



Durante su visita a la feria “Madrid Fusión-Alimentos de España

Luis Planas: “La gastronomía se encuentra en el centro de nuestras políticas de promoción alimentaria”

Nota de prensa

- El ministro entrega el premio Alimentos de España-Madrid Fusión al restaurante Sabor, de la chef estrella Michelin Nieves Barragán, por la difusión del arte culinario español en el Reino Unido
- Subraya que España cuenta con una gran variedad de productos de enorme calidad, a los que se une la excelencia de nuestros chefs, auténticos embajadores de nuestro país
- Durante su visita a Madrid Fusión, el ministro ha mantenido un encuentro con representantes del “Club de las Guisanderas de Asturias”

1 de junio de 2021. El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, hay entregado hoy el primer premio “Alimentos de España-Madrid Fusión” al restaurante Sabor, de la chef estrella Michelin Nieves Barragán, dedicado a la difusión del arte culinario español en el Reino Unido. Esta cocinera bilbaína es una gran defensora los alimentos españoles y durante los veranos recorre nuestro país en busca de productos locales con los que abastecer su restaurante.

En palabras del ministro, Nieves es joven, es mujer, y es emprendedora, con talento, valiente y constante. Todas esas virtudes le hacen ser merecedora de este premio, que reconoce al restaurante que mejor representa la cultura culinaria de España y mejor defiende el producto español.

Luis Planas ha entregado este galardón, en el marco de la feria “Madrid Fusión-Alimentos de España”, encuentro que será patrocinado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para esta y las dos próximas temporadas

En su intervención, el ministro ha recalcado que “la gastronomía se encuentra en el centro de nuestras políticas de promoción alimentaria”. Así, con la Estrategia





Alimentos de España el ministerio quiere apoyar la promoción de nuestros alimentos en todos los entornos, en el mercado nacional y en el mundial, a través de la interacción de la alimentación con sectores estratégicos como la gastronomía, la educación, el deporte y la cultura.

También ha subrayado que España cuenta con una gran variedad de productos de enorme calidad, a los que se une la excelencia de nuestros chefs, auténticos embajadores de nuestro país, que les aportan personalidad y carácter. Sin duda, España es “El País más rico del mundo”, sin olvidar que lo es gracias a las personas que lo hacen posible.

Durante su visita a Madrid Fusión, el ministro ha mantenido un encuentro con representantes del “**Club de las Guisanderas de Asturias**”, creado en 1997 por un grupo de mujeres cocineras para poner en valor su labor y mantener viva la tradición de sus fogones.

El Club lo forman guisanderas de todas las edades, ligadas profesionalmente al mundo culinario, algunas ya jubiladas, pero todas fieles a lo que consideran una cocina honesta y atemporal.

