

DEL 17 AL 20 DE ABRIL EN MADRID

Pesca España se estrena en el Salón Gourmets reivindicando el valor de los productos del mar

- *La Asociación ha ofrecido un showcooking y una degustación en el espacio gastronómico #Alimentosdespaña del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.*
- *Pesca España, en su afán de re-enamorar a los consumidores, ha aprovechado la importante cita gastronómica para reivindicar medidas que favorezcan el consumo de pescado entre los consumidores por sus beneficios para la salud.*

Madrid, 18 de abril de 2023. Pesca España, la asociación formada por algunas de las organizaciones de productores pesqueros más importantes de nuestro país, ha participado en la XXXVI edición de Salón de Gourmets en Madrid. La Asociación se ha estrenado así en la **cita gastronómica y punto de encuentro para profesionales nacionales e internacionales** junto al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Con el objetivo de **dar a conocer el alto valor gastronómico y nutricional** de los productos pesqueros españoles, Pesca España ha llevado a cabo un showcooking y una degustación de productos del mar, de la mano del **chef del restaurante madrileño Morgana: Miguel Fernández Vidal.**

Showcooking con productos del mar: saludables, sostenibles y fuente de felicidad

El chef ha elaborado tres platos diferentes que han puesto de manifiesto la **gran versatilidad del producto**: merluza y gamba en caldeirada thai; merluza con su pilpil y tirabeques al wok; y gamba con ají amarillo y emulsión de coco. Con estas elaboraciones, el chef ha puesto de manifiesto la calidad y versatilidad de la materia prima que nos permite sacar lo mejor del producto tanto en recetas tradicionales, como elaborando nuevos platos y tendencias gastronómicas con toques internacionales o de fusión. *“El pescado y marisco español es muy variado y posee una **calidad inigualable**, y es nuestra obligación como cocineros dar a conocer todas sus posibilidades para que nuestros comensales disfruten como nunca de cada bocado, se sorprendan día a día y puedan animarse a elaborarlo en sus casas”*, **afirmaba el chef Miguel Fernández.**

Para las elaboraciones, el chef ha contado con productos facilitados por algunas de las organizaciones de Pesca España: la merluza procede de **Burela** (OPP-77) y del **Puerto de Celeiro** (OPP-7), y la gamba blanca y la gamba roja de la **Lonja de Almería** (OPP-71).

Reivindicando un alimento único

Uno de los objetivos que persigue Pesca España es el de re-enamorar al consumidor, conseguir que se vuelva a enganchar a los productos del mar. Es innegable su valor nutritivo, así como su versatilidad. Sin embargo, los datos hablan de un descenso continuado del consumo de pescado y marisco en los hogares españoles llegando al 15,2% entre enero y noviembre de 2022 con respecto al mismo periodo del año anterior. Un dato alarmante para el sector y especialmente teniendo en cuenta que **el 94% de los españoles afirma que les gusta el pescado**, aunque tan **sólo el 23% lo consume habitualmente**¹.

¹ Fuente: Encuesta realizada por FESNAD en torno al consumo de pescado y los productos de mar, entre 1.500 consumidores entre abril y mayo de 2022.

Ante el continuo decrecimiento del consumo, el sector pesquero ha solicitado al Gobierno una reducción del IVA de los productos del mar. *“Queremos que los consumidores se sumen a esta reivindicación de una **fiscalidad saludable**, que a nuestro juicio debería aplicarse de manera permanente.”* Esta es una realidad en prácticamente la totalidad de países de la Unión Europea donde se aplican en los productos pesqueros tipos inferiores al 10% que actualmente se imputa en España. Países como Francia y Alemania gravan a estos productos al 5,5% y al 5% respectivamente, e Irlanda, Reino Unido y Malta incluso no aplican IVA al pescado. *“Es una medida con la que ayudaríamos a acercar de nuevo a los consumidores a los productos del mar, que tan beneficiosos son para la salud, y así frenar el descenso de su consumo en los hogares españoles”,* apunta Javier Garat, presidente de Pesca España.

Esta realidad **preocupa y afecta de manera directa a uno de los sectores esenciales y motores económicos de nuestro país.** Por ello, Pesca España ha lanzado en los últimos meses la campaña [‘Llévate pescado’](#). *“Con esta campaña buscamos derribar las barreras que surgen entre el momento de la consideración y el momento de compra de pescado y marisco, de la mano de los mayores expertos en pescado. Queremos **ayudar a los españoles a re-enamorarse** del pescado y del marisco, una materia prima que además de ser **la proteína animal más saludable y sostenible que existe**, tiene una calidad y valores nutricionales altamente beneficiosos, además de aportarnos felicidad de manera natural”,* explica el gerente de la Asociación, Antonio Nieto.

Pesca España, fuente de felicidad

Pesca España nace para **reivindicar los productos del mar desde la sostenibilidad, la tradición y la felicidad.** Es una asociación formada por algunas de las más importantes organizaciones de productores pesqueros del país y nace para defender la pesca por su valor nacional como motor económico, como tradición y como elemento fundamental de una dieta saludable. *“Nuestra razón de ser es que tanto los consumidores, como la cadena de valor y las instituciones se enamoren de la proteína animal con menor huella de carbono que, además, produce felicidad”,* **concluía Garat.**

Imágenes

Para descargar las imágenes en alta resolución haz clic [aquí](#).

Visualiza el videomanifiesto de Pesca España [aquí](#).

Sobre PESCA ESPAÑA

Pesca España está formada por algunas de las más importantes organizaciones de productores pesqueros del país, que ponen a disposición de los consumidores la proteína animal más saludable y sostenible que existe: los productos del mar. Pesca España nace para defender la pesca por su valor nacional como motor económico y como elemento fundamental de una dieta saludable, reivindicando los productos del mar desde la sostenibilidad, la tradición y la felicidad. Para más información: www.pescaespana.org

Contacto de Prensa

DLaundry (agencia de comunicación)

prensa.pescaespana@dlaundryagency.com

Andrea Zaballa (+34 676 195 555)

Ana Puyol (+34 667 224 770)



Sigue a Pesca España a través de:

[Instagram](#) / [Facebook](#) / [Twitter](#) / [Youtube](#) / [LinkedIn](#)

