

Formada por percebeiras/os de Baiona y A Guarda

La empresa Mar de Silleiro comienza su andadura con el lanzamiento de diferentes productos derivados del percebe



© MAR DE SILLEIRO

Percebeiro.

Paté de percebe, paté de percebe con algas, y percebe al natural con y sin uña son los primeros productos que la empresa Mar de Silleiro acaba de lanzar al mercado. A través de la elaboración de diferentes derivados de este crustáceo de la empresa, de reciente creación, se quiere dirigir a un mercado muy específico, gourmet, delicatessen y alta cocina.

El proyecto está enmarcado en el Grupo de Acción Costera de la Ría de Vigo-La Guardia, y cuenta con la cofinanciación del FEP, mediante su Eje 4, desarrollo sostenible de las zonas de pesca. Una aportación económica de más de 45.000 euros, que desde la empresa califican como “clave” para poder comenzar a trabajar.

El desarrollo del mismo ha potenciado además, la creación de empleo en la zona, con la contratación de una persona inicialmente, aunque la intención de Mar de Silleiro es seguir incorporando más trabajadores a su plantilla. Y a medio y largo plazo, confían en poder montar una planta propia de transformación y envasado, con lo que se ampliará el número de trabajadores de la empresa.

Iniciativa conjunta

La sociedad limitada Mar de Si-

lleiro se ha creado en 2010 tras la decisión de 27 percebeiras/os, 25 pertenecientes a la cofradía de Baiona, y dos a la de A Guarda, de “sacar de nuestras rocas un tipo de percebe un tanto diferente al que habitualmente se extrae, pero que es cada vez más abundante y, aunque se va extendiendo, no tiene salida comercial para la venta en fresco”, según indica Susana González, administradora de la empresa.

“Mar de Silleiro ha contado para su creación con la cofinanciación del FEP a través de su Eje 4, desarrollo sostenible de las zonas de pesca”.

Se trata de una novedosa iniciativa que posibilita diferentes alternativas para unos percebes que de otra manera no podrían ser aprovechados. Además, tras su transformación cuentan con la ventaja añadida de ser productos con un precio estable.

Pero para llegar hasta el momento actual, con la producción de diferentes derivados del percebe, se ha recorrido mucho camino por parte de estos profesionales. Así, en el año 2005 desde la Agrupación del Percebe de Baiona se realizaron diferentes pruebas con conservas y de éstas surgieron las primera latas de percebes al natural, limpios de uña y piel y envasados en su propia agua de cocción, que fueron puestas a la venta.

Estos profesionales continuaron trabajando, esta vez en colaboración con las cofradías de A Guarda y Bueu, y en 2007, al amparo de una ayuda concedida por el extinto Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, obtuvieron las fórmulas para la elaboración de

nuevos productos derivados entre los que se encontraba la creación de patés.

Otra financiación, en este caso de la Consellería del Mar, para los años 2008 y 2009, les proporcionó la oportunidad de realizar un proyecto de colaboración con el Centro Tecnológico del Mar en Vigo, a través del cual desarrollaron un completo estudio de las zonas de trabajo dedicadas al percebe, con datos sobre calidades de percebe, o cartografías de zona, entre otros resultados. Este trabajo conjunto les permitió también realizar un estudio de mercado a nivel nacional a través del cual obtuvieron todos los datos referentes a la aceptación por parte del consumidor de estos productos, nichos de mercado en los que gozarían de mayor aceptación y previsión de cantidades que podrían ser vendidas.

A partir de ahí se dieron los pasos para la creación de Mar de Silleiro, una empresa que tras su inauguración en noviembre, ya está pensando en los siguientes proyectos a desarrollar que pasan por la diversificación dentro de la empresa, así como su expansión y promoción, algo que realizarán, según indican, “gracias también a las diferentes ayudas que solicitaremos a los Grupos de Acción Costera”.



© MAR DE SILLEIRO

Miembros de Mar de Silleiro.