



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Webinars, ferias y congresos /



BioCultura ON cierra con éxito su primera edición celebrada totalmente de manera virtual

03-02-2021

Entre los pasados 21 y 23 de enero se celebró la primera edición de BioCultura ON; tres días de evento, dedicado al mundo de la ecología y la sostenibilidad, con un inabarcable programa de actividades y todo, íntegramente virtual. Aunque de forma muy tangencial, los comedores escolares sostenibles tuvieron, como viene siendo habitual, su pequeña parcela de protagonismo.

'Tres días intensos de una experiencia realmente inusual'; así define la organización esta primera BioCultura virtual, BioCultura ON. *"Dentro de 40 años, se recordarán estos tres días como los pioneros... cuando el sector ecológico dio el salto al ciberespacio"*, según se asegura en el comunicado de prensa lanzado tras la celebración.

Realmente parece difícil trasladar, al entorno virtual, una feria donde el oler, tocar y saborear es clave; pero el amplio programa de actividades y la oportunidad de llegar a todos los rincones del planeta han compensado la presencialidad. Han sido 171 actividades con un nivel de ponentes, de primer orden. Desde las mesas redondas y sesiones sobre los temas más diversos hasta los habituales *showcooking*s de conocidos ecochefs. De hecho, la Asociación Vida Sana, organizadora del evento, ha puesto en marcha un nuevo espacio virtual donde poder recuperar todas las actividades.

Como en el caso de la BioCultura presencial, la feria virtual fue capaz de atraer a un variado y heterodoxo público. la organización destaca, no obstante, que si en la feria presencial es más el consumidor final quien la visita, en la feria virtual han sido más y más activos los profesionales. El sector ecológico se mueve, es innovador, ágil, dinámico... y eso se pudo comprobar tanto en las actividades para profesionales como en la interactividad entre los visitantes y los stands. Las 54 empresas participantes han realizado 158 encuentros comerciales en el espacio de *networking* habilitado por BioCultura ON. **Ángeles Parra**, directora de la feria, ha señalado que *"no en todos los stands ha habido la misma actividad. Hubo ecoemprendedores que entendieron que, con BioCultura ON, había que cambiar el chip y realizaron una actividad importante, pre y durante la misma feria, que ha dado sus frutos en BioCultura ON. Las cosas están cambiando muy rápidamente y hay que ser rápidos para no perder el tren. Por esta necesidad de ponerse al día en las nuevas tecnologías para no perder visibilidad, se organizaron también charlas con expertos en dirección de empresas y marketing digital"*.

En cuanto al sector de las colectividades propiamente, fue a través del segmento de los comedores escolares que 'sacó la cabeza' entre el amplio abanico de actividades en una sesión dedicada a la restauración ecológica y también en la sesión dedicada al nombramiento, este año 2021, de Barcelona como 'Capital mundial de la alimentación sostenible'. **Amaranta Herrero**, coordinadora estratégica del proyecto de la capitalidad, explicó las líneas básicas del programa que se está diseñando, haciendo hincapié en la importancia de la restauración colectiva, y especialmente los comedores escolares, como motor de cambio y pilar fundamental para situar a la alimentación sostenible en el centro de la agenda social y política.

Satisfacción general por el esfuerzo de haber celebrado en evento

Han participado en esta primera feria virtual cerca de 3.500 personas, de las cuales 1.600 profesionales, con una media de conexión de ocho horas en la plataforma virtual de BioCultura. Hasta 7.673 veces se han conectado estos visitantes a las actividades que se han desarrollado, sumándose 2.260 veces más que las veces que se han conectado al escenario principal. Durante los tres días de feria, el aforo medio ha estado alrededor de las 600 personas. En algunas charlas había 600 personas y en otras, 20, dependiendo mucho de la capacidad de convocatoria del ponente y/o del contenido. *"El balance es, teniendo en cuenta todas las felicitaciones y ánimos que hemos recibido, muy positivo. En general los participantes están satisfechos y enormemente agradecidos, sobre todo en una situación como la actual en la que se están suspendiendo o aplazando todas las convocatorias. Ahora que tanta gente muestra sus miedos, sus colapsos externos e internos, nosotros hemos sacado pecho. Nos dicen que somos muy valientes. Más que valientes, a lo mejor somos inconscientes. Bendita locura..."*

- Próximamente estarán todas las actividades disponibles. Más información en BioCultura ON
- Encuentra más detalles y enlaces externos a ésta y otras convocatorias en nuestra 'Agenda'.

Noticias Relacionadas

- La agrupación de pequeños productores, única forma de afrontar las necesidades de la RC
- Los comedores escolares de Tolosaldea desperdician 27 toneladas de alimentos anuales
- "Cuando pase la Covid habrá una eclosión del producto local y ecológico en colectividades"
- Nuevo manual para transitar hacia un modelo de comedor escolar más sano y sostenible