

De: Irene Morales <irene.morales@marviva.net>
Enviado el: martes, 22 de septiembre de 2015 07:32 p. m.
Para: compras@hotelarensprings.com
Asunto: RE: Planificacion Evento Degustacion ceviches

Greivin,

Le había entendido que la presentación de James no iba? Entendí mal?

En todo caso, sugiero mejor lo siguiente:

Hora	Actividad
10:00 am	Registro de participantes
10:15 am	Palabras de bienvenida por Minor Castro Murillo, Gerente General, Hotel Arenal Springs Resort & Spa
10:20 am	Presentación de MarViva Objetivo y dinámica del evento por Irene Morales, Gerente de Mercados Responsables
10:40 am	Presentación James Steven Farrell
10:55 am	Evento de degustación
12:00md	Resultados y palabras de cierre Irene Morales, Fundación MarViva

Con respecto a la degustación, no recomendaría incluir la tilapia pues no es una especie de mar.

Ahora, la idea de presentar diferentes especies era con el objetivo de exponer el gusto de la gente a sabores nuevos. Si las especies se preparan diferente la gente no las va a poder comparar.

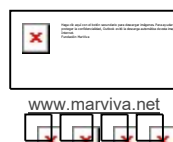
Veo: 2 ceviches (tilapia, corvina y robalo), 4 plancha (corvina, berrugate, macarela y jurel) y 1 empanizado con salsa tártara (volador)

Me parece que va a ser mucha mezcla de sabores, preparaciones y salsas que disimulan el sabor del pescado. Será que se puede simplificar esto un poco de manera que se le de más relevancia al pescado como tal, su textura, sabor? Al menos tener una misma preparación para las especies de carne blanca (robalo, berrugate y volador) y otra para carne roja (macarela y jurel)? Sería incluso más sencillo para el chef y el personal de cocina al tener que hacer menos preparaciones.

Hace un par de semanas tuvimos precisamente un evento de clase de cocina, donde la preparación de ceviches con especies no tradicionales (volador, bagre, robalo y jurel) fue sumamente sencilla pero se resaltaba mucho el sabor y textura de cada especie. A la gente le encantó.

Si fuera posible dejar la corvina por fuera, pues precisamente lo que estamos tratando de promover es alivianar la presión pesquera sobre las especies más tradicionales y promover el uso de especies no tan conocidas.

Estoy disponible por celular mañana y jueves. Cualquier cosa me puede contactar al 8367-8136 para que terminemos de coordinar bien estos detalles.



Irene Morales
Oficial Programa de Mercados Sostenibles
Sustainable Markets Program Manager
Oficina Costa Rica

T: +506-2290-3647 Costado norte, Nunciatura Apostólica
Ext.: 7039 San José, Costa Rica
F: +506-2231-4429

De: compras@hotelarensprings.com [mailto:compras@hotelarensprings.com]

Enviado el: martes, 22 de septiembre de 2015 02:06 p.m.

Para: Irene Morales

Asunto: Planificacion Evento Degustacion ceviches

Evento de degustación de ceviches de pescado:
Porque hay otros peces en el mar

Agenda

Hora	Actividad
10:00 am	Registro de participantes
10:15 am	Palabras de bienvenida por Minor Castro Murillo, Gerente General, Hotel Arenal Springs Resort & Spa
10:20 am	Palabras de bienvenida Objetivo y dinámica del evento por Irene Morales, Gerente de Mercados Responsables y/o Erick Ross, Gerente de Ciencias, Fundación MarViva
10:40 pm	Evento de degustación
11:50 pm	Presentación James Steven Farrell
12:10 pm	Resultados y palabras de cierre (puede ser Nash Ugalde, Gerente de Comunicaciones, Fundación MarViva)

Día: 25 de setiembre de 2015

Lugar: Hotel Arenal Springs (Salón Manantial)

Producto	Preparación	Acompañamiento
Tilapia	Ceviche	Frituras, yuca, plátano, camote, ceviche papaya verde
Volador	Empanizado	Empanizado Yuca, con Salsa Tártara
Berrogate	Plancha	Escoger Salsa , (Jengibre, alcaparras, coco, criolla). Escoger entre Puré de yuca, ñampi, tiquizque
Macarela	Plancha	Escoger Salsa , (Jengibre, alcaparras, coco, criolla). Escoger entre Puré de yuca, ñampi, tiquizque
Jurel	Plancha	Escoger Salsa , (Jengibre, alcaparras, coco, criolla). Escoger entre Puré de yuca, ñampi, tiquizque
Robalo	Ceviche	Frituras, yuca, plátano, camote, ceviche papaya verde
Corvina reina	Ceviche, plancha	Ceviche, (Frituras, yuca, plátano,

		camote) Ceviche papaya verde plancha: (Salsa a escoger, (Jengibre, alcaparras, coco, criolla.



Greivin Arredondo Castro

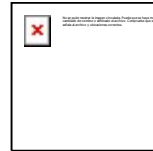
Compras

Tel: (506) 2479-1212

Fax: (506) 2479-1818

compras@hotelarensprings.com

1-855-457-6029



[Ver compromiso ecológico](#)
[See our ecological commiment](#)



CST



www.hotelarensprings.com

Antes de imprimir este mensaje, asegúrese de que es necesario. Proteger el medio ambiente está también en su mano.

Este mensaje, incluyendo sus anexos, contienen información confidencial destinada al individuo y propósitos específicos, y está protegida por la ley. En caso que no sea el usuario a quien está dirigido, debe borrar este mensaje. Está terminantemente prohibida la utilización, acceso, copia o divulgación no autorizada de la información contenida en este mensaje, al igual que sus anexos, y son de responsabilidad de su autor, no representando ideas, opiniones, pensamientos o cualquier forma de posicionamiento por parte de Arenal Springs Resort & Spa.

