

Acció Climàtica i el Gremi de Peixaters llancen una campanya per promoure el consum d'espècies pesqueres de proximitat poc conegudes i poc valorades pel consumidor

- Als ports de Catalunya, es desembarquen i comercialitzen cada any més de 200 espècies diferents de peix i marisc, però, d'acord amb enquestes realitzades, una persona consumidora mitjana en coneix com a màxim 5



El president del Gremi de Peixaters de Catalunya, Sr. **Àlex Goñi** (a la dreta), i el Sr. **Sergi Tudela** (a l'esquerra), director general de Política Marítima i Pesca Sostenible de la Generalitat de Catalunya, durant la presència de la campanya.

El Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural (DACC) i el Gremi de Peixaters han presentat avui al Mercat de la Boqueria una

campanya per promoure el consum d'espècies pesqueres de proximitat poc conegudes i poc valorades pel consumidor.

Són espècies com la maire, el besuc blanc, la boga, la canana, el capellà, la cinta, el congre, la galera, l'oblada, el peixet de plata, el sorell, les molles o bròtoles, les llisses, el pop blanc o el verat, que es pesquen, són assequibles, tenen excel·lents propietats nutricionals i no són prou conegudes pels consumidors.

La campanya de promoció inclou un [vídeo divulgatiu](#) per a les xarxes socials, l'edició de **cartells amb el dibuix d'aquestes espècies** i un **díptic** que lliuraran els peixaters a la seva clientela.

Els peixaters i les peixateres tenen un important rol a l'hora de difondre i fomentar el consum d'aquestes espècies de llotja, pròpies de la costa catalana, ja que tenen un alt valor nutritiu i gastronòmic i són econòmicament assequibles. El consumidor disposa d'excel·lents productes pesquers tot l'any i per a totes les butxaques.

El director general i el president del Gremi han fet una crida a la ciutadania, especialment al jovent, a conèixer, comprar, cuinar i menjar productes del mar. Ambdós han coincidit que cuinar aquestes espècies no només és un plaer gastronòmic, necessari per una dieta saludable, sinó que esdevé una experiència que ens retorna al nostre patrimoni, cultura i tradició marítima mediterrània.

Només coneixem un màxim de 5 espècies

Als ports de Catalunya, es desembarquen i comercialitzen cada any més de 200 espècies de peix i marisc diferents, però, d'acord amb enquestes realitzades, una persona consumidora mitjana coneix com a màxim 5 espècies, i reconeix que en general sempre compra els mateixos peixos.

L'any 2022, es va consumir a Catalunya un total de 67.457 milers de kg de peix fresc, i, d'aquests, el lluç i el salmó representen un 16% cada un, el bacallà i l'orada el 8% cada un, el seitó un 7% i un 6% el llobarro. És a dir, només 7 espècies representen més del 61% en volum del total consumit, i

cal tenir en compte que són peixos principalment de fora de Catalunya.

En aquest sentit, el Departament d'Acció Climàtica ha subvencionat, en el marc del Fons Europeu Marítim i de la Pesca (FEMP), al Gremi de Peixaters el projecte *La mar et dona molt més*. La iniciativa, adreçada a promocionar espècies pesqueres de poc valor comercial desembarcades a Catalunya, ha comptat amb la col·laboració de l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentària (IRTA) i la Càtedra d'Oceans i Salut Humana de la Universitat de Girona.

El projecte ha consistit a avaluar 20 espècies de peixos i invertebrats marins per donar a conèixer a la ciutadania la seva biologia, l'àrea de distribució de l'espècie, la talla mínima de pesca legal al Mediterrani, la tendència del preu mitjà a llotja (€/kg) dels darrers 20 anys, l'evolució de les captures, l'estat de la població, la quantitat d'àcids grassos omega 3 que ens pot aportar a la nostra dieta i els possibles riscos o problemes que podria presentar.

Aquest treball es pot consultar en l'enllaç <https://gremipeixaters.cat/especies-pesqueres-de-poc-valor-comercial>.

Assequibles a totes les butxaques

Si fem la comparativa del preu mitjà a les llotges catalanes d'algunes d'aquestes espècies amb el preu del grup biològic al qual pertanyen, es veu clarament que les espècies que es volen promocionar tenen un preu molt avantatjós.

Per exemple, la canana a llotja està a 3,5 €/kg i el pop blanc a 4,98 €/kg, uns preus força més baixos que els 6,87 €/kg de mitjana del seu grup biològic, que inclou el pop, el calamar, la sèpia... D'igual manera, el verat, amb un preu a llotja de 3,24 €/kg, és molt més assequible que les espècies del grup de les tonyines i bonítols a un preu de 13,37 €/kg.

Amb aquesta iniciativa, no només es vol promoure el consum d'aquestes espècies més desconegudes sinó el consum de peix fresc en general davant la reducció continuada del seu consum. A Catalunya, l'any 2021, el consum per càpita a les llars de productes pesquers en general (fresc,

congelat, enllaunat...) va ser de 23,76 kg/any (22,72 a tot l'Estat) i el de peix i marisc fresc de 13,8 k/any (13,01 a tot l'Estat).

Al mateix temps, s'ha aprofitat la presentació de la campanya per reivindicar la rebaixa de l'IVA dels productes pesquers, que han quedat fora en la recent normativa estatal, cosa que pot fomentar una recuperació del consum de productes pesquers per part de la ciutadania.

Aquesta campanya contribueix també a la implementació de l'Estratègia marítima de Catalunya, en el sentit de reforçar el sector del peix com un dels puntals de l'Economia Blava del país.

El Gremi de Peixaters de Catalunya és l'associació que representa i defensa els interessos del comerç al detall del peix al nostre país.

El Gremi ha estat l'impulsor del Llibre Blanc del sector del Peix a Catalunya, i recolza innumerables projectes de potenciació del consum de peix i marisc, i de valorització de la professió. Per altra part, el Gremi és patró de la Càtedra d'Oceans i Salut Humana de la Universitat de Girona, i treballa intensament en els àmbits de la sostenibilitat al sector.

El Gremi de Peixaters de Catalunya està associat a PIMEC, Patronal de la Micro, Petita i Mitjana Empresa de Catalunya, i a FEDEPESCA, Federación Nacional de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescado y Productos Congelados.

Més informació:

Gremi de Peixaters de Catalunya
T. 933 236 412
C/ Muntaner, 81 2on
08011 Barcelona
Email: gremi@grempiexaters.cat