



Desafío gastronómico en el Salón Gourmets 2019

Luis Arévalo y Luke Jang, embajadores de la excelencia en crudo de Crianza de Nuestros Mares

- Representantes de las cocinas latinas y asiáticas, en las que las elaboraciones sin cocinado son seña de identidad
- Doradas, lubinas y corvinas de *Crianza de Nuestros Mares*, la mejor elección para recetas en crudo
- La frescura insuperable, esencial para garantizar el sabor y la textura que la alta restauración necesita

(11 abr-2019). La implementación de la cadena de frío desde que los peces salen del mar hasta que los pescados están en nuestra nevera, es una de las razones por las que la cocina en crudo es hoy una realidad, con un número al alza de seguidores. El gran **respeto** hacia el producto alimentario, que no sufre las modificaciones propias del cocinado, ha sido esencial para que este tipo de elaboraciones se hayan asociado a la **más alta gastronomía** y a las carnes, los pecados y los vegetales de mayor calidad. Además, los resultados son platos marcados por la **ligereza**, frente a formas de consumo más clásicas, como los rebozados y los fritos.

A nivel global, hay dos grandes polos de creación culinaria que se han expandido como potenciadores de la tendencia de la cocina en crudo. Por un lado, **Asia**. En este continente se encuentran recetas que hace unos años apenas eran conocidas y hoy son plato habitual incluso en el ámbito doméstico. Los sushis, los sashimis o los tatakis de Japón conviven con los tartares en este continente, ofreciendo un horizonte inmenso de posibles platos en crudo. En directa competencia está **América Latina**. En el cono sur americano, tradiciones culinarias como las de Perú o Chile, entre otras, se han ganado su hueco en el panorama gastronómico internacional, gracias a elaboraciones como el ceviche o los tiraditos.

Luis Arévalo, cocina latinoamericana

Luis Arévalo ha grabado su nombre a fuego en nuestro país junto a la palabra nikkei, desde hace ya 20 años, cuando se metió por primera vez entre fogones en su Perú natal. Dirigió el relanzamiento del 19 Sushi Bar y, cinco meses después, con la misma empresa, abrió el 99 Sushi



Nota de Prensa

Bar de Ponzano. Un año después, el 99 Sushi Bar de Hermosilla. Después, creó el restaurante Nikkei 225.

A principios de 2014 abre Kena, el que es su proyecto más personal. Tan sólo 9 meses después de su apertura, Kena aparece recomendado en la guía Michelin 2015, guía Repsol y Metròpoli. Ostenta el honor de ser quien presentó en España la cocina nikkei, resultado de la mezcla de sabores japo-peruanos, y ser quien la ha llevado a lo más alto. Actualmente, además de Gamán, su nuevo proyecto personal, también dirige, desde hace cinco años GAÍO, restaurante ubicado en Saint Tropez. También ha dirigido SAIGÓN en Estambul y BoKao en Saint Barth, Antillas Francesas.

Recetas Crianza de Nuestros Mares:

- ✓ Ceviche amazónico de Corvina *Crianza de Nuestros Mares*, con leche de tigre de lulo y ají charapita, palmitos y chips de boniato.
- ✓ Dorada *Crianza de Nuestros Mares* sobre tosta de cereales con alioli de anchoas, perlas de chiles, cremoso de miso con ají amarillo y cilantro.
- ✓ Lubina *Crianza de Nuestros Mares* con su piel frita, reducción de chicha de jora, aguacate, jalapeños, mango y tierra de olivas peruanas.

Luke Jang, cocina asiática

Nacido en Seúl, comenzó su andadura profesional en un restaurante chino de su barrio. Tras esta primera experiencia, comenzó a estudiar cocina coreana al principio, para continuar con las coquinarias francesa y china. Con las titulaciones bajo el bolsillo, continuó su trayectoria, viendo cómo llegaban los primeros reconocimientos, como el primer premio en un concurso nacional de cocina, en la categoría de estudiantes de Bachillerato, el premio por excelencia en un concurso nacional universitario y medallas en concursos del departamento de cocina del servicio militar.

Su impulso por el constante aprendizaje en el mundo culinario le llevó a abandonar Corea, para ir a Australia y, finalmente, a España. En nuestro país, tuvo la oportunidad de realizar prácticas bajo las órdenes de Ferrán Adrià, en El Bulli y, posteriormente, en Mugaritz con Andoni Luis Aduriz. Ambos establecimientos han dejado huella en su estilo personal, el que plasma en la cocina de su restaurante, Soma.



Nota de Prensa

Recetas Crianza de Nuestros Mares:

- ✓ Lubina *Crianza de Nuestros Mares* curada con especias con crema de yema, avellana y vinagreta de ajo negro.
- ✓ Corvina *Crianza de Nuestros Mares* a la plancha con salsa bulgogi y crema de patata a la coreana.
- ✓ Ensalada tibia con dorada *Crianza de Nuestros Mares* escabechada con vinagreta de soja y mostaza.

Calidad avalada por el origen

Las doradas, lubinas y corvinas de *Crianza de Nuestros Mares* proceden, única y exclusivamente, de las aguas marinas de las costas españolas.

Más información: ramon.arias@agrfoodmarketing.com - Tlf: 650 39 02 23



[crianzadenuestrosmares](https://www.facebook.com/crianzadenuestrosmares)



[crianzadenuestrosmares](https://www.instagram.com/crianzadenuestrosmares)



www.youtube.com/channel/UCYGaazvGqtLUkDFBGcz8FpA



www.crianzadenuestrosmares.com



[@Nuestros_Mares](https://twitter.com/Nuestros_Mares)