

II Congreso Nacional del Atún: Sabor, Salud y Sostenibilidad



Eventos

Cita para debatir y analizar la coyuntura actual de la pesca y conserva del atún.

El objetivo del “II Congreso Nacional del Atún: Sabor, Salud y Sostenibilidad”, además de debatir y analizar con carácter divulgativo la coyuntura actual en la pesca y conserva del atún, es compartir, formar e informar sobre todos los detalles, humanos y técnicos, que perviven entorno al sector desde el origen hasta su transformación y consumo.

Conoceremos el sector de manos de sus protagonistas y de diferentes profesionales cuya relación con el atún y la conserva es directo tanto en la pesca, en su transformación como en otras áreas profesionales. Además, conoceremos la dimensión social que el atún posee en base a su presencia internacional, o a través del testimonio de miembros de familias vinculadas a la labor pesquera y conservera.

El fundamental papel de la conserva del atún en la gastronomía será también uno de los protagonistas del evento. Un miembro de la Real Academia de la Gastronomía y un chef, estrella Michelin y presentador de Canal Cocina, realizará un show-cooking, que tendrán lugar en la sede del congreso. Además, tendrá lugar un certamen gastronómico en el que 4 escuelas gourmet competirán por elaborar la mejor receta de atún en conserva, MasterTuna.

Cepesca

Lugar:

Madrid.

Enlace: <http://www.cepasca.es>