

El Grupo 9 demuestra que las conservas tienen cabida en la alta cocina gallega

www.farodevigo.es / 18 marzo 2013

- Varios integrantes de los mejores cocineros participan en una demostración y visita a las instalaciones de Real Conservera Española

La alta cocina también se puede llevar a cabo con conservas de la mejor calidad. Así lo demostraron ayer los integrantes del Grupo 9, un prestigioso grupo de cocineros gallegos que se pasaron por las instalaciones de la Real Conservera Española, empresa que recientemente ha cambiado de gerencia, pasando de José Peña a manos de Íñigo Silva.

Los restauradores pudieron conocer al nuevo equipo directivo de la fábrica asentada en el polígono de Sete Pías de Cambados y probar varios productos. Entre los participantes del Grupo 9 se encontraban cocineros como los cambadeses Yayo Daporta o Tonino Botana o Pepe Solla que además de preparar algunos platos con conservas como navajas o berberechos, también realizaron un pequeño recorrido por las instalaciones de una de las conserveras más reconocidas de Galicia.