

Anfaco-Cecopesca participará en Madrid Fusión 2012

- El show cooking “Alta Cocina con Conservas de Pescados y Mariscos” será la actividad central de la asociación conservera en la presente edición de esta feria.
- Los visitantes podrán conocer la versatilidad y calidad de las conservas de pescados y marisco en las degustaciones que las empresas ofrecerán en el stand de Anfaco-Cecopesca.

Vigo, 20 de enero de 2012.- La Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas (Anfaco-CECOPESCA) estará presente en la décima edición de Madrid FUSIÓN, una de las citas más selectas de la alta cocina a nivel mundial, que se celebrará los próximos 24, 25 y 26 de enero en el Palacio Municipal de Congresos de Campo de las Naciones.

La asociación conservera organiza un show cooking bajo el nombre “Alta Cocina con Conservas de Pescados y Mariscos”. El evento correrá a cargo de tres prestigiosos chefs del panorama nacional, galardonados con estrella Michelin, Paco Morales, Fernando Pérez Arellano y Pepe Solla, que deleitarán los paladares más exigentes con sus propuestas culinarias, en las que las conservas de pescados y mariscos tendrán un protagonismo absoluto.

También en el escenario de la feria, Anfaco presentará el nuevo blog del Club de Amigos de la Conserva, una herramienta interactiva que servirá de punto de encuentro para los amantes de estos productos del mar, en la que se encontrará toda la actualidad relacionada con estas delicatessens que atesoran todo el sabor del mar.

Un delicioso bocado

Así mismo, Anfaco-Cecopesca completará su agenda de actividades en Madrid FUSIÓN con una serie de degustaciones en su stand nº 46, que correrán a cargo de Conservas de Cambados, Conservas Ana María, Conservas Daporta, Delgado Selección, Portomar, Escuris, Conservas Ortiz, Francisco Gil Comes y Real Conservera Española, entre otras. Otras empresas asociadas como Pescanova Alimentación, Pescaviar, Porto Muiños y Prodemar-Stolt Sea Farm también estarán presentes en el recinto ferial con stand propio.

Anfaco-Cecopesca

Con más de cien años de historia, la asociación se ha constituido en todo un símbolo del sector conservero. Fundada en Vigo a principios del siglo pasado, esta organización sin ánimo de lucro agrupa en la actualidad a más de 220 empresas dedicadas a la transformación y conservas de pescados y mariscos, siendo su objetivo prioritario el apoyo y la promoción de sus empresas.

Las conservas de pescados y mariscos son unos alimentos saludables, versátiles y nutritivos, que ofrecen al consumidor una amplia gama de presentaciones y preparaciones, que conservan todas las propiedades nutricionales y la calidad de la materia prima con todo el sabor del mar. Además, el abanico de especies es tan amplio como variado. Sardinas, agujas, caballas, atún claro, bonito, mejillones, berberechos, navajas, almejas, chipirones, zamburiñas, son solo algunos de los pescados y mariscos que podemos encontrar en lata.

En la actualidad, la industria conservera española es un referente internacional, con una amplia y completa oferta de productos y preparaciones. En definitiva, unos productos de una contrastada calidad, avalada además por grandes expertos en gastronomía del panorama mundial.