



## BIOCULTURA BILBAO 4 al 6 de octubre

ORGANIZAN/Antolatzaileak



**A pocas horas para que comience la primera edición de BIOCULTURA BILBAO, que abrirá sus puertas al público desde mañana viernes 4 hasta el domingo.**

La feria de productos ecológicos y consumo responsable aterriza en Bilbao con el cartel de completo colgado desde el pasado mes de Julio. Este certamen llega a Bilbao tras casi 30 ediciones en Madrid, 20 ediciones más en Barcelona y 4 en Valencia. Serán cerca de 300 los expositores, que llenarán el espacio de exposición. Se llevarán a cabo más de 250 actividades paralelas: ponencias, talleres, degustaciones, catas, el Festival Ecológico de la Infancia MamaTerra, conciertos, mesas redondas, etc. Se prevén unos 20.000 visitantes en los tres días que durará la feria. Más de 12.000 referencias de alimentos ecológicos. BioCultura comparte fechas y recinto con Agosto, aunque ambas ferias estarán claramente diferenciadas para no confundir al visitante.

La Asociación Vida Sana y Bilbao Exhibition Centre alcanzaron el pasado año un acuerdo para colaborar de forma conjunta en la organización de este certamen sobre productos "bio". La alimentación ecológica con el 37%, es la protagonista indiscutida del salón, pero estarán representados otros sectores pujantes y de interés: los productos para la higiene natural y la cosmética con ingredientes certificados, 19%; el textil orgánico, 1'60%; los ecomateriales de bioconstrucción y los muebles y la decoración para la vivienda y la pintura orgánica, las energías renovables, con el 4'50 %; las terapias y medicinas complementarias, 8%; el ahorro y el reciclaje, la ecología, con el 1'80 %; el turismo rural y las casas de reposo, 2'80%; la artesanía, 11%; la música y publicaciones, 5%; la banca ética, ONGs, 3%; y otros... con el 6'30%. **Ángeles Parra, directora de BioCultura**, ha dicho hoy en la rueda de prensa: "Estamos muy contentos de llegar con BioCultura a Bilbao. Estamos en un momento de crisis y la gente está empezando a pensar. Y **BioCultura es una feria no sólo para comprar y vender**, sino también para reflexionar. El estado español es el primero del ranking en producción de alimentos ecológicos de la UE y el sexto a nivel mundial. Tenemos la asignatura pendiente del consumo interno. La buena noticia es que tenemos un potencial enorme de crecimiento y que, a pesar de todo, **en estos años de decrecimiento el sector ha crecido a un ritmo del 10%**".

### UN SECTOR PUJANTE

El sector 'bio' es, en estos momentos, el más pujante, dinámico y creativo de toda la economía española. Los sectores convencionales se desploman y los ciudadanos quieren optar por grandes cambios. Y estos grandes cambios en la mentalidad conllevan también grandes cambios en los hábitos de consumo. Cada vez hay más personas que prefieren otras formas de economía, de producción y de vida. Todos ellos están en BioCultura. Para **Ángeles Parra**, "las más de 250 actividades paralelas de la feria son las que dan sentido a este certamen. Son actividades, conferencias, debates,

**ponencias, conciertos, etc., para empezar a vivir de otra manera**, porque hasta ahora hemos funcionado de una manera muy suicida y los resultados están a la vista de todos”.

En la rueda de prensa, **Xabier Basáñez**, Director General del BEC, incidió en los grandes nexos de unión ecosóficos que unen a BioCultura y Agosto, que coinciden en fechas y pabellón en BEC, aunque de formas claramente diferenciadas. Para Basáñez, ambas ferias se caracterizan, entre otras cosas, **“por la defensa de la biodiversidad agroalimentaria”**.

### **GRAN ÉXITO EN EUSKADI**

También el público vasco es protagonista de las nuevas tendencias de consumo de primera mano. Se prevé un gran éxito de BioCultura y una gran respuesta en Euskadi.

Dos meses antes de empezar la feria, ya estaba todo el suelo para expositores contratado. España es el primer productor de alimentos ecológicos de la Unión Europea pero está a la cola en consumo interno, y BioCultura es una feria que trabaja intensamente para promocionar el consumo local de alimentos ecológicos.

Por su parte, **Sergio Alart, de Agosto, hizo hincapié también en todas las actividades paralelas de Agosto, como los teatros del gusto, la zona educativa, las cenas Agosto o el concurso de txokos**. Álvaro Guendo chef y propietario del restaurante Mina, de Bilbao, con una estrella Michelin, dijo que **“la cultura global conlleva homogeneización**. Estamos perdiendo especies, recetas, platos... que se elaboraron durante siglos. Hay que empezar a recuperar lo nuestro y empezar a valorarlo. Es parte de nuestra identidad. Si no, se perderá definitivamente. Comer es algo más que comer”.

### **TRADICIÓN Y VANGUARDIA**

BioCultura reúne a expositores muy creativos y, al mismo tiempo, tradicionales. Se podrá participar en talleres y demostraciones de cocina en el showcooking permanente en el que eco chefs demostrarán el arte culinario de Euskadi y los beneficios organolépticos de la alimentación ecológica, como ejemplo “Degustación de Huevos a baja temperatura”. Catas y degustaciones de productos y ofertas del sector tan vanguardistas como vino de naranjas ecológicas, dorada o lubina ecológica del Mediterráneo, jamón de Jabugo ecológico de Huelva, taxcolí ecológico, por enumerar algunos. Y como la feria es un mercado también que permite comprar al detalle, el visitante podrá adquirir productos in situ.

Como comenta **Ángeles Parra**, Directora de la Feria, y los protagonistas del sector “bio” vasco, el hecho de **que BioCultura se celebre también en Euskadi va a ser un gran espaldarazo para la promoción del consumo interno en el País Vasco** y, en buena medida, en el norte peninsular.

### **LAS CIFRAS EN EUSKADI**

La superficie de agricultura ecológica en Euskadi aumentó un 24% en 2012 con respecto al año anterior, alcanzando las 2.439 ha; e incrementó un 12% el número de operadores sumando un total de 361. Álava se mantiene como la provincia con mayor extensión agrícola ecológica con más de la mitad de la superficie total certificada. Según datos proporcionados por el Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi/ Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoaren Kontseilua (ENEK).

El territorio alavés también registró el mayor crecimiento en extensión el pasado año, un 51% con respecto al año anterior, frente al aumento del 1 % de Vizcaya y el 2% de

Guipúzcoa. Es Álava, por su extensión y tradición en el cultivo extensivo, quien tiene un mayor potencial de crecimiento, con el objetivo de poder cubrir la demanda interna de alimentos ecológicos.

Históricamente ha sido Guipúzcoa el epicentro del sector ecológico en el País Vasco, y eso se nota en el número de operadores registrados, un total de 143, con un crecimiento del 39% el pasado año. La influencia bio-francesa en Guipúzcoa tiene su razón de ser, por vanguardia y cercanía al País Vasco francés. La vid es el principal cultivo ecológico en Euskadi, cuyo incremento ha sido de un 185%, con 597,1 ha inscritas en ENEEK, y localizadas en su gran mayoría en la provincia de Álava.

Alrededor del 90% del vino ecológico producido en Euskadi se destina a la exportación. El mercado exterior demanda vino ecológico y las bodegas quieren cubrir este mercado. De ahí el hecho de que bodegas muy conocidas de Rioja Alavesa, comiencen a dar el salto a la producción ecológica. Otros cultivos que comienzan a tener cada vez más peso en la agricultura orgánica vasca son los frutales, hortalizas o los cereales y legumbres de grano, estos últimos duplicaron el número de hectáreas el pasado año.

## **UNA AMPLIA OFERTA**

La Guía de actividades ya disponible en la Web de BioCultura demuestra la amplia programación destinada a hacer de la feria una visita inolvidable, y no sólo dedicada a alimentación, y que se completa con un circuito de juegos y actividades educativos para los más pequeños, enmarcados en el Festival Ecológico de la infancia : MamaTerra.

Más info: [www.mamaterra.org](http://www.mamaterra.org)

Showroom de Ecoestética que ofrecerá maquillajes y tratamientos faciales con productos de cosmética ecológica; calzado, vestido, energías renovables, bioconstrucción, turismo, y música y conciertos, y una especial atención a la salud y las terapias alternativas.

Para hacerlo aún más interesante la entrada a la Feria BioCultura, permitirá también visitar la Feria AlGusto, feria de SlowFood que coincide en el Bec.

**Mañana, viernes 4 de octubre, se inauguran oficialmente ambas ferias con la presencia del Vice Consejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentarias D. Bittor Oroz Izaguirre, a las 12 horas en el pabellón 2.**

**Más info:**

**Depto de Comunicación Vida Sana – BioCultura**

**[redaccion@vidasana.org](mailto:redaccion@vidasana.org)**

Móvil 679 468 151