

Zaragoza, 18 de Abril de 2016



fresco
y del **mar**.com



Pesca gallega artesanal

IV Curso de Agroecología, Ecología política y Desarrollo Rural
CÁTEDRA BANTIERRA-RURALIA
UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA



- ★ **RESTAURAMAR y Fundación Lonxanet para la Pesca Sostenible**
- ★ **Fresco y del Mar**
 - Qué es y por qué apoyamos la pesca artesanal.
 - Qué ofrecemos.
 - Dónde y cómo compramos.
 - Trazabilidad y garantía de procedencia.
 - A quién nos dirigimos.
 - Cómo hacer un pedido.
 - Desafíos y oportunidades.



RESTAURAMAR

- ★ Red de **restauradores, restaurantes y distribuidores** por la conservación del mar.
- ★ Generar alianzas para la comercialización.

Fundación Lonxanet para la Pesca Sostenible

- ★ Fortalecimiento de la pesca artesanal y la población local.
- ★ Vínculos con el sector pesquero en la elaboración propuestas, proyectos y acciones basados en criterios de sostenibilidad y participación social.
- ★ Pescadores artesanales guardianes y/o custodios de los ecosistemas en los que realizan sus actividades. Cogestión.

El papel del distribuidor:
<https://vimeo.com/47502454>



Testimonios de los pescadores

- <https://vimeo.com/43037783>



Fresco y del Mar



Primitivo Pedrosa/ fresco y del mar

- ★ Distribuidora pescado y marisco fresco, salvaje, gallego.
- ★ Pesca artesanal.
- ★ Cee, Costa da Morte, A Coruña.
- ★ Diciembre 2014



Por qué pesca artesanal:

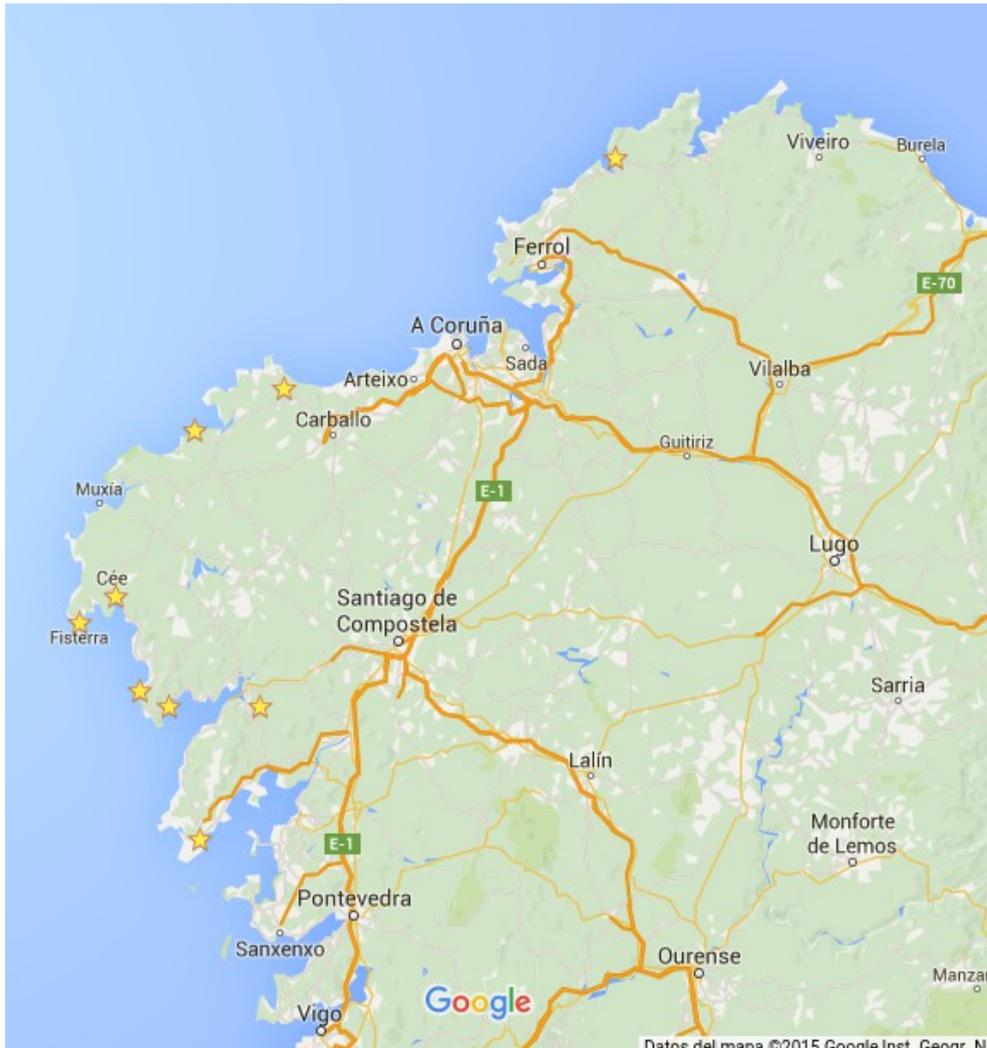
- ★ Sostenible.
- ★ Artes pasivos: mínimo impacto y alta selectividad.
- ★ Pesca diaria, cerca de la costa: alta calidad y frescura.

- ★ Beneficios económicos: crea **empleo local**, incorpora a la **mujer al trabajo**, **fija población** al territorio.
- ★ Pescadores comprometidos con el medio marino. Reserva Marina de Interés Pesquero Os Miñarzos, Lira.
- ★ **Involucrados** en la gestión de su actividad. **COGESTIÓN.**



Qué ofrecemos:

- ★ Pesca del día.
- ★ Pescado y marisco fresco.
- ★ Criterios de selección:
 - ✓ Administración: vedas y tamaños.
 - ✓ Recomendaciones científicas y organizaciones sociales y ambientales.
- ★ Épocas de mejor captura.



Dónde y cómo compramos:

- ★ Costa da Morte.
- ★ Desde lonja, directamente al pescador:
 - ✓ Precio justo.
 - ✓ Garantía de compra.
- ★ Épocas de mejor captura.



Garantía de trazabilidad: Código bidi y alfanumérico.
Garantía de origen, pesca artesanal, método pesca.
< 48 h desde su captura

José Manuel Martínez Escarís
Patron Mayor Cofradía de Fisterra

<https://youtu.be/vVaLRuS21yg>





A quién nos dirigimos:

Restaurantes y particulares

- ★ Pescado y marisco de calidad.
- ★ Garantía de procedencia.
- ★ Productos mínimo impacto ambiental / social.
- ★ Sensibilidad a los productos de cercanía, de mercado y pesca artesanal.

Algunos productos

Según precios en lonja 13/10/2015

Pesca gallega artesanal



Según precios en lonja 13/10/2015



Conservas Mar de Ardora



Inicio

La Empresa

Filosofía

Noticias

Recetas

Productos

Contacto

Tienda



TODOS

CONSERVAS

DESHIDRATADOS

PRODUCTOS FRESCOS



ALGAS DESHIDRATADAS

Deshidratados



ALGAS EN CONSERVA

Conservas



ALGAS ROJAS

Productos Frescos

TARIFA PLANA PESCADO



Cómo hacer un pedido a Fresco y del Mar

< 24 horas marisco

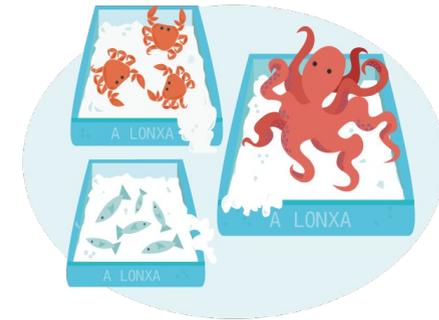
<48 horas pescado



2 Mientras nuestro equipo tramita el pedido, los barcos pesqueros realizan las labores de pesca.



3 Nuestro equipo adquiere el marisco y pescado que has solicitado en lonjas gallegas.



4 Preparamos el pescado (eviscerado), y cocemos el marisco. También se realiza su etiquetado.



El producto es envasado en cajas isotermas, (se le añaden agentes refrigerantes).



5 Los envíos se efectúan a toda la península desde Galicia, mediante vehículos isotermos.





Alfonso Rego- WWF

Desafíos en el suministro:

Meteorología adversa

Vedas y topes captura

Especies menos conocidas

Horario lonja- recogida mensajería:

Marisco: 24 h ; Pescado: 48 h

Anticipación en las compras

Oportunidades para la restauración/ reflejar en carta?:

Comercialización directa

Garantía de trazabilidad

Diversificación capturas y consumo: especies menos conocidas y de alta calidad.



¡Muchas gracias!

Emilio Louro

T: 698 148 999

frescoydelmar@frescoydelmar.com

Emilio.louro@frescoydelmar.com

Restauramar

restauramar@fundacionlonxanet.com