Madrid Fusión: el Skrei Noruego seduce a la alta gastronomía

Madrid Fusión acogerá la demostración que dos primeras figuras de la cocina española van a llevar a cabo para elevar a los altares del buen gusto al Skrei de Noruega. La será el escenario elegido para que Carmelo Bosque y Iago Castrillón presenten sus interpretaciones de este bacalao elaboradas con sus productos fetiche. La cita es el lunes 25 de enero, a las 19:00 horas.

Este año se cumplen 20 años de la llegada del Skrei Noruego a España. Entonces, fueron los restaurantes más exclusivos de todo el país los que apostaron por este pescado. Dos décadas después, el bacalao noruego “pata negra” se ha ganado el reconocimiento de los consumidores españoles, que esperan su llegada a miles de restaurantes, pescaderías tradicionales y superficies comerciales.

Los cocineros Carmelo Bosque (1 estrella Michelin y 2 Soles Repsol, por Lillas Pastia, Huesca) y Iago Castrillón (2 Soles Repsol por Dos estaciones, Valencia) harán un recorrido de interpretación personal del potencial que el mejor bacalao de los mares de Noruega pone al alcance de la alta gastronomía.

La demostración será en la Sala Polivalente de Madrid Fusión 2016, el lunes 25 de enero, a las 19:00 horas, en el Palacio Municipal de Congresos. Avda. Capital de España. Madrid, s/n.