

# Marisa y Yolanda

**Propietarias y Chefs Restaurante La Cambra dels Sentits El Palmar, València**

*“Un pescado fresco habla por sí solo: su aspecto, sus ojos, las branquias rojizas, la textura prieta.”*



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

El turista aprecia el pescado fresco, el de lonja solo se lo pueden ofrecer en las zonas más costeras y recibéndolo bien fresco

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

Nosotras solemos trabajar las anguilas con pescado de lonja. El resto del pescado lo trabajamos fresco, lo compramos en el mercado según temporada. No es sencillo porque hay que distinguir bien las calidades y la frescura.

**¿Elegir pescado de proximidad supone un sobrecoste?**

Por supuesto, no te lo traen a la puerta tienes que buscar buenos proveedores.

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

Para mí sí, un pescado fresco habla por sí solo: su aspecto, sus ojos, las branquias rojizas, la textura prieta. El etiquetado es necesario para garantizar su calidad y su seguridad.

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

Sí, lo autóctono siempre llama la atención, nosotras lo hacemos mucho con las frutas y verduras del terreno, las cuales trabajamos todas las de la contornada

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

Buen servicio de reparto del producto y precios competitivos.