



Una iniciativa que se repite todos los años

30 de noviembre: Día de la Acuicultura

- Entidades públicas y privadas contribuyen en la celebración de una jornada creada para focalizar el interés informativo en esta actividad
- *Crianza de Nuestros Mares*, un sello para reconocer las doradas, lubinas y corvinas de origen español
- Una opción para la cesta de la compra de frescura insuperable por su proximidad, con probados beneficios nutricionales, medioambientales y sociales

(25 nov. 2020). La institucionalización de una **jornada anual** dedicada a la acuicultura permite generar interés informativo para contribuir a aumentar el **conocimiento** que la sociedad tiene de una disciplina que ha recibido el aval de todas las entidades plurinacionales, por su importancia estratégica. Una actividad en la que **España** ocupa un lugar destacado a nivel internacional, por la **excelencia** de sus productos y por los elevados niveles de **calidad, nutrición, seguridad y sostenibilidad** alcanzados durante su desarrollo.

En su **novena edición**, el Día de la Acuicultura, impulsado y coordinado por el Observatorio Español de Acuicultura de la **Fundación Biodiversidad**, dispone de una agenda de actividades en torno a este sector. Una oportunidad de conocimiento al alcance de los ciudadanos, que tienen, como opción para su consumo de **pescados, mariscos y algas**, a la gran familia de productos de la acuicultura al alcance de su mano.

De Acuicultura y de España

Crianza de Nuestros Mares nació para ayudar al consumidor a reconocer las doradas, lubinas y corvinas procedentes de las aguas marinas españolas. Este distintivo se puede encontrar tanto en los **pescados enteros**, que habitualmente se despachan en las pescaderías sobre hielo picado, como en los **envasados** en bandejas.

Comer pescados y mariscos **tres o cuatro veces a la semana** es una de las principales recomendaciones de los expertos sanitarios para llevar una **alimentación saludable**. Para aquellos consumidores que quieran mantener una alimentación variada basada, además, en



Nota de Prensa

productos de excelencia organoléptica, sostenibles y de proximidad, *Crianza de Nuestros Mares* representa la tranquilidad de estar incluyendo, en nuestra alimentación, aquellos pescados que proceden, exclusivamente, de las costas españolas.

Una manera de cuidar nuestro **organismo**, mientras contribuimos a la salvaguarda de nuestro **medio ambiente** y a la supervivencia de las empresas que **generan economía** en las zonas de nuestro litoral.

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



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



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



www.youtube.com/channel/UCYGaazvGqtLUkDFBGcz8FpA



www.crianzadenuestrosmares.com



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