

**ANFACO-CECOPESCA DE LA MANO DEL MINISTERIO DE
AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE PRESENTA EN
MADRID FUSIÓN EL SHOW COOKING “PESCADO TODO EL AÑO CON
CONSERVAS DE PESCADO”**

Vigo, 21 de enero de 2013: Mañana martes 22 de enero el chef Angel León del Restaurante A Poniente, y que está galardonado con una estrella Michelin, protagonizará el show cooking “Pescado todo el año con Conservas de Pescados”, actividad estrella de la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas (Anfaco-Cecopesca) en esta XI edición de Madrid Fusión y que está patrocinada por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Este prestigioso cocinero disertará y preparará en directo diversas recetas elaboradas con conservas de pescados y mariscos.

Show cooking
“Pescado Todo el Año con Conservas de Pescado”
con Angel León del Restaurante A Poniente.

Martes 22 de enero a las 17.00 horas.
Sala Polivalente – Madrid Fusión
Pabellón 14 de IFEMA (Campo de las Naciones – Madrid)
Patrocinado por ANFACO-CECOPESCA y el MINISTERIO DE
AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE