

Los presidentes de Mercasa y la Academia Iberoamericana de Gastronomía firman un protocolo de colaboración en presencia del Alcalde de León, coincidiendo con la Capitalidad Española de la Gastronomía 2018



Mercasa y la Academia Iberoamericana de Gastronomía van a trabajar de forma conjunta para favorecer una mayor vinculación entre la actividad comercial mayorista de alimentos frescos en la Red de Mercas y la gastronomía española; contribuyendo a divulgar las ventajas del surtido exclusivo de productos que se comercializa en la Red de Mercas para su incorporación a la Alta Cocina y a la Gastronomía del siglo XXI.

Así se recoge en el protocolo de colaboración firmado hoy en León, en presencia de Antonio Silván Rodríguez, Alcalde de León, por David Martínez Fontano, Presidente de Mercasa, y Rafael Ansón Oliart, presidente de Academia Iberoamericana de Gastronomía,



El acto de la firma se ha celebrado en el Ayuntamiento de León, como una muestra de apoyo y reconocimiento por parte de Mercasa y la Academia Iberoamericana de Gastronomía a la ciudad de León, Capital Española de la Gastronomía 2018, por considerar que una conmemoración como esta simboliza plenamente los objetivos de vincular la oferta de alimentos frescos de la Red de Mercas con la Alta Gastronomía.

Mercasa, accionista de Mercal León junto al Ayuntamiento de León, lidera la Red de Mercas formada por: Mercalgeciras, Mercalicante, Mercasturias, Mercabadajoz, Mercabarna, Mercabilbao, Mercacórdoba, Mercagalicia, Mercagranada, Mercairuña, Mercajerez, Mercalaspalmas, Mercal León, Mercamadrid, Mercamálaga, Mercamurcia, Mercapalma, Mercasalamanca, Mercasantander, Mercasevilla, Mercatenerife, Mercavalencia y Mercazaragoza. Unas estructuras de distribución mayorista en la que se comercializa más del 50% de los alimentos frescos que se consumen en España.

Entre las actuaciones previstas que van a impulsar Mercasa y la Academia Iberoamericana de Gastronomía destaca un recetario original y exclusivo que elaborarán chefs españoles de reconocido prestigio, a partir de productos frescos y de temporada –frutas y verduras, pescados y mariscos, carnes, etc.–, procedentes de cada una de las 23 Mercas de la red Mercasa, preferentemente con productos procedentes de su área de influencia, que serán seleccionados y aportados por Mercasa en colaboración con cada Merca.

La selección de productos, chefs y recetas se vincularán a la oferta de los mejores productos a lo largo del año, de manera que el resultado final se estructure en cuatro grandes bloques por cada estación: otoño, invierno, primavera, verano.

Las recetas se incorporarán a un nuevo espacio virtual creado para este proyecto, bajo el concepto general de “Recetas Gastro Merca”, enmarcado en el esfuerzo que tiene previsto iniciar Mercasa en 2018 para impulsar los canales digitales de comunicación.