



**Circular núm. 114**

**Fecha: 10/07/15**

**Asunto: Boletín informativo de los Productos Pesqueros**

Estimado Asociado:

Adjuntamos boletín informativo emitido por la Secretaría General de Promoción Alimentaria del MAGRAMA, donde se recogen las distintas actividades desarrolladas durante "la Semana de los Productos Pesqueros", celebrada los días 22 al 27 de junio de 2015.

LA JUNTA DIRECTIVA

Semana de los Productos Pesqueros

[View this email in your browser](#)



## Consumidores, profesionales del sector de la alimentación y escolares conocen la diversidad y características de los productos pesqueros españoles

El **Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente** ha celebrado la **"Semana de los Productos Pesqueros"**, del 22 al 27 de junio, con la realización de diversas actividades promocionales e informativas con el eslogan "Come rico, come sano, come pescado", que estaban destinadas a dar a conocer a la población española la calidad y variedad de los productos de la pesca y la acuicultura e incrementar el consumo teniendo en cuenta el descenso en hogares, según el panel de consumo del MAGRAMA.

Las actuaciones se han desarrollado en las ciudades de Madrid, Las Palmas G.C, Pamplona, Toledo y Almería, y en ellas han participado profesionales de la restauración y la hostelería, medios de comunicación, escolares, además del resto de consumidores.

Así, profesionales de la restauración, escuelas y asociaciones de hostelería y restauración y el sector conocieron la situación y evolución de los productos pesqueros españoles de mano de Aurora de Blas, subdirectora general de Economía Pesquera del Ministerio de

Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, durante el acto de presentación de la campaña, el pasado **lunes 22 de junio**, celebrado en la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Navales, en Madrid. Esperanza Orellana, subdirectora general de Promoción Alimentaria del MAGRAMA, dió a conocer las actividades que se están desarrollando para fomentar el consumo de los productos de la pesca y la acuicultura y las ayudas de promoción que anualmente se convocan para el sector pesquero.

Durante este acto se analizó la situación del sector pesquero español, con la intervención de representantes de los subsectores de la pesca y la acuicultura, Javier Garat, secretario general de CEPESCA, Javier Ojeda, gerente de APROMAR, María Luisa Álvarez, directora adjunta de FEDEPESCA, Juan Vieites, secretario general de ANFACO.

Además el chef y profesor de cocina de la Escuela Superior de Hostelería de Madrid, Enrique Iglesias Saco, aportó en su intervención desde el punto de vista de la restauración, alternativas para mejorar el consumo de los productos pesqueros, así como maneras más fáciles de cocinarlos.

Una vez terminado el coloquio, Luis Ramón Núñez Rivas, director de ETSIN acompañó a todos los asistentes a una visita guiada por la escuela y al canal de experiencias en el laboratorio de ensayos hidrodinámicos, donde se mostró un prototipo de buque pesquero.

Al final del acto, hubo una degustación de productos pesqueros.



El **martes 23**, en el **Mercado de Maravillas**, Carlos Larrañaga, director general de Ordenación Pesquera y Fernando Burgaz, director general de la Industria Alimentaria, del MAGRAMA, presentaron el acto en el que dieron a conocer los últimos datos de consumo de los productos pesqueros y las actividades que se estaban desarrollando durante la semana. A continuación, se llevó a cabo una demostración de destreza y corte de pescado de la mano de Antonio Alonso, experto pescadero, junto con la intervención de María Luisa Álvarez, directora adjunta de FEDEPESCA. Se utilizaron para la demostración merluza, bonito del Norte y trucha con sus diferentes cortes, limpios para su preparación.

El chef Juan Carlos Carretero, profesor de cocina en la Escuela Superior de Hostelería de Madrid, realizó un showcooking dinámico, donde informó del beneficio de estos productos, consejos de elaboración y recetas fáciles como:

- Pincho de sardina macerada en naranja sobre pimiento de piquillo.
- Mejillón en vinagreta fresca con jengibre en su cáscara.
- Pincho de trucha a la navarra con sal de ibérico y champiñón.



El **miércoles 24**, los 50 niños que disfrutaron del campamento de verano en el Vivero Escuela Río Guadarrama, de Navalcarnero (Madrid), tuvieron una jornada pesquera, con juegos relacionados con la pesca, y talleres prácticos donde elaboraron recetas muy divertidas y sabrosas con estos productos del mar.

Las tapas que elaboraron fueron:

- Tostas de atún con tomate cherry.

- Tostas de sardinas con aceite y tomate.
- Ensalada marinera.

Los más pequeños, después de ver los vídeos sobre la pesca y la acuicultura en España, iniciaron los trabajos de manualidades pintando y coloreando un montón de peces y moluscos. Los mayores se divertieron jugando al "Pescado por sorpresa" y "Qué tipo de pez eres?", dos juegos on line donde se enseñan algunas especies y sus características. También pudieron disfrutar con un vídeo de los productos pesqueros españoles y el proceso de comercialización desde la mar a la mesa.

Durante las clases de inglés, los profesores y monitores les enseñaron los nombres de algunas especies de peces en inglés y términos relacionados con la pesca.



El **jueves 25** a las 6 de la mañana, 15 personas, de los medios de comunicación, periodistas, blogueros especializados, de asociaciones de consumidores y de la restauración colectiva visitaron Mercamadrid. Un recorrido por las instalaciones en pleno funcionamiento de la nave de pescado y una visita al centro interactivo, marcaron la mañana, que finalizó con una degustación de productos de la pesca y la acuicultura como: langostinos cocidos, calamares a la andaluza, bacalao rebozado, boquerones fritos y merluza cocida.

Patricia Blanco, jefa del Área de Comunicación y Promoción de Mercamadrid, fue la encargada de hacer la visita, acompañada por Ángel Mena y M<sup>a</sup> José López Carbacho, representantes de la Asociación de Empresarios Mayoristas de Pescados de Madrid.



Para los consumidores finales, el **viernes 26** y **sábado 27**, se organizaron acciones promocionales en mercados de abastos de Toledo, Almería, Pamplona, Las Palmas y Madrid, en los que se ofrecieron degustaciones de productos pesqueros, productos en conserva y ahumados, y se entregó material informativo y promocional sobre la campaña.

Las degustaciones fueron:

- Mejillones en escabeche con chips.
- Sardinas en aceite de oliva con tomate cherry.
- Trucha ahumada con aguacate.

Los mercados que participaron en esta jornadas fueron en Pamplona el Mercado de Santo Domingo y el Mercado del Ensanche, en Toledo el Mercado de abastos y el Mercado de San Agustín, el Almería el Mercado de Los Ángeles y el Mercado Central de Abastos, en las Palmas de Gran Canaria el Mercado de Vegueta y el Mercado del Puerto, y en Madrid participaron el Mercado de Maravillas, Mercado de Chamartín, Mercado de Ventas, y el Mercado de la Paz.



Asimismo, el **viernes 26** de junio, más de 2.000 personas asistieron a la **Plaza del Callao**, Madrid, donde se realizó una exposición en la que se mostraron los procesos y agentes que participan en la obtención de los productos pesqueros y acuícolas desde el origen hasta su consumo.

