



¿Cómo se cocina una morena?

La explicación y degustación fue una de las protagonistas del Día de Canarias en el 36º Salón Gourmets, que cerró hoy su segunda jornada con gran afluencia de público

Canarias celebró su día a lo grande en el 36º Salón Gourmets para mostrar su diversidad agroalimentaria y la calidad de sus productos. En un escenario exclusivo desarrollaron durante toda la jornada un programa especial bajo el título La riqueza de nuestro mar Atlántico para acercar a los profesionales la variedad de los productos de sus mares, profundizando en los métodos de pesca sostenible de especies tan conocidas como los túnidos y otras menos nombradas como los medregales, las viejas y las morenas. Apoyándose en videos presentados por profesionales del sector explicaron los métodos de pesca artesanales, las formas de limpieza y despiece y sus aplicaciones culinarias.

En el Taller de túnidos los visitantes pudieron disfrutar de un ronqueo y degustación de originales platos con peto, rabíl, barrilote, tuna, bonito y patudo, en el de medregales se degustación de platos con distintas técnicas: piel crujiente, brandada, dados, tiradito, cazuela, ventresca y taco, mientras que cuando les tocó el turno a las viejas y las morenas, estas especies se degustaron en tartar, hoja de plátano, chips, mojo y en texturas. Finalizaron el día con una cata explicativa de vinos volcánicos.

Alicia Vanoostende Simili, Consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca de Comunidad Autónoma, explicó que la intención de la presencia de la Canarias en el Salón Gourmets es "facilitar a todas nuestras empresas Canarias la exportación y divulgación de nuestro producto en Europa, ese es el principal objetivo, vender, para eso tenemos este stand tan grande, casi 500 m2, cada año vamos creciendo".

En el mencionado espacio, adyacente al escenario, los expositore isleños exhibían diversos productos como quesos, chocolates, salsas, mojos, vinos y curiosidades como la mermelada de cactus o el elixir de aloe vera.

Esta fue tan solo una de las actividades que tuvieron lugar hoy en el 36º Salón Gourmets, la Feria de Alimentación y Bebidas de calidad más exclusiva del mundo donde acudieron más de 2.000 expositores con 55.000 productos para llenar 70.000 m2 del producto más gourmet.

Actividades

Material gráfico

Acreditaciones prensa

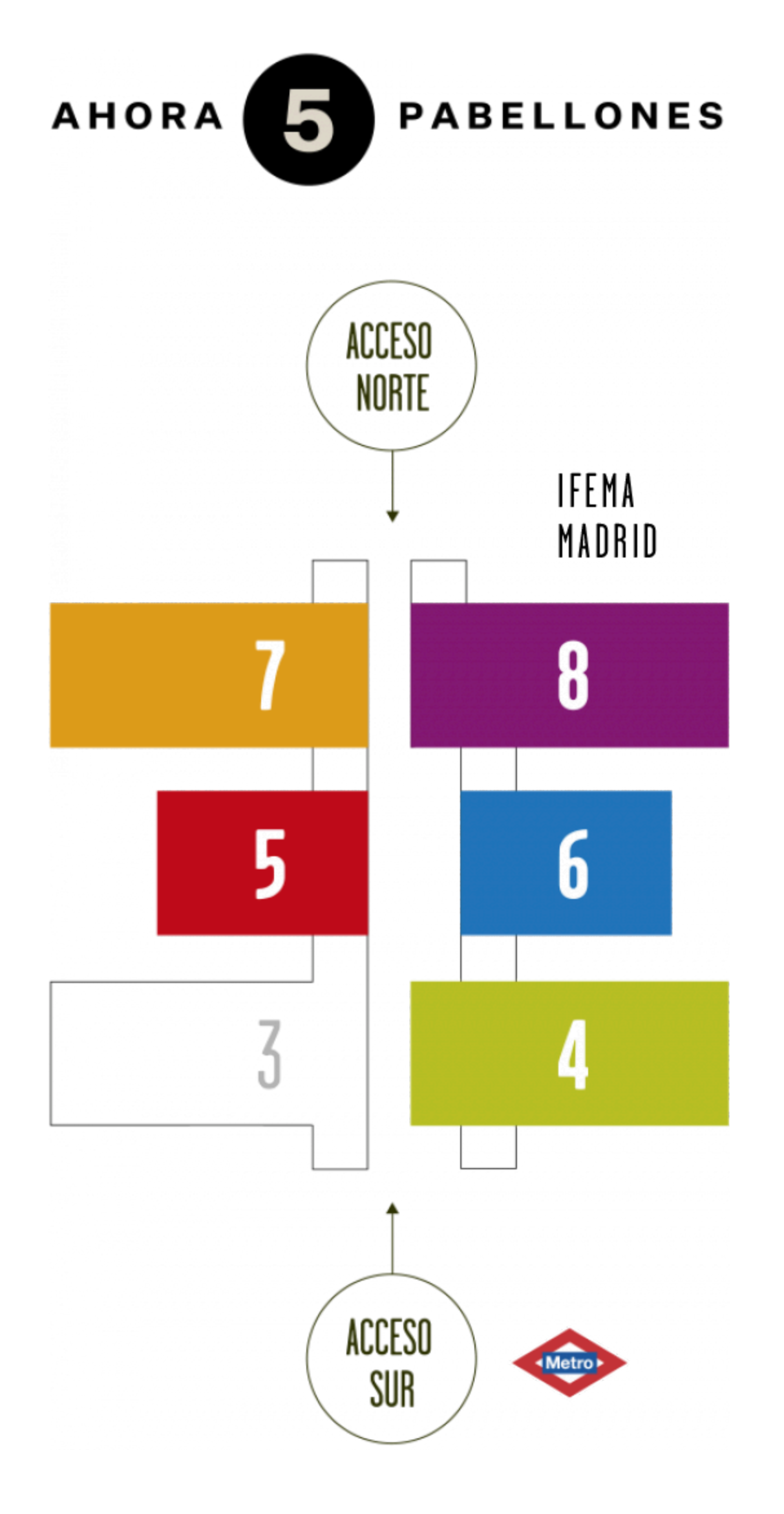
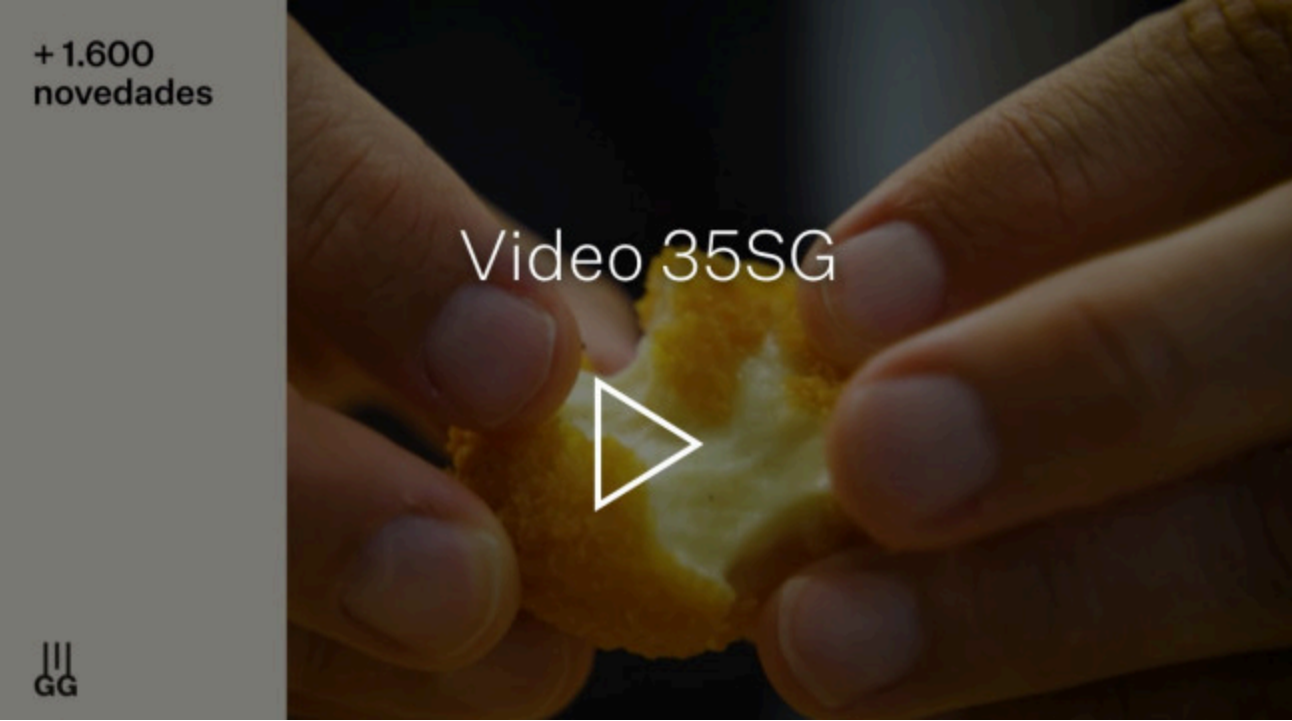
Ficha técnica

Programa de actividades

Catálogo de expositores

Innovation Area

Organic Exhibition Area



Organiza y medio corporativo



Patrocinadores principales



Copatrocinadores



Colaboradores



SG Coopera con



Grupo Gourmets
Aniceto Marinas 92, Madrid

Salón Gourmets
IFEMA MADRID. Av. Partenón 5, Madrid
17 al 20 de abril, 2023

www.gourmets.net info@salon@gourmets.net Tel.: +34 915 489 651

#SG23

