

El Ejecutivo autonómico ofrece a profesionales un stand de 175 metros cuadrados en IFEMA para que puedan participar en esta feria

La Comunidad de Madrid exhibe en BioCultura 2024 su oferta de alimentos ecológicos con actividades, catas y talleres familiares

- Con degustaciones y charlas informativas, se podrá disfrutar de cafés, chocolates, mieles, hortalizas, panes, repostería, frutos secos, aceites, elaboraciones de aloe vera y de baobab
- También los tintos, blancos y rosados con Denominación de Origen Vinos de Madrid se muestran en el certamen más importante del sector en España
- En el 40º aniversario de esta feria participan 15 proveedores, diez de ellos con el sello M Producto Certificado, que avala la calidad y trazabilidad de sus elaboraciones

21 de noviembre de 2024.- La Comunidad de Madrid exhibe desde hoy en la feria internacional BioCultura 2024 su amplia oferta de alimentos ecológicos, con catas, actividades promocionales y talleres familiares que se celebran hasta este domingo en el recinto ferial de IFEMA de la capital. Este certamen, que celebra su 40º aniversario, está considerado como el más importante en España del sector de consumo responsable.

El Comité de Agricultura Ecológica mostrará hasta este domingo sus novedades y propuestas en un stand de 175 metros cuadrados, junto a profesionales de la alimentación saludable y respetuosa con el medio ambiente, así como de la cosmética, higiene, moda y cuidado del hogar de origen natural. Participan 15 proveedores, de los que diez están adheridos a M Producto Certificado, la marca de garantía y trazabilidad de las elaboraciones.

La amplia oferta gastronómica de *kilómetro cero* incluirá cafés, chocolates, conservas vegetales, mieles, hortalizas, verduras, panes, repostería, frutos secos, aceites, elaboraciones de aloe vera y de baobab. También tintos, blancos y rosados con Denominación de Origen Protegida Vinos de Madrid.

Además, se realizarán degustaciones, presentaciones y charlas informativas. Entre ellas, un *showcooking* hoy con el chef Eduardo Casquero, un *Menú de Navidad eco y sostenible*, y de *Postres y dulces saludables*, ambos con la

aplicación móvil *cookpad* el sábado, o un taller de *Batchcooking* y *aprovechamiento alimentario* el domingo.

Las propuestas familiares incluirán el viernes la actividad *Plantando diversidad- En Madrid, cada plato es un paisaje*, de la Fundación Vida Sostenible; los talleres de apicultura y fabricación de miel y velas al día siguiente, y de insectos y agricultura ecológica, en este caso durante todo el fin de semana.

BioCultura reúne más de 400 expositores y se espera la presencia de 50.000 asistentes, entre profesionales y público interesado. En este escaparate internacional se presentará la producción madrileña que se extiende a nuevos mercados especializados, tiendas minoristas y grandes superficies, para atender una demanda creciente entre los consumidores.