

La lamprea de marca del río Miño ya se vende en lata por una conservera de Cambados

www.farodevigo.es / 19 enero 2012

- La empresa "RM Río Miño" suministra a la compañía cambadesa lampreas de gran calidad

La lamprea del Miño sube su cotización en bolsa como producto de excelencia. Desde ahora, comercios de productos exclusivos de España y extranjero tendrán a la venta latas de lamprea preparada a la "bordalesa" que comercializa Conservas de Cambados, S. A. , con la etiqueta y sistema de identificación de la empresa pionera "RM Río Miño" que "asegura su procedencia" y el cumplimiento de un protocolo de trabajo que garantiza un producto de alta calidad.

Así se presentó en sus instalaciones el pasado martes, donde se explicó todo el proceso, desde la recepción de la materia prima, hasta el cocinado a cargo del chef Antonio Botana, del restaurante cambadés "Pandemonium" , y el inmediato enlatado y esterilizado.

Benito Guerreiro, el portavoz de la empresa "RM Río Miño", que tiene como slogan "Marcamos la diferencia", destacó la importancia del proceso que supone la colocación en el mercado de la lamprea del Miño "en cualquier época del año y en cualquier país del mundo", pues las latas pueden ser exportadas al extranjero.

"Nuestro sistema de identificación, con el marcado que llevan las lampreas en su aleta, asegura que el ejemplar está en su punto ideal de textura", explica. Según el tamaño y la zona de captura, la firma "RM Río Miño" establece los días que permanecerá en un vivero de agua dulce, y que son necesarios para lograr el punto de textura ideal de su carne. Cumple así con las exigencias de la empresa conservera sobre las características que marcan la calidad.

Para el acto de presentación se utilizaron cuatro ejemplares de buen tamaño, con la identificación "RM Río Miño". Después de cocinados a la "bordalesa" por el chef Antonio Botana, se envasaron en 14 latas (con un peso escurrido de 130 gramos).

"El chef adaptó la receta a una fusión entre la forma tradicional de preparar la lamprea en la zona del Ulla y en la del Miño. El resultado es una receta suave y agradable", describe Guerreiro.

A partir de ayer el producto enlatado está a la venta en tiendas "gourmet". Se sacaron inicialmente a la venta 2. 000 latas y se presentará en el certamen Madrid Fusión que se celebra del 24 al 26 de enero, en el Palacio Municipal de Congresos madrileño. Este comienzo ya ha generado demanda de latas en Japón, en principio sólo para una prueba, como producto súper exclusivo.

La intensa labor y esfuerzo de la empresa "RM Río Miño" contribuye así a que se abra la puerta al buen producto del río Miño, a su revalorización y a cumplir con todo el proceso correcto, desde el momento de su captura. "RM Río Miño" está formada por un ingeniero informático, un diseñador gráfico y el pescador Benito Guerreiro. Tiene a 5 pescadores que pueden etiquetar las lampreas que capturen.