

MARIA ISABEL COVAS PLANELLS, LA FAGEDA I CACAOLAT, PREMIATS PEL CENTRE CATALÀ DE LA NUTRICIÓ DE L'INSTITUT D'ESTUDIS CATALANS

Barcelona, 16/01/2015

El Centre Català de la Nutrició de l'Institut d'Estudis Catalans (CCNIEC) ha lliurat avui el V Premi Ramon Turró, en reconeixement d'una trajectòria d'excel·lència en el camp de la nutrició, a Maria Isabel Covas Planells; el V Premi CCNIEC, a la millor iniciativa de la indústria alimentària, a La Fageda, i el III Premi CCNIEC Marc Viader, a la innovació en productes alimentaris, a Cacaolat. L'acte s'ha celebrat a les dotze del migdia a la Sala Prat de la Riba de l'Institut d'Estudis Catalans. El Jurat ha estat format pels membres de la Junta Permanent del CCNIEC (Jordi Salas-Salvadó, Lluís Serra, Josep A. Tur, Abel Marine i Montserrat Barbany Cahiz); el director general de l'Agència de Salut Pública de Catalunya de la Generalitat de Catalunya, i el director general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural de la Generalitat de Catalunya.

L'obertura de l'acte ha estat a càrrec de Jordi Salas-Salvadó, director del CCNIEC. Han presidit l'acte Joandomènec Ros i Aragonès, president de l'Institut d'Estudis Catalans; Carmen Cabezas, subdirectora de Promoció de la Salut de l'Agència de Salut Pública de Catalunya, i Sra. Gloria Cugat, subdirectora general Inspecció i control Agroalimentària del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural de la Generalitat de Catalunya.

El CCNIEC és format per la major part de grups de recerca reconeguts dedicats a l'alimentació, la nutrició i el metabolisme dels Països Catalans. Creat el 1999, té per objectiu fonamental contribuir a l'avenç de la recerca bàsica i aplicada en nutrició i a millorar la qualitat de la informació i la formació nutricional de la societat (més informació a <http://www.ccniec.cat>).

Els guardonats

El CCNIEC ha atorgat el V Premi CCNIEC Ramon Turró, en reconeixement d'una trajectòria d'excel·lència en el camp de la nutrició, a Maria Isabel Covas Planells per la seva fructífera trajectòria investigadora en l'àmbit de la nutrició i el risc cardiovascular. Biòloga, farmacèutica i especialista en bioquímica clínica, va realitzar la tesi doctoral dirigint el Laboratori d'Anàlisis Clíniques, ubicat a l'Hospital Universitari del Mar, a Barcelona. Posteriorment es va incorporar com a investigadora a l'Institut Hospital del Mar d'Investigacions Mèdiques (IMIM), sota la direcció del doctor Jaume Marrugat, i ben aviat va dirigir un grup de recerca propi centrat en nutrició i risc cardiovascular (CARIN) en el context de l'estudi Registre Gironí del Cor (REGICOR). La seva recerca ha aportat molts coneixements en l'àrea que estudia els efectes del consum d'oli d'oliva i de vi en la salut, i també d'un patró de dieta saludable com és la dieta mediterrània. Ha contribuït a aportar el més alt nivell d'evidència científica, mitjançant assajos clínics aleatoritzats, dels beneficis de la presa d'oli d'oliva, de vi i d'una dieta mediterrània en una població sana o d'alt risc cardiovascular. Destaca per la coordinació del projecte europeu EUROLIVE sobre els efectes dels compostos de l'oli d'oliva sobre l'oxidació, així com per la participació en l'estudi PREDIMED sobre la dieta mediterrània en la prevenció primària de la malaltia cardiovascular. Així mateix, s'ha centrat en l'estudi dels mecanismes subjacents que poden explicar aquests beneficis de la dieta i alguns dels aliments que en són més característics com l'oli d'oliva i el vi. Els estudis que ha dut a terme s'han enfocat a esbrinar els mecanismes units als efectes antioxidants i antiinflamatoris en la regulació de la funció endotelial o a nivell transcriptòmic. D'altra banda, ha aprofundit àmpliament en la biodisponibilitat dels compostos fenòlics de l'oli d'oliva i el vi i en la seva bioactivitat, ja que els polifenols són uns dels responsables clau dels beneficis de l'oli d'oliva. L'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària (AES) va establir una avaluació de salut sobre el consum de l'oli d'oliva basada en diversos treballs seus. La investigadora va formar part de la Junta Permanent del CCNIEC fins a l'any en què es va jubilar.

El CCNIEC ha reconegut la tasca de La Fageda amb el V Premi CCNIEC, a la millor iniciativa de la indústria alimentària, com a exemple de cooperativa agrícola catalana d'iniciativa social sense ànim de lucre, dedicada a les tasques eminentment agroalimentàries que es desenvolupen dins el marc del Centre Especial de Treball, una granja de vaques per a la producció de llet i una planta d'elaboració de productes làctics. Creada a Olot l'any 1982, fa més de trenta anys que genera oportunitats laborals innovadores i de qualitat per a persones amb discapacitat intel·lectual o trastorns mentals greus.

El CCNIEC ha atorgat el III Premi CCNIEC Marc Viader, a la innovació en productes alimentaris, a Cacaolat, que des de l'any 1933, ofereix un batut de cacau de gran qualitat amb un gust únic i inimitable que el converteix en un referent de categoria. Amb la recent creació del producte Cacaolat 0%, s'ha convertit en l'únic batut de cacau amb 0% de matèria grassa i 0% de sucres afegits, ja que utilitza un edulcorant 100% natural que manté la mateixa quantitat i qualitat de cacau que el Cacaolat original, amb el mateix gust i la mateixa textura de sempre. Cacaolat 0%, igual que l'original, és apte per a celíacs. A més, és una bona font de fibra i el primer batut amb menys calories del mercat.

<http://www.ccniec.cat>