

## Las Cofradías Gallegas aprovechan las extracciones. Los descartes del percebe se convierten en auténticos “delicatessen”

Conservas de paté, pastel, y salpicón de percebe son las propuestas que diferentes cofradías gallegas de pescadores han puesto sobre la mesa con la finalidad de aprovechar los descartes provocados de la extracción de este crustáceo que, si bien no son válidos para la venta por su distinta morfología o peso, si cuentan con las características adecuadas para poder ser transformados en diferentes productos y preparaciones con salida comercial.



Percebe de morfología atípica utilizado para la elaboración de los nuevos productos.

Este es el resultado del proyecto “Aprovechamiento de Subproductos Derivados de la Explotación del percebe” desarrollado en 2007 y que, financiado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, (Actual Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino), fue concedido a la Cofradía de Baiona y en el que también participaron las Cofradías de Bueu y la Guardia.

Con esta actuación además de dar salida a un producto que de otra manera sería convertido en residuo, se ha conseguido crear puestos de trabajo, proporcionando así también estabilidad ya que esta actividad es fuertemente estacional.

### Una nueva oferta gastronómica

No todos los percebes que son extraídos cumplen con la normativa establecida para su salida al mercado, los de morfología alargada, o los de un tamaño menor al establecido, junto con las especies acompañantes suelen terminar considerados como residuos,

Tres nuevos platos a elegir: paté de percebe; pastel de percebe en dos modalidades, fresco/refrigerado con queso, verduras o algas, y esterilizado con algas; y salpicón de percebe y marisco que se puede adquirir con o sin arroz.

ya que una vez que son extraídos no pueden ser devueltos al mar. Para evitar tirar productos que pueden ser utilizados, y teniendo en cuenta que más del 50% de los residuos son percebes que se podrían aprovechar como fuente de ingresos, la Cofradía de Baiona junto a las de Bueu y la Guardia optaron por valorizar esta variedad de percebe de menor valor económico a través de dos líneas de actuación, el aprovechamiento de los subproductos y la elaboración de nuevos productos.

### Primera línea de actuación: Obtención de carbonato cálcico.

La primera línea se fundamenta en la valoración de los subproductos procedentes de la actividad extractiva así como subproductos generados de las diferentes etapas de elaboración de las distintas preparaciones. Se trata de dar un valor comercial a los subproductos y residuos del laboreo y la explotación del percebe, empleando los



Labores de selección en el método de extracción del percebe gallego.



Extracción manual de percebe en roca.

residuos del percebe para la obtención de carbonato cálcico por vía térmica (destinado a la alimentación animal, tratamiento de aguas ácidas, lavado de gases u otras aplicaciones agrícolas), tarea esta última desarrollada por ANFACO-CECOPECA en colaboración con la empresa Calizas Marinas S.A. Una actividad que además aporta grandes beneficios a la sociedad porque mejora el impacto ambiental

### La búsqueda de la innovación en nuevos productos transformados.

La segunda línea se basa fundamentalmente en el aprovechamiento de los subproductos procedentes del descarte mediante la transformación de los mismos en nuevos productos. Para ello, y atendiendo a la creciente demanda por parte de la sociedad de alimentos ya elaborados o semielaborados, se optó por la creación de productos cuya preparación no requiriera demasiado tiempo siendo los productos finales ofertados conservas de paté de percebe, pastel de percebe y salpicón de percebe.

Se trata de conservas de gran salida comercial, prolongada vida útil y un destacado valor energético. Además el envasado y presentación de las mismas ha sido controlado con procesos de esterilización o pasteurización que garantizan la higiene y la estabilidad microbiológica de los productos.

Se han obtenido así nuevos artículos de alta calidad y gran aceptación comercial, que generan nuevos puestos de trabajo, y ponen en valor tanto nutritivo como comercial productos que de otra manera estarían destinados a la nada. □