

MUNDO BIO **BioCultura** info

feria de productos ecológicos y consumo responsable

Edita: Asociación Vida Sana (Declarada de Utilidad Pública) - JULIO - AGOSTO - SEPTIEMBRE 2015

BIOCULTURA BARCELONA

EL SECTOR BATE RÉCORDS

Un total de 72.000 personas pasaron por el Palau Sant Jordi/BioCultura BCN. El buen tiempo y la presencia de las firmas que están marcando las tendencias de consumo ecológico contribuyeron a superar los registros de ediciones anteriores, tanto de visitantes como de expositores, y ello ha llevado a que los responsables de las empresas mostraran su enorme satisfacción por el gran volumen de ventas, contactos y negocios conseguido en la edición barcelonesa de BioCultura.

Pero BioCultura es mucho más que una feria convencional. Los visitantes no sólo acudieron al Palau a aprovechar la oportunidad de poder comprar entre una amplísima oferta de productos ecológicos de todo tipo, reunidos en un mismo recinto, sino también a disfrutar de las cerca de 400 actividades que se organizaron paralelamente, entre charlas, talleres, debates, jornadas profesionales, ponencias científicas, conferencias, etc. Las 11 salas de actividades dispuestas por la organización se llenaron de público en los diferentes horarios. Este año, además, se habilitó una zona exterior en donde se reunieron todos los servicios de restauración, actuaciones musicales, zonas de esparcimiento, chillout, etc., lo que contribuyó a crear un ambiente lúdico-festivo y a descongestionar los pasillos de los pabellones.

ECOCOSMÉTICA Y TEXTIL ORGÁNICO

Junto a las novedades en alimentación, el interés de los visitantes se dirigió a la cosmética econatural y al textil orgánico, dos sectores por



La edición número 22 de BioCultura Barcelona batió todos los récords anteriores en la Ciudad Condal

los que la Asociación Vida Sana/BioCultura ha apostado muy fuerte creando las plataformas Ecoestética

y Planeta Moda, con las que se quieren impulsar y dar a conocer la oferta ecológica y los beneficios que es-

tos productos tienen sobre el organismo y el medio ambiente.

BIOCONSTRUCCIÓN

Otro apartado que es terreno abonado para poner en marcha nuevos proyectos de desarrollo y sostenibilidad es el de la bioconstrucción. En la feria había varios ejemplos, desde construcciones de casas unifamiliares con estructura de madera hasta aplicaciones de construcción con balas de paja, pasando por nuevas alternativas como los Domo, estructuras que causan sensación entre el público.

Y como es habitual, BioCultura también piensa en los consumidores del mañana, los niños, a los que se les organizó MamaTerra, el Festival Ecológico de la Infancia, festival que registró llenos el sábado y el domingo.



El éxito de público y de expositores motivó buenas cifras en todos los aspectos: ventas, contactos, etc.

Redacción



La Asociación Vida Sana para el Fomento de la Cultura y el Desarrollo Biológicos, es una entidad sin fines lucrativos, inscrita el 22 de septiembre de 1981. **Coordinación:** Ángeles Parra. **Redacción:** Alejandra Bienvenida, Pablo Bolaño, Pedro Burruezo, Toni Cuesta, Xavi Elías, Aurelio González, Esteban Monedero, Antonio Sánchez, Esteban Zarauz. **Publicidad:** J.C. Moreno.

PREMIOS BIOCULTURA 2015

LOS "NOBEL" DEL SECTOR "BIO"

El sábado 9 de mayo, a las 19,30h, en el Palau Sant Jordi de Barcelona, dentro del marco de BioCultura, se entregaron los Premios BioCultura 2015 que concede la Asociación Vida Sana para destacar la labor de los profesionales, por la difusión de los valores de la producción y el consumo ecológico. Los premios se dividen en las categorías de Periodismo, Personaje Concienciado, EcoChef, Producto y Establecimiento "bio". La gala estuvo amenizada por el ilusionista internacional Xevi y, como fin de fiesta, actuó el grupo Irish Corner, que puso la banda sonora de la velada con ritmos y bailes celtas.



Foto: Juan Miguel Morales

Una instantánea final de la ceremonia de entrega de los premios

MEJOR TIENDA

El Premio a la Mejor Tienda Bio del Año fue para Bioshop, establecimiento ubicado en la localidad murciana de Totana, situado dentro de las instalaciones de Coato y que este año celebra su 10º aniversario. En Bioshop se pueden encontrar productos cultivados en

cos, la Asociación Vida Sana quiso destacar la labor que realizan aquellos medios, periodistas y/o programas que apuestan por una información fidedigna y valiente, relacionada con la producción orgánica y la ecología. Estos galardones se han dividido a su vez en las categorías de pren-



Foto: Juan Miguel Morales

Marina Rossell, de forma improvisada, estalló a cantar a capela al poco de recibir su premio, para deleite de todos los presentes...

620 explotaciones con una superficie de más de 14.000 Has.

MEJOR PRODUCTO

El Mejor Producto BioCultura 2015 fue para las tabletas de chocolate "bio" de Chocolates Artesanos Isabel, empresa que ha logrado cumplir en sus productos todos los requisitos indispensables para ser etiquetado ecológico, siguiendo los criterios de comercio justo y fomentando el trabajo rural femenino.

PREMIOS PERIDÍSTICOS

En el apartado de Premios Periodísti-

sa escrita, radio, TV e internet y blogs.

El Mejor Portal de noticias en Internet ha recaído en El Correo del Sol por la difusión de contenidos sobre el mundo de la ecología y otras formas de afrontar nuestro futuro, los beneficios de los alimentos sanos y biológicos, y, en suma, del consumo responsable.

Se ha elegido el Mejor Blog el de Esther Vivas, activista de gran iniciativa personal y profesional en favor de los derechos de los campesinos, del medio ambiente y de un planeta vivo y sano.

Dentro de la Sección de Radio, el premio le ha sido concedido al programa Vivir en Salud, de Radio Inter, por la difusión de contenidos so-

El programa "Aquí la Tierra" de TVE ha sido distinguido con el Premio en Televisión. Se trata de un magazine diario de divulgación y



Foto: Juan Miguel Morales

El periodista Jordi Ortega recibió el premio por su extraordinario artículo sobre las consecuencias sanitarias de la modificación genética del trigo

bre la alimentación ecológica y la salud natural.

En la Sección Prensa Escrita se ha premiado a Jordi Ortega, del "Diario de Futuro" de "La Vanguardia", por su compromiso por la defensa de las energías limpias y renovables, y por su lucha por denunciar los abusos del poder de multinacionales y de algunos gobiernos.

entrenamiento presentado y dirigido por Jacob Petrus, geógrafo especializado en climatología.

PREMIO ECOGASTRONÓMICO Y PERSONAJE CONCIENCIADO

En el apartado culinario el Premio Ecogastronómico ha recaído en la



Foto: Juan Miguel Morales

Marisa Fernández recogió el premio para el programa de radio "Vivir en Salud"



Foto: Juan Miguel Morales

A Esther Vivas le entregó el galardón Javier Bolufer, de Vida Sana



Foto: Juan Miguel Morales

La ecochef Lola Puig casi no podía hablar de la emoción...



Los responsables del programa "Aquí la Tierra" de RTVE se desplazaron a BioCultura



Foto: Juan Miguel Morales

Los responsables de El Correo del Sol, premio al Mejor Portal



Foto: Juan Miguel Morales

El Premio a la Mejor Tienda Bio del Año fue para Bioshop, establecimiento ubicado en la localidad murciana de Totana, dentro de las instalaciones de Coato



Foto: Juan Miguel Morales

El Mejor Producto BioCultura 2015 fue para las tabletas de chocolate "bio" de Chocolates Artesanos Isabel

chef Lola Puig, del restaurant El Fort (Ullastret-Girona), por su defensa por la calidad de los alimentos de proximidad y ecológicos, y por su esfuerzo diario por recuperar variedades tradicionales.

Por último, el Premio al Personaje Concienciado fue para Marina Rosell, una artista que, independientemente de su calidad como persona y de su activismo silencioso y cotidiano, es una firme defensora de la alimentación ecológica.

Redacción

mi herbolario

Revista especializada para profesionales de la salud

Más de 11 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

VIII CONGRESO INTERNACIONAL DE MEDICINA AMBIENTAL

ESTÁ EN JUEGO LA SALUD DE LA HUMANIDAD

Como en años anteriores, la Fundación Alborada organizó el VIII Congreso Internacional de Medicina Ambiental en junio, una cita que no se perdieron aquellas personas interesadas en conocer cómo el estado de nuestro medio ambiente afecta al desarrollo de patologías como Sensibilidad Química Múltiple, Fibromialgia, Síndrome de Fatiga Crónica, Electrosensibilidad, Autismo, Alergias, Trastornos Hormonales, Infertilidad y un amplio conjunto de enfermedades cada vez más comunes. Entre el 5 y el 7 de junio los mejores especialistas de todo el mundo compartieron sus últimos avances en investigación y experiencia clínica con los asistentes en el mejor lugar para hacerlo: la sede de la Fundación Alborada en Brunete, un lugar libre de tóxicos químicos en plena Naturaleza.

La Dra. Pilar Muñoz-Calero Peregrín es la directora del Centro de Medicina Ambiental de la Fundación Alborada y organizadora del Congreso. Es doctora en Medicina, especializada en Pediatría, Neonatología, Estomatología y Adicciones. Experta en medicina ambiental. Ha sido directora durante ocho años de la Clínica El Olivar para el tratamiento de la enfermedad de la adicción. Presidenta y directora de la Consulta de Medicina Ambiental de la Fundación Alborada, también es profesora colaboradora de la Facultad de Medicina de la

-¿Cómo nació el primer congreso?

-El primer Congreso de Medicina Ambiental que organizamos en España tuvo lugar en el año 2007; yo me encontraba enferma de Sensibilidad Química Múltiple y decidí entonces buscar a distintos especialistas por todo el mundo que conocieran el tema de los efectos que sobre el cuerpo humano producen los tóxicos. Quise reunirlos para que se compartieran los conocimientos. En mi experiencia, por el gran desconocimiento que había sobre estas patologías en nuestro país, decidí comenzar con estos congresos, para intentar que los pacientes afectados no pasaran por lo que pasé yo, o por lo menos minimizar en lo posible el sufrimiento causado por el desconocimiento médico.

LA FUNCIÓN DEL CONGRESO

-¿Qué función ejerce este congreso en el mundo ambiental español?

-Este congreso pretende informar, divulgar y expandir todo el conocimiento que se tiene y que se adquiere cada año en el ámbito de la medicina ambiental, es por eso que intervienen distintos especialistas desde médicos investigadores a clínicos a nivel internacional. Pretendemos que todo este conocimiento que se expone en el congreso llegue al mayor número de personas posible, no solo del ámbito sanitario, cosa que es primordial y urgente, sino también a personas que tienen responsabilidad en cualquier ámbito político o en la toma de decisiones que limitan o prohíben el uso de ciertas sustancias. Pensamos que este congreso no puede ser exclusivamente de interés de los médicos, por fuerza ha de serlo de todas las personas, de todos los individuos, sean del sector que sean, pues es la salud de la Humanidad lo que está en juego.



Foto: EcoArchivo

Dos especialistas hablaron de las posibilidades de diagnóstico y tratamiento de la enfermedad de autismo y trastornos infantiles del comportamiento

Universidad Complutense de Madrid. Es miembro de la AAEM (Academia Americana de Medicina Ambiental) y colaboradora del Hospital Breakspear del Reino Unido, centro de medicina ambiental de referencia a nivel europeo.



Foto: EcoArchivo

Cada vez más aparecen enfermedades "invisibles" en personas jóvenes y buena parte de la clase médica desconoce el origen de esas patologías



Foto: EcoArchivo

La doctora Muñoz-Calero en uno de los congresos organizados por la entidad que ella misma dirige

EL PÚBLICO

-¿Qué tipo de público acude?

-El público que acude a estos congresos es de lo más variado, desde médicos, fundamentalmente, pues no olvidemos que es un congreso médico, a profesionales sanitarios o del mundo científico en general, farmacéuticos, fisioterapeutas, ambientalistas. Pero lógicamente también acuden personas afectadas de enfermedades ambientales emergentes, especialmente afectados de fibromialgia, sensibilidad química múltiple, fatiga crónica, hiperelectrosensibilidad.

-¿Por qué los medios no se hacen más eco de los temas tratados en este tipo de congresos?

-Lamentablemente, siempre que se pretende introducir este tema en los medios de comunicación más extendidos, como en programas de televisión y prensa generalista, resulta muy difícil, pues la denuncia que hacemos de la toxicidad de una grandísima parte de los productos químicos de uso más habitual no resulta cómoda a medios que están anunciando estos productos como parte de su financiación. Solamente en alguna noticia muy puntual de algún telediario o de algún programa muy concreto se ha permitido hablar de esto.

ALGUNAS ENTRADAS GRATUITAS

-¿Las personas con patologías inducidas por problemas ambientales tienen entrada gratuita para las ponencias?

-Hoy día se sabe que cualquier enfermedad puede ser inducida por factores ambientales. En este congreso

tienen entrada gratuita las personas afectadas de enfermedades ambientales emergentes tales como: fatiga crónica, fibromialgia, Sensibilidad Química Múltiple, hipersensibilidad electromagnética.

-¿Qué ha cambiado desde el primer congreso a este?

-En estos 8 años la medicina ambiental ha pasado de ser una disciplina restringida a un mínimo grupo de especialistas a estar ya introducida en algunas universidades, colegios profesionales y hospitales. Por ejemplo, desde hace 3 años colaboramos con la Universidad Complutense de Madrid en dos cursos sobre patología ambiental orientados a profesionales de la rama biosanitaria. Recientemente hemos comenzado a formar especialistas también a través del Ilustre Colegio Oficial de Médicos de Madrid y de hospitales públicos que observan cómo cada vez hay más pacientes que requieren este conocimiento por parte de los médicos que les atienden. Estamos asistiendo a un cambio largamente esperado en el colectivo médico y en nuestra sociedad en general, y estamos muy orgullosos de estar contribuyendo a que la medicina ambiental se esté empezando a convertir en un eje transversal sobre el que se asiente la práctica médica. Ya incluso en Asamblea Parlamentaria Europea en el año 2009 se instó al estudio de la medicina ambiental como disciplina que da respuesta a los nuevos planteamientos en el ámbito sanitario.

CLASE MÉDICA

-¿La clase médica se va concien-



Foto: EcoArchivo

Los transgénicos y los herbicidas que se utilizan, por poner solo un ejemplo, afectan a millones de personas...

ciando poco a poco de la relevancia de los factores ambientales en determinadas patologías?

-Sí, algunos médicos ya se están preguntando qué factores están influyendo en el aumento de las enfermedades; aunque muy poco a poco, y todavía hay que seguir informando y formando sobre ello. No es de extrañar que la clase médica esté preocupada ante el gran aumento de la incidencia de tantas patologías en los niños: alergias, asma, autismo, enfermedades autoinmunes... Precisamente en el congreso se darán a conocer las cifras tan alarmantes como que en el año 1975 los niños afectados de autismo eran 1 de cada 5.000 y el año 2012 los niños afectados pasaron a ser 1 de cada 47 niños. **-Algunos dicen que el 90% de las enfermedades se deben a causas ambientales... ¿Es verdad?**
-El director de la Agencia Internacional de Investigación en Cáncer, Christopher P.Wild, perteneciente a

LOS PONENTES Y SUS ESPECIALIDADES

-¿QUIÉNES HAN SIDO LOS PONENTES?

- Este año participaron como ponentes los siguientes médicos:
 - El Profesor Martin Pall (Doctor en Bioquímica, profesor de Bioquímica y Ciencias Médicas Básicas de la Universidad de Washington, EEUU.), que nos explicó en profundidad el efecto que los campos electromagnéticos producen sobre los canales de calcio celulares. Se pusieron en cuestión los planteamientos de los que todavía creen que el único daño posible sobre el organismo producido por este tipo de radiación es el debido al efecto térmico.
 - El Dr. William Rea, médico Cirujano Torácico y Cardiovascular especializado en medicina ambiental que lleva tratando con éxito desde hace treinta años la Sensibilidad Química Múltiple y otras patologías ambientales en su clínica de Dallas, Tejas, EE.UU. El Dr. Rea intervino en dos ocasiones para hablar sobre los efectos que los tóxicos ambientales causan en el Sistema Nervioso Central así como para ofrecer su experiencia en el tratamiento de las Sensibilidades Ambientales.
 - El Dr. Willam Shaw, doctor en Bioquímica y Fisiología Humana Certificado por la Junta Americana de Química Clínica en los campos de Química Clínica y Toxicología (EE.UU.), aportó un enfoque nuevo sobre la Esclerosis Múltiple y su relación con el daño ambiental.
 - La Dra. María Jesús Clavera, médico especializada en Pediatría y Epidemiología (España) y el Dr. Daniel Goyal, médico especialista en Medicina Ambiental y Ocupacional (Reino Unido), hablaron de las posibilidades de diagnóstico y tratamiento de la enfermedad de autismo y trastornos infantiles del comportamiento.
 - La Dra. Jean Monro, directora de la Clínica Breakspere de Londres, dio una ponencia llamada: "Disminución de Sirtuin-1 y evidencia de su restitución".
 - El Dr. Antonello Pascuito, médico Internista de la Sanidad Pública Italiana, habló sobre la Medicina Clínica Ambiental
 - El Dr. Peter Julu, médico Neurofisiólogo (Reino Unido), nos explicó de qué manera nuestro sistema nervioso es afectado por nuestro modo de vida actual.
 - El Dr. Schwartzbarch Armin, del que podemos aprender mucho sobre las infecciones y coinfecciones que causan la enfermedad de Lyme, que, una vez se ha cronicado, causa innumerables problemas de salud y se mimetiza y confunde con otras enfermedades al ser actualmente en España una enfermedad infradiagnosticada por los métodos de análisis utilizados habitualmente.
 - El Dr. Eduardo Rodríguez Farré, médico investigador del CSIC-IDIBAPS, también nos dio muestra de la influencia de los contaminantes ambientales.
 - El Dr. Diego Jacques, Médico especialista en Ginecología y Obstetricia por la Universidad de Lovaina, ofreció una visión actualizada de los problemas de fertilidad actuales.
 - Yo misma, experta en medicina ambiental, hablé de la capacidad de homeostasis del cuerpo humano y cómo ésta puede perderse fácilmente por la carga tóxica cada vez más creciente que arrastramos.
- Este encuentro se completó con dos ejercicios prácticos para que participen los asistentes.

la Organización Mundial de la Salud, señaló en el año 2011 que el 90% de los casos de cáncer están causados por factores ambientales, por lo que una gran parte de ellos son evitables. Se sabe a día de hoy que hay cuatro factores que intervienen en el desarrollo de la enfermedad: Traumas Físicos, Traumas Emocionales, Virus y Bacterias y Tóxicos, por tanto a pesar de que

hay muchas enfermedades multi-causales, cualquier enfermedad puede estar inducida por causas ambientales.
-¿Cómo solucionarlo si, al fin y al cabo, vamos a seguir viviendo en esta sociedad?
-Yo me pregunto, ¿qué es la sociedad? ¿Quiénes hacemos la sociedad? La sociedad la hacemos las personas con nuestros actos, nuestra

forma de pensar, de emprender... Si hemos contaminado nuestro ambiente ahora tenemos que tener la misma capacidad para descontaminarlo cambiando nuestra forma de ver el mundo, siendo más conscientes y volviendo a recuperar sobre todo el sentido común que nos lleva a respetar nuestro entorno.

Pablo Bolaño



LA ECO-RESERVA
Alimentos ecológicos

Una web de:



coato
LIDERES EUROPEOS EN AGRICULTURA ECOLOGICA











www.laecoreserva.com

En www.laecoreserva.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 :-)

PATRICIA RESTREPO

KIMPIRA, UN RESTAURANTE ORGÁNICO, ELEGANTE Y SABROSO

Escritora rebelde y vitalista, incansable mensajera de cómo reconectarnos al orden de la naturaleza conscientemente desde el trípode de la meditación, la nutrición y el yoga, Patricia Restrepo es madre, abuela, esposa y profesora entregada, incondicional y familiar. También es directora del IME (Instituto Macrobiótico de España) en Valencia y co-fundadora del Restaurante Orgánico Kimpira junto a Emilio Espí, su pareja. Consultora macrobiótica, coach en nutrición para deportistas de élite. Profesora de yoga. Escribe mensualmente para diferentes publicaciones de vida saludable, colabora semanalmente en el programa “Caminando por la vida radio”. Es invitada regularmente a impartir conferencias sobre macrobiótica en diferentes foros nacionales y en Colombia. Su lema es: “Saber qué comer y cómo cocinarlo es un arte sagrado que hay que recuperar”. Pablo Bolaño charló con ella a su paso por BioCultura Valencia.

La semilla de Kimpira fue plantada muy a principios de los 90 por Emilio Espí, Patricia Restrepo y sus hijas cuando ofrecían charlas y cenas temáticas en su casa para difundir los principios de la ecología y la cocina vegana macrobiótica. Después de muchos años de investigación nace en el año 2000 como un espacio para reinterpretar la cocina macrobiótica y ponerla al alcance de todos. Abrió al público un comedor-escuela en la calle San Vicente Mártir de Valencia y, en su metamorfosis, Kimpira dio a la luz el actual espacio en la calle Convento San Francisco nº 5 de Valencia.

Kimpira no es un restaurante, es un “proyecto”, como dice Patricia. Es un espacio diseñado para que la comida saludable sea extensible al placer. Es mucho más que otro restaurante de comida sana. Cada mesa, cada objeto, cada plato tiene un significado y un propósito. La cocina abierta elabora platos conscientes y generosos sólo con ingredientes 100% orgánicos, cuyas recetas fueron gestadas por Patricia para que cada bocado sea una experiencia para el paladar, sin que por ello carezcan de energía vital. “Estamos convencidos de que la lucha contra el cambio climático ocurre en el plato”, nos dicen desde Kimpira.

BIOCULTURA VALENCIA

-¿Cuál es el balance de BioCultura Valencia?

-BioCultura Valencia siempre nos deja un buen sabor de boca, cada vez somos más. La pluralidad del mundo “bio” ya no se limita únicamente a determinados elementos, vemos con gratitud cómo abarca estilos de vida en todos los aspectos esenciales y en esta dirección BioCultura Valencia 2015 fue una sorpresa inspiradora. Para nosotros BioCultura siempre suma, suma en más consciencia, reencuentro con viejos amigos ecoactivistas, nuevos amigos conmovidos por la aplastante lógica de lo “bio”, que se inician en el camino. Pero por supuesto siempre queremos más, ya empezamos a aunar esfuerzos para la próxima edición y que el paradigma de una vida inteligente, autosostenible, sensible, respetuosa y cuidadosa con cada ser... sea una realidad de

común denominador para la mayoría.

-¿Qué diferencia a Kimpira de otros restaurantes afines?

-Con una meditación diaria se encienden los fuegos en la mañana, nuestras reuniones semanales empiezan con una meditación, para que nuestra misión de llevar consciencia a través de la comida se mantenga honesta y firme. Nuestro lema es “Por ti, por mi y por los demás”. No usamos ningún tipo de azúcares. Simplemente, los postres se endulzan con melazas de cereales, sólo cocinamos con sal marina atlántica no refinada, y el agua, que es la esencia de una comida nutritiva, es agua reinformada con el activador GIE. Con los filtros orgánicos que no empobrecen el agua. Estamos atentos a los cambios diarios de temperatura y las noticias que hayan podido impactar emocionalmente para, con el conocimiento que proporciona la macrobiótica, de la energía de los alimentos, crear platos que satisfagan las necesidades de la cualidad única de ese día. Nuestro norte es nutrir.



Foto: Javier Bolufer

Patricia Restrepo, en su Restaurante Orgánico Kimpira

KIMPIRA KIDS

-Háblanos de la sala Kimpira Kids...

-Es un espacio dedicado a que familias con niños pequeños y madres

lactantes se encuentren y disfruten de la comida, hecho a la medida de los niños, sillas pequeñas, gran pizarra de 3 metros para que pinten y expresen, libros, juegos, cuarto de baño y lavabo hechos con materiales blandos. Sofá para que la madre descanse, a puerta cerrada en un ambiente familiar y amoroso. Los niños están en el centro de nuestra mira. Hay que educar en el respeto a través de la comida. Los niños menores de 5 años que vienen con sus padres no pagan la comida.

-Háblanos de los productos que servís y de cómo os proveéis...

-Kimpira farm, así llamamos a nuestra huerta que está en Agullent en el Vall d'Albaida. Muchos de los productos de temporada vienen de nuestra huerta, donde cultivamos verduras con semillas antiguas y algunas verduras tradicionales que incluso se están perdiendo. Nuestra huerta es 100% orgánica. Comenzó con cultivos para consumo familiar. También compramos a un número importante de agricultores con certificación ecológica de los alrededores de Valencia, como a la Unió de Llauredors (Punt de Sabor), Saifresc, y otros. Kimpira es miembro Slow food y Vida Sana.

-¿Cuáles son los platos estrella de Kimpira?

-La lasaña de setas es definitiva-



Foto: Javier Bolufer

Patricia, su marido y Ángeles Parra, tras la presentación de la feria a los medios en Kimpira

mente un viaje a los sentidos. La Corn Burguer es uno de los platos más pedidos. Libre de glúten, la tarta de zanahoria es inverosímil, es cocida a fuego muy muy lento y el dulce se concentra de tal manera... Pero definitivamente la belleza radica en nuestros menús de mediodía, siempre cambiantes, no hay un planing, no repetimos menús, porque están vivos, cada día es una historia nueva. Están compuestos por un entrante, crema o sopa del día, y un plato combinado con cereal, legumbre o proteína vegetal, verdura y ensalada, semillas, pickles y una pequeña cantidad de algas, seguido del

Kimpira del mediodía y el de la noche?

-Empezamos en la mañana con desayunos reconstituyentes a base de buenos panes de espelta, té seleccionados, cremas de cereales, batidos de frutas de estación, croissant de kamut, mermeladas casera, semillas tostadas, mueslies recién hechos, yogurt de soja, todo biológico, claro. Los sábados y domingos con el brunch de 10:00 a 13:00 horas, en la misma línea del mediodía. Cada fin de semana te vamos a sorprender y robarte el corazón con nuestra recetas nuevas, entre bizcochos, crêpes, ensaladas, mini bur-



Foto: Javier Boulier

Degustaciones culinarias orgánicas en Kimpira para periodistas responsables

cena como los dioses!!!
 -¿Qué actividades paralelas lleváis a cabo desde Kimpira en otros centros?

-En el IME, impartimos clases de cocina, introduciendo la alimentación consciente macrobiótica. También impartimos clases de cocina para personas con diferentes disfunciones para que a través de la comida recuperen la capacidad de respuesta inmunológica, cocina para personas con intolerancias, cocina festiva, para niños, para embarazadas, para la fertilidad, para ayudar a que la metamorfosis y transición hacia la muerte de nuestros seres que-

ridos cuando ya están partiendo sea fluida y sin dolor. Natalia J. Restrepo se encarga del área de la mujer y la crianza natural. Formamos a cocineros profesionales, somos llamados regularmente por hoteles y restaurantes en España y fuera, para crear cartas veganas o macrobióticas, algo que nos pone muy contentos porque la ola sigue expandiéndose. En el IME, también formamos coaches en nutrición, en cursos de formación anual o intensivos, con una amplia bolsa de empleo. Impartimos clases de yoga semanal y formación para profesionales.

Pablo Bolaño



Foto: Javier Boulier

Patricia y Ángeles Parra en la rueda de prensa

postre y el té. Cuesta 13,50€. Los clientes que vienen un día siempre repiten, porque se sienten después de la comida... vitales y ligeros. Así crece nuestra familia, no somos excelentes con el marketing pero entregamos la excelencia en los productos.

guers veganas, y un largo etc. A la hora de la comida, otra inyección de vitalidad. Para las cenas, sólo abrimos sábados noche. El motivo es "fiesta", comida apta para sibaritas, guardando todos nuestros principios. Contamos con una amplia carta de cervezas ecológicas y vinos ecológicos especialmente de la zona. Es decir: "¡¡¡Desayuna como un rey, come como un príncipe y

LA NOCHE Y EL DÍA

-¿Cuál es la diferencia entre el

PRESENTACIÓN DE BIOCULTURA VALENCIA A LOS MEDIOS EN EL KIMPIRA

La presentación de BioCultura Valencia a los medios del área de la Comunitat Valenciana y zonas limítrofes se llevó a cabo en el Kimpira. Intervinieron Ángeles Parra, directora de la feria; Pedro Burruezo, director de The Ecologist, y Patricia Restrepo, cómo no, una gurú del universo orgánico en el área valenciana. El Kimpira se llenó de periodistas y amigos y tuvimos la fortuna de degustar los exquisitos platos elaborados por el chef ecovegano Tomas do Santos. Organizadores, periodistas, amigos y demás fauna salimos todos supercontentos y con el paladar satisfecho de haber probado tantas exquisiteces sostenibles y saludables. Un gustazo.



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...

SALUD

CAMINANDO HACIA LA AUTOGESTIÓN

“La Sanidad contra la Salud. Una mirada global para la autogestión” es el nuevo libro de Jesús García Blanca. La tesis del autor es que el modelo médico occidental moderno dominante ha condicionado los sistemas sanitarios hasta el punto de convertirlos en enemigos de la salud. Y lo mismo ha sucedido con los sistemas educativos cuya función es fabricar ciudadanos obedientes. Urge promover cambios para una transformación radical de nuestro concepto de salud humana y del planeta desde una mirada global y recuperando la autogestión y el autogobierno. Antonio Sánchez le entrevista.

Jesús García Blanca es educador, escritor e investigador independiente. Forma parte del equipo didáctico de la *Escuela Española de Terapia Reichiana* y desde 1995 colabora con diferentes colectivos impartiendo conferencias, cursos y talleres sobre salud, educación y ecología desde una aproximación crítica y holística. Escribe la sección sobre Salud Social en la revista *Cuerpomente* y colabora habitualmente con *Discovery Dsalud*, *Mente Sana* y *Tu Bebé*.

-El sistema sanitario es iatrogénico, ya lo sabemos. Pero, ¿tan negativo es para la salud ciudadana?

-El sistema sanitario se basa en un modelo médico reduccionista muy alejado de la complejidad de la vida y de la salud, y dominado por los intereses de las potentes multinacionales. No se trata solo de que sea iatrogénico como efecto colateral; su principal objetivo es controlar a la gente, ejercer el poder y obtener beneficios. Es por tanto urgente y necesario promover un cambio radical en la concepción de la salud que nos lleve a cuestionar los sistemas sanitarios.

ILUSTRANDO CON DATOS

-¿Puedes ilustrar la primera respuesta con algunos datos?

-Los fármacos son ya la tercera causa de enfermedad en el mundo y una de las principales causas de muerte: el *Journal of American Medical Association* advertía que cada año se producen en Estados Unidos 225.000 muertes causadas por el sistema médico, incluyendo 106.000 muertes por fármacos aprobados por la FDA y correcta-



Jesús García Blanca es un luchador incansable en favor de la autogestión de la salud

mente prescritos; en el *British Medical Journal* se calculaba que entre dos y cuatro millones de personas había experimentado daños graves o fatales debido a reacciones adversas a medicamentos.

-¿En qué ámbitos se cometen los mayores atropellos? ¿Pediatria?

-Creo que lo más grave es el daño

que produce la sanidad, el ente, como institución, principalmente por la enorme influencia que tiene en la gente y la credibilidad que se le concede, de modo que su labor cotidiana impide o dificulta un cambio social necesario que nos haga poner el foco en los factores de salud, en los hábitos saludables, en las condiciones laborales, en nuestras relaciones con el entorno, en el cuidado de nuestros hijos.

LA CRIANZA

-¿Por qué, en su momento, decidiste meterte en estos temas, investigar, sacar cosas a la luz...?

-Entre el puñado de autores que marcaron profundamente mi vida, hay uno muy especial: Wilhelm Reich. Con él aprendí que las raíces del mal, de la indolencia, de la obediencia, del sometimiento, en fin, de tantas cosas que han modelado esta sociedad en la que vivimos y en la que muchos nos sentimos asfixiados, se encuentran en la crian-

za y en la educación: tenemos que aprender cómo cambiar eso para cambiar la sociedad.

-¿Qué entiendes por autogestión de la salud?

-Lo más importante es dar el primer paso: tomar la decisión de hacernos cargo de nuestra salud y comenzar a aprender cómo hacerlo y cómo ayudar a otros. Eso implica conectar con nosotros mismos y con nuestro entorno, poner el foco en los hábitos de vida saludables y en las condiciones adecuadas para embarazos, partos y crianza ecológica. Y a partir de ese cambio individual dar el salto a lo social, crear redes y grupos de apoyo, luchar para cambiar instituciones y leyes.

UN SISTEMA MECANICISTA

-Pero no todo en el sistema alopático es malo. ¿Cuáles son sus virtudes? ¿Las herramientas de diagnóstico?

-Puesto que el sistema alopático es mecanicista, está más cerca de obtener buenos resultados cuanto más mecánico sea el problema a tratar, por tanto en el campo de traumatología o en muchas intervenciones de urgencias. Respecto a las herramientas de diagnóstico, suelen ser pruebas o análisis muy sofisticados pero muy limitados, ya que se refieren a aspectos muy parciales normalmente cuantificables y abiertos a interpretación que dicen poco sobre la globalidad del paciente y del proceso que está sufriendo.

-¿Y qué pasa con las medicinas complementarias? ¿Qué tienes que decir?

-Considero un error pasar de una dependencia a otra. Está claro que es menos agresiva una infusión de tomillo que un antiinflamatorio, pero lo esencial es la responsabilidad, lo cual no quiere decir que no vayamos al médico (sea de la orientación que sea) cuando necesitamos ayuda, consejo, asesoramiento. Pero manteniendo siempre nuestra capacidad de decisión. Dicho esto, considero fundamental que las medicinas tradicionales y naturales se integren en los sistemas sanitarios públicos.

PROCESOS...

-¿Se puede estar sano en un mundo enfermo?

-Creo que hay que superar esa oposición salud-enfermedad. La salud



Dice García Blanca que los fármacos son ya la tercera causa de enfermedad en el mundo y una de las principales causas de muerte



Foto: EcoArchivo

Para el autor, muchas enfermedades son causadas por el medio hostil que es nuestra sociedad en todos los ámbitos

y la vida no son estados, sino procesos, movimiento, flujo, pulsación... Y eso implica cambios, desequilibrios y reequilibrios que el modelo hegemónico llama "enfermedades" y que en realidad son programas biológicos que la sabia naturaleza ha dispuesto y que debemos aprender a respetar, en nuestra salud individual y en la del planeta. **-¿El 80% de las causas de enfermedades de la civilización son ambientales?**

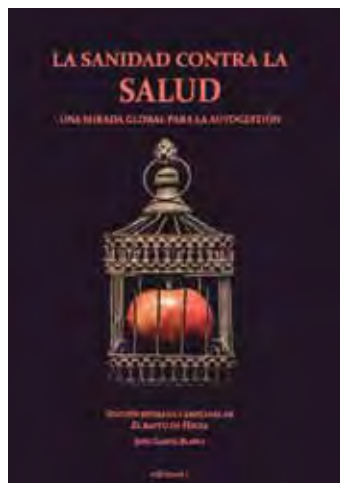
-Todo está interrelacionado. Vivimos en un ecosistema -Gaia- y somos un ecosistema para seres vivos con los que llevamos miles de millones de años compartiendo la evolución. Desde ese punto de vista, el 100% de lo que llamamos "enfermedades" son ambientales. En realidad se trata de desequilibrios y programas biológicos de reequilibrio para recuperar condiciones armónicas, y ello influye en el medio externo pero también en el interno, que es el ecosistema de las células y los microbios de los que dependemos para multitud de funciones vitales.

Antonio Sánchez

LOS MIEDOS MIEDO A TENER MIEDO

-¿Por qué tenemos tanto miedo a enfermar, a morir...?

-Creo que la pregunta sería: "¿Por qué tenemos miedo?". Y creo que un factor importante es la desconexión con el cosmos, la ruptura con lo trascendente, con lo espiritual, con esa parte desconocida que la ciencia niega. No me cabe duda de que uno de los cambios radicales que necesitamos hacer en nuestra forma de vida es el de resacralizar nuestra relación con lo que nos rodea.



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

LA ESPIRAL VERDE, SL
Tel. 986 117 515
www.laespiralverde.com

NATURAVIA, COSMÉTICA ECOLÓGICA CERTIFICADA
Tel. 988 471 844
www.naturaviacosmetica.com

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

FONTE SANTA
Tel. 985 716 880
www.fontesanta.com

HERBARIUM SCALA DEI
Tel. 699 30 65 01
www.herbarium-scaladei.com

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

TALLER MADRESELVA
Tel. 606 310 352
www.tallermadreselva.com

LA CASA DE LA LUNA MEDIA
Tel. 964 628 410
www.lacasadelaunamedia.com

BIDAH & CHAUMEL
Tel. 686 77 94 69
www.bidah-chaumel.com

SAPER, COSMÉTICA ECOLÓGICA/ORGANIC COSMETICS
Tel. 661 348 088
www.saper.es

CARABACOL S.L.
Tel. 674 72 9037
www.carabacol.net

EQUIMERCADO
Tel. 948 302 450
www.equimercado.org

ESENCIAS DE LUNA
Tel. 699 05 12 39
www.esenciasdeluna.com



Más información:

972 451 129

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

MAGNESIO SANTA ISABEL

CONTRIBUYENDO A LA SALUD HUMANA

Magnesio Santa Isabel nació con la idea de introducir el magnesio natural como un elemento esencial para nuestra salud, y actualmente la firma sigue trabajando para ofrecer un producto natural, de extraordinaria calidad, y único, para que lo pueda disfrutar todo el mundo. Valentín González Núñez es el socio fundador de Magnesio Santa Isabel, empresa creada en 1971. Pablo Bolaño charló con él en BioCultura Valencia.

Valentín observó en un principio los problemas óseos y musculares que padecía muchísima gente, y vio cómo a través de baños con las sales de magnesio se encontraban cada vez mejor. También veía que cada vez había más publicaciones sobre las virtudes del magnesio, y cómo se profundizaba en su estudio, pero lo que le dio la inspiración para crear su empresa fue el libro "Las virtudes de la Sal de la laguna de La Higuera y el uso que se puede hacer de ella en beneficio de la salud humana", de 1780. De ahí que se sacara también el magnesio natural por vía oral para poder acceder a sus virtudes sin tener que asistir al balneario. Hoy en día sigue trabajando para continuar con la idea de trasladar el magnesio natural al consumo masivo en beneficio de la salud humana.

LOS BENEFICIOS

-¿Cuáles son los principales beneficios que produce el magnesio en la salud del consumidor?

-Son muchos los beneficios, y lo



Valentín, incansable defensor de las virtudes del magnesio

se nos acumule en los órganos, formando cálculos, y evita problemas de huesos tales como la artrosis. No

con dolencias encontraban mucha mejoría, y después, con el tarrito para tomar por vía oral, también. Lo

der llevar un mineral de excelente calidad, y natural, deficitario en nuestra dieta, que resolvería muchos problemas de salud, y que podría disfrutar todo el mundo.

REFORZANDO EL ORGANISMO

-¿Cómo aportamos el magnesio al organismo?

-Al hilo de lo anterior, tenemos las sales de magnesio para baño, se absorben a través de la piel, como pudiera ser en los balnearios, pero en tu casa. Y el magnesio natural Santa Isabel, vía oral, combinado de cloruro de magnesio y sulfato de magnesio naturales. Son dos formas de aportar magnesio al organismo, con la virtud de que, tomándolo de la forma indicada, nos liberamos de los problemas de estreñimiento, limpiamos el colon, y las heces que durante tiempo se nos pueden quedar en el intestino.

-¿Cuáles son los mayores problemas de salud por la falta de magnesio en nuestro organismo? ¿Cómo son los síntomas? ¿Cuántos baños de magnesio deberían darse en una semana?

- Nuestro organismo necesita magnesio diariamente, de 300 a 350 mg/día; en momentos de estrés se acentúa la necesidad, así como con el embarazo y la lactancia. Lo que ocurre es que este límite no lo alcanzamos con nuestra alimentación y esto es así porque los terrenos son poco abonados con magnesio, y cada vez son más áridos en este mineral, así que a nuestras mesas pueden llegar alimentos pobres en magnesio. Los síntomas son proble-



Las instalaciones de la empresa

pueden tomar desde niños en época de crecimiento hasta adultos, y ancianos. Todos... Y, en especial, en los momentos de estrés o ansiedad. Esto es cada vez más común en el tipo de vida actual. Y ello significa que aumenta su consumo por el organismo. Y esto hace que tengamos que consumirlo para un buen equilibrio mineral, y el correcto funcionamiento de nuestro sistema nervioso. También incide en la asimilación del calcio en los huesos, expulsando el sobrante para que no

podemos dejar pasar por alto el buen funcionamiento del corazón y vasos sanguíneos, así como que también es necesario señalar que el magnesio soluciona problemas de estreñimiento.

-¿Cómo descubrieron este mineral y sus aplicaciones y por qué lo convirtieron en *modus vivendi*?

-Llevamos más de 40 años trabajando sobre el magnesio. El nuestro proviene de un antiguo balneario, San José de La Higuera, y vimos que, a través de baños, las personas



Parte de la gama de productos de Magnesio Santa Isabel

convertimos en nuestra forma de vida porque creíamos/creemos en la eco-nomía del bien común, en po-

mas de huesos, acumulación del calcio en los órganos (de este mineral sin embargo sí es rica la dieta),



Foto: EcoArchivo

La laguna de las sales



Foto: P. Bolaño

Valentín en el stand de BioCultura, con otros responsables de la empresa

insomnio, cansancio, nerviosismo, irritabilidad, facilidad de coger un resfriado, infecciones... Como tratamiento son 9 baños en días alternos descansando un par de días si se encuentra cansado por el efecto relajante del magnesio. Como prevención, o también por placer, puede darse un baño semanal.

UN PROCESO COMPLETAMENTE NATURAL

-¿Cómo se extrae este mineral? ¿Cuál es el proceso, abreviado, en sus instalaciones?

-Por medio de un proceso natural producimos nuestras sales de magnesio, se cristaliza por el efecto de la luz solar y acción secante del viento, en lagunas ricas de este mineral. Dando como resultado un magnesio natural en el que no se ha hecho intervenir ningún añadido químico.

-¿De qué manera distribuyen su producto?

-Pues a través de herbolarios y pa-

AGÓLITOS DE BIOCULTURA DESDE EL PRINCIPIO DE LOS PRINCIPIOS

-Ustedes participan en BioCultura desde el principio de los principios y siguen asistiendo a todas las ediciones. ¿Cuál es el balance que hacen de todos estos años como expositores?

-Estamos muy contentos con BioCultura porque nos permite conocer la opinión del público directamente, y nos sirve para que poco a poco se vaya conociendo más nuestro magnesio. Y nos gusta el ambiente de los productos auténticos y de las ferias que los promocionan. Doy las gracias al público que nos sigue en cada edición de Madrid, Barcelona, Valencia y Bilbao. Y también a BioCultura para que siga llevando ferias a cada vez más lugares.

967 34 16 68
Aniceto Coloma, 90. 02640 Almansa (Albacete)
www.magnesiosantaisabel.com
magnesio@magnesiosantaisabel.com

rafarmacias, herbodietéticas, y casas que trabajan con productos "bio" y/o naturales.

-¿Existe alguna anécdota relacionada con el magnesio que crean

que puede ser interesante para nuestros lectores?

-Una vez se nos dio el caso de que en BioCultura, donde acudimos desde que creamos nuestra empre-

sa, una clienta estaba tan contenta con haber descubierto nuestro magnesio... que hubo un momento que se puso con nosotros en el stand a comentarle al público lo bien que le había ido.

MAGNESIO Y DEPORTISTAS

-¿Por qué es tan importante el magnesio en el deporte?

-Al intervenir en el fortalecimiento de huesos y músculos, previene de lesiones traumáticas y musculares, aportando, además, el fortalecimiento y energía necesario para la práctica del deporte. Es difícil que se produzcan esguinces o fracturas en deportistas con un aporte de magnesio en su dieta o baños. Además, en los casos de recuperación, la cicatrización y reconstrucción ósea se realiza con mayor rapidez y solidez gracias a la perfecta adherencia del calcio al hueso al intervenir el magnesio en este proceso.

Pablo Bolaño

BERLIN EXPORT
ABONOS Y PIENSOS NATURALES
Los Angeles, Cal. USA
E-mail: bioaga@bioaga.com

Desde 1922

Tudela (Navarra)
Tel. 948 41 38 17
Fax. 948 82 84 37
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 MAIZ por Ha. con Triptófano y Vit. E, + Omega 3

ESCUELA DE SALUD
FUNDACIÓN
LOS MADROÑOS

Ofrece en su programa un espacio para renovar la Energía Vital, a través del reencuentro con la naturaleza y con uno mismo, charlas y talleres de trabajo corporal, técnicas de manejo del estrés, autoconocimiento y desarrollo personal, la alimentación vegetariana, excursiones (monte y playa)... Con el fin de recuperar la armonía y la salud personal y social. Piscina.

12594 Oropesa del Mar (Castellón)
Tel.: 902 199 741
<http://www.casadereposo.com>
e-mail: casadereposo@casadereposo.com

ENTREVISTA A E. CORBERA Y C. COLOMER

“CUALQUIER EXPERIENCIA DRAMÁTICA DEJA HUELLA”

La BioNeuroEmoción es un método de consulta humanista mediante el cual se acompaña a la persona a encontrar los factores inconscientes que condicionan su vida. Darse cuenta de dichos factores y actuar en consecuencia permite lograr una mayor coherencia emocional y, por ende, un mayor estado de salud física y mental. Muchos trastornos mentales tienen su origen en problemas emocionales no solucionados. P. Bolaño ha hablado con Enric Corbera y Carme Colomer.

Para restablecer la salud y el equilibrio, la BioNeuroEmoción basa su método en los estudios sobre las enfermedades y su sentido de adaptación. Se apoya principalmente en conocimientos de biología y anatomía, y utiliza varias metodologías, como son la Programación Neuro-Lingüística, la Hipnosis Ericksoniana y el estudio del árbol genealógico. La BioNeuroEmoción pretende alcanzar un tratamiento global de la enfermedad y ser un complemento para los tratamientos actualmente establecidos. Su gran objetivo es integrarse con las diferentes ciencias de la salud y lograr un tratamiento holístico de la enfermedad.

-Resumiendo, ustedes vienen a decir que, en el origen de las enfermedades, hay un conflicto emocional, un trauma, algo no resuelto... ¿Es así?

-Así es. Cualquier experiencia dramática, inesperada, aguda, etc., deja huella en nosotros. El síntoma es la manifestación que nos comunica que hemos vivido o estamos viviendo conflictos que necesitan de nuestra atención consciente. Por eso para nosotros “leer” y entender el síntoma nos da la “pista”, la “clave” y la posibilidad de descubrir el origen de la enfermedad. Para nuestro consultante el conocimiento y la toma de concienciación del para qué su biología se está expresando de este modo... es vital para iniciar el proceso de curación.

CONFLICTOS SUBYACENTES

-¿También sería así en el caso de las enfermedades mentales?

-Para nosotros las denominadas enfermedades mentales... son también conflictos biológicos que han afectado a los dos hemisferios cerebrales, con mayor o menor intensidad, y de ello se derivan las actitudes y comportamientos que vemos en las manifestaciones de las denominadas enfermedades mentales. Por ello nosotros investigamos sobre los conflictos subyacentes a los estados observados y no sobre estos últimos.

-¿Por qué en un caso un conflicto se transforma en una patología “física” y, en otra persona, el



Enric Corbera

mismo conflicto, o parecido, se transforma en una enfermedad mental...?

-Todo conflicto se da en tres niveles, psique, cerebro y órgano, por lo tanto toda enfermedad física tendrá su correspondencia en los otros niveles. Va a haber una inquietud, un estrés permanente hasta que el conflicto se pueda resolver. En función de la magnitud, el tiempo y la intensidad del conflicto, van a aparecer las manifestaciones sintomatológicas, en función de si la persona lo ha vivido más visceral o más mentalmente. Por otro lado hay una parte del cerebro, concretamente la capa embrionaria ectodérmica, y concretamente la parte afectada hormonalmente, que ésta sí que, cuando dos o más conflictos afec-

tan contra lateralmente los hemisferios, la manifestación estará más expresada en cambios de comportamiento y conductas, en lugar de afectación orgánica.

DISCERNIMIENTO

-¿La terapia consiste, básicamente, en discernir cuál es el conflicto que ha engendrado la enfermedad y “resolverlo”? ¿Cómo se “resuelve”?

-Efectivamente, no nos quedamos con la manifestación externa del comportamiento, sino que vamos a explorar los conflictos que hacen que los impactos en el cerebro como consecuencia de los conflictos experimentados... hagan que la persona reaccione de esa manera. Para nosotros es fundamental explorar los antecedentes a esa mani-

festación externa, ya sea los propios de la persona o de su árbol genealógico y de su ambiente. Esto es lo nos hace ir al origen del programa. La toma de conciencia es vital para comprender el origen, la causa de esa alteración.

-¿Qué pasa cuando el trauma se pierde en la noche de los tiempos, no se encuentra y, por tanto, no se puede resolver?

-Como bien hemos explicado anteriormente, la información no se pierde porque en el árbol transgeneracional está contenida, y esto hace que la persona comprenda que hay memorias en ella que la sensibilizan a vivir y afectarse más intensamente por experiencias externas. Así que siempre se puede resolver en mayor o menor medida y en función de la capacidad de



Foto: P. Bolaño

Carme Colomer

comprensión y entendimiento de la propia persona que nos visita.

DR HAMMER

-¿En qué fundamentan ustedes estas teorías?

-Está muy bien fundamentada en las 5 leyes del Dr. Hamer. Él pudo comprobar, primero en su propia experiencia, y posteriormente en sus pacientes, y además corroborado con tacs cerebrales, todos los impactos conflictivos que afectaban a los tres niveles, psique, cerebro y órgano, y sus expresiones comportamentales externas.

-¿Podrían ustedes poner algún ejemplo vivido en su consulta del caso de algún individuo con un trauma no resuelto que ha degenerado en patología mental...?

-Vemos en nuestra experiencia que muchas de las experiencias reprimidas, como por ejemplo abusos en la infancia, generan en algún punto de la vida de la persona... trastornos obsesivos compulsivos, por ejemplo de limpieza.

SOCIEDAD VIOLENTA

-¿Nuestra sociedad es una sociedad especialmente violenta, conflictiva, que aboca a muchas personas a somatizar sus problemas emocionales transformándolos en enfermedades, adicciones, etc.?

-Estamos completamente de acuerdo. De alguna manera tiene que mostrar la biología que hay una incoherencia en nuestra manera de

vivir, y eso es "la enfermedad" el síntoma de que algo hemos de cambiar. Es el impulso, la motivación para realizarlo.

-¿Un mismo trauma puede derivar en problemas físicos y mentales a la vez?

-Como ya hemos comentado, así es; y en función de la capa embrionaria el órgano quedará protegido, dando manifestación conductual principalmente. En otras ocasiones la intensidad del conflicto hará que se observe en todos los niveles: psique, cerebro, órgano.

SIN FARMACOLOGÍA

-¿En sus terapias no interviene ninguna farmacología alopática?

-Nosotros no somos psiquiatras, por lo tanto no podemos recetar ninguna medicación. Nosotros lo que necesitamos es que nuestros consultantes lleguen receptivos para poder entender y tomar conciencia de los conflictos que han provocado los cambios de conducta por los que pasan. Antes de realizar la consulta se filtra si van a poder seguirla; si no, se les emplaza a que estén más estables con la medicación que ha establecido su psiquiatra, y será el que decida reducirla o cambiarla con la evolución de su paciente.

CASOS GRAVES

-¿Cuáles son los casos más graves de patologías mentales que han resuelto?

-Siempre tenemos mejores resulta-

DIAGNÓSTICADO DE CÁNCER UN CAMBIO RADICAL

Enric Corbera es licenciado en Psicología e ingeniero técnico industrial por la Universidad Politécnica de Cataluña; trabajó hasta los 33 años como director de Calidad. Gracias a su carácter buscador e inquieto y el hecho de ser diagnosticado de cáncer le condujo a un cambio en su vida. Se tituló en Naturopatía, Sofrología e investigó a quienes estudiaban la relación entre las enfermedades y las emociones. Inicia la licenciatura en Psicología a los 44 años y a posteriori se diploma en BioNeuroEmoción, complementando sus estudios con un Master en Hipnosis Ericksoniana y Programación Neurolingüística entre otras disciplinas.

Lleva más de 20 años estudiando las emociones y las creencias, y cómo afectan a nuestra salud. Actualmente preside el Instituto Español de BioNeuroEmoción desde donde se imparten cursos sobre esta materia y desde donde se establecen convenios de colaboración con diversas universidades.

Su labor está siendo divulgada a nivel internacional y su obra escrita se está traduciendo a otros idiomas en la actualidad. Cabe destacar entre sus publicaciones "Tratado en BioNeuroEmoción", "El Arte de Desaprender", "El Observador en BioNeuroEmoción", "Visión Cuántica del Transgeneracional", entre otros.

Investigador incansable y asesor de proyectos y protocolos científicos para el desarrollo científico de la BNE, recibió en el Senado de la Nación Argentina la distinción de "Embajador para la Paz", otorgada por Mil Milenios de Paz y Fundación PEA.



Foto: P. Bolaño

Enric Corbera

dos cuando principalmente la persona está en disposición de entender la causa de su estado y sobre todo cuando puede emprender los cambios en sus hábitos tan fuerte-

mente arraigados. Hay muy buenos resultados en TOCs, bulimias, anorexias, estados agresivos-maníacos, etc.

P. Bolaño

SOBRE LA ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE BIONEUROEMOCIÓN TOMA NOTA

La Asociación Española de BioNeuroEmoción (aeBNE) se constituyó legalmente el 4 de junio de 2009 y está inscrita en el Registro Nacional de Asociaciones del Ministerio de Justicia e Interior. Sus objetivos son:

- Proceder al estudio e investigación, tanto a nivel teórico como práctico, de la metodología conocida internacionalmente con el nombre de BioNeuroEmoción

- Promover el conocimiento, el estudio, la enseñanza, el desarrollo, la investigación, la difusión, la defensa, la aplicación y la dignificación de las técnicas y procedimientos inherentes a la citada disciplina en cualquiera de los distintos campos y áreas sociales.

- Promover y defender el ejercicio de la BioNeuroEmoción por parte de sus socios, sean médicos, enfermeros, fisioterapeutas, terapeutas, psicólogos, pedagogos, farmacéuticos, odontólogos, o veterinarios, sin perjuicio de los derechos y deberes que les otorguen sus títulos universitarios respectivos.

www.bioneuroemocion.com

ESTEM-B

UN NUEVO CONCEPTO DE TIENDA "BIO"

El proyecto estem-B nació en septiembre de 2014 en el barrio de Sarrià de Barcelona. Es un nuevo concepto de tienda de proximidad que asesora a sus clientes en alimentación, suplementación y cosmética, dispone de un espacio para terapias individuales (flores de Bach, dietas, masaje Kobido y ayurvédico, osteopatía, etc.) y tiene una cava subterránea adaptada para charlas, degustaciones, catas, etc.

El equipo que ha creado y gestiona estem-B está formado por Laura Gallés, terapeuta floral, especialista en cosmética orgánica y aceites esenciales, y Luis Martínez, naturopata, asesor nutricional y experto en medicina ortomolecular. Ambos tienen una dilatada experiencia en el mundo ecológico.

-Sois un nuevo espacio dedicado al mundo "bio" en Barcelona. ¿Por qué os habéis lanzado ahora? ¿Es un buen momento?

-Hacia ya tiempo que queríamos crear un establecimiento diferente, basado en la combinación de servicio, atención y proximidad con las personas interesadas en la alimentación "bio", creando una empatía, casi una familiaridad, cada vez más ausente en las relaciones humanas y comerciales en la sociedad actual. Y creemos que cualquier momento es bueno si tienes un proyecto diferencial y diferenciado e innovador.

-¿Desde cuándo estáis inmersos en el mundo de la alimentación ecológica?

-La actividad en el mundo de la salud y la alimentación ecológica ha sido parte de nuestra vida en los últimos 30 años, con una formación permanente y continuada en el área



Los propietarios de estem-B, Laura y Luis, al frente de su establecimiento

de la alimentación y la suplementación. Hemos trabajado asesorando de manera personalizada en centros de dietética de Barcelona.

BARCELONA, LÍDER "BIO"
-¿Por qué Barcelona es líder en consumo ecológico en el Estado español?

-Felizmente, sobre todo en Barcelona, el mundo "bio" está en crecimiento constante desde hace varios años; hoy, más de un 20% de la población utiliza la medicina alternativa y la alimentación ecológica. Además, ésta es una ciudad cosmopolita con el añadido de que cuenta con un gran número de residentes procedentes de diversos países europeos, que conocen y utilizan productos ecológicos, a la vez que se interesan por la filosofía "eco" en su conjunto, desde la sostenibilidad y la cercanía hasta el conocimiento de los alimentos que consumen y sus propiedades. En este aspecto, Barcelona está más concienciada que el resto de España.

-¿Cómo veis el futuro del movimiento 'bio' en la Ciudad Condal?

-El futuro es el presente. La gente interesada en la cultura "bio", tanto aquí como en el resto del país, está cansada del abuso de pesticidas, azúcares, conservantes químicos, etc., en nuestra alimentación, y, por una elemental cuestión de sentido común, está convirtiendo el movimiento "bio" en una clara apuesta de futuro.

-¿Qué características tiene vuestro

establecimiento que no tengan otras tiendas afines?

-Hemos creado un establecimiento acogedor, práctico y moderno, bien distribuido, con espacios alternativos que permiten diferenciar de manera clara las zonas de alimentación, suplementación y cosmética orgánica, y con una zona para terapias individuales y una antigua



estem-B reivindica lo local, lo ecológico, lo personal... frente al comercio de masas



Es un espacio luminoso y muy pulcro

cava donde organizamos charlas temáticas. Una de las singularidades de estem-B es que ofrecemos una selección de los mejores aceites de oliva, vinos y cavas "eco" del país, además, obviamente, de los productos de suplementación, cosmética y alimentación que hemos esco-



Foto: EcoArchivo

La tienda está ubicada en el barcelonés barrio de Sarrià

gido, los cuales nos merecen toda la confianza.

INTERÉS EN EL SECTOR

-¿Os interesa saber qué ocurre en el sector ecológico en otros países cercanos, como Francia, Alemania, etc.? ¿Estáis pendientes de las tendencias?

-Lógicamente, nos interesa todo lo relacionado con el sector ecológico, y sobre todo con los países líderes, que hoy son Francia, el Reino Unido, Italia y Alemania. Seguimos las últimas noticias a través de las redes sociales, blogs y webs de estos países, accediendo así a información de primera mano. En cuanto a las tendencias, aunque no siempre estemos de acuerdo con ellas, tenemos en cuenta los productos que en el mundo “eco”, normalmente por estacionalidad, son los más publicitados y los que más solicita el mercado.

-¿Qué opinas del hecho de que el mundo de la alimentación ecológica empiece, aunque germinalmente, a notar la presión de las grandes empresas?

-Hoy los productos ecológicos son un gran negocio, y las grandes empresas se han dado cuenta de ello. Ya tenemos algunos ejemplos de

cómo manipulan los precios de los productos: la quinoa ha doblado su precio en el último año. Un factor clave para contrarrestar este efecto creemos que es el consumo de ceranía.

VIVA EL AMARANTO

-¿Qué producto o alimento os llama la atención?

-Nos gustaría citar el amaranto, un gran cereal, no solo por su valor nutricional, sino también por ser un enemigo acérrimo de las plantaciones transgénicas. Es el único conocido hasta ahora que no solo no se deja contaminar por la manipulación genética, sino que además contraataca las zonas transgénicas, menguando su dimensión. Desde estem-B animamos a consumir amaranto, ya sea como cereal, harina, galletas, etc. ¡Viva el amaranto!

Toni Cuesta

**FICHA TÉCNICA
TOMA NOTA**

c/Major de Sarrià, 91
08034 Barcelona
tel. 933 482 377
info@ecovending-online.es



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

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

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

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



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



¿Quieres empezar el día con una noticia positiva?

Visítanos en www.noticiaspositivas.net

AGROLIFE

VERDURAS SANAS PARA GENTE RESPONSABLE

En Agrolife son cuatro socios: Mario Benlliure, Juan Solaz, Enrique Solaz y Francisco Ibáñez. Todos son agricultores con amplia experiencia en agricultura ecológica que llevan ya un tiempo enseñando a otros a cultivar y sacar adelante sus huertos de autoconsumo con éxito. El equipo se completa con colaboradores en áreas concretas: el puesto del mercado de Ruzzafa, la parte de oficina, las paellas de los domingos... Agrolife representa otra forma de hacer las cosas en el mundo agroalimentario: una forma sana, sostenible y con futuro. Estuvieron en BioCultura Valencia dando a conocer su ecosofía. Contestan al unísono.

Agrolife es un proyecto de horticultura ecológica que acerca la huerta valenciana a la población como alternativa de ocio y camino hacia una alimentación y estilo de vida saludable, a través de una finca de recreo donde puedes pasar el día, tener tu huerto, realizar actividades y comprar verdura ecológica que también se sirve a domicilio a particulares, restaurantes, etc.

-Explicadnos qué es Agrolife...

-Agrolife es un proyecto de horticultura ecológica que comenzó en 2011. Actualmente nos dedicamos al cultivo de verduras y hortalizas que se sirven en cestas a domicilio; puesto en el mercado de Ruzzafa; tienda en la huerta; también distribuimos a restaurantes, herboristerías y guarderías de Valencia. Nuestra actividad también conlleva:

-Huertos de autoconsumo, para particulares y colectivos, en la finca de recreo, aportando una alternativa de ocio saludable y asesoramiento técnico personalizado

-Huertos escolares con fines educativos y de incorporación de la producción a sus comedores escolares.

-Excursiones escolares de todos los niveles educativos, así como actividades y comidas en la huerta

-Montaje y mantenimiento de huertos

EMPRESAS Y PROYECTOS

-¿Con qué empresas trabajáis y cuáles son vuestros objetivos?



Los de Agrolife tienen puesto en el mercado de Ruzzafa



Agrolife es una apuesta por una forma de vida en contacto con la Naturaleza y la alimentación responsable

Foto: AL

-Trabajamos con:

-Otros agricultores ecológicos certificados por el CAECV

-Escuelas infantiles como Patufet y Nunonono

-Bonagent en su programa de integración laboral de discapacitados

-ASIEM y Fundación Mapfre en su programa juntossomoscapaces

-SEO-ARDEA, grupo local de SEO BirdLife, tiene en Agrolife un programa de recuperación de aves en la huerta

Y también queremos lanzar un programa de ayuda a bancos de alimentos (esto todavía empezando a arrancar). Nuestro objetivo es ganarnos la vida acercando la huerta valenciana a la población como alternativa de salud y bienestar, en su alimentación y en su tiempo de ocio, con productos y servicios personalizados y de calidad.

EXPECTATIVAS

-¿Cuáles eran vuestras expectativas de estar presentes en BioCultura?

-Nuestra principal expectativa es darnos a conocer, que las personas que han pasado por BioCultura sepan qué hacemos, cómo y dónde. Hemos invitado a mucha gente a pasarse por la huerta, por el mercado, a ser parte de la gente Agrolife

-¿Cómo veis el sector "bio" en todo el área de la Comunitat Valenciana y sus áreas colindantes?

-El sector va en aumento y cada vez hay más personas concienciadas y que apuestan por los alimentos ecológicos. El consumidor se vuelve más exigente por bien informado, no acepta cualquier cosa. A su vez van apareciendo iniciativas que luchan por establecerse y ser capaces de satisfacer la demanda creciente.



Foto: AL

La finca de Agrolife es también tienda, finca para visitas y muchas cosas más



Foto: AL

L'horta de València es una tierra inmejorable



Foto: AL

Agrolife fomenta el huerto como forma de recreo y producción para el autoconsumo...

UN CLIMA PRIVILEGIADO
 -¿Qué diferencia al mundo "bio" en Valencia de otras comunidades autónomas del estado español?
 -Por la parte que le toca a la agricultura, para nosotros la más importante es que Valencia cuenta con la huerta y un clima privilegiado que le permite cultivar durante todo el año.

**AGROLIFE
 UNA FORMA
 DIFERENTE DE
 CULTIVAR**

Tel. 669656065
 www.agrolife.es
 lcagrolife@gmail.com
 www.facebook.com/agrolife-alcasser

Esteban Zarauz

El Ecomensajero Digital

El magazine electrónico de la Asociación Vida Sana que recoge las novedades más interesantes del mundo "bio" en alimentación ecológica, cosmética ecocertificada, textil orgánico, bioconstrucción, salud natural y todo aquello que gira en torno al universo de BioCultura...

Recíbelo gratis cada semana
 Suscríbete en www.vidasana.org

ASOCIACIÓN VIDA SANA
 Pallars, 85, 2º 4ª. 08018 BCN. Tel. 935 800 818

BioCultura 2015
 feria de productos ecológicos y consumo responsable

Y por la salud de la sociedad y de los agricultores...
 Y por la salud del planeta...
 Y por mi salud, yo apuesto por los alimentos ecológicos
 Y tú, ¿a qué esperas a cambiar de chip?
 En casa, sólo alimentos ecológicos... Por la salud de la familia...

50% dto.
~~4€~~
2€

· Válido para cualquier día
 · Un acceso/una persona
 · Canjeable en taquilla
 · Descuentos no acumulables

Bilbao Exhibition Centre · 2/4 octubre

· Alimentos "bio" · Cosmética econatural · Textil orgánico · Terapias
 · Bioconstrucción · Artesanías · 150 actividades · 250 expositores
 · Showcooking ecogastronómico · Festival ecológico infantil

Organizan

HOTEL AD HOC CARMEN

BIOCONSTRUCCIÓN Y ECOLOGÍA EN VALENCIA

La cadena de hoteles Ad Hoc ha abierto, recientemente, en el centro de Valencia, Hotel Ad Hoc Carmen, un espacio recogido, elegante y re-construido bajo los principios de la bioconstrucción. Pedro Burruezo habló con Luis García, el propietario de la cadena, a su paso por BioCultura Valencia.

Hace tiempo que conozco a Luis García. Un tipo sabio y elegante. Muy vinculado a la creación artística y a la emprendeduría ecológica. Fue un placer volver a verle en BioCultura Valencia. Allí mismo nos enteramos de su nuevo "lanzamiento", el coqueto Hotel Ad Hoc Carmen. En pleno centro.

-Háblanos del nuevo hotel que has inaugurado en Valencia...

-En diciembre de 2014 abrimos nuestro tercer establecimiento en Valencia, en un edificio con más de 500 años a sus espaldas, que habíamos adquirido a principios de los años 90, en un estado lamentable y

que disponen de alojamiento para cuatro o más personas, con independencia e intimidad. Es perfecto para familias, viajeros con niños, amigos que viajen juntos, etc.

-¿Por qué en el centro?

-La razón de ubicarse en el centro obedece a la preexistencia del mismo, en un punto estratégico de la ciudad, junto a la Catedral, zonas peatonales con comercios de proximidad, oferta muy interesante de ocio y hostelería, entre el Barrio del Carmen y el de Seu-Xerea.

ALIMENTACIÓN ECOLÓGICA

-¿En qué medida la alimentación ecológica está presente en los restaurantes y cafeterías de Hoteles Ad Hoc?

-Es una prioridad. Producimos nuestras hortalizas en nuestras huertas de Pedreguer (Alicante) y en Sot de Chera (Serranía de Valencia). Hemos realizado plantaciones de frutales y de oliveras de la variedad picual para producir nuestro aceite y almendros de la variedad marcona para nuestros aperitivos y postres.



Hotel Ad Hoc Carmen, un reduto de elegancia y buen gusto

que tras una profunda rehabilitación alojó durante años nuestras oficinas centrales, nuestra galería de arte contemporáneo y espacios para viviendas.

RESPECTO PATRIMONIAL

-¿Qué aporta este hotel a la ciudad que no tuviera?

-Este hotel aporta a la ciudad y a sus visitantes una oferta inexistente. Desde un enfoque de respeto patrimonial hemos efectuado una cuidadosa reforma respetando las características originales del edificio. Así, aprovechando la generosa altura de sus plantas (casi 5 metros), hemos realizado habitaciones dúplex

Así mismo adquirimos las carnes (aves, cordero, ternera, etc.) y la chacinería a productores ecológicos que conocimos en las diferentes ediciones de la feria Biocultura (Pirinat, Dehesa Maladúa, etc.).

-¿Qué otros detalles del sector "bio" (bioconstrucción, pinturas ecológicas, algodón orgánico) están presentes en tus hoteles?

-El proyecto de reforma del Hotel Ad Hoc Carmen ha sido realizado por el equipo de Amalur Arquitectos, especialistas en bioconstrucción. Así pues hemos evitado productos tóxicos, trabajando con maderas tratadas a poro abierto, pinturas ecológicas, corcho ecológi-



Luis García, fotografiado en BioCultura Valencia

co en aislamientos, etc. Por cierto, aprovecho para recomendar el libro de reciente aparición del equipo *Amalur Arquitectos de Edificaciones y Bioconstrucción*, cuyo autor, Ángel Martínez, es el coordinador de dicho equipo.

EVOLUCIÓN PERSONAL

-¿Por qué te metiste tan de lleno en el sector ecológico?

-Es una consecuencia del proceso evolutivo personal. En medio de una abundante y poderosa información que sólo pretende una sociedad estandarizada, brilla una valiente y

generosa información consciente, con la que, sí es tu momento, conectas de inmediato...

-¿Por qué tus hoteles tienen una apariencia tan elegante y tan buen gusto? ¿Tiene que ver con tu trayectoria anterior, como galerista de arte?

-En primer lugar, te agradezco mucho tu apreciación. Por supuesto creo que el haber trabajado 25 años en mi galería ha ido educando y formando un modo de mirar... para dotar a los espacios de un cierto equilibrio estético. El arte no es inocuo, cada forma de creación artística



La re-construcción de Hotel Ad Hoc Carmen ha sido un trabajo del Amalur Arquitectos



Foto: EcoArchivo

Hotel Ad Hoc Carmen, en el centro de Valencia



Foto: EcoArchivo

En el Hotel Ad Hoc Carmen las pinturas son ecológicas y se han evitado los productos tóxicos en todos los rincones del establecimiento

produce un impacto que, si es constante y permanente, acaba condicionando nuestra forma de interpretar nuestro entorno.

SECTOR HOTELERO ESPAÑOL

-¿Qué le falta al sector hotelero en España? ¿Por qué no se dan más pasos hacia lo ecológico si ejemplos como el tuyo demuestran que

son perfectamente rentables?

-Le falta diversificación y especialización más allá de las conocidas “Sol y playa” y “Urbano”. Le falta conocer, apreciar y comunicar la ingente oferta de valores añadidos de cada destino. Le falta actividad empática para ofrecer a cada viajero aquello que está esperando.

Pedro Burruezo

AD HOC HOTELES ELEGANCIA Y ALIMENTACIÓN ECOLÓGICA

Ad Hoc Hoteles tiene varios hoteles con encanto en la zona de Valencia. Gracias a su privilegiada ubicación en el centro histórico de Valencia (Hotel Ad Hoc Monumental y Ad Hoc Carmen) y en las proximidades de la ciudad (Hotel Ad Hoc Parque Golf, en Bétera), al buen servicio de su equipo de profesionales y al ambiente tranquilo, elegante y acogedor de sus instalaciones, los hoteles Ad Hoc constituyen la opción de alojamiento perfecta para disfrutar de unos días en la capital del Turia. Además, el Hotel Ad Hoc Parque Golf ofrece una cuidada oferta gastronómica elaborada con productos de origen ecológico en el Restaurante La Sal.

www.adhochoteles.com



2ª edición

PREMIO HUERTOS Escolares Ecológicos

BASES DEL PREMIO:

mamaterra.info



ORGANIZAN

Fundación Triodos



Asociación VIDA SANA

COLABORAN



GVAO

Aula

FIRA PER LA TERRA

FELIZ XX ANIVERSARIO

La asociación Día de la Terra-Catalunya está de aniversario. El fin de semana 25 y 26 de abril celebró la 20 edición de la Fira per la Terra (evento incluido en la plataforma internacional Earth Day Network y principal celebración del Día de la Tierra en Catalunya). En la Fira participaron más de un centenar de asociaciones y más de doscientos artesanos comprometidos con una forma de vida sostenible y ecológica. Entrevistamos a Pep Puig, secretario de Día de la Terra-Catalunya y promotor de la Fira per la Terra.



Foto: EcoArquivo

La Fira per la Terra ya es una fecha muy arraigada en los corazones de los/las barceloneses/as responsables

Una vez más, la Fira per la Terra de 2015, en Barcelona, en el Parc de la Ciutadella, volvió a ser un enorme éxito. Este evento ya está plenamente consolidado en el corazón de los y las barceloneses/as de corazón responsable.

-La Fira per la Terra celebra 20 años, ¿cómo surgió la idea y quienes la impulsásteis?

-En el otoño de 1989 diversas entidades ecologistas catalanas recibimos información sobre la preparación del 20 aniversario de la celebración, por primera vez en el mundo, del Día de la Tierra. Esto propició que, a iniciativa de Alternativa Verda y del ADENC (asociación ecologista fundada el año 1982), se creara la Comissió Catalana del Dia de la Terra (organización informal sin personalidad jurídica que llegó a agrupar una treintena de entidades). En 1996 el secretariado de la Comissió Catalana del Dia de la Terra, habiendo consultado a diversas entidades, procedió a inscri-

bir la asociación denominada Día de la Terra (número de inscripción de la asociación: 18.739 del registro de Barcelona). La asociación Día de la Terra, durante todos estos años, ha tenido los siguientes presidentes: Jordi Alemany, Martí Boada y Maria Laffitte. Hoy estas personas constan como presidentes honoríficos de nuestra asociación. Actualmente la presidenta es Míriam Subirana. Durante todos estos años yo he ejercido como secretario.

-La Fira se convierte en el único evento en Catalunya relacionado con el Día de la Tierra a nivel internacional... ¿Cómo surge el contacto con la Earth Day Network?

-La asociación Día de la Terra forma parte de la Earth Day Network International con sede en Washington D.C. (EUA), plataforma que promueve actividades en todo el mundo. Una vez la celebración del Día de la Tierra se hizo internacional (año 1990), en Catalunya empezamos a organizarla, mediante una

informal Comissió Catalana, a imagen y semejanza de la feria que se había realizado en la 5a. avenida de Nueva York en el año 1997. Una vez creada la asociación Día de la Terra, nos adherimos a la red internacional Earth Day Network, con la que estamos en contacto anualmente.

RECORDANDO LOS PRIMEROS TIEMPOS

-¿Cómo recuerdas las primeras ediciones de la Fira?

-El primer intento de organizar la Fira per la Terra fue en el año 1990. La celebramos el día de Sant Jordi en la parte baja de las Ramblas y no tuvo ningún éxito. Posteriormente, en el año 1996, se recuperó la idea, esta vez en el Parc de la Ciutadella, en la que participaron un centenar de artesanos y asociaciones. Esta vez sí que tuvo buena acogida, y a partir de ahí la hemos ido ampliando hasta la actualidad.

-¿Qué perfil tienen los participantes? ¿Qué requisitos deben cumplir?

-Las personas y entidades que participan en el evento tienen en común su preocupación por hacer realidad el espíritu de la Fira, que se podría resumir en “aprender a vivir bien sin dañar”. Los participantes artesanos producen ellos mismos sus productos. En cuanto a las asociaciones, las hay de todo tipo: ecologistas, de solidaridad, de defensa de los derechos de los animales, del cuidado de la salud con diversas terapias naturales, etc.

LOS COMPROMISOS

-¿Cuáles son los compromisos que deben adoptar los participantes de la Fira?

-La asociación, desde sus inicios, estaba abierta a personas físicas y jurídicas que adoptaran El Compromiso Verde y Los Principios Valdes, respectivamente. Desde el 1 de diciembre de 2009, el documento de compromiso es La Carta de la Tierra, documento que se gestó en torno a la Cumbre de la Tierra (1992), aunque ésta no se llegó a adoptar.

Posteriormente se fue perfeccionando en un largo proceso de debate hasta que finalmente fue hecho público por una coalición internacional de ONG's. En la revista de la asociación se publicaron todos los borradores de la Carta mientras se iba elaborando, y también se publicó el texto final de la Carta.

-¿Cómo ha evolucionado la Fira durante estos 20 años?

-La Fira per la Terra representa, desde sus inicios, la principal celebración del Día de la Tierra en Catalunya. Y hemos podido comprobar cómo se ha ido configurando y asentando en el tiempo. En los primeros años participaban menos de un centenar de artesanos y unas cincuenta asociaciones. En la actualidad participan más de un centenar de asociaciones y más de doscientos artesanos. Hoy es una feria plenamente consolidada y, desde hace unos años, es una actividad autosuficiente desde el punto de vista económico, pues se financia con las aportaciones de los propios participantes (artesanos y asociaciones).



Pep Puig, al frente de un acto reivindicativo en la Fira per la Terra contra la energía nuclear

pequeño el recinto del Parc de la Ciutadella). La asociación recurrió la decisión del ayuntamiento (respecto de cómo se concedió la licen-

cuando se cumplían 20 años del accidente nuclear de Chernóbil, se organizó un gran acto central durante toda la tarde del sábado, por donde pasaron muchos artistas y donde se estrenó el filme *No Nukes*, grabado a raíz de los memorables conciertos que el MUSE -Músicos United for Safe Energy- organizó en el Madison Square Garden de Nueva York en 1979, y del que se publicó un álbum con 3 LP's.

UN ALTAVOZ

-La Fira es un altavoz de asociaciones, plataformas y entidades que reclaman un cambio visible. ¿Cuáles de ellas destacaríais por su implicación en la Fira y en la sociedad?

-Participan en la Fira asociaciones y entidades de todo tipo, entidades con miles de asociados junto con asociaciones de pocos miembros. Las hay que participan desde la pri-

mo como un único día cada año, sino trabajando para que cada día sea el Día de la Tierra. Entre los artesanos podemos destacar Món Empordà y Slow Food, dos asociaciones de artesanos que promueven la producción de alimentos sanos, locales, de proximidad, etc.

-La Fira incluye también un Mercat de la Terra, ¿en qué consiste?

-El Mercat de la Terra quiere dar más visibilidad a la producción agrícola local, ecológica y de proximidad. El Mercat de la Terra se inició en la edición de la Fira per la Terra del año 2013 y la asociación Día de la Terra trabaja para que cada año tenga más presencia en el marco de la feria.

-¿Creéis que estamos produciendo ya el cambio? ¿Cómo debemos proceder?

-El cambio sólo se producirá cuando se alcance un número crítico de personas que en la sociedad hayan



La Fira per la Terra promueve la agricultura ecológica y de proximidad

LAS DIFICULTADES

-¿Ha habido problemas para poderla realizar cada año?

-Básicamente los problemas empezaron a surgir en la edición del año 2013, cuando el ayuntamiento de Barcelona, a través del Distrito de Ciutat Vella, empezó a poner dificultades, en vez de poner facilidades como debería ser el caso, dado que la Fira per la Terra es de las pocas actividades que se realizan en el espacio público de la ciudad haciendo honor a los Compromisos de Sostenibilidad, adoptados por el propio ayuntamiento. El consistorio demuestra con los hechos que no acepta que un evento como la Fira per la Terra sea autogestionado por una asociación, y que ésta pueda disponer de una licencia colectiva por ocupación de la vía pública (como se había logrado desde en 2006 cuando se empezó a utilizar el Passeig Lluís Companys, al hacerse

cia del año 2013) y hoy está pendiente de la sentencia en el tribunal contencioso-administrativo.

-La Fira escucha y acoge las principales reivindicaciones ecologistas. ¿Qué años consideraríais que han sido los más significativos y qué actividades populares destacaríais?

-Ha habido años en que la asociación -en colaboración con otras entidades- ha organizado actos reivindicativos, como en el año 2010, mostrando la oposición al llamado ATC o almacén temporal centralizado, para guardar los residuos nucleares; o en el 2011, recordando los 25 años del accidente en la central nuclear de Chernóbil. En el año 2012 se hizo un gran acto de apoyo a las energías renovables, especialmente el viento, y se presentó el proyecto "Vivir del aire del cielo": el primer proyecto eólico comunitario del país. También en el 2006,

REAFIRMACIÓN, REIVINDICACIÓN DE INTERÉS PÚBLICO

-¿De qué forma celebráis los 20 años?

-Lo celebramos reafirmando el derecho de la asociación Día de la Tierra a celebrar el Día de la Tierra mediante la Fira per la Terra, en la que puedan participar cientos de entidades relacionadas con la ecología, la solidaridad, la salud... y artesanos que producen ellos mismos los productos que ofrecen, todos ellos reunidos con el objetivo de aprender a vivir bien sin dañar. Este año 2015 hemos vuelto a retomar los actos reivindicativos que ya hicimos hace unos años.

-¿Cuál es la actual reivindicación de la Fira per la Terra?

-Que el ayuntamiento de Barcelona deje de poner trabas a la Fira per la Terra y la reconozca como una feria de interés público, única en la ciudad en cuanto a promover los valores de la sostenibilidad.

mera edición, otras se han ido incorporando con los años. La Fira per la Terra es una gran oportunidad de dar a conocer a la ciudadanía el trabajo del gran y valioso tejido asociativo que tenemos en nuestro país. Y todas las asociaciones comparten la visión del Día de la Tierra,

incorporado nuevos valores y nuevas maneras de hacer. Y ayudar a la consecución de este número crítico es la tarea en la que la Fira per la Terra está comprometida.

Esteban Monedero

SOJADE

PRESENTACIONES EN BIOCULTURA

Elegir Sojade es disfrutar de las cualidades nutricionales del mundo vegetal y, sobre todo, disfrutar de una gama "bio", fuente natural de placer. Pero elegir Sojade significa ir aún más lejos, favoreciendo una marca eco-responsable que trabaja en estrecha colaboración con sus proveedores de materias primas y que utiliza energías renovables que vigilan la concepción de sus embalajes. Para Sojade, el respeto por la tierra es también el respeto por los consumidores. Adali Morales Busato es responsable de Marketing para Iberia en Triballat Noyal, la empresa que distribuye en España los productos de Sojade. Aurelio González charló con Adali. Nos habla de Sojade y de las novedades que va a presentar la firma en las ediciones de BioCultura 2015.

-Hablarnos de Sojade/Triballat y de las novedades que presentáis en BioCultura...

-Triballat Noyal es una empresa familiar que perdura desde hace tres generaciones. Ubicada en Noyal-sur-Vilaine, en la Bretaña francesa, la empresa combina la tradición y la innovación para desarrollar nuevos nichos de mercado en el sector de la alimentación vegetal y orgánica, de los quesos y de la nutrición. Hace más de 20 años, la empresa se lanzó al desarrollo de productos de soja biológicos con la idea visionaria de que los vegetales serían una alternativa nutricional y biológica a nuestra alimentación moderna. Convencida de los beneficios de la soja, Triballat Noyal fue pionera al lanzar la primera «alternativa al yogur» de soja ecológica en Francia. En Sojade, personas apasionadas trabajan diariamente para desarrollar nuevas recetas 100% vegetales, ecológicas y creativas. Así, a lo largo de los años se ha desarrollado una amplia gama de deliciosos productos a base de soja, arroz y seitán. En 2015, Sojade rompe nuevamente esquemas y desarrolla la gama Délice de Cañaño, los primeros productos refrigerados a base de cañaño, los cuales presenta como novedad en BioCultura. Además, Sojade presenta en la citada feria otras innovaciones dentro del mercado vegetal ecológico:

- Alternativa al yogur refrigerado de soja, mango y coco
- Postre de soja UHT Praliné
- Bebida de soja UHT chocolate
- Nata vegetal de arroz UHT, Sojade Délice de arroz Cuisine

EL PÚBLICO

-¿A qué público van dirigidos estos productos?

-A todas las personas que les gusta cuidarse, disfrutando de una buena alimentación, 100% ecológica, 100% vegetal y fuente natural de placer.

-¿Cuáles son sus virtudes nutricionales y medicinales?

-**Sojade Délice de Cañaño:** Sin lactosa ni soja, fuente de Omega 3 y bajo en grasas saturadas, para ayudar al mantenimiento del colesterol. Descubre los nuevos Délice de cañaño 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. Disponible en formato pack 2x100g.



Bodegón con algunas novedades de Sojade para 2015

-Sojade soja mango y coco: Un exótico sabor para completar la gama de frutas de Sojade. Deliciosa receta elaborada con mezclas a base de frutas elaboradas en nuestro taller de Alta Saboya, siguiendo recetas propias. Rico en frutas (9%) con pequeños trozos de coco. Soja francesa no OMG, por supuesto, fuente de proteínas vegetales, bajo en grasas y sin gluten. Disponible en formato 4x100g.

-Sojade postre de soja Praliné: El primer postre de soja Praliné. Una deliciosa receta de almendras tostadas y avellanas. Soja francesa no OMG, fuente de proteínas vegetales, bajo en grasas y sin gluten. Disponible en formato 530g.

-Sojade bebida de soja chocolate: Deliciosa receta de cacao tostado con un ligero toque de vainilla, ideal para consumir fría o caliente. Soja francesa no OMG, fuente de protei-

nas vegetales, bajo en grasas, rica en calcio y sin gluten. Disponible en formato 1L.

-Sojade Délice de arroz Cuisine: Nata vegetal de arroz UHT. Un producto fácil de utilizar e ideal para la preparación de recetas, gracias a su textura y sabor neutro. Arroz europeo no OMG, rico en ácidos grasos esenciales, fuente de fibra, bajo contenido en sal y sin gluten. Disponible en pack 3 briks de 200ml.

DISTRIBUCIÓN Y VEGANISMO

-¿Dónde se distribuyen?

-En tiendas especializadas

-¿Desde cuándo estás en el sector ecológico y por qué?

-Nuestra empresa, fundada en los años 1950, se lanzó hace más de 35 años a la aventura de la agricultura biológica, convencida de que era necesario plantearse la necesidad de

una alimentación respetuosa con la Naturaleza y el Hombre. Triballat Noyal forma parte de las empresas voluntarias en el proyecto nacional del etiquetado ecológico de los productos de consumo. Además, ha sido reconocida por AFNOR, con el certificado por el compromiso y el alto nivel en el desarrollo sostenible.



Postre con mango y coco

-El veganismo no deja de crecer... ¿Cada vez habrá más empresas especializadas en crear productos para veganos?



Foto: EcoArchivo

Otro postre delicioso de arroz

-Actualmente, según cifras de Euro-monitor, en España un 4% de la población es vegetariana y un 2,5% es vegana. Dado que estas cifras han

crecido y los controles regulares efectuados sobre las materias primas, garantizan productos sin OMG'S (no modificados genéticamente),

TRIBALLAT/SOJADE EN BIOCULTURA DESDE EL PRINCIPIO

-Muchos años viniendo a BioCultura... ¿Cuál es el balance de tantos años viniendo a BioCultura? ¿Qué función cumple la feria en la promoción de productos como los vuestros?

-Participamos en BioCultura prácticamente desde los inicios de Triballat Noyal en España, siempre obteniendo muy buenos resultados. Para nosotros participar en la feria es clave, dado que es la feria de productos ecológicos y consumo responsable más importante de España, permitiéndonos presentar nuestros productos a un gran número de consumidores y conocer las tendencias del mercado ecológico en una amplia variedad de sectores y categorías.

venido en ascenso durante los últimos años y son superiores a las de varios de nuestros vecinos europeos, estamos convencidos del desarrollo de productos para veganos. Sojade es socio de «The Vegan Society» y todos* sus productos están exentos de ingredientes de origen animal y no se realizan ensayos en animales, por lo que incorporan este logo.



*El Picado vegetal Sojade es el único producto que no presenta el logo de la Vegan Society debido a que contiene clara de huevo.

MATERIAS PRIMAS

-¿De dónde procede la soja de vuestros productos?

-Las materias primas utilizadas en nuestros productos proceden de producciones ecológicas francesas y europeas, seleccionadas en base a criterios de primera calidad. Los granos de soja y cáñamo proceden de cultivos franceses establecidos por Triballat Noyal, en estrecha colaboración con productores locales, con sus correspondientes certificados ecológicos. En cuanto al arroz, tiene certificado de origen europeo. La estricta selección de los produc-

asegurando así la calidad de su origen y trazabilidad. Además, todos nuestros productos se elaboran utilizando "agua de manantial", extraída a más de 90 metros de profundidad en el propio centro de producción. Nuestros productos de frutas se elaboran utilizando mezclas elaboradas en nuestro taller de Alta Saboya, especializado en la transformación de frutas ecológicas: se escogen, seleccionan y preparan siguiendo recetas propias.

TAMBIÉN SIN SOJA

-¿Qué otros productos tenéis, aunque no sean de soja?

-Sojade ofrece una amplia gama de alternativas al yogur, postres, bebidas y platos preparados, ecológicos y 100% vegetales que combinan todas las cualidades nutricionales de ingredientes vegetales con el placer de la buena alimentación. Además de la amplia variedad de productos ecológicos a base de soja, Sojade ofrece la gama Délíce de arroz, Délíce de cáñamo y Seitán, como ya hemos dicho anteriormente.

-Hablando de lo saludable que es tomar al menos un yogur al día...

-A la hora de orientarnos hacia una dieta más saludable, lo más natural es pensar en los vegetales. Los profesionales de la salud están todos de acuerdo en que nuestra alimentación tiene que diversificarse más e incorporar más fuentes de proteínas vegetales. De hecho, además de los



Foto: EcoArchivo

Leche vegetal con chocolate, muy nutritiva

beneficios tangibles en términos de reducción de nuestra huella ecológica, comer más vegetales tiene un impacto positivo en la salud cardiovascular y proporciona vitaminas, minerales, antioxidantes, fibras..., nutrientes que son esenciales para el

equilibrio general. Para Sojade, no se puede separar lo sano de lo bueno. Asimismo, Sojade ofrece una amplia gama de productos ecológicos 100% vegetales.

Aurelio González

EC  **ticias.com**
3.500.000 visitas/año



MEDIO OFICIAL
BioCultura
Feria de productos ecológicos y consumo responsable 

THE ECOLOGICAL PRODUCTS

LA EXPANSIÓN ONLINE

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

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

-Explicadnos qué es The Ecological Products...

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



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

TRABAJAR PARA LA VISIBILIDAD

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

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

con productos muy posicionados y con alta calidad farmacéutica, sin olvidar que son ecológicos.

-¿Con qué empresas trabajáis y por qué?

-La mayoría de empresas son espa-



Nuestra protagonista con una muestra de los productos de la empresa

tante de nuestro catálogo y será una línea con un ingrediente común muy natural y con una calidad e imagen muy cuidada.

IMAGEN MUY CUIDADA

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

-Aunque nuestro público pueden ser

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

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

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

Esteban Zarauz

FRANCIA, ALEMANIA, UK SECTORES CONSOLIDADOS

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

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

ñolas y lo que buscamos es que nos puedan ofrecer calidad y seguridad. Queremos también crecer juntos y que esta marca sea cada vez más conocida en el mercado.

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

-A finales de febrero dispondremos de una línea de cosmética ecológica certificada por BDIH (certificadora alemana de cosmética ecológica desde 1996). Hemos buscado una certificación de reconocida calidad y que nos pueda aportar toda la seguridad para nuestros clientes. La cosmética es una parte muy impor-

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

-¿Cuáles son vuestros productos estrella?

-Nuestra línea de Alimentación Gourmet es ideal para el disfrute del

OFERTA ESPECIAL ACCEDER A UN 10% DE DESCUENTO

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

VINOS NATURALES

BODEGA CUEVA Y EL “MAGO” MARIANO

En el corazón de la Comarca de Utiel - Requena, rodeada de cepas centenarias, Bodega Cueva está emplazada en el centro de la aldea de La Portera. Esta singular construcción del siglo XVIII sólo ha conocido una forma de hacer vino durante todos sus años de existencia, la natural y artesana. Uva y nada más. Esteban Zarauz estuvo charlando con Mariano Taberner, el “mago” de la bodega.

“Nuestros vinos nos sumergen en románticos aromas de frutas maduras, compota, regaliz, colores granas violetas, cerezas y tejas, y sabores suaves, equilibrados y redondos. En Cueva prima el respeto por el medio ambiente, la biodiversidad, y la salud. Por eso sólo se utilizan uvas de cultivo ecológico. Tempranillo, la Bobal, que es la uva con más propiedades antioxidantes, y la Tardana, de maduración tardía, ideal para elaborar vinos espumosos y cavas con poca graduación”, nos dicen desde Bodega Cueva.



Foto: EcoArchivo

El producto...

Sus más de 200 metros cuadrados de cavas de crianza conceden a sus caldos el reposo y la temperatura adecuada, que los convierten en vinos tranquilos y exclusivos. La elaboración natural, sin filtrados ni tratados, se combina con la última tecnología en la conservación, embotellado y etiquetado de los productos naturales que salen de Bodega Cueva. “Además de nuestros vinos, espumosos y cavas, ahora Bodega Cueva obtiene las mejores cualidades saludables del jengibre para sorprender en sabor, con su licor exclusivo y único en el mercado. Y como novedad, también exclusiva, el Elixir de Bobal, y el Elixir de Tardana, vinos dulces exquisitos y sorprendentes”, nos aseguran. Cueva está acogida por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel-Requena. Cuenta con autorización y sellos del Comité de

Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana. Pertenece a la Asociación de Productores de Vinos Naturales de España, PVN. La elaboración de sus vinos está auspiciada por UNESCO Club. Al frente de Bodega Cueva, Mariano Taberner aplica y mezcla sus conocimientos como enólogo con su gran capacidad creativa, convirtiéndose en gurú o mago del vino natural que elabora. Una trayectoria de más de 15 años le ha dado a Mariano la oportunidad de conocer a la perfección las uvas y los procesos artesanos, que le permiten extraer de una manera casi mágica la esencia del Mediterráneo para convertirla en vino.

¿POR QUÉ?

-¿Por qué os metisteis en el sector “bio”?

-Pensamos que es la mejor opción para cuidar y respetar el medio ambiente y a nosotros mismos. Con la elaboración de vinos naturales sin productos químicos, evitamos la contaminación, y a la vez conseguimos un vino sano, y saludable para nuestro cuerpo.

-¿Qué características tienen vuestros vinos, tanto organolépticas como de otros tipos?

-Tenemos vinos naturales, sin sulfitos añadidos. Un vino donde sólo hay uva y nada más. Utilizamos uvas de cultivo ecológico, y en la elaboración del vino no añadimos ningún conservante ni ningún componente químico. “De la cepa a la copa”... es uno de nuestros lemas.

LOS VINOS

-¿Se conocen bien los vinos ecológicos?

-No, no se conocen bien. Los vinos ecológicos no se diferencian mucho de los vinos convencionales, salvo algunas dosis de sulfuroso más baja, pero siguen siendo tratados. Utilizan uvas de cultivo ecológico, pero en su elaboración utilizan una parte de sulfuroso. En cambio en los vinos naturales no se utiliza ningún producto químico.

-¿Cómo son los vinos valencianos con respecto a los de otras zonas de España?

-Son más cálidos, quizás menos ácidos, comparados con el norte, y menos alcohólicos. Comparados con la zona sur del país estarían en buen equilibrio.

VALENCIA EN USA

-¿Dónde se distribuyen vuestros vinos?



Foto: EcoArchivo

Mariano, el «mago» de la enología

-En España en tiendas dietéticas, tiendas de productos ecológicos, restaurantes, y tiendas especializadas en vinos. También vendemos para la exportación en Estados Unidos, Dinamarca y Suecia.

-¿A qué público les interesan?

-A todos en general, especialmente

a los que beben vino todos los días, como alimento y como placer. Es un vino sano, sin perjuicios para la salud. Por eso se puede beber con la total tranquilidad para el cuerpo, y es un placer para los sentidos.

Esteban Zarauz



TOMA NOTA DESDE REQUENA, VALENCIA

Bodega Cueva
Calle Mayor, 2 -
Aldea La Portera
46357- Requena-Valencia
(Spain)
+34 619 39 07 28
+34 633 37 16 11
www.bodegascueva.es
www.bodegascueva.es

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

ALQUIBLA

UNA FINCA CON MUCHA "BARAKA"

José Joaquín Moya es el propietario de "Alquibla", una finca con mucha "baraka". Su especialidad son los cítricos ecológicos. Este hombre mira al pasado con ojos de futuro para producir los mejores cítricos totalmente exentos de tóxicos y cargados de muchas bendiciones.

José Joaquín nos dice: "Mi finca, 3 pequeños minifundios como la mayoría de las explotaciones agrícolas del entorno, se encuentra ubicada en la comarca denominada Bajo Segura, en Orihuela, el tramo final del río Segura. Desde la antigüedad este territorio era un marjal y todavía quedan restos de su existencia, como el Hondo de Elche, sometido a los vaivenes de la naturaleza con sucesivas épocas de sequía e inundaciones". Y continúa: "Este sistema de riego comenzó a realizarse en el siglo X y XI por los árabes que se asentaron en este territorio con la creación de acequias que derivaban agua de riego desde el Segura para inundar-regar las explotaciones llamadas bancales. A continuación el agua sobrante o drenada es recogida mediante una red de azarbes que vuelven a desembocar en el río Segura".

MIRANDO AL EJE CENTRAL DEL UNIVERSO

Para los musulmanes, el hacer la oración mirando a Mekka es un símbolo de estar dirigido hacia el eje central del universo, el centro axial, allí donde las fuerzas sagradas se concentran. Moya señala: "La acequia que riega mis tierras se llama Alquibla y, como tal, todo el mundo la denomina, aun cuando los agricultores del área desconocen su origen, su sentido histórico y antropológico. Mi marca comercial, también Alquibla, pretende recupe-



Los cítricos...

rar la memoria del territorio de la acequia y la cultura de los habitantes que la hicieron posible". Nuestro protagonista también señala: "Estudié Ciencias Económicas, he ejercido como economista y en la acción política durante muchos años. Al final de esa época, recuperé la condición de agricultor por convicción y otra forma de activismo, siguiendo la tradición familiar. El ejercicio de la agricultura ecológica es consecuencia de mis convicciones agroecológicas, medioambientales y de búsqueda de una actividad económica de futuro respetuosa con el medio ambiente. Por ello, cuando la crisis económica me obligó a jubilarme, decidí recuperar el cultivo de cítricos de mi familia e impulsar el cultivo ecológico, como un objetivo personal y colectivo, dado que estoy convencido de que las explotaciones minifundistas que existen en la zona solo pueden ser factibles si se cultivan productos que generen cierto valor añadido, esto solo es posible si se hace cultivo ecológico y además se participa en el proceso de comercialización para que las plusvalías beneficien al agricultor".

EL VALOR DE LO AUTÓCTONO

José Joaquín añade: "Recupero variedades tradicionales de cítricos tales como la naranja blanca macetera, la naranja berna, la naranja mollar, las naranjas sanguinas y la mandarina común... por tres razones: a) Medioambientales o de biodiversidad: es mi contribución a evitar la uniformidad varietal y el dominio de variedades modificadas genéticamente en laboratorio. b) Culturales e históricas: son variedades que en el pasado fueron dominantes en este territorio; c) Económicas: son variedades que tienen propiedades gustativas variadas y tienen un nicho de mercado propio que merece la pena aprovechar. Las variedades tradicionales se pierden porque no es rentable su cultivo, dado que no se comercializan siguiendo los mecanismos actuales de la gran distribución. Pero la aceptación de estos cítricos es muy buena porque cada variedad es diferente en sabor, textura, sea su uso en fresco o zumo... y el cliente distingue que la biodiversidad no solo es ambiental sino también de carácter organoléptico...".

AGRICULTURA INDUSTRIAL

Este agricultor ecológico señala: "Lo peor de la agricultura industrial



La acequia...

se produce en el trabajo del agricultor. Se ha impuesto la norma de 'no malas hierba' para favorecer el uso de herbicidas justificado con razones económicas, evitar sueldos de jornaleros empleados en desherbar, lo que ha supuesto la casi desaparición de hierbas comestibles en la cocina rural y una gran reducción del empleo. Las prácticas de cultivo en la agricultura tradicional hace años era casi ecológica y se han impuesto otras prácticas para facilitar la dinámica de la agricultura industrial. Se ha impuesto la norma de abonar intensamente con nitrógeno para estimular el crecimiento y la producción a costa de reducir la vida natural del árbol. Se reponen los árboles a menudo con plantones que responden a criterios productivistas".

UN CÍRCULO VICIOSO

Continuando con la agricultura industrial, José Joaquín advierte que: "Supone una ruptura total del equilibrio de especies entre plagas y fauna auxiliar por el uso de plaguicidas, que, al romper el equilibrio, aumenta las epidemias y se produce un círculo vicioso que favorece el uso masivo de plaguicidas. Nosotros trabajamos el huerto como lo hacía mi padre y mi abuelo, siguiendo prácticas naturales, en materia de poda, riego, tratamiento de suelo (cavar)... aunque aplicando nuevas técnicas y tratamientos respetuosos con el medio ambiente y sobre todo considerando el árbol y la vegetación que lo rodea como seres vivos que forman parte de la propia naturaleza, a los que hay que cuidar. Luego, ellos te devuelven sus frutos

generosamente. El sabor de nuestros cítricos y sus propiedades nutricionales son naturales y diversos porque el suelo y sus tratamientos siguen la evolución de la propia naturaleza".

Para concluir, este agricultor rebelde sentencia: "El futuro ecológico es nuestro objetivo. Desde el punto de vista personal me gustaría que mis nietos pudiesen disfrutar de mi tierra, mi amanecer diario, mis productos agrícolas tal y como ahora disfrutan mis hijos y mis clientes, Desde el punto de vista social, si mis vecinos agricultores minifundistas observan que mi proyecto es sostenible económicamente, que mi relación de dependencia con las empresas de fitosanitarios, distribuidoras- comercializadoras de producto terminado se ha reducido y que soy más libre profesionalmente, se sumarán al proyecto. Incluso observo que se está invirtiendo la tendencia y algunos agricultores convencionales sustituyen los abonos químicos y minerales por abono orgánico (estiércol), al observar que el suelo se esteriliza con los tóxicos químicos". Este agricultor tiene mucha "baraka".

Pedro Burruezo

TODA LA INFO SABOREA CÍTRICOS DE VERDAD

www.naranjasvegabaja.com
<https://www.facebook.com/naranjasvegabaja>
joaquinmoya75@gmail.com

SIDRA ECOLÓGICA

IPARRAGIRRE TOLARE SAGARTOTEGIA

En BioCultura Bilbao, nuestro gastroperiodista Esteban Zarauz charló con Andoni Mateos, de Iparragirre Tolare Sagardotegia, una sidrería vasca que produce en convencional y en ecológico desde Hernani, Gipuzkoa. En los últimos años, la empresa apuesta firmemente por dar a conocer sus sidras ecológicas, unas sidras diferentes a las asturianas, porque no sólo de Asturias vive la sidra.



Foto: EcoArchivo

Un momento en el stand de la firma en BioCultura Bilbao

El caserío es del siglo XV y la empresa funciona desde hace cuatro generaciones aportando al mercado agroalimentario vasco los diferentes productos tradicionales propios del “baserri”: hortalizas y verduras, carne y lácteos, sidras... Andoni nos dice que “en los últimos años estamos apostando fuerte por la sidra y, en especial, por la sidra ‘bio’. Ahora, ya hace cinco años que comercializamos sidra orgánica. Era una ilusión nuestra desde hacía tiempo. Costó poco dar el paso, pues siempre hemos trabajado de una forma muy natural”.

OTRO PROCESO

Andoni es un experto en sidra y nos comenta: “Nosotros, desde siempre, nunca habíamos tratado los manzanos. Las manzanas que nos daban ya eran ecológicas antes de que empezáramos con lo ‘bio’. Sí, aunque sea menos conocida, la sidra también es vasca, claro que sí. La obtención del mosto es el mismo proceso que en el caso de la sidra asturiana. Las diferencias es-

tán en el proceso que se lleva a cabo en bodega. La sidra vasca es de otra manera, se lleva a cabo otro proceso distinto en bodega”.

15 MIL LITROS

La empresa produce unos 15 mil litros de sidra ecológica al año. Andoni añade: “En lo organoléptico la sidra vasca y la asturiana cambian el nivel del carbónico al escanciar debido, como ya he comentado, al diferente proceso bodeguero. En cuanto a las diferencias entre la sidra ecológica y la convencional, lo más llamativo es que, en el caso de la sidra orgánica, al abrir la botella se nota un frescor, unos aromas a manzana... muy vivos. Organolépticamente es cierto que nuestra sidra Beobide destaca por su carbónico natural, su complejidad de sabores, su cuerpo, es la niña mimada de la casa y se elabora además sin añadir sulfitos”. Y sigue: “Respecto a las diferencias con la sidra convencional: no estriban en las técnicas de elaboración sino en la producción de manzana. En la

ecológica son de producción ecológica necesariamente, con lo que supone de eliminación de nitratos, herbicidas y otros productos químicos perjudiciales para la salud y el medio ambiente. Para nosotros, de todas formas, además de lo ecológico, es muy importante la procedencia de las manzanas. Todas son manzanas de un área próxima. Recogidas en su punto óptimo”.

LA ELABORACIÓN

La base fundamental de la producción de nuestra sidra natural consiste en la especial atención que requiere el riguroso proceso de elaboración propia y, sobre todo, en la materia prima de calidad utilizada para ello. Esto es, conseguir la mezcla adecuada de manzanas dulces, amargas y agrias como pueden ser las siguientes: “txalaka, mikatza, mozolua, saltxipi, urtebitxiki, urtebihandi, goikoetxea, haritza, gezamina, antolamakatzka...”

Es en septiembre, cuando se inicia la recolección de la manzana junto

con la elaboración, la cual finaliza hacia noviembre dando paso a la temporada del “Txotx”.

Después de la selección comienza el proceso de transformación de la manzana. Un perfecto lavado deja paso al triturado y prensado, todo ello en el menor tiempo posible para obtener un mosto de alta calidad, dando así paso a la fermentación, a temperatura controlada, en depósitos de madera y acero inoxidable.

Este proceso de fermentación se alarga durante unos tres meses, realizamos estrictos controles analíticos y organolépticos, basándonos en nuestra experiencia hacemos los trasiegos y mezclas necesarios para equilibrar y dotar de personalidad a nuestras sidras

Lo que hace posible que hacia mediados de enero tengamos una sidra natural tierna, preparada para la cata, la cual podremos degustar acompañada de nuestros deliciosos menús de sidrería.

El proceso termina con el embotellado y etiquetado de la sidra natural, cuidando su posterior conservación, con el apilado cuidadoso de Urniola y Beobide para lo cual Iparragirre cuenta con unas funcionales instalaciones, consiguiendo que todo el proceso se realice en óptimas condiciones, garantizando así un producto de alta calidad y de toda confianza para deleite y gozo de nuestros consumidores.

Para cerrar, Andoni concluye que “BioCultura nos abre puertas. Queremos dar a conocer este producto y también la forma de vida tradicional en el caserío vasco”.

Esteban Zarauz

Más info
www.iparragirre.com





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@h2oapoint.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@neembiocosmeticastellon.es / 964 232 801
www.neembiocosmeticastellon.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.centronaturalfordelys.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

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

POIO QUERQUS COSMÉTICA NATURAL

(tienda online)

info@querquscosmetica.com / 637 843 359

www.querquscosmetica.com

VIGO ABC DE BIO

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

SEGOVIA

NAVARES DE LAS CUEVAS LA PERA

BAZAR (tienda online)

pedidos@laperabazar.es / 670415184

www.laperabazar.es

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.

biobiolaiendaecologica.com

BILBAO TIERRA VIVA

tierravivanorte@gmail.com / 944 248 441

www.tierra-viva.es /

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



ESPORAS

CÓMO PRODUCIR SETAS ECOLÓGICAS SIN SALIR DE CASA

Paula Machín estudió Ciencias Ambientales y Ecología Animal y hoy es ornitóloga. Cansada de verse obligada a trabajar fuera de España para poder dedicarse a lo que le gusta decidió lanzar el proyecto de Esporas con dos amigos/as de la facultad. Es un ejemplo de cómo la crisis se puede combatir con ilusión e imaginación. Esteban Zarauz habló con ella.

Esporas es una empresa social que produce un kit de autocultivo de setas gourmet a partir de posos de café reciclados. Todo empezó cuando un grupo de amig@s de los ámbitos de ciencias ambientales, biología y diseño se juntó impulsado por las ganas de emprender un proyecto de autoempleo y coherente con sus ideas; el respeto social y medioambiental.

-¿Cómo surgió esta idea?

-Gracias a los proyectos ZERI (Zero Emissions Research Initiative) y la economía azul supimos que se podían cultivar setas sobre posos de café. Motivad@s por la idea de convertir desperdicios en comida fresca, altamente nutritiva y local, comenzamos a darle forma a este proyecto.

-¿A qué público os dirigís?

-El proyecto está recomendado para niños entre cero y cien años. La vejez sólo empieza cuando se pierde la curiosidad y este kit te despierta la curiosidad de todos los públicos, el entusiasmo de ver crecer las setas y la aventura de la naturaleza en casa.

MUY FÁCIL

-¿Es fácil cultivar tus setas en casa?

-Es tan fácil como abrir y regar cada día. El kit viene con sus instrucciones y en la web www.kitesporas.com tenemos la respuesta a las pre-

-¿Se requiere algo especial para producir setas? ¿Se puede hacer en cualquier espacio?

-Recomendamos que el kit se cultive en la cocina, así nadie se olvidará de regarlo. Nuestra variedad de hongo (*Pleurotus ostreatus*) es muy versátil y vive en temperaturas entre 18 y 28 grados. Lo único que necesita es luz indirecta, un espacio aireado y la humedad que le aportas tú al regarlo con el dosificador, incluido en el kit.

-¿Dónde se puede adquirir este kit tan curioso?

-Puede comprarse online en nuestra web www.kitesporas.com, y además ya se está vendiendo en muchas tiendas de España que pronto aparecerán publicadas en nuestra web. Y en BioCultura, claro, en nuestro stand.

-¿Cómo es el proceso de producción de este kit?

-Mediante el "Programa Campus Recicla y Hospital Recicla posos de café" reciclamos los posos de café en hospitales y facultades de la comunidad de Madrid. En nuestro local mezclamos los posos con el micelio del hongo y lo dejamos en la sala de colonización durante aproximadamente tres semanas. Cuando el hongo ha colonizado el sustrato (el café ha sido cubierto por la capa blanca que es el micelio) está listo para empaquetar y enviar a nuestros clientes.



Paula Machín con sus compañeros de aventura empresarial...

guntas frecuentes. Además, para cualquier duda que los usuarios tengan se pueden poner en contacto con nosotros escribiendo a nuestro correo electrónico hola@kitesporas.com.

TAMBIÉN EN OTROS PAÍSES.

-¿En qué países se consume más setas autoproducidas?

-Sabemos que en Estados Unidos y en Inglaterra ya lo están haciendo.



Una imagen promocional del kit de autoproducción de setas

-¿Nos podéis contar alguna anécdota relacionada con vuestro kit?

-Lo más divertido es que cuando se acaba de cosechar (hasta tres cosechas de cada kit) puede enterrarse el micelio y reproducir el habitat natural del hongo; si se consigue podría seguirse cosechando toda la vida. Nosotros cuando lo experimentamos por primera vez nos pareció ¡increíble!

-¿Las setas convencionales que se pueden encontrar en cualquier mercado se producen de una forma muy industrial y tóxica?

-A pesar de haberse prohibido algunos fitosanitarios para el cultivo de los hongos, un gran número de fertilizantes, pesticidas y fungicidas siguen autorizados en el cultivo industrial. Por supuesto existe el

riesgo de acumulación de residuos en los cuerpos fructíferos (setas) que podrían pasar a nuestro organismo.

Esteban Zarauz

UN VALOR AÑADIDO DEL KID TAMBIÉN TIENE UNA FUNCIÓN DIDÁCTICA

-¿Qué otros valores encierra este kit?

-Es muy didáctico, tanto que algunos coles ya lo están usando como apoyo para aprender sobre el ciclo de los hongos y el reciclaje.



MATARANIA

Cosmética Bio del Aceite de Oliva

Nueva gama

**Piel madura
100% BIO**

MÁXIMA CONCENTRACIÓN
polifenoles y ácidos grasos esenciales
ACCIÓN ANTIOXIDANTE

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



www.matarrania.com



Cultura Japonesa, salud y naturaleza



Naturaleza del valle de aran

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

Desayuno de KM 0
Ecológicos y preparados de forma natural.

Retiros de meditación y yoga

Yoga, Tai-chi y meditación
Clases gratuitas



Seminarios impartidos por
maestros Japoneses

Comida macrobiótica

Una comida en el equilibrio entre la comida saludable y sostenible con la comida de vida moderna y la tradición.



**Sábanas y toallas de algodón
100% orgánico**

Sin blanqueos lavados con detergente ecológico.

Terapias
Masaje pressel, reiki, etc..

Más información:
www.iorihotel.com

T. 973.64.33.04 / hello@iorihotel.com

BOTIGUES NANA

Y SIGUE EL CRECIMIENTO TRAS 20 AÑOS DE ESFUERZO

Xavi Elías habló con Joan Bonillo, cabeza visible de Botigues Nana, que tienen un buen número de establecimientos ecológicos repartidos entre las provincias de Girona y Barcelona. Desde hace 25 años que le gusta todo lo relacionado con el respeto hacia el planeta, buscar las cosas auténticas, no adulteradas, y poco a poco fue entrando en el mundo de la alimentación ecológica. Había pocas tiendas, la tienda de Integral era la más conocida. Las tiendas eran pequeñas y con poca variedad. Su compañera de entonces estudiaba Naturopatía y él pensó: por qué no abrir una tienda donde encontráramos de todo. Y luego vino dónde y cómo les gustaba... Y nos dice. "Palamós. Para allí nos fuimos y abrimos la primera Nana de 40m2., en abril del 1995".

Bonillo dice: "La filosofía nuestra es ofrecer el máximo de productos ecológicos, de proximidad cuando se pueda, y que las familias puedan comprar la cesta de la compra básica al mejor precio y ecológica. También queremos ofrecer un asesoramiento técnico global en salud, por lo que nuestro personal es titulado para poder asesorar en suplementos dietéticos, cosmética natural y nutrición deportiva. Así hemos ido abriendo tiendas y en estos momentos tenemos ya siete, y creemos que hemos conseguido llegar a lo que queríamos hace 20 años cuando empezamos. Nuestro poder de compra nos permite ofrecer estos bajos precios que queríamos con una muy amplia oferta en productos, más de 4.000 referencias, las referencias 'top' de los mejores proveedores, y 39 personas empleadas. 20.000 clientes compran habitualmente en las tiendas. Hemos llegado a 40.000 con los que compran de tanto en tanto, y más de 1.000 personas utilizan nuestros consultorios de salud con 19 terapeutas externos en la actualidad".



Una imagen de una de las tiendas en Girona

DOS DÉCADAS DE "BIOEMPRESARIO"

-Veinte años no es nada, que decía Serrat...

-El tiempo pasa volando y más cuando trabajas de lunes a domingo, visitando proveedores, ferias, leyendo informes, todo para poder informar y asesorar lo mejor posible en nuestras tiendas. Nosotros no hemos tenido inversores, como la mayoría de tiendas que abren hoy en día, todo lo hemos sacado del rendimiento de las tiendas, y, cuando abrimos una nueva cuesta, mucho equilibrarla. Pero ahí estamos, con mucha ilusión y muchas horas, ¿Por qué? Porque disfrutamos

del sector y de lo que vendemos.

-¿Qué ha cambiado en todo este tiempo en el sector?

-Varias cosas. Ahora hay mucha oferta, muchos pequeños productores están cultivando ecológico, muchos proveedores, muchos distribuidores. Esto tiene una ventaja, que hay más oferta, más competencia y los precios bajan, pero también hay el problema, que hoy en día ocurre dentro de lo ecológico, y es que ya hay productos al límite de la calidad, que son ecológicos pero que a mí parecer no cumplen con los requisitos morales. Se empieza a apretar mucho a los productores por la aparición de las grandes superficies, y estas también son las que promueven los productos al límite. El sector está perdiendo la filosofía, para que prevalezca solo el precio. La calidad y los valores se están olvidando como en el sector convencional, pero el cliente manda y mucha gente no sabe leer las etiquetas de ingredientes, y por ahí juegan las grandes empresas que ya empiezan a aparecer en lo ecológico.

mente nos vienen a comprar todo tipo de públicos. También, como hoy en día estás en todas las redes sociales, www.nana.cat, Facebook, Twitter, Instagram, pues también tenemos una APP que se puede bajar gratuitamente en los móviles... Todo esto hace que la información llegue a la gente que quiere estar informada, a todo el mundo por igual, y esto hace que haya una igualdad en la información que enviamos para todo el mundo, y creo que por eso tenemos todo tipo de público.

-¿Hacia dónde va el sector?

-Creo, que como en Europa, hacia grandes cadenas especializadas y todas las grandes superficies también tendrán su zona ecológica. Los consumidores fieles al sector, con más filosofía de lo que quiere decir comprar ecológico, respeto, integridad, conocimiento, asesoramiento... Estas personas siempre compran en tiendas especializadas. Las personas que solo buscan producto ecológico, dándole igual si han "apretado" hasta las cejas al agricultor, o a la empresa distribuidora, que les da igual la calidad del producto, estas personas se reparten entre el gran supermercado convencional y las tiendas especializadas, donde sí hay un conocimiento y asesoramiento. Estamos en una sociedad donde las personas que no tienen mucha información priorizan siempre el precio delante de cualquier información técnica. Así está montada la venta en el sector convencional mayoritario. Las grandes cadenas convencionales ya saben lo que comprará su cliente, por precio, aunque la gente piensa que compran lo que



Joan Bonillo es el responsable de las Botigues Nana

quieren. Es una gran contradicción, otra más de esta sociedad en la que estamos.

-¿Vais a seguir creciendo en el futuro?

-De momento estamos consolidando Nana Vic, que abrimos hace un año y medio, y afortunadamente cada día viene más gente a comprar y ya estamos cerca del equilibrio. Muchos clientes que ya compran en la tienda online nos piden abrir en Barcelona, con nuestra filosofía y selección de productos y asesoramiento técnico, que es uno de nuestros puntos fuertes, pero aún no nos hemos decidido, primero hay que buscar financiación y luego prepararlo todo muy bien. Nos haría mucha ilusión abrir en Barcelona, de donde me fui a Palamós hace ya 20 años, pero cuando lo hagamos habrá que hacerlo muy bien.

Xavi Elías

AL "LORO"... ...DE TENDENCIAS

-¿Qué sabes del consumo en las tiendas ecológicas europeas?

-De algunas. He ido de visita a grandes distribuidores y grandes tiendas europeas, y siempre digo lo mismo. Si nosotros tuviéramos el público que tienen ellas... Hay mucho más consumo allí. También podríamos hacer las cosas diferentes.

Allí se han agrupado muchos distribuidores, para reducir costes y abarcar zonas amplias... Tanto es así que, incluso cuando llegas a las tiendas, ya tienes los pedidos para reponer dentro. Aquí el productor no tiene más remedio que vender él mismo, tiene que ir a los mercados él, y así vamos sufriendo costes por todos lados. Cuando el sector tenga un productor, un transporte y unas grandes tiendas especializadas el sector crecerá mucho porque se podrán bajar precios por consumo. Pero creo que aún estamos lejos. Mientras, vamos haciendo, con esfuerzo, ilusión y esperanza...

Sabes lo que quieres. Sabes lo que comes



agricultura biológica



Biocop Productos Biológicos S.A. Puigmal, 3 - 08185 Lliçà de Vall (BCN) - Tel. +34 938 436 517 www.biocop.es

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

*Bizu ezazu puzekin
nekazaritza ekologikoa!*



ENEK

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



Jauregi-Barria auzoa, 4
Jauregi-Barria baserria, 1º solairua
48340 Amorebieta-Etxano (Bizkaia)
www.eneek.org



Revista de divulgación técnica
**de Agricultura
y Ganadería Ecológica**

Existe en versión papel y versión digital interactiva*
¡Infórmate! www.revista-ae.es • tel: 961 26 71 22

*Contenidos y publicidad con enlaces a páginas web

COLABORACIÓN TALLER DE MÚSICS/BIOCULTURA

UNA APUESTA POR LA MÚSICA CON ALMA

El Taller de Músics es una institución de referencia en la enseñanza, difusión y promoción de la música popular, tanto a nivel nacional como internacional. La entidad ofrece una sólida y completa formación mediante la Escuela de Música y la Escuela Superior de Estudios Musicales. El Taller apuesta por una formación que facilite la inserción de los estudiantes a través del departamento de Producciones & Management y del JazzSí Club, sala que ofrece música en vivo los 365 días del año. Pedro Burruezo charló con Lluís Cabrera. BioCultura llegó a un acuerdo con el Taller de Músics para facilitar la presencia de música en directo en la feria de BCN y la actuación de artistas emergentes jóvenes catalanes en el escenario BioCultura/BioRitme, programación que fue todo un éxito.

Lluís Cabrera es un agitador cultural que realiza incursiones esporádicas en el campo de la escritura y de la música como autor e intérprete. Es fundador y presidente del Taller de Músics. Involucrado en movimientos sociales, da impulso a la Peña Flamenca Enrique Morente del barrio de Verdum de Barcelona y años más tarde participa en la creación de la asociación Altres Andalusos. En 2014 se presenta al Premio Planeta con *La vida no regalada de Lorenzo Almendro*, con la cual queda en quinta posición. También recibe el V Premio José Luis Giménez-Frontín por su contribución al acercamiento entre culturas. Viejo amigo desde hace años, en esta entrevista rescatamos el valor de la música y de lo musical mucho más allá de lo artístico, pero sin olvidarlo.

CULTURA Y ECOLOGÍA

-¿Cómo se creó el Taller de Músics y por qué?

-El nacimiento del Taller surgió de manera espontánea durante la primavera de 1979, una época donde la vida en Barcelona alboreaba libertad, ilusión y fraternidad. Los primeros músicos que empezaron a dar clases los conocí durante las 30 horas de cultura popular celebradas los días 3 y 4 de junio de 1977 para reivindicar lo que después se convirtió en el Ateneu Popular 9 Barris. En enero del mismo año, un grupo de vecinos derribamos una planta asfáltica que estaba inundando de humo contaminante la zona de Verdum, Prosperitat y Trinitat Nova. Una planta dedicada a macerar asfalto para la construcción de lo que en aquella época se denominaba el Cinturón de Ronda. Se juntaron dos reivindicaciones: ecología y cultura. Cambiar la planta asfáltica y los almacenes donde se guardaban los bidones por un ateneo popular. Yo me encargué de conectar con los grupos musicales que participaron en la fiesta. Algunos más tarde se incorporaron a dar clases en el Taller.



Lluís Cabrera, un agitador cultural y social infatigable



Una escuela que ha transformado una parte del Raval

LA TRANSFORMACIÓN DEL RAVAL

-¿La cultura puede transformar un barrio?

-En nuestro caso, el proyecto del Taller ha colaborado a cambiar la fisonomía de un triángulo –formado por las calles Cendra, Requesens y Príncipe de Viana– que en 1979 estaba al borde de la quiebra. Al crecer en horizontal, es decir, adquirir locales en los bajos y en los altíllos de esas tres calles, el Taller ha hecho de la diseminación su sello distintivo. La calle Requesens es el patio de la escuela, el lugar de encuentro en el espacio público. No hay que olvidar que el auditorio de la escuela es una cantina de barrio remodelada e insonorizada para realizar conciertos de música en directo cada día del año, un espacio reducido abierto donde durante el día se sirven desayunos o comidas y de 20 a 22h... música en vivo. El triángulo antes nombrado padecía, en aquella época, los estragos del tráfico de estupefacientes, el trapicheo que provoca la prostitución y un ambiente dominado por el hampa. Poco a poco y debido a la ocupación de locales por parte del Taller, las malas prácticas fueron trasladando sus dispositivos a otros lugares. Por tan-

to, la cultura, en nuestro caso la música, sí puede colaborar a dignificar la vida de las personas, el quehacer de los vecinos.

-¿La música es sanadora?

-Es evidente que la música es sanadora. El arte, y la música en particular, accede al interior del ser humano a través de los sentidos. La pasión, el amor, los sentimientos y todo lo que se relaciona con el alma y el ánimo espiritual de las personas puede mejorar con la práctica o la escucha musical. La percepción de los estados vitales ayuda a la adquisición de la calma y la tranquilidad que todos necesitamos para una mejora en los intercambios del roce y del goce.

MENUDOS MÚSICOS...

-¿Por qué recomiendas que los niños empiecen desde temprano a tener contacto con el hecho musical?

-Conviene que los niños conecten con el hecho musical a edades tempranas. Si analizamos el aprendizaje musical como la apropiación del lenguaje, acordaremos que primero se imitan sonidos, después algo parecido a palabras, más tarde palabras concretas y después se ligan frases cortas. Por tanto, es posible saber hablar con cierta fluidez, sin saber escribir. Con la música podría

sucedir lo mismo si practicáramos el mismo método, es decir la imitación de sonidos, palabras y frases. El desparpajo intelectual de los niños que desde su infancia se sumergen en este sistema oral de aprendizaje musical, al margen que de adolescentes o adultos decidan dedicarse profesionalmente a ser intérpretes de música, está demostrado en materias como las matemáticas, la retención memorística y las manualidades. Para mí, además de lo expuesto, la relevancia radica, también, en que el contacto musical en grupo socializa hábitos, impulsa a saber compartir, a respetar los silencios y a interiorizar el orden natural.

-¿Qué disciplinas no están ahora en el Taller de Músics pero podrían estar en el futuro? ¿Musicoterapia, canto de armónicos, etc.?

-Ya estamos trabajando con niños y jóvenes afectados de síndrome de Williams. También hemos realizado experiencias, incluso produciendo un disco a un cantante de rumba catalana con síndrome de Down. Nos gustaría incorporar la Musicoterapia, aunque daremos el paso cuando coincidamos con los expertos que nos merezcan confianza. Aún perdura la percepción de que la Musicoterapia pertenece al campo de las ciencias (o)cultas y esta estigmatización influye a la hora de incluirla como materia troncal en el Taller. Tenemos que superar este prejuicio y dar el paso. En Taller de Músics Escola Superior d'Estudis Musicals, la que opera en la tercera planta de Can Fabra en el Districte de Sant Andreu, el diseño curricular faculta a que el centro ofrezca materias de corte humanístico, una cuestión que hemos acogido como agua de mayo. Otra carencia que hemos de cubrir:



Una de las aulas del Taller de Músics

llevo años tratando de seducir a los profesores, sería incorporar el canto coral como materia obligatoria. Creo que con la voz se pueden realizar muchos proyectos desde prismas muy distintos. Lo ideal sería que todos los alumnos tocaran, cantaran y bailaran. Interiorizar estos tres aspectos ayudaría a una formación más integral.

LOS PROBLEMAS

-¿A qué problemas se enfrenta una escuela como la vuestra en la actualidad?

-Los problemas están íntimamente ligados a la fragilidad de la profesión. Un porcentaje alto de nuestros

alumnos pretenden ser profesionales, es decir ganarse las habichuelas como músicos. En estos momentos de convulsión y falta de perspectivas sociales el trabajo se resiente. Otra franja de nuestro alumnado estudia por placer, ha decidido ser un amateur no sometido a los vaivenes del mercado, el de la oferta y la demanda. La mezcla de intereses entre los estudiantes del Taller sería una materia a analizar desde las ciencias sociales. Se producen contradicciones que no son fáciles de gestionar. Las escuelas de música de titularidad privada nunca han sido tenidas en cuenta a la hora de diseñar planes o programas de estudios. Este error

lo está pagando la sociedad en su conjunto. Otro factor de desestabilización es el haber eliminado, en la práctica, la asignatura de música en Primaria y Secundaria, es decir en la enseñanza obligatoria. Si no se potencia la cultura musical, somos menos libres a la hora de decidir nuestros gustos musicales. El éxito, la fama y el glamour se imponen, la globalización nos atenaza.

Pedro Burruezo

EL TALLER EN BIOCULTURA UNA MUESTRA DE ARTISTAS EMERGENTES

-¿En qué ha consistido la colaboración con BioCultura?

-La colaboración con BioCultura ha consistido en programar una serie de conciertos de jóvenes talentos de nuestras escuelas. Pudimos escuchar una amplia variedad de estilos desde jazz, flamenco, choro brasilero, soul o músicas experimentales con instrumentos atípicos. Una muestra del nivel de creación actual que impera en el Taller de Músics. Esto es solo el inicio. Estamos convencidos de que BioCultura y Taller de Músics tienen muchos puntos en común que iremos desarrollando en la medida de lo posible.



Escuela Superior del Taller de Músics

ENTREVISTA A SARA WERNER, FUNDADORA DE COCUNAT

“CONTAMOS CON MÁS DE 7.000 REFERENCIAS”

Cocunat es la primera tienda online en Europa de cosmética saludable. Tras un meticuloso proceso de selección de productos, llamado Cocunat Healthy Selection, y bajo los principios de la Environmental Working Group, Cocunat garantiza que todos los productos cosméticos que venden son 100% libres de tóxicos y no testados en animales. Alejandra Bienvenida charló con Sara Werner, su fundadora.

Sara Werner, aragonesa de nacimiento y barcelonesa de corazón, encontró su vocación en la ecoemprendeduría, pero vista desde el punto de pensar que podemos cambiar las cosas desde dentro y demostrando que se pueden hacer bien. De carácter internacional al haber vivido en varios países y con una especial sensibilidad hacia el arte y lo natural, lo tuvo claro para apostar por la cosmética ecológica.

-Háblanos de Cocunat y de cuáles son sus objetivos...

-Cocunat es una gran aventura, una aventura que nos ha hecho crear una empresa con un objetivo claro: crear un espacio libre de tóxicos donde nuestros clientes puedan comprar todo tipo de productos de cosmética natural sin químicos y sin tener que preocuparse por ir mirando los ingredientes. Además tenemos una filosofía muy clara que es la pasión por nuestros clientes; les ayudamos en todo, en elegir productos, en consultas de cosmética, en el servicio... son parte de nuestra familia Cocunatera.

UNA MADRE CON SQM

-¿Qué tuvo que ver en todo esto las patologías de tu madre?

-Crecer con una madre que tiene Sensibilidad Química Múltiple te cambia la vida, te hace ver las cosas desde otro punto de vista, pero sobre todo te hace abrir los ojos y saber a ciencia cierta que hay tóxicos que nos están mermando la salud cada día. Estos tóxicos invisibles se encuentran en la comida, en los cosméticos, en el aire... y muchos de ellos no deberían estar ahí. Este es el

caso de la cosmética. La cosmética convencional está plagada de ellos: parabenos, sulfatos, petrolatos, PEG's... pero lo que más me irrita es encontrar tóxicos en productos naturales, ya que los que compramos este tipo de productos los compramos porque esperamos que no los contengan... Así que, cansada de toparme con estos problemas, decidí crear una empresa donde garantizáramos que todos los productos son 100% libres de tóxicos y para esto somos extremadamente transparentes.

-¿Por qué te decidiste por el comercio online?

-Porque quería llegar al mayor número de personas, este es un problema de todos, así que, a cuantas más casas llegue, mejor.

COMERCIO ONLINE

-¿En qué punto está en España el comercio online de cosmética certificada en general y qué perfil es el del comprador?

-Siento ser un poco polémica, pero la cosmética certificada no siempre es sinónimo de sin tóxicos, por lo que, aunque tenga sello, nosotros analizamos todos los productos igualmente. Contamos con un estricto proceso de selección que se llama Cocunat Healthy Selection en el que analizamos producto por producto. Hay grandes marcas que no han querido entrar en el circuito de la certificación porque sus estándares son más altos, como es el caso de Alqvimia, y en cambio no tienen tóxicos y son 100% naturales. En cambio sí que han llegado a mis manos marcas con sello que contenían tóxicos. Así que os hablaré del perfil de público que busca cosmética sin tóxicos. El perfil es muy general, principalmente mujeres de entre 30 a 55 años de todo tipo de lugares, clase económica y profesión. Lo que los une es un interés principalmente por la salud, por su familia (muchas madres llegan a nosotros tras dar a luz) y personas de entornos relacionadas con lo "eco", animales, yoga, etc.

-¿Cuáles son las principales marcas que vendes desde tu web?



-Contamos con más de 7.000 referencias y entre las marcas más buscadas se cuentan; Natura Siberica, Weleda, Absolution, Rahua, Green People, Matarrania, Naobay, Mádara, Dr. Hauschka, Argentum, etc.

-¿Todas están certificadas como ecológicas?

-No, no todas están certificadas como "eco". Contamos con marcas que tienen el sello Ecocert, Natrue, Cosmebio, BDIH, Soil Association, ICE, pero no encontramos con marcas que no quieren estar en estos baremos o en muchas ocasiones dimos con otras que no se podían costear el sacarse estos certificados, ya que hay que pagar bastante dinero, pero que eran tan "eco" o más como las que cuentan con certificado. Así que creamos unos sellos para informar a nuestros clientes de forma sencilla diferenciando entre "ECO" (para los productos con más de 85% de ingredientes ecológicos), "Natural" (para productos con el 100% de ingredientes naturales) y "Verde" (para productos que son naturales pero que no alcanzan los estándares anteriores).

-¿Cuáles son los sellos de certificación que más respeto te merecen?

-Vaya preguntas que me haces... Esto es difícil ya que la gran mayoría lo que hacen es analizar lo "ecológico" o "natural" que es un producto, pero luego puede estar cargado de tóxicos. Pero te hablaré de tres que se han ganado mi respeto: Cosmebio, porque no permite la utilización de ingredientes derivados de la petroquímica; Natrue, porque cuenta con estándares muy altos para los ingredientes admitidos y es el único que analiza la eficacia de los mismos; y BDIH, ya que cuenta con una lista de ingredientes no permitidos que pasa nuestro estricto control.

Alejandra Bienvenida

OPINIÓN

CHÚPATE ESA

Medidas...

Cerca de una veintena de organizaciones han elaborado recientemente un catálogo de cinco medidas para limitar la exposición a disruptores hormonales, sustancias relacionadas con el incremento de enfermedades graves. Se trata de: 1. Promover el uso de productos limpios a través de contrataciones y compras públicas. 2. Fomentar el consumo de alimentos con baja presencia de contaminantes en guarderías, comedores escolares y centros hospitalarios. 3. Evitar el uso de plaguicidas en espacios públicos. 4. Informar y formar a sanitarios, educadores y periodistas. 5. Reducir el uso del automóvil en desplazamientos cortos. Es ingente la cantidad de cosas que se pueden hacer, de forma sencilla, desde la Administración... por el bien común. Estas medidas no son tan complejas. ¿Cuántos políticos se las habrán leído?

Los disruptores hormonales o endocrinos están por todas partes. Afectan muy gravemente a la salud humana y a la salud ambiental. Son muy peligrosos, se mire por donde se mire. Están en el origen de todo tipo de patologías, incluso de cáncer y de infertilidad humana. Proceden de pesticidas, plásticos, pinturas, disolventes... Además, según afirman los responsables del texto citado, un 80% de la población española respira aire contaminado. Los desplazamientos en automóvil en nuestras ciudades son la primera causa de esta contaminación. Tanto los humos diésel, como otros contaminantes presentes en las emisiones de los coches, tienen capacidad de alterar el sistema hormonal. La información a la población sobre los efectos de la contaminación sobre la salud, las principales fuentes de contaminación del aire y medidas para reducirla, junto con el apoyo a la movilidad sostenible reducirían de forma ostensible este problema.

Pero hace falta voluntad política. Josep M^a Mallarach, en BioCultura BCN, desde su tribuna perennialista, señaló algo hermoso: "Los políticos, una vez ganadas las elecciones, deberían estar, como mínimo, tres semanas... aislados y recibiendo educación fundamental de personas sabias, de gran calado espiritual. Para que sus acciones políticas estuvieran siempre al servicio de la compasión, la paciencia, la sabiduría y el bien común". Yo no voy a votar nunca a ningún político que no ponga en su programa que, si gana, se aislará voluntariamente con personas de un gran rigor espiritual que le encaucen en el camino de "la gran Belleza".

El barón rampante



LO MÁS VENDIDO

ACEITE DAURICO DE NATURA SIBERICA

-¿Qué productos son los que más vendes? ¿Por qué crees que es así?

-Va por temporadas, pero si hiciera la media de productos... ganarían: el Aceite Daurico de Natura Siberica, que es lo mejor que hemos visto como hidratante corporal; los champús de John Master Organics que dejan un pelo espectacular; y el contorno de ojos de Le Soir Regard de la marca Absolution, que acaba con las arrugas... Somos fans indiscutibles.