



Del 17 al 19 de septiembre en Feria de Madrid (Ifema)

Luis Planas inaugura la III edición de Meat Attraction, feria para la puesta en valor de los productos cárnicos españoles

- El Ministerio ha instalado un stand de 81 m² donde realizará un amplio programa de actividades. Promocionará los productos amparados por figuras de calidad diferenciada, así como por el logotipo 100 % Raza Autóctona
- De igual forma, en el expositor del Ministerio se prestará apoyo a las distintas Interprofesionales, que realizarán diferentes presentaciones y degustaciones de sus productos

16 de septiembre de 2019. El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación en funciones, Luis Planas, inaugurará mañana martes, día 17, la III edición de la Feria Internacional del Sector Cárnico (Meat Attraction), que se celebra en el recinto ferial de Ifema de Madrid, del 17 al 19 de septiembre.

Tras saludar al comité organizador, el ministro dirigirá unas palabras desde el stand del Ministerio y, a continuación, atenderá a los medios de comunicación. Posteriormente, el ministro comenzará un recorrido por los diferentes expositores de la feria. Previamente, Luis Planas inaugurará el X Congreso Mundial del Jamón.

CALIDAD DIFERENCIADA Y 100% RAZA AUTÓCTONA

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación participa en esta edición de Meat Attraction para poner en valor la calidad de los productos cárnicos españoles. Con este objetivo, el Ministerio ha instalado un stand de 81 m² donde promocionará los productos amparados por figuras de calidad diferenciada, como las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) y las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP), así como por el logotipo 100% Raza Autóctona, reconocimientos plenamente compatibles.

Nota de prensa





Así, los logos DOP/IGP identifican aquellos alimentos con unas características peculiares y específicas debidas tanto al origen de las materias primas utilizadas, como a los procedimientos de elaboración.

Mientras, el sello 100 % Raza Autóctona ofrece información adicional con la que se identifica a los productos procedentes de razas autóctonas, así como a los establecimientos donde se pueden consumir o comercializar. El consumo de estos productos contribuye al mantenimiento del patrimonio genético y de los sistemas de cría respetuosos con el bienestar animal y el medio ambiente. De igual forma, en el stand del Ministerio se prestará apoyo a las distintas Interprofesionales, como Interovic (ovino y caprino), Intercun (cunícola), Asici (cerdo ibérico) o Asiccaza (carne de caza), que realizarán diferentes presentaciones y degustaciones de sus productos.

El expositor del Ministerio cuenta asimismo con una zona de actividades que albergará múltiples actos divulgativos y presentaciones temáticas de productos, con la colaboración de entidades, interprofesionales y asociaciones. En este contexto, los visitantes podrán conocer cuál es la situación de las diferentes figuras de calidad diferenciada en el sector cárnico, así como las actividades promocionales que Paradores de Turismo está llevando a cabo con productos procedentes de algunas de las razas autóctonas.

Durante los diferentes días de celebración de la feria se contará con la participación de profesionales de distintos ámbitos, como jefes de cocina, expertos de las interprofesionales y de las Asociaciones de Criadores de Razas Autóctonas.

En 2018, Meat Attraction reunió a 163 empresas expositoras, representando a casi 400 marcas de 16 países de todo el mundo. Más de 10.000 profesionales de 43 países visitaron la feria profesional, dedicada monográficamente a un sector que representa la cuarta industria más importante de España.





INAUGURACIÓN CONGRESO MUNDIAL DEL JAMÓN

Día:	Martes, 17 de septiembre
Hora:	10.45 h.
Lugar:	Ifema-Feria de Madrid Pabellón 10 Avenida del Partenón, 5

INAUGURACIÓN MEAT ATTRACTION

Día:	Martes, 17 de septiembre
Hora:	11.45 h. Inauguración y posterior atención a medios
Lugar:	Ifema-Feria de Madrid Pabellón 10 Avenida del Partenón, 5

PROGRAMA DEL ESTAND INSTITUCIONAL DEL MINISTERIO

Martes 17

11.45. Inauguración del Ministro.

12.00 – 13.00 El Paquito de cordero, nuevas tendencias de consumo. Javier Robles, Interovic.

13.00 – 14.00 Demostración culinaria. Carnes de conejo. Intercun.

14.00 – 15.00 Demostración culinaria. MAPA.

15.00 – 16.00 Asici.

16.00 – 17.00 Demostración culinaria. MAPA.

Miércoles 18

11.00 – 11.30 Historias en tu mesa: productos cárnicos con sello de calidad diferenciada DOP e IGP. Presentación de Origen España y asociados.

11.30 – 12.00 Demostración culinaria. MAPA.

12.00 – 13.30 Cata técnica de productos de la especie bovina 100% Raza Autóctona. Feagas y Universidad de Zaragoza.

CORREO ELECTRONICO

gprensa@mapama.es

Esta información puede ser usada en parte o en su integridad sin necesidad de citar fuentes





13.30 – 15.00 Degustación de productos 100% Raza Autóctona. Razas participantes: Lidia, Merina, Asturiana de los Valles y Porcino Ibérico. Feagas y Asociación de Criadores de Razas Puras.

15.00 – 16.00 Demostración culinaria. MAPA.

16.00 – 17.00 Demostración culinaria. MAPA.

Jueves 19

11.00 – 12.00 Productos del futuro: taller de Cuarta y Quinta gama de ovino y caprino. Impartido por Antonio González, Interovic.

12.00 – 13.00 Demostración culinaria: carne de caza silvestre 100% natural. Sabor en estado puro. Impartido por Javier Chozas, Asicaza.

13.00 – 15.00 Demostración culinaria: 100% Raza Autóctona. Colaboración especial de los Paradores de Ávila y Mérida, y las Asociaciones de Criadores de Razas Puras. Razas participantes: Avileña Negra Ibérica y Retinta.

15.00 – 16.00 Demostración culinaria. MAPA.

16.00 – 17.00 Demostración culinaria. MAPA.





Plano de localización del stand el MAPA en el Pabellón 10

