



SELECCIONADAS LAS RECETAS FINALISTAS DE LA SEGUNDA EDICIÓN DEL CONCURSO DE RECETAS “ALTA COCINA CON CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS”

- ✓ ***En el mejor escaparate de lo último en gastronomía, 6 recetas elaboradas a base de conservas de pescados y mariscos competirán por alzarse con el primer premio del II Concurso de Recetas “Alta Cocina con Conservas de Pescados y Mariscos”.***
- ✓ ***Patrocinado por ANFACO con el apoyo del FROM y con fondos de la UE.***
- ✓ ***En Madrid Fusión, el 26 de enero de 2010 entre las 15:00 y 16:00 horas.***

Por quinto año consecutivo, las conservas de pescados y mariscos estarán presentes en Madrid Fusión, gracias a la Segunda Edición del Concurso de Recetas “Alta Cocina con Conservas de Pescados y Mariscos”, patrocinado por ANFACO con el apoyo del FROM y con fondos de la UE, cuya final se celebrará el próximo 26 de enero de 2010, entre las 15:00 y 16:00 horas, en el marco de la VIII Cumbre Internacional de Gastronomía, Madrid Fusión 2010.

De entre las recetas presentadas de platos preparados con conservas de pescados y mariscos, y tras una primera criba en la que se seleccionaron alrededor de 40 recetas, las siguientes 6 recetas han sido las escogidas para participar en la final del II Concurso de Recetas “Alta Cocina con Conservas de Pescados y Mariscos”:

- *Escabeche de conservas de moluscos y verduras de invierno con algas de tierra y mar que elaborará Estela Izquierdo Nieto del Restaurante Rodrigo de la Call de Aranjuez.*
- *Bloody Mary de berberechos en conserva cuya preparación la llevará a cabo Pol García del Food Lab de Madrid,*
- *Sardinillas en conserva, en aceite de leña, ñoquis de queso de cabra, salmorejo de remolacha y pistacho que preparará Federico Gujardo de Sal de Mar de Alicante.*
- *Lata de mejillones en conserva con crema de puerros y cigalas, cuya elaboración se realizará por Beatriz Rovira Parra Restaurante Viña La Mazuela de Cáceres.*
- *Rossejat de fideos con chipirón en aceite de oliva en conserva, que elaborará Ricardo Navalon del Restaurante Senzone de Valencia.*
- *Falsa empanada de xoubas en conserva, que preparará Victor Sánchez Iglesias del Edulis de Madrid.*





Dicha final será presidida por un jurado, cuyo presentador es el reconocido periodista y crítico gastronómico Xavier Agulló, y que está conformado por profesionales expertos de acreditado prestigio: los cocineros Alberto Chicote del Restaurante Pandelujo, Carl Borg de Micenplace y Sergi Arola del Restaurante Arola Gastro; las periodistas Rosa Rivas y Emma Sueiro, que será la Presidenta del Jurado y por el Secretario General de la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos, ANFACO, Juan M. Vieites Baptista de Sousa.

Posteriormente, a las 16.15 horas, se llevará a cabo la entrega de premios del II Concurso de Recetas “Alta Cocina con Conservas de Pescados y Mariscos”, donde el ganador del Concurso recibirá como premio 3.000€uros, así como un lote de conservas de pescados y mariscos.

La participación de las conservas de pescados y mariscos en Madrid Fusión, se enmarca dentro de las acciones que ANFACO junto con el FROM y con fondos de la Unión Europea desarrollarán durante el año 2010 dentro de la Campaña de Promoción de las Conservas de Pescados y Mariscos.

II Concurso de Recetas ANFACO

“Alta Cocina con Conservas de Pescados y Mariscos”

26 de enero de 2010, entre las 15:00 y 16:00 horas

Entrega de premios: 16.15 horas

Madrid Fusión
Palacio Municipal de Congresos.
Avda. Capital de España Madrid, s/n, 28042 - Madrid

ANFACO
ASOCIACIÓN NACIONAL DE FABRICANTES DE
CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS

