

**Presidenta de la SNP: Cebiche de pescados azules es rico, nutritivo y económico**

* *En la activación realizada en la Playa Las Sombrillas participó el ministro de la Producción, Bruno Giuffra.*

**Lima, 09 de marzo de 2017.-**La presidenta de la Sociedad Nacional de Pesquería, Elena Conterno afirmó que el cebiche elaborado con pescados azules como la caballa, bonito y jurel es rico, nutritivo y económico.

Durante el lanzamiento de la campaña “Salvemos al Cebiche 2017”, la líder gremial resaltó la importancia del consumo sostenible y responsable de los recursos pesqueros.

“Los consumidores no deben comprar especies hidrobiológicas que estén en veda ni tampoco por debajo de su talla mínima, porque hacerlo significaría comernos a ese pez y a su descendencia”, sostuvo.

Por su parte, el ministro de la Producción, Bruno Giuffra, destacó la importancia de la pesca y consumo responsable, para evitar la depredación de los recursos y que las futuras generaciones de peruanos sigan disfrutando del cebiche peruano.

En la animada activación realizada en la Playa Las Sombrillas en Barranco, el chef de la SNP, Delfín Rimache, demostró al público lo fácil que resultaba preparar un sabroso cebiche con bonito, jurel y caballa.

Por su parte, la nutricionista de la SNP, Lorena Romero, resaltó el valor de los pescados azules, que fortalecen y regulan los sistemas inmunológico, hormonal y nervioso gracias a su alta concentración de nutrientes, proteínas y ácidos grasos, como Omega 3, que favorecen el desarrollo de niños y adolescentes.

**Calentamiento**

Al ser consultada sobre el efecto de calentamiento, Conterno señaló que la definición de Niño se da cuando ocurren tres meses consecutivos con una anomalía mayor a 0.4 grados.

“Esa anomalía se ha tenido en enero y febrero, y probablemente también en marzo. Con lo cual es probable que a inicios de abril el ENFEN declare que se tuvo un Niño en ese trimestre. En la medida que se prevé que hacia fines de marzo o inicios de abril se restablezcan las condiciones normales del mar y a que el calentamiento ha sido superficial (primeros 20 a 30 metros), los especialistas señalan que este fenómeno –a ser llamado Niño probablemente en abril- no tendrá mayor impacto en la reproducción y pesca de anchoveta”, explicó.

Mencionó que esto es posible porque la pesca se daría hacia mayo próximo, cuando ya se espera condiciones oceanográficas normales.

**Exportaciones**

De otro lado, informó que en el primer trimestre de este año el Perú exportará productos derivados de la anchoveta (harina y aceite) por un valor de US$900 millones, como resultado de la segunda temporada de pesca de anchoveta que concluyó a fines de enero. Del mismo modo, anunció que actualmente hay una importante presencia de caballa, que está llegando a los mercados a buen precio y calidad.