

EL PEIX I MARISC QUE MENGEM

CAP ➤ MAR

la
platjeta



Pescadors de proximitat

EL PEIX I MARISC QUE MENGEM



OBJECTIUS D'AVUI

QUÈ ÉS EL PEIX DE PROXIMITAT?

VAL LA PENA CONSUMIR-LO?

COM TREBALLAR AQUEST
CONCEPTES A

CAP ➤ MAR

la
platjeta 

QUAN PARLEM

DE I QUE US VE AL CAP?

CONTAMINACIÓ

EXPLOTACIÓ

SOBREPESCA

PARADES
BIOLÒGIQUES

PISCIFACTORIA

PESCA
INDUSTRIALITZADA

ARROSSEGAMENT

ECOLOGIA

PROXIMITAT

SOSTENIBILITAT

PEIX DE
TEMPORADA

TRADICIÓ



LA PESCA I LA CUINA

RECOMANACIONS

Vull peix el dilluns...

Aquest peix té bitxos...

Porta'm el peix pescat el diumenge...

Salmó de proximitat??...

- ✓ **Cal formació i donar a conèixer el món de la pesca**

QUÈ ÉS EL PEIX DE PROXIMITAT?





QUÈ ÉS EL PEIX DE PROXIMITAT?

PERÒ.... QUÈ DIMONIS VOL DIR AIXÒ ???

Peix que podem trobar al mercat del barri?

Peix que es pesca a la Mediterrània?

Peix que es pesca al nostre litoral?

Peix cultivat i engreixat a una granja?

Peix transformat a una fàbrica d'aquí al costat?

Peix de llotja local?



QUÈ ÉS EL PEIX DE PROXIMITAT?

AIXÒ NO
ÉS
PROXIMITA
T



Rodanxes de Tintorera
sense pell



Freses de lluç



Bacallà arrebossat



Varetes de lluç



QUÈ ÉS EL PEIX DE PROXIMITAT?

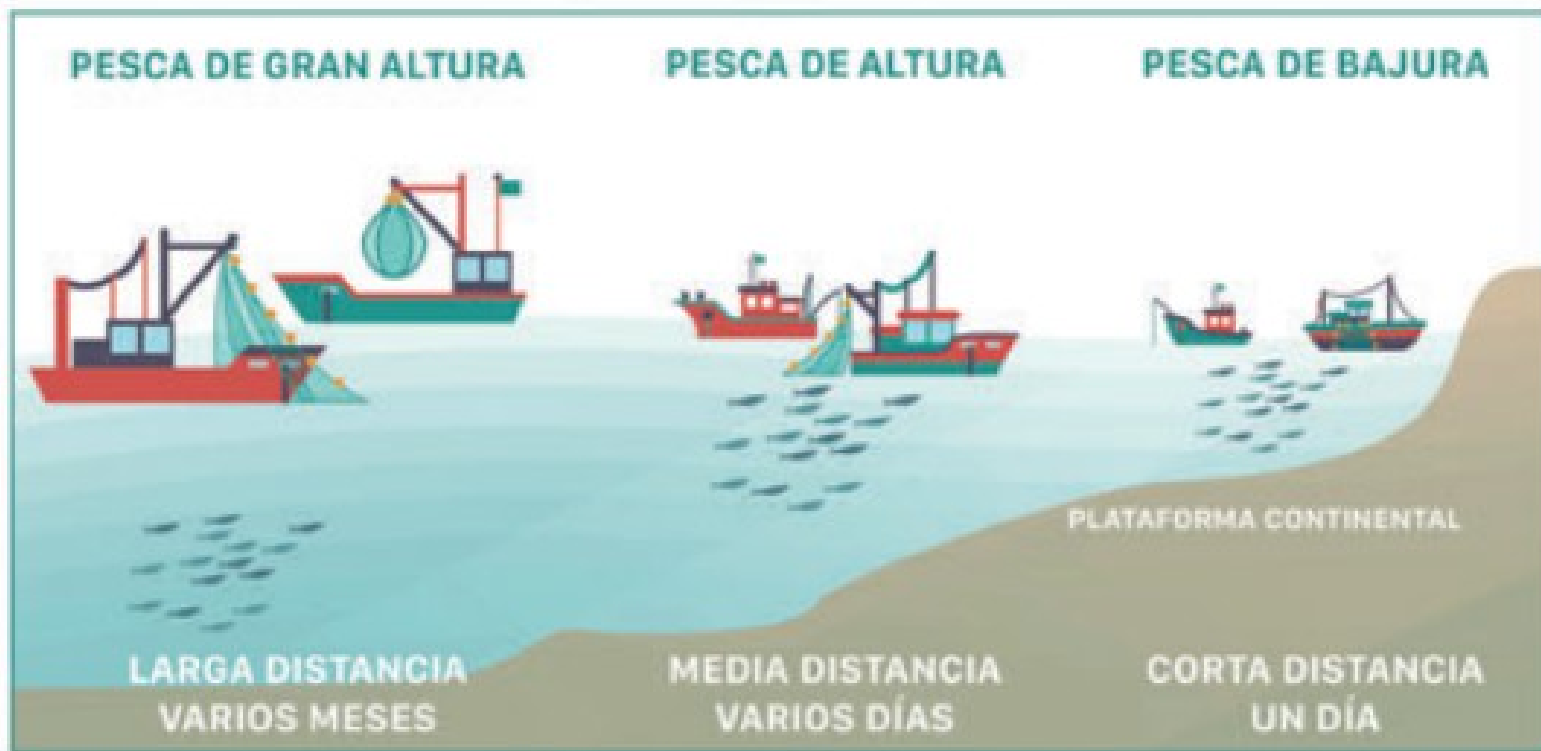
- PEIX DE LA COSTA CATALANA, PROCEDÈNCIA DE LLOTJA
 - CAMPANYES DE PESCA DE UN DIA
 - FRESC, DEL DIA
 - SENSE ADDITIUS
- CIRCUIT CURT DE DISTRIBUCIÓ, MÍNIMS INTERMEDIARIS



ON ES PESCA EL PEIX?



ON ES PESCA?

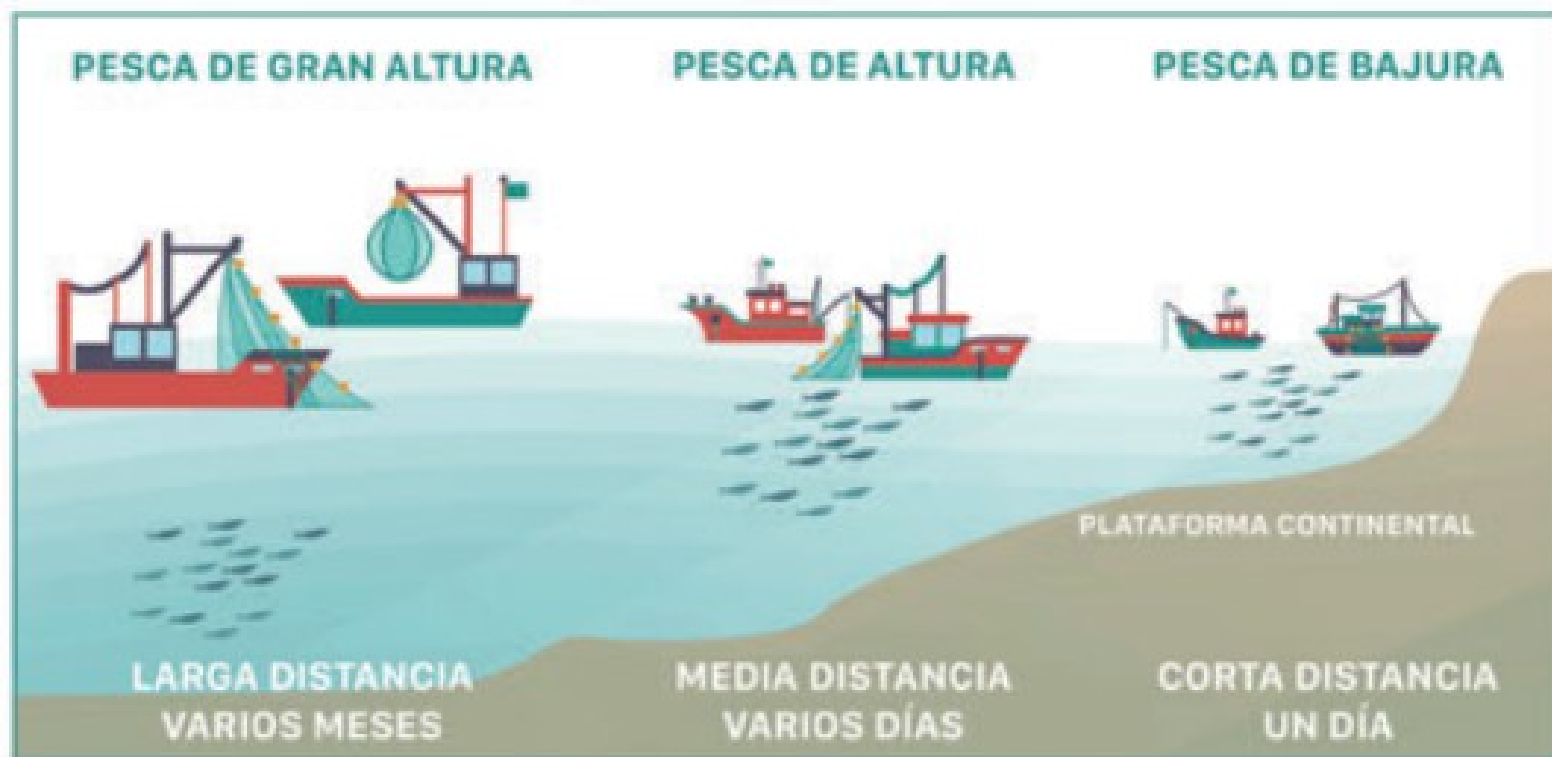


**VAIXELLS
INTERNACIONALS**

**ESPANYA:
COSTA NORD**

**BARCELONA
CATALUNYA
ESPANYA**

ON ES PESCA?



GRANS VAIXELLS
MOLTS MESOS A ALTA MAR
FEINEGEN A CALADORS
LLUNYANS

VAIXELLS MITJANS
SETMANES O MESOS EN ALTA
MAR
FEINEGEN A CALADORS
LLUNYANS

VAIXELLS PETITS
1 DIA PEScant:
VAN I VENEN EL MATEIX
DIA
FEINEGEN A CALADORS
PROPERES

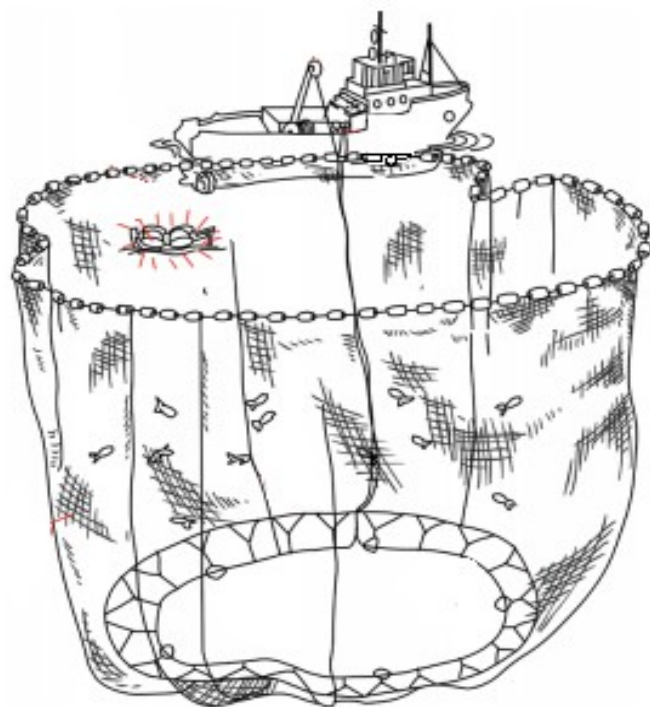
COM ES PESCA?



COM ES PESCA?

TIPUS DE PESCA ALS NOSTRES PORTS

ENCERCLAMENT



PEIX BLAU

Sardina, Seigle

Ver

Bonít

ES PESCA DE **N**

De 22h/24h a 7

de DIUMENGE a DILLUN

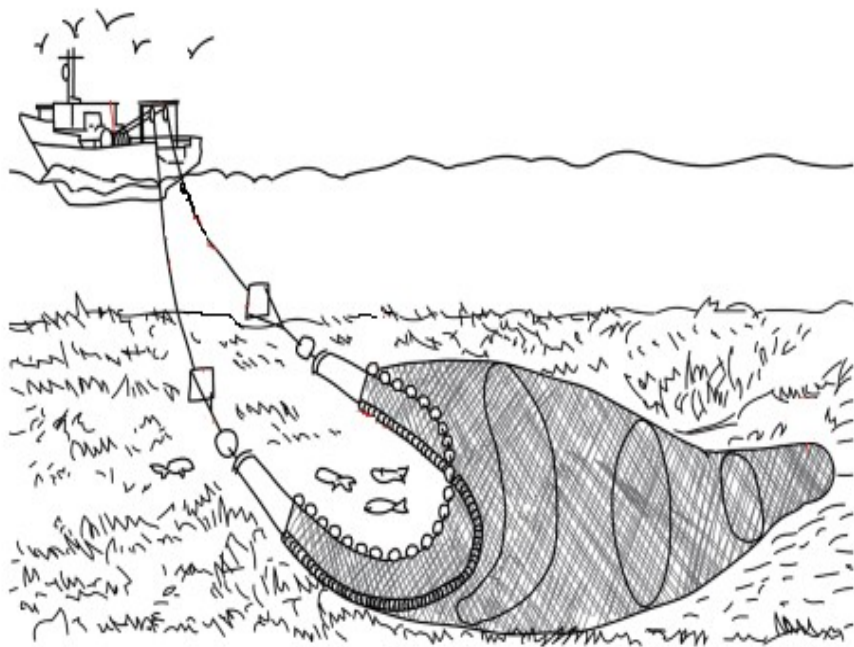
Actualment, queden 15 barques a B



COM ES PESCA?

TIPUS DE PESCA ALS NOSTRES PORTS

ARROSSEGAMENT



PEIX BLANC:

Lluç, rap, maire, bròtola

MARISC:

Gamba, Escamarlà, ...

DE DIA,

De 5h a 17h, de DILLUNS A DIVENDRES

Actualment, queden 9 barques a BCN

COM ES PESCA?

TIPUS DE PESCA ALS NOSTRES PORTS

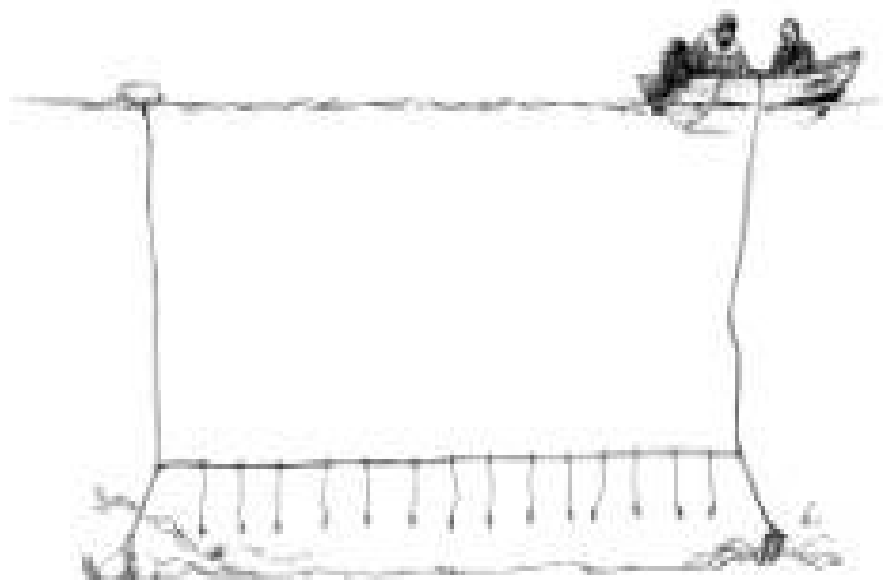
ARTS MENORS

PEIX BLANC / MARISC →

Segons temporada

Sense horaris, de dilluns a divendres

Actualment, queden barques a BCN:
palangre i trasmall



COM ES VEN/COMPRA EL PEIX?

CIRCUITS DE DISTRIBUCIÓ



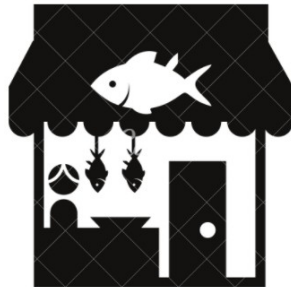
COM ES COMPRA?

CIRCUIT CURT DE DISTRIBUCIÓ



LLARS

1 DIA
O
MENYS



PEIXATERIA
RESTAURANT



COL·LECTIVITATS



LLOTJA

No hi ha romanent de peix

BARCELONA
CATALUNYA

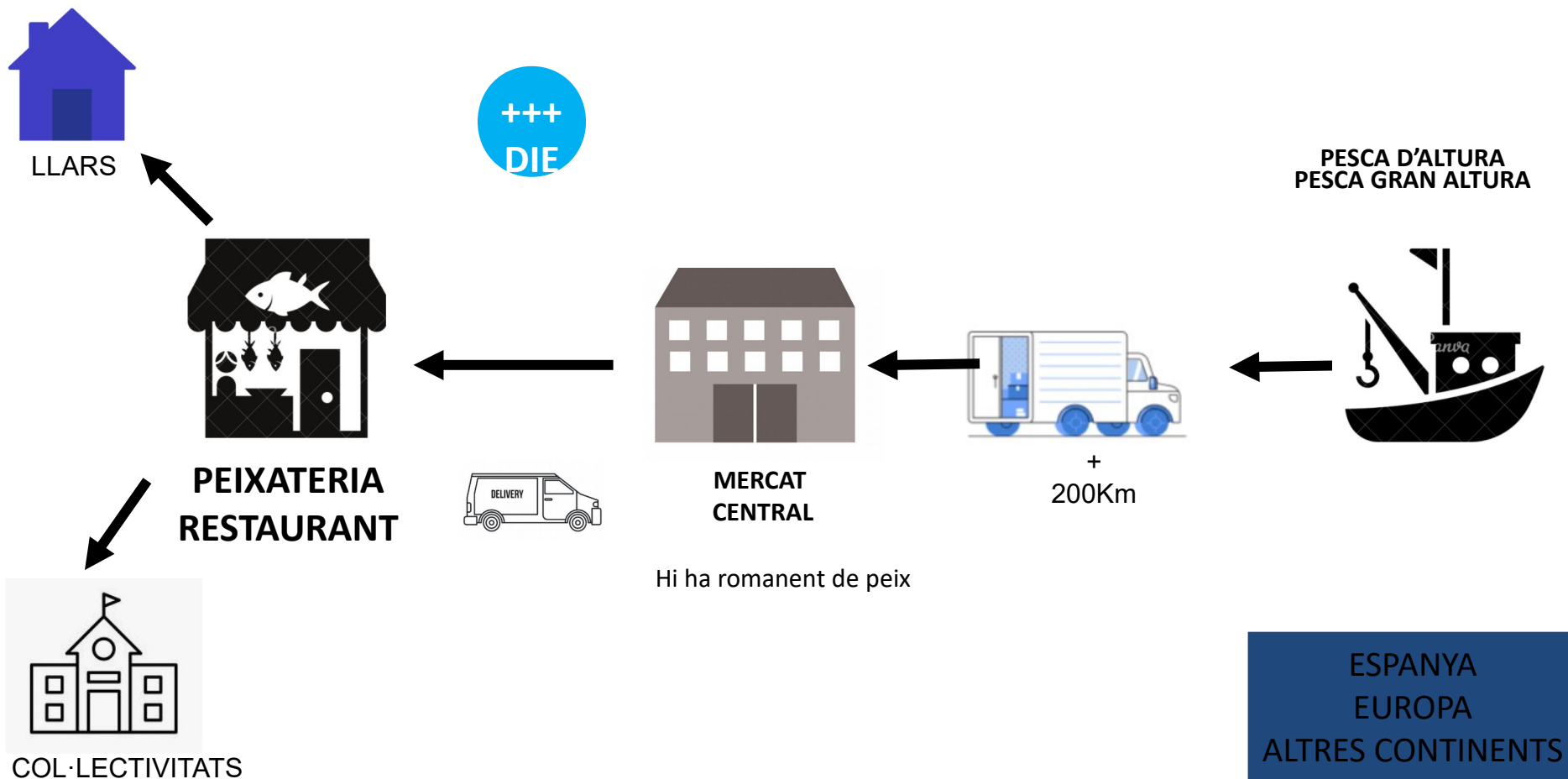


200Km

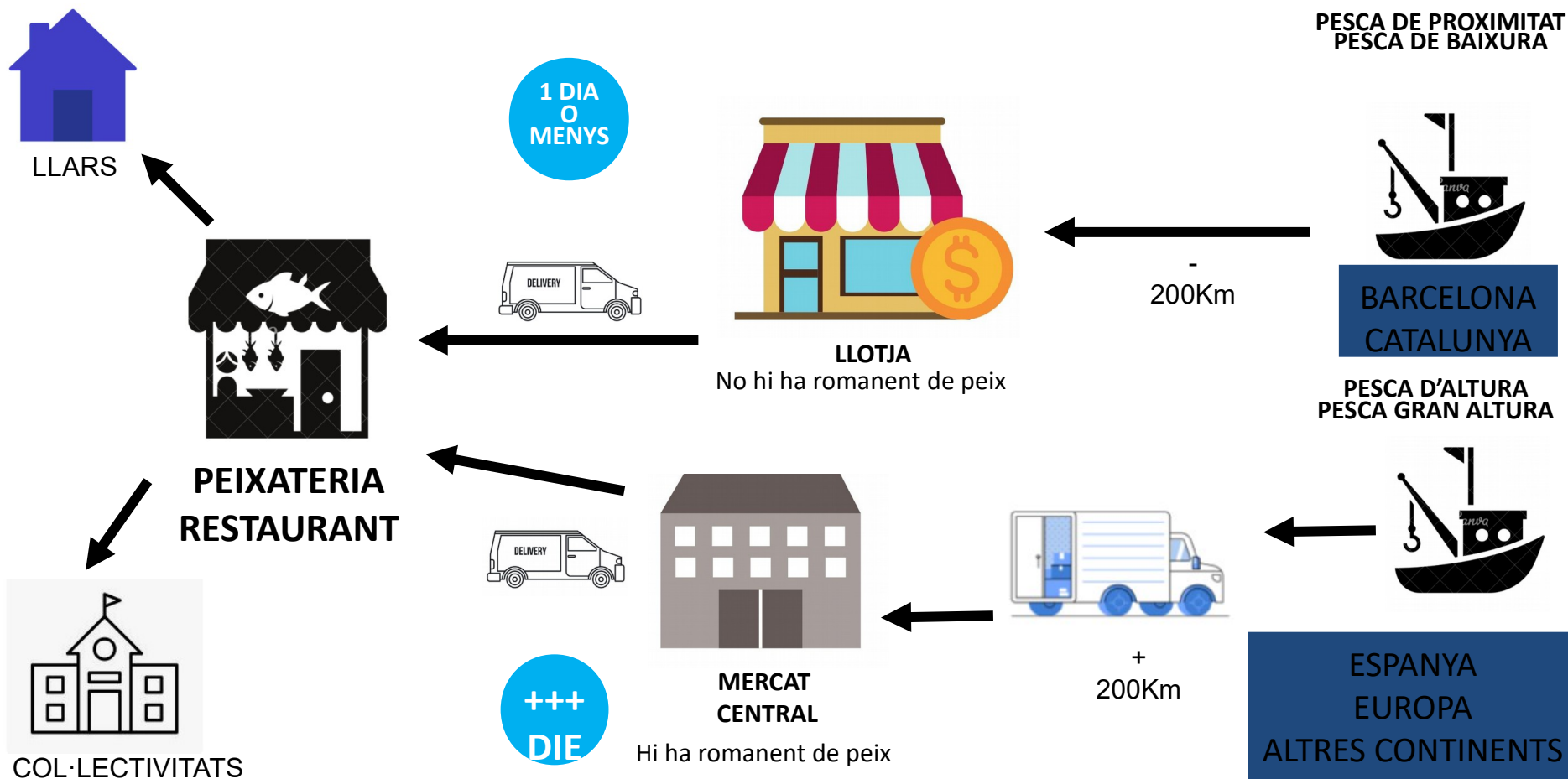
PESCA DE PROXIMITAT
PESCA DE BAIXURA

COM ES COMPRA?

CIRCUIT LLARG DE DISTRIBUCIÓ



COM ES COMPRA?



LA PESCA D'ARROSSEGAMENT DE GRAN ALTURA



CONSEQÜÈNCIES SOCIOECONÒMIQUES DE LA PESCA DE GRAN ALTURA

VAIXELLS DE PESCA QUE FEINEGEN, MAJORITÀRIAMENT, EN PAISOS D'AFRICA

PRÀCTIQUES NO PERMESES PER LA UNIÓ EUROPEA:

TALLES MÍNIMES

DESCART D'ESPÈCIES POC COMERCIALS

SENSE CALDERS AUTORITZATS

SENSE VEDES BIOLÒGIQUES



CONSEQÜÈNCIES SOCIOECONÒMIQUES DE LA PESCA DE GRAN ALTURA



Pescadors tradicionals de Gàmbia



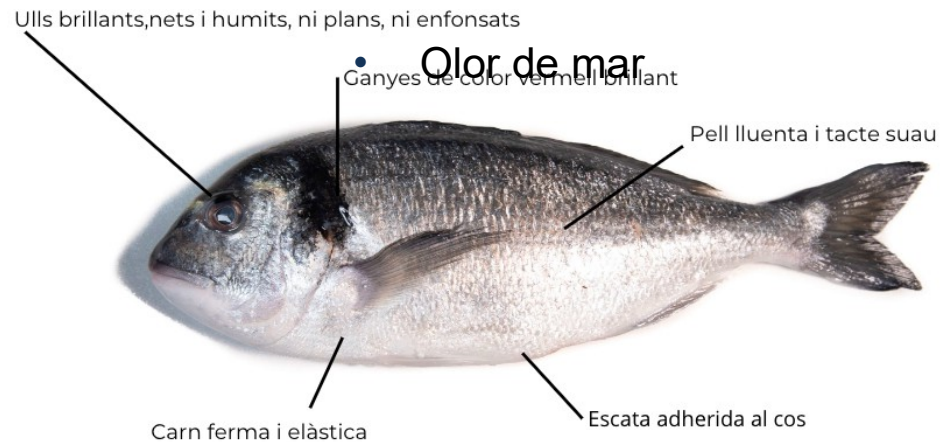
Treballadors de venda ambulat de productes falsificats

COM SABER SI EL PEIX ÉS FRESC?



COM SABER SI EL PEIX ÉS FRESC?

- Ulls brillants, nets i humits, amb una forma normal, ni plans, ni enfonsada
 - Ganyes de color vermell brillant
 - Carn ferma i elàstica
 - Pell lluenta i tacte suau
 - Sense taques de sang
- Si té escata, que estigui fermament adherida al cos



COM SABER SI EL PEIX ÉS FRESC?

ETIQUETATGE

SEGELL	ZONA DE PECA: MAR MEDITERRANI ZONA DE CAPTURA: CATALUÑA – ESPAÑA	PRIMER EXPEDIDOR: Llotja de Barcelona Carrer Escar s/N 08029 Barcelona	
NOMBRE COMERCIAL: Boquerón o Seitó NOMBRE CIENTÍFICO: <i>Engraulis EncrasiColis</i>			
BARCO: CABRERA DOS	ARTE DE PESCA: Cerco o Encerclament	MATRICULA: 2ª BA 2 - 01	
PESO NETO: 14,7 KG	MÉTODO DE PRODUCCIÓN: CAPTURADO	MÉTODO DE PREPARACIÓN: ENTERO	ZONA DE PESCA: FAO ANE
CAPTURA: DESEMBARCADO LOTE INT.: ID CAJA:	FECHA DE CAPTURA: 15/04/19 CALIBRE: 3	PUERTO DESENBARQUE: Barcelona Lote: [id lote] Codigo caja MÉTODO DE CONSERVACIÓN: Entre 0 y 5°C	

ES28736
/B

COM VARIA EL PREU DEL PEIX?





EL PREU DEL PEIX

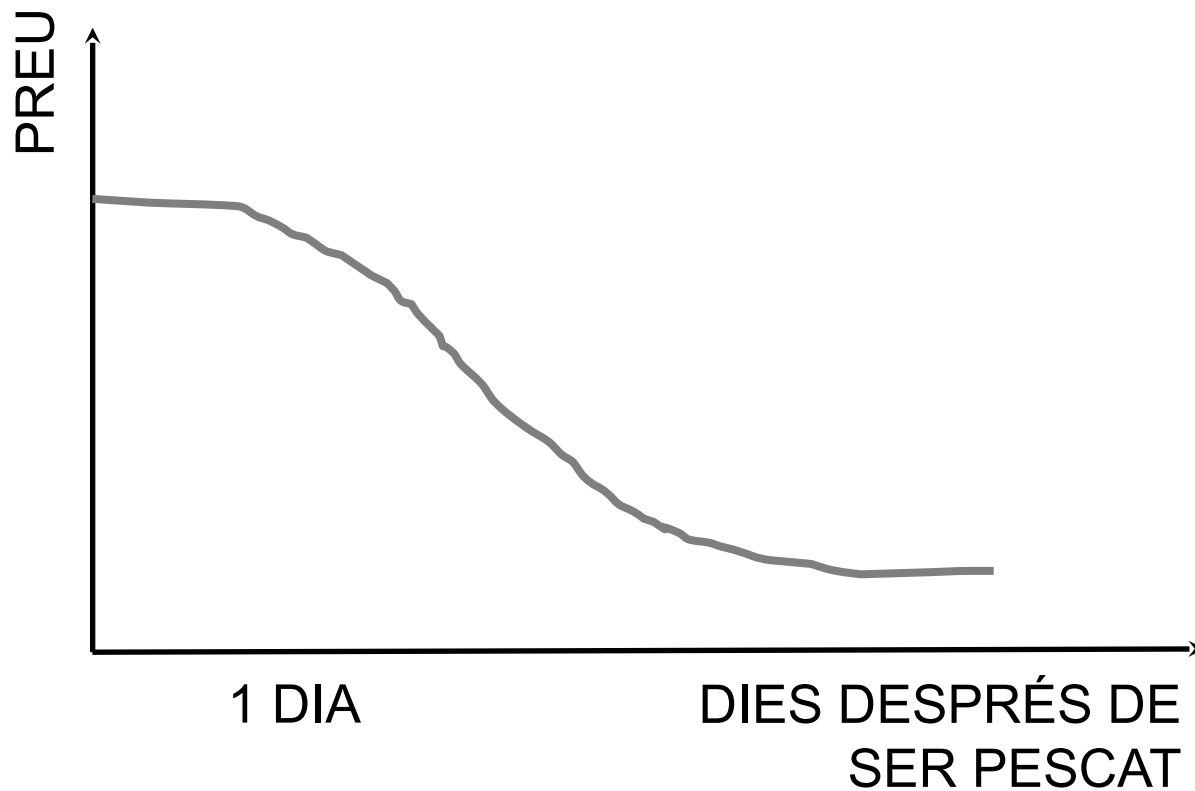
FACTORS QUE AFECTEN EN EL PREU DEL PEIX:

- FRESCOR
- ORIGEN
- MIDA
- DIES DE LA SETMANA

EL PREU DEL PEIX

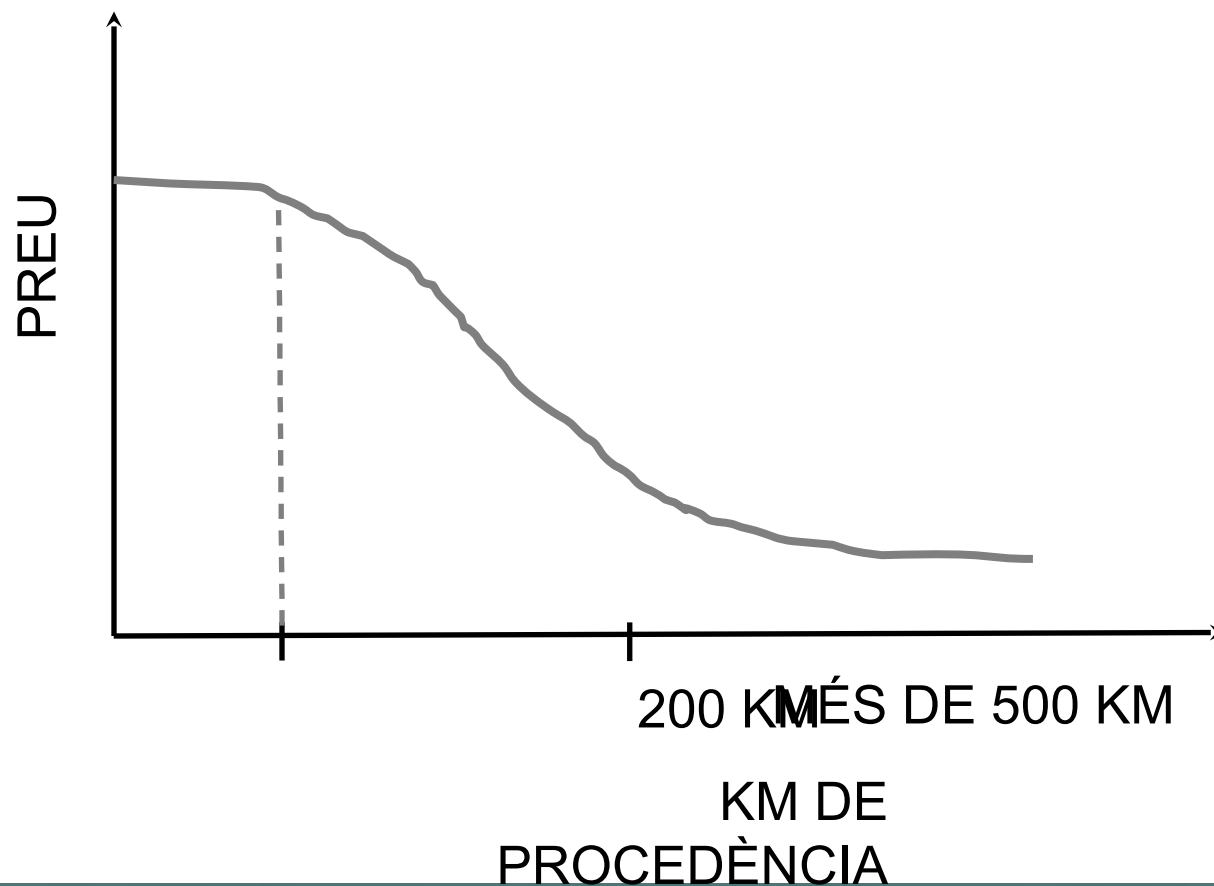


FRESCOR



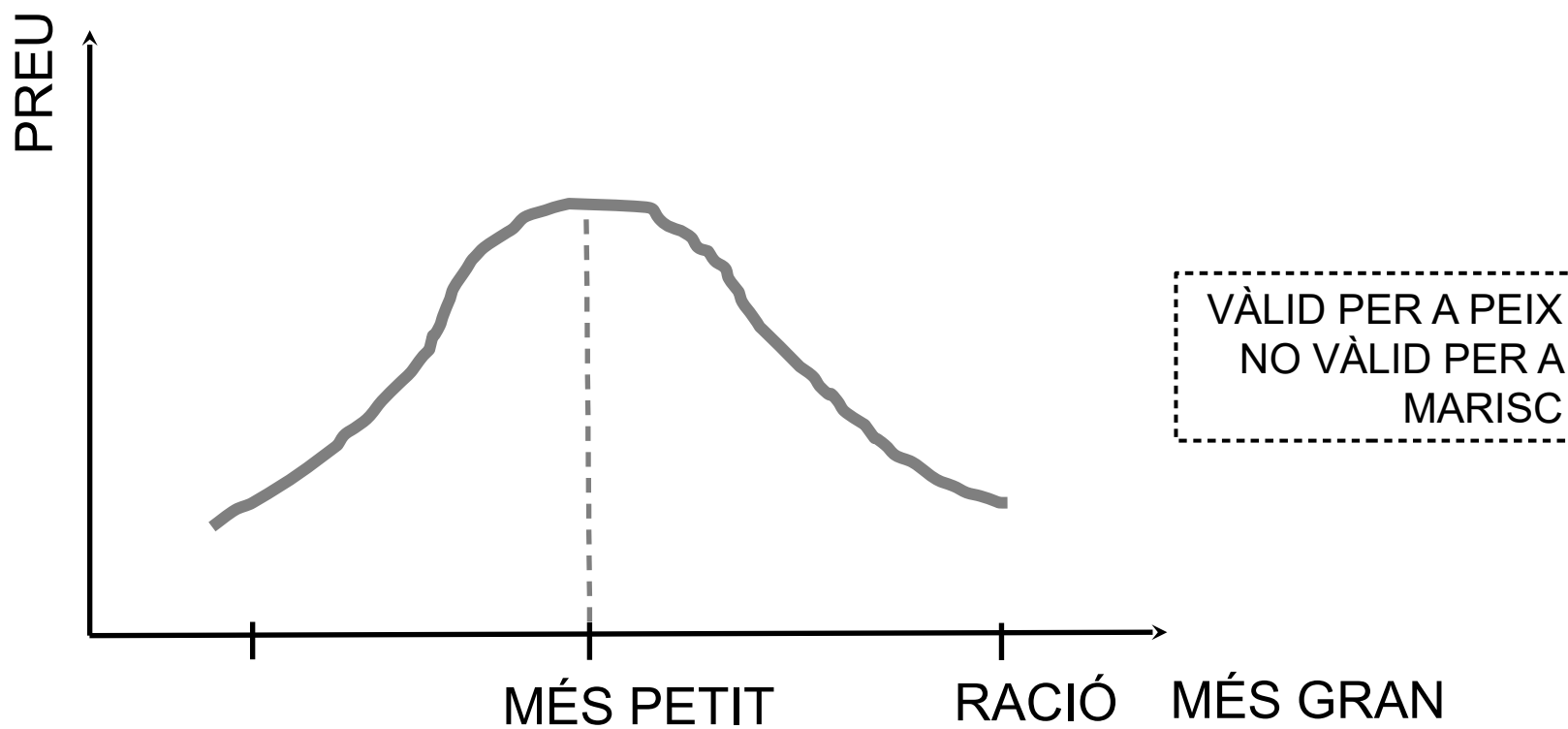
EL PREU DEL PEIX

ORIGEN



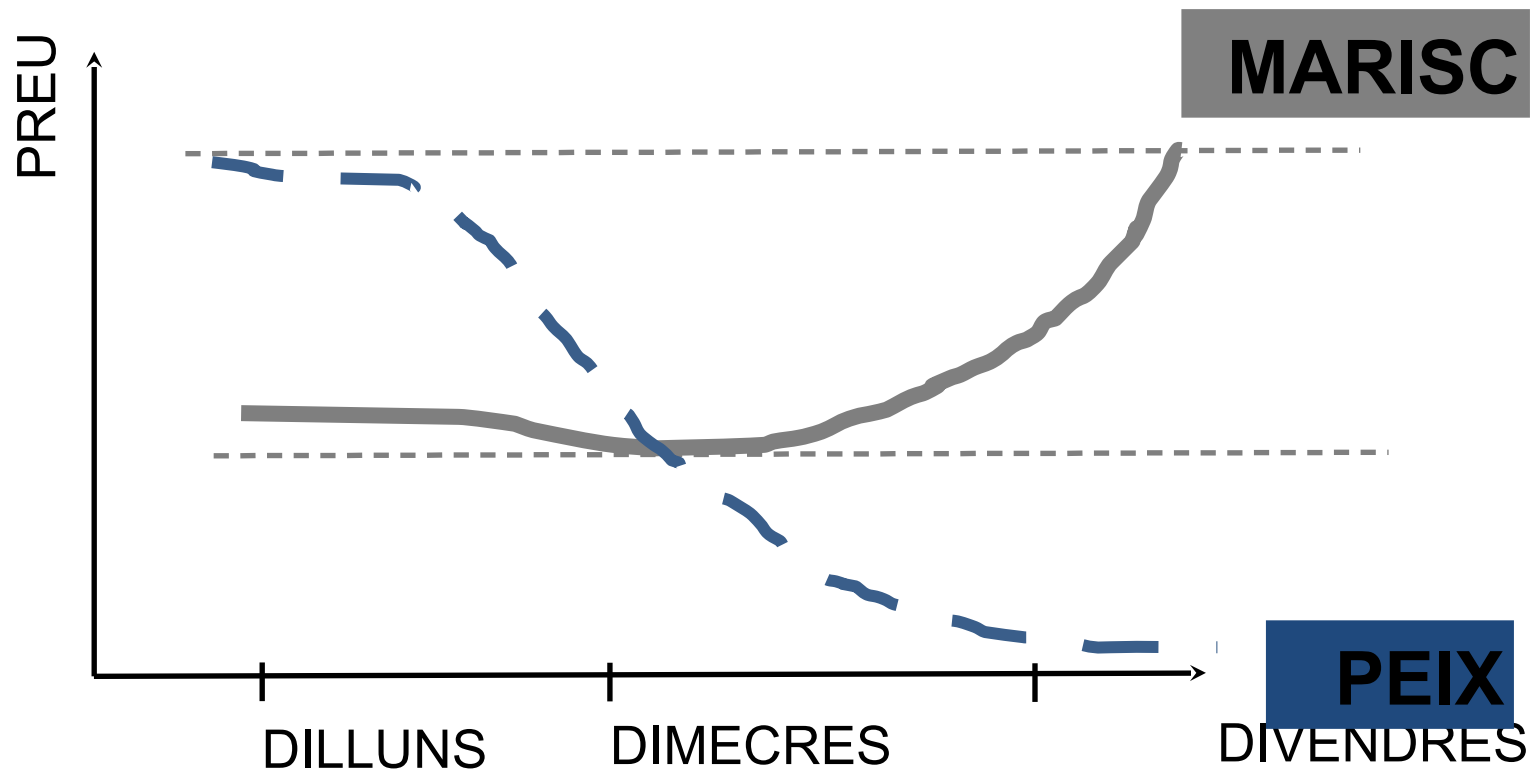
EL PREU DEL PEIX

MIDA



EL PREU DEL PEIX

DIES DE LA SETMANA





EL PREU DEL PEIX

EN RESUM...

PEIX DE PROXIMITAT

PEIX FRESC

PRÒXIM

MIDA RACIÓ

CAPTURES NO INDUSTRIALS

VARIA EL PREU

**NO ÉS BARAT,
PERÒ ÉS DE
MÉS QUALITAT!**

PEIX DE **NO** PROXIMITAT

PEIX FRESC (DIES?)

LLUNYÀ

MIDA RACIÓ, SEMPRES IGUAL

CAPTURES INDUSTRIALS

NO VARIA ELS DIES DE LA SETMANA

MÉS PREU

PREU INTERMEDI

MENYS PREU



LES TEMPORADES



LES TEMPORADES

Tenim desconeixença de la temporalitat dels productes frescos.

Tenim més informació disponible sobre temporalitat de fruites i verdures.

No coneixem les temporades del producte pesquer de proximitat.

INFORMEM-NOS!

Preguntem a la nostra peixateria de confiança.

Siguem proactius en cercar canals de comunicació fiables:

confraries de pescadors de proximitat

parleu amb la gent gran del vostre voltant

@laplatjeta

LES TEMPORADES

Calendari de productes de temporada de la pesca

	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Maire	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol					
Seitó			Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre			
Galera	Gener									Octubre	Novbre	Desbre
Sípia	Gener	Febrer							Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Llenguado	Gener		Març	Abril					Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Gamba				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre			
Sardina				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Calamar									Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Sonso			Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost				
Bonítol									Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Verat						Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Lluç	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Escórpora					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		

	Sardina	Calamar	Sonso	Escórpora	Verat	Bonítol	Llenguado	Gamba	Maire	Galera	Lluç	Sípia	Seitó
Gener													
Febrer													
Març													
Abril													
Maig													
Juny													
Juliol													
Agost													
Setembre													
Octubre													
Novembre													
Desembre													

PRINCIPALS ESPÈCIES COMERCIALS DE CATALUNYA

50

Principals espècies pesqueres comercials de Catalunya



Pagell
Pagellus erythrinus



Rap
Lophius piscatorius



Llobarro
Dicentrarchus labrax



Llenguado
Solea vulgaris



Mabre
Lithognathus mormyrus



**Gall de Sant Pere /
Peix de Sant Pere**
Zeus faber



Mòllera / Capellà
Trisopterus minutus



**Rèmol empètxinat
/ Turbot / Rom**
Scophthalmus maximus



Veta / Cinta
Cepola macrophthalma



Galera
Squilla mantis



Pop roquer
Octopus vulgaris



Sèpia / Sípia
Sepia officinalis



Musclo
Mytilus edulis



Ostra arriçada
Crassostrea gigas



Seitó / Anxova
Engraulis encrasicolus



Sardina
Sardina pilchardus



Sorell
Trachurus trachurus



Bonítol
Sarda sarda



Verat
Scomber scombrus



**Emperador /
Peix espasa**
Xiphias gladius



Bacora
Thunnus alalunga



Melva
Auxis rochei



Tonyina
Thunnus thynnus



Lluç
Merluccius merluccius



Sonso
Gymnodytes cicereus



Maire / Mare de lluç
Micromesistius proutidii



**Orada / Daurada /
Moixarra**
Sparus aurata



**Besuc de la piga /
Boga-ravell**
Pagellus bogaraveo



Palaia
Citharus linguatula



Congre
Conger conger



**Moll roquer /
Roger roquer**
Mullus barbatus



**Moll de fang /
Roger de fang**
Mullus barbatus



**Bruixa de quatre
taques**
Lepidorhombus boscii



Lluerna rossa
Trigla lucerna



Déntol
Dentex dentex



Pagre
Pagrus pagrus



**Cap-roig /
Escòrpora**
Scorpaena scrofa



**Bròtola /
Mòllera pigada**
Phycis blennoides



Anguila
Anguilla anguilla



**Mero / Nero /
Anfós**
Epinephelus marginatus



**Llengueta rossa /
Xanguet**
Aphia minuta



Sarg imperial
Diplodus cervinus



Gamba rosada
Nephrops norvegicus



Escamarlà
Nephrops norvegicus



Llagostí
Melicertus (Penaeus) kerathurus



**Cargol de punxes /
Cargol punxenc**
Bolinus brandaris



**Garota / Eriçó /
Garoina**
Paracentrotus lividus



Tellerina
Donax trunculus

Una gran varietat per escollir



**Generalitat
de Catalunya**



Més informació a: <http://agricultura.gencat.cat/pesca>

COM TRASLLADEM AQUESTA INFORMACIÓ



COM TRASLLEDEM AQUESTA INFORMACIÓ

EXPERIÈNCIES VIVENCIALS

Conèixer als productors: Visites al moll de pescadors

Tenim la certesa que es valora el que es coneix, per aixó és molt important apropar els productors pesquers a la ciutadania.

Les visites al moll están pensades per que els visitants coincideixin amb l'arribada de les barques de pesca al moll, així es pot observar la captura del dia i la subhasta a la llotja.

Oferim visites al moll de pescadors:

Torn de matí: 9h a 11h

Torn de tarda: 16h a 18h



COM TRASL·L·DEM AQUESTA INFORMACIÓ

EXPERIÈNCIES VIVENCIALS

Tallers manipul·tius

Apropem el món de la pesca en tota la seva cadena de valor.

Taller de xarxaires:



COM TRASLLEDEM AQUESTA INFORMACIÓ

EXPERIÈNCIES VIVENCIALS

Tallers manipulatius

Apropem el món de la pesca en tota la seva cadena de valor.

Taller de cuina amb peix de proximitat amb producte de temporada i espècies poc comercials:



COM TRASL·L·ADEM AQUESTA INFORMACIÓ

EXPERIÈNCIES VIVENCIALS

Tallers d'estampació de peixos i de reconeixement de peixos

Apropem el món de la pesca en tota la seva cadena de valor.

Taller artístic on es mostra la tècnica d'estampació japonesa Gyotaku.

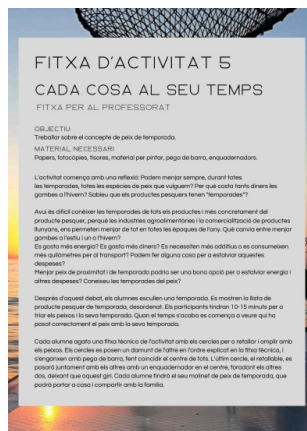


COM TRASL·L·DEM AQUESTA INFORMACIÓ

RECURSOS PEDAGÒGICS

Maleta pedagògica CAPICUA

Des de Cap a Mar hem desenvolupat una maleta pedagògica, on es proposen 7 activitats on es treballa la biodiversitat, els circuits de distribució, la coneixença del medi, la temporalitat del producte pesquer de la costa catalana i la cuina tradicional.





PERQUÈ CONSUMIR PEIX DE PROXIMITAT

- ✓ PEIX MÉS FRESC
- ✓ DE TEMPORADA
- ✓ ESPÈCIES ALTERNATIVES
 - ✓ AMB IMPACTE SOCIAL
 - ✓ SENSE ADDITIUS



CONCLUSIONS

- ✓ EL PEIX FRESC NO ÉS CAR
- ✓ HEM DE TORNAR A PRÀCTIQUES
TRADICIONALS
- ✓ IMPACTE SOCIAL POSITIU



CONCLUSIONS

