



Circular núm.135

Fecha: 27/09/13

Asunto: Acciones promocionales, 2013, para los productos de origen pesquero y acuícola

Estimado Asociado:

A continuación le remito la información relativa a las acciones promocionales para el desarrollo de nuevos mercados y campañas de promoción de productos de origen pesquero y acuícola.

LA JUNTA DIRECTIVA

CAMPAÑA DE DIVULGACIÓN PARA LA VALORIZACIÓN DE PRODUCTOS DE ORIGEN PESQUERO Y ACUÍCOLA



alimentación.es
Saber más para comer mejor



Por nuestro pescado de hoy y de mañana

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente está desarrollando en el último cuatrimestre de 2013, una "Campaña de divulgación para la valorización de productos de origen pesquero y acuícola" que incluye, entre otras, las siguientes acciones de promoción:

- **Folletos divulgativos.**

Realización de 3 folletos divulgativos dirigidos a los consumidores en los que se tratarán a modo informativo distintas temáticas de interés relativas a los productos pesqueros y acuícolas.

- **Calendario de productos pesqueros 2014.**

Calendario del MAGRAMA 2014 cuyo hilo conductor será la sostenibilidad de la actividad pesquera y acuícola, en sus vertientes social, económica y ambiental. Estas temáticas serán abordadas a través de imágenes que reflejen el compromiso del sector con la sostenibilidad.

- **Micro- espacios audiovisuales.**

Realización de 6 micro-audiovisuales de 1 minuto de duración sobre cuestiones de interés para el consumidor relacionadas con la acuicultura (etiquetado, cadena de frío, anisakis, Omega 3, acuicultura sostenible). Estos audiovisuales serán puestos a disposición del sector y la sociedad como elementos de divulgación y promoción de los atributos de las actividades pesquera y acuícola a través de la red.

- **Acciones gastronómicas en Valencia.**

Coincidiendo con la itinerancia de la exposición "¿Acuicultura? Descúbrela", al Museo Príncipe Felipe de la Ciudad de las Artes y las Ciencias en Valencia, se realizarán cuatro showcooking con productos acuícolas en los que profundizar con el público asistente en sus propiedades y ventajas. Cada taller incluirá una presentación de las distintas especies protagonistas, la elaboración en directo de recetas por parte de restauradores y una degustación de las preparaciones elaboradas por parte de los asistentes. Cada uno de los talleres será grabado y editado para su posterior difusión.

- **Degustación comentada en el marco del XX Congreso Internacional de Nutrición.**

Esta acción tuvo lugar el día 15 de septiembre en el Palacio de Exposiciones y Congresos de Granada y comienza a las 12:30 horas con una ponencia impartida por el profesor D. Ángel Gil Hernández, Catedrático del Dpto. de Bioquímica y Biología Molecular II de la Universidad de Granada, cuyo título es "*Los beneficios para la salud del pescado superan los posibles riesgos, por lo que no está justificado limitar su consumo*". A continuación, de 13:30 a 14:30 se ofreció una degustación comentada a cargo del Chef Juan Andrés Morilla, primer cocinero andaluz finalista en el Mundial de Cocineros Bocuse d'Or y Mejor Cocinero de España 2009.

- **Premio mejor blog gastronomía pesquera.**

Concurso de ámbito nacional en el que se elegirá, entre los candidatos, al mejor blog gastronómico que trate temas relacionados con pesca. La entrega de premios se celebrará el lunes 11 de noviembre en el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, durante la “Semana del Pescado”.

- **Concurso de recetas de pescado blanco, azul, conservas y marisco.**

Dirigido a profesionales del sector y a estudiantes de escuelas de cocina a nivel nacional, el concurso premiará la mejor receta de pescado como base principal de plato en las categorías de pescado blanco, pescado azul, conservas y marisco. Los finalistas seleccionados deberán competir en una final que tendrá lugar en Madrid durante la primera semana de noviembre. La entrega de premios se celebrará el lunes 11 de noviembre en el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, durante la “Semana del Pescado”.

- **Concurso digital de recetas de pesca y acuicultura.**

Concurso de ámbito nacional en el que se elegirá la mejor receta de pesca y acuicultura, en diferentes categorías; los finalistas deberán presentar su receta en formato vídeo de corta duración. La entrega de premios se celebrará el lunes 11 de noviembre en el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, durante la “Semana del Pescado”.

- **Día de la conserva de pescados y mariscos.**

Acción de difusión encaminada a potenciar el consumo de las conservas y semiconservas de pescados y mariscos, así como dar a conocer a los consumidores las propiedades y posibilidades que ofrecen. Tendrá lugar con la instalación de dos puntos informativos en la ciudad de Madrid.

- **Día de la acuicultura.**

Acción para conmemorar el “Día de la acuicultura”, que en su primera edición de 2012 tuvo lugar el 30 de noviembre, con el objetivo de trasladar a la sociedad la importancia de la Acuicultura en nuestro país y el compromiso de ésta con el desarrollo sostenible, la I+D+I y la creación de riqueza y bienestar en las zonas rurales y en los litorales. Se organizará una demostración culinaria a base de productos pesqueros con degustación.

- **Vídeo divulgativo**

Se desarrollará un vídeo divulgativo vinculado a los productos pesqueros.

- **Difusión en redes sociales e Internet.**

Las iniciativas puestas en marcha en el ámbito de la campaña serán difundidas a través de redes sociales e Internet.