

Hotel «a de loló»

FLAG: Costa da Morte
Muxía, Galiza

Apresentação do projeto

Com o intuito de diversificar a atividade económica da família, Maria Luz, casada com um pescador reformado, abriu, na aldeia de Muxía, um hotel e restaurante bastante característicos e decorados com motivos marítimos. Esta é uma localização bastante procurada por turistas, onde a oferta de alojamento estava muito aquém das necessidades. O hotel veio contribuir para a criação de cinco postos de trabalho a tempo inteiro e quatro a tempo parcial.



Berço do santuário românico da Virgem da Barca, a pequena aldeia piscatória de Muxía é um dos destinos finais dos peregrinos que seguem o Caminho de Santiago de Compostela. A lenda da Virgem que chega a este local num barco de pedra e encoraja Santiago a pregar a sua fé explica bem a popularidade desta povoação e o grande fluxo turístico durante todo o ano. Contudo, a oferta de alojamento para albergar tantos turistas não estava a dar resposta às necessidades sentidas e quando Maria Luz, casada com um pescador reformado, herdou uma antiga casa de pedra, a ideia de a transformar num hotel foi uma escolha óbvia.



O projeto implicou a reconstrução e renovação de uma casa de pedra antiga e tradicional, transformando-a num boutique hotel com oito quartos e um restaurante com capacidade para 55 pessoas. Sendo o seu público-alvo pessoas com um elevado nível de desenvolvimento e uma boa formação, incluindo artistas e escritores, a família prestou particular atenção à qualidade e ao design. A decoração, por exemplo, ilustra bem a rica história marítima da aldeia. Em todos os quartos podemos ver candeeiros em forma de anzol, mesas de cabeceira em forma de caranguejo e mapas de pedra feitos à mão que representam as zonas submarinas das proximidades.

O restaurante e respetiva cozinha são geridos por Maria Luz, ao passo que o marido é responsável pela compra do marisco e do peixe, preparando-o para o *chef*. Todo o peixe servido no restaurante é fresco e da região, sendo que os menus oferecidos podem ser adaptados para oferecer aos visitantes a oportunidade de provar uma vasta gama de pratos tradicionais. Um bom exemplo disso é o menu Peregrino (impresso em inglês, francês e italiano, para além do galego e do espanhol), que apresenta opções que variam entre os 9,50 € e os 15 €.

O restaurante conta ainda com um laboratório gastronómico, onde Maria Luz convida profissionais da restauração para criar novas receitas de peixe. Os *workshops* de cozinha são oferecidos mediante pedido e o laboratório gastronómico está aberto a todos os hóspedes e clientes que queiram preparar a própria refeição ou que demonstrem interesse em aprender novas formas de cozinhar o peixe da Galiza. Além disso, o restaurante organiza regularmente provas de vinho, exposições culturais do meio marinho e apresentações de livros.

Principais lições

- ▶ **Pertinência relativamente aos temas FARNET:** diversificação, turismo
- ▶ **Eficácia/eficiência:** O hotel e o restaurante abriram as portas em dezembro de 2011, oferecendo aos seus visitantes a possibilidade de usufruir de um espaço dinâmico e com qualidade. Aqui, pode desfrutar da herança cultural e dos produtos locais. Os quartos do hotel estão disponíveis por 70 €, entre março e novembro, e 55 € nos restantes meses (pequeno-almoço incluído).

Em 2014, com uma média de 3400 hóspedes por ano, a taxa de ocupação alcançava já os 80 % durante todo o ano, apresentando uma taxa de conversão do site Web de 12 % (12 reservas feitas por cada 100 visitas online). O restaurante servia mais de 12000 clientes por ano. Estes resultados traduziram-se também na criação de nove postos de trabalho durante todo o ano (cinco a tempo inteiro e quatro a tempo parcial) para os habitantes locais, como cozinheiros, empregados de mesa, rececionistas e empregados de limpeza. Quatro postos de trabalho adicionais são criados durante os meses de verão, para responder ao elevado número de turistas. Este negócio de família apresenta um volume de negócios na ordem dos 300000 € e um lucro de 90000 € por ano.



- ▶ **Transferibilidade:** Este projeto apresenta algumas ideias aos FLAG com atividade em áreas onde a oferta de alojamento turístico não corresponde às necessidades e onde o FLAG disponha de orçamento suficiente para suportar projetos de infraestrutura. Ainda que, neste caso, o investimento tenha sido significativo, o exemplo pode também servir de inspiração para as mulheres de pescadores que tenham quartos disponíveis em casa e que, numa menor escala, os possam converter em alojamento turístico.
- ▶ **Comentário final:** Os resultados obtidos até ao momento têm inspirado a família a considerar novas ideias, tal como a criação de um canal de televisão interno para os quartos, que transmita os *workshops* de cozinha efetuados no «a de loló», e a criação de uma linha de *souvenirs* em nome próprio.

Custo total e contribuição do FEP

- ▶ Custo total do projeto: 1 087 587,08 €
- ▶ Subsídio FLAG: 187 587,08 € (75 % Axis 4; 25 % cofinanciamento nacional/regional)
- ▶ Outros: 400000 € poupanças e 500000 € empréstimo bancário

Informações sobre o projeto

Título: Hotel «a de loló»

Duração: Julho de 2010 – Outubro de 2011 | **Data do estudo de caso:** Fevereiro de 2014

Promotor do projeto

María Luz González Romero | info@hoteladelolo.com

+34 981 74 24 22 | www.hoteladelolo.com/

Dados do FLAG

Costa da Morte, Espanha | gac3@accioncosteira.es | +34 626 104 619

www.accioncosteira.es | [FLAG factsheet](#)

Editor: Comissão Europeia, Direcção-Geral dos Assuntos Marítimos e da Pesca, o Director-Geral.

Cláusula de exclusão de responsabilidade: A Direcção-Geral dos Assuntos Marítimos e das Pescas é responsável pela elaboração deste documento mas não se responsabiliza pelo seu conteúdo nem garante a exactidão dos dados.