

Los profesionales analizan la situación actual del sector

Conversamos en Boston con empresas españolas y compañías internacionales productoras de cefalópodos, pescado blanco y langostino para conocer su balance del primer trimestre, arranque de las campañas, precios y expectativas de futuro

CEFALÓPODOS

Potón (*dosidicus gigas*)

Jesús Martínez, Export manager de **Interatlantic**, explica que la presencia de la compañía en el mercado norteamericano "continúa creciendo año tras año". "Somos una de las empresas españolas que más fuertemente ha apostado por este mercado. En esta edición hemos participado con stand propio en Boston y tenemos en proyecto abrir una oficina en Miami en 2014 para continuar la expansión". En cuanto al potón, uno de los productos que comercializan en EEUU, junto al *loligo gahi*, vieiras y mahi-mahi, señala que las capturas "se han mantenido estables en volumen total aunque irregulares en zona de captura. Disponemos de una planta al norte y otra al sur, lo que nos ha permitido no interrumpir el suministro a nuestros clientes".



Jesús Martínez, Export manager de Interatlantic

El salmón chum es otro de sus productos destacados. "Los precios se han incrementado notablemente desde diciembre de 2013 debido a que China compró masivamente gran parte de los lotes disponibles en EEUU. En junio empezará la nueva temporada y estimamos que los precios se mantendrán en los niveles actuales".

Calamar patagónico

Borja Tenorio, adjunto a Dirección de **Fandicosta**,

señala que el mercado de EEUU "es nuevo para nosotros y desde hace 2 años iniciamos una relación comercial con importantes distribuidores de la costa este". En cuanto al arranque de la campaña de calamar patagónico, explica que aunque "todavía es pronto para hacer una valoración significativa, parece que las capturas inicialmente no han sido demasiado buenas y los stocks son bastante bajos, por lo que todo apunta a una

ligera subida de precio, que podría frenarse por las buenas capturas de *Illex*, el sustitutivo natural del calamar patagónico".

El inicio de 2014 ha sido "muy bueno" para la compañía, "quizás por la escasez de fresco en los primeros meses del año por los fuertes temporales en el Atlántico Norte, acompañado por la diversificación de productos que venimos implantando desde 2013".

Fandicosta ha iniciado ya la fabricación de precocinados a turno completo en su nueva planta de Vilagarcía. Elaboran anilla de pota, derivados de merluza empanados y rebozados y bacalao en diferentes presentaciones.

Pulpo

Marcos Arevalillo, Export manager de **Fesba**, señala que la compañía lleva "pocos años en el mercado norteamericano".



Borja Tenorio, adjunto a Dirección de Fandicosta



Marcos Arevalillo, Export manager de Fesba (izquierda) y Manuel Rodríguez, director comercial