

- Medio: Europa Press País Vasco
- Fecha: 04-10-2023
- Título: Biocultura Bilbao abre sus puertas este viernes en el BEC con 140 firmas expositoras y más de 10.000 referencias
- Autor: Europa Press País Vasco
- Cita: COFENAT
- Experto: COFENAT
- Foto:

Biocultura Bilbao abre sus puertas este viernes en el BEC con 140 firmas expositoras y más de 10.000 referencias



Xabier Basañez, director General de BEC; Ángeles Parra, directora de BioCultura, Xabier Lejarzegi, director del Ekolurra-Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi, y Endika Montiel, técnico nutricionista - BEC

Europa Press País Vasco

Newsletter

Publicado: miércoles, 4 octubre 2023 14:56
@epeuskadi

Te puede intere



San Mamés y R
aspiran a acoge
Mundial de fút

- Link:
<https://www.europapress.es/euskadi/noticia-biocultura-bilbao-abre-puertas-viernes-bec-140-firmas-expositoras-mas-10000-referencias-20231004145658.html>

- Texto:

El 5% de las tierras agrícolas de Euskadi están ya certificadas como ecológicas

BILBAO, 4 Oct.

(EUROPA PRESS) - Bilbao Exhibition Centre albergará este fin de semana, del 6 al 8 de octubre, la sexta edición de BioCultura, feria de productos ecológicos y consumo responsable, que convertirá al pabellón 2 del recinto ferial y congresual en "un gran mercado ecológico", donde 140 firmas expositoras mostrarán sus productos, superando las 10.000 referencias de alimentos ecológicos, cosméticos econaturales o moda sostenible, entre otros.

Xabier Basañez, director general de BEC, Angeles Parra, directora de BioCultura y presidenta

de Vida Sana, Xabier Lejarzegi, director del Ekolurra-Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi, y Endika Montiel, técnico nutricionista y personal trainer, han presentado este miércoles una nueva edición del certamen, en el que, según han explicado, se reivindicará el consumo responsable y se darán claves para adquirir y conocer todo tipo de productos relacionados con los nuevos hábitos de vida para aquellas personas que busquen formas de vivir más saludables.

Basañez ha señalado que "cuando conceptos como eco, producción sostenible, medio rural, alimentos autóctonos se fusionan con la calidad y lo artesano, el éxito, sin duda, está asegurado". BioCultura, ha dicho, "reúne todas esas características y da respuesta a estos conceptos, por lo que podemos hablar de una feria referente en el sector ecológico con una gran variedad de productos y propuestas".

Por su parte, la directora del certamen, Ángeles Parra, ha comentado que "los alimentos y productos que se exponen en BioCultura son un emblema del camino que hay que seguir si queremos salvaguardar la Tierra para las generaciones futuras

Precisamente, el director del Ekolurra ha manifestado que la superficie destinada a la producción ecológica sigue en crecimiento en Euskadi*. "Desde 2016, la superficie de tierras

certificadas como ecológicas se ha triplicado. En estos momentos, el 5% de las tierras

agrícolas de Euskadi están ya certificadas como ecológicas", ha añadido Xabier Lejarzegi.

PROPUESTAS PARA TODOS LOS PÚBLICOS

Durante tres días tanto en el Pabellón 2 como en el Nivel 5 del Centro de Convenciones de BEC se desarrollarán congresos, jornadas, charlas y talleres, guiados por personas expertas

en los diferentes temas que preocupan e involucran a toda la sociedad.

El programa incluye la jornada 'OrganicFit Day dedicada a los tres pilares específicos de la salud: ejercicio, alimentación eco-saludable y descanso. Todas ellas están englobadas en el concepto del movimiento orgánico, donde participarán Endika Montiel, Xabier Sánchez, Lucía Redondo, Nicolás Olea, Susanna Diracano o Alejandro Pérez.

Según Montiel, el mundo de las emociones afecta a nuestro organismo y, si estamos sanos y tenemos una dieta saludable, será más fácil tener una respuesta emocional acertada cuando se presente algún problema en nuestra vida".

Además, en la 'Jornada Nacional de Terapias Naturales', organizada por Cofenat-Asociación de Terapias Naturales, intervendrán profesionales de diferentes disciplinas, que abordarán temas como masaje y regulación emocional, flores de Bach y cómo vivir sin dolor, entre otros aspectos.

Por otro lado, como cierre del proyecto MENUdaTIERRA se presentarán experiencias que ponen de manifiesto que otro modelo alimentario es posible. Así, según han explicado en la presentación, "desde la producción, pasando por la transformación, la comercialización y el consumo, se verán casos reales de personas, empresas y entidades que demuestran que el cambio ya está en marcha". A ello se suman ponencias de expertos en el campo de la alimentación ecológica y sostenible.

Otra de las actividades programadas es el showcooking: Alimentarse bien y disfrutar de una buena mesa', que ofrecerá propuestas para todos los gustos, dietas y gourmets, además de catas de productos como mieles, aceites, chocolates o quesos. También incluirá talleres familiares para introducir a los pequeños de la familia en la cocina y la alimentación saludable.

Por otro lado, en el marco del showroom EcoEstético se ofrecerán talleres con propuestas muy diversas, desde elaborar nuestros propios cosméticos, cuidado del cabello y de la piel, automasaje, elaboración de fitoextractos, destilación de aceites esenciales, enfermedades

de la piel o como tratarlas.

En las conferencias y debates programados se abordarán temas de interés actual relacionados con la salud, el medio ambiente, la producción ecológica, la energía, las finanzas éticas, el bienestar e incluso música-terapia.

Por último, habrá actividades para los más pequeños, como el Festival MamaTerra, talleres de cocina, manualidades y reciclaje, pinta-caras con pinturas ecológicas, entre otras actividades.

El horario general de BioCultura, organizado por VidaSana y Bilbao Exhibition Centre, será de

10.00 a 20.00 horas, exceptuando el domingo, día 8, que cerrará sus puertas a las 19.00 horas. Las entradas se pueden adquirir a través de la página web oficial y también comprar in situ en taquillas.