



Tras su paso por el concurso gastronómico Masterchef

Clara Villalón invita a los *millennials* a descubrir los pescados más frescos

- *Crianza de Nuestros Mares* se acerca a una de las franjas de edad con un menor consumo de pescados y mariscos
- Tutoriales en vídeo, uno de los formatos más consumidos por los jóvenes, tanto para visualizar como para compartir
- Un sello de origen para doradas, lubinas y corvinas criadas en nuestras costas, listas para formar parte del día a día de los jóvenes

(18-jun-2019). España es uno de los grandes consumidores del mundo de productos acuáticos. La buena alimentación, con un importante peso específico de los productos del mar, es una de las razones por las que la esperanza de vida crece y nos sitúa entre los primeros puestos a nivel global de **esperanza y calidad de vida**.

La Dieta Mediterránea es un hábito que las nuevas generaciones deben seguir, para continuar beneficiándose de todos los beneficios que implica. En este sentido, el consumo de pescado por parte de los **jóvenes** es un apartado en el que es necesario trabajar permanentemente para consolidar las cifras que recomiendan los expertos en nutrición.

Crianza de Nuestros Mares está haciendo un importante esfuerzo para que la base de la pirámide poblacional tenga a su alcance todo lo necesario para incluir en su alimentación pescados como las doradas, lubinas y corvinas procedentes de las costas españolas. Una forma sencilla y accesible de incorporar patrones alimentarios saludables. En este sentido, se sitúan las **píldoras audiovisuales** que **Clara Villalón** ha grabado pensando en los jóvenes.

Disfrutar en el punto de venta

Esta nueva iniciativa comunicacional consta de un total de tres vídeos, de menos de un minuto cada uno, específicamente desarrollados en función de los gustos del público objetivo al que van dirigidas. En los mismos, la exconcurante del espacio televisivo Masterchef anima a



Nota de Prensa

aquellos que vean sus vídeos a buscar las doradas, lubinas y corvinas más frescas, las que podrán encontrar con el marchio de calidad *Crianza de Nuestros Mares*. Se trata de proporcionar, de forma sencilla y amena, de herramientas para reconocer los pescados frescos a la hora de hacer la compra.

Una buena elección es el primero paso de una buena experiencia con los productos del mar. Si el resultado final no es organolépticamente satisfactorio, la posibilidad de que los jóvenes incrementen su consumo de pescado se reduce drásticamente. Gracias a los consejos de Clara Villalón, los que vayan a comprar pescado la próxima vez sabrán cómo reconocer a los más frescos de la pescadería, además de por llevar el marchio de calidad *Crianza de Nuestros Mares*. Para ello, se han previsto pases programados durante prácticamente un mes en la cadena de Movistar+ y en Grupo Pulsa, así como en formato *Content on Demand* y *Video on Demand* en una amplia selección de páginas webs.

Más información: ramon.arias@agrfoodmarketing.com - Tlf: 650 39 02 23



[crianzadenuestrosmares](https://www.facebook.com/crianzadenuestrosmares)



[crianzadenuestrosmares](https://www.instagram.com/crianzadenuestrosmares)



www.crianzadenuestrosmares.com



[@Nuestros_Mares](https://twitter.com/Nuestros_Mares)



www.youtube.com/channel/UCYGaazvGqtLUKDFBGcz8FpA