



El director general de la Industria Alimentaria participa en el acto de entrega del Premio Sol Sostenible de hostelería

Nota de prensa

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación reconoce el esfuerzo de la hostelería en la mejora de su sostenibilidad

- El ministerio patrocina el premio Sol Sostenible-Alimentos de España que valora aspectos como el consumo eficiente de energía, la movilidad, la digitalización, la proximidad de las materia primas, la autoproducción o las prácticas ecológicas en los establecimientos de hostelería
- Junto a la promoción, el impulso de la producción ecológica, la apuesta por los productos de proximidad o la lucha contra el desperdicio alimentario, estos galardones también forman parte del conjunto de medidas para un sistema agroalimentario sostenible

28 de febrero de 2022. Alimentos de España, la estrategia de promoción alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), participa en el premio Sol Sostenible-Alimentos de España para reconocer las aportaciones a la sostenibilidad de la actividad gastronómica y de la restauración.

Se trata de una categoría que se instituyó el año pasado y que se unió al elenco de los prestigiosos reconocimientos Soles Repsol, de modo que, a partir de ahora, la sostenibilidad también sea un criterio para valorar la excelencia culinaria y gastronómica.

Por eso, el Ministerio patrocina este premio en el que se tienen en cuenta aspectos de sostenibilidad como la eficiencia o autoconsumo energético, huella de carbono, movilidad, digitalización, productos de proximidad o autoproducción, aprovechamiento o prácticas ecológicas.





En esta ocasión, la categoría de tres soles del galardón ha recaído en Mario Sandoval, del restaurante Coque (Madrid); la de dos soles, en María José San Román, del restaurante Monastrell (Alicante); y la de un sol, en el restaurante Raíces, de Carlos Maldonado (Talavera de la Reina). Además, hay una distinción de restaurante 'recomendado' para la Kofradía (Donostia-San Sebastián).

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación busca, a través de estas actuaciones, el fomento de la calidad alimentaria y de la sostenibilidad integral del sector agroalimentario. Además de iniciativas promocionales, también el impulso de la producción ecológica, la apuesta por los productos de proximidad o la lucha contra el desperdicio alimentario forman parte de un compendio de medidas con el mismo objetivo compartido de un sistema alimentario sostenible.

En esta ocasión, la categoría de tres soles del galardón ha recaído en Mario Sandoval, del restaurante Coque (Madrid); la de dos soles, en María José San Román, del restaurante Monstrell (Alicante); y la de un sol, en el restaurante Raíces, de Carlos Maldonado (Talavera de la Reina). Además, hay una distinción de restaurante 'recomendado' para la Kofradía (Donostia-San Sebastián).

El director general de la Industria Alimentaria, José Miguel Herrero, participa esta tarde en la gala de entrega de los galardones que se celebra en el teatro Victoria Eugenia de San Sebastián.

