

Perrier y Riscal unidos por el marisco

Manuel Romero. MADRID, 26 de julio de 2007

Pescaderías Coruñasas, empresa inaugurada por Alfonso XII en el año 1911, dedicada a la venta de pescado y marisco tanto en el sector de hostelería como al cliente particular en ámbito nacional e internacional.



Allí se reunieron, el pasado lunes 22, un grupo muy selecto de personalidades del mundo de la cata, directivos de Marqués de Riscal, propietarios de los mejores restaurantes de Madrid como Horcher y Evaristo García, impulsor de Pescaderías Coruñasas cuando se pensaba que la empresa había tocado fondo. En esta ocasión lo que se trataba era determinar el maridaje entre el vino blanco Sauvignon de Marqués de Riscal y el champán Laurent-Perrier Ultra Brut con determinados mariscos de las Pescaderías Coruñasas.



Al acto también acudió Rafael Ansón Oliart, presidente de la Academia Española de Gastronomía, que presentó el evento que nos reunía comentando que la finalidad del encuentro era decidir la armonía perfecta entre el vino blanco y el champán con diferentes mariscos entre los que se encontraban langostinos, gambas, almejas, percebes y salmón.

Fue éste último, el protagonista de una visita guiada por las instalaciones de esta sucursal en la que nos mostraron el proceso de presentación del salmón desde que llegaba como pescado y salía como producto envasado.

Los profesionales que allí trabajan nos mostraron su labor, pudiendo observar como desde el momento en que se entran a formar parte de la empresa se van empapando de la personal cultura de la misma, para ofrecer a sus clientes la máxima calidad y el mejor servicio en un sector como este.



Pescaderías Coruñesas puede ponerse la medalla de haber sido la pionera en la preparación de ahumados artesanales en España. De esta manera se elabora su salmón ahumado, usando únicamente

para su elaboración las mejores piezas de salmón, azúcar, sal y agua, sin emplear ningún tipo de conservantes ni aditivos.

El proceso para ahumar las planchas de salmón se realiza utilizando únicamente como único producto el humo de serrín de madera de haya que se utiliza en sus hornos, los que les permite seguir manteniendo su secreto mejor guardado para obtener 'el mejor salmón ahumado de Europa'.