

El cuiner Paco Pérez rep la Medalla de la Pesca Catalana en un acte a Roses

Mai no ha abandonat la tradició de la gastronomia mediterrània i el gust d'utilitzar els productes del seu entorn marí.



Paco Pérez en el moment de recollir el guardó.

EMPORDA.INFO

El conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Jordi Ciuraneta, acompanyat de la directora general de Pesca i Afers Marítims, Àngela Seira, ha presidit, a Roses, l'acte de lliurament de la XXVII edició dels guardons de la Pesca Catalana que atorga anualment el Departament.

En l'edició d'aquest 2015, han estat reconeguts amb la Medalla de la Pesca Catalana Sergi Tudela i Susana Sainz-Trapaga,

responsables de pesca del programa de la mediterrània de la World Wide Fund for Nature (WWF). La seva participació en les reunions i fòrums internacionals, europeus i nacionals ha permès que el seu ampli coneixement hagi contribuït en la defensa de les especificitats de les pesqueres del Mediterrani. El seu compromís en aquesta causa ha possibilitat l'entesa entre els diferents sectors involucrats en l'activitat pesquera.

També ha estat reconegut amb la Medalla de la Pesca Catalana Paco Pérez Sánchez, cuiner del restaurant Miramar, de Llançà. Pérez és un exponent de la cuina d'avantguarda del segle XXI. Des de l'any 2004 regenta el restaurant Miramar, que ja té dues estrelles Michelin. Tot i haver arribat al més alt nivell de l'alta cuina, mai no ha abandonat la tradició de la gastronomia mediterrània i el gust d'utilitzar els productes del seu entorn marí. Paco Pérez s'ocupa d'enviar setmanalment el peix de la costa gironina per abastir el seu restaurant de Berlín, fet que el converteix en una ambaixador de primer ordre del nostre peix de proximitat.

Finalment, ha estat guardonat amb la Medalla de la Pesca Catalana José Cervilla Blanco, pescador d'encerclament de la Confraria de Pescadors de Barcelona. Cervilla ha destacat per establir i mantenir una bones relacions entre tots els confreres de Barcelona, i amb la resta de confraries i federacions de confraries de pescadors.

Pel que fa a la Placa de la Pesca catalana, ha estat reconeguda la Federació de Productors de Mol·luscs del Delta de l'Ebre (FEPROMODEL). Constituïda el 2007, aquesta federació té com a objectiu representar, coordinar, gestionar, defensar i promoure els interessos de tots els seus membres. La federació integra els titulars de concessions de producció de mol·luscos bivalves i les associacions d'empresaris productors de mol·luscos de l'àmbit territorial comprès des de l'Ametlla de Mar fins al riu Sénia. La constitució de FEPROMODEL ha millorat el volum econòmic de la producció de les muscleres del delta de l'Ebre, el manteniment dels llocs de treball d'aquest sector econòmic, i la promoció, coordinació i protecció dels interessos del sector pel fet de tenir un únic interlocutor, així com el desenvolupament econòmic del delta de l'Ebre.

En la seva intervenció, el conseller Ciuraneta ha felicitat els guardonats i ha destacat la seva feina com "un

exemple d'estima i reconeixement a la nostra mar i al sector pesquer català en general i del camí que hem de seguir per assolir un sector sostenible tant econòmicament com mediambiental". "Són peces de l'engranatge que fan que la pesca catalana evolucioni i sigui reconeguda arreu", ha afirmat.

Ciuraneta ha dit que cal treballar plegats per una gestió pesquera des del coneixement científic, per valoritzar el nostre producte i promocionar-lo, donar-lo a conèixer com a producte de qualitat i de proximitat. Segons el conseller també cal assolir unes organitzacions de productors fortes, amb una gestió comuna per a millorar la comercialització del producte i amb veu pròpia davant la Unió Europea. "Som un gran sector que no només dóna feina als pescadors sinó que engloba molts llocs de treball indirectes, i que necessita i vol ser un sector per projectar-se al futur".

Font del document:

http://www.emporda.info/comarca/2015/10/18/cuiner-paco-perez-rep-medalla/288800.html?utm_source=rss