

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente cierra el ciclo de Encuentros organizados en Expo Milano 2015

Se han abordado temáticas como “El valor de los alimentos”, “La acuicultura, la despensa de los mares” o “Viaje por los paisajes y sabores de España” * Se ha presentado el Proyecto Desafíos, en el que se han recogido 126 iniciativas de Buenas Prácticas innovadoras en alimentación y sostenibilidad * Esta iniciativa ha sido reforzada con las actividades del “Restaurante los tres desafíos”, destinadas al público que en gran número ha visitado la Expo

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente ha dado por concluido el ciclo de Encuentros organizados en el Pabellón de España en Expo Milano 2015, que se iniciaron el pasado 9 de junio, y han versado sobre áreas estratégicas del Departamento relacionadas con la agricultura, la acuicultura o la alimentación.

Estos Encuentros se enmarcan en el lema de la exposición universal Expo Milano 2015, Alimentar el planeta, energía para la vida, que comenzó el pasado 1 de mayo y finalizará el próximo 31 de octubre, y que ha englobado multitud de conferencias, encuentros y espectáculos que han girado en torno al tema.

ENCUENTROS EN EL PABELLÓN DE ESPAÑA

El primero de los Encuentros celebrados en el Pabellón de España, se centró en “El valor de los alimentos”. Tuvo lugar el pasado 9 de junio, y en él se destacó el valor económico y nutricional de los alimentos, así como su valor social y su contribución a la sostenibilidad de la cadena de valor. Se examinó asimismo el trabajo realizado por el Ministerio para luchar contra el desperdicio alimentario a través de la Estrategia “más alimento, menos desperdicio”.

El segundo Encuentro, “La acuicultura, la despensa de los mares”, tuvo lugar el 24 de junio. En él se destacaron las buenas condiciones que se dan en España para que la actividad acuícola crezca de forma sostenible, cumpliendo con los más estrictos criterios sanitarios, medioambientales y sociales.

El 9 de julio tuvo lugar el tercero de los Encuentros, “Abejas, las pequeñas amigas del planeta”. Giró en torno al valor ecológico de la apicultura, y las presentaciones de carácter más técnico se acompañaron con talleres de cata de mieles y de fabricación de velas.

El “Día de la Dieta Mediterránea” se celebró el 23 de julio, coincidiendo con la presencia de S.M. La Reina en el Pabellón de España. En el Encuentro se destacó el concepto Dieta Mediterránea,

Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, resaltando los valores de la misma y aquello de “no sólo somos lo que comemos, sino también cómo lo comemos”.

El quinto Encuentro, titulado “Reservas marinas, pesca artesanal en un mar saludable”, tuvo lugar el 15 de septiembre, y en él se puso en valor la red de reservas marinas de España, en las que la pesca artesanal tradicional convive con un uso turístico de buceo respetuoso.

Se examinaron, el 15 de octubre, los sistemas existentes para la transmisión de información a lo largo de la cadena alimentaria, desde el origen hasta la mesa del consumidor, dando a conocer al público la aportación de los sistemas de identificación y trazabilidad a la seguridad alimentaria. Fue en el sexto Encuentro, “El viaje de los alimentos desde la granja hasta la mesa”.

Con el fin de reforzar el enorme valor del “trinomio” gastronomía- alimentación- turismo en España, se desarrolló el séptimo encuentro, “Viaje por los paisajes y sabores de España”. El 20 de octubre se recorrieron los paisajes españoles a través de sus caminos naturales, parques nacionales, reservas de la biosfera y fiestas populares, saboreando al mismo tiempo los alimentos y vinos españoles con calidad diferenciada.

Finalmente, el día 22 de octubre, coincidiendo con el Día mundial de la Tapa, tuvo lugar el octavo y último Encuentro, “De tapas y vinos por España”. En él se mostró a los profesionales europeos del sector del vino una de las principales señas de identidad de España como es el binomio “tapa – vino”.

El Ministerio clausuró, con esta última jornada, el ciclo de Encuentros organizados en el Pabellón de España. Todos ellos han tenido una excelente acogida, han contado con ponentes de elevado renombre y conocimiento en cada uno de sus sectores, así como con chefs de alto prestigio nacional e internacional.

PROYECTOS DESAFÍOS

Otra de las actividades del Departamento en el Pabellón de España de la Expo Milano 2015 ha sido el Proyecto Desafíos, en el que se han recogido 126 iniciativas de Buenas Prácticas innovadoras en alimentación y sostenibilidad, relacionadas con tres grandes desafíos de la alimentación: la promoción de la dieta equilibrada para las personas y el planeta, la reducción del desperdicio alimentario y el fortalecimiento de la innovación agraria para alimentar el planeta.

La iniciativa Desafíos ha sido además reforzada a lo largo de toda la exposición con las actividades del “Restaurante los tres desafíos”, destinadas a un público familiar y a los escolares que en gran número han visitado la Expo. Se trata de un espacio de animación teatral que pretende sensibilizar a los niños, mediante juegos, con los tres grandes desafíos que plantea el pabellón de España.

Expo Milano 2015 estará abierta hasta el 31 de octubre, teniendo aún los visitantes unos días para

explorar su oferta.

Más información:

<http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/promocion-alimentaria/default9.aspx>

Datos de contacto:

Nota de prensa publicada en:

Categorías: [Internacional](#) [Nacional](#) [Ecología](#) [Industria Alimentaria](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>