

# Conxemar se prepara para su edición más internacional

**Se celebrará del 1 al 3 de octubre en el Instituto Ferial de Vigo con expositores procedentes de más de 36 países**

La XV Feria Internacional de Productos del Mar Congelados-Conxemar llegará a su décimo quinta edición del 1 al 3 de octubre en el Instituto Ferial de Vigo (IFEVI). Será su cita más internacional, ya que se ha producido un aumento de más del 30 por ciento en la presencia de empresas internacionales con respecto a la pasada convocatoria. Así, más de 36 países estarán representados por su industria en este certamen que se ha consolidado como una de las ferias más importantes del mundo en el sector de productos de la pesca, especialmente en el ámbito de congelados.

Con la totalidad del espacio vendido, pese a las dificultades que atraviese el sector, Conxemar contará con la participación de los principales países productores y consumidores de productos pesqueros:



EEUU, Italia, Alemania, Chile, Argentina, Sudáfrica o Vietnam. Además participarán en esta edición por primera vez con pabellón propio: India, Yemen y Francia. Por su parte, otros países como Portugal y China han de-

Participarán los principales países productores y consumidores de la pesca

Tampoco faltarán en esta XV edición importantes organismos internacionales



**NORTINDAL SEA PRODUCTS, S.L.**

Polígono Iruntzubi, Pab. 4 y 5 - Lizartza (Guipúzcoa) España - Tel.: 943 697 588 - Fax: 943 674 701 - E-mail: [secomercial@nortindal.com](mailto:secomercial@nortindal.com) - [www.nortindal.com](http://www.nortindal.com)

VISITENOS  
EN EL STAND  
**G-1**  
conxemar

La más amplia gama en tinta natural de sepia



Salsa de Calamar

Salsa Verde  
Salsa Paella  
Salsa de Algas



cidido aumentar su superficie expositiva.

Desde 1998, la Asociación Española de Mayoristas, Importadores, Transformadores y Exportadores de Productos de la Pesca y Acuicultura ha apostado decididamente por esta Feria Internacional (con carácter estrictamente profesional) como un instrumento de unión y promoción de la industria procesadora nacional de productos del mar, especialmente en todo lo que atañe al sector de congelados.

Así, en la historia de la muestra no han faltado a su cita las firmas más importantes nacionales y extranjeras de estos productos y de otros operadores y sectores relacionados (mayoristas, importadores, exportadores, transformadores, fabricantes, distribuidores, frigoríficos, maquinaria, industria auxiliar-frío, embalajes, plásticos, y acuicultura).

### Cita ineludible


Crecimiento continuo, reconocimiento internacional, cita ineludible para los profesionales, calidad, internacionalización y profesionalidad van unidas a Conxemar, que clausuró la pasada edición con la visita de alrededor de 25.000 profesionales procedentes de 87 países de todo el mundo.

CONXEMAR 2013 contará también con la presencia de importantes organismos internacionales. Así, ya han confirmado su presencia la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y Turismo (Promperú), el Ministerio de Comercio e Industria de Panamá, Alaska Seafood

Marketing o Bord Bía (Alimentos de Irlanda).

Además, acudirán un año más el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, el Gobierno de Canarias, el Gobierno del Principado de Asturias y la Consejería de Pesca de la Junta de Andalucía. Entre las las Autori-

dades Portuarias presentes figuran, además de la de Vigo, Sevilla, Bahía de Algeciras, Avilés, Gijón Huelva, así como Gades Port, la Asociación para la Promoción del Puerto de la Bahía de Cádiz. Tampoco podía faltar a esta nueva edición la Consellería do Mar de la Xunta de Galicia, que

ocupará un stand en el que se mantendrán encuentros de carácter empresarial y profesional con el objetivo de potenciar el desarrollo del sector y fomentar relaciones entre empresas. En este stand estarán representadas asociaciones y entidades representativas del sector en Galicia. 



## Cómo acreditarse


CONXEMAR pone a disposición de los visitantes profesionales relacionados con el sector un sistema de acreditación on-line para facilitar la entrada a la feria. Más información [www.conxemar.com](http://www.conxemar.com).



## Lanzaderas gratuitas desde Santiago y Oporto

En esta XV edición, CONXEMAR pondrá a disposición de visitantes y expositores lanzaderas gratuitas que unirán los aeropuertos de Santiago de Compostela y Oporto con el Instituto Ferial de Vigo (IFEVI). Este servicio permitirá que los profesionales que se desplacen desde todo el mundo cuenten con este transporte gratuito, ya que se hará coincidir con la llegada de los vuelos procedentes de las principales capitales internacionales.

Las lanzaderas comenzarán a funcionar el 30 de septiembre, víspera de la inauguración de la feria y tendrán destino a Vigo ciudad. Del 1 al 3 de octubre transportarán a los viajeros hasta el recinto ferial.

Al igual que en ediciones anteriores, también funcionará un servicio de lanzaderas gratuitas desde los principales hoteles de la ciudad hasta el IFEVI. No en vano, la feria logra, edición tras edición, la ocupación de las plazas hoteleras existentes en Vigo y su entorno. Más información sobre estos servicios: [www.conxemar.com](http://www.conxemar.com). 



## Especialistas en Logística del Congelado

- Almacenaje, estiba y desestiba de buques, camiones y contenedores - Gestión de Transporte
- Manipulado de pescados y mariscos congelados, túnidos, pez espada, cefalópodos, moluscos...
- Clasificación, glaseado, envasado, almacenamiento y distribución del producto.
- Tramitaciones aduaneras y sanitarias
- Posibilidad para nuestros clientes de telegestión on-line vía internet, de sus propias mercancías.

*¡Controlamos el recorrido de su producto desde la extracción al punto de venta!*



*Garantía de discreción  
y confidencialidad.*



Rúa Salgueirón, 11  
36940 CANGAS (Pontevedra)  
Telfs.: +34 986 304 262  
Fax: +34 986 304 382  
[info@frigorificosmorrazo.es](mailto:info@frigorificosmorrazo.es)  
[www.frigorificosmorrazo.es](http://www.frigorificosmorrazo.es)

# Congreso mundial de Whitefish

**Ministros de Pesca, expertos de FAO y directivos de la industria internacional analizarán las principales especies de pescado blanco**

**T**ras el éxito del Congreso Mundial de Cefalópodos de 2012, FAO y Conxemar han organizado el Congreso Mundial de Whitefish que se celebrará en el Centro Social Novacaixagalicia de Vigo el próximo 30 de septiembre. En el transcurso de la jornada, ministros de pesca, expertos de FAO, y directivos de la industria internacional analizarán los recursos, mercados, abastecimiento y utilización de las principales especies de pescado blanco. El programa incluye un completo panel de expertos de los principales países productores: Rusia, Noruega, Islandia, Canadá, Perú, Chile, Argentina, Uruguay, Namibia, Sudáfrica, Nueva Zelanda y China.


El congreso permitirá conocer el estado de los recursos y la evolución futura del abastecimiento de whitefish, evaluar el funcionamiento y las perspectivas de los mercados internacionales, intercambiar experiencias e información con los principales operadores del mercado internacional de whitefish y conocer el punto de vista de los gobiernos sobre la sostenibilidad de los recursos y la seguridad alimentaria.

El ministro de Pesca de Namibia, la viceministra de Pesca de Costa Rica, el subsecretario de Pesca de Argentina, el subsecretario de Pesca de Chile, y el Consejero principal de Pesquerías Internacionales de Nueva

**El programa incluye un amplio panel de expertos de los países productores**

**El congreso permitirá conocer el estado y futuro de whitefish**

Zelanda ya han confirmado la asistencia a este evento. También acudirán cuatro senadores de Estados Unidos, representantes del Estado de Alaska, que estarán acompañados por responsables de importantes empresas de Estados Unidos.

La sesión de trabajo será inaugurada por el presidente de Conxemar, José Luis Freire; el subdirector de Pesca y Acuicultura de la FAO, Arni M.Mathiesen; el secretario general de Pesca del MAGRAMA, Carlos Domínguez; el alcalde de Vigo, Abel Caballero y el presidente de la Xunta de Galicia, Alberto Nuñez Feijóo. Su clausura correrá a cargo del Ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Miguel Arias Cañete. 




# El Puerto de Vigo no faltará a la cita con Conxemar

**Pondrá a disposición de la Comunidad portuaria un stand y delegaciones de todo el mundo visitarán la terminal viguesa**

Un año más, la Autoridad Portuaria de Vigo estará presente en Conxemar con stand propio, funcionando como una activa plataforma para su Comunidad Portuaria, ya que este espacio estará a disposición de todas las asociaciones y empresas del ámbito portuario que quieran mantener encuentros con sus clientes. El stand, cuya superficie ronda los 40 metros cuadrados, podrá ser utili-



zado por asociaciones locales de la industria pesquera extractiva y de transformación: armadores, comercializadores, viveros, frigoríficos, elaboradores y, por supuesto, aquellas empresas responsables de la logística del sector: consignatarios, transitarios, transportistas de frío y Terminal de contenedores. Asimismo, en el transcurso de Conxemar se realizarán diversas

visitas al Puerto Pesquero. Delegaciones de todo el mundo serán guiadas a través de las instalaciones de El Berbés durante los días que dure la Feria, lo que supondrá un eficaz escaparate de promoción del mundo pesquero de Vigo. Estas jornadas serán de actividad intensa, ya que cada año son más las delegaciones que solicitan estas visitas a la terminal viguesa. 

www.amaro.es



**AMARO**  
GESTIÓN ALIMENTARIA  
FOOD MANAGEMENT



AMARO  
Estrella Polar, 1-3  
03007 Alicante  
España

☎ (+34) 965 100 555  
☎ (+34) 965 113 155

Delegación Canarias – Canary Islands Delegation

AMARO  
Avda. de Las Petrolíferas, s/n  
Oficina 4, Puerto de la Luz  
35008 Las Palmas de Gran Canaria  
España

☎ (+34) 928 468 443  
☎ (+34) 928 467 724

Delegación Galicia – Galicia Delegation

AMARO  
Lonja de grandes peces y bajura  
Oficina 10 Bis, Puerto Pesquero  
36202 Vigo (Pontevedra)  
España

☎ (+34) 986 454 242  
☎ (+34) 986 454 205



Nº ES11/10142

009

# El sector extractivo promociona el consumo

**El sector extractivo no solo ha manifestado en los últimos años su compromiso con la promoción y comercialización de los productos pesqueros, sino que ha puesto en marcha multitud de iniciativas que persiguen poner en valor los descartes, dar a conocer nuevas especies o potenciar el consumo de pescado entre los escolares**

ANASOL

## Promoción de especies descartadas

La nueva campaña de ANASOL busca promocionar los descartes de la pesca como un valor gastronómico y alimentario al tiempo que permite profundizar en la estrategia de sostenibilidad de los caladeros de la pesca amenazados por la sobreexplotación de las especies tradicionalmente consumidas.

Bajo el eslogan "Nuevos sabores de la mar a la mesa", ANASOL presentó en esta campaña su plataforma digital de promoción de la comercialización de las especies descartadas [www.idescartes.com](http://www.idescartes.com). Su presentación se desarrolló en Valencia y Madrid el pasado mes de junio con el objetivo de informar sobre sus utilidades para poder identificar las especies descartadas, conocer sus capturas,




datos nutricionales, recetas gastronómicas o vídeos sobre las especies promocionadas.

### Langostillas

ANASOL, en colaboración con el FROM y el Fondo Europeo de Pesca, puso en marcha otra original campaña de promoción de las

langostillas que recorrió varias ciudades españolas en 2011.

Para dar a conocer este nuevo marisco, ANASOL, en colaboración con las asociaciones de hosteleros y bares de Madrid, Sevilla, Lugo y León invitó al consumidor a probar las langostillas a través del tapeo. 


ANAVAR

## Pescado congelado para los paladares más exigentes

Cientos de niños de Navarra, Galicia y Madrid han probado el pescado y han aprendido sus propiedades nutritivas de una manera didáctica gracias a la II Campaña de Promoción para el consumo de pescado de la flota congeladora del Atlántico Norte y Atlántico Sudoccidental promovida por la Asociación Nacional de Armadores de Buques Congeladores de Pesquerías Varias (ANAVAR). Esta iniciativa, que



**En 2011, la OPPC-3 desarrolló en 2011 la I Campaña de Promoción del consumo de pescado de la flota congeladora.**

cuenta con el apoyo del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y el Fondo Europeo de Pesca, ha obtenido unos resultados muy satisfactorios. Además de la buena aceptación del pescado entre los escolares, ya que probaron y comieron con gusto pescados que no habían probado anteriormente. El concepto de "aprender jugando" ha demostrado su eficacia a lo largo de esta campaña. 



# TEQUISA

Técnicas Químicas Industriales

Tecnología Alimentaria Food Technology

## AÑADA VALOR A SU PRODUCTOS

Aditivos Alimentarios y Coadyuvantes Tecnológicos  
para el Tratamiento de Productos  
de la Pesca y la Acuicultura



Sin MELACIDE SC 20



Con MELACIDE SC 20



- Amplia gama de aditivos alimentarios, con y sin fosfatos, para el tratamiento de texturización y estabilización del color de cefalópodos, pescados y moluscos-bivalvos: TQI ANPEX, TQI ANPEIX, TQI BLANTEX, TQI SALCEF.
- Gama MELACIDE: aditivos antimelanosicos, con bajo residual de sulfitos, para el tratamiento de crustáceos frescos o congelados
- Línea de coadyudantes tecnológicos.
- I+D+i de vanguardia: más de 100 formulaciones y nuevos desarrollos.
- Resultados óptimos: Calidad y Seguridad.
- Experiencia con las principales firmas pesqueras, transformadoras y comercializadoras de todo el mundo.
- Red Internacional de asesores y distribuidores: asesoramiento personalizado y consultas sin compromiso.

www.tequisa.com

MÁS INFORMACIÓN. Técnicas Químicas Industriales, S.A. Sede Central: Avda. del Rebullón - P. Industrial 36416 Puxeiros - MOS - ESPAÑA. Tel.: +34 986 28 83 23 - Fax: +34 986 28 83 25. e-mail: tqi@tequisa.com

ANAPA

## Pescados de palangre: saludables y exquisitos

En colaboración con el FROM y el Fondo Europeo de Pesca, la Asociación Nacional de Armadores de Buques Palangreros de Altura (ANAPA) llevó en 2011 a los comedores universitarios de Santiago, Salamanca, Madrid y Pamplona suculentas recetas a base de pescados de palangre con la intención de promover el consumo de estos pescados entre la juventud. El Cocinero de Rota fue el encargado de elaborar estas suculentas recetas con pez espada, atún, marlín, escolar y lampuga y conquistó a los universitarios con su buen humor y su cercanía. Fueron muchos los estudiantes que no pudieron resistirse a recibir un par de lecciones de cocina entre risas y deliciosas recetas de pescado.



**La residencia universitaria Monte da Condasa de Santiago de Compostela colgó el cartel de lleno ante el interés que la campaña suscitó entre los estudiantes.**

Lampuga a la Sandra, marlín a la Ruth o escolar a lo Sergio, así bautizó el Cocinero de Rota algunas de las recetas que preparó en directo para los estudiantes. Unos pelando patatas, otros emplatando y otros dándole vuelta al pescado, todos, absolutamente todos participaron de forma activa en esta campaña de ANAPA, que se desarrolló bajo el eslogan "Pescados de palangre, exquisitos, saludables y sostenibles". Su objetivo fue proporcionar información a los jóvenes sobre las especies de palangre, su interés altamente nutritivo, su calidad y el respetuoso método de captura que supone con el medio ambiente marino. ⚓

ANAMER

## La versatilidad del Marujito

La Asociación Nacional de Armadores de Buques Congeladores de Pesca de Merluza (ANAMER), en colaboración con el FROM, desarrollaron dos exitosas campañas de promoción del Marujito en España. En la última, decenas de comercializadores, distribuidores y restauradores de Valencia, Vigo, Barcelona, Zaragoza y Madrid se acercaron a los actos de presentación del producto.

Uno de los momentos más aplaudidos de las presentaciones en las distintas ciudades fue el showcooking que realizó el actor gallego Rafa Durán. Durante las demostraciones, el actor introdujo elementos de humor durante el desarrollo de la prepa-



ración del producto. Durante sus intervenciones Durán recordó a los pescadores gallegos que, en las Malvinas, bautizaron a este pescado con el nombre de Marujito y desplegaron todos sus recur-

sos culinarios para hacer del evento un acto agradable y, al mismo tiempo, formativo sobre este pescado. Al finalizar los actos de presentación, los presentes pudieron degustar el Marujito

de diversas posibilidades gastronómicas. El Marujito, comparado en sabor con la lubina dada su textura y sabor, es un pescado muy versátil para diferentes preparaciones en cocina. ⚓

**En las presentaciones, el actor gallego Rafa Durán, mostró las propiedades del Marujito.**

CEPESCA

## Disfrutar comiendo pescado

La Asociación Nacional de Mayoristas de Pescados de Mercas (ANMAPE) y la Confederación Española de Pesca (CEPESCA) promocionaron el consumo de pescados y mariscos nacionales para romper la tendencia a la baja en la compra de productos relacionados con la pesca. La campaña "Disfruta comiendo pescado" desarrolló acciones de Promoción del consumo de productos del mar y la acuicultura en los Mercados de Salamanca, Barcelona, Palencia y Valencia. Desde una ginkana de juegos para niños de colegios de la zona hasta un


**cepesca**  
Confederación Española de Pesca



show cooking de la mano de cocineros como Koldo Royo, fueron algunos de los ingredientes para demostrar que se puede disfrutar comiendo pescado.

Para evitar perder cuota de mercado en un contexto de crisis económica que empuja el consumo de

productos pesqueros a la baja. Pese al descenso de precios que han sufrido las principales especies comerciales, ANMAPE y CEPESCA en la campaña "que sobran razones para comer pescado, al tratarse de alimentos sanos, proteicos, saludables, variados, exquisitos y asequibles en una dieta equilibrada.

La campaña acercó al consumidor la labor y el esfuerzo del sector extractivo para satisfacer la demanda del mercado de proteínas del mar, en perfecto equilibrio con la sostenibilidad de los recursos, así como la labor de los mercados centrales. 



## Así somos en Pescapuerta

# MEDIO SIGLO EN EL MAR



www.elmar.es

Ya son 50 años de experiencia y aún somos capaces de ilusionarnos, de crecer manteniendo el espíritu joven y las ganas de aprender, de hacer bien las cosas. Intentando superarnos cada día.

  
**GRUPO PESCAPUERTA**

www.pescapuerta.es