



La participación de ANFACO en XANTAR 2009 pone de manifiesto las propiedades que aportan las conservas de pescados y mariscos para llevar una dieta saludable y sus cualidades gastronómicas

ANFACO desarrolla una intensa actividad en la 10ª Edición de XANTAR “Salón Galego de Gastronomía e Turismo” con el apoyo del FROM y con fondos de la UE.

Se realizará, dentro del Aula Gastronómica, una elaboración y degustación comentada de platos elaborados con conservas de pescados y mariscos y se impartirá una Conferencia bajo el título “El papel de las Conservas de Pescados y Mariscos en una dieta saludable y equilibrada”

Mañana viernes 6 de febrero de 2009, las conservas de pescados y mariscos serán las protagonistas de Xantar “Salón Galego de Gastronomía e Turismo”, que desde el pasado 4 hasta el 8 de febrero se celebra en el Recinto Ferial Expourense, en Ourense.

El Secretario General de ANFACO, D. Juan M. Vieites Baptista de Sousa visitará el “Salón Galego de Gastronomía e Turismo”, con el fin de participar en las distintas acciones que ANFACO, en colaboración con el FROM y con fondos de la UE, desarrollará en Xantar 2009 con el objetivo de promocionar el consumo de conservas de pescados y mariscos.

A las 12:00 horas, el Secretario General de ANFACO será recibido por D. Ovidio Fernández Ojea, Presidente del Comité Ejecutivo de EXPOURENSE y Presidente de la Cámara de Comercio de Ourense y por D. Alejandro Rubín, Director de EXPOURENSE. Posteriormente, y tras un encuentro con los medios de prensa, realizarán una visita por el “Salón Galego de Gastronomía e Turismo”.

Paralelamente, y en el marco del “4º Encuentro Ibérico sobre Dieta y Salud”, a las 11:30 horas, ANFACO desarrollará la Conferencia “**El papel de las Conservas de Pescados y Mariscos en una dieta saludable y equilibrada**”, que será impartida por Dña. Corina Porro Quintela, Responsable del Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria de ANFACO, quién destacara las cualidades y los beneficios que para la salud proporciona el consumo de conservas de pescados y mariscos.

Posteriormente, entre las 12:00 y las 14:00 horas, dentro del Aula Gastronómica en vivo, y bajo el título “**Elaboración de platos saludables con Conservas de Pescados y Mariscos**”, ANFACO pondrá de manifiesto las excelencias culinarias de las conservas de pescados y mariscos a través de un elenco de cuidadas presentaciones de diferentes platos elaborados a partir de un elemento común: las conservas de pescados y mariscos.





La elaboración de dichos platos correrá a cargo de D. Francisco Domínguez, Subdirector del Centro de Formación de Hostelería de Ourense, quien ha participado representando a Galicia en diferentes Ferias Gastronómicas de carácter internacional.

La participación de ANFACO en las distintas actividades de Xantar 2009, se enmarca dentro de las acciones que esta asociación, conjuntamente con el FROM y con fondos de la Unión Europea, desarrollarán durante el año 2009 en el marco de **la Campaña de Promoción de las Conservas de Pescados y Mariscos**, cuya finalidad es la de informar al consumidor de las propiedades nutricionales y las propiedades que las conservas de pescados y mariscos aportan y que contribuyen a llevar una dieta saludable e equilibrada.

Vigo, 5 de febrero de 2009

ANFACO
ASOCIACIÓN NACIONAL DE FABRICANTES DE
CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS

