

Hotel «A de loló»

FLAG: Costa da Morte
Muxía (Galicia)

Perspectiva general del proyecto

Con el propósito de diversificar las actividades económicas familiares, María Luz, mujer de un pescador jubilado, abrió un hotel-restaurante muy especial, basado en la cultura marítima local, en el municipio coruñés de Muxía, localidad de gran atractivo turístico donde la demanda de alojamiento era superior a la oferta. El proyecto ya ha creado cinco empleos a tiempo completo y cuatro a tiempo parcial.



En el pequeño pueblo pesquero de Muxía se encuentra la iglesia marina románica denominada Virgen de la Barca. Esta localidad constituye uno de los destinos finales de los peregrinos que recorren el Camino de Santiago. Una de las causas de la gran popularidad del lugar y la afluencia de turistas durante todo el año es la leyenda según la cual la Virgen llegó allí en una barca de piedra para ayudar a Santiago a predicar el Evangelio. Sin embargo, los alojamientos disponibles para tal número de turistas eran insuficientes cuando María Luz, mujer de un pescador jubilado, heredó una vieja casa de piedra y comprendió que el mejor destino que podía darle era convertirla en un hotel.

Este proyecto implicaba la reconstrucción y renovación de una vieja casa tradicional de piedra y la creación de un acogedor hotel con ocho habitaciones y de un restaurante con capacidad para 55 comensales. El proyecto se orientaba hacia personas con cultura y buen gusto, como artistas y escritores, por lo cual la familia prestó especial atención a la calidad y al diseño. Así, por ejemplo, la decoración se hace eco de la rica historia marinera de la localidad y todas las habitaciones cuentan con lámparas hechas con anzuelos, mesillas de noche con forma de cangrejo y mapas de roca hechos a mano de las zonas submarinas próximas.



El restaurante y la cocina están dirigidos personalmente por María Luz, mientras que su marido se encarga de comprar el pescado y el marisco y prepararlo para el chef. La totalidad del pescado que allí se sirve es local y fresco, y la carta (en inglés, francés e italiano, además de en español y gallego) se adapta a los visitantes con objeto de brindarles la posibilidad de degustar platos tradicionales como ocurre con el denominado «menú del peregrino», que ofrece distintas combinaciones con precios que oscilan entre 9,50 y 15 euros.

El restaurante también cuenta con su propio laboratorio culinario en el que María Luz invita a cocineros profesionales a crear nuevas recetas de pescado. Además, se ofrecen talleres de cocina personalizados y el laboratorio está abierto a todos los clientes que quieran preparar sus propios platos o descubrir nuevos modos de cocinar el pescado gallego. En el restaurante se llevan a cabo habitualmente catas de vino, exposiciones culturales relacionadas con el mar y presentaciones de libros.

Lecciones clave

- **Relevancia respecto a los temas de FARNET:** diversificación, turismo.
- **Efectividad/eficiencia:** el hotel y el restaurante están abiertos desde diciembre de 2011, y ofrecen a los visitantes la posibilidad de disfrutar de locales animados y de calidad en los que conocer el patrimonio cultural y los productos locales. Las habitaciones cuestan 70 euros de marzo a noviembre y 55 euros en temporada baja con desayuno incluido.

En 2014 el hotel recibía ya un total de 3 400 visitantes anuales, con una tasa de ocupación del 80% durante todo el año y un régimen de conversión a través de internet del 12% (es decir, doce reservas por cada cien visitas online). Al restaurante acuden más de 12 000 clientes al año. Estas cifras también implican la creación de nueve puestos de trabajo durante todo el año (cinco a tiempo completo y cuatro a tiempo parcial) para la población local, como cocineros, camareros, recepcionistas y limpiadores. Durante el verano se crean otros cuatro empleos más a fin de responder al mayor número de turistas. El negocio familiar genera unos ingresos de 300 000 euros y un beneficio de 90 000 euros al año.



- **Transferabilidad:** este proyecto ofrece ideas a los FLAG que operan en zonas en que la demanda de alojamiento turístico supera a la oferta y donde el FLAG posee un presupuesto suficiente para financiar proyectos de infraestructura. Aunque en este caso la inversión ha sido considerable, su ejemplo puede servir de inspiración para las mujeres de pescadores que cuentan con habitaciones sin ocupar donde pueden alojar turistas a menor escala.
- **Comentario final:** los resultados obtenidos hasta ahora han animado a la familia a considerar la puesta en marcha de nuevas ideas como la creación de un canal de televisión interno en las habitaciones, en el que se muestren los talleres de cocina organizados por «A de loló» y la producción de su propia gama de objetos de recuerdo.

Coste total y contribución del FEP

- Proyecto: 1 087 587,08 euros
- Fondos del FLAG: 187 587,08 euros (75% del Eje 4 y 25% de cofinanciación nacional/regional)
- Otros: 400 000 euros proceden de ahorros y 500 000 euros de un préstamo bancario.

Información sobre el proyecto

Denominación: Hotel «A de loló»

Duración: julio de 2010/octubre de 2011 | **Fecha del estudio de caso práctico:** febrero de 2014

Promotora del proyecto:

María Luz González Romero | info@hoteladelolo.com

+34 981 74 24 22 | <http://www.hoteladelolo.com/>

Información sobre el FLAG:

Costa da Morte (A Coruña) | gac3@accioncosteira.es | +34 626 104 619

<http://www.accioncosteira.es/> | [FLAG factsheet](#)

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