Expertos de la gastronomía deciden las mejores armonizaciones de pescados y mariscos en conserva con vinos y cavas

- Organizado por la Real Academia de Gastronomía y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos (ANFACO – CECOPESCA).
- El jurado ha puntuado las mejores combinaciones de los productos catados.

Ha tenido y tendrá lugar en el Restaurante Dos Cielos el **primer acto de armonización de vino y cava con conservas de pescados y mariscos**. El evento, **organizado por la Real Academia de Gastronomía y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos (ANFACO - CECOPESCA)**, contó con la participación de más de cincuenta asistentes que cataron una selección de productos de la pesca y la acuicultura enlatados de primera calidad en armonización con diferentes propuestas de vinos y cava.

Los participantes que otorgaron sus puntuaciones a las mejores armonizaciones de los productos, ha estado compuesto por prestigiosos eruditos de la gastronomía en Cataluña, entre ellos **miembros de la Academia Catalana de Gastronomía, restauradores, chefs, gourmets, sumilleres, bodegueros, empresarios y otras personalidades del sector**.

Los protagonistas de la jornada han sido **cuatro productos seleccionados de entre el elenco de conservas de pescados y mariscos** existentes en el mercado español, que por su extraordinaria calidad y presencia en la dieta mediterránea han sido: sardinilla en aceite de oliva, atún claro en aceite de oliva, berberechos al natural y zamburiñas en salsa de vieira.

Los productos han sido degustados en combinación con cava brutature, vino blanco crisalys, cervea gran reserva y vino rosado de petjades, para cuya armonización se ha realizado una encuesta entre los asistentes con el objetivo de conocer la opinión de los mismos.

A continuación de la cata de productos, los chefs del Restaurante Dos Cielos, **Javier y Sergio Torres, han realizado su presentación gastronómica en la que han explicado las numerosas oportunidades que ofrecen las conservas de pescados y mariscos**. "Dentro de una lata nos encontramos con producto de una excelente calidad y a nuestro alcance durante todo el año", comento Javier Torres a los asistentes. Los chefs insistieron además en el amplio horizonte de creatividad que estos productos ofrecen en la creación de platos, tanto originales, como tradicionales y recordaron que están al alcance de todos nosotros.

El secretario general de ANFACO - CECOPESCA, Juan Manuel Vieites, en su intervención, destacó que las conservas de pescados y mariscos pertenecen a un sector de gran tradición histórica en España, y esta tradición se conjuga hoy día a la incorporación de modernas tecnologías, el cual sigue ofreciendo a todos los consumidores una amplia variedad de pescados y mariscos en conserva de primera calidad, y así se ha convertido en el país el país que mayor número de preparaciones en conservas de productos del mar y de la acuicultura elabora a nivel mundial.

El cierre de la jornada ha corrido a cargo de Rafael Ansón, presidente de la Real Academia Española de Gastronomía, quien hizo públicos los resultados de la cata. El jurado encontró que la mejor armonización de sardinillas en aceite de oliva se armonizaron mejor con el vino rosado y el cava Asimismo, el atún claro en aceite de oliva tuvo una mejor armonización con el vino blanco y despues el vino rosado según la opinión de los asistentes. Por su parte, las zamburiñas en salsa de vieira obtuvieron mayores puntuaciones al ser degustadas con cava, mientras que los berberechos al natural destacaron al ser combinados con el vino rosado.

Esta acción se enmarca dentro de la Campaña de Promoción de Conservas de Pescados y Mariscos que desde ANFACO-CECOPESCA se lleva desarrollando durante el año 2010 cofinanciada por el FROM y la Unión Europea a través de los Fondos Europeos de Pesca.

ANFACO CECOPESCA
www.anfaco.es
Invertimos en la pesca sostenible

UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo de Pesca (FEP)

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y MEDIO RURAL Y MARINO
FROM

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA DE GASTRONOMÍA

ANFACO CECOPESCA
www.anfaco.es
Invertimos en la pesca sostenible

UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo de Pesca (FEP)

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y MEDIO RURAL Y MARINO
FROM

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA DE GASTRONOMÍA