



Nota de prensa

GRAN ACOGIDA DE LOS PRODUCTOS DE ALASKA SEAFOOD EN SU PRESENTACIÓN

Los chefs Joaquín Felipe, Ángel León y Etienne Bastaits deleitaron a los asistentes con su particular interpretación del bacalao negro (*guindara*), el salmón rojo (*sockeye*) y las huevas de salmón keta (*ikura*)

Madrid, 26 de septiembre de 2008

El cielo lejos de confabularse fue generoso. Y es que las nubes se disiparon y abandonaron su amenaza de lluvia para que la presentación de los productos de **Alaska Seafood** en Bokado fuera un éxito. La cita se celebró durante la tarde del pasado martes 23 de septiembre. En una atmósfera relajada, la prensa especializada en gastronomía así como un gran número de profesionales del mundo de la hostelería y la restauración compartieron impresiones acerca de los espléndidos productos del Mar de Alaska.

Los pescadores de Alaska demuestran un férreo compromiso con el medio ambiente y llevan a cabo una pesca responsable. Gracias a su respetuoso trabajo, de estas gélidas y profundas aguas capturan pescados y mariscos salvajes de altísima calidad. Dichas joyas marinas, concretamente, el bacalao negro (*guindara*), el salmón rojo (*sockeye*) y las huevas de salmón keta (*ikura*) se convirtieron en auténticas delicias gastronómicas de la mano, creatividad y genio de tres artífices de la alta cocina: **Joaquín Felipe** (Europa Decó), **Ángel León** (Aponiente) y **Etienne Bastaits** (Bokado).

David McClellan, director de marketing de **Alaska Seafood** en nuestro país, fue el encargado de dar la bienvenida a los presentes y de subrayar las excelentes cualidades de los productos de este rincón del Pacífico. Por si alguien dudaba de sus palabras... se degustaron en vivo y en directo ya que a continuación los tres chefs demostraron sus dotes culinarias. **Joaquín Felipe**, gran conocedor de estos productos, deleitó a los asistentes con una *tempura de ikura con algas, dados de salmón rojo con garum*, una antigua salsa romana que despertó la curiosidad de muchos, y *croquetas líquidas de guindara*. Por su parte, **Ángel León** entusiasmó al público con su barbacoa de huesos de aceituna, en la que cocinó tanto el salmón como el bacalao, protagonistas de dos de sus platos: *bacalao negro asado en brasa de aceituna, salmorejo asado y migas* y salmón asado en brasa de aceituna sobre un guacamole de algas, el tercero, era *huevas de ikura, pan y manteca colorá cítrica*, haciendo honor a su amada tierra, Andalucía. **Etienne Bastaits**, nuevo chef de Bokado, realizó un recorrido por tres cocinas del mundo con sus propuestas: *brocheta de tataki de salmón salvaje con gelatina de vodka, eneldo, caviar y manzana Gran Smith; bacalao marinado afrutado y Mini-kebab de huevas de salmón*.

Una presentación de lujo para unos productos gourmet y únicos, que reúnen unas características diferenciadoras muy concretas dada su condición de cría salvaje. Son pescados con una carne menos grasa, con una textura más sólida, sumamente sanos y con un sabor muy natural ya que se alimentan exclusivamente de otras especies marinas. En cuanto a su identificación en los mercados, los productos comercializados por **Alaska Seafood** cuentan con un etiquetado de la Unión Europea que especifica claramente el origen del producto (Pacífico del Norte- zona FAO 67) y su método de producción: extracción.

A este distendido y sabroso encuentro también asistió José Miguel Serrano, responsable de Comimport, distribuidora en España de productos del mar de Alaska. Por otro lado, las prestigiosas firmas ahumadoras Benfumat y Goteborg presentaron uno de sus productos estrella: el salmón ahumado.

DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS PRESENTADOS POR ALASKA SEAFOOD MARKETING INSTITUTE

Salmón Rojo (sockeye)

Es famoso por el color rojo intenso de una carne que destaca por su mayor consistencia. Ahumado en frío resulta excepcional ya que logra un color, textura y sabor excepcionales. Es ideal para tomar en crudo o como mucho con cocciones ligeras. Su tamaño es mediano y más fino que las otras cuatro especies de Alaska, con un peso que ronda los 2,7 kg.

Formatos disponibles en España:

- Congelado: entero, filetes, rodajas (11 €-14 €/kg)
- Ahumado; filetes (18 €-22 € kg)
- Enlatado (una rica alternativa al atún) (10€ kg)

Bacalao Negro (guindara)

Vive en aguas profundas del Pacífico del Norte, generalmente por debajo de los 200 m. Se trata de una especie, muy apreciada en la gastronomía japonesa donde se le conoce como *guindara* (bacalao plateado). Así llamado aunque no pertenezca a la familia del bacalao presenta una textura suave, sabrosa y con un alto contenido oleico. Precisamente ha sido la cocina nipona quien ha impulsado su popularidad actual en España.

Formatos disponibles en España:

- Congelado: entero (15 € -18 €/kg.)

Caviar de salmón (ikura)

Se elabora a partir de huevas curadas en sal y su uso en la cocina japonesa se ha demostrado en escritos del año 927 en los que ya se hablaba de él como de un manjar muy apreciado. El ikura salado de gran calidad presenta un aspecto brillante y una tonalidad rojizo anaranjada. Las huevas deben aparecer enteras y poder separarse fácilmente a la hora de consumirlas.

Formatos disponibles en España:

- Congelado: tarrina 1 kg. (40 € - 45 €/kg.) y 100 g (12 € - 15 €)

ALASKA – PIONERO EN PESCA SOSTENIBLE

“Los productos del mar, fauna, (...) serán utilizados, desarrollados y mantenidos bajo el principio de rendimiento sostenible. . .”

Artículo VIII, Sección 4. Constitución del Estado de Alaska, 1959

Desde se creación como estado en 1959, Alaska se ha comprometido a garantizar la pesca sostenible en sus aguas, convirtiéndose hoy en un modelo de gestión para el mundo entero. Gracias a un trabajo preciso y efectivo, Alaska mantiene grandes reservas de salmón y otros peces salvajes. Para más información visite: www.alaskaseafood.org

Más información: Aires News Comunicación www.airesnews.com

Isabel Aires
Tel. 91 535 45 14 / 670 369 775
isabel@airesnews.com

Jana Cerdán
Tel. 91 535 45 14
jana@airesnews.com