



La alimentación sostenible, protagonista del otoño en el Mercado Colón



- El mercado acogerá charlas, talleres de cocina saludable y actividades sobre alimentación sostenible de octubre a diciembre.
- El edificio estrena nueva decoración temática con los alimentos de proximidad.
- El Mercado Colón celebra así el nombramiento de Valencia como Capital Mundial de la Alimentación Sostenible.

El Mercado Colón, uno de los edificios más emblemáticos de la ciudad de València que cuenta con cien años de historia dedicada a la gastronomía y a la alimentación, presenta su programa de actividades culturales y gastronómicas que cerrarán el año de València como Capital Mundial de la Alimentación Sostenible en este 2017, tras su designación por la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) en octubre del pasado año. Talleres con los chefs y comerciantes del Mercado Colón, recetas de cocina saludable, charlas y una nueva decoración temática con alimentos de proximidad serán los protagonistas de los tres últimos meses del año en el mercado.

El programa de actividades y la nueva decoración del edificio se han presentado esta tarde, con la presencia del concejal delegado de Desarrollo Urbano y Vivienda, Vicent Sarrià y el presidente de la Asociación de Comerciantes del Mercado Colón, Steve Anderson, así como los miembros de la asociación y nutricionistas y expertos responsables de las distintas actividades.



Patrocina:





Talleres de cocina y producto

Del 18 de octubre al 16 de diciembre, 100 adultos podrán participar de forma gratuita en talleres de cocina saludable impartidos por los comerciantes y restauradores del Mercado Colón. Los hermanos Varea de Carnes Varea darán el pistoletazo de salida el mismo 18 de octubre con un taller sobre la importancia de la calidad de la carne en la dieta saludable. Posteriormente, el 6 de noviembre, Steve Anderson y el equipo de cocina de Ma Khin Café ofrecerán un taller sobre legumbres y semillas casi desconocidas y su importancia para la alimentación, y el 18 de noviembre, Luis Lázaro, responsable de la pescadería del mercado, Martín y Mary, enseñará a 20 afortunados a abrir ostras y cocer pescado de forma saludable. El 28 de noviembre será el turno de Toni Padial, jefe de cocina de Canalla Bistro, que ofrecerá el taller de cocina saludable "De la huerta a la cocina", y Diego Laso, de Momiji, cerrará el ciclo de talleres saludables a finales del mismo mes. Cada uno de los talleres cuenta con 20 plazas gratuitas a las que se podrá acceder a través de las redes sociales del Mercado Colón.

Además el mercado ofrecerá cuatro talleres de cocina saludable para niños a partir de 7 años, en diferentes sesiones durante los meses de noviembre y diciembre y con un total de 60 plazas.

Charlas con expertos en alimentación saludable

Durante los meses de octubre, noviembre y diciembre el Mercado Colón recibirá a varios nutricionistas y expertos en alimentación, que ofrecerán charlas gratuitas relacionadas con la dieta saludable y la alimentación sostenible. Alma Palau Ferré, presidenta del CGDNE (Consejo General de Dietistas-Nutricionistas de España) y del CODiNuCoVa (Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de la Comunitat Valenciana) hablará de ética y estética en la alimentación; la nutricionista Eli Escorihuela enseñará a los asistentes a elaborar del tupper perfecto para el trabajo, y dos de los responsables de la Fundación Navarro, su directora Lupe Martín y el cocinero de la institución, Lluís Penyafort junto con la nutricionista Sara Aguilar, compartirán sus conocimientos sobre paisajismo y gastronomía y los menús escolares ecológicos para un planeta verde.

Los alimentos toman el Mercado Colón

Desde hoy y de forma indefinida, las barandillas y escaleras del Mercado Colón contarán con una decoración temática inspirada en la dieta saludable y la alimentación sostenible y de proximidad. Además, está previsto repartir recetas saludables entre los clientes del mercado y promocionar la alimentación sana y sostenible mediante información en papel, menús de mediodía y una nueva app del Mercado Colón que verá la luz a finales del mes de octubre.

En 2016, la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la ciudad de València firmaron un acuerdo para luchar contra el hambre y el desperdicio de alimentos y mejorar la nutrición en zonas urbanas, y tras un proceso de votación, València fue designada para organizar el Encuentro Anual y Cumbre de Alcaldes del Pacto de Milán de 2017 que tendrá lugar del 19 al 21 de octubre de 2017. El Mercado Colón se suma a la promoción de la dieta saludable y la alimentación sostenible con el apoyo de los patrocinadores de esta iniciativa, Mahou Cinco Estrellas, Solán de Cabras y Coca-Cola.

Patrocina:





Datos principales

- 5 talleres de cocina saludable
- 4 Ponencias sobre alimentación saludable y sostenible con especialistas
- 4 talleres de cocina saludable para niños
- Recetas saludables por el Mercado Colón
- Decoración temática de barandillas y escaleras
- Promoción de la dieta saludable y sostenible mediante eventos, flyers y nueva app.

Calendario actividades

Octubre

- **18 octubre** (19:00-20:00) Taller de cocina saludable con Carnes Varea: *La importancia de las cualidades y calidades de la carne en una dieta saludable.* **19 octubre**-(19:00-20:00) Charla: *¿Ética o Estética de la Alimentación?*
Con Alma Palau Ferré, Presidenta del CGDNE (Consejo General de Dietistas-Nutricionistas de España) y presidenta del CODiNuCoVa (Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de la Comunitat Valenciana).
- **26 octubre**-(19:00-20:00) Taller de alimentación saludable. *Cocinar el plato perfecto de tupper para el trabajo.* Con Eli Escorihuela (Nutricionista)
- **28 octubre** (11:30-13:30) Taller de cocina saludable para niños (1)

Noviembre

- **6 noviembre** (18:30-20:00) Taller de cocina saludable en Ma Khin Café. *Legumbres y semillas casi desconocidas y su importancia en una dieta saludable.*
- **9 noviembre**-(19:00-20:00) Charla: *Menús Escolares Ecológicos para un Planeta Verde.* Con Lluís Penyafort (Cocinero fundación Navarro) - Sara Aguilar (Nutricionista)
- **11 noviembre** (11:30-13:30) Taller de cocina saludable para niños (2)
- **18 noviembre** (12:00-14:00) Taller de cocina saludable con la Pescadería Martín y Mari. *Apertura de ostras y cocción saludable de pescados y mariscos.*



Patrocina:





- **23 noviembre** (19:00-20:00) Charla: *Del Plato al Paisaje*. Con Lupe Martín, directora Fundación Navarro, Ingeniera Agrónoma y Paisajista.
- **23 noviembre** Taller de cocina con Momiji. Tema y horario a confirmar.
- **25 noviembre** (11:30-13:30) Taller de cocina saludable para niños (3)
- **28 noviembre** (19:00 a 20:30) Taller de cocina con Ricard Camarena LAB. *De la huerta a la Cocina* - Toni Padial (Jefe cocina de Canalla Bistro)

Diciembre

- **16 diciembre** (11:30- 13:30) Taller de cocina saludable para niños (4)

Contacto prensa:

Blanca López Handrich
T. +34 657 854 173
E. blanca@handco.es

Pilar Alberola Albors
T. +34 616 59 09 93
E. pilar@handco.es



Patrocina:



MERCADO COLÓN
1916-2016
100 AÑOS
DANDO SABOR
A VALENCIA



Patrocina:

