



## Biocultura regresa a Valencia con más de 200 expositores y 150 actividades

04-02-2014

**Entre los pasados 7 y 9 de marzo se celebró la quinta edición del salón Biocultura Valencia. Estuvieron presentes más de 200 expositores, acogió a unos 20.000 visitantes y, además de la feria comercial, se llevaron a cabo más de 150 actividades paralelas (entre otras una dedicada a los comedores escolares sostenibles). Una cita imprescindible para el sector 'bio'.**

Biocultura Valencia ha cerrado las puertas de su quinta edición en la Comunitat Valenciana. Nada más y nada menos que más de 150 actividades paralelas destinadas a un visitante que busca información independiente, fidedigna y con rigor respecto a temas relacionados con la sostenibilidad y la ecología. La alimentación ecológica, la salud natural, la conciencia social y el afán de justicia medioambiental han sido los ejes vertebradores del salón.

Todos los estudios recientes de instituciones oficiales certifican que **el consumo 'bio' no deja de crecer pese a la crisis**. El gasto en alimentos y bebidas ecológicas en España fue de 998 millones de euros durante el año 2012, lo que supone 33 millones más y un incremento del 3,4% respecto a 2011 y un desembolso de 20,9 euros anuales por persona, según se recoge en el informe *La caracterización del sector de la producción ecológica española: valor, volumen, mercado y evaluación del impacto del comercio electrónico en 2012*, que analiza los últimos datos disponibles.

Otros informes confirman la misma tendencia. También crece la superficie destinada a actividades agrarias y ganaderas ecológicas, se multiplican los mercadillos orgánicos, crece el número de operadores... En este marco, **Ángeles Parra**, directora de Biocultura, señala que *"nuestra feria tiene por objetivo hacer que aumente el consumo interno de productos ecológicos. En Madrid, cumpliremos en 2014 treinta ediciones. Se dice rápido, pero ha sido mucho trabajo, muchas luchas... pero se ven los frutos. Y en Valencia también. Ahora mismo, la ciudad dispone de una gran oferta de alimentos ecológicos y crece también la demanda. Esto es bueno en muchísimos aspectos: medioambientales, de salud pública, de reparto de riqueza, de creación de empleo. Cada vez son más las personas que saben que la democracia se construye cada día, empezando por la cesta de la compra y los fogones, y no en las urnas cada cuatro años"*.

**Por una alimentación más saludable... también en la hostelería**

Los principales factores que derivan en una mayor conciencia por la alimentación saludable son fundamentalmente el compromiso con el medio ambiente, una mayor preocupación por hábitos de vida saludables, la prevención de enfermedades, la cada vez más generalizada tendencia a sustituir el consumo de medicamentos por productos naturales, y todo aquello que permita hacer frente a la ya enraizada tendencia del *fast food*. España ocupa hoy en día el séptimo lugar en términos de consumo de productos ecológicos, un *ranking* liderado por Alemania, a escala europea, y por EEUU, a nivel internacional.

La hostelería no se muestra tampoco ajena a esta realidad. Aunque no es algo muy extendido todavía, ya hay muchas voces dentro de la restauración colectiva y comercial que abogan por el producto de ecológico, nuevos conceptos creados alrededor de esta idea y colectividades en las que se van introduciendo también estos alimentos.