



En el Centro Cultural Internacional Oscar Nyemeyer de Avilés

El Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente organiza una jornada sobre el papel de los productos pesqueros y acuícolas en la gastronomía del siglo XXI

- El Secretario General de Pesca, Alberto López-Asenjo, ha participado en esta jornada en la que ha señalado que el Ministerio trata con este tipo de iniciativas de acercar a la sociedad el conocimiento y la relevancia de las actividades y productos pesqueros y acuícolas
- En esta charla también han participado el presidente de la Real Academia de Gastronomía, Rafael Ansón Oliart y el cocinero del restaurante Real Balneario de Salinas, Isaac Loya. El próximo coloquio, el 13 de diciembre, analizará la acuicultura desde sus orígenes en la Hispania romana

15 de noviembre de 2017- El secretario general de Pesca del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (MAPAMA), Alberto López-Asenjo, ha participado hoy en el Centro Cultural Internacional Oscar Nyemeyer de Avilés, en la jornada “Papel de los productos pesqueros y acuícolas en la gastronomía del Siglo XXI”, en la que ha estado acompañado por el presidente de la Real Academia de Gastronomía, Rafael Ansón Oliart, y el cocinero del restaurante Real Balneario de Salinas, Isaac Loya.

Esta jornada se enmarca dentro de la programación de actividades paralelas de la exposición “¿Acuicultura? Descúbrela”, coordinada por la Fundación Biodiversidad del MAPAMA, que fue inaugurada el pasado 19 de septiembre en el Centro Cultural Internacional Óscar Niemeyer en Avilés, y donde permanecerá hasta el próximo 7 de enero.

CORREO ELECTRÓNICO

secretaria.ambiente.prensa
@mapama.es

Esta información puede ser usada en parte o en su integridad sin necesidad de citar fuentes

PLAZA DE SAN JUAN DE LA CRUZ, S/N
28071 - MADRID
TEL: 91 597 60 68
FAX: 91 597 59 95



Esta jornada forma parte del ciclo de conferencias organizadas por el MAPAMA y que pretenden generar un debate entre la sociedad acerca de la importancia de los productos pesqueros y acuícolas desde las perspectivas gastronómicas, de nutrición y salud, vanguardia e innovación y tradición e historia.

López-Asenjo ha señalado que “el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente trata con este tipo de iniciativas de acercar el conocimiento y la relevancia de las actividades y productos pesqueros y acuícolas a la sociedad. Estamos impulsando el crecimiento de la acuicultura en España a través de la implementación del Plan Estratégico Plurianual de la Acuicultura Española 2014-2020”.

TRES SESIONES PARA DEBATIR SOBRE LA ACUICULTURA

La primera sesión de este ciclo se desarrolló bajo el título “Los productos pesqueros y acuícolas y su importancia en la nutrición y la salud” y contó con la participación de Gregorio Varela Moreiras, Catedrático de Nutrición y Bromatología y Presidente de la Federación Española de la Nutrición; Javier Remiro, en representación de la Fundación Biodiversidad del MAPAMA; y Adrián San Julián, cocinero en el restaurante Yume en Avilés.

La sesión de hoy, en la que se ha tratado el papel de los productos pesqueros y acuícolas en la gastronomía, ha contado con una degustación de tres elaboraciones preparadas por el cocinero del restaurante Real Balneario de Salinas, Isaac Loya, que ha destacado la importancia de los productos pesqueros y su relevancia en una tierra como Asturias. Las elaboraciones han tenido como protagonistas 3 especies destacadas de acuicultura como el esturión, la ostra y el rodaballo.

La próxima charla-coloquio, que cerrará el ciclo, será el 13 de diciembre, y en ella se analizará la acuicultura desde sus orígenes en la Hispania romana.

EXPOSICIÓN “¿ACUICULTURA? DESCÚBRELA”

La exposición “¿Acuicultura? Descúbrela” se encuentra en su undécima itinerancia en Avilés, después de su estancia en el Planetario de Castellón y de pasar en los últimos años por algunos de los principales museos de ciencia y tecnología de España. A través del recorrido por la exposición, el visitante puede conocer la actividad pesquera en todos sus ámbitos; la pesca, el marisqueo y la acuicultura,



los métodos de conservación, desde los antiguos sistemas de salazón a los modernos de congelación, los avances técnicos en las embarcaciones o la biología marina.