

Arranca el congreso Encuentro de los Mares

El congreso Encuentro de los Mares, celebrado del 16 al 19 de junio entre Málaga y Cádiz, ha dado el pistoletazo de salida esta mañana con la jornada popular “El Fuego y el Mar” en el que los asistentes han podido disfrutar del espeto y la parrilla en la explanada Muelle Uno del Puerto de Málaga.

La primera edición del congreso Encuentro de los Mares, iniciativa que aspira a consolidar la región como bandera en defensa del mar, de la sostenibilidad y la explotación responsable de los recursos marinos, ha iniciado sus actividades esta mañana a las 12:00 con una jornada popular en la que la parrilla y el espeto han sido los protagonistas.

La Asociación de empresarios de playa de la provincia de Málaga y Euskal Parrilla, liderado por José Ignacio Atorrasagashi “Pana” han hecho gala de su maestría ante las brasas al ofrecer sardinas en espeto y bacalao con pimientos, respectivamente. El fuego ha sido el nexo de unión de una mañana en la que el Mediterráneo y el Cantábrico se han dado la mano para mostrar su poderío gastronómico y apoyar la causa que ha motivado la creación del congreso Encuentro de los Mares: el respeto por el mar y sus productos.

Tanto el espeto (en el que se incluían unas seis sardinas) como el platillo de bacalao a la brasa se han ofrecido a un precio de cuatro euros. Para acompañar el bocado, ocho eran las bodegas de vinos de la zona presentes en esta jornada: Quitapenas, Kieninger, Ucopaxa, Excelencia, Cortijo de la Fuente, A. Muñoz Cabrera y Málaga Virgen. A dos euros la copa. Otras bebidas presentes en la jornada eran la autóctona cerveza Victoria Málaga, refrescos y agua. En este caso, la consumición tenía un precio de un euro. Para aligerar las colas en las degustaciones se ha utilizado el sistema de tickets, con excepción en los vinos y vermouths donde se podía pagar en el propio stand de la bodega.

La jornada, que ha finalizado a las cinco de la tarde, ha sido amenizada por música y las intervenciones del periodista y cocinero Manu Balanzino quién, micrófono en mano, ha ido desgranando los secretos de cada técnica junto a los artífices de las brasas.

A partir de mañana, la capital de la Costa del Sol acogerá también las primeras ponencias y mesas redondas. El lunes 17 se organizarán en el Auditorio Edgar Neville de la Diputación. El martes 18, el grupo de trabajo se trasladará hasta Barbate para conocer de cerca la acuicultura marina en tierra en un estero de la empresa Lubimar, y el miércoles 18 serán las bodegas González Byass de Jerez de la Frontera las que albergarán las últimas ponencias.

Promotores institucionales:

PROMOTORES:



vocento

PATROCINADORES/COLABORADORES:



FB: @encuentrodelosmares

IG: @encuentrodelosmares

TW: @encuentromares

Más información de prensa:

Lucía Vaquero

lucia@grupgsr.com – 628 555 464