



farodevigo.es » Mar

0 1

Producto de la ría

La lonja de Canido apuesta por el pulpo "made in Vigo" para atraer a los turistas

-La cofradía viguesa empezará en julio a vender ejemplares de un kilo o kilo y medio -"Queremos destacar nuestra pesca y crear un hábito", dice Misael García, patrón mayor

Adrián Amoedo | Vigo | 15.04.2016 | 02:35

La cofradía de pescadores San Francisco de Vigo mantiene su apuesta fuerte por la lonja de Canido y, sobre todo, por revalorizar el pósito. Con esta intención a partir de julio comenzarán a comercializar pulpo pescado por las embarcaciones de la cofradía aprovechando el turismo estival y la demanda local. La idea que barajan es empezar poco a poco para ver la aceptación que tiene el producto en una lonja que poco a poco está dando uso a unas instalaciones infrautilizadas por la competencia que ofrece el Berbés. Así, media docena de barcos comenzarán a dejar parte de sus capturas en Canido, cuyos ejemplares serán para venta directa y pesarán entre un kilo y kilo y medio.



Un pescador lanza su nasa en la Ría de Vigo. // Manuel E. Garci

Este pulpo *made in Vigo* será la principal baza con la que cuenta la cofradía para intentar atraer a los máximos compradores posibles. "Nuestro pulpo ya es diferente al de Baiona, por ejemplo, u otras zonas de Galicia. Es único, como dicen los que saben aquí, en la cofradía", explica el patrón mayor del pósito vigués, el buceador profesional Misael García. Según comenta, es la primera vez que van a intentar vender el pulpo de esta forma en Canido y para ello harán suficiente promoción para dar a conocer la iniciativa. "Hemos acordado hacer carteles para dar a conocer el proyecto y solo queda ver si tiene demanda", comenta García, que recuerda que también intentarán ponerse en contacto con "clientes potenciales" y con restaurantes que puedan estar interesados en hacerse con este manjar de la ría.

¿Qué saca el pósito y la media docena de barcos implicados en esta idea? "Lo que sacamos es que podremos revalorizar la cofradía, que va a conseguir ingresos correspondientes por la venta. Los pescadores están concienciados de que hay que echar una mano entre todos y con esto ya no van a tener que transportar hasta el Berbés las capturas porque en Canido tienen las instalaciones necesarias", comenta el buceador.

En este sentido, la cofradía de pescadores San Francisco de Vigo espera contar con el tirón necesario para crear un "hábito" y que no se quede en una simple *moda de verano*. "Es una época en la que el producto debería funcionar bien porque Vigo recibe mucho turismo", explica García. La intención es poner a la venta el cefalópodo todos los días menos el lunes y, de hecho, si la campaña fuera "cogiendo buen color" intentarían añadir más productos pescados por la cofradía para intentar sacar más beneficio.

Detalles por pulir

A este proyecto, que fue aprobado recientemente entre los implicados dentro de la cofradía, todavía le quedan algunos flecos por acordar. Conscientes de que las instalaciones son las idóneas, todavía tienen que hablar de cómo van a vender el producto. "De entrada han dicho que sí, pero aún no sabemos si limpio o no", indica el patrón mayor.

Cabe recordar que, por la demanda local, ya se ha vendido pulpo en la lonja de Canido en otros años, pero esta será la primera vez que acoge una comercialización más "amplia" de la especie. En concreto, en 2015 se vendieron tan solo 94,5 kilos -una embarcación podría pescar eso en un día-, que alcanzaron un valor de 532,71 euros, según los datos ofrecidos por la Plataforma Tecnológica da Pesca, dependiente del Consellería do Mar. El precio medio de estas capturas, que llegaron tan solo en ocho días a lo largo de todo el curso, fue de 5,64 euros el kilo.

Cuponísimo



ANTES 36€ -36% 21€

Abaco

Menú venezolano para 2

Más ofertas en cuponísimo.farodevigo.es

OFERTA PRIMAVERA



CONXEMAR



compramostucoche.es



¿CUÁNTO VALE TU COCHE?

TASAR COCHE AHORA