

Un nuevo curso cargado de proyectos para FEDEPESCA

M.^a Luisa Álvarez Blanco

Gerente de Fedepesca

Tras un reponedor descanso veraniego y con las pilas bien cargadas, arrancamos el "curso escolar" cargados de ilusión en los nuevos proyectos.

Tras el éxito de la presentación a medios de comunicación de nuestros conceptos de "Pescadería Gastronómica" y "Rutas Gastronómicas PESCATAS", apostando por ofrecer nuevas experiencias en el punto de venta, gracias a la colaboración con FEDEPESCA del FEMP y del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, fue la Asociación de Madrid la primera en poner en marcha una Ruta Pescatas con tres eventos. El primero en la pescadería El Cantil con el salmón noruego como protagonista, seguida de una cata en el Mercado de la Paz con la Merlucísima del Pincho de Celeiro y la tercera en Las Delicias del Monasterio con unos madrileños boquerones en vinagre.

Estas propuestas de Pescaderías Gastronómicas están teniendo una gran aceptación y es nuestra intención promocionar

este servicio de catas en las pescaderías y divulgar las "próximas citas" a través de nuestra web y redes sociales de nuestra marca Comepescado.

Lucharemos contra la resistencia del sector de la hostelería a esta iniciativa. Es curioso como este sector ha introducido el "delivery" con total naturalidad, cuando se trata de comercio de platos preparados. Es decir, la hostelería nace con vocación de dar de comer en el establecimiento y han encontrado una vía de negocio importante en la venta a domicilio, lo cual hace una competencia directa al comercio, que hemos aceptado con deportividad. Ahora bien, cuando se trata de ofrecer una cata en la pescadería, sin atención a mesas y de forma puntual para mejorar la experiencia de compra, les parece una competencia insoportable. Curiosa actitud. La Ley nos ampara.

Iniciaremos también en el último trimestre del año nuestras propuestas para desarrollar en 2020. Divertidas e innovadoras, confiamos en que os sorprendan.

Como no, estamos a la espera de que se conforme nuevo gobierno para seguir trabajando en impulsar la bajada del tipo impositivo del IVA al 4 % para nuestros productos, como alimentos saludables cuyo consumo debe de ser impulsado por las autoridades si quieren velar por la salud de los españoles. Fomentar la promoción del sector y del consumo sigue siendo nuestra prioridad. Creemos que debemos de exigirlo al máximo nivel.

Nos queda trabajo en la negociación del nuevo Reglamento de Control Pesquero y

Lanzaremos en enero una nueva edición del Curso de Experto en Comercialización Pesquera con la UNED

del nuevo Fondo Europeo Marítimo de la Pesca, así como en los Grupos de Trabajo del Consejo Asesor de Mercados sobre información al consumidor final, microplásticos, aspectos que tengan relación con la seguridad alimentaria y comercialización pesquera.

Luchar contra la alarma mediática, continua relacionada con el anisakis y otros "riesgos" asociados al pescado será una prioridad cada día del año. Hacen mucho daño a la confianza del consumidor las noticias alarmistas que solo persiguen conseguir "vender información" a cualquier precio. Seguiremos colaborando en el Grupo de Trabajo de Aecoc y del MAPA para impulsar una comunicación institucional por expertos de prestigio que se perciba con imparcialidad.

Impulsar el prestigio de la comercialización pesquera es fundamental. Para ello lanzaremos en enero una nueva edición del Curso de Experto en Comercialización Pesquera con la UNED y confiamos en que la oferta de la formación profesional de técnico en comercialización de alimentación perecedera sea pronto una realidad en alguna Comunidad. ■

Las Pescaderías Gastronómicas están teniendo una gran aceptación y es nuestra intención promocionar este servicio

