

## **Las conservas de pescados y mariscos se ratifican en la alta cocina**

**El show cooking “Pescado todo el Año con Conservas de Pescados y Mariscos” de ANFACO-CECOPECA y el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente constató las posibilidades de estos productos y sus propiedades.**

**El evento corrió a cargo del prestigioso chef Angel León, galardonado con una estrella Michelin.**

**Madrid, 22 de enero de 2012.-** ANFACO-CECOPECA organizó de la mano del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente en la undécima edición de Madrid Fusión el show cooking “Pescado todo el año con Conservas de Pescados y Mariscos”, actividad estrella de la asociación conservera en esta feria. El evento corrió a cargo de Angel León, galardonado con una estrella Michelin, quien demostró las posibilidades de las conservas de pescados y su experiencia con estos productos del mar.

Este prestigioso chef preparó en directo diversas de recetas con conservas de pescados y mariscos como ingrediente principal, en las que hicieron eco de las calidades y el potencial que estos productos tienen en la restauración.

La asociación conservera completó su agenda de actividades en esta edición de la feria con unas degustaciones en su stand (A11), a cargo de Conservas de Cambados, Conservas Ana María, Conservas Cerqueira, Usisa, Conservas Lago Paganini, Conservas Dardo, Conservas Ortiz, entre otras. Otras empresas asociadas como Conservas Cuca, Ricardo Fuentes e Hijos, Porto Muiños y Prodemar-Stolt Sea Farm también estuvieron presentes en el recinto ferial con stand propio.

### **ANFACO-CECOPECA**

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 sólo 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.