

## **Pesca España pone en valor a los ‘Grandes Desconocidos’**

- *El Mercado de Maravillas ha acogido la presentación de una acción para dar visibilidad a distintas especies de pescado y marisco no tan conocidas para el gran público*
- *La galera, la caballa y el granadero fueron los protagonistas del ‘showcooking’ y posterior degustación gratuita, haciendo las delicias de todos los participantes.*

**Madrid, 11 de diciembre de 2023.** La Asociación de Organizaciones de Productores Pesca España, ha celebrado en Madrid la primera edición de la acción ‘Grandes Desconocidos’, una jornada para poner en valor y dar visibilidad a distintas especies de pescado no muy conocidas por los consumidores y que pueden ser una opción muy interesante para incorporar a las recetas y preparaciones de estas fiestas navideñas.

‘Grandes desconocidos’ ha congregado en el Mercado de Maravillas de la capital a numeroso público que ha podido disfrutar de un *showcooking* y una degustación gratuita de platos protagonizados por la galera, la caballa y el granadero en base a tres recetas: “Caballas en escabeche”, “Galeras a la bilbaína” y “Granadero en salsa verde”. Además, todas las personas que se acercaron a conocer las especies participaron en un juego para conocer los beneficios y las curiosidades de estos tres pescados, recibiendo, además, información sobre Pesca España y su actividad en defensa del sector pesquero.

Con esta acción, se ha querido también dar a conocer a los consumidores la gran variedad de productos del mar que pone a nuestra disposición la flota pesquera española de manera responsable y sostenible. Durante el evento, los consumidores fueron informados de cómo trabajan los barcos españoles en relación con el cuidado de la biodiversidad marina y el respeto al medioambiente.

Al evento acudieron Antonio Nieto, gerente de Pesca España, Jorge López, adjunto a la gerencia de OPAGAC, Rocío Béjar, secretaria general adjunta de CEPESCA e influencers gastronómicas como María Díaz, de MDcocinaymás o Tere Alemán, de Tererecetas. Para el gerente de Pesca España, *“este tipo de acciones son muy necesarias para darle importancia a esos otros pescados y mariscos que muchas veces pasan desapercibidos pero que presentan unas cualidades y propiedades nutricionales más que interesantes. Tenemos que perder el miedo a probar nuevas especies, las pescaderías, supermercados y grandes superficies de toda España están repletas de productos del mar, tanto frescos como congelados o en conserva, que nos van a enamorar”*.

En ese sentido, se recordó también la necesidad de insistir al nuevo Gobierno en la importancia de la rebaja o eliminación del IVA de los pescados y mariscos. Según los últimos datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, el consumo de productos del mar en hogares ha caído hasta los 18,53 kilos por personas y año, *“es clave apostar por una fiscalidad saludable para favorecer los hábitos de vida saludables de los consumidores españoles, el descenso del consumo va a acarrear un aumento de las enfermedades asociadas a una mala alimentación, por eso pedimos al Gobierno que tome en cuenta nuestras reivindicaciones. Es importante también recordar que los pescados y mariscos son los alimentos que menos han subido de precio en los últimos meses de escalada inflacionista gracias al esfuerzo de la cadena de valor”*, ha concluido Nieto.

**Descarga imágenes [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](http://www.pescaespana.org)

#### **Contacto de Prensa**

##### **DLaundry (agencia de comunicación)**

[prensa.pescaespana@dlaundryagency.com](mailto:prensa.pescaespana@dlaundryagency.com)

Ana Puyol (+34 667 224 770)

##### **Sigue a Pesca España a través de:**

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