

Cambia el mundo: consume bio y local



BioCultura Feria de productos ecológicos y consumo responsable EXPOCORUÑA 28-29 febrero / 1 marzo

BioCultura

2ª edición
A Coruña



SECTORES

Agricultura y alimentación biológica, cosmética eco-natural, bienestar, casa sana y energías renovables; moda sostenible; eco-estilo de vida, turismo responsable, artesanías, ONG's...

200 EXPOSITORES
150 ACTIVIDADES
SHOWCOOKING
ECO-FOODTRUCKS
TALLERES DE ECOESTÉTICA
Y PLANETA MODA
CONCIERTOS

HORARIOS

28, 29 de febrero y 1 de marzo, de 10:00 h. a 20:00 h.
(domingo hasta las 19:00 h.)

PRECIOS

➔ Adultos: 5€ ➔ Jubilados, jóvenes de 14 a 18 años, desempleados, personas con discapacidad, familia numerosa: 3€ ➔ Menores de 14 años (de 0 a 13 años incluidos): gratis ➔ Profesionales del sector acreditados: gratis ➔ Socios de Vida Sana + 1 acompañante: gratis ➔ Carnet Xove: 3€ ➔ Pase para los tres días de feria (solo online): 11€

La entrada da derecho a visitar la Feria y participar en todas las actividades. Con la compra de la entrada, el visitante colabora con proyectos sociales y medioambientales de la Asociación, tales como: huertos escolares, capacitación para la creación de empleo, asesoramiento sobre agricultura ecológica, plantación de árboles, energías renovables, entre otros.



www.biocultura.org

Organizan



Patrocinan



SIN ÁNIMO DE LUCRO

La Asociación Vida Sana, declarada de Utilidad Pública, es la organizadora de BioCultura. En 1981, Vida Sana trajo e impulsó en España el movimiento de la cultura biológica. Son 40 años denunciando y anunciando, con antelación, escándalos que se han ido sucediendo y, al mismo tiempo, construyendo formas de producción viables y rentables para agricultores, ganaderos e industriales; y sanas para la salud y el medio ambiente. Vida Sana lleva a cabo también una importante labor docente, organiza cursos, desarrolla materiales pedagógicos para escuelas, edita la revista "The Ecologist" y la newsletter "El Ecomensajero Digital". La autofinanciación es la base de la independencia que caracteriza a Vida Sana y, por tanto, también a BioCultura.

VISITA BIOCULTURA

A su paso por una ciudad, comarca o región, el consumo interno ecológico crece gracias a la celebración de la feria. Los consumidores tienen en BioCultura el evento ideal para conocer de primera mano aquello que llevarán a su mesa. Empieza un trato de tú a tú que perdurará, en muchos casos, toda una vida. Se trata de tender lazos horizontales, no virtuales, amigables, humanizados, para encontrar una relación directa entre profesionales y consumidores y que todo fluya sin imposiciones, sin "virtualidades", sin marketing fraudulento. Las posibilidades que encontrará el público serán muchísimas en todo tipo de alimentos y de productos cosméticos y de otros subsectores. Conocerán directamente a las personas que están detrás de sus alimentos y, por tanto, detrás de su salud. La calidad de vida depende en gran parte de una alimentación ecológica y saludable. El rigor, la persistencia y la transparencia han convertido a BioCultura también en referente internacional.



2 EDICIONES

BioCultura es la feria de productos ecológicos por excelencia en España. Es una feria de referencia en Madrid (35 ediciones), Barcelona (26 ediciones), Sevilla (3 ediciones), Valencia (7 ediciones) y Bilbao (6 ediciones); y la 2ª edición en A Coruña espera la participación de 200 expositores en ExpoCoruña. Más de 10.000 referencias de alimentos ecológicos conforman el sector más grande de la feria, acompañados por otros sectores como productos de higiene y cosméticos con ingredientes certificados, moda sostenible, materiales ecológicos, eco-estilo de vida, energías renovables, bienestar, turismo sostenible, juguetes, artesanías, música, libros...



TODO CERTIFICADO

El Comité de Selección de BioCultura está formado por técnicos y profesionales de todos los sectores presentes. Trabaja durante todo el año meticulosamente y con rigurosidad para que las propuestas que se presentan en la feria cumplan los requisitos exigidos. No hay ningún género de duda. Los alimentos sólo pueden ser ecológicos, certificados por cualquiera de los organismos oficialmente reconocidos, tanto en España como en Europa al amparo del reglamento comunitario



2018/848. Para el resto de países, los certificados reconocidos por la Unión Europea. Los otros sectores también están sometidos a condiciones específicas de participación que cada año se mejoran y se hacen más exigentes. Existe también un código ético de admisión de expositores que debe cumplirse.



SABIDURÍA EN LA FERIA

La Naturaleza es dinámica y hay muchas formas de vivir, de comer, de sentir... Y las más sanas, las más sostenibles, las más justas y las más seguras están en BioCultura. Las actividades paralelas ponen al abasto del visitante esas otras maneras de vivir, que son factibles, que no son sueños, que son ya realidades y que tienen mucho futuro. Actividades para profesionales, talleres, ponencias, charlas, debates, show-cooking, conciertos... llegan al intelecto y al corazón del ciudadano para transmitirle información, sabiduría y esperanza. No es solo información, es algo más. Por eso las salas de BioCultura, en cualquiera de sus ediciones, se abarrotan de una ciudadanía que quiere saber, y que quiere dar un giro a su vida... Y ahí está también el Festival Ecológico de la Infancia MamaTerra: juegos inteligentes para unos niños que el día de mañana serán consumidores responsables y que llevarán a sus casas cambios de hábitos importantes para una nueva cultura de la alimentación y de la vida, respetuosa, sostenible y, al mismo tiempo, revolucionaria y bella.



NO TE LA PIERDAS

Los profesionales del sector "bio" no se pueden perder BioCultura. Los diferentes subsectores que conforman el mundo ecológico (alimentación, cosmética, textil, salud, etc.) acuden a BioCultura y los profesionales encuentran el lugar ideal para intercambiar ideas, contactos, proyectos, comprar y vender... Las firmas también encuentran en esta feria, que es más que una feria, el sitio idóneo para relacionarse con las tiendas, los distribuidores locales, los prescriptores, etc. Empresarios, tenderos, importadores, exportadores, cocineros, chefs, restaurantes, hoteleros, jardineros y profesionales de otras muchas artes y disciplinas acuden a BioCultura por ser una gran referencia en todo el arco mediterráneo y por ser, también, el lugar más adecuado para darse a conocer en el sector ecológico.