

ACUI 2010. FERIA INTERNACIONAL DE ACUICULTURA DE GALICIA

Vilagarcía de Arousa, 2-4 marzo, 2010

ACUICOOK

LA ACUICULTURA A LA MESA. ACTIVIDADES PARA EL SECTOR HOSTELERO

DÍA 4 DE MARZO- 12.15H: CHARLA- DEMOSTRACIÓN A CARGO DEL CHEF:

XOSÉ TORRES CANNAS

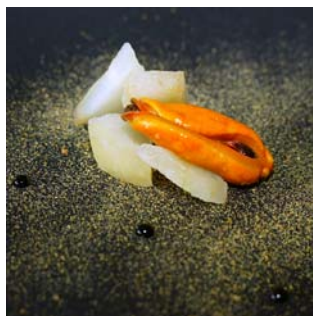
RESTAURANTE PEPE VIEIRA (1 ESTRELLA MICHELIN)



XOSÉ TORRES CANNAS, al frente del restaurante Pepe Vieira "Camiño da Serpe", supone la última incorporación al selecto grupo de restaurantes gallegos galardonados con 1 estrella Michelin.

Evolutiva, comprometida y arriesgada, son los adjetivos que caracterizan su cocina.

XOSE TORRES CANNAS, fundador del grupo Nove, se apoya firmemente en el producto y en la gastronomía regional, huyendo de costumbrismos: la tradición como poso para elaborar una cocina abierta, mundana, pero con identidad.



PEPE VIEIRA CAMIÑO DA SERPE es un restaurante moderno, actual. Los hermanos Cannas han levantado sobre una finca familiar de la localidad de Raxo (Pontevedra), un espectacular edificio vanguardista, bien integrado en su medio ambiente, y donde todo gira en torno a la cocina.