



Te encuentras en Inicio / A fondo / Entrevistas /

“Hace 40 años, Tierno Galván puso todo a nuestro alcance para poder celebrar la primera Biocultura”

©Juan Miguel Morales.

“Hace 40 años, Tierno Galván puso todo a nuestro alcance para poder celebrar la primera Biocultura”

Jueves, 21 de noviembre 2024

Ángeles Parra, directora de Biocultura y presidenta de la Asociación Vida Sana.

Ángeles Parra, directora de Biocultura y presidenta de la Asociación Vida Sana, reflexiona sobre los 40 años de historia del evento, una feria pionera en promover la alimentación ecológica y la agroecología en España. Desde sus humildes inicios hasta convertirse en un referente del sector ‘bio’, Parra destaca los retos, logros y el impacto de esta transición hacia un modelo sostenible y ético, a la vez que aboga por un cambio estructural para fomentar la agroecología y el consumo consciente.

La edición de la feria de productos ecológicos y del consumo responsable, Biocultura, que abre hoy sus puertas en Ifema Madrid (21 al 24 de noviembre) marca los 40 años su creación. Con motivo de este aniversario reproducimos una entrevista con **Ángeles Parra**, directora de Biocultura y presidenta de la entidad que la organiza, la [Asociación Vida Sana](#). Activista incansable, Parra reflexiona sobre los orígenes de la feria, BioCultura; un repaso a 40 años de historia de una feria que se ha convertido en referente a nivel europeo.

– Cuarenta años de Biocultura. ¿Cómo empezó todo?

– Éramos unos ciudadanos conscientes que habíamos constituido la Asociación Vida Sana. Queríamos promover un modelo de alimentación ajeno a productos químicos de síntesis. Un modelo lo más natural posible basado en los ritmos de la naturaleza. Llamamos a muchas puertas. **Enrique Tierno Galván**, entonces alcalde de Madrid, puso todo a nuestro alcance para poder celebrar la primera Biocultura en la Casa de Campo. Hace cuatro décadas. Cuando nosotros empezamos... no había ni certificación oficial para los productos ecológicos. Lo tuvimos que inventar todo. Contra todo pronóstico, aquella primera feria fue un gran éxito. Asistieron 15 mil personas. En todo este tiempo, hemos sido un acelerador del proceso de consolidación del movimiento ‘bio’ en España y un marcador de tendencias. El mundo ‘bio’ existiría sin BioCultura, por supuesto, pero sería diferente. Ahora estamos a punto de abrir puertas en la cuadragésima edición. Cada inauguración de la feria, incluso después de cuatro décadas, es como un soplo de vida.

– Ha llovido mucho desde entonces. ¿Qué momentos te han impactado más?

– En cuatro décadas ha ocurrido de todo. Hemos tenido momentos muy alegres e instantes de agonía. Muchos han nacido en la feria y otros ya han fallecido. Ha venido mucha gente que se ha inspirado para cambiar totalmente de vida. Un mal trago fue lo de la pandemia. Todavía lo estamos padeciendo. Nos afectó muy negativamente. Los escándalos alimentarios (‘vacas locas’, dioxinas en los pollos, etc.) han ido suponiendo grandes saltos para el sector ecológico. Hemos bregado contra muchos intereses que nos querían hundir. Hoy, algunos de ellos invierten en el sector ecológico. Resumir cuarenta años de Biocultura es imposible, pero sí te diré una cosa: lo que nos ha movido siempre, de verdad, ha sido nuestra conciencia de estar en el camino correcto. En el sector, muchas empresas han prosperado, y eso nos llena de orgullo.

(...) lo que nos ha movido siempre, de verdad, ha sido nuestra conciencia de estar en el camino correcto. En el sector, muchas empresas han prosperado, y eso nos llena de orgullo.”

– ¿Qué es lo que ha cambiado más en la feria y en el sector en todo este tiempo?

– Al principio no había certificación oficial, ni productores, ni profesionales, ni nada. Nosotros, Vida Sana, fuimos los primeros que creamos unas bases que dieran lugar a avalar. Un alimento ecológico, biológico, ‘eco’, ‘bio’ u orgánico... es un alimento sin productos químico-sintéticos ni modificación genética, ni en su producción ni en su elaboración. Está limpio desde el principio hasta el final. Sea vegetal o animal. Años más tarde, se creó el Reglamento Europeo de producción ecológica, y, con él, las certificadoras, públicas y privadas, que asumieron el trabajo de control y certificación de los productos ecológicos. Cuando empezó Biocultura, prácticamente no había ni una hectárea ‘eco’ en España. Ahora ya hay más de tres millones de hectáreas certificadas como ecológicas. Es un sector que se ha profesionalizado y se ha internacionalizado. Somos la despensa orgánica de Europa. Pero todo empezó con cuatro ‘locos’ que querían alimentos limpios, justos y bellos. La profesionalización, desde el activismo, ha sido el gran cambio.

– **Somos, por encima de todo, productores...**

– Sí, así es. Las cosas están cambiando, pero muy lentamente. Porque el consumo interno está creciendo y es esperanzador. España se ha afianzado en el top diez de los países con mayor cuota de mercado ‘bio’ y ha logrado alcanzar los 3.000 millones de euros en el año 2023. Por delante se sitúan sólo EEUU, Alemania, China, Francia, Canadá, Suiza, Italia, Reino Unido y Suecia. Además, España representa el 5’7% de la cuota de mercado europea. Y todo indica que podría seguir creciendo del orden del 6% o 7% anual. El gasto per cápita de los españoles se situaba en 2023 en 64 euros de media al año en productos ‘bio’ (datos elaborados por Ecovalia a partir de información del Mapa). Esto indica que le queda mucho por recorrer a nuestro sector. Las comunidades autónomas se reparten así los porcentajes más altos de consumo: 117 euros, Baleares; 86 euros, Galicia; 80 euros, Catalunya, etc. Yo creo que en España nos cuesta entender cuál es el infinito abanico de virtudes que tiene el alimento ecológico y por eso avanzamos con lentitud en el consumo interno. La crisis coyuntural tampoco ayuda. Y la alta inflación, tampoco. Por eso pedimos constantemente al gobierno, entre otras cosas, grandes campañas de promoción en los medios públicos.

Yo creo que en España nos cuesta entender cuál es el infinito abanico de virtudes que tiene el alimento ecológico y por eso avanzamos con lentitud en el consumo interno.”

– ¿Cuándo llegaremos a las cifras de consumo ‘bio’ de otros países de nuestro entorno más cercano?

– A España le queda mucho por recorrer si lo comparamos con el gasto de los diez primeros países a nivel mundial, que está entre los 85 euros de Noruega, los 176 euros de Francia, los 365 euros de Dinamarca o los 437 euros de Suiza. ¿Cuándo llegaremos a esas cifras? Cuando la transición hacia la agroecología sea una cuestión de estado, como ya ha ocurrido en los países citados, algo que va más allá de las derechas y las izquierdas y de los intereses cortoplacistas. Cuando el gobierno acceda a responder afirmativamente a las exigencias del sector: IVA 0 para el producto ecológico, prioridad y discriminación en la compra pública para el alimento orgánico, incentivos de todo tipo para la producción y el consumo ‘bio’, grandes campañas promocionales en los medios públicos, subvenciones con cara y ojos, más agilidad en la burocracia, una PAC agroecológica de verdad, etc.

– En 2023 y 2024 los agricultores y ganaderos han salido a la calle. No sé si estás de acuerdo con todas las reclamaciones de las gentes del campo.

– Aquí hay que tener cuidado, sinceramente. El mundo agrario es plural y no todas las reivindicaciones son las mismas. No podemos compartir las exigencias de los megaempresarios que quieren seguir apostando por grandes granjas de bovino y/o porcino, por ejemplo, altamente contaminantes. Tampoco podemos compartir las peticiones de los latifundistas que quieren seguir explotando las fincas a la manera industrial, con sus enormes consecuencias sanitarias, ambientales y sociales. Nuestra apuesta es por la agroecología y los circuitos cortos. El sistema industrial nos encamina hacia la destrucción, la enfermedad y la merma de la biodiversidad. Pan (para unos pocos) para hoy y miseria para mañana. La transición urgente hacia la agroecología significaría: combatir el calentamiento global, frenar la desertización, darle vida y economía a los pueblos, darle salud a nuestros organismos, conservar los ecosistemas...

La agroecología es capaz de generar muchas soluciones para los enormes desafíos a los que nos enfrentamos.”

– ¿Cómo ves el futuro?

– Será ecológico o no será. Vivimos en una sociedad muy convulsa y compleja. En nuestro mundo, aumenta el consumo de alimentos agroecológicos al mismo tiempo que aumenta el consumo de comida basura o ultraprocesada y sus respectivas consecuencias. ¿Qué hacer? En lo personal y en lo público, da un buen ejemplo del camino correcto por el bien de la Humanidad, los ecosistemas y la salud de tu familia y la tuya propia. Lo demás no está en tus manos. Consume aquello que regenera. Evita consumir lo que denigra y aumenta la degeneración. Contribuye, en todo lo que puedas, a restaurar el mundo y, sobre todo, el alma del mundo. Fíjate lo que ha ocurrido en la Comunitat Valenciana y en gran parte del estado con la última dana. Nosotros llevamos desde Vida Sana y Biocultura alertando, desde hace 40 años, de cuáles van a ser las consecuencias de un modelo agrario/energético/financiero/social... que hace aguas por todas partes (nunca mejor dicho). Pues ya tenemos aquí las consecuencias. Y esto no ha hecho más que empezar. Pero todavía estamos a tiempo de cambiar el rumbo de nuestra sociedad para impedir que el desastre que vivan nuestros nietos sea mucho mayor aún. Es una cuestión de ética y supervivencia. La ecología profunda no sólo conlleva plantear parches urgentes a los problemas que nos asolan, sino ir a la raíz del drama. La agroecología es capaz de generar muchas soluciones para los enormes desafíos a los que nos enfrentamos.

– Y, ya para finalizar, quería preguntarte: ¿En qué medida crees que, como mujer, has tenido una sensibilidad especial para dirigir Biocultura y para estar al frente del movimiento ‘bio’ en España?

– El ser humano universal tiene que tener tanto de masculino como de femenino. La justicia, la belleza con mayúsculas y la verdad están más allá de los géneros y de las modas sociales. A mí, me gusta más pensar en estar más cerca de los grandes sabios y sabias de las grandes culturas de la Humanidad que de los posturesos sociales de las redes que se apuntan al carro cuando el coche ya ha echado a andar. Yo soy más de las que tiran del carro cuando no hay quien lo mueva.

[Encuentra más detalles y enlaces externos de Biocultura y otras convocatorias en nuestra ‘Agenda’.](#)

Noticias Relacionadas

- [“En los campamentos, la cocina depende de factores económicos, humanos, materiales y logísticos”](#)
- [“El productor local tiene mucha dificultad para llegar a las empresas de restauración colectiva”](#)
- [“En la compra pública alimentaria se priorizarán criterios de calidad por encima del precio”](#)
- [“El DN es un profesional clave para el éxito económico de la empresa de colectividades”](#)

“Hace 40 años, Tierno Galván puso todo a nuestro alcance para poder celebrar la primera Biocultura”