[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Madrid el 15/12/2020

# [Quique Dacosta y Mujeres en Gastronomía se unen con Acuicultura de España por la alimentación del futuro](http://www.notasdeprensa.es)

## "A talk inside de kitchen. Conversaciones sobre alimentación saludable", el segundo TALK ONLINE de Acuicultura de España, ha contado con los chefs Mari Carmen Vélez, de la Asociación de Mujeres en Gastronomía, y Quique Dacosta, para charlar sobre cómo seguir una dieta mediterránea sin olivdarse del sabor y la calidad y ofrecer sus tips para mejorar los hábitos alimentarios respetando el entorno

Acuicultura de España, iniciativa promovida por la Asociación Empresarial de Acuicultura de España (APROMAR), nacía este año con el objetivo de ofrecer a la sociedad una transparencia informativa esencial para conocer esta actividad y el sector acuícola. Además, busca dotar al consumidor de las herramientas necesarias para llevar a cabo una alimentación saludable y responsable y ayudar a mejorar sus hábitos de consumo por un mismo fin: alimentarse desde la sostenibilidad, apostando por la cercanía, la calidad y el sabor. Por esta razón, en su nuevo canal de Instagram, Acuicultura de España ha contado con la colaboración de la asociación de Mujeres en Gastronomía (MEG), de la mano de la chef Mari Carmen Vélez, y del chef tres estrellas Michelin Quique Dacosta. A través de una charla entre ambos en formato IG Live, “A talk inside de kitchen. Conversaciones sobre alimentación saludable” es ya su segundo TALK ONLINE. Voces expertas que aportan una visión global sobre alimentación: - MEG es un movimiento de espíritu colaborativo que pretende impulsar la visibilidad de la mujer en la gastronomía. Trabajan para respaldar el talento femenino y divulgar el conocimiento en un ámbito de igualdad. Mari Carmen Vélez es una de las muchas mujeres chef que forman parte de esta asociación. Propietaria de La Sirena en Petrer y galardonada con un sol Repsol, apuesta por una alimentación saludable, sabrosa y sostenible. - Quique Dacosta desarrolla desde 1986 su carrera profesional como chef hasta haber logrado el máximo reconocimiento internacional. En su cocina, trata de buscar un equilibrio entre el hedonismo y una vida asociada a la sostenibilidad. Cómo seguir una alimentación saludable sin renunciar al saborAmbos reconocían que los hábitos alimentarios siempre se pueden mejorar. Y más importante, se deben tener en cuenta si la salud y futuro dependen de ello. Pero, ¿cómo mejorar en el frenético día a día? Entre sus tips, destaca elegir productos cercanos que aporten una fuente de nutrientes vital para una alimentación saludable y de calidad. En concreto, Acuicultura de España ofrece una amplia gama de productos acuícolas que permiten elaborar infinitos platos, disponibles todo el año y presentes por toda la geografía española. Será muy sencillo incluir en el menú semanal platos elaborados con productos como atún rojo, lubina o trucha arcoíris. De este modo, se obtendrá la fuente necesaria de Omega 3, proteínas, vitaminas y minerales. Pero no solo se crían especies para la alimentación. Las algas tienen tantas utilidades que también son utilizadas para cosmética de origen vegetal pues tienen efecto antioxidante y antiarrugas. Una alimentación saludable respetando el medioambienteA través de un consumo consciente desde la sostenibilidad se puede cuidar del entorno y alimentarse correctamente. Se vive en un planeta que cuenta con recursos limitados y la acuicultura se presenta como una solución al agotamiento de materias primas naturales. Acuicultura de España apuesta por la alimentación del futuro, aquella en la que todos puedan disponer de alimentos necesarios, a la vez que saber de dónde provienen esos productos y el cuidado que han llevado durante su crianza.

**Datos de contacto:**

Acuicultura de España

650 390 223

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/quique-dacosta-y-mujeres-en-gastronomia-se\_1](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nutrición Gastronomía Ecología

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)