

Compartir

 0

 Recomendar

 Twittear 0


Gestión anuncios ▶

Nespresso®

Descubre los secretos de la cápsula Nespresso®. Únicas y sin rivales!
www.nespresso.com

Restaurante + Espectáculo

Para Fiestas, Despedida Solter@s Cenas, Amigos Oferta Especial 30€/p
[RestauranteKamasutr...](#)

Cursos Gratis del Inem

+290 Cursos Gratis (Subvencionados) Apúntate a hacer Cursos Sin Pagart
[CursosGratis.esMagist...](#)

Restaurante en Madrid

Restaurantes en Madrid : hasta 50% .dto en la carta.
 ¡Aprovecha!
elitenedor.es/Madrid

EVENTOS | LIBROS Y GASTRONOMÍA

“El Mar en conserva”, un recorrido por los sabores venidos del océano

Bourmet.com | 15/07/2012

Sin opiniones   +1

Paco Roncero en la presentación oficial de “El Mar en Conserva”

Al natural, guisadas, con chips de patatas, con mayonesa de bonito, gel de tomate y albahaca, con espuma de queso de Burgos, cebolla roja y sésamo, son algunas de las recetas que recoge el libro *El Mar en Conserva*, editado por la editorial Everest en colaboración con Academia Internacional de Gastronomía y la Consellería do Medio Rural e do Mar de la Xunta de Galicia y presentado ayer en Madrid. Durante el acto de presentación del libro, celebrado en el Casino de Madrid, el presidente de Honor de la Academia Internacional de Gastronomía, Rafael Ansón destacó la evolución cualitativa de las conservas españolas que en los últimos años **se han convertido en un ingrediente valorado en la alta gastronomía**.

Cocineros como Paco Roncero (La Terrazadel Casino) y Juan Pablo Felipe (El Chaflián), apoyaron la presentación y destacaron **la versatilidad de este producto**. Presentaron platos en los que utilizaron conservas gourmet de pescado y marisco **Finsa** con los que demostraron el gran abanico de propuestas que se pueden cocinar con este ingrediente como base.

La Consellería do Medio Rural e do Mar de Galicia, Rosa Quintana, subrayó **el esfuerzo por la innovación y la calidad de la industria conservera** para ofrecer a los consumidores un productos de gran calidad. España es el país líder mundial en la industria conservera, y este libro es un homenaje a todos los que forman parte de este sector. A través de sus 175 páginas, perfectamente ilustradas con más de 120 fotografías a todo color, se **acercará al lector al territorio conservero, “sugere y lleno de posibilidades sensoriales”, desde todas sus perspectivas**. Sus páginas recogen desde la historia de las conservas en la gastronomía o la importancia del sector marítimo pesquero en Galicia, hasta los procesos de elaboración, su variedad y calidad, el valor nutricional o los vinos que mejor maridan. Para ello, se ha contado con la colaboración de especialistas como el crítico Cristino Álvarez, la enóloga María Isabel Mijares o el director dela Fundación Española de Nutrición (FEN).

El Mar en Conserva es además un gran libro de recetas, en el que han participado grandes chefs de toda España como Francis Paniego de Echaurren (Ezcaray, La Rioja), Toño Pérez de Atrio (Cáceres), Ángel León de Aponiente (El Puerto de Santa María, Cádiz), José Rodríguez Rey de El Bohío (Toledo); Pepe Solla de Solla (Pontevedra); o Quique Dacosta de Quique Dacosta Restaurante (Denia, Alicante). Una muestra de que las conservas marineras son **“un ingrediente de primer orden, incluso en la cocina más atrevida”**.

PUBLICIDAD

¡Haz click aquí y descubre los 18 destinos de Iberia Express!



Y TAMBIÉN...

DE LUJO | VUELOS GOURMET

Ocho estrellas Michelin crean los nuevos menús de Iberia



CELEBRITIES | PACO RONCERO Y ELTON JOHN

El chef Paco Roncero cocina para Elton John



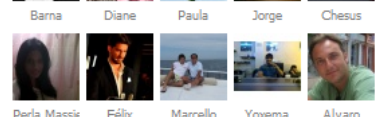
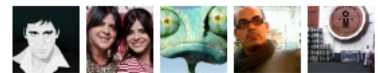

SÍGUENOS EN FACEBOOK



Bourmet.com en Facebook



A 217 personas les gusta Bourmet.com.


 Plug-in social de Facebook

Lo más reciente

Lo más leído

1. El gastrobar logroñés Tondeluna se alza con el óscar de la arquitectura
2. “El Mar en conserva”, un recorrido por los sabores venidos del océano
3. Beefeater Insider London, una edición especial limitada para Londres 2012
4. Los innovadores zumos Pago celebran con un evento único el Día de la Música de Madrid ¡Descúbrelo!
5. Vadebaco, el local de vinos más cool de Madrid te espera en el barrio de las Letras
6. Tse Yang Dim Sum Club abre sus puertas en Marbella para el público más exigente
7. Los trabajadores con café gratis “disfrutan más” de su trabajo ¿Qué opinas?