

LAS CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS SERÁN UNA GRAN ESTRELLA INVITADA EN LA XI EDICIÓN DE MADRID FUSIÓN

- El show cooking “Pescado Todo el Año con Conservas de Pescado” será la actividad central de la asociación conservera en la presente edición de esta feria y está patrocinada por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.
- 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, 19 de enero de 2013.- La Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas (ANFACO-CECOPESCA) estará presente en la undécima edición de Madrid FUSIÓN, una de las citas más selectas de la alta cocina a nivel mundial, que se celebrará los próximos 21, 22 y 23 de enero en el Pabellón 14 del Recinto Ferial IFEMA del Campo de las Naciones en Madrid.

Los productos del mar y de la acuicultura, serán este año un protagonista principal en Madrid Fusión, ya que el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente patrocinará diversas demostraciones magistrales a base de productos del mar, donde ANFACO-CECOPESCA colabora con este Ministerio en el show cooking “Pescado Todo el Año con Conservas de Pescado” que correrá a cargo del prestigioso chef, galardonado con una estrella Michelin, Angel León, que deleitará los paladares de los presentes con sus propuestas culinarias, en las que las conservas de pescados y mariscos tendrán un protagonismo absoluto y será el martes 22 de enero a las 17.00 horas en la Sala Polivalente de Madrid Fusión.

Un delicioso bocado

Así mismo, Anfaco-Cecopesca completará su agenda de actividades en Madrid FUSIÓN con una serie de degustaciones en su stand A 11 que correrán a cargo de Conservas de Cambados, Conservas Ana María, Conservas Lago Paganini, USISA, Conservas Ortiz, Frinsa del Noroeste, Orpagu, Conservas Cerqueira, Conservas Dardo y Conservas Ramón Franco, entre otras. Otras empresas asociadas como Conservas Cuca, Porto Muiños y Prodemar-Stolt Sea Farm también estarán presentes en el recinto ferial con stand propio, donde promocionarán sus excelentes productos.

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.

La agenda completa de las actividades relacionadas con los productos del mar y de la acuicultura que se desarrollarán dentro de la Sala Polivalente de Madrid Fusión, es:

LUNES 21 DE ENERO	
14.00-14.30	PESCADO TODO EL AÑO: ACUICULTURA MARINA CON DORADA Y LUBINA Eneko Atxa del Restaurante Azurmendi <i>Patrocinado Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente</i>
17.30-18.00	EL SABOR DE LOS PECES PLANOS Sergio y Javier Torres del Restaurante Dos cielos Dani García del Restaurante Calima <i>Patrocinado por Stolt Sea Farm</i>

MARTES 22 DE ENERO	
17:00-17:30	PESCADO TODO EL AÑO CON CONSERVAS DE PESCADO Ángel León del Restaurante Aponiente <i>ANFACO-CECOPESCA con el patrocinio Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente</i>

MIÉRCOLES 23 DE ENERO	
14.00-14.30	COCINA CREATIVA CON CONSERVAS CUCA: Pepe Solla del Restaurante Casa Solla Patrocinado por Conservas Cuca
15.00-15.30	PESCADO TODO EL AÑO: ACUICULTURA CONTINENTAL CON TRUCHA Carmelo Bosque del Restaurante La Granada <i>Patrocinado Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente</i>



UNION EUROPEA

Fondo Europeo
de Pesca (FEP)



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE