

PRODUCCIÓN ECOLÓGICA, EMPRENDIMIENTO VERDE Y SOSTENIBILIDAD, PROTAGONISTAS DE NATURA MÁLAGA 2021, DEL 14 AL 16 DE MAYO EN FYCMA

La Feria de Vida Saludable y Sostenible, Natura Málaga, celebra su edición 2021 de manera presencial en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga) con un gran despliegue de medidas higiénico-sanitarias para garantizar la seguridad de los participantes

Como novedad, el programa para profesionales cobra protagonismo de la mano de nuevos temas como el turismo sostenible y el emprendimiento verde

El salón estrena una zona dedicada a la movilidad híbrida y eléctrica, que permitirá a los asistentes probar los vehículos de más de una quincena de marcas

Tendrán lugar más de un centenar de actividades entre ponencias, talleres y presentaciones, entre ellas, una amplia propuesta de actividades infantiles y para toda la familia

Por otra parte, Natura Málaga contará con una diversa oferta expositiva con más de 120 empresas representadas entre productores, distribuidores y firmas de toda España. Presencia destacada del producto ecológico certificado

Málaga, 5 de mayo de 2021.- Las concejalas delegadas de las áreas de Turismo y Promoción de la Ciudad y de Sostenibilidad Medioambiental, Rosa Sánchez y Gemma del Corral, respectivamente; el vicepresidente primero y diputado responsable de Sabor a Málaga y el diputado de Medio Ambiente, Turismo Interior y Cambio Climático de la Diputación Provincial de Málaga, Juan Carlos Maldonado y Cristóbal Ortega, respectivamente; la directora general de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía, Carmen Cristina de Toro; el presidente de Ecovalia, Álvaro Barrera, y la directora del salón, Paula Morales, han presentado hoy la duodécima edición de Natura Málaga, Feria de Vida Saludable y Sostenible, que tendrá lugar de manera presencial en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga) del 14 al 16 de mayo.

Sánchez ha destacado que con Natura Málaga “volvemos a abrir las puertas de FYCMA al público general”, pues se trata de la primera convocatoria de estas características del calendario del recinto para este 2021, por lo que “hemos trabajado en un encuentro adaptado a las circunstancias y seguro con todas las medidas higiénico-sanitarias necesarias”, ha puntualizado. Sánchez ha recordado que “se trata de una propuesta para toda la familia” pero también para los profesionales, que este año dispondrán de un amplio programa de contenidos con el “turismo sostenible y el emprendimiento verde como ejes estratégicos”, así como “se consolidan aspectos como la apuesta por el vehículo híbrido y eléctrico”. Por último, ha reiterado que “Natura Málaga facilita el contacto con empresas referentes en estos ámbitos y ofrece nuevas oportunidades de negocio”, siendo “el ocio, el consumo responsable y la formación especializada protagonistas de las actividades en torno al bienestar personal, la alimentación y el cuidado del entorno”.

Del Corral ha insistido en que “desde el Área de Sostenibilidad Medioambiental esta es una feria emblemática, se trata de una experiencia muy interesante”, así ha remarcado que “a lo largo de estos años Natura se ha convertido en un gran movimiento en la ciudad, lleno de conocimientos sobre aspectos fundamentales”. Ha hecho alusión a temas transversales del salón como pueden ser “la alimentación consciente, el consumo responsable, tan importante en estos momentos, o la adquisición de hábitos positivos para el bienestar y la sostenibilidad medioambiental”. Del Corral también ha indicado que en el salón “tenemos una zona en la que proporcionaremos información y tendremos talleres” con respecto a la presencia de Emasa, y por parte del programa de concienciación ciudadana ‘Málaga cómo te quiero!?', “tendremos varios talleres

dirigidos a las familias que versarán en el consumo responsable, biodiversidad y en aspectos como la apicultura urbana”, ha precisado.

Maldonado, ha explicado que, después de dos ediciones participando, este año por primera vez, “la marca promocional de la Diputación de Málaga, ‘Sabor a Málaga’, lo hace contando con stand propio, de 80 m2, en el que además de talleres y demostraciones culinarias, expondrán sus productos una docena de empresas de la provincia, entre almazaras, encurtidos, vinos, dulces o panes, dedicadas a la industria ecológica”. Asimismo, ha expuesto que “es una prioridad en estos momentos poder acudir y participar en eventos como este, que ofrecen visibilidad a nuestros productores y les abre oportunidades de negocio, lo que garantiza su viabilidad”. Para Maldonado, “apostar por los productos de cercanía, no sólo beneficia a nuestro medio ambiente; también ayuda a fijar a la población a sus lugares de origen, evitando el fantasma de la despoblación y contribuye a una economía de proximidad, a la recuperación económica de la provincia, que son objetivos prioritarios para esta Diputación”.

Ortega ha asegurado que “si algo bueno podemos sacar de esta pandemia es que la sociedad es más respetuosa con el medioambiente y más consciente de la importancia de cuidar el planeta” y ha incidido en que “eventos de este tipo informan y ayudan a la ciudadanía a la hora de crear un turismo sostenible, mejorar la alimentación y crear herramientas”. En cuanto a los proyectos de la Diputación de Málaga presentes en el salón ha resaltado que “la Gran senda de Málaga está destinada a ser el Camino de Santiago del sur” mientras que “la Senda Litoral se va a convertir en uno de los grandes hitos de este año”, y Málaga Viva, por su parte, se posiciona como “proyecto contra el cambio climático a través de la puesta en marcha de acciones para reducir la huella de carbono”.

De Toro, que ha mencionado que es la primera vez que la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible participa en Natura Málaga, ha hecho hincapié en que “el sector ecológico en Andalucía es muy importante, nos pone a la cabeza en el mapa de la agricultura ecológica y, además, es un sector que está en plena expansión”. Crecimiento no solo en superficie, ha puntualizado, sino también “en operadores y en las industrias agroalimentarias que entran en lo ecológico”. En lo que respecta a su presencia en el salón, De Toro ha detallado que “nuestro apoyo es claro y vamos a tener una participación bastante activa con un stand expositivo y vamos a participar en los talleres y charlas dentro del programa”, por ejemplo, abordando “el nuevo reglamento de la Unión Europea sobre agricultura ecológica que entrará en vigor en enero de 2022, por lo que estamos en el momento oportuno para dedicarle una charla a este contenido”.

Barrera ha señalado que “desde el sector de la producción ecológica estamos sumamente ilusionados con esta edición” ya que “el esfuerzo que hacen las instituciones por promocionar la vida saludable está representado aquí, en Natura Málaga”. Barrera ha reseñado Andalucía como líder nacional en producción ecológica y ha asegurado que desde Ecovalía “hemos hecho todo lo posible en el aporte de talleres para el diseño de una alimentación sostenible y ecológica en la feria” con el objetivo de “transmitir todo lo bueno que tenemos en Andalucía y en Málaga a la sociedad”.

Morales, por su parte y en relación al amplio abanico de colaboradores con los que cuenta Natura Málaga, ha hecho hincapié en que “juntos hemos conseguido diseñar una convocatoria de referencia relacionada con la sostenibilidad y la promoción de un estilo de vida más natural y saludable”. En lo que respecta al programa de contenidos, ha manifestado que tendrán lugar “más de un centenar de actividades paralelas que incluyen conferencias, talleres y presentaciones en torno a las temáticas emprendimiento verde, turismo sostenible, movilidad híbrida y eléctrica, bienestar y salud, alimentación consciente o sostenibilidad y medioambiente”.

Programa profesional el viernes 14

La primera jornada del salón concentrará el contenido destinado a un público profesional y con interés en aspectos como la sostenibilidad. Será a través de la I Jornada ‘El turismo sostenible como elemento de desarrollo’ organizada con la colaboración de CIFAL Málaga-UNITAR y donde

expertos de diferentes ámbitos abordarán la gestión del turismo y los territorios desde una perspectiva sostenible y con un mínimo impacto sobre el medioambiente y la sociedad.

También tendrá lugar la I Jornada 'Emprendimiento verde con impacto' organizada junto con Foro NESI y la colaboración de Andalucía Emprende -dependiente de la Consejería de Empleo, Formación y Trabajo Autónomo de la Junta de Andalucía-, el Centro de Innovación Social La Noria de la Diputación de Málaga y Promálaga. Se tratarán las nuevas formas de economía verde basadas en la gestión responsable de los recursos naturales y sociales.

Además, durante este día, se desarrollarán otras ponencias y presentaciones como la del nuevo reglamento de la producción ecológica o el programa Biodistritos por parte de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía. También se hablará sobre las comunidades energéticas locales como instrumento idóneo para responder a los retos del cambio climático con la consultora Rural Bridge o sobre la certificación COSMOS, un valor añadido para el cosmético ecológico y natural, con Ecovalia, entre otras.

Actividades para toda la familia y talleres para el bienestar

Natura Málaga albergará una variada y amplia propuesta para toda la familia a través de actividades organizadas con la colaboración de Ecovalia, Isiwax, Emasa y Málaga Cómo te quiero?!, Unión de Consumidores de Málaga o Ecovidrio. Así, destacan los talleres sensoriales con mesas de luz, sobre la realización de velas y bombas de baño, huertos urbanos, gestión de residuos de reciclaje o de biodiversidad y fauna beneficiosa, entre otros.

Además, acogerá talleres de yoga y falun dafa -práctica que combina meditación y ejercicios- organizados por Instituto de Estudios del Yoga, así como de mindfulness de la mano de Impact Hub y el Rincón de Mindfulness. Así como tendrán lugar ponencias y charlas especializadas en torno al bienestar personal y el cuidado de la salud.

La alimentación consciente será protagonista a través de demostraciones de cocina en el espacio 'Showcooking', que contará con marcas como Sabor a Málaga, Carrefour, Brotasol, Nutxes Organic o Citric Diet, entre otros. Cabe destacar la ponencia 'Movimiento Real Fooding & Alimentación de Cercanía' de la mano la experta en Nutrición de la UMA, Nuria García, o la presentación 'Cocina contra el cáncer' con el Dr. Juan Antonio Marchal, catedrático y director de la Cátedra de Investigación en Células Madre Cancerígenas de la Universidad de Granada.

En lo que respecta a la sostenibilidad y el medioambiente, se sucederán interesantes charlas como la ofrecida por Patricia Reina y Fernando Gómez autores del blog 'Vivir sin plástico' sobre cómo vivir sin plástico desechable es más fácil de lo que parece.

Más de 120 empresas representadas

La oferta expositiva del salón contará con más de 120 empresas representadas entre productores, distribuidores y firmas de toda España, procedentes de La Rioja, Canarias, Madrid, Murcia, Alicante, Cádiz, Valencia, Pontevedra, Granada, Barcelona, Córdoba, Orense, Madrid, Almería, Sevilla, Jaén, Girona, Gipuzkoa, Santa Cruz de Tenerife, Zamora o Navarra.

De esta oferta, cabe destacar la propuesta ecológica con medio centenar de proveedores vinculados al producto ecológico certificado tanto en alimentación como en cosmética, caso de quesos, vinos, aceite de oliva, verdura, huevos, miel, infusiones, chocolates o turrone. Por su parte, el producto autóctono estará presente a través de la marca promocional 'Sabor a Málaga' de la diputación provincial. También tendrán presencia empresas relacionadas con la artesanía, entre otros sectores.

Como novedad, en su apuesta por la movilidad híbrida y eléctrica, Natura Málaga estrena la nueva zona NaturAuto, el 'I Salón del automóvil y la motocicleta ecosostenibles', de la mano de Eventos del Motor y Automociona. Más de una quincena de marcas de automóviles de estas características, bicicletas, motos y patinetes se darán cita en este espacio. Los visitantes podrán

reservar cita para las pruebas de los vehículos de manera previa a través de la web <https://ecodromo.es/naturauto>. En relación a esta temática, Carlos Sedano, divulgador especializado del mundo del motor, estará presente en el salón para dar las claves sobre hacia dónde camina la movilidad del automóvil.

Natura Málaga está organizado por FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga). La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía es partner estratégico. Por su parte, Emasa; la Diputación de Málaga a través de la marca promocional de productos agroalimentarios 'Sabor a Málaga', de los proyectos Senda Litoral, Gran Senda y Málaga Viva -Área de Medio Ambiente, Turismo Interior y Cambio Climático-; y Carrefour Bio son partners. Ecovalia actúa como colaborador estratégico. Además, Automociona, Cifal Málaga-Unitar, Eventos del Motor, Impact Hub Málaga, el Instituto de Estudios del Yoga, Foro NESI y Unión de Consumidores de Málaga son colaboradores.

Más información en www.naturamalaga.com, en la página de Facebook y en los perfiles de Twitter @NaturaMLG e Instagram @naturamlg.

FYCMA, espacio seguro

FYCMA ha implementado un riguroso protocolo para que expositores, proveedores, participantes y asistentes puedan llevar a cabo su actividad con las máximas garantías de seguridad durante la celebración de Natura Málaga.

Entre las medidas adoptadas, el salón ofrecerá a todos los asistentes la posibilidad de realizarse un test de antígenos gratuito en las propias instalaciones de FYCMA y en el marco del programa municipal 'Málaga Segura' de detección temprana de la Covid-19 promovido por el Área de Turismo y Promoción de la Ciudad del Ayuntamiento de Málaga.

Además, destaca la adecuación de los espacios a través de delimitaciones y señalización para asegurar una distancia interpersonal, establecimiento de flujos de entrada y salida e itinerarios para una movilidad segura por el edificio, aforos limitados, diferenciación entre asientos habilitados e inhabilitados, intensificación de la limpieza y desinfección a través de la intervención permanente de personal cualificado durante el evento, se podrán encontrar puntos de dispensación de gel desinfectante distribuidos en diferentes zonas, apuesta por la digitalización para evitar elementos de necesaria manipulación y toma de temperatura a los asistentes a su llegada al recinto, entre otras. Más información en www.fycma.com.