

Els clústers Alimentari de Barcelona i Acuiplus i Mercabarna presenten:

Peix dels nostres mars: més a prop, més fresc

Augmenta la demanda social de peixos més sostenibles

Dimarts, 1 de diciembre, se celebrarà la jornada 'Peix dels nostres mars: més a prop, més fresc', organitzada pel Clúster Alimentari de Barcelona, el Clúster Acuiplus i Mercabarna. La jornada té com a objectiu promoure l'aqüicultura i el peix de proximitat com a aliments de consum sostenible, davant l'augment de la demanda social d'aquests anys.

Durant l'acte hi haurà diferents intervencions:

- El director general de Mercabarna i President del Clúster Alimentari de Barcelona, Josep Tejedo, explicarà **el pes que tenen al Mercat Central del Peix de Mercabarna aquests productes.**
- El president d'Apromar (Asociación de productores de cultivos marinos de España), Javier Ojeda, presentarà el **segell de control de qualitat 'Crianza de Nuestros Mares'**, que han aconseguit per certificar algunes espècies aquícoles.
- La investigadora de IRTA (Institut de Recerca i Tecnologia Alimentària), Anna Claret, explicarà el projecte Aquaneo, amb innovacions per millorar la producció aquícola.
- La tècnica de XRAq (Xarxa de Referència de R+D+I en aquicultura de la Generalitat de Catalunya) donarà a conèixer el projecte Valora, **un estudi permet saber com perceben els ciutadans els productes d'aqüicultura i de proximitat.**
- El secretari de la Federación Nacional de Cofradías de Pescadores, Mario Vizcarro, explicarà **què es considera peix de proximitat, el nombre d'espècies marines que es produeixen a les costes espanyoles, aquelles que són conegudes i les consumides pels ciutadans.**

Peixos dels nostres mars: més a prop, més frescos:

Dia: dimarts, 1 de desembre 2015

Hora: De 9.00 a 11h

Lloc: C/Major de Mercabarna, 76. Centro Directiu. Sala d'Actes. Mercabarna-Barcelona

Més Informació:

Roser Lapuente Camins

Cap de Mitjans de Comunicació

T. 93 556 35 08/ 93 556 30 00

lapuente@mercabarna.cat