

## gastroclub

DECLARACIÓN MACAROFood | JORNADA COLOQUIO Y PRESENTACIÓN EDITORIAL DE LA ULPGC

Y. MILLARES

La primera presentación del *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias* (al que seguirán otras en diversas islas del archipiélago), se celebró el 20 de septiembre en el restaurante El Caserón del Cortijo (Telde), con la presencia del rector de la ULPGC Lluís Serra Majem y del director del Aula Cultural Ciencia & Gastronomía de esta institución, José Antonio González, a su vez coordinador científico de los proyectos Macarofood y Mariscomac en los que se engloba esta publicación impulsada desde la universidad y edición a cargo de Pellagofio Ediciones.

La jornada coloquio previa a la propia presentación del Atlas, para formalizar la Declaración Macarofood Gran Canaria 2021 sobre proximidad, sostenibilidad y calidad, contó con la presencia de diversos profesionales de la restauración de las Islas, pero también de pescadores y comunicadores gastronómicos.

"La pesca es una actividad primaria de gran importancia en Canarias, habiendo jugado un papel relevante en la reducción de la pobreza, la creación de empleo, el fortalecimiento de la soberanía y la seguridad alimentarias y el incremento del valor de la producción y de la gastronomía", señala el inicio del documento al situar en su contexto esta Declaración.

"Todas las pesquerías canarias son artesanales y de bajo-moderado impacto medioambiental. La acuicultura practicada en Canarias, al ser semiindustrial, es igualmente sostenible", añade.

**Propuestas de la Declaración**

Las aguas de Canarias atesoran 200 especies de pescados y mariscos de interés gastronómico y los caladeros tradicionales del noroeste de África aportan otras 50. "La cadena de valor empresarial del producto acuícola ha de conocer buena parte de estas joyas culinarias, de valorizarlas y de promocionarlas", destaca la Declaración, que propone un doble decálogo de 20

El Aula Cultural Ciencia & Gastronomía de la Universidad de Las Palmas presenta oficialmente el 'Atlas gastronómico de la pesca en Canarias' en unas jornadas en las que se dieron cita restauradores, pescadores y comunicadores para aprobar una declaración sobre el valor en la mesa de la producción pesquera.

## POR UNA PESCA SOSTENIBLE DE CALIDAD Y PROXIMIDAD



Pescadores elevan nasas de camarón soldado frente a la costa de La Santa, en Lanzarote. | TATO GONÇALVES

puntos sobre: Materia prima y mercado; Técnicas culinarias y gastronomía; Formación profesional y sociedad de la información; y Patrones de uso de los productos acuícolas.

Entre otras propuestas, estima que tenemos que empezar a procesar túnidos de Canarias (anualmente exportamos a precios bajos el 85% de nuestras capturas artesanales regionales, a la vez que importamos productos procesados similares, intercambiando calidad por incertidumbre); es necesario poner en valor y priorizar el consumo de producto local (los productos de la pesca y acuicultura lo-

cal no alcanzan el 23% del consumo regional total: hay que mejorar el nivel de soberanía alimentaria basados en la proximidad espacial y temporal, la sostenibilidad, la calidad y el acervo cultural, incorporando igualmente la innovación).

También, fomentar la aparición de más restaurantes temáticos o especializados (para, con asesoramiento y

marketing, aprovechar el potencial y la variedad de productos marinos de Canarias); interesarse en que las técnicas de pesca y acuicultura sean sostenibles y respetuosas con el medio ambiente y elegir y consumir alimentos de proximidad y de temporada de nuestro propio mar o de caladeros vecinos tradicionales, por ser más sanos, económicos y sostenibles.

**Con los pescadores**

Durante el largo periplo por las Islas para la realización del *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias*, el equipo de trabajo (coordinador científico José Antonio González; periodista y editor, Yuri Millares; y fotógrafo, Tato Gonçalves) realizó numerosos contactos y entrevistas con pescadores de distintas islas, para conocer de primera mano su trabajo, experiencia y opiniones (aquí, con Aurelio Saavedra, Yeyo, en el barrio marino de San Cristóbal, en Las Palmas).

**Chefs en remojo**

Las 110 recetas marineras con mariscos y pescados de aguas canarias del Atlas (tradicionales, clásicas actualizadas y creativas) contaron con la participación de 60 cocineros y reposteros -¡también hay postres con producto de mar!- de ambos sexos. Todos *se mojaron* a la hora de crear y proponer platos, pero algunos lo hicieron literalmente, metiéndose en el agua en algunas playas o, como el caso de Fabián Mora, subiendo a una chalana en Playa Santiago (La Gomera).

**Foto pos-coloquio**

Tras el coloquio de la Declaración Macarofood, junto a José Antonio González están, entre otros, Andrea Arias (restaurante-cervecería Texeda), Jorge Bosch (rte. La Bola), Alejandro Castro (Coop. de Pescadores de San Cristóbal), Inti R. Fresnedo (rte. El Caserón del Cortijo), Raquel González (pastelera), Pedro Nolla (rte. El Risco), Braulio Rodríguez (rte. Majuga), Luis López (bodega La Higuera Mayor) y Vanessa Santana (HUB GastroFood de la ULPGC).