

Disfruta
comiendo
pescado



Dossier de prensa | 2011

IV CONCURSO de RECETAS
de pescado y marisco
2011



anmape
asociación nacional de mayoristas de pescados de mariscos
cepesca
Confederación Española de Pesca
INVERTIMOS EN LA PESCA SOSTENIBLE



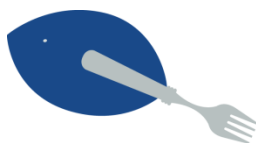


Invertimos en pesca sostenible. Disfruta comiendo pescado

El pescado es saludable y puede resultar un manjar exquisito y asequible para todos los bolsillos, ofrece una gran variedad de alternativas a nuestro paladar, se basa en un sector importante para nuestra economía y se captura de manera sostenible y respetuosa con el estado de los recursos. De este modo, puede llegar a los hogares a través de los Mercados Mayoristas con la máxima garantía de calidad y trazabilidad.

Esas son las ideas fuerza de la ***Campaña de Promoción de Consumo de Pescados y Mariscos 2011*** que la Asociación Nacional de Mayoristas de Pescado de Mercas (ANMAPE) y la Confederación Española de Pesca (CEPESCA) han lanzado, bajo el lema "Disfruta comiendo pescado", con la colaboración del Fondo de Regulación y Organización del Mercado de Productos de la pesca y cultivos marinos, FROM, y la Unión Europea, a través del Fondo Europeo de la Pesca, FEP.

La campaña desarrollará este año **Acciones de Promoción** del consumo de productos del mar y la acuicultura en **Mercados Municipales** de Salamanca (el 11 de octubre en el Mercado Central de Abastos), de Barcelona (el 14 de octubre en el Mercado de Sants) de Palencia (el 25 de octubre) y de Valencia, donde se celebrará el cierre de campaña el 25 de octubre en el Mercado de Ruzafa.

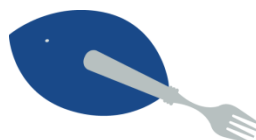




Invertimos en pesca sostenible. Disfruta comiendo pescado.

Asimismo, y para demostrar hasta dónde se puede *disfrutar comiendo pescado*, CEPESCA y ANMAPE volverán a pescar en las aguas de la alta cocina a profesionales, aficionados y amos de los fogones de empresas de restauración y catering colectivo en la esperada convocatoria del concurso **“Anzuelo de Oro”**, en el que quienes *piquen* y compitan con sus recetas de pescado podrán obtener premios de 2.000€. Un año más, esta cuarta edición del concurso será accesible a través de la navegación online en su página web www.anzuelodeoro.com. Su jurado estará coordinado por los chefs Adolfo y Koldo Royo.

Una campaña, en definitiva, tan salada como la mar, que pretende hacer ver a los padres y madres, a los cocineros de comedores colectivos y a sus clientes, a los periodistas, a los niños... a todos, en general, que sobran las razones para comer pescado, al menos, cuatro veces a la semana.



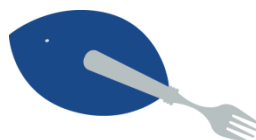


Cinco razones para consumir pescado

- **ES SALUDABLE:** ¡Cómo no será bueno el pescado si hasta puede poner de acuerdo a la mente y al corazón! Pues lo hace, ya que sus altos contenidos en Omega 3 resultan enormemente beneficiosos para nuestro sistema circulatorio, además de prevenir la degeneración de la vista y el deterioro celular. Y por si fuera poco sus minerales y vitaminas desarrollan funciones muy importantes para el sistema inmunológico, la vista y la mineralización de los huesos.
- **ES VARIADO:** en España se comercializan más de 550 especies diferentes de pescados y mariscos. Pero la elección no es difícil porque todas reúnen las mejores propiedades de los frutos pesqueros. Aún así, para simplificar, digamos que existe el pescado azul, el que vive más cerca de la superficie del mar y que, al moverse mucho, requiere mucha grasa, por lo que aporta mucha energía y la mayor cantidad de Omega 3.

Además del sabrosísimo marisco disponemos también del pescado blanco, que vive en el fondo del mar, es más sedentario, contiene mucha menos grasa y aporta menos calorías, por lo que es ideal para dietas de control de peso o para personas con necesidades especiales de alimentación.

- **ES EXQUISITO:** las posibilidades que ofrece el pescado para su preparado y cocinado son incomparables y las variedades de sabores que podemos elegir son enormes... frito, a la plancha, guisado o formando parte de ensaladas o arroces y caldos, incluso pasteles. Es solo cuestión de saber, y hace falta disponer de mucho tiempo, porque también es posible cocinar fácil y rápido este tesoro de los mares.





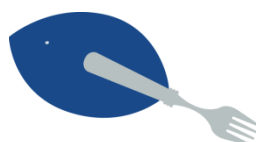
Cinco razones para consumir pescado

- **ES ASEQUIBLE:** entre todas las variedades de pescado puestas a nuestra disposición las hay de todos los precios y, atención, las más asequibles no tienen por qué ser menos beneficiosas para nuestra salud ni ofrecer menos propiedades nutricionales. Podemos elegir pescado a un precio cómodo para cualquier bolsillo sin perder ni calidad, ni seguridad alimentaria.

Eso sí, hay que exigir un correcto etiquetado al establecimiento de venta. Y no está de más conocer la mejor época del año para encontrar en el mercado cada una de las especies.

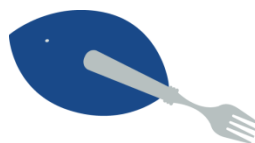
- **ES SOSTENIBLE.** La capacidad de la humanidad para garantizar la satisfacción de sus necesidades actuales sin arriesgar la oportunidad para generaciones futuras de satisfacer sus propias necesidades es lo que llamamos sostenibilidad.

La campaña defiende la pesca sostenible y sus promotoras, CEPESCA Y ANMAPE, no solo se preocupan por el futuro de los recursos marinos, ya que sin peces no somos nada, sino también por el futuro de la actividad pesquera, el futuro del empleo que genera esta actividad y el futuro del abastecimiento de proteínas para consumo de la humanidad.



¿Qué queremos conseguir?

- Los objetivos generales de la campaña de Promoción de Consumo de Pescado y Marisco 2011 son...
 - Potenciar el consumo de pescado y marisco y aumentar las ventas.
 - Acercar el producto a los profesionales de la restauración.
 - Divulgar el valor del pescado como parte ineludible de una dieta saludable.
 - Animar a quienes pueden hacerlo a que recomienden este consumo.
 - Demostrar que ANMAPE y CEPESCA se mojan en su ambición por sensibilizar al consumidor hacia la calidad y las virtudes del producto y al distribuidor hacia la calidad diferenciada, la trazabilidad y la seguridad alimentaria.



Acciones de la campaña

▪ CONCURSO DE RECETAS “ANZUELO DE ORO”

La IV Edición del concurso de recetas “Anzuelo de Oro” se desarrollará a partir del soporte on-line www.anzuelodeoro.com, desde donde se podrá participar y acceder a los materiales de merchandising y divulgativos, además de a las recetas de pescado en las distintas categorías.

La dinámica del concurso se abre, desde la web, a cualquiera que quiera participar en las diferentes categorías o que quiera votar las recetas publicadas online. Los aficionados, estudiantes o profesionales que se animen deberán enviar las recetas entre el 16 de agosto y el 6 de octubre, ambos inclusive, indicando la categoría en la que quieren participar: pescado blanco, pescado azul, mariscos y restauración colectiva.

La **final** se celebrará el próximo **día 17 de octubre en la Escuela de Hostelería y Turismo de Granada, Hurtado de Mendoza**, y contará con un jurado excepcional formado por reconocidos cocineros que estarán coordinados por **Adolfo Muñoz** y **Koldo Reyo**. Todos ellos elegirán las 4 recetas ganadoras de entre las doce finalistas, tres de cada categoría.



PROMOCIÓN EN MERCADOS MUNICIPALES

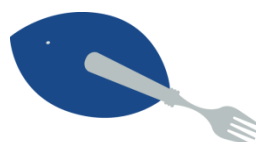
- La campaña quiere dirigirse también al consumidor y, por eso, siempre bajo el lema “Disfruta Comiendo Pescado”, desarrollará acciones de divulgación y marketing directo en mercados municipales de Barcelona, Salamanca, Palencia y Valencia.
- Juego “Yinkana del Pescado”. A la entrada del Mercado se repartirán una tablas con lápices donde los niños tendrán, desde una imagen de un pescado, que rellenar los siguientes campos obteniendo la información de las diferentes pescaderías: Nombre del pescado, Categoría (pescado blanco, pescado azul o marisco) y Manera de cocinarlo.
- Set de expertos. Montaje de un set para entrevistas y debates donde las personalidades y expertos invitados participarán informando y comentando sobre lo más destacable del lugar donde nos encontramos. Estarán siempre guiados y moderados por un periodista que hará hincapié en todo aquello que creamos de mayor interés.
- Show-COOKING. Montaje de una Cocina donde uno de nuestros cocineros mostrará a los asistentes lo fácil y rápido que es cocinar cualquier variedad de pescado y con exquisitas recetas.
- Grabación itinerante. Un cámara y un periodista acompañaran a las diferentes actividades que se realicen, al igual que al público que asista, para captar y transmitir sus inquietudes y opiniones.
- Reparto de piezas informativas y divulgativas a los asistentes. Se entregarán bolsas “Disfruta comiendo pescado” que contendrán un comic para colorear con pinturas para los más pequeños, recetas de pescado, un folleto con consejos sobre alimentación de productos sobre la pesca y un separador libros.





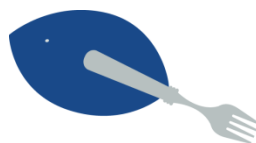
■ LOS TIEMPOS

Las acciones de la campaña se desarrollarán entre septiembre, octubre y noviembre de 2011 en diferentes lugares de España, empezando por Madrid donde tendrá lugar la presentación del día 8 de septiembre, en la sede social de Anmape, tras ello se llevarán a cabo las diferentes acciones en mercados de la geografía española, terminando con nuestro plato fuerte en Granada, el IV Concurso de recetas *Anzuelo de Oro* el 17 de octubre de 2011.



¿Sabías que...?

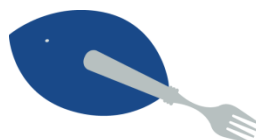
- El cierre del año 2010 presenta una disminución del consumo de alimentos en el hogar (1,1%). El gasto en alimentación ascendió a 67.082,2 millones de euros, un -2,3% menos que en 2009 motivado por el menor consumo (-1,1%) y por los menores precios (-1,2%). El consumo per cápita cayó un -3,1% y el gasto por persona un -4,2%, situándose a cierre del año 2010 en 1.460,38€/persona/año.
- La tienda tradicional es el primer canal de distribución de la Alimentación Fresca (concentrando el 39,5% de volumen de alimentación); sin embargo, continúa cayendo la compra de Alimentos en este canal de compra (-9,0% en volumen), así como de productos frescos (-9,3% en volumen). En contraposición, se encuentran Tiendas de Descuentos, que han incrementado el volumen un +16,2%.
- España posee la flota más importante en términos de capacidad de la UE, con el 13% de las unidades de flota comunitarias y el 25% de la capacidad UE. Tenemos algo más de 11.000 barcos pesqueros y unos 51.000 tripulantes, a los que se suman más de 160.000 empleos indirectos. Somos el primer productor industrial de la UE en productos de la pesca, con el 20% del total, y el número 22 del mundo. Generamos el 15% del empleo pesquero de la UE.
- La industria pesquera facturó en España, en 2008, 6.500 M€, a dividir entre importaciones de pescado (4.264 M€) y exportaciones (2.239 M€).
- El sector pesquero español ha dado ejemplo de compromiso con la conservación de los recursos con su gran esfuerzo de reducción de la flota para adecuarla al estado de los recursos: desde 1986 a 2007 se redujo el número de buques en un 47%; y desde entonces a 2009, la reducción ha sido de un 14,5%.





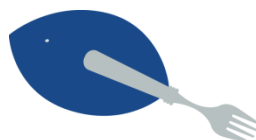
¿Sabías que...?

- Lo que llamamos **trazabilidad** es el procedimiento que permite conocer la trayectoria de un producto a lo largo de la cadena de suministros.
- La **etiqueta** lo dice todo de un pescado: zona de captura, método de producción (extractiva, agua dulce, acuicultura o marisqueo) y presentación (eviscerado, con o sin cabeza, cocido, descongelado...). Además, es bueno saber cuál es el mejor momento, la temporada de cada producto del mar (muchos son frescos todo el año...). Debemos encontrar el pescado, debidamente etiquetado, cuando acudamos a nuestro lugar de compra. Y no caben excusas.
- ¿Por qué hablamos de **seguridad alimentaria**? Porque sabemos dónde, cómo y cuándo se ha capturado cada uno de los pescados que llegan a nuestra mesa. Y por ese mismo motivo, que debemos agradecerle a la trazabilidad, estamos seguros de la **calidad** del producto.
- Los mercados centrales de pescados de la red de Mercas, son el mejor sistema de distribución de los productos pesqueros, garantizan su adecuada trazabilidad, la formación de los precios en función de la oferta y la demanda, y por sus sistemas de control garantizan la seguridad alimentaria en todos los productos comercializados.
- Los mercados centrales de pescados de la red de Mercas han comercializado durante 2010 459.492 Toneladas de productos pesqueros.



Las organizaciones

- **CEPESCA**, es la organización empresarial de ámbito nacional más representativa de la Unión Europea y agrupa a 51 asociaciones de armadores, más de 1.625 empresas y 1.981 buques pesqueros, tanto de bajura como de altura. Entre sus objetivos, la Confederación persigue mejorar la competitividad de las empresas pesqueras, apostar por la formación de las tripulaciones y el relevo generacional, promover el desarrollo de una pesca responsable y sostenible, luchar contra la pesca ilegal y favorecer un consumo sostenible y sano potenciando el consumo de pescados y mariscos .
- **ANMAPE**, es la Asociación Nacional de Mayoristas de Pescados de Mercas. Según últimos datos, del millón cien mil toneladas de pescado que se comercializa anualmente en España entorno al 60% del pescado fresco y del 50% del congelado lo hace a través de la Red de Mercados Centrales de Pescado. Entre sus objetivos, ANMAPE persigue concienciar a los consumidores de lo que tienen que demandar en la compra del pescado e informar de la seguridad alimentaria y calidad que tienen estos productos comercializados a través de los grandes Mercados Centrales (Mercas).
- Ambas están comprometidas con poner a nuestra disposición pescado obtenido de manera respetuosa con el medio marino y con el principio de preservación de los recursos y con la calidad y la seguridad alimentaria.



Los chefs

Adolfo Muñoz



Nacido en Belvís de la Jara (Toledo), descubre con 14 años su gran pasión, la cocina. Adolfo ha sido galardonado con distintos premios del mundo gastronómico entre los que destacan el Premio Nacional de Alimentos de España que concede el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino; el Premio Nacional de Gastronomía Marqués de Desio al mejor profesional de la Restauración Española y el Primer Premio de Restauración de Castilla- La Mancha. Chef, Bodeguero, Empresario. Adolfo Muñoz suma espacios y actividades que conforman toda una oferta gastronómica, enológica y hotelera. A través de sus restaurantes en Toledo y Japón ha adquirido renombre internacional y es una seña de identidad de la gastronomía española y en particular de Castilla – La Mancha. En octubre de este año comienza su andadura en Madrid como chef de un restaurante, reto que afronta con las mejores perspectivas de éxito. Adolfo Muñoz no se para. Si da un paso atrás es para coger impulso.

Koldo Royo



Nacido y formado en San Sebastián es discípulo de Juan Mari Arzak. Se formó con grandes profesionales del sector como Luis Irizar, en el Restaurante Azabara de Madrid, o en el Monsieur Dark Restaurante Richellier –Cadena Zonura-, en México y Francia.

Propietario de un restaurante en Palma de Mallorca, su cocina ha sido galardonada con distintos premios dentro del mundo gastronómico, entre los que destacan el Primer Premio del Campeonato de España de Cocina, Premio de Gastronomía Pau Lluïl de Mallorca y el Quinto Premio en el Campeonato Mundial de Bocuse en Lyon, Francia.



Díptico. Disfruta Comiendo Pescado

Para su distribución en las acciones de promoción en mercados, se ha ideado un díptico en el que se indican las 5 principales razones para consumir pescado.

Además, el díptico incluye la receta ganadora de la pasada edición del concurso de cocina, Anzuelo de Oro.

Receta ganadora Anzuelo de Oro 2009 | Categoría: pescado blanco

'Chuletitas de lubina al sarmiento con foie de rape'



Elaboración:

Para las chuletitas: abrir el lomo o filete de la lubina y cortar en trancha separando las costillas. Quitar la piel y la carne de la espina. Marcar en parrilla.

Para el foie de rape: desangrar el hígado de rape con leche, hielo y agua durante 12 horas. Limpiar y desvenar. Salpimentar y cocinar en terrina durante 1 hora a 60º de temperatura.

Para seco de tinta al carbón: hacer una masa homogénea con harina, azúcar, claras de huevo, salsa de tinta ya elaborada, cebolla confitada y sal. Extender en placa y hornear a 180º.

Para salsa de Módena al operto: reducir la mezcla de vino de operto y vinagre de Módena hasta obtener el punto deseado.

Montaje:
Se utilizarán tres chuletitas por plato, colocándolas encima de un taco de foie cado una, tirar una línea de salsa de Módena, decorar con el seco de tinta y terminar con una hierba.

Cocinero:
Daniel Canales García y su ayudante Diego Castroviño, Jefe de cocina de la Taberna Alabardero de Madrid.

Disfruta comiendo pescado



Para más información:

María Santos 680 28 65 56 dircom@cepesca.es

Laura Llames 636 046 849 info@anzuelodeoro.com

