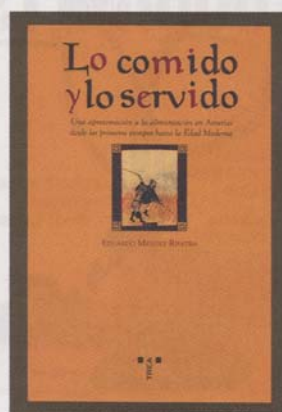




LA ESPAÑOLA, LA PRIMERA

Aceites La Española es la primera compañía en embotellar sus aceites de oliva y semillas en envase PET con etiquetado tipo *sleeve* (funda), nuevo envoltorio que consigue una protección adicional a la oxidación del aceite de oliva mediante la reducción del contacto directo y prolongado con la luz. El nuevo *sleeve*, junto al novedoso sistema de envasado bajo atmósfera protegida, se convierte en un elemento clave que garantiza que el aceite mantendrá las mismas propiedades que tenía en el momento de su elaboración. La compañía, que lleva más de un año comercializando este envase en países como Australia, tiene previsto lanzarlo en España en 2008. www.laespanola.es



EN UN PRINCIPIO...

Fue el fuego. De ahí arranca **Eduardo Mendiz Riestra**, reconocido escritor gastronómico y autor del libro *Lo comido y lo servido*, completo estudio sobre la alimentación en Asturias desde sus orígenes hasta la Fdad Moderna. Ediciones Trea. P.V.P.: 25 €. www.trea.es

■ "Date cada día 7 alegrías", es el slogan de la nueva campaña lanzada por Interaceituna (Interprofesional de la Aceituna de Mesa), para promocionar el consumo de las mismas en nuestro país. www.interaceituna.org

■ **SALIMAT 2008** (Salón de Alimentación del Atlántico), tendrá lugar del 11 al 15 de junio de 2008 en Pontevedra, coincidiendo con la Feria Internacional Semana Verde de Galicia, que alcanza este año su XXXI edición. www.feriagalicia.com

■ En colaboración con el Centro Internacional de Altos Estudios Agronómicos Mediterráneos, el MAPA edita *Mediterra 2007*, un informe sobre la identidad y calidad de los alimentos mediterráneos. La publicación, ilustrada con mapas, tablas y gráficos, se adquiere a través de la librería virtual del Ministerio. www.mapa.es

■ El Instituto Danone hizo entrega de las becas, premios y ayudas a la investigación sobre alimentación, nutrición y salud. Con esta 1ª edición, la institución lleva entregados más de dos millones de euros. www.institutodanone.es

■ **Alimentaria 2008** se celebra en Barcelona, del 10 al 14 de marzo próximos. La innovación alimentaria (BCN Vanguardia), y la cocina en directo con productos de 4ª y 5ª gama, son algunas de las novedades que presenta este salón dedicado a la hostelería, la restauración y el catering. www.alimentaria-bcn.com

Mesa revuelta



DONDE COCINAR ES UN LUJO

Sub-Zero, fabricantes de sistemas de refrigeración de última generación se unen a la alta tecnología de los equipos de cocción de **Wolf**, para crear cocinas de ensueño. Acero, cristal, aluminio... sabor, textura, aromas... las cocinas de **Sub-Zero & Wolf** llevan la precisión y la eficacia de los equipos profesionales a nuestros hogares. Vanguardistas diseños industriales, donde resulta cómodo y sencillo preparar deliciosos platos. Eso sí, hay que disponer de cocinas muy muy amplias. www.subzero.com



CAFÉ SOSTENIBLE

Saimaza apoya la producción sostenible del café con el lanzamiento de dos nuevos cafés certificados por la organización *Rainforest Alliance*, comprometida con la conservación del ecosistema y del medio ambiente, así como con el respeto y cuidado de la gente que vive en ellos. www.saimaza.es