



Premios Alimentos de España

- **Convocado el Premio Alimentos de España, año 2018**

El Ministerio ha convocado este premio con la finalidad de promover y estimular a los diferentes elementos de la cadena alimentaria y reconocer el esfuerzo comercializador, innovador, de desarrollo rural y cuidado del medio ambiente y la elaboración de alimentos de calidad. Si estás interesado, descárgate la solicitud, redacta una memoria y participa. Estas son las modalidades a las que puedes optar:

- a) Premio "[Alimentos de España a la Industria Alimentaria](#)" y Accésit "[Alimentos de España a la Iniciativa Emprendedora](#)".
- b) Premio "[Alimentos de España a la Producción Ecológica](#)".
- c) Premio "[Alimentos de España a la Internacionalización Alimentaria](#)".
- d) Premio "[Alimentos de España a la Producción de la Pesca y de la Acuicultura](#)".
- e) Premio "[Alimentos de España a la Comunicación](#)".
- f) Premio "[Alimentos de España a la Restauración](#)".
- g) Premio "[Extraordinario Alimentos de España](#)":

El periodo de presentación de solicitudes finaliza el 29 de octubre.

[Más información](#)

- **El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación concede el Premio Alimentos de España al Mejor Vino, año 2018**

Este Premio es un reconocimiento del Departamento al sector vitivinícola cuya apuesta por la calidad es indiscutible. En esta edición ha recaído Ex aequo, a los vinos:

“[S de Aylés 2015](#)”, Denominación de Origen Protegida Pago de Aylés, [Bodega Abrera, S.A.](#), Alfajarín (Zaragoza) y

“[Altos de Inurrieta 2014](#)”, Denominación de Origen Protegida Navarra, [Bodega Inurrieta, S.L.](#), Falces (Navarra).

[Más información](#)

PREMIO
#alimentosdespaña
2018



PREMIO
#alimentosdespaña
MEJOR VINO
2018



Ruta del vino Sierra de Francia



¿Vas a viajar en vacaciones? Te proponemos un recorrido por la “Ruta del vino Sierra de Francia” al suroeste de la provincia de Salamanca donde, además de degustar sus vinos con Denominación de Origen Protegida “Sierra de Francia”, podrás disfrutar de la riqueza natural, gastronómica y arquitectónica que alberga.

Esta ruta está certificada por [ACEVIN](#) (Asociación Española de Ciudades del Vino).

[Más información](#)

Campaña “Cultura Mediterránea”

- **El gastrobús mediterráneo visita Asturias en agosto**



Dentro de la campaña del MAPA “Cultura Mediterránea 2018 - 2019” con el lema “*Nuestra Dieta Mediterránea. La cultura que compartimos*”, el “Gastrobús Mediterráneo” recorrerá en el mes de agosto diferentes [lugares del Principado de Asturias](#) con el fin de dar a conocer los beneficios de una

alimentación variada y equilibrada, así como la Pirámide de la Dieta Mediterránea.



En el espacio expositivo habilitado dentro del autobús se realizarán, de martes a sábado, talleres de “consumo responsable” impartidos por personal especializado. Los asistentes, además, tendrán la oportunidad de probar las tapas preparadas durante el taller, a base de productos de la Dieta Mediterránea.

[Más información](#)

Programas europeos de información y promoción

- **"Carne de cabrito y cordero. Disfruta de una carne sostenible y natural"**



Te presentamos el programa europeo multipaís de información y promoción cofinanciado por la UE, que coordina la Organización Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y el Caprino (INTEROVIC) y han puesto en marcha conjuntamente el sector de España y Hungría, con acciones que se desarrollarán en ambos países durante el período 2018-2020. Su finalidad es fomentar el consumo de carne de cabrito y cordero, pero añadiendo un componente de sostenibilidad como eje central, a partir del cual se van a desarrollar estrategias para ligar su consumo con el cuidado del mundo rural.

[Más información](#)

Nuestras frutas y hortalizas de temporada en agosto



En frutas tenemos: albaricoque, ciruela, higo, mango, melocotón, melón, membrillo, nectarina, paraguaya, pera, plátano y sandía.

En hortalizas: acelga, ajo, berenjena, calabacín, cebolla, judía verde, lechuga, pepino, pimiento, puerro, rábano, remolacha, tomate y zanahoria.

¡A por ellas! Hay muchas formas de prepararlas, consulta nuestro [buscador de recetas](#)

[Calendario de frutas y hortalizas de temporada](#)