

## Semana de Pescado de Estero

24-11-2009

### Eventos

Los clientes del restaurante del Consorcio Escuela de Hostelería de Cádiz tendrán oportunidad de conocer a través de la Semana del Pescado de Estero, la frescura, alta calidad, y excelente sabor de las especies obtenidas en los entornos naturales del arco Suratlántico andaluz.

Del 24 al 27 de noviembre, los comensales del restaurante podrán probar un menú degustación con el Pescado de Estero como ingrediente principal. Así, durante toda esa semana, las doradas, lubinas, lenguados, corvinas y mújol de estero estarán presentes en la mayoría de los platos ofrecidos.

Se trata de una iniciativa promovida por la Organización de Productores de Piscicultura Marina de Andalucía (OPP-56) y el Consorcio Escuela de Hostelería gaditano, cuya presentación oficial tuvo lugar hoy, viernes 20 de noviembre.

Durante la presentación, Antonio Concepción, presidente de la OPP-56, destacó la alta calidad del pescado producido bajo el sistema de producción en esteros, concretamente en las provincias de Cádiz, Huelva, y Sevilla. Además, subrayó que se trata de un producto único, sinónimo de tradición, respeto al medio ambiente, y aprovechamiento sostenible de los recursos.

El presidente de la OPP56 afirmó que, además del placer de disfrutar de un buen pescado de estero, no debemos olvidar sus propiedades nutritivas, beneficiosas para la salud. Recomendado en la dieta mediterránea, el pescado de estero es fuente natural de ácidos grasos omega-3, una sustancia esencial para ayudar a prevenir enfermedades cardiovasculares.

En cuanto a la difusión de esta iniciativa, Concepción señaló que para apoyar la Semana del Pescado de Estero, la OPP-56 ha rotulado un autobús urbano y repartirá por el paseo marítimo de Cádiz un folleto informativo, en la novedosa modalidad de segway. Asimismo, hará entrega a los comensales de una encuesta de satisfacción, junto con el libro Recetas Doradas de Andalucía.

Durante el acto, el director del Consorcio Escuela de Hostelería, Aurelio Crespo, valoró positivamente la iniciativa y ofreció detalles sobre la carta, que abarcará todas las variedades del pescado de estero.

Crespo comentó que actualmente, además de este evento gastronómico, el Consorcio Escuela está trabajando con la OPP56 en la elaboración del segundo libro del concurso "Las Recetas Doradas de Andalucía".

### **Lugar:**

Cádiz

### **Contacto:**

Gabinete de Prensa OPP56

**Teléfono:** 956 87 50 92

**Fax:** 956 87 50 92

**Email:** [prensa@asemaonline.com](mailto:prensa@asemaonline.com)