



AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE EN ESPAÑA 2013

Edita: **MAGRAMA**
2.209 páginas / Versión digital gratuita

Esta memoria se presenta como un extenso resumen de las principales actuaciones que ha llevado a cabo el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente durante el año 2013. Publicación de carácter anual y de formato digital que ahora se encuentra disponible de forma gratuita en la web del Ministerio.

A lo largo de dos mil páginas se pretenden prestar servicio a la sociedad brindando los datos necesarios para el entendimiento de los sectores más influyentes dentro de las competencias del MAGRAMA: agricultura, ganadería, pesca marítima, medio natural, industria agroalimentaria, protección de la atmósfera, gestión de recursos, agua, desarrollo rural y forestal, cambio climático, costas y medio marino.

En materia de desarrollo rural se centra en la reciente reforma de la Política Agraria Común (PAC) para el periodo 2014-2020, la cual entrará en vigor a partir del 2015. El resto de asuntos tratan los principales ejes de actuación de cada área, entre los que destacan la publicación de la Ley 12/2013, con la finalidad de mejorar el funcionamiento y la vertebración de la cadena alimentaria en el ámbito de la industria alimentaria; el Reglamento Marco de la nueva Política Pesquera Común (PPC); el Plan Nacional de Calidad de Aire y Protección de la Atmósfera (Plan AIRE 2013-2016) en materia de cambio climático; las actuaciones en el ámbito de cumplimiento de la Directiva Marco del Agua y el proyecto de ley de Evaluación Ambiental en cuestiones de medio ambiente.

También se hace un repaso por la proyección internacional dentro de Naciones Unidas, la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico y la Organización Mundial del Comercio.



EXPERIENCIAS POSITIVAS EN RED NATURA 2000

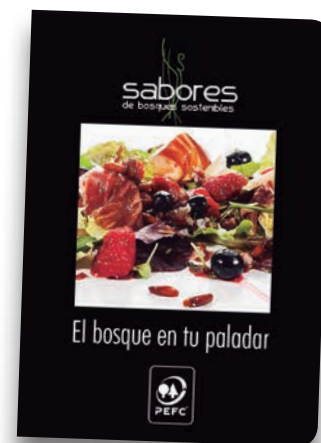
Autores: **Ismael Muñoz y Carolina Rueda**
Edita: **SEO/BirdLife, 2014**
74 páginas / Versión digital gratuita

Ganadería, agricultura, aprovechamiento forestal, medio marino y turismo. En estos cinco ámbitos se han centrado los autores y la Sociedad Española de Ornitología (SEO/BirdLife) para plasmar 28 experiencias positivas de conservación y desarrollo. Todas ponen en valor la Red Natura 2000 y demuestran que las actividades productivas son compatibles con la conservación de los valores naturales.

“El conocimiento de lo que te rodea te ayuda a valorarlo, te das cuenta de todas las posibilidades que te ofrece. Hay que informar a la gente sobre lo que es la Red Natura 2000”, declara para el libro Sagrario Narro, responsable de una de estas experiencias. Dichas palabras se pueden unir a las de otro impulsor de una de las iniciativas, Primitivo Pedrosa: “Antes de que se estableciera la reserva (de pesca), la mayoría pensaba: el mar no es de nadie, pues entonces lo saqueo. Ahora ya somos una mayoría los que pensamos que el mar es de todos y lo tenemos que cuidar”. El resto de los ejemplos van en la misma sintonía: reconocer la importancia de conservar el medio donde se trabaja y del que se subsiste.

El libro se enmarca dentro del programa **Life+ Activa Red Natura 2000** y es el primero de una colección que pretende servir para divulgar, comunicar y difundir los beneficios y los trabajos de la Red Natura 2000. Trabajos para justificar la necesidad de conservación y puesta en valor de estas áreas.

La Red Natura 2000 se creó en 1992 para la conservación de la biodiversidad en los espacios ecológicos de la Unión Europea a través de la Directiva Hábitats.



EL BOSQUE EN TU PALADAR

Autores: **Charo Val, en colaboración con PEFC**
Edita: **PEFC, 2013**
106 páginas

El bosque en tu paladar es un libro de recetas de cocina a partir de productos obtenidos de bosques certificados que cumplen con los requisitos de uno de los sellos en la materia: PEFC. Impulsado por la secretaria general de PEFC España, Ana Belén Noriega, cuenta con la colaboración de la chef Charo Val, entre otros, quien señala la necesidad de comercializar los recursos forestales. Bajo su supervisión se han elaborado una veintena de recetas.

El libro parte de un proyecto más amplio, *Sabores de Bosques Sostenibles*, que se inició a finales de 2012 para promover los productos silvestres en el sector de la alta restauración, la conexión entre la gastronomía y el mundo forestal. En él se desvelan algunos de los platos más succulentos típicos del monte y propone recetas prácticas para llevar a cabo otros al puro estilo de un chef. **Hongos, trufas, plantas aromáticas, piñones, miel, castañas y jamón ibérico, entre otros productos procedentes de bosques sostenibles, aportan un plus de calidad en cada cucharada.** También se incluyen productos y técnicas culinarias que ayudarán al éxito de aquellos que prueben sus secretos. Propuestas fáciles para concienciar sobre la importancia de la cocina sostenible.

El certificado PEFC, según describen en su web, “es la asociación más importante del mundo para la sostenibilidad forestal”. Las siglas responden, traducidas al castellano, al programa de reconocimiento de sistemas de certificación forestal, y sus objetivos son mantener todas las funciones de estos bosques y garantizar su uso a largo plazo, asegurando la sostenibilidad en el sector. Además España es uno de los países pioneros en certificación forestal de alimentos procedentes de bosque.