



Nota de prensa

Lunes, 2 de diciembre de 2024

Medio Rural presenta la campaña *Lonjas asturianas: merluza de rula* para fomentar el consumo de pescado fresco

- La marca *Alimentos del Paraíso Natural* y el sello *Pescados de Confianza* garantizan la calidad y procedencia de los productos pesqueros
- El Principado ha comercializado este año 2,8 millones de kilos de merluza, con un valor que supera los 14,5 millones

El Gobierno de Asturias lanza la campaña *Lonjas asturianas: merluza de rula* para fomentar el consumo de este pescado fresco, amparado bajo la marca *Alimentos del Paraíso Natural* y el sello de calidad *Pescado de Confianza*. La iniciativa, que busca promocionar la merluza subastada en las rulas asturianas, incluye la distribución de cartelería, mantelería, trípticos y otros objetos promocionales en establecimientos que vendan merluza asturiana, así como en diferentes medios de comunicación.

El actor asturiano Alberto Rodríguez, *El Folixeru*, y la villa marinera de Cudillero serán la imagen la campaña.

El consejero de Medio Rural y Política Agraria, Marcelino Marcos, ha destacado durante la presentación de esta iniciativa las cualidades gastronómicas de la merluza, la especie más importante para la flota asturiana. Este año, se han descargado 2,8 millones de kilos en Asturias, con un valor que supera los 14,5 millones. El 85% del total se ha comercializado en la rula de Avilés bajo la marca *Alimentos del Paraíso Natural*, con el sello de calidad de *Pescados de Confianza*

Marcos ha hecho hincapié en la necesidad de consumir pescado de calidad y procedencia garantizada. También ha valorado las condiciones en las que se captura la merluza en los caladeros asturianos, con métodos que generan el menor impacto posible sobre el medio marino y garantiza la sostenibilidad.

La presentación ha incluido una demostración de cocina en vivo a cargo del chef asturiano Alejandro Villa, del Restaurante Pandora de Avilés, quien ha elaborado dos platos: merluza confitada con pilpil de citronela y

Nota de prensa

su cogote, y caldereta de merluza en salsa verde de agua de almejas. Las personas asistentes han podido probar esta última receta, maridada con vino de Cangas y sidra de mesa y natural espumosa de Asturias.

