



Frescura y sostenibilidad accesible

Los pescados criados en nuestras costas, al alcance de los futuros cocineros de Barcelona de la mano de Xanty Elías

- El chef andaluz, referente nacional en la cocina con productos de mar, ha compartido sus conocimientos de las doradas, lubinas y corvinas de *Crianza de Nuestros Mares*
- Su frescura, sostenibilidad y proximidad, entre los argumentos para justificar la elección profesional por los pescados criados en nuestras aguas
- Los estudiantes de la Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme CETT, asistentes privilegiados a la jornada impartida por una estrella Michelin

(03 mar. 2020). El sello *Crianza de Nuestros Mares* nació para identificar las **doradas, lubinas y corvinas** criadas en nuestras aguas, que llegan al consumidor con una frescura insuperable frente a los pescados que proceden de otros países. Esto lo convierte en una herramienta que deben conocer a fondo los profesionales de la hostelería, la restauración y el catering.

Uno de los elementos diferenciadores de los pescados bajo este sello es que están en su momento óptimo de consumo todo el año al **haberse criado en nuestras aguas de mar abierto**. El brillo y la transparencia de sus ojos o la consistencia flexible de su cuerpo son algunas de las características que hacen que sea un alimento único y con garantías de calidad.

Un producto esencial para los profesionales de la hostelería

Con la consolidación del turismo como uno de los pilares básicos de la economía de nuestro país, la gastronomía ha ido cobrando cada vez más importancia. Este es uno de los motivos por los que *Crianza de Nuestros Mares* ha querido fomentar el conocimiento de sus pescados en las aulas donde estudian los cocineros del mañana. La **Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme CETT** ha sido una de las sedes elegidas para celebrar estas Jornadas Gastronómicas impartidas por Xanty Elías, uno de los máximos referentes de la gastronomía nacional con los productos de mar.



Nota de Prensa

El chef, reconocido por la Guía Michelin con la única estrella de la provincia de Huelva y con dos soles Repsol en su restaurante Acánthum, ha explicado a los alumnos del primer y segundo curso del Grado de Ciencias Culinarias de la *Escola* todo lo que los pescados de *Crianza de Nuestros Mares* ponen a su alcance, con el objetivo de que conozcan las **ventajas competitivas de sus doradas, lubinas y corvinas** y las incorporen en su próxima oferta profesional. Su distintivo de calidad supone un aval de sostenibilidad, eficiencia y posibilidades gastronómicas.

En esta jornada participativa, Elías ha recalcado la **importancia de consumir estos productos de origen nacional para el desarrollo del sector acuícola**. Además, ha querido enseñar a los estudiantes a aprovechar al máximo las piezas, tanto las doradas como las lubinas y corvinas, compartiendo con ellos sus elaboraciones de diversas recetas para que **conozcan de primera mano sus posibilidades**. Su estabilidad y el estar siempre en su momento óptimo de consumo las convierten en un pilar para los futuros chefs que apuesten por una oferta gastronómica saludable y equilibrada.

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)