



Pescados para la gastronomía del siglo XXI

Los chefs murcianos del mañana descubren *Crianza de Nuestros Mares* de la mano del chef con estrella Xanty Elías

- **Xanty Elías, única estrella Michelin de la provincia de Huelva (Acánthum), comparte su saber hacer con las doradas, lubinas y corvinas procedentes de las aguas de mar abierto de nuestras costas**
- **Los alumnos de las Escuelas de Hostelería de Murcia y Cartagena, protagonistas de excepción de las Jornadas Gastronómicas impartidas por Xanty Elías**
- **Siempre en su momento óptimo de consumo, suministro garantizado, precios estables, máximos niveles de frescura, calidad, garantía y sostenibilidad: argumentos para más de un centenar alumnos**

(04 nov-2019). El sello *Crianza de Nuestros Mares* es una herramienta puesta en manos de los consumidores en general, y de los profesionales de la hostelería, la restauración y el catering, en particular, para reconocer los pescados criados en las aguas españolas. Un marchamo que permite identificar a las doradas, lubinas y corvinas procedentes de las aguas en mar abierto.

La garantía de origen y calidad que implica haber sido íntegramente criadas en los enclaves costeros de España supone un elemento diferenciador para estos pescados. Los condicionantes propios que implica portar el distintivo son la mejor garantía para que el consumidor pueda beneficiarse de las propiedades nutricionales de los pescados.

Aliados de la gastronomía

La gastronomía se ha consolidado como una actividad esencial para España, un país donde el turismo es una de las actividades que más aporta al conjunto de la economía nacional. La profesionalización del ámbito HORECA ha permitido multiplicar los centros de enseñanza en los que se forman los futuros miembros del sector.



Nota de Prensa

Crianza de Nuestros Mares ha realizado un importante esfuerzo para fomentar el conocimiento de sus pescados en los lugares en los que se forman los cocineros del mañana. Para ello, ha contado con uno de los máximos referentes de la gastronomía nacional en la cocina de los productos del mar, Xanty Elías, reconocido por la Guía Michelin con la única estrella de la provincia de Huelva, y dos soles Repsol, en su restaurante Acánthum.

A través de las Jornadas Gastronómicas celebradas en la Región de Murcia, en el IES La Flota, de la capital murciana, y el CIFP Hostelería y Turismo de Cartagena, los alumnos de los centros educativos donde se forman los profesionales del ámbito HORECA han gozado de la oportunidad de descubrir todo lo que los pescados de *Crianza de Nuestros Mares* ponen a su alcance. Xanty Elías ha llevado a cabo un pormenorizado recorrido por las ventajas competitivas de las doradas, lubinas y corvinas criadas aquí.

Tal y como les ha trasladado Elías, se trata de productos de origen nacional, que contribuyen al desarrollo de nuestro sector acuícola. Además, presentan unos niveles de frescura y excelencia organoléptica difíciles de superar. Portar el distintivo de calidad supone un aval de sostenibilidad, eficiencia y posibilidades gastronómicas. Una herramienta saludable, en el cajón que manejan los cocineros, que está siempre de temporada, siempre disponible y a precios estables y competitivos. Los argumentos a tener en cuenta a la hora de configurar una oferta gastronómica hoy y mañana.

Más información: ramon.arias@agrfoodmarketing.com - Tlf: 650 39 02 23



[crianzadenuestrosmares](https://www.facebook.com/crianzadenuestrosmares)



[crianzadenuestrosmares](https://www.instagram.com/crianzadenuestrosmares)



www.youtube.com/channel/UCYGaazvGqtLUkDFBGcz8FpA



www.crianzadenuestrosmares.com



[@Nuestros_Mares](https://twitter.com/Nuestros_Mares)