

SABORES DE BOSQUES SOSTENIBLES



Ana Belén Noriega
PEFC España
CONAMA
25 Noviembre

PEFC – Asociación Española para la Sostenibilidad Forestal

- Organización global **independiente** sin ánimo de lucro constituida como **alianza de sistemas nacionales de certificación**
- Formada por asociaciones de propietarios forestales públicos y privados, empresas forestales, centros tecnológicos y otras organizaciones interesadas en la gestión forestal sostenible.
- Nuestro objetivo es asegurar que los bosques del mundo sean gestionados de forma **SOSTENIBLE**, y que sus funciones estén protegidas para generaciones presentes y futuras, mediante la



CERTIFICACIÓN PEFC
de los bosques y de sus productos

Cómo funciona la certificación PEFC?

Gestión Forestal Sostenible



Cadena de Custodia



La certificación PEFC garantiza que los productos forestales tienen un origen **LEGAL, SOSTENIBLE y TRAZABLE** por una **TERCERA PARTE INDEPENDIENTE**



PRODUCTOS MADEREROS





Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS

PRIMER PRODUCTO ALIMENTARIO CERTIFICADO PEFC: DELAFORESTA



1º ETAPA - ESTUDIO Y GUÍA: CERTIFICACIÓN FORESTAL PEFC PARA LA INDUSTRIA AGROSILVESTRE

sabores de bosques sostenibles



DESARROLLO COMERCIAL
DE PRODUCTOS SILVESTRES
A TRAVÉS DE LA CERTIFICACIÓN
FORESTAL PEFC DE ORIGEN
SOSTENIBLE

ESTUDIO DE MERCADO

1º ETAPA - ESTUDIO Y GUÍA: CERTIFICACIÓN FORESTAL PEFC PARA LA INDUSTRIA AGROSILVESTRE

Estudio de mercado (I)

- ENTREVISTAS A INDUSTRIAS PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN, DISTRIBUCIÓN GOURMET, ETC.
- ENCUESTAS A PRODUCTORES
- ENCUESTAS A RESTAURADORES



1º ETAPA - ESTUDIO Y GUÍA: CERTIFICACIÓN FORESTAL PEFC PARA LA INDUSTRIA AGROSILVESTRE

Estudio de mercado (II) - Conclusiones

- ✓ El 93,4% de los chefs destacan que la certificación ofrece mejores garantías de **trazabilidad** al consumidor.
- ✓ El 55% de los chefs cree que incluir productos certificados en su carta les aportaría un mayor **prestigio**
- ✓ El 88,8% de los productores y transformadores enfocan los posibles beneficios de la certificación forestal hacia el **mercado exterior**.
- ✓ Un 85,5% de los chefs estaría dispuesto a probar cómo responden sus clientes ante platos elaborados con **materias primas certificadas**.
- ✓ El 81,6% de los grandes chefs consideran que sus clientes valorarían positivamente la presencia en su carta de productos silvestres con origen sostenible certificado

2º ETAPA – CLASES MAGISTRALES EN ESCUELAS DE HOSTELERÍA



La chef Charo Val con Beatriz Sotelo, ganadora de una estrella Michelin



Showcooking en la Escuela de Hostelería de Pravia

3º ETAPA – RECETARIO DE BOSQUES SOSTENIBLES



©PEFC

3º ETAPA – RECETARIO DE BOSQUES SOSTENIBLES



Carpaccio de buey con trufa, piñones, foie y aceite con aromas del bosque

INGREDIENTES

120 g de solomillo de buey (sin oreja ni cordón)
Trufa negra (*Tuber melanosporum* Vitt.)
40 g de foie *mi-cuit*
12 piñones ibéricos
Rúcula
1 chorrito de aceite aromatizado con *Boletus edulis*
Pimienta negra en grano
Cristales de sal

ELABORACIÓN

Enrollamos el solomillo en papel film presionando para darle forma de rulo, atamos los extremos y congelamos. Diez minutos antes de cortar el *carpaccio* lo sacamos del congelador para que pierda dureza. Cortamos el solomillo en láminas muy finas, a poder ser con una cortadora de fiambre, y las colocamos en la base del plato.

Con ayuda de una mandolina laminamos la trufa, cortamos el foie *mi-cuit* en cubos y tostamos ligeramente los piñones.

Mezclamos los cristales de sal con un poco de trufa rallada y dejamos aromatizar unos días en un tarro hermético.

PRESENTACIÓN

Sobre las láminas de buey montamos los cubos de foie y las láminas de trufa. Decoramos con los piñones y hojas de rúcula. Sazonamos con unos granos de pimienta recién molida y la sal trufada y terminamos con un chorrito de aceite aromatizado con *Boletus edulis*.

4º ETAPA – COMUNICACIÓN: PRESENTACIÓN DEL RECETARIO DE BOSQUES SOSTENIBLES



Página Web Sabores de Bosques Sostenibles



Proyecto de PEFC España cofinanciado por PEFC Internacional y en colaboración con la Unión de Silvicultores del Sur de Europa (USSE) y la Federación de Industrias de Alimentos y Bebidas (FIAB).



FIAB
Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas

Sabores de Bosques Sostenibles

Promoviendo la marca PEFC en el sector alimentario



El bosque nos proporciona una gran variedad de frutos y alimentos que son un placer para el paladar. Setas, hongos, trufas, piñones, castañas, frutas del bosque, miel, plantas aromáticas, hasta el cerdo ibérico criado en dehesas, son productos silvestres que están presentes en nuestras cocinas.

Desde PEFC España estamos desarrollando el Proyecto *Sabores de Bosques Sostenibles* con el objetivo de promover los productos certificados PEFC en el sector alimentario, desde los propietarios y los gestores forestales hasta los productores, los distribuidores, los restauradores y los consumidores, difundiendo el valor de la certificación forestal como herramienta para la mejora de la competitividad de los productos silvestres en los mercados.

Las líneas de acción de este proyecto son:



Materiales divulgativos



Publirreportajes



Videos divulgativos



Show Cookings y otros eventos



GUÍA



ESTUDIO



Canal Youtube Sabores de Bosques Sostenibles

The screenshot shows the YouTube channel page for 'Sabores de Bosques Sostenibles'. At the top, there is the YouTube logo, a search bar, and a 'Subir' button. Below the navigation bar, the channel name 'PEFC España' is displayed along with menu options: 'Vídeos', 'Listas de reproducción', 'Canales', 'Comentarios', and 'Más información'. The main content area features a video player for the video 'Sabores de bosques sostenibles'. Below the video player are three buttons: 'Reproducir todo', 'Compartir', and 'Me gusta'. A list of 8 videos is shown below, each with a thumbnail, title, channel name, and duration.

| Video Title | Channel | Duration |
|---|-------------|----------|
| Sabores de Bosques Sostenibles | PEFC España | 2:57 |
| ¿Qué es la cocina sostenible?. Por la chef Charo Val | PEFC España | 3:00 |
| Buscando trufas por tierras de Soria | PEFC España | 4:56 |
| ¿Qué tipos de setas nos encontramos en el bosque? | PEFC España | 5:52 |
| Receta de carpaccio de boletus con vinagre de frutos rojos del bosque | PEFC España | 5:47 |
| Receta huevo poché con boletus, trufa y jamón de dehesa sostenible | PEFC España | 8:17 |
| "Cocina con Sergio" de TVE1 | PEFC España | |
| CHARO VAL cocina Sostenible con certificación pefc | djdylan79 | |

4º ETAPA – COMUNICACIÓN

Programa de Cocina de Sergio (TVE)

Herramienta de Comunicación en medios



Conclusiones

- El bosque es mucho más que madera y papel, es **setas, castañas, piñones, trufas, hierbas aromáticas, jamón ibérico**, etc.
- La certificación PEFC permite garantizar el **origen sostenible** de los productos silvestres
- La certificación PEFC da **valor añadido** al producto, los consumidores ya están demandando **garantías** de origen sostenible en los alimentos
- Demanda de los productos silvestres certificados, especialmente en los **mercados exteriores**.



Gracias

Ana Noriega – PEFC
C/ Viriato 20 3ºC,
Telf.: 915910088;
www.pefc.es