Animan a los jóvenes a ser embajadores de Alimentos de España

El director general de la Industria Alimentaria, José Miguel Herrero, junto con el director general del Basque Culinary Center, Joxe Mari Aizega, ha inaugurado la jornada "Jóvenes talentos", donde ha animado a los jóvenes cocineros a convertirse en embajadores de los Alimentos de España y a que contribuyan a poner en valor nuestras producciones con el fin de evitar el desperdicio alimentario.

Herrero ha recalcado que la gastronomía es un elemento clave para poner en valor la alta calidad y variedad de nuestros alimentos, de la mano de los chefs españoles, reconocidos internacionalmente. En este contexto, el Basque Culinary Center lidera proyectos de innovación, creatividad e investigación gastronómica, por lo que "trabajar con ellos supone un magnífico escaparate para nuestros productos".

Esta jornada se desarrolla en el marco de la colaboración entre el Ministerio de Agricultura, Pesca

y Alimentación y el Basque Culinary Center Fundazioa, plasmada en el proyecto “Talento Joven de la Gastronomía”, con el que se busca poner en valor y promocionar los alimentos de España de la mano de los jóvenes profesionales del sector, cuya actividad está marcando la diferencia dentro de la cadena de valor de la gastronomía, con propuestas innovadoras en sus respectivos campos.

Este proyecto se constituye como un espacio de reflexión e intercambio de ideas, en el que los jóvenes cocineros comparten casos de éxito y experiencias a través de vídeos y talleres virtuales sobre temas de actualidad gastronómica.