

NOTA DE PRENSA



EMBAJADA DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA EN MADRID

La Embajada de Estados Unidos en España marida en una misma mesa los Mariscos de Alaska, los Vinos de California y las Parrillas Españolas

El pasado 28 de mayo, el Embajador de Estados Unidos en España James Costos organizó una parrillada de marisco para destacar los productos de Alaska Seafood, los vinos Robert Mondavi de California, y la empresa de Hornos a la brasa JOSPER. El evento promovió la alta calidad de Alaska Seafood y sus productos del mar sostenibles ante un grupo de invitados, entre ellos conocidos chefs y prensa especializada.

Las exportaciones pesqueras de Estados Unidos a España alcanzaron una media de 130 millones de dólares durante los últimos tres años. Las exportaciones de Alaska Seafood incluyen el salmón salvaje (especialidad Keta, salmón rojo y rey), caviar de salmón salvaje, bacalao de Alaska y bacalao negro, cangrejo real, y surimi de abadejo (utilizado para la producción de gulas). Especies de marisco como el abadejo de Alaska, bacalao, halibut, cangrejo, vieiras, bacalao negro, y el salmón contienen altos niveles de omega-3 saludables para el corazón en una recomendable dosis de proteínas magras. Alaska Seafood no usa aditivos y sus productos proporcionan vitaminas saludables naturales, minerales, nutrientes y grasas poliinsaturadas saludables para el corazón. Su historial de éxito de gestión de la pesca a largo plazo no tiene parangón. Como resultado, las cosechas de salmón de Alaska han aumentado mucho más allá de los niveles históricos con abundantes cosechas durante más de tres décadas.

Los invitados a la cena incluyeron chefs locales, gerentes de compra de bebidas y comida, así como los mejores periodistas gastronómicos de España. Disfrutaron de un maridaje de mariscos únicos con los vinos de la famosa bodega de Robert Mondavi, entre las que se



<http://madrid.usembassy.gov>



@USembassyMadrid



Madrid.USembassy



USembassyMadrid

podieron catar Chardonnay Fume Blanc y Sauvignon Blanc de California para los blancos y Zinfandel (no ampliamente disponible fuera de California) y Pinot Noir.

Los Hornos de brasa JOSPER se han construido en España desde 1969. Cuentan con un diseño de barbacoa cerrado único que conserva el sabor de la comida y utiliza un 40% menos carbón que las parrillas tradicionales abiertas.

Alaska Seafood Marketing Institute está representada en España por David McClellan, cuya oficina está en Barcelona.

29 mayo 2015



<http://madrid.usembassy.gov>



@USEmbassyMadrid



Madrid.UEmbassy



USEmbassyMadrid