



Las conservas de pescados y mariscos presentes en el Salón Internacional de Gastronomía e Turismo, XANTAR 2014

El show cooking “O sabor de mar en conserva” con vinos D.O. Rías Baixas, el 6 de febrero a las 13.00h., será la actividad central de ANFACO-CECOPESCA en Xantar 2014.

Esta Asociación dispondrá de un stand en el Pabellón Institucional de la Consellería do Medio Rural e do Mar.

Vigo, 5 de febrero de 2014.- La Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos, ANFACO-CECOPESCA, estará presente en la decimoquinta edición de XANTAR, Salón Internacional de Gastronomía e Turismo, una cita gastronómica consolidada en España, que se celebrará desde hoy día 5 al 9 de febrero, en el recinto ferial “Expourense” de Ourense, y donde se expondrán y darán a degustar deliciosas conservas de pescados y mariscos.

La asociación conservera, en colaboración con la Consellería do Medio Rural e do Mar, llevará a cabo mañana 6 de febrero a las 13:00 horas el **showcooking “O sabor do mar en conserva”** que pondrá de manifiesto las diferentes interpretaciones gastronómicas de las conservas de pescados y mariscos, con vinos de la D.O. Rías Baixas, y ofrecerá, a todos los asistentes, una explicación de las propiedades y valores nutricionales de estos productos.

La chef Enma Pinal del Gastrobar Birrán de Ribadavia, será la encargada del showcooking, elaborando diversos platos con conservas de pescados y mariscos, demostrando la versatilidad culinaria de estos productos del mar.

También en el escenario de la feria, ANFACO-CECOPESCA dispondrá de un stand, dentro del Pabellón Institucional de la Consellería do Medio Rural e do Mar, donde además de proporcionar información acerca del sector transformador de productos del mar, y sus productos, ofrecerá degustaciones de conservas de pescados y mariscos a todos los asistentes a este Salón de Gastronomía e Turismo.

NOTA DE PRENSA



ANFACO-CECOPESCA

Con 110 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 200 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, ofreciendo a los consumidores unos productos de contrastada calidad, avalada además por grandes expertos en gastronomía del panorama mundial.