ANFACO CECOPESCA
www.anfaco.es
Invertimos en la pesca sostenible

Nota de Prensa

LAS CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS SE RATIFICAN EN LA RESTAURACIÓN DE MÁS ALTO NIVEL

El aula gastronómica patrocinada por ANFACO CECOPESCA constató las posibilidades de estos productos en la alta cocina y en la gastronomía.

El evento corrió a cargo del chef Javier Rodriguez Ponte "Taky", y conto con la colaboración del C.R.D.O. do Ribeiro en la realización de una armonía entre estos vinos denominación de origen y las conservas de pescados y mariscos.

Vigo, 2 de febrero de 2012.- ANFACO-CECOPESCA organizó en la decimotercera edición de XANTAR 2012, un aula gastronómica con conservas de pescados y mariscos. El evento corrió a cargo de Javier Rodriguez Ponte "Taky", quién demostró las posibilidades de las conservas de pescados y marisco en la alta cocina actual.

Este chef preparó en directo un elenco de cuidadas presentaciones con las conservas de pescados y marisco como ingrediente principal, en las que hizo eco de las calidades y el potencial que estos productos tienen en la restauración del más alto nivel. La propuesta presentada reflejó la versatilidad de estos productos en la cocina, pues se prepararon exquisitas presentaciones que pueden ser utilizadas en aperitivos, primeros platos así como platos principales. Tradición, sencillez e innovación caracterizó la preparación de unos platos ricos en texturas y colores con todo el sabor del mar, como pudieron comprobar los asistentes a este evento, tras la degustación que se ofreció de alguno de los platos preparados, que estuvo acompañado con una armonía entre estos productos y el vino denominación de origen do Ribeiro, en colaboración con el Consello Regulador do Ribeiro.

El Secretario General de ANFACO-CECOPESCA, D. Juan M. Vieites Baptista de Sousa, presentó el Aula Gastronómica, así como estuve presente en el acto oficial dedicado al día del mar, donde resaltó la gran versatilidad de estos productos en la restauración y gastronomía, así como destacó su característica de 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.

Las actividades a desarrollar por ANFACO – CECOPESCA en esta edición de XANTAR 2012 se complementan con la celebración, el sábado 5 de febrero, de un taller infantil "dieta atlántica, conservas y alimentación saludable" y un maridaje de conservas de pescados y mariscos con vinos gallegos de C. R. D. O. Monterrei, donde nuevamente las conservas de pescados y mariscos serán las protagonistas indiscutibles en este Salón de Gastronomía e Turismo.

UNION EUROPEA
Fondo Europeo de Pesca (FEP)
GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE
FROM

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.