



52

Joaquín Felipe extrayendo tuétano del atún



### Ronqueo en directo

La sorpresa la dio una empresa puntera en el mundo del pescado a nivel nacional. Aunque era la primera vez que Pescaderías Coruñas participaba en una feria como expositora, su stand fue uno de los más concurridos y mejor diseñados. La empresa responsable del diseño del stand y de las zonas de servicios fue la firma R&S Servicios Integrales de Diseño y Equipamiento. Durante cuatro días, un equipo de 20 personas se ocupó de atender a los más de 22.500 personas que se acercaron a este stand y degustaron aproximadamente 500 kilos de marisco.

Por si fuera poco, los responsables quisieron ofrecer una demostración que fue, según muchos visitantes consultados, la actividad más profesional ofrecida en el salón; el ronqueo o despiece de un espectacular atún de más de 300 kilos.

En la demostración se presentaron tres piezas, la más pequeña estaba entera, procedía de la zona del estrecho de Gibraltar, y pesaba unos 150 kilos. Los otros dos habían sido capturados en aguas de Canarias y llegaron sin cabezas, tripa y con la cola cortada, por motivos sanitarios y con un peso de entre 320 y 360 kilos. El cocinero encargado de despiezar y preparar los cortes fue Joaquín Felipe, Chef del restaurante Deco del Hotel Urban, que cautivó a los visitantes transformando enormes piezas en pequeños daditos en cuestión de minutos.

[www.pescaderiascorunesas.es](http://www.pescaderiascorunesas.es)



Juan Mari Arzak, Javier Oyarbide, Manolo de La Osa y el anfitrión, Evaristo García