

## El 6º Encuentro Nacional de Mercados Municipales Minoristas bate récords e incrementa un 20% la asistencia de profesionales



Participantes en el acto de inauguración.

Más de 600 profesionales, entre técnicos, responsables políticos de distintas Administraciones, comerciantes y personas vinculadas con los mercados de toda España, participaron en el 6º Encuentro Nacional de Mercados Municipales Minoristas, que se celebró en Madrid los días 2 y 3 de noviembre. Esta cifra representa un incremento del 20% respecto al dato de 2007 y supone un récord de afluencia profesional desde la creación de esta cita, que se celebra con carácter bienal desde el año 1999. Bajo el lema “Comercio vivo. Espacio de vida”, el encuentro se celebró en el Palacio Municipal de Congresos de Madrid y estuvo organizado por Mercasa, en colaboración con la Federación Española de Municipios y Provincias (FEMP), los Ministerios de Industria, Turismo y Comercio; y de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino; la Comunidad de Madrid, el Ayuntamiento de Madrid y Mercamadrid.

El acto de inauguración contó con un fuerte respaldo institucional y las intervenciones del presidente de Mercasa, Ignacio Cruz Roche; el presidente de la Comisión de Comercio y Turismo de la Federación Española de Municipios y Provincias (FEMP), Josep María Tost i Borrás; el presidente de la Unión Mundial de Mercados Minoristas, Jean-Paul Auguste; el presidente de la Sociedad Estatal de Participaciones Industriales (SEPI), Enrique Martínez Robles; el delegado del Área de Gobierno de Economía y Empleo del Ayuntamiento de Madrid, Miguel Ángel Villanueva; la viceconsejera de Economía, Consumo y Comercio de la Comunidad de Madrid, Eva Piera Rojo; la secretaria de Estado de Comercio del Ministerio de Industria, Turismo y Comercio, Silvia Iranzo Gutiérrez, y el secretario de Estado de Medio Rural y Agua del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, Josep Puxeu.

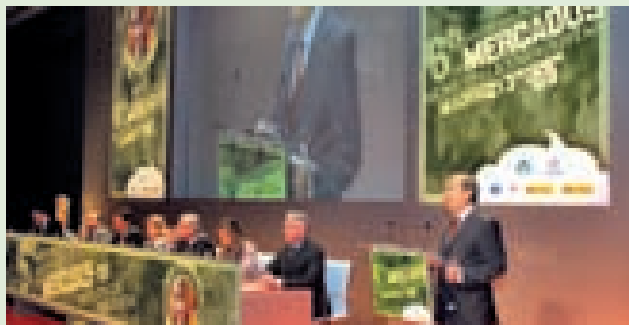
En el transcurso del acto, el secretario de Estado de Medio Rural y Agua, Josep Puxeu, aprovechó la ocasión para poner en valor el esfuerzo que están haciendo los comerciantes de los mercados municipales minoristas, al tiempo que animó al sector a seguir trabajando, como hasta ahora, a fin de incrementar el consumo en época navideña. Asimismo, destacó que, en un momento de contracción del consumo, este encuentro es la estrategia del futuro. “Los mercados municipales son la pieza fundamental para recuperar la calidad de vida de los ciudadanos”, subrayó. Por último, Puxeu dio la enhorabuena al sector de mercados municipi-



Josep Puxeu.



Silvia Iranzo.



Intervención de Ignacio Cruz Roche.

pales minoristas por mantener vivo el consumo de calidad. Entre los temas que más resaltaron a lo largo de los dos días de celebración del encuentro, en los que se celebraron varias mesas redondas y sesiones técnicas, cabe resaltar la innovación como una de las claves de éxito de los mercados minoristas, que se hace más indispensable aún en contextos de crisis. También, una de las ideas más destacables fue que los mercados municipales deben o están en la obligación de evolucionar y adaptarse hacia una nueva tipología de consumidor más exigente y diverso.

El encuentro contó con los mejores expertos y profesionales relacionados con los Mercados Municipales Minoristas, quienes presentaron soluciones tecnológicas y de gestión, contrastadas con los proyectos reales que se han desarrollado recientemente o están en fase de ejecución para conseguir su adaptación a las demandas de los consumidores.

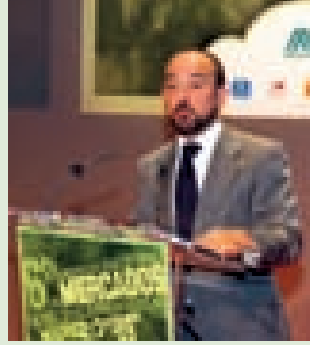
La clausura del encuentro corrió a cargo de Ángel Allué, director general de Política Comercial; Ignacio Cruz Roche, presidente de Mercasa, y Alicia Villauriz, secretaria general de Medio Rural.



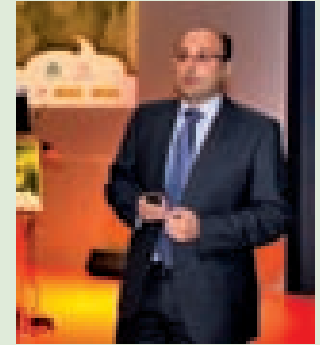
Enrique Martínez Robles.



Ángel Allué, Alicia Villauriz e Ignacio Cruz Roche.



Miguel Ángel Villanueva.



Roberto Alonso.



Víctor Martín Cerdeño.



Miguel Ángel Almodóvar.



La Red de Mercas apoya la dieta mediterránea.



Mesa redonda sobre nuevas estrategias de actuación.



Mesa redonda sobre experiencias prácticas.

## Premios a las mejores iniciativas

En el marco de este encuentro se entregaron también los premios que concede Mercasa a las mejores iniciativas para la modernización y rehabilitación de mercados municipales.

En esta ocasión, los premios fueron para la Dirección General de Comercio y Consumo de la Generalitat Valenciana; Javier Ollero Colomo, presidente de COCAM (Federación de Comercio Agrupado y Mercados de la Comunidad de Madrid), el Concello de Ferrol; Pilar Cambeiro Álvarez, presidenta de MERCACEVI (Vigo); Manel Medrán del Bas, administrador de Charcuterías Medrán, en el Mercado Central de Sabadell; Ernesto Prieto Sastre, del Mercado de Chamartín en Madrid, y los Ayuntamientos de Santander, Barcelona, Tarragona, Burgos, Málaga y Madrid.



## Presentación del informe anual de Mercasa *Alimentación en España 2009*

Elena Espinosa destacó la capacidad de iniciativa del sector alimentario español y su importancia para la economía nacional



Elena Espinosa.



Ignacio Cruz Roche.

La ministra de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, Elena Espinosa, participó el pasado 24 de noviembre en Madrid en la presentación del anuario de Mercasa *Alimentación en España 2009. Producción, Industria, Distribución y Consumo*, donde destacó la capacidad de iniciativa del sector agroalimentario español y su importancia para la economía nacional, señalando que el gasto en alimentación durante el periodo comprendido entre el 1 de octubre de 2008 y el 30 de septiembre de 2009 ascendió a 87.645 millones de euros. En ese sentido, Espinosa apuntó que las cifras relativas a cantidades compradas y gasto indican que el sector de alimentación resiste bastante bien la crisis, manteniéndose prácticamente estable en el consumo, destacando el incremento de compras en el hogar de productos relacionados con la dieta mediterránea como las frutas y hortalizas frescas, el aceite de oliva y algunos productos con denominación de origen, como los quesos y el vino.

En cuanto a las últimas tendencias, la ministra destacó el trasvase que se constata del consumo alimentario fuera del hogar hacia el consumo dentro del hogar, donde actualmente se realiza el 74% del gasto, manteniéndose la calidad como factor determinante en la elección de los establecimientos, por encima del precio.

En un análisis comparativo de las tendencias en España frente a las

que se producen en otros países europeos y Estados Unidos, Espinosa señaló que, a pesar de notarse un ligero descenso en el número de visitas a establecimientos de restauración y hostelería, España ocupa el segundo lugar con mayor número de visitas per cápita al año y con mayor gasto por comensal por visita, cifrado en 4,85 euros.

Por su parte, el presidente de Mercasa, Ignacio Cruz Roche, apuntó que los datos disponibles hasta octubre de comercialización en las Mercas apuntan un cambio de tendencia, con un incremento moderado en el caso de las frutas, hortalizas y carnes respecto a septiembre, mientras que la comercialización de pescado y marisco ha subido un 6%. Cruz Roche destacó, además, las novedades de esta edición del informe, que se “ha reforzado con información sobre consumo y hábitos de compra”.

Finalmente, el presidente de la Sociedad Estatal de Participaciones Industriales (SEPI), Enrique Martínez Robles, indicó en su intervención la importancia del informe de Mercasa y resaltó que la información que ofrece cumple tres requisitos básicos, “es fiable, actualizada y breve”. Finalmente, añadió que los datos que proporciona “pueden ser un instrumento imprescindible para mejorar la gestión empresarial y conocer las tendencias del mercado actual, ofreciendo una herramienta fundamental a las pequeñas y medianas empresas para conocer el mercado en el que actúan”.



Enrique Martínez Robles.



**E**l estudio anual de Mercasa *Alimentación en España* refuerza la información sobre consumo doméstico y extradoméstico.

La edición correspondiente a 2009 del estudio de Mercasa *Alimentación en España*, que este año ha llegado a su decimosegunda edición, ha sido ampliada y reforzada con información añadida sobre hábitos de compra y consumo, dentro y fuera del hogar.

Un refuerzo de la información que incluye tanto a los datos por sectores como a la información territorial por comunidades autónomas.

Esta sustancial mejora ha sido posible al disponer por primera vez, con datos relativos a 2008, de información anual completa procedente de los diferentes estudios que elabora sobre consumo alimentario el Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino.

Unos estudios que tienen más de 20 años de experiencia acumulada y que en los últimos ejercicios han incorporado nuevos ámbitos de análisis, especialmente en el consumo fuera del hogar y en información cuantitativa y cualitativa sobre hábitos de consumo en general.

Además, por primera vez se ofrece información sobre consumo fuera del hogar por comunidades autónomas.



## Mercasalamanca inaugura oficialmente sus instalaciones

**L**as nuevas instalaciones de Mercasalamanca, que ocupan una superficie de 250.000 metros cuadrados y en las que se han invertido 56 millones de euros, fueron inauguradas oficialmente el pasado 27 de octubre por el presidente de la Junta de Castilla y León, Juan Vicente Herrera, durante un acto oficial al que asistieron más de 200 personas y que contó con la asistencia del presidente de Mercasa, Ignacio Cruz Roche; el secretario de Estado de Medio Rural y Agua, Josep Puxeu, y Julián Lanzarote, alcalde de Salamanca.



## Premio de la Federación Española de Bancos de Alimentos a Mercapalma

**L**a Federación Española de Bancos de Alimentos ha concedido uno de los premios Espiga de Oro a Mercapalma, por su colaboración en la labor social a favor de los más necesitados que desarrolla en Mallorca el Banco de Alimentos. El premio fue recogido por Juan Dueñas, director gerente de Mercapalma, en un acto celebrado en Madrid el pasado 15 de octubre, con motivo de la conmemoración del Día Mundial de la Alimentación.

## La X Carrera Popular de la Fruta congrega a más de 1.000 participantes

La X Carrera Popular de la Fruta, organizada por Mercajerez, junto a la Delegación de Deportes de Jerez, la Federación Andaluza de Atletismo y la Asociación Deportiva Maratón Jerez, congregó el pasado 15 de noviembre a más de 1.000 participantes. La competición, que tiene el objetivo de promover hábitos tan saludables como el deporte y el consumo de frutas, contó con 17 categorías; desde pitufos, que recorrieron 150 metros, hasta los 10 kilómetros del circuito de mayor recorrido por las calles de Jerez. Tras la jornada, se entregaron premios en metálico, trofeos a los tres primeros de cada categoría, bolsas de fruta para todos los corredores que culminaron la prueba, y su peso en fruta para la mejor marca absoluta femenina y masculina. El director-gerente de Mercajerez, Ángel Salazar, señaló que, “un año más, queremos mostrar nuestra sorpresa porque una carrera que comenzó para inaugurar un mercado, haya alcanzado esta difusión tan importante”.

## El queso Campoestrella Tierno recibe la Medalla de Plata en el World Cheese Awards 2009

El queso Campoestrella Tierno, elaborado por la Quesería la Antigua de Fuentesauco (Salamanca), de la empresa Gestión Agro Ganadera, obtuvo la Medalla de Plata en el XXI World Cheese Awards celebrado del 1 al 3 de octubre en Canarias. En este concurso, que se celebra desde el año 1988 y que está considerado como el certamen de quesos más importante a nivel mundial, compitió con más de 2.400 quesos procedentes de más de 30 países, que fueron catados por un amplio y prestigioso jurado internacional, compuesto por más de 150 especialistas.

## La DO Arroz de Valencia y la Cofradía Internacional del Arroz promocionan los arroces valencianos en Italia

La Denominación de Origen Arroz de Valencia y la Cofradía Internacional del Arroz Comunidad Valenciana participaron el pasado mes de octubre en el certamen gastronómico “La Strada del Riso”, celebrado en la ciudad italiana de Mantova. Las elaboraciones que se realizaron fueron la paella, el arroz negro y el arroz de senyoret, mientras que el risotto alla pilota, el risotto con zucca y el arancini di riso constituyeron las especialidades del recetario italiano. Los restaurantes que estuvieron presentes fueron La Riuà, Santana, Nazaret (Playa de Puzol), La Cuina de Boro (Valencia), Da Pino (Sevilla) y Ximo Sáez.



## El Nogal inaugura sus nuevas instalaciones

La empresa El Nogal, dedicada desde 1980 a la elaboración y comercialización de frutos secos, acaba de trasladar sus instalaciones a la localidad de Campo Lameiro, en Pontevedra. Esta nueva fábrica, que cuenta con una superficie de más de 7.000 metros cuadrados, permite a El Nogal asegurar su capacidad para seguir mejorando día a día y ofreciendo los mejores productos al consumidor.

## El Mercado Mayorista de Pescados de Mercazaragoza cumple 25 años

Mercazaragoza conmemoró el pasado 16 de noviembre el 25 aniversario del Mercado Mayorista de Pescados con un acto institucional que reunió en torno a 500 profesionales del sector. Durante la jornada, el director general de Mercazaragoza, Constancio Ibáñez, recordó que en 1984 había 900 detallistas y que el número de mayoristas ha pasado en estos 25 años de 23 a 16. Por su parte, los mayoristas reivindicaron la necesidad de “dignificar la profesión” mediante una formación profesional reglada, formar a niños y adultos para incorporar el pescado a la dieta y extender los mercados municipales a los nuevos barrios, porque los que no los tienen “se convierten en barrios fantasmas”. Asimismo, el teniente de alcalde de Zaragoza y vicepresidente segundo de Mercazaragoza, Carlos Pérez Anadón, habló de la apuesta “clara y decidida” por el mercado de proximidad. En este sentido, anunció que la reforma del mercado de San Vicente de Paúl estará terminada en enero y antes de un año contarán con este tipo de instalaciones en nuevos barrios de la ciudad, como son Valdespartera y Parque Goya o Arcosur, contando con la colaboración de Mercasa. Finalmente, durante el acto se entregó el premio Anzuelo de Oro al cocinero Daniel Canales, jefe de cocina de la Taberna del Alabardero de Madrid, galardón patrocinado por el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM) y las patronales Anmape y Cepesca.



## Fructifica, nueva imagen de la Asociación de Mayoristas de Frutas y Verduras de Mercazaragoza, se da a conocer en Fruit Attraction



**F**ructifica, la nueva imagen de la Asociación de Mayoristas de Frutas y Verduras de Mercazaragoza, se dio a conocer en la pasada edición de la Feria Fruit Attraction, que tuvo lugar los días 4, 5 y 6 de noviembre en Madrid, con un stand que compartió con trece empresas comercializadoras de frutas y verduras aragonesas. La Asociación de Mayoristas de Frutas y Verduras de Mercazaragoza

representa a 36 de las 39 empresas comercializadoras hortofrutícolas que operan desde Mercazaragoza.

Entre los objetivos de "Fructifica" se encuentran colaborar en la promoción del consumo de frutas y verduras en el comercio tradicional, ayudar a los padres a concienciar a sus hijos de la importancia de una dieta sana que incluya frutas y verduras frescas y mejorar las condiciones socioeconómicas y la imagen del sector.

## Mercagranada presenta junto al FROM el premio nacional a la "excelencia detallista"

**C**on el objetivo de fomentar el correcto etiquetado del pescado entre los detallistas, para que el consumidor final pueda obtener la información más veraz posible al hacer la compra del producto, Mercagranada ha presentado el premio nacional a la "excelencia detallista" puesto en marcha por el FROM. Esta primera edición valorará la presentación que cada empresario haga en su establecimiento de los productos que comercializa y su correspondiente etiquetado, y podrán ser visitados por la organización del certamen. Los ganadores de este sorteo ante notario serán galardonados con tres premios enfocados al negocio: una furgoneta isotérmica, dos básculas con impresora de tickets y la instalación de un sistema de humidificación de pescados.



## María Integral de Gullón cumple 25 años

**L**a galleta María Integral de Gullón acaba de cumplir 25 años y, para celebrarlo, la empresa ha sorteado entre los consumidores ocho coches ecológicos y 40 ordenadores portátiles entre los meses de abril y octubre. Gullón, con una facturación de 143 millones de euros y 700 trabajadores, sigue innovando en la elaboración de galletas saludables, como la gama Diet Nature sin azúcares, Diet Fibra, Active, Ligera o sin gluten.

## Fruit Attraction supera sus expectativas y se confirma como gran centro de negocios

**L**a primera edición de Fruit Attraction, la Feria Profesional del Sector de Frutas y Hortalizas, coorganizada por IFEMA y la FEPEX, y en cuyo comité organizador también participa Mercasa, se celebró del 4 al 6 de noviembre pasado en Feria de Madrid, y contó con cerca de 13.000 participantes profesionales, superando todas las expectativas para esta primera convocatoria. Fruit Attraction reunió en esta primera edición a 353 expositores, de los cuales 293 fueron empresas productoras y comercializadoras de las principales comunidades autónomas y 60 proveedores de bienes y servicios.



## La feria Macfrut 2009 reúne a 700 expositores y 21.500 visitantes

**L**a primera edición de otoño de la feria Macfrut, dedicada a las frutas y hortalizas, y que tuvo lugar en la ciudad italiana de Cesena entre los días 7 y 9 de octubre, reunió en 30.000 metros cuadrados a 700 empresas expositoras y a un total de 21.500 visitantes.

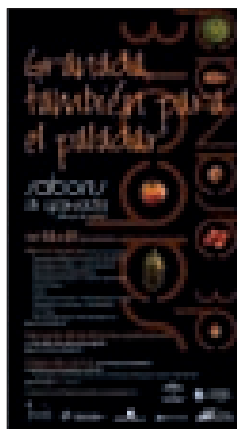
## Más del 70% de los españoles desayuna en casa y consume sobre todo café, pan y aceite de oliva

La directora general de Industria y Mercados Alimentarios, Isabel Bombal, inauguró el pasado 27 de octubre la Jornada “¿Qué desayunan los españoles? Un buen desayuno para un gran día”, en la que se presentó un estudio sobre los hábitos de consumo de los españoles en el desayuno, y en el que se constata que el 71,7% de los encuestados desayuna en casa y los principales alimentos que consume son café, pan y aceite de oliva.

Los productos que más se consumen varían según se desayune en el hogar o en algún establecimiento público. En el primer caso, los españoles prefieren leche con café, pan, aceite de oliva, frutas, galletas, zumos, mermeladas, cereales y mantequilla, aunque el 77,8% de los encuestados sólo consume dos o tres de ellos. Cuando el consumidor sale fuera a desayunar las bebidas favoritas son el café, el chocolate y los zumos, y entre los sólidos destacan aquellos con base de pan, bollería, jamón y embutidos, reduciéndose el consumo de bollería y chocolate según aumenta la edad.

## El consorcio italiano VOG pone en marcha una campaña promocional de sus manzanas Marlene en los mercados españoles

El consorcio italiano VOG realizó entre el 9 y el 20 de noviembre una intensa campaña promocional de sus manzanas Marlene en las Mercas de Barcelona, Palma de Mallorca, Valencia, Alicante, Sevilla, Madrid y Tenerife. Gracias a esta promoción, los operadores del sector pudieron conocer mejor las manzanas Marlene y las características de sus siete variedades (Golden Delicious, Granny Smith, Fuji, Royal Gala, Braeburn y Stayman Winesap), comercializadas en España desde los primeros meses de 2008. Además, durante la campaña de comunicación se ofreció a los visitantes un obsequio especial y la posibilidad de participar en un concurso de premios ideado por el consorcio VOG para mayoristas y minoristas españoles.



## Mercagranada colabora con el Ayuntamiento en el programa “Sabores de Granada”

Con el objetivo de posicionar la gastronomía de Granada como uno de sus atractivos turísticos y culturales, Mercagranada colaboró con el Ayuntamiento de la ciudad en el programa del certamen “Sabores de Granada”, que tuvo lugar del 12 al

21 de noviembre. Con el fin de crear una ruta gastronómica y un menú típico de productos granadinos donde el sabor de los productos frescos típicos que se crían en esta provincia andaluza consigan ser las estrellas de los ciudadanos, un total de nueve restaurantes crearon durante estas jornadas una serie de menús y platos sueltos con los productos granadinos de temporada. Junto a ello, en la Escuela de Hostelería Hurtado de Mendoza, tres de los cocineros jubilados de mayor importancia en el mundo de la cocina de Granada impartieron unas clases magistrales dirigidas al público en general. Asimismo, en el Mercado de San Agustín y en Merca 80 se llevó a cabo una serie de actuaciones y animaciones relacionadas con la gastronomía, tres en cada uno de los mercados municipales.

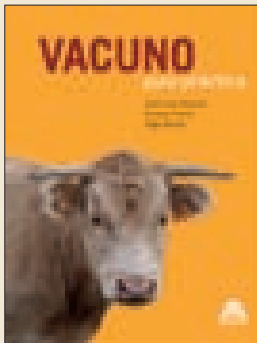
## Santa Teresa pone a la venta sus tres nuevas recetas de pato

Santa Teresa acaba de lanzar al mercado sus tres recetas de pato: Confit de Pato a la Naranja, Confit de Pato con Salsa de Ciruelas y Magret de Pato al Pedro Ximénez, presentadas con un envase de Puré de Patata. El Confit de Pato a la Naranja destaca por su sofisticada salsa, gracias a una reducción de naranja y mandarina y el propio jugo de la carne. Una receta de origen francés que se ha incorporado a nuestra gastronomía formando parte de la dieta mediterránea. A partir de las mejores ciruelas pasas, cebolla confitada y brandy se elabora el Confit de Pato con Salsa de Ciruelas. Por último, Santa Teresa presenta su Magret de Pato al Pedro Ximénez, la pieza más valorada de esta ave, por contener poca grasa.



LIBROS

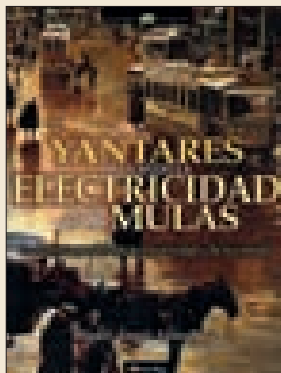
Mercasa publica la “Guía Práctica del Vacuno”



El catálogo de estudios y publicaciones de Mercasa, elaborados siempre con el objetivo de favorecer un mayor conocimiento de la cadena alimentaria, cuenta con una nueva contribución, que en este caso nos acerca a otro gran pilar de la alimentación, el mundo de la carne, con la “Guía Práctica del Vacuno”, que es la primera de los sectores ganaderos y que, como en las anteriores, vuelve a estar realizada con la colaboración del

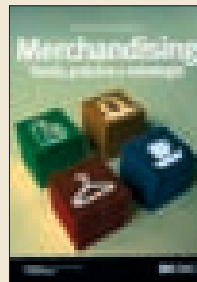
Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino. Este nuevo trabajo se añade a la colección iniciada con la “Guía de Frutas y Hortalizas”, y de “Pescados y Mariscos”, editadas en 2008, y es, por tanto, la continuación de un reto permanente por ofrecer a la sociedad en su conjunto, en tanto que todos somos consumidores, un conocimiento exhaustivo de los productos alimentarios que podemos encontrar cada día en los mercados, sus características, los procesos de transformación, las aportaciones de nutrientes a la dieta o los protocolos higiénico-sanitarios exigidos, como factores diferenciales de calidad y seguridad alimentaria.

Yantares de cuando la electricidad acabó con las mulas



Ediciones Nowtilus acaba de publicar la obra “Yantares de cuando la electricidad acabó con las mulas”, escrita por el periodista Miguel Ángel Almodóvar. Esta obra, que forma parte de la colección “Historia Incógnita”, ofrece una visión muy particular de la historia de España que cuenta cómo la llegada de la electricidad influyó de tal forma en la sociedad, llegando incluso a transformar sus costumbres sociales y culinarias. El libro se adentra en las partes más oscuras y poco conocidas de los grandes personajes, contando los amores cortesanos, las intrigas palaciegas, los turbios manejos políticos y los vicios de algunos gobernantes. En paralelo, contextualizando cada suceso, se hace mención también de los más interesantes desarrollos científicos y técnicos y, sobre todo, del progresivo afrancesamiento culinario y la eclosión de los primeros restaurantes.

El libro se adentra en las partes más oscuras y poco conocidas de los grandes personajes, contando los amores cortesanos, las intrigas palaciegas, los turbios manejos políticos y los vicios de algunos gobernantes. En paralelo, contextualizando cada suceso, se hace mención también de los más interesantes desarrollos científicos y técnicos y, sobre todo, del progresivo afrancesamiento culinario y la eclosión de los primeros restaurantes.



Merchandising. Teoría, práctica y estrategia

Esic Editorial acaba de poner a la venta el libro “Merchandising. Teoría, práctica y estrategia”, escrito por Ricardo Palomares Borja, diplomado en Marketing y Dirección Comercial, máster en Dirección de Marketing y Gestión Comercial y máster en

Dirección y Administración de empresas. El libro, a través de cuatro capítulos, trata de responder a qué productos agrupar estratégicamente, a cómo diseñar la superficie de ventas, a dónde localizar los productos y, por último, a cómo presentar los mismos.

El gran libro del huevo

El Instituto de Estudios del Huevo acaba de publicar “El Gran Libro del Huevo”, que habla fundamentalmente de características de su composición, propiedades nutricionales y saludables que se refieren exclusivamente a los huevos de gallina producidos de forma comercial en cualquier parte del mundo.



Libro Blanco del Pan



La Organización Interprofesional de Cereales Panificables y Derivados (Incerhpan) ha editado el “Libro Blanco del Pan”, con la colaboración del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino y cuyo objetivo es “devolverle el honor” a este alimento por su importancia

a nivel nutricional. La publicación, escrita por expertos en nutrición y alimentación, cubre desde el origen del pan, las variedades, su importancia en la historia y su valor nutricional, a los nuevos procesos tecnológicos del sector. En el libro se pone de manifiesto que el pan es uno de los pocos productos que tienen una penetración del 100% en los hogares españoles, que en el último año han consumido 37 kilos por persona y año.