

GUARDONS

# El MAPA convoca els premis Aliments d'Espanya 2006

REDACCIÓ  
Barcelona

El ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació (MAPA) ha convocat la 20a edició dels premis Aliments d'Espanya, un guardó amb el qual «es reconeix la tasca duta a terme per professionals i entitats que, des de diferents àrees vinculades al sector de l'alimentació, han contribuït a millorar el coneixement i la qualitat dels productes alimentaris espanyols». El termini per presentar sol·licituds en les tres categories establertes (mitjans de comunicació, restauració i promoció agroalimentària) finalitza el dia 31 d'octubre.

En l'apartat de mitjans de comunicació es premiarà la millor

tasca continuada en ràdio, televisió i Internet, relacionada amb els aliments d'Espanya; el millor treball periodístic sobre aquest mateix tema i sobre agricultura ecològica, publicat entre el 30 d'octubre del 2005 i el 31 d'octubre del 2006; i el millor reportatge informatiu en imatge editat en aquestes mateixes dates.

**Les sol·licituds per a  
les diferents  
modalitats es poden  
presentar fins al  
31 d'octubre**

En restauració es guardonarà el millor establiment ubicat a l'Estat espanyol i el que hagi destacat més en qualsevol país del món per potenciar la utilització, presentació, innovació i bon ús dels aliments a la gastronomia. També es premiarà el millor establiment, ubicat en el medi rural, que potencii la presentació, innovació i bon ús dels productes alimentaris locals i regionals, i contribueixi amb això al desenvolupament del seu àmbit geogràfic.

En promoció agroalimentària es premiaran les millors accions promocionals i de publicitat realitzades, totalment o parcialment (almenys el 75 %), entre el 30 d'octubre del 2005 i el 31 d'octubre d'aquest any.



Un dels apartats que el ministeri d'Agricultura premia és el de la restauració

## Mercabarna acull un postgrau de gestors d'empreses majoristes d'alimentació

Després de l'èxit assolit en la primera edició del postgrau de gestors d'empreses majoristes d'alimentació, l'Associació de Majoristes de Mercabarna (Asycome) i la fundació Triplétemos—especialitzada en alimentació— han decidit organitzar-ne una segona edició, que començarà el proper 10 d'octubre. Aquest postgrau, promogut pels empresaris majoristes, «pretén formar un nou perfil professional molt demandat en el àmbit alimentari de Mercabarna». En aquest sentit, el curs—que consta de 200 hores lectives—és adequat a treballadors d'empreses ubicades a Mercabarna i externs, i sobre aquests

darrers cal dir que «es dirigeix a professionals que treballen en el sector agroalimentari i que respalden noves competències i hàbits directius per optimitzar el seu treball».

Cal recordar que els 20 alumnes que van participar en la primera edició del postgrau formaven part d'empreses ubicades a Mercabarna, la majoria dels quals procedents dels sectors de fruita i hortalisses, carn i peix. Entre les matèries que s'inclouen en aquesta segona edició del curs hi ha comerç alimentari; economia d'empresa; compra i negociació; vendes i comercialització; legislació i la gestió de la qualitat.

## La cooperativa d'Horta de Sant Joan reactiva el celler i inaugura noves instal·lacions

Després de dos anys d'inactivitat en el celler, la cooperativa Agrària Sant Salvador d'Horta (d'Horta de Sant Joan) ha decidit reactivar el celler, segons ha explicat la Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya (FCAC). Així doncs, la setmana passada es van inaugurar les noves instal·lacions, que han costat 180.000 euros.

**Comercialització de vi de qualitat de producció pròpia**

L'objectiu de la cooperativa d'Horta de Sant Joan és comercialitzar vi de qualitat de producció

pròpia «per tal de fer front a la difícil situació que passa el sector vitivinícola i arribar, amb la nova marca, tant a consumidors practicants de turisme rural a la Terra Alta com a altres mercats nacionals i internacionals».

La inversió ha servit per renovar tota la maquinària i rehabilitar una dotzena de trulls i tires amb capacitat per a 250.000 litres de vi. Durant la primera campanya «s'elaboraran uns 200.000 quilos de raïm amb marca pròpia dels 550.000 totals que produïxen els socis de la cooperativa, i és previst augmentar progressivament aquesta quantitat».