



Restauracióncolectiva  
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio /



BioCultura Barcelona organizó diversos *showcooking* en los que conocidos cocineros del sector 'eco' realizaron demostraciones. ©Rest\_colectiva

## La feria BioCultura de Barcelona cierra con 700 expositores y 70.000 visitantes

29-04-2013

**BioCultura Barcelona (25/28 de abril) cerró su vigésima edición superando las previsiones que los organizadores se habían marcado. Satisfacción igualmente por parte de los 700 expositores que se dieron cita en el Palau Sant Jordi, por la alta participación de público (70.000 visitantes) y el alto volumen de negocio que se registró.**

Este primer balance corrobora las palabras de **Ángeles Parra**, directora de la feria, que señaló que *“el crecimiento del sector ‘bio’ es imparable y que la feria ha vuelto a crecer este año en número de expositores. Este sector es un mercado muy innovador, creativo y vanguardista, a años luz del sector alimentario convencional, que continúa su descenso pese a las grandes campañas de marketing, cada vez más inservibles, porque la gente está empezando a despertar y quiere una alimentación sana y segura”*. Entre las diferentes iniciativas que se han puesto en marcha en la edición recién clausurada destaca, como viene ocurriendo en todas las ediciones de BioCultura, el poder seguir en directo por internet la retransmisión de las actividades que se han ido celebrando a través del canal [www.tvbio.es](http://www.tvbio.es).

### Más de 300 actividades

Como viene siendo habitual, los visitantes de BioCultura no solo acuden a conocer y probar las 18.000 referencias de producto que presentaban los expositores pertenecientes a los sectores de alimentación ecológica, cosmética biológica y natural, medio ambiente, energías renovables, bioconstrucción, terapias complementarias, editoriales, ropa y calzado, etc., sino que valoraron muy positivamente las más de 300 actividades gratuitas que tuvieron lugar en las salas anexas a los dos pabellones donde se desarrolló la feria. Durante los cuatro días del certamen, se configuró un variado programa de conferencias, mesas redondas, talleres, cursos y demostraciones. Destacar los diversos *showcooking* a cargo de reconocidos 'ecocheffs' que iban explicando paso a paso el proceso de elaboración de sabrosos platos a partir de ingredientes naturales y las *III Jornadas de comedores escolares ecológicos*.

En cuanto a la oferta de la feria, se ha visto ampliada en los últimos años con la incorporación de nuevos alimentos, en gran parte

gracias al trabajo en I+D de pequeños empresarios y ecoemprendedores que han ampliado sus catálogos con novedades y productos. En este sentido, hay que destacar el trabajo llevado a cabo por el 'Comité de selección', que ha sido determinante para que el visitante, profesional y público en general, pueda conocer la mejor oferta de productos ecológicos de la mayor calidad.