



Preparación de platos elaborados con productos ecológicos en la feria Biocultura. / KIKE PARA

El poder de la gastronomía 'verde'

La feria Biocultura ofrece conocer y saborear las tendencias en cocina ecológica

JAVIER RICO
Madrid

Huevos pochados, cocidos a baja temperatura y servidos sobre estofado de verduras con quinoa y chips de algas. Y de postre, fantasía de ciruelas sobre gelatina de chufa y crujiente de zanahoria y jengibre. Ambos platos forman parte del menú que ayer presentaba Ecocentro, restaurante y tienda de productos ecológicos de Madrid. Tanto este centro como los productores de algunos de los ingredientes de los platos estarán hasta el domingo en la 26ª edición de la feria Biocultura presentando parte de la oferta agrícola y

gastronómica más ecológica de la Comunidad.

La feria de productos ecológicos y consumo responsable por antonomasia permite conocer y saborear lo que la agricultura y la ganadería más respetuosas con el medio son capaces de ofrecer. En esta edición, además, lo de saborear cobra sentido literal, ya que se celebra el Madrid Eco Gastronómico, con demostraciones de cocina en directo con productos de la huerta y las granjas madrileñas.

Los 20 productores de la provincia que exponen en Biocultura demostrarán el porqué del crecimiento del sector eco en la Comunidad de Madrid. Si se

echa la mirada diez años atrás, solo 60 operadores tiraban del carro en 1999. En 2009 ya eran 272. Y lo mismo ocurre con la superficie agrícola y ganadera, que en 1999 ocupaba 1.303 hectáreas y el pasado año superó las 6.000, con un crecimiento importante incluso con respecto a 2008, cuando abarcaba casi mil hectáreas menos (5.116).

Margarita Campos, presidenta del Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad de Madrid (Caem), afirma que "el incremento se ha debido principalmente a la entrada de grandes extensiones de olivar beneficiadas con las ayudas a la producción ecológica que da la Co-

munidad, especialmente para soportar los dos años de conversión sin producción en que deben mantenerse los cultivos con la intención de eliminar restos de anteriores tratamientos". En Campo Real, Chinchón y Colmenar de Oreja crecen gran parte de estos olivares, que además representan la superficie ecológica dominante, por delante de los pastos, praderas y forrajes, los aprovechamientos apícolas y los cultivos de cereales y leguminosas.

Desde el sector ganadero, las ayudas que menciona Margarita Campos no acaban de compensar el tránsito de convencional a ecológico certificado. Algunos productores producen ecológico pero desisten de conseguir la etiqueta oficial. Quizá ahí reside la explicación del estancamiento en los sectores bovino, caprino y ovino, que prácticamente se mantienen en 10 explotaciones desde hace siete años.

Se espera que, como decía en la presentación de Biocultura su directora, Ángeles Parral "dejemos de ir pasito a pasito a dar el paso definitivo". Y en este caso se refería al principal cuello de botella de la producción ecológica, el consumo. Con las estadísticas madrileñas en la mano, la evolución de la comercialización fue a menos durante 2009 con respecto a 2008 con un descenso tanto en la cantidad (161.000 toneladas menos) como en el negocio (245.000 euros menos). Es el primer año, desde 1997, que sufre un descenso.

Biocultura pretende precisamente agitar el mercado. Además, Ana Leiva, directora de la Fundación Biodiversidad, colaboradora del festival Mama Terra de la feria, expuso que el sector ecológico también puede ayudar a combatir una de nuestras lacras socio-económicas, el paro, ya que "genera mucho más empleo por hectárea que el convencional".

Encuentro participativo

► **Del 5 al 7 de noviembre**, de 10.00 a 20.00. Pabellón de Cristal de la Casa de Campo.

► **Precio:** 6 euros los adultos; gratis para niños menores de 6 años y 3 euros de 6 a 12 años y jubilados.

► **Organiza:** Asociación Vida Sana (www.biocultura.org)

► La feria incluye el **festival Mama Terra** con actividades para los más pequeños.