

«À l'Ostendaise»

FLAG: Oeste de Flandes

Bélgica

Presentación del proyecto

À l'Ostendaise reúne a pescadores y restaurantes locales con el objetivo de crear y promocionar un nuevo mercado para el pescado local, transformándolo en platos de calidad en los mejores restaurantes de Ostende.



Uno de los objetivos clave del proyecto, promovido por la Oficina de Turismo de Ostende, era atraer a visitantes y propietarios de segundas residencias en Ostende para que pasaran más tiempo en la ciudad fuera de la temporada alta. La idea para alcanzar este objetivo era recuperar la reputación de Ostende como ciudad pesquera y promocionarla como un lugar en el que los comensales pueden degustar platos novedosos basados en ingredientes de calidad –y, en particular, pescado fresco de temporada capturado localmente.

El proyecto incluye una serie de actividades y campañas promocionales para celebrar y fomentar el pescado y el marisco

capturado por la flota de Ostende. En el remodelado paseo marítimo de la ciudad se organizó un acto de lanzamiento de dos días de duración, en el que se invitó a 25 restaurantes seleccionados a montar sus propios puestos y aceptar el reto de proponer platos de pescado basados en el pescado local de temporada. Tras la celebración de este evento, se incorporó el menú «À l'Ostendaise» a la oferta regular de los restaurantes participantes, quienes deben comprometerse, además, a proponer todos los meses un menú basado en las dos especies de pescado local seleccionadas al efecto. Además, los restaurantes se turnan para proponer dos cenas al mes en las que las diez primeras personas que realicen una reserva pueden disfrutar del menú «À l'Ostendaise» en compañía de un pescador local, que compartirá con ellos sus conocimientos y anécdotas sobre las diferentes especies locales, así como las técnicas utilizadas para pescarlas. La cena incluye igualmente una ruta turística por la zona del puerto y, a menudo, una presentación del menú por parte del chef.

El menú «À l'Ostendaise» se ha beneficiado de una importante campaña de promoción en la prensa local y extranjera, así como en televisión, vallas publicitarias y pósteres. El canal de cocina «Njam!», por ejemplo, emite regularmente el programa «Desafío del pescador», en el que se reta a los chefs de los restaurantes participantes a crear nuevas recetas utilizando un pescado local seleccionado al efecto. A los espectadores se les ofrece, además, la oportunidad de ganar una cena para dos para degustar, en compañía de un pescador, el menú mensual «À l'Ostendaise». También se ha desarrollado un sitio web en cuatro idiomas para proporcionar información sobre el proyecto y los restaurantes participantes, así como sobre los diferentes pescados de temporada, las recetas desarrolladas para ellos y la ruta turística marítima.

Lecciones clave

- **Relevancia con los temas FARNET:** turismo, añadir valor a los productos de la pesca, cooperación entre pescadores y restaurantes.
- **Eficacia/eficiencia:** se pueden destacar ya algunos resultados positivos, como el propio acto de lanzamiento celebrado en junio de 2013, que atrajo a 10 000 personas que adquirieron un total de 1 240 kg de pescado preparado (unos 3 700 kg de pescado entero). El evento ayudó a prolongar la corta temporada turística de Ostende (julio-agosto), y tuvo tanto éxito que la Oficina de Turismo lo celebrará otra vez en junio de 2014. Los pescadores locales quedaron tan satisfechos que ofrecerán degustaciones de sus productos en el evento que la ciudad celebra en invierno.

En el proyecto están participando 25 grandes restaurantes, y hay más en lista de espera. Los restaurantes se han beneficiado de una eficaz campaña de promoción, y han creado, a cambio, nuevas recetas para el pescado local, al tiempo que contribuyen a mejorar el conocimiento de especies normalmente poco apreciadas, como la pintarroja y el rémol o corujo, por las que los clientes pagan unos 45 euros por cabeza para degustarlos como parte del menú «À l'Ostendaise». 170 personas reservaron la ruta marítima guiada durante los tres primeros meses, lo que ha llevado al desarrollo de una [app](#) que los visitantes pueden descargar y seguir a su conveniencia.



Se rodaron y emitieron episodios del programa «Desafío del pecador» dedicados a la pintarroja (visto por 95 433 espectadores), la cigala (54 022 espectadores) y la solla (55 591 espectadores).

- **Transferibilidad:** se trata de un excelente ejemplo de promoción de las actividades y productos pesqueros locales de una zona, que sirve, al mismo tiempo, para atraer tanto a la población local como a los turistas a restaurantes en los que se valora mucho la sostenibilidad. Se podrían plantear actividades similares en muchas otras comunidades pesqueras en las que el pescado local lucha para competir con especies de pescado más baratas o mejor conocidas.
- **Comentario final:** se sigue trabajando en la trazabilidad a lo largo de la cadena de la actividad pesquera, así como en el desarrollo de las capacidades de los pescadores. También se han puesto en marcha sistemas para verificar que los restaurantes participantes cumplan con las normas sobre las especies recomendadas de pescado. No obstante, y dado que en Bélgica todo el pescado se debe vender por el método de subasta, se está trabajando con los mayoristas para instarlos a que transmitan más información (por ejemplo, de qué barco procede un determinado pescado) a clientes como los restaurantes. A petición de los propios pescadores participantes, también se prevé ofrecerles formación para que desarrollen habilidades para hacer presentaciones en público, con el fin de que mejoren la confianza en sí mismos cuando se dirijan a grupos para explicarles su trabajo y sus productos.

Coste total y contribución del FEP

Coste total del proyecto: 369 038 €

- › Eje 4 del FEP: 134 698,87 € (36,5%)
- › Gobierno de Flandes: 36 903,80 € (10%)
- › Gobierno provincial: 36 903,80 € (10%)
- › Oficina de Turismo de Ostende: 55 355,70 € (15%)
- › SDVO – Pesca sostenible: 105 175,83 € (28,5%)

Información sobre el proyecto

Título: *À l'Ostendaise*

Duración: enero de 2013 a septiembre de 2014

Fecha del estudio de caso: diciembre de 2013

Promotor del proyecto

Oficina de Turismo de Ostende

Els Goethals

e.goethals@toerisme-oostende.be

+32 59255311

www.alostendaise.be

Datos del FLAG

FLAG del Oeste de Flandes, Bélgica

stephanie.maes@west-vlaanderen.be

+32 (0)59340187

www.west-vlaanderen.be/EVF

[Ficha informativa del FLAG del Oeste de Flandes](#)

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