



Calidad, sabor y sostenibilidad son las claves de *Crianza de Nuestros Mares* en Canarias

- El viceconsejero del Sector Primario del Gobierno de Canarias, Álvaro de la Bárcena, muestra el apoyo del gobierno regional a esta actividad económica respetuosa con el medio ambiente, generadora de puestos de trabajo y que fomenta una importante cadena de suministros
- Las excelentes características marinas del archipiélago permiten el rápido crecimiento de las especies criadas
- Carlos Fresco, chef de la Posada del Pez, elaboró diferentes creaciones gastronómicas empleando doradas, lubinas y corvinas

(02 mar. 2020). *Crianza de Nuestros Mares* surge en el año 2015 tras la unión de cinco destacados productores de pescados de la acuicultura marina. Doradas, lubinas y corvinas abanderan un **sello que es garantía de frescura, seguridad alimentaria y sostenibilidad**, ya que se trata de pescados criados en las costas españolas, que pasan por diferentes controles de calidad y que tienen como resultado final un pescado de calidad sublime.

Reconocer la excelencia de unos pescados de proximidad

La bahía de los Cristianos ha sido el lugar escogido por *Crianza de Nuestros Mares* para **dar a conocer el sabor de los pescados criados en las aguas canarias**. Esta instalación acuícola marina, situada en el sur de la isla de Tenerife, genera más de 100.000 kilogramos anuales de pescado por vivero que, en menos de 36 horas, permite tener en el punto de venta un pescado con unos estándares de calidad óptimos.

A este evento ha acudido Álvaro de la Bárcena, viceconsejero del Sector Primario del Gobierno de Canarias, que destacó el **apoyo del gobierno regional a esta actividad económica**: “Dentro de la estrategia comunitaria de Economía Azul se apoya la acuicultura basada en su seriedad medioambiental, seguridad alimentaria y calidad óptima”. En este sentido, apuntó la importancia de este sector al conjunto de la economía insular y regional, al tratarse de “un generador de empleo cualificado que impulsa una importante cadena de suministros basada en el consumo de pescado de calidad”.



Nota de Prensa

Las excelentes características marinas del archipiélago, en cuanto a temperatura y calidad constantes a lo largo de todo el año, permiten el **óptimo crecimiento de las especies criadas en estas granjas**. Tras poder conocer los viveros en los que se crían los pescados provenientes de nuestras costas, se desarrolló un **showcooking elaborado por Carlos Fresco**, responsable del éxito del restaurante La Posada del Pez, localizado en el pueblo marinero de San Andrés. En él se degustaron diferentes platos elaborados con las doradas, lubinas y corvinas de *Crianza de Nuestros Mares* y sus asistentes pudieron comprobar cómo su distintivo de calidad supone un aval de sostenibilidad, eficiencia y posibilidades gastronómicas.

Más información: scabrera@jftcomunicación.es - Tlf: 922 50 88 00



[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)