

### El consum de vi català amb DO ha crescut un 7% durant el 2007

El conseller d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural, Joaquim Llena, acompanyat del director general de l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI), Joan Aguado, i de la Presidenta de Promotora d'Exportacions Catalanes, S.A. (Prodeca), Montse Gil de Bernabé, va visitar, ahir a la tarda, el saló Intervin. El conseller va visitar una trentena d'empreses vitivinícoles catalanes, acabant el recorregut a l'estand de l'INCAVI.

Durant la visita del conseller al saló Intervin, UVIPE va anunciar que en el conjunt del 2007, la venda exterior de vins catalans amb DO havia crescut un 7%, arribant als 42,6 milions de litres. D'altra banda, la patronal també va informar que durant el període 1995-2007 hi havia hagut un augment lent però progressiu del 13,1% de vins catalans exportats.



En acabar la visita, el conseller Llena es va reunir, a l'estand de l'INCAVI, amb els membres de la Comissió d'Agricultura, Ramaderia i Pesca del Parlament de Catalunya, que durant la tarda van realitzar una visita pel saló Alimentària 2008 acompanyats del Secretari General del DAR, Xavier Castella, i dels directors generals del Departament.

### El DAR difon els productes que integren la Dieta Mediterrània i els seus beneficis



El director general de Planificació i Relacions Agràries del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural (DAR), Antoni Diaz, va insistir ahir en l'aposta del Departament per difondre els productes que integren la Dieta Mediterrània, així com els seus beneficis per a la salut de la població.

En el decurs d'una conferència pronunciada en el marc d'Alimentària 2008 sobre les actuacions que duu a terme el DAR en col·laboració amb la Fundació Dieta Mediterrània, Diaz va remarcar tant el Taller per a adults com l'infantil, projecte que té l'objectiu de transmetre els beneficis d'aquesta dieta i els seus productes entre els

alumnes d'educació primària per tal de millorar la seva alimentació i evitar problemes com el sobrepès i l'obesitat infantil. Es tracta d'un taller, d'una hora de durada dins l'horari escolar, i que, basa, en una alimentació sana, la recuperació de l'activitat física infantil, i un nou mètode perquè els nens s'incorporin a la cuina, consta d'una part teòrica amb amenes explicacions, i d'una de pràctica en la qual els infants elaboren i degusten els plats. D'altra banda, el Taller per a adults inclou conferències per part d'experts en nutrició, a pares i professors a través de les AMPA's.