MUNDO BIO BioCultura info
feria de productos ecológicos y consumo responsable
Edita: Asociación Vida Sana **(Declarada de Utilidad Pública) - ABRIL - MAYO - JUNIO 2015**

BIOCULTURA BARCELONA

LA PRIMAVERA... LA CONCIENCIA ALTERA

Con la llegada de la primavera, llega también a Barcelona BioCultura. Y esta es ya la XXII edición. Como siempre, se llevará a cabo en el Palau Sant Jordi y en su sala anexa. Más de 350 actividades paralelas, el Festival Ecològic de la Infància MamaTerra, conciertos, mucha fiesta, terraza de verano y mucha conciencia crítica. No te lo puedes perder. La primavera… la conciencia altera.

En el planeta, ya son 43,1 los millones de hectáreas dedicados a la agricultura ecológica. En el mundo, las cifras del mercado «bio» ya alcanzan los 55.000 millones de euros. En Europa, la cifra es de 22.000 millones de euros. Estados Unidos, Alemania, Francia y China, por este orden, son los «campeones» del ranking de consumo. En cuanto al gasto per cápita, el gato al agua se lo lleva Suiza, con 210 euros por persona y año. La mayor cuota de mercado es para la UE, con 44 euros por persona y año en 2013. España es, en consumo, el octavo de la UE, pero somos los primeros en producción. El ranking productivo lo encabeza Andalucía, pero el liderazgo en elaboración y consumo, dentro del estado español, es para Catalunya. Todos estos datos pertenecen a un estudio presentado por IFOAM y FIBL recientemente. Esta investigación global certifica que el planeta ya cuenta con dos millones de productores ecológicos. Sólo en India, hay 650.000 pequeños productores orgánicos. En la UE, tenemos 260.000 productores «bio», de los cuales pertenecen al estado español casi 31.000, un porcentaje más que notable.

SECTOR «BIO» CATALÁN

Según Ángeles Parra, directora de BioCultura, el sector «bio» catalán es uno de los más activos de todo el estado español. Cuenta con ecoemprendedores muy jóvenes, creativos y dinámicos. Y con un público que no está dispuesto a que le sigan tomando el pelo desde los medios, las grandes empresas y la Administración. En Catalunya, el sector ecológico crece a un ritmo, aproximadamente, del 10/12%. Cada día se abren nuevas tiendas, restaurantes y fincas agroecológicas en todas las comarcas. Se multiplica el interés y, poco a poco, la alimentación ecológica está entrando en escuelas, hospitales y similares. Pero nos falta todavía un 'boom'. Llegará en el momento en que las diferentes administraciones se decidan a apostar fuerte por este sector, como ya ocurre en Alemania, Dinamarca, Francia, UK… porque la agricultura ecológica no es una cosa de derechas o de izquierdas, sino que en todos esos países es muy apoyada por diferentes partidos de diferentes ideologías». Para Parra, «el público catalán es una ciudadanía consciente, sabia, conocedora, activa… El movimiento 'bio' nació aquí, heredero del naturismo libertario previo a la Guerra Civil. Ahora mismo, confluyen en el sector 'bio' gentes de diversas procedencias: ecoactivistas, veganos, amas de casa, etc. Ya no hay un perfil estricto de consumidor ecológico. Pronto, la alimentación 'bio' llegará a todas las mesas. Sólo hay que tener un poco más de paciencia. En Catalunya estamos más cerca».

Redacción

BIOCULTURA BARCELONA

BioCultura Feria de productos ecológicos y consumo responsable
Palau Sant Jordi. BARCELONA
Del 7 al 10 de mayo

PREVISIONES: BARCELONA

700 expositores y 70.000 visitantes
350 actividades paralelas

ASOCIACIÓN VIDA SANA

La Asociación Vida Sana para el Fomento de la Cultura y el Desarrollo Biológicos, es una entidad sin fines lucrativos, inscrita el 22 de septiembre de 1981.
Coordinación: Ángeles Parra. **Redacción:** Pablo Bolaño, Pedro Burruezo, Toni Cuesta, Montse Escutia, Carlos Galindo, Alba González, Serafín Márquez, María Medina, J. Carlos Moreno, Survival Internacional, Esteban Zarauz. **Publicidad:** J.C. Moreno.

PLANETA MODA

UN EMPUJÓN A LA MODA ECOLÓGICA

Juan Carlos Moreno es director técnico de BioCultura. Dentro de Vida Sana, organizadora de la feria, es una de las personas que más está apostando por el textil orgánico. Pablo Bolaño charló con él sobre Planeta Moda, una de las novedades que incorporará la nueva edición de BioCultura BCN…

- ¿Qué pasos va a dar la Asociación Vida Sana/BioCultura en breve y, concretamente, en la edición de Barcelona, para darle un impulso al textil orgánico en el estado español?
-La Asociación Vida Sana, a través de sus medios de promoción y de BioCultura en particular, ha ido incorporando propuestas de cambios en los hábitos sociales y económicos. En el caso del textil orgánico estamos trabajando en un proyecto para poder desarrollar el cultivo ecológico con certificación de las materias primas y no solo del algodón sino que sería extensible a todo tipo de plantas y/o animales para la industria textil (sea para tejido, sea para tintes, lana, cuero...). En resumen, *"de la tierra a la pasarela"*, para cerrar el círculo de la moda sostenible. En BioCultura Barcelona estrenamos el espacio de Planeta Moda donde el textil sostenible será el protagonista promocionando el sector a través de conferencias, una exposición de moda sostenible y un espacio de estands agrupados.

Foto: EcoArchivo

Juan Carlos Moreno, director técnico de BioCultura

SECTOR EMBRIONARIO

- ¿En qué momento se encuentra el textil orgánico en nuestro país? ¿Es todavía muy embrionario? ¿Cuáles son las señales de que podría ser una tendencia más mayoritaria en un futuro a corto plazo?
-Está en una fase muy embrionaria, apenas existe cultivo, no ya del algodón sino del resto relacionado con el textil, como el lino o el cáñamo. En este momento prácticamente todo el producto viene de fuera de nuestras fronteras, pero creo que podríamos ir cambiando la tendencia con proyectos e impulsando nuevas salidas al mercado del textil, una cuota de mercado casi inexistente y con un futuro abierto y prometedor. Podemos encontrar dos tipos de productos textiles elaborados con algodón ecológico: los que se comercializan a través de grandes multinacionales como Zara, Decatlhon, H&M… y el textil artesanal elaborado por pequeñas firmas a partir de tela de algodón ecológico comprado principalmente a compañías alemanas. En el primer caso las empresas indican en sus etiquetas que el algodón es orgánico, pero no existe ninguna certificación que así lo acredite, por lo que debemos hacer un acto de fe y creer que no nos están engañando. Las otras fibras como el cáñamo, el lino o la lana son muy testimoniales y existe muy poca oferta. Pero es verdad que cada vez hay más empresas que se suman a la moda sostenible, especialmente pequeños talleres que han empezado a producir a partir de tejidos nacionales, reciclados, etc. Lo que podría ayudar a abrir el mercado y favorecer la compra de prendas elaboradas con tejidos orgánicos certificados.

MEDIO AMBIENTE

- ¿Cuáles son las ventajas del textil orgánico en lo que respecta al medio ambiente?
-Si nos centramos en el cultivo del algodón convencional, el principal problema es que es un gran consumidor de recursos, en especial de pesticidas, abonos químicos y agua. Por tanto se trata de un cultivo muy extensivo que, al no estar destinado a consumo humano, escapa del control de residuos de pesticidas. Además en 2013 un 70% del algodón mundial ya era transgénico. El algodón ecológico permite una gestión mucho más sostenible del territorio ya que incorpora rotaciones de cultivos y técnicas que, no sólo no son contaminantes, sino que mejoran la fertilidad de los suelos con el tiempo.

- ¿Y en lo que atañe a la salud de los trabajadores? ¿Y en lo social?
-Si antes he comentado el tema de los pesticidas y agroquímicos que se emplean y destruyen la tierra, la flora y fauna, así como las aguas de la zona, nos cuesta imaginar lo que puede provocar en los seres humanos, no solo en los que están trabajando directamente en los campos o en las fábricas, sino en las poblaciones cercanas. Se dice que se puede saber el color de moda de la próxima temporada por el color de los ríos de la China y México. Pero también de otros muchos países como India, Indonesia y en general todo el sudeste asiático. Los suelos y el agua de las zonas textiles, especialmente en países pobres, están muy contaminados y afectan directamente a la salud de toda la comunidad. Otro aspecto que no podemos olvidar son las condiciones laborales de las personas que trabajan en la industria textil, muchas veces son mujeres y niños en condiciones de semi-esclavitud. Muchas ONG's lo han denunciado, especialmente Setem en su campaña "Ropa Limpia". El cambio a un algodón orgánico no solo beneficiaría al medio ambiente, sino que socialmente podría dar trabajo a zonas rurales y sus pobladores, evitando el abandono de estas zonas, favoreciendo su desarrollo económico y dando una vida digna a las poblaciones que se dediquen a este tipo de cultivo.

Foto: EcoArchivo

Juan Carlos Moreno Con Bea Valdivia, una de las cabezas visibles del movimiento del textil orgánico en el estado español

RED ECOESTÉTICA

- En poco tiempo, ¿con el textil orgánico podría pasar lo mismo que ha ocurrido con la cosmética certificada y natural, que ha dado un salto a partir del trabajo de la Red EcoEstética?
-La Red EcoEstética ha conseguido formar a más de 450 personas provenientes del mundo de la estética convencional y/o ecológica. Se han dado de alta muchas empresas y se ha incidido en los problemas de la cosmética convencional sobre los productos que se usan y que son perjudiciales para la piel y, por supuesto, los residuos que éstos dejan en el medio ambiente. En

Conjunto de dos piezas realizado con fibra de eucaliptos y bambú de la marca Ecoology. Venta directa on-line en www.sunsais.com

Sandalias de cuero ecológico (libre de cromo) y yute de Incline de venta en Moda en Positivo (http://www.modaenpositivo.com)

el tema del textil esperamos primero concienciar y posteriormente que surjan emprendedores que empiecen a utilizar en sus diseños el textil certificado y/o sostenible o tintes naturales, por ejemplo. Por este motivo son tan importantes los proyectos como Red EcoEstética, ya que nos permiten llegar a todos aquellos que buscan una salida consciente a un futuro más sostenible, que tienen la inquietud de hacer las cosas bien. En este momento ya hay muchos profesionales del sector, pero no tienen una gran capacidad de promoción, distribución u otros medios necesarios, de ahí la importancia de poner en marcha **"Planeta Moda"** en BioCultura y sentar unas bases en las que todos podamos aportar las ideas y soluciones necesarias.

GRANDES FIRMAS

- ¿Qué grandes firmas están apostando por el mundo orgánico textil y por qué motivo? ¿Para lavarse la cara?

-En el monográfico de *The Ecologist* 49, dedicado exclusivamente al mundo textil, realicé un artículo sobre las grandes empresas y cadenas del mundo de la moda y cómo, poco a poco, iban incorporando medidas medioambientales. Entre otros, los proyectos en algodón ecológico desde H&M a Inditex, por ejemplo. No obstante, más que un lavado de cara quiero creer que es un hecho que tienen que mirar por un futuro más sostenible; es impensable seguir haciendo las cosas como hasta el momento y están aprendiendo de sus errores con proyectos muy válidos a tener en cuenta. Como muestra en nuestro país de las grandes marcas, o muy reconocidas, está Adolfo Domínguez, que con la incorporación de las nuevas generaciones de la familia a la empresa cada vez tienen más productos sostenibles no sólo en el textil o el tintando de éstos, sino en sus pieles veganas o en la reducción de embalajes y emisiones, en su política de bienestar animal. Están haciendo un buen trabajo sin dejar de lado la innovación anual en sus diseños, presentados en las mejores pasarelas nacionales e internacionales.

TEXTIL EN BIOCULTURA

- ¿Cómo definirías la presencia de textil orgánico en BioCultura en la actualidad y cómo puede llegar a ser en el futuro?

-Hasta hace un par de años, los estands de textil en BioCultura eran más bien pequeños artesanos que confeccionaban prendas, sobre todo con un algodón natural de muy buena calidad y con un tratamiento muy sostenible, pero con una producción muy limitada y muy destinada a los más pequeños, así como ropa interior, camisetas con algún mensaje, prendas para uniformes de trabajo o la práctica de yoga, taichí y otros. En estos dos últimos años, gracias a la labor de emprendedores como Alice de Sunsais Ecofashion, vemos que ya existe un diseño actual para todas las edades en el cual ya se puede incluir la palabra moda en su más amplio sentido. En este momento estamos con un suma y sigue de empresas y artesanos de textil, complementos, tintes naturales… que nos están solicitando participar en las diferentes ediciones que hacemos de BioCultura.

- ¿Sería una buena promoción que personajes famosos, de todos conocidos, hablaran públicamente de las razones por las que prefieren vestir prendas orgánicas?

-Lo hacen, pero, claro, con "la boca chica". Muy pocos hacen alarde del uso de productos certificados, excepto de alimentación, que es más habitual, pues están en juego contratos millonarios con las firmas exclusivas de lujo. Por ejemplo, buscando información al respecto, sabemos que Julia Roberts utiliza cosmética certificada y ropa orgánica en su día a día; que Nathalie Portman, vegana convencida, tiene una línea de calzado vegano; y que otro actor como Joaquin Phoenix, también vegano, ha declarado que llora cuando le ponen unos zapatos de piel convencionales ya que es un defensor de los animales que incluso ha prestado su voz a documentales muy duros, pero que son una realidad; Selena Gómez lanzó una línea de ropa juvenil ecológica; y qué decir de la promoción que hizo la actual primera dama de EE.UU., Michelle Obama, cuando plantó un huerto "bio" en los terrenos de la Casa Blanca… Podría seguir con la lista. Lo curioso es que sabemos mucho de las estrellas de fuera de nuestras fronteras, pero apenas unos apuntes no corroborados de los nuestros. Es una lástima, pues excepto alguno que ha comentado que es vegetariano, como Penélope Cruz, no hablan de productos certificados como cosmética, alimentación, textil… y no entran en detalles de defensa medioambiental, excepto en casos muy concretos como Alaska y su defensa animal cediendo su imagen para una serie de fotografías de P.E.T.A. Aparte de ellos no hay mucho más. Las personas conocidas son más cercanas y llegan a la gente con más facilidad, no como un político, sobre todo hoy en día; y sin embargo no están en muchas campañas de concienciación.

¿Y EL CALZADO?

- ¿Y el mundo del calzado? Háblame de eso…

-La industria de la piel es otro sector especialmente contaminante. En BioCultura aceptamos el calzado según diferentes criterios que lo hagan más sostenible o mejor para la salud, que estén elaborados por artesanos a partir de pieles de curtidurías europeas, lo que nos asegura que están sometidas a leyes medioambientales y laborales aceptables; elaborados con pieles de curtición vegetal a partir de materiales reciclados o zapatos ergonómicos. El calzado en BioCultura siempre ha sido más ergonómico que, digamos, la moda convencional, algo que podría frenar a aquellas personas que quieren ir según las tendencias a la vez que se cuida el pie y su forma. En este aspecto también está cambiando este sector y adapta la actualidad a la comodidad sin dejar de lado nuestros criterios de selección.

LOS CONSUMIDORES

- ¿Qué perfil de consumidor apuesta por la moda ecológica?

-Aquel que está preocupado por su entorno. Es un círculo que a nivel personal vas incorporando según te conciencias de los actos que realizas diariamente y cómo repercuten éstos en tu entorno. Comienzas por una alimentación más natural y ecológica, luego pasas a una cosmética que no perjudique ni tu piel ni el medio ambiente, buscas terapias más alternativas, así que el paso siguiente es la ropa y los complementos que llevas diariamente. En el mundo de la moda empiezan a temblar los cimientos, no pueden continuar como hasta ahora. Y el mundo del lujo (uno de los sectores que más ha crecido en estos años de crisis) no puede seguir mirando a otro lado y no darse cuenta del daño que está causando en países del mal llamado Tercer Mundo por una confección barata, un cultivo altamente peligroso por los agroquímicos utilizados, la contaminación de la tierra y los ríos, así como la degradación de los pueblos que utilizan para su propio provecho. Han de parar y cambiar. Como consumidores que somos hemos de actuar de forma consciente y no "envenenar" nuestro entorno, pues todos dependemos de éste para una vida común. El consumidor de moda ecológica apuesta por un fondo de armario "eco", útil, por prendas que puedan utilizarse en varias temporadas y que están confeccionadas con buenos materiales. No se entiende como consumidor sostenible aquel que cada año por imposición de la industria tire toda su ropa para comprar las nuevas tendencias por un color diferente o un pantalón que vuelve a tener la pata de elefante. En este mundo, si el producto es bueno y lo guardas, tarde o temprano podrás volver a llevarlo, pues cada cierto tiempo lo imponen con un toque diferente. Es un consumidor que no mira tanto lo que se lleva como lo que lleva para sentirse cómodo, pero sobre todo respetuoso. Por suerte, cada vez hay más variedad y podemos ir la moda sin dejar de defender nuestro planeta.

Pablo Bolaño

FAVORECIENDO LA EMPRENDEDURÍA

LUZ Y TAQUÍGRAFOS PARA NUEVAS IDEAS

La última edición de BioCultura Madrid fue el escenario de la entrega de los Premios Incubaeco/BioCultura. Se trata de unos premios creados para favorecer a los que emprenden pensando en la sostenibilidad y el bien común.

Las próximas tres páginas de este suplemento están dedicadas a dar a conocer a los tres ganadores de los premios citados. Qué valoró el jurado…

-El **carácter innovador** en todos los ámbitos: en el producto o servicio ofrecido, en la organización del trabajo, marketing, distribución y venta, etiquetado, etc.

-Las **fuerzas del equipo fundador del proyecto** así como de la red de colaboradores: experiencia, conocimiento, cualidades/habilidades, etc.

-El **valor ambiental:** ahorro energético, transporte, reciclaje, huella ecológica, mitigación/adaptación al cambio climático, etc.

-El **valor social:** integración en la comunidad local, explotación de recursos, inserción laboral, igualdad de género, Responsabilidad Social Empresarial, efecto multiplicador del proyecto en la economía local, capacidad de generar empleo, etc.

-**Viabilidad económica** y financiera: auto-suficiencia económica (modelo de negocio: ingresos vs costes) y financiera.

La entrega de los premios a los ganadores se efectuó durante la "Jornada Ecoemprendedores" de la feria BioCultura de Madrid y estuvo acompañada de presentaciones por parte de los ganadores, feedback de los miembros del jurado, cobertura de *media partners*, asistencia de finalistas, etc.

DOTACIÓN DE LOS PREMIOS

Para los tres ganadores:

-Diploma y sello como Primer/Segundo/Tercer "Premio Ecoemprendedores BioCultura e Incubaeco".

-Publicación de un artículo en la revista **The Ecologist** y en el ***Diario de BioCultura***.

-Selección directa para el Programa de **Aceleración** de **Incubaeco**.

-Difusión a través de los canales de la feria BioCultura: guía de expositores, novedades de la feria, dossier de prensa y redes sociales.

-Difusión a través de las redes de Incubaeco: entrevistas con los *media partners* oficiales, boletín mensual, redes sociales, eventos periódicos, sección de ecoemprendedores destacados de la web.

ECOPRENEUR

Incubaeco ya ha puesto en marcha nuevos proyectos. ¡Reverdecer la economía europea! Este propósito está ahora en la agenda de diversas organizaciones y redes procedentes de Alemania, Francia, Austria y España. UnternehmensGrün en Alemania, EntreprendreVert en Francia, y Grüne Wirtschaft en Austria, son las entidades cofundadoras de la organización paneuropea **Ecopreneur.eu,** que se presentó recientemente en una rueda de prensa en Viena. Cuenta desde nuestro país con el fuerte apoyo de ***greenbiz***, que actúa como **nodo** de la organización en España.

Ecopreneur.eu actúa como la organización paraguas de los ecoemprendedores y empresas de la economía verde en la UE, reunidos en torno a esta **organización pan-europea** para corresponsabilizarse con la situación ambiental, económica y social del continente. Juntos impulsan la economía verde, los negocios responsables, la innovación en las empresas y, en suma, la creación de empleo, lo que sirve también como importante elemento de cohesión social.

Redacción

LOS 10 FINALISTAS

10 PROYECTOS DE INTERÉS

SMILEAT. Es una nueva marca de alimentación infantil 100% ecológica.

FITOMIMS. Es una empresa que pone a disposición del público todas las herramientas necesarias para que éste pueda hacer en casa, y siguiendo unos sencillos pasos, sus propios productos cosméticos 100% naturales.

IWOP. Una bombilla que lucha contra la obsolescencia programada y la ineficiencia energética.

DULCES LISSEN. Empresa de distribución de productos ecológicos y locales andaluces.

ECOHORTUM. Kit para montar una pequeña mesa de cultivo de forma fácil y económica.

ECOOP. Cooperativa de biocontrucción.

METANOGENIA. Tecnología para la gestión de los residuos orgánicos de industrias agroalimentarias mediante digestión anaerobia

MIU SUTIN. Diseño y venta de ropa a partir de tejidos certificados ecológicos

MY OLIBABY. Aceite ecológico para niños.

SETAS POCKET. Kit de cultivo en casa de setas a partir de posos de café.

SMILEAT

1ER PREMIO

Smileat es una nueva marca de alimentación infantil 100% ecológica. Elaboran y comercializan tarritos de frutas, verduras, carnes y pescados cuyos ingredientes provienen de la agricultura y ganadería ecológica española. Señalan: "Nuestro valor añadido es que solamente utilizamos frutas y verduras de temporada y no añadimos colorantes, espesantes o azúcares añadidos". Fueron el 1er Premio Incubaeco/BioCultura en la última edición de la feria en Madrid.

Están elaborados de manera artesanal, sana y ecológica. Smileat hace el reparto en bicicleta en Madrid capital. "Como queremos aportar nuestro granito de arena a la sociedad Smileat dona parte de su facturación a la Organización Pablo Ugarte que lucha contra el cáncer infantil. Los productos de Smileat se pueden encontrar en tiendas ecológicas, mercados urbanos, farmacias y tiendas on-line", nos dicen. Toni Cuesta habló con Alberto Jiménez.

Alberto es cofundador & CEO de la firma. Licenciado en Administración y Dirección de Empresas, Máster en Comercio Exterior, ha residido en varios países, el último en el que ha trabajado más de 2 años y medio ha sido Irlanda. Es un emprendedor nato. Consumidor "perenne" de productos ecológicos, amante de los viajes y las nuevas culturas, también practica deporte y apuesta por una vida armónica. Javier Quintana es el otro cofundador y COO de la empresa. Es licenciado en Ingeniería Informática Superior. Comenzó su carrera profesional en Boston (EE.UU.) en una empresa tecnológica. Javier tiene su propio huerto y cocina con lo que saca de él. Es un amante de los deportes de equipo.

-¿Cómo fue el presentaros a los premios de Incubaeco/BioCultura?

-UnLtd Spain, la aceleradora de emprendedores de la que formamos parte, nos aconsejó que nos presentáramos. Nosotros ya conocíamos estos premios y nos pareció una oportunidad muy buena para dar a conocer nuestro proyecto. Llevamos trabajando más de un año en Smileat antes de salir al mercado definiendo todo lo que un proyecto de estas características tiene que contemplar. Estamos muy contentos con el primer puesto que hemos conseguido ya que se han presentado proyectos de muchísimo nivel.

-¿Por qué creéis que vuestro proyecto ha sido uno de los premiados?

-El sector de la alimentación infantil es un sector tradicional en el que no se ha innovado en nuestro país. Sin embargo otros países ya han empezado a cambiar la tendencia tanto de consumo como de oferta por parte de las marcas hacia productos mucho más naturales y ecológicos para los más pequeños. Creemos que hemos sido uno de los premiados ya que hemos conseguido un producto de altísima calidad, 100% ecológico pero a la vez innovando en imagen de marca, comunicación, etc. Estamos en el momento oportuno para revolucionar este sector.

LA DIFERENCIA

-¿En qué se diferencia el vuestro de otros proyectos afines?

-Smileat es una marca 100% ecológica; a pesar de que la Unión Europea permite tener un mínimo de 95% de ingredientes ecológicos para optar a su sello ecológico, en nuestro caso es un 100% de ingredientes ecológicos lo que utilizamos para su elaboración. Además solamente utilizamos frutas y verduras de temporada y nunca utilizamos zumos de concentrados. Elaboramos de manera artesanal y eso se nota en el sabor, textura y color. Esto es lo que nos diferencia tanto de marcas tradicionales como de otras marcas ecológicas.

-¿Por qué los emprendedores del mundo ecológico son tan dinámicos y creativos? ¿Tiene que ver con la consciencia social y medioambiental?

-Entendemos que esté relacionado. El poder emprender un proyecto y que a la vez estés mejorando algo en la sociedad real y que sea tangible te hace ser más dinámico y creativo. A nosotros, personalmente, este sector nos encanta y nos apasiona, y no sólo como emprendedores, sino como ciudadanos. Hay mucho camino por recorrer en el mundo ecológico como emprendedores y mucha oportunidad para proyectos nuevos.

¿DESDE CUÁNDO?

-¿Desde cuándo veis el mundo de lo ecológico como vuestro medio de vida y por qué?

-Desde hace más de 1 año que comenzamos a desarrollar Smileat. Personalmente somos consumidores de productos ecológicos pero no nos habíamos planteado que este sector pudiese ser un medio de vida para nosotros. Estamos disfrutando mucho de esta gran oportunidad, aprendiendo muchísimo de proyectos que aportan un gran valor a la sociedad y poniendo nuestro granito en todo aquello que podemos. Esperemos que muchos otros emprendedores se animen a que el mundo ecológico sea su medio de vida.

LA PLATAFORMA

-¿Por qué creéis que BioCultura es una buena plataforma para dar a conocer vuestro proyecto?

-BioCultura es uno de los mayores eventos de productos ecológicos de España. No se nos ocurre mejor sitio donde dar a conocer Smileat tanto al público como a profesionales. Queremos darlo a conocer al público y, por qué no, también a profesionales para que nos incorporen a sus lineales, ya que acabamos de salir al mercado y queda mucho por hacer. Si eres una marca ecológica, hay que estar en BioCultura.

Toni Cuesta

FITOMIMS

2º PREMIO

Fitomims es una empresa que pone a disposición del público todas las herramientas necesarias para que éste pueda hacer en casa, y siguiendo unos sencillos pasos, sus propios productos cosméticos 100% naturales. A través de los kits y el material pedagógico (tanto en papel como online), el cliente aprende sobre los usos y propiedades de las plantas mediterráneas gracias a la manipulación de las mismas, lo que genera un valor añadido y un plus de satisfacción. Al frente de la empresa está Marta Martínez. Toni Cuesta habló con ella.

Bióloga especializada en Biodiversidad, Marta Martínez decide un buen día que su etapa profesional en una gran ciudad como Barcelona ha terminado. Se muda a Horta de Sant Joan, pueblo materno, decidida a tirar adelante un proyecto tanto profesional como de vida… que le permita aprender de la Naturaleza día a día. Inquieta, creativa y autoexigente, su proyecto Fitomims es un fiel reflejo de su personalidad.

Foto: FM

Marta Martínez, una ecoemprendedora valiente y creativa

UNA OPORTUNIDAD

-¿Cómo fue el presentaros a los premios de Incubaeco/BioCultura?

-Creo que el proyecto tiene dos patas muy definidas, que están muy relacionadas. Por una parte está la apuesta por el Do iy yourself (DIY) como método de aprendizaje. Por el otro, el compromiso ecológico con el bosque mediterráneo y toda la apuesta ambiental que acompaña al proyecto Fitomims. Después de un primer año muy volcado en la primera vertiente, quería profundizar en la segunda y vi que los premios Incubaeco/BioCultura eran una oportunidad…

-¿Por qué creéis que vuestro proyecto ha sido uno de los premiados?

-Supongo que por dos razones. Una es que es un producto innovador, sin prácticamente ningún competidor directo. Existen varias marcas de cosmética natural pero ninguna en España que te permita hacerte tú mismo la crema, con todo lo que supone de aprendizaje y de consciencia acerca de qué es una crema y qué precios pagamos a veces por ellas. Y, segundo, porque creo que la fusión entre compromiso ecológico y DIY está bastante lograda, de forma que una cosa lleva a la otra con total naturalidad. Pues, ¿qué hay más ecológico que aprender a hacer las cosas por nosotros mismos?

PAPEL PROTAGÓNICO

-¿En qué se diferencia el vuestro de otros proyectos afines?

-La gran diferencia es que con Fitomims el consumidor adquiere un papel protagónico en la elaboración de sus cosméticos. En los kits está incluida toda la materia prima en monodosis para facilitar el proceso, pero al final es el cliente quien hará la crema con sus propias manos y en su propia cocina. Cuando ve el resultado, esto es, que ha hecho una crema como la que podría comprar en cualquier tienda, le genera un sentimiento de satisfacción y orgullo difícil de encontrar en la lógica de consumo habitual del comprar-usar-tirar.

-¿Por qué los emprendedores del mundo ecológico son tan dinámicos y creativos? ¿Tiene que ver con la consciencia social y medioambiental?

-Es evidente que tiene que ver. El mundo actual funciona con muchas inercias que nos conducen a una situación desconocida para la Humanidad, pero este desconocimiento no implica que no sepamos que no vamos por el buen camino. En este sentido, alguien que se plantea emprender con compromiso ambiental necesariamente tendrá que superar estas inercias con herramientas que en buena medida tendrá que imaginar, pues es un sector en el que casi todo está todavía por hacer.

DESDE LA UNIVERSIDAD

-¿Desde cuándo ves el mundo de lo ecológico como tu medio de vida y por qué?

-Desde mis tiempos en la universidad no concibo mi vida sin el compromiso ambiental. Tuve algunos profesores que me marcaron, al hacerme ver las sociedades actuales como una marcha imparable hacia el abismo ecológico. En Barcelona trabajé algunos años en el sector de la conservación y los parques naturales, pero sin capacidad para poner en funcionamiento ni mis ideas, ni mis conocimientos. Ahora hace casi dos años que decidí cambiar el rumbo y crear mi propio proyecto.

Toni Cuesta

Foto: FM

El kit que te enseña y permite elaborar tus propios cosméticos

BIOCULTURA
LOS MOTIVOS...

-¿Por qué creéis que BioCultura es una buena plataforma para dar a conocer vuestro proyecto?

-Por dos motivos fundamentales. El primero es obvio, y es que BioCultura es una de las ferias más importantes del sector, si no la más importante. El segundo motivo es que pensamos que el proyecto encaja perfectamente con el perfil de público que acude a BioCultura, que considero crítico y comprometido a partes iguales. Así es también Fitomims, una crítica a la inercia consumista y un compromiso con los entornos naturales y rurales, que merecen un futuro digno.

IWOOP

3ER PREMIO

El tercer premio de los galardones Incubaeco/BioCultura ha correspondido a la bombilla iwoop, una bombilla que lucha contra la obsolescencia programada y la ineficiencia energética. Toni Cuesta habló con su responsable, Benito Muros.

Benito nos confiesa: "Todo comenzó cuando visite la famosa bombilla del parque de bomberos de Livermore, en California. Enseguida contacté con ingenieros que provenían de equipos de desarrollo de otras facetas y campos tecnológicos donde comprobaban a diario la fabricación mediante obsolescencia programada… Me planteé el llevar a cabo un cambio radical de filosofía, y, comenzando desde la base, empecé con un producto sencillo y difundido, como es una bombilla, se trata de intentar crear una nueva conciencia mundial a todos los niveles: consumo, fabricación, distribución, diseño. Apareció como un reto de ir en contra de la destrucción de nuestro medio y fabricar productos que demostraran que sí se puede vivir de otra forma, seguir siendo competitivos a nivel empresarial, seguir avanzando tecnológicamente y preservar nuestro entorno natural y nuestros recursos naturales". Ganas, ilusión, pasión y talento no le faltan…

Foto: EcoArchivo

Benito Muros, un luchador como la copa de un pino

-¿Cómo fue el presentaros a los premios de Incubaeco/BioCultura?

-Ya conocíamos estos premios, y es una organización muy afín a nuestros principios, ya que llevábamos más de 10 años creando un producto y una filosofía asociada al producto, producto que tiene un objetivo muy concreto, mejorar la sociedad respetando a las personas y al medio ambiente a través de la creación de nuevos valores, demostrando que una empresa puede ser rentable creando productos reparables, actualizables y eficientes.

-¿Por qué creéis que vuestro proyecto ha sido uno de los premiados?

-Hemos conseguido un producto de altísima calidad, eficiente y que puede evitar que por ejemplo en España se tiren al año 47 millones de bombillas a la basura, y en el mundo 7 mil millones, esto no sólo representará un enorme ahorro en la factura eléctrica sino un freno al crimen ecológico, cambiando lo que ahora es habitual: "Comprar, tirar, comprar"… por consumir de forma responsable, reparar, actualizar y finalmente reciclar, en definitiva luchamos por conseguir un mundo más sostenible, justo y solidario para todos.

LA DIFERENCIA

-¿En qué se diferencia el vuestro de otros proyectos afines?

-Todos son magníficos proyectos, que merecen penetrar en el mercado y ser apoyados por todos. Pero es probable que nuestro proyecto tenga una diferencia fundamental, o al menos fue creado con esa intención: "Crear una nueva conciencia social a través de un cambio de paradigma que nos lleve a un modelo económico verdaderamente sostenible". Esto demostrarlo a través de la creación de productos industrialmente responsables.

-¿Por qué los emprendedores del mundo ecológico son tan dinámicos y creativos? ¿Tiene que ver con la consciencia social y medioambiental?

-Nosotros no entendemos un proyecto sin que sirva para mejorar la sociedad y el medio ambiente. Esta relación causa efecto hacia las personas y el medio ambiente nos hace ser dinámicos y creativos para poder llegar a la mayoría de las personas, que como nosotros queremos un mundo mejor para todos.

¿DESDE CUÁNDO?

-¿Desde cuándo ves el mundo de lo ecológico como tu medio de vida y por qué?

-Desde hace ya más de 14 años, cuando decidí difundir: "¿Qué es la obsolescencia programada?". Y cómo nos afecta en nuestro día a día, y al medio ambiente. Enseguida comprendí que debía hacer algo, aportar algo para cambiar las cosas, en definitiva demostrar con un producto que las cosas se pueden y se deben hacer de otra manera si queremos cuidar nuestro entorno y nuestra especie, la que nosotros mismos ponemos en peligro. Ojalá sirva para que recapacitemos y caminemos juntos hacia un modelo económico sostenible.

-¿Por qué creéis que BioCultura es una buena plataforma para dar a conocer vuestro proyecto?

-No se nos ocurre otra plataforma mejor, ya que BioCultura es la mayor plataforma de productos ecológicos del país, y la iwop es probablemente la bombilla más ecológica del mundo, ya que, al ser reparable, nunca se tiene porque tirar a la basura, siendo además la más ahorradora del mundo, Y si queremos transmitir lo que es la iwop… y ¿qué significa su utilización para las personas y el medio ambiente?, es decir sus valores, debemos estar en BioCultura.

Toni Cuesta

LA HISTORIA DE BENITO

Y SE HIZO LA LUZ...

Benito Muros (1961). Empresario, defensor de la economía del bien común, lucha por un reparto de la riqueza más equitativo y justo. Nació el 9 de agosto de 1961 en la ciudad de Córdoba, España. Vivió hasta los nueve años en un cortijo andaluz, un gran latifundio donde trabajaban sus padres en la tierra, donde la diferencia entre ricos y pobres se hacía patente. Fue el tercero de cuatro hermanos. A cumplir los 9 años, como tantos otros andaluces, toda la familia emigró a Barcelona buscando una vida mejor. En Barcelona cursó sus estudios de Empresariales y se hizo piloto de avión por su gusto por la tecnología y quizá por su miedo a volar. En 1999 viajó a EE.UU, donde por casualidad se encontró lo que marcaría desde entonces su vida, la bombilla centenaria de Livermore. Fue entonces cuando comenzó su lucha contra la obsolescencia programada, como forma de cambiar el modelo económico actual, y caminar hacia un modelo más justo y sostenible. A través de una corriente de opinión basada en la eliminación de la obsolescencia programada, difunde un modelo económico basado en la sostenibilidad, en el reparto del trabajo y la riqueza, en el desarrollo de los derechos humanos, de la solidaridad. Para demostrar al mundo que las cosas se pueden hacer de otra manera, fabricar con durabilidad, desarrolló una bombilla reparable y actualizable, la primera del mundo, y que puede durar más de 80 años. Actualmente sigue con su lucha, tratando de llevar su productos sostenibles a todos los rincones del mundo y creando nuevos productos de máxima durabilidad. Ofrece conferencias en universidades y escuelas, donde propone un cambio de paradigma en nuestra sociedad.

ARTESPIGA

TRADICIÓN E INNOVACIÓN

Roberto Adam está al frente de artespiga, una forma de hacer pan que funde la tradición con la creatividad más innovadora, siempre en ecológico, claro. Esteban Zarauz, nuestro periodista gastronómico, entrevistó a Roberto. artespiga es una de las firmas expositoras que estuvieron en BioCultura Valencia.

artespiga (que, aunque escriban la "e" con minúscula… representa a una firma que hace pan con mayúsculas) es el arte de crear pan. Nos dice Roberto: "Respetamos las raíces y la tradición pero con un aire innovador y creativo. Soy la tercera generación de panaderos en la familia, pero con la principal filosofía de obtener de cada producto el máximo valor nutricional". Tienen el horno en Algemesí y la tienda en Valencia, en la calle Joaquim Costa.

Roberto Adam (36 años) nació y se formó en el oficio de panaderos. Estudió cocina y trabajó en importantes restaurantes, entre ellos El Bulli con Ferrán Adrià. Se considera muy creativo a la hora de elaborar panes y otros productos que nacen en artespiga, ya que fusiona el mundo de la cocina con el de la panadería ecológica: "Me encanta respetar los tradicionales sistemas de panificación y llevar la técnica al más alto nivel creativo, siempre y cuando los ingredientes se respeten y sean lo más nutricionales posibles y, por supuesto, siempre ecológicos".

Foto: artespiga

Pan de calidad y con "aire fresco"

UN GIRO TOTAL

-¿Cómo fue eso de darle, en 2005, un nuevo giro a la empresa que había sido creada en 1955 en Algemesí?

-Se sucedieron los acontecimientos… Por un lado, trabajábamos en un restaurante de alta cocina en el que elaborábamos el pan a parte de otros platos, y veíamos cómo a los clientes les encantaba… Yo provengo de una familia panadera, y el destino estaba claro. Mis padres se jubilaban, y en este momento es cuando mi socio Carlos y yo decidimos crear artespiga. Aprovechamos para seguir con las mismas instalaciones. Éstas, al ser antiguas, eran fundamentales para los procesos de fabricación que queríamos respetar. Hoy en día es uno de los valores de la producción más importantes y de los que nos aporta distinción y valor añadido.

-¿Por qué os escorasteis hacia el mundo ecológico? ¿De dónde os viene esa vocación y esa intuición?

-Cuando yo era muy pequeño sólo se podía comprar el pan en las panaderías. En esos tiempos el pan era bueno, se respetaban las dosis de sal, se respetaban las procedencias de las materias y las calidades, largas fermentaciones naturales, reposos en bloque, y, como no se prescindía de mucha mano de obra, el proceso daba mucho trabajo a operarios, es decir, "respeto al trabajo manual de los panaderos". El consumidor y el panadero vivían un vínculo comercial muy cálido. Desde que las grandes superficies de Algemesí se dedicaron a vender un pan más barato, industrializado y de peor calidad, y lo llamaban natural incluso sin aditivos… opino que daban información errónea al consumidor, tan errónea que a veces el consumidor sólo buscaba pan barato sin pensar en lo que estaba comiendo. En ese momento es cuando decidí que algo debíamos cambiar, y me di cuenta de que simplemente había que retroceder al pasado. Volver a implantar los sistemas de elaboración tradicionales, cosa que hoy en día se valora y es uno de los pilares más importantes de nuestro trabajo y del de otros artesanos panaderos. O sea, poner el valor nutricional como principal factor. Por ello, tuvimos que comprar materia prima "bio" para convertir el negocio en "panadería ecológica". Prácticamente hacer todo lo contrario a lo que hoy en día llaman pan barato convencional. Ya que hoy en día el consumidor empieza a estar cansado de la mala información, de no saber qué está consumiendo. Había que dar al con-

Foto: artespiga

Al pan, pan... Y al vino, vino...

AL TANTO DE LO QUE HACEN OTROS

PRODUCTOS DE CALIDAD

-¿Estáis al tanto de lo que hacen otras empresas similares en otros puntos de España y/o de Europa o del planeta?

-Nacionalmente, sí. Vemos un poco el artesano "bio" cómo sigue el oficio, es gratificante ver cómo otros panaderos se preocupan de elaborar productos de calidad en contra de las producciones industriales "bio", ya que éstas deben controlarse por determinados organismos para evitar las guerras de precios, las malas calidades y las informaciones erróneas, tal y como pasa actualmente en otra clase de productos.

TRABAJO ARTESANO
UN NUEVO TIPO DE EMPANADA

-Explicadnos cómo es vuestro trabajo…

-Nuestra producción es artesanal, uno de los principales ingredientes y la base de todas las fermentaciones es la masa madre, además las harinas que utilizamos son molidas a la piedra o integrales. Hacemos uso de armarios de madera para largas fermentaciones y horneamos con un horno de piedra y de leña. Uno de los productos más nuevos y con una gran aceptación por el consumidor final es la empanadilla de espelta integral con algas y tofu ahumado, verduras y sésamo. Esta empanadilla es crujiente, jugosa por las verduras, con un toque ahumado por el tofu, y un sutil aroma a mar por las algas.

Artespiga
La tienda
Joaquim Costa, 13
46005-Valencia
963 163 726
http://artespiga.com

Foto: artespiga

Amplia gama de productos artespiga

sumidor confianza con los productos que iban a consumir y para ello era vital la trasformación de los productos convencionales en orgánicos.

BUSCANDO LA DIFERENCIA

-¿Qué ofrecen vuestros productos que no tengan productos afines de empresas y hornos similares? ¿Dónde está la diferencia?

-Nos gusta mucho recuperar recetas de antaño que hoy en día nadie se preocupa de volverlas a activar comercialmente, y, más que nada, somos diferentes porque somos una empresa que siempre está haciendo pruebas y sobre todo escuchamos las demandas, vamos siguiendo las tendencias sin descuidar los factores más importantes y el respeto al mundo ecológico.

-¿Cómo está, en general, el mundo "bio" en Valencia?

-Personalmente opino que en Valencia la gente cada vez se está concienciando más sobre lo que consume, gracias también a que cada vez podemos encontrar más sitios en los que adquirir productos ecológicos, de manera que resulta mucho más accesible y abre las puertas a que la gente se preocupe por conocer por qué debe consumir este tipo de alimentos.

-¿Qué ha cambiado en el sector "bio" del área levantina desde que existe BioCultura Valencia?¿En qué dirías tú que se ha notado el peso de la feria?

-Cualquier evento relacionado con el promocionar la cultura y los productos "bio" siempre genera beneficios. BioCultura Valencia provoca que la gente se interese por conocer qué ofrece esta feria y, ya sea a largo o corto plazo, influye en los hábitos de los consumidores, les hace preocuparse por aquello que consumen, por ver y saber si es beneficioso o perjudicial.

PAN DE KM 0

-¿Dónde se distribuyen vuestros productos y por qué?

-Principalmente en la zona de la Comunidad Valenciana. Porque el cliente prefiere que el producto esté cerca, a ser posible de km 0, y sobre todo que la materia prima sea nacional. Es una forma de respetar la producción, el medio ambiente, la comercialización y la economía rural.

-¿Tenéis un perfil fijo de cliente estándar? ¿No es cierto que el público "bio" está cada vez más diversificado?

-Así es, hay todo tipo de consumidores; nosotros en nuestros artículos

Foto: artespiga

Pan ecológico con pasas y nueces

nunca especificamos que va destinado a un tipo de consumidor, porque en nuestro caso el público es muy versátil. Podemos elaborar un dulce crudivegano y puede consumirlo cualquier tipo de público, porque, aparte de tener los factores nutricionales más completos, son productos muy sabrosos. Las únicas excepciones siempre son las personas alérgicas o intolerantes. Por supuesto que siempre el cliente debe leer los ingredientes en este caso.

-¿Por qué el consumidor ecológico es tan fiel? ¿Qué otras características destacarías del consumidor "bio"?

-Podríamos decir que es como una forma de vida. El consumidor de alimentos ecológicos se preocupa de saber de qué está hecho ese jabón, qué tipo de harina tiene esa empanada, qué beneficios nutricionales tiene esa fruta, en qué afecta al medio ambiente el no comprar un determinado producto… No se mueve por modas. Siempre actúa de la misma manera. Le mueve la conciencia y no otras cosas.

-¿Un deseo para 2015 para vuestra empresa y para todo el sector ecológico en general?

-El deseo para mi empresa es seguir por muchos años y muchas generaciones. Y para el mundo "bio" le deseo mucha salud, mucho respeto al medio ambiente y mucho pan.

Esteban Zarauz

ESPACIO ORGÁNICO

UN LUGAR MULTIFUNCIONAL

Espacio Orgánico es un centro "bio", ubicado en la zona Norte de Madrid, Alcobendas, que dispone en sus instalaciones de un supermercado ecológico de los más completos de la comunidad, bar-restaurante 100% "bio" y, en el mismo espacio, salas de yoga y terapias. Aparte de la venta de productos ecológicos, organizan conferencias, talleres y eventos en sus instalaciones. Es un espacio totalmente interactivo con sus clientes... Al frente está Carlos López. Esteban Zarauz habló con él. Espacio Orgánico es Establecimiento Recomendado por Vida Sana.

Carlos López es psicólogo, terapeuta y empresario desde hace dos décadas. Siempre, con empresas ligadas al medio ambiente. "Ahora", dice, "este es mi gran proyecto soñado, juntar en un mismo espacio todo lo que me gusta, trabajando desde una economía real y sostenible, caminando junto a la Naturaleza".

-¿Qué es Espacio Orgánico?

-Espacio Orgánico es un nuevo concepto de espacio ecológico. Un proyecto de centro holístico, un lugar de encuentro y participación. Nos mueve un concepto de lugar creativo, cooperativo y de servicio a la comunidad. Un espacio "bio" necesario, de información y cultura ecológica, de conciencia sostenible y de desarrollo personal, basado en los principios de SALUD, BIENESTAR Y CONCIENCIA.

Foto: EO

Nuestro protagonista, Carlos López, hablando de Espacio Orgánico, su sueño hecho realidad

MARCANDO LA DIFERENCIA

-¿Por qué consideráis que Espacio Orgánico es diferente a otros sitios similares en el sector "bio"?

-Existen en España supermercados ecológicos, restaurantes ecológicos, fincas ecológicas, sitios que ofrezcan formación y conferencias de conciencia social y "eco", centros de yoga y terapias, pero creo que nosotros somos los únicos que juntamos todo bajo un mismo paraguas, esto crea una sinergia única, tanto para el consumidor como para los que trabajamos en Espacio Orgánico.

-¿Por qué elegisteis el sector ecológico para vuestra emprendeduría?

-Al final no creo que sea algo que elijas. Llevo, junto con mi familia, más de treinta años siendo consumidor, empresario y vinculado en mis aficiones a este sector. al final quieres participar más y cambiar las cosas activamente, quiero ayudar a despertar conciencias, todo es información y es nuestra obligación como empresarios de este sector acercar todo este universo al consumidor.

UN SER VIVO

-¿Qué ha cambiado en Espacio Orgánico desde que empezasteis vuestras actividades?

-Espacio Orgánico se comporta como un ser vivo, en continuo crecimiento, el objetivo inicial era muy claro, pero ha ido por fases; al principio el súper ecológico; el segundo año, el restaurante. Este año la parte de yoga, pilates, talleres y terapias. Y ahora mismo estamos en plena pre-

Foto: EO

Espacio Orgánico dispone de 600 metros cuadrados de súper ecológico

TENDENCIAS

FALTA APOYO INSTITUCIONAL E INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR FINAL

-¿Estáis al tanto de las tendencias en el sector "bio" en otros países? ¿Qué destacaríais de lo que pasa en restaurantes y súpers ecológicos de otros países europeos? ¿Qué nos une y qué nos diferencia?

-Necesitamos industria y formación, es absurdo que seamos el mayor productor de Europa de productos "bio" y, sin embargo, en transformación y consumo estamos muy por debajo de lo que deberíamos. Aunque estamos mejorando mucho nos falta controlar la distribución. Falta apoyo institucional e información al consumidor.

Espacio Orgánico
Avenida de Fuencarral, 1
Alcobendas-Madrid
www.espacioorganico.com
info@espacioorganico.com

El bar-restaurante también es 100% ecológico

Otro rincón de Espacio Orgánico

paración de tener nuestra propia finca ecológica y los huertos urbanos.

-¿Qué características especiales tiene el movimiento "bio" en Madrid?

-A nivel productores, muy escaso, lo cual reduce, en mucho, la posibilidad de fomentar el kilómetro cero "bio". En lo referente a los comercios, hasta hace pocos años estaba muy identificado con el sector vegano y vegetariano, pero en los últimos ha habido una explosión de comercios, tanto grandes como pequeños y muy variados, no existe una uniformidad en la región. No me gustan esos establecimientos que mezclan lo "bio" con lo natural e integral llevando a la confusión al consumidor.

CALIDAD, CONOCIMIENTO, SALUD

- ¿Cuáles dirías que son las características principales de vuestros clientes? ¿Qué les une a pesar de que representan a sectores sociales diversos?

-La búsqueda de calidad, conocimiento y salud. Tenemos un público formado y exigente, que conoce bien lo que quiere y que espera que conozcamos bien el producto que vendemos, esto nos mantiene despiertos, necesitamos tener un personal en formación constante.

-¿Cómo veis el sector ecológico en nuestro país? ¿Cuándo despegará totalmente?

-Con mucho optimismo, creo que estamos en pleno despegue, que, aunque con un retraso importante frente al resto de Europa, en plena crisis… seguimos y hemos seguido creciendo, cometiendo los errores normales de un sector que empieza ahora mismo a ser industria en España. Claro, falta mucho por recorrer, aún es difícil conseguir productos "bio"· fuera de las grandes ciudades, con la variedad y calidad necesarias, pero vamos por buen camino.

LAS ACTIVIDADES

-¿Qué tipo de actividades paralelas lleváis a cabo en vuestro centro?

-La pregunta sería más bien qué no hacemos, buscamos estar vivos, participar desde en charlas en colegios de la zona, yoga para niños, actividades para niños y familias, proyectos de sostenibilidad, conciencia, educación, etc. Deslocalizarnos. No queremos ser simplemente un espacio donde se venden productos "bio". Cooperamos con otras empresas para servicios externos: niños, catering, colegios.

-¿Cuáles son los productos más demandados en un supermercado como el vuestro?

-Nuestro punto fuerte es el fresco, de primera necesidad y cuidamos mucho nuestra frutería. Creo que uno de nuestros grandes aciertos, aparte de tener secciones especializadas de veganos, vegetarianos, sin gluten, macrobióticas… es acercar en nuestro espacio al cliente que se inicia en el "bio" y que buscan la compra normal: huevos, leche, verduras, pollo….

CARTA DE TEMPORADA

-¿Y cuáles son los platos más demandados en vuestro restaurante?

-No disponemos de una carta fija al uso, trabajamos con productos de temporada, carne y pescado "eco", con un chef imaginativo que combina la tradición mediterránea, con platos veganos, vegetarianos… Así tanto el cliente más tradicional como el que sigue alguna corriente alimentaria puede encontrar en nuestra carta diaria lo que busca.

Esteban Zarauz

LA BANDA SONORA MALDITA
Burruezo & Claustrofóbica Camerata
Tormina Records

Críticas excepcionales para un disco extraordinario
La banda sonora que podría haber sido y no fue de "Història de la meva mort", la última película del polémico Albert Serra
Para guardianes irredentos de la Belleza…

11€ gastos de envío incluidos · Pedidos: publicidad@theecologist.net · 972 32 82 93 · Promociones especiales para tiendas

ESTHER VIVAS

"EL NEGOCIO DE LA COMIDA"

Esther Vivas acaba de publicar, vía Icaria Edit., "El negocio de la comida". Pedro Burruezo charló con ella recientemente. Cuando salgan estas líneas, probablemente ya habrá dado a luz…

Ah, Esther Vivas… Vieja amiga… Con la que me unen muchas ideas y me separan sólo unas poquitas. Últimamente, ha dejado un poco de lado su posición pública en Izquierda Anticapitalista. Su libro se subtitula: "¿Quién controla nuestra alimentación?".

-¿Quién?

-Nosotros, por supuesto, no. Hoy, el sistema agroalimentario, de origen a fin, está en manos de un puñado de empresas del agronegocio y los supermercados que tienen por único objetivo hacer negocio con la comida. Se trata de multinacionales como Monsanto, Syngenta, Nestlé, Danone, Mercadona, Carrefour... Que la gente pase hambre, que coma mal, que los campesinos abandonen la tierra, no les importa. Para ellos sólo cuenta el lucro económico.

-¿Por qué?

-Nadie puede prescindir de la comida. Es algo esencial. Todos necesitamos diariamente de alimentos para subsistir. Aquí está la clave de "su" negocio. Convertir necesidades básicas en fuente de beneficio. Así funciona el capitalismo. Y hace lo mismo con el derecho a la vivienda, a la sanidad, a la educación.

GUERRA PARTICULAR

-¿Por qué la alimentación se ha convertido en tu guerra particular?

-Creo que las cosas del comer nos afectan a todos. Mirar a las entrañas del sistema alimentario y ver que acabamos comiendo lo que unas pocas empresas quieren, en detrimento de nuestra salud, del campesinado, de la tierra, considero, es una buena manera de cuestionarnos la lógica del Sistema. Y a partir de aquí plantear alternativas, demostrar que sí se puede. Los grupos y las cooperativas de consumo agroecológico, los huertos urbanos, el nuevo campesinado, los comedores escolares ecológicos... nos muestran el camino.

CAMBIOS POLÍTICOS

EL BIPARTIDISMO, AL GARETE

-¿Qué va a pasar en política en el estado español en los próximos meses? ¿Van a haber muchos cambios? ¿Podrá Podemos cambiar las cosas?

-El bipartidismo PP-PSOE está inmerso en una grave crisis y no está claro cómo PP o PSOE van a poder formar gobierno tras las próximas elecciones. El ascenso de Podemos ha dinamitado los equilibrios políticos anteriores. Creo que una victoria electoral de Podemos sería un paso muy importante y abriría una situación inédita llena de posibilidades y riesgos. Una mayoría electoral alternativa es necesaria para poner fin al régimen actual y acabar con el bipartidismo, pero un eventual gobierno de Podemos solo podrá hacer políticas distintas si se apoya en la movilización social y si fomenta la auto-organización popular por debajo. Esta es una cuestión clave.

-¿Qué papel juega la alimentación ecológica en la subversión del actual *status quo*?

-Nos demuestra que hay otras maneras de trabajar la tierra y alimentarnos. No solo desde un punto de vista más saludable, que mueve a muchas personas a optar por este tipo de alimentación, sino también desde un punto de vista de justicia y democracia. El potencial transformador de la agricultura y la alimentación ecológica, desde mi punto de vista, reside en ir más allá de la etiqueta y apostar por una agricultura local y campesina, que cuida de la fertilidad de la tierra, que recupera semillas antiguas, que defiende la soberanía del consumidor.

Foto: EcoArchivo

Esther Vivas, en su biblioteca

¿COSA DE PIJOS?

-¿Por qué la izquierda no se ha tomado nunca en serio, realmente, salvo raras excepciones, el tema de la agricultura ecológica?

-Muchas veces, y no solo desde la izquierda, se ha considerado que la agricultura y la alimentación ecológica era cosa de "pijos", de "hippies"... Por un lado, se han menospreciado las desigualdades generadas por el sistema agroalimentario tanto a escala global como nacional. Sin embargo, como indican todas las cifras, quienes menos tienen son los que peor comen, con un impacto directo sobre su salud y su calidad de vida. Por otro lado, se han trivializado las alternativas planteadas, como si se tratara de un "capricho", de "algunos que quieren comer bien", etc., obviando su profundo carácter transformador y democrático.

-¿Come Occidente demasiada carne?

-Somos "adictos" al consumo de carne. Las grandes empresas de la industria ganadera, con el apoyo de las instituciones públicas, nos han hecho creer que necesitábamos, día sí día también, de proteína animal. Una estrategia que les ha dado importantísimos beneficios económicos. Pero si miramos a las bambalinas de la industria cárnica, el escenario es estremecedor: la mayor parte de antibióticos en Europa se suministran a los animales de granja de manera preventiva; en la industria ganadera los animales dejan de ser considerados seres vivos para ser tratados como cosas, objetos; la contaminación del aire, la tierra y el agua no tiene parangón; la vulneración de los derechos laborales se da con frecuencia. El listado podría continuar. En definitiva, se come demasiada carne y de mala calidad.

CAMBIO DE PARADIGMA

-¿Es necesario cambiar el paradigma alimentario de cabo a rabo?

-Por supuesto. Si analizamos en detalle este sistema vemos que no funciona. Se trata de un modelo alimentario que genera hambre en un mundo de la abundancia de comida, que aboca al campesinado a la desaparición, que nos "sirve" alimentos kilométricos cuando muchos de estos se elaboran a nivel local, que nos enferma. Nos repiten una y otra vez que contamos con el mejor modelo agroalimentario, pero esto no es sino una gran mentira.

Pedro Burruezo

integral
centre mèdic i de salut
Desde 1985
30 años mejorando tu salud
ASISTENCIA SANITARIA ESPECIALIZADA EN MEDICINA ALTERNATIVA O NO CONVENCIONAL
MEDICINA NATURISTA
MEDICINA HOMEOPÁTICA
MEDICINA TRADICIONAL CHINA-ACUPUNTURA
GINECOLOGÍA Y MEDICINA DE LA MUJER
PSICOLOGÍA Y DESARROLLO PERSONAL
OSTEOPATÍA
FISIOTERAPIA GLOBAL ACTIVA
QUIROMASAJE
DRENAJE LINFÁTICO
REFLEJOTERAPIA PODAL
SHIATSU
ESTÉTICA NATURAL
SOFROLOGÍA
ASESORAMIENTO SOCIO-FAMILIAR
MÉTODO TOMATIS®
TRATAMIENTOS CON FANGO SULPHATHERM
AYURVEDA Y TERAPIA CUERPO-MENTE
Os esperamos en BioCultura
Estand 401
Hacemos conferencias el sábado 9 por la tarde y el domingo 10 por la mañana
www.integralcentremedic.com
Teléfono: 934 677 420
C/ Diputación, 321, 1º 1ª. 08009 Barcelona
info@integralcentremedic.com

INTEGRAL, CENTRE MÈDIC I DE SALUT

TRES DÉCADAS DE MEDICINA HOLÍSTICA

Integral, Centre Mèdic i de Salut cumple 30 años de existencia. Es un centro sanitario especializado desde su fundación en medicina y terapias no convencionales, donde trabajan en equipo más de 20 profesionales. Actualmente ofrece servicios de medicina naturista, medicina homeopática, medicina tradicional china-acupuntura, medicina ayurvédica, dietética, ginecología y medicina de la mujer, psicología y desarrollo personal, terapias cuerpo-mente, osteopatía, fisioterapia global activa, quiromasaje… Entrevistamos al médico naturista Pedro Ródenas, uno de los fundadores del centro y miembro fundador también de la revista "Integral".

-Habladnos del 30 aniversario de Integral Centre Mèdic i de Salut… ¿Cómo empezó todo?

-Integral, Centre Mèdic i de Salut se fundó en 1985, desde el colectivo que formábamos la revista "Integral", como proyecto donde poner en práctica los contenidos de salud que se publicaban en sus páginas. Su objetivo era y sigue siendo restablecer la salud de las personas desde el criterio de las medicinas no convencionales: estimular la fuerza curativa interna o vis natura medicatrix, visión global del paciente y de su entorno, y ante todo escoger siempre la opción menos agresiva. Y además, no como objetivo menor, sino como prioritario, también educar en salud.

Foto: Integral, CMS

El equipo de integral, Centre Mèdic i de Salut. Pedro Ródenas es el ubicado más a la izquierda...

LOS CAMBIOS

-¿Qué ha cambiado en los pacientes que vienen? ¿Están ahora más informados? ¿Han cambiado el tipo de patologías?

Al inicio, la mayoría de los pacientes que venían al centro eran afines a planteamientos alternativos, críticos con el sistema sanitario convencional. Curiosamente el colectivo que recibíamos más frecuentemente era el de maestros o personas relacionadas con la educación. La franja de edad más común estaba entre los 25 y 40 años. También un porcentaje importante de visitas eran pacientes que acudían como última oportunidad para su curación. Actualmente vemos en la consulta todo tipo de pacientes, con todo tipo de patologías y de todas las edades. Y lo más importante es que cada vez hay más personas que nos escogen como primera opción, para evitar los tratamientos farmacológicos y sus efectos secundarios.

-¿Qué entendéis por medicina integrativa? ¿Es la medicina del futuro… elegir lo mejor de cada terapia?

-La medicina integrativa consiste en escoger la mejor opción terapéutica, la que puede dar mejores resultados con menor riesgo para cada paciente, en cada momento de su proceso vital. Las medicinas no convencionales aportan la visión global del paciente (cuerpo, mente y espíritu) teniendo en cuenta su entorno (familiar, laboral, ambiental…) y la idea de estimular la fuerza curativa interna más que suprimir los síntomas. La medicina convencional aporta los avances tecnológicos en diagnóstico y tratamiento y la farmacología y cirugía cuando son necesarias.

TRABAJO EN EQUIPO

-¿Cómo lleváis a cabo el mezclar diferentes terapias y visiones en un mismo centro médico? ¿Cómo se hace eso en la práctica?

-Para poder aplicar correctamente la medicina integrativa es necesario el trabajo en equipo, ya que un único profesional no puede tener todos los conocimientos; necesita hacer derivaciones según requiera el caso. Todos los profesionales que trabajamos en el centro y que hacemos medicina naturista, homeopatía, medicina tradicional china o ayurvédica, tenemos al mismo tiempo la formación de medicina convencional. Lo mismo ocurre con los otros profesionales. Esta doble formación permite integrar ambos conocimientos, y la derivación entre nosotros cuando el caso lo requiere facilita la atención integral del paciente, aunque su acceso a la consulta o su demanda terapéutica esté orientada inicialmente a un servicio o profesional.

-¿Vuestro criterio médico es actuar siempre según la forma menos agresiva posible?

-Por supuesto. El "primun non nocere" hipocrático está presente en toda la medicina, no sólo en la no convencional. El problema es que el profesional de la medicina convencional no ha recibido formación ni conocimientos alternativos, por lo que no conoce opciones terapéuticas menos agresivas y por tanto no las puede aplicar, aunque de los recursos terapéuticos que utiliza siempre escoge el que puede perjudicar menos al paciente. En nuestro caso, al ayudar al organismo a su propia curación, no

TRANSFORMACIÓN SOCIAL

POR UN CAMBIO DE PARADIGMA

-¿La transformación de la sociedad en un ente cada vez más complejo, con más desestabilización familiar y/o trabajos más precarios, ha agudizado ciertas patologías y/o ha elevado la cantidad de otras enfermedades, como las enfermedades mentales, el alzheimer, la depresión, y sus enfermedades más "físicas" asociadas?

-Es evidente que la sociedad actual ha evolucionado de forma extraordinaria tecnológicamente pero no parece dar respuestas a la salud de las personas. Cada vez hay más enfermos, más enfermedades crónicas, y sobre todo más niños con patologías de adulto (hipertensión, diabetes, tumores…). En sanidad igual que en las demás facetas de la vida (alimentación, agricultura, energías, organización social…) hace falta un cambio de pensamiento, un cambio de paradigma. Hemos de volver a ver la ciencia, más que como un instrumento de poder para modificar las cosas, como forma de conocer el funcionamiento de lo que nos rodea para incorporarnos a él. Hemos de priorizar el cuidado y la sostenibilidad sobre la destrucción o el consumo ilimitado, la cualidad sobre la cantidad, y la solidaridad ante la competencia. Hemos de escoger el ser al tener. Es necesario desarrollar más el componente espiritual de las personas.

Integral, Centre Mèdic i de Salut)
934677420
www. integralcentremedic.com
C/Diputació 321, 1º1ª
08009-Barcelona

Foto: Integral, CMS

Una sesión de acupuntura

Foto: Integral, CMIS

Un instante de una sesión terapéutica

sólo evitamos los posibles efectos secundarios, sino que además fomentamos la salud.

SER PROTAGONISTAS

-¿Una de vuestras tareas, como profesionales, es convertir al paciente en protagonista de su enfermedad/salud, en vez de transformarlo en un sujeto pasivo?

-En realidad el mensaje sería devolver a las personas el protagonismo de su vida. Entender la salud y la enfermedad como un proceso vital donde aprender a observar los resultados de nuestra forma de vida. Ser conscientes de la importancia de cómo comemos, bebemos, respiramos… También de cómo nos relacionamos, del medio ambiente en el que habitamos… Todo eso nos hará más libres a la hora de tomar decisiones, sobre todo en temas de salud. Por este motivo damos mucha importancia a la educación y cada mes realizamos conferencias gratuitas sobre temas de salud en diferentes espacios públicos (bibliotecas, asociaciones…).

-¿Qué ha cambiado en la clase médica alopática en los últimos años con respecto a la medicina no convencional?

-La clase médica convencional o alopática, conforme se ha ido sintiendo limitada con sus recursos terapéuticos para solucionar problemas, sobre todo crónicos, y ha tenido cada vez más la conciencia de la iatrogenia o efectos secundarios producidos por sus tratamientos, ha empezado a buscar otras soluciones. Por este motivo cada vez hay más médicos y sanitarios que se forman en postgrados o másters en medicinas o terapias no convencionales. Para tener una idea de estos cambios sólo hay que pensar que hace 30 años no existía en la mayoría de colegios de médicos en nuestro país una sección de medicinas no convencionales, y hoy en día lo extraño es que no la tengan.

SALUD EN UN MUNDO ENFERMO

-¿La mayoría de enfermedades actuales tienen que ver con los problemas medioambientales y la mala dieta de la población? ¿Cómo estar sano en un mundo enfermo?

-Efectivamente. La salud individual está ligada a la salud de nuestro entorno y del planeta donde vivimos, ya que formamos parte de la misma unidad. La relación es directa. Cuanto más alteramos los ecosistemas que nos rodean más enfermos estamos. Y en esta sociedad consumista en que vivimos uno de los motivos más relevantes de mortalidad es la sobrealimentación. Creo que estar sano en un mundo enfermo pasa por formar parte de la solución y no del problema. Respetar las personas y la vida que nos rodea, la tierra que pisamos, nos mantiene útiles, satisfechos, equilibrados mentalmente, realizados y sanos como personas, aunque nuestro cuerpo, o vehículo temporal de nuestra existencia, no pueda alcanzar la salud completa.

Foto: Integral, CMIS

Otras formas de diagnosticar

-¿Cómo actúa un centro como el vuestro cuando se presentan pacientes con enfermedades muy severas para las que, en principio, parece que no hay alternativa posible dentro de las medicinas complementarias?

-Somos muy conscientes de nuestros límites, y aunque estamos formados también en medicina convencional, hay situaciones y patologías que precisan de una alta especialización. En estos casos no dudamos en derivar o complementar (si es que el paciente ya viene con todo el arsenal terapéutico que le puede ofrecer la medicina convencional). En todos estos pacientes, aunque los derivemos, en ningún caso abandonamos el tratamiento de base que consideramos primordial: estimulo de la fuerza curativa interna, cambio de hábitos eliminando factores de riesgo y apoyo emocional.

Juan Carlos Moreno

LA ESTERILIDAD DE LA TIERRA

INSUMOS QUE ASESINAN LA VIDA DEL SUELO

Montse Escutia nos relata en este brillante artículo cómo la agricultura industrial y sus insumos esterilizan la tierra.

En unas jornadas llevadas a cabo en la pasada edición de BioCultura Madrid el agrónomo holandés Pius Floris dijo: "No tengo nada contra los abonos químicos mientras no se pongan en el suelo". Con esta frase, llena de ironía, venía a resumir la conclusión a la que ha llegado a lo largo de sus años de trabajo: los abonos químicos destruyen la fertilidad natural del suelo convirtiéndolos en desiertos dependientes de insumos cada vez más caros. Como él, muchos otros hemos llegado a la misma conclusión con medio siglo ya de experiencia en la agricultura industrial iniciada con la Revolución Verde. El uso de abonos químicos responde al principio de "pan para hoy, hambre para mañana". Junto a otras muchas sustancias biocidas de uso generalizado en la agricultura han contribuido a la esterilización de los suelos y, con ello, a la pérdida de su fertilidad natural.

Foto: M. E.

Los suelos han sido agotados por la agricultura industrial

EL ERROR DE JUSTUS VON LIEBIG

La teoría sobre la fertilización de las plantas más aceptada hoy en día por la agricultura industrial es el resultado de los estudios llevados a cabo en la Europa preindustrial. A principios del siglo XIX el agrónomo alemán Albrech Thaer crea la teoría del humus según la cual este elemento es la base de la fertilidad del suelo. El carbono que necesitan las plantas era producido por la descomposición del humus y es absorbido por las plantas directamente del suelo. Aportar estiércol servía para reponer las pérdidas de humus y era la base fundamental para la conservación de la fertilidad del suelo.

El químico alemán Justus Von Liebig (1803-1873) declaró que la teoría del humus no era cierta y propuso que las plantas extraían del suelo únicamente elementos minerales. Fue el inicio de la agricultura química. El error de Liebig fue creer que las conclusiones prácticas de la teoría del humus eran erróneas y que simplemente aportando elementos minerales al suelo se podía mantener su fertilidad. Liebig creyó en sus últimos días haber pecado contra la sabiduría de Dios proponiendo una forma de alimentar a las plantas alejada de las leyes de la Naturaleza.

Foto: M. E.

Los abonos químicos han esterilizado muchos campos

Pero a pesar de ello su teoría sobre la fertilización química de las plantas cuajó en un momento de gran expansión de la industria química. El negocio creado en torno a los fertilizantes químicos favoreció la consolidación de esta teoría que reduce la alimentación de las plantas a tres elementos principales: nitrógeno, fósforo y potasio.

UN GRAN LABORATORIO LLAMADO SUELO

El suelo no es un sustrato inerte. Un suelo es un sistema donde se producen complejas reacciones bioquímicas y donde viven en equilibrio millones de seres vivos diferentes. Para que esto sea posible es necesario que se den unas condiciones específicas de estructura que permitan la circulación del aire y el agua. Aunque parezca insignificante, la unión que se produce en el suelo entre el mundo mineral y el mundo orgánico, entre el humus y la arcilla, es la base de la vida tal como la entendemos. Sin ella las plantas no podrían alimentarse y toda la cadena trófica se desmoronaría. La vida en la tierra tal

"PANES DE PIEDRA" JULIUS HENSEL

Este es el título del libro escrito hace más de un siglo por Julius Hensel, coetáneo de Justus von Liebig y también químico de profesión. A diferencia de Liebig, Hensel fue perseguido y su obra silenciada. No se quiso que llegase a los agricultores. El negocio de los abonos químicos sintéticos era más prometedor que ofrecer a los agricultores la alternativa de simples piedras trituradas para fertilizar sus campos.

Hensel analiza en su libro las causas de la decadencia de la agricultura y propone la remineralización de los suelos utilizando rocas trituradas. Para él este tipo de fertilización es mucho más efectiva que la orgánica. Lo que propone es acelerar el proceso natural que se produce en los suelos donde la mayor parte de los minerales se obtienen de la degradación y disolución de las rocas.

Comprobó que los alimentos obtenidos en tierras fertilizadas de esta forma eran más ricos en nutrientes y que esto repercutía favorablemente en la salud de los animales y de las personas. Además las plantas eran más resistentes a plagas, enfermedades y también a la climatología adversa.

La obra de Hensel ha sido recuperada y está siendo reivindicada especialmente en América gracias a la labor del agrónomo Jairo Restrepo y el movimiento de la agricultura regenerativa.

M. E.

Foto: M. E.

Hay que devolver al suelo su papel en la alimentación de las plantas

como la conocemos hoy en día no existiría.El suelo es un almacén de nutrientes atrapados para evitar que la acción de la lluvia y la erosión los haga inalcanzables para las plantas. Y la llave del almacén la tienen los microorganismos que viven en el suelo. Ellos se encargan de sacar los nutrientes y ponerlos a disposición de las plantas. En un ecosistema natural existe un equilibrio perfecto entre el suelo, los microorganismos y las raíces de las plantas.

LA RIZOSFERA

Se ha comprobado que alrededor de las raíces viven un gran número de microorganismos, principalmente bacterias. Estos microorganismos son atraídos por las plantas gracias a sustancias que secretan por las raíces y que les sirven de alimento. En compensación, estos microorganismos tienen una influencia directa sobre el desarrollo de la planta ya que colaboran activamente en su nutrición, haciendo asimilables los elementos que necesita en cada momento.

Los microorganismos de la rizosfera son tanto más numerosos cuanto mayor es la proximidad a las raíces. Especialmente se encuentran de forma más abundante alrededor de las raicillas que forman la cabellera radicular. El número de estos microorganismos va aumentando con la edad de la planta y es máximo cuando se produce la fructificación. Los microorganismos de la rizosfera son específicos en cada especie vegetal, es decir, cada tipo de planta tiene sus microorganismos acompañantes.

La rizosfera colabora en el desarrollo de la planta en diferentes aspectos:

- Colabora activamente en la formación de agregados del suelo, creando alrededor de las raíces un medio donde las condiciones físicas y químicas son especialmente favorables para la alimentación de la planta.
- Las bacterias que forman parte de la rizosfera hacen asimilables para las plantas los elementos minerales del suelo.
- Las bacterias segregan sustancias hormonales que favorecen el desarrollo de las plantas.
- En una planta cuyas raíces son estériles (sin microorganismos) los ataques de plagas y enfermedades son más fuertes que en aquellas plantas donde existe la rizosfera. Esto es debido al control que ejerce la rizosfera sobre los microorganismos patógenos, por un lado impidiendo de forma física con su presencia el desarrollo de bacterias patógenas, y, por otro lado, segregando sustancias poco favorables a microorganismos patógenos.

CUANDO EL EQUILIBRIO SE ROMPE

Los abonos químicos rompen el equilibrio existente en el suelo y destruyen la rizosfera. Cambian las condiciones de pH, la concentración de sales y la relación entre los microorganismos y las raíces. De hecho suponen una agresión que elimina a muchas de las poblaciones de microorganismos convirtiendo el suelo en un sustrato inerte. De esta forma la fertilidad se vuelve totalmente dependiente de los aportes continuados de nutrientes a través de abonos químicos. El suelo pierde la capacidad de alimentar a las plantas de forma natural.

En el tiempo entre el que se divulgaron las teorías de Justus von Liebig y la Revolución Verde, los campesinos europeos reconciliaban el aporte de estiércol a sus campos con un aporte suplementario de elementos minerales. Esta práctica supuso un gran aumento de los rendimientos de las cosechas pero sin comprometer gravemente la estructura del suelo.

Con la Revolución Verde y el abandono de la fertilización orgánica, el uso de abonos químicos rompió el almacén de nutrientes del suelo liberándolos en grandes cantidades. Por eso el aumento de las cosechas fue espectacular. Los agricultores, sin saberlo, se estaban gastando los ahorros que les habían dejado en custodia muchas generaciones de agricultores que les habían precedido. Pero una vez roto, desaparecida o debilitada la estructura de muchos suelos, los rendimientos empezaron a caer. Y cada vez deben aportarse más y más fertilizantes sin que exista una correlación entre lo que se aporta y las cosechas obtenidas. Los suelos han perdido su fertilidad natural, las raíces se desarrollan mal.

UNA SITUACIÓN DRAMÁTICA

La situación de muchos suelos agrícolas es actualmente dramática. La agronomía está revisando sus principios y se vuelve a hablar de la importancia de la fertilización orgánica, de dejar una parte de los restos de cosecha en el campo, del papel de los microorganismos como las micorrizas en la alimentación de las plantas y de los grandes problemas ambientales que ha provocado el uso generalizado de abonos químicos.

Debemos recuperar la sabiduría del agricultor y alejarlo de las recetas que sólo enriquecen a unos pocos. Devolver al suelo su papel en la alimentación de las plantas y trabajar junto con los microorganismos del suelo como verdaderos responsables de la fertilidad…

Montse Escutia es ingeniera agrónoma de Asociación Vida Sana

CARICIAS Y SABORES ECO

DELICADEZA ORGÁNICA DESDE ALCOI

Así nació Caricias y Sabores Eco… Dos pasiones, dos líneas de venta. El amor de Vicente por su tierra cántabra le lleva a iniciar este proyecto de distribución de productos del Cantábrico en la zona de Levante. El amor de Yoli por la fitoterapia, la aromaterapia y la cosmética le llevan a iniciar esta aventura de asesoramiento, formación y venta de productos de cosmética y aromaterapia. Y el amor de ambos por la Naturaleza, los productos ecológicos y de comercio justo… les conducen a que sus productos reúnan esas cualidades: ecológicos y que respeten el equilibrio con la Naturaleza. Una tienda online con muchas posibilidades. También disponen de tienda física y espacio para terapias en Alcoi, Alacant. Son Establecimiento Recomendado por Vida Sana.

Los productos que ofrece Caricias y Sabores Eco tienen certificación ecológica. Ellos nos dicen: "Buscamos que el producto sea de alta calidad y que nuestros proveedores nos ofrezcan la seguridad y la confianza que también nosotros queremos ofrecer a nuestros clientes. Especializados en aromaterapia científica y en biocosmética, no sólo ofrecemos un producto sin más ni somos una tienda al uso, también queremos ayudar y dar a conocer los beneficios que nos ofrecen los productos naturales y ecológicos, a través de artículos, talleres, charlas, cursos de formación y asesoramiento, para cuidar de nuestra salud, nuestro bienestar y… ¿por qué no?, también nuestra belleza".

Yolanda Muñoz, cosmetóloga

LO MEJOR PARA LOS NIÑOS

Yolanda Muñoz del Aguila continúa: "Desde siempre he tenido la inquietud del uso y conocimiento de las plantas medicinales. Al tener a mis dos hijos, Pedro y Andrés, quería ofrecerles lo mejor, no sólo los conocimientos populares, e inicié mi formación profesional en Fitoterapia, Aromaterapia Científica, Cosmética Eco-Natural, Dietética y Nutrición… Entre otros… Actualmente, como aromatóloga y experta en biocosmética, imparto cursos, talleres y charlas para dar a conocer y transmitir los principios y conocimientos de estas disciplinas y que los beneficios de lo natural, lo ecológico, la aromaterapia, la fitoterapia… lleguen a todas partes y consigamos vivir en equilibrio con la Naturaleza y con nosotros mismos".

Vicente, un apasionado del mundo "bio"

TOMA NOTA

TODO LO QUE NECESITAS…

www.caricias ysaboreseco.es/tienda
c/ Cronista Remigio Vicedo, 4-3-4 • 03802 Aloi (Alacant)
Consulta y tienda física: c/ Entenza, 54 (centro Danzas Al-Azraq) 03803- Alcoi
e-mail: Info@caricias ysaboreseco.es
TELF. 617-647-065

LO MÁS DEMANDADO

Yolanda nos dice: "Actualmente los productos más demandados son los aceites esenciales puros, naturales y quimiotipados, y los aceites vegetales ecológicos, las personas quieren volver a la simplicidad donde 'menos es más' y hacer sus propias fórmulas. De hecho, los cursos y talleres que más me demandan son los de elaboración de perfumes, cremas, ungüentos… Y, por otro lado, en cabina, lo que más me piden son los tratamientos faciales y corporales con productos eco-naturales, buscando tratamientos holísticos para la piel sin agresiones, mimándonos y disfrutando de los aceites, del masaje facial… yendo, además, al problema de base y no simplemente a lo que la piel nos muestra".

LO "BIO" EN LEVANTE

Le preguntamos a Yolanda. "¿Cómo es el universio "bio" en el área de Levante?". Y ella responde: "Poco a poco están creciendo las tiendas especializadas, los consumidores son más conscientes y el interés aumenta. Sin embargo, falta información y formación, para diferenciar entre toda la oferta que existe en el mercado, para obtener y confiar en los productos y terapias que efectivamente sean naturales, ecológicos y terapéuticos".

Redacción

MODA SOSTENIBLE

SUNSAIS ECOFASHION GROUP

Sunsais EcoFashion Group estuvo en BioCultura Madrid. Una apuesta fuerte por el textil sostenible. Al frente, Alice Sunsais. María Medina habló con ella.

Algunos de vosotros ya sabéis quién es Alice, es una persona muy inquieta por conocer, alegre y luchadora. Ha mamado BioCultura desde el vientre de su madre. Tiene las ideas muy claras y está sensibilizada por las preocupaciones de los demás.

Después de investigar durante cuatro intensos años, tiene un buen conocimiento del sector de la moda sostenible. Es la fundadora del portal Sunsais, desde hace casi tres años, un portal enfocado en apoyar el sector de la moda en colaboración con personas que apuestan por reconstruir este sector para que se sostenga por pilares éticos e íntegros.

-¿Qué es Sunsais EcoFashion Group?

-Es un portal de moda sostenible con criterios sociales y medioambientales en el que se promueven valores integrales bajo el canal del consumo. Está enfocado mayoritariamente a la divulgación, asesoría y la distribución como mayorista.

BIOCULTURA MADRID

-¿Qué preparaste para BioCultura Madrid?

-Para los que aún no nos visitaron en nuestros anteriores eventos, en el IV showroom de Sunsais EcoFashion

Foto: EcoArchivo

Alice Sunsais, en el estand de Sunsais EcoFashion Group en BioCultura Madrid

Group ofrecimos un espacio óptimo de moda comercio justo y responsabilidad ambiental, dando la oportunidad a diseñadores, tiendas y consumidores para que interactúen en un punto de promoción, venta y compra, único y privilegiado con nuestro objetivo de seguir siendo el escaparate de la moda sostenible junto al apoyo de la feria BioCultura, por la que pasaron, en la citada edición madrileña, más de 70.000 visitantes y 700 expositores en 4 días de exposición.

-¿Cómo ha sido que te atreviste a salir de tu área de confort barcelonesa?

-Madrid es la ciudad con mayor número de habitantes y BioCultura ha desarrollado allí muchísimo el campo de la alimentación con la divulgación y la promoción de lo "bio" desde hace 30 años. Junto al portal Sunsais se crea la química perfecta para expandir el mismo mensaje haciendo camino en el área del textil, el calzado y la moda. ¡El éxito estaba asegurado!

TEXTIL SOSTENIBLE

-¿Cómo ves el sector textil sostenible? ¿Para cuándo un "boom"?

-El "boom" ya llegó, aunque el sector textil se está estabilizando más que nunca, nada viene de la noche a la mañana, todo requiere de un proceso y, sobre todo, de una decisión personal. El comprador es el que elige qué quiere, pero para ello debe estar informado de las consecuencias que conllevan cada céntimo invertido y, sobre todo, bajo qué criterios se están realizando las prendas que lleva. Porque cuando pagas estás votando. Y este mensaje es el nuevo lenguaje del ciudadano que ha decidido hacer, de éste, un mundo mejor. El aumento en estos últimos años del consumidor concienciado y sensibilizado lleva como consecuencia que la moda orgánica también está en crecimiento ya que es una pieza importante en nuestro día a día al igual que la alimentación y un buen estilo de vida.

-¿Qué tipo de gente es la que se acerca a la moda orgánica?

-Dado que vivimos en un momento de muchos cambios de comportamiento social, la gente se ha dado cuenta de que su forma de consumo realmente afecta a los recursos naturales, a la economía del país y, por consecuencia, al bienestar común. Por ello son personas que buscan otras fórmulas más inteligentes de consumir que satisfagan la durabilidad, utilidad de la prenda, en qué situación laboral se ha creado y sin olvidar la atracción estética del producto. Están dispuestos a pagar más si fuera necesario por una prenda orgánica que cumple los requisitos de sostenibilidad.

María Medina

SUNSAIS ECOFASHION GROUP

TAMBIÉN EN BIOCULTURA BARCELONA

Estarán en BioCultura Barcelona en el espacio de Planeta Moda donde el textil sostenible será el protagonista promocionando el sector a través de conferencias, una exposición de moda sostenible y un espacio de estands agrupados. EcoFashion Group dará a conocer marcas de moda sostenible que están pisando fuerte, apostando por un consumo responsable y de comercio justo que, además de ofrecerte sus mejores *outfits*, te vestirán de fuerza, valores y pasión.

https://twitter.com/SUNSAISecoFG
https://www.facebook.com/sunsaisecofashiongroup
www.sunsais.com
Info@sunsais.com

OPERADORES CERTIFICADOS SEGÚN LA NORMA BIO VIDASANA

Amapola biocosmetics
Tel. 921 406 859
www.amapolabio.com

Naturavia, cosmética ecológica certificada
Tel. 988 471 844
www.naturaviacosmetica.com

Fonte Santa
Tel. 985 716 880
www.fontesanta.com

TaüllOrgànics, SL
Tel. 630 880 850
www.taullorganics.com

El Arco del Hospital Coop.
Tel. 964 628 410
hhtp://casadelalunamedia.ecsocial.com

Säper, cosmética ecológica/organic cosmetics
Tel. 661 348 088
www.saper.es

La Espiral Verde, SL
Tel. 986 117 515
www.laespiralverde.com

Camassia ECO, SL
Tel. 950 407 394
www.cremas-caseras.es

Taller Madreselva
Tel. 606 310 352
www.tallermadreselva.com

CERTIFIED bio.inspecta BioVidaSana

bio VIDA SANA

Por una certificación responsable de calidad y respetuosa con el medio ambiente

Más información: 972 451 129 http://vidasana.org/cosmetica-biovidasana

THE ECOLOGICAL PRODUCTS

LA EXPANSIÓN ONLINE

The Ecological Products ofrece productos de gran calidad y con certificación ecológica. Diferentes líneas forman la marca: The Ecological Gourmet (alimentación); The Ecological Health (cosmética). Todo ello siempre a través de su web: www.the-ecological.com. Esteban Zarauz habló con Ángela Vera, una de sus responsables.

Ángela proviene del sector salud y dietético. Tiene una experiencia de más de 25 años. Su inquietud profesional e ilusión en este proyecto fue lo que le convenció para liderar esta marca. Además, el resto del equipo que forma la firma también forma parte del sector natural/ecológico desde hace años. Son Establecimiento Recomendado Vida Sana.

Foto: TEP

Ángela Vera, al frente de The Ecological Products

-Explicadnos qué es The Ecological Products

-Somos una plataforma de venta online cuyo fin es ofrecer a nuestros consumidores varias líneas de productos de gran calidad con certificación ecológica, como puede ser una gama de alimentación vegetariana Gourmet o complementos en cápsulas para el cuidado de la salud. Vamos a ir ampliando las gamas y productos en las próximas semanas. Creemos además que la calidad y la buena imagen no están reñidas con lo natural y queremos aportar ese valor añadido a toda nuestra marca.

MARCA PROPIA

-¿Cómo fue que os metisteis en este mundo?

-Somos un equipo profesional del sector y además consumidores de productos naturales. En el 2014 se nos ofreció la posibilidad de colaborar con una línea de productos naturales y, tras un breve recorrido, hemos llegado a formar nuestra marca, The Ecological Products, y sus líneas de productos. Creemos además que cada vez hay más demanda de estos productos ya que el público quiere cuidarse naturalmente.

-¿Por qué, concretamente, en el universo de la distribución online?

-El ecommerce es un mercado en expansión. La venta online es una tendencia al alza. En España y, más todavía, en el resto de la UE. También la venta de productos ecológicos y de calidad muestra una tendencia ascendente. Así que lo tuvimos claro. Además, nuestros clientes reciben sus productos allí donde quieren a un precio competitivo y les hacemos la vida mucho más fácil.

-¿Estáis pensando en alguna forma de expansión en concreto?

-Estamos cerrando acuerdos con otras plataformas multimarca y con algún distribuidor para otros canales, ya que el interés en nuestra marca es importante y creemos que es compatible la venta en canales diferentes.

TRABAJAR PARA LA VISIBILIDAD

-¿Cómo está la distribución vía online de alimentos ecológicos?

-En general el concepto de venta online es igual para estos productos que para otros. Hay que trabajar para ser visibles. Pero un tema diferenciador del resto de marcas es que, por el tipo de productos que ofrecemos, podemos dirigirnos a sectores que buscan una calidad extra (como el sector gourmet) o el sector salud, con productos muy posicionados y con alta calidad farmacéutica, sin olvidar que son ecológicos.

-¿Con qué empresas trabajáis y por qué?

-La mayoría de empresas son españolas y lo que buscamos es que nos puedan ofrecer calidad y seguridad. Queremos también crecer juntos y que esta marca sea cada vez más conocida en el mercado.

-¿Nos podéis hablar de las certificadoras que validan vuestros productos de cosmética ecológica?

-A finales de febrero dispondremos de una línea de cosmética ecológica certificada por BDIH (certificadora alemana de cosmética ecológica desde 1996). Hemos buscado una certificación de reconocida calidad y que nos pueda aportar toda la seguridad para nuestros clientes. La cosmética es una parte muy importante de nuestro catálogo y será una línea con un ingrediente común muy natural y con una calidad e imagen muy cuidada.

IMAGEN MUY CUIDADA

-¿Qué tipo de público compra por internet productos ecológicos?

-Aunque nuestro público pueden ser consumidores de productos ecológicos en general, por las características de nuestros productos… creemos que especialmente pueden ser clientes nuestros aquellas personas que buscan productos de calidad, con una imagen muy cuidada y para los que la salud es importante. Son personas que no quieren dejar de disfrutar de una buena alimentación o de cuidarse naturalmente con nuestros complementos o cosmética.

-¿Cuáles son vuestros productos estrella?

-Nuestra línea de Alimentación Gourmet es ideal para el disfrute del paladar. Son productos vegetarianos con todas las garantías y sin necesidad de conservación en frío. También nuestra reciente gama de complementos en cápsulas aporta soluciones a base de plantas y otros ingredientes naturales a diferentes problemas de salud. Además creemos que nuestra próxima línea de cosmética sorprenderá gratamente.

-¿Cómo veis vuestra tienda online dentro de diez años?

-Esperamos poder contar con clientes fieles a la marca en España y estar en otros países de la UE próximamente, con un portafolio de productos que iremos ampliando para cubrir todas las necesidades. Por ello nuestros productos están ya en diferentes idiomas dado que el canal online no tiene fronteras. Además no descartamos abarcar en un futuro otros canales y ampliar nuestra distribución.

Esteban Zarauz

FRANCIA, ALEMANIA, UK
SECTORES CONSOLIDADOS

-¿En qué países de nuestro entorno el comercio vía online está más extendido… en cuanto a alimentos ecológicos?

-Diferentes estudios de mercado indican que países como Francia son el sexto mercado mayor del mundo en ecommerce, y el tercero de Europa, por detrás de UK y Alemania, donde está bastante consolidado el comercio online. En esos países, también está muy consolidado el mercado y consumo de productos ecológicos, ya que su población son grandes consumidores de estos productos. Estos datos también son confirmados por las ferias del sector que se organizan en estos países. De todas formas esperamos que el mercado español también crezca y poder seguir formando parte de él.

OFERTA ESPECIAL
ACCEDE A UN 10% DE DESCUENTO

Si sigues estos pasos accederás a un 10% de descuento en tu primera compra en www.the-ecological.com
Sólo debes incluir en él código de descuento en carrito de la compra: VIDASANA10

Feliz compra

Délice de Cañamo

Sojade

Sojade ofrece una nueva gama de productos vegetales refrigerados

Innova en el mercado y ofrece los primeros productos 100% vegetales a base de cáñamo ecológico.

Descubre los nuevos **Délice de Cáñamo** y déjate seducir por su ligero sabor a avellana con el irresistible postre de chocolate o la refrescante alternativa al yogur con fresas y frambuesas en trozos.

Sin lactosa, y fuente de Omega 3, los nuevos **Sojade Délice de Cáñamo** son bajos en grasas saturadas, para contribuir al mantenimiento de tu colesterol.

Bienvenidos al mundo de productos vegetales

Descubre más sobre nuestros productos en www.sojade.es

Vegan

LOS BAIGAS

EXPULSADOS ILEGALMENTE DE SUS TIERRAS DE "EL LIBRO DE LA SELVA"

Pueblos indígenas como los baigas son los mejores conservacionistas. Pero se enfrentan a la expulsión de sus tierras ancestrales en nombre de la conservación de tigres. Un texto de Survival International.

En nombre de la conservación de tigres los indígenas están siendo expulsados forzosa e ilegalmente de la Reserva de Tigres de Kanha, en India. Esta reserva es el lugar donde transcurren las tramas de *El libro de la selva* de Kipling. Por toda la India, muchos más pueblos tribales se enfrentan a una amenaza similar.

Personas indígenas expulsadas denuncian que el Departamento de Bosques ha amenazado con liberar elefantes que aplastarían sus hogares y cultivos si no se marchaban inmediatamente.

BAIGAS Y GONDS

El área es el hogar ancestral de las tribus baiga y gond, que afrontan un futuro desolador sin sus selvas. Las familias han sufrido acoso y hostigamiento durante años para que se fueran de la reserva. Cuando finalmente fueron expulsadas, no recibieron tierra ni apoyo para establecerse en el exterior. Meses después de haber sido desterradas, las familias denuncian que únicamente han recibido una parte de la compensación que esperaban. Otros no han recibido nada. "Recibimos algún dinero, pero nos encontramos perdidos, deambulando en busca de tierra. Aquí solo hay tristeza. Necesitamos la selva", manifestó una de las personas expulsadas del poblado Jholar en Kanha.

EXPULSIÓN POR LA FUERZA

Toda la comunidad de este hombre (foto 2) fue expulsada de la Reserva de Tigres de Kanha. Los habitantes denuncian que los guardas les amenazaron con liberar elefantes sobre su poblado.

Ahora las comunidades se han dispersado por las aldeas de los alrededores. Sus derechos a permanecer en sus bosques, vivir de ellos y prote-

ESCUCHAR LA VOZ DE LOS BOSQUES

LOS MEJORES CONSERVACIONISTAS

Los pueblos indígenas y tribales son los mejores conservacionistas. La campaña de Survival "Los parques necesitan a los indígenas" desafía el modelo actual de conservación. Los programas conservacionistas deben ajustarse al derecho internacional, proteger los derechos de los pueblos indígenas y tribales a sus tierras, preguntarles qué necesitan para proteger sus territorios, escucharlos y estar preparados para respaldarlos tanto como sea posible.

S. I.

EN TODA LA INDIA

¿EXPULSIONES EN NOMBRE DEL CONSERVACIONISMO?

Pueblos tribales por toda la India están siendo expulsados ilegalmente de sus tierras ancestrales en nombre de la conservación de tigres. Se les promete tierra alternativa, casas y dinero, pero esto no son más que mentiras: por lo general es poco o nada lo que reciben, y terminan viviendo en condiciones de miseria absoluta junto a los límites del que fuera su territorio. Esto es ilegal: la ley dice que tienen permiso para permanecer en su tierra. Sin embargo, los guardas forestales los arrestan, multan, golpean e intimidan con frecuencia hasta que se marchan.

S. I.

gerlos. Están reconocidos por la legislación de India.
Un hombre baiga dijo a Survival antes de la expulsión: "Quieren darnos dinero. No queremos su dinero. Queremos tierra. El dinero no significa nada para nosotros. Viene y se va".

CON INDÍGENAS, MÁS TIGRES

No existen evidencias de que la expulsión de pueblos tribales de sus tierras proteja a los tigres: de hecho, lo más probable es que los perjudique. Los pueblos indígenas y tribales son los mejores conservacionistas y guardianes del mundo natural: deberían estar al frente de la conservación de tigres y, sin embargo, se les excluye de ella.
Lejos de matar tigres, a menudo los veneran. Incluso hay pruebas que apuntan a que en regiones cuyos habitantes originarios no han sido expulsados hay más tigres. Las multitudes de turistas pueden estresar a los animales; los tigres tampoco pueden cazar ya el ganado de las tribus.
Las vidas de los indígenas están siendo destruidas por la industria de la conservación, pero es necesario combatir estos abusos. Sabemos que los pueblos indígenas y tribales cuidan del medio ambiente mejor que nadie.

Survival International

AYUDA A LOS PUEBLOS OIRIGINARIOS DE INDIA

La Ley de Derechos Forestales de India reconoce los derechos de las comunidades tribales a permanecer en su tierra y a cosechar sus recursos, incluso cuando esta haya sido convertida en una zona de conservación. En la actualidad estos derechos se siguen violando sistemáticamente y muchas personas indígenas ni siquiera saben de su existencia. Pero hay esperanza. Survival está trabajando con colaboradores sobre el terreno para asegurarse de que los pueblos tribales de India reciben información sobre sus derechos. Estamos desarrollando una campaña para evitar que se produzcan más expulsiones de las reservas de tigres y estamos apoyando a quienes buscan reparación frente a injusticias cometidas en el pasado. Necesitamos tu apoyo para detener la última oleada de expulsiones. Por favor, actúa ahora.
http://www.survival.es/sobre/tigres

OPINIÓN

Esto no es ecoturismo

Nos dicen desde Survival International: "Los baigas que han sido expulsados de la reserva pueden encontrar trabajos menores al servicio de la industria turística o como guías. Ante la falta de alternativas, muchos malviven recogiendo leña del interior de la reserva para proveer a los hoteles cercanos. Si se les descubre dentro de la reserva, se enfrentan a palizas y multas. De hecho, cualquier baiga que sea encontrado en el bosque corre el riesgo de ser golpeado. Mientras que a ellos se les prohíbe el acceso a su tierra, presencian cómo los vehículos turísticos la atraviesan en busca de tigres y cómo se construyen nuevos hoteles en los mismos territorios de los que han sido expulsados. La industria del turismo está dañando la conservación. ¿Por qué organizaciones como WWF apoyan esto?". En cualquier caso, el ecoturismo debería ser viable sin que los pueblos autóctonos debieran renunciar a sus tierras. Eso es una cosa sin sentido. De la misma manera que no tendría sentido promocionar un ecoturismo sin fauna silvestre. Al contrario, los recursos de un ecoturismo planeado con medida, con prudencia, con sentido común, deberían servir para que los indígenas del área pudieran vivir dignamente en sus tierras ancestrales. ¿Qué lo hace incompatible? Sobre todo, políticos locales corruptos que quieren sacar tajada de unas tierras que no les pertenecen.

EcoActivistas

ECOTENDA

TODO PARA EL HUERTO DESDE REUS

Jordi Roura empezó sus andaduras en el mundo de la ecología desde muy joven. Apasionado de la Naturaleza, de los animales, las plantas y todo aquello que la rodea, colaboró estrechamente con entidades ecologistas como Depana (Catalunya) o GREFA (Madrid), fue fundador del CEDAM, asociación dedicada a la educación ambiental que estuvo activa hasta finales del 2009. A partir de aquí se centró más en temas relacionados directamente con el huerto ecológico. Y en el 2004 nace Ecotenda, fruto de un trabajo constante dentro de este campo.

Ecotenda es una tienda especial, según Jordi, "y digo especial porque dentro de un mismo techo se pueden encontrar productos ecológicos muy diferentes entre sí, pero todos ellos con un denominador común: productos naturales, ecológicos, respetuosos con el medio ambiente y, en definitiva, por nuestro bienestar. Aunque estamos especializados en productos ecológicos para el huerto y el jardín (abonos, fitosanitarios, semillas, mesas de cultivo, compostadores, invernaderos, etc.), la tienda dispone de otras secciones no menos atractivas, como la de cajas nido y comederos para pájaros donde encontrará nidos para herrerillos, petirrojo, pájaros, vencejos, murciélagos... ¡No se pierdan nuestra exposición!", señala Jordi. O el "rincón hogar", espacio destinado a productos de limpieza ecológicos, higiene y cosmética y mascotas, y la sección "gourmet", que acoge productos ecológicos de calidad: aceites, vinagres, mermeladas, tés e infusiones, mieles, pastas y vinos y cavas de todo el país. Todo ello en Reus, Tarragona. Ecotenda es Establecimiento Recomendado de Vida Sana.

-Hay mucha gente que tiene huertos ecológicos, pero quizás el jardín se cuida menos que sea "bio" ¿Es correcta esta percepción?

-Sí, y la razón es muy simple. Los productos de la huerta nos los comemos, y los del jardín, por regla general, no. Las personas que deciden montar una huerta ecológica suelen hacerlo motivados por termas de salud alimentaria. De todos es sabido que la agricultura convencional incorpora muchos productos químicos que podrían ser perjudiciales para nuestro organismo, con lo que la huerta ecológica se convierte en una buena alternativa para comer sano y sin riesgos. En este sentido, al jardín no se le da tanta importancia, pero no deberíamos dejarlo de lado pues el tratamiento de enfermedades y plagas típicas de muchas plantas ornamentales (oidio, roya, gusanos, ácaros, pulgones, etc.) con fungicidas e insecticidas convencionales también puede afectar a nuestra salud, por lo que para su control también deberíamos procurar utilizar productos ecológicos, en la medida que nos sea posible.

Foto: ET

Jodi Roura, en su EcoTenda, un infatigable luchador del área de Tarragona

CUESTIÓN DE FE

-¿Por qué elegisteis el sector ecológico para vuestra emprendeduría?

-Porque creemos firmemente en ello. Para nosotros no se trata de una moda, me atrevería a decir que ya ni siquiera se trata de un estilo de vida, realmente es una acuciante necesidad. Estamos en manos de las multinacionales, de los grandes lobbies de las químicas y farmacéuticas, que pasarán por encima de todo, hasta de la salud de las personas, para conseguir sus objetivos económicos. En nuestras manos está intentar cambiar esta dinámica. Desde Ecotenda llevamos casi 10 años apostando por los productos ecológicos, concienciando a la gente de las muchas ventajas que nos aportan y, con ello, intentamos dar la vuelta a la tortilla y que sean los productores ecológicos, la gran mayoría pequeñas empresas, grupos familiares y muchos, muchos autónomos, los que marquen el camino a seguir.

-¿Cuáles son los productos que más demanda el público?

-En Ecotenda, al estar especializados en huerto y jardín ecológico, lo más demandado son productos para el control de plagas y enfermedades, seguido de los fertilizantes naturales. Otro sector que cada vez tiene más adeptos es el de las cajas nido y comederos para fauna silvestre, sobre todo para pájaros de jardín. A parte de ser un interesante elemento decorativo, las cajas nidos para aves insectívoras son un medio natural de control de insectos, como por ejemplo para el control de la oruga de la procesionaria. En este sentido ya hemos colaborado con algún ayuntamiento colocando cajas nido en urbanizaciones y, paralelamente, dando una amena charla a los vecinos sobre cómo colocarlas y su utilidad.

Y cómo no, los productos de higiene personal y de limpieza. Los productos convencionales, como ya es sabido, están provocando a mucha gente -y cada vez más- muchas reacciones alérgicas. La higiene y cosmética ecológica, libre de tóxicos y de ingredientes diversos que pueden llegar a producir dichas reacciones, es, hoy en día, la única alternativa

Foto: ET

La sección de nidos para pájaros del huerto/jardín

CONTROL DE PLAGAS

-¿De los pedidos que llegan vía on-line, de dónde os piden más productos y cuáles?

-Nos llegan pedidos de toda España, hasta nos han solicitado productos desde Francia, Italia, Grecia y algunos países de Sudamérica como Chile o Argentina, aunque no tenemos la web habilitada para vender fuera de España. Cabe destacar las Islas Canarias y zonas de la Península en donde encontrar productos como los que ofrece Ecotenda no son fáciles de conseguir, con lo que la compra por internet se convierte en su única posibilidad de adquirirlos. Una vez más, los productos relacionados con el control de plagas y enfermedades son los protagonistas, pero en la venta online también cobra mucha importancia la venta de semillas ecológicas y todo lo relacionado con la producción de nuestros propios planteles (semillas, sustratos, bandejas, etc.)

-¿Qué le dirías a un jardinero que todavía no se ha pasado al mundo ecológico?

-Quizás no depende del todo del jardinero. Los jardineros trabajan para comunidades, ayuntamientos, particulares... Con quien habría que hablar es con sus clientes, habría que convencer-

TENDENCIAS

MUCHO TRABAJO

-¿Estás al tanto de las tendencias en el sector de horticultura y jardinería en otros países?

-No tanto como me gustaría. Llevar una tienda online y otra física da mucho trabajo, y hay días a los que les faltan horas. Estamos en ese impass de crecimiento en el cual tienes mucho trabajo pero paradójicamente no el suficiente como para ampliar plantilla, ¡que ya me gustaría! Espero que este 2015 sea un buen año para el sector ecológico, para Ecotenda especialmente, cómo no, y que podamos ofrecer a nuestros clientes un mejor servicio, si cabe.

Jordi Roura Ariño
Rpble. de Ecotenda
info@ecotenda.net
www.ecotenda.net
tel. 977 318 320 / 665 638 677
Avinguda de Marià Fortuny, 52, 43204 Reus, Tarragona

Foto: ET

La tienda también dispone de secciones de jabones e higiene, alimentación, etc.

Foto: ET

La sección para la granja

Foto: ET

Sección de fertilizantes orgánicos para la huerta

los para que exigieran a los profesionales de la jardinería el uso de productos ecológicos en los trabajos que se realizaran en sus parcelas. Y no es muy complicado. Os explico un caso de un cliente que pasó hace poco por la tienda. Vino en busca de un herbicida. Le comenté que en ecológico no existe un herbicida autorizado y que las buenas prácticas ecológicas tampoco lo contemplan. A parte, que dichos productos son altamente tóxicos y pueden dañar seriamente su salud, solo hay que leer las indicaciones del prospecto para darse cuenta de ello: protegerse con mascarilla, usar guantes y hasta ponerse un traje especial si es el caso. Y la lista de advertencias por toxicidad es interminable. A lo que me respondió: tienes razón, la última vez que utilicé uno (era un glifosato) estuve con escozor de ojos y malestar general durante todo el día. Acabó saliendo de la tienda con unos buenos guantes y una azadilla para desherbar. A veces, sólo con reflexionar un poco sobre nuestros actos es suficiente para cambiar los hábitos. Otras veces no es tan sencillo…

EL PLANTEL ECOLÓGICO

-¿Por qué es tan difícil encontrar plantel de huerto y de jardín en ecológico en España?

-Particularmente creo que es debido a un problema de certificación. Para que un plantel sea ecológico (y evitar que te den gato por liebre) debe estar certificado por un organismo competente, cada comunidad autónoma tiene el suyo. Y eso hay que pagarlo. Si eres un pequeño productor, como pasa en la mayoría de los casos, ese importe lo debes repercutir en el precio del plantel, si no las cuentas no salen. Al encarecer el producto hay quien se lo piensa dos veces y acaba comprando el convencional. Y si no hay demanda no hay producción. Es un poco el pez que se muerde la cola. De todos modos yo creo que esto va a ir cambiando paulatinamente, en el mes y medio que llevamos con la tienda abierta ya han sido varias las personas que nos han preguntado por plantel ecológico, ¡eso es muy buena señal!

-¿La actividad comercial de un establecimiento como el tuyo es muy estacional, primavera/verano? ¿Cómo combatirlo?

-Buena pregunta, y me gustaría saber la respuesta exacta, jajaja. Tanto la tienda online como la física, como bien dices, sufre un gran bajón desde finales de octubre hasta casi marzo, ¡eso es casi medio año! Lo ideal sería poder facturar en seis meses por lo menos 2/3 de lo que se debería facturar en un año, pero no es así, por lo menos en nuestro caso. Por eso nuestra tienda se ha diversificado tanto, para que en los meses bajos puedan tener salida otros productos: higiene y cosmética, detergentes, cajas nido y comederos, alimentación, libros... Con la nueva tienda, que dispone de un espacio polivalente, vamos a dar un paso más y a ofrecer talleres, cursos, charlas, degustación de productos... con el fin de poder generar algún ingreso más que nos ayude a suplementar los meses de la "temporada baja". Además, hace ya casi dos años, creamos una marca propia: Garden Birds Distribuciones (www.gardenbirds.es), dedicada a la venta al mayor de cajas nido y comederos para aves silvestres, con el objetivo de llegar a otro sector de población y cubrir en parte estos meses bajos.

EN TERRAZAS Y BALCONES

-¿También vendéis productos para gente que monta huertos y/o jardines en terrazas y balcones?

-Sí, aunque no tanto como quisiéramos. Los grandes centros comerciales dedicados al bricolaje y jardinería están haciendo mucho daño al respecto. En prácticamente todos ellos puedes encontrar mesas de cultivo de todo tipo. Pero personalmente, y lo digo porque lo he comprobado in situ, en ninguno he encontrado a personal con los suficientes conocimientos para poder ofrecer un asesoramiento en condiciones. Un valor añadido de Ecotenda es que podemos asesorar desde el conocimiento y desde nuestra propia experiencia (yo mismo tengo una pequeña huerta para ir "investigando"). En la misma tienda tenemos, por ejemplo, una mesa de cultivo en funcionamiento y un vermicompostador con las lombrices fabricando el tan anhelado "humus de lombriz", así la gente interesada puede ver su funcionamiento en la misma tienda. Además te puedes llevar el "kit completo", mesa, sustrato, semillas, pulverizador y todo lo que haga falta para conseguir una buena cosecha, bajo el asesoramiento de gente experta.

-¿Qué consejo le darías a alguien que quiere tener un huerto de aromáticas/medicinales?

-Que no se limite sólo a aromáticas/medicinales, aunque, bueno, eso depende mucho del espacio del que se disponga. La huerta ecológica ya incorpora este tipo de plantas pues son, entre otras funciones, repelentes de insectos perjudiciales, a la vez que atraen insectos polinizadores, tan útiles en todos los cultivos. Se pueden plantar entre cultivos, en las cabeceras de las parcelas de plantación, en los lindes, en macetas, lo aconsejable es que no falten en ninguna huerta ecológica. Y si el espacio no da para más y queremos sólo aromáticas, que sean autóctonas, de su zona, miraremos de evitar plantar especies foráneas, puede que no se adapten bien y nos den problemas. Utilizaremos un buen fertilizante orgánico, especialmente indicado para plantas aromáticas y culinarias, y mucho mimo, como todo en esta vida; con cariño, mucho mejor.

Serafín Márquez

VIDA SANA

PLANTANDO ÁRBOLES

Misión y Desarrollo para Goundi es una asociación sin ánimo de lucro, fundada en Barcelona en 2003, cuyo objetivo es mejorar las condiciones de vida de la población de Goundi, Chad (África subsahariana), mediante iniciativas sociales, sanitarias, educativas y de desarrollo económico. La Asociación Vida Sana ha firmado un acuerdo con sus responsables según el cual la entidad Misión y Desarrollo plantará árboles de karité. Con esta acción, se compensa el C02 emitido en las ediciones anuales de BioCultura. Con los mismos objetivos, Vida Sana también trabaja con la asociación ARBA, cuyo fin es trabajar en pro de la regeneración de los bosques autóctonos en la península.

Foto: ARBA

Representantes de ARBA muestran el acuerdo con Vida Sana en una de las jornadas de plantación de especies autóctonas en Loyozuela...

Este año la plantación de árboles como compensación de CO_2 debida al gasto energético de BioCultura se ha destinado a los siguientes proyectos y entidades:

1. Fundación Misión y Desarrollo para Goundi (Chad-Africa)

El proyecto se centra en la región subsahariana de Mandoul, Chad. El municipio en cuestión es Goundi. Es una zona afectada por desnutrición, paludismo, meningitis, tuberculosis, tétanos y enfermedades de transmisión sexual, que son la causa de unas 15 muertes anuales por cada 1000 hab. y 100 muertes cada 1.000 nacimientos. La Asociación Misión y Desarrollo para Goundi lleva más de 20 años colaborando con la actividad médica del hospital de Goundi gestionado por los jesuitas. Desde hace 3 años está diversificando su actuación. La entidad pretende incidir en el desarrollo socioeconómico de la zona. El sector con más potencial es el de la agricultura y la transformación de materias primas, sector en el que se centra el presente proyecto. La producción de bienes básicos en una zona altamente subdesarrollada es la actividad con más componente social y a la vez con capacidad para generar una mejora en la actividad económica de la región. Se prevé la plantación de 1.000 árboles de karité, que a su vez generarán empleo a personas discapacitadas y valor económico en la región por la transformación del fruto del árbol de karité.

2. Asociación ARBA

En el entorno del acuerdo entre BioCultura y la Asociación ARBA (Asociación para la Recuperación del Bosque Autóctono), para la compensación del CO_2 producido por la actividad de la feria, y mitigar así su huella ecológica, se han programado y realizado actividades para que las personas interesadas, colaboradores, organización y visitantes puedan realizarlas en la temporada 2014/2015. Son plantaciones, recogida de semillas y demás labores que se realizan con especies autóctonas en pro de regenerar y restaurar nuestros bosques. Las miles de semillas plantadas han sido: bellotas, encina, roble y fresno. Los lugares: Cabrera, Arroyo de Meaques, La Cabrera-El Berrueco, Casas de Talamanca… Todo, en la Comunidad Autónoma de Madrid.

Redacción

Foto: ARBA

Plantación de árboles de karité en Goundi, Chad (África subsahariana)

MATARRANIA

Cosmética Bio del Aceite de Oliva

Nueva gama

Piel madura

100% BIO

MÁXIMA CONCENTRACIÓN
polifenoles y ácidos grasos esenciales
ACCIÓN ANTIOXIDANTE

Aceite de rosa mosqueta enriquecido
Serum facial regenerador y reafirmante
Tónico regenerador

www.matarrania.com

Viaja a la India de los Maestros

Salidas Julio y Agosto

15 Días en el sur de la India

AMRITAPURI, ASHRAM DE AMMA

Estancia en el ashram de esta maestra hindú. Podrás sentir su mensaje y vivir sus enseñanzas. Si lo deseas recibirás su darshan o abrazo

ARUNACHALA, SRI RAMANA

Visita al ashram de Ramana Maharshi. Podrás meditar en las cuevas donde vivió y rodearás la sagrada montaña de Arunachala.

ANANTAPUR, VICENTE FERRER

Alojamiento en el campus de la sede principal junto a los voluntarios de la Fundación. Podrás conocer la obra humanitaria de este español.

PONDICHERY, AUROVILLE

Auroville es una ciudad creada para promover un sistema comunitario en el que prevalezca la importancia del ser más que del tener.

ALAPPUZHA, KERALA

Alappuzha (la "Venecia de Oriente") es el hogar de una vasta red de cursos de agua y más de 1.000 casas flotantes.

YOGUINDIA
INDIA ESPIRITUAL

Organizado por
TERRITORI TRAVEL GC-3071
www.territori4x4.com

PARA MÁS INFORMACIÓN

MAGDALENA: 609 186 866
maghernan@yahoo.es
www.yoguindia.com

Respetamos el Medio ambiente e imprimimos en papel ecológico

FUENTE ALBERCHE

UN CENTRO RURAL QUE ES TAMBIÉN CASA ESCUELA

Fuente Alberche es un espacio creado como una alternativa al turismo habitual desde la iniciativa de acercar a los visitantes a este espacio… un preciado entorno natural. Nos dicen: "Hemos apostado por la arquitectura bioclimática y las energías renovables. Ofrecemos un turismo rural sostenible tanto a familias y grupos como a colegios, empresas y campamentos. En este espacio se pueden realizar todo tipo de actividades, talleres, cursos y celebraciones".

Florentino Hernández García está al frente de este proyecto. Él mismo nos dice: "Mi nombre es Florentino y tengo 60 años. Nací y crecí en este pequeño pueblo de la cara norte de Gredos, San Martín de la Vega del Alberche, en Ávila. Es un pueblo de alta montaña que llegó a contar casi con 900 habitantes y actualmente apenas llega a los 200. Después de muchos años decidí volver para vivir en este entorno rural y montar Fuente Alberche".

Foto: F. A.

En la casa escuela, también hay granja y huerto ecológico

TENDENCIA AL ALZA

-¿Es el ecoturismo una tendencia al alza en nuestro país? ¿Por qué?

-Sí, porque es una alternativa a la vida diaria que tiene la gente y sobre todo es una alternativa al turismo habitual, ya masificado y estandarizado. Además el ecoturismo se ofrece con calidad y con conciencia y el crecimiento de la sensibilidad hacia la naturaleza. Por los temas medioambientales, el cuidado del planeta y los movimientos sociales sostenibles… todo eso hace que el ecoturismo sea una opción más para muchas personas.

-¿Qué tipo de viajero se decanta por este tipo de turismo?

-Nuestro centro se amolda a todo tipo de viajeros, pero los visitantes más habituales son familias de 1 o 2 hijos, que viven en núcleos urbanos, cercanas al mundo rural y que quieren ofrecer estas experiencias a sus hijos. Por otro lado, también vienen familias de la ciudad casi sin experiencia en el contacto con la naturaleza y que están buscando ese reencuentro; y también son bastante habituales grupos y asociaciones que quieren realizar salidas y/o actividades en el campo, ya sea de senderismo, de aventura, de medio ambiente, cursos, talleres o relajarse en un entorno natural.

Foto: F. A.

La casa y el espacio polivalente funcionan con energías alternativas descentralizadas

LA ADMINISTRACIÓN NO SE ENTERA

-¿En qué medida la Administración en España, sea estatal o autonómica, sabe valorar el ecoturismo como apuesta no ya de futuro, sino de presente?

-A nivel institucional, el ecoturismo está valorado muy escasamente.

-¿Cómo y por qué os lanzasteis vosotros en este sector?

- Yo crecí en este pueblo pero después estuve viviendo en distintas ciudades. Siempre me ha interesado la ecología, la sostenibilidad y tuve mis primeras placas solares hace ya casi 35 años. Desde hace mucho hemos querido contribuir en la enseñanza y el conocimiento de la vida en el campo y de esta forma ayudar también al desarrollo de las zonas de alta montaña, que están bastante abandonadas. Dar a conocer alternativas de vida y poder transmitir el respeto y la sostenibilidad del medio ambiente a los más pequeños, y no tan pequeños, es lo que nos hizo lanzarnos a este proyecto.

ÉPOCA DE CAMBIOS

-¿Los cambios acelerados que se están produciendo en España en todos los ámbitos ayudan a que el ciudadano sea cada vez más consciente y a que aparezcan grupos sociales cada vez más comprometidos con formas de consumo (en este caso, en el ecoturismo) lo más sostenibles social y medioambientalmente posible?

- Sí, estamos en una época en que las personas somos más conscientes de que los modelos actuales de consumo nos desvinculan cada vez más de nuestro entorno, las consecuencias se hacen cada vez más alarmantes y la huella ecológica aumenta día a día. Por ello, la gente busca modelos sociales y medioambientalmente comprometidos, entre ellos el ecoturismo, que promuevan prácticas sostenibles.

Carlos Galindo

FUENTE ALBERCHE
TOMA NOTA

Contacto:
www.fuentealberche.es
Teléfono: 639 431 146 / 680 783 088
Email: info@fuentealberche.es
Coordenadas: 40°26'01.4"N 5°08' 57.3"W

Foto: F. A.

Nuestro amigo Florentino, en un día de trabajo

ESPACIO INQUIETUDES

ESCUELA ECOLÓGICA E INTEGRAL

Espacio Inquietudes es una escuela de cultura ecológica ubicada en el Parque Nacional de Guadarrama en la que se imparten cursos basados en la agroecología, la artesanía y la creatividad. Cada fin de semana realizan talleres con gente que viene a pasar el día y a aprender a hacer sus propios jabones, practicar bricolaje para huertas y terrazas o a sentir la Naturaleza a través de la huerta ecológica, por citar algunos de ellos.

María Barrón Oreja es ingeniera técnica agrícola especializada en Agricultura Ecológica, Desarrollo Rural y Educación Ambiental. Tras desarrollar su actividad en estos ámbitos, en 2014 emprende el proyecto Espacio Inquietudes. Entusiasta de la etnobotánica y la agroecología, se encarga de impartir cursos sobre huerta ecológica, jabones artesanos y cosmética natural, entre otros, así como charlas sobre estos temas en diversos espacios.

-¿Cómo ves el mundo del ecoturismo en el estado español?

-En nuestro país, el turismo ecológico y sus universos paralelos están creciendo. España cuenta con unas características ambientales que hacen de él un país idóneo para cultivar los campos mediante prácticas ecológicas. Esto permite que mantengamos la belleza, autenticidad y diversidad de territorios, siendo muy atractivos para el turista, cada vez más concienciado con reducir su impacto al viajar.

UN POCO DE TODO

-¿Cómo son los ecoturistas que os visitan? ¿Algunas características determinadas?

-A Espacio Inquietudes principalmente vienen personas que viven en la ciudad y tienen interés o necesidad de contactar con la Naturaleza, con la huerta, con el trabajo con las manos. También se acercan familias con niños a los que quieren enseñar cómo se cultivan hortalizas, cómo se hacen velas, jabones, etc. De manera puntual recibimos viajeros procedentes de otros países europeos que quieren conocer el medio rural de España y el Parque Nacional de Guadarrama por medio de experiencias auténticas.

-¿Pensáis que las diferentes administraciones españolas, sean estatales o autonómicas, sean municipales o de la diputación, saben entender que el ecoturismo es o puede ser un medio eco-nómico sostenible y con gran futuro?

-Creo que las administraciones valoran cada vez más las posibilidades que ofrece el ecoturismo en nuestro país, parece que se están haciendo ciertos esfuerzos por promoverlo. En nuestra zona, El Valle del Lozoya, estamos siendo apoyados a través de una iniciativa liderada por el Centro de Educación Ambiental del Puente del Perdón. Han creado unas mesas de trabajo en torno al ecoturismo en las que participamos entidades de actividades, productores, artesanos y hosteleros, tejiendo una interesante red entre todos nosotros que nos facilita la cooperación. Las personas que trabajamos en este sector somos muy conscientes de la importancia de colaborar entre todos nosotros, en equilibrio, como ocurre en la propia Naturaleza.

SIENTE "INQUIETUDES" TOMA NOTA

Lozoya, a 85km de Madrid Capital, en plena Sierra Norte.
Espacio Inquietudes estça junto a la Fuente de los Cuatro Caños, antiguo abrevadero para el ganado, cerca del Ayuntamiento.
Plaza del Marqués de Lozoya, 10. (Fuente los Cuatro Caños)
Teléfono: 688 972 555
espacioinquietudes@gmail.com
www.espacioinquietudes.com

ÉPOCAS DE CAMBIOS

-¿Cómo fue que os metisteis en este mundo del ecoturismo?

-Queríamos iniciar un proyecto tanto profesional como personal que nos llenara y motivara. Tras mucho pensar qué queríamos hacer, fuimos definiendo Espacio Inquietudes. Nos lanzamos a este proyecto porque nos permitía estar en contacto con el medio rural y la gente, desarrollar la creatividad, trabajar por cuenta propia, cuidar nuestro entorno y llevar una vida saludable y sencilla. Todo esto hizo que tuviésemos curiosidad y ganas de conocer gente afín a nosotros y otras iniciativas sostenibles. Así, poco a poco y tras mucho trabajo, creamos el Espacio Inquietudes.

-¿Pensáis que todo lo que está pasando en el mundo, y en España más concretamente, los cambios acelerados, los desastres, las crisis, ayudan a que los turistas sean más conscientes del respeto que tenemos que tener por el medio?

-Vivimos un momento de cambio en el que la ciudadanía está cada vez más informada sobre lo que está ocurriendo en su entorno. Este hecho está despertando en las personas muchos intereses e inquietudes que estaban adormecidos y que se están manifestando en ámbitos diversos. En lo que a nosotros nos afecta, mucha gente está viniendo a los cursos para aprender a hacer sus propios jabones sin tóxicos, a montar un huerto urbano en su terraza para redescubrir cómo crecen las hortalizas valorando la diferencia entre un cultivo ecológico frente al industrial a base de fitosanitarios y químicos, a reencontrarse con el medio rural y realizar trabajos con las manos... En definitiva, a ser un poquito más autosuficiente y tomar parte activa con los aspectos que a uno más le preocupan y con los que se siente identificado y concienciado.

Toni Cuesta

Establecimientos

ÁLAVA

Vitoria TIERRA VIVA
tierravivanorte@gmail.com 945 279 926
www.tierra-viva.es

ALICANTE

Alcoy CARICIAS Y SABORES DE ANTAÑO ECO (tienda online)
info@cariciasysaboreseco.es 617 647 065
www.cariciasysaboreseco.es

Alfaz del Pi ECO-TIENDA PENATES
ecotiendapenates@gmail.com 965 888 366
www.penates.es

Muchamiel PLANETA HUERTO
info@planetahuerto.es 965 656 945
www.planetahuerto.es

ALMERÍA

Almería CULTIVA SALUD
leandro@cultivasalud.com 619 555 950
http://cultivasalud.com

ASTURIAS

Fontesanta FONTE SANTA (tienda online)
info@fontesanta.com 985 716 880
www.fontesanta.com

BARCELONA

Barcelona AGUAPUR - H2OPOINT
info@h2opoint.com www.aguapur.com
902 252 900

Barcelona AMAPOLA BIOCOSMETICS (tienda online)
info@talleramapola.com 935 131 292
www.talleramapola.com

Barcelona AMA TU SALUD
amatusalud@amatusalud.com
www.amatusalud.es 933 322 189

Barcelona BIO GOURMET
info@biogourmet.net 932 001 659
www.biogourmet.net

Barcelona BIOCENTER RESTAURANTE
info@restaurantebiocenter.es 933 014 583
www.restaurantebiocenter.es

Barcelona BIONYAM
info@bionyam.com www.bionyam.com
934 765 438

Barcelona BIOSPACE
info@bioespacio.com 934 531 573
www.bioespacio.com

Barcelona BLAU I VERD
blauiverd@hotmail.es 934 207 396
www.blauiverd.com

Barcelona BODEVICI, GELATS I IOGURTS ECOLÒGICS
info@bodevici.es www.bodevici.es

Barcelona SALUT I NATURA
salutinatura@terra.es 933 478 929

Caldes de Montbui CICLE VITAL
info@ciclevital.com 938 654 500
www.ciclevital.com

La Garriga BOTIGA NANA
info@nana.cat www.nana.cat 937 322 601

La Roca del Vallès MATERIA BIO
evaruth90@gmail.com 938 420 302
www.materiabio.com

L'Hospitalet THE ECOLOGICAL PRODUCTS
info@the-ecological.com 932 612 563
www.the-ecological.com

Manresa CENTRE BIOLOGIC L'ARREL
arrelarrel@hotmail.com 938 746 106

Mataró LACASAECO
info@lacasaeco.com 937 906 355
www.lacasaeco.com

Sabadell CUINA I SALUT
cuinaisalutscp@gmail.com 931 402 535
www.cuinaisalut.cat

Sant Cugat GLUTEN FREE SHOP (tienda online)
info@glutenfreeshop.es
www.glutenfreeshop.es 932 426 396

Vic BOTIGA NANA
info@nana.cat 938 868 648 www.nana.cat

Villafranca del Penedés FONT DE SALUT
fontdesalut.vilafranca@gmail.com
938 924 240 www.fontdesalut.com

CANTABRIA

Cabezón de la Sal LA SALUD I
biodimar2@hotmail.es 942 700 166

Torrelavega LA SALUD II
lasaludi@hotmail.com 942 806 144

Santander LA SALUD III
rafaelmardaras@hotmail.com 942 052 253
lasaludsantander.com

CASTELLÓN

Castellón NEEM BIOCOSMÉTICA-HERBOLARIO (tienda online)
info@neembiocosmeticacastellon.es
964 232 801
www.neembiocosmeticacastellon.es

CIUDAD REAL

Manzanares ECO-RINCÓN
info@eco-rincon.com 653 819 160
www.eco-rincon.com

GERONA

Blanes FARMASALUT
info@farmasaut.cat www.farmasalut.cat
972 359 171

Figueres BOTIGA NANA
info@nana.cat www.nana.cat 972 508 801

Gerona BOTIGA NANA
info@nana.cat www.nana.cat 972 426 405

Olot BOTIGA NANA
info@nana.cat www.nana.cat 972 273 952

Palamós BOTIGA NANA
info@nana.cat www.nana.cat 972 600 675

Platja d'Aro BOTIGA NANA
info@nana.cat www.nana.cat
972 825 085

Santa Cristina d'Aro ORGANIC COTTON COLOURS
info@organiccottoncolours.com
972 835 995 www.organiccottoncolours.com

Sant Feliu de Buixalleu AGUA, TRATAMIENTO NATURAL
agua@aguanatural.com 972 874 026
www.aguanatural.com

Sant Feliu de Guixols L'HORT D'EN CLIMENT
hortdenciment@gmail.com 695 260 453
www.hortdenciment.es

GUADALAJARA

Guadalajara LA ALCARRUELA
laalcarruela@gmail.com 949 224 878
www.laalcarruela.es

GUIPÚZCOA

Hondarribia TXUNTXUMELABIO
biotxuntxumela@gmail.com 943 641 450
www.txuntxumela.com

Zarautz BERISTAIN PRODUKTU EKOLOGIKOAK
beristainpe@yahoo.es 943 980 690
www.beristain.es

HUELVA

Jabugo JAMONES ECOLÓGICOS DE JABUGO - DEHESA MALADUA (tienda online)
dehesamaladua@hotmail.com 959 104 250
www.jamonesecologicosdejabugo.com

IBIZA

Sant Jordi S'HORTET VERD
alicia@shortetverd.com
www.shortetverd.info 971 30 80 30

JAÉN

Alcalá La Real CONASI, VIVE COCINA NATURAL (tienda online)
info@conasi.eu www.conasi.eu
953 102 560

LA CORUÑA

La Coruña LA ALDEA BIOMARKET
info@laaldeabiomarket.com 981 976 165
www.laaldeabiomarket.com

La Coruña TENDA ECOLOXICA EQUILIBRIO
equilibrio@tendaecoloxica.com
881 898 788 www.tendaecoloxica.com

SI DESEAS SER UN ESTABLECIMIENTO RECOMENDADO, CONTÁCTANOS EN EL

recomendados

Asociación VIDA SANA

LA RIOJA

Logroño **ARCO IRIS**
info@arcoirisherbolario.com 941 258 631
www.arcoirisherbolario.com

Logroño **EL ARBOLITO**
clientes@arbolito.net www.arbolito.net
941 209 214

LEÓN

León **LA CESTA BIOLóGICA**
pcshambhala@yahoo.es 987 235 286
www.pymesleon.com/cestabiologica

Requejo del Pradorrey
LA CASA DEL ARZIPRESTE
lacasadelarzipreste@gmail.com 687 564 043
http://lacasadelarzipreste.com

Riolago de Babia **TURISMO RURAL MIRADOR DE BABIA**
eduardogildelgado@yahoo.es
www.miradordebabia.com 655 867 674

MADRID

Alcobendas **ESPACIO ORGÁNICO**
info@espacioorganico.com 916 572 515
www.espacioorganico.com

Guadalix de la Sierra **SELECCIÓN NATURAL** (tienda online)
seleccionatural@seleccionatural.es
www.seleccionatural.es 918 471 566

Madrid **BIOTIFUL NATURA**
info@biotifulnatura.com 915 046 294
www.biotifulnatura.com

Madrid **CENTRO NATURAL FLOR DE LYS**
laflordelys@yahoo.es 913 582 382
www.centronaturalflordelys.com

Madrid **COSMÉTICA NATURAL GUZZI** (tienda online)
andrea@cosmeticanaturalguzzi.com
673 592 303 www.cosmeticanaturalguzzi.com

Madrid **ECOCENTRO**
eco@ecocentro.es www.ecocentro.es
915 535 502

Madrid **ECONOMATO MACABEO**
emacabeo@grupema.eu 918 519 600
www.economatomacabeo.eu

Madrid **ECOZAP - Zapatería** (tienda online)
raquel@ecozap.es www.ecozap.es
918 458 085

Madrid **EL BAOBAB VERDE**
info@elbaobabverde.com
www.elbaobabverde.com 918 184 254

Madrid **EL VERGEL DE LA VILLA**
elvergel@el-vergel.com 915 471 952
www.el-vergel.com

Madrid **EL VIEJO HORTELANO**
administracion@elviejohortelano.es
915 256 479 www.elviejohortelano.es

Madrid **MENÚDAVIDA**
menudavida.mail@gmail.com
www.menudavida.info 620 788 763

Madrid **NATURASI (Argüelles-Moncloa)**
info@naturasi.es www.naturasi.es
915 445 663

Madrid **NATURASI (Dr. Fleming)**
info@naturasi.es www.naturasi.es
914 583 254

Madrid **ORIGEN (Doctor Gómez Ulla)**
origenbio@origenbio.es www.origenbio.es
917 131 792

Móstoles **TU HUERTO ECOLÓGICO "EL FRESNEDAL"**
info@tuhuertoecologico.es
www.tuhuertoecologico.es 916 164 578

Pozuelo **ORIGEN (Universidad, 4)**
origenbio@origenbio.es 913 511 616
www.origenbio.es

Rivas-Vaciamadrid **BESANA SOC.COOP.**
besanacoop@gmail.com 914 995 451
htt://cooperativabesana.blogspot.com.es

S.Sebastián de los Reyes **ECOPASION**
info@ecopasion.com www.ecopasion.com
911 168 041

MÁLAGA

Fuengirola **BIONATURA FUENGIROLA**
info@naturasi.es info@bionatura.es
952 660 757 www.bionatura.es

Málaga **NATURAL ALOE**
correo@herboristeriaaloe.com 952 254 960

Marbella **BIONATURA PERNILLE**
info@bionatura.es 952 900 401
www.bionatura.es

MENORCA

Ferreries **ATALIS MENORCA cosmética natural** (tienda online)
info@atalismenorca.com 606 244 170
www.atalismenorca.com

MURCIA

Murcia **BIOSHOP**
bioshop@coato.com www.coato.com
968 424 621

NAVARRA

Olaz de Egües **NATURALIM** (establecimiento y tienda online)
naturalim@elenacorrales.com 948 337 792
www.elenacorrales.com

Pamplona **EKODENDA EKIA**
panpi@ekodendaekia.com 948 173 150
www.ekodendaekia.com

PONTEVEDRA

Poio **QUERQUS COSMÉTICA NATURAL** (tienda online)
info@querquscosmetica.com 637 843 359
www.querquscosmetica.com

Vigo **ABC DE BIO**
info@abcdebio.es www.abcdebio.es
986 117 303

SEGOVIA

Navares de las Cuevas **LA PERA BAZAR** (tienda online)
pedidos@laperabazar.es 670 415 184
www.laperabazar.es

Segovia **IMAGINA...T**
info@imagina-t.es www.imagina-t.es
921 441 995

TARRAGONA

Reus **ECOTENDA** (establecimiento y tienda online)
info@ecotenda.net 977 318 320 / 665 638 677
www.ecotenda.net

Reus **VIU L´ECOLOGIC**
info@viulecologic.cat www.viulecologic.cat
630 927 855

TERUEL

Alloza **TURISMO RURAL LA OJINEGRA**
info@laojinegra.com www.laojinegra.com
696 816 138

VALENCIA

Carcaixent **NARANJASECOLOGICAS.COM** (tienda online)
jordi@naranjasecologicas.com 962 460 929
www.naranjasecologicas.com

Valencia **PUNT DE SABOR**
info@puntdesabor.com
www.puntdesabor.com 963 536 080

Valencia **RESTAURANTE KIMPIRA**
restaurante@kimpira.es www.kimpira.es
963 923 422

VALLADOLID

Valladolid **DERMOBIONATUR C.B.** (tienda online)
info@dermobionatur.com 644 454 670
www.dermobionatur.com

VIZCAYA

Bilbao **BIOBIO- LA TIENDA ECOLÓGICA**
ekobiobio@gmail.com 944 210 362
www.biobiolatiendaecologica.com

Bilbao **TIERRA VIVA**
tierravivanorte@gmail.com
www.tierra-viva.es 944 248 441

ZARAGOZA

Zaragoza **BIO-BIO ZARAGOZA**
biobiozaragoza@live.com 976 557 826
www.biobiozaragoza.es

Zaragoza **LA NATURAL**
info@la-natural.es www.la-natural.es
976 359 283

93 580 08 18; o en recomendados@vidasana.org **www.vidasana.org**

AREITZ SOROA

EL ENTUSIASMO POR LA AGRICULTURA ECOLÓGICA

Areitz Soroa es un Centro de Investigación, Asistencia y Divulgación en Agricultura Ecológica y Medio Natural. Nació en 1985 de la mano de dos entusiastas de la agricultura ecológica, Ion y Roberto Colino, que contestan esta entrevista al alimón. Desde los inicios sus objetivos han sido concretos: investigar y divulgar la agricultura ecológica. Investigar a la antigua usanza, observando lo que acontece en los ecosistemas que nos rodean. Y divulgar eficazmente, con la máxima de que "quien hace algo, no lo olvida con facilidad".

Como punto central para lograr sus objetivos, Areitz Soroa se vale de la agricultura ecológica. Pero una agricultura ecológica real, basada en principios sencillos pero incuestionables, nos dicen sus responsables. Principios que están escritos en el funcionamiento de los ecosistemas naturales. En Areitz Soroa, nos dicen, "nos paramos todos los días a leer esos principios, para luego difundirlos".

La agricultura ecológica es inseparable del medio natural. Sólo funciona respetando, conociendo y aplicando las normas del medio natural. Por ello es imprescindible conocer el medio natural. Los objetivos están claros. En Areitz Soroa, nos advierten, "tenemos tres caminos para llegar a estos objetivos". Ellos mismos nos lo cuentan.

-El primero de ellos es la actividad de divulgación en la granja escuela, gracias a la cual la formación se dirige a los escolares de todas las edades y a los formadores de esos escolares. La oferta de actividades para cada jornada es muy amplia, agrupándose en torno a las siguientes áreas principales:

- El caserío.
- El huerto ecológico.
- Talleres de medio ambiente.
- Itinerarios ambientales.

"El caserío" es un área donde cada participante elabora su propio pan de caserío, lo cuece en el horno de leña y se lo lleva para degustarlo en familia. Después tiene la oportunidad de recolectar manzanas y obtener y saborear su dulce zumo utilizando el lagar que usaron nuestros antepasados. Y para finalizar el día se conoce a los animales domésticos. Ovejas, gallinas, conejos, patos, perdices, codornices y palomas además de las tortugas.

En el área de "el huerto ecológico" se aprende a ver, tocar, sentir, oler y degustar los frutos que se obtienen,-según nos explican-, "de nuestro huerto repleto de vida. Se conoce el funcionamiento del huerto ecológico a través de nuestro método. Se descubren nuestras hortalizas, el compost, los bichitos del suelo, las plantas aromáticas y nuestros frutales. Los "itinerarios medioambientales" nos permiten ver en vivo y en directo lo que sucede en nuestros huertos: el trabajo de las abejas en nuestros frutales, la polinización, de dónde sale un kiwi, cómo son las hojas de un roble y qué pasa con ellas cuando caen en otoño. ¿Habéis olido la flor de la lavanda? ¿Os gusta la miel? ¿De esa nuez surge un nogal? Por último, en el área 'talleres de medio ambiente' toca educar en la reducción del consumo. Y lo que se consuma, educar para reutilizarlo. Y tras reutilizarlo durante el mayor tiempo posible, educar en el reciclaje. También experimentaremos con el ciclo del agua, la erosión, el compostaje, la contaminación del suelo...Se razona por qué sólo es posible la agricultura ecológica"... Y tras experimentar, aseguran,"sacaremos conclusiones sencillas para aplicar cada día en nuestros actos cotidianos".

Foto: Roberto Colino

Prensando sidra

Foto: Roberto Colino

Areitz Soroa está rodeada de encantadores espacios en los que reencontrarse con la Naturaleza

TRANSVERSALIDAD

"Pero nuestro deseo es ir más allá de la propia visita. Queremos servir de ayuda a los centros educativos para lograr la tan ansiada transversalidad de sus currículums educativos", dicen. Y para ello se proponen, entre otras actividades previsita y postvisita, formación de profesorado (huerto escolar ecológico, gestión de residuos, auditorías escolares, agenda 21 escolar, etc.) y diseño, implantación y desarrollo de proyectos ambientales en torno a la agenda escolar 21. Zanjan: "Queremos promocionar la implantación de los huertos escolares ecológicos en los propios centros de enseñanza. Son una herramienta educativa sin límites. Imprescindible en un centro de educación. Matemáticas, física, química, informática, tecnología, ingles, arte, historia… todas las materias y desde los tres años, tienen cabida en el huerto escolar ecológico. Hemos acompañado a algunos centros en el camino de la implantación y están encantados".

EL ALBERGUE PARA EL VIAJERO

"El segundo de los caminos es el albergue como centro de acogida a personas, familias o grupos. Las opciones son muchas. Desde el simple uso del albergue como hospedaje hasta la combinación con actividades lúdico y/o formativas. Los que opten por la primera opción se encontrarán en el corazón de las Encartaciones, que comprende los municipios más al Oeste de la provincia de Bizkaia, municipios con pasado minero y presente agrícola-ganadero-servicios, con grandes posibilidades para la práctica de senderismo y mountain bike, además de parajes inolvidables como las Cuevas de Pozalagua o parques temáticos como El Karpín", nos explican. Una forma muy clara de ecoturismo.

Si lo que se desea es formación se pueden trabajar los mismos talleres que se ofrecen a los escolares tratados con mayor profundidad y detenimiento. Se pueden impartir cursos teórico–prácticos para la práctica de la agricultura ecológica con el método "Babesten". Sin trabajar la tierra, sin venenos y sin esfuerzo, advierten, "obtendremos frutas y verduras de auténtica calidad tanto para nuestro cuerpo como también para nuestro medio natural. Nuestro suelo agradece una cobertura de materia orgánica. Con ella lograremos ¡no laborear la tierra! Qué tipo de materia orgánica, cuándo y cómo aplicarla, cómo lograr no ser atacados por las plagas, el papel de la flora y fauna auxiliar y el por qué de todo ello está a vuestro alcance a través de nuestros cursos".

LA TERCERA VÍA

"Nos queda", aseguran, "aún una tercera vía para poder difundir nuestras experiencias con la agricultura ecológica y el medio natural. Es la vía de la Web. El mundo digital nos posibilita llegar a quien quiera leer, ver o escuchar nuestras vivencias. Os proponemos acceder a nuestro mundo digital que no virtual. Mundo digital real, en el que contamos cada día nuestro día de labores en el vergel ecológico (la sección "Hoy en la huerta" de nuestra web) o en el que presentamos vídeos desenfadados pero rigurosos comentando diferentes aspectos de la agricultura ecológica (nuestros canales en YouTube y Vimeo). Lo mismo hacemos con la fotografía".

Redacción

ESCÁPATE

Visita Bizkaia como ecoturista

Dirección
Bº ARCE, 1
48191 GALDAMES BIZKAIA
Web: www.areitzsoroa.com
e-mail: robertelefonica@movistar.es
Tf.: 94 610 49 10 / 699 19 00 60 / 685 79 05 58

noticias positivas

noticias positivas trabaja para dar a conocer proyectos desarrollados por quienes piensan que otro mundo es posible.

Más de **2.000** personas se despiertan cada mañana con una noticia positiva en su ordenador.

En **Tienda Online** encontrarás más de **4.000** productos ecológicos y de comercio justo.

Utiliza la **Positeca** para encontrar proyectos positivos, constructivos y sostenibles.

Un mundo mejor es posible
si entre todos nos atrevemos.
Hagamos un mundo positivo.

¿Quieres empezar el día con una noticia positiva?
Visítanos en www.noticiaspositivas.net

Ecológico
iORI HOTEL ホテル

Naturaleza del valle de aran
El valle de aran ofrece multitudes de posibilidades para que conectéis con la gran naturaleza.

Desayuno de KM 0
Ecológicos y preparados de forma natural

Seminarios impartidos por maestros Japoneses

Comida macrobiótica
Una comida en el equilibrio entre la comida saludable y sostenible con la comida de vida moderna y la tradición. Para aquellos que vienen con acompañantes que no comen de esta forma, lo adaptamos bajo petición.

Sábanas y toallas de algodón 100% orgánico
Sin blanqueos lavados con detergente ecológico.

Terapias
Masaje pressel, reiki etc..

Yoga, Tai-chi y meditación

Más información:
www.iorihotel.com / hello@iorihotel.com
T. 973.64.33.04 C/ Frederic Mistral 1-C, VIELHA

GONE WEST

ARTE, VIAJES Y MEDIO AMBIENTE... UNIDOS

Gone West es una plataforma que proporciona a los artistas involucrados una exposición en el ámbito de la aventura, el medio ambiente, la cultura y los deportes mediante la práctica del periodismo. Con la principal meta de incentivar la exploración y conservación del planeta, sus miembros aspiran a reunir arte y ciencia e inducir un nuevo sentido a la palabra "educación".

El desarrollo de la idea comenzó en 2009 con dos jóvenes de Liverpool; Thomas Silcock y James Hughes. Desde entonces, nos dicen, "hemos puesto nuestras ideas en acción de una manera no ortodoxa y única. El resultado sembrado después de años de viajes ha sido la formación de un equipo de individuos apasionados repartidos por el mundo, todos compartiendo la misma visión y trabajando en la misma dirección. Estamos entusiasmados por trabajar con compañías y organizaciones específicas con la misma moral y ética que la nuestra, promoviendo para las personas el aventurarse a capturar y experimentar el mundo al aire libre en su forma más original".

ESTUDIAR EN LA TUNDRA

Y continúan: "Nuestra página web actuará primordialmente como una herramienta para aventurarse, viajar, emprender, estudiar… ofreciendo información, directrices y recomendaciones de seguridad sobre cualquier región de cualquier país que estés interesado en visitar. Además, el equipo recomendado para tu excursión estará disponible en la tienda online y la posibilidad de organizar un itinerario (vuelos/alojamiento) también. Pretendemos, también, promover un estilo de vida saludable, activo y concienzudo, desde retiros de yoga a campañas de residuos, de aventuras en kayak a estudiar en la tundra".

NUEVOS PROYECTOS

"Una vez comencemos a ganar dinero", aseguran, "con los productos y servicios ofrecidos, iniciaremos proyectos creados por el colectivo. Tales como":

- Replantar áreas deforestadas.
- Campañas de reciclaje en países menos desarrollados cuyos residentes carecen del conocimiento e infraestructuras para tratar los residuos creados por el mundo occidental
- Establecer zonas de conservación, para la educación y protección de los ecosistemas vulnerables
- Investigación sobre energías renovables y sus correspondientes implementaciones
- Conservación marina
- Proporcionar literatura de hasta la fecha para educar a nuestra siguiente generación
- Producir documentales y películas con calidad cercana a la de Natural Geographic para uso televisivo
- Visualizar el mundo a través de nuestro sistema cartográfico único

AULA GLOBAL

Los responsables de esta iniciativa nos comentan: "Invitamos a todas aquellas personas del mundo creativo, activo y científico a que suban a bordo para ayudar a lograr esta meta. Nuestra web permite a cualquiera contribuir en un aula global, donde todos podemos ser ambos, profesor y alumno. Creemos que la documentación creativa puede influir en la relación que hay entre ser humano y Naturaleza, reuniéndolos y consiguiendo una mejor comprensión".

Ya son alrededor de 30 entusiastas en la "familia" del proyecto repartidos entre 6 de 7 continentes. No buscan un equipo abundante, pero en su etapa temprana siguen como una familia abierta. El futuro traerá muchos beneficios al equipo, aseguran, incluyendo material, descuentos en viajes, presupuestos, salario y otras gratificaciones a lo largo del camino. Afortunadamente, el equipo original ha trabajado y ha puesto mucho esfuerzo gratuitamente, puramente por el amor que sienten por la causa y la idea a la que todos están tratando de darle vida.

BLOGS DE PERIODISMO

Actualmente la página de Facebook y otras plataformas sociales son simplemente blogs de periodismo. "De todos modos", nos comentan, "nuestros seguidores han crecido exponencialmente desde que empezamos como una simple página de amigos en Facebook, hasta que hemos creado la página oficial de la entidad en noviembre de 2013. Continúa, además, incrementando a un ritmo impresionante, y este ¡es sólo el comienzo!".

Alba González

LOS PROTECTORES SOLARES MÁS A LA VANGUARDIA EN EUROPA

Objetivo: salvar las barreras coralinas mientras cuidamos la salud del hombre

Cuando hablamos de protección solar ecosostenible no estamos pensando en la salud de las personas exclusivamente, ya NO. Esas sustancias químicas presentes en los protectores solares que encontramos en el mercado, se ha demostrado que no solamente pueden perjudicar nuestra salud, sino que además ahora están bajo sospecha de causar la muerte de las barreras coralinas, así como de ser causantes de mutaciones en peces. Podemos deducir que hemos llegado a un punto en que los organismos marinos ya nos piden a gritos no seguir vertiendo sustancias químicas en su hábitat.

Roberto Danovaro, investigador de la Universidad de Ciencias del Mar de la región italiana Marche, **ha descubierto que los filtros solares químicos causan el desarrollo de virus latentes en las algas que viven en simbiosis con los corales y su consecuente infección.** Empieza así una reacción en cadena que lleva a la pérdida del pigmento fotosintético y a la muerte de la barrera coralina, privada de la protección de su simbionte.

Entonces, ¿cómo podemos estar verdaderamente seguros de que los productos que usamos nos cuidan y protegen eficazmente y al mismo tiempo no dañan a los organismos marinos?. Se lo hemos preguntado a Giovanni Spinozzi, titular de la empresa Piearpaoli y creador de la fórmula de los nuevos solares Anthyllis. *"Por nuestra parte – dice Spinozzi – queríamos dar una verdadera garantía al consumidor y para ello, hemos sometido nuestras cremas a las pruebas más avanzadas de Ecocompatibilidad con el ecosistema marino, adhiriéndonos al estándar EcolCare creado por Eco-Reach, Spin-off de la Universidad Politécnica de la región Marche, la misma donde se hizo ese importante descubrimiento: el resultado de esas pruebas ha sido el de máximo nivel de ecocompatibilidad. Actualmente, somos la única empresa de cosmética en Europa en tener un producto certificado tanto EcoBio, como de nivel A+++ Top Eco Friendly, lo que nos permite dejar claro al consumidor que el producto es perfectamente respetuoso con los organismos marinos y asimismo, ecológico, testado dermatológicamente, totalmente libre de filtros químicos, conservantes, parabenes y rico en sustancias beneficiosas para nuestra piel y la de nuestros hijos."*

Los solares Anthyllis solamente contienen filtros minerales naturales de última generación, a base de óxido de zinc y dióxido de titanio, así como filtros vegetales como el aceite de karanja y el extracto de pongamia. **Además de proteger eficazmente la piel, la hidratan y la regeneran gracias a sustancias funcionales emolientes y nutritivas de cultivo ecológico, como el aceite de arroz, girasol, jojoba, argán, lino y a los extractos de caléndula y malva.**

www.biocenter.es

MÚSICA EN BIOCULTURA VALENCIA

LA BELLA EXPERIENCIA DEL ENSEMBLE PELEGRÍ

El Ensemble Pelegrí actuó en BioCultura Valencia, el domingo 1 de marzo. La cita fue en el Salón de Actos de la feria… El grupo está dirigido por Jota Martínez (que también toca lavta, cítola, guitarra morisca y guitarra renacentista) y liderado por la bellísima voz de Mara Aranda. También forma parte del trío Abel García (baglama, lauto y zanfona). El espectáculo que ofrecieron llevó por título: "Músicas y cantos de judíos, moros y cristianos desde el Medievo al siglo XXI". Pedro Burruezo habló con Mara Aranda.

Música y danza se asocian a las fiestas y celebraciones de judíos, musulmanes y cristianos que convivían en Al-Andalus. En reuniones y festividades cortesanas o acompañando el quehacer diario, escuchándose tanto en las casas y palacios así como por calles y zocos, las canciones han contado la historia de los que nos precedieron. Todas esas músicas y danzas son un patrimonio de primer orden y el legado que ahora nosotros somos los encargados de transmitir. Y, entre ese grupo de privilegiados transmisores, las aventuras de Mara Aranda y sus diferentes formaciones son la guinda del pastel.

APRENDER DEL PASADO

-¿Qué podemos aprender de la época a la que se remontan las canciones que habéis interpretado en BioCultura junto a Ensemble Pelegrí?

-La Edad Media fue una época de luces y sombras. Por un lado el pueblo era básicamente pobre y analfabeto y trabajaba, para sus señores feudales, de sol a sol para tener un mendrugo en la mesa y un caldo caliente por la noche. Por otro lado, había grandes hombres, de diferentes religiones, unidos, trabajando codo con codo, en las cortes de reyes y califas en pro del saber y la cultura, la música y la ciencia. Esa unión es la que queda pendiente, en las mesas de los presidentes y a pie de calle, en el pueblo llano.

-¿Qué os atrae tanto de esa época y de esas músicas?

-La belleza de la composición, quizá no tan elaborada como las grandes obras de la música culta posteriores, pero que con esa sencillez llegaban antes al corazón. También la instrumentación, los instrumentos antiguos que son un proyecto profesional y personal que Jota Martínez. Él lleva a cabo un rigurosísimo trabajo y esos instrumentos dotan al alma de este proyecto de unos impresionantes ropajes.

LA FASCINACIÓN

-En un mundo tan convulso como el nuestro, ¿la música qué puede aportar?

-La música tiene un poder increíble. Puede hacer que vuelvas atrás muchos años, incluso más de los que llevas vividos en este mundo. Tiene la capacidad de sanar, de hecho ahí tenemos la musicoterapia. Puede ayudar a gestionar las emociones y encauzarlas. Si pusiéramos la música en cada una de nuestras vidas, seguramente serían más largas y fecundas, más serenas e intensas.

GRACIAS A LA VIDA

-En todos estos años de cantante, ¿con qué te quedas?

-Con una sensación de gratitud inmensa con la Vida que me hizo ver todas sus bondades y también con las personas que se cruzaron por uno u otro motivo en mi camino. Mi trabajo como cantante también ha sido mi trabajo como ser humano.

-¿Sin música no puede haber ecología? ¿Tu reciente maternidad te ha acercado más a la Naturaleza y a la necesidad de un cambio?

-La maternidad es el hecho más maravilloso en la vida de muchas mujeres y también en la mía. Mis hijos tienen una diferencia de 15 años entre ellos. He necesitado un cambio evidente para adaptarme a las necesidades de mi hijo, pero ese cambio es movimiento y el movimiento señal inequívoca de vida.

Pedro Burruezo

MÚSICOS E INVESTIGADORES

CADA CONCIERTO ES UNA HISTORIA EN SÍ MISMA

El Ensemble Pelegrí se creó en el año 2006, bajo la dirección de Jota Martínez, para la investigación, interpretación y divulgación de las músicas históricas. Con una colección instrumental de más de doscientas piezas, reproducciones a partir de códices y arquitectura medieval, el grupo hace de cada concierto una experiencia emotiva y bella, singular e inolvidable.

OPINIÓN

CHÚPATE ESA

Los cambios

Hace unos cuantos años, casi dos décadas ya, empecé a involucrarme en todo lo que era ecología profunda. Y lo hice como yo siempre hago las cosas: a piñón. A saco, Paco. Por aquel entonces, la mayoría de mis amigos y mis familiares me trataban como si estuviera loco de atar. Y no pocos se reían, sin ningún escrúpulo, de mí. Yo, como decía Camarón, "iba siempre a lo mío".

Muchas de las cosas de las que yo les hablaba a mis amigos y familiares se han cumplido. Y no lo digo con alegría, porque, en muchos casos, se trataba de cosas desagradables. Muchos de ellos siguieron comiendo como siempre y hoy, desgraciadamente, algunos sufren patologías relacionadas directa o indirectamente con una dieta saturada de químicos, proteína animal en demasía y bollería industrial. No pueden decir que no les advertí… Pero a lo que íbamos. Pocos de ellos pensaban, en aquel momento, que lo que yo decía tenía sensatez. Pues esto no es nada, señores. Nuestra sociedad está a punto de afrontar grandes cambios. Digo nuestra sociedad… Qué digo… La Humanidad entera. Cada vez el mundo será menos parecido a lo que nosotros conocimos. Y el ritmo es vertiginoso. Algunas cosas cambiarán para bien. Y, en otros asuntos, nos dirigimos hacia etapas sombrías, muy sombrías… ¿Qué podemos hacer nosotros? Pues, para empezar, llevar a cabo cambios pertinentes en nuestro consumo diario. Cambios que sean capaces de regenerar, no de destruir. Y, por otra parte, olvidar el miedo. El miedo nos atenaza. Nos aletarga. Nos emborracha. Nos impide caminar hacia donde tenemos que hacerlo.

Los que den sus primeros pasos ahora serán aventajados en el futuro. Y no falta mucho. En realidad, el futuro ya está aquí. La locura del mundo de masas empieza a dar sus últimos coletazos y esos coletazos nos golpean, y con mucha fuerza, pues el monstruo es grande, muy grande. Hay que apartarse lo máximo posible de los principales dogmas del mundo de hoy. En ese sentido, ser un apocalíptico es un síntoma de salud. Porque ser un integrado, vaya que no, no es garantía de nada. Y mucho menos de salud. No digan que no les advertí. Sí, de algo hay que morir, vale. Pero no es lo mismo morir conscientemente que llevado por la inercia de este sistema depredador y cansino.

El barón rampante