

## Pez araña ahumado

**FLAG: FLAG Læsø, Samsø, Ærø**

Isla de Læsø, estrecho de Kattegat,  
Dinamarca

### Presentación del proyecto

En la isla de Læsø, un pescador local acudió al Eje 4 para invertir en un proyecto de desarrollo de una nueva gama de productos basados en una especie considerablemente infravalorada, el pez araña. A través de la aportación de valor añadido a este recurso local y la creación de un producto “representativo”, ha logrado animar a otras personas a descubrir no sólo este pescado, sino también la isla.



El pez araña es una especie habitual de las aguas poco profundas del Mar del Norte y el Atlántico Oriental que, a pesar del aumento de una población ya de por sí considerable y de ser apta para el consumo humano, es más conocida por la espina venenosa de su aleta dorsal que por su sabrosa carne, cosa que puede desanimar a los amantes del pescado. En la isla de Laeso, Bent Rulle, pescador local, decidió acabar con esta idea, y, con ayuda del FLAG, desarrolló nuevos productos que han transformado este pescado en un auténtico manjar local.

La idea era crear una nueva forma de preparación, promoverla y garantizar las mejores condiciones para dar a conocer el producto a los clientes. Rulle pensó entonces en las posibles maneras de acondicionar el pescado, fresco o ahumado localmente, y de explotar su atractivo para la venta. El apoyo del Eje 4 le sirvió para rehabilitar un edificio existente y transformarlo en restaurante y punto de venta de pescado, pero también para invertir en ventas, cocción, embalaje y equipos de suministro. Todo esto le ayudó a dar a conocer y hacer más atractiva esta especie, que ha pasado de estar infravalorada a constituir el plato principal del menú de su recién abierto restaurante.



## Lecciones clave

- ▶ **Relevancia con los temas FARNET:** aportación de valor añadido a los productos pesqueros locales
- ▶ **Resultados:** el desarrollo de la producción y comercialización del 'pez araña ahumado' ha añadido un nuevo producto a la oferta de delicias locales para residentes y visitantes del puerto pesquero de Østerby. Así, al ser tratado en el ahumadero cercano, propiedad de un pescadero local, la totalidad del valor añadido del producto se mantiene en la isla. En cuanto al propio restaurante, el éxito ha sido considerable, doblando el segundo año los ingresos del primero, y aumentando en un 20% el siguiente. Además, la aceptación ha sido bastante positiva entre los clientes, muchos de los cuales vuelven a menudo cada verano (el número de visitantes se ha multiplicado por dos desde su apertura, en 2009), y un análisis comparativo de los platos servidos a diario sitúa al pez araña, con sus 50 servicios al día, entre uno de los más populares del restaurante (junto con las empanadas de pescado y por delante de la langosta noruega -30 platos al día-).
- ▶ **Transferibilidad:** este tipo de proyectos puede aplicarse a otras zonas de pesca de especies que, aunque desconocidas para el público en general, tienen potencial para convertirse en recursos comercialmente productivos.
- ▶ **Comentario final:** este proyecto ilustra cómo una pequeña empresa puede hacer uso del Eje 4 para adecuar su oferta a los recursos locales, además de ser un ejemplo de inversión bien orientada al proceso de producción, el cual, con un apoyo financiero relativamente bajo, puede transformar la imagen de un producto, generar demanda y alcanzar una rápida rentabilidad.

## Coste total y contribución del FEP

**Coste total:** 145 526 €

**Contribución del Eje 4:** 18 150 €

**Cofinanciación nacional/regional:** 18 150 €

**Financiación complementaria privada (inversión personal):** 109 226 €

## Información sobre el proyecto

**Título:** Pez araña ahumado de Læsø

**Duración:** 2009 – presente

**Fecha del estudio de caso:** enero de 2012

### Promotor del proyecto

Bent Rulle

[hbrulle@mail.tele.dk](mailto:hbrulle@mail.tele.dk)

+45 4045 0322

[www.roeget-laesoe-fjaesing.dk](http://www.roeget-laesoe-fjaesing.dk)

### Datos del FLAG

FLAG Læsø, Samsø, Ærø, Dinamarca

[karl.morten@svendborg.dk](mailto:karl.morten@svendborg.dk)

+45 2288 7640

<http://www.oe-lag.dk/>

[Ficha informativa del FLAG](#)

**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