

## Las mariscadoras del Río Anllóns se diversifican para dotar de valor añadido al producto estrella de la zona, el berberecho

Para ello han contado con el apoyo del Eje 4 del FEP

**D**iversificar las actividades del marisqueo es el objetivo del proyecto que la Agrupación de mariscadoras del Río Anllóns está desarrollando desde el pasado año. Se trata de una iniciativa que pretende revalorizar el producto de la zona, el berberecho, a través de la formación, la divulgación y el valor añadido de este molusco.

El presupuesto del proyecto ha ascendido a casi 38.000 euros y ha contado con la cofinanciación del Eje 4 del FEP, por un importe de 28.674,35€ (sin IVA).

Las mariscadoras del Río Anllóns capturan unos 840 kilos de berberecho al día. Una producción que, hasta hace poco más de un año, vendían en su totalidad a una gran depuradora, encargada de comercializar este producto. “La ría se divide en tres zonas -dice Julia Haz, Presidenta de Agrupación de Mariscadoras del Río Anllóns- y nosotras nos encontramos en la zona B. Esto significa que el producto que extraemos tiene que pasar por una depuradora, estando entre 24 y 48 horas en agua limpia, para poder ser consumido”. A través del proyecto de diversificación actualmente cuentan con una depuradora propia, por lo que parte de su producción -entre 50 y 60 kilos- la pueden vender ellas directamente.

De hecho, ya han comenzado a suministrar el molusco a uno de los restaurantes de la zona, y para su reparto han adquirido un furgón isotérmico que garantice las mejores condiciones del producto, así como su total trazabilidad. Para la compra del mismo también han contado con la ayuda del Eje 4 del FEP.

### Formación y difusión

Como parte del proceso de diversificación de sus actividades se ha dotado a la casa de las mariscadoras con los medios mínimos necesarios como maquinaria de cocina, de conservación de productos, etc.

Tras ello, para aportar al producto de valor añadido, las mariscadoras han organizado también diferentes cursos de cocina impartidos por un especialista -profesor de FP de Hostelería- y dirigidos a los restaurantes de la zona. A través de estos cursos los restauradores han podido conocer diferentes formas de elaboración del berberecho, tanto desde el punto de vista de la cocina tradicional como de la cocina de nueva tendencia.

Una vez realizados los cursos se han desarrollado diferentes talleres de degustación y cata del berberecho en el local de las mariscadoras, dando a su vez publicidad a las actividades realizadas a través de carteles publicitarios, trípticos y recetarios a partir de los cursos de cocina impartidos. Igualmente, se ha creado una imagen corporativa con la finalidad de que el producto sea más fácilmente identificable.



*Curso formativo sobre técnicas de reciclaje de materiales de arte de pesca.*

También las propias mariscadoras han recibido cursos de formación. En este caso han tratado de técnicas de reciclaje de materiales de artes de pesca, así como de cestería tradicional, y han sido impartidos por una artesana. “Queremos que en los restaurantes que tengan nuestros productos éstos se encuentren dentro de cestas hechas por nosotras. De esta manera conseguiremos una imagen que identifique el berberecho de Anllóns”, señala la presidenta.

### Transmisión

Las iniciativas desarrolladas en el proyecto han sido recopiladas en un video divulgativo que recoge,

además, su labor diaria. Labor que están conociendo de primera mano los escolares, a través de visitas al local de las mariscadoras en las que se les emite la cinta. “Tras mostrarles la película, les realizamos una visita guiada por la playa en la que les explicamos cómo es el proceso del marisqueo. Finalmente, les mostramos el funcionamiento de la depuradora y, por último, les ofrecemos una pequeña degustación del producto”, comentan desde la asociación de mariscadoras.

Además de divulgar su actividad entre los escolares, también quieren darla a conocer a otros colectivos como amas de casa, grupos de tercera edad, e incluso a los visitantes que se encuentren en la zona y estén interesados. De cara al futuro, pretenden ampliar la actividad de difusión de su labor a través de visitas a colegios, ferias gastronómicas y otro tipo de eventos en los que se promocioe el berberecho.

Actualmente la línea de investigación en la que se encuentran inmersas estas profesionales se centra en la producción de conserva de berberecho a través de su enlatado. De esta manera se podrá dar salida comercial a este producto en las épocas en las que tenga poca demanda en fresco o en las que no sea posible su extracción.

Así, las mariscadoras del Río Anllóns -a través de la formación, la divulgación y la degustación- están consiguiendo que el berberecho adquiera el valor añadido que merece. Un producto de gran calidad que el pasado mes de octubre ya pudieron disfrutar la Conselleira del Mar, Directores Generales de la Consellería, Alcaldes de municipios de la zona y Patronas Mayores de cofradías a través de una jornada de degustación en la que quedó patente la gran calidad del molusco de Anllóns.