



Hoy, en la presentación de 'Madrid Fusión-Alimentos de España'

## El ministro Luis Planas defiende la gastronomía como embajadora de España

- El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha unido fuerzas con Madrid Fusión para la promoción de la gastronomía y los Alimentos de España
- Las iniciativas para el estímulo de la agricultura local, el refuerzo de los circuitos cortos, el consumo de productos de temporada o la cultura del aprovechamiento frente al desperdicio serán algunas de las actividades que centrarán Madrid Fusión-Alimentos de España
- En esta línea, el ministerio ha creado un nuevo premio que servirá de reconocimiento al restaurante que ofrezca el menú más enraizado en las tradiciones culinarias españolas o que haga mejor uso de los productos locales

24 de mayo de 2021. El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha tomado parte en la presentación de la XIX edición de 'Madrid Fusión Alimentos de España', que tendrá lugar entre el 31 de mayo y el 2 de junio en el recinto ferial de Ifema en Madrid y que, este año, está dedicada a la gastronomía circular.

Se trata de la primera edición de este importante certamen internacional en torno a la gastronomía que cuenta con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación como principal patrocinador. A través de 'Alimentos de España', el ministerio participará en las próximas tres ediciones de este congreso con el fin de reforzar su estrategia de aceptación, visibilidad y conocimiento de la industria agroalimentaria y de la gastronomía nacional.

En esta línea, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha creado un nuevo premio que, bajo el epígrafe 'Alimentos de España-Madrid Fusión', servirá de reconocimiento al restaurante que ofrezca el menú más enraizado en las tradiciones culinarias españolas o que haga mejor uso de los productos locales.

Nota de prensa





La entrega de este primer galardón dirigido a la promoción de los productos y gastronomía nacionales tendrá lugar a lo largo de la celebración del evento.

Luis Planas ha destacado tres aspectos que afectan a todo el sector agroalimentario y que se van a abordar en la celebración de Madrid Fusión-Alimentos de España.

“En primer lugar”, ha dicho el ministro, “el carácter saludable de nuestros productos, ya que la dieta mediterránea significa productos frescos y de proximidad que proporcionan salud a quien los consumo”. En segundo lugar, ha añadido Planas, “la sostenibilidad y el concepto de economía circular que enmarca esta edición del evento Madrid Fusión y que sintoniza plenamente con las intenciones del Gobierno, incluida la tramitación de una ley, para hacer frente al desperdicio alimentario”. Y, en tercer lugar, el ministro se ha referido a la innovación y digitalización como un elemento clave para el desarrollo y evolución del sector agroalimentario español.

Luis Planas también ha hecho referencia a la entrada de España en una etapa de recuperación económica y de creación de economía y empleo. “Y Madrid-Fusión - ha dicho el ministro Planas-, viene muy oportunamente a situarse en esa visión positiva y optimista del futuro para el que tenemos que trabajar todos juntos”.

### **GASTRONOMÍA CIRCULAR**

El ministro también ha hecho alusión a las fórmulas de adaptación del sector hostelero, durante los peores meses de la pandemia, que han acelerado o generado nuevos hábitos y modelos económicos tanto en la producción, como en la logística y el consumo de alimentos.

Luis Planas se ha referido al consumo de alimentos y a la gastronomía como herramientas para cambiar el mundo. De hecho, las mesas redondas y actividades en las que el ministerio va a participar durante la celebración de ‘Madrid Fusión-Alimentos de España’ están enfocadas a la transformación hacia una economía circular.

El estímulo de la agricultura local, el refuerzo de los circuitos cortos, el consumo de productos de temporada o la cultura del aprovechamiento frente al desperdicio son algunos de los temas que se van a abordar en estas actividades dirigidas a





explorar las perspectivas de futuro en la producción, elaboración y consumo de los alimentos.

En cuanto al futuro del sector agroalimentario y hostelero, los consumidores, cada vez más informados y preocupados por los problemas que implica el cambio climático, demandan productos alimentarios saludables y sostenibles. Son importantes pistas para la orientación del desarrollo de negocios y emprendimiento en este sector.

La XIX edición del certamen Madrid Fusión, que estrena el apellido Alimentos de España, también presentará como novedad su celebración, de forma simultánea, en formato presencial y digital. Este hecho lo convierten en el primer congreso global de gastronomía del mundo.

