

# Juan Carlos Espí

Propietario y Chef del Restaurante Abadía d'Espí, València

*“Hoy por hoy sigue siendo un poco complicado innovar con pescado de temporada ya que los precios no permiten hacer demasiadas composiciones que al final resulten atractivas a los usuarios del restaurante, sobre todo por lo que implica el precio final.”*



**¿El turista o el comensal local conoce platos elaborados a base de pescado de lonja más allá de la tradicional y conocida paella?**

El comensal foráneo no suele conocer el producto de nuestro litoral, por lo que asume que por la proximidad que tiene Valencia con el mar cualquier pescado que pida será de extracción local. Si pide un pescado piensa que es de cercanía. Solo un mínimo porcentaje solicita pesca de extracción.

El comensal local tampoco llega a conocer a fondo las variedades de pescado que se obtienen de nuestras costas, y el que lo conoce, la mayoría de las veces sacrifica el pescado de playa por otro pescado de menor coste, aún cuando a regañadientes dejan una queja velada si el restaurante le informa del precio del pescado de playa diciendo que está “carísimo”. Es incapaz de asumir que el coste de un pescado que se cría en el mar cuadruplica el precio de un pescado de piscifactoría.

**¿La compra de la materia prima fresca para cocinar pescados o mariscos es sencilla, es cercana?**

En principio sí, nosotros tenemos la ventaja de tener el Mercado Central muy cerca y podemos obtener casi cualquier tipo de pescado, Si no lo hay en ese momento, se puede encargar y normalmente lo consigue de forma muy diligente cualquiera de las paradas. Suelen ser muy profesionales en lo que hacen.

**¿Elegir pescado de proximidad supone un sobre coste?**

Por regla general si. Dependiendo del tipo de pescado, puede llegar a costar tres y cuatro veces más del coste habitual.

**¿De dónde proviene la mayor parte de los consumos para cocinar a base de productos de mar?**

Del Mercado Central los frescos y los congelados de empresas especializadas en su comercialización.

**¿Es sencillo identificar el verdadero pescado fresco? ¿Que opina del etiquetado?**

Tienes que estar atento, pero en principio si estás acostumbrado a comprar pescado te es más fácil identificarlo. El etiquetado es más correcto y visible en lugares como las grandes superficies. En el mercado central depende de los puestos.

**¿Resulta fácil innovar en la carta con platos elaborados a base de productos de cercanía?**

Hoy por hoy sigue siendo un poco complicado ya que los precios no permiten hacer demasiadas composiciones que al final resulten atractivas a los usuarios del restaurante, sobre todo por lo que implica el precio final.

**¿Puede detallar, desde su lugar de restaurador, un desafío para la pesca artesanal?**

El desafío vendría de la mano de las instituciones, que permitieran a la pesca artesanal, al menos en la ciudad de València, ser más conocida y apreciada por los ciudadanos. De esa forma pienso que la divulgación permitiría mayor acercamiento del ciudadano al mar, habría más demanda, y los pescadores de cercanía podrían abaratar costes y precios finales.

## **¿Una oportunidad?**

Poder ver en alguna parte de nuestra costa más cercana a la ciudad un lugar donde se vea la proximidad del habitante a uno de sus bienes más preciados que es el mar, y provocar que la ciudad de una vez por todas se aproxime de verdad a ese mar al que le hemos dado la espalda desde siempre, sin saber muy bien porqué.