

### III JORNADA DE AGRICULTURA BIODINÁMICA Y ALIMENTACIÓN



El pasado **sábado 7 de abril**, llevamos a cabo la tercera edición de nuestras Jornadas de Agricultura Biodinámica y Alimentación. Esta vez viajamos a **Cangas del Narcea, Asturias**, donde un miembro de la Asociación de Agricultura Biodinámica, **Segundo Menéndez Cóllar**, nos brindó la posibilidad de realizarla en un espacio estupendo, el **Auditorio de la Casa de Cultura del Palacio de Omaña**, cedido por el Ayuntamiento. Gracias al patrocinio de otras 2 instituciones del lugar, la Caja Rural y el COPAE del Principado de Asturias (Consejo de Producción Agraria Ecológica del Principado de Asturias), se pudo realizar este



evento que acogió entre 60 y 70 personas. Tuvimos un público muy variado, procedente de muy diferentes ámbitos, agricultores, veterinarios, farmacéuticos, esteticistas, periodistas y personas interesadas por los productos biodinámicos, y la forma de producirlos. Muchos de ellos ya han tenido la experiencia de comer productos frescos biodinámicos, así como conocer de primera mano los pequeños huertos biodinámicos que hay en la zona.

Tras las presentaciones de rigor con los agradecimientos correspondientes, dio comienzo la Jornada con la **Dra. Felisa Cilla**, que a través de su presentación puso las bases para una alimentación saludable. Pasó revista a los diferentes tipos de alimentos, haciendo mucho hincapié en los cereales, y enfocando su ponencia en el sentido de cómo mantener la salud corporal y un desarrollo anímico espiritual libre.

En esta ocasión no pudo asistir nuestra 2ª ponente, Rita Cifuentes, que solía poner en práctica todo lo que conlleva el tratamiento del alimento en sí, aderezándolo con ricas recetas realizadas “in situ”, que hacen las delicias de los asistentes.

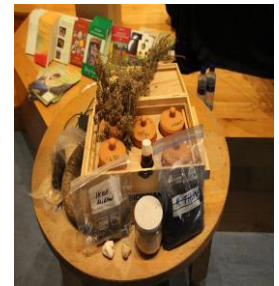




**Pablo San Miguel**, nuestro experto en Preparados Biodinámicos de la Asociación, y teniendo en cuenta el interés del auditorio por éstos, desarrolló el tema con la profundidad que permitía el tiempo que teníamos, sobre la composición, cualidades y usos de los Preparados, el corazón de la biodinámica, presentando también algunas de las investigaciones que existen.

Tras la comida, volvimos al Auditorio de nuevo con Pablo San Miguel para dar a conocer más de cerca el Calendario de María Thun. Algunos de los asistentes conocían y usaban el calendario con regularidad, para otros fue una novedad muy interesante. Una de las esteticistas nos confirmó su uso regular en su campo profesional con resultados muy sorprendentes.

En el descanso tuvimos oportunidad de dar a conocer algunos de los libros que



habíamos traído desde la editorial Rudolf Steiner, con los temas más relevantes de la Jornada. Muchos se interesaron por el calendario de María Thun, otros por los huertos biodinámicos, las abejas, la alimentación saludable y los preparados, pudiendo también experimentar más de cerca con la representación de Preparados Biodinámicos que Pablo y Segundo habían llevado para la ocasión.



Tras el descanso, **Eduardo Ojero**, astrofísico que trabaja en E.S.A.C (Centro de la Agencia Espacial Europea), y que nos acompaña en las Jornadas, nos llevó a través de su charla, a la contemplación de los acontecimientos que tienen lugar en el Universo. Después del estudio que Pablo S.M nos había presentado sobre el tratamiento enriquecedor que los preparados biodinámicos otorgan a la tierra, ahora, con Eduardo, teníamos un panorama, desde la perspectiva de la Física, de cómo operan las fuerzas en el Universo. En esta ocasión no pudimos terminar la Jornada con nuestro habitual paseo nocturno, dado que las nubes de Cangas no parecían muy dispuestas a dejarnos contemplar sus astros. Por ello, Eduardo simuló virtualmente el cielo nocturno para mostrarnos las constelaciones y las principales estrellas, que nos sirven de guía en la noche.

El domingo tuvimos oportunidad de conocer más de cerca los bellos parajes del lugar, así como el rebaño de ovejas xaldas, orgullo de nuestro anfitrión, que pastaban felices en las verdes praderas, a pesar de los ataques que sufren de lobos y osos, problema aún sin resolver. Pusimos el broche final con una comida fraternal con el grupo de Segundo, en la que degustamos diferentes productos frescos biodinámicos, procedentes de su huerto, así como un cordero xaldo con un sorprendente sabor, preparado por Elena y Mario, los dueños de la casa rural "Casa Mario" donde nos alojamos, y que también forman parte del grupo biodinámico de Cangas del Narcea. Una excelente experiencia que esperamos tener la oportunidad de repetir.



**Secretaría:** Calle Sobrante, nº 20, puerta 3, bajo D  
28240 Hoyo de Manzanares (Madrid)

[www.biodinamica.es](http://www.biodinamica.es)

Email : [info@biodinamica.es](mailto:info@biodinamica.es)

ASOCIACIÓN PARA LA AGRICULTURA BIODINAMICA EN ESPAÑA  
C.I.F. G 79982872

**Sede Social:** Finca Rio Pradillo. Camorritos  
28470 -Cercedilla - Madrid

Inscrita en el Registro Nacional de Asociaciones con el nº 69.939