

Encuentro de los Mares

La pesca en el siglo XXI. Mitos, realidades, riesgos y beneficios

Javier Garat

La primera ponencia del primer día del congreso Encuentro de los Mares estuvo a cargo de Javier Garat, presidente de la Coalición Internacional de Asociaciones de Pesca.

Javier Garat, uno de los mayores expertos en el mundo en gestión y defensa de la actividad pesquera, abrió la jornada de ponencias del primer día del congreso Encuentro de los Mares. A lo largo de treinta minutos, Garat centró su exposición en la realidad actual de la pesca, desmontó mitos y alabó los beneficios del consumo de pescado, aludiendo a sus beneficios para la salud y la prevención de enfermedades.

Tras los agradecimientos, Garat dibujó la radiografía del sector pesquero español con datos y cifras que aludían al liderazgo de España en el sector de la producción industrial de la pesca dentro de la Unión Europea. Es así como el experto habló de cómo ha habido una reducción de la flota española para adecuarse a una exigente normativa pesquera -de unos 22.000 barcos, en la actualidad cuentan con 8.972-, de la cantidad de toneladas que se pescan actualmente -más de 920.000- o de la posición de nuestro país en cuanto a capturas -ocupamos el puesto número 19- con cifras que se alejan mucho de las que muestran países como China o indonesia, entre otros datos. Información positiva que sitúa a España entre los más respetuosos con los recursos marinos. Hay que destacar que el sector pesquero español genera más de 30.000 empleos en España y el 22, 59% del de la Unión Europea.

A continuación, Javier Garat abordó uno por uno todos los mitos generados en torno al sector pesquero. Entre otros habló de la desaparición de la figura del pirata, de la época de bonanza que vive el atún rojo -contrariamente a lo que se piensa- con niveles históricos de biomasa, desmontó la creencia de que los stocks están sobreexplotados -casi un 67% se está llevando a cabo en niveles de rendimiento aptos-, afirmó que en la actualidad se siguen las recomendaciones científicas, destacó la sostenibilidad de los actuales FAD -que evitan que especies que no se desean queden enganchada en las redes-, negó que los españoles practicasen finning y destacó que con una buena regulación -como la que llevó a cabo Naciones Unidas- el arrastre de fondo puede evitar ser destructivo. También quiso reivindicar la función de las organizaciones regionales de pesca. “Si bien, pueden mejorarse, tan solo hay que reforzarlas, dotarlas de los recursos adecuados para que puedan hacer mejor su trabajo”

Para acabar hizo un rápido repaso de los beneficios y riesgos del consumo de pescado y destacó la afirmación de los científicos que apuntan que comer pescado aporta más ventajas que desventajas. Es así como habló del anisakis y explicó que para todos aquellos que gusten de consumirlo a la plancha, frito, cocido o al horno el pescado debe superar una temperatura de cocción de 60 grados para que el parásito muera. Por otro lado, para quienes apuesten por el pescado crudo o semicrudo recomendó congelarlo durante cinco días a una temperatura -20 grados. En cuanto al mercurio, señaló que aunque las embarazas no deberían consumir especies como el pez espada, el tiburón o los túnidos, por precaución, el resto de especies pueden consumirse sin peligro ya que sus niveles de mercurio no afectan nuestra salud. Eso sí, para cualquier duda destacó seguir las recomendaciones de AECOSAN.

Javier Garat es presidente de la Coalición Internacional de Asociaciones de Pesca, secretario general de Cepesca, presidente de la patronal europea de armadores (Europêche) y presidente de la Plataforma Tecnológica Europea de la Pesca (EFTP).

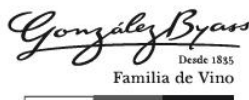
Promotores institucionales:

PROMOTORES:



vocento

PATROCINADORES/COLABORADORES:



VICTORIA
MÁLAGA 1928

makro



Pilsa
hospitality solutions

M A T I Z
www.restaurantematiz.es

DES GARÇONS
DE CAFE



**málaga
cádiz**

16 al 19 de junio
de 2019

www.encuentrodelosmares.com

FB: @encuentrodelosmares

IG: @encuentrodelosmares

TW: @encuentromares

Más información de prensa:

Lucía Vaquero

lucia@grupgsr.com – 628 555 464