

Los peregrinos que durante los meses de septiembre y octubre recorran el Camino Francés podrán hacerse con una peculiar credencial alternativa a la tradicional y canjearla por premios a su llegada a Santiago. Para conseguirla no tendrán que acreditar motivos religiosos o espirituales ni completar un mínimo de kilómetros, como ocurre con la Compostela. Aquí la moneda de cambio es otra: consumir propuestas gastronómicas elaboradas con pez espada y tintorera que ofrecerán varios restaurantes a lo largo del Camino. Es la original iniciativa ideada para llevar estas especies a las cartas de la hostelería y conseguir que conquisten paladares tanto nacionales como internacionales. Con esa misión nace Peregrinos del Mar, una campaña que busca impulsar el consumo de pescado convirtiendo el Camino Francés en una ruta gastronómica.

Detrás de esta iniciativa está Interfish España, la interprofesional pesquera que integra a toda la cadena de valor del pez espada y la tintorera, desde la flota palangrera que las captura hasta los comercializadores. Forman parte de ella la Organización de Productores Pesqueros del Puerto de Burela, la Organización de Productores de Pesca del Puerto de Marín y la Organización de Palangresos Guardeses (ORPA-

Peregrinos del Mar busca llevar el pez espada y la tintorera a las cartas y conquistar nuevos paladares

GU) y Conxemar. Con el foco puesto en el canal horeca como vía para llegar al consumidor y convencido de que quien prueba estos pescados acaba repitiendo, el sector, con el apoyo de la Xunta y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, tira de ingenio con esta campaña.

¿Cómo funciona la iniciativa?

Restaurantes de ocho localidades a lo largo de esta ruta jacobea ofrecerán elaboraciones a base de pez espada y tintorera. Están ubicados al final de ocho de las etapas del Camino Francés: Estella-Lizarra, en Navarra; Burgos, Carrión de los Condes, Astorga y Villafranca del Bierzo, en Castilla y León; Sarria y Santiago de Compostela. Los peregrinos deberán visitar algunos de los locales participantes, degustar los platos preparados con estos pescados y pedir que les sellen la cartilla para ir sumando puntos. El folleto lo encontrarán en los propios restaurantes, en albergues y en puntos de información.

La credencial tiene hasta ocho casillas libres y el caminante puede conseguir premios a medida que

Promoción de los productos del mar

Una campaña de Interfish para fomentar el consumo del pez espada y tintorera convierte el Camino Francés en ruta gastronómica. Varios restaurantes ofrecerán platos con estas especies y los peregrinos que los degusten conseguirán sellos que podrán canjear por premios al llegar a Santiago

La otra credencial del Camino: comer pescado tendrá premio

MÓNICA NIETO
Santiago



Presentación de la iniciativa Peregrinos del mar este lunes en Santiago.

sume sellos. Camisetas, mochilas, paraguas, cuadernos... y, si completa todas las casillas, una noche de hotel en Santiago. Los premios se recogen en un stand que se habilitará en Compostela, al final del Camino, presentando la cartilla. Los interesados pueden obtener toda la información sobre la iniciativa a través de la web de Interfish.

Esta campaña estará activa entre el 1 de septiembre y el 30 de octubre de este año. Se suma a las acciones promocionales desplegadas por el sector pesquero y las administraciones para tratar de revertir el fuerte descenso de la ingesta de productos del mar en medio de los cambios en los patrones de consumo, la subida de los precios y el temor, infundado según el sector, a la presencia de metales pesados.

En la presentación de la campaña, este lunes en Santiago, el gerente de Interfish, el guardés Sergio Acevedo, se mostró convencido de que acercar los beneficios de ingerir estos pescados y sus posibilidades en la cocina a los consumidores es una de las claves para dinamizar el consumo: «Tenemos que divulgar y ser más próximos al consumidor».



Lucía Freitas preparó varios platos con pez espada y tintorera.

Puso de relieve el valor nutricional del pez espada y la tintorera como fuentes de proteínas, vitaminas y minerales, pero también el hecho de contar con una flota propia que «mantiene la bandera española» y utiliza métodos de captura selectivos. Incidió, además, en el impacto económico y social que tiene la actividad en muchas zonas costeras.

Desde el punto de vista culinario, destacó que son especies que no tienen espinas, una cuestión que

condiciona a mucha gente a la hora de consumir pescado, y que se puede cocinar como un filete. De hecho, señaló que muchas personas les ven similitud con la carne y que «a todo aquel que las prueba le encantan y repite». Trasladar todas estas «ventajas» del pez espada y la tintorera es especialmente importante, según Acevedo, allí donde no es habitual consumirlos, con el foco puesto especialmente en las zonas de interior. Y puso sobre la mesa dos

recomendaciones: la zorza de pez espada y la tintorera adobada.

Respecto a Peregrinos del Mar, apuntó a la intención de que la hostelería descubra estos pescados y los incorpore a sus cartas, para llegar así a más paladares y ganar adeptos en todo el mundo.

También en representación del sector, la gerente de la Organización de Palangresos Guardeses, la ribeirense Juana Parada, puso en valor campañas como esta para intentar «frenar y darle la vuelta a esa reducción cada vez mayor en el consumo» de productos del mar.

«El pescado es salud»

Por parte del ministerio, el jefe de Servicio de la Subdirección General de Acuicultura, Comercialización Pesquera y Acciones Estructurales, Javier Barón, coincidió en la importancia de acercar el producto y el trabajo del sector a la gente: «Tenemos productos pesqueros de gran calidad, pero es necesario que el consumidor conozca sus características, que sepa cómo consumirlos y que exista una conexión cada vez mayor entre quienes producen y los incorporan a su dieta».

En la misma línea se pronunció la conselleira de Mar, Marta Villaverde: «Las acciones de investigación y las comunicaciones son fundamentales para que la población

El sector destaca las bondades nutricionales de ambas especies, que carecen de espinas

sepa que el pescado es salud y excelencia». Así, invitó a los miles de caminantes nacionales e internacionales que recorren el Camino Francés a convertirse también en «peregrinos del mar» a través de este viaje gastronómico con premio.

El «wagyu del mar»

La presentación de la campaña, en el hotel Costa Vella, ofreció una experiencia culinaria y de degustación de la mano de la chef gallega con una Estrella Michelin y tres Soles Repsol Lucía Freitas, que se rindió a las bondades de estas especies y aseguró que no falta en su cocina el pez espada rosado, al que bautizó como el «wagyu del mar». El menú que preparó constaba de ensaladilla de lomo de pez espada, escabechado tibio de tintorera, ventresca de pez espada rosa a la brasa con yema de huevo curada, nigiri de ventresca de pez espada curado y tartar de pez espada y encurtidos.

Sus restaurantes en Santiago, A Tafona y Lume, participarán en esta iniciativa para acercar estos pescados a los peregrinos, y también el hotel Costa Vella. ■

ECG