

El pescado, el súper alimento que defienden la flota canaria y el gurú español de la comida saludable

La necesidad de incluir el pescado en una dieta sana es una labor que ocupa a las administraciones, pero también a los pescadores. En esta línea, la flota cefalopodera con puerto base en Las Palmas mantiene su trabajo de promoción de la "real food"

Anacef ha conseguido un aliado de lujo para su iniciativa "We like fish": el gurú español de la comida saludable, Carlos Ríos. De la mano del conocido nutricionista, la organización que representa a los armadores de los buques cefalopoderos con puerto base en Las Palmas busca potenciar un proyecto que nació el año pasado con un triple objetivo: promocionar el consumo de pescado entre los canarios, los que menos consumen pescado de toda España, según el informe sobre hábitos de consumo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA); generar actividad económica en las islas; y dar acceso al consumidor a productos sanos y saludables.

Con la meta de llegar al mayor número de personas posible, los armadores de Anacef escogieron este año el Salón Gourmets, el escaparate anual para los alimentos y bebidas de alta gama, para presentar su campaña "We like fish because we love real food". Una acción promocional, que seguirá a lo largo del año con otras iniciativas, destinada a difundir la necesidad de consumir más pescado, un súper alimento del que Carlos Ríos es un gran defensor por reunir propiedades clave como su calidad, su disponibilidad y sus beneficios para la salud.

Una apuesta lógica para este nutricionista que lleva años trabajando para poner en valor la comida real y mejorar de esta forma el estado físico y mental de la población a través de la alimentación. Es un adalid del "real food", un movimiento y estilo de vida que apuesta por comer alimentos lo menos procesados posible.

Este año, la acción promocional central celebrada en el salón madrileño contó también con la degustación de diferentes platos elaborados con especies que captura la flota con puerto base en Las Palmas, con recetas ideadas por dos jóvenes chefs canarios: Alejandro Sosa y Xabier Luis Boya. Estudiantes en diferentes centros de hostelería de las islas, estas dos promesas de la cocina canaria conquistaron el pasado año los paladares del jurado del certamen impulsado por Anacef.

Canarias, entre las comunidades que consumen menos pescado

"We like fish by Anacef", que incluirá diversas actividades promocionales a lo largo de este año en Canarias, nació en 2021 como respuesta al informe encargado en 2020 por la organización de productores Anacef (OPP43) a una consultora independiente para conocer los hábitos de consumo isleños y adecuar las campañas de promoción de consumo de pescado a las particularidades de los residentes.

La iniciativa responde a una necesidad real, tal y como queda reflejado en el último informe anual de consumo de Alimentos de España del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, que mantiene a

Canarias como la comunidad autónoma que menos pescado consume. De ahí la motivación para alentar a la población canaria a incluir los productos del mar en su dieta, por su importancia nutricional y la versatilidad de los productos que esta flota captura en aguas del oeste de África.

Datos de contacto:

Mar Bermúdez
680559320

Nota de prensa publicada en: [Las Palmas](#)

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Canarias](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>