



Las conservas de pescado se convierten en tendencia gastronómica internacional

El consumo de conservas de pescado crece en los hogares españoles y se aproxima ya a 5 kilos por persona y año

JOSÉ LUIS MURCIA. Periodista.

■ RESUMEN

El sector de conservas de pescado en España es uno de los más dinámicos y activos del sector alimentario. Tras pasar por la crisis de los 80-90 que llevaron a un replanteamiento global de las empresas que operaban el territorio nacional, las conservas han pasado a ser tendencia de consumo en el exigente mercado norteamericano. El principio del éxito.

PALABRAS CLAVE: *Conservas de pescado, atún, consumo, gastronomía, tendencias.*

Hace apenas unos meses, la influyente revista norteamericana Forbes nos sorprendía con un listado de tendencias gastronómicas entre las que figuraba la de pescados en conserva. Los especialistas en gastronomía de la publicación aseguraban que hace años, mientras los norteamericanos consideraban las conservas de pescado una comida de último recurso cuando se tiene prisa, las latas se expandían en los bares de tapas de España o en restaurantes españoles como el Bazar de José Andrés en Beverly Hills o Cúrate en Asheville. Esta situación ha cambiado tanto que hoy los pescados y mariscos enlata-



No es solo Estados Unidos el país que ha impulsado el consumo de conservas de pescado. En Francia, también están creando tendencia con un crecimiento tanto en volumen como en valor

dos, procedentes de España, Italia y Portugal están causando furor y los jefes de cocina los ponen como complemento de otros platos más complejos y sofisticados o los sirven directamente desde la lata.

La revista cita el caso de Hayden, en Culver City, que ofrece un plato de conservas a elección del comensal con mejillones, trucha, sardinas al limón o caballa, acompañado, eso sí, de una salsa *gribiche*, de origen francés que consiste en una emulsión de yema de huevo duro con aceite, junto a pan y mantequilla artesanales. En otros restaurantes apuestan por las anchoas, los espadines o los jureles, que antaño se consideraban “peces basura”. A la par, los críticos aplauden que las conservas contribuyen a la sostenibilidad de los mares, en situación crítica en muchos casos, gracias a la concienciación de fabricantes y consumidores.

Pero no es solo Forbes la única que se hace eco del auge del sector de conservas de pescado sino que varias publicaciones aseguran que es hoy clara tendencia de consumo en los Estados Unidos, previo paso para influir en otros países del mundo donde no tienen el predicamento que en buena parte de la Unión Europea y, desde hace poco tiempo, en el gigante norteamericano. Es el caso de la revista *on line* www.eater.com, que a través de un reportaje de Monica Burton, asegura que las sardinas en aceite de oliva, la caballa en salsa o los mejillones en escabeche envasados en latas de colores es algo más que el recuerdo de unas perfectas vacaciones en Portugal. Y, tras concluir, que el consumo de conservas de pescado en lata es todavía más popular en Europa y Asia que en América, asegura que tanto los consumidores norteamericanos como los restaurantes del país se dan cuenta que el atún no es el único pescado enlatado que merece la pena degustar y se están abriendo a explorar otros caminos como las sardinas, los calamares o el marisco.

Recuerda que el pescado en conserva es un alimento de primer orden en los restaurantes de inspiración vasca, tal como hace Huerta en Nueva York, ya que otro de los grandes, Donostia, cerró sus puertas hace pocos años. Recalca que los mariscos y pescados enlatados son un acompa-

ñamiento perfecto para los vinos naturales, cada vez más apreciados en los Estados Unidos. Pone como ejemplo la tienda Maiden Lane, inaugurada en Nueva York en 2013, que sirve vinos naturales y cervezas artesanales con pescados y mariscos en conserva en una amplia gama de precios que va de los 6 a los 45 dólares por lata, algo que repite Ordinaire, en Oakland. Mientras, el bar de vinos Haley Henry, abierto en 2016 en Boston, apuesta también por los pescados enlatados con sus vinos naturales exclusivos y de escasa producción. O Saltie Girl, también en Boston, con la colección más amplia de mariscos enlatados de Nueva Inglaterra o Stems&Skins de North Charleston que ofrece productos como el paté de caballa o el calamar en ragú. Esa tendencia ha continuado y en 2017, el bar Hayden, citado ya por Forbes, ha puesto de moda su menú a base de conservas españolas y portuguesas.

PLATOS PARA TODOS LOS GUSTOS

Otros establecimientos citados son Cabeza de Sardina, en Portland (Oregón) con un surtido de conservas de Francia, Portugal, Italia y España; Dyllan´s Raw Bar Grill, en Washington; Ink, en Atlanta con cocina de inspiración japonesa, con cócteles, ensaladas y acompañados de verduras pero con las conservas como protagonistas; Cata Vino Mercado and Wine Bar, en Detroit, dedicado a conservas y vinos de Jerez; Bar Sardine at Bartavelle, en Berkeley (California), con servicio de snacks a base de conservas de pescado; Verjus, en San Francisco, un bar de vinos con inspiración de pinchos de conservas al modo y manera de San Sebastián y conservas de atún y otros pescados en snacks; Middle Brow Bungalow, en Chicago, especializado en tostadas con conservas de pescado; Mercado Little Spain, en Nueva York, regido por José Andrés con la ayuda del famoso Albert Adriá y Little Fish, en Seattle, con una amplísima oferta de latas como sardinas ahumadas, mejillones en escabeche o gambas con aceite de oliva y cilantro.

También la publicación www.phillymag.com, asegura que el pescado enlatado es la tendencia gastronómica más clara en Filadelfia, ciudad más poblada del Estado de Pensilvania, y exalta las conservas de España y Portugal que pueden ser degustadas con galletas saladas, especias y panes para untar. Entre los lugares que sirven este tipo de comida, la publicación resalta Jennifer Sabatino, en su sala de degustación de Manatawny Still Works, con un menú de siete opciones de conservas de pescado que incluye sardinas portuguesas en aceite de oliva con patatas fritas caseras y chimichurri; mejillones ahumados españoles en escabeche picante y atún blanco con queso crema y pimientos picantes. La salinidad del pescado se combina con whisky de Manatawny's Peated. Insiste en que tiendas especializadas como Di Bruno Bros o Riverwards Produce Market venden atún de lujo de Conservas Ortiz, de España, y patés de sardinas del productor portugués José Gourmet. A la par recomienda pedir a una tienda electrónica europea productos tan atractivos como pulpo, calamar, sardinas o caballa.

No es solo Estados Unidos el país que ha impulsado el consumo de conservas de pescado. En Francia, también están creando tendencia con un crecimiento tanto en volu-

men como en valor, según manifestaciones de Ségolène de Marsac, directora de Marketing de la empresa Petit Navire. Entre las especialidades de esta empresa figuran la caballa con moscatel y mostaza de Dijon. Las ventas han subido más de un 4% sardinas, casi un 4% en atún y cerca de un 3% en caballa. Pero la especialidad que causa furor en el país vecino son las tarrinas untables de atún, además de la carne de crustáceos en conserva, calamares en salsa americana, sardinas en aceite de oliva, a los dos aceites de oliva y a las cuatro pimientas, el atún blanco y las caballas en salsa.

La venta de conservas de pescado en restaurantes es un negocio al alza, tal y como recoge la publicación portuguesa Formosa Gourmet (www.formosagourmet.pt), que nombra entre otros establecimientos a Kanso, en Japón, un restaurante clásico de comida enlatada creado en 2002 y que cuenta ya con 17 establecimientos franquiciados por todo el país; Can de can en Lisboa; Mercearia das Flores, en Oporto; Tincan London en la capital británica, abierto por unos amantes de las conservas de pescado portuguesas; Quimet&Quimet, un emblemático bar de tapas de Barcelona con las latas como principal reclamo o Sol e Pesca, en Lisboa.

Alimentaria

International Food, Drinks & Food Service Exhibition

A unique
Food, Drinks and
Gastronomy
Experience

Co-located event



BARCELONA
20-23 Abril 2020
Recinto Gran Via
www.alimentaria.com

The
Alimentaria
Hub
Trends & Innovation

The
Experience
Live Gastronomy
by Alimentaria & HOSTELCO

Alimentaria Exhibitions

La producción española de conservas de pescados y mariscos, incluidas las anchoas, ascendió durante 2018 a un total de 353.356 toneladas por un importe de 1.669 millones de euros

UNA PRODUCCIÓN EN ALZA

La producción española de conservas de pescados y mariscos, incluidas las anchoas, ascendió durante 2018 a un total de 353.356 toneladas por un importe de 1.669 millones de euros, según datos de la patronal del sector, ANFACO, con 238.964 toneladas de atún claro, atún blanco y atún con vegetales por importe de 992 millones de euros; por delante de las 24.560 toneladas de sardinas y sardinillas por importe de 105,45 millones de euros; las 15.694 toneladas de caballa por un montante de 73,08 millones de euros; las 14.055 toneladas de mejillones por valor de 119,4 millones de euros; las 6.411 toneladas de chipirones y calamares por importe de 35,7 millones de euros; las 5.782 toneladas de berberechos por 88,9 millones de euros; las 1.186 toneladas de almejas por 13,81 millones de euros; las 895 toneladas de pulpo por 9,6 millones de euros; las 748 toneladas de navajas por 11,6 millones de euros y las

31.948 toneladas de otros productos (zamburriñas, huevas, melva, bacalao, jurel, surimi, algas...) por importe de 120,1 millones de euros.

Las distintas conservas de atún suponen el 67,62% del total de conservas en volumen, muy por delante del 6,95% de las sardinas; del 4,44% de la caballa; del 3,98% del mejillón, del 3,71% de las anchoas, del 1,81% de calamares y chipirones; del 1,64% de berberechos y del 9,04% que abarca el apartado de otros productos. El pulpo supuso el 0,25% y las almejas el 0,21%. En valor, los tónidos acapararon el 59,43%, seguido de las otras conservas con el 7,2%, los mejillones con el 7,15%, las sardinas con el 6,32%, las anchoas con el 5,96%, los berberechos con el 5,33%, la caballa con el 4,38%, los calamares y chipirones con el 2,14%, las almejas con el 0,83%; las navajas con el 0,69% y el pulpo con el 0,58%.

Las exportaciones de conservas de pescado y marisco durante 2018 se incrementaron un 1,46% en volumen y un 4,59% en valor, según datos de la patronal ANFACO, con 204.394 toneladas por importe de 989,5 millones de euros. Los tónidos acapararon el 64%.

Las ventas de tónidos alcanzaron las 126.117 toneladas por importe de 644 millones de euros, por delante de sepias, jibias y calamares con 24.032 toneladas por 77,5 millones de euros y las 3.438 toneladas de anchoas en aceite por valor de casi 43 millones de euros. Las ventas de surimi ascendieron a 4.097 toneladas por importe de 13,8 millones de euros. Esta tendencia se consolida durante el primer trimestre de 2019 con un incremento del 6% en volumen y valor hasta las 29.880 toneladas y los 217 millones de euros.

El grueso de las exportaciones españolas se centra en la Unión Europea con el 89% en volumen durante el primer trimestre de 2019. La nómina de compradores la encabeza Italia con 14.578 toneladas por valor de 73,55 millones de euros, seguida de Francia con 12.094 toneladas por 48 millones de euros; Portugal con 5.437 toneladas por 24 millones de euros, Holanda con 3.439 toneladas por 17,7 millones de euros; Alemania con 2.331 toneladas por 11,35 millones de euros; Reino Unido con 1.609 toneladas por 8,7 millones de euros y Estados Unidos con 1.531 toneladas por 12,23 millones de euros. Marruecos es el primer comprador africano con 707 toneladas por 633 millones de euros, seguido de Libia con 434 toneladas por 2.654 millones de euros y Túnez con 314 toneladas por 1.142 millones de euros.



Si eres un profesional de la alimentación tu sitio es **mercamadrid**

+2.700.000 de Tm.
productos comercializados

Área de influencia:

500 km.

12 mill. consumidores

Diariamente acceden:

20.000 personas

15.000 vehículos

Superficie:

2.215.060 m²



mercamadrid



El mayor consumo por comunidades autónomas se produce en Murcia con 5,33 kilos, seguido de Aragón, con 5,03 kilos; y País Vasco con 5,01 kilos; mientras el menor consumo se da en Galicia con 4,03 kilos, seguida de Baleares con 3,97 kilos y en último lugar Navarra con 3,67 kilos

EL CONSUMO EN ESPAÑA

El panel de consumo alimentario del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación indica que en 2018 el consumo de conservas de pescado se incrementó en los hogares españoles un 1,6% hasta los 204,66 millones de kilos, y un aumento en valor del 4,8%, hasta los 2.048 millones de euros, lo que supone un consumo de 4,47 kilos por persona y año y una inversión media de 44,73 euros anuales.

El mayor consumo por comunidades autónomas se produce en Murcia con 5,33 kilos, seguido de Aragón, con 5,03 kilos; y País Vasco con 5,01 kilos; mientras el menor consumo se da en Galicia con 4,03 kilos, seguida de Baleares con 3,97 kilos y en último lugar Navarra con 3,67 kilos.

Las mayores ventas se produjeron en las conservas de atún con 100,29 millones de kilos por importe de 805,51 millones de euros y un consumo de 2,20 kilos por persona y año. Tras el atún se sitúan los mejillones con 13,58 millones de kilos y un importe total de 114,47 millones de euros, con una media de 0,3 kilos por persona y año. Y en tercer lugar, las sardinas con 11,52 millones de kilos por un montante de 90,22 millones de euros y un consumo per cápita anual de 0,25 kilos.

El cuarto lugar es para el salmón ahumado con 7,02 millones de kilos por 174,79 millones de euros y un consumo medio de 0,15 kilos por persona y año; la caballa vendió 6,86 millones de kilos por 58,23 millones de euros y un consumo medio de 0,15 kilos; los berberechos se fueron hasta los 4,72 millones de kilos por 81,75 millones de euros y un consumo de 0,1 kilos y los calamares y chipirones hasta los 4,41 millones de kilos por 34,32 millones de euros, a una media de 0,1 kilos también.

Las anchoas en aceite ascendieron a 4,29 millones de kilos por 85,82 millones de euros y un consumo medio de 0,09 kilos; las almejas a 1,05 millones de kilos por 12,83 millones de euros y un consumo medio de 0,02 kilos; el pulpo a 0,47 millones de kilos por 4,69 millones de euros y un consumo per cápita de 0,01 kilos y la trucha ahumada a 0,21 millones de kilos por 4,16 millones de euros y un consumo de 0,006 kilos.



EL MERCADO DEL ATÚN

El mercado del atún enlatado continúa teniendo una enorme demanda a nivel mundial. El gran exportador a 2018 continúa siendo Tailandia con cerca de medio millón de toneladas por cerca de dos millones de euros, seguido de Ecuador con 220.000 toneladas por valor de algo más de un millón de euros, mientras España alcanzó una cifra cercana al millón de euros con una exportación de 126.000 toneladas. Tras ellos se situaron China, con 92.000 toneladas; Filipinas con 80.000 toneladas e Indonesia con 78.500 toneladas. Tailandia decrece en sus ventas en 2018, tras hacerlo tam-



bién en 2017, y suben significativamente Ecuador, Filipinas, España e Indonesia.

El mayor importador a nivel mundial fue Estados Unidos con 200.000 toneladas, por delante de las 130.000 toneladas de Italia, las 120.000 toneladas de España, las 108.000 toneladas de Reino Unido, las casi 100.000 toneladas de Francia, las 63.000 toneladas de Japón, las 53.000 toneladas de Holanda, 46.000 toneladas de Australia, las 33.000 toneladas de Arabia Saudí y las 32.000 toneladas de Canadá y Egipto. Las exportaciones totales de la UE sobrepasan las 730.000 toneladas.

El comercio de las conservas de atún se encuentra en un momento decisivo como consecuencia de la sostenibilidad del sector, hecho al que no son ajenos los consumidores más comprometidos de Estados Unidos y la Unión Europea, que exigen latas de atún ecológicas y certificadas con buenas prácticas de pesca.

UNA INDUSTRIA POTENTE

El sector conservero de pesca en 2018, según datos de Alimarket, lo lidera la empresa gallega Jealsa Rianxeira, de Boiro (A Coruña), con un volumen de ventas de 125.000 toneladas por valor de 650 millones de euros, con marcas como Rianxeira, Escuris, Robinson Crusoe y Hacendado. En segundo lugar, se ubica el grupo Luis Calvo, de Carballo (A Coruña) con 110.000 toneladas por importe de 630 millones de euros, con marcas como Calvo, Razo, Eureka, Faro, Gomes da Costa o Luis Calvo Sanz. La tercera es Frinsa del Noroeste, en Ribeira (A Coruña) sin datos en volumen y 509 millones de euros en ventas, con marcas como Frinsa, Ribeira y MDD.

Cuarta es Garavilla, en Mundaka (Vizcaya) con 67.500 toneladas en ventas por valor de 350 millones de euros y mar-

cas como Isabel, Cuca y Massó; quinta es Salica, de Bermeo (Vizcaya) con 15.600 toneladas de producción por un monto de 106 millones de euros y marcas como Campos, Bachi, Aiko, Astor y Salica y sexta es Carlos Albo, en Vigo (Pontevedra), con 4.297 toneladas por valor de 88 millones de euros y marcas como Albo, Tres Escudos o Kay.

Otras empresas importantes son Francisco Gil Gomes, en Vinaròs (Castellón), con 10.250 toneladas por importe de 82,30 millones de euros y marcas como Marítimo, El Menú o Hacendado; Consorcio Español Conservero, en Santoña (Cantabria), con 6.019 toneladas por importe de 68,11 millones de euros y marcas como Consorcio, Pelazza, Gran Costera o La Reina de España o Conservas Dani, en Vilassar de Mar (Barcelona) con 21.250 toneladas de producción por valor de 61,50 millones de euros y marcas como Dani, Cabo de Hornos o Conosur.

Entre las figuras de protección de la calidad en conservas de pesca destacan la DOP Mexillón de Galicia que abarca el cultivo de este bivalvo en el interior de las rías gallegas de A Coruña y Pontevedra de Ares-Sada, Muros-Noia, Arousa, Pontevedra y Vigo. Hay inscritas en el Consejo Regulador un total de 3.314 bateas que producen anualmente cerca de 300 millones de kilos que son comercializados por un total de 49 empresas.

Caballa y Melva de Andalucía cuentan con una IGP que abarca el Mediterráneo en esta Comunidad Autónoma y las costas orientales del Atlántico con las especies *scomber japonicus* para la caballa y *A.thazard* para la melva, cuyo pelado se realiza de forma manual, sin productos químicos y con una cobertura de aceite de oliva o de girasol. En el Consejo Regulador figuran inscritas un total de cuatro empresas de Cádiz, Huelva, Málaga y Almería, que comercializan anualmente dos millones de kilos de caballa y 700.000 kilos de melva. ■