



etiqueta, donde aparte del número de registro sanitario, va la fecha del envasado y el número de piezas que contiene, todos estos datos figuran en perforado, para evitar manipulaciones.

Así, cuando llega una ostra a nuestras manos, disponemos de todos los elementos necesarios, para saber que estamos ante un producto cuidadosamente elaborado y con todas las garantías de calidad.

Pero el cuidado del productor va más allá de lo descrito hasta ahora. El transporte desde su punto de partida hasta su destino es efectuado siempre en camiones isotermod-frigoríficos. Una red diaria de estos camiones permite que la ostra que sale hoy de Galicia esté al día siguiente, a primera hora, en cualquier punto de destino.

### EDUCAR EL CONSUMO

Siendo España el segundo consumidor mundial de pescado y marisco, y siendo la ostra uno de los productos más apreciados, nos encontramos que el desconocimiento o dificultad en abrirlas no anima mucho al consumo casero, por lo cual esto es un reto que el sector tiene que afrontar.

Por otra parte, el sector tiende a la transformación de los productos, para atender al consumidor, que cada día dispone de menos tiempo, buscando formas de presentación atractivas y fáciles de preparar.

Hoy en día, empiezan a surgir restauradores innovadores que buscan nuevos horizontes culinarios y pretenden dar el salto hacia la elaboración.

Una tendencia que se justifica por los nuevos hábitos de vida, con una inclinación creciente hacia la cocina rápida y preparada, que invade nuestros mercados con productos procedentes de otros países. Por ello, como en la moda, el arte o la arquitectura, la tradición de la cocina con materia prima se debe hermanar con la vanguardia innovadora en busca de nuevos sabores y nuevas presentaciones.

Un reto al que las ostras pueden responder, porque siempre son exquisitas, ya sea consumidas al natural, pasando por recetas culinarias muy simples, o en preparaciones más sofisticadas. ■



**PEDRO GARCIA GOMEZ**

MAJORISTA DE PESCADOS Y MARISCOS

● **LAS MEJORES ANGULAS frescas y congeladas durante todo el año**

● **La auténtica "GULA FRESCA DEL NORTE"**

● **SALMON FRESCO**

● **TRUCHAS**

● **BONITO**

● **ATUN**

● **LENGUADO**

● **PESCADOS DE PINCHO**

● **ELABORADOS**

**PUESTO N.º 85  
MERCAMADRID  
NAVE DE PESCADOS  
Tel. (91) 785 40 02. Fax (91) 785 41 02**