



LA TEMPORADA DE OTOÑO DEL BACALAO DE ALASKA HA COMENZADO

Con cuotas de captura de hasta casi un 30% más respecto al año pasado

Juneau, Alaska | 01 de septiembre 2011 |

Tanto la pesquería vertical como con nasas se inauguró ayer para bacalao de Alaska en el Mar de Bering, y mañana empieza en el Golfo de Alaska. La pesca con palangre y de arrastre han estado abiertos durante todo el año.

A los pescadores de Alaska aún les quedan 96.000 toneladas de bacalao por pescar, de un total de 321.807 toneladas permitas para el 2011, esta cifra representa un aumento del 27% con respecto al año pasado.

Las poblaciones de bacalao de Alaska son abundantes y sostenibles gracias a las prácticas de pesca responsable. Más del 90% de la captura de bacalao en los Estados Unidos es el bacalao del Pacífico, la mayoría capturado en aguas de Alaska. La pesquería de bacalao del Pacífico de Estados Unidos es a menudo citado como una de las pesquerías mejor administradas del mundo.

Los consumidores siguen expresando una fuerte preferencia por productos de mar de Alaska. En los EE.UU., un 70% admite que ver la palabra “Alaska” en un menú influye positivamente en la probabilidad de pedir el plato de pescado o marisco.

Con su sabor suave, ligeramente dulce y textura firme pero húmeda, el bacalao de Alaska funciona bien con la mayoría de los métodos de cocción. Puede prepararse asado, hervido, al vapor, salteado o frito. El bacalao de Alaska también es una buena fuente de proteína baja en grasas, fósforo, niacina y vitamina B12.

Acerca de Alaska Seafood

El Instituto de Marketing de los Productos de Mar de Alaska (ASMI) es una asociación del Estado de Alaska y la industria pesquera de Alaska. ASMI trabaja para promover los beneficios sostenibles del pescado y marisco salvaje de Alaska.

Durante más de 50 años, Alaska se ha dedicado a la pesca sostenible. Es tan esencial para su forma de vida que su Constitución tiene un mandato que “los peces... han de ser usados, desarrollados y mantenidos en el principio de rendimiento sostenible”. Más gente trabaja en la industria pesquera en Alaska que en ninguna otra industria del sector privado. Como resultado, Alaska entiende la necesidad de proteger la pesca y el medio ambiente para generaciones futuras.

Para obtener más información, por favor visite www.alaskaseafood-spain.com. O póngase en contacto con: David McClellan, Director Regional dmccllellan@dmcclellan.com.