

El Gremio de Pescaderos de Cataluña y el Departamento de Acción Climática, Alimentación y Agenda Rural (DACC), lanzan una campaña para promover el consumo de especies pesqueras de proximidad poco conocidas y poco valoradas por el consumidor

- En los puertos de Cataluña, se desembarcan y comercializan cada año más de 200 especies diferentes de pescado y marisco, pero, de acuerdo con encuestas realizadas, una persona consumidora media conoce como máximo 5



El presidente del Gremio de Pescaderos de Cataluña, Sr. **Àlex Goñi** (a la derecha), y el Sr. **Sergi Tudela** (a la izquierda), director general de Política Marítima y Pesca Sostenible de la Generalitat

de Catalunya, durante la presentación de la campaña.

El presidente del Gremio de Pescaderos, Àlex Goñi, y el director general de Política Marítima y Pesca Sostenible, Sergi Tudela, han presentado hoy en el Mercado de la Boquería, una campaña para promover el consumo de especies pesqueras de proximidad poco conocidas y poco valoradas por el consumidor.

Son especies como la bacaladilla, el besugo blanco, la boga, la canana, el capellán, la cinta, el congrio, la galera, la oblada, el pescadito de plata, el jurel, las mollas o brótoles, las lisas, el pulpo blanco o la caballa, que se pescan, son asequibles, tienen excelentes propiedades nutricionales y no son suficientes conocidas por los consumidores

La campaña de promoción incluye un [video divulgativo](#) para las redes sociales, la edición de carteles con el dibujo de estas especies y un díptico que entregarán desde las pescaderías a su clientela.

Los pescaderos y las pescaderas tienen un importante rol a la hora de difundir y fomentar el consumo de estas especies de lonja, propias de la costa catalana, puesto que tienen un alto valor nutritivo y gastronómico y son económicamente asequibles. El consumidor dispone de excelentes productos pesqueros todo el año y para todos los bolsillos.

Tanto el presidente del Gremio como el director general han hecho un llamamiento a la ciudadanía, especialmente a la juventud, a conocer, comprar, cocinar y comer productos del mar. Ambos han coincidido que cocinar estas especies no solo es un placer gastronómico, necesario para una dieta saludable, sino que se convierte en una experiencia que nos devuelve a nuestro patrimonio, cultura y tradición marítima mediterránea.

Solo conocemos un máximo de 5 especies

En los puertos de Cataluña, se desembarcan y comercializan cada año más de 200 especies de pescado y marisco diferentes, pero, de acuerdo con encuestas realizadas, una persona consumidora media conoce como máximo 5 especies, y reconoce que en general siempre compra los mismos

pescados.

El año 2022, se consumió en Cataluña un total de 67.457 miles de kg de pescado fresco, y, de estos, la merluza y el salmón representan un 16% cada uno, el bacalao y la dorada el 8% cada uno, el boquerón un 7% y un 6% la lubina. Es decir, solo 7 especies representan más del 61% en volumen del total consumido, y hay que tener en cuenta que son pescados principalmente de fuera de Cataluña.

En este sentido, el Departamento de Acción Climática ha subvencionado, en el marco del Fondo Europeo Marítimo y de la Pesca (FEMP), al Gremio de Pescaderos el proyecto “El mar te da mucho más”. La iniciativa, dirigida a promocionar especies pesqueras de poco valor comercial desembarcadas en Cataluña, ha contado con la colaboración del Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentaria (IRTA) y la Cátedra de Océanos y Salud Humana de la Universidad de Girona.

El proyecto ha consistido en evaluar 20 especies de pescado e invertebrados marinos para dar a conocer a la ciudadanía su biología, el área de distribución de la especie, la talla mínima de pesca legal en el Mediterráneo, la tendencia del precio mediano en lonja (€/kg) de los últimos 20 años, la evolución de las capturas, el estado de la población, la cantidad de ácidos grasos Omega 3 que nos puede aportar a nuestra dieta, y los posibles riesgos o problemas que podría presentar no consumir este producto.

Este trabajo se puede consultar en el enlace <https://gremipeixaters.cat/especies-pesqueres-de-poc-valor-comercial>.

Asequibles a todos los bolsillos

Si hacemos la comparativa del precio medio en las lonjas catalanas de algunas de estas especies con el precio del grupo biológico al cual pertenecen, se ve claramente que las especies que se quieren promocionar tienen un precio muy ventajoso.

Por ejemplo, la canana en lonja está a 3,5 €/kg y el pulpo blanco a 4,98

€/kg, unos precios bastante más bajos que los 6,87 €/kg de media de su grupo biológico, que incluye el pulpo, el calamar, la sepia... De igual manera, la caballa, con un precio en lonja de 3,24 €/kg, es mucho más asequible que las especies del grupo de los atunes y bonitos a un precio de 13,37 €/kg.

Con esta iniciativa, no solo se quiere promover el consumo de estas especies más desconocidas, sino el del pescado fresco en general ante la reducción continuada de su consumo. En Cataluña, en 2021, el consumo per cápita en los hogares de productos pesqueros en general (fresco, congelado, enlatado...) fue de 23,76 kg/año (22,72 en todo el Estado) y el de pescado y marisco fresco de 13,8 kg/año (13,01 en todo el Estado).

Al mismo tiempo, se ha aprovechado la presentación de la campaña para reivindicar la rebaja del IVA de los productos pesqueros, que han quedado fuera en la reciente normativa estatal, cosa que puede fomentar una recuperación del consumo de productos pesqueros por parte de la ciudadanía.

Esta campaña contribuye también a la implementación de la Estrategia Marítima de Cataluña, en el sentido de reforzar el sector del pescado como uno de los puntales de la Economía Azul del país.

El Gremi de Peixaters de Catalunya es la asociación que representa y defiende los intereses del comercio detallista de pescado en Cataluña.

El Gremi ha sido el impulsor del Libro Blanco del sector del Pescado en Cataluña, y apoya innumerables proyectos de potenciación del consumo de pescado y marisco, y de valorización de la profesión. Por otra parte, el Gremi es patrón de la Cátedra de Océanos y Salud Humana de la Universitat de Girona, y trabaja intensamente en los ámbitos de la sostenibilidad en el sector.

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

Más información:

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