

## **CONSUMO DE PESCADOS Y MARISCOS EN RESTAURNTES.**

**Investigación realizada en Buenos Aires y Rosario en locales gastronómicos con carta de pescados.**

**Por Laura Luchini, Guillermina Dapello y Gustavo Wicki.  
Dirección de Acuicultura y CENADAC.**

Con el objetivo de conocer el potencial gastronómico de consumo de productos provenientes de la actividad acuícola y presentar dos especies provenientes de cultivo, se realizó un estudio en las ciudades de Buenos Aires y Rosario. Las encuestas se acompañaron con muestras de randiá y crayfish, cuya tecnología ya se encuentra desarrollada en nuestro país.

La programación del estudio surgió desde el Centro Nacional de Desarrollo Acuícola (CENADAC), delegación de la Dirección de Acuicultura del Ministerio de Agroindustria, y para tal fin se contrató a personal idóneo para la obtención de los resultados. A través de estos se llegó a un panorama general del consumo de pescados y mariscos (de cualquier origen) en ambas ciudades. Los datos permitieron conocer el potencial mercado dentro del rubro gastronómico y perfilar la inclusión de nuevas especies de origen acuícola a medida que crezca la producción.

Se realizaron entrevistas en restaurantes seleccionados “a priori”, inquiriendo sobre el origen de pescados y mariscos; estacionalidad, procesamiento y precios manejados.

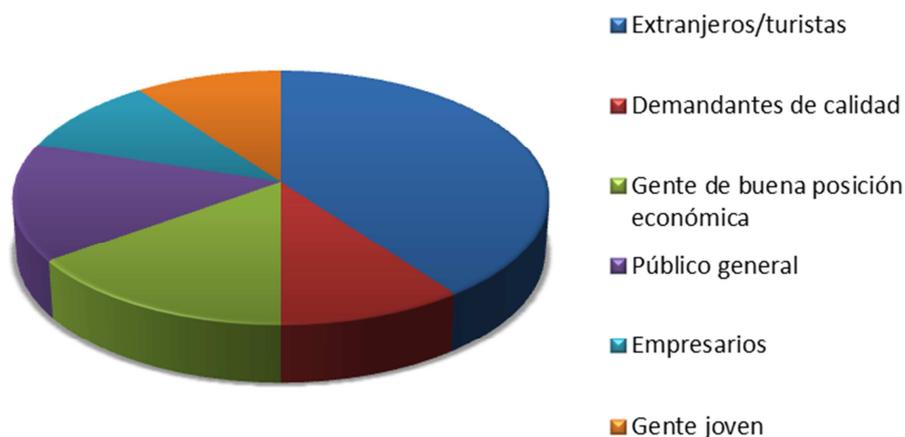
En una primera aproximación se efectuó una investigación cualitativa y posteriormente, una cuantitativa. A los datos obtenidos durante las encuestas se les sumaron información propia de la Dirección de Acuicultura con la finalidad de redactar el presente trabajo.

En total se analizaron las respuestas obtenidas en 34 restaurantes, 23 corresponden a la ciudad de Buenos Aires y el Gran Buenos Aires; mientras que las restantes 11 se realizaron en Rosario. Estas áreas

metropolitanas se encuentran entre las más pobladas del país, siendo la primera la de mayor densidad habitacional.

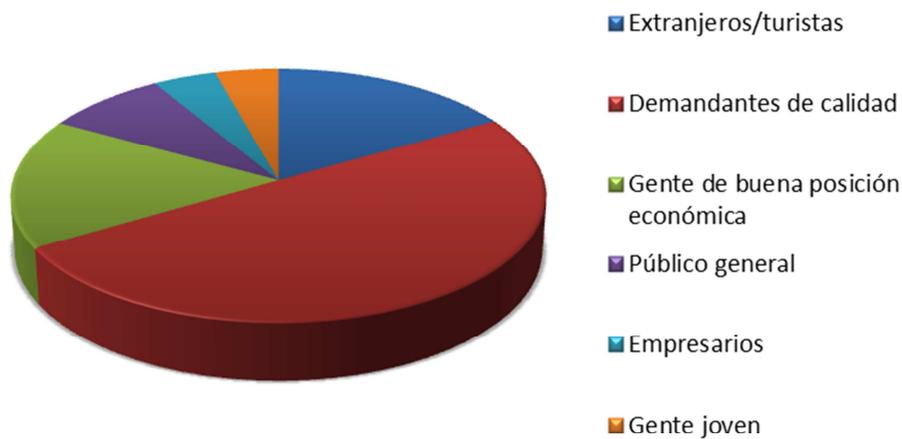
A partir del análisis de los resultados se observa inicialmente, que puede definirse al segmento consumidor de este tipo de gastronomía como comensales mayores de 30 años (57% de los clientes de restaurant).

El mayor segmento de consumidores de pescados y mariscos en restaurantes de Buenos Aires son extranjeros o turistas provenientes del interior del país que buscan algunas especies de difícil obtención en sus lugares de orígenes; seguido por gente de buena posición económica, y en tercer puesto los demandantes de platos de calidad. (Fig. 1).



**Figura 1:** Perfil de consumidores de pescados y mariscos en restaurantes de la ciudad de Buenos Aires

A diferencia de lo que se da en la ciudad de Buenos Aires, en Rosario los comensales que concurren a los restaurantes especializados en platos de pescados y mariscos, son los lugareños “demandantes de calidad”; coincidiendo en el segundo lugar la “gente de buena posición económica” y en el tercer puesto los turistas. Claramente se observa la inversa que se presenta entre el primer y tercer puesto en ambas ciudades.



**Figura 2:** Perfil de los consumidores en restaurantes de Rosario

Los pescados y mariscos cargan en general con el estigma de ser un producto de “alto costo” para muchos consumidores, esto explica que la segunda categoría de clientes de este tipo de restaurantes sean “gente de buena condición económica”, mostrando un porcentaje similar en ambas ciudades.

Algunos productos de costo elevado compiten en el mercado con otros de costos similares que pueden no ser de su misma naturaleza. En este sentido algunos chef opinaron que la langosta de agua dulce (*Cherax spp*) debería tener un precio similar al de las colas de los langostinos (*Pleoticus*).

Se podría concluir que la clase media alta alcanza normalmente al consumo de pescados y mariscos, mientras la clase media (el segmento mayoritario en nuestro país) no se encuentra incluido significativamente. Por otro lado, la población argentina posee una tendencia general a un alto consumo de carne vacuna o “carnes rojas”; mencionando a las otras carnes por su nombre, como “pollo”, “cerdo”, “pescado”, “cordero”, “chivo”, etc.

Los resultados indican además diferencias en cuanto a las pautas alimentarias de las dos ciudades. Mientras los porteños en un 43% piden

platos que contengan carne vacuna, los rosarinos lo hacen en un 33%, incluyendo en sus ingestas una mayor cantidad de pescados de río.

La cultura gastronómica de carnes rojas de los habitantes de nuestro país, sumado en general, al costo elevado de pescados y mariscos, genera una barrera en el intento de aumentar la comercialización de dichas especies; limitándose entonces el consumo a un selecto grupo de personas de posición económica alta o media alta, que son los buscadores de buena calidad o bien a un grupo gourmet. A este segmento general de comensales de restaurantes, se deben dar a conocer las nuevas especies procedentes de cultivo, que presentan alta calidad y total trazabilidad.

Si tomamos en cuenta el pedido de platos en restaurantes con carta principalmente de pescados y mariscos, la encuesta arrojó que un 60% de lo que se consume es a base de este producto sobre las carnes de origen animal no acuático. La ciudad de Rosario muestra un consumo superior, señalando los gastronómicos que en sus restaurantes el 71 % de los comensales eligen los productos de río o marinos; mientras que en AMBA lo hacen el 57%.

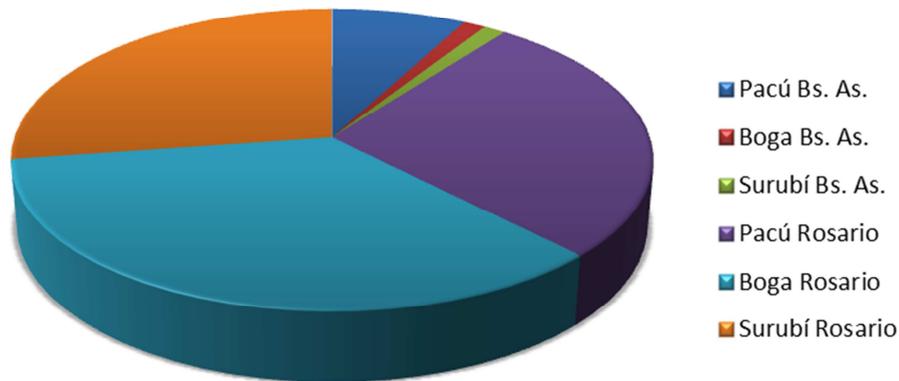
Sobre la consulta efectuada acerca de las especies que se consumen con mayor frecuencia, la lista emitida abarca tanto peces de río, de mar como también los de origen de cultivo (aun desconociendo esta procedencia).

El salmón, cultivado en Chile, es el más requerido; le siguen camarones y/o langostinos, mejillones, calamares y lenguado, provenientes de pesquerías marinas del país. En menor proporción se consume trucha, cultivadas en el país, merluza, pulpo, abadejo así como pejerrey; todos provenientes de la pesca autóctona.

Las dos ciudades en las que se realizaron las encuestas tienen una relación diferente con el río: Buenos Aires se desarrolla de espaldas al Río de La Plata, mientras que Rosario crece y vive “frente al río Paraná”. Esto se aprecia también en su diferencia cultural en cuanto a sus preferencias gastronómicas.

En Rosario se aprecia un mayor consumo por las “especies de río” tales como el pacú (origen cultivo), la boga y el surubí (provenientes de la pesca

y cultivo) frente a los productos marinos que son mayormente adquiridos en Buenos Aires.



**Figura 3:** Comparación del consumo de especies de agua dulce o “especies de río” en ambas plazas comerciales.

En cuanto a la cantidad que se consume mensualmente en los restaurantes testeados, podemos decir que esta cifra promedio está en los 301 kilo de pescados y mariscos. Con una media de 314 kilos para la ciudad de Buenos Aires y 255 kilos promedio mensuales para Rosario, valores tomados en igual período.

El producto más adquirido por restaurantes son los calamares con 210 kg/mes, con volumen similar tanto para C.A.B.A. como para Rosario; la segunda especie es el lenguado con 96 Kg/mes promedio, pero con gran diferencia entre las dos localidades (C.A.B.A. 106 Kg/mes y Rosario 27.5 Kg/mes). El tercer puesto lo ocupa la merluza promediando los 78 Kg/mes, también con altas diferencias, mientras C.A.B.A consume 88 kg/mes, Rosario 15 Kg/mes a igual período. Probablemente se refleje en el producto merluza la preferencia de los rosarinos por los pescados de río sobre los de mar. Es interesante notar que los resultados muestran que en el caso de la trucha, se consume más del doble en Rosario que en la ciudad de Buenos Aires; tal vez esto esté relacionado con la existencia de una producción local de truchas de cultivo que oscila entre las 6 y 10 toneladas anuales.

Los encuestados mostraron un gran desconocimiento en cuanto a la procedencia de los pescados y mariscos que comercializan, a tal punto de mencionar a la merluza como especies procedente de cultivo. Manifestaron incertidumbre frente al caso del mejillón (puede provenir de ambos) y en el lenguado. Los comentarios indican que en caso de querer promocionar productos de la acuicultura, se haría necesario, una muy buena difusión. Para ingresar al pacú de cultivo en el mercado, en el año 2002, se dejaron muestras de la especie y se mantuvieron entrevistas con los gastronómicos de 23 restaurantes de pescado de río, en la zona del litoral donde los lugareños y turistas solicitan este tipo de menú.

En cuanto a los productos originados en cultivo, se concluyó que el segmento de restaurantes se encuentra en condiciones favorables para incorporarlos, respondiendo el 75% de los encuestados de manera positiva, de estas, el nivel más alto se registró en Rosario con el 90%, mientras que en la C.A.B.A. solo alcanzó al 70%.

El porcentaje de respuestas positivas se incrementó al preguntarle si deseaban adquirir productos de cultivo durante todo el año (del 75 % al 82%), de esta forma se refleja la importancia que presenta para el sector gastronómico contar con continuidad en el abastecimiento del producto, ya que la inversa sucede cuando el origen es la pesquería.

Al analizar las respuestas correspondientes a los “NO interesados en productos originados en cultivo”; un mayor porcentaje reflejó desconocimiento y uno menor lo rechazó por mantenerse fiel a su proveedor actual. Esto último se solucionaría si al ingresar los productos de cultivo al mercado también lo incorporan los proveedores.

Es importante destacar que el principal producto de consumo en restaurantes es el salmón, y este proviene de cultivo de Chile. Argentina importó 2.600 TM durante el año 2015.

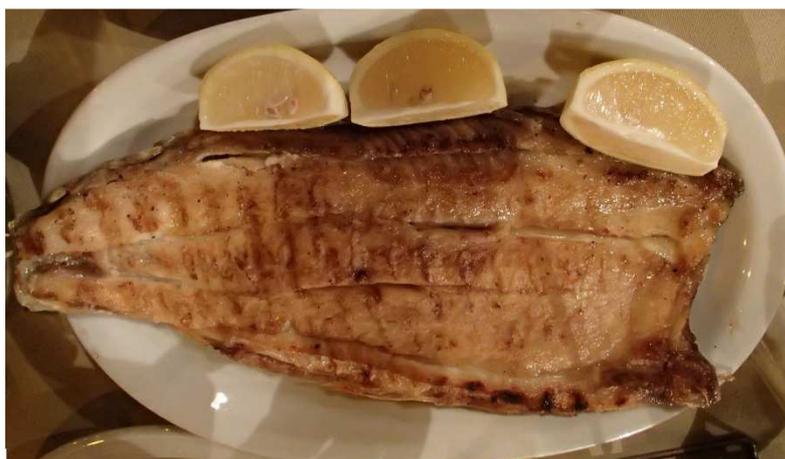
En el caso del Randiá (*Rhamdia ssp*), se recogieron varias opiniones positivas sobre el interés de subir el producto a sus cartas si se les asegura continuidad en la entrega. Esta necesidad del sector gastronómico se basa

en que alto número de clientes buscan “ese” plato, lo que es imposible de mantener si el producto no está disponible todo el año.

Los restaurantes que recibieron las muestras respondieron satisfactoriamente sobre el producto, contando con la aceptación de los gastronómicos que lo evaluaron rescatando las siguientes cualidades: sabor, facilidad de cocción, textura de la carne y tenor graso. La valuación del sabor no obtuvo ningún registro de calificación negativa en Rosario y fue la plaza que mostró el mayor porcentaje de interés en la comercialización, coincidiendo con la mayor inclinación hacia los peces de agua dulce de esta plaza.

Los aspectos rescatados por los gastronómicos sobre el randiá son una gran oportunidad comercial para ingresar en los mercados con esta carne, acompañando con una campaña publicitaria apuntando a difundir sus ventajas especialmente la del bajo tenor graso y el sabor de su carne.

Con referencia a la langosta la opinión de los empresarios gastronómicos con respecto al sabor de su carne es que es más comparable con las langostas marinas que con los langostinos, pudiendo ser un producto “gourmet nacional”. Su “origen nacional” es un factor altamente valorado, ya que da la sensación de mayor frescura que sus pares importados, ofreciendo la posibilidad de comercializarlos vivos y aprovechar su estética para la decoración de platos.



**Foto 1:** Boga a la parrilla servida en un restaurante rosarino.

Al consultarse sobre las condiciones que debían cumplir los productos provenientes de la acuicultura para ser incluidos en las cartas de estos restaurantes; los gastronómicos tanto de Buenos Aires como lo de Rosario

coincidieron en “precios accesibles”. Para los comerciantes de Buenos Aires, en segundo lugar figuran el conocimiento de la especie, la calidad y la continuidad en la entrega (26 % de los encuestados); mientras que para Rosario la calidad y continuidad en la entrega tiene un porcentaje mayor el 37 % se mostró interesado en este aspecto. En ambas ciudades hay una preocupación menor por dar a conocer la procedencia y solicitar muestras de prueba.

Dentro del 82 % de los encuestados que contestó estar interesados en agregar productos de cultivo, de la lista que se les ofreció seleccionaron un 21% pacú, 19% surubí y un 7% trucha; siendo lo más notable que el 52% mencionó no conocer o saber que contestar.

En cuanto a las presentaciones un 62% señaló “filetes” y un 60% “enteros”. En lo referente a moluscos, en especial mejillón, la opción mayormente mencionada fue por la “media valva”.

En lo referido al contenido de grasa de los pescados provenientes de la acuicultura, un 38% manifestó que su tenor graso era adecuado, pero al mismo tiempo y en igual medida, expresó no poder compararlo con los peces de origen pesquero, demostrando un alto desconocimiento sobre ellos. En relación al sabor, el 50 % de las encuestas realizadas en Rosario lo indicaron como bueno o muy bueno; mientras que el 43% de los consultados en Buenos Aires no pudo contestar por desconocimiento del tema.

Al finalizar este trabajo mediante encuestas, se determinó que pese al desconocimiento percibido sobre los productos provenientes de cultivo por los empresarios gastronómicos, el 65% de los entrevistados manifestó que le gustaría contar con recetas sobre las especies, especialmente los encuestados en Rosario (70%).

**EN CONCLUSIÓN** el sector de la gastronomía, especialmente dedicados a los platos de pescados y mariscos, es considerado de gran importancia para la incorporación de nuevas especies provenientes de la acuicultura; siempre que los precios de los productos sean adecuados según la

consideración de los dueños de restaurantes y sus características sean dadas a conocer con suficiente amplitud.