

Eduardo Moyano recibe el premio Asedas por su artículo “Relaciones entre agricultura y alimentación en un nuevo contexto de cambios”

Eduardo Moyano, ingeniero agrónomo, sociólogo e investigador del CSIC en el área de Ciencias Sociales, recibió el pasado 12 de marzo el VI Premio Asedas al Mejor Artículo publicado en la revista Distribución y Consumo, por el trabajo “Relaciones entre agricultura y alimentación en un nuevo contexto de cambios”. El artículo fue publicado en el número 159 de Distribución y Consumo, volumen 4 de 2019.

El premio se entregó en un acto celebrado en Madrid, con la participación del presidente de Mercasa, José Ramón Sempere, y el director general de Asedas, Ignacio García Magarzo.

Eduardo Moyano analiza en el artículo el contexto de transformación social, económica y cultural al que se enfrentan los agricultores y que superan, en gran medida, la capacidad de influencia de los poderes públicos a través de instrumentos legislativos o económicos.

José Ramón Sempere, presidente de Mercasa, elogió la trayectoria de Eduardo Moyano. *“Estamos muy orgullosos de contar entre nuestros autores con personas con la capacidad de análisis de Eduardo, cuya visión es realmente útil para avanzar en el progreso del sector agrario”,* dijo.

Por su parte, Ignacio García Magarzo, aseguró que *“el trabajo de Eduardo Moyano aborda con gran clarividencia los grandes elementos de cambio al que se*



enfrenta el sector productor. Estos demandan cambios estructurales para afrontarlos con éxito y para alcanzar el nuevo paradigma del que habla Eduardo, el de la ciudadanía alimentaria”.

La IX edición de la WOOE se celebrará en marzo de 2022



Debido a la complicada situación social, causada por la crisis del coronavirus y de su impacto a nivel nacional e internacional, la organización de la World Olive Oil Exhibition (WOOE), junto con IFEMA, han decidido trasladar la celebración de IX Edición de la Feria al 23 y 24 de marzo de 2022. Dicho evento se celebrará en IFEMA. WOOE está considerado como el mayor encuentro monográfico mundial del aceite de oliva, al que acuden más de 4.000 personas provenientes de más de 40 países, de todas las áreas profesionales vinculadas a dicho evento (expositores, compradores, proveedores y visitantes).

Nueva campaña de Nueces de California “El poder del 3”

Nueces de California está celebrando por segunda vez su campaña global “El poder del 3”, para motivar a los consumidores alrededor del mundo a incorporar las nueces en su dieta diaria.



Con esta iniciativa se busca, de una forma divertida y atractiva, potenciar los beneficios de las nueces, destacando su valor nutricional y motivando a los consumidores a incorporarlas a su día a día. Las nueces son el único fruto seco con una cantidad significativa de ácido alfa-linolénico, ácido graso Omega-3 de origen vegetal (2,7 gramos de AAL por porción). El ácido alfa-linolénico es un nutriente esencial que el cuerpo humano necesita y que sólo puede obtener a través de la dieta. Su consumo se ha asociado con beneficios para la salud tanto del corazón como del cerebro, así como un envejecimiento saludable.

La próxima Alimentaria se celebrará en abril de 2022

Alimentaria & Hostelco finalmente se celebrará en el mes de abril de 2022, cuando se prevé una situación más favorable para la participación de compañías y profesionales nacionales e internacionales, que permita llevar a cabo de nuevo un gran evento.

Por su parte, Gastronomic Forum Barcelona tendrá lugar del 18 al 20 de octubre próximo, en el recinto de Montjuïc y que ampliará su formato habitual sumando a su oferta los expositores de Alimentaria & Hostelco que tengan interés en participar este año en un evento del sector de carácter nacional. De este modo, junto a los habituales pequeños productores del sector primario y de la artesanía alimentaria, podrá reunir una mayor representación de empresas del foodservice, equipamiento, servicios y distribución. Igualmente, y coincidiendo con la capitalidad mundial de la Alimentación Sostenible de Barcelona, la sostenibilidad tendrá un claro protagonismo tanto en Gastronomic Forum Barcelona, que será uno de los ejes en sus diversas actividades



Expertos y profesionales apuestan por reactivar el consumo de pan

El Congreso del Pan (COPAN21) acogió, entre los días 2 y 4 de marzo, a las principales voces de los sectores de la panadería, bollería y pastelería en un encuentro en el que se ha reivindicado la reactivación del consumo de pan, especialmente entre la población menor de 35 años, a través de nuevas variedades y en base a argumentos nutricionales.

El evento, organizado por la Asociación Española de la Industria de Panadería, Bollería y Pastelería (ASEMAC) e IFEMA, fue inaugurado por el director general de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, José Miguel Herrero, que destacó el aumento del consumo de pan integral en más de un 12% en 2020. “Los últimos datos de que disponemos indican un cambio de tendencia en el consumo del pan. Estamos viendo consumidores muy interesados en este producto y estamos viendo el renacer de las panaderías en las grandes ciudades, que ofrecen nuevas variedades, nuevos productos, nuevos panes”, añadió.

El segundo día se cerró con una mesa redonda en la que participaron David Manzanares, presidente de la Asociación de Fabricantes de Harina de España (AFHSE), Eduardo Villar, presidente de la Confederación Española de Panadería, Pastelería, Bollería y Afines (CEOPPAN), Miguel Moreno, presidente de la Confederación Española de Empresarios Artesanos de Pastelería (CEEAP), Joan Riera, Client Service Office director en KANTAR, y Felipe Ruano, presidente de ASEMAC. La mesa redonda, moderada por Jordi Morral, consejero delegado de Europastry, abordó temas como el consumo de harinas, los retos de futuro de la panadería y pastelería artesanales o la evolución del consumo: “El futuro del pan será bueno para aquellos que hagan buen pan”, destacó el presidente de ASEMAC, Felipe Ruano, durante su intervención.

Lácteos COVAP lanza su nueva gama Calcio Protect enriquecida con vitaminas y minerales

Lácteos COVAP ha lanzado Calcio Protect, su nueva gama de leche con calcio enriquecida con un completo mix de vitaminas y minerales que contribuyen al normal funcionamiento del sistema inmune. Este nuevo lanzamiento se trata de una apuesta por presentar soluciones ajustadas a las nuevas demandas del consumidor, que ha adquirido mayor conciencia sobre la calidad y trazabilidad de los productos otorgando más importancia a los factores salud y bienestar. El objetivo principal de Lácteos COVAP con estas novedades es ampliar las propiedades de sus leches, especialmente destinadas a la normalización del sistema inmunológico, así como a comunicar sus beneficios naturales.



El objetivo principal de Lácteos COVAP con estas novedades es ampliar las propiedades de sus leches, especialmente destinadas a la normalización del sistema inmunológico, así como a comunicar sus beneficios naturales.

La IGP Ternera Asturiana continúa creciendo

La IGP Ternera Asturiana certificó en 2020 cerca de 7 millones de kilos, con un crecimiento del 1,6%, con un valor comercial para el sector primario de la carne de vacuno asturiano certificada bajo marca de calidad en 2020 que supera los 33,5 millones de euros.

Asimismo, en 2020 se incorporaron a la IGP 178 nuevas explotaciones, 7 cebaderos y 13 nuevos comercializadores.

Las ventas fuera de Asturias suponen ya el 30% de la producción total, en más de 285 puntos de venta, un 14% más de establecimientos que el año anterior. Y, finalmente, 27 restaurantes se han sumado a la marca Territorio Ternera Asturiana.



Sigma en Europa reconoce a Toyota Material Handling España por su compromiso con la sostenibilidad



Sigma en Europa, empresa global líder de la industria alimentaria, ha reconocido ante más de 300 proveedores candidatos al premio, el compromiso de TMHES con la sostenibilidad en su operativa en sus más de 15 años de relación comercial. Los criterios para otorgar el reconocimiento a los 25 ganadores de estos premios se basan en el análisis de su desempeño en seis indicadores de sostenibilidad: seguridad y salud en el trabajo, contribución con las comunidades locales, anticorrupción, medioambiente y certificaciones. En este sentido, Toyota ha cumplido con todas las pautas exigidas en las bases del proceso.

Crown actualiza sus recogepedidos y tractores de arrastre

Crown ha perfeccionado el diseño de las series GPC y MPC de recogepedidos y la serie TC de tractores de arrastre, con diversas mejoras ergonómicas que hacen que los procesos de picking resulten más rápidos, eficaces y sencillos para el usuario, combinando su rendimiento con un elevado nivel de confort encaminado a aliviar el esfuerzo físico.



La dieta mediterránea es eficaz contra la pandemia

El Dr. Miguel Angel Martínez Gonzalez ha recibido el premio Instituto Danone por su trayectoria científica y por haber aportado nuevos datos científicos, únicos en el mundo, sobre la protección por el patrón mediterráneo de alimentación frente a la infección por coronavirus. En el estudio SUN (Seguimiento Universidad de Navarra, con más de 9.000 participantes que han sido valorados desde 1999 con medidas repetidas de su dieta y otros factores), se ha demostrado que cuanto mejor se siga la Dieta Mediterránea, menor es el riesgo de infectarse de Covid.

Además, ha presentado otro estudio reciente, publicado en el European Heart Journal, del que Martínez-González es coautor, y mostró por primera vez que las personas que siguen la Dieta Mediterránea presentan en su sangre una serie de moléculas características que ayudan a predecir de modo objetivo el riesgo de infarto de miocardio e ictus.



Fruit Attraction 2021 se celebrará del 5 al 7 de octubre y será presencial



Ya está abierto el plazo para solicitar la participación en Fruit Attraction 2021, que se celebrará presencialmente del 5 al 7 de octubre en Madrid. Tres días de

reencuentro sectorial que volverán a convertir a la feria en el epicentro mundial de la comercialización de productos frescos, donde la innovación, la calidad y la diversidad son los principales argumentos por los que operadores y retailers de todo el mundo aprovechan para planificar sus campañas en un momento clave como es principios del mes de octubre.

En paralelo al encuentro físico, la feria reunirá a toda la comunidad hortofrutícola durante los 365 días del año a través de la plataforma Fruit Attraction LIVEConnect; una herramienta digital que potencia y complementa con nuevas funcionalidades el evento presencial, reforzándose mutuamente.

Corderex recibe la autorización para obtener el certificado 'Compromiso Bienestar Animal' AWIS

El Consejo Regulador de la IGP Cordero de Extremadura 'Corderex' ha recibido la autorización provisional para obtener el certificado del reglamento técnico de bienestar animal y trazabilidad 'Compromiso Bienestar Animal' AWIS'. El periodo de validez de esta autorización provisional es de 12 meses.

El certificado AWIS es un certificado que lanza la Organización Interprofesional del Ovino y Caprino de Carne, Interovic, con el objetivo de garantizar que la carne de ovino y caprino cumpla con los más altos estándares relativos al bienestar animal y trazabilidad. Este reglamento vela por el cumplimiento de los cinco principios del bienestar animal establecidos por la Organización Mundial de la Salud Animal.



La patata nueva de Málaga llega a los lineales de la mano de Ibérica de Patatas

Ibérica de Patatas lleva de nuevo este año al comercio minorista la patata nueva de Málaga, la primera patata española de la temporada, un producto que, por un lado, aporta valor a la oferta de patata habitual en esta época, en su mayoría patata de conservación de Francia o patata nueva procedente de países como Israel y Marruecos; y por otra, fomenta el consumo de producto autóctono de temporada. En esta ocasión se prevé comercializar en torno a 500.000 kilos. La patata nueva se identifica con facilidad: al tocarla, la piel se levanta sin apenas resistencia y, al freírla, su color es menos amarillo y su textura, más crujiente.



Un estudio explica por qué la carne magra de cerdo es recomendable dentro de una dieta variada y equilibrada



Los cortes magros del cerdo de capa blanca son aliados para reducir el exceso de peso, tal y como apunta el Dr. Miguel Ángel Rubio Herrera autor del informe 'La carne de cerdo de capa blanca en la prevención y tratamiento de la obesidad'.

"La carne fresca de cerdo está bien reconocida como una fuente principal de proteínas de alto valor biológico, del aporte de vitaminas del complejo B, de minerales como el hierro hemo, elementos traza y de otros componentes bioactivos con capacidad antioxidante", continúa el Dr. Rubio Herrera.

El valor energético de los cortes magros de la carne de cerdo de capa blanca se encuentra por debajo de las 150 kcal/100 g de porción comestible. "Y como la porción de proteínas se encuentra entre el 21% y 24%, este tipo de carne magra es idónea para planificar platos con una cuota proteica interesante".