

## Encuentro de los Mares

### Pescado a la carta

#### **Esther Manzano y Celso Sánchez (pescadero)**

*Restaurante Casa Marcial (Arriondas). 2 estrellas Michelin*

#### *El mimo al producto desde el barco a la mesa*

Otra pareja bien avenida que ha pisado el escenario del I Encuentro de los Mares es la que forman Celso Sánchez y Esther Manzano (Casa Marcial), marido y mujer, pescador/proveedor y cocinera. Ambos han demostrado esa necesidad de respetar el producto en todo el proceso, desde el barco a la mesa. Lo hacían a través de cuatro especies: la merluza de pincho, el salmonete, la sardina y el bonito. En todas, como ha explicado Sánchez, se tiene muy en cuenta la pesca artesanal y sostenible.

En el caso de la merluza de pincho, que Manzano prepara al vapor con un colágeno que aprovecha la cabeza y las espinas, Sánchez destacó que se trata de la tercera especie en kilos y ventas dentro de la pesquería asturiana. Él busca la de Cudillero, por la confianza que le da que los barcos no tarden más de 24 horas para llegar al puerto, incluso con un código QR de garantía. En cuanto a la selección, buscan tamaños en torno a cuatro kilos y medio al ser el ideal por el grosor del lomo para el montaje del plato. Por otro lado, su salmonete procede de la Asociación del Oriente de Asturias, de pesca artesanal, de barcos que no faenan más de seis u ocho horas y muy transparentes en su actividad, enfriando el pescado con hielo inmediatamente a la pesca. Manzano los cocina en piedra, inspirada en la cocina de esas mujeres de tradición marinera como la de su suegra, en la que ha apoyado mucho su trabajo. No en vano, la cocinera reconocía que de pequeña no se comía en su casa pescado, “fue mi marido quien me abrió los ojos”, afirmó en referencia a esa cocina tradicional marinera que le transmitió su familia política.

En cuanto a la sardina, Celso Sánchez recurre a la Rúa de Avilés, donde más pescado se vende de Asturias (80%), según detalló. Le da garantía que se encuentre, además, bajo el paraguas del sello Mercado Sostenible Comunitario. En este caso, Esther Manzano utiliza su piel y la sirve con caviar. En resultado, dijo, es una “mantequilla salina buenísima”.

Por falta de tiempo, no pudo cocinar el bonito, pero incidió en su importancia para la tierra: “Sintetiza muy bien la cocina asturiana”. Eso sí, no dejó pasar la oportunidad de advertir sobre el abastecimiento: “Hoy en día se habla mucho de cocina de producto, pero el producto escasea. Tenemos la difícil tarea de buscar un producto sublime, sobre todo en el mar. Por eso son importantes foros como éste para que nos alineemos todos para buscar una solución”. “Marcho de aquí contaminado de reflexiones”, apuntó Celso Sánchez.

PROMOTORES:



vocento

PATROCINADORES/COLABORADORES:



**VICTORIA**  
MÁLAGA 1928

**makro**



**Pilsa**  
hospitality solutions

**M A T I Z**  
www.restaurantematiz.es

**DES GARÇONS**  
DE CAFE

[www.encuentrodelosmares.com](http://www.encuentrodelosmares.com)

FB: @encuentrodelosmares

IG: @encuentrodelosmares

TW: @encuentromares

**Más información de prensa:**

Lucía Vaquero

lucia@grupgsr.com – 628 555 464