

## **La Asociación +Brócoli lleva a las redes sociales la campaña de promoción “superverdura con reconocimiento científico”**



### Noticias

La iniciativa se suma a la campaña especial de etiquetado ‘Piensa en ti, +rico, +sano, +fácil’ que la entidad ha emprendido en más de 10.000 supermercados de toda España con las recetas más tradicionales

Un estudio reciente realizado por el grupo de trabajo de los departamentos de Nutrición Vegetal y de Ciencia y Tecnología de Alimentos del CEBAS-CSIC cataloga el brócoli como *“una superverdura con reconocimiento científico”*.

La investigación, emprendida por Micaela Carvajal, M<sup>a</sup> del Carmen Martínez, Diego A. Moreno y Cristina García-Viguera, destaca las virtudes saludables de la hortaliza. Los resultados de este estudio coinciden con la puesta en marcha de una campaña de la Asociación +Brócoli que se desarrolla hasta final de año en 10.000 superficies comerciales de toda España y en las redes sociales.

El grupo de investigación del CSIC resalta las evidencias científicas que existen de que el consumo de brócoli, consecuencia de los compuestos bioactivos de la hortaliza, presenta numerosas ventajas para la salud y reduce el riesgo de padecer ciertas enfermedades como el cáncer gracias a su actividad anticarcinogénica, antioxidante y protectora.

### **Una promoción que llega hasta Internet**

En las redes sociales, +Brócoli anima en [Facebook](#) [1] a que los usuarios compartan desde hoy, 25 de noviembre, y bajo el lema “Y tú, ¿cómo disfrutas del brócoli?” sus experiencias escritas o fotografiadas en relación a la hortaliza y a etiquetar anécdotas saludables vinculadas a la hortaliza con el *hashtag* **#ilovebrócoli** en otras plataformas como [Twitter](#) [2] e [Instagram](#) [3].

El ganador de dicha promoción compartirá mantel con un acompañante en uno de los restaurantes que cuente con la distinción de la Estrella Michelin de su ámbito geográfico.

### **El brócoli en España**

Asimismo, y según datos de Proexport, España es el mayor exportador de coles (brócoli, coliflor y coles) de la Unión Europea con una cuota de exportación de casi el 50% del mercado intracomunitario y un volumen total de 400.000 Tm en la campaña 2013/2014 (de septiembre de 2013 a agosto de 2014), lo que significa un incremento respecto a la campaña anterior del 8%, en la que las exportaciones alcanzaron 370.000 Tm.

Dentro de España, Murcia es la principal región productora y exportadora, con un porcentaje del 68%, seguida de la Comunidad Valenciana, con un 20%; y Andalucía y Navarra, ambas con un 4%. El principal destino del producto español es Reino Unido, seguido de Holanda y Alemania.

Un estudio reciente realizado por el grupo de trabajo de los departamentos de Nutrición Vegetal y de Ciencia y Tecnología de Alimentos del CEBAS-CSIC cataloga el brócoli como *“una superverdura con reconocimiento científico”*.

La investigación, emprendida por Micaela Carvajal, M<sup>a</sup> del Carmen Martínez, Diego A. Moreno y

Cristina García-Viguera, destaca las virtudes saludables de la hortaliza. Los resultados de este estudio coinciden con la puesta en marcha de una campaña de la Asociación +Brócoli que se desarrolla hasta final de año en 10.000 superficies comerciales de toda España y en las redes sociales.

El grupo de investigación del CSIC resalta las evidencias científicas que existen de que el consumo de brócoli, consecuencia de los compuestos bioactivos de la hortaliza, presenta numerosas ventajas para la salud y reduce el riesgo de padecer ciertas enfermedades como el cáncer gracias a su actividad anticarcinogénica, antioxidante y protectora.

### **Una promoción que llega hasta Internet**

En las redes sociales, +Brócoli anima en [Facebook](#) [1] a que los usuarios compartan desde hoy, 25 de noviembre, y bajo el lema “Y tú, ¿cómo disfrutas del brócoli?” sus experiencias escritas o fotografiadas en relación a la hortaliza y a etiquetar anécdotas saludables vinculadas a la hortaliza con el *hashtag* **#ilovebrócoli** en otras plataformas como [Twitter](#) [2] e [Instagram](#) [3]. El ganador de dicha promoción compartirá mantel con un acompañante en uno de los restaurantes que cuente con la distinción de la Estrella Michelin de su ámbito geográfico.

Asimismo, y según datos de Proexport, España es el mayor exportador de coles (brócoli, coliflor y coles) de la Unión Europea con una cuota de exportación de casi el 50% del mercado intracomunitario y un volumen total de 400.000 Tm en la campaña 2013/2014 (de septiembre de 2013 a agosto de 2014), lo que significa un incremento respecto a la campaña anterior del 8%, en la que las exportaciones alcanzaron 370.000 Tm.

Dentro de España, Murcia es la principal región productora y exportadora, con un porcentaje del 68%, seguida de la Comunidad Valenciana, con un 20%; y Andalucía y Navarra, ambas con un 4%. El principal destino del producto español es Reino Unido, seguido de Holanda y Alemania.

Redacción

### **Enlaces:**

[1] <http://facebook.com/masbrocoli>

[2] <http://twitter.com/masbrocoli>

[3] <http://instagram.com/masbrocolicom>