

Pescaderías  *Coruñesas*

DESDE 1911

REDES SOCIALES.

CUALQUIER SECTOR AISLADO SE VUELVE DÉBIL Y VULNERABLE

JAVIER BOTANA



LA TIENDA
Pescados y Mariscos

51













1. Estimular la venta

El vínculo emocional con el consumidor es fundamental

Por ejemplo, contar pequeñas historias de pescadores, de barcos, etc.

Educar crear un relato

Explicar temporadas, técnicas de pesca, cualidades de un pescado.

Mostrar lo que cuesta pescar y darle valor al producto

Mostrar barcos, artes de pesca, caladeros...

Vinculación con la gastronomía: el mar como inspiración para la cocina

Ver cómo se cocina.



¿Es más importante ser bueno en algo o aparentarlo?

Piscifactorías: su discurso

Herramientas para la comunicación

Convertirnos en nuestro propio medio de comunicación utilizando todas las herramientas a nuestro alcance.

Nuestro objetivo debe ser reivindicar el mar como cultura y el pescado como patrimonio; abrir las puertas de un sector que durante años se mantuvo en silencio, para contar lo que de verdad importa: cómo pescamos, a quién compramos y qué significa comer buen pescado hoy.





El pescado de acuicultura que sabe como el salvaje

Tiene un nombre rimbombante: acuicultura multitrófica integrada. Pero este sistema basado en los tradicionales esteros logra un pescado más parecido al salvaje que el de piscifactoría. Y más sostenible.

https://elpais.com/gastronomia/el-comidista/2016/07/28/articulo/1469703754_189570.html

EL PAÍS

Miguel Medialdea es biólogo y responsable de calidad y medio ambiente de Pesquerías Isla Mayor, una de las pocas empresas en España que opta por este tipo de producción. La granja marina que **supervisa, Veta La Palma**, se encuentra junto a Doñana y cuenta con diez mil trescientas hectáreas, tres mil de las cuáles están permanentemente inundadas. Miguel cuenta que en Veta La Palma practican dos tipos de acuicultura. Por un lado crían lubinas, corvinas y doradas en balsas que miden entre dos mil y nueve mil metros cuadrados, hechas con la misma tierra de la marisma y revegetadas en los márgenes.

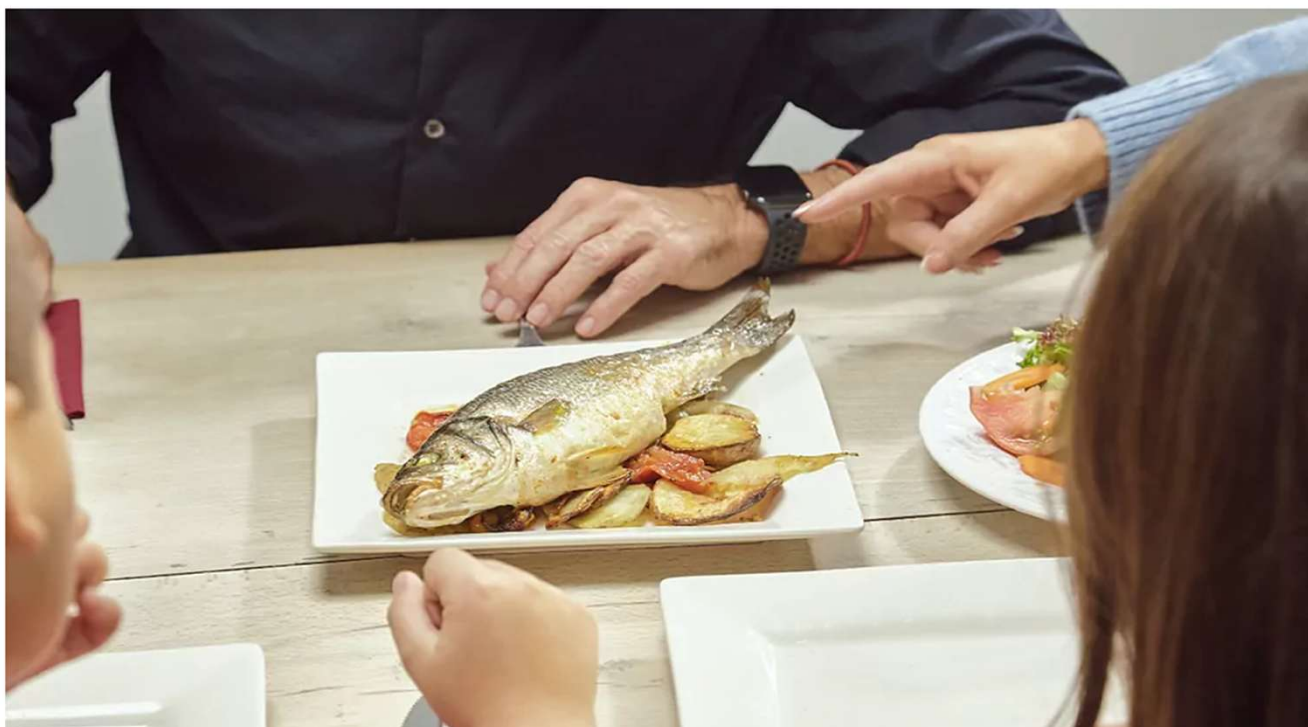
En ellas los pescados reciben una alimentación mixta, con un porcentaje de alimentos naturales – camarones y algas– que oscila entre un cinco y un veinticinco por ciento, según las condiciones climáticas. Así se logra un rendimiento de hasta cuatro kilos de pescado por metro cuadrado. Sigue estando muy por debajo de los cuarenta o cincuenta de la acuicultura convencional, **pero el pescado es de una calidad muy superior, prácticamente indistinguible del salvaje.**

https://elpais.com/gastronomia/el-comidista/2016/07/28/articulo/1469703754_189570.html

OFRECIDO POR ACUICULTURA DE ESPAÑA

Cómo la acuicultura puede 'salvar' tu Navidad

En diciembre se dispara la demanda de pescados y marisco, lo que no sólo provoca un aumento de precio, sino la escasez. Pero existe una actividad sostenible que garantiza que la tradición de cenar pescado en estas fiestas no se pierda: la acuicultura.



Así será el pescado del futuro

El crecimiento demográfico obliga a replantear el actual modelo alimentario a nivel mundial y buscar alternativas más sostenibles y asequibles

La humanidad afronta, en los próximos años, un reto mayúsculo para asegurar su abastecimiento alimentario en el futuro. Según la FAO, la población mundial aumentará en más de 2.000 millones de personas de aquí a 2050 y será necesario aumentar entre un 60% y un 70% la producción de alimentos para cubrir su demanda.

Nos acercamos al límite de los recursos naturales, por lo que es necesario repensar la producción mundial de alimentos hacia modelos más sostenibles y que, a su vez, respondan a la demanda alimentaria de una población creciente.

En este punto, **el modelo alimentario del futuro deberá ser sostenible, integrador y responsable con la sociedad y el medio ambiente**. Así pues, **en los últimos años han proliferado nuevas fuentes de proteínas alternativas, de origen vegetal o basadas en insectos**.



Pescado de acuicultura: nutritivo y sostenible

La acuicultura está destinada a asegurar de manera responsable la futura alimentación del planeta. Según Acuicultura de España, el cultivo de pescado, marisco y algas garantiza las proteínas de alta calidad que necesita el organismo con una afección reducida al medio ambiente

EL PAÍS

Según un informe presentado por New Economics Foundation el pasado mes de mayo, España es el tercer país de la Unión Europea que más pescado consume. Sólo Portugal –con cincuenta y seis kilogramos por persona y año– y Lituania –con cuarenta y tres– se sitúan por delante de los cuarenta y dos kilogramos de pescado que consume anualmente cada español. Más allá de la curiosidad, el dato revela algo preocupante. Consumimos más de lo que producen nuestras aguas.

Con este panorama, tenemos dos alternativas. **La primera, no deseable, consiste en saltarse las cuotas pesqueras y agotar los recursos naturales. La segunda, mucho más sensata, consiste en usar la inteligencia y el conocimiento para desarrollar alternativas a la pesca salvaje y a la acuicultura convencional, que además de producir pescado de no muy buena calidad, se basa en la cría de animales hacinados, alimentados con pienso y que producen gran cantidad de residuos.**

https://elpais.com/gastronomia/el-comidista/2016/07/28/articulo/1469703754_189570.html



El pescado de acuicultura que sabe como el salvaje

Tiene un nombre rimbombante: acuicultura multitrófica integrada. Pero este sistema basado en los tradicionales esteros logra un pescado más parecido al salvaje que el de piscifactoría. Y más sostenible.





Un estudio descarta la posibilidad de encontrar microplásticos en los pescados de Acuicultura de España

La presencia de plásticos en el medioambiente a nivel global es una realidad fruto de la actividad humana durante el último siglo. La disgregación de los plásticos en diminutas partículas, denominadas microplásticos está presente en todas partes. Aunque el 80% de estos microplásticos provienen de fuentes terrestres, su presencia se encuentra en todos los medios acuáticos del planeta.

Tal es la preocupación entre los consumidores que, desde la Asociación Empresarial de Acuicultura de España, APROMAR, se han llevado a cabo diversos estudios para establecer la presencia en peces de Acuicultura de España. Uno de estos proyectos de investigación, ACUIPLAS, ha sido realizado en colaboración con el Centro Tecnológico de Acuicultura (CTAQUA), entidad sin ánimo de lucro dedicada a la I+D en acuicultura. Este Centro cuenta con instalaciones, equipo humano y amplia experiencia en este tipo de iniciativas.

Después de completar el estudio, Juan Manuel García de Lomas, gerente de CTAQUA y responsable del proyecto ACUIPLAS, descarta la posibilidad de encontrar microplásticos en doradas, lubinas y rodaballos de Acuicultura de España, ya que en los peces analizados no se observaron micropartículas en las muestras analizadas, tampoco en los piensos, ni en el agua de cultivo.

La posibilidad de encontrarse con un microplástico, en caso de que existiera, sería prácticamente nula, señala García de Loma, ya que, como comenta, se alojarían en el estómago y las tripas del pescado que "son siempre desechadas", pues los pescados se "consumen eviscerados", por lo que no hay riesgo alguno a que lleguen al consumidor por esta vía. Lo que se come es el músculo y la piel, "y ahí no ha habido ningún positivo".

Como señalan desde Acuicultura de España, en el estudio ACUIPLAS, fruto de la labor conjunta de APROMAR y CTAQUA, se abarcó también el estudio de las aguas donde se encuentran las instalaciones de acuicultura.

Como el resto de los enclaves repartidos por el medio natural, estos emplazamientos mostraron presencia de microplásticos. Sin embargo, estas trazas, aunque inferiores a otras mediciones realizadas en otros ámbitos del sector primario, no llegaron a contaminar las partes comestibles de los pescados analizados. Esto confirmó que la presencia de microplásticos en las aguas donde se crían los peces no supone un vector de llegada de estos materiales al consumidor.



Un estudio descarta la posibilidad de encontrar microplásticos en los pescados de Acuicultura de España

La Autoridad Europea para la Seguridad de los Alimentos (EFSA) considera que "no hay diferencias consistentes entre los peces silvestres y de piscifactoría, tanto en términos de seguridad como de valor nutricional".

No obstante, el control que la acuicultura ejerce sobre la alimentación y las condiciones en las que cría su producto puede ofrecer algunas ventajas, según los expertos. Por ejemplo, existe una cierta preocupación por la contaminación por metales pesados, especialmente el mercurio, que sufren algunas especies.

En el caso de los peces salvajes es imposible controlar lo que comen y, de hecho, algunos de los grandes predadores, como el atún rojo, pueden acumular cantidades importantes. En ese sentido, las piscifactorías están en condiciones de ofrecer mayores garantías.

Del mismo modo, existen menos probabilidades de que el pescado tenga problemas con el anisakis y otros parásitos. El ciclo que perpetúa la presencia de estos gusanos se rompe con la cría de los peces en cautividad, con una alimentación controlada a base de piensos. De hecho, la normativa sobre congelación del pescado es más exigente en el caso de los salvajes.



Un estudio descarta la posibilidad de encontrar microplásticos en los pescados de Acuicultura de España

Seguridad y composición

Por el contrario, muchos consumidores están preocupados por la presencia de antibióticos y hormonas en los productos de origen animal y podrían pensar que en una granja de peces se utilizan en exceso. Sin embargo, al igual que ocurre en la ganadería, la EFSA vigila que nunca se excedan los límites que podrían suponer un riesgo para la salud humana e incluso elabora informes sobre el bienestar animal. En definitiva, el pescado que llega hasta nosotros es seguro sea cual sea su origen.

Por otra parte, la composición del pescado no es exactamente la misma si procede de un entorno natural o ha crecido en una piscifactoría. El hecho de que los peces se ejerciten más en libertad –porque se enfrentan a condiciones adversas, recorren grandes distancias y no tienen la comida garantizada– hace que, en general, tengan más contenido en proteínas y menos grasas.

Y las grasas que tienen son más beneficiosas, del tipo omega-3. No obstante, esto varía mucho según las distintas estaciones del año, algo que no sucede en la acuicultura, que además trata de innovar para que esas diferencias desaparezcan.

¿Y el sabor? Los expertos consideran que la inmensa mayoría de los consumidores no notan diferencia alguna entre unos peces y otros en el plato. Incluso a los catadores profesionales les cuesta, aunque algunos pueden apreciar el hecho de que algunas especies de piscifactoría son más grasientas y tienen una textura menos firme.

Retail - Consumo

Acuicultura: el pescado anticrisis con diez veces más de omega-3



Microplásticos también en el pescado de las piscifactorías de Canarias

La revista *Polymers* ha editado recientemente un artículo que muestra la presencia de microplásticos en el tracto gastrointestinal de especímenes de dorada (*Sparus aurata*) y lubina (*Dicentrarchus labrax*) procedentes de granjas acuícolas marinas de la isla de Tenerife.

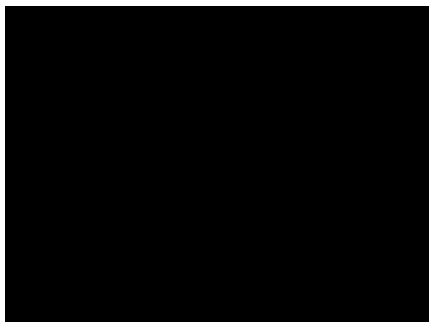
El trabajo realizado por el grupo de investigación en Química Analítica Aplicada (AChem) de la Universidad de La Laguna, coordinado por el profesor titular de Química Analítica Javier Hernández Borges, pone una vez más de manifiesto la amplia distribución de los microplásticos en el medio marino y el elevado grado de afección por estos contaminantes que sufren los organismos que habitan en él. El estudio también señala que el problema no es única y exclusivamente del sector de la acuicultura, ya que, según otros estudios recientemente publicados, se observan resultados similares en peces silvestres.

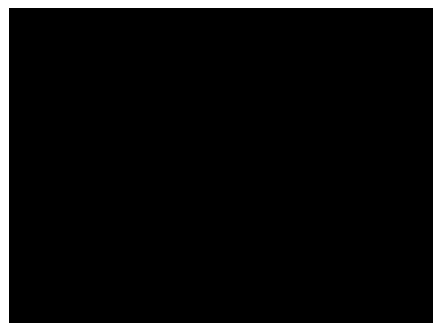
El Confidencial

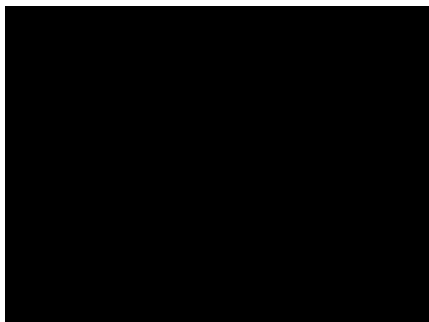
EL DIARIO DE LOS LECTORES INFLUYENTES

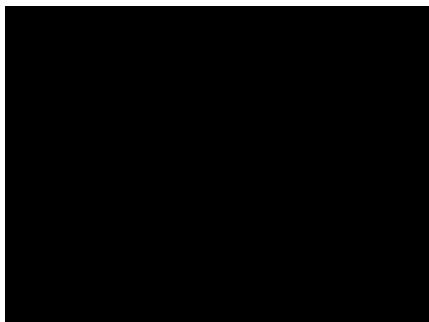
La [planta de rodaballos](#) de Meirás nunca estuvo exenta de riesgos ambientales. Para más inri, está muy próxima **al humedal y laguna de A Frouxeira**, una de las pocas **lagunas costeras de la Península** bajo la protección internacional del Convenio Ramsar por su singularidad. Una lengua de agua dulce que se abre al mar y se desborda abriendo un canal sobre la arena de la playa. Sin embargo, más allá de los vertidos al mar, la contaminación del suelo o los residuos de los que advertía la empresa en sus informes, lo que terminó por ensuciar más la costa fue el **chapucero abandono** de una planta pionera para acabar convertida en una escombrera irregular en un paraje único al borde del Atlántico.

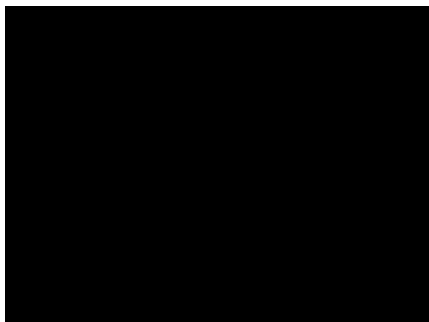
https://www.elconfidencial.com/espana/galicia/2024-01-02/granja-marina-meiras-piscifactoria-vertedero-ilegal_3797096/

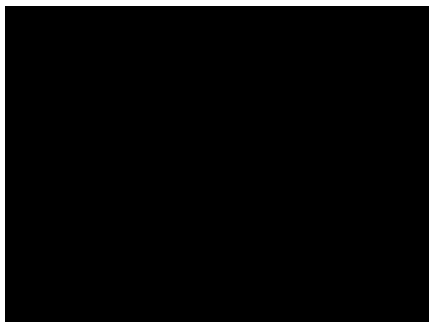






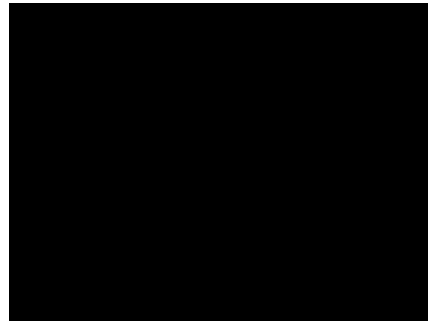
















Pescaderías  *Coruñesas*

DESDE 1911

REDES SOCIALES.

CUALQUIER SECTOR AISLADO SE VUELVE DÉBIL Y VULNERABLE

JAVIER BOTANA