

# Els pescadors de Roses comercialitzaran el fumet de peix a Austràlia i Nova Zelanda

S'ha tancat un acord amb una empresa de Melbourne que permetrà per primer cop vendre fora d'Europa



Treballadors envasant el fumet de peix dels pescadors de Roses.

## ROSES | C.VILÀ

El tradicional fumet dels pescadors de Roses viatjarà gairebé 20.000 quilòmetres. L'empresa Pescadors de Roses (de la Confraria de Pescadors i Peixos Gotanegra) exportarà a Austràlia i Nova Zelanda aquest producte que elabora a la planta del port. És la primera vegada que obren mercat fora d'Europa. El fumet -s'utilitza com a base de diferents menjars- que fins ara es venia

principalment a Catalunya amb una xifra d'uns 2.600 litres setmanals. També s'està comercialitzant a la resta d'Espanya.

Des de la planta del moll pesquer s'ha enviat la primera comanda que ha embarcat en vaixell a València cap als dos països. S'ha signat un conveni amb una empresa que tindrà l'exclusivitat durant dos anys per comercialitzar un producte artesanal que s'elabora amb el peix pescat a les costes rosinques. És cent per cent artesanal i amb la recepta tradicional. Es ven en pots de vidre d'un litre, amb caducitat de dos anys i serveix de base per elaborar diversos plats, salses, arrossos, caldos, entre altres. No té additius, ni conservants, no porta sal i és apte per a celíacs. El gerent de l'empresa, Pere Gotanegra, destaca el caràcter artesanal del producte. "Sense canviar les receptes dels nostres avis, gent marinera, coneixedora de la riquesa pesquera de la nostra costa", apunta Gotanegra. A més, el president de la Confraria, i administrador mancomunat de Pescadors de Roses, Antoni Abad, destaca el benefici pels pescadors i en aquest sentit manifesta que "el peix es compra en subhasta, es fa el fumet i que els guanys retornen al col·lectiu de pescadors".

Aquest era l'objectiu quan es va posar en marxa fa uns anys la planta de filetejat de peix al moll pesquer. Es va iniciar el procés que ha permès que el fumet rosinc faci quilòmetres per arribar a les taules de Nova Zelanda i Austràlia. Va ser el 2002 quan els pescadors van decidir construir la planta, una alternativa econòmica a la pesca, i una manera de donar sortida al producte que no es venia a la subhasta. Uns anys més tard, el 2010, l'empresa Peixos Gotanegra va entrar al negoci per millorar el rendiment de la planta. Només per elaborar el fumet de peix es va fer una inversió de 400.000 euros en maquinària. Fins ara es comercialitzava a Catalunya a través de Mercabarna i es pot comprar a les peixateries i mercats municipals com el fumet dels pescadors de Roses. La col·laboració recent amb una empresa gironina associada al grup Jamco permet vendre'l a tot l'Estat espanyol.

## Peix fresc i elaborat

La Confraria de Pescadors és propietària de la planta i la maquinària. A través de l'empresa Pescadors de Roses SL es fa l'explotació i comercialització. Peixos Gotanegra té el 49% i els pescadors el 51%. La planta disposa d'instal·lacions per a la congelació, evisceració i cocció de peix i marisc. Hi ha dues línies de negoci. Per una banda, la venda de productes propis elaborats. Una segona línia de negoci es dedica a la venda de peix a grans

superfícies. A més, a Roses hi ha una peixateria pròpia al port per promocionar el producte local.

Font del document:

[http://www.diaridegirona.cat/alt-emporda/2014/02/06/pescadors-roses-comercialitzaran-fumet-peix/655251.html?utm\\_source=rss](http://www.diaridegirona.cat/alt-emporda/2014/02/06/pescadors-roses-comercialitzaran-fumet-peix/655251.html?utm_source=rss)