

Pescado de lonja

FLAG: Litoral Costa del Ebro

Cataluña, España

Presentación del proyecto

El proyecto «Peix de llotja» (Pescado de lonja) ha reunido una serie de organizaciones pesqueras locales con el fin de promocionar sus productos en los restaurantes locales, mediante el desarrollo de una marca o distintivo que concede estrellas a los restaurantes que se comprometen a comprar pescado directamente en su lonja local.



En España, la lonja es el primer punto de venta para todo el pescado, y la mayoría de los compradores de las lonjas del Delta del Ebro lo adquieren al por mayor para después venderlo a clientes como supermercados y pescaderías. Los restaurantes también suelen depender de los mayoristas, dando prioridad al precio frente a otros factores como que el pescado sea de procedencia local. Con el fin de mejorar el precio de venta del pescado local y ayudar a que la pesca local y sostenible sea rentable, la Asociación de cofradías de pescadores del mar del Delta del Ebro ha coordinado una iniciativa

destinada a incrementar el consumo de pescado fresco y local en los restaurantes de la zona. La idea era animar a los restaurantes a comprar directamente en la lonja local de cada cofradía, poniendo en práctica al mismo tiempo un sistema de certificación que garantizara el origen del pescado local. La asociación de cofradías trabajó en estrecha colaboración con los restaurantes, los operadores turísticos y el FLAG con el fin de diversificar su base de compradores y aprovechar el aumento del turismo para fomentar los productos pesqueros de la zona.

El proyecto se inició con un trabajo sobre el terreno para promocionar el concepto de una marca o distintivo que fomentara el pescado fresco y certificado procedente de la lonja local, así como para identificar restaurantes que estuvieran interesados en beneficiarse de dicho distintivo. A tal fin se diseñó el material promocional, que incluía el logo de la marca, folletos y una placa identificativa, y se firmó un acuerdo con una serie de restaurantes por el cual estos se comprometieron a adquirir una determinada cantidad de pescado local al año. Dependiendo precisamente de la cantidad de pescado adquirido, a los restaurantes se les concede una, dos o tres estrellas, a imitación de las estrellas Michelin para los restaurantes. También se diseñó un sitio web para promocionar el programa y las especies de pescado local, y se está elaborando un libro de recetas con los platos típicos de pescado de cada uno de los restaurantes participantes, para su distribución en formato impreso en los propios restaurantes y en formato electrónico en la página web. El promotor del proyecto se ha ocupado también de asistir a ferias gastronómicas para promocionar la marca «Pescado de lonja».



La fase final consistió en un sistema de control para garantizar que los restaurantes participantes cumplieran con sus compromisos de compra de pescado local. Este control se realiza por medio de visitas de clientes anónimos para comprobar la calidad del pescado servido, y controles de las facturas de la lonja; en caso de incumplimiento del restaurante, no se le renueva la placa identificativa de la marca.

Lecciones clave

- ▶ **Relevancia con los temas FARNET:** añadir valor a los productos pesqueros locales, circuito o cadena de distribución corta, comercialización del pescado local.
- ▶ **Eficacia/eficiencia:** aunque el proyecto se encuentra aún en su fase inicial, ya ha conseguido promover la cooperación entre las cuatro cofradías pesqueras del Delta del Ebro, así como reforzar los lazos entre los sectores de la pesca y los del turismo y la restauración. Hasta el momento están participando en el programa un total de ocho restaurantes y, transcurrido el primer año, la Asociación de cofradías de pescadores calcula que los precios de primera venta de las especies de pescado que suelen comprar los restaurantes (por ejemplo, besugo, pulpo y rape) se han incrementado entre un 10 y un 15 % en las lonjas locales.

Los restaurantes participantes se benefician, por su parte, de la promoción y la credibilidad que se deriva de una marca desarrollada por el propio sector pesquero. Gracias a este proyecto se está incrementando la oferta de pescado local y certificado en los restaurantes de la zona, lo que a su vez está contribuyendo a incrementar la calidad de una oferta turística en la que se fomenta y valora la gastronomía local basada en recursos obtenidos de forma sostenible.

- ▶ **Transferibilidad:** un programa así para animar a los restaurantes a que ofrezcan más pescado local podría ser aplicable en muchas zonas pesqueras de Europa en las que el sector está luchando por mantenerse competitivo en un mercado globalizado. Varios FLAG mediterráneos están estudiando la posibilidad de adoptar la misma metodología e identidad del programa «Pescado de Lonja», a través de un proyecto de cooperación que desarrollará el concepto para convertirlo en una marca a escala mediterránea. Se recomienda a los FLAG interesados en iniciativas de este tipo que sigan de cerca los resultados de este proyecto a medida que vaya desarrollándose.
- ▶ **Comentario final:** este tipo de proyectos plantea un doble reto: convencer a los restaurantes de que compren directamente en la lonja y garantizar el cumplimiento de los restaurantes participantes. Para los restaurantes adheridos al programa en España, ello implica dejar un importante depósito o fianza para poder convertirse en un «comprador» en la lonja local, así como dedicar más tiempo al proceso de compra que si recibieran el pescado directamente de un mayorista. En lo que se refiere a los controles, el proyecto vincula la certificación a la cantidad que un restaurante gasta en las lonjas de pescado local. Este sistema tiende a penalizar a los restaurantes más pequeños, pero es mucho más fácil de gestionar que el sistema alternativo basado en el porcentaje de pescado que un restaurante compra localmente.

Coste total y contribución del FEP

Coste total del proyecto: 23 925 €

- › Eje 4 del FEP: 8 155 €
- › Cofinanciación regional: 8 155 €
- › Asociación de cofradías de pescadores del mar del Delta del Ebro: 7 615 €

Información sobre el proyecto

Título: Pescado de lonja

Duración: desde enero de 2013

Fecha del estudio de caso: enero de 2014

Promotor del proyecto

Asociación de cofradías de pescadores del mar del Delta del Ebro

Pascual Chacón Sánchez

condelt.pascual@dsi.es

+34 977 48 10 26

www.peixdellotja.com

Datos del FLAG

Litoral Costa del Ebro, España

grupacciolocallitoralebre@gmail.com

+34 620 11 83 93

[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