NOTA DE PRENSA

El Recetario Cocina de "Abordo" rinde tributo al libro "La Cocina Española Antigua" en el 110 aniversario de su publicación

PEREIRA PRODUCTOS DEL MAR LANZA NUEVO RECETARIO HOMENAJEANDO EL PERFIL GASTRONÓMICO DE EMILIA PARDO BAZÁN

- **Los productos estrella en esta 17ª edición serán la merluza, el pulpo, el calamar, la raya, el lenguado, el bacalao, los mejillones y la vieira.**
- **En esta ocasión, Pereira ha contado para la adaptación de las recetas con la colaboración de dos proyectos gastronómicos gallegos: el restaurante Matices, de Carla Álvarez, y A Xanela Gastronómica, de Ángel Martínez y Víctor Otero.**
- **La empresa ha editado más de 2.000 ejemplares que, como ya es tradición, repartirá entre sus clientes durante estas fechas y también podrán descargarse en https://www.pereira.es/recetarios**

Vigo, 24 de noviembre de 2022.- Pereira Productos del Mar acaba de lanzar un año más el recetario Cocina de "Abordo", que en su 17ª edición lleva a cabo un maridaje entre gastronomía y literatura para homenajear a la figura de la escritora e intelectual gallega Emilia Pardo Bazán. El recetario lleva por título "La cocina del mar de Emilia Pardo Bazán", con motivo del 110º aniversario de la publicación del recetario "La Cocina Española Antigua", el primer libro de cocina de la escritora gallega.

El recetario, editado en formato calendario, recoge algunos de los platos del mar que la escritora recopiló en este libro, adaptados a los tiempos actuales. Para dicha labor de modernización, Pereira ha contado con la colaboración de dos proyectos gastronómicos de relevancia en Galicia: el restaurante Matices (Moaña), de la chef Carla Álvarez; y A Xanela Gastronómica (Ponteareas) liderado de forma conjunta por los cocineros Ángel Martínez y Víctor Otero.

Se trata de 12 recetas, una para cada mes del año, en las que la merluza, el pulpo, el calamar, la raya, el lenguado, el bacalao, los mejillones y la vieira son los productos estrella.

"La Cocina Española Antigua": mucho más que un libro de cocina

Aunque no tan divulgada y conocida como su labor en las letras y su compromiso político y social, la divulgación gastronómica llevada a cabo por Emilia Pardo Bazán en sus recetarios también resultó clave a principios del siglo XX. Publicado en 1913, "La Cocina Española" es un auténtico ejemplo de que un libro de cocina puede ser mucho más que un compendio de recetas y modos de elaboración, convirtiéndose en un documento de importante valor histórico y cultural.

El acto de presentación, celebrado en el CEIP Emilia Pardo Bazán, contó con la presencia de la actual Condesa de Pardo Bazán, Dña. Carmen Colmeiro, quien agradeció a Pereira Productos del Mar el homenaje a una escritora tan relevante para la cultura en nuestro país: "*En efecto, "La Cocina Española Antigua" versa sobre gastronomía española tradicional y sobre usos y costumbres relacionados con ella, pero el libro revela además mucho sobre su autora y a mí me gusta especialmente la idea que aporta al señalar que la comida dibuja el alma del pueblo*."

Igualdad de oportunidades en los fogones

"*Tanto con 'La Cocina Española Antigua' como en su segundo libro sobre cocina moderna publicado en 1917, Emilia Pardo Bazán Pardo Bazán defiende a la cocina como un arte donde hombres y mujeres pueden desarrollar su talento a través de los fogones. Así como también defiende la necesidad de proteger la cocina como parte del patrimonio histórico y cultural de los pueblos, para así poder conservarla y transmitirla a las generaciones futuras. Una idea que compartimos por completo desde Pereira y que llevamos años impulsando con la edición de nuestro recetario, creando una bibliografía sobre gastronomía*

NOTA DE PRENSA

y productos del mar que pone el valor la riqueza de la cocina gallega", afirma Ruy Andrade, Director de Comunicación de Pereira Productos del Mar.

Dos proyectos gastronómicos vinculados al mar, colaboradores de la 17ª edición

Para la elaboración de las 12 recetas de este año, la empresa ha contado con la colaboración de dos proyectos gastronómicos de relevancia en Galicia y muy vinculados en sus conceptos a la cocina y los productos del mar. Por un lado, el restaurante Matices de Moaña, liderado por la chef Carla Álvarez, defensora las raíces y la tradición gallegas con una cocina donde el producto del mar es protagonista. Desde Ponteareas, Ángel Martinez y Víctor Otero dirigen mano a mano A Xanela Gastronómica, con una propuesta fresca y limpia de la gastronomía gallega, respetando las raíces, pero dotada de creatividad y frescura.

Los platos incluidos en esta 17ª edición han sido seleccionados y extraídos del capítulo dedicado en "La Cocina Española Antigua" a los pescados y mariscos. Los chefs colaboradores han llevado a cabo una reinterpretación de todas ellas, para adaptar las mismas a los tiempos actuales.

12 recetas para 12 meses

Los platos que componen el recetario de este año son:

- Enero - Merluza con avellanas – Restaurante Matices
- Febrero – Raya cocina – A Xanela Gastronómica
- Marzo – Calamares y arroz con su tinta – Restaurante Matices
- Abril – Bacalao a la Carmen Sánchez – A Xanela Gastronómica
- Mayo – Lenguado con malicia – Restaurante Matices
- Junio – Chipirones rellenos – A Xanela Gastronómica
- Julio – Mejillones de Manuela – Restaurante Matices
- Agosto – Pulpo zurrado, según Rosa la pescadora – A Xanela Gastronómica
- Septiembre – Bacalao con pasas – Restaurante Matices
- Octubre – Pay de mejillones – A Xanela Gastronómica
- Noviembre – Vieiras al estilo de Vigo – Restaurante Matices
- Diciembre – Merluza rellena – A Xanela Gastronómica

El recetario se presenta, como viene siendo habitual, durante las fechas navideñas y se convierte en el detalle con el que Pereira Productos del Mar obsequia a sus clientes. La empresa ha producido **más de 2.000 ejemplares** unidades y también se puede descargar gratuitamente en la página web de la compañía **https://www.pereira.es/recetarios** o en www.recetaspereira.es

17 años cocinando el mar

Coincidiendo con la celebración del Año Xacobeo, los productos del mar que los peregrinos medievales incluían en sus comidas fue la temática protagonista del recetario de la edición pasada y para el que Pereira contó con la colaboración del periodista y experto divulgador del Camino de Santiago, Cristóbal Ramírez y tres chefs gallegos vinculados a la ruta jacobea: Iñaki Bretal (O Eirado da Leña), María Varela (A Parada das Bestas) y Daniel López (O Camiño do Inglés). En 2020, la dieta atlántica fue la temática protagonista, que contó con la colaboración de destacados influencers gastronómicos a nivel nacional. Cinco reconocidos cocineros de restaurantes de China, España, Malvinas, Senegal y Sudáfrica elaboraron diez recetas con calamar para la décimo cuarta edición del recetario. El Recetario Cocina de "Abordo" plantea un enfoque diferente en cada edición acorde con la actualidad del momento.

Para más información:
Marta Valcarce 600 374 419 mvalcarce@torresycarrera.com
Alejandra Alonso 661 41 82 83 aalonso@torresycarrera.com