

COME RICO, COME SANO, COME PESCADO



Semana de los Productos Pesqueros
22 al 27 de junio de 2015

El **Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente** organiza la **“Semana de los Productos Pesqueros”** que tendrá lugar **del 22 al 27 de junio**. El objetivo de la acción es dar a conocer a la población española la calidad y variedad de los productos de la pesca y la acuicultura y poner en valor el consumo del pescado como parte de una dieta equilibrada, con especial hincapié en aquellas comunidades con menor consumo.

La iniciativa incluye un amplio programa de acciones promocionales bajo el lema **“Come rico, come sano, come pescado”** dirigidas a profesionales de la hostelería y la restauración, escolares, consumidores finales, la distribución y medios de comunicación.

¿Sabías qué?

- Contamos con una flota pesquera de 9.600 barcos, cuyas capturas alcanzan el millón de toneladas llegando éstas a nuestras casas con toda su calidad, fresca y sabor.
- En España se comercializan más de 1.000 especies de pescados y mariscos.
- Cada día, 34.000 personas, salen en busca del codiciado tesoro pesquero, empleando diversos métodos, las “artes de pesca”.
- España es el líder en la producción acuícola en la Unión Europea con 274.253 toneladas y que sus 5.120 establecimientos dan empleo a más de 27.000 personas.
- El consumo recomendado de pescado es de 2 a 3 veces por semana, de los cuales de 1 a 2 raciones deberían ser de pescado azul.
- Los productos de la pesca y de la acuicultura son la principal fuente natural de los ácidos grasos Omega 3, fundamentalmente EPA y DHA.

alimentación.es
Saber más para comer mejor

COME RICO, COME SANO, COME PESCADO



Semana de los Productos Pesqueros
22 al 27 de junio de 2015

EVENTOS DE LA “SEMANA DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS”.

LUNES. Acto institucional en la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Navales, Madrid. Jornada a cargo de representantes del sector pesquero y expertos en gastronomía sobre la calidad y sostenibilidad de la pesca y sobre las nuevas formas de presentación y elaboración de pescados y mariscos.

MARTES. Demostración de corte y cocina en vivo en el Mercado Maravillas, Madrid. Destreza y corte de pescado y show cooking de diferentes productos de la pesca y acuicultura.

MIÉRCOLES. Vivero Escuela Río Guadarrama, Madrid. Los participantes de los campamentos de verano, asistirán a una pequeña clase didáctica y realizarán talleres relacionados con los productos pesqueros.

JUEVES. Visita a Mercamadrid dirigida a prensa y blogueros especializados. Donde podrán conocer de primera mano la actividad diaria del mayor centro de distribución europeo de productos perecederos.

VIERNES. Exposición en la Plaza de Callao, Madrid. El público que acuda a la plaza descubrirá una exposición en la que realizará un recorrido a través del proceso de comercialización de los productos pesqueros desde su origen hasta su consumo.

VIERNES Y SÁBADO. Información y degustación de productos pesqueros. Se realizarán en mercados de abastos de Almería, Las Palmas de Gran Canaria, Madrid, Pamplona y Toledo.

LUNES A SÁBADO. Acciones en restaurantes. Publicación de banners en páginas webs y blogs especializados en alimentación y gastronomía y envío de material informativo a los restaurantes adheridos a la Semana.

- **Acciones digitales.** Envío de boletines y enlaces con los materiales promocionales sobre la Semana.
- **Redes Sociales.** A través de los perfiles en las redes sociales del Ministerio en Facebook, Magramagob; Twitter, @Alimentacion_es e Instagram, @mediterraneamos se dará visibilidad a la campaña, así como a sus diversas actividades.

Descubre en [alimentación.es](http://alimentacion.es) el material promocional de esta campaña.
O si quieres saber más, escanea este código:



[alimentación.es](http://alimentacion.es)
Saber más para comer mejor