

Consejos Prácticos Cepesca

¿Cómo podemos identificar el pescado fresco?

Adquirirlo en establecimientos de confianza es la mejor garantía, pero un buen truco para saber si el pescado está realmente fresco es asegurarse de que las agallas están bien rojas y los ojos claros, no nublados.

También se debe comprobar que la carne esté firme y las aletas rígidas, húmedas e intactas.

¿Y qué pasa con el olor?

Es importante saber que después de la captura el pescado casi no huele, pero a las dos o tres horas toma un olor acentuado que recuerda a mar.

Este punto es la clave, el pescado debe oler a mar, plantas marinas, algas... pero su aroma nunca debe ser desagradable.

Cepesca es la organización empresarial de ámbito nacional más representativa de la Unión Europea y agrupa a 38 asociaciones de armadores de buques de pesca tanto de bajura como de altura, con 800 empresas pesqueras, 882 buques, cerca de 10.000 tripulantes y un tonelaje de arqueo de 225.227 GTs. Entre sus objetivos, la Confederación persigue mejorar la competitividad de las empresas pesqueras, apostar por la formación de las tripulaciones y el relevo generacional, promover el desarrollo de una pesca responsable y sostenible y luchar contra la pesca ilegal. Para conocer más, visita www.cepesca.es