

Medios Online

Medios Online

■ lavozdegalicia.es. 21/10/2011

(<http://www.lavozdegalicia.es/sociedad/2011/10/21/00031319193620300575851.htm>)






[PORTADA](#) [GALICIA](#) [DEPORTES](#) [SOCIEDAD](#) [DINERO](#) [ESPAÑA](#) [MUNDO](#) [OPINIÓN](#) [BLOGS](#) [OCIO Y CULTURA](#) [SERVICIOS](#) [TIENDA](#) [ANUNCIOS](#) [PISOS](#) [COCHES](#) [EMPLEO](#)

[Gente](#) [Tendencias](#) [Tecnología](#) [La Voz de la Escuela](#) [Canal SI](#) [La Guía TV](#) [Hoy mujer](#) [XLsemanal](#)

GASTRONOMÍA

«Alta cocina» con conservas

Tres cocineros gallegos asistieron esta mañana en Santiago a un «show cooking» en el que se han elaborado recetas a base de conservas de productos gallegos.

EFE | 21/10/2011 | Actualizada a las 12:40 h

★★★★★ (5 votos)

 8
 
 26

La Consellería del Mar promueve el consumo de conservas de Galicia con una exhibición de sus excelencias y posibilidades en la «alta cocina», una demostración que ha tenido lugar hoy en Santiago.

Tres cocineros gallegos asistieron esta mañana a un «show cooking», denominado «El secreto de la alta cocina con conservas de pescado y marisco», en el que se han elaborado recetas a base de conservas de productos gallegos.

El objetivo de la acción, organizada por la Consellería del Mar y la asociación de fabricantes de conservas, ANFACO, es promover el sector a través de la vinculación del consumo con la alta cocina, informa la Xunta.

Los encargados de la demostración fueron los chefs Beatriz Sotelo, del restaurante La Estación; Flavio Morganti, del Galileo, y Xosé Torres, del Pepe Vieira.

Los cocineros elaboraron y explicaron durante hora y media tres recetas cada uno, para las que emplearon ventresca de atún, berberechos, mejillones, erizos, sardinillas, vieiras, algas y jurelitos en conserva.

Algunas de las recetas elaborada fueron sardinilla con tarrina de castaña y queso del cebreiro con escalfado de cebolla roja; risotto de otoño con chipirón en su tinta; milhojas de ventresca y pimiento asado con mayonesa, o crema de erizo con manzana.



Sandra Alonso

¿Dónde me llevarías de fin de semana?



FINANCIO

Noticias - vistas Videos Álbumes

1. La duquesa de Alba sufre una fisura de pelvis
2. La borrasca «Nils» deja decenas de calles, casas y comercios anegados
3. Muere una chica de 26 años en una colisión frontolateral en el municipio de Catoira
4. Gayoso y Mauro Varela abandonan Novagalicia Banco
5. Una mano para Diogo por Navidad




Medios Online

■ lavozdegalicia.es. 22/10/2011

(http://www.lavozdegalicia.es/santiago/2011/10/22/0003_201110S22C16992.htm)



[lavoz.es](#)
[tienda](#)

[PORTADA](#)
[GALICIA](#)
[DEPORTES](#)
[SOCIEDAD](#)
[DINERO](#)
[ESPAÑA](#)
[MUNDO](#)
[OPINIÓN](#)
[BLOGS](#)
[OCIO Y CULTURA](#)
[SERVICIOS](#)
[TIENDA](#)
[ANUNCIOS](#)
[PISOS](#)
[COCHES](#)
[EMPLEO](#)

[A Coruña](#)
[A Mariña](#)
[Arousa](#)
[Barbanza](#)
[Carballo](#)
[Deza](#)
[Ferrol](#)
[Lemos](#)
[Lugo](#)
[Ourense](#)
[Pontevedra](#)
[Santiago](#)
[Vigo](#)
[Emigración](#)

PATTO DE VECINOS

Exquisiteces gastronómicas en conserva

Marga Mosteiro | 22/10/2011

★★★★★ (0 votos)

[Twitter](#)
[1](#)
[Me gusta](#)
[Recomendar](#)
[1](#)

1 Tres chefs de primera línea, Beatriz Sotelo, Xosé T. Cannas y Flavio Morganti, elaboraron ayer tres recetas cada uno con las conservas de pescados y mariscos como ingrediente común. Entre las recetas más apetitosas destacan la sardinilla con terrina de castaña y cebreiro con escalfado de cebolla roja o milhojas de ventresca. La elaboración y posterior degustación se realizó en el hotel AC Palacio del Carmen, dentro del show-cooking promovido por la Xunta en colaboración con Anfaco-Cepesca y titulado O segredo da alta cociña con conservas de peixe e marisco.

Despedida

2 Unas 50 personas asistieron a la despedida del ex director de la sucursal de Novagalicia Banco de San Agustín, Pedro Fernández Raña, en el hotel Casa Rosalía de Brión. A la comida asistieron el alcalde de Oroso, Manuel Mirás; el de Touro, Ignacio Codesido; el empresario Pedro Hervés; el ex conselleiro Celso Currás; y el gerente de Aquaguest en Santiago, José Luis Míguez.

Inauguración

3 La nueva librería Lila de Lilith, en rúa Travesa, 7, quiere ser un espacio de saber colectivo. Patricia Porto apuntó que pretende ser un «punto de encuentro para realizar charlas, talleres y donde acceder a libros de género». En su primera jornada de vida se realizó una lectura de O segundo sexo y un concierto de Ugia Pedreira.



Inauguración de la librería Lila de Lilith, en la rúa Travesa, dedicada al libro de género.

Paco Rodríguez

[Anterior](#)
[Siguiendo](#)

La Voz de Galicia te invita a participar en el concurso Casa al Vuelo



[Noticias + vistas](#)
[Videos](#)
[Álbumes](#)

1. La duquesa de Alba sufre una fisura de pelvis
2. La borrasca «Nils» deja decenas de calles, casas y comercios anegados
3. Muere una chica de 26 años en una colisión frontolateral en el municipio de Catoira
4. Gayoso y Mauro Varela abandonan Novagalicia Banco
5. Una mano para Diogo por Navidad

Medios Online

■ abc.es. 28/10/2011
(<http://www.abc.es/agencias/noticia.asp?noticia=970099>)

Noticias agencias



La Xunta promueve las posibilidades de la conserva en la "alta cocina"

21-10-2011 / 12:40 h

Santiago de Compostela, 21 oct (EFE).- La Consellería del Mar promueve el consumo de conservas de Galicia con una exhibición de sus excelencias y posibilidades en la "alta cocina", una demostración que ha tenido lugar hoy en Santiago.

Tres cocineros gallegos asistieron esta mañana a un "show cooking", denominado "El secreto de la alta cocina con conservas de pescado y marisco", en el que se han elaborado recetas a base de conservas de productos gallegos.

El objetivo de la acción, organizada por la Consellería del Mar y la asociación de fabricantes de conservas, ANFACO, es promover el sector a través de la vinculación del consumo con la alta cocina, informa la Xunta.

Los encargados de la demostración fueron los chefs Beatriz Sotelo, del restaurante La Estación; Flavio Morganti, del Galileo, y Xosé Torres, del Pepe Vieira.

Los cocineros elaboraron y explicaron durante hora y media tres recetas cada uno, para las que emplearon ventresca de atún, berberechos, mejillones, erizos, sardinillas, vieiras, algas y jurelitos en conserva.

Algunas de las recetas elaborada fueron sardinilla con tarrina de castaña y queso del cebreiro con escalfado de cebolla roja; risotto de otoño con chipirón en su tinta; milhojas de ventresca y pimiento asado con mayonesa, o crema de erizo con manzana.

Durante la presentación, el director general de Competitividad e Innovación Tecnológica, Juan Maneiro, destacó la importancia del sector conservero en Galicia, que emplea a cerca de doce mil personas, un 78 por ciento del total español.EFE

Medios Online

■ EFE.com. 21/10/2011
(<http://www.efe.com/>)



EFE: Llave en Mano

ÚLTIMAS NOTICIAS: Javier Perianes asegura que la música clásica no está obsoleta, sino más viva que nunca

Portada Actualidad Elecciones Generales Entretenimiento Regiones "En Vivo" Video ¿Quiénes somos? Llave en mano Contacto

RSS Galería fotográfica

GASTRONOMÍA CONSERVAS

La Xunta promueve las posibilidades de la conserva en la "alta cocina"

21 de October de 2011

Santiago de Compostela, 21 oct (EFE).- La Consellería del Mar promueve el consumo de conservas de Galicia con una exhibición de sus excelencias y posibilidades en la "alta cocina", una demostración que ha tenido lugar hoy en Santiago.

Tres cocineros gallegos asistieron esta mañana a un "show cooking", denominado "El secreto de la alta cocina con conservas de pescado y marisco", en el que se han elaborado recetas a base de conservas de productos gallegos.

El objetivo de la acción, organizada por la Consellería del Mar y la asociación de fabricantes de conservas, ANFACQ, es promover el sector a través de la vinculación del consumo con la alta cocina, informa la Xunta.

Los encargados de la demostración fueron los chefs Beatriz Sotelo, del restaurante La Estación; Flavio Morganti, del Galileo, y Xosé Torres, del Pepe Vieira.

Los cocineros elaboraron y explicaron durante hora y media tres recetas cada uno, para las que emplearon ventresca de atún, berberechos, mejillones, erizos, sardinillas, vieiras, algas y jurelitos en conserva.

Algunas de las recetas elaborada fueron sardinilla con tarrina de castaña y queso del cebreiro con escalfado de cebolla roja; risotto de otoño con chipiñón en su tinta; millojas de ventresca y pimiento asado con mayonesa, o crema de erizo con manzana.

Durante la presentación, el director general de Competitividad e Innovación Tecnológica, Juan Maneiro, destacó la importancia del sector conservero en Galicia, que emplea a cerca de doce mil personas, un 78 por ciento del total español.

Imprimir noticia Volver a "Galicia"

Incluya pulpo i c... q

FERIAS MADERA

26 de October de 2011

Medios Online

- Gastronotas de capel. Blogs El País. 22/10/2011
(<http://blogs.elpais.com/gastronotas-de-capel/2011/10/cocinando-con-latas.html>)



gastronotas
de **CAPEL**

22 OCT 2011

Cocinando con latas

Por: José Carlos Capel



No es ningún secreto que Anfaco (Asociación de fabricantes de conservas) y la Xunta de Galicia llevan años invitando a cocinar con pescados y mariscos de lata. Lógico en un país que posee la primera industria conservera de la Unión Europea y la segunda del mundo. Y encima con algunas especialidades espléndidas.

La convocatoria de ayer en Santiago de Compostela fue un recordatorio. Una exhibición de alta cocina rápida ejecutada a tres bandas. Intervinieron Beatriz Sotelo (La Estación), el italiano Flavio Morganti (Gallieo) y Xosé Cannas (Pepe Vieira) No voy a hablarlos de los méritos por sabidos.

SOBRE EL BLOG

Un blog para gente a la que le gusta cocinar, viajar, estar al día en modas y tendencias y, sobre todo, comer bien. Un diario de experiencias personales relatadas con desenfado y sentido del humor. Cocineros, recetas, restaurantes, personajes, secretos de cocina y recomendaciones insólitas que no te puedes perder.

SOBRE EL AUTOR



José Carlos Capel se licenció en Ciencias Económicas, pero lo que realmente le gustaba era cocinar. Lleva 25 años ocupándose de la crítica gastronómica de este periódico y preside Madrid Gastronotas de Capel. Después de haber escrito decenas de libros, ha convertido su afición en un modo de vida.

publicidad



>> Haz click e infórmate

CATEGORÍAS

• Chefs	• Ingredientes
• Menús	• Otros países
• Pistas gastronómicas	• Postros
• Productos	• Recetas
• Restaurantes	• Secretos de la dieta
• Tabernas	• Vinos

Medios Online

■ Revista Ecodixital. 21/10/2011
(<http://www.ecodixital.com/noticia.php?id=1841>)



REVISTA DO EIRO ATLÁNTICO

ACTUALIDADE
A GUÍA DE ECO
SUSCRIPCIÓN
CONTACTO

VER CONTIDOS
Outubro 2011

DESCARGAR
Setembro 2011

eco
REVISTA DO EIRO ATLÁNTICO

VUELTA AL COLE

21 de outubro de 2011

[Volver a titulares](#)



Flavio Morganti en plena faceta. Detrás Xosé T. Cannas y Beatriz Sotelo

Un "show cooking" constata las posibilidades de las conservas de pescados y mariscos en la alta cocina

Tres chefs, Beatriz Sotelo, Xosé T. Cannas y Flavio Morganti, lo demostraron con nueve recetas de ventresca de atún, berberechos, mejillones, erizos, sardinillas, vieiras, algas y jurelitos en conservas, un sector industrial y alimentario en el que Galicia es líder. El potencial culinario, gastronómico y nutritivo de nuestras latas es mucho más del que se cree.

La Xunta, en colaboración con Anfac-Cecopesca, celebró esta misma mañana una demostración culinaria; "O segredo da Alta Cociña con Conservas de peixe e marisco". Se trata de promocionar el uso de las conservas de pescados y mariscos como un excelente producto para la alta cocina y no sólo un recurso de última hora para visitas inesperadas. Realizado en el hotel AC Palacio de Carmen en Santiago de Compostela, contó con la participación de tres cocineros de primera línea del panorama gastronómico nacional, Beatriz Sotelo, Xosé T. Cannas, y Flavio Morganti, que elaboraron en directo durante una hora y media tres originales recetas cada uno, todas con las conservas de pescados y mariscos como nexo de unión.

El conocido Canal Cocina también emitió recientemente una serie de 22 capítulos ("Dando la lata") donde en cada programa se elaboraron dos recetas con la conserva como base de la mano de Xosé T. Cannas, más conocido como Pepe Vieira, jefe de cocina del restaurante del mismo nombre, con una estrella Michelin en su haber y participante en la demostración de hoy. Mejillones en tempura, y navajas con ajo y guindilla fueron algunas de sus propuestas, todas dignificando y poniendo en el lugar que se merece al alimento en conserva.

Comentar noticia

Nome:

Comentario:

Enviar

Medios Online

■ Guisándome la Vida Blog. 27/10/2011

(<http://guisandomelavida.blogspot.com/2011/10/y-ya-van-dos-anos-de-blog-y-un-estreno.html>)



El rincón de una aficionada a disfrutar mucho de la vida en general y de la cocina en particular

jueves 27 de octubre de 2011

¡¡¡Y YA VAN DOS AÑOS DE BLOG!!! ¡¡¡Y UN ESTRENO COMO PRESENTADORA!!!



Pues sí, como me suele pasar a mí casi todo en la vida, vamos, sin enterarme, me di cuenta el pasado lunes 24 de octubre que cumplía dos años de bloguera en la red.

Casualmente estaba preparando una charla en la que la Federación de Hostelería de Pontevedra me había invitado a participar. La charla era para animar a los hosteleros de la provincia a usar las redes sociales para promocionarse y venderse en ellas.

Así que entre un fantástico consultor informático, Jesús Amieiro de **Quadralia**, y nada menos que Pedro Jareño, uno de los creadores de **minube**, portal de viajes diferente y único en el mercado... Me empaquetaron a mí.

Colaboración en el programa de Marián Priego "La guía gastronómica" en Radio Vigo Cadena Ser



twitter

Guisándome la vida Carmen Albo

facebook

Name:
Guisándome la vida Carmen Albo



Guisándome la vida
Carmen Albo

Medios Online

La Cocina de mi abuelo. 21/10/2011

(<http://cocinademiabuelo.blogspot.com/2011/10/cocinar-con-conservas.html>)



La cocina de mi Abuelo

[Página principal](#)
[Mi recetario](#)
[Mis Postres \(foto\)](#)
[Mis Tapas \(foto\)](#)
[Mis Panes \(foto\)](#)
[Mis salsas \(foto\)](#)

[Mis bocatas \(fotos\)](#)
[Recetas con premio](#)

VIERNES 21 DE OCTUBRE DE 2011

Cocinar con conservas

Hoy al mediodía fui a un show cooking bajo el nombre: "O segredo da Alta coziña con conservas de peixe e marisco" (El Secreto de la Alta Cocina con conservas de pescado y marisco) que se celebró en Santiago de Compostela.



Este evento estaba presentado por Carmen Albo de Guisandome la vida y los fogones estuvieron a cargo de 3 chefs gallegos que hicieron 3 tapas con conservas cada uno y que luego pudimos degustar los asistentes. Decir que todas las tapas estaban echas con latas de conservas.



Xosé T. Canas, Carmen Albo, Flavio Morganti y Beatriz Sotelo

Para ponerse en contacto conmigo
hazlo a través de
lacocinademiabuelo@gmail.com

SEGUIDORES

BUSCA TU RECETA MÁS RÁPIDO INCLUSO POR INGREDIENTE

con la tecnología de Google™

LAS RECETAS EN TU CORREO. SIGUEME

FOGONES HUMEANTES

Mundo Bizcocho
Panecillos

reellenos de pasta de guayaba y queso crema/ bizcocho de embarazada
Hace 8 minutos

LA COCINA DE ORI
LOMO DE CERDO EN SALSA DE CHAMPIÑÓN

Hace 9 minutos

Asopaipas. Recetas de Cocina Casera.
Mantecados de Almendra


Medios Online

■ LCG Cool. 25/10/2011
(<http://www.lcgcool.com/2011/10/alta-cocina-con-conservas-gallegas.html>)




[INICIO](#)
[GASTRO & WINE](#)
[SHOPPING](#)
[EVENTOS](#)
[TENDENCIAS](#)
[NIÑOS](#)
[BARRIO](#)

[Stay Connected](#)
[Archivo del blog](#)
[Acerca de...](#)

17/10/2011 12:07 | By LCG Cool

ALTA COCINA con CONSERVAS

Me gusta
2
0



Los prestigiosos cocineros Xose T. Cannas del restaurante "[Pepe Vieira Camiño da Serpe](#)", Beatriz Sotelo de "[La Estación](#)" y Flavio Morganti de "[Galileo](#)", participarán el próximo viernes 21 de Octubre en el Show Cooking "ALTA COCINA CON CONSERVAS DE PESCADO Y MARISCO", organizado por la Xunta de Galicia a través de la Consellería do Mar y de la [Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas \(ANFACO\)](#).

Cada chef preparará, en directo, tres recetas originales con las conservas de pescado y marisco como ingrediente principal, que podrán ser degustadas por los asistentes al finalizar el evento.

La cita es el viernes 21 de Octubre a las 11.30h, en el Hotel AC Palacio del Carmen, (Rúa das Oblatas, s/n), en Santiago de Compostela.

Ubicación: [Rúa das Oblatas, 15705 Santiago de Compostela, España](#)



By LCG Cool. 17/10/2011 12:07. Etiquetas: [Gastro](#), [Santiago de Compostela](#). Puedes seguir las respuestas a esta entrada via [RSS 2.0](#). ¡Ayúdanos dejando tu opinión!

También puedes leer:

Etiquetas

- Agenda
- Betanzos
- Ciudad Vieja
- Complementos
- Conciertos
- Copas
- Cuatro Camino
- Destacados
- Espectáculos
- Exposiciones
- Gastro
- Juan Flórez
- Lecturas
- Matogrande
- Moda
- Monte Alto
- Niños
- Palavea
- Pescadería
- Recomendados
- Restaurantes
- Riazor
- Santiago de Compostela
- Shopping
- Tapeo
- Tendencias
- Vinos

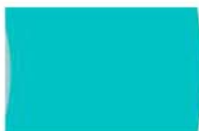
Archivo del blog

- octubre

Medios Online



Glitz TVla

<http://www.glitztvla.com/noticia/xunta-promueve-posibilidades-conserva-en-alta-cocina>


INICIO



LA XUNTA PROMUEVE LAS POSIBILIDADES DE LA CONSERVA EN LA "ALTA COCINA"

0

Me gusta

Santiago de Compostela, 21 oct (EFEAGRO).- La Consellería del Mar promueve el consumo de conservas de Galicia con una exhibición de sus excelencias y posibilidades en la "alta cocina", una demostración que ha tenido lugar hoy en Santiago.

Tres cocineros gallegos asistieron esta mañana a un "show cooking", denominado "El secreto de la alta cocina con conservas de pescado y marisco", en el que se han elaborado recetas a base de conservas de productos gallegos.

El objetivo de la acción, organizada por la Consellería del Mar y la asociación de fabricantes de conservas, ANFACO, es promover el sector a través de la vinculación del consumo con la alta cocina, informa la Xunta.

Los encargados de la demostración fueron los chefs Beatriz Sotelo, del restaurante La Estación; Flavio Morganti, del Galileo, y Xosé Torres, del Pepe Vieira.

Los cocineros elaboraron y explicaron durante hora y media tres recetas cada uno, para las que emplearon ventresca de atún, berberechos, mejillones, erizos, sardinillas, vieiras, algas y jurelitos en conserva.

Algunas de las recetas elaborada fueron sardinilla con tarrina de castaña y queso del cebreiro con escalfado de cebolla roja; risotto de otoño con chipirón en su tinta; milhojas de ventresca y pimiento asado con mayonesa, o crema de erizo con manzana.

Durante la presentación, el director general de Competitividad e Innovación Tecnológica, Juan Maneiro, destacó la importancia del sector conservero en Galicia, que emplea a cerca de doce mil personas, un 78 por ciento del total español. EFEAGRO

Medios Online

Finanzas.com 28/10/2011

(http://www.finanzas.com/noticias/economia/2011-10-21/580672_xunta-promueve-posibilidades-conserva-alta.html)

finanzas.com Portada NOTICIAS Cotizaciones Análisis Economía Finanzas Personales Vivienda Empresas Empleo Comunidad Servicios Foro

Al minuto Economía Bolsas Empresas Vivienda Empleo Hipotecas Fiscalidad Depósitos Fondos y Planes Formación Análisis Todas Noticias Prensa RSS

Noticias | Reportajes | Entrevistas | Opinión

Obtenga un: **5,25% TAE** a 2 años

IBEX 35: 00 +2,25% | Abertis 12.540 +1,45% | Acciona 70.570 +0,94% | Acerinox 9.857 +0,85% | Acs 28.500 +1,38% | Amadeo

Estás en: Finanzas > Noticias > Economía 28 de Octubre de 2011

usuario contraseña IR

☐ Soy suscriptor de inversión. Regístrate | ¿Has olvidado tu contraseña?

La Xunta promueve las posibilidades de la conserva en la "alta cocina"

21/10/2011 - 12:20 - Noticias EFE

Comentar 0 Opiniones Recomendar 0 Twitter 0 +1 0 Menéame in Share

Santiago de Compostela, 21 oct (EFE).- La Consellería del Mar promueve el consumo de conservas de Galicia con una exhibición de sus excelencias y posibilidades en la "alta cocina", una demostración que ha tenido lugar hoy en Santiago.

Tres cocineros gallegos asistieron esta mañana a un "show cooking", denominado "El secreto de la alta cocina con conservas de pescado y marisco", en el que se han elaborado recetas a base de conservas de productos gallegos.

El objetivo de la acción, organizada por la Consellería del Mar y la asociación de fabricantes de conservas, ANFACO, es promover el sector a través de la vinculación del consumo con la alta cocina, informa la Xunta.

Los encargados de la demostración fueron los chefs Beatriz Sotelo, del restaurante La Estación; Flavio Morganti, del Galileo, y Xosé Torres, del Pepe Vieira.

Los cocineros elaboraron y explicaron durante hora y media tres recetas cada uno, para las que emplearon ventresca de atún, berberechos, mejillones, erizos, sardinillas, vieiras, algas y jurelitos en conserva.

Algunas de las recetas elaborada fueron sardinilla con tarrina de castaña y queso del cabreiro con escalfado de cebolla roja; risotto de otoño con chipirón en su tinta; milhojas de ventresca y pimiento asado con mayonesa, o crema de erizo con manzana.

Durante la presentación, el director general de Competitividad e Innovación Tecnológica, Juan Maneiro, destacó la importancia del sector conservero en Galicia, que emplea a cerca de doce mil personas, un 78 por ciento del total español.EFE

¿Deberían prohibirse las corridas de toros?

Vota y gana regalos APPLE

☐ SI ☐ NO

¡Es el fin del mundo, cariño!

El Calendario Campan 2012 hace un brindis por la vida

Opina

Medios Online

■ La Colineta Blog. La opinión de la Coruña 28/10/2011

(<http://www.colineta.com/2011/10/28/cocina-conservas/>)

Colineta
Miguel Vila, premio Alimentos de España 2005 / Premio Álvaro Cunqueiro 2004 y 2006

[Inicio](#)
[Contacto](#)
[Enlaces](#)
[Libros](#)
[Traducción](#)
[Valadouro](#)
[Videos](#)
[CADENA SER](#)

laopinioncoruna.es

Alta cocina con conservas

¿Necesitan las conservas de pescado promoción en Galicia, justo donde se encuentra la mayor industria del sector de toda Europa?

Esa fue la pregunta que me vino a la cabeza cuando recibí la invitación para asistir al show cooking sobre alta cocina con conservas que tuvo lugar la semana pasada en Santiago de Compostela y a la que finalmente (y lamentablemente) no pude asistir. Un resorte saltó en mi cabeza de manera automática: NO. ¿Cómo va a necesitar promoción en Galicia uno de nuestros productos más emblemáticos?

El tiempo me enseñó a controlar los automatismos y no creer en nada mientras no meta los dedos en la herida. Así que pedí a Anfaco (organizadora del acto con la colaboración de la consellería de Pesca de la Xunta de Galicia) información sobre el comercio de conservas de pescado. Pedí datos de exportaciones y del reparto de las ventas por comunidades autónomas de las conservas que no salen de España.

Hoy llegaron los datos.

Datos que indican que en 2010 se elaboraron en España 359.120 toneladas de conservas de pescado y mariscos, exportándose un 35 por ciento del total (125.685 toneladas), por lo que en el mercado español quedan 233.435 toneladas.

Según los datos de Anfaco, Galicia se sitúa en el quinto lugar entre los consumidores de conservas, prácticamente a la par de Canarias y Castilla y León, que van detrás pero con diferencias pequeñísimas. Los primeros puestos están ocupados por Andalucía, Cataluña, Madrid y Valencia.

Pero resulta evidente que no podemos comparar un territorio de más de siete millones de habitantes, como es Andalucía, con otro como Galicia que se queda en la mitad. Lo lógico es comparar el consumo por persona y año.

Y ahí surge la sorpresa. Pues resulta que sí es necesario promover el consumo de conservas en Galicia, porque estamos en la cola del conjunto de comunidades autónomas. No somos los últimos porque otra comunidad con tradición conservera, como es Cantabria, ocupa ese lugar.

Según los datos estadísticos, cada gallego consume al año 3,90 kilos de conservas, mientras el promedio estatal es de 4,62. Como decía, los datos de Cantabria son aún más bajos que los de Galicia, ya que allí consumen 3,61 kilos por persona y año.

Las cifras gallegas están muy lejos de las de Canarias, con 6,18 kilos por persona y año, que se sitúa en primer lugar.

facebook

Colineta

Me gusta

Colineta

Lugo hace 100 años: abundan las anguilas

Seleccionar idioma

galego español

Archivos

Seleccionar Mes

Categorías

Seleccionar Categoría

Últimos comentarios

Colineta en Alta cocina con conservas

Carmen Albo en Alta cocina con conservas

Rocio en Alta cocina con conservas

eSedidó en Cascarilla

eSedidó en Cascarilla

klubo de pax

Buscar en Colineta

Google

Código Cocina

marineras

marineiras

Campo Capela

Productos Artesanales Naturales

Anuncios Google

Recetas Menu

Recetas Sanas

Recetas Niños