

TENDENCIAS DE CONSUMO Y TURISMO SOSTENIBLE, PROTAGONISTAS DE LA PRIMERA JORNADA DE NATURA MÁLAGA QUE COMIENZA HOY EN FYCMA

Natura Málaga, Feria de Vida Saludable y Sostenible ha abierto hoy las puertas de su decimotercera edición que en esta primera jornada de celebración ha concentrado el programa profesional. Una propuesta especializada que ha girado en torno a las posibilidades del turismo sostenible y el emprendimiento para el desarrollo local, así como a las tendencias en nutrición ecológica y el consumo de alimentos convencionales o procesados y su repercusión en el bienestar personal

Precisamente, el espacio *showcooking* ha contado hoy con la participación del chef estrella Michelin Diego Gallegos que ha estado hablando de sostenibilidad en la gastronomía. Mañana continúa el programa relacionado con la alimentación y la cocina con la presencia de expertos como el nutricionista y tecnólogo alimentario Aitor Sánchez

Hoy también han dado comienzo las actividades para toda la familia que seguirán mañana con una completa propuesta de ocio para el fin de semana en Málaga. El salón tendrá lugar hasta el domingo 3 en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga) con la mayor oferta de productos ecológicos de la mano de más de 150 empresas representadas

Málaga, 1 de abril de 2022.- FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga) acoge desde hoy la decimotercera edición de Natura Málaga, Feria de Vida Saludable y Sostenible que ha contado en su inauguración con la presencia de los representantes de las entidades organizadoras, partners y colaboradoras. Así, han asistido el director general de Medio Ambiente y Sostenibilidad del Ayuntamiento de Málaga, Luis Medina-Montoya; la directora de Sabor a Málaga, Leonor García-Agua; el presidente de Ecovalia, Álvaro Barrera; el director gerente del Área de Gestión Sanitaria Este de Málaga-Axarquía, Miguel Moreno Verdugo, y el director de Relaciones Institucionales de Carrefour Andalucía, Manuel Torreglosa. Además, han estado representadas las entidades colaboradoras como son Promálaga, la Consejería de Salud y Familias de la Junta de Andalucía, Eventos del Motor, Automociona, Centro Mi Matrona, Unión de Consumidores de Málaga, la Universidad de Málaga, Impact Hub Málaga y Huertum.

Al respecto, todos han coincidido al manifestar que Natura Málaga se ha posicionado como el principal evento vinculado a la producción ecológica en Andalucía y punto de inflexión para promocionar su consumo a nivel nacional. Además de promover la alimentación saludable, los productos de kilómetro cero, el cuidado del medioambiente y el entorno, así como el bienestar personal a través de un extenso programa de contenidos y una amplia oferta que estará en el recinto malagueño hasta el domingo 3.

Jornadas profesionales

Natura Málaga ha albergado durante su primer día el programa profesional con la celebración de dos encuentros especializados que han convocado a asistentes de diferentes ámbitos para actualizar conocimientos en torno a las oportunidades del turismo sostenible y el emprendimiento para el desarrollo local y sobre las tendencias de consumo actuales.

Así, se ha celebrado la 'I Jornada Tendencias de Consumo de Alimentos' en colaboración con la iniciativa Gastrocampus de Innovación, impulsada por la Universidad de Málaga (UMA) a través de la Facultad de Turismo. El encuentro ha abordado, desde un punto de vista científico, la nutrición ecológica y el consumo de alimentos convencionales o procesados y su repercusión en el bienestar personal. Entre las conclusiones, la doctora María Dolores Raigón ha destacado la importancia de entender el valor de la producción ecológica no solo desde el punto de vista productivo, sino también por sus implicaciones en la salud y en la sociedad. Por ejemplo, una mayor frecuencia de consumo de alimentos orgánicos se asocia a un menor riesgo de padecer ciertas enfermedades, así como, a su vez, la agricultura ecológica actúa sobre la fertilidad biológica de los suelos, las variedades alimentarias y el consumo de proximidad. Por su parte, la doctora Nuria García-Agua Soler, que ha recomendado consumir productos de estación, locales

y tradicionales, ha resaltado la importancia del consumo de kilómetro cero. Sobre los ultraprocesados, ha detallado los inconvenientes de su ingesta a la par que ha sugerido que lo ideal es seguir la pirámide de la dieta mediterránea.

Además, en la 'II Jornada de Turismo Sostenible y Emprendimiento como Factores de Desarrollo Local' han participado Miguel Ángel Báez, técnico de la Delegación de Medio Ambiente, Turismo, Interior, Cambio Climático y Deportes, Diputación de Málaga; el jefe del Servicio de Dinamización Socioeconómica RENPA de la Secretaría General de Medio Ambiente, Agua y Cambio Climático de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía, Manuel Jesús Cabello, y María Vela, miembro de la Junta Directa de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica/Agroecología (SEAE). Los expertos han presentado diferentes proyectos e iniciativas de los ámbitos públicos y privados relacionadas con el agroturismo y el emprendimiento, la transformación de los territorios y la promoción de la agroecología o el turismo rural y sostenible. Además, el panel ha estado moderado por Alfonso Cerezo, profesor de la Facultad de Turismo de la UMA e investigador del Instituto de Inteligencia e Innovación Turística (i3t).

Actividades infantiles, talleres de yoga y expertos como Aitor Sánchez

Las más de 120 actividades previstas en Natura Málaga han dado comienzo hoy con los talleres para toda la familia enfocados en la creación de huertos y agricultura urbana o sobre la recuperación de especies, así como el programa específico para embarazadas y futuros padres y madres. Además, han arrancado también los talleres de bienestar con meditación para principiantes y yoga y también de entrenamiento de hombros y cuello para el bienestar físico.

A este respecto, mañana sábado el salón albergará un gran número de actividades infantiles y para disfrutar con los más pequeños de la casa, como talleres de bombas de semilla, sobre conservación de la biodiversidad marina, el valor de la polinización, sobre *bee wraps* -envoltorio reutilizable- o para divertirse trabajando en la creación de huertos. Cabe mencionar que Natura Málaga dispondrá de un rocódromo para experimentar y disfrutar de la escalada. Asimismo, continuarán las charlas especializadas y las *masterclass* en Natura Bebé con expertos como el catedrático de Medicina el doctor Nicolás Olea, que hablará sobre la exposición materno infantil a contaminantes ambientales.

Por otra parte, en el programa gastronómico ha sido protagonista hoy el chef estrella Michelin Diego Gallegos que ha abordado la sostenibilidad en este ámbito. Mañana, la zona *showcooking* contará con más charlas sobre productos ecológicos o agricultura sinérgica -modelo de producción respetuoso con el medioambiente-, así como demostraciones de cocina y recetas. En esta misma línea, tendrán lugar ponencias específicas sobre alimentación saludable o la charla 'Mitos y falsas creencias de una dieta vegana' con el nutricionista y tecnólogo alimentario Aitor Sánchez, que también dará un taller junto al chef Pablo Vega de nutrición y cocina.

Y el programa para el bienestar contará en la segunda jornada con una amplia variedad de talleres sobre meditación, yoga y actividad física, y charlas como la impartida por la Consejería de Salud y Familias de la Junta de Andalucía sobre salud mental.

Productos ecológicos, moda sostenible y artesanía

Durante todo el fin de semana, los asistentes tienen la oportunidad de acceder a una amplia oferta de productos y servicios de la mano de más de 150 empresas representadas entre productores, distribuidores y profesionales procedentes de todo el territorio nacional. Se pueden encontrar diferentes opciones de textil y moda sostenible, artesanía, productos como altavoces de madera para móvil y tablets sin necesidad de cables ni baterías, cocinas solares, parafarmacia o soluciones de agricultura regenerativa, entre otros, así como un extenso catálogo de automóviles híbridos y eléctricos, bicicletas, motos y patinetes en el espacio NaturAuto.

Cabe destacar la presencia del producto autóctono y ecológico, tanto de cosmética como alimentación. Sobre esto último, hay una gran variedad de productos como aceites de oliva virgen

extra, huevos, frutas, semillas hortícolas de variedades locales y aromáticas, mermeladas, miel o espirulina -tipo de alga rica en proteínas y minerales-, que vienen de la mano de las marcas promocionales Sabor a Málaga, Degusta Jaén y del Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana.

Junto a todo ello, los asistentes a Natura Málaga disponen de una zona gastro para degustar platos ecológicos, veganos u opciones sin gluten, por ejemplo, conformando así una propuesta global de ocio para este fin de semana.

Natura Málaga permanecerá abierto en FYCMA hoy hasta las 20.00 horas, el sábado 2 de 11.00 a 20.00 horas y el domingo 3 de 11.00 a 19.00 horas.

El salón está organizado por FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga). Carrefour Bio; la Diputación de Málaga a través de la marca promocional Sabor a Málaga y de los proyectos Senda Litoral, Gran Senda de Málaga y el programa Málaga +Viva; Emasa; el programa municipal de concienciación ciudadana Málaga cómo te quiero!?!; Promálaga, y la Universidad de Málaga actúan como partners. Ecovalia es colaborador estratégico. Además, Automociona, la Consejería de Salud y Familias de la Junta de Andalucía, Eventos del Motor, Centro Mi Matrona, la Unión de Consumidores (UCE Málaga), Impact Hub Málaga y Huertum son colaboradores.

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