

Te encuentras en Inicio / A fondo / Otras noticias del sector /



Foto de familia de todos los premiados.

Fundación Dieta Mediterránea premia a Mario Cañizal por su labor en pos de la sostenibilidad

19-04-2022

La Fundación Dieta Mediterránea entregó sus premios Barcelona Dieta Mediterránea en el marco del Alimentaria 2022. Entre otros galardonados, Mario Cañizal, colaborador de nuestro medio, economista y cofundador de la Fundación Restaurantes Sostenibles, cuyo objetivo es el impulso de la sostenibilidad y la economía circular en el sector horeca, fue distinguido por su trayectoria profesional y su labor en favor de la sostenibilidad.

Alimentaria 2022 acogió el pasado 6 de abril el acto de entrega de los premios Barcelona Dieta Mediterránea; el acto contó con la presencia de la subdirectora general de *Indústries i Qualitat Agroalimentàries* de la Generalitat de Catalunya, **Cristina Massot**; de la regidora de *Comerç, Mercats, Consum, Règim Interior i Hisenda* de l'Ajuntament de Barcelona, **Montserrat Ballarín**; del presidente del Comité Organizador de Alimentaria 2022, **Josep Lluís Bonet**; y del presidente de la Fundación Dieta Mediterránea, **Francisco Martínez**. Con estos premios, la Fundación Dieta Mediterránea pretende distinguir aquellas personas, entidades y empresas que defienden y promueven los valores de la Dieta Mediterránea en pro de un estilo de vida sano y saludable, así como por un planeta más sostenible.

Entre los galardonados figuró **Mario Cañizal**, colaborador habitual de www.restauracioncolectiva.com, por sus trabajos a favor de introducir a los restaurantes en la vía de la sostenibilidad, a través de proyectos como 'Pioneros' o 'Sostenibilidad en marcha', que han gozado del apoyo del Ajuntament de Barcelona y que ha desembocado en la creación de la Fundación Restaurantes Sostenibles, cuyo objetivo es el impulso de la sostenibilidad y la economía circular en el sector horeca.

En esta edición, se han distinguido también a:

- El proyecto editorial **La Bullipedia**, con más de 30 libros de 500 páginas en un formato enciclopédico. Obras que tienen entidad propia, que son específicas y especializadas.
- Restaurante **Disfrutar** de Barcelona, galardonado por su cocina innovadora basada en productos de estacionalidad y proximidad.

- La presidenta de la empresa Costa Brava Mediterranean Foods, **Elisabet Cañigueral**, recogió el premio por ser un ejemplo de la cultura gastronómica mediterránea y que explicita en su marca. El holding cárnico-alimentario de Girona tiene una trayectoria de más de medio siglo y un amplio porfolio de productos frescos y elaborados.
- **Mercats Verds de Barcelona**, por su apuesta en la oferta y el consumo de productos de proximidad y por aumentar la presencia de producto ecológico fresco para garantizar una alimentación más saludable.
- En representación de los productores, parte esencial del patrimonio mediterráneo, se ha premiado a la **Asociación de Productores y Elaboradores de Queso Artesano, Acrefa**. Esta entidad promueve los valores de la sostenibilidad y el territorio rural.
- La periodista de *La Vanguardia*, **Cristina Jolonch**, recibió un premio por ser un referente en el ámbito de la información gastronómica.
- Finalmente, el Consejo Regulador IGP Queso Manchego recibió una mención especial que recogió su presidente, **Antonio Martínez**.

Noticias Relacionadas

- Nos unimos a la campaña 'La Hostelería con Ucrania' de ayuda a las personas refugiadas
- Menor consumo de azúcares, más proteína vegetal y demanda de envases sostenibles
- ¿Cuáles son los retos a superar para conseguir envases sostenibles para platos preparados?
- Dieta mediterránea en las escuelas como contrapunto al declive de los hábitos saludables