

**BON PROFIT!**

**UNA JORNADA SOBRE PESCA Y COCINA DE  
APROVECHAMIENTO**

27 de julio de 2023 – Gandía, Valencia

DOSSIER



## 1. PRESENTACIÓN

Con el propósito de hacer frente a la crisis pesquera y englobar al sector pesquero en el concepto de crecimiento azul nace el proyecto "Digitalización y valorización de la pesca en el Mediterráneo español (DIGIPESCA)", financiado por la Unión Europea (NextGenerationEU) dentro del Plan Recuperación, Transformación y Resiliencia, a través del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Investigadoras/es y empresas de cinco comunidades autónomas del Mediterráneo, coordinados por la Universitat Politècnica de València (Campus de Gandía) se han unido para tratar de:

- Impulsar la digitalización del sector.
- Explorar e impulsar nuevos sistemas y estrategias para mejorar la comercialización y la valorización de los productos pesqueros.
- Potenciar la transferencia de conocimiento entre todos los agentes implicados y la ciudadanía.

De estos tres pilares fundamentales del proyecto, la valorización del sector pesquero y la transferencia de conocimientos es esencial para que sus resultados den frutos a largo plazo. Por ello, como una iniciativa más dentro de las actividades que se están realizando en DIGIPESCA, se plantea esta jornada para dar a conocer un poco más un sector tan arraigado en nuestras costas.



**PROYECTO DIGIPESCA**

UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA

# Bon profit!

Una jornada sobre pesca y cocina de aprovechamiento

**¡RESERVA TU PLAZA!**

UPV te invita a este SHOW COOKING con menú para degustar la cocina de aprovechamiento

**27 de Julio en el Hogar del Pescador,**  
Paseo de Mediterráneo, 1 , Gandia

Actividad gratuita  
Aforo limitado

GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU

EUCRANTE

UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA CAMPUS DE GANDIA

CALP Gandia Albufera

## 2. PROGRAMA

La jornada se dividió en 3 actividades:

- I. Visita guiada por el puerto de Gandía de la mano de Modesto Campillo.
- II. Showcooking de arroz a banda con pescados de descartes, presentado por Andrés González.
- III. Menú degustación de productos pesqueros y del arroz a banda, realizado por el restaurante Hogar del Pescador.

A continuación, se puede observar el cronograma de la jornada con las diferentes actividades y personas implicadas:

**11:50 – 12:00:** Llegada de participantes al puerto y recogida de firmas de asistencia.

**11:50 – 12:10:** Presentación de la jornada.

Andrea Márquez y Meritxell Maimi. Técnicas superiores de investigación en el proyecto DIGIPESCA. Instituto de investigación para la Gestión de las Zonas Costeras (UPV Gandía).

**12:10 – 13:10:** Visita guiada por el puerto y la lonja de Gandía.

Modesto Campillo. Trabajador en la cofradía de Gandía y antiguo pescador.

**13:10 – 14:00:** Showcooking de arroz a banda con pescados de descarte.

Andrés González, chef ejecutivo del Hogar del Pescador.

**14:00 – 15:00:** Menú degustación de productos del mar.

El Hogar del Pescador Gandía.

La jornada fue proyectada para la asistencia de 30 personas. Para ello se utilizó una plataforma online (enterticket) en la cual las personas podían inscribirse de forma gratuita al evento rellenando una serie de datos, para así obtener la entrada. Las entradas se dividieron en asistentes de dos tipos: público general (20 entradas) e invitados de instituciones implicadas en algún proceso relacionado con el sector pesquero (10 entradas).

Algunos de los representantes de las instituciones contactadas fueron la jefa de servicio de la Secretaría General de Pesca, la Regidora de Gestión Responsable del Territorio y Patrimonio, pescadores/as, medios de comunicación, partidos políticos, investigadores/as, etc.

### 3. DESARROLLO

Esta jornada se realizó en el puerto de Gandía, la lonja de Gandía y el restaurante del Hogar del Pescador y fue organizada por la Universitat Politècnica de València, en colaboración con L'Associació EUCRANTE, La Cofradía de Pescadores de Gandía y el Grupo de Acción Local Pesquero La Safor Gandía Albufera. La grabación de la jornada está disponible en nuestra web (<https://digipesca.webs.upv.es/>) y redes sociales.

#### 1. Presentación de la Jornada



Andrea Márquez abrió esta jornada hablando sobre el proyecto Digipesca, las universidades y empresas colaboradoras del proyecto, sus objetivos y las fuentes de financiación que tiene para poder llevarlo cabo.

Haciendo referencia a la actual crisis del sector pesquero, puso gran importancia en la necesidad de creación de espacios de conocimiento para incorporar a los propios pescadores en el camino hacia el crecimiento azul, y a la población para que las acciones llevadas a cabo, los avances y la información pueda ser transmitida de forma eficiente.

Habló de los objetivos de esta jornada, que se podrían sintetizar en:

- Acercar a la población al sector pesquero, para entender su funcionamiento e historia.
- Fomentar el consumo de productos del mar frescos, de calidad y accesibles a todas las economías.

A continuación, Meritxell Maimi explicó las 3 principales actividades de la jornada y dio paso a la primera de ellas, el recorrido por el puerto y la lonja de Gandía dirigido por Modesto Campillo, trabajador de la Cofradía de Pescadores de Gandía.

## *2. Visita guiada por el puerto y lonja de Gandía.*



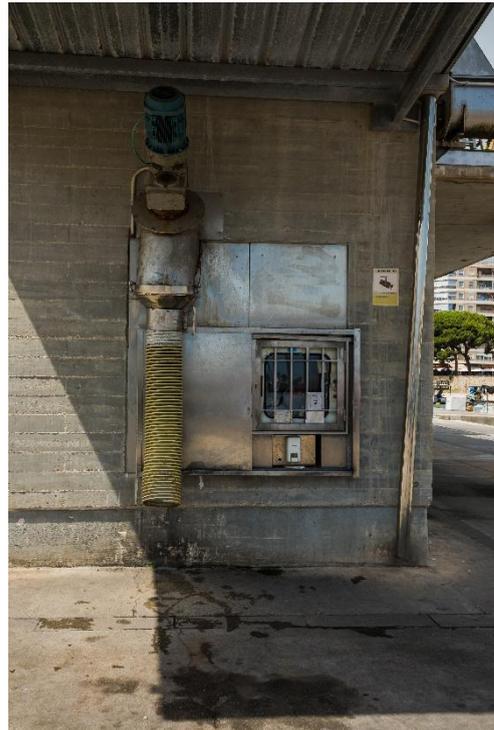
*Ilustración . Modesto Campillo iniciando la visita guiada por el puerto de Gandía y su lonja.*

Modesto Campillo, realizó un recorrido dividido en 2 zonas principales: por un lado, la zona de amarre, que se encuentra junto a los tinglados y, por otro lado, la lonja.

Comenzó la visita por la zona de amarre, desde la cual puede observarse la Parroquia de San Nicolás. En este primer punto habló sobre la arquitectura de dicha parroquia y la importancia de sus arquitectos. También en el ámbito de la construcción, explicó la historia de la construcción del puerto, y cómo afectaron los bombardeos durante la Guerra Civil española en esa zona.

A continuación, avanzando por la zona de amarre, explicó de forma detallada el funcionamiento de algunos de los servicios que disponía la cofradía a los asociados y los pescadores de la zona, como es la máquina de hielo. Explicó su funcionamiento y el método de puntos con el que trabajan, mediante unas tarjetas, para después realizar los cobros.

Siguiendo adelante por el muelle, Modesto explicó los diferentes artes de pesca que se podían observar en los barcos que habían atracados en ese momento en el puerto, como el trasmallo, el cerco, el palangre, etc. También se dio la oportunidad de observar cómo un pescador de la cofradía preparaba los cebos del palangre para salir a faenar al día siguiente, y también la llegada de un barco que acababa de dejar la red de trasmallo en el mar.



*Ilustración . Máquina de hielo de la cofradía de pescadores de Gandía.*



Para acabar con la visita por esta zona exterior, se

mostraron algunas adaptaciones realizadas por la cofradía para colaborar con la sostenibilidad ambiental, como la presencia de contenedores de reciclaje, y la recogida de redes en unos contenedores especiales, recogidas de forma separada para así poder darles una segunda vida en empresas dedicadas a la producción textil.



*Ilustración . Asistentes de la jornada visitando el interior de la lonja.*

Una vez finalizada esta primera parte de la visita, Modesto dirigió a los asistentes al interior de la lonja. Se realizó una primera parada en la zona donde llega el pescado, donde se pudo observar el funcionamiento de llegada, separación y colocación del pescado en diferentes cajas. Aprovechando que en ese momento había cajas con diferentes especies, se mostraron algunos ejemplares y se tuvo oportunidad de hablar sobre la influencia del tamaño del pescado en el precio vendido en la subasta.

Por último, se llegó a la parada final de la visita guiada, la subasta de la lonja. Los asistentes a la jornada se sentaron en la grada de compradores, mientras Modesto explicaba el funcionamiento de la subasta de Gandía, la cual se lleva a cabo de forma presencial y online. Explicó los diferentes equipos que entraban en juego, como la pesadora automática, la cámara que envía las fotos del producto de forma online a todos los compradores, las pantallas donde aparecen los diferentes datos y el precio de partida que va bajando, y el equipo sonoro que da inicio y fin a la subasta.



Finalmente, realizó una subasta ficticia para que los asistentes fueran partícipes de cómo es el día a día en la subasta de la lonja de Gandía.

### 3. Showcooking de arroz a banda.

Finalizada la primera actividad de la jornada, los asistentes se dirigieron hacia el restaurante del Hogar del Pescador, el cual se encuentra al lado de la lonja.

En la terraza exterior cerrada que tienen en el restaurante, se llevó a cabo el Showcooking. Había una mesa con un fogón instalada en un extremo de la sala, mientras que los asistentes quedaban sentados observando en dos mesas alargadas ubicadas frente a la mesa del chef.

Una vez los asistentes tomaron lugar, se dio paso a la segunda parte de la jornada, el showcooking, dirigido y realizado por el chef ejecutivo del Hogar del Pescador, Andrés González, ganador del 48º Concurso Internacional de Fideuà. En esta actividad, el chef cocinó un arroz a banda, diseñado por él mismo exclusivamente para la ocasión, con pescados de descarte como “canuts”, serranos, arañas y ratas.



*Ilustración . Pescados de descarte utilizados para realizar el arroz a banda del showcooking.*

Mientras cocinaba, Andrés explicó con todo detalle los pasos a seguir para la realización de dicho plato, además de dar información variada sobre el de pescado utilizado para la receta. Él habló sobre la valorización de estos descartes de la pesca; son especies poco conocidas y poco apreciadas en las cocinas, principalmente porque son productos de mar que dan trabajo de cocinar por ser muy espinosas, aunque él pone en valor gran sabor que aportan a los platos y su alto valor nutricional.

El showcooking fue grabado y retransmitido en directo a través de las redes sociales del proyecto Digipisca.



#### 4. Degustación de menú de productos del mar

Una vez acabado el showcooking, se dio paso a la última parte de la jornada, la degustación. El Restaurante Hogar del Pescador preparó un menú completo con 4 entrantes, plato principal, postre y café, donde los participantes pudieron degustar diferentes productos pesqueros y, por supuesto, el arroz a banda que había cocinado el chef Andrés González.



Durante la degustación se repartieron repartiendo unos trípticos con información del proyecto, de la lonja de Gandía y con la receta del arroz a banda.

### Organizan



### Con la colaboración de



27 de julio de 2023 a

las 12:00 h

El Hogar del Pescador, Plaça  
Mediterrània, 1, Gandía

**BON PROFIT!**

Una jornada sobre  
pesca y cocina de  
aprovechamiento



Ilustración . Parte exterior del tríptico repartido durante la jornada.



### PROYECTO DIGIPESCA

Con el propósito de hacer frente a la crisis pesquera y englobar al sector pesquero en el concepto de crecimiento azul, nace el proyecto para la "Digitalización y valorización de la pesca en el Mediterráneo español (DIGIPESCA)". Una iniciativa, en la que trabaja una red de investigadoras/es y empresas de cinco comunidades autónomas, coordinados por investigadores del Campus de Gandía de la UPV a fin de: 1) Impulsar la digitalización del sector; 2) Explorar e impulsar nuevos sistemas y estrategias para

### LONJA DE GANDIA

Aunque existen datos de actividad pesquera desde 1373, no es hasta 1910 cuando se decide impulsar la creación de una sociedad que permita conciliar los intereses del capital y del trabajo. Así nace la Lonja de Gandía. En la actualidad, la lonja presenta un **alto grado de digitalización**, con sistema de pesaje y etiquetado electrónico o etiquetas de **trazabilidad** que fomentan el consumo responsable de pescado de proximidad. La venta se lleva a cabo mediante subastas presenciales y *online*, que se caracterizan por ser a la baja y cerradas al público en general. Desde la cofradía de pescadores de Gandía, se realizan diversas actividades con el fin de aproximar el mundo pesquero a la población, mediante visitas y ferias.

### ARRÒS A BANDA

Una receta del chef Andrés González

#### INGREDIENTES (4p.)

360 g Arroz bomba  
1,6 L Caldo  
200 g Colas de gambón  
200 g Calamar  
400 g Pescado de roca  
150 g Tomate natural  
50 g Cebolla picada  
30 g Ajo picado  
1 cucharada de pimentón  
100 mL Aceite de oliva  
Colorante  
Sal

#### PREPARACIÓN

Echamos el aceite a la paella con un poco de sal, para que no salpique. Cuando esté caliente, añadimos el calamar troceado y las gambas. Sofreímos y reservamos. Ponemos la cebolla y sofreímos hasta que ablande, seguidamente incorporamos el ajo y removemos. Después añadimos el pimentón y el tomate. Incorporamos el arroz y sofreímos un poco para sellar el grano. Por último, añadimos el caldo (hecho con el pescado de roca y hortalizas) en una proporción de 3 partes por cada 1 de arroz. Al comenzar



Por último, se realizaron entrevistas a algunos de los participantes, con cuestiones referentes a la jornada y al consumo de pescado como “¿qué tipo de pescado consumes?, ¿sabes distinguir si proviene de lonja?, después de esta jornada ¿te atreverías a realizar alguna receta con pescados de descarte?”. Estas cuestiones servirán en un futuro como recurso para la divulgación sobre el etiquetado de pescado de lonja e incentivar el consumo de pescado fresco.



*Ilustración . Entrevista a Isabel Camacho, jefa de Sección Técnica de la Secretaría General de Pesca, durante el fin de la jornada.*

En conclusión, se trató de una jornada que acercó un poquito más a la población local al trabajo diario de los pescadores. Frente a la crisis que está sufriendo, el sector pesquero se encamina hacia el crecimiento azul, introduciendo avances en la digitalización del sector e involucrándose en las necesidades ambientales presentes en la actualidad.