Sección de Agricultura – COMUNICACIÓN

Dornach, Suiza, 13 de octubre de 2021

**Congreso de Agricultura**

**02-05 febrero 2022**

 **La calidad a través de la biodinámica** – percibir, experimentar, desarrollar

"Lo importante es que, cuando estos productos lleguen al ser humano, sean beneficiosos para su vida. A veces se puede cultivar algún fruto del campo o del huerto que, en su aspecto, se vea absolutamente espléndido y, sin embargo, cuando llegue al individuo, sólo sirva para satisfacer su estómago sin favorecer orgánicamente su vida interior."
(Rudolf Steiner, 12.06.1924, GA 327)

El asunto relacionado con la calidad de los productos ha sido un tema importante para el movimiento biodinámico desde sus inicios. Hay un aumento constante de la extensión de tierra cultivada biodinámicamente, las granjas especializadas están en proceso de conversión y los productos biodinámicos son populares entre el público y poseen demanda en el mercado. Más allá de la cantidad de un producto, lo importante es siempre su calidad: al fin y al cabo, los alimentos y las bebidas deben tener un buen sabor y ser beneficiosos para la salud. Aun así ¿qué es exactamente la calidad biodinámica? ¿Cómo se produce durante el cultivo y cómo se desarrolla o incluso se mejora con la transformación? ¿Cuál es la situación del comercio de productos y bienes biodinámicos, y quién tiene acceso a estos productos? ¿Qué importancia tiene esto para el desarrollo humano, incluso desde el punto de vista anímico y espiritual? El próximo Congreso de Agricultura está dedicado a este complejo tópico.

La calidad biodinámica va más allá de los componentes y la apariencia externa, porque un producto también refleja su proceso de desarrollo. ¿Cómo podemos percibir e incluso investigar los diferentes niveles de calidad (propiedades físicas, vitalidad, palatabilidad, identidad, etc.)? ¿Somos capaces de desarrollar una cultura de la percepción sensorial para que todas las personas puedan descubrir por sí mismas el carácter especial de la calidad biodinámica? ¿Cómo podemos desarrollar el cultivo, la transformación y la preparación de los productos para conseguir una nueva calidad? Estas cuestiones se abordarán y trabajarán en profundidad durante el Congreso en conferencias, talleres, foros y grupos de trabajo, lo que permitirá a cada participante adquirir nuevos conocimientos, percepciones e ideas para su trabajo.

Con Joke Bloksma, Olivier Clisson, Romana Echensperger, Maike Ehrlichmann, Jean-Michel Florin, Agata Glazar, Thomas Hardmuth, Craig Holdredge, Georg Meissner, Arizona Muse, Jasmin Peschke, Carlo Petrini y otros.

El Congreso tendrá lugar en persona en el Goetheanum en Dornach (CH) y también en línea mediante transmisiones en directo y talleres en línea.

Jean-Michel Florin y Jasmin Peschke y el equipo de la Sección de Agricultura

**Contacto**: Johannes Onneken, johannes.onneken@goetheanum.ch

**Website:** <https://www.agriculture-conference.org/de/2022>

**Poster PDF**: https://www.goetheanum.org/fileadmin/SLW/Events/2022/LWT-2022/Plakat-LWT-2022.pdf

**Poster JPG**: https://www.goetheanum.org/fileadmin/SLW/Events/2022/LWT-2022/Plakat-LWT-2022.jpg

**Imagen de la conferencia Sylvia Zillig jpg**: <https://www.goetheanum.org/fileadmin/SLW/Events/2022/LWT-2022/LWT-2022-Sylvia_Zillig.jpg>

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Short Text:

El asunto relacionado con la calidad de los productos ha sido un tema importante para el movimiento biodinámico desde sus inicios. Hay un aumento constante de la extensión de tierra cultivada biodinámicamente, las granjas especializadas están en proceso de conversión y los productos biodinámicos son populares entre el público y poseen demanda en el mercado. Más allá de la cantidad de un producto, lo importante es siempre su calidad: al fin y al cabo, los alimentos y las bebidas deben tener un buen sabor y ser beneficiosos para la salud. Aun así ¿qué es exactamente la calidad biodinámica? La calidad biodinámica va más allá de los componentes y la apariencia externa, porque un producto también refleja su proceso de desarrollo. ¿Cómo podemos percibir los distintos niveles de calidad y experimentarlos mediante el cultivo de la percepción sensorial?, ¿Cómo podemos desarrollar el cultivo, la transformación y la preparación de los productos para conseguir una nueva calidad?