DIARIO DE BioCultura BILBAO
3 a 5 de octubre 2014
feria de productos ecológicos y consumo responsable
Edita: Asociación Vida Sana (Declarada de Utilidad Pública)

BIOCULTURA BILBAO

CONSUMO Y PRODUCCIÓN "BIO"... EN ASCENSO

En Madrid, BioCultura lleva ya treinta años de singladura, los cumple esta temporada. En Bilbao, sin embargo, fue el año pasado su primera feria y, hogaño, llega a su segunda edición. Euskadi es notable por su producción y consumo "bio", también en claro ascenso. La edición vasca de BioCultura viene a demostrar que Euskadi tiene mucho que decir en la nueva cultura "bio".

El sector ecológico, en la totalidad del estado español, no deja de crecer. Y no deja de crecer desde hace mucho tiempo. Pero no nos engañemos: hace tres décadas prácticamente nadie había oído hablar de ecología, alimentos "bio", cosmética orgánica, etc. Han sido muchos años de tropiezos, errores, baches, políticos ignorantes, etc. Sin embargo, ha valido la pena el esfuerzo. Ninguna energía bienintencionada se pierde en el universo. Todo acaba dando sus frutos, sabrosos y necesarios. Desde aquel entonces, BioCultura no ha dejado de subir y, por otro lado, se han ramificado sus esfuerzos. La última parada ha sido Bilbao, porque Euskadi ha demostrado ser una zona de gran fuerza en lo que atañe a consumo y producción "bio".

DESCENTRALIZACIÓN

La cultura "bio" es, en sí misma, una forma de hacer "descentralizada". Por ello, ya ha llegado el momento de que el sector "eco" tenga ferias de prestigio no sólo en Madrid y en Barcelona, sino también en aquellos territorios en los que el público sabe que no hay futuro si el futuro no es ecológico. Territorios, como Euskadi, que aprecian el valor de lo propio, de lo genuino y de lo local. Porque, para que un alimento (o cualquier otro producto) cierre el círculo de lo orgánico, mejor si procede de una zona cercana. Cuanto más cercana, mejor. Y si sigue formas de hacer tradicionales, que respetan la cultura autóctona y la biodiversidad local, entonces no puede haber alimentos y/o productos de cualquier otro subsector "bio" de más calidad y perfección en todos los ámbitos.

Foto: EcoArchivo

BioCultura Bilbao se estrenó el año pasado con un contundente éxito que augura lo mejor para esta y próximas temporadas, ya que en Euskadi el público sabe muy bien lo que quiere

ALGO MÁS QUE "BIO"

BioCultura es, como dice su directora, Ángeles Parra (una activista que lleva trabajando por la cultura ecológica desde los 18 años), "mucho más que una feria". BioCultura es una especie de oasis en la sociedad actual, porque va mucho más allá de la política y de las utopías "soñadas". BioCultura es una realidad tangible que pone en solfa que otro mundo es posible y que ya hay muchos miles y miles de personas trabajando en una producción y en un consumo sanos, justos y solidarios. Y no sólo en el ámbito alimentario... También en otros subsectores del universo ecológico, como la cosmética ecológica certificada, el textil orgánico, la salud natural...

INFORMACIÓN INDEPENDIENTE

Por ello, BioCultura llega de nuevo a Euskadi, de la mano de BEC Bilbao. Porque, para tener un futuro digno para los nuestros, tenemos que apostar por una regeneración ecológica, social y transformadora que no signifique más palabras, sino actitudes cotidianas de verdadera (r)-evolución. Es la democracia más real que existe. Es la única que vale la pena... Por eso, BioCultura no es una feria cualquiera... Y, además, la feria va mucho más allá de la actividad comercial. Porque la ciudadanía quiere saber, quiere conocer esas alternativas que son viables y factibles y que ya están funcionando. Por ello, la innumerable actividad paralela de BioCultura conforma un todo que genera en sí mismo uno de los mayores atractivos del salón: conferencias, talleres, ponencias, degustaciones... para profesionales y para el público en general. Y, por si esto no fuera suficiente, también concierto. Kepa Junquera & Sorginak estarán en BioCultura, el domingo, para presentar su último trabajo: "Una pequeña historia de la trikitixa". Porque la rebeldía de BioCultura frente a una sociedad insostenible y anodina también es capaz de expresarse con una sonrisa y con cultura de primera calidad. Así mismo, durante el fin de semana, BioCultura también será el escenario de MamaTerra, Festival Ecológico de la Infancia, para que esos "locos pequeños" aprendan jugando que otra alimentación más sana, más justa y más limpia... es posible.

Amalia Antúnez

CATÁLOGO DE EXPOSITORES
BILBAO 2014
BioCultura
feria de productos ecológicos y consumo responsable bio
catalogo.biocultura.org

TOMA NOTA
NUEVA CITA

Del viernes 3 al domingo 5 de octubre
BEC Bilbao
Precios
-Adulto: 4€
-Jubilados, Ikea Family, Gazte Txartela: 2€
-Niños menores de 11 años, gratis
Este precio incluye la entrada a la feria y a todas las actividades organizadas
Horarios / Ordutegiak
-11-21h. / Domingo 5: 11-20h
-11etatik 20etara / Igandeak 5: 11etatik-20ra
www.biocultura.org

Nivel 5
1 A, 1 B, 2, 3, 4
Nivel 4
Auditorio 1, Auditorio 2
Pabellón Feria
Show Cooking

¿Cómo llegar?

Autopista A-8. Salida / Irteera 8: Barakaldo/ BEC!
L. 3136 Bizkaibus (Bilbao-Cruces-Barakaldo)
Est. "Ansio", Línea 2
RENFE Barakaldo

ACTIVIDADES PARALELAS

PARA TODOS LOS GUSTOS

Más de 150 actividades conforman el grueso de la programación paralela de BioCultura Bilbao. En el apartado tenéis algunas muestras de esta interminable lista, al igual que en otros artículos de este mismo rotativo. Desde talleres de cocina vegetariana hasta conferencias sobre las consecuencias de las vacunaciones sistemáticas pasando por el yoga, jornadas profesionales y/o diversos tipos de conciertos y musicoterapia. Nadie quedará descontento.

La programación de actividades de BioCultura, y en Bilbao no iba a ser diferente, tiene por objetivo dar a la población esa información independiente que no aparece en los medios de comunicación de masas, una información que nos hace más libres, menos dependientes de las mentiras de empresas y estados. En ese aspecto, por ejemplo, la segunda edición de BioCultura Bilbao contará por primera vez con la Jornada de Reflexión sobre las Vacunaciones Sistemáticas. Se trata de un evento organizado por la Liga por la Libertad de Vacunación (LLV) y con el soporte del Europeo Forum for Vaccine Vigilance (EFVV). Para la mayor parte de la población, las vacunas son algo obligatorio e incuestionable. Cuando una persona o familia decide no vacunar o poner en duda el hecho de vacunarse, se enfrenta con un conflicto emocional y social difícil de llevar en solitario. Estar debidamente informado es primordial para afrontar esta situación de forma positiva y para ayudarnos a desenmascarar este mito tan arraigado en la sociedad contemporánea. “Hay que saber que la práctica de las vacunaciones masivas no solamente no trae ventajas sanitarias sino que, además, estas va-

Foto: EcoArchivo

El show cooking ecogastronómico será, sin duda, uno de los espacios de más éxito de BioCultura Bilbao

ALGUNAS RECOMENDACIONES
TOMEN NOTA

Viernes

LOGRANDO TUS METAS
17 h. Sala 1B. Nivel 5
Jordi Gascó. Kinesiólogo. Profesor de Vida Kinesiología.
Director de la Escuela de Masaje y Centro de Terapias Naturales Jordi.
Organiza: Tenacat
www.tenacat.org

¿CÓMO SE VIVE EN UNA CASA BIOPASIVA SIN CALEFACCIÓN?
• 19 h. Sala 2. Nivel 5
Gorka Elorza Etxebarria. Arquitecto especializado en construcción biopasiva.
Organiza: Baransu-Grupo Kuusamo
www.baransu.net

Sábado

LÁCTEOS Y SALUD
• 13’30 h. Auditorio 1. Nivel 4
Lucía Redondo Cuevas. Profesora del ciclo de Dietética en IFPS Roger de Llúria, diplomada en dietética y nutrición, graduada en MTC.
Organiza: IFPS Roger de Llúria (Barcelona)
www.rogerdelauria.com

REMEDIOS POPULARES EN LAS ENFERMEDADES HABITUALES
• 15 h. Sala 4. Nivel 5
Xavier Uriarte. Médico y remediador.

POR LA INDEPENDENCIA DE LOS PESTICIDAS, DEL DESASTRE A LA ESPERANZA
• 16 h. Sala 1 A. Nivel 5
Carlos de Prada. Periodista, presidente del Fondo para la Defensa de la Salud Ambiental. Responsable campaña Fodesam-Vivo Sano para la reducción del uso de pesticidas.

CÓMO CURA LA AVENA
• 17’30 h. Sala 1A. Nivel 5
Miquel Pros. Médico naturista. Formado en Alemania, tiene más de 30 años de experiencia profesional.
Organiza: Biocop FormaInforma
www.biocop.es

Domingo

YOGI TEA Y KUNDALINI YOGA: ENSEÑANZAS DE YOGI BHAJAN
• 12 h. Sala 1A. Nivel 5
Hari Bhajan Singh. Profesor de Kundalini yoga y mánager de eventos de Yogi Tea.
Organiza: Yogi Tea GMBH y AEKY
(www.yogitea.eu/es)

LA MAESTRÍA DE LA MENTE
• 12’30 h. Auditorio 1. Nivel 4
Sri Purohit. Maestro hindú de yoga y meditación.
Organiza: Sri Purohit Swami Wellness.
www.swamipurohit.com

CÁNCER, UN PROCESO BIOLÓGICO Y BIO-LÓGICO REVERSIBLE
• 15 h. Auditorio 2. Nivel 4
Antonio Tagliati. Investigador independiente, responsable área Cáncer de Plural-21.
Organiza: Associació Plural-21
www.plural-21.org

¡CULTIVA TU SALUD! CULTIVA Y ELABORA TUS REMEDIOS NATURALES
• 16 h. Auditorio 2. Nivel 4
Mariano Bueno. Divulgador, experto en agricultura ecológica, bioconstrucción y salud natural.
www.casasana.info

Foto: EcoArchivo

En BioCultura, se informa sobre la calidad de los alimentos ecológicos y sobre los estudios que lo certifican. No hay trampa ni cartón. En cambio, la gran industria sí engaña constantemente a la ciudadanía…

Foto: EcoArchivo

Los alimentos ecológicos, sean frescos o elaborados, según diversos estudios… tienen más nutrientes que los convencionales y muchos menos residuos químicos…

Foto: EcoArchivo

Una d elas actividades de MamaTerra del año pasado

cunaciones masivas están en el origen de numerosos trastornos y enfermedades", nos dicen desde la Liga por la Libertad de Vacunación. La jornada va dirigida a personas que se plantean el uso de las vacunas. Padres de familia y profesionales de la sanidad. Se llevará a cabo en la sala 4, Nivel 5 de BEC, durante toda la mañana y mediodía del sábado 4. Participan especialistas, afectados, padres y madres y expertos como el doctor Uriarte.

SHOW COOKING ECOGASTRONÓMICO

Durante los 3 días que dura BioCultura también se llevará a cabo el ShowCooking Ecogastronómico. Prácticamente no habrá ningún momento del día en que en el espacio Show Cooking no se celebre algún tipo de actividad. El viernes, por ejemplo, lácteos con leche, yogur y quesos del Caserío Vista Alegre. Y taller de etiquetado de alimentos ecológicos con Xabier Lejarzegi, de ENNEK. El sábado, os recomendamos el taller de recetas alcalinas de Ester Zapater y Núria Perpinyà. Y la cata y degustación de de las sidras ecológicas vascas. El domingo por la mañana no os perdáis "Aquí hay tomate", un taller, más cata y degustación de variedades de tomate ecológico vasco. Por otro lado, el chef ecovegano Lenin Arturo Castillo nos mostrará las bondades organolétpticas y nutricionales de la quinua negra. Para ver la programación entera de este espacio, como para seguir toda la programación paralela de BioCultura Bilbao en general, os recomendamos que visitéis con tiempo www.biocultura.org

JORNADAS PROFESIONALES

El domingo, en la sala 3 del Nivel 5, de 11 a 15h, se llevará a cabo la jornada profesional Biocop Forma e Informa. Bajo el lema "¿Qué conviene saber antes de abrir una tienda y cómo mejorar nuestra gestión si ya la tenemos", los usuarios tendrán nuevos datos del mercado, ideas de negocio, información para encontrar el local adecuado, previsiones de venta, gestión en promociones… Los profesores son Pol Picazos y Roberto Lepori. Sólo se puede acudir habiendo reservado antes la plaza. Para hacerlo, acudid a www.biocop.es También para profesionales de la ecocosmética natural, el show room de la Plataforma EcoEstÉtica durante el viernes, sábado y domingo (ver página 9 de este mismo diario).

MAMATERRA

Los que acudáis con niños, tenéis una cita con MamaTerra, el Festival ecológico de la Infancia. El viernes de BioCultura, visitas especiales para el profesorado. Hay que reservarlas. El sábado y el domingo, una lista interminable de talleres (huerto ecológico, cocina "bio", juegos, espectáculos… para que los más pequeños de la casa aprendan a tener una vida consciente desde la más tierna infancia. También aquí la lista es larga y se recomienda acudir a la programación para aprovechar lo mejor posible el tiempo. Los talleres de cocina enseñan a los niños a utilizar alimentos ecológicos, a hacerlos uno mismo, a utilizar productos que sean orgánicos y también locales, a no tirar nada… Vamos, todo lo contrario que "masterchof"…

Mayte Garmendia

TOMA NOTA
CHARLAS DE INTERÉS

Entre las charlas de BioCultura Bilbao, también destacamos la ponencia de Antonio Tagliati con respecto al cáncer. Este investigador independiente, uno de los responsables de Plural 21, pone en entredicho algunos de los mitos que rodean a esta enfermedad. Será el domingo, a las 15h, en el auditorio 2 del nivel 4. Y tampoco podemos olvidar la charla del gran Mariano Bueno, toda una leyenda del movimiemto "bio" español. Su charla se titula; "Cultiva tu salud. Cultiva y elabora tus remedios naturales". No os la perdáis. Mariano es un mago de la comunicación. El domingo, a las 16h, en el auditorio 2, nivel 4. Y no queremos dejar de recomendar la ponencia de Dr Pros: "Cómo cura la avena". Será el sábado, a las 1730h, en la sala 1A del nivel 5. Pros es un gran doctor especializado en naturopatía, con un gran prestigio en todas partes. Sus charlas nos ayudan a comprender que la salud es un tesoro y que tenemos que cuidarla de la forma más natural posible. La avena es otro tesoro con una cantidad ingente de principios nutricionales y medicinales de primerísimo interés. Sus libros sobre la avena y sus virtudes medicinales han tenido un gran éxito editorial.

Foto: EcoArchivo

Sri Purohit, en una de sus conferencias. También estará en BioCultura Bilbao

ENEEK

ECO, LOCAL Y BUENÍSIMO

ENEEK, el Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi, estará presente en BioCultura Bilbao con un espacio en el que estarán representadas casi 30 firmas de alimentación "bio" vascas. Entre ellas, Germinados Kimuak, Ilarduya Ekologikoak, Tologorri, Zuaitzo, Ecochips de Zarabiku, Karabeleko… Muchas empresas y muchos productos diferentes. Pablo Bolaño ha hablado con uno de ellos, Caserío Vista Alegre.

Vista Alegre Baserria es una granja familiar de vacas de leche en ecológico ubicada en el Valle de Karrantza (Bizkaia) en la que trabajan cinco personas. En 2011 pusieron en marcha una quesería familiar que pasteuriza la leche de las vacas y elabora yogures naturales y quesos (fresco, tierno, afinado y maduro). "Todos nuestros productos tienen certificación ecológica y se venden en un radio de 100 kilómetros a la redonda de la quesería", nos dice César Valera, uno de sus responsables.

-¿Qué características singulares tiene el sector "bio" en Euskadi?

-Características singulares: un fuerte y creciente interés, tanto entre los y las productores como del ENEEK, por trabajar la agricultura ecológica desde la perspectiva de la agroecología y la soberanía alimentaria, procurando así garantizar la presencia de un eje social en la producción ecológica.

-¿Qué es lo que va a presentar vuestra empresa en esta segunda edición de BioCultura Bilbao?

-Leche pasteurizada, yogur natural, queso fresco, queso tierno, queso afinado y queso maduro, todos productos ecológicos elaborados en nuestra quesería con leche de nuestras vacas. Participamos, igualmente, en el Show Cooking, con varias recetas que emplean leche, queso y yogur.

-¿Qué grado de "hermandad" existe entre las empresas del sector vasco ecológico?

-A nivel de caserío hay hermandad por medio del ENEEK, el sindicato agrario EHNE… y a nivel particular, con relaciones directas entre diferentes personas productoras. El grado de hermandad se percibe en campañas como la denominada "Por una agricultura libre de transgénicos", que reivindica el 0% de transgénicos en el cultivo y acabar con el consumo de OMG's. No hay hermandad con los intereses de la agricultura ecológica "intensiva" y/o aquella promovida por las grandes empresas del agro-negocio.

-¿Cuáles son los retos más importantes del sector "bio" en Euskadi?

-Por un lado, el mejorar sustancialmente la comunicación con las personas consumidoras para que conozcan los beneficios sociales, económicos, ambientales y nutricionales de los alimentos (y hábitos) ecológicos. A este fin, también, disponer de mucha más información acerca de las ventajas que representa el modelo ecológico en comparación con el convencional y con el transgénico. Y mejorar el grado de independencia/autosuficiencia en alimentación ganadera. También deberíamos ampliar el número de caseríos en ecológico (no intensivos).

Foto: EcoArchivo

La quesería de Vista Alegre Baserria, de donde salen grandes quesos...

Foto: EcoArchivo

Las Ecochips siempre tienen un gran éxito

Foto: EcoArchivo

Ulibarri Artzaiak, quesos de primera

-¿Por qué os parece importante, para ampliar el consumo interno, que exista desde el año pasado una edición vasca de BioCultura?

-Nos damos a conocer, hay contactos directos tanto con las personas consumidoras como con tiendas y restaurantes y las personas pueden catar los productos. No es solamente para ampliar las ventas *per se* sino también para que la gente sepa que hay posibilidad de visitar los caseríos y, en nuestro caso, la quesería, para conocer en primera persona qué y cómo se produce en ecológico.

-¿Qué ha cambiado en el sector "bio" de Euskadi desde que empezásteis?

-No llevamos muchos años, pero a la pregunta te respondo: (a) La existencia de BioCultura con las ventajas que eso reporta; (b) La mayor influencia de la agroecología y soberanía alimentaria en el sector ecológico; y (c) La apertura de nuevas tiendas ecológicas.

Para más información:
www.vistaalegrebaserria.com

Esteban Zarauz

ACCIONES DE ENEEK EN BIOCULTURA BILBAO

SALUD Y SABOR DEL TERRUÑO

VIERNES

TALLER DE ETIQUETADO DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS

• 18'30 h. Show Cooking

Xabier Lejarzegi. Director técnico de ENEEK, autoridad de control de producción ecológica de Euskadi.

Organiza: INTERECO en colaboración con ENEEK.

Taller co-financiado por el MAGRAMA
www.interecoweb.com - www.clinicabiona.com

SÁBADO

PLAN DE FOMENTO DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA DE EUSKADI. AGENTES, PROYECTOS E INICIATIVAS INNOVADORAS

• 11 h. Sala 3. Nivel 5

ENEEK. Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi. www.eneek.org

TALLER DE ETIQUETADO DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS

• 12 h. Show Cooking

Xabier Lejarzegi. Director técnico de ENEEK, autoridad de control de producción ecológica de Euskadi.

Organiza: INTERECO en colaboración con ENEEK. Taller co-financiado por el MAGRAMA. www.interecoweb.com

BASALDEA: FOMENTO DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA EN VITORIA-GASTEIZ

• 16 h. Sala 2. Nivel 5

Juncal Ibeas Larrañaga. Responsable del Servicio de apoyo a empresas del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz.

Organizan: Ayuntamiento de Vitoria Gasteiz y Eneek. www.vitoria-gasteiz.org/basaldea

CATA Y DEGUSTACIÓN DE LAS SIDRAS ECOLÓGICAS DE EUSKADI

• 17'30 h. Show Cooking

Organiza: ENEEK www.eneek.org

DOMINGO

AQUÍ HAY TOMATE: TALLER, CATA, DEGUSTACIÓN DE VARIEDADES LOCALES DE TOMATES ECOLÓGICOS CULTIVADOS EN BIZKAIA

• 11'30 h. Show Cooking

Organiza: Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi (ENEEK) (www.eneek.org)

CUADRO DE PLANIFICACIÓN DEL HUERTO ECOLÓGICO ADAPTADO A LAS CONDICIONES DE BIZKAIA-GIPÚZKOA Y ARABA

• 16 h. Sala 1A. Nivel 5

Organiza: ENEEK. Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi.
www.eneek.org

MAMATERRA

EL FESTIVAL "BIO" DE LA INFANCIA TAMBIÉN EN BILBAO

Cuando BioCultura llega a una ciudad, lo hace también acompañada de MamaTerra, el Festival Ecológico de la Infancia. Las actividades paralelas de BioCultura también tienen su versión "mini".

De lo que se trata, en palabras de Ángeles Parra, directora de BioCultura y de MamaTerra, es de que "los más pequeños pueden conocer las formas más naturales de vivir y de relacionarse con el mundo. En MamaTerra, lo hacen jugando, riendo, escuchando… Los monitores de MamaTerra tienen una amplia formación medioambiental y, además, tienen vocación, ganas, ilusión…". MamaTerra no sólo es un espacio para los niños, sino también para familias y profesionales, docentes. Los profesores también tienen cosas que aprender. El proyecto cuenta con el apoyo del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, a través de la Fundación Biodiversidad.

Foto: EcoArchivo

Los niños aprenden a cocinar con alimentos ecológicos con la ecochefa Núria

EL VIERNES, PARA DOCENTES

El viernes 3 de BioCultura Bilbao MamaTerra es un espacio reservado para los profesores de escuelas. El profesorado puede visitar los huertos escolares de MamaTerra acompañado de profesionales especialistas en didáctica y huertos escolares. En la visita se trabajan conceptos como: uso y abuso del agua, la alimentación saludable, el cultivo de hortalizas, el consumo de proximidad, etc.

SÁBADO, PARA TODOS

De 10 a 14h, "Tiendas de barrio". El consumo local y de proximidad no es un capricho. Es una opción de vida y de compromiso social. Descubre sus ventajas paseando por los talleres que realizamos en nuestras tiendas de barrio "mágicas".

También hay muchos talleres: Puzzle KM.0. juego de la bioca, juegos cooperativos, memory de hortalizas, macedonia, circuito ecobici, HorTAC, paseo por los huertos: compostaje, el calor del invernadero, supermercado, papiroflexia dentro de una semilla. En cuanto al espectáculo itinerante, los niños se sorprenderán con "El megacarro de frutas y hortalizas". También hay taller de reciclaje y huerto urbano (es necesario traer un tetrabrick y una botella de agua vacía).

Foto: EcoArchivo

Los espectáculos siempre tienen los temas medioambientales por protagonistas

TALLERES: COCINA DEL MUNDO

Mañana. Estos son los turnos. 1r turno: 10-11:50 h. 2n turno: 12-12:50 h. 3r turno: 13-13:30 h. Tarde 1r turno: 16-16:50 h. 2n turno: 17-17:50 h. 3r turno: 18-18:50 h. 4r turno: 19-19:50 h. Los niños aprenden a cocinar con alimentos ecológicos de la forma más natural y con recetas de diferentes lugares del planeta. Estos talleres causan furor entre los pequeños.

POR LA TARDE

De 15,30 a 20h, hora en que se cierra la feria, los visitantes "pequeños" tienen toda la tarde para pasear por las tiendas de barrio. Y muchos talleres: Vuelta al mundo sostenible, fotografía con las frutas gigantes, Puzzle del KM.0. juego de la bioca, juegos cooperativos, *memory* de hortalizas, macedonia, manos del mundo, maquillaje, circuito ecobici, HorTAC, paseos por los huertos y compostaje, origami dentro de una semilla. A las 18 h., en el escenario principal, sesión de narración de cuentos infantiles en torno al cuidado del medio ambiente.

DOMINGO, 5

De 10 a 14h, talleres a tutiplén. Además de los ya citados, destacamos otros, como el taller de maquillaje con productos ecológicos, la araña peluda… A las 12 h, en el escenario principal, espectáculo de teatro en clave de clown con las payasas Monda y Lironda, sobre consumo responsable y comercio justo, para público infantil. "Hau Oparia""Menudo Regalo". ApikaTaldea.

De 15:30 a 20 h, de nuevo, talleres de cocina del mundo para los niños. Mañana. 1r turno: 10-11:50 h. 2n turno: 12-12:50 h. 3r turno: 13-13:30 h.n Tarde 1r turno: 16-16:50 h. 2n turno: 17-17:50 h. En todos los talleres de MamaTerra se aprovecha todo hasta el fin de las existencias. En la cocina no se tira nada y se aprovechan los sobrantes para hacer cocina imaginativa con Núria, la ecococinera de MamaTerra. ¡Es necesario crear buenas recetas con lo que encontremos en la cocina de casa! De 17 a 19 h: juegos cooperativos para cerrar el festival. A las 17 h. en el escenario principal, espectáculo de narración de cuentos infantiles sobre la importancia de la biodiversidad: "Zu biodibertsitatea". Narradora: Ana Rodríguez. Apika Taldea.

Pili Moya

SUPERALIMENTOS MUNDO ARCOIRIS

LOS ALIMENTOS DE POPEYE

Superalimentos Mundo Arcoiris es un proyecto fundado en febrero del año 2011 con la intención clara de traer a nuestro país una de las mejores selecciones de superalimentos ecológicos y, en la medida de lo posible, en variedad de "crudo". Toni Cuesta habló con José Luis Ramos de Grado, cofundador y head manager de esta empresa. Estarán en Biocultura Bilbao con sus productos clásicos y algunas novedades: Matcha Tea de Japón, Maqui Berry desde Chile, Spirulina Cruda Artesanal de Auroville (India), Proteínas Deportivas, Mesquite de Per… También protagonizarán un par de charlas.

-Explícanos qué es Mundo Arco Iris...

-Mundo Arcoiris es mucho más que una empresa, es un emprendimiento hacia una nueva forma de vivir, una nueva forma de sentir y de relacionarnos con nosotros mismos y con el Todo que nos rodea. Para Mundo Arcoiris, el alimento y el acto de alimentarnos es sagrado y, por ello, toda la cadena productiva, desde el cultivo, cosecha, manipulación y comercialización hasta la manera en que cocinamos, *crucinamos*, elaboramos y presentamos los alimentos en la mesa, todo tiene nuestro cariño y nuestra especial atención. Se trata de conseguir que, al sentarnos a comer, sea toda una celebración por la Vida.

-¿Y qué significa el logo de Mundo Arcoiris?

-Es el Paraíso en la Tierra, es un Planeta Tierra que ha terminado con éxito su etapa de evolución espiritual y en donde la Humanidad vive en total armonía, coherencia y unificación.

-¿Viven un buen momento los "superalimentos" en nuestro país?

-Sí, en este año 2014 se puede notar que el concepto de superalimentos ha cogido raíces dentro del ámbito de la alimentación ecológica y que todas aquellas personas que sienten interés en la alimentación "bio" y en una forma sana y saludable de vivir ya están familiarizadas con este concepto de "superalimentarse", aunque todavía hay mucho que recorrer, mucho que comunicar y mucho que aprender de este maravilloso mundo que son los superalimentos.

Foto: Juan Miguel Morales

José Luis Ramos de Grado, cofundador y head manager de esta empresa

SUPERALIMENTOS EN BIOCULTURA
APÚNTATE HORA, SALA Y DÍA

SUPERALIMENTOS: LA NUTRICIÓN DEL FUTURO EN EL AQUÍ Y EL AHORA
Sábado 15 h. Sala 3. Nivel 5
José Luis Ramos de Grado. Co-fundador de Superalimentos Mundo Arcoiris.
Organiza: Superalimentos Mundo Arcoiris
www.mundoarcoiris.com

SUPERALIMENTOS VERSUS SUPLEMENTACIÓN
Domingo 12'30 h. Sala 2. Nivel 5
Kilian Crespo Fortó. Nutricionista de Superalimentos Mundo Arcoiris.
Organiza: Superalimentos Mundo Arcoiris.
www.mundoarcoiris.com

MUNDO ECOLÓGICO DESDE EL PRINCIPIO...

-¿Por qué os metisteis en el mundo de la alimentación ecológica?

-Ya antes de crear este proyecto consumíamos alimentos ecológicos en la medida de lo posible, así como alimentos locales, hemos tenido huertas propias, etc. Y por supuesto que es un deber el apoyar la agricultura ecológica, sostenible, sana y hecha con corazón, ya que somos lo que comemos, y el alimento, hoy en día, es la terapia básica y fundamental para poder evolucionar como especie.

ALIMENTOS NECESARIOS

-¿Por qué son necesarios alimentos muy nutritivos en el mundo de hoy?

-Ya que cada vez hay una mayor exposición a contaminantes químicos en el ambiente que respiramos, el agua que bebemos y la comida que ingerimos, hay una mayor acumulación de toxinas en nuestro cuerpo, mayor incidencia de la contaminación electromagnética, mayor desgaste mental y emocional debido al estrés de la vida moderna, etc. Por todo esto es necesario mantener unos niveles de energía muy altos y para ello aportar a nuestro organismo un alimento muy nutritivo, ecológico, y proveniente de zonas limpias del planeta se hace hoy en día indispensable.

-¿La spirulina, la maca, las bayas de gogi... son fáciles de encontrar?

-Hoy en dia, después del boom de los superalimentos que ha habido en los últimos años y la creciente demanda de los Estados Unidos y Europa, ha aparecido una creciente oferta de la mayoría de estos productos. Por ejemplo, en el caso de la spirulina, ya en los años 70, la ONU y otros organismos promovieron esta super micro-alga como el alimento del futuro, que podría paliar el hambre en el mundo. Esto no ha sido así, se puede ver, aunque sí ha posibilitado la aparición de numerosos cultivos artesanales y con un enfoque humanitario en continentes como África y países como India. Nosotros ya estamos apoyando estos proyectos comercializando spirulina cruda y artesanal de la comunidad Auroville y de la Fundacion Antenna, que reparten el 50% de su producción a personas desnutridas en sus ámbitos de acción.

Foto: P. M.

La gente quiere saber qué son los "superalimentos"

Foto: P. M.

El estand de Superalimentos Arco Iris es muy visitado

SUPERALIMENTOS *VERSUS* COMPLEMENTOS

-¿Por qué consumir complementos si la Naturaleza nos aporta alimentos tan completos?

-Nosotros creemos más en superalimentar nuestra dieta antes que suplementarla, es decir, añadir a nuestros platos y recetas de costumbre… aquellos superalimentos que por su sabor, color, textura y, sobre todo, por su componente nutricional y terapéutico, hacen de ese plato un alimento superior. Cambiar una comida del día por una cápsula o pastilla de vitaminas o minerales conlleva el símbolo del medicamento que tomamos para una enfermedad y seguimos enfocados en esa dolencia; sin embargo, crear antiguas o nuevas recetas con verduras, frutas, semillas, legumbres, frutos secos, con la añadidura de un superalimento conlleva otra energía, otro símbolo, otro concepto, el de potenciar nuestro yo superior y nuestra aura energética y así convertirnos en lo que verdaderamente somos, los superhéroes de nuestra propia película…

Toni Cuesta

FIARE

ALTERNATIVAS A LA BANCA CONVENCIONAL

Fiare es una red de personas y organizaciones con vocación de crear alternativas dentro del mercado financiero para construir una economía con otros valores al servicio de una sociedad más justa. También es una empresa que opera en España como agente de Banca Popolare Etica, S. Coop. Fiare estará en BioCultura Bilbao con estand y charla para dar a conocer su actividad.

Desde Fiare, aseguran: "En cuanto red de personas y organizaciones, Fiare parte de una convicción: la actividad económica no es neutral. No se desarrolla mediante mecanismos automáticos, involuntarios o ininten-cionales. Toda decisión económica es, en último término, una decisión ética, asumida desde un marco determinado de convicciones y cuyas consecuencias favorecen a unos y perjudican a otros".

BANCA CONSCIENTE

Y siguen: "En nuestros entornos, cada vez más personas y organizaciones se van haciendo conscientes de esta realidad e intentan tomar las decisiones sobre el destino de sus ahorros, sobre sus solicitudes de crédito o sus inversiones con responsabilidad, basándose en una información fiable y suficiente. Y quieren hacerlo para construir una economía y una sociedad donde las personas sean el objetivo y la economía el medio, donde la ausencia de ánimo de lucro en las relaciones económicas permita colocarlas al servicio de una ciudadanía activa y participativa".

En cuanto a la actividad bancaria, continúan,

Foto: EcoArchivo

"Fiare es agente exclusivo de Banca Popolare Etica, S. Coop., que es una cooperativa de crédito que opera en Italia como banco a todos los efectos, como puede comprobarse en el registro oficial del Banco de Italia, y como tal ofrece todo tipo de productos y servicios, sin perder sus características de ausencia de lucro, democracia cooperativa y construcción de abajo a arriba. Todo ello sin perder su condición de entidad supervisada, adscrita a un Fondo de Garantía de Depósitos en la Unión Europea, en este caso el italiano. Banca Popolare Etica, S. Coop opera en España sin establecimiento permanente, siendo Fiare su agente exclusivo". Se puede verificar el inicio de sus actividades desde la propia web del Banco de España.

PROYECTO FIARE

Desde la entidad, también señalan que "todas las personas que formamos parte de este proyecto queremos participar en la construcción de un instrumento financiero que dirija sus esfuerzos hacia todas las personas y entidades que trabajan para transformar nuestra sociedad en una realidad más justa, participativa e inclusiva". Por otro lado, no obstante, también aseveran que "precisamente porque éste es nuestro objetivo, pensamos que éste debe ser un instrumento en manos de toda la ciudadanía activa que quiere recuperar la gestión de sus ahorros y dirigirlos hacia proyectos y actividades que generen un impacto social positivo. Queremos ser un banco en manos de esta ciudadanía".

Desde el convencimiento de que articular la participación de una amplia y heterogénea base social debe ser una de sus prioridades, desde la entidad señalan que "el Proyecto Fiare crece en los territorios donde existe una sociedad civil organizada que quiere apropiarse de esta propuesta y ser protagonista en su construcción". Por eso, de forma gradual, "se constituyen asociaciones territoriales de socios/as que se suman al proyecto. Estas asociaciones aportan todo el conocimiento y la experiencia local que enriquece este proceso, permitiéndonos estar cerca del territorio y conocer las necesidades y prioridades de la sociedad en cada momento"

Redacción.

FIARE EN BIOCULTURA

NO AL SISTEMA "FINAN-FIERO"

FIARE BANCA ÉTICA, UNA ALTERNATIVA REAL Y CIUDADANA
Domingo, 5 de octubre
18 h. Sala 2. Nivel 5
Peru Sasia. Consejero de Banca Popolare Ética y uno de los principales impulsores de Fiare Banca ética en el territorio español. Carlos Askunze. Coordinador de REAS Euskadi y REferente de la Zona Norte de Fiare.
Organiza: Fiare Banca Ética (www.fiarebancaetica.com)

ECOticias.com
3.500.000 visitas/año

TENACAT

CALIDAD, ÉTICA Y SERVICIO

La Federación de Asociaciones de Profesionales de Terapias Naturales, Tenacat, ofrece en BioCultura Bilbao, en colaboración con Vida Sana (organizadores de la feria), un espacio de aplicación de terapias naturales a precios realmente simbólicos. Entre las diferentes terapias que ofrece Tencacat encontramos: reflexoterapia, reset, quiromasaje, drenaje linfático, osteopatía, reiki, kinesiología, talleres en grupo. Nacho Lobatón habló con Francesca Simeón, una de las responsables de la entidad. En BioCultura, la asociación ofrece una notable gama de sus terapias naturales…

-¿Qué es Tenacat?

-Es una federación, de ámbito estatal, que integra entidades de profesionales de diversas terapias naturales y de la cultura de la salud, con diversos perfiles profesionales, los cuales han adquirido los conocimientos, habilidades y derechos necesarios para ejercer su profesión al servicio de la sociedad. Las directrices y decisiones de Tenacat son tomadas por las asociaciones, democráticamente, buscando acciones comunes hacia el futuro mediante el respeto y la comprensión de sus particularidades. Siempre desde la calidad, la ética y el servicio. Es una organización independiente, proactiva y diversa. Las asociaciones integrantes representan profesionales que trabajan con diferentes terapias y con diferentes perfiles profesionales. Tenacat, además de la Federación de Asociaciones de Profesionales en Terapias Naturales, está compuesta por un gremio de centros de formación, un gremio de centros de asistencia y una asociación de formadores para proteger, promover y defender los intereses de todos los ámbitos del sector.

LOS CAMBIOS

-¿Ha cambiado mucho la percepción que de las terapias complementarias tenía la población en los últimos años?

-Según el primer Estudio sobre Conocimiento, Hábitos, Consumo y Satisfacción en el uso de las Terapias Naturales (TN), presentado en Madrid en mayo del 2008, el grado de satisfacción de las terapias naturales utilizadas en alguna ocasión es muy elevado. Más del 60% de los entrevistados estaban muy o bastante satisfechos con las terapias naturales utilizadas y las puntuaciones medias oscilaban entre 3,86 y 4,52 puntos sobre escalas de 5 unidades. Las terapias naturales, o la cultura del bienestar y el cuidado de la salud, cada vez es menos una concepción extraña y más una actitud aceptada y compartida. Esto no es óbice para tener presente que algunas de estas actividades o terapias puedan parecer muy "extrañas" o "exóticas" pero otras están plenamente integradas.

-¿Por qué la Seguridad Social es tan reacia a incluir tratamientos naturales en sus servicios?

El informe del Ministerio de Sanidad "Análisis de Situación de las Terapias Naturales", con fecha 21 de diciembre de 2011, señala que la ausencia actual de estudios clínicos que demuestren la eficacia de las TN no puede ser considerada como sinónimo de ineficacia. Hoy en día ha sido demostrada la eficacia de aplicaciones que en el pasado se consideraban placebo. El argumento principal de las opiniones descalificadoras se basan en el carácter "acientífico" que domina en el campo de este tipo de terapias no convencionales. El sistema público de salud tiene sus propios desafíos. Obviamente nosotros reivindicamos las terapias naturales, pero tendríamos que empezar a hablar de "medicina integrativa". Es importante recordar que cualquier cambio de paradigma es difícil para las personas, y más para las organizaciones e instituciones. Que la Seguridad Social se plantee contemplar la salud desde el punto de vista de la "medicina integrativa" sería todo un cambio de paradigma.

-¿A quién benefician las legislaciones actuales?

-La respuesta fácil es "a las grandes corporaciones y *lobbies* del sector". Pero esta respuesta no nos sirve, no nos aporta nada. Necesitamos una legislación que no cuestione y que promueva la autoresponsabilidad y el autocuidado de la salud, de forma que preserve el entorno social, jurídico, ambiental, informativo y económico para que este autocuidado se pueda ejercer con garantías. Esto implica desde que no se nos obligue de forma implícita o explícita a consumir productos transgénicos, o que no se mantenga las desinformación actual sobre determinadas vacunas, medicamentos o tratamientos, hasta la implantación de una "medicina integradora". Si entendemos por salud un estado autónomo, solidario y feliz, el "*estatus quo* jurídico/económico" actual no lo facilita.

EL INTRUSISMO

-¿Existe mucho intrusismo en las terapias complementarias? ¿Cómo se puede combatir?

-Existe. Es importante remarcar que la posible existencia de practicantes no cualificados no exime que la gran mayoría sí lo estén. Prueba de ello es la práctica carencia de denuncias por este motivo. La forma de afrontar esta situación es el trabajo que llevamos haciendo. Recomendamos a todas la asociaciones miembros desde la fundación la definición de competencias y criterios formativos comunes. Si esto se realiza es fácil y posible explicar a la sociedad y al público qué es cada terapia y en qué se diferencian quienes realmente están preparados de quienes no. Es un trabajo difícil y largo, pero necesario.

EL FUTURO

-¿Cómo ve usted el futuro de este tipo de terapias?

-En los últimos 20 años ha habido un cambio radical en las terapias alternativas y complementarias. Esto se refleja en su crecimiento y aceptación en muchos países de los cinco continentes, abriendo nuevos campos para la investigación científica, desarrollando un nuevo mundo de productos, complementos, etc., y generando un nuevo mundo de conocimiento de alto valor científico confirmado por los miles de artículos que, al igual que en la medicina convencional, se publican cada día. La actitud de los médicos convencionales ha cambiado significativamente y muchos médicos al uso están incursionando en los terrenos de las terapias complementarias. De hecho la industria farmacéutica ha venido incorporando las terapias naturales en su hacer cotidiano.

Nacho Lobatón

APRENDE A RELAJAR LA MANDÍBULA

UN MAL DE NUESTRA ÉPOCA

Muchas personas tienen dolores en la mandíbula. En ocasiones la tensión se sitúa solo en las articulaciones y otras veces se extiende hacia toda la musculatura de alrededor. Relajando la musculatura el dolor acabará. Tenacat ofrece una charla y taller gratuito en BioCultura con este fin. Tenemos la mandíbula demasiado en tensión en estos tiempos. Aprende a relajarla y a relajarte…

RELAJACIÓN DE LA MANDÍBULA
Sábado 17 h. Sala 1B. Nivel 5
Jordi Gascó. Kinesiólogo. Profesor de Vida Kinesiología.
Director de la Escuela de Masaje y Centro de TerapiasNaturales Jordi.
Organiza: Tenacat
www.tenacat.org

Foto: JM Morales

Las acciones que lleva a cabo Tenacat en BioCultura son muy del agrado de los visitantes

Foto: JM Morales

Tenacat ofrece en BioCultura Bilbao diferentes tipos de masaje y de terapias manuales

COSMÉTICA ECOLÓGICA CERTIFICADA

LO QUE PASARÁ EN EL SHOWROOM

El showroom en BioCultura Bilbao propone una serie de actividades, charlas, talleres y sesiones de diversa índole para profesionales y afines de la cosmética econatural. Montse Escutia, de Vida Sana y una de las responsables de la Plataforma Ecoestética, nos explica en este artículo qué pasará en el showroom durante los días de la feria. Toma nota.

La red Ecoestética, proyecto de la Asociación Vida Sana para promover el uso de la cosmética econatural, tendrá su espacio en BioCultura Bilbao. Este proyecto cuenta con el apoyo de la Fundación Biodiversidad del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, a través del Programa Empleaverde, y con la cofinanciación del Fondo Social Europeo. Su objetivo principal es potenciar el desarrollo del sector, fomentando el uso de la cosmética econatural entre los profesionales del sector de la belleza y las terapias, así como informar a los consumidores.

Las características principales de un cosmético econatural son:

– Como mínimo el 90% de los ingredientes totales del producto son naturales o de origen natural.
– No se contienen ingredientes, especialmente compuestos químicos, sobre los que existen dudas sobre su inocuidad para el medio ambiente o la salud de las personas.
– Utilizan procesos de transformación y elaboración respetuosos con el medio ambiente.
– Pueden tener ingredientes de origen animal siempre y cuando no sean derivados de animales amputados o sacrificados específicamente para la elaboración del cosmético.
– No están testados en animales; ni el producto final ni ninguno de sus ingredientes. En la actualidad la ley europea de cosméticos prohíbe testar cualquier cosmético en animales. Pero si vamos a otro país y compramos un cosmético econatural certificado sabremos que tampoco está testado en animales
– No se admiten ingredientes ni procesos que impliquen el uso de tecnologías controvertidas como organismos modificados genéticamente (OGM), nanotecnología o irradiación.
– Se suelen utilizar embalajes eco-responsables, reciclados y/o reciclables.

La ecocosmética natural avanza dentro de BioCultura y en el sector ecológico con paso firme

DEMOSTRACIONES

Durante la feria se harán demostraciones y presentaciones de cosméticos econaturales en el espacio showroom Ecoestética. En esta ocasión los visitantes podrán probar los productos de Amapola Biocosmetics, EB-Estética Bio-Elena Busto, El Olivar Divino, La Rueda Natural, Naay Botanicals, Naetura, Såper y Taller Madreselva.

De 12 y a 20.30h se ofrecerá la posibilidad tanto a profesionales como público en general de conocer de primera mano las bondades y cualidades de diferentes cosméticos econaturales de estas empresas.

En el showroom Ecoestética como en el stand 139 de la Asociación Vida Sana también se informará sobre el proyecto, la red y la cosmética econatural. También se aprovechará la ocasión para dar a conocer el inicio de la tercera parte del proyecto que contará con 3 cursos online y 3 cursos presenciales.

Las personas interesadas en formarse o conocer todo sobre la cosmética ecoantural tienen una cita en el showroom Ecoestética (programa en la Guía de Actividades) y aquellos que no puedan acercarse hasta BioCultura Bilbao 2014 pueden informarse a través de la web del proyecto www.escoestetica.org.

Montse Escutia

Las empresas de productos cosméticos ecológicos también saben que el hombre moderno necesita productos de higiene y cosmética que sean respetuosos para la salud del medio y del consumidor…

PRESENTACIONES

NUEVO SELLO CERTIFICADOR

La Asociación Vida Sana presenta su nuevo sello de cosmética de su Norma BioVidaSana en el marco de la segunda edición de BioCultura Bilbao.

Se trata de un sello de certificación que garantiza que todos los cosméticos econaturales que lo llevan han pasado por una estricta auditoría y evaluación llevada a cabo por la prestigiosa certificadora acreditada suiza Bio.inspecta y la empresa española Organic Assignmets encargada de realizar las inspecciones para Bio.inspecta.

ecoestética
belleza consciente

http://ecoestetica.org
facebook.com/redecoestetica
twitter.com/redecoestetica

- Cursos presenciales de cosmética econatural
- Plataforma de formación online
- Folleto divulgativo
- Guía
- Web
- Campaña de sensibilización
- Asesoramiento online en cosmética econatural
- Red

Acciones gratuitas cofinanciadas por el FSE

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE
Fundación Biodiversidad
PROGRAMA emplea verde 2007-2013
UNIÓN EUROPEA
FONDO SOCIAL EUROPEO
El FSE invierte en tu futuro
ASOCIACIÓN VIDA SANA

PESCA SOSTENIBLE

PROTEGIENDO LA BIODIVERSIDAD

Más de 200 millones de personas en el mundo practican la pesca artesanal. Proporciona alimento a más de 2.000 millones de personas. Aporta el 50% de pescado para el consumo humano en el mundo. Genera empleo local, fija población al territorio y dinamiza social y económicamente a muchas poblaciones costeras, fluviales y lacustres dependientes de estos ecosistemas. Contribuye a la sostenibilidad social, ambiental y económica más que ningún otro sistema productivo pesquero. Sin embargo, la pesca industrial diezma la diversidad, arrasa con los recursos y beneficia sólo a unos pocos. Una charla de Greenpeace en BioCultura Bilbao tiene por objetivo dar a conocer la pesca sostenible y difundir sus virtudes entre los consumidores responsables.

Sin embargo, a pesar de la importancia de los datos, que son contundentes, la pesca artesanal y a pequeña escala es una actividad económica en regresión y especialmente vulnerable ante la falta de atención y apoyo por parte de las políticas públicas de muchos países. Dicha desatención genera abandono de la actividad, pobreza, emigración, desarraigo y marginación. Mientras, la pesca industrial beneficia sólo a unos pocos capitalistas y arrasa con los recursos de todos…

GESTIÓN RESPONSABLE

Para Greenpeace, una pesquería sostenible es aquella que puede mantenerse de forma indefinida sin comprometer la viabilidad de la población de la especie objetivo y sin ejercer un impacto negativo sobre otras especies dentro del ecosistema, incluidos las personas. Si bien la complejidad y escala de la actual crisis pesquera implican que no existe una solución simple y única, Greenpeace ha elaborado una serie de principios básicos para una pesca sostenible basados en el Código de Conducta para la Pesca Responsable de la FAO. Según estos principios, una pesquería sostenible:

- Está gestionada desde una perspectiva centrada en el ecosistema
- Ayuda a proteger especies y hábitats sensibles
- Mantiene las poblaciones de todas las especies objetivo en un nivel saludable
- Utiliza métodos de pesca selectivos
- Mantiene la biodiversidad de las otras especies asociadas a la pesquería

Foto: F. L.

La "cogestión" da muy buenos resultados

- Minimiza el consumo de energía, productos químicos y residuos
- Opera de manera social y económicamente justa y responsable
- Facilita siempre el origen de todo su pescado desde el punto de captura hasta el punto de venta.

ALTERNATIVAS

Marta Cavallé Abadal es técnico de proyectos de Fundación Lonxanet. Es bióloga. Nos asegura: **"**En Fundación Lonxanet estamos convencidos de que todos los sistemas productivos pueden hacer esfuerzos, avanzar y mejorar su sostenibilidad; aunque reconocemos que, actualmente, la pesca artesanal es la que contribuye a la sostenibilidad social, ambiental y económica más que ningún otro sistema productivo pesquero. El desafío está en cómo restaurar la confianza entre el propio sector pesquero y entre éste y la Administración. Cambiar el modelo de gobernanza mediante metodologías participativas como las empleadas en dos comunidades costeras de Galicia que culminaron con la creación de dos Reservas Marinas de Interés Pesquero cogestionadas Os Miñarzos" y "Ría de Cedeira" es importante. Se trata de procesos que promueven la corresponsabilidad, la colaboración y la cooperación entre usuarios; la eficacia y eficiencia de su gestión y, por ende, la mejora progresiva del estado de sus recursos"..

Foto: F. L.

La pesca sostenible da trabajo a más personas que la pesca industrial

ESPECIES AMENAZADAS

CAMBIA DE HÁBITOS

Hay varias guías de consumo responsable, en las que diferentes organizaciones alertan de aquellas especies que no se deben consumir y las que se puede pero con moderación. Ya nos podemos imaginar que justamente aquellas especies más comunes dentro de nuestro consumo son las que están sometidas a mayor presión pesquera. Entre ellas destaca el atún, el bacalao, la merluza, el rape, la anchoa… En cambio, hay muchas especies de procedencia de pesca artesanal que no están valoradas comercialmente y que pueden ir sustituyendo o dejando reposar a las primeras.

TOMA NOTA

PESCA SOSTENIBLE EN BIOCULTURA

OCÉANOS: PESCA SOSTENIBLE Y CONSUMO RESPONSABLE
Sábado 11 h. Sala 2. Nivel 5
Marta González. Responsable de la campaña de Océanos de Greenpeace.
Organiza: Greenpeace
www.greenpeace.es

Foto: P. M.

La pesca artesanal da de comer a una gran parte de la población en todo el planeta

DATOS DE LA FAO

En el último informe ICES se habla de una leve mejoría de algunos estocks en los mares europeos (merluza norte, caballa…), pero, desafortunadamente, según datos de la FAO, el 85% de las pesquerías mundiales se encuentran completamente explotadas, sobreexplotadas, o bien agotadas. Casi todos los estados hacen esfuerzos para regular la explotación de los recursos bajo criterios de sostenibilidad. Sin embargo, la situación global de los océanos no ha mejorado, de hecho solo el 1% de las pesquerías del mundo parece recuperarse de la sobreexplotación. Marta Cavallé comenta: "Sin embargo, los procesos de Reserva Marina de Interés Pesquero cogestionada son un camino para poder cambiar estas cifras. Afortunadamente, estos modelos parece que van cobrando importancia y se van replicando de manera similar en otras partes del estado. Es el caso del comité de cogestión del sonso, en Catalunya, donde se han notado importantes resultados también".

Pablo Bolaño

ECOTUR

ALGO MÁS QUE TURISMO RURAL

Ceres Ecotur pretende ofrecer un turismo rural integrado en el entorno e integrador del mismo. El objetivo de la Fundación Ecoagroturismo es fomentar y apoyar el compromiso por la conservación de los espacios naturales y el desarrollo rural de nuestros territorios a través de un turismo responsable. En BioCultura Bilbao, además, estará presente con una charla para celebrar el Año Internacional de la Agricultura Familiar. Mª José Celemín habló con Severino García. uno de los responsables de Ecotur.

Ecotur, el portal de ecoturismo, es la guía de agroturismos y granjas ecológicas de España comprometida con el desarrollo rural y el desarrollo sostenible, con la conservación de las tradiciones locales, el patrimonio cultural y natural del medio rural en España. La misión de Ceres Ecotur es sensibilizar y orientar a los establecimientos y empresas turísticas sobre los criterios de sostenibilidad. Ceres Ecotur es un certificado aplicado en España que usa criterios de sostenibilidad que miden el nivel de compromiso medioambiental, sociocultural y económico de los alojamientos. Estuvimos con su presidente, Severino García, que, en el entorno de BioCultura BCN y en el estand de Ceres-Ecotur, nos habló del modo en que, a través de un turismo rural sostenible, se pueden desarrollar zonas rurales, dinamizar sus economías y llevar dignidad a sus poblaciones. Y que los lectores de esta entrevista no se lleven a engaño; navegando a través de las páginas de www.ecotur.es podrán descubrir y sorprenderse con casas de cuento y encanto de verdad en paraísos perdidos a los que fácilmente se puede retornar.

- Háblanos de la génesis. Cómo surge la fundación, el portal y el proyecto.

-Hacia el año 2000 participamos en el proceso "Q de calidad", pero no eran los criterios que nosotros buscábamos. Entendimos que la "Q de calidad" era un fraude. Trataban de hacer casas rurales de lujo, pero sin ningún criterio de sostenibilidad. Entonces, buscamos en el extranjero y encontramos la ECEAT, que promueve un turismo respetuoso con el medio ambiente y establece una armonía entre la agricultura, el medio ambiente y el turismo. La ECEAT está en Holanda y es el centro europeo de turismo ecológico. Accueil Paysan de Francia es la red del campesino francés que ofrece turismo rural, como por ejemplo acampar en una granja; es un modelo de alojamiento sencillo respecto de su infraestructura, pero que acoge y recibe, y que vende sus productos de la granja; ofrecen una visita y degustación, por ejemplo, y no sólo el alojamiento. Éste es el modelo que aún no existe en España y que es el modelo que se quiere implantar desde Ceres Ecotur. Las alianzas que hemos establecido con ECEAT y Accueil Paysan tienen la finalidad de que no sólo se ofrezca el alojamiento como se hace ahora; se trata de romper con el binomio construcción turística - turismo rural.

LA COMUNIDAD
UNA MISMA VISIÓN DEL MUNDO

OPORTUNIDADES PARA EL AGROTURISMO EN EL AÑO INTERNACIONAL DE LA AGRICULTURA FAMILIAR (AIAF 2014)
Viernes, 3 de octubre
18h. Sala 2. Nivel 5
Severino García. Presidente de la fundación Ecoagroturismo.
Organiza: Fundación Ecoagroturismo Ecotur
www.ecotur.es/www.ceres-ecotur.com

-El tiempo os da la razón…

-La "Q de Calidad" se asocia al turismo compulsivo y tiene una apreciación errónea del turismo. Y ahora que el modelo ha entrado en crisis, el tiempo nos da la razón y aquellos primeros contactos con la ECEAT en el año 2000 nos han convertido en pioneros del turismo rural sostenible y en el referente español.

-Háblanos de garantías…

-Los certificados los dispensa ECEAT, que emite un ecolabel. ECEAT es una red internacional con un sistema de calidad propio y aplica un protocolo para cada país. El más perfeccionado es el español y consiste en una herramienta online de autoevaluación junto con la auditoría de Ceres Ecotur, que envía un técnico para incrementar la información y finalmente certifica a los alojamientos. ECEAT cede en Ceres Ecotur el sistema de certificación. Hemos firmado un contrato para aplicar el protocolo. Aunque no tratamos de estandarizar los agroturismos. Un agroturismo puede tener su punto fuerte en energías renovables; otro, en gastronomía; otro, en actividades; otro, en bioconstrucción. Cada finca, cada granja es diferente y en esa diversidad está la gracia. El sistema de autoevaluación puede servir también como referente para aquellos agroturismos que quieran empezar de nuevo. Les puede dar pistas y una orientación de los requisitos que Ceres Ecotur pide para considerarse como un agroturismo sostenible.

Foto: Juan Miguel Morales

Severino García, a la izquierda, en un momento del estand de Ecotur en BioCultura

UNA PLATAFORMA

- ¿Cómo funciona BioCultura como plataforma presencial física para promocionar el turismo sostenible que desde Ecotur se promueve?

-En BioCultura hay un público emergente. En sólo dos años hemos visto una evolución en el volumen de visitas y demanda. Tenemos contacto directo con el público de la calle que busca un estilo de vida sano. El público que visita BioCultura, en su mayoría, asocia la feria con otros sectores como alimentación, terapias alternativas o cosmética, por ejemplo, pero el turismo rural está en un estado más embrionario. Nuestro reto en BioCultura, y gracias al apoyo que nos prestan, es conseguir que los visitantes asocien la feria también a una oferta de destinos rurales y esperamos que llegará un momento en que sepan que se van a encontrar con ello, y que lo busquen.

-¿Qué parámetros o criterios aplica Ceres Ecotur para certificar un agroturismo?

-Como dije antes, no queremos estandarizar los agroturismos ya que cada uno es diferente, pero sí que Ceres Ecotur se guía por cuatro criterios para otorgar el certificado de agroturismo rural sostenible, que son el hecho de que desarrolle un modelo de agricultura sostenible; por ejemplo, que se trate de alimentación y forma de producción local y respetuosa; que respete y promueva el patrimonio constructivo, cultural y de identidad, y el hecho de trabajar con gente del entorno. Estos dos primeros criterios son los de ruralidad. Y los dos restantes están referidos uno a la bioconstrucción y eficiencia energética; y el cuarto a las actividades relacionadas con la naturaleza; por ejemplo, la ornitología, el senderismo, caballos, las actividades en el propio agroturismo; no tendrían sentido, por ejemplo, los quads…

Mª José Celemín

PLAGUICIDAS

UNA AMENAZA PARA LAS AVES

Un nuevo estudio, que analiza más de 800 trabajos científicos publicados previamente, confirma que los plaguicidas sistémicos son un riesgo grave para las abejas y otros polinizadores como las mariposas y afectan a invertebrados como las lombrices y a vertebrados como las aves. Las evidencias respaldan la necesidad de replantear el modelo productivo agrario para garantizar la seguridad alimentaria a largo plazo y establecer una regulación más estricta del uso de estos productos químicos. Es necesario un paso de gigante hacia la producción agraria ecológica y sostenible para garantizar la biodiversidad. SEO/BirdLife estará en BioCultura Bilbao para hablarnos de otra agricultura posible, que respeta la fauna y los ecosistemas.

Una revisión de la literatura científica publicada en los últimos años sobre los plaguicidas sistémicos o neonicotinoides confirma que están causando daños significativos a un gran número de especies de invertebrados beneficiosos y son un factor clave en el declive de las abejas. Según los autores del estudio, el uso de estos productos está teniendo un impacto similar al de los organofosfatos o el DDT (prohibidos precisamente por su impacto ambiental y sobre la salud) y el efecto va más allá de las tierras de cultivo. Lejos de asegurar la producción de alimentos, estos plaguicidas están amenazando la propia capacidad productiva a largo plazo, ya que reducen o eliminan los polinizadores y los controladores naturales de plagas, elementos clave del buen funcionamiento de los sistemas agrarios.

EVIDENCIAS MUY CLARAS

La preocupación sobre el impacto de los plaguicidas sistémicos o neonicotinoides en una amplia variedad de especies beneficiosas ha crecido en los últimos 20 años, pero hasta ahora las evidencias no habían sido consideradas concluyentes. Para realizar un análisis completo de la situación, el Task Force on Systemic Pesticides, un grupo internacional de científicos independientes que asesora a la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (IUCN), ha revisado durante cuatro años toda la literatura científica disponible, más de 800 estudios publicados en revistas científicas de alto impacto sometidas al sistema de revisión por pares.

Este meta-análisis, el *Worldwide Integrated Assessment* (WIA), será publicado próximamente en el *Journal Environment Science and Pollution Research*. Su conclusión es que hay claras evidencias de que los plaguicidas sistémicos causan un impacto tan grave que exigen una imperiosa regulación de su uso.

LAS AVES AGRARIAS, EN DECLIVE

Para SEO/BirdLife, ésta es una prueba más de la degradación ambiental de los sistemas agrarios, detectada ya a través de sus programas de seguimiento de aves, que muestran un declive continuado de las especies comunes asociadas a los paisajes agrarios. Por ejemplo, la golondrina, Ave del Año de 2014, muestra una reducción de su población de más del 30% en la última década. Y otras, como la codorniz, el sisón o la calandria están en una situación similar.

El uso de plaguicidas se une a otros factores que influyen en este escenario de pérdida de biodiversidad, como la reducción directa de hábitats favorables o enfermedades nuevas traídas con el comercio internacional de mercancías.

ESCALA GLOBAL

Aunque la UE ya ha prohibido temporalmente el uso de estos productos en algunos cultivos, el problema tiene una escala global, y sería necesario empezar a trabajar en un cambio profundo del modelo agrario, reconectando los sistemas productivos a los ciclos naturales. Esto podría tener un impacto en los rendimientos por hectárea en ciertas zonas, pero igualmente acabaría reduciendo los costes crecientes en *inputs* y ofrecería más garantías de futuro sobre el suministro de alimentos. Cuestión que por otra parte requiere atajar también otros problemas como la distribución, el acceso y el desperdicio de comida, junto con los modelos de consumo y las dietas. Sea como sea, en cuanto a los neonicotinoides, es evidente que debe aplicarse con más fuerza el Principio de Precaución.

OTRO MODELO

Un modelo agrario con mayor porcentaje de agricultura ecológica, un modelo más sostenible y extensivo, permitiría distribuir mejor el empleo y las rentas, a la vez que conservaría los paisajes y la riqueza natural. Un reto difícil pero crucial. A pesar de que la nueva Política Agrícola Común (PAC) recién reformada por la UE no está orientada a este cambio de modelo, contiene herramientas que pueden ayudar a iniciar el camino. También puede contribuir la Directiva de Uso Sostenible de los Plaguicidas, que promueve la gestión integrada de plagas y la búsqueda de alternativas no químicas contra ellas.

SEO/BirdLife

Foto: EcoArchivo

La golondrina está en receso por culpa, entre otros factores, de los plaguicidas de los cultivos

Foto: EcoArchivo

El alcaudón, otra de las aves cuya población está menguando

Foto: EcoArchivo

La calandria también es un ave que está viendo cómo merma su población en la España agraria

SEO/BIRDLIFE EN BIOCULTURA BILBAO

AGRICULTURA RESPETUOSA

CONSERVACIÓN DE LAS AVES EN DECLIVE A TRAVÉS DE LA AGRICULTURA SOSTENIBLE
Sábado 12 h. Sala 2. Nivel 5
Ramón Elosegui. Biólogo con experiencia en temas de conservación medioambiental a nivel internacional y delegado en Euskadi de SEO /BirdLife.
Organiza: SEO/BirdLife y Riet Vell
www.seo.org

OTRAS AVES EN RECESO

OJO AL DATO

Algunas de las aves más comunes de España, como la perdiz roja o el cernícalo vulgar, muestran un declive de sus poblaciones a lo largo de todo el año, como prueban los censos que lleva a cabo SEO/BirdLife por todo el territorio español. En concreto, se presentaron recientemente también los resultados del programa de seguimiento de aves Sacin (Tendencia de las aves en Invierno). Gracias a este estudio, en el que participan más de 600 ornitólogos voluntarios desde hace seis años (2008), se empiezan a tener resultados indicativos de la evolución de las poblaciones de aves en época invernal.

Establecimientos recomendados

A Coruña

A CORUÑA LA ALDEA BIOMARKET
✉ info@laaldeabiomarket.com ☎ 981 976 165
💻www.laaldeabiomarket.com
A CORUÑA TENDA ECOLOXICA EQUILIBRIO
✉ equilibrio@tendaecoloxica.com ☎ 881 898 788
💻 www.tendaecoloxica.com

Álava

VITORIA TIERRA VIVA
✉ tierravivanorte@gmail.com ☎945 279 926 💻 www.tierra-viva.es

Alicante

ALFAZ DEL PI ECO-TIENDA PENATES
✉ecotiendapenates@gmail.com ☎ 965 888 366 💻 www.penates.es
BENIDORM ECOTIENDA EL OLIVO
✉ jcanovas@hotmail.es ☎ 966 831 314
MUCHAMIEL PLANETA HUERTO
✉ info@planetahuerto.es ☎965 656 945 💻www.planetahuerto.es

Barcelona

BARCELONA AGUAPUR - H2OPOINT
✉ info@h2opoint.com 💻 www.aguapur.com ☎902 252 900
BARCELONA AMA TU SALUD
✉amatusalud@amatusalud.com 💻 www.amatusalud.es ☎ 933 322 189
BARCELONA BIO GOURMET
✉ info@biogourmet.net ☎ 932 001 659 💻 www.biogourmet.net
BARCELONA BIOCENTER RESTAURANTE
✉ info@restaurantebiocenter.es ☎ 933 014 583
💻 www.restaurantebiocenter.es
BARCELONA BIONYAM
✉ info@bionyam.com 💻 www.bionyam.com ☎ 934 765 438
BARCELONA BIOSPACE
✉ info@bioespacio.com ☎934 531 573 💻 www.bioespacio.com
BARCELONA BLAU I VERD
✉ blauiverd@hotmail.es ☎934 207 396 💻 www.blauiverd.com
BARCELONA BODEVICI, GELATS I JOGURTS ECOLÒGICS
✉ info@bodevici.es 💻www.bodevici.es
BARCELONA SALUT I NATURA
✉ salutinatura@terra.es ☎ 933 478 929
BARCELONA TALLER AMAPOLA
✉ info@talleramapola.com ☎ 935 131 292 💻 www.talleramapola.com
CALDES DE MONTBUÍ CICLE VITAL
✉ info@ciclevital.com ☎ 938 654 500 💻 www.ciclevital.com
GRANOLLERS BIO ALIMENTS NATURA
✉ info@bionaturaaragon.com 💻 www.bionaturaaragon.com
☎ 938 491 381
LA GARRIGA BOTIGA NANA
✉ info@nana.cat 💻 www.nana.cat ☎937 322 601
LA ROCA DEL VALLÈS MATERIA BIO
✉ evaruth90@gmail.com ☎ 938 420 302 💻 www.materiabio.com
MANRESA CENTRE BIOLOGIC L'ARREL
✉ arrelarrel@hotmail.com ☎938 746 106
MATARÓ LACASAECO
✉ info@lacasaeco.com ☎ 937 906 355 💻 www.lacasaeco.com
RUBÍ FONT DE VIDA
✉ fontdevida@cevagraf.com ☎ 936 978 951 💻 www.fontdevida.com
VIC BOTIGA NANA
✉ info@nana.cat ☎938 868 648 💻www.nana.cat
VILLAFRANCA DEL PENEDÉS FONT DE SALUT
✉ fontdesalut.vilafranca@gmail.com ☎ 938 924 240 💻 www.fontdesalut.com

Cantabria

CABEZÓN DE LA SAL LA SALUD I
✉ biodimar2@hotmail.es ☎942 700 166
TORRELAVEGA LA SALUD II
✉ lasaludi@hotmail.com ☎ 942 806 144
SANTANDER LA SALUD III
✉ rafaelmardaras@hotmail.com ☎942 052 253
💻 lasaludsantander.com

Ciudad Real

MANZANARES ECO-RINCÓN
✉ info@eco-rincon.com ☎ 653 819 160
💻 www.eco-rincon.com

Gerona

BLANES FARMASALUT
✉ info@farmasaut.cat 💻 www.farmasalut.cat ☎972 359 171
FIGUERES BOTIGA NANA
✉ info@nana.cat 💻 www.nana.cat ☎ 972 508 801
GERONA BOTIGA NANA
✉ info@nana.cat 💻 www.nana.cat ☎972 426 405
OLOT BOTIGA NANA
✉ info@nana.cat 💻 www.nana.cat ☎ 972 273 952
PALAMÓS BOTIGA NANA
✉ info@nana.cat 💻www.nana.cat ☎ 972 600 675
PLATJA D'ARO BOTIGA NANA
✉ info@nana.cat 💻www.nana.cat ☎ 972 825 085
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
SANTA CRISTINA D'ARO FOX FIBRE COLORGANIC
✉ info@foxfibrecolorganic.com ☎972 835 995
💻 www.foxfibrecolorganic.com

Guadalajara

GUADALAJARA LA ALCARRUELA
✉ laalcarruela@gmail.com ☎ 949 224 878 💻 www.laalcarruela.es

Guipúzcoa

HONDARRIBIA TXUNTXUMELABIO
✉ biotxuntxumela@gmail.com 💻 www.txuntxumela.com
☎ 943 641 450
ZARAUTZ BERISTAIN PRODUKTU EKOLOGIKOAK
✉ beristainpe@yahoo.es ☎ 943 980 690 💻 www.beristain.es

Ibiza

SANT JORDI S'HORTET VERD
✉ alicia@shortetverd.com 💻 www.shortetverd.info☎ 971 30 80 30

La Rioja

LOGROÑO ARCO IRIS
✉ info@arcoirisherbolario.com ☎ 941 258 631
💻 www.arcoirisherbolario.com
LOGROÑO EL ARBOLITO
✉ clientes@arbolito.net💻 www.arbolito.net ☎ 941 209 214

León

LEÓN LA CESTA BIOLóGICA
✉ pcshambhala@yahoo.es ☎ 987 235 286
💻 www.pymesleon.com/cestabiologica
REQUEJO DEL PRADORREY
LA CASA DEL ARZIPRESTE
✉ lacasadelarzipreste@gmail.com ☎687 564 043
💻 http://lacasadelarzipreste.com
RIOLAGO DE BABIA TURISMO RURAL MIRADOR DE BABIA
✉ eduardogildelgado@yahoo.es 💻 www.miradordebabia.com
☎ 655 867 674

Madrid

ALCOBENDAS ESPACIO ORGÁNICO
✉ info@espacioorganico.com☎ 916 572 515
💻 www.espacioorganico.com
MADRID BIOTIFUL NATURA
✉ info@biotifulnatura.com 💻 www.biotifulnatura.com ☎915 046 294
MADRID CENTRO NATURAL FLOR DE LYS
✉ laflordelys@yahoo.es ☎ 913 582 382
💻 www.centronaturalflordelys.com
MADRID ECOCENTRO
✉ eco@ecocentro.es 💻www.ecocentro.es ☎ 915 535 502
MADRID ECONOMATO MACABEO
✉ emacabeo@grupema.eu ☎ 918 519 600
💻 www.economatomacabeo.eu
MADRID EL BAOBAB VERDE
✉ info@elbaobabverde.com 💻 www.elbaobabverde.com
☎ 918 184 254
MADRID EL VERGEL DE LA VILLA
✉ elvergel@el-vergel.com ☎ 915 471 952 💻www.el-vergel.com
MADRID LA PERA BAZAR
✉ administracion@laperabazar.es
☎ 668 828 802 💻 www.laperabazar.es
MADRID MENÚDAVIDA
✉ menudavida.mail@gmail.com 💻 www.menudavida.info
☎ 620 788 763
MADRID NATURASI (Argüelles-Moncloa)
✉ info@naturasi.es 💻 www.naturasi.es ☎ 915 445 663
MADRID NATURASI (Dr. Fleming)
✉ info@naturasi.es 💻www.naturasi.es ☎ 914 583 254
MADRID ORIGEN (Doctor Gómez Ulla)
✉ origenbio@origenbio.es 💻 www.origenbio.es ☎ 902 102 087
MÓSTOLES TU HUERTO ECOLÓGICO "EL FRESNEDAL"
✉ info@tuhuertoecologico.es 💻 www.tuhuertoecologico.es
☎ 916 164 578
POZUELO ORIGEN (UNIVERSIDAD, 4)
✉ origenbio@origenbio.es ☎ 913 511 616
💻www.origenbio.es
RIVAS-VACIAMADRID BESANA SOC.COOP.
✉ besanacoop@gmail.com ☎ 914 995 451
💻 htt://cooperativabesana.blogspot.com.es
S.SEBASTIÁN DE LOS REYES ECOPASION
✉ info@ecopasion.com 💻 www.ecopasion.com ☎911 168 041

Málaga

FUENGIROLA BIONATURA FUENGIROLA
✉ info@naturasi.es info@bionatura.es ☎ 952 660 757 💻 www.bionatura.es
MÁLAGA NATURAL ALOE
✉ correo@herboristeriaaloe.com ☎ 952 254 960
MARBELLA BIONATURA PERNILLE
✉ info@bionatura.es ☎ 952 900 401 💻 www.bionatura.es

Murcia

MURCIA BIOSHOP
✉ bioshop@coato.com 💻 www.coato.com ☎ 968 424 621

Navarra

OLAZ DE EGÜES NATURALIM
✉ naturalim@elenacorrales.com ☎ 948 337 792 💻 www.elenacorrales.com
PAMPLONA EKODENDA EKIA
✉ panpi@ekodendaekia.com ☎ 948 173 150 💻 www.ekodendaekia.com

Pontevedra

VIGO ABC DE BIO
✉ info@abcdebio.es 💻 www.abcdebio.es ☎ 986 117 303

Segovia

SEGOVIA IMAGINA...T
✉ info@imagina-t.es 💻 www.imagina-t.es ☎ 921 441 995

Tarragona

REUS VIU L´ECOLOGIC
✉ info@viulecologic.cat 💻 www.viulecologic.cat ☎ 630 927 855

Teruel

ALLOZA TURISMO RURAL LA OJINEGRA
✉ info@laojinegra.com 💻 www.laojinegra.com ☎ 696 816 138

Valencia

VALENCIA PUNT DE SABOR
✉info@puntdesabor.com 💻 www.puntdesabor.com ☎ 963 536 080
VALENCIA RESTAURANTE KIMPIRA
✉ restaurante@kimpira.es 💻 www.kimpira.es ☎ 963 923 422

Vizcaya

BILBAO BIOBIO- LA TIENDA ECOLÓGICA
✉ ekobiobio@gmail.com ☎944 210 362 💻 www.biobiolatiendaecologica.com
BILBAO TIERRA VIVA
✉ tierravivanorte@gmail.com 💻 www.tierra-viva.es ☎ 944 248 441
ERANDIO EKOTIENDA AL ALBA
✉ chabela2323@yahoo.es ☎944 038 490

Zaragoza

ZARAGOZA BIO-BIO ZARAGOZA
✉ biobiozaragoza@live.com ☎976 557 826 💻 www.biobiozaragoza.es
ZARAGOZA LA NATURAL
✉ info@la-natural.es 💻 www.la-natural.es ☎ 976 359 283

Tiendas online

BIO COSITAS BUENAS SL
✉ info@cositasbuenas.es 💻 www.cositasbuenas.es ☎ 690 138 808
CARICIAS Y SABORES DE ANTAÑO ECO
✉ info@cariciasysaboreseco.es☎ 617 647 065
💻www.cariciasysaboreseco.es
CONASI, VIVE COCINA NATURAL
✉ marta.villen@conasi.eu 💻 www.conasi.eu ☎ 953 937 252
ECOTENDA
✉ info@ecotenda.net 💻 www.ecotenda.net ☎ 665 638 677
ECOZAP - Zapatería
✉ raquel@ecozap.es 💻 www.ecozap.es ☎ 918 458 085
FONTE SANTA
✉ info@fontesanta.com 💻 www.fontesanta.com ☎985 716 880
GLUTEN FREE SHOP
✉ info@glutenfreeshop.es 💻 www.glutenfreeshop.es ☎ 932 426 396
JAMONES ECOLÓGICOS DE JABUGO - DEHESA MALADUA
✉ dehesamaladua@hotmail.com☎ 959 104 250
💻www.jamonesecologicosdejabugo.com
NARANJASECOLOGICAS.COM
✉ jordi@naranjasecologicas.com ☎662 460 929
💻 www.naranjasecologicas.com
NATURALIM
✉ naturalim@elenacorrales.com ☎ 948 337 792
💻 www.elenacorrales.com
QUERQUS COSMÉTICA NATURAL
✉ info@querquscosmetica.com ☎ 986 106 240
💻 www.querquscosmetica.com
SELECCIÓN NATURAL
✉ seleccionatural@seleccionatural.es 💻 www.seleccionatural.es
☎ 918 471 566

ASOCIACIÓN VIDA SANA

Si deseas más información o quiere optar a ser un establecimiento recomendado, contáctanos en el 93 580 08 18; recomendados@vidasana.org

www.vidasana.org

THE ECOLOGIST

DISCO CONMEMORATIVO

La edición en el estado español de The Ecologist celebra el 30 aniversario de BioCultura con un disco conmemorativo recopilatorio titulado: "Música, alma y locura". El Cd se regala con la edición del trimestre de otoño de The Ecologist. La revista la podéis adquirir en el estand de The ecologist de BioCultura Bilbao.

La música sirve para algo… Y el resto, para casi nada

Eduard Punset

La obra reúne a artistas que, en algún momento de su carrera, han dedicado alguna de sus piezas al tema medioambiental, ya sea en su vertiente más activista, como en las vertientes más poéticas, espirituales, metafóricas e, incluso, humorísticas. Destaca, por ejemplo, la pieza "Pare", de Joan Manuel Serrat, todo un clásico, una canción visionaria que se adelantó muchos años en tratar las problemáticas de ámbito medioambiental. Otros artistas consagrados presentes en el disco son Ketama, Golpes Bajos, Gato Pérez… A la vez, el disco incluye a otros artistas que, no siendo conocidos por un público mayoritario, sí gozan de un gran prestigio en "amplias minorías": Cathy Claret, Hamza Castro, Burruezo & Bohemia Camerata, Juan Pablo Silvestre, Roger Mas, Lidia Damunt… Por otro lado, el disco lo culminan una serie de artistas emergentes, como Lorena Álvarez o Sibaris, Irish Corner o Confidencial, que, cada uno desde su perspectiva, atesoran muchos quilates de ritmo, lírica y pasión.

¿Se convertirá nuestro planeta en un desierto? La música hace reverdecer cualquier cosa…

POESÍA REVISITADA

El disco nos propone ver desde una poética medioambientalista canciones clásicas como "Malos tiempos para la lírica", cuyos versos aclaran: "El azul del mar / Inunda mis ojos / El aroma de las flores me envuelve / Contra las rocas / Se estrellan mis enojos / Y así toda esperanza me devuelve". Es decir, la Naturaleza como redentora, como pacificadora de nuestro ser. Posiblemente, habremos escuchado esta canción mil veces y nunca habremos caído en el real significado de sus versos. En la segunda estrofa, la canción lleva a cabo una brutal crítica de la sociedad de consumo. La poesía puede llegar a decir lo mismo que los artículos de The Ecologist y, además, de forma que llegue más directo al corazón. La elección de las piezas ha correspondido al equipo de la revista, EcoActivistas. La foto de portada es de Juan Miguel Morales. El diseño de portada es de Javier Bolufer. La calva del tipo de la portada es como el desierto en que podría convertirse nuestro planeta, pero, a pesar de todo, algo nos indica que nunca es tarde para reverdecer. La música es un lenguaje universal que nos puede devolver el encantamiento que necesita nuestra sociedad para salir del atolladero cientifista y cartesiano en el que se encuentra metida.

Gus Pérez

BIOCULTURA / XXX ANIVERSARIO

"MÚSICA, ALMA Y LOCURA..."

1.-*Malos tiempos para la lírica.* **Golpes Bajos**
2.-*La chica del viento.* **Cathy Claret**
3.-*Cuando el mundo agonice.* **Burruezo & Bohemia Camerata**
4.-*Pare.* **Joan Manuel Serrat**
5.-*Sute Monebo.* **Ketama + Toumani Diabate**
6.-*Sólo por miedo.* **Juan Pablo Silvestre**
7.-*Pequeño saltamontes.* **Lorena Álvarez**
8.-*La Curva del Morrot.* **Gato Pérez**
9.-*Oda al Guadalquivir.* **Confidencial**
10.-*Esperándote.* **Lidia Damunt**
11. *Road to May.* **Irish Corner**
12. *Caminant.* **Roger Mas**
13.-*Escucha el ney.* **Hamza Castro**
14.-*Lágrimas de nube.* **Sibaris**

Foto: EcoArchivo

Joan Manuel Serrat dedica a su "Pare" una canción visionaria y muy emocionante

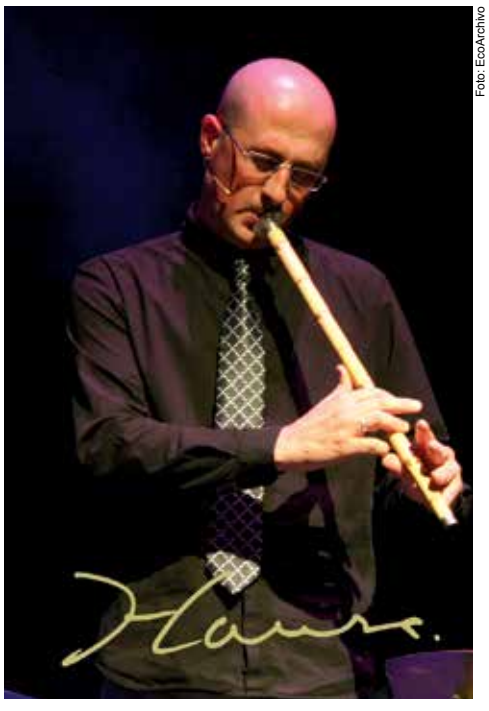


Foto: EcoArchivo

Hamza Castro aporta la visión más espiritual desde el sufismo

Foto: EcoArchivo

Cathy Claret, la chica del viento

KEPA JUNKERA & SORGINAK

"UNA PEQUEÑA HISTORIA DE LA TRIKITIXA"

El gran Kepa Junkera, junto a Sorginak, actuará en BioCultura Bilbao el domingo 5 de octubre, a las 18h, en el Auditorio 1 del Nivel 4 de BEC Bilbao. Kepa Junkera y las cinco cantantes y percusionistas vascas pondrán en solfa este nuevo trabajo dirigido por el gran músico, compositor y productor vasco. Sobre el escenario, escenificarán, con su saber hacer y el sello personal e intransferible de este gran intérprete nacido en Bilbao, "Una pequeña historia de la trikitixa".

Música emocionante, sencilla y directa al corazón. Música de la tierra y para el alma. Desde BioCultura, nos dicen, "hemos querido celebrar la consolidación de la feria en Euskadi con este concierto inmejorable, con el nuevo trabajo de Kepa, que nos parece un emblema de la cultura hecha con corazón, amor a la tierra y 'orgánica'". Y no van desencaminados porque, además de un gran músico, Kepa es también "un gran amante de los alimentos ecológicos", como él mismo confiesa. De hecho, en su disco "Hiri" hay un tema titulado "Lurkoi", una canción instrumental preciosa, dedicada a sus amigos de Lurkoi-Lurdeia, expositores de BioCultura, productores orgánicos y gestores de una casa rural donde todo es "bio". "He aprendido mucho de ellos. Lo ecológico me motiva mucho. Y la vida sana en general; yo ni fumo ni bebo alcohol y es una lástima que el concepto 'rebeldía' se asocie siempre a vidas muy insanas cuando de artistas se habla".

NUEVO TRABAJO

"Una pequeña historia de la trikitixa" es, como decimos, el último disco de Kepa. El artista nos comenta que "es un recopilatorio de 35 años de trabajo. Hemos montado este repertorio con este grupo de chicas y el resultado es un resumen de mi música desde el principio y también un resumen de lo que es la música tradicional vinculada a la trikitixa". Por otro lado, Junkera confiesa que "siempre estoy en muchos proyectos diferentes. Soy muy transversal. Esto me ha dado muchas posibilidades como artista y me ha permitido estar en muchos sitios a la vez y conocer y viajar... lo que me ha valido para crecer como músico".

GRAN MOMENTO

Kepa Junkera nos comenta también que "me encuentro en un gran momento en todos los sentidos. Voy a cumplir 50 años y estoy en plenitud de facultades artísticas. Toda la experiencia de todos estos años me está permitiendo utilizar mi creatividad de la mejor forma posible. También me encuentro muy bien en el aspecto emocional". Y asegura: "En el acordeón es muy imprtante el fuelle. Antes, cuando empezaba, para mí era muy importante la técnica. Ahora ya he superado eso. Ahora, el sonido es más mío, lo vivo con otra intensidad. Se trata de que hable más el instrumento por sí solo". Y sentencia... "El público cada vez conoce más y mejor la alimentación ecológica y es bueno que así sea. Más músicos deberían implicarse en este cambio de conciencia. Bueno, poco a poco, hay que tener paciencia....".

Pedro Burruezo

LA TRIKITIXA

ACORDEÓN DE ORIGEN ITALIANO

Maestro de la trikitixa, Kepa ha editado hasta la fecha 17 álbumes, y ganó en 2004 el premio Grammy Latino al Mejor Álbum Folk por su disco en directo "K". La trikitixa es un acordeón pequeño, un acordeón diatónico de botones, de origen italiano. Es un instrumento de viento que se usa desde el siglo XIX en el País Vasco. También es conocido en Europa y América con bastantes cambios. La mayoría de las veces se toca junto con una pandereta, es decir, junto con un/a panderetero/a. Por lo tanto, más que al instrumento es al tipo de música que crea esta pareja a la que se le llama con el nombre onomatopéyico "trikiti". Una velada, pues, muy "trikiti" para el último día de BioCultura Bilbao (del 3 al 5 de octubre), el domingo día 5, en su segunda edición vasca. Todo un lujo...

Foto: EcoArchivo

Kepa Junkera, en su caserío

OPINIÓN

CHÚPATE ESA

Una obligación moral...

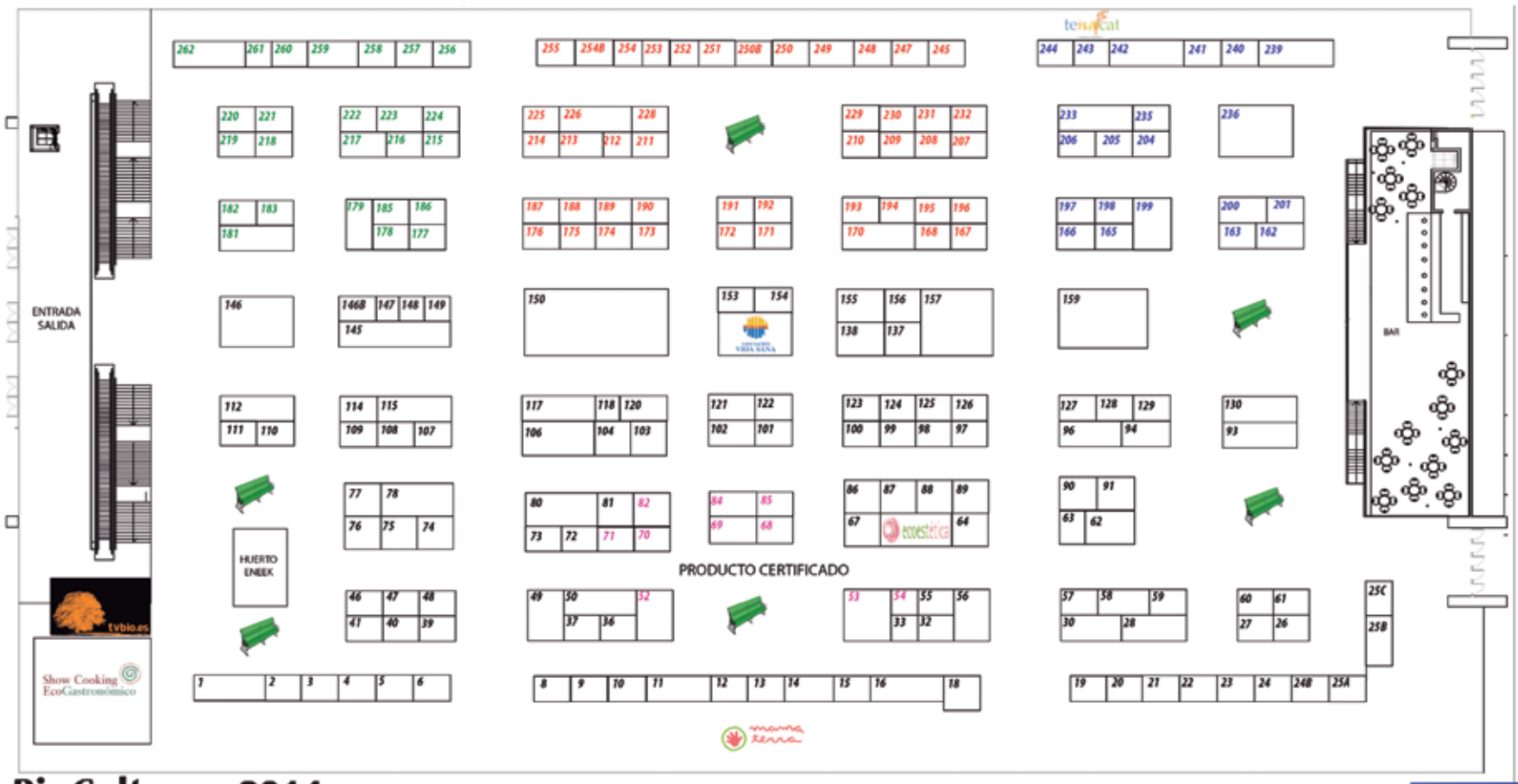
BioCultura llega a Bilbao por segunda vez. Esperemos que la feria se consolide porque Euskadi necesita una feria "bio" fuerte que sea capaz de crear tendencias y hacer que aumente el consumo ecológico interno. Todo lo que gira en torno de la alimentación ecológica y las diversas otras tendencias presentes en BioCultura representan una vanguardia social importante, un revulsivo para darle la vuelta a la tortilla de una sociedad que ha puesto rumbo directo hacia la autodestrucción. Las cifras hablan por sí solas. Sólo en lo que respecta a la crisis climàtica y la pérdida de biodiversidad, nuestro planeta se encuentra ahora mismo en una encrucijada. El asunto de encontrar alternativas a la sociedad de consumo, extraordinariamente materialista, no es un asunto baladí. Es una urgencia. Cualquier demora puede ser trágica. Es una obligación moral y ética poner todos nuestros medios al alcance de un cambio urgente de paradigma para reconducir la situación. Como advierten no pocas instituciones internacionales, la creación de empleo y riqueza está relacionada directamente, al menos, con casi la mitad de la biodiversidad. Sin biodiversidad no hay riqueza, ni puestos de trabajo, ni futuro. No es algo "externo" a nosotros. Lo necesitamos. Es vital. Los expertos aseguran que nos encotnramos ante la sexta gran extinción. Pero la actual tiene un origen antropogénico. Somos responsables de este desastre. Pero, ¿todavía podemos cambiar el rumbo?

Yo creo que sí, pero esto no es, quizás, lo más importante. Podría ser que hubiéramos llegado ya a un punto de no retorno, tanto en crisis climàtica como en biodiversidad. Al menos, eso es lo que dice James Lovelock y otros científicos quizás algo agoreros. Puede ser que tengan razón. En cualquier caso, nuestra obligación es hacer todo lo posible para darle un giro de 360 grados a la situación. Todos nuestros actos cotidianos importan. Podemos elegir entre ser cómplices de la destrucción o ser artífices de la regeneración gaiana. Nuestro planeta está al borde del colapso, un colapso que ya se está manifestando en diversos ámbitos. Y no podemos hacer como los que iban en el Titanic: la orquesta seguía tocando, las parejas seguían bailando, mientras el barco se hundía. No miren hacia otro lado. Somos uno con el planeta y lo estamos matando, y esto significa el suicidio también. Cada año, en todo el mundo se suicidan un millón y medio de personas. Lo que le hacemos al planeta se manifiesta también en nuestra sociedad. Creíamos que íbamos a ser más felices con más canales de televisión, más maquinitas y más automóviles. Pero esto no ha sido así. Si no conseguimos detener el desastre, habremos fracasado como especie. Por eso yo vivo sobre los árboles, me he apartado de una sociedad realmente patética. Y, desde aquí, desde la copa de los pinos y de los abedules, procuro comer sólo lo que necesito, he hecho descender mi consumo energético y vivo al margen de la ilusión del mundo, "maya". Con mi complicidad, no, eso sí que no, eso sería lo último...

El barón rampante

BioCultura

Feria de productos ecológicos y consumo responsable



BioCultura 2014
del 3 al 5 de Octubre
Pabellón 1. Bilbao Exhibition Centre
www.biocultura.org

Alimentación certificado
Cosmética y Textil certificado
Org.Medio Ambiente, Bioconstrucción, hogar, mobiliario
Artesanías, complementos, varios
Salud y Terapias Alternativas, Editoriales, varios

ORGANIZAN

ASOCIACIÓN VIDA SANA
BEC! BILBAO EXHIBITION CENTRE
EXPOSSIBLE!

Captura el QR! del Catálogo de Expositores
catalogo.biocultura.org

Expositores BioCultura Bilbao 2014

Producto certificado

expositor	stand
9 BAR	104
ACEITEECOLOGICO.ORG - ECIJA	63
ACEITES DE CAÑETE	123
ACEITES VIZCANTAR	97
AGRICOLA SIERRA MORENA	125
AGRISANZ ARTESANOS DEL ACEITE	73
AGROTURISMO URRESTI	47
AIKIDER BIO - SOJADE	49
AKESOLO BASERRIA	41
AKUKUNA	137
ALIMENTOS DE VINO ROBLES	126
ALKALINE CARE	64
ALMAZARA HEJUL	149
ALMENDRIINA	9
ALTERNATIVA3 COMERCIO JUSTO	67
AMANDIN PRODUCTOS ECOLOGICOS	155
AMANPRANA	8
AMAPOLA BIOCOSMETICS	84
ARGANOUR COSMETICA NATURAL	176
ARROPARTE MODA ECO-LOGIK	175
ARTESANOS DE CASTUERA, S.L.	88
ASOCIACION VIDA SANA	139
AZAFRAN DE TERUEL LA CARRASCA	33
BAGARA	156
BEDARBIDE ABELTZAINEN ELKARTEA	75
BETARA QUESOS ECOLOGICOS	12
BIOESKOLA BBK	108
BIONORDESTE PORTUGAL	26
BIOSUIT	118
BIOZELAI.COM	107
BODEGA OJUEL	147
CARNICOS EL ARTESANO VASCO	3
CEREALES MONTOYA	25C
CERVESERIA BERGUEDANA	21
COCINAVAR	91
CONASI	96
CONCOIBE, S.L.	100
CONSERVAS OLASAGASTI	109
COSMOETICA	85
CPAER	146B
DEHESA MALADUA JABUGO	11
DELICES VARIES	61
DESHIDRATADOS REXI	13
DISALDI	146
DISPRONAT - BIOSUIT	150
DR. GOERG	106
ECO ARRELS ORGANIC	37
ECOCHIPS	115
ECOLACTIS LECHE DE YEGUA	72
ECOSNAT ECOLOGICOS Y NATURALES	154
ECOVALIA	100
ECOVIAND DE BRUGAROLAS, S.L.	28
EKOLOGIKOAK.COM	8
EL GRANERO INTEGRAL	80
EL GRANERO INTEGRAL	81
EL ORO DE LOS ANDES	36
EMBUTIDOS LUIS GIL LA RIOJA	146B
ENDAIA OKINDEGIA	77
ENEEK	112
EQUIMERCADO - COMERCIO JUSTO	90
ESTETICA BIO - ELENA BUSTO E&B	69
EXCLUSIVAS VIALBE	62
EXPLOTACIONES APICOLAS CAMPOMIEL	148
FORMATGES ECO VALL DE CATI	127
GERMINADOS KIMUAK	2
GOMEOLIVA	59
GOREKO	5
GRANJA LA SIERRA	24
GUMENDI	145
HOLILAF LA FUERZA DE LO NATURAL	174
HUERTA CANAL DE CASTILLA	23
HUEVOS ECOLOGICOS LUCIARENETXEA	76
IBIZA Y FORMENTERA AGUA DE MAR	30
ILARDUYA EKOLOGIKOAK	6
ILLARGUI	77
ISWARI SUPERALIMENTOS	121
JABONES BELTRAN	82
JOSENEA	86
JOSEP Mª TRULLOLS - TARRAGONA	22
KARABELEKO ETXALDEA	111
KIFOOD	60
LA ABUELA CARMEN	98
LA CASA DE LA LUNA MEDIA	68
LA LABRANZA TOLEDANA	50
LA RUEDA NATURAL	53
LA VERDERA TOMATES SECOS	128
LACTICS CASANUEVA, S.L. - ARTELAC	58
LAGRIMUS BARIDA - PRODUCTOS DE ABETO	32
LAKABEKO OKINDEGIA PANADERIA	27
LILLIPUT LIVING FOODS	30
LINWOODS	103
LOIOLENE	40
LOU MALIGNOL	18
LURBERRY MINTEGIA	111
LURKOI BASERRIA	1
MADRE TIERRA SEMILLAS BIOLOGICAS	102
MARIPURI TUERITAS	172
MASSAXUXES	122
MENÚDAVIDA ORGANIC FOOD CULTURE	129
MERMELADAS FRUTO DEL HUERTO	153
NAAY BOTANICALS COSMETICA ECO	52
NAETURA, LA COSMETICA VERDE	70
NATURABA	115
NATURGREEN - ECOMIL	117
NATURLIKE - DISTRIBUCIONS ESPARZA	14
OILOBIDE & BARRASKIBIDE	48
OLEOYEBEL	30
OLIVALLE - OLIVARERA LOS PEDROCHES	99
OXFAM INTERMON	89
PIENSOS GOIMAR	110
PIZZERIA EL FORN DE LLENYA	130
PLIM PROTECCION INTIMA LAVABLE	171
PRODIBIOS - NUTRIECO	138
PROVINAT - GAMARDE	173
PRUNEAUX D'AGEN	25A
QUESO EL ENTREMISO	25C
QUESOS LA MAJADA DE BARCINA	153
QUESOS MONTBRU	15
S.A.T. 1870 CASA PAREJA	25B
S.A.T. VIÑEDOS Y BODEGA PEREZ ARQUERO	55
SANTIVERI	159
SAPER, COSMETICA ECOLOGICA	71
SEO/BIRDLIFE	101
SIDRERIA IPARRAGIRRE	114
SIIRI ARTESANO ORGANIC CLOTHING	54
SUERTE AMPANERA	10
SUPERALIMENTOS MUNDO ARCOIRIS	56
TEATIMEGETXO	24B
TEQALA.COM	124
TIERRA VIVA	78
TOLOGORRI	46
ULIBARRI ARTZAIAK	39
VACANEGRA GANADERIA ECOLOGICA	94
VIDA ECOLOGICA	93
VISTA ALEGRE BASERRIA	4
YOGI TEA	119
ZUAITZO	74

Producto multisector

expositor	stand
AITOR BASTARRIKA	255
ALLURE KRISTALPAD	251
ALOEPLANT	229
AMBAR ELKARTEA	186
ARÇ COOPERATIVA	183
ARKMONIA - ETXEZAR	258
ASOCIACION BRAHMA KUMARIS	201
ASOCIACION DE ESTUDIOS GEOBIOLOGICOS GEA	182
ASSOCIACIO PLURAL-21	198
AURA IMPORT MINERALES	206
BARANSU - CASAS BIO PASIVAS	262
BEBES ECOLOGICOS - PASION POR VIVIR	254
BIENESTAR Y SALUD	256
BIOCOSMETICALASNINFAS.COM	63
BIOHAUS GOIERRI, S.L.	218
BIOTERRA 2015	87
BROCKWOOD PARK SCHOOL	165
CALCETINES TERAPEUTICOS	204
CARRETERA Y MANTA	190
CLINICA BIONA	197
CODISVERD.COM	57
COIRAXE	209
CONSORCIO PROV. DESARROLLO ECONOMICO	100
CORPOSALUD MASAJE Y BIENESTAR	235
CULLERESBAUZO.COM - MADERA DE BOJ	20
DELPHIN	162
DEMO DIRECTA	222
DEVI DYAL	248
DIPUTACION DE CORDOBA	100
E-NER	223
ECOETXE NATURE	219
ECOLÃ	210
EDICIONES DEL SERBAL	250
EKIDOM ENERGIAS RENOVABLES	177
EL OLIVAR DIVINO	252
EL REGAZO FELIZ	188
ESCARDENA - COMPOSTADOR AEROBIN	260
ESCUELA DE YOGA MAHASHAKTI	240
ESPACIO AZUL	188
EVA SUEÑA	195
FIARE BANCA ETICA	183
FLEUR ALOE VERA	249
FLYING DODOS	247
FUSTA FORMA CREACIONES SALUD	181
GOIENER KOOPERATIBA ENERGETIKO	257
HERBARIUM SCALA DEI	231
HOLOSINTESIS	200
HUERTAS LUDICAS	216
HYLA	185
IGONENATURAL	250B
IMPORTACIONES LIZARRA	19
KULALA	248
LA BOTELLA FLASKA	217
LA CAMA AZUL	225
LA FERTILIDAD DE LA TIERRA edi.	179
LAVANDAEXPERIENCE.COM	193
LEILESUNSET	212
LIVE KEYS - MORINGA - KARICIA	241
MAGNESIO SANTA ISABEL - SAL EPSOM	243
MAI KyK	168
MAIO ECOSOLUTIONS	178
MAMATERRA FESTIVAL ECOLOGICO DE LA INFANCIA	0B
MARTIN NATUR CALZADO NATURAL	226
MI TIENDA ECOLOGICA	233
MUNDO INDIO	232
MUSICOTERAPIA NAMASTE@ SIASOUND	254B
MUXUZ MUXU - MATERNIDAD, CRIANZA	196
NATURAL RESORT AMALURRA	220
NATURALI - SILNATUR	194
NATURALMENTE MEDITERRANEO	228
NAYADEL TECNOLOGIAS VIVAS	244
NEXON NATURE	259
NURI DEL RIO	214
PRODUCTOS NATURALES LARA	207
PSYLLIUM ESPAÑA	163
REAS EUSKADI	183
REDE SAL	167
RENE + QUE ELECTRODOMESTICS	215
RINGANA - AUSTRIA	187
RITUAL SOUND - INSTRUMENTOS MUSICALES	239
ROLL'EAT - REUSE AND REENJOY	221
ROSA CARNERERO HIGUERO	189
ROTEL PLANCHAS	224
SANNICOLÀS, VELAS DE CERA DE ABEJA	253
SANTA CLARA - ARTESAVE	230
SONIDOS QUE SANAN - LA CUPULA	245
SRI PUROHIT SWAMI WELLNESS	242
TALLER A PIE	191
TALLER VIOLA	213
TENACAT	0C
TNDR MASAJE FISICO-PSIQUICO	199
TRATAMIENTO NATURAL DEL AGUA	16
TRIODOS BANK	157
TURISMO RESPONSABLE	261
TVBIO.ES	0A
UNEEB SAL DE HIMALAYA	208
UTARA MUSICA Y ARTESANIA	192
VISTABONA	205
VIVES DE LA CORTADA	236
ZAPATARI	211
ZUECOS DIPPNER	170
ZUHAIZPE CENTRO DE SALUD VITAL	166