



## **Aquanaria partecipa, per la prima volta, al congresso Identità Golose**

- *Fondata nel 1973, Aquanaria è la più antica azienda spagnola di acquacoltura marina.*
- *I suoi branzini, di grandi dimensioni e con caratteristiche sensoriali di alta qualità gastronomica, sono presenti in molti dei migliori ristoranti del mondo, come Hermanos Torres (\*\*\*) , Lú Cocina y Alma (\*) o MuNa (\*). Vengono pescati su richiesta e vengono inviati freschi, ogni giorno dai vivai situati nelle Isole Canarie, a più di 22 paesi.*
- *L'azienda disporrà di uno stand dove sarà possibile degustare il prodotto in varie presentazioni, terrà una conferenza in collaborazione con il Basque Culinary Center e sponsorizzerà un premio legato alla sostenibilità, un aspetto fondamentale della strategia e dell'attività di Aquanaria.*

16/01/2023. Aquanaria, fondata nel 1973, è la più antica azienda spagnola di acquacoltura marina. Nel 1987 si è trasferita alle Isole Canarie e dal 2016 si dedica esclusivamente all'allevamento del grande branzino atlantico (o branzino XXL) con il marchio Aquanaria.

I branzini di Aquanaria crescono nell'Oceano Atlantico vicino all'isola di Gran Canaria. I branzini nuotano in acque pulite, cristalline, altamente ossigenate e costantemente agitate e rinnovate, in ambienti marini controllati che possono raggiungere i 12.000 metri cubi ciascuno.

La missione di Aquanaria è fornire un prodotto di alto valore gastronomico per il piacere dei clienti dei migliori ristoranti del mondo, colmando il vuoto lasciato dal branzino selvatico nel settore della ristorazione a causa della sua crescente scarsità e delle limitazioni di pesca in tutta l'Unione Europea. Aquanaria risolve così un problema di approvvigionamento di branzini per gli chef, offrendo loro un prodotto gourmet sostenibile su cui possono contare tutto l'anno, a prezzi stabili, senza fluttuazioni di mercato e nelle dimensioni richieste.

Oltre alle grandi dimensioni e al suo sapore pulito e senza retrogusto, la caratteristica principale del branzino di Aquanaria è la sua consistenza, compatta e suave e molto succosa grazie al grasso infiltrato, molto apprezzato dagli chef. Il fatto di nuotare continuamente in acque agitate fa sì che gran parte del grasso si infiltri nel muscolo, in modo simile a quanto accade con il grasso del maiale iberico, allevato al pascolo.

Il Basque Culinary Center è un'istituzione accademica all'avanguardia che ha tra i suoi obiettivi l'istruzione superiore, la ricerca, l'innovazione e la promozione della gastronomia e del cibo. Integra la Facoltà di Scienze Gastronomiche annessa alla Mondragon Unibertsitatea e un Centro di Innovazione e Ricerca, BCC Innovation.

Nel febbraio 2021 Basque Culinary Center e Aquanaria hanno firmato un accordo di collaborazione di 4 anni con l'obiettivo di sviluppare congiuntamente progetti strategici di innovazione che consentiranno all'azienda di progredire nella conoscenza gastronomica del suo prodotto e nel suo posizionamento nel settore della ristorazione a livello nazionale e internazionale.

Lunedì 30 gennaio, nella Sala Blu alle 14:30, John Regefalk, coordinatore dell'area di innovazione culinaria presso il centro di ricerca del Basque Culinary Center, terrà un'interessante conferenza dal titolo "Tecnica. Valorizzazione integrale. Grande

Branzino Atlantico" le innumerevoli applicazioni culinarie di questo interessante prodotto.

Aquanaria avrà un proprio stand nell'area espositiva, dove, per tutta la durata del congresso, sarà possibile degustare il branzino in una varietà di preparazioni preparate da un esperto sushiman e da Niki Pavanelli, executive chef de Il Bocconcino-Progressive Italian Restaurant by Royal Hideaway, a Tenerife, che contribuirà con la sua conoscenza gastronomica del prodotto.

Inoltre, il marchio Aquanaria sarà protagonista di un riconoscimento molto speciale che avrà luogo in questa edizione del congresso.

Identità Golose è il più importante congresso internazionale di cucina d'autore in Italia e uno dei più prestigiosi al mondo. Si tiene dal 2005. Il tema di quest'anno è "Signore e signori, la rivoluzione è servita", come riflessione su tutto ciò che è accaduto negli ultimi tre anni e che ci ha costretto a mettere in discussione e cambiare tutti i paradigmi. Si svolgerà tra il 28 e il 30 gennaio.

[www.aquanaria.com](http://www.aquanaria.com)

@aquanaria