

Disfruta comiendo pescado

CAMPAÑA PROMOCIÓN CONSUMO  
de pescados y mariscos **09**



**DOSSIER DE PRENSA**  
**Proyecto de Promoción del Consumo de**  
**Pescado y Marisco 2009**  
**ANMAPE Y CEPESCA**

## ÍNDICE:

1- Presentación

2- ¿A quién va dirigida?

3- Objetivos de la campaña

4- Acción I: II Concurso Anzuelo de Oro 2009

5- Acción II: Acciones de promoción en los Mercados

6- Sobre Anmape y Cepesca

7- Contacto



*"Invertimos en la pesca sostenible"*

# 1- PRESENTACIÓN

La Asociación Nacional de Mayoristas de Pescados de Mercas, ANMAPE, y la Confederación Española de Pesca, CEPESCA, presentan por primera vez conjuntamente la **“Campaña de Promoción de Consumo de Pescado y Marisco 2009”**, en colaboración con el Fondo de Regulación y Organización del mercado de productos de la pesca y cultivos marinos, FROM, y la UE, a través del Fondo Europeo de la Pesca, FEP.

Ante la necesidad de adaptar la oferta de pescados y mariscos a un mercado cada vez más exigente, en continua evolución hacia nuevos hábitos de compra y consumo, y para frenar la contracción del consumo de los productos del mar a causa de la crisis económica, productores y comercializadores, Cepesca y Anmape, se han unido, por primera vez, para llevar a cabo una campaña conjunta que incluye un **programa de acciones de promoción del consumo en mercados** de diferentes ciudades españolas y la II edición del **concurso de recetas “Anzuelo de Oro”** ([www.anzuelodeoro.com](http://www.anzuelodeoro.com)) que premia la mejor receta de pescado de origen nacional como base principal del plato, en las especialidades de marisco, pescado blanco y pescado azul.

Con esta campaña, que cuenta con un presupuesto de 266.500 euros, ambas organizaciones pretenden llegar tanto a las amas de casa como a los responsables del canal Horeca (hostelería, restauración y catering), además de a todos aquellos aficionados a la gastronomía y consumidores finales, dando a conocer la gran variedad de pescado y marisco que ofrecen nuestros mercados y sus propiedades saludables y la labor que realiza el sector extractivo y comercializador basada en los valores de calidad, sostenibilidad, seguridad alimentaria, precio y servicios profesionales.



*“Invertimos en la pesca sostenible”*

## 2- ¿A QUIÉN VAN DIRIGIDAS?

Las acciones de promoción en los mercados de varias ciudades españolas están dirigidas a:

- Amas de casa
- Cualquier otra persona potencial consumidor de pescado y marisco

Los participantes del II Premio de Cocina "Anzuelo de Oro" podrán ser:

- Profesionales del canal Horeca (hostelería, restauración y catering)
- Estudiantes de cocina
- Aficionados a la gastronomía a nivel nacional



*"Invertimos en la pesca sostenible"*

### 3- OBJETIVOS DE LA CAMPAÑA

La “Campaña de Promoción de Consumo de Pescado y Marisco 2009” tiene el objetivo de **promocionar el consumo de los productos pesqueros y el conocimiento de sus propiedades saludables**, además de la adaptación de sus servicios a nuevos segmentos de clientes que cada vez ocupan una mayor cuota de mercado, como la restauración, la hostelería y el catering. La campaña pretende, además, acercar al consumidor la labor del sector extractivo y el papel del mayorista de pescado, así como las ventajas que aportan los mercados centrales en aspectos tan importantes como la trazabilidad, variedad de producto, seguridad y control alimentario y la transparencia en la formación de precios.

Cepesca y Anmape apuestan por una actividad pesquera sostenible y responsable y por la calidad del producto, así como por la mejora de la innovación y competitividad de nuestras empresas, en un sector que constituye una importante pieza para la generación de empleo y desarrollo económico en nuestro país, especialmente en las regiones dependientes de la pesca.

La alianza estratégica suscrita entre Anmape y CEPESCA en octubre de 2008 se materializa en esta campaña aunando esfuerzos para lograr un mayor alcance y repercusión, y sienta las bases de cara a la futura creación de la **“Fundación Pescado y Salud”** que, agrupando bajo un objetivo común a todos los eslabones que conforman el sector pesquero nacional, tratará de potenciar una presencia mayor del pescado y el marisco en la dieta de los españoles y divulgar los beneficios de su consumo, especialmente entre la población infantil y adolescente.



*“Invertimos en la pesca sostenible”*

# Datos de Interés sobre el sector pesquero nacional

11.247 buques pesqueros

780.000 toneladas de pescado por valor de 1.650 millones de euros

Tasa de cobertura

- 45% pescado nacional
- 55% importaciones
- 70% producto fresco comercializado a través de los Mercas

Consumo per cápita de pescado

36 kilos

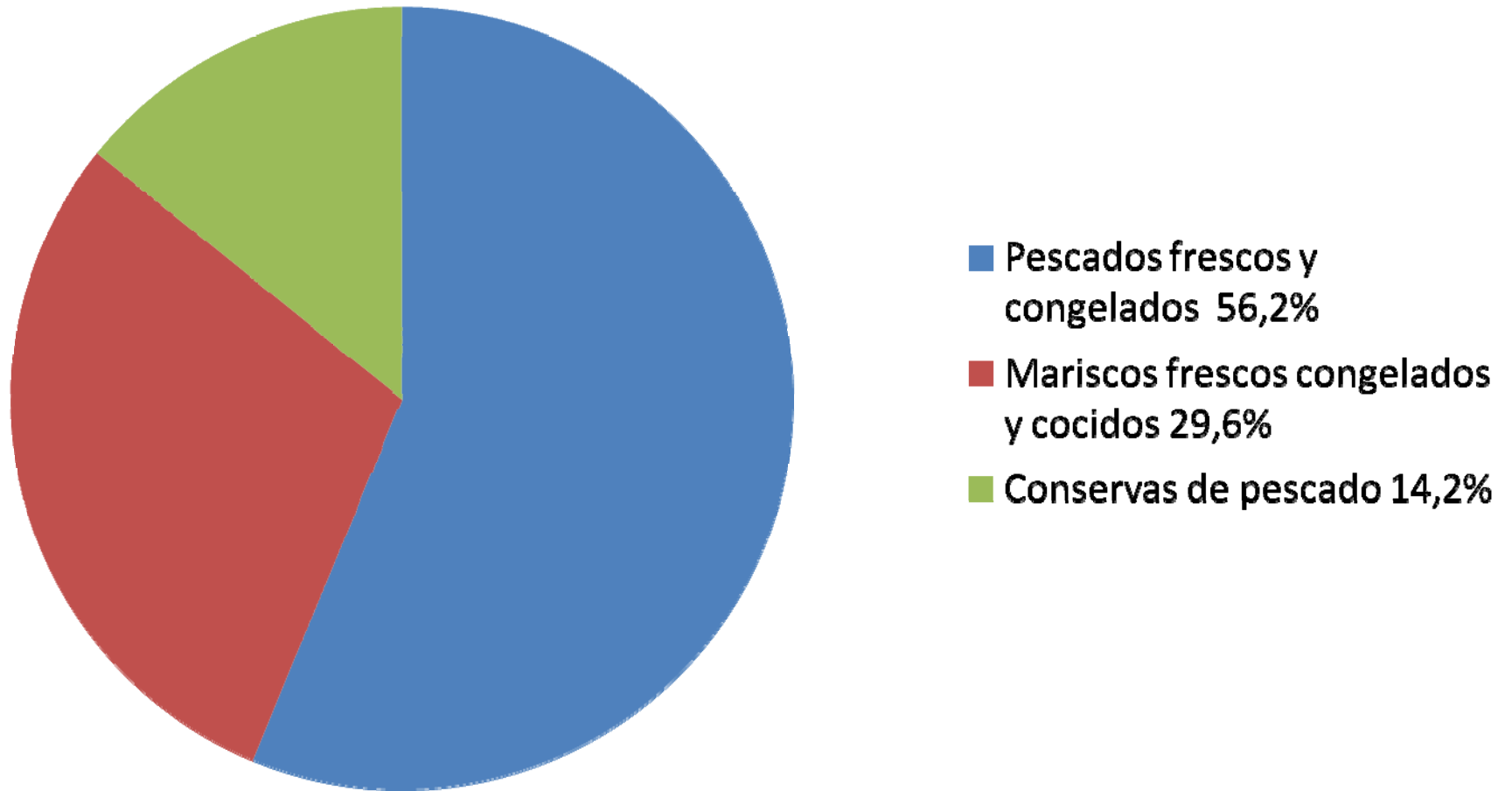
- 28 kilos en hogares
- Media de 2-3 días por semana



*"Invertimos en la pesca sostenible"*

# Datos de Interés sobre el sector pesquero nacional

## Preferencias de consumo



Disfruta comiendo pescado

CAMPAÑA PROMOCIÓN CONSUMO  
de pescados y mariscos

09

Mmmmm...



***El pescado es un alimento protéico,  
sano, saludable, respetuoso con el  
medio marino y asequible a todos los  
bolsillos***

# Composición (agua, proteínas, grasa, minerales) del pescado

<b>Especie</b>	<b>Agua</b>	<b>Proteína</b>	<b>Grasa</b>	<b>Minerales</b>	<b>Fracción comestible (%)</b>
<b>Bacalao</b>	<b>82</b>	<b>17</b>	<b>0,3</b>	<b>1,0</b>	<b>56%</b>
<b>Merluza</b>	<b>81</b>	<b>17</b>	<b>0,9</b>	<b>1,1</b>	<b>58%</b>
<b>Lenguado</b>	<b>80</b>	<b>18</b>	<b>1,9</b>	<b>1,1</b>	<b>71%</b>
<b>Rodaballo</b>	<b>80</b>	<b>17</b>	<b>1,7</b>	<b>0,7</b>	<b>46%</b>
<b>Arenque</b>	<b>63</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>1,3</b>	<b>67%</b>
<b>Sardina</b>	<b>74</b>	<b>19</b>	<b>5</b>	<b>1,2</b>	<b>59%</b>
<b>Caballa</b>	<b>68</b>	<b>19</b>	<b>12</b>	<b>1,3</b>	<b>62%</b>
<b>Atún</b>	<b>62</b>	<b>22</b>	<b>16</b>	<b>1,1</b>	<b>61%</b>

## 4- ACCIÓN I: II CONCURSO DE COCINA “ANZUELO DE ORO 2009”

Tras el gran éxito de la primera edición, la Asociación Nacional de Mayoristas de Pescados de Mercas ANMAPE, y la Confederación Española de Pesca, CEPESCA, presentan el II Concurso Anzuelo de Oro 2009 que premia la mejor receta de pescado como base principal del plato, en las especialidades de **marisco, pescado blanco y pescado azul de origen nacional**.

Los participantes podrán ser tanto profesionales del sector, como estudiantes de cocina y aficionados a nivel nacional. La dinámica del concurso se llevará a cabo a través de una plataforma web [www.anzuelodeoro.com](http://www.anzuelodeoro.com) en la que los participantes registrarán sus recetas, que este año se podrán subir también en vídeo, y harán sus votaciones y comentarios, creando así una red social del sector gastronómico participativa y de gran interés para profesionales y consumidores.

Las recetas se recepcionarán hasta el próximo día 8 de octubre. Las tres propuestas más votadas, una de cada categoría, serán clasificadas junto con otras seis seleccionadas por el jurado, en total habrá nueve recetas finalistas.

La **final se celebrará el próximo día 21 de octubre en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid** y contará con un jurado excepcional formado por cocineros de renombre en nuestro país como **Koldo Royo, Mario Sandoval y Adolfo**, periodistas especializados, nutricionistas y diferentes personalidades de las entidades organizadoras.



*"Invertimos en la pesca sostenible"*

#### 4- ACCIÓN I: II CONCURSO DE COCINA “ANZUELO DE ORO 2009”

Los 9 participantes seleccionados cocinarán in situ sus recetas y el jurado elegirá a los tres ganadores de las categorías de: Pescado Blanco, Pescado Azul y Marisco que podrán disfrutar de esta importante distinción.

Los premios serán entregados posteriormente en las siguientes ciudades según el pescado que reciben mayoritariamente:

Mejor receta de pescado blanco- Zaragoza.

Mejor receta de pescado azul- Málaga.

Mejor receta de marisco- Salamanca.



*“Invertimos en la pesca sostenible”*

## 5- ACCIÓN II: ACCIONES EN LOS MERCADOS

Este año la campaña pretende potenciar sus objetivos con **acciones de presencia en los propios puestos de mercado de los barrios** en una selección de los principales mercados municipales de Madrid, Barcelona, Valencia y Granada.

- **Madrid (15-09):** Mercado de Ventas, Mercado Maravillas, Mercado de Santa María de la Cabeza y Mercado de Puertabonita.
- **Barcelona (17-09):** Mercat de Santacaterina, Mercat de la Boquería, Mercat de la Concepció y Mercat de Sants.
- **Valencia (22-09):** Mercado Central, Mercado Municipal Cabañal, Mercado Municipal Ruzafa y Mercado Municipal Jesús Patraix.
- **Granada (24-09):** Mercado municipal de San Agustín, Merca80, Mercado de Abastos de Motril y Mercado municipal de Guadix.

La acción consistirá en la realización de acciones de animación por parte de un equipo de azafatos de aspecto muy saludable que repartirían material promocional y octavillas con las propiedades que tiene el pescado y el marisco para la nutrición y salud de los consumidores. Estarán acompañados por representantes de Anmape y Cepesca que atenderán a los medios de comunicación en el primer mercado del listado de cada ciudad.



*"Invertimos en la pesca sostenible"*

## 5- ACCIÓN II: ACCIONES EN LOS MERCADOS



*"Invertimos en la pesca sostenible"*

## 6- Sobre Anmape y Cepesca

**ANMAPE**, Asociación Nacional de Mayoristas de Pescados de Mercas, lleva más de 30 años al servicio de los mayoristas de pescado. Creada en 1977, cuenta en la actualidad con 387 empresas asociadas que operan en 12 grandes Mercados Centrales situados en Madrid, Barcelona, Bilbao, Valencia, Zaragoza, Palencia, León, Salamanca, Granada, Córdoba, Sevilla y Málaga. ANMAPE.

Sus asociados constituyen cerca del 70% de la comercialización de productos del pescado (fresco) en España y su actividad genera 8.600 puestos de trabajo directos. Anmape pretende concienciar a los consumidores de la importancia que tiene la comercialización a través de los grandes Mercados Centrales (Mercas) para garantizar la seguridad alimentaria y calidad de los productos.

**CEPESCA**, es la organización empresarial de ámbito nacional más representativa de la Unión Europea y agrupa a 47 asociaciones de armadores, 1.600 empresas y 1.937 buques pesqueros, tanto de bajura como de altura, que facturan entorno a 1.200 millones de euros anuales y emplea a más de 21.000 empleados.

Entre sus objetivos, la Confederación persigue mejorar la competitividad de las empresas pesqueras, apostar por la mejora de la formación de las tripulaciones y el relevo generacional, promover el desarrollo de una pesca responsable y sostenible y luchar contra la pesca ilegal.



*"Invertimos en la pesca sostenible"*

## 8- Contacto

### MAAT COMUNICACIÓN

Raquel Sanz Vitón

Teléfono: 91 591 44 75/ 670 589 807

Email: [comunicacion@maat-g.com](mailto:comunicacion@maat-g.com)

### Dirección de Comunicación de Cepesca

María Santos. [dircom@cepesca.es](mailto:dircom@cepesca.es)

Tel. 91 432 34 89/680 286 556

Más información en:

[www.anzuelodeoro.com](http://www.anzuelodeoro.com), [www.anmape.es](http://www.anmape.es)

[www.cepesca.es](http://www.cepesca.es)



*"Invertimos en la pesca sostenible"*