

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:

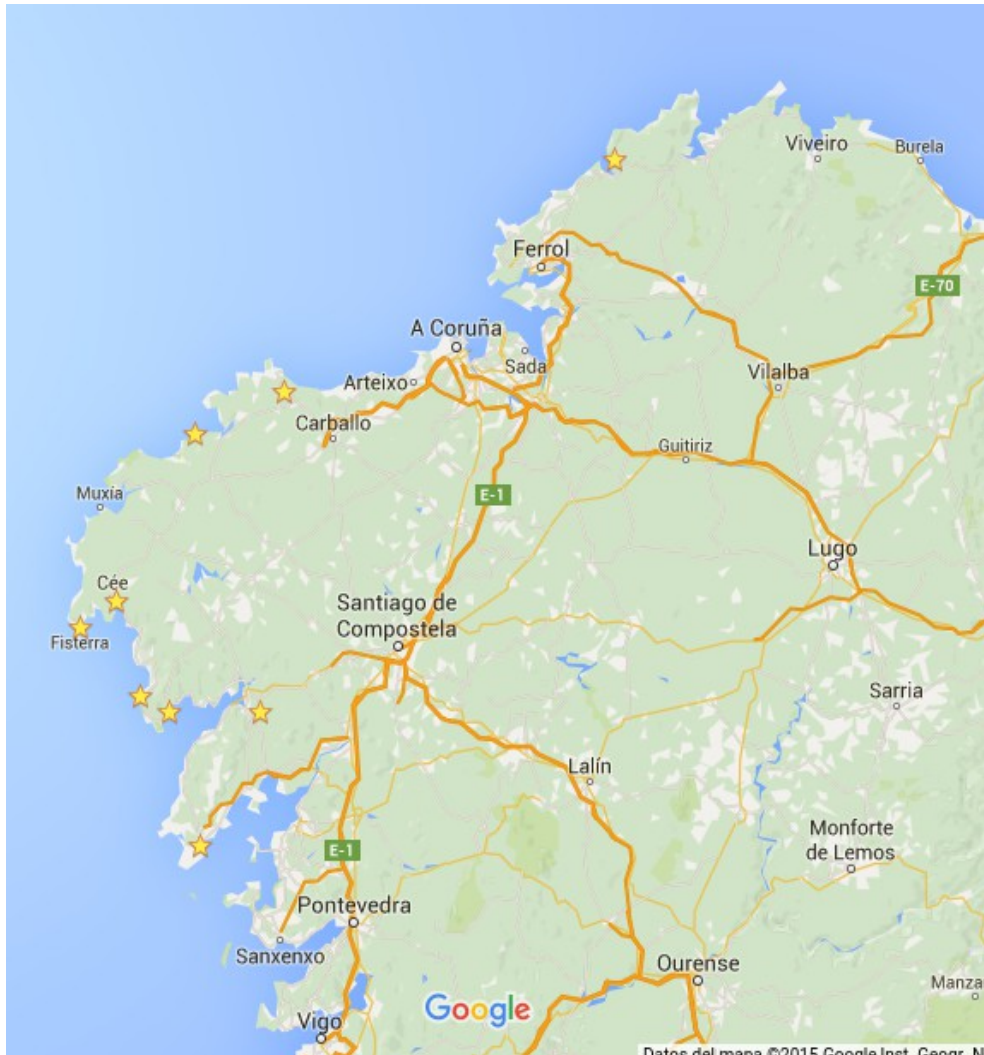
- ★ Sostenible.
- ★ Artes pasivos: mínimo impacto y alta selectividad.
- ★ Pesca diaria, cerca de la costa: alta calidad y frescura.

- ★ 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.

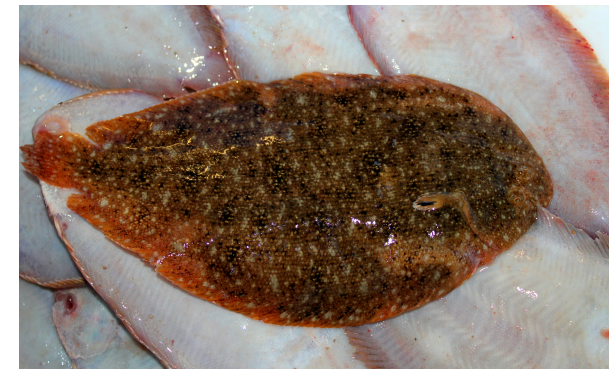
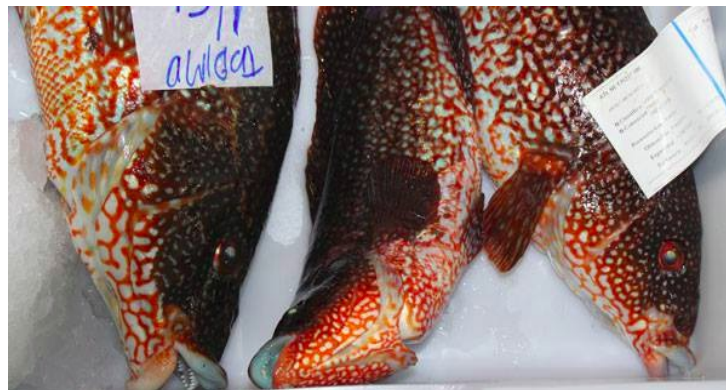
Algunos productos

Según precios en lonja 13/10/2015

Pesca gallega artesanal



Según precios en lonja 13/10/2015



Conservas Mar de Ardora



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

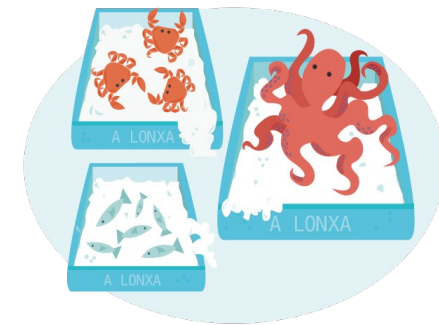
<48 horas pescado



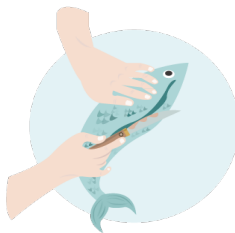
2 Mientras nuestro equipo tramita el pedido, los barcos pesqueros realizan las labores de pesca.



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