



¡Ya empiezan *las corridas* de los salmones salvajes!



Barcelona, Mayo 2014

La temporada de pesca comercial de Alaska arranca con la llegada de los salmones reales y rojos a las aguas de Copper River en la bahía de Príncipe Guillermo. La pesca del salmón salvaje de Alaska durará hasta finales de septiembre al largo de la costa de Alaska.

La temporada 2014 abrió oficialmente el 15 de mayo, con un periodo de pesca permitido de 12 horas. Durante la temporada habrán dos periodos de pesca comercial por semana, el primero los lunes a las 7:00h y el segundo los jueves a la misma hora - siempre y cuando los biólogos determinan que han subido para desovar bastante salmones machos y hembras. 2014 es un año prometedor, con proyecciones del Departamento de Pesca y Caza de Alaska (ADFG) para un total de 133,1 millones de peces: 538.000 de salmones reales, 33,6 millones de salmones rojos, 4,4 millones de salmones plateados (coho), 19,9 millones de salmones keta (chum) y 74,7 millones de salmones rosados.

Ahora durante la pesca inicial, helicópteros y avionetas recogen directamente desde los caladeros el pescado fresco y la llevan al aeropuerto de Cordova, Alaska. Allí las recoletas se envían inmediatamente a los capitales del mundo para que los chefs puedan estrenarlas en sus restaurantes, y los amantes del salmón puedan prepararlas en casa.

El salmón de Alaska es un producto salvaje, natural y sostenible, cuyo la pesca comercial no solo da empleo a más de 38.000 hombres y mujeres trabajadores, sino esta considerado como un arte tradicional transmitido de generación en generación.



Acerca Alaska Seafood

El Instituto de Marketing de Alaska Seafood (ASMI) es una alianza del Estado de Alaska y de la industria pesquera para mejorar la calidad y la sostenibilidad. Alaska es un líder mundial en la gestión responsable de la pesca y promueven los beneficios de productos del mar salvajes y sostenibles de Alaska alrededor del mundo.

www.alaskaseafood.es

Para más información o fotos en alta resolución, favor de contactar con:

Lisette Dawtrey
Abstoss World Gastronomy
Tel: 690620904
Email: lisette@abstoss.net