

Conclusions de GastroMar 2024, del 3 al 5 de març, L'Ampolla.

Enfrontem un problema crònic i complex: la **manca de relleu generacional**. La Direcció General de Pesca ha iniciat un pla per afavorir l'entrada de nous pescadors mitjançant iniciatives com la restauració de l'aprenentatge i la col·laboració amb centres formatius per a l'oferta de classes telemàtiques.

El nostre **model de co-gestió pesquera**, que uneix l'administració, els científics, les ONGs i els pescadors, és un referent que promou la millora del sector. Aquesta aproximació, que reparteix la presa de decisions, ha permès la regulació de pràctiques pesqueres ancestrals i ha transformat el cranc blau, una espècie invasora, en una oportunitat.

Estem revivint l'**aqüicultura d'espècies** de baix nivell tròfic, que exerceix un impacte positiu en els ecosistemes. Això es reflecteix en la nostra pràctica de l'aqüicultura restaurativa, especialment amb l'ostra i el musclo al Delta de l'Ebre.

És fonamental **dignificar el sector pesquer** i les persones que treballen en ell, reafirmant el nostre compromís amb la sostenibilitat i la implementació de mesures que preserven els recursos pesquers i la sostenibilitat social i econòmica.

Hem d'**eliminar les barreres** per als nous pescadors, tant locals com internacionals, superant els obstacles idiomàtics, burocràtics i administratius, per a facilitar la seva incorporació al sector.

Encoratjar el consum local és essencial. Reconèixer el valor dels productes del territori potencia la dignitat d'aquest. És crucial que el consumidor aprengui a conèixer i apreciar el peix local, trencant la percepció de la seva complexitat en la preparació.

L'habilitat, la saviesa i la dedicació dels **artesans alimentaris** de cada localitat són insubstituïbles, i com a consumidors, hem de valorar la seva tasca que ens permet continuar gaudint d'una alimentació de qualitat en els nostres pobles i ciutats.

Continuar esforçant-nos per oferir al consumidor la possibilitat de gaudir dels **productes locals**, mitjançant un **etiquetatge acurat** i una **traçabilitat fàcil**, eines crucials tant en la compra com en el consum dins de l'hostaleria.

La **revalorització de la cuina clàssica** ens permet avançar cap al futur. Es fa necessari tornar a posar de moda els plats tradicionals catalans, com el "mar i muntanya", essencials de la nostra identitat gastronòmica.

Tot i estar ben informats sobre els beneficis del consum de peix per la salut, **sols un 23%** de la població segueix les recomanacions de consum. Per això, és imperatiu un esforç conjunt entre diversos sectors per promoure el peix local i ensenyar al consumidor com preparar-lo.

Cal ajustar el consum de peix als **nous patrons alimentaris**, impulsant la innovació en tots els àmbits del sector marítim i agroalimentari. L'alimentació ha de ser considerada de manera holística, posant èmfasi en els aspectes socials i contextuais de la ingestió d'aliments.

La **nostra gastronomia**, des de l'alta cuina als àpats quotidians, és el vehicle ideal per expressar el nostre coneixement, ciència, tecnologia, cultura i polítiques, acostant els productes i la gent de la mar a la ciutadania.



Marc Puig-Pey, Cap de cuina Fundació Alícia. La cuina de l'ostra de l'Ampolla. GastroMar 2024.