

COME RICO, COME SANO, COME PESCADO



Acuicultura



Congelados



Marisco



Conservas



Fresco

alimentación.es
Saber más para comer mejor



UNION EUROPEA

Fondo Europeo
de Pesca (FEP)



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE

Por nuestro pescado de hoy y de mañana

Para saber más,
escanea este código





El **Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA)**, ha puesto en marcha la “Semana de los Productos Pesqueros”, que se desarrollará desde el lunes 22 al sábado 27 de junio.

Bajo el lema “**Come rico, come sano, come pescado**”, las actividades que se van a desarrollar están destinadas a dar a conocer a la población española la calidad y variedad de los productos de la pesca y la acuicultura y poner en valor el consumo del pescado como parte de una dieta equilibrada, con especial hincapié en aquellas comunidades con menor consumo.

Las ciudades donde se va a desarrollar las acciones son: **Madrid, Las Palmas G.C., Pamplona, Toledo y Almería.**

SEMANA DEL PESCADO - JUNIO						
Día/Hora	LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26	SÁBADO 27
6.00 a.m				Visita Mercamadrid		
9.00 a.m			Visita VIVERO - Escuela Río Guadarrama			
10.00 a.m						Degustación en mercados
12.00 a.m		Mercado Maravillas Showcooking - degustación				
13:00 pm					Exposición Plaza Callao Madrid	
16.30 a.m	Acto Institucional				Degustación en mercados	Degustación en mercados
	Acciones en restaurantes	Acciones en restaurantes	Acciones en restaurantes	Acciones en restaurantes	Acciones en restaurantes	Acciones en restaurantes

* Difusión a través de banners en webs y blogs especializados de alimentación un mes antes del inicio de la campaña.

* Mailing con información relevante de la campaña a centros escolares de Ámbito nacional.

* Boletín informativo de campaña a una BBDD completa de Medios, asociaciones, empresas de carácter privado y/o público y demás organismos.

COME RICO, COME SANO, COME PESCADO



ACTO DE PRESENTACIÓN DE LA SEMANA:

- **Lunes 22 de junio de 2015, de 16:30 a 20:00**
- **Escuela Técnica Superior de Ingenieros navales: Av. del Arco de la Victoria, 4, 28040 Madrid**

Participarán representantes del sector pesquero quienes **hablarán sobre la calidad y sostenibilidad de los productos pesqueros**. Un conocido Chef participará como referente de campaña para hablar de las **bondades del pescado en la alimentación, nuevas formas de presentación y elaboración de pescados y mariscos**.

La presentación de la semana se sucederá de la siguiente manera:

Horario	Tiempo	Evento	Ponentes
16:15-16:30	15'	Ubicación invitados	
16:30-16:35	5'	Bienvenida	Luis Ramón Nuñez Rivas Director ETSIN
16:35- 16:45	10'	Presentación de la semana	Andrés Hermida. Secretario general de Pesca. MAGRAMA
16:45- 17:25	40'	Intervenciones subsector	Javier Garat, secretario general de CEPESCA. Javier Ojeda, gerente de APROMAR María Luisa Álvarez, directora adjunta de FEDEPESCA Juan Vieites, secretario general de ANFACO.
17:25-17:45	20'	La cocina de los productos pesqueros	Enrique Iglesias Saco, profesor de cocina en la Escuela Superior de Hostelería de Madrid.
17:45-18:15	30'	Visita guiada por ETSIN	Luis Ramón Nuñez Rivas Director ETSIN
18:15-18:30	15'	Ensayo canal de experiencias	Luis Pérez Rojas Director CEHINAV
18:30-19:15	45'	Mesa debate: Cómo incentivar el consumo. Perspectivas desde los subsectores	Javier Garat, secretario general de CEPESCA. Javier Ojeda, gerente de APROMAR María Luisa Alvarez, directora adjunta de FEDEPESCA Carlos Ruiz Blanco, ANFACO. Chef Enrique Iglesias Saco, profesor de cocina en la Escuela Superior de Hostelería de Madrid. Modera: Carlos Larrañaga, director general de Ordenación Pesquera. MAGRAMA
19:15-19:30	15'	Conclusiones	
19:30 -20:00	Degustación productos		




ACTO EN EL MERCADO MARAVILLAS DE MADRID:

- **Martes 23 de junio de 2015, de 12:00 a 13:30**
- **Mercado Maravillas. C/Bravo Murillo, 122. 28020 Madrid.**

Se llevará a cabo un acto-cata guiada para prensa especializada, blogueros, estudiantes de hostelería y consumidor final.

Se corporativizará el espacio con el material de decoración necesario, donde un pescadero del mercado realizará una demostración de corte de pescado y un reconocido cocinero afín a trabajar con los productos pesqueros llevará a cabo la cocina en vivo, donde informará del beneficio de estos productos, consejos de elaboración, recetas interesantes, pescado residual. Ofreciendo los productos que se elaboren luego para degustar los asistentes.

Horario	Tiempo	Evento	Ubicación pantalla
12:00-12:10	10'	Llegada al mercado	Imagen Semana productos pesqueros
12:10-12:20	10'	Apertura del acto y presentación de la semana: Carmen Rodríguez Muñoz, Consejera técnica de la subdirección general de Economía Pesquera. MAGRAMA.	Presentación de la Semana productos pesqueros.
12:20-12:35	15'	Destreza y cortes en vivo de pescado. Ramón Vara, propietario la Boutique del Mar	Imagen Semana productos pesqueros.
12:35- 12:55	20'	Cocina en vivo, Enrique Iglesias Saco, profesor de cocina en la Escuela Superior de Hostelería de Madrid	Imagen Semana productos pesqueros.
12:55-13:30	35'	Degustación de productos pesqueros elaborados en el acto	Imagen Semana productos pesqueros.



PÚBLICO INFANTIL

VISITA VIVERO – Escuela Río Guadarrama:

- **Miércoles 24 de junio de 2015. De 9.00 a 13:15 a.m.**
- **Vivero Escuela Río Guadarrama. Navalcarnero**

Se llevará a cabo una actividad formativa en la Escuela Vivero del MAGRAMA, que está situada en Navalcarnero (Madrid), dirigido a los **50 asistentes al campamento de verano.**



Se proyectará un vídeo, se impartirá un taller de recetas infantiles con pescado y se degustarán los platos realizados en la sesión. La acción la llevarán a cabo dos monitores de tiempo libre formados para la actividad.

Se diseñará, creará y producirá un **material digital** específico para niños y otro para adolescentes, que se ubicará en la web del Club pezqueñines, y en alimentación.es.

Organizaremos un envío de dos comunicaciones a centros escolares de España. En el primer envío anunciaremos el acto y facilitaremos información y contenido relacionado con la Semana y las diferentes acciones y herramientas que se habilitarán. El segundo envío que se realizará, incluirá el material que se habrá desarrollado para niños y adolescentes, junto con el material de campaña e información sobre la Semana de los Productos Pesqueros.

Horario	Tiempos	GUIÓN	Ubicación Pantalla
9:15-9:30	15'	Llegada al vivero	Presentación de Campaña
09:30-10:30	60'	Taller con grupo de pequeño (4-6 años). Parte teórica: curiosidades del pescado y tipos de pescados Parte práctica: elaborar un plato con atún en conserva	videos
10:30-11:00	30'	Descanso	
11:00-12:00	60'	Taller con grupo de mayores (7-9 años) Parte teórica: curiosidades del pescado y tipos de pescados Parte práctica: elaborar una receta. Elaborar un plato con sardinas en conserva	Videos
12:00-13:00	60'	Taller con grupo de pequeño (10-12 años) Parte teórica: curiosidades del pescado y tipos de pescados Parte práctica: elaborar un plato. Ensalada marinera	Videos
13:00-14:00	60'	Clases de inglés. Vocabulario relacionado con la pesca, nombre de pescados y materiales	Imagen de la Semana




VISITA MERCAMADRID

- **Jueves 25 de junio de 2015. De 6.00 a 08:30 a.m.**
- **Avenida de Madrid, s/n. 28001 Madrid**

Se realizará una visita guiada a los espacios del mercado del pescado y al centro interactivo instalado en sus dependencias. Tendrá lugar en horario de plena actividad del mercado, para conocer de primera mano la actividad diaria, donde nos explicarán el proceso de distribución y comercialización. La visita terminará con una degustación de productos pesqueros.

Horario	Tiempos	GUIÓN
05:30-06:00	30'	Recogida de los asistentes Paseo Infanta Isabel nº1 (puerta del Ministerio)
6:00-6:10	10'	Llegada a Mercamadrid Bienvenida a cargo de Patricia Blanco, Jefa del Área de Comunicación y Promoción de Mercamadrid.
06:10-07:30	80'	Traslado al Mercado Central de Pescados de Madrid. Recorrido a pie por el Mercado Central de Pescados Guía de la visita: Patricia Blanco, Jefa del Área de Comunicación y Promoción de Mercamadrid
7:30-8:00	30'	Traslado al Centro Interactivo del Pescado (C.I.P.), Guías de la visita: Ángel Mena y M ^a José López Carbacho, Representantes de la Asociación de Empresarios Mayoristas de Pescados de Madrid
8:00-8:30	30'	Degustación productos pesqueros
8:30-9:00	30'	Llegada al MAGRAMA



ACTO DE CIERRE POPULAR EN MADRID

- **Viernes 26 de junio de 2015. De 13:00 a 15:00**
- **Plaza del Callao, Madrid**

Se desarrollará un acto en la plaza del Callao, a través de la cual se espera impactar a la sociedad en general, de manera que puedan conocer en detalle la campaña.

COME RICO, COME SANO, COME PESCADO



El público asistente recorrerá todo el espacio como una exposición, donde se les enseñará los procesos y agentes que participan en los productos pesqueros desde el origen hasta su consumo. Destacando: las características de nuestro sector pesquero, artes de pesca que se utilizan, nuestra acuicultura y su desarrollo, los agentes que intervienen, los canales de distribución, la diferencia entre los distintos productos pesqueros que se pueden consumir, los puntos de venta disponibles, las condiciones de conservación y elaboración, los aportes nutricionales, para terminar en el consumo.

Se entregará material gráfico y promocional, y al finalizar se ofrecerá una degustación de tapas elaboradas con productos pesqueros.



ACCIONES DE PROMOCIÓN EN PUNTOS DE VENTA

- **Viernes 26 y sábado 27 de junio.**
- **Dirigida a consumidor final**

Se llevarán a cabo acciones informativas sobre los productos pesqueros y una degustación de una muestra de estos productos.

Horario de **mañana o tarde en las 5 ciudades seleccionadas: Madrid, Las Palmas G.C., Pamplona, Toledo y Almería.** Ciudades que se encuentran entre las de menor consumo per cápita de productos de la pesca y la acuicultura.

COME RICO, COME SANO, COME PESCADO



Por nuestra pesca, de hoy y de mañana.

	VIERNES 26	SÁBADO 27
Toledo	Mercado de Abastos	Mercado de San Agustín
Pamplona	Mercado de Santo Domingo	Mercado del Ensanche
Las Palmas	Mercado de Vegueta	Mercado del Puerto
Almería	Mercado de Los Ángeles	Mercado Central de Abastos
Madrid	Mercado de la Paz	Mercado de Santa María de la Cabeza
	Mercado de Chamartín	Mercado de Ventas



ACCIONES EN HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

- De lunes 22 al sábado 27 de junio
- Acción dirigida a restaurantes y consumidores.

Acción informativa y promocional de la Semana de los productos pesqueros, que se publicarán en web de restaurantes y blogs de gastronomía... Los restaurantes adheridos a la semana recibirán información y material promocional de la campaña: adhesivo establecimiento colaborador y folletos explicativos (ver listado anexo).



REDES SOCIALES

- De lunes 22 al sábado 27 de junio
- Acción dirigida a público en general.

A través de los perfiles en las redes sociales del Ministerio en Facebook, Magramagob; Twitter, @Alimentacion_es e Instagram, @mediterraneamos se dará visibilidad a la campaña, así como a sus diversas actividades.



ACTUACIONES DIGITALES

- De lunes 22 al sábado 27 de junio
- Acción dirigida a sector, administración, distribución, canal HORECA .



Envío al sector, administraciones, distribución, canal HORECA, caterings, etc., de boletines de divulgación sobre productos de la pesca, la acuicultura, y enlaces a los materiales promocionales (Ver listado anexo).



MATERIALES DE CAMPAÑA

- ✓ Cartel.
- ✓ Tríptico informativo, en formato electrónico y en papel.
- ✓ Bolsas isotérmicas.
- ✓ Material infantil.
- ✓ Material juvenil.
- ✓ Newsletter monográfica en la semana previa.
- ✓ Newsletter monográfica posterior sobre la ejecución.
- ✓ Material decoración corporativa: trasera, roll up, uniformes, stand, ...
- ✓ Los materiales se pueden consultar **en www.alimentacion.es**.





Listado de restaurantes:

MADRID
RESTAURANTE LA MAQUINA
RESTAURANTE CASA NEMESIO
RESTAURANTE PUERTA 57
RESTAURANTE LA ESQUINA
RESTAURANTE LA MAQUINA DE LA MORALEJA
RESTAURANTE LA CANTINA
RESTAURANTE EL PATRÓN
RESTAURANTE LA MAQUINA DE CHAMBERÍ
RESTAURANTE CASA DE QUIRÓS
RESTAURANTE ANTIGUA CASA NARCISA
RESTAURANTE LA MAQUINA DE LA CASTELLANA
RESTAURANTE LA MAQUINA DE GRAN VÍA
RESTAURANTE LA MAQUINA DE GOYA
RESTAURANTE LA ENTRETENIDA
RESTAURANTE RETO BAR
RESTAURANTE EL BARRIL DE ALCÁNTARA
RESTAURANTE EL GRAN BARRIL
RESTAURANTE EL BARRIL DE RECOLETOS
RESTAURANTE EL BARRIL DE ARGÜELLES
RESTAURANTE EL TELÉGRAFO
RESTAURANTE COLONIAL NORTE
RESTAURANTE EL BARRIL DE LA MORALEJA
RESTAURANTE EL BARRIL DE LAS LETRAS
RESTAURANTE LA PARRILLA DEL MAGO
RESTAURANTE MERCADO DE ESPRONCEDA
RESTAURANTE TABERNA DEL PUERTO
RESTAURANTE TABERNA MODERNA
RESTAURANTE RESTAURANTE LA PLAYA
RESTAURANTE RESTAURANTE PEDRALBES
RESTAURANTE LA PULPERIA DE MILA
RESTAURANTE OTER RESTAURANTE
RESTAURANTE EL BARRIL EXPRESS
RESTAURANTE ASADOR GERARDO
RESTAURANTE NUEVO GERARDO

COME RICO, COME SANO, COME PESCADO



UNION EUROPEA

Fondo Europeo
de Pesca (FEP)GOBIERNO
DE ESPAÑAMINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE

Por nuestros productos de hoy y de mañana.

ALMERIA

RESTAURANTE LENTISCO

RESTAURANTE GRILL EL PASO

RESTAURANTE LOS TARAHIS

RESTAURANTE EL MIRADOR DE RETAMAR DE ALMERIA

RESTAURANTE CLUB DE MAR ALMERIA

PAMPLONA

RESTAURANTE LA MANDARRA DE LA RAMOS

RESTAURANTE CASA DEL PREBOSTE

RESTAURANTE EL BODEGÓN

RESTUARANTE ASADOR MAYA

RESTAURANTE DON JAVIER

TOLEDO

RESTAURANTE CASA WIMBA

RESTAURANTE EL AMIGO

RESTAURANTE LA FRONTERA

RESTAURANTE "LA CUBANA"

RESTAURANTE LA CAMPANA

LAS PALMAS G.C.

RESTAURANTE CASA BRÍGIDA

RESTAURANTE LA COCINA DE COLACHO

RESTAURANTE PLAYA DE MOGÁN

COME RICO, COME SANO, COME PESCADO



UNION EUROPEA

Fondo Europeo
de Pesca (FEP)GOBIERNO
DE ESPAÑAMINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE

Por nuestra pesca, de hoy y de mañana.

Actuaciones digitales

NOMBRE DEL BLOG	NOMBRE DEL BLOG	NOMBRE DEL BLOG
Equipo Kaptan- www.foodmorning.wordpress.com	"Con el morro fino"	Mundo recetas
"2mandarinasenmicocina.com"	¿Te quedas a cenar?	El Comidista
La Glotona	Uoc	PequeRecetas
Amigas Gastronómicas	Benbo	RECETUM
www.lacocinadejoseluis.com	Cocina Casera	Cocinillas
http://lamadridmorena.com/	El blog de David de Jorge	The Spanish Food
http://pikerita.blogspot.com	Delicooks	Quelujo Gastronomía y Vino
Directo al paladar	GASTROECONOMY	DIME QUE COMES
Sano y de rechupete	gastronomía y Cia	Nos Gusta el Vino
"Albahaca y canela"	Madrid Muy chic	Periodismo Gastronomico
alacartaparados.es	Martín Berasategui	Recetas del Señor
"Recetas de mamá"	Mercado Calabajío	DIVINA COCINA
Caminar sin gluten	PUROMARKETING.COM	La Cocina Alternativa
Rezetas de Carmen	"Slow Food Madrid"	Cocinando con Manu CatMan
rezetas de carmen	The Gourmet Journal	cocina.es
A ver que cocinamos hoy	La cafetera	Las recetas de Tere
"Cocina a mi estilo"	"Gloncito.com"	En Tu Copa
A BOCADITOS	Otiu Madrid	Ebom
VITONICA.COM	MARKETINGDIRECTO.COM	cocina y aficiones por Concha Bernad
"Comer especial"	Gastronotas de Capel	Danza de Fogones Recetas paso a paso con fotos
CUADERNO SECRETO DE UN BON VIVANT	Atrapada en mi cocina	LAS SALSAS DE LA VIDA
Maridaje Gourmet y más	Lola cocina	Cocina A Buenas Horas
"Lo mejor de la gastronomía"	http://blogrecetas.com/	Dulces bocados
"Eat love"	7 CANÍBALES	Decántalo blog
recetasderechupete.com	Bocados de cultura	A la carta para dos
El cocinero fiel	Las Recetas de MJ	Bavette
El comidista del país	Guerra y Paz	2 mandarinas en mi cocina
Canal cocina	Cocinando con Catman	Gastronomía Úbeda y alrededores
Asopaipas	Mario Sandoval	COCIDO DE SOPA
Falsarius Cheff	http://www.gallinablanca.es/	Los Tragaldabas
Lazy blog	Ole tus fogones	Y ahora que cocino
Adico	Paco a la naranja	Olor Andaluz
PERIODISMO GASTRONOMICO	Con las zarpas en la masa	Tu blog de vinos
"Con mucha gula"	"Pinchos y canapés"	La receta de la felicidad
Cuchillito y Tenedor	"Espacio Madrid"	La cuina de sempre
Tengo un horno y sé cómo usarlo	Gastronomia con los cinco sentidos	La cocina de frabisa
La Juani de Ana Sevilla	"Es Madrid no Madriz"	Atrapada en mi cocina
Las cosas de mi cocina	El aderezo blog de cocina	Cuoking!
CocinaTipo	"El Aderezo"	Las María cocinillas
Recetas thermomix y algo más..	Velocidad de cuchara	Olor a hierbabuena
Directo al paladar. El sabor de la vida	"Street Food Madrid"	Recetas de cocina blog
Blog alimentos	Webos fritos	La cocina de mi abuelo
webosfritos	The gin Blog	CHEZ SILVIA
Mercado calabajío. Blog de recetas paso a paso	"Un buen día en Madrid"	Pasean2
"Un sereno transitando la ciudad"		Comidas Diarias