

Las mariscadoras de Anllons

FLAG: Costa da Morte
Anllons, Galicia, España

Presentación del proyecto

Este proyecto consiste en un conjunto de actividades dirigido a aumentar la concienciación sobre la importancia de la tradición de la recogida de berberechos en la zona y mejorar la imagen del producto. Además, estas actividades aportan valor añadido a un producto concreto, el berberecho, e inician la diversificación de las actividades de las mariscadoras a través del turismo, la formación y la promoción del producto.



Contexto y principales desafíos

La recogida de berberechos tiene una larga tradición en Anllons, pero actualmente gran parte de la comunidad ha perdido contacto con este patrimonio. Y es que, si en el pasado la población local podía recoger el berberecho directamente de la playa, el sistema actual de gestión de los recursos ya no lo permite. Además, como ocurre con muchos pescadores y productores primarios, las mariscadoras de Anllons sólo reciben una pequeña parte del valor de su producto y sufren la falta de control sobre el precio que alcancen sus berberechos en el mercado.

Todas las mariscadoras de Anllons están integradas en una organización sin ánimo de lucro responsable de la gestión sostenible del recurso. Sin embargo, hasta hace poco, sólo podían vender sus berberechos en subastas de pescado (a más de 100 km de allí), al carecer de depuradora para el tratamiento de las capturas y poder venderlas localmente. Ello hizo que la calidad de los berberechos de la localidad dejara de conocerse en la zona, ya que, una vez lejos de la misma para ser subastado, el producto es vendido a los grandes mercados de toda España, la mayoría destinada a la venta al por mayor de Barcelona.



Cuando la asociación compró una depuradora (gracias a la ayuda del Eje 3 de la FEP), se ofreció una ocasión que le permitió desempeñar un papel más activo en la venta de sus berberechos en los distribuidores locales. Esta oportunidad trajo consigo una serie de nuevos desafíos para las mariscadoras, cuya actividad dejaría de limitarse a la mera recogida.

Objetivos del proyecto

Con el apoyo del Eje 4, las trabajadoras del berberecho de Anllons pretenden:

- › Concienciar a la comunidad sobre la importancia de la tradición de la recogida del berberecho en la zona y sus implicaciones.
- › Dar a conocer el producto entre la población y los distribuidores locales (restaurantes, hoteles, tiendas, etc.).
- › Aumentar el valor añadido del producto mediante la venta directa y el desarrollo de nuevas formas de envasado y presentación.
- › Equipar sus instalaciones para habilitar sesiones de degustación y presentación.

Descripción del proyecto

El proyecto se llevó a cabo entre mediados de agosto y finales de octubre de 2010 (dos meses y medio). Una de las primeras acciones fue la compra de una pequeña camioneta frigorífica para transportar los berberechos en las condiciones adecuadas al centro en el que se instaló la depuradora. En cuanto se establecieron las condiciones básicas para empezar a depurar los berberechos, las mariscadoras pudieron iniciar sus actividades de promoción y venta de su producto.

Para la promoción de sus berberechos entre los restaurantes y hoteles de la zona, la agrupación organizó sesiones de formación para cocineros locales impartidas por el conocido chef y profesor de la escuela de restauración de La Coruña, D. Miguel García Silvarredonda. Esta actividad formativa sirvió para dar a conocer las numerosas cualidades del berberecho de la zona, así como las diversas formas de prepararlo y presentarlo.

Por otra parte, para el envasado y presentación del berberecho, las mariscadoras siguieron un curso de fabricación de envases, en el que aprendieron a hacer cestos y bolsas de redecillas con material de pesca reciclado, como viejas redes y cuerdas.



Seguidamente, la agrupación se ocupó del material de promoción (octavillas, carteles, una breve presentación en DVD y un libro de recetas que incluye algunas de las que fueron presentadas en las sesiones de formación impartidas por los chefs).

Por último, las mariscadoras de Anllons equiparon su centro con los medios básicos necesarios para acoger visitantes (cocina, un reproductor de DVD, mobiliario...), y organizaron una serie de jornadas de puertas abiertas para el público en general en el que mostraron su DVD y ofrecieron información y una degustación de sus berberechos.

Principales actores participantes

El proyecto fue una propuesta de la agrupación de mariscadoras de Anllons, compuesta por 30 mujeres y 1 hombre. Toda la agrupación participó en el proyecto, reservando parte de la captura de berberecho para pasarla ella misma por la depuradora en lugar de enviarla a la lonja (que seguiría comprando la mayoría del producto), ayudando en la organización y animación de las jornadas de puertas abiertas y de formación, o bien participando en el curso de confección de cestos. Además, un pequeño grupo actuó como representante del proyecto. Este grupo trabajó codo con codo con el FLAG Costa da Morte que le había proporcionado asesoría técnica en el desarrollo del proyecto, ayudándoles a definir las diferentes actividades y a garantizar el cumplimiento de los principales objetivos previstos.

Resultados del proyecto

Aún es pronto para hablar de consecuencias tangibles, pero la población local es cada vez más consciente del trabajo que realizan las recogedoras de berberechos en su comunidad y de la valía de su producto. La agrupación, por su parte, vende ahora directamente a 4 restaurantes de la zona y a algunos particulares, lo que le permite aumentar sus ingresos.

Las instalaciones de la agrupación están ya equipadas para recibir visitantes y promocionar el producto. Se han organizado 15 jornadas de clases de cocina y sesiones de degustación (a las que han asistido grupos escolares, amas de casa y asociaciones de jubilados, además de representantes de hoteles, tiendas y pescaderías) y se ha hecho un libro de recetas para dar ideas de las distintas formas de preparar el berberecho.



Las principales beneficiadas son las propias mariscadoras, no sólo por la satisfacción de ejercer un papel más activo en la comercialización de sus berberechos, sino también por el hecho de ver crecer, aunque sea levemente, los ingresos de su agrupación, a raíz de las ventas directas adicionales a los distribuidores locales.

Superar los obstáculos: lecciones fundamentales

Los desafíos planteados se referían, en su mayoría, a la “falta de conocimiento” del producto por los restaurantes, pescaderos e incluso el público en general. Dichos desafíos se unían a la dificultad de diferenciar el producto con el etiquetado existente. Esta falta de conocimiento del producto implicaba un reto aún mayor, el de introducir el berberecho como ingrediente habitual de los platos ofrecidos por los restaurantes locales.

Por otro lado, la falta de experiencia previa de los trabajadores del sector del marisco en cuanto a marketing también supuso un reto importante a la hora de llegar a nuevos mercados. A pesar de que dicha falta de experiencia suponía una barrera para alcanzar las metas propuestas y lograr establecer contacto con nuevos mercados, otros importantes factores contribuyeron sin duda al éxito del proyecto:



- › la motivación y participación activa de los trabajadores del marisco;
- › la alta calidad del berberecho;
- › el gran interés por el producto por parte de los restaurantes locales;
- › el buen seguimiento del proyecto en la prensa local; y
- › la compra de la depuradora, que, a pesar de no contar con la financiación del Eje 4, hizo posible todas las actividades expuestas.

Perspectivas de futuro

Este proyecto, que ha ayudado a fomentar las cualidades y usos potenciales del berberecho, es sólo el primer paso de un plan más ambicioso. La agrupación pretende ahora aportar más valor añadido a su producto vendiéndolo directamente desde su centro y a través de la apertura de un pequeño restaurante donde el público pueda degustar su producto.

Asimismo, también existe el proyecto de desarrollar paquetes turísticos con una empresa de actividades turísticas en los que se realizarían excursiones a la bahía para explicar al visitante cómo trabajan. El proyecto sin duda valdrá la pena, teniendo en cuenta que estas actividades se llevan a cabo paralelamente con otro proyecto, de carácter municipal, y consistente en ajardinar la parte de tierra contigua, en la que se creará un área de picnic con vistas a la bahía y en la que podrá verse trabajar a las mariscadoras.

Por último, la agrupación ha puesto en marcha actividades de confección de cestos con una asociación local de minusválidos. Ambas asociaciones están viendo la viabilidad de organizar cursos para minusválidos de confección de cestos con vistas a crear una empresa sin ánimo de lucro cuyos miembros se encargarían de fabricar estos cestos para la recogida del berberecho local.

Una vez efectuadas las inversiones principales y asegurado un determinado número de clientes fijos, las mariscadoras pueden permitirse ahora continuar con la promoción de su producto a través de sesiones de degustación y actividades similares para incrementar sus ventas directas. La agrupación tiene ahora suficiente base y confianza para emprender planes más ambiciosos y demostrar a la gente los beneficios de invertir más en la cadena alimentaria y en actividades paralelas.



Transferibilidad

Este tipo de proyectos podría transferirse a cualquier tipo de organización de pequeños productores, en especial aquellas que cuenten con un producto de gran calidad y buen potencial de distribución en el territorio. La agrupación ha sido invitada a presentar su proyecto en otros FLAG de otras áreas y en asociaciones pesqueras.



Costes y financiación

Actividad relativa al proyecto	Coste total (€)	Contribución pública total (FEP Eje 4 + cofinanciación nacional) (€)
Diversos tipos de equipamiento (para el centro, transporte del producto, etc.)	20 457,76	18 411,99
Material de información y promoción	6 218,64	5 596,77
Curso de confección de cestos	2 084,00	1 875,60
Difusión	3 100,00	2 790,00
IVA:	5 449,75	0,0
Total	37 310,15	28 674,36

Como proyecto de concienciación que ayuda también a profesionalizar una asociación sin ánimo de lucro, este proyecto recibió una contribución pública total del 90% (28 674,36 EUR). De ella, el 61% procedió del Eje 4 del FEP, el 19,5% de cofinanciación nacional y otro 19,5% de cofinanciación regional (IVA no incluido, que pagó la agrupación pero cuya devolución puede reclamar). El 10% restante del total, capital privado, fue asignado por la Agrupación de Mariscadoras de Anllons.

Información sobre el proyecto

Título: La diversificación de las actividades de las mariscadoras de Anllons

Duración: Agosto – Octubre 2010

Fecha del estudio de caso: Marzo de 2011

Promotor del proyecto

Agrupación de Mariscadoras Río Anllóns

Julia Haz Barrientos

rioanllons2003@yahoo.es

Tfno.: +34 670 397 893

Datos del FLAG

Costa da Morte, Galicia, España.

gac3@accioncosteira.es

Tfno.: +34 626 104 619

<http://www.accioncosteira.es/?q=gl/node/128>

[Ficha FLAG](#)

Editor: Comisión Europea, Dirección General de Asuntos Marítimos y Pesca, Director General.

Cláusula de exención de responsabilidad: La Dirección General de Asuntos Marítimos y Pesca es responsable de la elaboración total de este documento, pero no se responsabiliza de su contenido ni garantiza la precisión de los datos.