



Hoy, en el marco de los actos conmemorativos del 40 aniversario de la Constitución Española

Luis Planas mantiene un encuentro informativo con el sector de la gastronomía española

- **El ministro ha subrayado que la gastronomía es un elemento fundamental para valorizar los alimentos y bebidas españoles, tanto en España como en el exterior**

07 de octubre de 2018. El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha mantenido hoy un encuentro, en la sede del Ministerio, con representantes del sector de la gastronomía española, en el marco de los actos organizados para conmemorar el 40 aniversario de la Constitución Española.

A la cita han asistido los cocineros Javier Aranda, Adolfo Muñoz (padre e hijo), Lucio Blázquez y su hija María del Carmen, Julia Bombín y Fabián León, la enóloga Paola Medina y los periodistas especializados en temas de gastronomía José Peñín y Paz Ivisón.

El encuentro ha servido para intercambiar puntos de vista sobre alimentación y gastronomía, dos importantes sectores que pueden impulsar actuaciones conjuntas para la promoción de la calidad y variedad de los Alimentos de España, tanto en nuestro país como en el exterior.

Según ha subrayado el ministro, la gastronomía es un elemento fundamental para valorizar los alimentos y bebidas españoles, y que de esta forma tengan un mayor conocimiento y obtengan mejores precios.

ESTRATEGIA ALIMENTOS DE ESPAÑA

En este ámbito de la promoción, este Ministerio impulsa la Estrategia de Alimentos de España (#alimentosdespaña), con el objetivo de potenciar la



marca Alimentos de España y establecer una relación estrecha entre la alimentación y otros sectores de actividad, como la moda, el deporte, el turismo y la gastronomía.

En concreto, los Alimentos de España y la gastronomía generan grandes sinergias, como la gran calidad y variedad de nuestros productos alimentarios o la importancia de la visibilidad en otros mercados. También tienen retos comunes como la internacionalización, la digitalización o la creación de una marca España a nivel mundial.

El objetivo es unir productos de gran calidad (alimentos y gastronomía), apreciados en el exterior, con una industria potente y moderna, y con unos chefs de prestigio, que están a la vanguardia del diseño, la innovación, la internacionalización y la creatividad.