

Jueves, 21 de mayo de 2026

Medio Rural promociona el consumo de pescado fresco con la nueva campaña *Bueno, bonito y bocarte*

- La marca *Alimentos del Paraíso Natural* y el sello *Pescados de Confianza* amparan esta iniciativa y garantizan la calidad y procedencia de los productos pesqueros
- El Principado comercializó el pasado año más de mil toneladas de estos pescados, con un valor cercano a los 32 millones

El Gobierno del Principado, a través de la Consejería de Medio Rural y Política Agraria, promociona el consumo de pescado fresco y subastado en las lonjas asturianas con la nueva campaña *Bueno, bonito y bocarte*. Esta iniciativa, amparada por la marca *Alimentos del Paraíso Natural* y el sello de calidad *Pescados de Confianza* para garantizar la calidad y procedencia de los productos pesqueros, se difundirá a través de redes sociales (Facebook e Instagram) en momentos clave de las pesquerías.

La campaña, dirigida a hogares, hostelería y consumidores locales, pretende prestigiar el sabor de los productos frescos y la calidad del bonito y el bocarte. Con ese objetivo, también se distribuirá material promocional en soportes físicos que permitirá difundir los mismos mensajes que en redes sociales.

El consumo de bonito y bocarte supone uno de los principales ingresos de las lonjas asturianas. El pasado año, se subastaron en la comunidad 6,5 millones de kilos de bocarte y 3,5 de bonito. En suma, generaron ingresos por un valor próximo a los 32 millones, de los que 16.907.691 euros correspondieron a la venta de bocarte y 14.993.214, a la de bonito.

Estas especies son dos de los grandes tesoros gastronómicos del Cantábrico. El bonito destaca por su carne firme, jugosa y de sabor delicado, ideal para una cocina elegante y llena de matices. El bocarte, intenso y sabroso, representa la esencia más auténtica del mar y alcanza una calidad excepcional tanto fresco como transformado en anchoa. Ambos reflejan la tradición marinera, la riqueza de nuestras costas y el valor de un producto ligado al territorio y a la excelencia culinaria.