

# NOTA DE PRENSA



## **ANFACO – CECOPESCA PARTICIPA EN XANTAR “SALON GALEGO DE GASTRONOMÍA E TURISMO”**

***La Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos, ANFACO - CECOPESCA, estará presente en la 11ª Edición de XANTAR, el “Salón Galego de Gastronomía e Turismo”, que se celebra desde el 3 al 7 de marzo de 2010 en el Recinto Ferial “Expourense”, de Ourense.***

Desde hoy miércoles 3 al domingo 7 de marzo de 2010, se celebrará en Ourense la **11ª Edición de XANTAR, “Salón Galego de Gastronomía e Turismo”**, una cita gastronómica consolidada en España que contribuye a promocionar la calidad en el mundo de la restauración, tanto en la materia prima como en la prestación del servicio. Esta labor promocional va dirigida tanto al público profesional, relacionado con el mundo de la restauración y la gastronomía, como al consumidor en general, todo ello de una forma práctica, a través de la celebración de degustaciones y también desde un punto de vista científico, mediante el desarrollo de distintas Conferencias.

ANFACO - CECOPESCA, en colaboración con el FROM y con fondos de la UE, promocionará las conservas de pescados y mariscos en este evento a través de su participación, el próximo viernes 5 de marzo de 2010, en el **“5º Encuentro Ibérico sobre Dieta y Salud”**, con la Conferencia **“Las Conservas de Pescados y Mariscos y la nutrición”**, impartida por Dña. Corina Porro, Responsable del Área de Calidad y Seguridad Alimentaria de ANFACO - CECOPESCA y en el **“Aula gastronómica en vivo”**, que, bajo el título **“Elaboración de platos saludables con Conservas de Pescados y Mariscos”**, incluye la elaboración comentada de diferentes platos elaborados a partir de estos productos, por el prestigioso chef del Restaurante Pepe Vieira Camiño da Serpe, D. Xosé Torres Cannas, que posee una Estrella Michelin.

Asimismo, las conservas de pescados y mariscos estarán presentes en el stand de Productos Selectos de este **“Salón Galego de Gastronomía e Turismo”**.

La participación de las conservas de pescados y mariscos en Xantar 2010, se enmarca dentro de las acciones que ANFACO-CECOPESCA 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, cuya finalidad es la de informar al consumidor de las propiedades nutricionales y las propiedades que las conservas de pescados y mariscos aportan y contribuyen a llevar una dieta saludable.



# NOTA DE PRENSA



**CONFERENCIA “LAS CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS Y LA NUTRICIÓN”**

*Impartida por Dña. Corina Porro, Responsable del Área de Calidad y Seguridad Alimentaria de ANFACO - CECOPESCA*

Viernes, 5 de marzo de 2010, a las 11:30 horas.

**AULA GASTRONÓMICA EN VIVO “ELABORACIÓN DE PLATOS SALUDABLES CON CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS”**

*Impartida por el prestigioso chef del Restaurante Pepe Vieira Camiño da Serpe, D. Xosé Torres Cannas*

Viernes, 5 de marzo de 2010, a las 12:30.

*Xantar, “Salón Galego de Gastronomía e Turismo”  
EXPOURENSE  
Finca Sevilla s/n 32005 Ourense*

Vigo, 3 de marzo de 2010

**ANFACO - CECOPESCA  
ASOCIACIÓN NACIONAL DE FABRICANTES DE  
CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS**

