



## Los escolares de Valladolid aprenden a elaborar sushi de la mano de Salmón Noruego

07-11-2016

El pasado domingo 6 de noviembre, los escolares de Valladolid aprendieron a elaborar sushi de la mano del maestro **Hung Fai**. Esta sesión de iniciación infantil a la comida japonesa, organizada por Salmón Noruego, se enmarcó dentro de las actividades del *Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid*.

Uno de los máximos referentes de la cocina oriental, el chef **Hung Fai**, compartió su sabiduría acumulada durante años de profesión como cocinero de sushi de primer nivel con los niños y las niñas de Valladolid. El Embajador de los Productos del Mar de Noruega ha dirigido una clase para que los más pequeños aprendan a elaborar platos de la cocina nipona con el Salmón Noruego.

Gracias a su procedencia, las frías y cristalinas aguas de los fiordos de Noruega, y a los estrictos controles a los que se somete su crianza, desde el mar hasta que llega al consumidor, el Salmón Noruego puede ser preparado directamente en fresco en cualquiera de las recetas de la cocina oriental. A lo largo de su exposición, Hung Fai ha enseñado al grupo de niños presente en la Cúpula del Milenio a sacarle todo su potencial en dos recetas de referencia de la cocina asiática, en las que el Salmón Noruego resulta delicioso por su textura y su jugosidad: el *Sushi de salmón noruego* y un *Temaki de salmón noruego y frutas*.

Además, Hung Fai ha trasladado a los niños la importancia de mantener unos hábitos alimentarios saludables. En este apartado, el Salmón Noruego es el gran aliado de grandes y pequeños, ya que es uno de los pescados con mayor cantidad de Omega 3, así como una fuente de proteínas, minerales y vitaminas.

### **Por primera vez, país invitado al *Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid***

Noruega ocupa un lugar privilegiado en el mundo como proveedor de pescados y mariscos de la máxima calidad. Tanto de sus aguas salvajes como de sus granjas paradisíacas, proceden productos que destacan por su excelencia gastronómica, su garantía alimentaria total y su probada sostenibilidad.

La cita vallisoletana con los profesionales de la gastronomía en pequeño formato representa una oportunidad única para que los referentes de aquello por lo que España es reconocida en todo el mundo, los pinchos y las tapas, descubran todo lo que los Productos del Mar de Noruega pueden hacer por ellos. Para ello, se ha programado una completa agenda de actividades que van a permitir redescubrir a conocidos de los cocineros españoles, como el Salmón Noruego, el Bacalao Noruego o la Trucha del Fiordo, así como a otros miembros de la gran familia de productos noruegos, como las Vieiras, los Mejillones, el Cangrejo Rojo Real, la Merluza, el Rape, el Pez Balder o el Pez Lobo, entre otros, que apenas han visitado España. Un horizonte marino de posibilidades gastronómicas, de aromas, de sabores y de texturas, interpretado en su versión más pequeña por los grandes de la cocina del pincho y la tapa.

[www.mardenoruega.es](http://www.mardenoruega.es)