



Joan Cuadrat, cocinero colaborador del 'Espai del peix'. ©RogerRoviraRius.

El pescado de lonja, un gran olvidado en los menús de la restauración social y colectiva

27-03-2018

El funcionamiento de la comercialización del producto pesquero es muy desconocido por las colectividades, así como el propio producto. Para ayudar a dar visibilidad al pescado y a sus cualidades en cuanto a la calidad, versatilidad culinaria y aportación nutricional, hemos dedicado a este producto otro de los *showcookings* que organizamos en Alimentaria. Las recetas que se prepararán y las especies escogidas estarán especialmente pensadas para los menús de los comedores escolares.

Acabamos la serie de artículos dedicados a los diferentes talleres que organizamos dentro del marco de las ferias Alimentaria y Hostelco, con la información sobre el *showcooking* titulado 'El pescado fresco en los menús de colectividades'.

El Grup d'Acció Local Pesquer de la Costa Brava con la colaboración del cocinero **Joan Cuadrat**, del *Espai del peix* de Palamós, será el encargado de dirigir el taller. Según comenta **Anna Masdeu**, gerente de la asociación, *"el pescado y el marisco son alimentos de proximidad que forman parte de la dieta mediterránea y de nuestra cultura culinaria. A pesar de ello, en los últimos años se está produciendo una reducción del consumo de forma generalizada, sin tener en cuenta su valor nutricional y su diversidad gastronómica. Las empresas de restauración social y colectiva son un agente imprescindible en la cadena de comercialización de los alimentos, y es en este sentido que es necesario concienciar a sus profesionales de los valores del pescado que llega a diario a nuestras lonjas"*. Por su parte las lonjas, son cada vez más conscientes de la necesidad de ofrecer un producto alimentario adaptado a las necesidades operativas de los diferentes segmentos del sector, con costes competitivos y garantías de calidad y seguridad alimentaria.

El funcionamiento de la comercialización del producto pesquero que llega a las lonjas es uno de los más desconocidos por parte de las empresas de colectividades. Se desconoce, incluso, que igual que las frutas y las verduras, el pescado tiene también un calendario de temporada que establece un consumo óptimo de las diferentes especies según el momento del año.

Desde hace ya tiempo, la tendencia en colectividades es ofrecer menús de calidad elaborados con productos de temporada y proximidad, y el pescado fresco cumple en este sentido con todos los requisitos. Al contrario, durante muchos años, el papel del pescado ha quedado relegado a una presencia testimonial, muchas veces ligada a especies foráneas que han despreciado su valor nutricional e incluso la calidad y la seguridad alimentaria.

Por otra parte, es importante también dar a conocer muchas especies pesqueras que los propios profesionales de la restauración no conocen y que pueden ofrecer múltiples posibilidades a la hora de introducirlas en los menús de los diferentes segmentos, tanto por su versatilidad como por su valor nutricional.

Llegar al consumidor final a través de los menús que ofrecen las colectividades

El objetivo principal de parte del trabajo que está llevando a cabo el *Grup d'Acció Local Pesquer de la Costa Brava* es llegar al consumidor final a través de los menús que ofrecen la restauración social y colectiva. Aunque el taller dará una información general sobre el tema, las recetas que se prepararán y las especies escogidas estarán especialmente pensadas para los menús de los comedores escolares, ya que los niños y niñas forman un colectivo especialmente interesante a través del cual poder difundir la cultura y propiedades del pescado. Desde el propio *Espai del peix* y el *Centre d'Interpretació del peix - Maram* de l'Escala, se está trabajando especialmente este segmento, organizando talleres para alumnos y familias.

Este taller/*showcooking* está dirigido a cualquier profesional de las colectividades, especialmente a dietistas-nutricionistas, responsables de compras y, por supuesto, a cocineros/as.

Visibilizar a la restauración social y colectiva en los grandes eventos del sector

Como ya os hemos informado reiteradamente, Hostelco y Alimentaria celebrarán su próxima edición entre el 16 y el 19 de abril de 2018, en el recinto de Gran Vía de Fira de Barcelona, coincidiendo por primera vez en fechas. En la pasada edición de la feria Alimentaria organizamos tres talleres dentro del espacio 'The Alimentaria Experience' que fueron un éxito de participación. Gracias a ello, este año nos han pedido repetir experiencia ampliando el número de talleres y participando también en 'The Hostelco Experience'. Estamos muy orgullosos de que el sector vaya ganando visibilidad en los grandes eventos y de que los profesionales de las colectividades compartan 'cartel' con las estrellas de la gastronomía.

'The Alimentaria Experience'

– [El pescado fresco en los menús de colectividades.](#)

– **Anna Masdeu**, gerente de la asociación *Grup d'Acció Local Pesquer de la Costa Brava*; y **Joan Cuadrat**, cocinero y colaborador habitual del *Espai del peix*, de Palamós.

– 18 de abril. Showcooking 2. 12.15h - 13.15h.

– **Entradas para los talleres.** Os recordamos que para adquirir las entradas de los diferentes talleres, tenéis que estar previamente acreditados en alguna de las dos ferias.

– [Entradas Alimentaria.](#)

– [Más información sobre el programa de 'The Alimentaria Experience' y compra de tickets.](#)

Noticias Relacionadas

- [Mayor presencia de la restauración colectiva en las actividades de Alimentaria y Hostelco](#)
- [Restaurama 2018 llega al 100% de superficie contratada, dos meses antes de su celebración](#)
- [Hostelco y Alimentaria se celebrarán a la vez para crear una gran plataforma para la hostelería](#)