



La Real Academia de Gastronomía rinde homenaje a la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición.

- **La gastronomía española reconoce la labor de AECOSAN en defensa de la seguridad alimentaria y de una alimentación saludable.**

Madrid, 20 de octubre de 2014.- El pasado mes de julio la Real Academia de Gastronomía otorgó a la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) el primer Premio Nacional de Gastronomía Saludable. Un galardón que reconocía la esencial labor de esta institución en defensa de los derechos del consumidor y, especialmente, de la seguridad alimentaria.

Ahora, la RAG, ha querido rendir homenaje al equipo de profesionales que, en palabras de su presidente Rafael Ansón, “garantizan que los alimentos que ingerimos están en perfectas condiciones. En la RAG llevamos años trabajando para que la gente se convenza de que es posible comer saludable y disfrutar comiendo, y eso no sería posible sin la valiosa aportación de AECOSAN”.

Por ello, quiso entregar a su directora ejecutiva, Ángela López de Sá, en presencia de la presidenta de la entidad y secretaria general de Sanidad y Consumo, Pilar Farjas, y de los miembros del Consejo de Dirección, un diploma conmemorativo.

López de Sá ha asegurado que la institución que dirige se enorgullece de “velar por unos hábitos saludables. Tenemos un lema que resume nuestra estrategia: come sano y muévete, y también, quiero añadir, come sano, rico y sabroso. Promovemos la dieta mediterránea como pilar de un estilo de vida saludable”. Ha recordado, además, que “trabajamos codo con codo con la RAG y la FEN especialmente en temas de educación en la nutrición saludable dirigida especialmente a los niños”.

Por su parte Pilar Farjas, presidenta de AECOSAN, ha recordado que “detrás del objetivo de la AECOSAN están todas las administraciones públicas, la sociedad, las asociaciones empresariales y de consumidores, y nuestra colaboración con la RAG significa poner una impronta de excelencia a nuestro trabajo”.

Una colaboración que va a continuar en los próximos meses centrada en la educación y promoción de hábitos de alimentación saludables.

Tras la entrega del diploma en la sede de AECOSAN, se celebró un cóctel servido por el chef Javier Muñoz, del restaurante Palacio de Cibeles de Madrid.



REAL ACADEMIA DE GASTRONOMÍA

Sobre la Real Academia de Gastronomía

La Real Academia de Gastronomía fundamenta su existencia y sus acciones en el convencimiento de que los alimentos y la forma de prepararlos han sido origen y fruto de la cultura de todos los pueblos, e influyen de manera decisiva en la salud y el entramado social de los mismos. También cree que el arte y la ciencia que intervienen en la cocina –dando pie a la noción de gastronomía–, son a la vez reflejo y motor de su creatividad. Los fines de la Real Academia de Gastronomía tienen carácter científico, educativo, cultural e histórico, en beneficio de la investigación, mejora y difusión de la gastronomía española, de la alimentación y bienestar de las personas, de la salud pública e individual, del mantenimiento y transmisión de las tradiciones populares y de la mejora profesional de sus protagonistas.

Más información:

Elena Rodríguez

Tel.: 91 432 33 60

prensa@realacademiadegastronomia.com