

PEFC España presentará el próximo martes 13 de noviembre en Madrid el estudio titulado “Desarrollo comercial de productos silvestres a través de la gestión forestal sostenible”, sobre el nivel de aceptación de los productos certificados por los más importantes restauradores españoles. Según el estudio, el 81,6% de los encuestados piensa que sus clientes valorarían la presencia de productos silvestres certificados en sus platos, y el 85,5% estarían dispuestos a incluirlos en carta. Un 54,4% de los encuestados cree que trabajar con materias primas procedentes de bosques sostenibles les daría más prestigio, y constituiría un interesante elemento diferenciador.

El estudio, cofinanciado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, se ha llevado a cabo con la asistencia técnica de Instituto de Estudios del Medio, y ha recogido información a través de una encuesta entre los chefs y establecimientos más representativos de la alta restauración española: Arzak, El Celler de Can Roca, Atrio, Sergi Arola Gastro, Martín Berasategui, Ramón Freixa, Santceloni, Zalacaín, etc.

Además, ha contado con la colaboración y asesoramiento de Alejandra Ansón (Directora General de Elite Gourmet Gastronomía), Jaime Palafox (Director de Asuntos Económicos e Internacionalización de la Federación de Industrias de Alimentos y Bebidas), Juan Ángel Abrit (Jefe del Departamento de Alimentos del ICEX), Luciano Martín (Director de El Club del Gourmet de El Corte Inglés), Luis Pacheco (Gerente de Gold Gourmet), José Ignacio Ruiz (Gerente de Arotz Foods), Javier Martínez (Gerente de Coforest) y Jesús Quintá (Gerente de Alibós Galicia).

En el mismo acto se presentará la guía “Sabores de bosques sostenibles”, dirigida a productores, recolectores, transformadores y comercializadores de productos de origen silvestre para dar a conocer qué es, cómo funciona y qué valor añadido aporta la certificación forestal PEFC a esos productos

Piñones, castañas, setas, hongos, trufas, frutas del bosque, miel, hierbas aromáticas o cerdo ibérico de bellota criado en dehesa... Los productos silvestres de origen forestal tienen interesantes posibilidades de desarrollo comercial en el segmento gourmet o premium, un segmento muy exigente y menos sensible a la crisis económica. Los productos silvestres de origen español son de excelente calidad y cuentan con inmejorables características organolépticas, sabores y aromas que son una verdadera experiencia para los sentidos y nos transportan al bosque mediterráneo. Si añadimos que su disponibilidad en el mercado es limitada y en la mayor parte de los casos vinculada a la temporada, contamos con una gama de productos únicos y exclusivos.

PEFC España, a través de la gestión forestal sostenible y la certificación forestal de las materias primas, propone agrupar bajo una única marca paraguas todos los productos de origen forestal o silvestre procedentes de masas forestales en las que se aplican criterios de aprovechamiento sostenible. Criterios que hacen compatible la actividad económica, de la que dependen miles de personas del medio rural, con la conservación de los bosques para las generaciones futuras.



Para más información de Alimentos y Bebidas, por favor contacte con nosotros en [la imagen de las Antillas](#)
[Imagen de las Antillas](#)