[notasdeprensa.jpg](http://www.mexicopress.com.mx)Publicado en CDMX el 09/08/2023

# [Presentan sabor y versatilidad de los mariscos y pescados de Oregon](http://www.notasdeprensa.es)

## La Asociación de Productos del Mar del Noroeste del Pacífico llevó a cabo un programa de entrenamiento y degustaciones para dar a conocer los productos del mar que representan

Las Pesquerías del Noroeste del Pacífico de Estados Unidos producen mariscos sostenibles, la fuente de proteínas más eficiente desde el punto de vista medioambiental. Su gestión adecuada asegura un suministro sostenible de mariscos para el presente y las generaciones futuras del mundo. Las certificaciones registran auditorías anuales para supervisar el rendimiento y armonía con el ecosistema. El noroeste del Pacífico cuenta con la certificación de Marine Stewardship Council (msc.org) con vigencia renovable cada 5 años. Las variedades en promoción son: Bacalao Negro Lenguado Petrale Lenguado Dover del Pacífico Merluza del Pacífico Rocote del Pacífico Rocote Alacrán Cangrejo Dungness Camarón de agua fría Durante el evento se demostraron diferentes tipos de cortado y usos para desarrollar distintos platillos además de las características de cada variedad. Los chefs Julio Zainos de Casa Prunes y Alfredo González de AntiFine Dining realizaron pruebas de cocina previas con los productos de Oregon para después diseñar un menú que resaltó el sabor y versatilidad al momento de fusionar con las técnicas de cocina y la textura de especias y vegetales. Para el primer evento de entrenamiento y degustación se prepararon los siguientes platillos: Ceviche de coco con rocote del Pacífico y camarón del noroeste de Estados Unidos. Ensaladilla rusa con cangrejo dungeness del noroeste de Estados Unidos. Tosta de pan con merluza del noroeste de Estados Unidos rebozada. El primer lugar de reunión fue Food and Wine Table y la demostración fue impartida por el Chef Julio Zainos de Casa Prunes. Posteriormente se sirvieron dos menús degustación en Antifine Dining, dirigido por el chef Alfredo González y Casa Prunes, por Julio Zainos. De parte de Oregon se contó con la visita de Erick Garman, gerente de desarrollo comercial del departamento de agricultura de Oregón (ODA). Su función en la ODA incluye la comercialización de alimentos, agricultura y productos del mar de Oregón a nivel local, nacional e internacional. Erick trabaja en estrecha colaboración con los productores para promover las ventas, mejorar el acceso al mercado y el desarrollo, brindar asistencia regulatoria y consultas sobre exportaciones. Antes de trabajar en ODA, Erick pasó más de 16 años en marketing y publicidad. Su experiencia incluye la recaudación de fondos de marketing para organizaciones gubernamentales y sin fines de lucro, la creación de relaciones sólidas con compradores y vendedores y el fomento de formas nuevas e innovadoras de llevar productos al mercado. Es una nueva propuesta de valor agregado en el sector pesquero que representa una disponibilidad más amplia de mariscos de temporada y la presentación de nuevas variedades para el mercado.

**Datos de contacto:**

Mariana Montiel

5539924052

Nota de prensa publicada en: [https://www.mexicopress.com.mx/presentan-sabor-y-versatilidad-de-los-mariscos](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Gastronomía Restauración Consumo Ciudad de México

[notasdeprensa.jpg](http://www.mexicopress.com.mx)

[**http://www.mexicopress.com.mx**](http://www.notasdeprensa.es)