

## Los 75 expositores que participan en la feria muestran un amplio abanico de ofertas y novedades para el sector ACUI expone desde sistemas de producción para el mejillón hasta máquinas de fileteado

REDACCIÓN > VILAGARCÍA

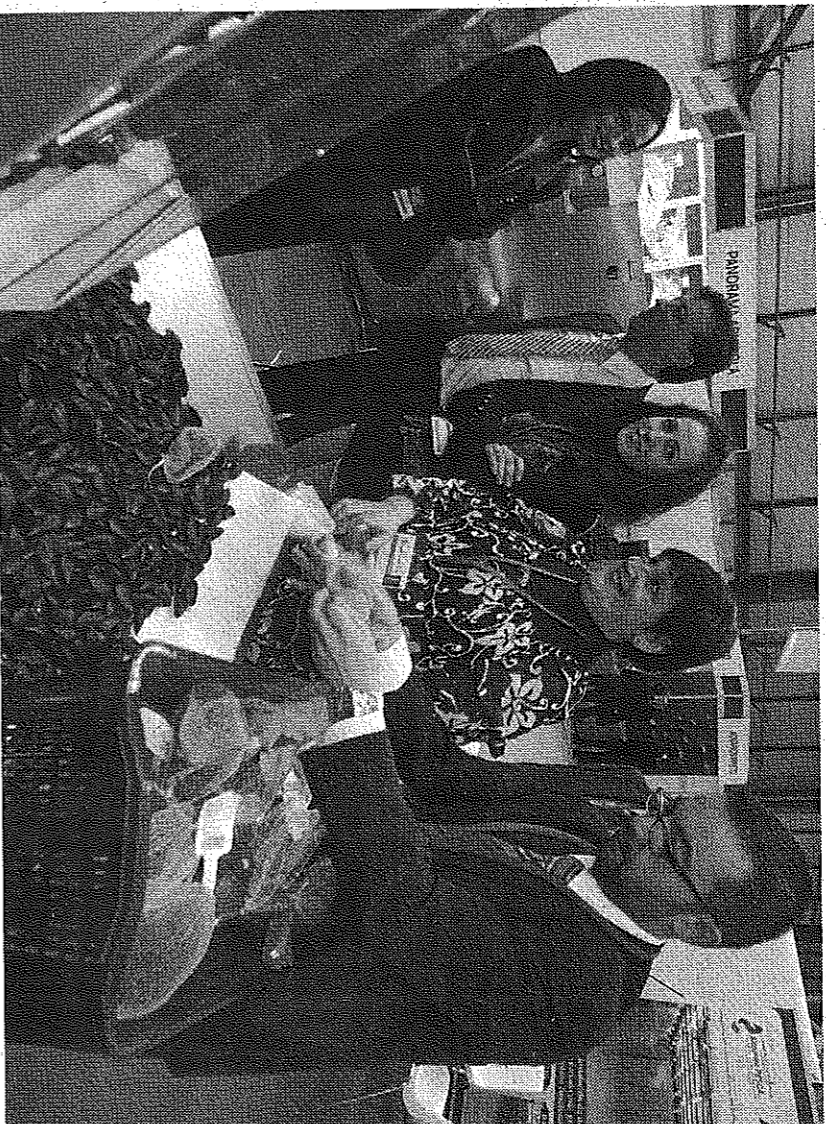
El acceso al recinto de Fexdega bien podría lucir una variación del título de la conocida película de Woody Allen modificada para la ocasión: Todo lo que usted quiso saber sobre acuicultura y nunca se atrevió a preguntar. Los 75 expositores que participan en esta IV edición de ACUI muestran a los visitantes todo tipo de productos, dispositivos, proyectos e ideas relacionadas con el sector acuícola en su sentido más amplio.

Una empresa holandesa presenta un nuevo sistema de producción para el mejillón que, asegura, supondría un ahorro importante de esfuerzo y tiempo para los profesionales del ramo; una firma gallega trae a ACUI una máquina para el fileteado del rodaballo, y la Agencia Senegalesa de Acuicultura informa de las potencialidades del país africano para desarrollar esta actividad. Estos son solamente tres ejemplos de la amplia oferta de oportunidades que acoge ACUI 2010. Una propuesta que explica que en la primera jornada de la feria más de 1.300 profesionales pasasen por el recinto vilagarciano de A Maroma.

Unos profesionales que son de 18 nacionalidades distintas, lo que permite hacerse una idea de la expansión que la feria ha logrado a nivel internacional.

A esto hay que añadir la presencia de cerca de 150 marcas, de 20 países; o bien que los expositores proceden de una decena de estados, desde Brasil a Estados Unidos, pasando por Alemania o Italia, entre otros.

Aquel que se acerque estos días



Los expositores ofrecen todo tipo de maquinaria y productos.

EMILIO MONDÉS

hasta Fexdega podrá pasearse por los stands y expositores y conocer desde un sistema de producción de microalgas para la acuicultura hasta nuevos equipos de depuración de productos del mar, pasando por sacos y cuerdas para mejillón o, como no, echar un vistazo a la prensa especializada que, también, ha asistido a este encuentro.

Pero una visita a ACUI no permite solamente conocer la nueva maquinaria y mercancía espacializadas, sino que también es una delicia para el paladar o incluso para conocer otras latitudes. En varios stands hay firmas

Senegal o la Comunitat Valenciana aprovechan ACUI para dar a conocer sus potencialidades en el sector de la acuicultura

conservetas que ofrecen sus productos (con especial presencia, lógicamente, de los cultivados en la Ria de Arousa).

Además, la Generalitat Valenciana participa por primera vez en esta feria como institución, y hoy

mismo se celebrará una degustación de productos acuícolas de esta comunidad, como el arroz con anguila, la ensalada templada de dorada con vinagreta de sésamo o bien la corvina con crema de herido valenciano.

Además, en stands como el Consello Regulador do Mexillón se pudo ayer saborear una serie de tapas (desde crema de mejillón a un revuelto de este molusco con algas o bien empanada de millo), que muestran la versatilidad (mucho más allá de la clásica y tradicional fórmula "al vapor") de este bivalvo.

## El restaurador Martín Berasategui abre hoy la novedosa iniciativa Acucicook

REDACCIÓN > VILAGARCÍA

Una de las novedades de esta IV edición de ACUI es la celebración de Acucicook, que es definida por la organización como "una oportunidad para el análisis e inter-

cambio de opiniones entre productores, prescriptores y consumidores, sobre aspectos comerciales de la hostelería, restauración y catering en relación con los productos de acuicultura".

En el marco de esta iniciativa, hoy por la mañana estará en Fex-

dega el prestigioso restaurador vasco Martín Berasategui. Al igual que Ferran Adrià, Berasategui se sumerge en la creación de nuevos productos y sabores.

Está inmerso en el mundo de la cocina desde los trece años, gracias su madre y su tía. Se inició en el negocio familiar, Bodegón Alejandro, del cual se convirtió en responsable principal a los 21 años.

Cinco años después, el mismo recibió la estrella Michelin. Así-

mismo, desde muy joven ha viajado con regularidad a Francia, para completar su formación.

Mañana será el turno, también en el marco de Acucicook, del restaurador gallego Xosé Torres.

Así mismo, en la jornada de hoy se celebrará una degustación de diferentes productos valencianos procedentes de la acuicultura, como la dorada o la corvina. Todo ello elaborado por dos cocineros valencianos de reconocido presti-



El sector de la conserva también está presente en ACUI.

Limpieza

Arantz



Limpieza industrial y mantenimientos

Limpieza de edificios y locales

Apto. de Corraos 124 de Vilagarcía de Arousa



986.18.59.98  
627.44.24.29