



Arranca la temporada de pesca de salmón salvaje de Alaska. Se celebra con un *Garden Party BBQ*.

Barcelona, 15 de junio de 2016.

Anoche los jardines del Consulado General de E.E.U.U. en Barcelona 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. Marcos C. Mandojana se portó como el perfecto anfitrión en esta ya casi estival velada a la que asistieron 150 invitados; entre ellos distribuidores del mundo del mar, 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 Jospet, empresa colaboradora del evento, y una barra fría a manos del Grupo Nomo. No podía faltar un 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**, el **bacalao de Alaska** y el **cangrejo real** preparados en el horno brasa de Jospet, por otra parte el **salmón salvaje rojo** de Alaska se elaboró en robata de Jospet.

Al mismo tiempo, para poder degustar el **salmón salvaje rojo** en **crudo** el reconocido Grupo Nomo, por su parte, completó el menú con canelones de **salmón salvaje rojo con ikura** (huevas de salmón salvaje) y vinagreta de trufa blanca. A la vez que participó con propuestas como los nigiris de **salmón salvaje plateado** y los tacos de **salmón salvaje plateado** confitados.

Además, se presentaron los vídeos de los **finalistas del concurso anual Cortos Salvajes de Alaska Seafood** entre los que se encuentran [Josep María Luque Granados](#), [Joaquín 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 plena temporada este verano.

En esta misma velada, **se anunció el ganador del concurso, el chef Josep María Luque del restaurante [8 cadires](#)** de Igualada disfrutará de una experiencia única pescando **salmón salvaje de Alaska**, participando de cursos y demostraciones de cocina autóctona y recibiendo formación sobre las diferentes variedades de **salmón salvaje**. Además, le esperan excursiones de pesca comercial, visitas a granja de ostras y otro tipo de actividades relacionadas con Alaska Seafood. En definitiva, Josep María Luque disfrutará de la gastronomía y naturaleza de Alaska en este magnífico viaje.

Se puede visualizar los vídeos 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: <http://www.alaskaseafood.es>

O síguenos en [Facebook](#), [Twitter](#) e [Instagram](#).

Logo: [aquí](#)

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

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