



“Taller de elaboración de conservas para niños”



GALP Itsas Garapen Elkarte



Promotor: **Conservas La Gaviota, S.L.**



Convocatoria: **2019** Estado: **Proyecto en curso**



Coste del proyecto: **13.262,62 €**



Ayuda pública: **6.631,31 €**



Ámbito de aplicación: **Bermeo**



ITSAS GARAPEN ELKARTEA, FLAG



CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Exitoso/ impacto positivo
- ✓ Sostenible, desde el punto de vista ambiental, económico y social.
- ✓ Sensible a colectivos desfavorecidos (mujeres, jóvenes, discapacitados, etc).
- ✓ Transferible
- ✓ Innovador
- ✓ Emprendimiento
- ✓ Resultado de un proceso participativo
- ✓ Durabilidad
- ✓ Creación de empleo

EI PROMOTOR

El promotor de este proyecto, CONSERVAS LA GAVIOTA S.L., es una conservera que lleva más de cien años dedicada a la elaboración artesanal de conservas de pescado, principalmente con materia prima del mar Cantábrico.

En el siglo XIX, a través de lo que se conocía como la ruta del vino, se intercambiaban los productos de la meseta como el vino, por el pescado fresco del Cantábrico. Rufino Arroyabe comenzó con este trueque a comercializar el pescado fresco en la meseta. Para mantenerlo en las mejores condiciones posibles, a su paso por Gorbea, le echaban hielo, y de esta forma conseguían mantener la frescura del pescado hasta su destino. Corría el año 1898 y después de varios años de comercializar estos productos, Rufino Arroyabe decidió construir una fábrica de con-

servas y combinarlo con la vinoteca.

En aquellos tiempos, la conserva del pescado se conseguía bien manteniéndolo en salazón o en escabeche, siendo estos los orígenes de las latas de Bonito del Norte en escabeche.

Con la ayuda de su hijo, Rufino Arroyabe Ruiz de Azua, fueron añadiendo nuevos productos a la gama inicial e iban mejorando el proceso produc-

tivo de la conserva, hasta conseguir un producto de calidad y exquisito sabor.

Alrededor de los años 60 se trasladaron a unas nuevas instalaciones, en el mismo pueblo de Bermeo, abandonando ya el almacén de vino y dedicándose ya exclusivamente a la producción de Conservas de Bonito del Norte y a la Anchoa en Salazón. Comienzan a probar nuevos productos como las conservas en aceite de oliva .



“los niños tienen la oportunidad de elaborar ellos mismos unos tarros de conserva de bonito”

En 1996, se construyó la fábrica actual, a la afueras de Bermeo, lo que les permite combinar la innovación tecnológica con la elaboración artesanal. Las nuevas instalaciones posibilitaron ampliar los formatos acercándose a satisfacer mejor las necesidades del consumidor final con los tarros de cristal de Bonito del Norte.

Actualmente, tienen la posibilidad de abarcar todo el mercado con los formatos industriales por un lado, y con el formato más pequeño dirigido al consumidor final, siempre manteniendo la calidad en la elaboración artesanal del producto cuyo conocimiento ha ido pasando de padres a hijos, nietos.

Además, la materia prima es fundamental para ellos, de ahí que tanto su compra como su selección sea un mi-

nucioso proceso muy mimado por todos los integrantes de la plantilla.

PROYECTO

El “Taller de elaboración de conservas” es una actividad dirigida a escolares de entre 9 y 12 años, cuya finalidad es dar a conocer qué se hace en una conservera artesanal y todo el trabajo que está detrás de un tarro de bonito en conserva.

La actividad comienza con una visita guiada a lo largo de todo el proceso productivo, donde se muestra la recepción y origen del pescado, su corte y limpieza, embotado, esterilización y almacenamiento; haciendo especial hincapié en la zona de corte y embotado manual. También se subraya la





importancia de consumir producto local y de origen sostenible, y se explica las diferentes formas de captura de pescado que emplean los barcos de pesca tradicionales vascos.

Después, los niños tienen la oportunidad de elaborar ellos mismos unos tarros de conserva de bonito. En este taller se enseña a los niños los diferentes cortes que se deben emplear y las técnicas que deben seguir para un empaque adecuado. Una vez embotado el bonito, se añade aceite de oliva y se cierra con una tapa.

OBJETIVOS

Con este proyecto "Conservas La Gaviota" pretenden reforzar los valores que representan: producto de calidad, proveniente de pesca sostenible y elaborado con técnicas artesanales.

Se persiguen los siguientes objetivos:

- Atraer a niños/jóvenes.
- Fomentar el patrimonio cultural pesquero y conservero.
- Diversificar la actividad principal (transformación de productos de la pesca).
- Aumentar el valor de los productos de la pesca.
- Potenciar el consumo de pescado.

CONTRIBUCIÓN AL DLP

Bermeo es un municipio de referencia a nivel mundial en la elaboración artesanal de conservas de pescado; siendo las conserveras uno de los factores económicos de la villa.

Con este proyecto se pretende poner en valor la elaboración manual de las conservas de pescado entre los más jóvenes, así como fomentar el consumo de estos productos.

Permite diversificar la actividad de la empresa, siendo este el inicio de un proceso que deriva en el incremento de las visitas a las conserveras, actividad que se incluye como elemento destacado en la estrategia del GALP Itsas Garapen Elkartea dentro del eje del turismo, con el objetivo de crear nuevos ingresos complementarios que permitan incrementar y complementar las rentas del sector pesquero llevando a cabo actividades complementarias relacionadas con el turismo, tanto dentro como fuera del propio sector. Este eje estará estrechamente relacionado con el eje de infraestructuras, a partir del cual se pretende, entre otros aspectos, contribuir a la promoción de la mejora de las infraestructuras, la cual será clave en la oferta de servicios de turismo.

LECCIONES APRENDIDAS

La importancia de enseñar los valores que quieren transmitir como empresa a las personas más jóvenes de la sociedad.

RESULTADOS OBTENIDOS

Con este proyecto se ha puesto en valor la elaboración manual de las conservas de pescado entre los más jóvenes, así como el fomento del consumo de estos productos.

Las actividades desarrolladas dentro del programa "Los productos de mi tierra" que organiza la escuela de alimentación de EROSKI FUNDAZIOA, han sido un éxito. Con 14 grupos participantes y más de 300 escolares, el balance de participación ha sido positivo, tanto en las actividades realizadas en sus instalaciones, así como en las tutorías llevadas a cabo posteriormente en el centro escolar.



Por lo tanto, se han conseguido los objetivos perseguidos en la puesta en marcha de esta iniciativa, acercando a los más jóvenes, sus consumidores del futuro, a conocer la elaboración de conserva artesanal de bonito del norte de una forma amena, promoviendo desde la infancia el consumo de productos sostenibles provenientes de la pesca y fomentando el patrimonio cultural pesquero y conservero de su pueblo.