La Lonja del Puerto de Vigo enseña sus secretos a los chefs de la Misión inversa Colombia, Perú y Panamá

- *Charlie Otero y Javier Ampuero comprobaron la variedad, la calidad y la frescura de los productos pesqueros*
- *Posteriormente realizaron una clase magistral de fusión de gastronomías colombiana y peruana con mariscos, pescados y otros ingredientes gallegos.*
- *Estas actividades, totalmente gratuitas para las empresas interesadas, se enmarcan dentro del dentro del Programa INTERREG V-A España-Portugal (POCTEP) 2014-2020, ECICII+, financiado por la Unión Europea y el FEDER, así como por el programa de Organismos Intermedios del IGAPE.*

Vigo, 7 de junio de 2018.-

Charlie Otero, chef colombiano experto en pescados y mariscos, y Javier Ampuero, chef peruano profesor del Instituto Cordon Blue de Perú, visitaron hoy la Lonja de Vigo dentro del programa de actividades de la Misión Inversa de Colombia, Perú y Panamá, enmarcada en el programa ECICII+ y organizada en cooperación con el IGAPE, dentro del Programa de Organismos Intermedios 2017,

Ambos profesionales comprobaron la variedad, frescura y calidad de los ejemplares descargados en el Puerto de Vigo, líder europeo en descargas de pescado para consumo humano.

Durante la visita coincidieron con Elena Conterno, presidenta de la Sociedad Nacional de Pesquería de Perú (el equivalente a la cooperativa nacional de armadores)

En la lonja de bajura vieron en vivo el proceso de descarga, eviscerado y pesado de los ejemplares y presenciaron la descarga de un barco de palangre, así como las subastas, antes de pasar a la lonja de altura, donde coincidieron con dos de los aguiluchos Harris que espantan a las gaviotas de la lonja.

Para finalizar, realizaron una visita a los viveros de marisco, donde se quedaron impresionados con las centollas y bogavantes de la Ría, dos de sus productos más codiciados.

Clase Magistral

Posteriormente Otero y Ampuero se trasladaron al Centro Superior de Hostelería de Galicia (CSHG), donde impartieron una clase magistral ante un auditorio de alumnos y profesionales del sector de la hostelería.

El chef peruano comenzó preparando un tabule de quinoa roja, negra y blanca con habas locales, tomate picado, perejil, cilantro y hierbabuena, cebolla roja y calabizo (elaborado a base de calabaza condimentado con pimentón imitando al chorizo), aderezado con sal, jugo de lima, vinagre balsámico y aceite de oliva gallego.

El segundo plato consistió en un tradicional ceviche, elaborado a base de rape negro y pulpo, acompañado de cebolla y tres variedades de ají: limo, rocoto y amarillo, cada uno de los cuales aportaba una nota de sabor o aroma diferente. Todo ello generosamente rociado de limón y lima.

Por su parte, el chef colombiano elaboró, con la ayuda de uno de los alumnos del CSHG, un tamal de pulpo. El plato consiste en colocar sobre una hoja de plátano una fina capa maíz pilado amasado con fumet de pescado y aceite coloreado con achiote un sofrito de cebolla, pimiento y ajo sobre el que se coloca el pulpo. Después se cubre con más masa y se envuelve, antes de calentar al vapor durante unos 20 minutos. Para finalizar, presentó un postre de tetilla acompañado con plátano madurado para sustiuir el membrillo tradicional gallego.

Los importadores Raúl Vallejo (Premium Choice – Cava de Quesos, de Colombia), Renzo Rivera (Supermercados Peruanos) y Ricardo Riba (Productos Riando de Panamá) continuaron durante toda la jornada con reuniones B2B con representantes de empresas agroalimentarias gallegas. A última hora de la mañana hicieron una pausa para visitar la conservera Ramón Peña, en Ribadumia.

ECICII+, una vía hacia la internacionalización

El proyecto Estructura Empresarial Conjunta para el Impulso y la Captación de Iniciativas de Internacionalización (ECICII+) se enmarca dentro del Programa INTERREG V-A España-Portugal (POCTEP) 2014-2020 y tiene como principal objetivo fortalecer la capacidad de internacionalización de las pymes de la Eurorregión

a través de la intensificación de la cooperación transfronteriza y del aprovechamiento de las sinergias de la experiencia gallega y del Norte de Portugal, así como apostar por la experimentación con modelos de internacionalización multisectorial.

El proyecto ECICII+ pretende fomentar la internacionalización empresarial poniendo en valor las oportunidades que presenta para las pymes de la Eurorregión, así como compartir experiencias de éxito en mercados exteriores de empresas de la Eurorregión.

Para cualquier consulta relacionada con el proyecto ECICII+, puede ponerse en contacto a través de la dirección de correo info@eciciiplus.org.

Más información: comercioexterior@cep.es - www.cepinternacional.com

SOCIOS