

## **EXPERTOS ADELANTAN EN NATURA MÁLAGA QUE LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA ES LA HERRAMIENTA MÁS EFICAZ PARA MITIGAR EL CAMBIO CLIMÁTICO**

**Natura Málaga, Feria de Vida Saludable y Sostenible, ha contado durante su segunda jornada con ponencias especializadas en torno a la certificación y el consumo ecológico de la mano de expertos del sector**

**Además, en el apartado gastronómico han participado reconocidos chefs como el ‘Estrella Michelin’ Fernando Villasclaras y Fabián León**

**Natura Málaga está organizado por FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), que ha desplegado un protocolo específico de medidas higiénico-sanitarias para garantizar un evento seguro**

*Málaga, 15 de mayo de 2021.-* Natura Málaga, Feria de Vida Saludable y Sostenible, da un salto cualitativo en su edición 2021 a través de un programa profesional más amplio y con el foco en temas estratégicos para el desarrollo sostenible como puede ser la producción ecológica, también de especial interés para el público general que hoy ha podido asistir a especializadas charlas con expertos del sector. Impulsadas por Ecovalia, colaborador estratégico del salón para potenciar la propuesta en torno a este sector, se han desarrollado ponencias sobre la certificación y el consumo ecológico donde los expertos han apuntado que este tipo de producción es una apuesta necesaria y de futuro, una herramienta eficaz que contribuye a la mitigación y adaptación al cambio climático, uno de los mayores retos en la actualidad.

Así, ‘Certificación ecológica, consumo de garantía. Reconocimiento del producto ecológico. Etiquetado’ y ‘El consumo ecológico como herramienta frente al cambio climático’ han sido las charlas específicas sobre este ámbito que han tenido lugar durante la segunda jornada de Natura Málaga. Precisamente al respecto, el secretario general de Ecovalia, Diego Granada, ha explicado en el evento que “consideramos prioritario apoyar la producción y fomentar el consumo. Para nosotros es muy importante que los consumidores sepan, no solo los beneficios que tiene para la salud y el medioambiente el consumo de productos ecológicos, sino también cómo reconocerlos”. Desde la entidad trabajan con unos objetivos claves, “para que en el año 2030 lleguemos a que el 20 por ciento del consumo en España sea ecológico y que el 30 por ciento de la superficie agraria útil en España sea ecológica”.

El estudio elaborado por la Cátedra de Producción Ecológica de Ecovalia de la Universidad de Córdoba confirma que todos los cultivos ecológicos reducen la huella de carbono, tanto por hectárea como por kilo de producto. Por ejemplo, en el caso del olivar, la huella de carbono incluso llega a ser negativa, -0,1 kilo de CO por kilo de producto. Cabe destacar que un litro de aceite de oliva ecológico mitiga el CO que puede emitir un coche en un mes en un trayecto diario hasta el centro de trabajo. Además, otros cultivos como los cereales de invierno, subtropicales y cítricos también contribuyen a la reducción en más de un 42 por ciento, un 40 y un 60 por ciento, respectivamente.

En lo que respecta a la zona expositiva, medio centenar de proveedores de las más 150 empresas representadas en el salón, están vinculadas 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 otra parte, hoy se han estado desarrollando otras ponencias destacadas, concretamente sobre cómo vivir sin plástico es más fácil de lo que parece con Patricia Reina y Fernando Gómez, autores del blog ‘Vivir sin plástico’, y sobre hacia dónde se dirige la movilidad del automóvil con Carlos Sedano, divulgador especializado del mundo del motor.

### **Demostraciones culinarias con reconocidos chefs**

Natura Málaga 2021 cuenta con un apartado especial para las demostraciones de cocina que hoy ha contado con reconocidos exponentes como el chef ‘Estrella Michelin’ Fernando

Villasclaras del Restaurante El Lago que ha participado de la mano de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía, así como el chef Fabián León -concurante del programa televisivo Masterchef- con Carrefour.

Además, impulsadas por la marca promocional 'Sabor a Málaga' han tenido lugar demostraciones de recetas con pastas artesanas y ecológicas a cargo de Rafael Jiménez, ecochef de la Escuela de Cocina Luz y Tierra, y Pastas Spiga Negra (Málaga), así como una cata-degustación de AOVES ecológicos malagueños con Francisco Lorenzo, médico experto en nutrición comunitaria y oleocultura.

Los asistentes también han podido aprender sobre la elaboración de diferentes platos con una variedad de alga denominada cochayuyo junto a la firma Brotasol, como macerados, callos veganos o pulpo a la gallega. También han desarrollado interesantes charlas prácticas Nutxes Organic y Thermomix, esta última con una receta de snacks de garbanzos especiados.

### **Mañana domingo continúan las ponencias y los talleres**

Durante la última jornada de Natura Málaga seguirán las ponencias especializadas en la 'Naturaula' como 'Cocina conciencia 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, o sobre el cuidado del medioambiente y el reciclaje de medicamentos con UCE Málaga. También destaca la charla sobre la miel ecológica como producto local de la mano de Verdemiel, entre otras.

En cuanto a las demostraciones de cocina tendrán lugar la cata-degustación 'Vinos malagueños ecológicos' con Jesús María Claros, formador de Vinos de Málaga y responsable de Vinos Grupo López Pardo; el taller de Sabor a Málaga sobre la moringa, el superalimento del futuro a cargo de Moringa Spain, o la degustación de helados ecológicos veganos con Heladería de Montalbán. Además, continuarán durante todo el domingo los talleres de mindfulness y las actividades para toda la familia sobre reciclaje, macetohuertos o biodiversidad.

El salón permanecerá abierto en las instalaciones del Palacio mañana de 11.00 a 20.00 horas.

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, el Área de Sostenibilidad Medioambiental del Ayuntamiento de Málaga a través del programa Málaga cómo te quiero!?, y 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, Cífal 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 y voluntario 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).