

## BIOCULTURA SEVILLA: NUEVA CITA EN 2016

**B**ioCultura tendrá en 2016 una nueva edición, esta vez en Sevilla. Concretamente, del 26 al 28 de febrero en FIBES. En esta entrevista, Ángeles Parra, directora de la feria, explica este nuevo movimiento estratégico de Vida Sana.

### -¿Por qué se ha llevado la feria hasta Sevilla?

-Nos lo pide el público y el sector profesional. De otra parte, el recinto ferial, FIBES, sus responsables... han hecho todo lo posible para que BioCultura Sevilla sea una realidad. Es obvio que Andalucía tenía que tener una feria "eco" potente organizada por la gente del sector. Al fin y al cabo, Andalucía es una gran potencia de exportación "bio". Ahora trabajaremos fuerte para que el público andaluz también consuma los productos que produce.

### -¿Qué voces reclamaban también su presencia en Andalucía?

-Como ya he dicho, parte del público y parte del sector. Cuando hablo del sector me refiero, sobre todo, a expositores y profesionales; prescriptores, distribuidores, elaboradores, agricultores, agencias... Ha habido experiencia de ferias

ecológicas en Andalucía, pero el sector requiere ya de una gran feria, como es BioCultura, en territorio andaluz. En principio, como siempre, vamos a "picar piedra". Es hora de sembrar...

### -¿Cómo va a quedar ahora el calendario ferial "bioculturero"?

-BioCultura se celebrará todos los años en Barcelona, Bilbao y Madrid, como hasta ahora. Y Valencia y Sevilla serían "bioculturas" bienales. Es decir, cada una se llevará a cabo en años alternativos. Siempre, a finales de febrero/principios de marzo.

### EL IMPACTO

### -¿Qué puede suponer para Andalucía la realización de BioCultura en Sevilla? ¿Tendrá impacto en el consumo interno, apoyo al sector, difusión y promoción del mismo? Y, al revés, ¿qué gana BioCultura ampliando sus zonas geográficas de celebración de la feria?

-El paso de BioCultura por una ciudad y su zona de influencia siempre hace que se amplíe el consumo, que surjan nuevos proyectos, que otros agricultores se lancen al mundo "bio"... Está demostradísimo el

poder de influencia que tiene BioCultura. Incluso, crece con los años. Nosotros, desde el principio, siempre hemos trabajado para promocionar el consumo interno. Ese es nuestro principal objetivo.

### -Las actividades que tendrán lugar en Sevilla, ¿serán iguales o similares o habrá algún cambio, alguna novedad?

-En la primera edición, no es hora de arriesgar, sino de sacar rendimiento a todo aquello que ya sabemos que funciona. Al fin y al cabo, mucha gente en Andalucía no conoce BioCultura pero sí ha oído hablar de este certamen. Y querrá ver aquello de lo que ha oído "campanas". Haremos mucho hincapié en acciones paralelas que tengan por objetivo la promoción de los alimentos ecológicos, de la economía del bien común, de la bioconstrucción, de la cosmética certificada ecológica, de moda sostenible... y de la salud natural desde una perspectiva holística y, al mismo tiempo, crítica con los convencionalismos de la industria contaminante: farmacéutica, fitosanitarios, etc.

Redacción

Foto: P. Mendoza



Ángeles Parra, en el centro, flanqueada por José Manuel del Río y por M<sup>o</sup> José del Pino, ambos, respectivamente, director comercial y directora de certámenes de FIBES

Foto: P. Mendoza



FIBES, visto desde fuera

# BIOCULTURA BILBAO EL SECTOR "BIO" CRECE EN TODO EUSKADI

La llegada a Euskadi de BioCultura Bilbao en el BEC supone un apoyo más, un refuerzo, a un proceso natural: el crecimiento del sector ecológico en Euskadi, tanto en lo que respecta a la promoción como al consumo. El sector "bio" es uno de los más dinámicos en Euskadi y en todo el estado español.

Foto: EcoArchivo



BioCultura promueve la cultura agroalimentaria ecológica allí por donde pasa



Foto: EcoArchivo

Ferias como BioCultura refuerzan el sector ecológico y acercan a la ciudadanía la alimentación orgánica

Según datos de ENEEK, en 2014 la cifra de productores ecológicos en Euskadi alcanzó los 434, 45 más con respecto al 2013. El año pasado, la superficie destinada al cultivo ecológico en Euskadi creció un 9%, hasta alcanzar las 2874 ha. En declaraciones para "El Diario Vasco", Bittor Oroz, vicepresidente de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco declaraba que, «en Euskadi, la agricultura ecológica tiene posibilidades de crecimiento y el Gobierno Vasco busca incentivar este modelo de producción». Las declaraciones, inmersas en un texto firmado por Alexis Algaba, inciden en que, "para conseguir ese objetivo, el departamento ha trabajado de la mano de ENEEK (el Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi) en la elaboración del Plan de Fomento de la Agricultura Ecológica de Euskadi (FOPE), que ya se está implementando y se prolongará hasta el 2016. No en vano, el Ejecutivo Vasco pretende que para 2016 se duplique el número de productores ecológicos y el de hectáreas cultivadas. Una apuesta decidida que, junto a otras políticas de fomento del primer sector puestas también en marcha por la Diputación y diversos ayuntamientos, está ayudando a que el número de productores vaya en aumento en los últimos años". La fase piloto del FOPE se encuentra en ejecución

en el presente 2015, en el que se desarrollarán diferentes proyectos. Estructurado en 16 acciones, el FOPE busca fomentar tanto la producción como el consumo de alimentos ecológicos en Euskadi.

## POR PROVINCIAS

A finales de 2014, el número de operadores ecológicos de Bizkaia experimentó un crecimiento del 7%; Gipuzkoa, del 18%; y Araba, del 7%. De estos operadores, el 30% se ubican en Bizkaia; otro 30%, en Araba; y un 40%, en Gipuzkoa. Angeles Parra, directora de BioCultura, ha señalado al respecto: "La producción de alimentos ecológicos y el consumo está creciendo en todo el estado español y Euskadi no iba a ser una excepción. En Catalunya, Euskadi y otros puntos concretos del estado se nota mucha actividad de cooperativas, incentivo del consumo local ecológico, etc. Así mismo, estas comunidades cuentan con productores muy dinámicos, creativos y despiertos que saben moverse para hacer llegar sus productos a un público cada vez más necesitado de alimentos sanos, sabrosos y seguros. Algunas administraciones se están implicando en algo que la ciudadanía está pidiendo a gritos". El Plan de Fomento de la Producción Ecológica en Euskadi tiene como objetivos incrementar la producción ecológica, desarrollar la cadena de trans-

formación y comercialización y reforzar la demanda de producto ecológico local. El FOPE ha sido elaborado por el Departamento de Desarrollo Económico y Competitividad del Gobierno Vasco, a través de las empresas públicas Neiker y Hazi, en colaboración con el Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi, ENEEK.

## INCREMENTO TAMBIÉN EN HECTÁREAS

De acuerdo con las estadísticas publicadas por ENEEK, el número de hectáreas inscrita al cierre de 2014 era de 2874, lo que supone un crecimiento interanual del 9%. Por territorios, el que mayor crecimiento tuvo fue Araba (incremento del 13%) seguido por Gipuzkoa (10%). Bizkaia (0%), por el contrario, no presentó ninguna variación en lo que se refiere a la superficie inscrita en ecológico. De estas superficies el 63% corresponde a pastos, praderas, forrajes y proteaginosas; el 15%, a vid; el 11%, a cereales y legumbres de grano; el 6%, a frutales; y el 2% a hortalizas. El cultivo de estas últimas ha crecido un 19% en el último año situándose en las 124,5 hectáreas dedicadas a la huerta comercial. Es significativo que la superficie destinada a hortaliza ecológica supone el 18,9% de toda la superficie hortícola



de Euskadi. El número de explotaciones ganaderas en Euskadi se sitúa en 95. Ángeles Parra señala que "el fenómeno es el mismo en todas partes. Crecen los productores y crecen también los consumidores. Es verdad que aquí todavía estamos a distancia de algunos países de nuestro entorno, como Alemania, Francia o UK, pero también es verdad que el 'boom' está a punto de llegar. Las cosas buenas se hacen esperar. En cualquier caso, desde BioCultura trabajamos desde hace más de 30 años para promocionar este tipo de alimentación que es beneficiosa para los consumidores, para los agricultores, para la Tierra, para detener el cambio climático, para repoblar los pueblos, para la economía local y para fortalecer los tejidos rurales".

### PICANDO PIEDRA

Ángeles Parra también ha dicho: "Cuando empezamos, mucha gente del sector 'bio' eran activistas que hacían todo esto por conciencia. Hoy, en el mundo ecológico hay personas de todas las procedencias. Lo que sí es cierto es que, desde que comenzamos, picando piedra como locos, el sector ha crecido mucho y hoy el estado español es el primer productor europeo. Y, a pesar de ello, está todo por hacer, por lo que es un buen campo de cultivo, y nunca mejor dicho, para los ecoemprendedores. Florecen tiendas, restaurantes, sùpers y todo tipo de iniciativas en todas partes relacionadas con la alimentación ecológica. El sector está al alza y esto ya no hay quien lo pare". Román Bengoa, presidente de ENEEK, ha precisado recientemente, también, que "el desarrollo que está teniendo en los últimos años en Euskadi la producción ecológica constata la buena salud y las oportunidades de futuro que ofrece esta actividad".

Toni Cuesta

## OPINIÓN

### Un sector creativo y escurridizo

Afortunadamente, la alimentación ecológica ya está en cada vez más establecimientos. Incluso, desde hace unos años, podemos encontrar alimentos "bio" en diferentes lineales de algunas grandes superficies. Sin embargo, a diferencia del sector agroalimentario convencional, el sector orgánico es más creativo y menos visible, más escurridizo, pero no por ello de menor potencial, sino al contrario. Por lo comentado, las cifras de consumo "bio" "oficiales" siempre son menores de lo que, en realidad, son. Lo que venden las cooperativas, lo que venden los productores en sus propias fincas, lo que se expende en los mercadillos semanales, lo distribuido a través de Internet, lo que se comercializa en las ferias, lo que venden las pequeñas tiendas especializadas... no siempre computa en las macroestadísticas. Y lo que no computa ¿no existe? No es cierto. Precisamente, una de las características intrínsecas del sector orgánico es su capacidad, como si de un pulpo se tratara, de desplegar muchos tentáculos para poder llegar al consumidor. Sin embargo, estos tentá-

culos, por diversos que sean, ofrecen siempre una serie de garantías que la gran distribución olvidó en su día: el contacto directo entre el productor y el distribuidor. Esta capacidad de adaptación y de aprovechar todos los recursos es lo que ha permitido al sector orgánico crecer en tiempos de crisis y sobrevivir cuando la economía se hundía. Ahora, incluso cuando queda tanto por hacer, y cuando tantos ecoemprendedores se suman a la revolución orgánica, conviene no perder de vista estas vías de distribución que han mostrado su eficacia y su rentabilidad. Fíjense en los anuncios de las grandes marcas agroalimentarias: ahora copian, en falso, claro, una característica esencial del mundo "bio": el contacto entre el que produce y el que consume. Sigamos creciendo sin perder nuestros orígenes. No queramos crecer como lo hizo en su día el gran sector agroalimentario. Sin nuestra esencia, sin nuestro pasado, no tendremos futuro...

Pedro Burruezo es director de la revista *The Ecologist*



El encuentro entre productores y consumidores es uno de los grandes éxitos de BioCultura

Foto: EcoArchivo



# LA ECO-RESERVA

## Alimentos ecológicos













# www.laecoereserva.com

En [www.laecoereserva.com](http://www.laecoereserva.com), encontraras un gran surtido de alimentos provenientes de agricultura ecológica. Llévatelos a casa de forma cómoda, fácil y sencilla, o si lo prefieres, realiza tu pedido e indícanos donde tenemos que enviarlo... sorprenderás de forma original, con un delicioso regalo. VISITA NUESTRA WEB :-)

Una web de:



**coato**  
LIDERES EUROPEOS  
EN AGRICULTURA ECOLOGICA

 <http://www.facebook.com/laecoereserva>

BioCultura Info 3

# MERCABARNA

## UN ESTUDIO BUSCA AMPLIAR LA DISTRIBUCIÓN "BIO"

Un estudio de Mercabarna busca ampliar la distribución de los productos ecológicos a las grandes superficies. La prensa generalista se ha hecho eco de la noticia. Pero no todas las informaciones ayudan a promocionar el sector, sino a crear confusión... Un texto de Dayana García nos explica la rueda de prensa y un artículo de Ángeles Parra va al fondo del asunto...

**E**l crecimiento del mercado de productos ecológicos en España es de dos dígitos anuales y no para de aumentar. Así lo indica el informe "Alimentación ecológica: contexto, visión del sector y perspectivas del consumidor" de Mercabarna. España es una potencia mundial en superficie agroecológica, "con unas 1.170.000 hectáreas", pero aún le queda mucho camino por recorrer en el ámbito de la distribución, explica el responsable del estudio, Ricard Madurell.

### DE LA PRODUCCIÓN AL NEGOCIO "ECO"

"Lo que nos pasa es que no estamos convirtiendo esa capacidad productiva en negocio para los profesionales del sector ecológico", asegura el investigador. El reto de los distribuidores, transportistas, mayoristas, minoristas y de las tiendas "eco" está en aunar fuerzas e idear estrategias para conseguir que este producto llegue a los supermercados y a las grandes superficies, es decir, que haya un lineal ecológico en los centros de alimentación para que la demanda del público consumidor se cubra y no se pierda. Para que la oferta y la demanda del producto ecológico continúen al alza, el sector debe profesionalizar el mercado interno mediante el refuerzo de pilares básicos como la innovación, el conocimiento y la formación en la profesión agroecológica. También, los responsables del informe han recordado la necesidad de potenciar los mercados exteriores articulando canales de distribución que se enlacen con la producción "eco" española. Además, estos expertos proponen crear espacios donde surjan sinergias de logística y puntos de encuentro entre la oferta y lo que solicita el consumidor.

### EXPORTACIÓN DEL 40%

Pablo Vilanova, director estratégico de Mercabarna, opina que el propósito clave del sector pasa por estructurar mejor toda la cadena de valor del producto ecológico, desde la producción, que está casi consolidada, entre otras razones por los incentivos, hasta el consumo, que va en aumento por la concienciación. En definitiva, lo que falta es "el eslabón de la cadena que une la producción con el consumo", una cadena integrada por todos los profesionales

del sector ecológico, con el objetivo de que "nuestro mercado interno compre el producto que somos capaces de producir", añade Madurell. Mientras tanto, los productos que no tienen sustancias químicas ni elementos transgénicos y que son respetuosos con el medio ambiente y la biodiversidad... se van mayoritariamente a los países del norte de Europa. Las cifras de exportación del sector revelan que el 40% de lo que España produce se vende en el extranjero.

Según el informe de la plataforma pública de distribución alimentaria Mercabarna, Suiza y Alemania destacan por su alto consumo per cápita. Mientras los españoles consumen una media de 20 euros anuales por habitante/año de productos ecológicos, los suizos gastan unos 200. El chef Isma Prados, especialista en alimentación ecológica, señala que mientras en Catalunya tiene un 2% de cuota de mercado del producto ecológico, en Inglaterra es del 8%, el 14% en Alemania y por encima el 44% en Estados Unidos". No obstante, España se encuentra dentro del top 10 en consumo ecológico.

### ¿PRODUCTO "ECO" GENERALISTA?

El chef Isma Prados, moderador de la jornada ecológica en el marco de la que se ha presentado el estudio, valora las posibles concordancias extraídas del diálogo entre algunos representantes de la cadena alimentaria -productores, restauradores, distribuidores online, grandes distribuidores y detallistas especializados- que constatan la posibilidad de que el producto agroecológico llegue a ser generalista. La cuestión estriba en "sí lo ha de hacer de la misma manera que lo hace en la actualidad el producto convencional".

Entre tanto, las ventas ecológicas crecen porque "venimos de un mercado pequeño, pero también crece porque la oferta cada vez es más grande, gracias a la existencia de incentivos por producir más", destaca Ricard Madurell, quien subraya que aunque "falte el entendimiento entre los intermediarios, la oferta y la demanda siempre se encuentran". El investigador matiza que "la gente está cada vez más informada". Además, el consumidor español está predisposto y ve óptima la compra de productos ecológicos por

Foto: D. G.



Pablo Vilanova y Ricard Madurell, artífices de la rueda de prensa en Mercabarna sobre alimentos ecológicos y gran distribución

Foto: D. G.



Un operario de Hortec trabajando en las instalaciones de Mercabarna





Foto: Ecoarchivo

Para la gran distribución, los pequeños productores que comercializan sus productos ecológicos al margen de los sistemas convencionales "macro"... son piratas... Pero esta afirmación no tiene nada que ver con la verdad...

la calidad de los mismos. La apuesta por lo "eco" está latente y se refleja en el aumento del e-commerce para abastecer la demanda del consumidor, en principio, no satisfecha por la falta de transformadores y distribuidores.

## GASTRONOMÍA ECOLÓGICA

El maestro de los fogones especialista en cocinar productos ecológicos, Isma Prados, es autor de libros como "Las recetas de l'Isma", "Icook: el manual de cocina para emancipados", entre otros. El experto asegura "rehuir de la megalomanía asociada a un chef", ya que en su opinión es más importante mostrar "una filosofía de desarrollo del producto, que no desarrollar una técnica de esferificación o de alginato".

Isma Prados afirma que, hoy en día, un cocinero es importante por cómo transforma los alimentos para ofrecerlos de forma creativa en un restaurante. Sin embargo, Prados recalca que con esto "desequilibramos la relación con el producto". Por ejemplo, "si yo cojo un calabacín y lo pelo ya no como la clorofila de la piel, y si además lo trituro con queso y con crema de leche para hacer un puré, ya no estoy comiendo verduras, estoy comiendo verduras más una parte de ración de lácteo, y otro de grasa saturada". El chef opta por fijarse en la técnica de cocción que precisa el alimento y no por "destrozarlo, ni convertirlo en otra cosa". Isma Prados respeta los productos ecológicos realizando el valor que tienen y manteniendo su calidad. En este sentido, un menú completo debería contener "una ración de farináceos, dos raciones de fruta y verdura, una de proteína animal y, si quieres, algún punto láctico para complimentar las tres raciones que son necesarias" ... para afrontar el día, ha señalado el cocinero.

Dayana García

## OPINIÓN

### El interés de Mercabarna

Nos parece muy bien que, de repente, Mercabarna esté fuertemente interesada en que la distribución de alimentos ecológicos llegue a todas partes. Es como si, Mercabarna hubiera salido de un letargo. Como les ocurre a los osos en primavera. Lo que ocurre es, sencillamente, que Mercabarna y las grandes superficies están viendo que el sector ecológico no para de crecer y no quieren perder su parte del pastel. Así de sencillo. En la citada jornada, según la cronista de "La Vanguardia" Marta Vergoñós, tal como reza el titular de su artículo, existe una "alerta para evitar la piratería en el sector de productos 'eco'". La periodista dice que cita a las fuentes, es decir, a los ponentes de la conferencia y autores del estudio. Pero es un titular muy malintencionado, haya salido de donde haya salido. Un agricultor ecológico que vende en su propia finca no es un pirata; una cooperativa de consumo no es un grupo de piratas; un pequeño productor de pasta "bio" que vende en mercados populares no es un pirata; una pequeña tienda de barrio que apuesta por el sector orgánico no es una tienda pirata. Mercabarna y ciertos líderes de opinión nos quieren hacer creer que todo lo que escapa a la gran distribución es "pirata". No, no lo es. Ni mucho menos.

Precisamente, el sector ecológico es un sector que ha sobrevivido con mucha energía a la crisis precisamente porque, a diferencia de otros sectores agroalimentarios, tiene multitud de vías de distribución que se complementan entre sí y que son vías de futuro, complementarias, enriquecedoras y que reparten la riqueza con equidad, con más, al menos, que las grandes superficies. Nuestro sector no quiere crecer como lo hace la alimentación convencional. Tiene su propia idiosincrasia y, detrás, se encuentran productores y consumidores concienciados, respetuosos, que apuestan por una economía del bien común y por un efectivo reparto de la riqueza justo y solidario. Nosotros también estamos interesados en que una parte de la distribución de los alimentos ecológicos sea a través de las grandes superficies, pues sería de locos querer navegar contra la corriente. Ahora bien, la profesionalización y el crecimiento del sector no pueden darse en detrimento de todos aquellos que, durante años y años, han apostado con su vida y su patrimonio por un sector que respeta la Naturaleza, la salud y la economía. Señores de los grandes mercados, de la macroeconomía, creadores de tendencias... se equivocan si creen que van a gobernarnos tan fácilmente. El consumidor de productos ecológicos ni es tonto ni se deja engañar con facilidad.... Y también somos "profesionales"... Trabajen con nosotros y no contra nosotros. Estamos aquí por el bien común. Aprendan algo de estas más de tres décadas de trabajo en pos de un sector del que ustedes, al principio, se reían. Humildad, humildad, humildad. Sin humildad, ningún camino vale la pena.

Ángeles Parra es directora de BioCultura

**BERLIN EXPORT**  
ABONOS Y PIENSOS NATURALES  
Los Angeles, Cal. USA  
E-mail: [bioaga@bioaga.com](mailto:bioaga@bioaga.com)

Desde  
1922

Tudela (Navarra)  
Tel. 948 41 38 17  
Fax. 948 82 84 37  
[www.berlinex.com](http://www.berlinex.com)

BERLIN EXPORT a la cabeza de la alta tecnología con sus abonos EKOCÉN, conocidos internacionalmente por sus excelentes resultados y calidad.

### FERTILIZANTE NATURAL EKOCÉN

#### RÉCORDS CON OMEGA 3 Y FIBRA DIETÉTICA:

- 10.500 Kg. de TRIGO con Vit. A, C y B12, con Omega 3
- 14.000 Kg. de ARROZ por Ha. con Vitamina A, con Omega 3
- 215.000 Kg. de TOMATES por Ha. 5'6% Brix Vit A, C, con Omega 3
- 415 Kg. de ACEITUNAS por árbol, 37% Rto. Con Omega 3
- 14.000 Kg. de UVA por Ha. 14°, 17,5 Resveratrol, con Omega 3
- 80.000 Kg. de PATATAS por Ha. con Vit. A, con Omega 3
- 22.000 Kg. de MAÍZ por Ha. con Triptófano y Vit. E, + Omega 3

**BioCultura**  
2015  
Feria de productos ecológicos  
y consumo responsable

Y por la salud de la sociedad y de las generaciones...

En caso, sólo alimentos ecológicos... Por la salud de la familia...

Y por la salud del planeta...

Y tu, ¿a qué esperas a cambiar de chip?

Y por mi salud, yo apuesto por los alimentos ecológicos

**50% dto.**

**3€** ~~6€~~

- Válido para jueves o viernes  
- Un acceso/una persona  
- Canjeable en taquilla  
- Descuentos no acumulables

**MADRID Ifema · 12 al 15 noviembre**

- Alimentos "bio"
- Cosmética econatural
- Textil orgánico
- Terapias
- Bioconstrucción
- Artesanías
- 350 actividades
- Showcooking ecogastronómico
- Festival ecológico infantil

# LA VACA DE LA ALBERA

## MARTA CAROLA: "PARA ESTE PROYECTO DE GRANDES DIMENSIONES, TODA AYUDA ES POCA"

Desde el primer día que fue a Baussitges con su familia, hace ya casi 40 años, quedó enamorada de esas montañas salvajes pero acogedoras a la vez: la Sierra de la Albera. En esa Catalunya de vientos agrestes que ya toca a Francia. Durante sus estudios de Biología en Barcelona y su postdoctorado en Banyuls sur Mer (Francia), el sueño de irse a vivir allí fue materializándose hasta hacerse realidad. Ahora, gestiona la totalidad de la finca (2.000Ha) –el olivar ecológico, grandes extensiones de alcornoques y encinas, un incipiente proyecto de abejas y miel, un discreto pero a la vez grandioso (por su situación) turismo rural y, principalmente, utilizando todos sus conocimientos de bióloga, el mayor rebaño de vacas de la Albera, una raza autóctona catalana en peligro de extinción...– que es su principal motivación. Pedro Burruezo charló con Marta Carola.

Estas montañas donde lleva a cabo su proyecto Carola estuvieron pobladas hasta mediados del siglo XX por carboneros, leñadores y campesinos que cuidaban y daban vida a las masías y a los campos hoy abandonados. Cada una de las masías era una unidad autosuficiente. Tenían sus animales, sus campos de cultivo, sus fuentes. Todas tenían un rebaño de vacas de la Albera. Las capillas románica y prerománica de Sant Genís d'Esprac y Sant Martí de Baussitges, dentro de la misma finca, eran el lugar de reunión de todos los feligreses. Había una escuela para todos los niños de las masías. Cada día caminaban varios kilómetros para poder asistir. Era una vida dura y sencilla. Todo eso se acabó en la segunda mitad del s. XX. Las masías se abandonaron, los campos se perdieron, los muros se fueron cayendo. Ahora quedan los restos de un patrimonio a la espera de poderlos recuperar algún día. Si no, una parte de nuestra historia se perderá con todo ello. Pero, desde luego, a Marta Carola entusiasmo e ilusión no le faltan.

### UNA VELADA SOÑADORA

La conocí en una velada que organizó la ecochef Lola Puig en su precioso restaurante de Ullastret. Allí, nuestros cantos y armonías medievales (Lola me invitó, junto a Maia Kanaan, a desplegar nuestras canciones antiguas) se maridaron en perfecta simbiosis con las recetas de la citada musa ecogastronómica y los productos de la Albera. Una noche para recordar...

### NUEVA VIDA A LOS VALLES

El objetivo de este proyecto, según Carola, es dar de nuevo vida a estos valles y conseguir que las actividades principales que se desarrollan en esta finca sean sostenibles: la actividad ganadera con el principal rebaño de vacas de la Albera de Catalunya, un olivar ecológico, la extracción del corcho, el turismo rural, los bosques terapéuticos, la producción de miel y la caza del jabalí. El proyecto es difícil por su envergadura. Pero vale la pena llevarlo adelante, dice nuestra anfitriona. La principal ocupación es la actividad ganadera. Con la ayuda de un equipo de personas está intentando recuperar y mantener la vaca de la Albera, una de las dos únicas razas autóctonas catalanas que nos quedan y que está en peligro de extinción. Quiere que llegue a ser una raza conocida por todos los catalanes, que nos ayude a luchar contra los incendios forestales, pues es una desbrozadora nata muy bien adaptada a vivir en el bosque. Que su carne sea apreciada y que cada vez haya más rebaños en todo el territorio catalán. Empezaron siendo los únicos. Ahora ya hay 16 explotaciones ganaderas más que tienen pequeños rebaños de vaca de la Albera, distribuidas por diferentes comarcas catalanas.



La vaca de la Albera es una vaca fuerte, resistente, que vive en estado semisalvaje

### OTROS TESOROS

La elaboración de aceite virgen ecológico es otro de los tesoros que dan sentido a su trabajo. Cree que es importante conseguir un equilibrio entre las necesidades de los rebaños y las del olivar. Para mantener controlada la cobertura vegetal en el olivar dejan pastorear las vacas en momentos clave. Ese equilibrio entre las vacas y el olivar se consigue con el tiempo y la observación. Y, cómo no, con la atención de los pastores y sus perros. La extracción del corcho es una actividad ancestral en estas montañas. Sigue haciéndose como se ha hecho toda la vida. Los bosques huelen a savia en la época de ¡la pela! Cambia el color, el olor, todo es diferente. Está iniciando un pequeño proyecto para elaborar tapones de sus propios árboles.

El turismo rural es un complemento que permite disfrutar de un rincón mágico a los que buscan algún lugar muy especial. Estos bosques, los ríos, las montañas, la tramontana (el viento autóctono)... Todo el conjunto es excepcional. Y el incipiente proyecto de los caminos terapéuticos abre otras posibilidades.

### LA MIEL DE LA ALBERA

Las abejas y la miel es otro tema. Dadas las características y la situación tan aislada de la finca de todo foco contaminante, la ha convertido en candidata para crear aquí un Conservatorio de la Abeja. Aquí podrán hacer pruebas diferentes para avanzar en el conocimiento de la problemática muerte masiva de abejas. El proyecto está impulsado por apicultores de la Catalunya Nord, junto con los mismos propietarios de la finca.

### UNA MUJER VALIENTE

**-¿Cómo se te ocurrió meterte en un proyecto empresarial tan enorme cuyo verdadero fin es proteger la vaca de la Albera, que está en peligro de extinción? Eres una mujer muy valiente...**

-Durante muchos años mi familia ha estado cuidando de esta vaca, manteniéndola. Ellos se cansaron por las dificultades de todo tipo que fueron encontrando en el camino: adversidad del entorno, dificultades económicas, la dimensión del proyecto, el no apoyo de la Administración... y querían abandonar. Yo no quería que todos esos esfuerzos quedaran en nada, y menos que estas vacas desapareciesen. Así que decidí tomar yo las riendas y aquí estoy.

**-¿Qué es lo que te atrae más de esta especie de vaca y de ese territorio?**

-Su carácter noble y fuerte, su capacidad de vivir de la montaña, el que estén tan bien adaptadas a vivir en este ambiente tan duro para ellas. Me encanta verlas en el bosque aprovechando todos los recursos que hay en él. Son listas, espabiladas. Conocen dónde refugiarse de las tormentas, del viento. Enseñan a sus pequeños lo que pueden comer, dónde están las fuentes y los pastos frescos en verano. Organizan "guarderías" para cuidar de los pequeños. Realizan mi graciones de forma natural. Están completamente integradas en estas montañas. Y eso es lo que más me atrae de ellas. Y del territorio, su estado casi virgen. Hay una huella humana muy patente, pues estas montañas fueron un lugar de paso importante de griegos, romanos y luego de catalanes. Pero es esa huella de la gente de antes que no "rompía" el equilibrio del entorno, pues vivían de él. Los bosques maduros que todavía existen aquí, la variedad de ecosistemas que encontramos en poco espacio, lo agreste de muchos rincones. Todo eso da a este lugar un carácter mágico, especial.

### EN ECOLÓGICO

**-¿Por qué produces en ecológico?**

-No me gusta ensuciar la tierra. Creo que la tenemos que cuidar. Ella nos da de todo, siempre. Si no la cuidamos lo estropearemos todo.

**-¿Qué características organolépticas y de todo tipo tiene esta carne?**

-Tiene más sabor que las carnes que estamos acostumbrados a comer. Es





Foto: Ecoarchivo

En la finca también se produce una miel ecológica de primerísima calidad

más magra, con menos grasa. Y por ser una raza de pequeña estatura, las piezas son más pequeñas de lo habitual. Algunas personas nos dicen que les recuerda un poco a la carne de caza. Sí, es verdad. Otras nos dicen que tiene gusto ¡a hierbas aromáticas!

**-¿Qué tipos de ayudas recibes en un proyecto tan complejo?**

-Recibo las mismas ayudas que el Departament d'Agricultura i Ramaderia (DAAR) concede a todos los ganaderos que tienen vacas, y otra por tratarse de una raza en peligro de extinción. Para los trabajos de clareado del bosque a veces recibimos ayudas del parque de la Albera y del Centre de la Propietat Forestal. Pero en este proyecto de estas dimensiones toda ayuda es poca, la verdad.

**SÓLO TERNEROS JÓVENES**

**-Explica al público porque sólo sacrificáis los terneros jóvenes...**

-Mucha gente nos pregunta por qué sacrificamos individuos si se trata de una raza en peligro de extinción. Hay dos razones importantes, creo: A) La primera sería por la naturaleza de la propia raza y del espacio natural donde habita: esta vaca tiene un comportamiento parecido al de los herbívoros salvajes: los machos jóvenes son expulsados del rebaño por los machos adultos. Tendrían que buscarse nuevos territorios y nuevas hembras, como hace cualquier otro herbívoro en la Naturaleza. Pero aquí el problema es que, si los dejamos en el rebaño, buscarán esos nuevos territorios y se nos escaparían hacia Francia (Baussitges toca con la frontera francesa) o bajarían a los cultivos de la zona vecina al pueblo, con los daños que eso comportaría para los agricultores de la zona. Por eso los machos jóvenes los retiramos del rebaño y son ellos los que, una vez engordados, nos darán su carne. Los ejemplares más puros los guardamos como reproductores para las nuevas granjas que nos piden vacas. Y las terneras las guardamos todas para aumentar el rebaño. B) Y la segunda sería por la sostenibilidad del proyecto: el porqué de intentar que los terneros de esta raza sean valorados por su carne es porque creemos que, si conseguimos eso, tendremos a todo el sector ganadero que se interesará por esta raza y eso nos ayudará a conseguir nuestro objetivo, que es salvar la raza. Cuanta más gente haya interesada en tener esta vaca más segura será su salvación.

**UNA CARNE ESPECIAL:**

**ECOLÓGICA, LOCAL Y CASI SALVAJE**

**-¿Dónde se puede adquirir hoy esta carne?**

-Aquí algunos de los puntos donde se encuentra la carne: Servimos a carnicerías de l'Alt Empordà: Carnisseria Can Morera (Castelló d'Empuries), Carnisseria Modest (Vilabertran), Carnisseria Joan Vila (Figueres) y directamente a varios restaurantes de Barcelona (Restaurant La Royale, El Filete Ruso) y de la zona de Girona (Restaurante Ca la Maria (Llagostera), Bistrovino (Cadaqués), Cooperativa de Garriguella (Garriguella), Calid Café (Figueres) y varios restaurantes de Banyuls sur Mer (Francia). También servimos a particulares vía un mailing personal (info@baussitges.com) y actualmente estamos trabajando en un proyecto de venta online a través de nuestra web que estará funcionando en breve (www.baussitges.com).

**Más info:** info@baussitges.com - marta@baussitges.com

**CONSUMO AUTÓCTONO**

**-¿Crees que hay un público motivado por las especies autóctonas, el consumo local y ecológico?**

-Sí. Cada vez más. Creo que la gente se está dando cuenta de que es importante comer bien. Comer productos sanos, limpios. Y no sólo eso, sino que en el proceso de su producción hayan respetado el entorno. Muchos países nos llevan la delantera, pero todo llega cuando tiene que llegar, y aquí estamos empezando. Está bien así.

**-¿Qué pasa si tú dejas de producir carne de la vaca de la Albera?**

-¡No lo sé! Espero que no pase, al menos a corto plazo.

**-¿En qué medida tiene que ser un negocio para que la especie sobreviva?**

-Creo que, a la larga, el que sea un negocio hará que el proyecto continúe o muera. Hay dos tipos de personas interesadas en esta raza: A) Unas son los propietarios forestales que la quieren para que les ayude a mantener los bosques limpios. En vez de gastarse cada año dinero en una cuadrilla que desbroce sus bosques para que no se quemen, prefieren tener un pequeño rebaño de vaca de la Albera que se lo mantenga limpio. Las vacas les ayudan en la limpieza del bosque y ellos colaboran con el proyecto de salvar una raza autóctona. Aquí no suele haber un interés económico para tener las vacas. Más bien es de conservación del entorno. B) Las otras personas interesadas son los ganaderos, que, a diferencia de los anteriores, tienen que poder vivir de su trabajo. Aquí es imprescindible que el cuidado de esta raza les sea rentable. Si el ganadero no puede vivir de su trabajo, será difícil que perdure. Por eso es importante conseguir una carne buena.

**A CORTO PLAZO**

**-¿Cómo ves hoy el futuro de la vaca de la Albera a corto plazo?**

-Todavía lo veo en la cuerda floja. Creo que vamos por el buen camino. Que se ha hecho mucho trabajo y que todo da su fruto, pero necesitamos trabajar más, necesitamos más ayuda, que nos vean como un caso particular y no como un caso general. Cada vez hay más personas que nos piden vacas para cuidarlas. Cada vez hay más restaurantes y carnicerías que se interesan por la carne. Eso es lo que hace falta. Y la vaca de la Albera ya pasó de ser una desconocida. Ahora la gente ha oído hablar de esta raza tan especial. Eso es bueno. Pero queda un gran camino por recorrer todavía.

**Pedro Burruezo**



el plaer de menjar sa

**invitación a la fiesta**

**Jueves, 22 Octubre 2015  
a 19.30h**

Será una tarde llena  
de actividades...  
Con...

- Coaching sobre los secretos para una alimentación sana
- Brindis con biocava!
- Concierto en directo de "Ferran Savall"



Comparte este día tan mágico con nosotros!  
Porfavor, confirma asistencia. [www.restaurantebiocenter.es](http://www.restaurantebiocenter.es)



# ENTREVISTA A E. PARRA/THE ECOLOGIST COLOMBIA

## “LA VIDA REAL ESTÁ AUSENTE EN LAS AULAS”

Edwin Parra fue editor de la edición colombiana de The Ecologist durante cinco años. Es biólogo de la Universidad Javeriana de Colombia, con máster en Comunicación Científica de la Pompeu Fabra de Barcelona. Actualmente es docente de Bioética y Biología Celular en la Universidad Antonio Nariño en Bogotá, abriendo la mente a nuevos estudiantes de medicina. Pedro Burruezo charló con él a su paso por España.

### -¿Cómo conociste The Ecologist?

-En 2001 estaba realizando un máster en Barcelona, y debía hacer una pasantía en comunicación científica; y gracias a Lluís Botinas, él me contactó con la organización Vida Sana. Allí fue donde pude conocer esta excelente publicación, y ser parte por casi un año del grupo de The Ecologist España dirigido por ti.

### -¿Cómo fue tu experiencia siendo el editor de The Ecologist Colombia?

-Dirigimos la revista por cinco años. Como toda empresa, lo más difícil fue lo que tiene que ver con la economía. Resistimos casi seis años y salieron 16 ediciones. A mediados de 2008, cuando estalla la crisis en todo el planeta, casi se anulaban todas las publicidades y nuestros bolsillos no pudieron aguantar más. Fue una experiencia muy enriquecedora en cuanto a ver cómo una publicación tan importante... Llegaba a muchas gentes que querían saber qué se cocía en el movimiento medioambiental internacional. Yo hacía prácticamente todo. Aprendí mucho. Era necesaria para Colombia. Hubo de todo. Gente que no cumplía, gente que no le daba importancia a nada, aprendizajes buenísimos, con gente importante, indígenas, etc. Paso muchísima gente por sus páginas. Fue una experiencia reveladora para el país. Fue la voz de indígenas, campesinos, ecologistas, gente “bio”, políticos honrados...

## ECOLOGISTAS COLOMBIANOS

### -¿Cómo se encuentra el movimiento ecologista colombiano en la actualidad?

-El movimiento ecologista es muy crítico en Colombia para mantener a salvo las fuentes hídricas en el país, sobre todo en contra de la minería, que, según el gobierno, aporta muchos

puestos de trabajo al espectro económico del país. Digamos que aquí se centra hoy la gran lucha ambientalista del país.

### -¿Cómo evoluciona la producción biológica en el país y el sector en general?

-Cada vez se nota que hay un aumento de ecoemprendedores que trabajan el mundo orgánico. Aumentan las tiendas, los productores, los restaurantes, se suman los restaurantes vegetarianos... Pero, claro, es un proceso muy lento. No es como aquí, en Europa. El gobierno está implementando certificaciones ecológicas, pero tienen un alto coste, y por ello el campesinado pequeño se ve apartado del sector. Así se

**“EL PACIENTE NO SON LOS RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS O DE LAS PRUEBAS. EL PACIENTE ES MUCHO MÁS...”**

quiere que sean las grandes empresas las que se dediquen al sector al alza que es el universo “bio”. Hay muchos pequeños productores que producen en ecológico pero no tienen aval.

### -Háblame del café orgánico colombiano...

-En Sierra Nevada de Santa Marta, por ejemplo, hay tres empresas grandes que producen en ecológico. Tienen buena relación con las comunidades locales y cuentan con el apoyo también de distribuidores foráneos que garantizan que comprarán la producción...

### -Hablemos de Comercio Justo...

-Yo te diría que el Comercio Justo es algo muy embrionario en Colombia. Sí, existe, producimos para la exportación, pero es algo muy pequeño, prácticamente incontable para la economía del país.

## EXPERIENCIA DE DOCENTE

### -¿Estás volviendo locos a tus alumnos en Bioética y Biología Celular?

-Siempre me ha gustado, desde que estoy en la docencia, dejarles la huella de seguir investigando a partir de lo que se escucha en clase... Se trata de que sus mentes se expandan a partir de lo que se habla en clase, vida sana, lucha contra el pensamiento único, siempre priorizando el respeto por la vida entendida como un todo... El médico del futuro, en mi opinión, será alguien enfocado a estudiar el ambiente en donde el humano se desarrolló, entendiendo ambiente como la cultura, la Naturaleza... El paciente no son los resultados de los análisis o de las pruebas. El paciente es mucho más...

### -¿La vida real está ausente de la docencia...?

-Me da la impresión de que la vida real está ausente en las aulas. Sobran informaciones de todo tipo que, muchas veces, no tienen nada que ver con el mundo real. Algunos chicos me comentan que no hay motivo para ir a clases en las que se presenta un mundo alejado de la vida del día a día. Yo procuro hacer todo lo contrario. Yo ayudo a que el alumnado vea puntos de vista diferentes a lo que da el Sistema, ya sea, por ejemplo, cómo se diagnostica una patología en la medicina ayurvédica o de cómo no habría que “mitigar” los síntomas de una enfermedad abusando de analgésicos... para poder ir a la raíz del problema. La gente en Colombia sigue creyendo ciegamente en los doctores y esto no es positivo. Hay que cambiar estos inputs. Un ejemplo... Una señora que lleva a su hija al médico... le dice el doctor que la niña consuma más naranja, pero la señora compra zumos artificiales que tienen mucha química, azúcar, etc. El problema se agrava. El médico tiene que ser también instructor, educador, del paciente, para que el proceso se cumpla bien.

## SISTEMA DE PATENTES

### -Todo esto beneficia al sistema sanitario...

-Por ejemplo, está el sistema de patentes. No se avanza por el buen camino. ¿Por qué? Porque, al menos en Colombia, existe un monopolio que no deja avanzar la creatividad de científicos que sí trabajan por el bien común. Las patentes están en manos de grandes empresas que paralizan todo. En Colombia, el precio de los medicamentos, para colmo, es muy alto. Debido a los tratados de “libre” comercio... En el fondo, de lo que se trata, también, es de que el neoliberalismo nos dice que tenemos que dejar libre al mercado, pero las leyes son discriminatorias... Los mercados no son libres, están en manos de gente que lo controla todo.

### -¿Qué doctores, periodistas, científicos... te inspiraron a seguir un camino alternativo al convencional?



Edwin Parra estuvo durante unos años al frente de The Ecologist Colombia



-A nivel de la medicina, el primer hombre que me inspiró en seguir toda esta educación alternativa, ser vegetariano y ver al humano como un todo... fue el doctor German Duque Mejía. Él fue mi primer maestro en ver la vida desde muchos puntos de vista. Y en segunda instancia, quince años después, el doctor Keshava Bhat, el padre del naturismo tropical; un maestro con una sensibilidad impresionante con todos los elementos de la naturaleza. Ellos fueron mis dos grandes maestros a quienes les doy gracias en mis conferencias y en mis clases, soy respetuoso de su memoria. Y también quiero darle muchas gracias a través de este medio al profesor Mario Chaves, a quien conocí en un curso de premédico en la Universidad el Bosque en 1995 y que, a partir de allí, él me presentó grandes personajes como el mismo Keshava Bhat, Calixto Suarez Villafañe (líder arhuaco), Lucy Hoyos, Rafael (chamán) y muchos amigos muy queridos que de una u otra forma me han enseñado muchas formas de vivir esta vida maravillosa.

### OTRAS REFERENCIAS

**-¿Cuáles son las referencias imprescindibles en el mundo orgánico colombiano?**

-El profesor Mario Mejía es nuestro gran referente acerca del mundo de las agriculturas alternativas. Es el padre de todos estos temas

en Colombia. También hago mención de un gran luchador y, como dice él mismo: "combatiente" del movimiento ecologista, el profesor Gonzalo Palomino Ortiz, un hombre inspirador de todos los alumnos de Ecología y Biología de la Universidad del Tolima en Ibagué, la ciudad donde nació. Un homenaje también para él.

**-¿Hasta qué punto conceptos como "medicina integrativa", "autogestión de la salud"... son habituales o no en Colombia?**

-En general, podríamos decir que en Colombia lo de la medicina integrativa es algo conocido, pero realmente no veo yo que, desde un punto de vista general, holístico, haya una respuesta positiva. No se promociona que el paciente cure la enfermedad de raíz y no sólo los síntomas. Como en prácticamente todo el planeta, lo que hace el sistema sanitario es transformar a los pacientes en gente dependiente de fármacos y del sistema sanitario en sí. No hay un seguimiento profundo. Las medicinas alternativas no están dentro del sistema público, como también ocurre en España, y esto es muy negativo para la salud de la población y muy caro para el país. El sistema sanitario oficial colombiano es muy crítico con las medicinas complementarias.

Pedro Burruezo



Foto: P. Mendoza

Edwin Parra, un incansable luchador en favor de la vida

### OPINIÓN

**Mi amigo Edwin. Una estela de luz**

Mi amigo Edwin tiene un problema de salud que arrastra desde su nacimiento. Es un problema grave. A pesar de ello, la vida no ha sido para él un obstáculo. Su afán de superación es encomiable. Su nobleza, también. Es uno de esos seres que, por determinadas circunstancias de la vida, se transforman en seres de luz que dejan siempre bellísimas estelas a su paso. Le conocía hace ya unos cuantos años. El suyo es un típico caso de iatrogenia médica. Desde que es consciente, ha luchado siempre por otros tipos de salud, alimentación... Es un ejemplo vivo de cómo los errores médicos innecesarios (asociados a querer vender más fármacos de lo que es necesario) tienen consecuencias nefastas. Pero ahí está él. Dando ejemplo. Huyendo de la compasión facilona. Luchando para que la gente despierte. Mi amigo Edwin es un tipo genial, un hombre valiente y un rebelde incansable.

P. B.



Foto: P. Mendoza

Parra y Burruezo, cerca de la casa del autor de este artículo en St Feliu de Guíxols

## 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...

# COOPHALAL / ENTREVISTA A NAJIA LOTFI

## “EN LAS FINANZAS ISLÁMICAS NO HAY NI USURA NI ESPECULACIÓN”

Najia Lotfi es economista y tiene un currículum espectacular. La conocimos recientemente en la presentación al público y a los medios de CoopHalal, una cooperativa que funciona bajo los preceptos espirituales del islam. Es decir, nada de usura, ni de economía especulativa. O sea, una eco-nomía real que quiere repartir la riqueza equitativamente. Algo que, efectivamente, nos interesa mucho, pues las principales agresiones a la Naturaleza y a las sociedades humanas no tendrían efectividad en un mundo sin usura y sin especulación.

Foto: EcoArchivo



Najia Lotfi, una mujer con talento y con mucha energía para plantear formas de economía ajenas a la usura y la especulación

La presentación de CoopHalal al público y a los medios suscitó un lleno hasta la bandera en la sede de Foment del Treball de Barcelona donde se llevó a cabo, el pasado mes de junio. Cada vez más personas aspiran a vivir lejos de las leyes de la usura y de la economía especulativa, cuyas consecuencias sociales y medioambientales son a todas luces extraordinariamente destructivas y depredadoras. Resulta curioso observar cómo ni siquiera la izquierda anticapitalista se ha planteado nunca abolir la usura, habida cuenta de todos sus males asociados. Hay que recordar que el préstamo con interés (“riba”, en árabe clásico) ha estado siempre prohibido en todas las sociedades de carácter tradicional. Jesús ya echó a los usureros y especuladores del templo. El Tao, los Vedas... también prohibieron la usura...

### FINANZAS ISLÁMICAS

#### -¿Qué son las finanzas islámicas?

-Son unas prácticas financieras de la economía islámica basadas en las fuentes de la Sharia o ley islámica (Qur’an –el libro revelado–, la Sunnah –hechos, dichos y prácticas del profeta Muhámmad, s.a.w.s., recogidas por una cadena de custodia que se remonta a los primeros tiempos del islam–, lyma’a –consenso de los sabios– y Qiyas –lo que es analogía: si el vino es ilícito, por analogía lo alcohólico y lo embriagante también lo es). Las finanzas islámicas se basan en unos principios fundamentales que son: 1) La prohibición del préstamo con interés (“riba”), ya que fomenta la injusticia y las desigualdades en la sociedad a través de la creación de la riqueza ficticia solo por el transcurso del tiempo que no refleja el volumen de lo prestado ni sirve a la economía real. 2) La prohibición del Gharar y la especulación (el dinero debe recuperar su función principal, que es la de un intermediario de intercambio entre bienes pero no una mercancía en sí misma que se compra y se vende). Esta economía irreal promueve el engaño y lo ficticio. 3). Prohibición de la producción o financiación de los sectores que ponen en peligro al ser humano, su salud, y/o su entorno (como el alcohol, el tabaco, industrias que perjudican al medio ambiente, pesticidas, productos tóxicos, etc.). 4) La materialización de las transacciones financieras (que haya por el medio de la transacción financiera un bien tangible de la economía real). 5). La repartición de los resultados finales entre los participantes en los proyectos proporcionalmente a la aportación de cada uno de ellos.

#### -¿Cuál es la experiencia de las finanzas islámicas en España?

-Teniendo como ejemplo la experiencia de la mayoría de los países europeos, sobre todo con las finanzas islámicas, en España hemos creado la primera institución (Centro de Estudios e Investigación en Economía y Finanzas Islámicas, CEIEFI) para promover y promocionar este tipo de finanzas con el fin de instalar o facilitar la entrada de las instituciones financieras islámicas en el mercado español... Esto beneficiaría no solo a la economía española con la liquidez que pueden proporcionar estos bancos

Foto: EcoArchivo



Uno de los momentos de la presentación a medios y público de CoopHalal

islámicos, en particular de Oriente Medio, sino también a la sociedad y las personas debido a la ética y la responsabilidad social que fomentan este tipo de instituciones. Dentro de este contexto, desde CEIEFI estamos trabajando en varias comisiones; entre ellas: la Comisión de Microfinanzas que ha dado a luz la creación de la primera institución financiera islámica en España (Cooperativa de Servicios Financieros Islámicos, CoopHalal); la Comisión de Desarrollo de Negocios (trabaja para grandes proyectos a nivel macro); la Comisión Jurídico-fiscal, presidida por el bufete de abogados Roca Junyent, que está trabajando en la elaboración de una propuesta de adaptación de algunos artículos en la ley jurídico fiscal nacional para permitir la entrada de bancos islámicos en España; la Comisión de Estudios e Investigaciones; la Comisión de Coordinación Académica y la Comisión de Comunicación. Además de la creación de un consejo de asesores externos que nos apoyan en el proyecto de las finanzas islámicas para España en general. En tan solo dos años de trabajo de sensibilización y promoción, el centro ya está procediendo a la creación de instituciones que pueden operar dentro de la ley española y según los principios islámicos como son la CoopHalal, el primer seguro islámico (Takaful), etc.

### SERVICIOS FINANCIEROS ISLÁMICOS

#### -¿Cómo funciona la CoopHalal?

-CoopHalal es una cooperativa de servicios financieros islámicos que hará algunas de las operaciones similares a las que se practican en los bancos islámicos. Es una intermediación entre los ahorradores que tienen fondos y los quieren invertir según los principios islámicos... y los emprendedores que tienen proyectos y que quieren poder financiar sus negocios. La cooperativa hará de intermediario entre estas dos partes, cobra por la gestión, el seguimiento y las auditorías de los proyectos. Los resultados finales de los proyectos se reparten entre los cooperativistas (socios). Cada proyecto que se presenta a la cooperativa pasa primero por la comisión Sharia, que estudiará su conformidad con los principios islámicos. Una vez aprobado, pasa por el comité técnico, que evaluará su viabilidad económica, antes de que se apruebe su financiación si es viable y conforme con la Sharia. Los proyectos, en su mayoría, finalizarán con compra, es decir en un proyecto financiado, El emprendedor reparte los beneficios netos periódicos con la cooperativa y devuelve una cuota del capital “prestado” durante un periodo hasta que devuelva todo el capital. Entonces deja de repartir los beneficios y se queda con su negocio en su propiedad. En este caso el emprendedor se queda con su negocio más los beneficios que ha ido generando durante el periodo determinado. El capitalista recupera su capital más los beneficios que se han ido generando durante este mismo periodo.

#### -¿Quién puede ser socio de la CoopHalal?

-Cualquier persona física o jurídica puede hacerse socia de CoopHalal aportando una cuota única de 300€ (más 50 de gastos de estructura) en el caso de la persona física, y de 500€ (más 50 de gastos de estructura)



en el caso de una entidad o empresa. Luego, cualquiera de estos cooperativistas puede aportar más fondos de forma voluntaria para ponerlos al servicio de la cooperativa, que se encarga de invertirlos en proyectos viables y halal (lícitos según la Sharia). Al final del año se mantiene una asamblea general abierta a todos los socios de la cooperativa donde se exponen las cuentas con total transparencia y se reparten los beneficios proporcionalmente a la aportación de cada uno de ellos.

## LOS REQUISITOS

**-¿Cuáles son los requisitos fundamentales a cumplir para un emprendedor que quiera que financie un determinado proyecto?**

-Los requisitos que hay que cumplir son... que sea un proyecto halal (conforme a la Sharia) y viable económicamente. El emprendedor tiene que ser una persona responsable y sin antecedentes de demora, fraude, etc. Y que acepte los criterios del funcionamiento de la cooperativa.

**-¿Qué garantías se dan a los inversores en la cooperativa?**

-Primero de todo, hay que decir que la cooperativa funciona dentro de la ley española, asumiendo toda su responsabilidad como entidad española y los fondos están en una cuenta bancaria española por obligación de la ley. Segundo, CoopHalal se gestiona a través de un Consejo Rector formado por personas físicas y jurídicas que dan la cara en todo momento. Tercero, un estudio de viabilidad estricto, tanto del proyecto como de la persona, evita cualquier posibilidad de pérdidas o demoras evitables, salvo circunstancias externas/extremas. En cuanto al seguimiento y las auditorías periódicas de los proyectos, los socios mismos tienen el derecho, por no decir la obligación, del seguimiento, dentro de lo posible, y de velar por la buena marcha de los proyectos. Por otra parte, CoopHalal está obligada a poner el 30% de los beneficios netos anuales en un Fondo de Garantía que sirve de rescate en caso de pérdidas, un Fondo de Reserva (15% del capital no se puede invertir) para dar respuesta a posibles retiradas de capital, la contratación de un seguro que responde en caso de pérdida, y un Fondo de Formación (10% de los beneficios netos) para ayudar a los emprendedores que lo necesitan para formarse en sus ámbitos.

## REQUISITOS MEDIOAMBIENTALES

**-Hablarnos de los requisitos medioambientales... ¿En qué medida sois estrictos en este asunto?**

-Cualquier proyecto que se nos presenta tiene que cumplir con los requisitos internacionales de protección del medio ambiente. Son además cumplimientos con la Sharia que en todas sus fuentes nos menciona en varias ocasiones la importancia del entorno como ámbito donde viven las personas. Si se mantiene este entorno sano y protegido, por consiguiente, todos los componentes que lo forman (personas, animales, árboles, etc.) serían sanos y pueden cumplir con su responsabilidad de construcción del universo y preservación de la tierra como se contempla en el sagrado Qur'an. Así, pues, de ahí la importancia de la preservación del entorno y la protección del medio ambiente. Por todo ello, es un requisito imprescindible para CoopHalal que los proyectos a financiar por la cooperativa sean medioambientalmente respetuosos y sostenibles.

**-¿Nos puedes hablar del zakat como "impuesto" espiritual, para purificar la economía de la persona creyente, y de cuál es su objetivo social...? ¿Y de cómo vosotros también tenéis un apartado en este sentido?**

-El zakat, como bien sabemos dentro del islam, espiritualmente es una purificación de las personas y sobre todo de su economía y de sus propiedades en particular, aunque además económicamente es una herramienta obligatoria para lograr la justicia social y la igualdad de oportunidades entre los miembros de una sociedad. Se destina a personas que no tienen medios, niños, viudas, ancianos, etc. El zakat es del 2,5%, que se tiene que sacar de los beneficios del capital si se invierte, y del capital si no se invierte, con dos condiciones: que llegue este capital a un quórum del valor equivalente a 85 gramos de oro, y que pase un año teniéndolo. Dentro de CoopHalal, tenemos pensado crear este Fondo Zakat (2,5% de sus beneficios, si lo aprueban los socios), que servirá a personas necesitadas o en riesgo de exclusión de la sociedad. Pero también, más adelante, si nos va bien dentro de CoopHalal, la idea es de ampliarlo y crear un Fondo Zakat independiente a nivel de España que se autogestiona independientemente de cualquier institución, donde los musulmanes pueden aportar su zakat y los no musulmanes puedan aportar sus limosnas a favor de las personas necesitadas de la sociedad.

## LOS PRIMEROS MESES

**-La cooperativa ha nacido en mayo de 2015. ¿Cómo están siendo estos primeros meses? ¿Qué futuro a corto plazo preveís?**

-En principio, la cooperativa nació en octubre del 2014 en un seminario donde se celebró su asamblea general y se eligió su consejo rector; desde entonces hasta mayo de 2015 estábamos con los trámites administrativos para constituir la, y en junio de 2015 hemos hecho el acto de inauguración, ya teniendo el CIF como entidad ya constituida y que puede funcionar con total legalidad. Durante solo estos dos meses estamos teniendo bastantes solicitudes de adhesión, hemos conseguido ya más de 30 socios

que han aportado sus fondos con los cuales ya estamos estudiando el primer proyecto para financiarlo y ponerlo en marcha en estos meses de verano, *inchaa Allah*. De hecho hemos tenido el primer encuentro de los socios de CoopHalal este 23 de julio donde se ha presentado este primer proyecto candidato a la financiación.

**-¿Qué pasa cuando alguien no devuelve, porque no puede o porque el negocio se ha hundido, o porque ha fallecido, por lo que sea, el dinero que se le ha "prestado", aunque, en realidad, habría que inventar en español un concepto para definir ese préstamo que no es préstamo?**

-Exactamente. Es una participación. En nuestro caso es un contrato Mudarabah (es cuando uno entra con el capital, el otro con el trabajo... y se reparten los resultados). Hay otros contratos como la Musharakah (cuando las dos partes del contrato entran con capital y trabajo); la Murabaha (compra venta con margen de beneficio), etc. Existen más de 44 contratos financieros islámicos que usan los bancos islámicos y que reemplazan el único contrato de préstamos con interés que usan los bancos convencionales hasta el momento. Si uno no puede pagar sus obligaciones, se investiga. Si la demora no está intencionada y aún se puede rescatar, pues se le puede dar más tiempo y ofrecerle todas las herramientas posibles (formación, asesoramiento, ayudantes con experiencia, etc.) para ayudarle a que salga adelante con su proyecto. En el caso de que ya no se puede rescatar, él pierde su trabajo y los cooperativistas recuperan su capital del Fondo de Garantía y de todas las garantías citadas arriba. En el caso de que la quiebra está intencionada o por dejadez del emprendedor se ejecutan las garantías proporcionadas por él y se toma la vía judicial contra él.

## OTRAS EXPERIENCIAS SIMILARES

**-¿Podéis hablarnos de experiencias similares en UK, Francia, etc.? ¿Por qué España va a la cola en este asunto?**

-El Reino Unido es el pionero en Europa en este tema. Se pusieron con el asunto desde los años 2000 y en 2004 ya tenían su primer banco islámico (IBB). Ahora ya son 6 bancos propiamente islámicos y más de una veintena de sucursales o ventanillas islámicas en bancos tradicionales ingleses. Francia también optó por varios cambios en la ley desde el 2008 para que puedan operar bancos islámicos en Francia, pero por motivos políticos se está retrasando esta entrada. Alemania ya tiene su primer banco islámico. Luxemburgo, Suiza y otros han experimentado otros productos financieros islámicos como los Sukuk (bonos islámicos), los seguros islámicos, etc. Sin hablar de los países como Malasia, la pionera del sureste asiático en el tema. Y también tenemos los casos de Indonesia, Bangladesh... Oriente Medio, como bien se sabe, es el núcleo de las finanzas islámicas.

Pedro Burruezo

EC  ticias.com  
3.500.000 visitas/año



MEDIO OFICIAL  
**BioCultura**  
Sería de las alternativas  
y el consumo responsable 

# ¿CÓMO DESARROLLAR EL MERCADO PARA QUE FUNCIONE?

Fabian Breisinger, gerente de All Organic Trading (AOT) y buen conocedor de la evolución de los mercados ecológicos maduros, comparte con nosotros en el presente artículo sus reflexiones sobre las últimas tendencias en el desarrollo de este sector en los países occidentales.

**L**a mano invisible rige la economía... Esta es una de las metáforas más difundidas en el ámbito de las ciencias económicas, basada en las teorías de Adam Smith, el fundador de las ciencias económicas clásicas. Él fue quien describió ya en 1759 la imagen de un mercado que funciona como una máquina sin obstáculos, cuyos efectos provienen de fuerzas ocultas. Detrás de la metáfora se esconde la suposición básica de que cualquier mercado que es dirigido solamente por el propio interés de muchos "homines oeconomici", o sea de hombres que quieren maximizar su utilidad individual, lleva a la sociedad a una prosperidad óptima para todos. Desde hace 250 años estamos atados a este modo de pensar del capitalismo, al cual nos hemos acostumbrado. Nos es tan cercano, tan evidente que ya no lo cuestionamos, sino simplemente actuamos en base a ello. Así estamos permanentemente prestos a suponer que el resto de humanos siempre actúa por su propio interés y, por ende, nosotros también nos guiamos en nuestras decisiones de tipo económico siguiendo el mismo criterio. Al mismo tiempo lo consideramos una ley natural irrefutable. De ahí deriva por consiguiente un comportamiento que está sometido en su totalidad a un orden mecánico, particularmente al mecanismo de los precios. Así, se cree que sólo los precios, como instrumento de coordinación social, son capaces de producir un equilibrio entre la oferta y la demanda. De esta manera la sociedad está puesta en un estado armónico que sólo puede ser empeorada por cualquier actuación altruista consciente, pero nunca mejorada. Otras formas de coordinación social, como el diálogo y el entendimiento, son eliminados, al igual que la intervención del Estado.

## ALTERNATIVAS EFICIENTES

¿Qué significa pensar el mundo como un mecanismo? El "Mecanismo" es un concepto de la física y describe una construcción que es autónoma. Diversos factores conducen a un resultado predestinado e ineludible que se puede calcular matemáticamente. Así como en la naturaleza la manzana de Newton cae junto al

árbol, en la economía clásica se debe optar por la alternativa más eficiente económicamente.

Las ciencias económicas, que son en realidad ciencias sociales o deberían serlo, se han transformado en ciencias naturales. La paradoja es que se trata de necesidades o actividades de individuos que no se pueden expresar matemáticamente, ni mucho menos son calculables. Economistas de renombre como John Maynard Keynes o Joseph Schumpeter siempre han insistido en eso. Pero la mayoría de los economistas, cuya opinión es la doctrina dominante hoy en día, ignora este mensaje desde hace ya décadas.

## EL FRACASO DEL MERCADO FINANCIERO

En base a estos modos de pensar y a estas suposiciones encubiertas, las ciencias empresariales definen modelos de acción observados, a los cuales les dan validez universal. Por supuesto, parte de estos patrones y suposiciones se basan en las experiencias que cada uno haya tenido. De ahí que los modelos en que se apoyan parecen ser, en ocasiones, muy plausibles. En este sentido, se puede pensar, por ejemplo, en el "Just in Time System" (sistema "a tiempo"), el cual podría hacer escuela al emplearse hoy en

día en muchos titulares. Pero no cada modelo se puede transferir mecánicamente a la vida misma, y así lo demuestra el hecho de que el mercado financiero haya fracasado al idear mecanismos de ajuste de precios de mercado, conduciendo al caos y a mucho sufrimiento.

En la teoría económica se niega la posibilidad del fracaso. Tampoco se acepta la posibilidad de que los hombres puedan aprender y así superarse, de manera que difieran del comportamiento del "homo oeconomicus". Si tomamos conciencia de que la economía no es tan simple como se nos ha presentado, podemos cambiar nuestro pensar. Y si cambiamos nuestro pensar y tomamos conciencia, cambiamos la realidad.

Esto significa que no es necesario exigir a nadie que no compre más en una tienda de bajo coste, basta cambiar el modo de pensar y tomar conciencia de que nadie está obligado a comportarse

**"Si uno se hace la pregunta de cómo configurar el mercado ecológico, primeramente hay que aclarar cómo queremos imaginarlo"**



Fabian Breisinger es un buen conocedor del sector "bio" europeo



El sector orgánico es muy dinámico, creativo e innovador





Ferias como BioCultura ayudan a promocionar el sector ecológico unido a una cosmovisión de una economía diferente a la del mundo convencional

conforme a la imagen del “*homo oeconomicus*”, buscando solamente su propio provecho. Cada cual puede decidir por sí mismo cómo quiere comportarse y se hace responsable de sus decisiones. Si se sabe cómo funciona la fijación de los precios en el mercado, se tiene el poder de actuar en su contra, hasta volcarla. No se trata de juzgar qué acción es mejor o peor. Se trata solamente de tomar conciencia, según con qué modelos de pensar actuamos y así poder reflexionar.

### ¿QUÉ SIGNIFICA ESO PARA EL MERCADO “BIO”?

El mercado ecológico surge de un movimiento de resistencia. Los pioneros del movimiento defensor de la alimentación natural buscan por un lado alimentos de valor, por otro lado no quieren doblegarse al capitalismo. Con el firme propósito de cambiar todo, crearon un nuevo mercado no sometido a las imposiciones del precio.

Ahora, el mercado ecológico sale de su nicho y hace frente a las exigencias del mercado de masas. Aquí se observan dos efectos de sentido contrario, uno demuestra cómo el modo de pensar de un grupo de pioneros puede mover montañas. La agricultura convencional se ve obligada a reducir drásticamente el empleo de pesticidas para cumplir con las exigencias de los consumidores. La toma de conciencia por la protección de la naturaleza y por la salud genera nuevas tendencias transectoriales.

Por otro lado está el desarrollo de la capitalización del mercado ecológico. Muchas de las empresas ecológicas pioneras crecen rápidamente y se tienen que enfrentar a la competencia de los mercados clásicos. Los supermercados de bajo coste imponen presión sobre los precios en el mercado y con su modo de pensar, de mercado convencional, influyen en el sector ecológico y así desplazan silenciosamente la atmósfera de la confianza y de los valores. Mientras las certificaciones y un buen marketing ganan en importancia, las relaciones personales y las convicciones pierden importancia. La cuestión no es si el mercado ecológico siente o no la atracción de la maximización de la ganancia. La cuestión es cómo se maneja ésta y como se mantiene la particularidad del mercado ecológico.

### PATRONES DE PENSAMIENTO

Justo aquí llegamos al punto de reflexión. Los actores del mercado ecológico deben reflexionar sobre cuáles fueron los patrones de pensamiento y las ideas fundamentales que orientaban sus actuaciones, y con cuáles se ven enfrentados actualmente. El mercado ecológico se creó con la intención de trabajar no solamente para vender productos. El impulso de dicho movimiento requiere que los alimentos o productos aporten un valor añadido dentro de la cadena de valor. El sentido profundo se refleja en los valores predominantes del mercado ecológico. Así, no es la certificación obligatoria la que origina los precios justos, sino los valores según los cuales el hombre actúa al comprar los productos.

La visión de crear un mundo mejor al comprar alimentos integrales es la fuerza motriz.

Las relaciones humanas y la selección de aquellos con los cuales se trabaja son decisiones importantes que se toman conscientemente y que no las dicta el comportamiento anónimo de los precios.

### BIOFACH Y BIOCULTURA

Durante las primeras décadas de su existencia el mercado ecológico ha acumulado muchas experiencias que difieren de las comunes. Así, la feria Biofach, a nivel mundial, y la feria BioCultura en España, son plataformas importantes del mercado ecológico donde se facilita el encuentro humano. En la era digital, las ferias pierden importancia como plataformas comerciales, pero se mantienen como el eje y punto de encuentro del mundo ecológico. Aquí es dónde se nota la importancia de las relaciones humanas.

Las empresas con las cuales se trabaja no se eligen solamente por las posibles ganancias, sino se opta por aquellas con las cuales hay mejores relaciones, y por ende se guían por los mismos valores y el deseo de crear económicamente algo en común. Este tipo de experiencias hay que redescubrir las y cultivarlas para mantenerlas vivas. Estas experiencias se pierden, porque caen en un saco roto cuando se ven sometidas al pensamiento de la doctrina económica dominante y a la metáfora guiada por la “mano invisible”.

### ¿CÓMO QUEREMOS CONVIVIR EN EL FUTURO?

El modo de pensar influye sobre la realidad. No debemos copiar ciegamente los modelos de la doctrina económica, como lo hacen a menudo los actores de los mercados, pues ellos no los cuestionan. El elemento esencial de un diseño consciente es el desenmascaramiento y la reflexión de las suposiciones básicas ocultas. Si uno se hace la pregunta de cómo configurar el mercado ecológico, primeramente hay que aclarar cómo queremos imaginarlo. Como ya hemos mencionado tendríamos que, conscientemente, elegir un perfil de seres humanos y un modo de pensar para estructurar lo económico. Para elegir acertadamente debemos preguntarnos cómo queremos convivir. La economía está más allá de la transferencia del dinero y bienes, ante todo es un encuentro con seres humanos haciendo una red de relaciones vivas. Ella plasma nuestro tiempo de trabajo y nuestras actividades en el tiempo libre, o sea toda nuestra vida diaria. Si vamos por la vida pensando que el ser humano es algo más que un mero multiplicador de ganancias, efectivamente esta actitud influirá no solamente en el mercado, sino en la propia vida entera.

### FUENTES DE SABER

Aceptamos las teorías económicas como verdad inquebrantable sin ver que los fundamentos de esta ciencia no son inamovibles. Por eso mismo las propias experiencias y conocimientos son una valiosa fuente del saber. Cada uno sabe cómo quiere vivir y cómo quiere convivir con los otros. Si logramos llevar este saber al trabajo diario en nuestro mercado ecológico será el mundo especial que queremos y amamos.

**Fabian Breisinger** (AOT – All Organic Trading GmbH)  
Bibliografía: Silja Graupe, Profesora de Economía y Filosofía de la Escuela Superior de Arte “Alanus” y de la Academia de Historia Europea del pensamiento.

**Alga Cochayuyo**  
100% alga deshidratada natural sin ninguna sustancia añadida  
Actualmente se comercializa, por motivos legales, como fertilizante para jardinería doméstica.  
**brotasol**  
651 340 641 • brotasol@ramonconsul.com • www.brotasol.com

# EL MOLINO DE ARRIBA PIONERO EN LA COMUNIDAD DE MADRID

El Centro de Ed. Ambiental El Molino de Arriba fue legalizado en 1991, siendo el primero de la Comunidad de Madrid. Se ubica en la que se conoce como "Sierra del Rincón" que en la actualidad es Reserva de la Biosfera, declarada por la UNESCO en 2005. Está inmerso en un bosque de roble melojo, en las proximidades de Puebla de la Sierra. Sus instalaciones son todas de madera, lo que hace que se integre perfectamente en el paisaje. El Molino de Arriba estará presente, como cada año, en BioCultura Madrid... en el stand (634) de la Asociación Melojo.

**E**l promotor, Antonio Ruiz Heredia, es maestro. Se inició en estas lides muy joven, a partir de que comenzaron a difundirse los programas radiofónicos y televisivos del Dr. Rodríguez de la Fuente, que impactaron de una manera transcendental en su ánimo. Colaboró coordinando los primeros campamentos de WWF que dirigía el doctor en el Refugio de Rapaces de Montejo de la Vega (Segovia). Más tarde participó como miembro en varias asociaciones ecologistas, ejerciendo como responsable de todo lo relativo a educación y grupos infantiles y juveniles. Fue director de una granja-escuela; colaboró en los campamentos del FAPAS y en la actualidad dirige el Centro del Molino de Arriba. Tiene publicados varios libros sobre ecología y educación ambiental, pensados tanto para escolares como para maestros y monitores.

## -Explicanos qué es el Centro de Educación Ambiental El Molino de Arriba...

-El centro fue una idea que estuvo latente durante bastantes años en la mente de su promotor y que terminó cuajando en 1990, ayudado por unos cuantos educadores y estudiantes que colaboraron en su creación, aunque posteriormente el grupo se dispersó, quedando únicamente una persona, que es la que en la actualidad mantiene y dirige el centro. Las instalaciones son muy rústicas y elementales, lo suficiente como para permanecer en el bosque y cubrirse de las inclemencias del tiempo. Lo más importante es lo que se encuentra precisamente fuera de ellas, es decir: el bosque mismo y las posibilidades educativas que ofrece tanto a escolares como a monitores.

## LA FINANCIACIÓN

### -¿Cómo funciona, cómo se financia, qué actividades lleva a cabo, cuándo...?

-De iniciativa privada, recibió en su día algunas subvenciones del Patronato Madrileño de Áreas de Montaña, para la adquisición de la finca y primeros elementos. Posteriormente del Programa Leader-II, para la construcción de las cabañitas de madera; y más tarde del Ministerio de Industria, para la instalación de paneles solares y molino de viento. En la actualidad se financia exclusivamente mediante las actividades que se realizan en sus instalaciones, que no están subvencionadas y tienen que ver con la observación de la Naturaleza, talleres de medio ambiente, elaboración de cajas nido y comederos para aves, taller de energías alternativas, itinerarios comentados, con cuaderno de campo, etc.

### -¿Qué balance haces del V Congreso Internacional de Educación Ambiental recientemente celebrado en Madrid?

-Ha sido un experimento interesantísimo. Lo mejor: las aportaciones de nuestros amigos venidos de otros países, el respeto, las ganas de aprender y participar de todos, el aporte de experiencias



Nuestro protagonista, en plena tarea didáctica

acogidas por todos con gran entusiasmo... Lo peor: la falta de tiempo, que se nos ha quedado escaso y muchos no han podido expresarse cuanto necesitaban.

## EDUCACIÓN AMBIENTAL

### -¿Cómo está la educación ambiental en nuestro país y en el mundo?

-Parece que, poco a poco, nos vamos aclarando todos aquellos a los que nos interesa la educación ambiental, después de lustros de discusiones en reuniones, jornadas, congresos, jornadas, mesas redondas, etc. En la actualidad se ve enriquecida con nuevas aportaciones, concepciones más actuales y novedosas que amplían su radio de acción haciendo mejor, más poderoso y rico, el abanico de posibilidades que nos ofrece.

### - ¿En qué medida a las administraciones le interesan la educación ambiental y sus afines?

-Las administraciones han pasado del más absoluto menosprecio e ignorancia por estos

temas a una especie de "moda" que hace que aquellos tecnócratas que no incluyan en sus programas algo que tenga que ver con educación ambiental... aparezcan como "fuera de onda", de manera que, sin saber en la mayor parte de las ocasiones de lo que están hablando, se atreven a opinar e incluso a intentar decir a los educadores lo que tienen que hacer, cuando ni siquiera se han molestado en regular y homologar la existencia y/o funcionamiento de las granjas escuela, las aulas en la Naturaleza, los itinerarios marcados, el título de educador ambiental, etc.

**"Las administraciones han pasado del más absoluto menosprecio e ignorancia por estos temas a una especie de moda"**



## MENUDOS NIÑOS

### Una anécdota

-Cuéntanos alguna anécdota curiosa relacionada con la educación ambiental y tu centro...

-Hay muchas anécdotas, algunas preciosas, otras no tanto, pero prefiero citar una que, por ser muy triste bajo mi punto de vista, nos puede dar una idea de a qué nos enfrentamos. Hace poco vino al centro un grupo de niños pequeños, como de 6 u 7 años, para realizar un taller de observación del medio. Nos fuimos al bosque y, en un claro, nos sentamos para enseñarles a ver lo que teníamos a nuestro alrededor. Algunos niños permanecían de pie y eso nos extrañó mucho a los monitores. Ante nuestra insistencia en que se sentasen con nosotros, uno de ellos dijo: no, porque el suelo mancha y hay "bichos". Esa apreciación no sale de manera natural de un crío, sino que me temo ha sido influida por sus padres. Un niño sano y normal se lanza al primer charco que ve, para saltar sobre él y ver cómo salen disparadas las gotas de agua y barro.

## EL FUTURO

-¿Cómo ves el futuro de la educación ambiental? ¿Por dónde irán los tiros?

-La ética, la preocupación por el desarrollismo, la sostenibilidad, la igualdad, la educación en valores... son los nuevos retos que aportan a la educación ambiental una nueva visión más actual y moderna así como más comprometida con la sociedad.

-¿Están los profesores preparados en nuestro país?

-Cada vez están más preparados los maestros y maestras, y todos los profesores en general, en estos trascendentales temas, pero aún nos queda mucho por hacer, ya que las escuelas de Magisterio y facultades especializadas han de actualizarse y modernizarse, dejando a un lado el diseño de programas de actividades estancos y sectarios que en nada favorecen al sistema educativo en general y mucho menos a la educación ambiental.

-¿Qué tendencias destacarías en educación ambiental?

-Sin dejar nunca de lado las técnicas didácticas de observación del medio, que tanto se han desarrollado en los últimos años en Campamentos-escuela, Granjas, aulas de la Naturaleza, huertos escolares, etc., el reto se amplía con una preocupación creciente por la pérdida de diversidad cultural y de biodiversidad; aumento de los desequilibrios, la pobreza extrema, la deforestación; la urbanización desordenada, la especulación, el crecimiento desmesurado de la basura y los vertederos, el derroche incesante de recursos... Problemas todos ellos vinculados entre sí y que se potencian mutuamente.

P. Bolaño



El roble "abuelo"

Foto: EMDA



Foto: EMDA

Conociendo las aves...

## ESPAI GANESHA



**BioNeuroEmoción Hatha Yoga Saama**  
**Masaje Ayurvédico ReflejoTerapia**  
**QiGong Taichi Talleres Cursos Conferencias**




ESPAI GANESHA,  
de Sant Feliu de Guíxols (Gerona),  
es un Centro reconocido como:  
**ESCUELA PROFESIONAL**  
**DE ENRIC CORBERA INSTITUTE**  
**EN GERONA (España).**



*Próxima Formación Saama 1.0*  
*5,6 y 7 de Diciembre 2015*

Tel. +34 972 32 52 98  
+34 656 16 08 25

 Espai Ganesha

C/Sant Llorenç, 16-18. 1er p / Sant Feliu Guíxols  
[espai-ganesha@gmail.com](mailto:espai-ganesha@gmail.com)  
[www.espai-ganesha.com](http://www.espai-ganesha.com)

# LA EDUCACION DEL FUTURO

## UNA ESCUELA INTEGRAL: TEKOS

Dolores Rubio-Turtle, educadora y ecoempresaria, al frente de Bebés Ecológicos, es un clásico de BioCultura. Nos escribe este artículo sobre educación, artículo que será la base de su conferencia en la próxima edición de BioCultura Madrid.

Con mi curiosidad imperiosa por aprender y tras graduarme en Lengua y Literatura me negué a enseñar si mi trabajo consistía en forzar a los jóvenes a aprender. Desde entonces investigo sin descanso sistemas educativos que se acerquen a mi ideal educativo. Mi experiencia en colegios públicos y privados de España, Inglaterra y China fue deprimente por sus sistemas burocráticos y anti-educativos.

### PRODUCTO DE CONSUMO

La educación oficial en la mayoría de los países es un producto más de consumo con un título al final que -en teoría- abre puertas al mercado laboral. Para universidades privadas, muchos terminarán de pagar su préstamo a los 50 años.

Por otro lado, las alternativas educativas interesantes son en su mayoría privadas, y este sector -convencional o alternativo- separa y perpetúa una sociedad dividida. Otros optamos por la educación personalizada en casa, un estilo de vida impráctico para la mayoría.

### FACULTAD INNATA

La facultad de aprender es innata al ser humano. Los conocimientos y habilidades de herencia genética se complementan con la capacidad creativa única de cada individuo contribuyendo a mejorar o em-

**“Muchos terminan su primera carrera universitaria a los 17 años e inician una segunda, aunque el 90% de ellos hacen estudios de postgrado. Todo sin salir del colegio pues examinadores oficiales se desplazan allí para calificar a los alumnos”**

peorar el legado a generaciones futuras. La sociedad es el fruto colectivo de incontables grupos humanos que por milenios poblaron el planeta adaptándose a cambios climáticos y geológicos y disfrutando de la abundancia de alimentos y materiales. La educación recibida es pues esencial para el futuro de todos.

### EDUCACIÓN INTEGRAL

Entonces, ¿cómo será la educación del futuro? Será muchísimo mejor y YA es una realidad. Esa educación integral y VIVA ya existía en civilizaciones olvidadas según leemos en el libro de Urantia. Los alumnos, de los 13 a los 15 años, aprendían haciendo cosas útiles todo el día. El desarrollo del carácter no ignoraba el aspecto intelectual y emocional, pero se potenciaba la práctica. Los profesores instruían individual y colectivamente, en grupos del mismo o ambos sexos. Aprendían a trabajar en equipo y fraternizar con los peque-

ños, personas mayores y adultos.

Se enseñaban “leyes morales” como el respeto a los padres, la propiedad ajena, a la vida, a la verdad... En solo tres años los jóvenes eran líderes y podían optar al matrimonio. Según este libro el propósito de la educación no es otro que la adquisición de conocimientos, la consecución de la sabiduría, la autorrealización y el logro de valores espirituales.

### ESCUELA TEKOS

En 2006, descubrí la escuela de Tekos al leer “Espacios de Amor” de Vladimir Megré, inspirado por Anastasia, a quien conoce en Siberia en 1994. Ella le habla del académico M.P. Shchetinin y su innovador método educativo donde los niños, cuya motivación es el mutuo servicio, se enseñan unos a otros en una atmósfera de sinceridad sin ofensas ni irritación. No importan las notas, sino cómo transmitir bien la información.

Durante mis visitas en 2011 y 2012 -cuando tuve el honor de enseñar español- observé en este internado gratuito a jóvenes activos, inteligentes, creativos, respetuosos, organizados.

Mikhail Petrovich Shchetinin, director científico de la escuela, introdujo el sistema educativo completo en los 70 y en 1994 se trasladó a Tekos con 40 alumnos y profesores a un edificio abandonado que los alumnos restauran y amplían constantemente. Sí, has leído bien, querido lector, los alumnos diseñan, construyen y decoran con impresionante arte el centro. Allí vi a jóvenes observar una montaña como inspiración para el mural que pintarían allí.

La idea central es que el niño se desarrolle completamente y saque el genio que lleva dentro. El genio es la energía fuera de lo común y todos los niños la poseen. ¿Utopía? No. Es una REALIDAD.

Los estudiantes de Tekos demuestran que TODOS PODEMOS alcanzar altos niveles de civilización, lo único que nos impide alcanzarlo es nuestra creencia en lo contrario.



Foto: EcoArchiivo

Dolores Rubio y Schetinin, director de la escuela



## LOS CANALES

Según el director, el problema de la educación actual es la dominancia de un solo canal de comunicación -el verbal-. Cualquier sistema vivo (el niño) aspira a recibir información y evita la redundancia, por ello los 35ms de clase están repletos de vigorosa actividad. Eliminado el sistema convencional de clase-y-lección que fragmenta la materia, el estudio aquí es una inmersión total en el tema durante una o varias semanas para cimentar bien los conocimientos.

Las asignaturas académicas van seguidas de otras que suponen un continuo desarrollo de otros subsistemas de información como arte, danza, cultura física, deportes, tecnología, jardinería... Cada hora de clase usando símbolos verbales tiene un equivalente impartido con simbología emocional e imágenes. Todo en la misma proporción, según el responsable del centro no tenemos derecho a separar.

## BONITOS PROYECTOS

Allí los jóvenes se hacen expertos albañiles, yeseros, pintores, fontaneros, electricistas, cocineros, jardineros, bailarines, coreógrafos, músicos, cantantes, técnicos, costureros, sastres, informáticos... Durante esas actividades, los alumnos cooperan en bonitos proyectos, hacen amistades, se apoyan unos a otros. Sus vidas son interesantes y activas, ni pierden el tiempo ni se aburren.

Shchetinin cita a educadores visionarios como Shatsky; su modelo se asemeja las antiguas enseñanzas sumerias de hace 8 ó 10.000 años que llegan a India y Rusia a través del libro sagrado Rig-Veda.

El ajedrez actual -chess- en inglés viene del antiguo Arte de Asha, origen de la palabra persa "Shah", rey. En Sumeria el tablero representaba el Cosmos -Luz y Oscuridad-. El Hombre (Creador como Dios) es una de las 16 fuerzas de la naturaleza con derecho a absorber las fuerzas de armonía, energía y conocimientos, pero con la obligación de mantener armonía entre las distintas fuerzas.

Anastasia nos recuerda la idea védica del Hombre como fuerza natural que absorbe conocimientos de la naturaleza que es



En el salón de actos. Todos los murales son llevados a cabo por los propios alumnos

Foto: EcoArchivo

lo normal, aunque esa conexión se olvidó con el tiempo.

Según Shchetinin: "Nuestra memoria colectiva ancestral tiene el conocimiento de las leyes del Cosmos, así como de las técnicas de vida en el espacio cósmico". Es esencial rechazar la idea de que hay cosas que los niños no saben. Si quien le explica piensa que no saben, entonces los alumnos no lo sabrán.

## MILAGRO DE MILAGROS

Los niños son un maravilloso milagro de milagros. Como Zaratustra enseña en el Zend Avesta, los niños son como las semillas que se convierten en plantas y dan frutos. Los jóvenes igualmente se convierten en nuevas personalidades más ricas al reflexionar sobre cuestiones filosóficas básicas: ¿Qué es el Hombre? ¿Para qué sirve? ¿Qué es la Vida? ¿Cómo debemos vivir? ¿Cómo actúa el ser humano? El trabajo y su vida en la escuela los convierte en Tse-lo-vek, un ser integrado o sujeto activo en todas y cualquiera de sus aspectos.

Esta educación coincide con la descripción del Maestro Tibetano en el libro de A.A. Bailey: "Educación para la Nueva Era": la educación debe hacer del hombre un ciudadano inteligente, un padre sensato, y una personalidad controlada...

adaptarlo a que viva en paz y armonía y que ayude a sus semejantes.

Según él, en el futuro los jóvenes de 14 años tendrán el acervo y la inteligencia de los brillantes universitarios de hoy.

## NIVELES DE MAESTRÍA

Pues bien, ¡eso ya SUCEDE en Tekos! El ambiente y métodos usados favorece el aprendizaje acelerado. No hay clases por edad, sino pequeños grupos según el nivel de maestría del tema estudiado.

El documental sobre Tekos muestra a niñas de 13 y 14 años con sus estudios de Secundaria acabados preparándose para la universidad. Muchos terminan su primera carrera universitaria a los 17 años e inician una segunda, aunque el 90% de ellos hacen estudios de postgrado.

Todo sin salir del colegio pues examinadores oficiales se desplazan allí para calificar a los alumnos.

En Urantia leemos: "El Verdadero Profesor mantiene su integridad intelectual sin dejar nunca de aprender". Muchos alumnos eligen permanecer en la escuela para ayudar y mejorar el currículum e instalaciones de este internado tan especial. Los niños vienen para AYUDAR, co-crear con ellos hace brotar su belleza interna y externa. La experiencia marcó mi vida y la llenó de esperanza, así que volveré en 2016.

Dolores Rubio



Foto: EcoArchivo

Chicos y chicas se ocupan también de la jardinería

### TOMA NOTA - MÁS INFO

Más información en la charla de BioCultura Madrid o por correo: [dolores@bebeseecologicos.com](mailto:dolores@bebeseecologicos.com)

# PARA MUJERES QUE ROMPEN MOLDES UNA ADOBERA EN TIERRA DE CAMPOS

La construcción con adobe tiene remotos orígenes: la edificación más antigua localizada se remonta a la Anatolia del VII milenio A.C. Desde entonces, se ha utilizado -y aún se utiliza-, en muchas culturas de todo el mundo por las ventajas que ofrece. En España es característica de las regiones secas, como Castilla y León, y muy especialmente de Tierra de Campos. De hecho, el término adobe en castellano, con la grafía adove, aparece por vez primera en 1139-1149, en el Fuero de Pozuelo de Campos (hoy Pozuelo de la Orden, Valladolid). Y, precisamente en un pueblo de Tierra de Campos, hemos topado y charlado “a fuego lento” con la que es probablemente la única mujer adobera de nuestro país.

**S**e llama Cristina Ortega y está demostrando, como cada vez más personas también, que se puede vivir en el campo y también del campo sin renunciar a ningún proyecto vital, ni como persona, ni como mujer. Además, recuperando oficios y maneras tradicionales de vivir y, en este caso, de construir, ya que está en una de las fases de la construcción con tierra: la fabricación de adobes. Es un trabajo duro, pero ella manipula el barro con destreza, y se la presiente relajada y cómoda con su oficio.

**- Seguramente es un tópico, pero ¿cómo lo lleva una mujer en el mundo de la bioconstrucción? ¿Crees que sería lo mismo en la construcción convencional?**

-No es un tópico, es la realidad. Cuando hablamos por teléfono, a las personas no les llama la atención que les atienda una mujer, pero cuando vienen y me ven manejando la máquina, o con “las manos en la masa”, la mayoría comentan cosas como: “Pues la manejas bien”. Como si pusieran en duda que la pudiera manejar; y cuando cogen confianza me preguntan: “¿Qué hace una mujer en este trabajo?”. Estas reacciones son las del mercado convencional, sobre todo de los camioneros que vienen a cargar material. Con los clientes, sin embargo, nunca he notado diferencia, quizás porque sí que representan un prototipo diferente.

**-Manipulas el barro con maestría. ¿Eres maestra adobera?**

-No sé si soy maestra, lo que sí sé es que probablemente en España no haya otra mujer que haya hecho tantos adobes como yo en su vida.

## APRENDER

**-¿Dónde se aprende este oficio? ¿Quedan maestros?**

-Cuando vine a vivir para Amayuelas participé en el proyecto de rehabilitación del pueblo con la construcción tradicional de Tierra de Campos, mediante el cual rehabilitamos muchos espacios

comunes con todo tipo de materiales de tierra cruda: adobes, tapial... Nos enseñaban tanto albañiles mayores de la zona como gente que lo había visto hacer toda la vida.

**-¿Y cómo decides dedicarte a ello profesionalmente?**

-Mi primera casa, en Amayuelas de Abajo, se hizo de adobe a través de una cooperativa autogestionada, y mi compañero formó parte de la constructora. A partir de ahí, comenzaron a trabajar en nuevas construcciones y rehabilitaciones de edificios en tierra cruda. Pero las obras se ralentizaban porque había que hacer primero los adobes. En aquel momento, yo había terminado un proyecto y acababa de ser madre por segunda vez, otro gran pro-

**“Mi primera casa, en Amayuelas de Abajo, se hizo de adobe a través de una cooperativa autogestionada, y mi compañero formó parte de la constructora”**

yecto vital. Como había aprendido el oficio y me gustaba la idea de crear nuestra pequeña empresa, les propuse poner en marcha una fábrica para crear un stock de forma que ellos pudieran dedicarse sólo a construir. Y así fue como, entre mi compañero y yo, montamos la Adobera del Norte.

## CADA MESTRILLA...

El lema de Adobera del Norte es “Obras con calma” y, en efecto, sus casas rezuman sosiego: el descanso es más profundo y producen una gran sensación de placidez. Para ello, los detalles son importantes.

**-¿Cual es tu mezcla ideal... si se puede decir?**

-Desde luego, aunque la tierra nunca es idéntica, ni en una misma veta. Lo ideal es que se puedan hacer adobes duros al secarse y que no se agrieten. Para ello, mezclo tierras diferentes, si es necesario, y añado más o menos paja para que no se resquebrajen al secar.

**-¿Qué tipo de tierra estás utilizando en la actualidad? Siempre se localiza por la zona, ¿no es así?**

-Sí, actualmente la traemos de una gravera cercana de la que extraen piedra caliza. La tierra que sale entre las vetas de la piedra la criban, y nos la suministran en bañeras de 25 Tm. Con esta tierra no hay que hacer ninguna mezcla y además pide muy poca paja. Ahora tiene un 30% de arcillas, un 15% de limos y el resto de arena, pero de diferente granulometría.

**-Algunos tipos de tierra pueden llevar una cierta carga magnética, ¿La analizáis antes de usarla?**



Foto: BQ

El trabajar con las manos ennoblece





Elegiendo moldes

-Sí, nosotros llevamos la tierra a analizar a un laboratorio, aunque normalmente le pedimos sólo los datos de granulometría. Son tierras que provienen de extracciones de la zona, que sabemos que no contienen muchos minerales. Si fuera necesario se podría analizar la conductividad y la carga de metales, pero no es nuestro caso... por la procedencia de las tierras que utilizamos.

#### **-Y en cuanto al secado, ¿cómo y durante cuánto tiempo se realiza?**

-El adobe se seca al sol una vez desmoldado. Lo que hace que su elaboración sea estacional. En pleno verano, que es cuando los hacemos, los tiempos en condiciones normales son: el primer día desmoldas; al día siguiente los giras 90°; al 3er día 180°; y al cuarto día los puedes paletizar dejando que corra el aire entre los adobes para que termine de secar el corazón si queda algo de humedad.

#### **-Realizas todo el proceso de manera artesanal, ¿hay alguna diferencia con respecto a lo que se hacía tradicionalmente?**

-Sí. Tengo una minicargadora con un cazo hormigonera que realiza el amasado de la tierra con la paja. Esto tradicionalmente se hacía a mano, o mejor dicho "a pie",

ya que se pisaba. Con el barro reposado de un día, seguimos el proceso de manera tradicional, haciendo todo a mano, con un molde o macal que se rellena, se vacía y se lava para volver a rellenarlo.

### **ADOBE ESTÁNDAR**

#### **-Pero tenéis un adobe estándar para bioconstrucción, ¿no?**

-Sí, aunque para nuestro tamaño estándar de adobe para construcción utilizamos un sistema algo diferente. Dejamos el barro más líquido de lo normal y la misma máquina lo vierte directamente sobre los macales de 8 adobes cada una. Esto facilita el trabajo, aunque luego hay que repararlos a mano igualmente.

#### **-¿Porqué no lo mecanizáis más?**

-Se podría mecanizar más el proceso, pero el mercado no es tan grande como para amortizar una inversión en maquinaria específica.

### **CONSTRUCCIÓN CON TIERRA**

Volver a la construcción con tierra tiene muchas ventajas. El tema nos parece tan importante que, desde estas páginas, en un número especial, ya tratamos ampliamente de las muchas bondades de la bio-

construcción (1), y en concreto de la recuperación de la construcción con tierra, pero... ¿qué nos aporta específicamente la construcción con adobe? La experta nos lo cuenta.

#### **-¿Qué aspectos positivos destacarías?**

-Muchísimos. Como proceso de elaboración es tan básico que lo puede hacer cualquier persona. Es lo más ecológico porque todos sus componentes son de tu entorno. Puesto en obra presenta asimismo muchas ventajas: El mortero es el mismo barro con el que lo has elaborado. Suelen ser mayores que los ladrillos convencionales: un adobe cunde en volumen como 4 ladrillos macizos colocados, lo que repercute en el precio y en la mano de obra para la colocación. Los materiales son naturales por lo que evitas meter en tu vivienda productos sintéticos que puedan perjudicar tu salud y la de tu casa. Cuando la vivienda llega a su fin se incorpora a la naturaleza sin ningún impacto ambiental. En la vivienda el adobe aporta dos características básicas que no se suelen tener muy en cuenta en la construcción convencional: permeabilidad para que nuestra casa respire; e inercia térmica, debida a la cantidad de masa que supone un adobe. Esta característica hace que nuestras paredes funcionen como acumuladores de frío y calor a la vez que como muros de estructura.

#### **- Pero también presenta algunos inconvenientes...**

-Sí, claro. Para su elaboración requiere más mano de obra que cualquier material convencional, lo cual se resuelve pagando un precio justo o haciéndotelo tu mismo. Otro problema es que no está normalizado, por ello se utilizan más en obra nueva otros sistemas de tierra cruda como el bloque de tierra compactada y el tapial, que son más normalizables. Por otro lado, todas las construcciones con tierra cruda tienen un enemigo: el agua. Hay que proteger las viviendas con una buena cimentación y una buena cubierta, y recubrirlas con morteros que dejen que los muros sigan respirando, normalmente morteros de cal.

Begoña Quintanilla

## **LO MÁS PRECIADO UN OFICIO DE VERDAD**

#### **-Por último, ¿qué es lo que más te gusta de tu oficio?**

-Que es eso: "un oficio". Y te das cuenta cada día, cuando termina la jornada y ves el terreno lleno de adobes que has hecho con tus propias manos, que acabarán dando forma a una casa sana, que durará muchísimos años...y que al principio era sólo tierra, paja y agua.



Trabajando duro...

### **Para más info.:**

**Cristina Ortega Vielbo**  
C/ Iglesia 6.

Amayuelas de Arriba (Palencia)

**info@adoberadelnorte.com**  
**www.adoberadelnorte.com**

(1) The Ecologist nº 52.  
Especial Bioconstrucción

# UNA ESCAPADA A MAS LA LLUM LA BELLEZA DEL MATARRAÑA

Mas la Llum es una casa de ecoturismo rural y formación activa, con sello de certificación de alojamiento sostenible. Situada en plena naturaleza, en el Matarranya, es una casa construida con elementos naturales, balas de paja, madera, barro y pinturas de arcilla naturales. Todo ello bajo criterios de casa sana, libre de tóxicos, ofreciendo calidez, bienestar y salud a sus huéspedes. Ofrecen alojamiento, desayuno y cena, con alimentos ecológicos, de producción local artesanal y caseros. Disponen de habitaciones dobles y habitaciones familiares, zona de sala-comedor común con lecturas especializadas, cuentos infantiles, juegos de mesa y juguetes, una sala para danza, yoga, estiramientos o meditación, una yurta mongola como zona polivalente y toda una finca con pequeños frutales, huerto y bosque.

**A**l frente de Mas la Llum están las dos medias naranjas de una pareja y sus hijos. Marta es una gran amante la naturaleza y la vida sencilla en el campo. Su compromiso y responsabilidad con el medio ambiente es innato en ella. Siempre ha estado vinculada a la educación y la montaña en su tiempo libre. Su carrera profesional se forjó en el mundo financiero, donde descubrió la incoherencia respecto a su filosofía de vida, por lo que decidió dejarlo y redirigir su vida junto con su familia (Xavi, y sus hijos Pau y Anna). Xavi, por su parte, es un gran amante de la montaña y de los retos. Sencillo y entusiasta, ha trabajado siempre por cuenta propia emprendiendo diferentes proyectos de éxito; su perfil aventurero y autodidacta le permite innovar y reinventar día a día. Ambos contestan al alimón.

## -¿Quién desarrolló la idea de levantar Mas la Llum?

-La idea la desarrollamos conjuntamente y surgió de la inquietud personal y familiar por nuestras vidas y nuestro entorno. Decidimos cambiar el rumbo de nuestro día a día y redirigirlo hacia nuestra filosofía de vida, una vida acorde con la naturaleza y sus ritmos, respetándola y conviviendo con ella. Ambos teníamos trabajo estable y al inicio buscamos un constructor que nos levantara el Mas la Llum, pero, cuatro años atrás, hablar de bioconstrucción era algo extraño, y encontrar profesionales con experiencia fue imposible, así que aceptamos el reto de construir con nuestras manos lo que hoy es Mas la Llum, así fue que nos trasladamos a la finca junto con nuestros hijos y allí iniciamos nuestra nueva aventura. Es una gran experiencia poder levantar con tus propias manos la casa que te cobija. Ahora desarrollamos un día a día acorde con el medio ambiente, gestionamos los recursos naturales y los residuos de forma eficiente, y eso nos hace sentir en armonía.

## SIN TÓXICOS

### -¿Todos los rincones de esta finca son saludables y libres de tóxicos?

-Gestionamos la finca sin sustancias tóxicas. En el huerto y los frutales buscamos el equilibrio en biodiversidad para minimizar los riesgos de plagas o enfermedades; en la limpieza y gestión de residuos se utilizan productos naturales o de rápida biodegradación, y la zona de bosque, al igual que toda la zona del Matarranya y los Ports de Beseit, es abundante en fauna y flora salvaje que se autogestiona. El inconveniente viene por los campos de la zona trabajados en agricultura convencional, viñas y olivos que son tratados con productos agresivos año tras año. Aun así, al tratarse de pequeñas explotaciones familiares ubicadas entre bosques y campos abandonados, el impacto de estos productos tóxicos se minimiza, aquí no hay grandes extensiones de cultivo. La nota positiva es que cada vez hay más agricultores que están reconvirtiendo sus campos en ecológico y eso nos da mucha esperanza.

### -¿Qué tipo de escapadas y actividades tenéis en Mas la Llum?

-Actividades relacionadas con el entorno, la mayoría escapadas de senderismo y bicicleta para disfrutar del entorno espectacular del Matarranya y su flora y fauna salvaje, pero también estamos ofreciendo actividades lúdico-formativas en agricultura (vendimia, olivos...) con agricultores locales en producciones ecológicas; realizamos retiros y convivencias con grupos reducidos de temáticas diferentes (yoga, alimentación, bioconstrucción...); sesiones personalizadas de movimiento (danza, estiramientos, yoga.); talleres y prácticas de bioconstrucción; y siempre tenemos la finca y sus espacios a disposición de personas que quieran aportar o realizar talleres, sesiones o cursos acordes a la filosofía de Mas la Llum.

## PRECIOS ASEQUIBLES

### -Hemos visto en la web que disponéis de precios realmente asequibles, ¿Habéis modificado precios tras la situación de crisis o siempre tuvisteis una media?

-Creemos que es el precio que corresponde tener en este momento. Y para definirlo no hemos tenido en cuenta la crisis, no queremos que eso nos condicione. Para definir el precio hemos tenido en cuenta variables como nuestros costes actuales, las necesidades básicas que debemos cubrir, que somos un establecimiento nuevo (abrimos en abril de 2014), y nuestro criterio como consumidores y productores responsables. Creemos que los productos y servicios ecológicos no pueden ser un lujo para una minoría, al contrario son productos y servicios de primera necesidad para cualquier persona. No es coherente pagar más por algo natural, sano y sostenible con el entorno, sería más coherente penalizar los productos y servicios no ecológicos. Partiendo de esta base, creo que es deber de todos ir modificando poco a poco el sistema actual, el precio de los productos y servicios ecológicos ha de ser el justo, justo con el productor y justo con el consumidor, así que tanto productores como consumidores debemos hacer un ejercicio real de honestidad. Unos, en beneficio esperado; y otros, en conciencia de consumo responsable: solo así podremos avanzar.

### -¿Podéis explicarle vuestra finca al ecoturista que no la conoce?

-Es mucho más fácil explicar qué es Mas la Llum al ecoturista cuando está ya en la finca que intentar sintetizarlo en unas pocas palabras... Lo cierto es que a las personas que visitan o se alojan en el Mas la Llum, si lo desean, les explicamos hasta el último detalle de la finca, desde la construcción hasta los proyectos futuros, ya que aún queda mucho por hacer, ofreciéndoles la posibilidad de participar activamente en el día a día de la finca. Lo más bonito es que cada una de estas personas nos han aportado sus pequeñas experiencias y conocimientos, compartiéndolos y generando una experiencia realmente enriquecedora.

Esteban Zarauz



Nuestros protagonistas en la puerta de la casa rural

Foto: EcoArchivo

### Dirección:

Mas la Llum

Arens de Lledó - Comarca del Matarranya - 44622 Terol  
Teléfono: 978090601 - 617370305 - maslallum@maslallum.es.

www.maslallum.es

http://maslallum.blogspot.com/es/

https://www.facebook.com/pages/Mas-La-Llum/192017070855068





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  
cañamo ecológico.



Descubre los nuevos **Délice de Cañamo** 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 Cañamo** 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](http://www.sojade.es)



# CONSTRUCCIÓN ECOLÓGICA EN ALEMANIA

## EDIFICIOS CÓMODOS, ECOLÓGICOS E INTELIGENTES

Alemania es uno de los líderes en Europa en construir edificios energéticamente eficientes. Además existe allí una amplia oferta de materiales de construcción ecológicos de buena calidad, como revoque de barro seco o placas aislantes de paja y tecnologías de calefacción o ventilación innovadores. Sin embargo, también en este país la construcción ecológica es todavía un sector minoritario.

**E**n Alemania se está construyendo ya desde el nuevo milenio a gran escala casas energéticamente más eficientes de diferentes niveles. Así, las casas pasivas, ya muy frecuentes, calientan la casa principalmente mediante un aislamiento térmico contundente, el calor humano y un sistema ingenioso de ventilación. También hay cada vez más casas de energía cero e incluso las primeras casas de energía plus que generan más energía de la que gastan.

### REDUCIR, REDUCIR

Reducir el consumo de energía de los edificios es un tema importante en un país que suele sufrir en invierno muchas veces temperaturas heladas y donde, por lo tanto, se gasta mucha energía en la calefacción. Según cifras oficiales, la construcción y el funcionamiento de los edificios consumen un tercio de la energía y de los recursos del país. Sin duda, frente al cambio climático, también el gobierno alemán ve la necesidad de actuar. El impulso viene, sin embargo, desde arriba: las medidas tomadas por el gobierno (véase recuadro) se basan en la Directiva Europea (2012/27/EU) que tiene el fin de reducir el consumo de energía primaria hasta el 2020 en un 20%.

### CONFUSIÓN DE TÉRMINOS

La reducción del consumo energético de los edificios es una medida importante para el medio ambiente. Sin embargo, construir una casa pasiva no es equivalente con construcción ecológica: para el aislamiento térmico de muchas casas pasivas se usa polisterol, un producto basado en petróleo que contiene además sustancias muy tóxicas. El director de la carrera de Arquitectura y Medio Ambiente en la universidad de Wismar, Martin Wollensak, insiste: "Hay que tener en cuenta todo el ciclo de la casa: la extracción de los recursos para fabricar los materiales de construcción, su transporte, la construcción del edificio, su rehabilitación y, después de su derribo, la eliminación de los desechos". En este sentido el balance climático de porex resulta bastante peor que la de aislantes térmicos naturales. Veit Bürger, vicedirector de la sección de Energía y protección del clima del Ökoinstitut Freiburg, señala, no obstante: "Diferentes estudios sobre el ciclo de vida de edificios indican que la fase de uso es sin duda la fase más importante".



Aislamiento exterior con paja

Foto: Sabine Suhlo

Tener en cuenta la eficiencia energética de su edificio tampoco significa de por sí usar materiales de construcción naturales y regionales. Pero "hay cada vez más edificios que realmente parten desde principios ecológicos, también edificios grandes", asegura Wollensak. Eso tiene que ver con el Manual de la Construcción Sostenible que se ha vuelto en Alemania a partir de octubre 2013 obligatorio para la construcción de edificios públicos. "Sin embargo, sólo una de cada diez casas nuevas cumple realmente estándares ecológicos", afirma el catedrático.

### EL RENACIMIENTO TRADICIONAL

En Alemania cada vez se revaloran más los materiales de construcción regionales de antaño: madera, barro y paja. De ellos se construyeron a partir del siglo XIII las casas tan habituales en Europa Central de paredes entramadas. Se llenaba una estructura de vigas de madera verticales y horizontales con ladrillo, adobe o un tejido de mimbre fijados por revoque de barro. Hasta hoy en día gozan de popularidad, no sólo por su encanto y hermosura sino también por su gran solidez y su clima ambiental sano. Sin embargo, no llegan a los estándares exigidos a edificios nuevos y muchas de ellas se encuentran bajo patrimonio nacional, lo que complica cualquier tipo de renovación.

### ALERGIAS

Con la apariencia de cada vez más alergias por los materiales de construcción tóxicos, las calidades positivas del barro han vuelto a nuestra conciencia. También en edificios más modernos el barro celebra -esta vez como producto industrial- su renacimiento igual que las pinturas de arcilla con sus tonos más apagados pero agradables y duraderos, que se han puesto de moda en ciertos círculos. No obstante, no se trata de volver a la manera de construir de los antepasados, como afirma Martin Wollensak, sino de "encontrar una nueva manera de construir usando otra vez más materiales regionales y tradicionales, y sanos".

### CASAS DE BALAS DE PAJA

El verano pasado se concluyó en Verden, en el norte de Alemania, una casa de balas de paja de cinco pisos. Es una construcción de madera que se relleno con balas de paja rectangulares las cuales se revocaron directamente con barro. A la vez, el edificio cuenta con una bomba térmica basada en una cabina almacenadora de



Edificio de balas de paja en Verden



## EDIFICIOS INNOVADORES... Y PREMIADOS

Aparte de los edificios pasivos y de energía plus "convencionales", en Alemania se construyen también edificios ecológicos que destacan por su arquitectura o sus sistemas energéticos innovadores y originales. Algunos de ellos incluso fueron premiados por diferentes organismos y organizaciones.

El Heliotropo es uno de ellos. Se trata de un edificio redondo del arquitecto Rolf Disch que gira alrededor de sí mismo captando así la máxima radiación solar posible y produciendo de esta manera más energía de la que necesita para la calefacción y la electricidad. Cuenta además con lavabos de compost y una depuradora de caña. El prototipo de la casa, construida en el 1994, se encuentra en Friburgo en el barrio de Vauban.

Otro es el llamado Woodcube (Cubo de Madera) que se construyó en 2013 para la Exposición Internacional de Construcción (IBA) en Hamburgo. Tiene, como ya promete el nombre, forma de cubo con paredes y techos de pisos de madera maciza no tratada de unos 30 centímetros de grosura. La madera -que constituye un 90% de toda la materia usada- proviene de silvicultura sostenible del país. Por sus buenas calidades como material aislante térmico a penas se necesita calefacción, además el edificio de ocho departamentos en cinco pisos cuenta con instalaciones fotovoltaicas en el techo. En su construcción la DeepGreen Development GmbH renunció al uso de cola, clavos, plásticos o barnices. Sujetó las paredes entre ellas con tacos de madera de haya. Como el edificio es cien por cien reciclable, tiene el certificado de "cradle to cradle". Fue nominado además como una de las tres obras para el premio de la construcción sostenible de la Sociedad Alemana de la Construcción Sostenible (DGBN) 2013.

hielo, con un sistema ingenioso de ventilación, y se usaron materiales naturales y sanos como revoque de barro y de cal. Se trata del primer edificio en Alemania de este tipo que no es vivienda: ofrece espacio para oficinas y alberga en el sótano y la planta baja una exposición sobre construcción sostenible.

Según la Agencia de Recursos Renovables (FNR), Alemania tiene en comparación con otros países aun una trayectoria corta con el uso de balas de paja enteras en la construcción. Burkard Rüger, de la Agrupación Profesional de la Construcción con Balas de Paja en Alemania (FASBA), calcula que en este país hay en este momento cerca de 300 de estas casas frente a las más de 7.000 que hay en Francia. "Eso se debe a que el derecho de construcción francés está organizado de otra manera y allí hay más entusiasmo de construir con paja", explica. En Alemania las condiciones de protección contra incendios especialmente en caso de casas de oficinas son muy estrictos.

### UN BUEN AISLAMIENTO

No obstante, también en Alemania está creciendo el interés por este tipo de edificios. A la vez, han mejorado las condiciones para el uso de la paja en la construcción: mientras antes se necesitaba el permiso individual de la administración responsable, a partir del verano de 2014 cualquier constructor puede usarlo como aislamiento. "Se trata del único material de construcción que no está entregado por un productor central", explica Christian Silberhorn, del Centro Nordalemán de Construcción Sostenible (NZNB), y ello explica la trascendencia de esta decisión política. Este recurso renovable necesita además muy poca energía en su producción y aísla muy bien. Los costes de calefacción en casas de balas de paja son por lo tanto tan bajos que recuperan rápidamente el coste mayor de la construcción, alrededor de un 10 por ciento frente a una casa nueva convencional, asegura Silberhorn. "El mercado ya está preparado y hay inversores. Ahora tenemos que enseñar que funciona", declaró a la emisora de televisión privada alemana RTL.

Los anuarios de la organización ecológica alemana BUND "Construcción y renovación ecológica" ilustran la gran variedad de la construcción ecológica en Alemania, que incluye tanto medidas puntuales como una nueva calefacción más eficiente y limpia hasta casas o barrios enteros innovadores (véase también el recuadro). Una sección de estos anuarios se dedica también a un tema muy importante: la renovación o rehabilitación de las casas ya existentes. Según Brigitte Dahlbender, presidente del BUND

Baden-Wurtemberg, un 75% de los 18 millones de viviendas en Alemania consumen aún demasiada energía. "A largo plazo no nos quedará otra que ejercer más presión al sector y a los consumidores", opina Veit Bürger, del Ökoinstitut. Sin embargo, cree oportuno dejar a los propietarios un plazo para poder cumplir las medidas.

### BARRIOS DE EDIFICIOS ECOLÓGICOS

Si se habla en Alemania de construcción ecológica o sostenible tarde o temprano se menciona el barrio de Vauban. Este, situado en Friburgo, en el suroeste de Alemania, se compone de algunos edificios de los antiguos cuarteles de Vauban rehabilitados bajo un prisma ecológico... y otros nuevos construidos igualmente bajo pautas de bioconstrucción. Todas las casas cumplen el estándar de construcción de bajo consumo de energía de Friburgo (65 kWh/m<sup>2</sup>), muchas de ellas están con un máximo de energía de 15 kWh/m<sup>2</sup> muy debajo de eso y la urbanización solar produce incluso más energía de la que consume. Una central de co-generación de biomasa cubre el resto de la demanda energética del barrio.

El Vauban tiene amplias zonas cerradas al tráfico o de tráfico restringido. Gracias a una mayor conciencia de los habitantes, la buena conexión del transporte público e iniciativas como "el coche compartido", el tráfico es menor que en otros barrios, así como la contaminación y la presencia de ruidos. De esta manera, las calles se han retransformado en espacio de encuentro, para mercados o de recreo para los niños. El barrio cuenta además con muchos espacios verdes y ha logrado conservar la mayoría de los árboles existentes.

Es un barrio con mucha participación ciudadana. Lo que sí le falta al Vauban y también se critica de vez en cuando es más homogeneidad. A pesar de que Andreas Delleske, autor de la página web del proyecto, confirma que se trate de un "barrio normal", dominan ciudadanos de la clase media con conciencia ecológica. Con lo cual, ya no sería tan normal...

### ABRIENDO PASO

Sin embargo, la construcción sostenible se está abriendo paso en el seno de la sociedad alemana, como observa Antje Holdenfleiß, de los ingenieros CSD que ofrecen consultas y servicios de ingeniería de construcción sostenible. Así se está realizando en Hamburgo el nuevo barrio de la Jenfelder Au que contará con ingeniosos sistemas de generación energética y de ciclos de agua. Por su parte, el planeado Aeschbachquartier en Aarau (Suiza) incluso lo lleva la mayor inmobiliaria del país: "También los más grandes se apuntan (a la construcción sostenible) siempre que les salgan las cuentas", explica Holdenfleiß.

Ingrid Wenzl

## FOMENTOS Y NORMAS LEGISLATIVAS

La enmienda de la Directiva de Reducción de Consumo de Energía (EnEV) del 2013 exige que se incrementen los estándares de eficiencia energética en casas nuevas a partir del 2016 en un 25%. Un papel clave tiene aquí el aislamiento térmico: deben reducir la pérdida de calor en una quinta parte. Sin embargo, se trata sólo de un paso intermedio hacia un estándar de energía mínimo que aún está por definir. Todavía no hay exigencias en casas ya existentes además de reemplazar las calderas de calefacciones mayores de 30 años. El experto en energía y en la prevención del cambio climático del Ökoinstitut Freiburg, Veit Bürger, señala el gran significado de este sector: "Un 80% de los edificios que tendremos en el 2050 ya existen hoy en día. Por lo tanto son nuestro problema principal".

Más allá de las normas legislativas, los fomentos amplios del banco público KfW caracterizan el panorama. Este ofrece créditos con buenas condiciones hasta un valor de 50.000 euros así como subsidios para su liquidación a los que quieren construir o comprar una nueva casa que cumpla altos estándares energéticos. Por el otro lado, el KfW fomenta también la rehabilitación de edificios ya existentes siempre y cuando esta rehabilitación incremente la eficiencia energética del edificio. Paga la mitad de los costes de planificación y el acompañamiento profesional del proyecto, no superando los 4.000 euros.

# ECO MOTOR ELECTRIC MOVILIDAD SOSTENIBLE

Eco Motor Eléctric S.L, empresa española de Linares, ubicada en el polígono de los Jarales, es una empresa dedicada a la fabricación de vehículos y maquinaria electrónica. Su apuesta es una apuesta clara por la movilidad urbana sostenible. Todos los vehículos que fabrica y comercializa la firma son, en palabras de sus responsables, "limpios, ecológicos, silenciosos, sin malos humos, respetuosos con el medio ambiente, ligeros, inteligentes, manejables, sencillos y económicos". Su nuevo equipo es EcoLimpio, un vehículo destinado a la limpieza urbana, que reemplaza al tradicional carrito de los operarios de limpieza. Toni Cuesta charló con Rafael Jiménez, director de la firma.

**R**afael Jiménez es el director general de Eco Motor Eléctric S.L, un directivo con amplio bagaje en dirección de empresas que se dedican a sectores de innovación y desarrollo, entre las que ha sido fundador de algunas de ellas.

## ECOLIMPIO

### -¿Qué es la bicicleta EcoLimpio?

EcoLimpio es un vehículo destinado a la limpieza urbana. Uno de sus principales objetivos es aumentar la eficiencia de los trabajadores del sector de la limpieza, dándoles más movilidad de una forma eficiente y 100% ecológica. De esta forma las empresas pueden aumentar su producción en la recogida y limpieza urbana y darle una mejor imagen social a la empresa.

### -¿Siempre hay una forma más ecológica de hacer las cosas?

Con EcoLimpio, se apuesta por la naturaleza, porque siempre hay una forma más limpia de hacer las cosas. Eco Motor Electric S.L. está dedicada por completo a fabricar y comercializar vehículos y soluciones ecológicas que aportan un valor añadido a tu empresa.



El EcoLimpio es un vehículo ideado para la limpieza urbana

## EQUIPOS DE TRABAJO

### -¿A quién va dirigida esta curiosa bicicleta?

-Va dirigida a todo tipo de equipos de trabajo del sector limpieza y similares, para que alcancen objetivos con la mayor eficiencia posible y respetando el medio ambiente.

### -¿Qué autonomía tiene?

-Posee una autonomía de 8 horas de trabajo y con un solo cambio de batería puede hacer diversos turnos.

## FUTURO COMERCIAL

### -¿Qué futuro comercial preveéis?

-Es un futuro comercial en expansión. Aunque, bueno, todos los inicios son duros. Pero, vamos, nuestra misión coincide con el futuro en movilidad. Se trata de asegurar la movilidad de forma accesible, segura y eficiente. Nosotros creamos productos para el transporte radicalmente diferente en el que peatones, bicicletas, vehículos privados y comerciales y medios de transporte público circulan en una red conectada que ahorra tiempo, conserva los recursos, reduce las emisiones y mejora la seguridad.

### -¿Podría ser útil también para particulares?

-Para los particulares, tenemos una línea de negocio de bicicletas eléctricas llamadas ECOBICI, destinadas a la actividad para toda la familia, gama que conjuga deporte, transporte y disfrute de la naturaleza.

## LAS AYUDAS...

### -¿Cómo deberían ayudar las diferentes administraciones públicas a la movilidad sostenible?

-Aumentando las ayudas hacia el transporte sostenible, incentivando a vehículos con emisiones cero y penalizando a vehículos con emisiones CO2 y perjudiciales para el medio ambiente.

### -¿Qué países son los que más apuestan por la movilidad eléctrica?

-Los países que más apuestan son Alemania y Francia. Francia está actualmente de renombre con Velo-city 2015, una apuesta más por la movilidad sostenible de verdad.

## FALTA DE ATENCIÓN

### -¿En qué medida hay en España empresas que se lanzan a la aventura de la producción de estos vehículos eléctricos?

-No hay muchos pioneros en España, quizá por la falta de atención al sector por parte de las administraciones públicas.

Toni Cuesta

## "SIEMPRE HAY UNA FORMA MÁS LIMPIA DE HACER LAS COSAS"

## FUTURO ELÉCTRICO

### LIBRES DE ENERGÍAS FÓSILES

#### -¿La movilidad eléctrica es el futuro? ¿De cuántos años estamos hablando?

-Sí es el futuro, porque utiliza una energía que no depende de energías fósiles. A día de hoy seguimos... se sigue hablando de los cambios hacia un transporte sostenible, pero esos cambios hay que intentar hacerlos ya.

#### ECO MOTOR ELECTRIC, S.L.

Polígono Los Jarales s/n (junto T. Marchal)  
23700 Linares (Jaén) Spain

www.ecobici.net - <http://www.ecomotorelectric.com/>

Teléfono y fax: (+34) 953 696 482

e-mails: miguel.cerrato@ecomotorelectric.es

rafaeljimenez@ecomotorelectric.es





Mercedes Moreno es una de las responsables de Campo di Fiore

# CAMPO DI FIORE "EL SECTOR DE LA COSMÉTICA NATURAL ES DE LOS QUE MÁS ESTÁ CRECIENDO"

**C**ampo di Fiore nace en el año 2008 como laboratorio cosmético. Elabora jabones naturales basados en el tradicional proceso en frío y también dispone de una línea de aceites de uso facial. El ingrediente estrella es el aceite de oliva virgen extra en combinación con extractos de plantas, aceites vegetales y aceites esenciales. La firma, además, promueve la importancia del uso de productos naturales para el cuidado de la piel a través de formación en su blog, talleres presenciales, charlas, libros, etc. En su página web [www.campodifiore.es](http://www.campodifiore.es) se pueden comprar además materiales para hacer jabones, velas y cremas en casa.

Mercedes Moreno es licenciada en Químicas y la fundadora de la marca. Hace años decidió darle un giro completo a su carrera profesional para poner en el mercado una gama de productos completamente naturales elaborados mediante métodos artesanales. Ha aprovechado su experiencia en investigación biomédica con extractos de plantas para formular una línea de jabones naturales que cuidan y protegen hasta la piel más delicada.

## -¿Cómo funciona Campo di Fiore?

-Actualmente, Campo di Fiore está formada por tres personas que se encargan de cada una de las áreas de la empresa. Hay tres tareas diferenciadas en la empresa: la formulación y elaboración de los jabones y aceites; la preparación de los pedidos online y la gestión del almacén; y por último el diseño de la imagen corporativa y de marca.

## PARA MAMÁS Y BEBÉS

### -¿Por qué productos para mamás y bebés? ¿Es un público consciente?

-Creo que todas las mamás son muy sensibles a los productos que cuidan la salud, el bienestar y por supuesto la piel de sus bebés. En este mundo tan industrializado, desde que nacemos estamos expuestos a productos químicos que en forma de geles y champús van dañando nuestra piel. Si nosotros mismos buscamos productos naturales, ¿por qué no usarlos también con nuestros hijos? Nuestro último jabón, "Mum & Baby", ni siquiera contiene aroma (principal causa de alergias), solo aceites de oliva y extractos naturales de caléndula y hammamelis.

### -¿Además también enseñáis a vuestros clientes la confección de jabones y velas, verdad? ¿Qué tal aprenden?

-Nuestros talleres consisten no solo en enseñar cómo hacer jabones y velas, sino también en la concienciación del uso de productos naturales. En ese sentido, nos gusta aprovechar la ocasión para explicar por qué utilizar unos productos en lugar de otros y sobre todo enseñar a nuestros alumnos a no perder la perspectiva. A menudo, hay muchos ejemplos de cómo empezamos haciendo productos muy naturales pero luego los vamos llenando de productos químicos que no son necesarios. Un producto no es natural solo porque lo hayamos hecho en casa. En los talleres se aprende a ser lo más natural posible.



Algunos productos de la empresa.

## DIVERSOS CLIENTES

### - ¿Para qué clase de clientes trabajáis?

-Podemos clasificar nuestros clientes en varios tipos: comercios y establecimientos que venden nuestra línea de jabones naturales y aceites faciales; particulares que están interesados en hacerse sus propios jabones, velas y cremas en casa; agencias de eventos y novios que buscan detalles especiales con presentaciones totalmente personalizadas. Y, desde que hemos abierto nuestra línea de fabricación a terceros, aquellos clientes que quieren jabones naturales de calidad con marca propia.

### -¿Tenéis algún producto excepcional?

-Te diría que todos, claro. Pero si tuviera que elegir me quedaría con dos: Por un lado, el Jabón de Castilla; a pesar de ser un clásico en nuestra colección es un producto que me encanta porque está hecho íntegramente con aceite de oliva virgen como los jabones originarios de nuestra

zona. Y, por otro lado, el Jabón de Ginseng, que contiene extracto de ginseng y una combinación de aceites esenciales que revitalizan hasta la piel más apagada.

## UNA IDIOSINCRASIA PROPIA

### -¿Seguís las tendencias de empresas afines en otros países europeos?

-No exactamente, obviamente nos gusta saber qué se hace en otros países pero no olvidamos dónde estamos y que nuestro producto es fruto de nuestra tierra. Por tanto tiene una personalidad propia. Eso no significa que no estemos investigando continuamente en mejores fórmulas o presentaciones del producto, tendencias de consumo, etc.

### -¿Qué tendencias van a funcionar en breve en nuestro país?

-Bajo mi punto de vista, las tendencias clave son las destinadas a bebés. La piel tiene memoria y hay que empezar a protegerla desde el principio. Y también los jabones de afeitado: nosotros ya contamos con el de ginkgo, que tiene muy buena acogida. En otros países están funcionando cada vez mejor los productos locales, aquellos que elaboras con ingredientes de Km 0, los que tienes más cerca de casa. En ese sentido, nuestro aceite de oliva es de producción local.

## EL FUTURO

### -¿Cómo veis el futuro del sector?

-El sector de la cosmética natural es uno de los que más está creciendo. Sin duda es un reflejo de que el consumidor final ya tiene interés en productos naturales; es un público enterado y consciente de la importancia del cuidado de la piel. Hace años recuerdo lo difícil que resultaba explicar por qué tu producto iba a cuidar mejor su piel que otro que "olía más". Pero ahora existe el problema de que a todo se le llama natural cuando no lo es tanto, solo se le ha puesto la etiqueta de "natural" porque vende mejor, algunas empresas convencionales juegan con eso, pero engañan al público.

Sara B. Peña

## TOMA NOTA - MÁS INFO

Campo di fiore  
Tel. +34 639 31 79 76  
[www.campodifiore.es](http://www.campodifiore.es)

# ATALIS MENORCA

Atalis Menorca es una empresa dedicada a la elaboración y venta de jabones y cosmética natural. Sus raíces son 100% artesanas, profundamente arraigadas a la tierra, a las materias primas de origen orgánico y mediterráneo. Sus productos se basan en la fitoterapia y en la aromaterapia. Utilizan exclusivamente materias primas de origen vegetal, mineral (como arcillas) y aceites esenciales o esencias con aval Ecocert. No contienen ingredientes derivados del petróleo, colorantes ni conservantes químicos.



Foto: AM

Carmen Navarro es una apasionada del mundo "bio"

**C**armen Navarro es la promotora y propietaria de Atalis Menorca. Es licenciada en Psicología, ha estudiado diversas terapias complementarias naturales y es especialista en Fitoterapia y Aromaterapia. Tiene la carta artesana otorgada por el Govern Balear y la "Marca de garantía" del Consell Insular de Menorca. Siempre ha sido defensora y consumidora convencida de los productos ecológicos, sostenibles y saludables.

## -¿Cómo surgió la idea Atalis?

-Atalis es la consecuencia de un cambio de vida y de un nuevo entorno que permite llevar a cabo una serie de actividades que poco a poco, y sin intencionalidad previa, desembocan en lo que ahora es. Ha sido una evolución en el tiempo, más que un proyecto organizado. Se empieza por hacer jabones con las aromáticas del huerto, y acabas cual alquimista, "diseñando" productos cosméticos naturales y, por encima de todo, saludables. La autenticidad de Menorca, su entorno natural, y un estilo de vida sencillo y tranquilo... han sido determinantes para llevar a cabo este proyecto.

## UNA APUESTA

### -Habéis apostado fuerte por la cosmética ecológica...

-Desde siempre ha sido un objetivo primordial. Las plantas y flores que utilizamos para nuestros productos son de cultivo ecológico; Evitamos recolectar plantas silvestres para no desequilibrar el entorno natural. No se utilizan materias primas de plantas en peligro de extinción, ni de origen animal... por lo que ello supone. Formamos parte de un entorno, no somos los propietarios de él.

### -¿Únicamente vendéis productos cosméticos?

-Principalmente vendemos jabones y cosmética facial y corporal, aunque también tenemos complementos de baño naturales, como esponjas, jaboneras o exfoliantes y estamos desarrollando una línea de velas, ambientadores y colonias naturales. Normalmente no se les da la debida importancia, teniendo en cuenta que son productos con los que estamos en contacto diariamente.

## EL PRODUCTO ESTRELLA

### -¿Cómo acoge el cliente vuestros productos?

-La verdad es que tienen muy buena acogida. Los productos tienen una clientela muy fiel; pienso que es porque generan confianza y creo que transmiten toda una filosofía con la que muchas



Foto: AM

Algunos de los productos de Atalis Menorca

## BIOCULTURA

### UNA PLATAFORMA PARA EL SECTOR DE LA ECOCOSMÉTICA

#### -Una opinión sobre BioCultura...

-BioCultura ha crecido mucho pero ha sabido evolucionar sin perder su esencia. De las primeras ediciones a las de la actualidad hay un abismo en cuanto a participación y también en cuanto a la variedad de los sectores que exponen sus productos y servicios. Creo que es un punto de encuentro y una cita ineludible para los amantes de los productos ecológicos, sostenibles y naturales. Es una buena plataforma para darte a conocer y saber todas las novedades y opciones que ofrecen diferentes sectores preocupados por nuestro entorno y nuestra salud en general.

personas conectan. Me siento muy agradecida por ello. Normalmente cuando los prueban repiten y esto quiere decir que cubren sus expectativas.

#### -¿Tenéis algún producto estrella?

-En general conocen la marca por los jabones, que es el primer producto que puse a la venta y, aunque hace unos años no tenían la misma aceptación que hoy en día, actualmente es un producto que tiene cada vez más adeptos. Todos los productos tienen buena acogida, pero, si tuviera que señalar uno, creo que uno de los productos preferidos en general es el Serum de Vitis vinifera o el aceite corporal.

## EL PÚBLICO

#### -¿Quién es vuestro público?

-Son personas mayoritariamente jóvenes, con un nivel cultural medio-alto, con un estilo de vida saludable, y amantes de la ecología, que optan por productos alternativos a los de las grandes marcas porque creen en el producto, en el proyecto y en las personas que hay detrás. No es solamente una cuestión de calidad y precio, es también una apuesta por la sostenibilidad y cercanía que transmiten los productos.

#### -¿Cómo veis el mercado español?

-Es un mercado emergente, cada vez más informado, más exigente y más concienciado. Es un consumidor preocupado por la calidad de los productos, que sabe la importancia que tienen para la salud dado que son el alimento diario de la piel y que discrimina cada vez más entre lo verdadero y lo falso. Pienso que esto es bueno para el sector de la cosmética natural auténtica, la "de verdad". Si bien todavía no estamos al nivel de otros países europeos, hemos avanzado mucho. Tenemos que seguir en la línea de información y formación del consumidor.

Sara G. Bolaño

### TOMA NOTA - MÁS INFO ATALIS MENORCA

Sa Manega, 3 - 07730 Alaior (Menorca)  
T. 034 971 378 183 / 034 606 244 170  
[www.atalismenorca.com](http://www.atalismenorca.com)



# ESENCIAS DE LUNA COSMÉTICA "TERMAL" ECOLÓGICA

Las aguas termales, en su viaje desde las capas más profundas de la tierra, arrastran minerales y oligoelementos que son fundamentales para la regeneración de las células de la piel. Por eso, la cosmética termal goza de una amplia tradición. Las grandes marcas de cosmética decidieron utilizar sus beneficios ya en el siglo pasado. En el valle de Luna, un lugar declarado Reserva de la Biosfera por la UNESCO, y recientemente declarado Parque Natural, a 1.140 metros, surge el manantial de Fuentcaliente. Este manantial de agua termal dio nombre al pueblo de Caldas, donde Esencias de Luna elabora sus productos aprovechando sus beneficios. Las aguas ya fueron declaradas minero-medicinales en 1917.

Javier Sánchez y Ainhoa Mendizábal se trasladaron al citado valle a vivir hace dieciséis años; y hace ya más de diez años que comenzaron a elaborar jabones. Después de estudiar Cosmetología y Dermofarmacia, decidieron comenzar a elaborar los demás productos: "Rocío de Luna" (agua termal a la esencia de árbol de té, que actúa como tónico facial); crema, barra labial, afeitado natural de Luna... Los ingredientes son de máxima calidad: agua termal, aceite de oliva virgen extra y plantas del valle de Luna.

## CIRCULANDO

Los productos pronto comenzaron a circular entre conocidos con afecciones en la piel: niños con dermatitis, personas con psoriasis, rosácea, aquellos que sufrían picores al salir de la ducha, o simplemente quienes querían lucir una piel más sana. Sin duda el agua termal mostraba sus efectos más beneficiosos. "Teníamos una empresa de turismo activo: ofrecíamos actividades en nuestro valle de Luna. Comenzamos elaborando jabones de forma artesanal para regalar a los clientes que venían a hacer estas actividades con nosotros. Nos dimos cuenta de que mucha gente que los probaba... nos pedía más porque les habían solucionado problemas de piel: dermatitis, psoriasis... Después decidimos formarnos y estudiamos Cosmetología y Dermofarmacia. De este modo comenzamos a experimentar nuevos productos, siempre basados en nuestra agua termal, en el aceite de oliva y en las plantas de nuestro entorno, que es Reserva de la Biosfera y Parque Natural", nos dicen.

**"Resulta algo incongruente, para una persona concienciada con el medio ambiente, comprar un cosmético que viene de tan lejos, con la consiguiente huella de CO<sub>2</sub>. Afortunadamente ahora puede consumir cosmética ecocertificada elaborada mucho más cerca"**

Ecoarchivo



Rocío de Luna, uno de los productos de la firma

## COSMÉTICA KM 0

Y continúan: "La cosmética ecocertificada está creciendo y cada vez el público está más informado. Hay que destacar la labor que ejerce la Red Ecoestética al respecto. Sobre las tendencias del sector, creemos que, afortunadamente, están surgiendo muy buenas marcas en nuestro país. Tradicionalmente se consumían marcas extranjeras porque no había apenas marcas locales. Ahora el consumidor está más concienciado con el concepto de cercanía. Resulta algo incongruente, para una persona concienciada con el medio ambiente, comprar un cosmético que viene de tan lejos, con la consiguiente huella de CO<sub>2</sub>. Afortunadamente ahora puede consumir cosmética ecocertificada elaborada mucho más cerca". Todo unido empujó a Javi y Ainhoa a plantearse esta actividad como una nueva forma de vida. Por ello, en este año han ampliado sus instalaciones rehabilitando un antiguo almacén, y tienen el sello de la norma BioVidaSana, Bio.Inspecta en sus productos.

## AMPLIA DIVERSIDAD

Pero no sólo el agua aporta sus propiedades a los productos. Una Reserva de la Biosfera se caracteriza por su amplia biodiversidad. En plena Cordillera Cantábrica se encuentran las dos grandes regiones bioclimáticas, la mediterránea y la eurosiberiana; creando un auténtico paraíso de plantas medicinales: árnica, malvas, caléndulas, cola de caballo, trébol de prado, abedul, haya... y mucho aire puro. "Esencias de Luna apuesta por una cosmética elaborada con productos que encuentra en su entorno. Pese a que, por el momento, no aprovecha la savia de abedul ni el aceite de rosa mosqueta autóctonos; estos son el próximo objetivo que nos hemos fijado", señalan.

## TES-ORO LÍQUIDO

El aceite de oliva tampoco se da en la Cordillera Cantábrica. Sin embargo, debido a sus ácidos poliinsaturados y su escualeno, este aceite es considerado un auténtico tesoro para regenerar tejidos. Por eso decidieron buscar un aceite ecológico de máxima confianza y convertirlo en otro eje fundamental de su cosmética. El pueblo de Caldas de Luna cuenta con un Balneario donde se ofrecen tratamientos con productos de esta marca. Puedes conocer más sobre sus productos en [www.esenciasdeluna.com](http://www.esenciasdeluna.com) o buscarlos en las principales redes sociales.

Toni Cuesta

# HELADOS Y HORCHATA «BIO» VALENCIA, D.O.

En Valencia, a través de la empresa familiar que hoy presentamos, José María Bou S.L., nacida en 1946, se cultivan, se secan y se seleccionan de forma artesanal las chufas D.O. Valencia, que, una vez curadas, nos dicen, "servimos a los maestros horchateros más exigentes y a las industrias más representativas del sector. Nuestra empresa JB Natural Foods S.L. se dedica a la importación y comercialización de diferentes frutos secos, granos y derivados destinados fundamentalmente a la dietética.... El grupo lo completa nuestra horchatería –heladería ecológica L'Obrador, situada en la playa de Alboraya, La Patacona-. Toni Cuesta charló con José María Bou, el responsable de la empresa centrandolo en la producción ecológica de la firma.

Más info en [www.chufas.com](http://www.chufas.com)



La horchata valenciana de Josep M Bou, calidad y salud

## -¿Crece el interés sobre estos productos?

-Cada vez más y empiezan a considerarse cada vez más valorados sobre los convencionales. En los helados ecológicos no se emplean saborizantes, conservantes, grasas hidrogenadas... ¡por lo tanto el sabor es totalmente auténtico! Además el hecho de que ninguno de nuestros helados tenga gluten ni huevo hace que sean muy interesantes para los intolerantes a alguno de estos ingredientes.

## HELADO SABOR A CHUFA

### - ¿Cuál es vuestro helado estrella?

-La verdad es que cada uno de nuestros helados es muy especial, ya sea alguno de nuestros frescos sorbetes de frutas ecológicas y biodinámicas que son aptos para veganos, como los helados a base de leche que les encantan a los más golosos. ¡Ahora estamos trabajando en un helado sabor a chufa!

### - ¿Y qué me dice de la horchata? ¿Cuál diría que es la diferencia organoléptica principal con la horchata industrial?

-La horchata que elaboramos artesanalmente no sufre los daños de los tratamientos térmicos de la horchata industrial. Esto permite conservar todo el aroma, cuerpo y la frescura de la chufa y nos permite utilizar muy poco azúcar. Por lo tanto, es un sabor espectacular y mucho más saludable. ¡Os invitamos a venir a nuestro local en la playa de La Patacona en Valencia a probarla cuando queráis!

Toni Cuesta

## BUENA HORCHATA EN BIOCULTURA

### LA HORCHATA NO SÓLO ES PARA EL VERANO

BioCultura y el mercado "bio" disponen, cada vez más, de multitud de ofertas a la hora de consumir horchata, ya sea en verano o en cualquier otro momento del año. Lo mismo ocurre con los helados. En lo que respecta a la horchata, además de la ya citada en este artículo, ¡les recomendamos estas otras tres posibilidades.

**HORCHATA AMANDÍN** [www.amandin.com](http://www.amandin.com)

**MON ORXATA** [www.monorxata.com](http://www.monorxata.com)

**TERRA I XUFA** [www.terraixufa.com](http://www.terraixufa.com)



Otras firmas ya ofrecen horchata ecológica y de muy alta calidad

José María Bou nos dice: «Llevamos dedicándonos al cultivo de la chufa desde 1946 en nuestros campos de Alboraya y proveyendo a los mejores horchateros artesanos. En 2013 comenzamos el proyecto de L'Obrador, la primera horchatería-heladería ecológica y biodinámica de la Comunitat Valenciana. En nuestro establecimiento los clientes pueden ver cómo elaboramos nuestra horchata y otros productos en nuestro obrador acristalado».

Y continúa: «Estuvimos en BioCultura Valencia a principios de marzo y nuestros helados tuvieron una gran aceptación. ¡Se acabaron todos! El año que viene iremos también a BioCultura Barcelona. Lo que nosotros buscamos es ofrecer helados de la máxima calidad posible y de ahí que usemos sólo ingredientes ecológicos, que consideramos que tienen el mejor sabor y son los más saludables». Efectivamente, el éxito de su stand en BioCultura Valencia fue aplastante.

### -¿La gente sabe que hay helados ecológicos?

-Ahí es donde tenemos una labor clave las heladerías ecológicas, debemos darnos a conocer y explicar por qué es un valor añadido elaborar los helados con ingredientes ecológicos y siguiendo la normativa ecológica.



# mi herbolario

Revista especializada para profesionales de la salud

Más de 12 años en el sector avalan a mi herbolario como el medio de comunicación idóneo para transmitir y comunicar imagen, productos...

Mi herbolario cuenta con lectores fieles, profesionales de la salud con decisión de compra

La salud sigue siendo un sector en alza, ¡súbete al carro y déjate ver!

Publicación independiente con artículos de calidad

Difusión a través de redes sociales

[www.miherbolario.com](http://www.miherbolario.com) Eco Multimedia, S.L. C/Juan Bravo, 3 - 28006 Madrid Tel. 914 367 353

**Bienvenid@s a la nueva sede del Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi**

*Bizka ezazu gukion nekazaritza ekologikoa!*



**ENEK**

Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoaren Kontseilua  
Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi



Jauregibarria auzoa, 4  
Jauregibarria baserria, 1º solairua  
48340 Amorebieta-Etxano (Bizkaia)  
[www.eneek.org](http://www.eneek.org)



**La revista técnica de agricultura y ganadería ecológica**

[www.revista-ae.es](http://www.revista-ae.es) - tel: 961 26 71 22



# PSICOFÁRMACOS OBESÓGENOS OJO CON LO QUE INGIERES

Algunos fármacos engordan. Antidepresivos, ansiolíticos, corticoides... nos crean sobrepeso, nos hacen obesos. Es un tipo de obesidad provocada por el mismo sistema sanitario, un emblemático caso de iatrogenia. También la exposición a disruptores hormonales engorda.

**A**lgunas personas les ha pasado. Tienen los mismos hábitos de siempre, comen lo de toda la vida, hacen el mismo ejercicio... pero engordan. ¿A qué se debe? Determinados tratamientos médicos pueden causar obesidad. Podemos llamarle obesidad iatrogénica, pues es un sobrepeso causado por el mismo sistema sanitario.

## ANTIDEPRESIVOS, ANSIOLÍTICOS

Los antidepresivos y los ansiolíticos nos hacen engordar. Mientras estamos en tratamiento con estos fármacos, por sus características intrínsecas, quemamos menos calorías, nos volvemos más sedentarios todavía, nuestra vitalidad desciende... El organismo funciona más lentamente. Los resultados son parecidos pero las causas son distintas con los corticoides. Este tipo de fármaco sue-

le provocar una especie de hinchazón en el organismo del paciente. En cuanto a los tratamientos con insulina, ésta puede provocar en no pocos pacientes una estimulación del apetito. Con los fármacos que, pretendidamente, combaten la hipertensión, también puede aumentar el peso. El usuario se puede sentir más cansado, más fatigado, y tiende, o puede tender, a pesar más.

## TRATAMIENTOS INADECUADOS

También podemos y debemos considerar obesidad iatrogénica la provocada por un tratamiento médico inadecuado que ha sido utilizado previamente para intentar resolver una obesidad incipiente. En este caso, el tratamiento, con fármacos o sin ellos, también es la causa de una obesidad que va en aumento. "Las causas más comunes de obesidad son la sobreingesta de alimentos y energía, y, en menor proporción, los trastornos endocrino metabólicos (enfermedad de Cushing, hipotiroidismo), los trastornos psicológicos (bulimia nerviosa), la iatrogenia (ligada al consumo de medicamentos como los corticoides), y, en obesidades extremas, los factores genéticos". Es el resumen de un estudio realizado por la Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad (SEEDO). Alicia Gordillo, del Instituto Europeo de la Obesidad, ha dicho: "Hasta ahora es poco frecuente la obesidad iatrogénica, pero en los últimos años va en aumento debido al abuso de todo tipo de medicamentos que pueden provocar obesidad, sobre todo en personas propensas a incrementar sus niveles de grasa".

**Agustí Gutiérrez**

*La obesidad está cada vez más ligada a razones ambientales*



EcoArchivo

## DISRUPTORES HORMONALES

### POSIBLES CAUSANTES DE OBESIDAD

Ecologistas en Acción (Socio de la campaña EDC-Free) presenta el blog "Libres de contaminantes hormonales" para informar sobre las sustancias que dañan el sistema hormonal. Hoy, compartimos el siguiente post: "Los contaminantes hormonales pueden causar obesidad".

Siguiendo la hipótesis de que los disruptores hormonales pueden causar obesidad, Jerry Heindel, del Instituto Nacional de Ciencias de la Salud Ambiental de Estados Unidos (NIEHS, en inglés), ha publicado la llamada "Declaración de Parma", en la que treinta científicos muestran su consenso con la hipótesis que relaciona contaminantes hormonales con obesidad, diabetes y otras enfermedades metabólicas. Según el estudio, la exposición prenatal y durante los primeros años de vida a estos contaminantes hormonales... puede afectar al desarrollo del tejido graso y al metabolismo de los alimentos en la edad madura.

### "OBESÓGENOS AMBIENTALES"

Se utiliza el término "obesógenos ambientales" ya que afectan al peso, e incluyen sustancias como ciertos pesticidas, retardantes de llama, plomo, bisfenol A o ftalatos, entre otros. La exposición se produce a través de la alimentación o del consumo de productos de uso diario, como cosméticos o plásticos.

Los expertos señalan que es imprescindible que esta información llegue a la población, en especial a mujeres embarazadas, para que reduzcan la exposición del feto al elegir una alimentación libre de pesticidas y evitar el consumo de productos que contengan estos tóxicos. También es necesario que exijamos a los gobiernos y a la UE que pongan en marcha de una forma real los mecanismos de control sobre estos contaminantes.

**Redacción**





**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 **n+ 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](http://www.noticiaspositivas.net)

## OPERADORES CERTIFICADOS

### Según la Norma BioVidaSana



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

**AMAPOLA BIOCOSMETICS**  
Tel. 921 406 859  
[www.amapolabio.com](http://www.amapolabio.com)

**LA ESPIRAL VERDE, SL**  
Tel. 986 117 515  
[www.laespiralverde.com](http://www.laespiralverde.com)

**NATURAVIA, COSMÉTICA ECOLÓGICA CERTIFICADA**  
Tel. 988 471 844  
[www.naturaviacosmetica.com](http://www.naturaviacosmetica.com)

**CAMASSIA ECO, SL**  
Tel. 950 407 394  
[www.cremas-caseras.es](http://www.cremas-caseras.es)

**FONTE SANTA**  
Tel. 985 716 880  
[www.fontesanta.com](http://www.fontesanta.com)

**HERBARIUM SCALA DEI**  
Tel. 699 30 65 01  
[www.herbarium-scaladei.com](http://www.herbarium-scaladei.com)

**TAÜLLORGÀNICS, SL**  
Tel. 630 880 850  
[www.taulloganics.com](http://www.taulloganics.com)

**TALLER MADRESELVA**  
Tel. 606 310 352  
[www.tallermadreselva.com](http://www.tallermadreselva.com)

**LA CASA DE LA LUNA MEDIA**  
Tel. 964 628 410  
[www.lacasadelalunamedia.com](http://www.lacasadelalunamedia.com)

**BIDAH & CHAUMEL**  
Tel. 686 77 94 69  
[www.bidah-chaumel.com](http://www.bidah-chaumel.com)

**SAPER, COSMÉTICA ECOLÓGICA/ORGANIC COSMETICS**  
Tel. 661 348 088  
[www.saper.es](http://www.saper.es)

**CARABACOL S.L.**  
Tel. 674 72 9037  
[www.carabacol.net](http://www.carabacol.net)

**EQUIMERCADO**  
Tel. 948 302 450  
[www.equimercado.org](http://www.equimercado.org)

**ESENCIAS DE LUNA**  
Tel. 699 05 12 39  
[www.esenciasdeluna.com](http://www.esenciasdeluna.com)



Más información:

972 451 129

<http://vidasana.org/cosmetica-biovidasana>

# ECOVIDASOLAR LUZ SOLAR PARA TODOS

Ecovidasolar es una empresa familiar de la mano de Federico y Sara Espinosa creada con el objetivo de facilitar el acceso a cualquier persona interesada en la búsqueda de productos sostenibles, ecológicos, eficientes, inocuos y respetuosos con el medio ambiente. En su tienda puedes encontrar diferentes categorías y variedad de productos. Son Establecimiento Recomendado Vida Sana. También puedes adquirir sus productos vía Internet. [www.ecovidasolar.es](http://www.ecovidasolar.es)



Foto: EVS

Nuestros protagonistas

**S**ara Espinosa es madre, vegetariana, ecoempresaria, diplomada en Turismo, diplomada en Empresariales, practicante de permacultura y amante de la agricultura biodinámica. También es una apasionada del mundo ecológico, la alimentación orgánica y la vida sana. Tiene las cosas muy claras.

## LA IDEA

**-¿De quién surge, cómo, cuándo... la idea de formar Ecovidasolar?**

-Comenzamos realizando una renovación integral de nuestra vida cuando nació nuestra hija Lucía. Empezamos reduciendo nuestros propios residuos, reciclando, compostando, recolectando agua de lluvia y tratando las aguas negras y reciclando las aguas grises ya que vivimos en una zona rural sin alcantarillado. También empezamos cambiando nuestra alimentación y empezamos, así mismo, a practicar la permacultura. Comprobamos por nosotros mismos que otras formas de hacer las cosas son posibles. Durante el proceso, también emprendimos Ecovidasolar con el fin de exportar esta forma de vida a otras personas interesadas por la sustentabilidad.

**-¿Qué sois exactamente? ¿Cómo os definiríais?**

-Somos personas jóvenes y muy inquietas, inconformistas, con mucha hambre de conocimiento y con ganas de hacer las cosas bien.

## LOS PRODUCTOS

**-¿Qué tipo de productos vendéis y a quién van dirigidos?**

-Comenzamos comercializando hornos y cocinas solares que usamos casi a diario. Muchas personas comparten esta admiración por esta alternativa y pensaron que en Ecovidasolar debían tener cabida productos que prediquen con el ejemplo de lo que hacemos día a día. En Ecovidasolar solo incluimos aquellos productos que aportan algo positivo en la vida de las personas, ya sea por su aprovechamiento energético, su valor nutricional, su inocuidad o respeto por el medio ambiente, etc.

## EL HORNO SOLAR

**-¿Cuál es vuestro producto estrella?**

-Difícil pregunta. Hay muchos artículos interesantes pero, sin duda, uno de los productos al que tenemos más cariño es al Horno Solar Sun Cook Premium. Es con el que empezamos en Ecovidasolar y hoy día sigue fascinándonos y lo usamos en nuestros menús casi diarios; todo el sabor del sol está en los alimentos que preparamos con él. Sinceramente, es una gozada.

**-¿Vuestro público tiene un perfil definido?**

-En general, sí. Son personas que se sienten atraídas por cambiar sus hábitos cotidianos en su vida y en su hogar. Les motiva el cambio a la sustentabilidad y también el interés por productos de alta calidad que guardan un compromiso en funcionalidad y materiales de fabricación empleados, que sean sanos para nuestro organismo, para el medio ambiente o que aporten una chispa de cambio en sus vidas.

**-¿Todos los productos de vuestra web funcionan con energía solar?**

-No todos. Los productos que funcionan con energía solar los podéis encontrar en la categoría de energía solar. Tenemos otras secciones como alimentación ecológica, huerto, utensilios de cocina atóxicos, todo para el agua y ecodomésticos, donde se puede encontrar electrodomésticos que necesitan electricidad para funcionar pero también nos aportan otra forma

de preparar nuestros alimentos, como las batidoras de alto rendimiento para elaboración de platos crudos o los extractores de jugo que nos ayudan a tener una alimentación más saludable.

## ECOLÓGICO Y VEGANO

**-¿Siempre cocináis productos ecológicos y cocina vegetariana?**

-Somos vegetarianos y las bases de nuestros menús son en la mayor parte vegano y crudo. Tenemos la suerte de poder cultivar con semillas ecológicas nuestros alimentos en nuestra huerta biodinámica.

**-¿Cómo funciona un horno solar?**

-Su funcionamiento es muy sencillo... Se introducen los alimentos con el menaje de cocina en el horno solar. Se orienta al sol, y se hace la comida sola. El tiempo de cocción suele ser casi el doble que una cocina convencional, con la ventaja de que la comida no se quema. Si se pasa mucho de tiempo se deshidrata. El sabor de los alimentos cocinados con energía solar tienen un sabor muy peculiar, es todo mucho más sano y sabroso.

## LOS DESHIDRATADORES

**-¿Por qué se están poniendo tan en boga los deshidratadores?**

-Pues en nuestra opinión es un sistema que se ha utilizado desde hace mucho tiempo y nos encanta que actualmente se estén recuperando las costumbres de antes. Es un método que ha permitido conservar alimentos en momentos de abundancia, conservando sabor y propiedades nutritivas. Ahora es cierto que se incorpora como novedad en nuestras cocinas y restaurantes. Cada vez hay más personas en el proceso de recuperar y recordar con la ayuda de un buen deshidratador.

Toni Cuesta

**“En cuanto a los deshidratadores, pues en nuestra opinión es un sistema que se ha utilizado desde hace mucho tiempo y nos encanta que actualmente se estén recuperando las costumbres de antes”**

## LAS RECETAS

### SABOR, SALUD, SEGURIDAD

**-Habladnos de vuestras recetas... ¿Son todas vegetarianas?**

-¡Estáis invitados a cotillear! <http://www.ecovidasolar.es/blog/> Podéis encontrar desde hamburguesas vegetales, recetas de jugos con el extractor de jugos o nuestra deliciosa receta de bizcocho de chocolate cocinado en el horno solar sin huevo, con leche vegetal y sin azúcar... Ahí encontraréis el ingrediente secreto que lo hace dulce.

### TOMA NOTA - MÁS INFO

**SEVILLA TIENE UNA LUZ SOLAR MUY ESPECIAL**

Ecovidasolar S.L - Calle Andalucía, 15 - 41014-Sevilla

Contacto: 954323507 - [tienda@ecovidasolar.es](mailto:tienda@ecovidasolar.es) - [www.ecovidasolar.es](http://www.ecovidasolar.es)



# ARTURO MENOR

## LA GRAN AVENTURA DE "WILDMED"

*WildMed*, el último bosque mediterráneo es la mayor producción cinematográfica sobre Sierra Morena. Su estreno mundial tuvo lugar el año pasado en Finlandia y desde entonces no ha parado de recorrer países y de recoger premios. Actualmente, *WildMed* es la película española de cine de naturaleza más premiada de todos los tiempos. Se está distribuyendo en 180 países y se estima que la van a ver más de cincuenta millones de personas en todo el mundo. Ahora ha sido galardonada con el premio al mejor director novel en el Festival de Cine de Naturaleza de Japón, Tokyo. Este evento cinematográfico es uno de los más importantes del mundo en su género.

**A**rturo Menor es el productor y director de esta película. Es un enamorado de la naturaleza desde su infancia, lo que le llevó a estudiar Biología. Tras siete años trabajando como biólogo para la Junta de Andalucía, decidió dejarlo todo y dedicarse por completo a la producción de documentales de Naturaleza.

### -¿Cómo surgió *WildMed*?

-Por un lado surgió por mi interés en dar a conocer la naturaleza de Sierra Morena. En esta comarca encontramos algunas de las formaciones forestales de bosque mediterráneo mejor conservadas del planeta. Y por otro lado, quería divulgar los problemas que ponen en peligro la conservación del bosque mediterráneo, no solo en Sierra Morena, sino en toda la península. Me preocupa especialmente el fenómeno de "la seca", un proceso que está matando a miles de árboles y que es una amenaza ambiental, social y económica.

### LOS BACHES

#### -¿Cuáles son los principales baches para que un trabajo así vea la luz?

-Es una producción muy compleja y muy costosa. A esto hay que sumarle que es mi primer largometraje y que no tiene un carácter marcadamente comercial, por lo que algunas televisiones públicas como Canal Sur y TVE no han apoyado esta producción. Tampoco hemos contado con la ayuda de las Administraciones, a pesar de que la película tiene una finalidad educativa.

#### -¿Cómo fue la financiación?

-He tenido la enorme fortuna de contar con un equipo de más de veinte personas que han creído en este proyecto y que han trabajado desinteresadamente en el mismo. Por otro lado, fue necesario poner en marcha una campaña de micromecenazgo para financiar los costes de posproducción de la película. Más de trescientas personas hicieron su aportación económica para que la película viese la luz. Asimismo, hemos contado con el apoyo económico de la Organización Impulsora de Discapacitados (OID) y de la Televisión de Castilla La Mancha.

### DOCUMENTALES...

#### -¿Qué momento vive el documental en España?

-El documental de naturaleza siempre ha estado en crisis en España. Las televisiones pagan muy poco por este tipo de contenidos. Esto hace que sea muy difícil cubrir los costes de producción. Si las televisiones públicas no apuestan por producir documentales de naturaleza ibérica, estos terminarán por desaparecer. Sin embargo, gastan mucho dinero en comprar documentales de productoras extranjeras. Esto hace que los niños españoles conozcan muy bien la fauna de África y de otros continentes, pero no sepan lo que es un abejaruco o un mochuelo. Estamos desperdiciando el potencial educativo que tiene el documental para promover la conservación de nuestra naturaleza.

#### -¿Cuáles han sido tus principales referencias profesionales?

-Mi principal referente ha sido Félix Rodríguez de la Fuente. Fue un gran comunicador al que debemos la preservación de muchas de las especies y de los espacios naturales que hoy disfrutamos. Sin duda, la serie *El Hombre y la Tierra* ha sido la principal acción de conservación de la naturaleza ibérica que se ha ejecutado en la historia de nuestro país. Logró materializar un cambio de conciencia de la sociedad española y además alimentó miles de vocaciones.

### LA ATRACCIÓN

#### -¿Qué es lo que más le atrae al público de documentales como el tuyo y/o otros similares?



Foto: EcoArhivo

Arturo Menor, trabajando...

-Creo que les atrae la curiosidad por conocer más de cerca especies que viven en su entorno próximo. La falta de tiempo y el desconocimiento se vuelven una barrera infranqueable que impide que muchas personas puedan interactuar con el medio natural. Nosotros hemos dedicado muchas horas para rodar especies o comportamientos curiosos y los mostramos al público a través de la gran pantalla.

#### -¿El documental de Naturaleza es al cine lo que la poesía al best-seller?

-Se podría decir que sí. El cine científico y de Naturaleza son las "hermanas pobres" del mundo del cine. Contratan mucho los presupuestos millonarios que maneja el cine de ficción comparados con los que maneja el sector del cine científico. No debemos olvidar lo mucho que le debe el cine de ficción al cine científico, porque el cine, originalmente, fue una herramienta científica. Las primeras películas se desarrollaron para estudiar el movimiento de los animales y de los planetas.

#### -¿De todos los premios recibidos por *WildMed* cuál ha sido el que más te ha emocionado?

-Sin duda el primero, el que obtuvimos en el Festival Internacional de Cine de Naturaleza de Vaasa, en Finlandia. Después de cuatro años trabajando en esta película, te queda la duda de si habrás hecho bien tu trabajo y de si gustará al público. Me produjo una enorme satisfacción el estreno y que nos diesen ese galardón.

#### -¿Cuál es la escena que aún no has conseguido grabar y que darías media vida por ello?

-Nos quedó por rodar una secuencia con barbos. Yo quería retratar a los barbos como si fuesen salmones canadienses, dando especial relevancia a los enormes saltos que realizan cuando remontan los ríos en época de reproducción. Lamentablemente no nos acompañaron las condiciones meteorológicas y no se pudo rodar. Queda pendiente para próximas películas.

### EL LINCE

#### -¿En qué estás trabajando ahora?

-Estoy terminando de producir una serie de 10 capítulos sobre el lince ibérico, dentro del proyecto LIFE Iberlince. Esperamos que se estrene en televisión a principios de 2016.

Pedro Burruezo



# 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  
**EL EJIDO COSMÉTICA NATURAL CASERA SHOP**  
info@cremas-caseras.es / 950 40 73 94  
www.cremas-caseras.es

## 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 (establecimiento y tienda online)**  
cosmetica@amapolabio.com / 935 131 292  
www.amapolabio.com  
**BARCELONA AMA TU SALUD**  
amatusalud@amatusalud.com / 933 322 189  
www.amatusalud.es  
**BARCELONA BIO BENTO**  
biobento2@gmail.com / 654 828 535  
www.facebook.com/pages/  
BioBento/239487386251233  
**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 / 934 765 438  
www.bionyam.com  
**BARCELONA BIOSPACIO**  
info@biospacio.com / 934 531 573  
www.biospacio.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 MONTBUÍ CICLE VITAL**  
info@ciclevital.com / 938 654 500  
www.ciclevital.com

**LA GARRIGA BOTIGA NANA**  
info@nana.cat / 937 322 601  
www.nana.cat

**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 / 932 426 396  
www.glutenfreeshop.es

**SANT JOAN DESPÍ ECOALGRANO-LLÉNATE DE VIDA (tienda online)**  
info@ecoalgrano.com / 931 87 07 59  
www.ecoalgrano.com

**VIC BOTIGA NANA**  
info@nana.cat / 938 868 648 / www.nana.cat  
**VILAFRANCA 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  
www.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 / 972 359 171  
www.farmasalut.cat

**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**  
hortdencliment@gmail.com / 695 260 453  
www.hortdencliment.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  
**ZARAUZ 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.jamoneseecologicosdejabugo.com

## IBIZA

**SANT JORDI S'HORTET VERD**  
alicia@shortetverd.com / 971 30 80 30  
www.shortetverd.info

## JAÉN

**ALCALÁ LA REAL CONASI, VIVE COCINA NATURAL (tienda online)**  
info@conasi.eu / 953 102 560  
www.conasi.eu

## 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

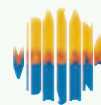
## LA RIOJA

**LOGROÑO ARCO IRIS**  
info@arcoirisherbolario.com / 941 258 631  
www.arcoirisherbolario.com  
**LOGROÑO EL ARBOLITO**  
clientes@arbolito.net / 941 209 214  
www.arbolito.net

SI DESEAS SER UN ESTABLECIMIENTO RECOMENDADO, CONTÁCTANOS EN EL



# recomendados



Asociación  
**VIDA SANA**  
DECLARADA DE  
UTILIDAD PÚBLICA

## 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 / 655 867 674

www.miradordebabia.com

## MADRID

### ALCOBENDAS ESPACIO ORGÁNICO

info@espacioorganico.com / 916 572 515

www.espacioorganico.com

### GUADALIX DE LA SIERRA SELECCIÓN

#### NATURAL (tienda online)

seleccionatural@seleccionatural.es / 918 471 566

www.seleccionatural.es

### MADRID BIOTIFUL NATURA

info@biotifulnatura.com / 915 046 294

www.biotifulnatura.com

### MADRID CENTRO NATURAL FLOR DE LYS

lafordelys@yahoo.es / 913 582 382

www.centronaturalflordelys.com

### MADRID COSMÉTICA NATURAL GUZZI

#### (tienda online)

andrea@cosmeticanaturalguzzi.com / 673592303

www.cosmeticanaturalguzzi.com

### MADRID ECOCENTRO

eco@ecocentro.es / www.ecocentro.es / 915535502

### MADRID ECONATUREL MERCADO

#### ECOLÓGICO

earias@vgconsulting.net / 912 83 78 78

www.elmercadobueno.com

### MADRID ECONOMATO MACABEO

emacabeo@grupema.eu / 918 519 600

www.economatomacabeo.eu

### MADRID ECOZAP - Zapatería (tienda online)

raquel@ecozap.es / 918 458 085

www.ecozap.es

### MADRID EL BAOBAB VERDE

info@elbaobabverde.com / 918 184 254

www.elbaobabverde.com

### MADRID EL VERGEL DE LA VILLA

elvergel@el-vergel.com / 915 471 952

www.el-vergel.com

### MADRID EL VIEJO HORTELANO

administracion@elviejohortelano.es / 915256479

www.elviejohortelano.es

### MADRID MENÚDAVIDA

menudavida.mail@gmail.com / 620 788 763

www.menudavida.info

### MADRID NATURASI (Argüelles-Moncloa)

info@naturasi.es / 915 445 663

www.naturasi.es

### MADRID NATURASI (Dr. Fleming)

info@naturasi.es / www.naturasi.es / 914583254

### MADRID ORIGEN (Doctor Gómez Ulla)

origenbio@origenbio.es / 917 131 792

www.origenbio.es

### MADRID VITAESENCIA (tienda online)

gerencia@vitaesencia.com / 697 743 311

www.vitaesencia.com

### MÓSTOLES TU HUERTO ECOLÓGICO

#### “EL FRESNEDAL”

info@tuhuertoecologico.es / 916 164 578

www.tuhuertoecologico.es

### PERALES DE TAJUÑA CAMPO DI FIORE

#### (tienda online)

hola@campodifiore.es / 639 31 79 76

www.campodifiore.es

### POZUELO ORIGEN (Universidad, 4)

origenbio@origenbio.es / 913 511 616

www.origenbio.es

### RIVAS-VACIAMADRID BESANA SOC.COOP.

besanacoop@gmail.com / 914 995 451

http://cooperativabesana.blogspot.com.es

### S.SEBASTIÁN DE LOS REYES ECOPASION

info@ecopasion.com / 911 168 041

www.ecopasion.com

## MÁLAGA

### FUENGIROLA BIONATURA FUENGIROLA

info@naturasi.es info@bionatura.es / 952660757

www.bionatura.es

### MÁLAGA NATURAL ALOE

correo@herboristeriaaloe.com / 952 254 960

### MARBELLA BIONATURA PERNILLE

info@bionatura.es / 952900401 / 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 / 968424621

## 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

### VIGO ABC DE BIO

info@abcdebio.es / www.abcdebio.es / 986117303

## SEGOVIA

### SEGOVIA IMAGINA...T

info@imagina-t.es / 921 441 995

www.imagina-t.es

## SEVILLA

### SEVILLA ECOVIDASOLAR

tienda@ecovidasolar.es / 954 323 507

www.ecovidasolar.es

## TARRAGONA

### EL VENDRELL LA BOUTIQUE NATURAL

#### (tienda online)

isisvega@laboutiquenatural.com / 977 67 86 48

www.laboutiquenatural.com

### 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 / 630 927 855

www.viulecologic.cat

### XERTA DAMA DE ELAIA (establecimiento y tienda online)

damadeelaia@damadeelaia.com / 977 47 57 67

www.damadeelaia.com

## TERUEL

### ALCORISA CHOCOLATES ARTESANOS

#### ISABEL

info@chocolates.bio / 978 840 711

www.chocolates.bio

### ARENYS DE LLEDÓ MAS LA LLUM

maslallum@maslallum.es / 978 090 601

www.maslallum.es

## VALENCIA

### CARCAIXENT NARANJASECOLOGICAS.

#### COM (tienda online)

jordi@naranjasecologicas.com / 962 460 929

www.naranjasecologicas.com

### VALENCIA PUNT DE SABOR

info@puntdesabor.com / 963 536 080

www.puntdesabor.com

### VALENCIA RESTAURANTE KIMPIRA

restaurant@kimpira.es / 963 923 422

www.kimpira.es

## VALLADOLID

### VALLADOLID DERMOBIONATUR C.B.

#### (tienda online)

info@dermobionatur.com / 644 454 670

www.dermobionatur.com

### VALLADOLID ECOVAMOS (tienda online)

hola@ecovamos.com / 644 45 46 70

www.ecovamos.com

## VIZCAYA

### BILBAO BIOBIO- LA TIENDA ECOLÓGICA

ekobiobio@gmail.com / 944 210 362 / www.

biobiolatiendaecologica.com

### BILBAO TIERRA VIVA

tierravivanorte@gmail.com / 944 248 441

www.tierra-viva.es

### GATIKA BIOZELAI (tienda online)

info@biozelai.com / 669 989 405

www.biozelai.com

## ZARAGOZA

### ZARAGOZA BIO-BIO ZARAGOZA

biobiozaragoza@live.com / 976 557 826

www.biobiozaragoza.es

### ZARAGOZA LA NATURAL

info@la-natural.es / 976 359 283

www.la-natural.es



## EL PERSONAJE

JM MULET, EL CIENTÍFICO  
MÁS INCULTO DEL MUNDO

JM Maulet se presenta a sí mismo como científico. Y como experto en no se sabe cuántas cosas más. Ha escrito varios libros, ninguno de los cuales pasará a la historia de la ciencia. Su máximo empeño en esta vida no es ser feliz ni vivir en plenitud ni nada parecido, sino trabajar con la máxima avidez para desprestigiar a los alimentos ecológicos en favor de pesticidas, transgénicos y todo tipo de engendros. No sabemos si está a sueldo de la gran industria del agro, pero, habida cuenta de la sarta de iniquidades que escribe, sería posible hasta que hiciera ese trabajo sucio "by the face".

Foto: Jacob Villaverde



J. M. Milet, profesor de Biotecnología y autor de 'Comer sin miedo'.

Su definición de las medicinas no alopáticas es para enmarcar: "Siempre ha habido en la sociedad una prevalencia del pensamiento mágico. Siempre ha habido personas supersticiosas, que no les gusta el número 13 o que no quieren pasar por debajo de una escalera. Y ese pensamiento mágico, que no es racional, también se puede aplicar en la medicina. Que haya un sustrato en la sociedad que todavía se aferra al pensamiento mágico, a pesar de los avances que ha habido gracias, precisamente, a la ciencia, permite ver a toda aquella gente que quiere vender algo presuntamente terapéutico que hay un nicho de mercado". La efectividad de las plantas medicinales, de los tratamientos ayurvédicos o de la medicina tradicional china, de la medicina naturista... todo son supersticiones y, por si fuera poco, califica a la homeopatía como "el azúcar más caro del mundo". Un caso más de "homo pseudocientíficus" que cree tener toda la razón y calumnia a los demás por pensar diferente.

Pero el bueno de Mulet, que es miembro de una asociación que se presenta como la única defensora y garante del racionalismo (algo así como la Falange, pero en plan pseudocientífico, pues algunos de sus planteamientos no tienen nada que ver con los últimos avances en distintas disciplinas), dice sobre los alimentos ecológicos: "Por eso digo que la agricultura ecológica se vende como un alimento popular con buen rollo. No tiene nada científico detrás. No es más que un capricho de niños ricos. La prueba es su precio o que el principal productor de agricultura ecológica en Europa es el príncipe Carlos de Inglaterra. No es más que un negocio destinado a las élites." Los problemas asociados a los pesticidas, a los transgénicos, al mal uso de los fertilizantes químicos, todos

los problemas que padece la agricultura industrial y, como consecuencia, la salud humana, el medio ambiente... Todo es mentira, parece ser, una fantasía de activistas sin cerebro. Mulet se opone a miles y miles de científicos independientes de todo el planeta que han demostrado con estudios rigurosos, con las mismas premisas científicas que él mismo defiende, las consecuencias de transformar la alimentación mundial en un negocio donde todo vale para engrasar las cuentas de las grandes empresas transnacionales. Ya te vale, Mulet... A nosotros no se nos ocurriría nunca criticar a la agricultura industrial sólo porque la practicara la Duquesa de Alba. En todo caso, será perjudicial por otras razones, no por eso. Esos argumentos son muy pueriles. Por otro lado, la alimentación ecológica la consumen millones de personas en todo el planeta: ricos, pobres, de clase media, con estudios, sin estudios, por motivos de salud, por conciencia, etc. Es un crack simplificando las cosas. Para bien o para mal, la realidad es más compleja de lo que creen algunos.

Nosotros tenemos nuestro propio huerto ecológico. Sus productos saben como ningún otro. Tienen un sabor profundo. Además, son sanadores. La buena salud de nuestras familias tiene mucho que ver con esos alimentos y con los otros que no son del huerto pero que también son orgánicos. ¿Cómo puede usted decir/crear que el huevo de una gallina confinada en una jaula en la que no puede moverse, alimentada con basura, muerta de calor, agredida por las otras gallinas estresadas, puede ser igual en todos los ámbitos que el huevo de una gallina que vive en semilibertad comiendo alimentos saludables, respirando aire fresco? Si es que es de sentido común, y este es sólo un ejemplo de los miles de ejemplos posibles. Científicos tan reputados de su misma universidad, como la doctora Raigón, han demostrado fehacientemente que los alimentos ecológicos tienen más nutrientes. ¿Qué dice usted de eso? Forma usted parte de un mundo racionalista, cartesiano, mecanicista, y reniega de las conclusiones a las que llegan las personas que utilizan sus mismos métodos. Pero, en realidad, usted no utiliza ningún método racional. Sus aseveraciones esconden odio y rabia sin argumentaciones lógicas. Lo suyo sí que es pseudociencia, y, además, ya representa el pasado.

## OPINIÓN

## CHÚPATE ESA

*El chiringuito...*

Nuestro litoral es infinito o, mejor dicho, inabarcable. Y la cantidad de chiringuitos que en él proliferan cada verano da para ir de aquí a la luna varias veces. Este pasado estío tuve la suerte de deambular con mi bicicleta, a solas, quilómetros y quilómetros por la parte salada de la Piel de Toro. De vez en cuando, me paraba en alguna pensión. He recorrido playas, costas, calas, puertos e islas... De todo. Pues no he conseguido encontrar ni un solo chiringuito que tuviera algún producto ecológico disponible. Quizás es que no he sabido encontrarlos, pero parece evidente que, en cuestiones veraniegas, el público rebaja mucho sus expectativas y su límite de tolerancia. Todo vale.

¿Por qué? No lo sé, la verdad. No tengo explicación. Sí sé que, en general, muchas personas que tienen una dieta muy ecológica... cuando llega el verano y aterrizan en la playa... se meten lo que sea entre pecho y espalda con tal de refrescarse un poquito. Por tal regla de tres no sabemos si un ecoemprendedor responsable y consciente tendría mucho éxito creando chiringuitos ecológicos para veraneantes players. Quizás sea porque a la playa va mucha gente prácticamente con lo puesto y no tienen demasiadas ganas de hacer ningún gasto extra en alimentos que son un bien para nuestra salud y para la de la Naturaleza.

Quizás lo que pasa que, a fuerza de oír año sí y año también éxitos tan casposos como "El chiringuito" (del inefable George Dann, el hombre sin edad), asociamos siempre el bareto playero con algo chungón, vulgar, mediocre. Quizás es que a nadie se le ocurriría buscar un alimento noble en tales establecimientos. Y, a sabiendas de eso, pues tampoco ningún empresario plantea la posibilidad de una oferta original y creativa. En cualquier caso, el asunto es que, cada vez más, el turismo sí que viene buscando algo más que sol y playa "y calippos". Y, si deseamos seguir conservando a la gallina de los huevos de oro, tendremos que saber mimar a nuestros turistas, sean locales o foráneos. Propongo una discriminación fiscal para aquellos chiringuitos que tengan al menos un 50% de producto ecológico en su oferta. Y propongo también, para el próximo verano, que, igual que hay calas nudistas para aquellos a los que les gusta dejar el taparrabos en el armario, que también haya calas y playas donde los chiringuitos sean ecológicos y concentren a un público consciente. ¿Por qué no una zona así en alguna parte del litoral barcelonés? En otras partes del planeta sí que existen... Colau, dí algo...

**El barón rampante**

