

## La Junta respalda la presencia de la industria pesquera andaluza en la Seafood de Barcelona



### Noticias

La Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural participa con un 'stand' de 128 metros cuadrados, en el que se dan cita empresas de Cádiz, Málaga, Huelva y Jaén

La Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural respalda este año la presencia de la industria pesquera andaluza en la [Seafood de Barcelona](#) [1], que celebra su segunda edición del 22 al 24 de octubre en el recinto ferial de la Gran Vía. La directora general de Pesca y Acuicultura, Margarita Pérez, acudirá el día 23 a la muestra para visitar los diferentes expositores andaluces, que aprovecharán este marco para presentar sus productos más novedosos, desarrollar nuevas líneas de negocio, reforzar los contactos con sus clientes, conseguir nuevos distribuidores, así como potenciar la imagen de su empresa.

La participación andaluza estará representada por seis empresas de Cádiz, Málaga, Huelva y Jaén, que acuden en el espacio expositivo de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, que se estrena en esta feria con un stand de 128 metros cuadrados.

Concretamente, se ubicarán en el recinto institucional la empresa gaditana Atunes del Maresme, dedicada a la comercialización de atún, bonito y pez espada y que aprovechará la feria para dar a conocer sus productos ultracongelados en novedosos envases; las malagueñas Pinchomanía, especializada en ahumados, huevas de pescados y platos preparados, y Cadelmar Gastronomía Mediterránea, que presentará como novedad sus loncheados de pez espada y atún. Mariscos Castellar de Jaén expondrá sus congelados de ortiguillas de mar, semiconservas de lomos de boquerón y sardinas en vinagre; mientras que las onubenses Pesasur y Mariscos Méndez exhibirán como novedades ventresca de atún pescado con caña, patés de gamba y cigala, en el caso de la primera, y tortillas de camarón la segunda.

Además, otras dos empresas sevillanas -Alfocán y Aframar- participan de manera independiente.

### **Melva, caballa y pescado de estero**

Andalucía promociona este año en el marco de la Seafood de Barcelona la calidad y singularidad de la melva, la caballa y el pescado de estero a través de dos ponencias magistrales dirigidas a aumentar el conocimiento sobre estos productos típicos de la gastronomía andaluza entre compradores, profesionales de la restauración y demás asistentes a la muestra.

Para ello, la feria acogerá sendas conferencias sobre el proceso de elaboración artesanal de las industrias conserveras amparadas por las indicaciones geográficas protegidas Caballa y Melva de Andalucía, así como de las bondades de las especies producidas en los entornos naturales del litoral suratlántico andaluz comercializadas bajo el distintivo 'Pescado de Estero'. Estas intervenciones se completarán además con una demostración en vivo de elaboración de platos con estos ingredientes a cargo del chef Xanti Elías, que podrá degustar a continuación el público asistente.

La Seafood Barcelona, fruto del acuerdo entre el grupo norteamericano Diversified Business Communications y Alimentaria Exhibitions, se erige como punto de encuentro clave del sector pesquero y marisquero del sur de Europa y el Magreb, en el que están representadas todas las categorías de productos del mar y procesados. La participación insitucional de la Junta de Andalucía

se suma este año a la de la Generalitat de Catalunya, el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, la organización empresarial Anfac-Cecopesca, el Instituto de Comercio Exterior (Icex), Mercabarna y Mercasa.

Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural

**Enlaces:**

[1] <http://www.seafoodbarcelona.com/es>