La presencia de Eusko Label en el Zinemaldia

El actor Chino Darín recogerá el galardón EUSKO LABEL SARIA en la 70 edición del Zinemaldia.

Los productos de Eusko Label -y bebidas Basque Wine- están presentes un año más en el Festival de San Sebastián, que utiliza en sus cócteles productos de kilómetro cero.

D.P.

Elactor, productor de cine y presentador de televisión argentina Chino Darín recogerá mañana jueves a las 18.00 horas en la Kofradia Itsas Etxea de Donostia el galardón EUSKO LABEL SARIA de manos del viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco, Bittor Oroz, y del director del Zinemaldia, José Luis Rebordinos. Esta distinción, impulsada por el Gobierno Vasco y el Zinemaldia, supone un reconocimiento a la labor de los profesionales del cine y sirve para promocionar y poner en valor el producto local y de calidad y la gastronomía de Euskadi.

El premio consiste en un lote de productos alimentarios y bebidas de Euskadi de calidad amparados bajo la marca Eusko Label y la marca promocional Basque Wine, que acoge vinos de Rioja Alavesa, Euskal Sagardoa, Txakoli y cerveza artesanal de Euskadi.

"Este galardón que cuenta con seis ediciones previas", ha declarado Oroz, "es una manera más de promocionar y poner en valor toda la cadena agroalimentaria, que tiene su base en los magníficos productos que nos



Familia de productos Eusko Label

La marca Eusko Label cuenta con 18 productos de calidad superior de Euskadi que están certificados con este distintivo, además de los productos "elaborados con Eusko Label".

Eusko Label tiene como objetivos garantizar al público consumidor un exigente nivel de calidad, permitir identificar el origen y autenticidad de los productos con total seguridad, y defender y promover la labor de productores y productoras de Euskadi.

ofrecen nuestros y nuestras baserritarras y arrantzales, y que alcanza su más alta expresión en las mesas, tanto en las de nuestros hogares como en las de nuestros restaurantes reconocidos internacionalmente. Un conjunto de sectores de la cadena de la alimentación, desde el sector primario pasando por la industria alimentaría hasta la restauración, y que aporta un 10,6% al PIB de Euskadi y general alrededor de 100.000 empleos."

Oroz ha añadido que "la alimentación es un mercado creciente, generador de empleo y valor añadido, con una importante capacidad de tracción, especialmente del sector primario y de los productos locales, pero sin olvidar que el sector primario además de producir alimentos es responsable del mantenimiento de nuestro medio rural y litoral, de la conservación de nuestra cultura, del paisaje, etc.".

"Como Festival estamos trabajan-



Productos Eusko Label

Carne de Vacuno del País Vasco, Pollo de Caserío Vasco, Cordero Lechal del País Vasco, Cerdo de Caserío, Bonito del Norte y Atún Rojo, Huevo de Caserío Vasco, Leche del País Vasco, Miel, Patata de Álava, Pimiento de Gernika, Tomate del País Vasco, Verduras del País Vasco, Guindillas de Ibarra, Legumbres del País Vasco, Aceite de Oliva Virgen Extra, Cereales de Álava, Antxoa y Sal de Manantial de Euskadi.



Sal de Manantial de Euskadi

Se trata de una sal de alta calidad producida, clasificada y envasada de manera sostenible y artesanal en Euskadi. Con Euskal Gatza se certifica la sal que se produce en los manantiales de agua salada del Valle Salado en Salinas de Añana, en Álava, y Leintz Gatzaga, en Gipuzkoa. La sal es uno de los condimentos gastronómicos más antiguos y desde hace más de 200 millones de años un antiguo mar que cubría lo que hoy es Euskadi, es el origen de los manantiales de agua salada de donde hoy en día se extrae la sal.

Fruto de esta historia y de la labor de los salineros y salineras que extraen este maravilloso producto, se consigue este producto con Eusko Label, una sal de gran pureza y calidad que se disuelve de forma rápi-



