

## **NATURA MÁLAGA 2021 PROMUEVE LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA DE LA MANO DE LA CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y DESARROLLO SOSTENIBLE**

**La duodécima edición de Natura Málaga tendrá lugar los días 14, 15 y 16 de mayo en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), organizador del salón**

**Natura Málaga contará con la presencia de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía que participará como partner estratégico del evento**

**Conferencias destacadas sobre el nuevo reglamento de producción ecológica aprobado por la Unión Europea o el desarrollo de Biodistritos, presencia del ‘Estrella Michelin’ Fernando Villasclaras y talleres de huertos para toda la familia, dentro del programa de contenidos**

*Málaga, 11 de mayo de 2021.-* La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía se suma por primera vez a Natura Málaga como partner estratégico del evento y participa activamente en el programa de contenidos a través de ponencias destacadas, talleres, o demostraciones de comida, entre otros, para presentar nuevas iniciativas sostenibles desde la perspectiva de la administración pública. Así, el nuevo sistema de etiquetado ecológico, la gestión sostenible de los productos locales, la conservación de los recursos naturales propios o la revalorización de los cultivos serán algunos de los temas a tratar. La duodécima edición de la Feria de Vida Saludable y Sostenible, Natura Málaga, se celebrará del 14 al 16 de mayo en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), organizador.

De esta forma, el próximo viernes 14, el salón ofrecerá la charla profesional ‘Nuevo reglamento Producción Ecológica’ de la mano de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible para dar a conocer a los asistentes las nuevas medidas aprobadas por la Unión Europea sobre producción ecológica, también conocida como orgánica o biológica, y el etiquetado de este tipo de productos con el objetivo de aumentar el ámbito de aplicación de la norma, con la inclusión de nuevos productos, así como la eliminación de excepciones que venían existiendo. Se explicará cómo en el nuevo reglamento se reconoce la coexistencia de diferentes tipos de productores, al fomentar los circuitos cortos de distribución, incluyendo entre otros la posibilidad de que los pequeños productores europeos puedan acogerse a la certificación de grupo y, por otro lado, el establecimiento de un nuevo marco para el comercio con terceros países, además de clarificar algunos aspectos técnicos y dotar al sector de un ámbito de aplicación más completo.

Posteriormente, presentará la ponencia especializada ‘Desarrollo sostenible de los territorios: los Biodistritos’ para analizar este tipo de área geográfica donde los agricultores, los ciudadanos, los operadores turísticos, las asociaciones y las administraciones públicas establecen un acuerdo para la gestión sostenible de los recursos locales, adoptando un modelo biológico de producción y consumo. Cabe destacar, que la creación de Biodistritos está enfocada a implementar modelos de producción compatibles con la conservación de recursos naturales, el respeto al medio ambiente, la valorización de productos y el desarrollo económico y turístico de zonas rurales. En definitiva, se trata de un conjunto de acciones que constituyen una estrategia de producción ecológica para construir una ecoregión en un territorio concreto.

### **Demostración de cocina ecológica con ‘Estrella Michelin’**

Junto a ello, el sábado 15 de mayo tendrá lugar una demostración culinaria de la mano del chef con ‘Estrella Michelin’ Fernando Villasclaras del Restaurante El Lago, que mostrará las bondades de la gastronomía elaborada a través de los alimentos ecológicos, así como la amplia gama de posibilidades que ofrece dentro del panorama de la alta cocina actual.

Además, durante el sábado y el domingo ofrecerán talleres de macetohuertos y de extracción de semillas donde adultos y niños podrán disfrutar en familia y aprender sobre la elaboración de

este tipo de cultivos ecológicos de forma fácil y adaptable a cualquier espacio y situación y obtener sus propias semillas para mantener las cualidades de las mejores variedades y frutos obtenidos, respectivamente.

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; el Área de Sostenibilidad Medioambiental a través del programa Málaga cómo te Quiero! del Ayuntamiento de Málaga; 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](http://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](http://www.fycma.com).