Conservas Emilia llega a Fitur de la mano de Cantabria

Conservas Emilia ha llegado a FITUR de la mano de Turismo Cantabria. En su stand se han realizado talleres de elaboración de la anchoa del Cantábrico dirigidos por Rosa Ferreira, experta sobadora de la compañía, en compañía de Daisy Nogueira, responsable del departamento comercial de Conservas Emilia

Conservas Emilia ha llegado a Fitur de la mano de Turismo Cantabria. La Comunidad Autónoma ha propuesto un viaje por la naturaleza. Los recursos patrimoniales, culturales y turísticos así como la gastronomía y sus productos, han protagonizado cerca de 40 actividades, presentaciones y talleres organizados en su stand.

El Gobierno de Cantabria ha apostado este año por el ecoturismo como principal atracción de la comunidad y quiere dar a conocer al público no solo la belleza de la región, que cuenta con un entorno natural privilegiado, sino también las diferentes experiencias que se ofertan en el territorio. En este sentido ha recreado un recorrido por las principales comarcas regionales de la provincia.

Esta edición de FITUR, organizada por IFEMA, ha tenido lugar entre el 22 y el 26 de enero. Además, este año se añade la celebración del 40 aniversario de la Feria, una ocasión especial que ha puesto el broche de oro a una serie de iniciativas que tienen como objetivo dar continuidad a la exitosa y ascendente trayectoria de esta feria.

Lugar destacado de la Gastronomía

La gastronomía ha tenido un lugar muy destacado con la celebración de talleres y degustaciones en las que ha participado Conservas Emilia. Por otro lado, se han podido degustar otros productos locales como la leche frita, la quesada, los sobaos y el vermú.

Presencia de Conservas Emilia en FITUR

Conservas Emilia ha estado muy presente en el stand de Cantabria. La conservera cántabra se destaca por ofrecer una amplia propuesta de productos en conserva elaborados de forma artesanal como son: Anchoas del Cantábrico, Bonito del Norte, Boquerones del Cantábrico, Ensaladas, Anguletas, Patés, Platos Preparados, Sardinillas, Relanzones, y el Pulpo cocido en su propio jugo.

Emilia es una referencia de calidad en el mundo conservero y en el 2019 fue galardonada con el premio a la mejor anchoa del Cantábrico.

Taller gastronómico de Conservas Emilia

Aquellos que se han acercado al stand de Cantabria han podido descubrir como es el proceso de elaboración de sus Anchoas y degustarlos en una cata al finalizar el taller. A cargo del taller han estado Daisy Nogueira, responsable del Departamento Comercial y Rosa Ferreira, experta sobadora de la

compañía, que han enseñado a los numerosos visitantes, incluida la Consejera de turismo de Cantabria, los secretos de la elaboración de la anchoa del Cantábrico.

Sobre Conservas Emilia

Conservas Emilia fue fundada a finales de los años 80, gracias a D^a Emilia Fuentes. Su creación respondió a la necesidad de relanzar la fabricación artesanal tradicional de la anchoa del Cantábrico para ofrecer un producto final de alta calidad

En la actualidad los productos de Conservas Emilia son degustados en las mejores Tiendas Gourmet y Hostelería de España, y también en países como: Italia, Alemania, Austria, Suecia, Mónaco, Francia, Holanda, México o Australia.

Datos de contacto:

Gustavo

674959421

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Turismo](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>