



El pescado vuelve a estar de moda

Los cambios en el consumo durante la pandemia aceleran la demanda de pescados y mariscos

✦ José Luis Murcia
Periodista

Resumen: Los productos de la pesca y la acuicultura han ganado presencia en los hábitos alimentarios durante la pandemia, ya que sus ventas crecieron en 2020 un 10,5% en volumen y casi un 14% en valor. El pescado vuelve a estar de moda. Por su parte, la acuicultura supone ya el 46% del total de la pesca que se consume en el mundo y genera unos ingresos de 213.000 millones de euros.

Palabras clave: Pesca, productos pesqueros, acuicultura, consumo, pandemia.

Los avances científicos de los últimos años han permitido mejorar los conocimientos sobre el funcionamiento de los ecosistemas acuáticos, así como la conciencia mundial de la necesidad de gestionarlos de forma sostenible, ya que en ello nos va la propia supervivencia del sector. Después de 25 años de la aprobación del Código de Conducta para la Pesca Responsable, la FAO y otros organismos internacionales reconocen ampliamente la importancia de utilizar los recursos pesqueros y acuícolas de forma responsable y se prioriza este objetivo.

La acuicultura representa ya el 46% de la producción total y el 52% del pescado para consumo humano. China ha seguido siendo un importante productor de pescado, hasta registrar el 35% de la producción mundial de pescado (datos de 2018). En conjunto, Asia, incluida China, supone ya el 69% del total mundial, seguida de América (14%), Europa (10%), África (7%) y Oceanía (1%).

La producción total de pescado ha experimentado importantes aumentos en todos los continentes en los últimos decenios, excepto en Europa (con una disminución gradual a partir de finales de la década de 1980, pero con una ligera recuperación en los últimos años) y América con fluctuaciones en la captura de la anchoveta. África y Asia han duplicado su producción.

La producción total ascendió a 179 millones de toneladas por valor de 341.000 millones de euros. Un total de 82,1 millones de toneladas corresponden a acuicultura, 51,3 millones a pesca continental (ríos, lagos...) y 30,8 millones a cultivos marinos. En el caso de la pesca de captura, el total asciende a 96,4 millones de toneladas, 84,4 millones de extracción marina y 12 millones de capturas continentales. A consumo humano se destinan 156,4 millones de toneladas, mientras a usos industriales (harinas, aceites...) se dedican 22,2 millones de toneladas. El valor total de la acuicultura asciende ya a 213.000 millones de euros.

Las exportaciones de productos pesqueros suponen casi el 38% de la producción, es fuente de genera-

ción de empleo y riqueza para muchos países, y genera un negocio de 140.000 millones de euros.

A la par, durante la pandemia los españoles han incrementado el consumo de productos de la pesca y la acuicultura en los hogares un 10,5% en volumen y un 13,8% en valor, con 1,15 millones de toneladas, por un total de 10.239,5 millones de euros en pescado fresco, pescado congelado, marisco, moluscos, crustáceos y conservas de pescado y moluscos.

Los españoles consumimos una media de 24,83 kilos de productos de la pesca y la acuicultura durante 2020 en el hogar con un gasto per cápita de 221,48 euros. Pese a ello, la compra de productos pesqueros se ha reducido de forma considerable desde 2008 con un retroceso cercano al 7%, con caídas significativas en pescado fresco y congelado, mariscos y moluscos. Únicamente crecen las conservas pesqueras.

NUEVAS TENDENCIAS DE CONSUMO

El Consejo Noruego de Productos del Mar ha presentado las tendencias en pesca y acuicultura que demandan los consumidores para los próximos años, según Tom Jorgen Gangso, director del Departamento de Información y Acceso al Mercado de ese organismo. En él se describen nuevos canales de venta, sostenibilidad, comodidad, transparencia y bienestar humano. Las compras en línea se han desarrollado fuertemente durante la época más dura de la pandemia y representan el 28% del total alimentario, exactamente el doble que en 2015. Y han llegado para quedarse, ya que se espera un incremento significativo en los próximos años en Asia, África y Oriente Medio.

Para la publicación on line www.aquapazza-boston.com, editada en Estados Unidos, las algas han supuesto una auténtica revolución en la industria pesquera gracias a la demanda creciente de los consumidores, que las acogen como una maravillosa fuente de nutrientes tanto en aperitivos (snacks), sopas, ensaladas o como acompañamiento y guarnición de otros platos de pescado. Su popularidad en

Las algas han supuesto una auténtica revolución en la industria pesquera gracias a la demanda creciente de los consumidores, que las acogen como una maravillosa fuente de nutrientes tanto en aperitivos (snacks), sopas, ensaladas o como acompañamiento y guarnición de otros platos de pescado



**Un espacio para
dar a conocer
tu producto de
manera eficaz.**

Más que un anuncio.
Contáctanos.

Nuestros soportes en la red de distribución
más importante del país:

Mupis, Vallas
Lonas interiores
Lonas de gran formato

Banderolas
Pantallas digitales
Acciones especiales

Contáctanos:
Madrid: 914 26 38 80
Barcelona: 932 38 75 40

info@014media.com
www.014media.com

la cocina asiática les ha abierto las puertas de par en par. Ideales para combinar platos de atún enlatado, una oferta que disminuye año a año, también con pescados de lagos o ríos como la perca, el rutilo o el lucio, algo que ya oferta Finlandia desde hace años.

Anuncia también una corriente, denominada seaganism (marinismo), que combina las dietas veganas o vegetarianas con el consumo responsable de pescados, mariscos, moluscos y algas que complementan unas dietas que quedarían huérfanas de ácidos grasos esenciales como el Omega-3.

Otras tendencias son el fin-to-gill (aleta a branquias) que busca platos de origen marino que compitan con el mejor filete de carne o el nose to tail (de punta a punta o de nariz a cola) que busca sacar lo mejor de cada plato de pescado.

Nick Wyke, de Marine Stewardship Council (organización privada que persigue una pesca responsable que mantenga la actividad y la vida en mares y océanos), enumera varias tendencias, algunas como el marinismo (seaganism) o el de aleta a branquias, ya enumeradas, pero también otras como los embutidos del mar (seacuterie) espoleadas por jefes de cocina de todo el mundo, con rodajas que imitan el salami, la mortadela o el jamón, pero también la chistorra en el caso de una empresa navarra.

Josh Niland es un jefe de cocina de Sidney especializado en pescados y embutidos marinos que está creando tendencia a nivel internacional con platos tan divertidos, y en ocasiones atrevidos, como sopa de cabeza de pescado, lengua de salmón a la barbacoa, hamburguesas o tartar con carcasas de pescado raspadas, carrilleras y cuellos de fletan braseados, ojos de pescado crujientes y alioli elaborado con aceite de piel de salmón frita.

Es también tendencia reinventar el salino sabor de las ostras con la armonía de diferentes vinos o reinventar pescados de lagos y ríos como si fueran sabores marinos o mostrar los platos de algas, cada vez más amplios y diversos, como un superalimento que va desde las ensaladas a los filetes o hamburguesas.

Eso sí, el freno al desarrollo de las tendencias culinarias en pescados, mariscos y algas se ha producido con los cierres masivos de la hostelería en buena parte del mundo y la caída, según www.fathomseafood.com, de casi un 60% de esta actividad. La situación ha obligado a reinventarse de tal forma que el pescado congelado, más fácil de almacenar y conservar, ha ganado terreno al fresco y algunos restaurantes se han especializado en un solo pescado o marisco.

Es el caso de Huntington Beach, en California, con la langosta que se ha introducido en sándwiches con queso u otros ingredientes, o se ha ofertado por la mitad, junto a un cangrejo de mar, braseados o en hamburguesa o en forma de molinillo.

Una publicación de Seafood Media Group, del grupo Pescanova, asegura que los europeos, durante la pandemia, han incrementado con claridad su consumo de pescado y otros alimentos de origen marino, especialmente de especies pelágicas como caballas, arenques, anchoas, sardinas o agujas (espadines), la petición de alimentos marinos a los restaurantes para servicio a domicilio, recogida en el lugar de elaboración o, cuando se ha podido, consumo en el propio establecimiento. Incremento de la popularidad de las conservas de pescado y trazabilidad que asegure el mantenimiento del medio ambiente, la sostenibilidad y la regeneración de mares, océanos, ríos y lagos.

RÉCORD DE PRODUCCIÓN MUNDIAL EN PESCA DE CAPTURA

La producción mundial de la pesca de captura alcanzó en 2018 (últimos datos globales disponibles) la cifra récord de 96,4 millones de toneladas, que supone un aumento del 5,4% con respecto al promedio de los tres años anteriores. El aumento fue impulsado principalmente por la pesca de captura marina cuya producción pasó de 81,2 millones de toneladas en 2017 a 84,4 millones de toneladas en 2018, situándose todavía por debajo del nivel máximo histórico de 86,4 millones de toneladas alcanzado en 1996. El aumento de las capturas marinas se debió principalmente al incremento de las capturas de anchoveta (*Engraulis ringens*) en Perú y Chile.

Las capturas de las pesquerías continentales alcanzaron su nivel más alto en 2018, con 12,0 millones de toneladas. Los siete principales países productores de la pesca de captura mundial representaron casi el 50% de las capturas totales: China produjo el 15% del total, seguida de Indonesia (7%), el Perú (7%), la India (6%), la Federación de Rusia (5%), Estados Unidos (5%) y Vietnam (3%). Los 20 principales países productores representaron alrededor del 74% del total de la producción de la pesca de captura.

Las capturas de las principales especies marinas han tenido importantes fluctuaciones entre los principales países productores. Las capturas de anchoveta la convirtieron una vez más en la especie principal, con más de siete millones de toneladas en 2018, después de haber registrado niveles relativamente más bajos en los últimos años. El colín de Alaska (*Theragra chalcogramma*) ocupó el segundo lugar en fun-

Los europeos, durante la pandemia, han incrementado con claridad su consumo de pescado y otros alimentos de origen marino, especialmente de especies pelágicas como caballas, arenques, anchoas, sardinas o agujas (espadines), la petición de alimentos marinos a los restaurantes para servicio a domicilio, recogida en el lugar de elaboración o, cuando se ha podido, consumo en el propio establecimiento



ción del nivel de capturas (3,4 millones de toneladas), mientras que el listado (*Katsuwonus pelamis*) fue tercero por noveno año consecutivo, con 3,2 millones de toneladas.

Los peces de aleta representaron el 85% de la producción total, con las pequeñas especies pelágicas como grupo principal, seguidas por los gadiformes y el atún y especies afines. Las capturas de atunes siguieron aumentando y alcanzaron sus niveles más altos en 2018, con unos 7,9 millones de toneladas, en gran parte como resultado de las crecientes capturas en el Pacífico occidental y central (3,5 millones de toneladas en 2018, en comparación con 2,6 millones de toneladas a mediados de la década de 2000). Dentro de este grupo de especies, el listado y el rabil representaron alrededor del 58% de las capturas. Las capturas de cefalópodos disminuyeron a aproximadamente 3,6 millones de toneladas en 2017 y 2018, por debajo del nivel máximo de capturas de 4,9 millones de toneladas registrado en 2014, pero siguen siendo altas.

Las capturas mundiales en aguas continentales representaron el 12,5% del total de la producción de la pesca de captura. Su importancia también varía considerablemente, ya que representan menos del 1% del total de capturas de los Estados Unidos de América, el Japón y el Perú, en comparación con el 44% y el 65% del total de capturas en Myanmar y Bangladesh, respectivamente.

En 2018, la producción mundial de pescado de la acuicultura alcanzó 82,1 millones de toneladas, 32,4 millones de toneladas de algas acuáticas y 26 000 toneladas de conchas marinas ornamentales y perlas ornamentales, lo que eleva el total a un máximo histórico de 114,5 millones de toneladas. En 2018, en la producción de pescado de la acuicultura predominaban los peces de aleta (54,3 millones de toneladas; 47 millones de toneladas de la acuicultura continental y 7,3 millones de toneladas de la acuicultura marina y costera), los moluscos, principalmente los bivalvos (17,7 millones de toneladas) y los crustáceos (9,4 millones de toneladas). La acuicultura representó el 36,7 en Asia, 17,9% de África, el 17,0% de Europa, el 15,7% de las Américas y el 12,7% de Oceanía.

Un total de 59,5 millones de personas trabajaban en el sector primario de la pesca de captura, lo que supone un ligero aumento con respecto al año anterior. Las mujeres representan el 14% del total, con una participación del 19% en la acuicultura y del 12% en la pesca de captura. El mayor número de trabajadores se encuentra en Asia (85%), seguido de África (9%), América (4%) y Europa y Oceanía (1% cada uno). Si se incluyen los datos de las operaciones post captura, se estima que uno de cada dos trabajadores del sector es una mujer.

China, con 12,68 millones de toneladas se erige en el mayor productor, seguido de Perú con 7,15 millones de toneladas; Indonesia con 6,71 millones, Rusia con 4,84 millones y Estados Unidos con 4,72 millones de toneladas. España es la vigésima potencia y primera de la Unión Europea con 0,92 millones de toneladas por delante de Dinamarca (23º) con 0,79 millones de toneladas. China encabeza también la producción en aguas continentales con 1,96 millones de toneladas, seguida de India con 1,70 millones, Bangladesh con 1,22 millones, Myanmar con 0,89 millones y Camboya con 0,54 millones de toneladas.

El mayor consumo de pescado a nivel mundial se registra en Islas Maldivas con 175 kilos por persona y año, casi medio kilo diario, seguida de lejos por Islandia con 90 kilos, Corea del Sur con 60 kilos, Malasia con 59 kilos, Portugal con 58 kilos y Myanmar, Japón y Noruega con 56 kilos. Tras ellos se situaría Lituania con 50 kilos,



Tahiche Lacomba
Director Comercial de Iberia en AVRAMAR

En enero del presente año, la fusión de las cuatro principales empresas acuícolas de Grecia y España daba lugar a la creación del mayor productor de pescado *premium* del Mediterráneo: **AVRAMAR**

¿Qué supone AVRAMAR en el contexto de la acuicultura mundial?

Este sólido grupo, fruto de la unión de las empresas Andromeda Group, Nireus, Selonda y Perseus, representa sin duda un nuevo rumbo a seguir en la acuicultura mediterránea.

Si bien a comienzos de año se presentó oficialmente su nueva imagen y denominación, junto a su plan estratégico, detrás de este proyecto existen más de cuarenta años de experiencia provenientes de las cuatro principales compañías acuícolas del Mediterráneo que componen AVRAMAR.

El común denominador de las empresas integrantes es su pasión por el mar y el haber sido pioneras y líderes de la acuicultura mediterránea durante varias décadas gracias al cultivo de pescado griego en los mares Egeo y Jónico y de pescado español a lo largo de la costa mediterránea y las Islas Canarias.

Un bagaje y un *know how* que han marcado el inicio de una nueva era para la acuicultura griega y española.

¿Qué notas definen a AVRAMAR ante este cambio de paradigma?

AVRAMAR, en el desempeño de su actividad, pretende desarrollar su misión de llevar el Mediterráneo a las mesas de los consumidores de todo el mundo, ofreciendo el mejor pescado bajo el lema "Better Fish, Better Lives".

Para ello, su estrategia pasa por crear un grupo sólido y competitivo que fortalezca los vínculos con clientes, empleados, consumidores y con la sociedad en general; siempre con el máximo respeto por los peces y el medio marino como prioridad.

¿Es la sostenibilidad un pilar fundamental para el grupo acuícola?

Absolutamente. Nuestros planes de futuro están estrechamente ligados a la sostenibilidad, pues entre nuestros objetivos prioritarios se encuentra el de aumentar el acceso de la población mundial a alimentos saludables y sostenibles procedentes de nuestros mares.

Todo ello generando un impacto económico, social y medioambiental positivo a largo plazo.

Así, en AVRAMAR entendemos la sostenibilidad en toda su dimensión, volcándonos en el cuidado del entorno y también de las comunidades en las que desarrollamos nuestra actividad.

El medio marino es nuestro aliado, ya que la calidad y pureza del agua juegan un papel fundamental en la supervivencia de nuestras granjas.

Además, es importante señalar que, entre las fuentes de producción de proteína animal de cultivo, la acuicultura es la más



respetuosa con el clima y la que cuenta con unas emisiones de gases de efecto invernadero más bajas.

Tal y como comentaba al inicio, nuestra compañía está marcando un punto de inflexión en la acuicultura mediterránea con la consolidación y profesionalización de esta industria que se presenta como la única solución a la creciente demanda de productos alimentarios de calidad procedentes del mar por parte de la población.

Actualmente, contamos con las certificaciones de mayor reconocimiento internacional que acreditan una acuicultura responsable como GLOBALG.A.P., ISO 14000 o ASC -esta última en el caso de la corvina-, pero nuestra estrategia en el plano de la sostenibilidad y nuestro compromiso con una producción y consumo responsables van más allá: pretendemos abordar los desafíos globales y alinearnos con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de las Naciones Unidas.

Solo así seremos capaces de convertir nuestro planeta en un lugar mejor para las generaciones futuras.

¿Qué especies comercializa AVRAMAR?

Cultivamos principalmente dorada, lubina, pargo rosado y Corvina REX. Esta última es el buque insignia de nuestra compañía. Pescados sabrosos, ligeros, nutritivos y con muchas posibilidades culinarias que son muy valorados tanto por el consumidor como por los profesionales de la gastronomía.

Nuestra compañía se esfuerza diariamente para implementar los estándares más exigentes y, fruto de ello, contamos con los certificados IFS y BRC para toda nuestra producción y, en el caso de la corvina, también con el certificado Halal.

Además, en España, nuestros pescados lucen el sello "Crianza de Nuestros Mares" que garantiza su origen nacional y la máxima frescura y calidad.



AVRAMAR

**Better Fish
Better Lives**



Llevamos el mejor pescado del Mediterráneo a tu mesa

Del mar al plato, con un servicio inigualable, nuestra pasión y nuestra experiencia garantizan la entrega de pescado de calidad premium durante todo el año.

Síguenos en 



C/ Manuel Sanchis Guarner, 3 • 12600 La Vall d'Uixó (Castellón) ESPAÑA

www.avramar.eu

España con 46 kilos, Finlandia con 45 kilos, Luxemburgo con 38 kilos, Malta con 36 kilos y Francia con 35 kilos. Unas estadísticas que contienen diferentes datos según las fuentes y en las que hemos omitido las provincias autónomas de China Hong Kong y Macao, que también son consumidoras muy importantes de forma individual con alrededor de 60 kilos por persona y año.

CONSUMO DE PESCADO Y MARISCO FRESCOS

La compra de pescado fresco en España durante 2020 subió un 8,6% hasta los 0,49 millones de toneladas, por importe de 4.011 millones de euros, un 11,7% más que el año anterior. El consumo medio por persona y año fue de 10,58 kilos, con un gasto de 86,76 euros por persona y año a un precio medio de 8,20 euros. El mayor consumo se da en País Vasco con 15,5 kilos, seguido de Asturias con 15,2 kilos, Galicia con 14,5 kilos y Castilla y León con 14,3 kilos.

Aumentaron las ventas de bacalao un 8,4% hasta superar los 27 millones de kilos por importe de 255 millones de euros; cayó la merluza más de un 8% hasta los 72 millones de kilos por valor de 608 millones de euros; se salió el salmón con una subida de ventas que rozó el 28% hasta los 68 millones de kilos por importe de 678 millones de euros.

Hubo incremento también en el consumo de boqueros del 13,8% hasta los 44 millones de kilos y un valor de 222,5 millones de euros; del 7,5% en sardinas con cerca de 20 millones de kilos por 99 millones de euros; de casi el 23,5% en lubina con más de 34 millones de kilos, por valor de 300 millones de euros; del 20% en dorada hasta los 36,5 millones de kilos y 287,5 millones de euros; del 55% en rodaballo con 7 millones de kilos hasta los 74,5 millones de euros; del 14% en rapa con 16,5 millones de kilos por 182 millones de euros; del 4,5% en caballa con 14,5 millones de kilos por 63 millones de euros; del 2,5% en atún y bonito con 23 millones de kilos y más de 233 millones de euros; de algo menos del 1% en trucha con 11,5 millones de kilos por 80 millones de euros y una caída del 4% en lenguado hasta los 26,5 millones de kilos por 274 millones de euros.

En conjunto, el consumo de mariscos en los hogares creció en volumen casi un 11% en 2020, hasta llegar a 311 millones de kilos por valor de 2.909 millones de euros, casi un 16,5% más que en 2019, con un consumo medio de 6,73 kilos per cápita y un precio medio de 9,35 euros el kilo.

La compra en hogares de calamares y pulpo se incrementó más de un 10%, hasta los 68 millones de kilos por 643 millones de euros; casi un 8% el de gambas

La compra de pescado fresco en España durante 2020 subió un 8,6% hasta los 0,49 millones de toneladas, por importe de 4.011 millones de euros, un 11,7% más que el año anterior. El consumo medio por persona y año fue de 10,58 kilos, con un gasto de 86,76 euros por persona y año

y langostinos, con 90,5 millones de kilos por valor superior a 1.027 millones de euros; un 1,5% el de mejillones, con más de 48 millones de kilos por 145 millones de euros y casi un 23% el resto de marisco con 80 millones de kilos y más de 865 millones de euros.

DENOMINACIONES DE ORIGEN E IGP

No existen muchos productos españoles de la pesca adheridos a figuras de calidad diferenciadas como las denominaciones de origen protegidas o las indicaciones geográficas protegidas. En el País Vasco, tanto el bonito del norte como el atún rojo cuentan con una etiqueta de calidad alimentaria, algo parecido a lo que ocurre en La Rioja con embutidos de la pesca y semiconservas de anchoas en aceite o salazón, que cuentan como producto registrado y certificado, o el pescado azul en Cataluña que se viste de marca de calidad alimentaria.

La única DOP la ostenta el Mejillón de Galicia, que se cultiva mediante el sistema de batea, en las rías gallegas de Ares-Sada, Muros-Noia, Arousa, Pontevedra y Vigo. Están certificadas más de 2.000 bateas y más de un centenar de marcas que representan 400 referencias en formatos fresco, conserva, cocido, congelado, pasteurizado y de cuarta y quinta gama.

En Andalucía, cuentan con IGP los productos Caballa de Andalucía y Melva de Andalucía. El producto ha de ser capturado en los caladeros del Mediterráneo y en las costas orientales del Atlántico, al sur del paralelo 44. El pelado del pescado se realiza de forma manual como es tradicional en la zona. Están prohibidos el uso de productos químicos en su elaboración y el líquido de cobertura solo puede ser aceite de oliva o de girasol. En el Consejo Regulador figuran inscritas cuatro empresas de las provincias de Cádiz, Huelva, Málaga y Almería y comercializan anualmente dos millones de kilos de caballa y 700.000 kilos de melva. ■