

.medio ambiente

FERIA DE BIOCULTURA

Bocados de salud

Productores y consumidores de agricultura ecológica se citan del 22 al 25 de noviembre en la Casa de Campo de Madrid.

Fuencisla Muñoz

fuencisla.tiempo@grupozeta.es

BioCultura se ha convertido en los últimos años, según sus organizadores, en la "plataforma idónea para informar, educar y estimular el consumo de alimentos biológicos entre la población". Este año además, por vez primera, se celebra el Festival de la Infancia Mamá Terra, coincidiendo con la feria. Con el apoyo de la Fundación Biodiversidad del Ministerio de Medio Ambiente, el festival pretende educar a los niños en el respeto a la naturaleza. Talleres de cocina con alimentos ecológicos, conciertos, cuentacuentos y la experiencia de conocer cómo funciona un huerto biológico son algunas de las actividades dedicadas en esta edición a los más pequeños.

Consumo exterior. Alemania, Francia, Reino Unido, Holanda, Italia, Estados Unidos y Japón siguen siendo los principales consumidores de la producción española de alimentos ecológicos. Un tipo de agricultura que ya ocupa 926.000 hectáreas y que ha ido ganando terreno de manera exponencial año tras año. Sin embargo, según el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), sólo el 30% de los productos *bio* que aquí se producen se consumen en nuestro país. El nuevo Plan Integral de Actuaciones para el Fomento

de la Agricultura Ecológica del MAPA, que abarca de 2007 a 2010, intenta apoyar al sector y fomentar el consumo interno.

La Asociación Vida Sana, organizadora de BioCultura, afirma que una de las ventajas de este tipo de agricultura es su influencia en la protección del medio ambiente, puesto que "fertiliza la tierra y frena la desertificación, favorece la retención del agua y no contamina los acuíferos, fomenta la biodiversidad, mantiene los hábitats de los animales silvestres y no sólo no contamina sino que contribuye de

manera eficaz a la descontaminación del aire, el agua, el suelo, la flora y la fauna".

Por otro lado, ayuda a mantener la salud tanto de agricultores como de consumidores al no utilizar biocidas ni semillas transgénicas y producir alimentos equilibrados en nutrientes. Un dato importante si tenemos en cuenta que, según datos oficiales, el 60% de las enfermedades degenerativas están relacionadas con la comida. La cita es este fin de semana en el Pabellón de Cristal de la Casa de Campo de Madrid. ●



→ El **70%** de la producción española de agricultura ecológica se exporta.

→ **30** euros al año es la media europea de consumo de productos biológicos. En España sólo gastamos 8.

→ **926.390** hectáreas están dedicadas en España a la agricultura ecológica.