



Arranca la temporada de pesca de Salmón Salvaje y Alaska Seafood lo celebra con una barbacoa de lujo

Madrid, 9 de junio de 2016.

La noche del martes los jardines de la residencia del Ministro Consejero de E.E.U.U. en Madrid, en el barrio de Salamanca, se vistieron de barbacoa para celebrar el arranque de la **temporada de pesca de Salmón Salvaje de Alaska 2016**.

En motivo de esta celebración el Sr. Krishna R.Urs se portó como el perfecto anfitrión en esta ya casi estival velada a la que asistieron 150 invitados del mundo del mar; entre ellos distribuidores, cocineros y representantes de la prensa gastronómica.

Alaska Seafood organizador del evento ofreció un menú degustación de pescados y mariscos de Alaska preparados sobre la brasa gastronómica Jospers, empresa colaboradora del evento, en perfecto maridaje con Brooklyn cervezas artesanas americanas, y los fabulosos vinos y cavas del Penedés ofrecidos por Cava Recaredo.

Los invitados pudieron degustar el **salmón salvaje plateado**, el **bacalao negro**, **bacalao de Alaska** y **cangrejo real** preparados en el horno brasa de Jospers, por otra parte el **salmón salvaje real** de Alaska se elaboró en robata de Jospers.

Al mismo tiempo para poder degustar el **salmón salvaje rojo** en crudo el reconocido chef Joaquín Felipe del Florida Retiro de Madrid, por su parte completó el menú con propuestas frescas el tartar de salmón salvaje rojo, guiso thai con bacalao de Alaska y sushi de salmón salvaje rojo ahumado.

Así mismo, el equipo de Fernando Limón, chef de la Sopa Boba restaurante amenizó la velada con la elaboración de salmón salvaje rojo de Alaska marinado y ahumado en cafetera italiana en frío delante de los comensales.

Además, se presentaron los vídeos de los finalistas del concurso anual Cortos Salvajes de Alaska Seafood entre los que se encuentran [Josep Maria Luque Granados](#), [Joaquin Felipe Peira](#), [Diego Fenoglio](#) y Gabriel Conti ([Gabri Ole](#)) optando a un magnífico premio de un viaje de aventura a Alaska en el que el ganador podrá disfrutar de una experiencia única pescando Salmón Salvaje de Alaska en pleno temporada. Se puede visualizar los videos de los finalistas en el canal de [Youtube de Alaska Seafood España](#).

Acerca de Alaska Seafood:

[Alaska Seafood Marketing Institute \(ASMI\)](#) es la asociación interprofesional que representa la industria pesquera de Alaska. Con sede en Juneau, Alaska y oficinas de Seattle, barcelona, Sao Pablo, París, Londres, Tokio y Beijing. ASMI fomenta el consumo de los productos del mar de Alaska con programas de educación, investigación, publicidad y promoción en sus mercados principales.

La gestión sostenible de los recursos pesqueros es un principio fundamental de la constitución del estado de **Alaska**. El respeto y la defensa del medio ambiente define gran parte de nuestra identidad y por eso, hoy, Alaska lidera el movimiento mundial para una pesca en armonía con el ecosistema.

Para más información: www.wildalaskaseafood.com, o síguenos en [Facebook](#), [Twitter](#) e [Instagram](#).

Logo: [aquí](#)

Fuente: [Alaska Seafood Marketing Institute\(ASMI\)](#)

Enlaces relacionados: <http://www.alaskaseafood.org>

Para más información o fotos adicionales del evento, contactar con *Abstoss World Gastronomy*:

Naila Tahbaub Rivadulla // 692 174 713// naila@abstoss.net