Economia

Els pescadors de Roses i les peixateries Gotanegra s'alien

Creen una societat i després d'un any d'inactivitat tornen a posar en funcionament la planta de filetejat de Roses

Preveuen potenciar el peix local, que ja arriba a Barcelona, Madrid i València

03/10/10 02:00 - ROSES - **IMMA BOSCH**

La Confraria de Pescadors de Roses i l'empresa Peixos Gotanegra s'han associat amb l'objectiu de tirar endavant la planta de filetejat de Roses, instal·lacions que estaven pràcticament aturades "des de feia un any", segons va confirmar el patró major de la confraria, Antoni Abat, president de les confraries gironines. L'objectiu de la societat, que s'anomena Pescadors de Roses, Planta de Filetejat SL, és potenciar les espècies locals i donar sortida a tot el peix que es pesca a Roses "utilitzant la logística de la depuradora Servimar", de la qual Pere Gotanegra és propietari. En aquests moments, el peix que surt de la planta arriba a grans mercats com ara el de Barcelona, Madrid o València; "aquesta setmana hem començat a Sevilla i la setmana vinent, a Mallorca". La producció de la planta de filetejat de Roses és de 7 a 8 tones de peix setmanal.

Notícies de ...

Roses Barcelona

Estem traient novetats al mercat en un moment complicat per al sector

A la nova empresa ja no es fileteja peix, perquè "avui en dia el món està molt globalitzat i es pot portar peix filetejat del Vietnam molt més econòmic perquè la mà d'obra allà és molt més barata". Ara es dediquen a la "selecció de peix, a la congelació i a la cocció de producte", segons assegura el mateix Pere Gotanegra. "Estem inventant en un moment complicat per al sector. Apliquem els nostres coneixements en el món del peix i creem coses que fins ara no existien", va assegurar Gotanegra. Entre aquestes noves "invencions" hi ha congelar el sonso, que després es posa en safates de 400 grams per vendre al sud de l'Estat espanyol "per a fritura als restaurants", o adquirir cargol de punxa, bullir-lo amb aigua de mar i una fulla de llorer i vendre'l en safates de 700 grams als bars de Madrid "per a tapes".

Segons Pere Gotanegra, amb aquest nou sistema de vendre peix s'aconsegueix que tot el que es pesca i que per excés d'oferta baixa excessivament de preu i fins ara s'havia de tirar al mar, ara "es fa un preu mínim de retirada i ho comprem tot". És per això que a la planta de filetejat també s'elabora un fumet de peix "totalment artesanal i sense additius". El fumet es fa amb congres petits, popets i caps de rap: "Ho fem bullir durant sis hores i, després d'afegir-li un sofregit molt suau, es congela. El fumet s'envasa en pots de litre destinats a les peixateries per vendre a particulars, de quatre litres per a l'hostaleria i de vint litres per a geriàtrics i hospitals.

D'altra banda, la nova societat també ha adquirit un magatzem que hi ha a l'entrada del port de Roses. "El vam comprar perquè hi tenia una cambra de congelat molt gran i la que teníem a la planta se'ns ha fet petita", va explicar Gotanegra.

Darrera actualització (Diumenge, 3 d'octubre del 2010 21:54)

Publicat a

El Punt Comarques Gironines 03-10-2010 Pàgina 2