# Un treball de Clara Barnés, de Riudellots de la Selva per valoritzar la pesca de peix blau a la Costa Brava, premiat per l'IEC

+ Notícies | 02/06/2020 | 11:08




**És el treball de fi de grau de Clara Barnés, de Riudellots de la Selva, recentment graduada en Innovació i Seguretat Alimentària per la Universitat de Girona**

El treball de final de grau Valorització del peix blau per a la millora de la competitivitat del sector pesquer, desenvolupat per Clara Barnés en una estada a l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA), ha estat guardonat amb el premi M. Del Carme de la Torre Boronat de l'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació (ACCA), filial de l'Institut d'Estudis Catalans (IEC), dins de la convocatòria dels premis Sant Jordi d'aquesta institució. El treball proposa nous productes amb peix blau per afavorir el consum d'aquest producte fresc i, així, contribuir a revaloritzar-lo i fomentar l'activitat pesquera sostenible a la Costa Brava. És el treball de final de grau de Barnés, amb què va graduar-se en Innovació i Seguretat Alimentària per la Universitat de Girona (UdG), i va ser cotutoritzat per Elsa Lloret, de l'IRTA, i Elena Saguer, professora agregada de la UdG.

Espècies de peix blau com el seitó i la sardina tenen poca demanda al mercat en ser productes de poca comoditat per al consumidor, que acostuma a preferir productes preparats per cuinar o consumir. «La falta de demanda d'aquest producte fresc suposa un excés en l'oferta i, com a conseqüència, uns ingressos baixos per als pescadors que es dediquen a la captura de peix blau», afirma Barnés. Així, les captures de peix blau durant el 2018 a la zona de la Costa Brava van representar el 72% del total, però només un 25% del volum dels ingressos recaptats de la primera venda a llotja. De les 6.500 tones totals capturades, el seitó i la sardina van suposar al voltant de les 3.500 i 1.700 tones i un preu mitjà anual aproximat de només 1 i 2 €/Kg.

Per valoritzar la pesca de peix blau, no només per a la subsistència d'aquest sector primari sinó per la importància del seu consum per a la respectivament salut dels consumidors, l'IRTA va endegar el projecte «Valorització del peix blau per a la millora de la competitivitat del sector pesquer», en què s'emmarca el treball de Barnés. L'objectiu era buscar noves presentacions fetes amb peix blau que n'afavorissin el seu consum. «Vaig participar en la caracterització de les espècies de peix blau que podríem transformar, la generació d'idees de nous productes a partir d'aquestes, i en el seu desenvolupament», explica l'aleshores estudiant de la UdG. Les espècies amb què es va treballar van ser el seitó, la sardina, l'alatxa i el sorell, i el producte en què Barnés va contribuir a desenvolupar va ser un hummus amb seitó. Els altres productes que van resultar del projecte van ser una salsitxa i un paté de sardina, i un fumet de sorell. «Va ser un aprenentatge molt complet», explica Barnés, «perquè vaig poder treballar des de la matèria primera fins al desenvolupament del producte, i portar a la pràctica molts coneixements teòrics que havia après a la carrera».

El projecte «Valorització del peix blau per a la millora de la competitivitat del sector pesquer» va ser cofinançat pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat i pel Fons Europeu Marítim i de la Pesca. El projecte va comptar amb el suport i la participació de les confraries de pescadors, empreses transformadores i el GALP-Costa Brava, una associació que engloba diversos agents del sector pesquer i marítim de la franja litoral de la província de Girona i que pretén fomentar la pesca sostenible, el foment dels productes pesquers i afegir valor als municipis a la Costa Brava.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/noticia/133970-un-treball-de-clara-barnes-de-riudellots-de-la-selva-per-valoritzar-la-pesca-de-peix-blau-a-la-costa-brava-premiat-per-liec.htm