

## **LA PARTICIPACIÓN DE ANFACO-CECOPESCA EN XANTAR 2010 PONE DE MANIFIESTO LAS CUALIDADES GASTRONÓMICAS Y LAS PROPIEDADES NUTRITIVAS DE LAS CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS**

***Xosé Torres Cannas, prestigioso chef del restaurante Pepe Vieira “Camiño da Serpe”, Estrella Michelin, preparará platos elaborados con conservas de pescados y mariscos;***

***Además se impartirá una Conferencia bajo el título “Las Conservas de Pescados y Mariscos y la nutrición”***

Mañana viernes 5 de marzo de 2010, las conservas de pescados y mariscos serán las protagonistas de *Xantar “Salón Galego de Gastronomía e Turismo”*, que desde el pasado 3 hasta el 7 de marzo se celebra en el Recinto Ferial *Expourense*, en Ourense.

En el marco del “5º Encuentro Ibérico sobre Dieta y Salud”, a las 11:30 horas, se desarrollará la Conferencia “*Las Conservas de Pescados y Mariscos y la nutrición*”, que será impartida por Dña. Corina Porro Quintela, Responsable del Área de Calidad y Seguridad Alimentaria de ANFACO-CECOPESCA, quién destacará las propiedades nutritivas y los beneficios que para la salud proporciona el consumo de conservas de pescados y mariscos.

Posteriormente, a las 12:30 horas, Xosé Cannas, prestigioso chef del restaurante Pepe Vieira “Camiño da Serpe”, Estrella Michelin, conducirá un Aula Gastronómica, patrocinada por ANFACO – CECOPESCA bajo el título “*Elaboración de platos saludables con Conservas de Pescados y Mariscos*”, poniendo de manifiesto las excelencias gastronómicas y 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. Los platos que elaborará son: *Mejillones en tempura, Patata rota con sardinillas, Navajas con ajo y guindilla, Erizo con holandesa de manzana, Tosta de atún claro y pimientos asados y Arroz verde de berberechos.*

El Secretario General de ANFACO-CECOPESCA, D. Juan M. Vieites Baptista de Sousa visitará el “*Salón Galego de Gastronomía e Turismo*”, con el fin de participar en los actos oficiales de *Xantar 2010* y en las distintas acciones que ANFACO-

# NOTA DE PRENSA



CECOPESCA, en colaboración con el FROM y con fondos de la UE, desarrollará en este Salón Gastronómico, con el objetivo de promocionar el consumo de conservas de pescados y mariscos, destacar e informar al consumidor de las propiedades nutritivas y los beneficios que las conservas de pescados y mariscos aportan y contribuyen a llevar una dieta saludable e equilibrada.

La participación de ANFACO-CECOPESCA en las distintas actividades de *Xantar 2010*, se enmarca dentro de las acciones que esta asociación, conjuntamente con el FROM y con fondos de la Unión Europea, desarrollará durante el año 2010 en el marco de la Campaña de Promoción de las Conservas de Pescados y Mariscos.

Vigo, 4 de marzo de 2010

