

PERUANA PAICHE AMAZONE TIENE CONTRATO CON FIRMA FRANCESA PARA PROMOCIONARLO

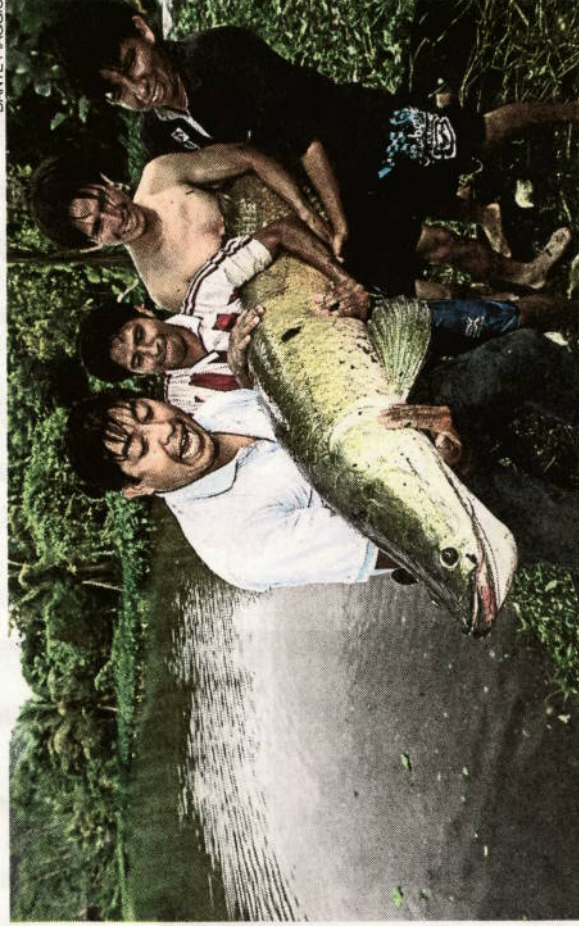
# El paiche busca entrar a los mejores restaurantes de Europa

**Pez amazónico ya se encuentra en restaurantes de alta gama en EE.UU.**

**LIMA, PARÍS [EL COMERCIO/AFF].** El paiche, pez que tiene como hábitat natural el río Amazonas, busca entrar a los restaurantes más sofisticados de Europa, teniendo como puerta de entrada Francia. Con ese fin, la empresa peruana Paiche Amazone, una subsidiaria del grupo Hochschild, ha firmado un contrato con la Sociedad Francesa Adrien, importadora de este pescado, según informó en Lima Gustavo Sakata, gerente de Operaciones de la firma peruana.

El acuerdo busca crear una sinergia entre ambas compañías para, juntas, introducir este producto que es desconocido para los europeos. "Por eso ingresará a Europa bajo el nombre de arapaima, como es conocido científicamente, para que

DANTE PIAGGIO



**NOVEDOSO.** La longitud del paiche causa admiración en el continente europeo.

sea reconocido y distinguido del producto brasileño", explicó a **El Comercio** Rosario Pajuelo, consejera comercial del Perú en Francia.

En tanto, según explicó Veronique Ehanno, portavoz de la Sociedad Francesa Adrien, el paiche es una especie rara para los europeos, porque tiene la cate-

goría de especie protegida por la Convención Internacional de Fauna y Flora Salvaje (CITES, por sus siglas en inglés).

Sin embargo, lo que se busca es que la calidad de desconocido cambie. Es por ello que ayer se realizó, en la Embajada del Perú en Francia, la presentación oficial de

este producto. En la ceremonia el representante del Perú en Francia, Antonio Arróspide, saludó la iniciativa de ambas empresas.

**PEZ DE CATEGORÍA**

Este pez de carne blanca es conocido como el pescado de agua dulce más grande del mundo, porque puede

**CLAVES**

■ En el 2010, el Perú exportó productos pesqueros por un valor de US\$2.547 millones, 15% más que en el 2009, según Prom-Perú.

■ De todo lo exportado para consumo humano directo, el 20% fue hacia Estados Unidos, el 18% a España y el 12% a Francia.

■ El paiche ha comenzado a promocionarse en Europa, desde el 2009, en la feria Seafood Exposition de Bruselas (Bélgica).

**CUESTIÓN DE PRECIOS**

Las expectativas de venta en el mercado europeo son muy altas. Eso se debe a que el precio promedio del kilo de paiche es 25 euros.

"Aunque, claro, puede haber promociones por volumen que permitan vender a un precio menor y en forma de filete, sin piel y sin espinas", explica Gustavo Sakata.

Según dijo, esta presentación en el mercado europeo busca sumar a restaurantes de alta gama a su cartera de clientes, tal como viene sucediendo en Estados Unidos, país en el que proveen de este producto a seis restaurantes.

"En Estados Unidos proveemos a cuatro restaurantes en Miami, uno en Boston y el restaurante La Mar que abrió Gastón Acurio en San Francisco", afirmó.

La empresa también ha intentado ingresar a Japón, pero la distancia y la limitada cantidad del producto no hacen viable ese negocio. ■

llegar a medir tres metros y pesar 200 kilos en estado natural.

"Pero en la piscigranja que tenemos en Yurimaguas, cada paiche llega a 1,2 metros y alcanza un peso entre 10 kg y 12 kg", explica Sakata.

Esta misma planta tiene una capacidad de produc-