



A través de la estrategia Alimentos de España

Nota de prensa

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación realiza acciones de promoción en mercados y paradores de turismo para fomentar el consumo de pescado

- Durante el mes de junio se realizarán jornadas gastronómicas en los paradores nacionales de Lerma, Soria, Alcañiz y Cuenca
- Entre 2008 y 2023 ha habido un descenso significativo en el volumen de compras de los productos de la pesca

6 de junio de 2024. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, a través de la estrategia Alimentos de España, promueve durante los meses de mayo y junio distintas acciones de promoción para fomentar el consumo de pescado y marisco en escuelas de hostelería, mercados municipales y paradores nacionales, ante el descenso progresivo de la ingesta de estos productos.

El año 2023 cerró con el dato más bajo en volumen de toda la serie histórica desde 2008, con un descenso acumulado en esos 15 años de 34,4 % en el volumen de compras.

Todos los segmentos han visto un retroceso de compras, a excepción de las conservas de pescado y molusco, que se han mantenido estables desde 2022 y han crecido un 5,5% desde 2008. Las caídas más destacadas han sido las de mariscos, moluscos y crustáceos frescos y congelados, con unas reducciones desde 2022 del 48,5 % y del 40,8 % respectivamente. También han disminuido las compras de pescado fresco (38,9 %) y congelado (40,1 %). Sin embargo, aunque la evolución en compras del pescado congelado es desfavorable, su valor ha logrado crecer un 2,3 %.

Consciente de estos datos y preocupado por la disminución de una proteína de calidad tan importante, procedente de producciones cada vez más sostenibles, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha incluido, desde 2019, en la estrategia de promoción de los “Alimentos de España” al sector del pescado. Así,





se lanzó la campaña específica “Un país infinito en productos del mar y recetas”, con el objetivo de concienciar a los ciudadanos sobre la importancia de consumir productos del mar, habiéndose lanzado la campaña

En esta estrategia, una de las herramientas más efectivas en cuanto a promoción alimentaria es el establecimiento de convenios con diferentes asociaciones pesqueras para poner en valor la calidad y las excelentes propiedades de los diferentes alimentos pesqueros y potenciar su desarrollo comercial.

Así, de la mano la mano de la Federación Nacional de Cofradía de Pescadores y con el lema “Los productos del mar de nuestras costas, tu mejor opción” se realizan estas actividades de promoción en mercados de abastos, escuelas de hostelería y cadenas de restauración, junto a la asistencia a ferias y la distribución de material informativo. Durante el mes de junio se realizarán jornadas gastronómicas en los paradores nacionales de turismo de Lerma (Burgos, del 7 al 9 de junio), Soria (15-16), Alcañiz (Teruel, 21-23) y Cuenca (28-30).

Estas jornadas están dedicadas a los productos pesqueros de diversas cofradías del Mediterráneo y el Cantábrico. Este evento, programado para los fines de semana, busca destacar la riqueza y variedad de los pescados y mariscos provenientes de las costas españolas. España es un país con profundas tradiciones en las artes de la pesca y en las manifestaciones culinarias derivadas de los productos del mar.

En las jornadas participarán cofradías de pescadores de Calpe, Santa Pola (Alicante), Gandía (Valencia), Vinaroz (Castellón), Portosín (La Coruña), Luarca (Asturias) y Colindres (Cantabria) y Santa Pola. Con esta iniciativa, se pretende, además, proyectar los valores del trabajo de la gente del mar e incrementando el aprecio y el prestigio de unas profesiones duras y arriesgadas que proporcionan una de las mejores fuentes de proteínas para la dieta humana.

Los chefs de los paradores mencionados se encargarán de elaborar diferentes menús con estos productos y mostrando a los comensales las numerosas posibilidades de preparación de los productos del mar.

Durante el mes de mayo también se realizaron jornadas educativas en las escuelas de hostelería y mercados de abastos de Burgos, Zaragoza y Teruel. En estas





jornadas se presentan nuevas formas prácticas de elaboración de recetas de pescado.

Gracias al convenio con la Federación de Cofradías de Pescadores, las escuelas de hostelería CIFP La Flora (Burgos), TOPI (Zaragoza) y EHP (Teruel) contaron con una demostración de diferenciación de productos pesqueros para que el alumnado pudiera distinguir y valorizar las especies comerciales, y una clase con un cocinero de embarcación o tradicional donde realizaron tapas a base de especies pesqueras que posteriormente se degustaron en los mercados de abastos de cada ciudad.

