

Pescaldía: la calidad, el mejor argumento de venta

Pescaldía nació en 2006 como fruto de la unión de varios armadores del Concello de Ribeira, en A Coruña, ya que, conscientes de que la unión hace la fuerza, entre todos podrían ofrecer un producto valoralizado. Su comienzo estuvo vinculado por tanto, como indican desde la empresa, a “dar valor en conjunto a nuestras capturas buscando un sistema más justo que repercutiera directamente en el productor y así poder conseguir una pesca bajo demanda, con el doble objetivo de dotar de valor añadido los productos, a la vez que aumentar la sostenibilidad de los recursos”. Cuatro años después, este grupo empresarial aglutina el 12% de la flota del litoral del caladero del Cantábrico Noroeste, dispone de 12 barcos propios, una planta transformadora, y una plantilla de 169 trabajadores.

Verticalización y trazabilidad

Su nombre Pescaldía, define su labor perfectamente ya que sus barcos realizan pescas de un sólo día, lo que certifica la máxima frescura de sus productos en el mercado. Así, tras desembarcar en puerto y pasar los controles pertinentes en la lonja, sus capturas son directamente trasladadas a su planta de procesado, por lo que se garantiza el mantenimiento de la cadena de frío, y se acorta el proceso de deterioro organoléptico que sufre el pescado. Con este sistema Pescaldía asegura las garantías higiénico sanitarias de los productos que comercializa, además de reducir su manipulación y certificar su trazabilidad.

Y es que para ellos la trazabilidad es fundamental, entendida como la responsabilidad hacia el consumidor al hacerle conocedor de todo el proceso por el que ha pasado el pescado antes de llegar al destinatario final. Con este sistema en Pescaldía avalan la calidad y frescura de su mercancía -lo que consideran su mejor argumento de venta-, desde el primero hasta el final de los eslabones de la cadena, ya que en esta empresa se encargan de cubrir todo el proceso a través de un ciclo completo verticalizado.

Ofrecen productos saludables, fáciles de cocinar y que se puedan mantener varios días en la nevera con la garantía de que el pescado no pierde su frescura.

Procesos innovadores

Y para conseguir que los productos que comercializan se mantengan frescos sin perder sus propiedades, en Pescaldía cuentan con una innovadora forma de conservación basada en lo que se conoce como atmósfera modificada. Ésta consiste en envasar el pescado, respetando el mismo aire que respiramos, pero modificando sus componentes cuantitativos en el interior del envase en función de la especie, por lo que se consigue una atmósfera limpia que ayuda a mantener más tiempo la frescura del producto sin necesidad de conservantes. Con todo ello lo que persiguen es ofrecer al consumidor un producto basado en los nuevos hábitos de consumo, con productos fáciles de cocinar, y que además le permitan la posibilidad de disponer de pescado fresco en casa sin tener que acudir a diario al mercado.



© Pescaldía
Variedad de productos de Pescaldía limpios y fileteados, listos para ser preparados.

La innovación y el desarrollo son, por tanto, una parte fundamental para esta empresa y buena prueba de ello lo demuestra la intensa labor que han mantenido en este sentido en los últimos años, con el desarrollo de diferentes proyectos dedicados a estudiar tanto la viabilidad técnica para garantizar la calidad óptima de las capturas,

como la mejora de la calidad mediante el uso de nuevas tecnologías en la flota de bajura. Además han investigado el desarrollo de una metodología de proceso de pescado fresco, el desarrollo de un sistema integral de trazabilidad, y la identificación y preevaluación de la viabilidad técnica de las posibles estrategias tecnológicas en la elaboración y transformación de los productos de la pesca de bajura. Además, esta empresa fue una de las elegidas para participar en el Séptimo Programa Marco Europeo de colaboración en I+D+i.

En Pescaldía ofrecen un producto de máxima calidad y frescura al controlar todo el proceso desde la captura hasta el consumidor final.

Con todo ello, estos profesionales pretenden que sus productos sean conocidos tanto por su calidad como por la claridad de la procedencia y manipulado al que han sido sometidos. Por eso, actualmente se encuentran inmersos en un proceso de implantación y creación de nuevas formas de comercialización para que, unidas a las ya existentes, -actualmente venden sus productos con marca propia en grandes cadenas como Eroski, Carrefour y Dia-vayan ampliando su presencia en el mercado, tanto a nivel nacional como internacional.

Pescaldía ofrece una gama de productos variada, -cien por cien naturales y sin aditivos ni conservantes-, en diferentes presentaciones, enteros, eviscerados, fileteados, empanados... y con diferentes formados, tanto cajas a granel, como en porción de consumidor (en bandejas). Además, de cara a fomentar el consumo de pescado entre los más pequeños, esta empresa ha ampliado su oferta con productos preparados más acorde con sus gustos, filetes, croquetas, rollitos y bocaditos.

Y es que esta empresa no deja de trabajar para ofrecer una gama de productos innovadora que les permita mantener un “diálogo con el consumidor final” acercándole las soluciones alimenticias que éste demande.