Terra Eco: "Queremos dinamizar las innovaciones técnicas en el sector ecológico"

Terra Eco celebra su primera edición los próximos días 22 y 23 de marzo. Para conocer qué nos ofrece este nuevo evento centrado en el sector agroalimentario ecológico y organizado por Feria Valencia y la Generalitat Valenciana, entrevistamos a su director Máximo Solaz, su director.

Por Marga López, periodista agroalimentaria (@Margalopez77)

Feria Valencia **nos reúne de nuevo en una feria para el sector agrícola,** Terra Eco**, ¿con qué objetivos se plantea este evento?**

El objetivo principal con el que surge este nuevo certamen es el de impulsar y potenciar al sector agroalimentario ecológico, así como dar visibilidad y dinamizar las innovaciones técnicas en todos los sectores ecológicos. Desde Feria Valencia apostamos por crear un punto de encuentro referente para todo el ecosistema de la producción ecológica, lo que puede ayudar a fomentar la colaboración y el intercambio de conocimientos y experiencias entre los diferentes sectores implicados en la producción ecológica. Por eso nace en Valencia, una vuelta al origen, a la tradición al campo.

Como expositor, ¿qué oportunidades me ofrece esta feria?

Una feria como Terra Eco ofrece numerosas ventajas a sus expositores, lo más destacado podría ser la visibilidad, una oportunidad única donde dar a conocer sus productos y servicios a un público profesional interesado y comprometido con el medio ambiente y la sostenibilidad. Pero no es la única, se puede llegar a un público que no conocía previamente su marca, entrar en contacto con su público objetivo y establecer una relación cercana y personalizada y donde, además, puede recoger feedback y conocer sus necesidades. Es, también, una excelente oportunidad para hacer networking y establecer contactos con otros profesionales del sector; posicionar su marca, incrementar sus ventas, y en Terra Eco, asistir al interesante programa de conferencias que están programadas para conocer y aprender sobre tendencias y las últimas novedades del sector.

Como visitante, ¿qué podré encontrar en ella?

Podrá encontrar productos orgánicos y sostenibles de todos los sectores ecológicos y conocer de primera mano a los principales proveedores del sector. También descubrir las nuevas tendencias, así como participar gratuitamente en el programa de conferencias que el certamen, junto con entidades colaboradoras, han organizado durante los dos días de celebración del certamen.

¿Qué sectores estarán representado en Terra Eco?

Es destacable la variedad de sectores que englobará la primera edición de este certamen, desde la alimentación ecológica certificada que va desde frutos frescos, nueces, cerezas, setas, chocolates, naranjas, a un gran número de las principales bodegas de la Comunitat, así como empresas que acuden a ofrecer sus últimas innovaciones técnicas para darlas a conocer al sector.

También hay un programa de conferencias en paralelo al área expositiva, ¿qué nos podéis avanzar sobre ellas, y cuáles son los temas principales que se abordarán?

Dentro de las actividades programadas durante el salón, destaca la celebración del Congreso Biocitrics organizado por la UPV y SEAE, y que tiene como principal objetivo presentar las mejores opciones de las cubiertas vegetales en citricultura ecológico como práctica fundamental para favorecer las múltiples funciones en el agroecosistema, tales como la protección contra la erosión, el aumento de la biodiversidad y la mejora de la fertilidad, entre otras funciones. Todo ello tendrá lugar el 22 del marzo en la sala Valencia, pero, paralelamente en el mismo pabellón expositivo, se ha dado la oportunidad a los expositores para que presenten ante el público sus productos y servicios. Toda la agenda programada la podéis conocer en **la página web de Terra Eco,** https://terraeco.feriavalencia.com/, en el apartado de ponencias, seguro que alguna os interesará.

Además, con la colaboración de PROAVA, Productos de Calidad de la Comunitat Valenciana, el salón ha creado un espacio único e innovador: el **Túnel de los Sentidos**. Este lugar ofrecerá una experiencia gastronómica incomparable a través de catas guiadas de vinos, aceites y cervezas ecológicas, todos ellos provenientes de productores locales de la Comunitat Valenciana. Con esta iniciativa, hemos buscado resaltar la calidad y la diversidad de los productos locales además de

darlos a conocer a los profesionales del sector.