

Pesca España celebra una nueva edición de 'Grandes Desconocidos' en Mallorca

- *El Mercat Pere Garau de Palma de Mallorca ha sido el escenario de la segunda edición de la acción 'Grandes Desconocidos', destinada a poner en valor especies de pescado menos conocidas entre los consumidores.*
- *Pesca España continúa con su compromiso de promover el consumo de productos del mar, destacando la riqueza y diversidad de las especies pesqueras locales en colaboración con OpMallorcamar.*
- *La llampuga, el gerret y el gambusi fueron las estrellas del showcooking llevada a cabo por el reconocido chef Koldo Royo, sorprendiendo y deleitando a los asistentes en la degustación.*



Madrid, 05 de septiembre de 2024. [Pesca España](#), Asociación de Organizaciones de Productores Pesqueros de ámbito nacional, ha celebrado en Mallorca la **segunda edición** de la acción '**Grandes Desconocidos**', un evento diseñado para **destacar y promover el consumo de especies de pescado menos conocidas por los consumidores**, pero que ofrecen una opción deliciosa y saludable para enriquecer nuestras mesas.

La acción se ha llevado a cabo en el emblemático **Mercat Pere Garau de Palma de Mallorca**, un mercado conocido por su amplia oferta de productos locales. La jornada ha contado con la participación de numerosos visitantes, quienes han disfrutado de un **showcooking** y una **degustación gratuita** de tapas elaboradas con tres especies 'Grandes Desconocidas': **la llampuga, el gerret y el gambusi**, facilitadas por la **OpMallorcamar**, una de las organizaciones de productores que forman parte de Pesca España.

El reconocido chef **Koldo Royo** fue el encargado de deleitar al público con tres exquisitas tapas: *tosta de llampuga con alcaparras*, *tartar de gambusí* y *coca de gerret*. Estas preparaciones no solo resaltaron la



versatilidad y el **sabor de estas especies**, sino que también demostraron cómo pueden **incorporarse de manera sencilla y creativa** en la cocina cotidiana.

*“Es fundamental seguir realizando este tipo de acciones para destacar esos pescados y mariscos que, aunque menos conocidos, poseen unas propiedades nutricionales excepcionales. Queremos **animar a los consumidores a probar nuevas especies**, especialmente aquellas que tienen un impacto positivo tanto en nuestra salud como en la sostenibilidad de nuestros mares”,* expresó **Antonio Nieto**, gerente de Pesca España.

Con esta jornada, Pesca España sigue comprometida en su misión de **sensibilizar a los consumidores sobre la rica variedad de productos del mar** que ofrece la flota pesquera española, destacando su **responsabilidad en la conservación del entorno marino** y la **promoción de una dieta equilibrada y saludable**.

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

Contacto de Prensa

DLaundry (agencia de comunicación)

prensa.pescaespana@dlaundryagency.com

Macarena Roa (+34 678 369 465)

Ana Puyol (+34 667 224 770)

Sigue a Pesca España a través de:

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