

CONCURSO
de recetas
de pescado
y marisco
2009



DOSSIER DE PRENSA
Concurso de Cocina Anzuelo de Oro 2009
ANMAPE Y CEPESCA



ÍNDICE:

1- Presentación

2- ¿A quién va dirigido?

3- Objetivos

4- Agenda de la Final

5- Currículum Jurado

6- Sobre Anmape y Cepesca

7- Contacto



"Invertimos en la pesca sostenible"

1- PRESENTACIÓN

Tras el gran éxito de la primera edición, la Asociación Nacional de Mayoristas de Pescados de Mercas **ANMAPE**, y la Confederación Española de Pesca, **CEPESCA**, presentan **el II Concurso Anzuelo de Oro 2009**, organizado en colaboración con el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, el Fondo de Regulación y Organización del mercado de productos de la pesca y cultivos marinos (FROM) y el Fondo Europeo de la Pesca.

El concurso forma parte de la **“Campaña de Promoción de Consumo de Pescado y Marisco 2009”** que ambas organizaciones están llevando a cabo y premia la mejor receta de pescado como base principal del plato, en las especialidades de marisco, pescado blanco y pescado azul de origen nacional.

Los participantes podrán ser tanto profesionales del sector, como estudiantes de cocina y aficionados a nivel nacional. La dinámica del concurso se llevará a cabo a través de una plataforma web www.anzuelodeoro.com en la que los participantes registrarán sus recetas, que este año se podrán subir también en vídeo, y harán sus votaciones y comentarios, creando así una red social del sector gastronómico participativa y de gran interés para profesionales y consumidores.

Las recetas se recepcionarán hasta el día 8 de octubre. Las tres propuestas más votadas, una de cada categoría, serán clasificadas junto con otras seis seleccionadas por el jurado, en total habrá nueve recetas finalistas..



“Invertimos en la pesca sostenible”

1- PRESENTACIÓN

La final se celebrará el próximo día 21 de octubre en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid y contará con un jurado excepcional formado por un representante de la Real Academia Española de Gastronomía (presidente del jurado), los cocineros Koldo Royo, Mario Sandoval y Adolfo, el director de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid, Antonio Morales, la secretaria general adjunta de Cepesca, Rocío Béjar y el representante de la Junta Directiva de Anmape, Benjamín Crespo.

Los 9 participantes seleccionados cocinarán in situ sus recetas y el jurado elegirá a los tres ganadores de las categorías de: Pescado Blanco, Pescado Azul y Marisco que podrán disfrutar de esta importante distinción.

Los premios serán entregados posteriormente en las siguientes ciudades según el pescado que reciben mayoritariamente:

Mejor receta de marisco- 27 de octubre en Salamanca.

Mejor receta de pescado blanco- 16 de noviembre en Zaragoza.

Mejor receta de pescado azul- primera quincena noviembre en Málaga.



"Invertimos en la pesca sostenible"

2- ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Los participantes del **II Premio de Cocina “Anzuelo de Oro”** podrán ser:

- Profesionales del canal Horeca (hostelería, restauración y catering)
- Estudiantes de cocina
- Aficionados a la gastronomía a nivel nacional



“Invertimos en la pesca sostenible”

3- OBJETIVOS DE LA CAMPAÑA

El concurso forma parte de la “**Campaña de Promoción de Consumo de Pescado y Marisco 2009**” que ambas organizaciones están llevando a cabo y que además de este concurso ha incluido una campaña de acciones de promoción en los principales mercados municipales de Madrid, Barcelona, Valencia y Granada, durante el pasado mes de septiembre.

Su **objetivo es promocionar el consumo de los productos pesqueros y el conocimiento de sus propiedades saludables**, además de la adaptación de sus servicios a **nuevos segmentos de clientes** cada vez más importantes como la restauración. La campaña pretende, además, acercar al consumidor la labor del sector extractivo y el papel del mayorista de pescado, así como las ventajas que aportan los mercados centrales en aspectos tan importantes como la trazabilidad, variedad de producto, seguridad y control alimentario y la transparencia y regulación de precios.

Cepesca y Anmape apuestan por una actividad pesquera sostenible y responsable y por la calidad del producto, así como por la mejora de la innovación y competitividad de nuestras empresas, en un sector que constituye una importante pieza para la generación de empleo y desarrollo económico en nuestro país, especialmente en las regiones dependientes de la pesca.



“Invertimos en la pesca sostenible”

3- OBJETIVOS DE LA CAMPAÑA

La alianza estratégica suscrita entre Anmape y CEPESCA en octubre de 2008 se materializa en esta campaña aunando esfuerzos para lograr un mayor alcance y repercusión, y sienta las bases de cara a la futura creación de la **“Fundación Pescado y Salud”** que, agrupando bajo un objetivo común a todos los eslabones que conforman el sector pesquero nacional, tratará de potenciar una presencia mayor del pescado y el marisco en la dieta de los españoles y divulgar los beneficios de su consumo, especialmente entre la población infantil y adolescente.



“Invertimos en la pesca sostenible”

3- AGENDA DE LA FINAL

- 08:00h Llegada **concurstantes**, explicaciones, sorteo turnos, etc
- 11:30h **Convocatoria Prensa**. La prensa tendrá una convocatoria abierta, a partir de las 11-11:30h podrán acudir los medios que lo deseen para grabar imágenes
- 12:30h Recepción de los **invitados** en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid y visita a las instalaciones donde los finalistas estarán preparando las recetas.
- 14:00h **Comida** en el restaurante de la Escuela.
- 17:00h **Rueda de prensa**, decisión del jurado y entrega de diplomas.



"Invertimos en la pesca sostenible"

Datos de Interés sobre el sector pesquero nacional

11.247 buques pesqueros

780.000 toneladas de pescado por valor de 1.650 millones de euros

Tasa de cobertura

- 45% pescado nacional
- 55% importaciones
- 70% producto fresco comercializado a través de los Mercas

Consumo per cápita de pescado

36 kilos

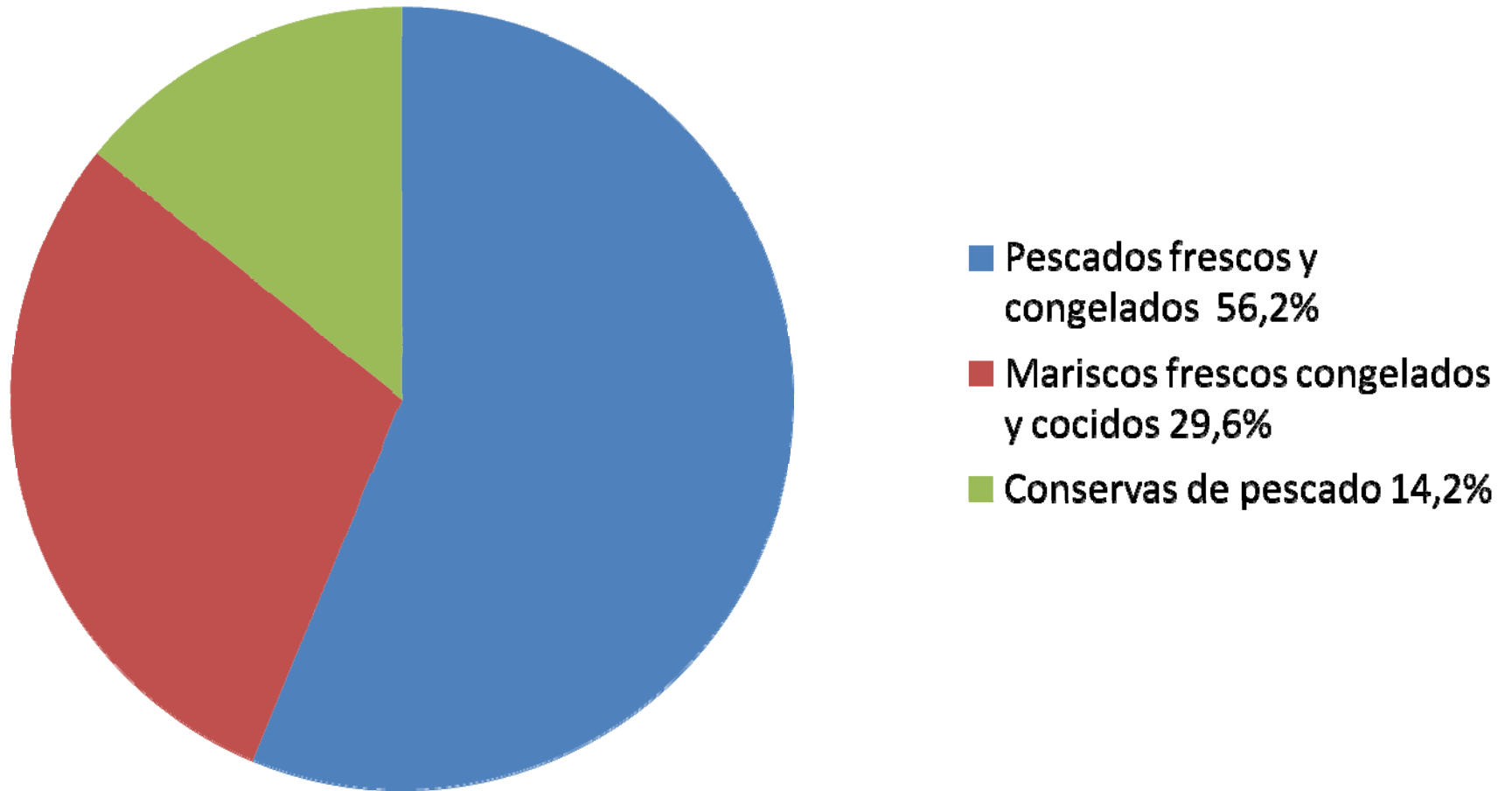
- 28 kilos en hogares
- Media de 2-3 días por semana



"Invertimos en la pesca sostenible"

Datos de Interés sobre el sector pesquero nacional

Preferencias de consumo



Disfruta comiendo pescado

CAMPAÑA PROMOCIÓN CONSUMO
de pescados y mariscos

09

Mmmm...



***El pescado es un alimento protéico,
sano, saludable, respetuoso con el
medio marino y asequible a todos los
bolsillos***

Composición (agua, proteínas, grasa, minerales) del pescado

Especie	Agua	Proteína	Grasa	Minerales	Fracción comestible (%)
Bacalao	82	17	0,3	1,0	56%
Merluza	81	17	0,9	1,1	58%
Lenguado	80	18	1,9	1,1	71%
Rodaballo	80	17	1,7	0,7	46%
Arenque	63	17	18	1,3	67%
Sardina	74	19	5	1,2	59%
Caballa	68	19	12	1,3	62%
Atún	62	22	16	1,1	61%

6- Currículum Jurado

Carlos Falcó –Marqués de Griñón-

Vicepresidente de la Real Academia Española de Gastronomía (Presidente del Jurado)

Carlos Falcó nació en Sevilla (España) y pertenece a uno de los más antiguos linajes históricos españoles; posee los títulos nobiliarios de Marqués de Griñón y Marqués de Castelmoncayo y es uno de los trescientos españoles que posee la Grandeza de España, concedida a sus antepasados por la Corona española. Es Ingeniero Agrónomo por la Universidad de Lovaina (Bélgica) y, posteriormente, se graduó por la Universidad de California (Davis).

D. Carlos Falcó es Presidente de Pagos de Familia Marqués de Griñón, S.A., propietaria de Dominio de Valdepusa y de Sociedad del Viñedo del Rincón, S.A. Asimismo, participa en diversas asociaciones de bodegas de prestigio, gastronómicas o cofradías de vino, es Vicepresidente de la Real Academia Española de Gastronomía y Presidente de la Academia Castellano-Manchega de Gastronomía. En Abril de 2004 fue nombrado Hombre del Año del sector del vino por la revista Guía Peñín Magazine y por la empresa líder en la comunicación de vino por Internet, Verema.com.

En 2003, sus viñedos del Dominio de Valdepusa en Toledo, pioneros en la introducción de nuevas tecnologías, se convirtieron en la primera Denominación de Origen española reconocida a nivel nacional y comunitario y concedida a una sola finca o pago. D. Carlos Falcó, Marqués de Griñón, ha sido uno de los pioneros en la modernización de la viticultura europea y en la elaboración de grandes vinos de pago en España.



"Invertimos en la pesca sostenible"

6- Currículum Jurado

Koldo Royo, Chef

Nacido y formado en San Sebastián y discípulo de Juan Mari Arzak. Se formó con grandes profesionales del sector como Luís Irizar en el Restaurante Azabara de Madrid o en el Monsieur Dark Restaurante Richellier -Cadena Zonura- en México y Francia.

Abandona el Cantábrico para abrir su propio restaurante en 1989 en Palma de Mallorca, en el que durante más de 20 años los conceptos tradicionales del recetario vasco han servido de base para la exposición de su peculiar forma de entender la cocina.

Koldo Royo escoge las mejores materias primas del mercado para trasladarlas a exquisitos platos, cuidando desde el pequeño aperitivo hasta los deliciosos postres, sin olvidar ese puente entre lo salado y el dulce. Su cocina ha sido galardonada con distintos premios dentro del mundo gastronómico entre los que destacan el Primer Premio del Campeonato de España de Cocina, Premio de Gastronomía Pau Lull de Mallorca y el Quinto Premio en el Campeonato mundial de Bocusse en Lyon, Francia.

El saber de sus orígenes vascos y la sencillez de los sabores mediterráneos: toda una aventura gastronómica.



"Invertimos en la pesca sostenible"

6- Currículum Jurado

Mario Sandoval , Chef

Nació en Madrid. Al finalizar sus estudios en la Escuela Superior de Hostelería de Madrid, tuvo la suerte de trabajar en prestigiosos restaurantes como Jockey, Zalacaín, Akelarre, el Racó de Can Fabes o los hoteles Villamagna y Palace, con maestros de la talla de Martin Berasategui, Juan Mari Arzak o Ferran Adrià.

La amplia experiencia que había ido adquiriendo por todo el mundo, unida a su gran talento, lo pusieron al frente del restaurante Coque, que su abuelo abrió en 1947 en la localidad de Humanes (Madrid). El Restaurante familiar ha evolucionado desde la cocina tradicional hasta los platos de vanguardia actuales. Mario Sandoval se ha convertido en poco tiempo en uno de los embajadores de la alta cocina más reconocidos dentro y fuera de nuestras fronteras.

Sus artes culinarias han sido reconocidas en distintas ocasiones con importantes galardones como con la Medalla de Plata de la Comunidad de Madrid 2005, el Primer Premio VI Certamen Nacional de Gastronomía, ganador del Campeonato de Cocineros de España o la estrella que la guía Michelin ha concedido a su local de Humanes. Consciente del ritmo de vida actual, apuesta por una comida más rápida y económica, pero también de calidad, Iboo. Una "aventura restauradora" que Sandoval está poniendo en marcha en España y que con el tiempo contará con franquicias en el resto del mundo.



"Invertimos en la pesca sostenible"

6- Currículum Jurado

Adolfo Muñoz , Chef

Adolfo Muñoz Martín nace en Belvís de la Jara (Toledo) y a los catorce años se traslada a Toledo y encuentra su primer empleo en la hostelería descubriendo su gran pasión.

Su cocina actual puede definirse de culto a la tradición, a la calidad saludable y con nuevas técnicas de cocina. Ha sido galardonado con distintos premios del mundo gastronómico entre los que destacan el Premio Nacional Alimentos de España que concede el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Premio Nacional de Gastronomía Marqués de Desio al mejor profesional de la Restauración Española y Primer Premio de Restauración de Castilla–La Mancha.

A través de sus restaurantes en Toledo y en Japón ha adquirido renombre internacional y es una seña de identidad de la gastronomía española y en particular de Castilla–La Mancha, ya que su cocina ha viajado por más de 30 países en los que ha interpretado de forma sabia y sugerente la riqueza de los productos naturales.

Dirige junto a su familia el Grupo Adolfo y es copropietario del Hotel Palacio Emperatriz Eugenia de Montijo de 5 estrellas, siendo el restaurante Belvís el nuevo enclave gastronómico que camina bajo la filosofía de cocina de Adolfo. La prensa y crítica le define el cocinero del vino y la salud.



"Invertimos en la pesca sostenible"

6- Currículum Jurado

Rocío Béjar, secretaria general adjunta CEPESCA

FORMACIÓN ACADÉMICA

Licenciada en Ciencias Biológicas. Universidad Complutense de Madrid, Facultad de Ciencias Biológicas.
Máster en Pesca y Acuicultura. Instituto Católico de Administración y Dirección de Empresas e Instituto Marítimo Español.

EXPERIENCIA PROFESIONAL EN EL SECTOR PESQUERO

2000-2006: Secretaria Técnica en la Organización Nacional de Asociaciones Pesqueras (ONAPE).

2006: Secretaria General de la Organización Nacional de Asociaciones Pesqueras (ONAPE).

2007: Secretaria General Adjunta de la Confederación Española de Pesca (CEPESCA).

Asimismo, desde 2004 viene desempeñando el cargo de Presidenta de la Comisión de Pesca y Acuicultura en la Fundación Tripartita para la Formación en el Empleo.



"Invertimos en la pesca sostenible"

6- Currículum Jurado

Benjamín Crespo, Junta Directiva ANMAPE

Actualmente es el Presidente de la Asociación de Empresarios Mayoristas de Pescados de Mercas de Merca-Salamanca (AESPECA) y gerente de la empresa AGRUPESCA S.L.

Benjamín Crespo es Presidente de AESPECA (La Asociación de Empresarios Salmantinos de Pescados Frescos, Congelados y Mariscos), y forma parte de CONFAES (Asociación Empresarios Salmantinos) y de su Comité Ejecutivo, además de otras funciones como, Vocal de la Junta Directiva de la Asociación de Empresarios Salmantinos de Comercio, AESCO. Colabora en la Cámara de Comercio de Salamanca donde forma parte de la Comisión de Comercio Interior del Consejo Superior de Cámaras.

Es miembro de la Junta de Representantes de la Confederación Regional de Comercio, CONFERCO. Vocal de la Junta Directiva de la Confederación Española de Comercio, CEC. Miembro de Comisión de Alimentación y Seguridad Alimentaria de la Confederación Española de Comercio, CEC. Representante de Salamanca en el Foro de Comerciantes y artesanos de las ciudades Patrimonio de la Humanidad de España, FOROCOMERCIO.

Recientemente ha desarrollado el Máster de Marketing y Dirección de Empresa de la Escuela Europea de Negocios en su sede en Salamanca y el curso Alto Directivo y Gerente de Empresas de Comercio desarrollado por AESCO.



"Invertimos en la pesca sostenible"

7- Sobre Anmape y Cepesca

ANMAPE, Asociación Nacional de Mayoristas de Pescados de Mercas, lleva más de 30 años al servicio de los mayoristas de pescado. Creada en 1977, cuenta en la actualidad con 387 empresas asociadas que operan en 12 grandes Mercados Centrales situados en Madrid, Barcelona, Bilbao, Valencia, Zaragoza, Palencia, León, Salamanca, Granada, Córdoba, Sevilla y Málaga. ANMAPE.

Sus asociados constituyen cerca del 70% de la comercialización de productos del pescado (fresco) en España y su actividad genera 8.600 puestos de trabajo directos. Anmape pretende concienciar a los consumidores de la importancia que tiene la comercialización a través de los grandes Mercados Centrales (Mercas) para garantizar la seguridad alimentaria y calidad de los productos.

CEPESCA, es la organización empresarial de ámbito nacional más representativa de la Unión Europea y agrupa a 47 asociaciones de armadores, 1.600 empresas y 1.937 buques pesqueros, tanto de bajura como de altura, que facturan entorno a 1.200 millones de euros anuales y emplea a más de 21.000 empleados.

Entre sus objetivos, la Confederación persigue mejorar la competitividad de las empresas pesqueras, apostar por la mejora de la formación de las tripulaciones y el relevo generacional, promover el desarrollo de una pesca responsable y sostenible y luchar contra la pesca ilegal.



"Invertimos en la pesca sostenible"

8- Contacto

MAAT COMUNICACIÓN

Raquel Sanz Vitón

Teléfono: 91 591 44 75/ 670 589 807

Email: comunicacion@maat-g.com

Dirección de Comunicación de Cepesca

María Santos. dircom@cepesca.es

Tel. 91 432 34 89/680 286 556

Más información en:

www.anzuelodeoro.com, www.anmape.es

www.cepesca.es



"Invertimos en la pesca sostenible"