



Producto autóctono, empleo local y patrimonio, los tres ejes de promoción de “Casa de Mar Da Vila”

El turismo tradicional está cambiando con la aparición de nuevas propuestas que permiten al usuario disfrutar de experiencias “singulares”, a través de estancias en lugares “con encanto”. Dentro de esta tendencia se encuentra, sin lugar a dudas, el turismo mariner. Y es que hay regiones que cuentan con atractivos naturales, basados en recursos endógenos y patrimoniales, que las convierten en idóneas para el desarrollo de este tipo de productos turísticos. Este es el caso del municipio corués de Noia, donde se ha creado el complejo hostelero “Casa Mar Da Vila”, a partir de la rehabilitación de un inmueble adaptado para su uso como pensión y restaurante.

La recuperación de este edificio, situado en el caso histórico de Noia, ha sido posible gracias a un contrato entre la Fundación Romero Blanco Monroy, dueña de la finca, y NOVA NOIA S.L., entidad promotora del proyecto. Con esta iniciativa, que se puso en marcha en junio de 2010, se ha dotado a la comarca de una nueva oferta de alojamiento y restauración, salvando los elementos patrimoniales en deterioro mediante nuevos usos, pero conservando su arquitectura tradicional y la concordancia con el entorno.

En concreto, la obra se ha estructurado permitiendo al complejo disponer de tres zonas diferenciadas: Restaurante/Cafetería en la planta baja, con capacidad para 44 personas; Restaurante/Zona Business en la primera planta, con 35 plazas habilitadas; y Pensión de dos estrellas ubicada en las plantas segunda y bajo cubierta, con capacidad de 10 plazas en cada una de sus 6 habitaciones. Estos servicios se complementan con una amplia oferta de actividades culturales vinculadas al medio natural y marino, a través de la colaboración con entidades locales de ocio y tiempo libre.

Diversificación y nuevos puestos de trabajo

El proyecto “Casa Mar Da Vila” se enmarca en el Grupo de Acción Costeira 4 (Fisterra y Ría Muros - Noia)



Casa Mar Da Vila.

ya ha contado con un presupuesto de 1.098.908,73 euros y con la cofinanciación del Eje 4 del FEP, por un importe de 252.666,34 euros; lo que supone el 61% del total subvencionado, que asciende a 414.203,84. En cuanto a las ayudas el resto de organismos, el MARM y la Consellería do Mar aportan, ambos, el 19,5% de la cantidad subvencionada.

La promoción económica y el aprovechamiento de nuevas oportunidades a través de la diversificación son algunos de los objetivos a los que responde este proyecto, mediante la implantación de nuevos alojamientos dentro de la tipología marinera y de hoteles con encanto. Asimismo, otra de las grandes aportaciones de esta iniciativa ha sido la creación de empleo en la comarca, ya que la puesta en marcha del negocio ha supuesto la generación de seis puestos de trabajo indefinidos y a tipo completo. De estos, cuatro será ocupados por mujeres: dos de ellas están vinculadas al sector pesquero y las otras dos son paradas de larga duración.

Todas estas contribuciones se corresponden, además, con varias de las estrategias fijadas en el Plan Estratégico Nacional del Fondo Europeo de la Pesca, como son el desarrollo de empresas económicamente viables, la promoción de la igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres, así como la pluriactividad de los pescadores (empleos adicionales fuera del sector pesquero) y el desarrollo de infraestructuras para un turismo sostenible relacionado con la pesca.

Las características diferenciales de complejo hostelero quedan expresadas en su singularidad y enfoque innovador a través del triple eje producto-empleo-patrimonio. Todo ello con el fin de transmitir al visitante la importancia del patrimonio cultural de la pesca artesanal, a partir de una nueva concepción de turismo mariner. Dirigida a aquellos que buscan nuevas alternativas a la tradicional oferta de “sol y playa”.

Sabor a Mar y sostenibilidad

El carácter mariner de este establecimiento hotelero se plasma en su decoración interior, acorde con esta temática, y en su variada oferta gastronómica. El propio entorno en el que se encuentra enclavado el inmueble, y que destaca por su gran tradición marisquera, ha sido aprovechado al máximo con el objetivo de potenciar y poner en valor los productos autóctonos, especialmente el berberecho, la almeja, la ostra, o los pescados de la ría. Para ello, se ha alcanzado un convenio con la Cofradía de San Bartolomé de Noia, que permite abrir nuevas líneas de ingresos para los pescadores de la comarca, favoreciendo su sostenibilidad económica y la promoción de los valores de la pesca artesanal.