subidón; después vinieron estrenos en otras salas comerciales y exhibiciones en otros muchos sitios, ferias, nominaciones y premios importantes en festivales de cine y medio ambiente como el FICMA o

“Cambio Permanente” es muy fresca, rebosa belleza y espontaneidad, vitalidad, en apariencia es más modesta, pero con grandes dosis de pasión, humor y sorpresas.

-¿Es un documental, una película, un manifiesto? ¿Por qué hay que etiquetar?

-Es un documental, pero sobre todo lo considero una expresión artística llena de belleza y esperanza. De la telebasura, el pesimismo, el miedo... ya tenemos demasiado todos los días en los medios masivos. Creo que desde muy pequeños nos han entrenado para no percibir la magia holística de la vida, por eso necesitamos clasificar, separar, dividir, etiquetar, etc. Tiene su parte útil, pero nos condiciona demasiado; para mí el equilibrio está en encontrar la unión entre la parte y el todo.

-¿Por qué las televisiones son tan reacias a pasar películas de este tipo, aunque sea en horarios con poca audiencia?

-Es evidente que la programación de las TV responde a los intereses de los patrocinadores y contenidos como los de “Cambio Permanente” no les resultan rentables, más bien lo contrario. Soy afortunado de llevar más de 25 años sin TV en casa, es demasiado poco lo que merece la pena de esos canales; para mí la verdadera fuente de sabiduría está en la convivencia con las personas y en los descubrimientos más sublimes rodeado de naturaleza viva.

Pablo Bolaño

“Es un documental, pero sobre todo lo considero una expresión artística llena de belleza y esperanza”

el Environmental Film Festival In The Nation's Capital Washington USA -EFFNC Washington-2010. Finalmente la subimos a internet <https://vimeo.com/152449406> donde sigue su recorrido y se puede visualizar gratuitamente.

LAS DIFERENCIAS

-¿Cuál es la diferencia primordial de esta película con la anterior?

-Es difícil de identificar para mí; creo que son hermanas y como tales tienen muchos parecidos y, a la vez, son totalmente distintas. Creo que

MÁS INFO TOMA NOTA

PRESENTACIÓN DEL DOCUMENTAL “CAMBIO PERMANENTE”

Domingo, 12 nov. 13 h. Sala N102
Sonia Rubio, Matricia Lana, Juan Lobato, Lucho Iglesias y Pedro Burruezo. Madres, permacultoras, activistas sociales y ambientales.

Organiza: Asociación Permacultura Caña Dulce.

www.cambiopermanente.org



Diferentes momentos de la filmación del documental

Sojade

100% vegetal, 100% ecológico...

¡100% Mmm!

Disfruta cuidándote de la forma más deliciosa con nuestras variedades de avena para todos los gustos.



natural 0%



arándanos



plátano

Sin gluten, sin lactosa,
y bajo en grasa



RADIACIONES EN NUESTRA VIDA COTIDIANA PROTÉGETE DE ELLAS

Vivimos en un entorno de radiaciones que nos rodean por todas partes; son radiaciones que recibimos imperceptibles y silenciosas: telúricas, emanadas del subsuelo; solares, que proceden del espacio; radiaciones que emiten los equipos electrónicos, telefonía móvil, radares, wi-fi, tendido eléctrico, motores, transformadores, electrodomésticos, etc., que nos afectan de una forma u otra. Es muy importante conocerlas y saber cómo mitigar las que pueden ser nocivas. BioCultura es un espacio donde la ciudadanía puede informarse sobre todo aquello que le afecta directamente y de lo que los *mass media* convencionales no informan.

Un router, por ejemplo, en nuestro hogar o lugar de trabajo, reduce su impacto si lo conectamos a nuestro ordenador mediante cable y lo apagamos por la noche.

Es necesario conocer si estamos durmiendo, estudiando o trabajando en un espacio con alteraciones telúricas o de campos electromagnéticos que nos afecten y si en nuestro hogar hay gas radón (tema del que ya se habla en otra página de este mismo diario).

RADIACIONES NATURALES

Vivimos rodeados de radiaciones procedentes de fuentes naturales que generan campos electromagnéticos, convivimos con ellas desde que comenzaron las primeras formas de vida unicelulares; de hecho, estas fuentes naturales de radiación han permitido que la vida sea posible. Las principales fuentes son el sol, el campo magnético terrestre y las tormentas eléctricas.

RADIACIONES ARTIFICIALES

“Si repasamos el espectro radioeléctrico, donde figura también la contribución de las radiaciones de origen natural, desde el descubrimiento de la electricidad estamos emitiendo, a la cavidad vital formada por la superficie de la Tierra y el espacio atmosférico, una gran cantidad de señales de origen artificial, con las que los seres vivos apenas habíamos convivido a lo largo de nuestro proceso evolutivo. Y que, por tanto, no conocemos cómo van a condicionar los procesos de adaptación al medio a corto, medio o largo plazo”, comenta el doctor Ceferino Maestú⁽¹⁾. Estas emisiones se producen en todas las frecuencias, intensidades y longitudes de onda. Muchos científicos coinciden en que en la historia de la humanidad, el ser humano jamás se había expuesto a estas cantidades de radiaciones. El doctor Maestú se hace las siguientes preguntas: “¿Los sistemas biológicos, que han venido

evolucionando durante milenios con determinados parámetros ambientales, tendrán capacidad para adaptarse a estos nuevos cambios?, ¿Cuánto tiempo pasará antes de que estos cambios se puedan producir? Los niveles actuales de lo que podríamos llamar contaminación artificial electromagnética vienen creciendo exponencialmente y son difíciles de cuantificar”.

Desde el año 1976 se ha aumentado en seis órdenes de magnitud la tasa de exposición media de la población. La contaminación electromagnética procede de muy diversas fuentes artificiales como antenas de telefonía móvil, repetidores, torres y líneas de alta tensión, transformadores, radares, instalación eléctrica defectuosa en la vivienda (conducciones mal aisladas, sobrecargas, tomas de tierra defectuosas, etc.), antenas, repetidores de TV, ordenadores, electrodomésticos, mantas eléctricas, radio despertadores, etc.

Y también de generadores de contaminación ionizante como son: aparatos médicos, pararrayos radioactivos, centrales nucleares o sistemas que utilizan radioisótopos para su desarrollo industrial.

BIOLOGÍA DEL HÁBITAT Y SALUD

Los parámetros que se aplican en bioconstrucción y bioarquitectura buscan una habitabilidad saludable en todos sus aspectos, evitando, además de materiales nocivos, las radiaciones que puedan afectar a nuestra salud.

“A través de los siglos el ser humano ha sido consciente de la importancia de elegir cuidadosamente el lugar dónde construir su vivienda y los edificios relevantes (palacios, catedrales, ciudades, etc.); aun careciendo de los equipos sofisticados de medición geobiológica de que hoy disponemos, las geopatías eran perceptibles”, explica Federico Santurino⁽²⁾.

Existen doctores en medicina y terapeutas que tienen en cuenta la importancia de estas radiaciones y alertan de la impasibilidad de los sistemas de salud convencionales. Wolfgang Maes, en el congreso «Baubiologie und Nachhaltigkeit» («Biología del hábitat y Sostenibilidad») del Institut für Baubiologie + Nachhaltigkeit IBN, comentaba: “La biología del hábitat -y, sobre todo, la técnica de medición en bioconstrucción- sin el soporte médico es una biología del hábitat a medias. Y viceversa, el médico sin la biología del hábitat también se queda a medio camino. Recuerdo muchos casos en los que



Radiaciones artificiales en edificios, líneas de alta tensión, antenas telefonía móvil, transformadores, contaminaciones que nos afectan...

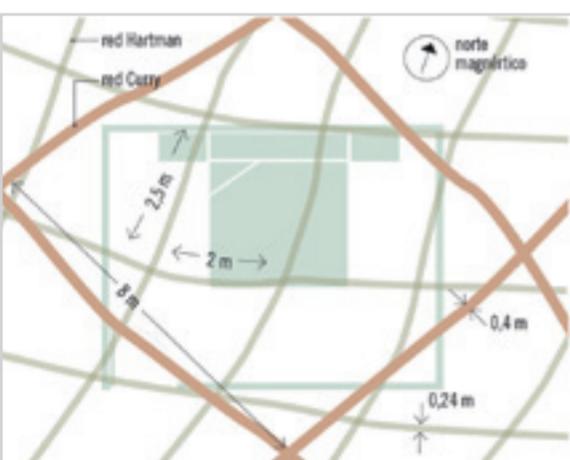
gracias a la colaboración entre médicos, naturópatas y expertos en bioconstrucción se obtenían los resultados esperados”⁽³⁾.

Se hace patente la necesidad de conocer los efectos nocivos de las radiaciones naturales y artificiales, del gas radón u otros elementos como factores de riesgo para nuestra salud en el hogar, trabajo, espacios públicos y privados: centros sanitarios, hospitales, escuelas, universidades, institutos, locales sociales, locales de ocio, incluso parques, y un extenso etcétera., y aplicar las soluciones adecuadas.

Toni Marín es coordinador de EcoHabitat



Tormenta de rayos: la descarga natural de electricidad estática genera un pulso electromagnético.



Alteraciones naturales: red de líneas Hartmann y Curry

REFERENCIAS TOMA NOTA

- (1) Ceferino Maestú es doctor en Medicina y Cirugía. Especialista en Bioelectromagnetismo e Ingeniería Biomédica. Profesor de la Escuela Superior de Ingenieros de Telecomunicaciones de Madrid.
- (2) Federico Santurino es Ingeniero Industrial Superior, por la Escuela de Ingenieros Industriales de Sevilla, especialidad de electricidad. Experto en medición, evaluación y diseño de soluciones para la contaminación electromagnética.
- (3) Wolfgang Maes, reconocido experto en bioconstrucción, en el campo de la geobiología y salud. Es periodista y miembro de la asociación alemana de periodistas DJV. Cofundador de la asociación “Baubiologie” (VB, en Neubeuern).

Bibliografía

- Vivir con radiaciones y salud*. Benito Sánchez-Montañés, Ceferino Maestú, Teresa Rojo. 2017.
Radiaciones. Instituto Español de Baubiologie. 2015.
Instalaciones Eléctricas. Instituto Español de Baubiologie. 2015.
 Revista EcoHabitat nº 55, verano 2017. Artículos de Wolfgang Maes, Silvia de Santos García y Miguel Martínez de Morentin.

CULTURA EN MOVIMIENTO

LA APUESTA DE RUBÉN CARAVACA, EN BIOCULTURA

Rubén Caravaca es un conocido agitador cultural que trabaja en Madrid. Él se encargará de la programación musical del escenario que se celebra por primera vez en BioCultura Madrid. También llevará a cabo sus singulares sesiones de DJ. Pablo Bolaño charló con él.

-¿En qué va a consistir la colaboración que lleváis a cabo entre Cultura en Movimiento y BioCultura Madrid?

-Es una primera colaboración y como tal tenemos que ver cómo encajar las piezas. En Cultura en Movimiento promovemos la diversidad de la cultura desde un punto de vista muy amplio, no solo de estilos musicales, también territoriales, étnicos, de género y en esa línea es en la que queríamos incidir. También en propuestas que intentan suprimir barreras y tópicos, intentar que la cultura, la música... que cualquier actividad artística contribuya a conocerse y valorarse mejor. Esa puede ser nuestra aportación, pero habrá que ver cómo ajustamos las fichas de un puzzle complejo y singular como es BioCultura.

SIN EDAD

-¿Con qué tipo de grupos emergentes nos vais a sorprender en el escenario?

-Trabajamos en varias líneas simultáneas: diversidad, innovación y también un cierto compromiso para mostrar aquello que no es tan obvio y que no tiene que ver con la edad, más bien con la forma de ser de las personas, de entender la vida y también el trabajo que se realiza. En esa línea queremos mostrar propuestas alejadas de las músicas más convencionales como pueden ser el pop, el rock... incluso el rap, aunque somos muy fans de las raperas feministas y de aquellas que han musicado los versos más complicados de Gloria Fuertes con rimas propias. Intentaremos mostrar otro tipo de propuestas donde dar visibilidad esa diversidad. Géneros, estilos y procedencias diversas. Desde ritmos tribales a música clásica, por ejemplo, e intentaremos romper el modelo tradicional, transformando el espacio escénico, intentar que los espectadores puedan formar parte del espectáculo, que no sean consumidores pasivos, que se involucren. Evidentemente a veces eso es posible y otras no, pero lo vamos a intentar.

-¿Cómo son tus sesiones de DJ? ¿Heterodoxas, divertidas, mestizas?

-Esto es un reto. Normalmente las sesiones de DJ son en fiestas, festivales, salas... y casi siempre en horario nocturno y muy festivas. Por los horarios de BioCultura habrá que preparar algo diferente. No podrá ser tan festivo, pero no por

ello no debe dejar de ser divertido, ese es un poco el reto. Mostrar otras músicas que en fiestas es difícil de hacer..., desde boleros y tangos, pasando por algo clásico, ritmos del mundo de Cuba, Brasil, Portugal, África, Italia, mundo árabe, bandas sonoras y quizás algo de chill out... Teniendo en cuenta los horarios, ciertas músicas pueden venir bien para descansar. De alguna manera lo veremos sobre la marcha; una cosa es lo que tienes en la cabeza y otra la realidad cuando te encuentras en el espacio. Al pinchar con CDs lo único que supone es que tendremos que llevar más materiales, pero por lo menos ocupan y pesan menos que los vinilos. Habrá que improvisar y salir de los cánones habituales. Tampoco somos DJs al uso, es decir que intentamos disfrutar con ello, pero sobre todo que la gente lo pase bien y si hay que cambiar... se cambia. A lo mejor acabamos pinchando hasta pop o punk: dependerá de todo, jajajaja.

“BioCultura es una feria/ muestra singular y creo que la apuesta musical, o mejor las artes escénicas para no encasillarnos, deberían ir en esa línea: salirse de lo habitual”

SECTOR “BIO” EN MADRID

-¿Cómo ves el sector ecológico en Madrid?

-Cada vez tiene más relevancia, es evidente que nos estamos cargando el planeta y todos tenemos que hacer algo para evitarlo. Desde una perspectiva profesional lo desconozco al detalle, pero sí conozco la realidad de proximidad, por ejemplo el barrio donde vivo. Allí cada vez hay más gente reciclando residuos, cada vez hay más tiendas de comercio justo. También grupos de consumo autoorganizados y algunas experiencias que demuestran que hay cosas que van cambiando como la Red de Huertos Urbanos. Si esto está ocurriendo a nivel barrial y de proximidad es de suponer que, a niveles “más profesionales”, eso tendrá mucha más trascendencia



Rubén Caravaca, pinchando en las fiestas de Chamartín

y relevancia. A veces no deja de sorprender que, con los dirigentes que tenemos, que van negando el cambio climático o castigan a las energías limpias y el autoconsumo, como a pesar de esas líneas políticas la ciudadanía hace justo lo contrario, y lo medioambiental va creciendo, un ejemplo más de la separación entre representantes y representados.

-¿Qué te parece que BioCultura haga una apuesta (modesta pero firme) por la música en directo?

-Apostar por la cultura, aunque sea un invite del Gobierno como comentaba Sánchez Ferlosio, y en este caso por la música, siempre es de agradecer. BioCultura es una feria/muestra singular y creo que la apuesta musical, o mejor las artes escénicas para no encasillarnos, deberían ir en esa línea: salirse de lo habitual de la gran fiesta, el gran teatro, el gran escenario, para ir a lo próximo, al pequeño club, a la plaza, al ágora... donde todos puedan participar, disfrutar... Es preciso mostrar que hay otras realidades, que el consumo cultural como lo conocemos también va contra el planeta. Es una primera iniciativa, pero si desde el principio vamos cambiando principios y puestas en escena podemos estar ante algo muy interesante a desarrollar en próximas ediciones.

P. Bolaño

MÚSICA EN VIVO

BIOCULTURA MADRID. 9-12 NOVIEMBRE

TODOS LOS DIAS
DJ en escenario BioCultura: Rubén Caravaca es un conocido agitador cultural. Boleros y tangos, pasando por clásico, ritmos del mundo de Cuba, Brasil, Portugal, África, Italia, mundo árabe, bandas sonoras y algo de chill out...

JUEVES 9. 13:30 Y 17 H
BANDAKULULA
Un concierto participativo, para público familiar, lúdico y educativo promoviendo la igualdad y la creatividad a través del respeto hacia todas las diversidades humanas, así como el cuidado de la Tierra y de todos los seres que la habitan, tomando conciencia de las riquezas que en ella existen.

VIERNES 10. 13:30 H
DUO ALMIRAJE
Compuesto por Aldara Velasco a la viola y Carlos Sánchez al contrabajo. Ambos instrumentistas y fundadores del Programa Música Social DaLaNota. Una propuesta con un repertorio variado de músicas del mundo, popular, española, de películas y moderna.

VIERNES 10. 17 H
TALLER DE MÚSICA Y DANZA AFRICANAS
El Ballet Jamma, de Senegal, dirigido por Ass Ndiaye, es fruto de un ambicioso proyecto de su creador, en el cual se fusionan dos ideas: la de hacer un grupo de folklore estable y a la vez escuela de música y danza. Desde entonces han recorrido múltiples países mostrando la diversidad musical y las danzas de Senegal y de otros territorios de África.

SABADO 11. 13:30 H
BARAMÚ TRIO, 'ENCUENTRO' DE PERSIA A ANDALUCÍA
Manuel Espinosa (cante y percusión), Pedro Pedrosa (guitarra flamenca, rabab), Babak Kamgar (cante, tar, ud, kamanche). Este trio surge del encuentro de tres músicos de Irán, Extremadura y Andalucía con la intención de crear una música fruto de la fusión del flamenco y la música persa con pinceladas de músicas indostánicas.

SÁBADO 11. 17 H
PABLO EL MAGO
Mago especializado en cartomancia y magia de cerca, que crea ilusión tanto para público adulto como infantil, consiguiendo con este último una comunicación especial por la cercanía en edad. Formado en la Gran Escuela de Magia de Ana Tamariz.

DOMINGO 12. 17 H
CINESAXOPE
Saxofonistas con una amplia trayectoria musical. Temas principales de las bandas sonoras de clásicos de cine. Todos son adaptaciones para saxofones barítono, tenor, alto y soprano, realizadas por el compositor, arreglista e intérprete Javier Bruna.

DOMINGO 12. 13:30 H
MÚSICAS DE LAS 3 CULTURAS



Baramú, uno de los grupos que actuará en el escenario

¿MUNDOS DISTINTOS? LA CULTURA VERDADERA

-¿Por qué el mundo “bio” y el de la cultura van por caminos distintos? ¿No es hora ya de trazar puentes?

-No creo que eso sea del todo cierto. Evidentemente si entendemos la cultura como nos la muestran los medios es evidente que van por caminos diferentes, sí, pero, en ese caso, no estamos hablando de cultura, sino más bien de industria del entretenimiento y como cualquier industria solo busca los mayores beneficios. Pero evidentemente hay otra cultura que es más real que es la de proximidad, que no se muestra en los medios, estos son también una industria, y es la cultura del trabajo compartido, de la autogestión, de la gestión en común, del disfrute y de la capacidad de generación de nuevos espacios y propuestas. Esta tiene que ver mucho con el mundo “bio”. Es la cultura que educa en valores y que entiende que es una herramienta para la transformación personal y colectiva; creo que esta es a la que debemos mirar, apoyar ya que forma parte del mismo barco, muchas veces oculto, invisible, silenciado pero que existe. Hay una cultura dominante que promueve la individualidad, pero hay otra que promueve el compartir, el hacerlo juntos... Esta es la cultura por la que hay que apoyar, estamos en el mismo barco.

BURRUEZO & MEDIEVALIA CAMERATA “DERVISHES & TROUBADOURS” PARA EL SIGLO XXI

Pedro Burruezo, Maia Kanaan, Jordi Ortega y Miguel Donaire, de la mano de la Medievalia Camerata, nos proponen un concierto en el que recuperan melodías antiguas con una mirada contemporánea para presentar el último disco de Burruezo (también director de The Ecologist) y los suyos, “Dervishes & Troubadours”, disco dedicado a la música sufí y los trovadores que ha aparecido esta primavera y que ha obtenido unas críticas excelentes. Música y ecología profunda en estado puro.



Burruezo, un sufí y defensor de la ecología profunda, en pleno siglo XXI

Se trata, según sus responsables, de un concierto que abarcará, principalmente, piezas moriscas, joyas sefardíes en “ladino”, canciones dedicadas a místicos de la cristiandad... y alguna canción trovadoresca de raíces medievales... Todo con una interpretación nueva, bella, rompedora. Canciones como “Allahouma”, “El rei de Franzia”, “La noche”, “Aman Aman”, “Morenika”, “Quli”... nos regalan los oídos bajo una nueva perspectiva que combina el sonido contemporáneo con la raíz medieval. También interpretarán alguna pieza de su ya clásico “Misticísimus”, con el que han girado por países como Turquía, Argelia y Sudán.

-¿Puede explicar “Dervishes & Troubadours” a alguien que no lo haya escuchado?

-Es un disco que conjuga dos discos en uno solo: a) Música contemporánea inspirada en el islam/sufismo, con aromas moriscos, con piezas cantadas por mí mismo en árabe y castellano, con instrumentos de perfumes orientales, de un profundo calado espiritual (“Dervishes”: Burruezo & Nur Camerata + Wafir S. Gibril. Subtítulo de esta parte: “Al Andalus S. XXI”); b) Música inspirada en las piezas de trovadores, la música sefardí, los aromas medievales, con un aire innovador en letras y armonías, cantado, principalmente, por Maia Kanaan (mi brazo derecho en los últimos años), también una gran violista

(“Troubadours”: Burruezo & Medievalia Camerata –canta Maia Kanaan–. Subtítulo de esta parte: “Troba d’Or”). El disco termina con un “bonus track” que es una pieza rara en italiano, “Hesiquia (Cantata dell’eremita)”, que ya había interpretado antes, pero que ahora está elaborada junto con la Orquesta VOZES, formada por chicos en riesgo de exclusión de barrios desfavorecidos de BCN; los arreglos son de I. Lorenzana y la dirección, de Pablo González. En resumen, un disco que algunos dicen que es misterioso y enigmático. Hacer música espiritual en el siglo XXI es una herejía para el mundo materialista en el que vivimos y me encanta ser una “contrahereje” porque lo real y profundamente descorazonador es la modernidad y la destrucción física y espiritual que conlleva.

CANTE “POR LETANÍAS”

-Dicen que usted ha inventado el cante “por letanías”...

-Ja ja ja. Eso es una leyenda urbana. Un señor se acercó a mí tras un concierto en no sé dónde y me dijo: “En el recital, ha habido varios momentos en que no se sabía si usted estaba cantando por tonás, salmodias gregorianas o melismas sufís. O quizás era un poco todo. Desde luego, usted

canta muy bonito ‘por letanías’”. Ja ja ja. De ahí viene la cosa... Probablemente, el hombre intuía que lo hago todo en uno. Es algo muy mío. Bebo de diversas fuentes y las amo tanto que me salen remezcladas de una forma natural...

-¿Los programas de los festivales en que usted y los suyos actúan dicen que su música es espiritual pero la música que yo escucho en este disco no responde a los tópicos al uso?

-Es normal. Los programadores de los festivales de música espiritual, sacra, músicas del mundo, de raíz, antigua, etc., han acostumbrado a los aficionados a que, para que una música pueda ser considerada con esos adjetivos, tiene que sonar a algo museístico y ser interpretada o bien por personajes muy exóticos (con sus “uniformes” de rigor, étnicos si puede ser) o bien por virtuosos de la música clásica que son buenos músicos pero que viven esas partituras de forma completamente ajena a sus vidas. Estoy generalizando, sí, ya sé que hay honrosas excepciones, en los músicos y en los programadores. Pero son excepciones. En mi caso, prefiero vivir esa música con esa intención como algo muy del siglo XXI y no creo que sea incompatible con utilizar recursos formales renovadores, por más que el mensaje es profundo y eterno y no sometido a cambios. Es precisamente en los tiempos de crisis, y la Humanidad está en una encrucijada sin lugar a dudas, en que el artista puede llegar a manifestar inquietudes y reflexiones que, en otros tiempos, pertenecieron a otros grupos sociales. Me gusta hacer música espiritual sin llevar “uniformes” y sin responder a tópicos.

KALI YUGA

-Oliver Laxe, el director del filme “Mimosas”, ha dicho algo parecido...

-Lo que dice Laxe, y estoy completamente de acuerdo, es que, en una sociedad que vive completamente de espaldas a lo sagrado y a lo espiritual, y en la que toda consideración espiritual ha sido barrida por el espíritu científico y el positivismo, a algunos artistas (y periodistas, y doctores/as, y campesinos/as, y profesores/as...), sin pretenderlo, nos ha tocado ser, en cierta forma, el último bastión de esa resistencia que, esporádicamente, deja caer poemas, canciones, películas, cuadros, clases magistrales o cestas de verduras cuyo principal objetivo es

“Es precisamente en los tiempos de crisis, y la Humanidad está en una encrucijada sin lugar a dudas, en que el artista puede llegar a manifestar inquietudes y reflexiones que, en otros tiempos, pertenecieron a otros grupos sociales”

mantener las ascuas encendidas de lo sagrado en la estepa glacial en la que vivimos. Pese a que “sobrevivimos” en un mundo profundamente materialista y medioambiental y espiritualmente devastador, todavía hay millones y millones de personas que no tragan con la nueva religión “catódica” y están dispuestos a dejarse conmover por esos diminutos haces de luz que ya prácticamente sólo reflejan algunos creadores y artesanos, muy pocos, pues las jerarquías religiosas viven en un total descrédito y los verdaderos maestros de la Tradición perenne sobreviven replegados a la espera de que todo sucumba para volver a renacer con la máxima pureza tras la catarsis post Kali Yuga.

ECOLOGÍA PROFUNDA

-¿Y todo esto que tiene que ver con la ecología profunda?

-Todo. No puede haber ecología profunda sin espiritualidad esencial y ella no existe sin vínculos al saber tradicional vertical (en un sentido guenoniano, no costumbrista). Todo aquello que no tenga vínculos con la sabiduría tradicional está teñido del materialismo letal que está asesinando el mundo y el alma del mundo. Por eso yo procuro, contra viento y marea, tanto desde la línea editorial de esta revista como en toda mi labor musical... no sucumbir al plúmbeo signo de los tiempos. Ya se dice que, en Kali Yuga, todo vive en la confusión. Lo que es positivo y saludable pasa por ser algo anormal. Y lo que es pérfido y horrendo, como la práctica de la usura, por decir algo, es el pan nuestro de cada día en los tiempos de Kali.

Sara Buñuel



El cuarteto Medievalia Camerata transportará al público a un espacio temporal en el que el pasado y el futuro están presentes...



MÁS INFO TOMA NOTA

BURRUEZO & MEDIEVALIA CAMERATA EN BIOCULTURA MADRID
UNA CITA CON “DERVISHES & TROUBADOURS”

¿Cuándo? Sábado, 11 nov. 18:30 h.

¿Dónde? Sala N102



Logistics



Tax & Legal



Strategy



Branding

We boost your sales

INTERNATIONALLY

You produce, we export

IMPULSAMOS SUS VENTAS INTERNACIONALMENTE

Ustedes producen, nosotros exportamos



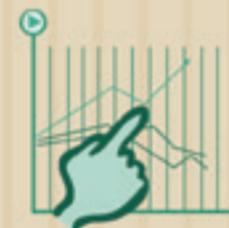
Design



R+D



Enter New Markets



Sales Boosting



Marketing

ORGANICBOOSTING.BIO
Edificio Torres de Ademúz - Avda. de las Cortes Valencianas 22
Zaguán 1, 1º pta 4 • 46015 Valencia. Spain
+34 686 180 622 • info@organicboosting.bio

**ORGANIC
BOOSTING**



¡Es más que BIO, es Biocop!

Marca pionera en la fabricación y comercialización de productos biológicos con la máxima calidad nutricional y sabor. Desde 1975 comprometidos con la regeneración del modelo de alimentación, el consumo responsable y la vida saludable.