

## **El mundo de los pescados y mariscos en conserva**

[www.diariofinanciero.com](http://www.diariofinanciero.com) / 12 julio 2012

La Academia Internacional de Gastronomía presentó ayer el Casino de Madrid El Mar en Conserva, una obra que acerca al lector el mundo de los pescados y mariscos en conserva. El libro recoge más de 20 recetas con productos del mar en lata, de chefs españoles como Francis Paniego, Toño Pérez o Quique Dacosta, entre otros.

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 Terraza del Casino) y Juan Pablo Felipe (El Chaflán), apoyaron la presentación y destacaron la versatilidad de este producto. Presentaron platos en los que utilizaron conservas gourmet de pescado y marisco Frinsa 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 producto 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 acerca al lector al territorio conservero, “sugerente 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 de la 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”.