



Hoy en Madrid

Cristina Narbona entrega los premios "Alimentación ecológica y biodiversidad" 2007

El objetivo de estos galardones es estimular y reconocer el esfuerzo que los diferentes actores del sector de la agricultura ecológica realizan en la defensa de este modelo agroalimentario.

4 jun. 07.- La ministra de Medio Ambiente, Cristina Narbona, ha entregado los galardones correspondientes a la primera edición de los premios "Alimentación ecológica y biodiversidad" 2007, que organiza la Fundación Biodiversidad. Durante este acto, que se ha celebrado hoy en Madrid, Cristina Narbona ha estado acompañada por la directora de la Fundación Biodiversidad, María Artola.

Junto a la Fundación Biodiversidad del Ministerio de Medio Ambiente colaboran en la organización de la primera edición de estos premios el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y la Sociedad Española de Agricultura Ecológica, SEAE. A través de estos galardones se pretende estimular y reconocer los esfuerzos que los distintos actores del sector de la alimentación ecológica realizan en defensa de este modelo agroalimentario.

El acto de entrega de estos galardones se ha celebrado en el restaurante ecológico Ecocentro, de Madrid, que resultó ganador el pasado año de los II "Premios Ecogourmets a la alimentación ecológica", precedentes de los premios "Alimentación ecológica y biodiversidad". Ecocentro fue distinguido en la categoría de mejor tienda especializada de alimentación ecológica.

Los premios "Alimentación ecológica y biodiversidad" 2007 se distribuyen en 9 modalidades, tres de ellas con dotación económica de 3.000 euros. De esta forma, se ha buscado fomentar la divulgación y el desarrollo de la alimentación ecológica, en especial en el mercado español.

Con estos premios se quiere destacar la labor de personas e instituciones que apuestan por la agricultura ecológica. Los galardones con dotación económica han sido entregados al mejor productor de alimentos ecológicos, individual o familiar; a la

mejor asociación de consumidores especializada en este sector; y al mejor trabajo periodístico sobre alimentos ecológicos.

Asimismo, se han hecho entrega de seis premios sin dotación económica a la mejor empresa o cooperativa productora de alimentos ecológicos; a la mejor empresa o cooperativa de producción de insumos utilizables en la producción de alimentos ecológicos; al mejor establecimiento especializado en la venta de productos ecológicos; a la mejor empresa del sector de hostelería de alimentos ecológicos.; al mejor trabajo reinvestigación o experimentación de agroalimentación ecológica; y a la persona, asociación o entidad, pública o privada, destacada por su apoyo a este modelo agroalimentario.

El jurado de los premios "Alimentación ecológica y biodiversidad" 2007 ha estado formado por representantes de la Fundación Biodiversidad, el Ministerio de Medio Ambiente, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y la Sociedad Española de Agricultura Ecológica, SEAE.

Todos los galardonados han recibido una estatua del artista Antonio Ramos. La obra, titulada "Principio" y elaborada en resina de poliéster, debe analizarse como una armonía permanente entre la tierra y el hombre, como individuo sensible, que quiere que el agua y la tierra sostengan y nutran todo.

GALARDONADOS. PREMIOS "ALIMENTACIÓN ECOLÓGICA Y BIODIVERSIDAD" 2007

PREMIOS CON DOTACIÓN ECONÓMICA (3.000 € cada uno)

Categoría A-1: Al mejor productor de alimentos ecológicos, individual o familiar.

Premiado: Ecomonegros 03. Leciñena, Zaragoza.

Ecomonegros 03 es la culminación del Proyecto Marcén, iniciado en el año 2000, que comprendía la recuperación de una variedad de trigo casi perdida en la región de Monegros: el trigo Aragón 03.

Se han ocupado de todo el ciclo reproductivo del trigo panificable en cultivo ecológico, de la molienda del mismo en un molino de piedra de forma integral y la elaboración de pan y bollería de forma artesanal, así como de la venta directa y la distribución en Aragón.

Han sido calificados como empresa I+E por el Instituto Aragonés de Empleo y ha recibido el premio Proyecto Joven de la Comunidad de Aragón.

Categoría A-2: A la mejor asociación de consumidores especializada en este sector.

Premiado: Almocafre, Cooperativa Cordobesa de Consumo Ecológico. Córdoba.

Esta cooperativa tiene ya doce años de experiencia en el consumo de productos ecológicos, al servicio de más de 200 socios directos, estableciendo también una gran complicidad con otros clientes y simpatizantes, y con los productores y las administraciones con los que colaboran. Todo ello, con el objeto de fomentar el consumo ecológico desde una iniciativa de economía social y solidaria que persigue la protección del medio ambiente desde el consumo responsable.

Categoría A-3: Al mejor trabajo periodístico, publicado en cualquier medio de comunicación (prensa, radio, televisión o medio online) sobre alimentos ecológicos.

Premiado: Nuria Castaño por el reportaje para televisión "Ganadería ecológica".

Se trata de un trabajo de la periodista Nuria Castaño realizado para televisión. El vídeo explica la situación de la ganadería ecológica en Andalucía hoy día, siguiendo todo el proceso de producción y comercialización de este tipo de productos. En poco más de un cuarto de hora, se comentan los principales problemas que afectan al sector, los requisitos para formar parte de él y algunas iniciativas interesantes que apuestan decididamente por las prácticas ecológicas. Asimismo, se hace hincapié en los beneficios ambientales de éstas.

PREMIOS SIN DOTACIÓN ECONÓMICA (Trofeo y Diploma)

Categoría B-1: A la mejor empresa o cooperativa productora de alimentos ecológicos.

Premiado: ALBET i NOYA. Can Vedrell- Subirats. Cataluña.

La familia Albet i Noya son los pioneros en viñas y vinos ecológicos en España. Su actividad se remonta al año 1977, en el que Josep M. Albet se inicia en este sector reconvirtiendo una hectárea de viñedo de "Tempranillo" a cultivo ecológico, elaborando en 1980 las primeras 5.000 botellas con destino a Dinamarca.

Tras una historia larga y tenaz de aprendizaje, investigación e incorporación de tecnología Albet i Noya ha llegado a una producción de 1 millón de botellas con un volumen de facturación de más de 3 millones de euros. Ello la convierte en la mayor empresa del mundo en vino ecológico y en volumen de facturación, el 80 % del cual se destina a exportación a 19 países. El 20 % restante se reparte un 15 % en Cataluña y un 5 % en España

Categoría B-2: A la mejor empresa o cooperativa de producción de insumos utilizables en la producción de alimentos ecológicos.

Premiado: SEIPASA. Huesca.

Esta empresa se dedica a la fabricación, experimentación y comercialización de insumos destinados a la agricultura ecológica para preservar el medio ambiente, aumentar la fertilidad del suelo y garantizar al agricultor la producción de alimentos ecológicos. Estos insumos proporcionan un aporte nutricional más completo y ofrecen más resistencia al organismo ante las enfermedades al contener entre un 40 y 60 % más de vitaminas y minerales que los productos convencionales y menos porcentaje de agua.

Aparte de una amplia gama de productos ecológicos SEIPASA ofrece otros servicios como asesoramiento, tratamientos, o gestión.

Categoría B-3: Al mejor establecimiento especializado en la venta de productos ecológicos.

Premiado: Ventas Ecológicas. Madrid.

Ventas Ecológicas es un proyecto familiar que intenta colaborar en la distribución de los productos ecológicos en España a un precio razonable y con la máxima calidad posible. Ubicado en el mercado de Ventas de Madrid, se trata del mayor mercado de autoservicio de productos ecológicos certificados en Europa. Complementa a la tienda, el Restaurante Ecológico donde se encuentran platos preparados con productos del propio supermercado.

Este proyecto nació con la finalidad de organizar la distribución y atender a la demanda cada día mayor de los productos ecológicos en nuestro país. Ventas Ecológicas está funcionando desde el verano pasado y en los dos últimos meses han triplicado las ventas, lo que hace pensar que se trata de un proyecto va a tener mucho éxito a corto plazo.

Categoría B-4: A la mejor empresa del sector de hostelería de alimentos ecológicos.

Premiado: Venus Albir, el primer Bio-Aparthotel. Alicante.

Venus Albir se inauguró en 2002 y fue concebido bajo los criterios de la construcción ecológica, utilizando materiales naturales como bloques de termo arcilla, mármol, aislantes de corcho, pinturas ecológicas, o colectores solares. Cuenta con un restaurante biológico que garantiza una gastronomía de productos de este sector certificados y una tienda de alimentos naturales

El organismo de control ecológico CAE-CV ha sido el encargado de realizar los controles para que la Asociación BIOHOTELS (Cadena Austriaca de Bio Hoteles) emitiera la certificación como primer Bio Hotel en España.

Categoría B-5: Al mejor trabajo de investigación o experimentación de agroalimentación ecológica.

Premiado: Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón, CITA, por el libro "Variedades autóctonas de cebollas española". Zaragoza.

La publicación "Variedades Autóctonas de Cebollas Españolas" es el fruto de 26 años de trabajo, en los que el Banco de Germoplasma de Especies Hortícolas de Zaragoza ha acumulado cerca de 15.000 entradas pertenecientes a 133 géneros y 337 especies.

La obra trata con más detalle a la cebolla y está concebida bajo el prisma de los recursos filogenéticos. Se describe su origen y diversificación, la historia de su cultivo, las características botánicas, los tipos y variedades cultivadas, la producción, la composición nutritiva, el contenido en antioxidantes, el carácter picante y las propiedades terapéuticas y medicinales. También los hallazgos de relevancia para el mejorador genético y un interesante capítulo sobre la mejora genética de la cebolla.

Categoría B-6: A la persona, asociación o entidad pública o privada, destacada por su apoyo a este modelo agroalimentario.

Premiado: Asociación Vida Sana-BioCultura. Sant Cugat del Vallès. Barcelona.

Creada en 1974 es probablemente la asociación más veterana de la agricultura ecológica en España. Ha pasado por diferentes etapas a lo largo de su dilatada historia. En la actualidad está dirigida por un equipo de personas expertas que han multiplicado su actividad con gran eficacia.

Aparte de las actividades con sus socios, en 1981 crearon el primer "cuaderno de normas para la agricultura biológica" y los "avales vida sana". Ha dedicado una gran parte de su actividad a la formación a todos los niveles y ha colaborado con las administraciones y asociaciones del sector para la legalización e institucionalización de este sector.

Asimismo, ha publicado más de 70 estudios técnicos y divulgativos y 12 libros sobre medio ambiente y desarrollo rural con varios ministerios orientados a la defensa de la agricultura ecológica. Uno de sus mayores logros es la creación de BioCultura, un espacio alimentario, con ediciones anuales en Madrid y Barcelona que se ha convertido en un referente de la alimentación y el consumo ecológico.