

El pescado 'humilde' se va a las nobles con recetas Michelin

Isaac Loya, del Real Balneario de Salinas reivindica la calidad de la lonja avilesina en una exhibición con lubina, merluza, xargo y bacalada

FERNANDO DEL BUSTO

AVILÉS. Nueva Rula de Avilés no es sólo el principal punto de venta para la descarga y venta de pescado fresco en Asturias con una facturación de 46 millones de euros anuales. Su objetivo es mucho más ambicioso y pasa por convertirse en la referencia para el pescado de calidad en el norte de España, con un sello propio (Pescado de Confianza) que es sinónimo de pesca sostenible y del mejor producto posible.

Así lo señaló ayer Ramón Álvarez, gerente de Nueva Rula de Avilés, en el inicio de la demostración gastronómica protagonizada por Isaac Loya y que convier-

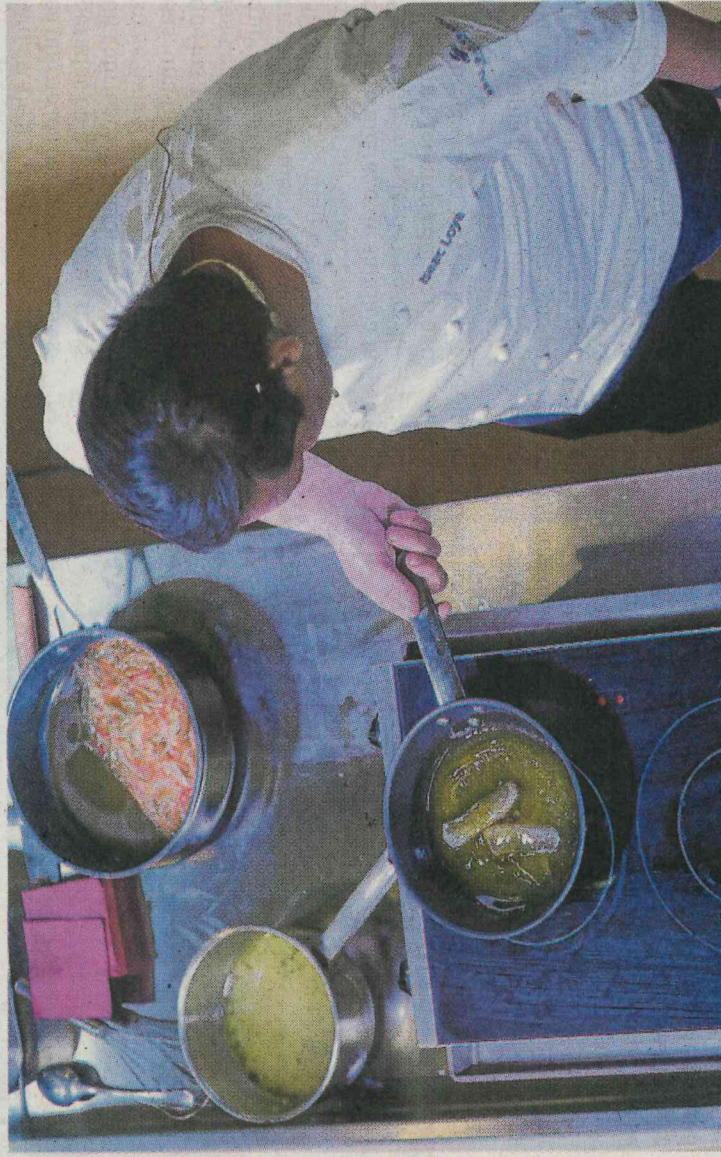
te al responsable del Real Balneario de Salinas en embajador del Pescado de Confianza.

Y es que Isaac Loya no oculta su pasión por el pescado, donde defiende «cocinarlos de la manera más sencilla posible» para que el sabor del producto no se oculte. De hecho, él mismo confesó su debilidad por la merluza a la romana.

La demostración del estrella Michelin se centró en cuatro pescados que llegaban con la etiqueta de humildes y que Loya rechaizó para reivindicar el valor de las diferentes especies. Así, destacó que uno de los atractivos de la rula avilesina era las diferentes campañas, lo que permitía abordar diferentes preparaciones.

Así, ayer ofreció un tartar de lubina, una merluza en sala marinier, lomos de bacalada con escaabeche de verduras y un xargo a la plancha con salsa verde.

Acompañado por David Fernández-Prada, Loya desveló di-



Isaac Loya reivindica la riqueza gastronómica del pescado de la lonja avilesina. **MARIETA**

ferentes secretos. Por ejemplo, aconsejó que, al hacer el pescado a la plancha, no es necesario

apretarlo con la pala. A la hora de salar, se deben tener las manos perfectamente secas y esparcir bien el producto por la superficie.

También desveló su forma de conservar el pescado: limpiarlo bien y secarlo para guardarlo en un recipiente sobre papel de cocina y taparlo con papel de aluminio para evitar la luz natural. También se puede forrar con pa-

pel plástico para evitar olores.

Loya también tuvo palabras de reconocimiento para Pescado de Confianza. Reivindicó la calidad del pescado de Avilés y lamentó que no se promocione más. También elogió los resultados del esfuerzo de Nueva Rula en toda la cadena de distribución. «Se nota que ahora los pescadores se encuentran más enamorados de lo que muestran», concluyó.

Nueva Rula de Avilés presenta en Salenor su oferta de un producto de calidad y sostenible con el medio ambiente