

Los clústers Alimentari de Barcelona y Acuiplus y Mercabarna presentan: **Pescado de nuestros mares: más cerca, más fresco**

- *El Pescado de proximidad aumenta en Mercabarna, en 10 años*
- *El consumidor sólo compra 10 especies, lo cual es insostenible*

Hoy se ha celebrado en Mercabarna la jornada '**Pescado de nuestros mares: más cerca, más fresco**', organizada por el Clúster Alimentario de Barcelona, el Clúster Acuiplus y Mercabarna, para conmemorar el día Mundial de la Acuicultura, que fue ayer, ante unos 60 profesionales del sector de toda España.

Según ha explicado Josep Tejado, director general de Mercabarna y Presidente del Clúster Alimentario de Barcelona, "el objetivo de este acto es **promover la acuicultura y el pescado de proximidad como alimentos de consumo sostenible, frente al aumento de la demanda social de estos años**".

Y es que en los últimos **10 años (de 2014 a 2014)**, en el **Mercado Central del Pescado de Mercabarna** el pescado comercializado originario de las costas españolas ha pasado **del 44% al 59%**, mientras que el procedente de los países comunitarios ha descendido del 36% al 22% y el de terceros países lo ha hecho del 20% al 19%. Además, según ha afirmado Tejado "**el pescado de cultivo ya supone el 23% del total de pescado fresco que se vende en Mercabarna**, con una clara tendencia al alza desde 2011".

La Jornada ha reunido a varios expertos, como el presidente de Apromar (Asociación de productores de cultivos marinos de España), Javier Ojeda, que ha presentado el **sello de control de calidad 'Crianza de Nuestros Mares'**, que han conseguido para certificar las doradas, lubinas y corvinas de las 25 empresas acuícolas de toda España que forman parte de dicha asociación.

También ha participado en la jornada la investigadora del IRTA (Instituto de Investigación y Tecnología Alimentaria), Anna Claret, que ha explicado el proyecto Aquaneo, cuyo objetivo es aumentar la calidad del pescado de cultivo, mejorando la dieta de los peces para obtener una textura de la carne más parecida a la del pescado salvaje.

Por otra parte, la investigadora de XRAq (Red de Referencia de I+ D+i en acuicultura de la Generalidad de Cataluña), Rosa Flos, ha presentado el proyecto Valora, un estudio que permitirá saber cómo perciben los ciudadanos los productos de acuicultura. De momento, sólo se han realizado los estudios cualitativos, que han revelado, según explica Flos, "**que los consumidores perciben el pescado de acuicultura como más saludable** porque ha pasado más controles sanitarios que el salvaje". Además, valoran

su sabor aceptable, según reza el estudio, por su menor precio. Como aspectos negativos, los consumidores se quejan del **desconocimiento respecto a cómo se alimentan los pescados de cultivo, lo que genera desconfianza hacia los métodos de engorde.**

Por último, el secretario de la Federación Nacional Catalana de Cofradías de Pescadores, Mario Vizcarro, ha explicado qué se considera pescado de proximidad, el número de especies marinas que se producen en las costas españolas (unas 300 especies). Aunque de estas los ciudadanos sólo conocen unas 60 y consumen una 10 especies. “Este desconocimiento provoca –ha dicho Vizcarro- que **sólo haya demanda de estas pocas especies por parte de los consumidores y, por tanto, que sean estas pocas las que pesquen los pescadores, lo cual es insostenible**”.

A modo de conclusiones, todos los ponentes han coincidido en la necesidad de **informar mejor al consumidor en el punto de venta** para que conozca las especies que compra, sus procedencias, la fecha en que han sido pescadas, etc. En esta línea los ponentes han apostado por el envasado y etiquetado, que ofrezca esta información al ciudadano, así como una marca que pueda ser reconocida por los consumidores y garantice su calidad.

También se ha abogado por aumentar la **formación a los ciudadanos desde la escuela**, y a través de todos los canales, posibles para conozcan la diversidad de nuestros mares y las características de los pescados salvajes y de cultivo.

Otro de las conclusiones destacadas de la jornada ha sido la **de impulsar un registro para reconocer el pescado de proximidad.**

Y por último, la **aplicación del I+D+i para conseguir una pesca de proximidad y una acuicultura más competitivas.**

Más Información:

Roser Lapuente Camins

Responsable de Medios de Comunicación

T. 93 556 35 08/93 556 30 00

lapuente@mercabarna.cat