

Jornada-coloquio “La gastronomía marinera en Canarias”

DECLARACIÓN Macarofood GRAN CANARIA 2021

Telde, Gran Canaria, 20 septiembre 2021

Moderador

- **José Antonio González (Pepe Solea)**, biólogo pesquero, coordinador científico de los proyectos Macarofood y Mariscomac de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC)

Participantes

- **Andrea Arias**, copropietaria y maître del restaurante-cervecería Texeda, Tejeda, Gran Canaria
- **Jorge Bosch**, propietario y chef del restaurante La Bola, La Matanza de Acentejo, Tenerife
- **Luz Cappa**, periodista gastronómica, Canarias
- **Alberto Miranda**, exprofesor de HECANSA y chef ejecutivo de Nordhotel
- **Alejandro Castro**, pescador artesanal, presidente de la Cooperativa de Pescadores de San Cristóbal, Las Palmas de Gran Canaria
- **Álvaro Déniz**, armador de pesca artesanal, patrón mayor de la Cofradía de Pescadores de Castillo del Romeral, Gran Canaria
- **Manuel Espino**, exprofesor de HECANSA, miembro de Mojo Picón y de Cocina de Maestros
- **Jenissé Ferrari**, chef del restaurante Qué Leche, Las Palmas de Gran Canaria
- **Inti R. Fresneda**, chef del restaurante El Caserón del Cortijo, Telde, Gran Canaria
- **Juan Francisco González**, patrón mayor de la Cofradía de Pescadores de Corralejo, gestor de las lonjas de pescado de Corralejo y El Cotillo, Fuerteventura
- **Raquel González**, pastelera, Club Maspalomas Suites, Gran Canaria
- **Andrés Hernández García**, propietario del restaurante Jardín de la Sal y de las Salinas de Fuencaliente, La Palma
- **Luis López Parres**, viticultor y bodeguero, La Higuera Mayor, Telde, Gran Canaria
- **Francis Martín**, copropietario gerente de Inver Pescatron Lanzarote, Playa Blanca, Lanzarote
- **Yuri Millares**, sociólogo y periodista rural, director-editor de la revista Pellagofio
- **Iván Monreal**, asesor gastronómico, Pier Monreal, Anfi del Mar – Arguineguín, Gran Canaria
- **Pedro Nolla**, copropietario y sumiller del restaurante El Risco, Famara, Lanzarote
- **Germán Ortega**, chef del restaurante La Aquarela, Mogán, Gran Canaria, 1 estrella Michelin y 2 soles Repsol
- **Álvaro Pérez Clavijo**, segundo jefe de cocina del restaurante Majuga, Las Palmas de Gran Canaria
- **Arabisén Quintero**, copropietario y chef del restaurante Caja Juan, La Restinga, El Hierro
- **Braulio Rodríguez**, copropietario y chef del restaurante Majuga, Las Palmas de Gran Canaria, Mejor Cocinero de Canarias en los Premios Qué Bueno Canarias en 2019
- **Cristina Ruano**, doctora en farmacia, Aula Cultural Ciencia & Gastronomía de la ULPGC
- **Juan Carlos Rodríguez Curpa**, chef del restaurante Jardín de la Sal, Fuencaliente, La Palma

- **Vanessa Santana**, coordinadora del HUB GastroFood de la ULPGC
- **Juan Santiago**, propietario y chef del restaurante Hestia, Las Palmas de Gran Canaria

DECLARACIÓN GRAN CANARIA 2021

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.

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

La alimentación de una población o comunidad es un factor transversal que guarda una clara relación con aspectos sanitarios, sociales, culturales, medioambientales y de riqueza económica de un territorio.

Materia prima y mercado

1.- Tenemos que empezar a procesar túnidos de Canarias en Canarias. Los atunes y los bonitos son el recurso más importante (en peso y valor económico) de la Región. Anualmente exportamos a precios bajos el 85% de estas capturas artesanales regionales y, a la vez, importamos productos procesados similares. Intercambiamos calidad por incertidumbre y alejamos la producción de valor agregado. En este sentido, el sector extractivo también tiene pendiente empezar a cooperar entre sí, a organizarse mejor y a planificar.

2.- Cuando dispongamos de túnidos procesados en Canarias y a precios competitivos, la penetración de estos productos de alto valor añadido en el canal HORECA será más fácil. Muchas cofradías, cooperativas y organizaciones de productores de Canarias no han activado (o no han desarrollado todo su potencial) sus instalaciones de procesado y pescaderías.

3.- Iniciativas insulares como la ultracongelación mediante abatidores son muy convenientes para regular la oferta de mercado y los precios de determinadas especies pesqueras. Ello proporciona a la restauración mayor disponibilidad y versatilidad de productos emblemáticos (caso de la vieja y la sama).

4.- Existe un importante nicho de trabajo en el procesado de pescado local. Lomos, filetes, ventrachas y otras piezas de pescado de corte (túnidos, samas, medregales) han de llegar, con seguridad y calidad, a restaurantes especializados y hoteles de alto nivel de la geografía canaria.

5.- La restauración de proximidad y la cocina de hogar necesitan información útil sobre calendarios de temporalidad de los productos de la pesca y la acuicultura. Estos datos han de estar insularizados y, en las islas mayores, incluso zonificados norte-sur. Hoy día, tales calendarios aún no han sido elaborados en Canarias. Esta información es esencial para la confección y planificación de las cartas-menú de temporada (cocina de mercado) y ello contribuiría a la sostenibilidad de todo el sistema.

6.- Utilizar el nombre de la localidad de procedencia del producto para comercializar y en la carta-menú resulta conveniente: transmite cercanía, confianza y calidad al consumidor. Dado que parece una utopía diferenciar el producto pesquero regional con una etiqueta única, del tipo “pesca artesanal de Canarias”, la utilización de denominación local (p.e., gamba o carabinero de La Santa) y el uso de la localidad de procedencia en la carta (p.e., camarón de Mogán, caballa de Arguineguín, calamar del Cotillo o merluza de La Graciosa) están dando buenos resultados.

7.- Es necesario poner en valor y priorizar el consumo de producto local. Los productos marinos regionales (pesca + acuicultura) no alcanzan el 23% del consumo regional total: hay que mejorar, isla a isla, el nivel de soberanía o autonomía alimentaria de Canarias. Para ello, habrá que adoptar un modelo basado en la proximidad (espacial y temporal), la sostenibilidad, la calidad y el acervo cultural, incorporando la innovación.

Técnicas culinarias y gastronomía

8.- La gastronomía basada en la proximidad y la sostenibilidad, enraizada en el patrimonio cultural y enriquecida con innovación y agregación de valor, es un potente motor de la economía de Canarias. Desgraciadamente, su carácter transversal (sector primario, comercio, economía, turismo, cultura) dificulta la llegada de más apoyos financieros e impide su consolidación como elemento tractor del conjunto de sectores socioeconómicos.

9.- La revitalización de la cocina tradicional actualizada (en particular la marinera) en las comarcas e islas del Archipiélago Canario es una tarea urgente que requiere de proyectos específicos y asesoramiento profesional. En este propósito, sería muy conveniente maridar los platos culinarios con los vinos, cervezas artesanas, sidras y licores típicos de las islas.

10.- Hay que prestar más atención a los productos y servicios de sala, cuidando los detalles relativos al agua, pan, sal, aceite, mojos, mieles, gofio, etc. que se ofrecen al cliente consumidor.

11.- Es necesario fomentar la aparición de más restaurantes temáticos o especializados que aprovechen el potencial y la variedad de productos marinos de Canarias. Ello requiere asesoramiento y marketing.

12.- Las técnicas culinarias y la limpieza de las cocinas han de velar por el ahorro energético y evitar el desperdicio de agua. En la medida de lo posible, utilizar fuentes de energía más sostenible, reducir el gasto de agua, controlar el uso de recursos, tratar adecuadamente los desechos y, en definitiva, aplicar el método de las cinco R (Reciclar, Reducir, Reutilizar, Recuperar y Reutilizar), para reducir la contaminación y disminuir nuestra huella ecológica.

Formación profesional y sociedad de la información

13.- Reforzar la formación profesional en hostelería y turismo, dirigida a un amplio público objetivo (alumnos, profesores, responsables de compras, restauradores, pescaderos, etc.), es urgente y necesario desarrollar un plan regional, formativo e informativo, que mejore los conocimientos sobre los productos acuícolas y nos ayude a elegir inteligentemente los productos

que adquirimos y/o consumimos, creando conciencia social sobre “producto local” y sus enormes beneficios para nuestra salud y la economía regional, favoreciendo su penetración en los hoteles.

14.- La implementación de acciones piloto de refuerzo de las competencias profesionales en restauración con productos marinos es muy conveniente, incluyendo un servicio de colocación personalizado para estudiantes de FP graduados en Canarias con apoyo de consultoría especializada. En particular, la formación profesional de **pescaderos/as**, una profesión que se halla en peligro de extinción en el ámbito nacional, es otro aspecto que requiere un tratamiento especial.

15.- Es necesario mejorar el anclaje de la cadena de valor empresarial del producto local y de la gastronomía de proximidad, en particular la generada por materias primas de origen acuático, al consumidor (residente y foráneo) mediante las **tecnologías de la información y la comunicación**. En este sentido, resulta prioritario avanzar hacia la digitalización y el almacenamiento QR de información de utilidad para profesionales y ciudadanía. Estas actuaciones también contribuyen a mejorar la trazabilidad de los productos, generando mayor confianza en el consumidor.

16.- El consumidor de productos acuícolas presentes en el complejo Mercado Pesquero de Canarias necesita recibir **información veraz (y mejorar su nivel de conocimiento) sobre el origen de los productos** que adquiere y consume. Es muy conveniente saber diferenciar entre producto local y foráneo (procedente de los caladeros norteafricanos tradicionales, de la Península Ibérica, de los mares de Europa o de caladeros lejanos). Ello también ayuda a conocer la temperatura de comercialización recomendada de acuerdo con el origen de cada producto.

Patrones de uso de los productos acuícolas

17.- Hay que interesarse en que las técnicas de pesca y acuicultura, que producen los productos que consumimos, sean sostenibles y respetuosas con el medio ambiente. Dicho interés se alcanza preguntando, leyendo y, en definitiva, informándose.

18.- Es necesario elegir y consumir alimentos de proximidad y de temporada (zafra), que sean productos de nuestro propio mar o de caladeros vecinos tradicionales. Son más sanos, económicos y sostenibles.

19.- Es muy conveniente dar valor a los alimentos y recetas tradicionales y locales. Son parte de nuestro patrimonio cultural y de nuestra identidad (canariedad).

20.- Hay que iniciar estudios que estimen el potencial de los residuos de la industria de transformación y de los desperdicios de la restauración, para poder implementar planes que inserten a esta cadena de valor empresarial a una economía más circular, comenzando por su conexión a la regla ecológica de las 5 R del reciclaje: reducir, reparar, recuperar, reutilizar y reciclar. La puesta en práctica de estas acciones representa un cambio en los hábitos y una reeducación en el proceso de consumo y generación de residuos.