

http://www.aqua.cl/2017/02/23/fotos-colaborativo-sustentable-trabajo-torno-al-berberecho-gallego/#

Catastro Acuicola Suscripción revista Newsletter Publicidad Revista Bolsa c

NEGOCIOS E INDUSTRIA

FORMACIÓN

INNOVACIÓN

SUSTENTABILIDAD

PROVEEDORES

TENI

ESPAÑA, NEGOCIOS E INDUSTRIA, SOCIEDAD, SUSTENTABILIDAD



 Proyecto Valorizacion del Berberecho credito Felipe Riquelme (7)

[+FOTOS] El colaborativo y sustentable trabajo en torno al berberecho gallego

Publicado el 23 De Febrero Del 2017

Aqua

A través del proyecto de desarrollo de marcadores genéticos VALOBER.GAL se busca diferenciar a las poblaciones y especies similares al berberecho que llegan al mercado y también, resaltar el valor añadido de este molusco gallego, a través de una figura de calidad asociada a su origen geográfico.

Compartir:  [Compartir 0](#)

Twitter



[Compartir](#)



LO M

Enviar por email

Imprimir 

[Notas al editor](#)

[Suscribirse a newsletter](#)

Texto: Meyling Tang // Fotografías: Felipe Riquelme

Blu

La jornada de pesca comienza temprano con las embarcaciones que extraen berberecho a flote en la Ría de Noia, Galicia, España. Luego de transcurrido entre una a tres horas de trabajo suena una sirena y los botes deben acercarse al Puerto de Testal o Freixo para descargar y dar el turno a las mariscadoras de a pie, que desde la orilla –implementadas con botas, traje de agua y flotadores–, extraen los moluscos con sus rastros arando el fondo de arena.

[+F
wel
am
des

Lo que puede parecer una simple postal turística de la vida en el borde costero gallego, implica la actividad económica de cerca de 2000 mujeres y hombres que viven en torno a la extracción de moluscos bivalvos en la Ría de Noia.

“En 1995 estaba regulado el marisqueo a pie, pero no era reconocido como una profesión, ahora sí, se define la cantidad de personas que se necesita, según un plan de explotación para autorizaciones de marisqueo a pie y flote y, actualmente, los mariscadores cuentan con seguridad social. En 2016, llegaron 350 personas a postular a 66 plazas que se abrieron desde la cofradía”, explica Adelo Freire Gandarela, secretario de la Cofradía de Pescadores de San Bartolomé de Noia.

[+F
Enf
vin

PUBI

El dirigente de los pescadores explica que, además, se controla la temporada de pesca y los kilos que se pueden extraer por embarcación y por persona.

En este mismo camino, la Cofradía de Pescadores de San Bartolomé de Noia junto al Laboratorio de Sistemática Molecular del Departamento de Bioquímica y Biología Molecular de la Universidad de Santiago de Compostela, están realizando el proyecto “Valorización del berberecho (*Cerastoderma edule*) de la costa gallega, mediante un marcador de identidad de su origen geográfico”, VALOBER.GAL, iniciativa concedida por las ayudas autonómicas 2016 de la Xunta de Galicia, dentro de las estrategias de desarrollo local participativas (GALP4-011).

En la iniciativa colaboran la Cofradía de Muros, la Agrupación de Mariscadores Río Anllóns, la Cofradía de Barallobre, la Cofradía de Espasante y la Cofradía de Cabo de Cruz.

De acuerdo con lo explicado por el director técnico del proyecto, Manuel Rey Méndez, catedrático de la Universidad de Santiago de Compostela, “en VALOBER.GAL trabajaremos para el desarrollo y aplicación de técnicas moleculares que permitan la identificación y autenticación del berberecho, frente a la misma y otras especies foráneas presentes en los mercados. El objetivo principal es dotar al berberecho de la costa gallega de una identidad propia y diferenciada en el mercado como recurso sostenible”.

El desarrollo de estos marcadores genéticos posibilita diferenciar poblaciones y especies taxonómicamente similares y sumado, también, a permitir el poder resaltar el valor añadido del berberecho, basado en la calidad de este recurso marino local, a través de una figura de calidad asociada a su origen geográfico.

Al respecto, Freire sostiene que es muy importante contar con la correcta etiquetación de los productos pesqueros, y evitar el fraude que genera una competencia desleal.

Pesca sostenible

“Con el apoyo de la universidad contamos con un respaldo técnico para documentar que estamos realizando una pesca artesanal sostenible y de calidad, de la cual viven miles de familias en forma directa y, además, muchos servicios asociados a la actividad”, asegura el representante de la Cofradía de Noia.

El grado de contribución de este proyecto a la Estrategia de Desarrollo Local Participativa (EDLP) del GALP (Grupo de Acción Local del Sector Pesquero) Costa Sostenible, es alto, explican los coordinadores,

especialmente en el aspecto de la Responsabilidad Social Corporativa (RSC), pues aunque es una iniciativa de la Cofradía de Noia, todos los resultados y la implementación de los mismos como, por ejemplo, el etiquetado con garantía de origen, se van a hacer públicos y podrán ser utilizados por cualquier entidad que tenga actividad pesquera o transformadora del berberecho gallego. Este beneficio se puede ampliar a toda la población, ya que se integra a los consumidores y al sector gastronómico, pues la identificación del origen permite una trazabilidad que garantice la calidad y la seguridad alimentaria.

“Cuando hay una mala temporada de berberechos se nota enseguida en las cafeterías y los comercios de las ciudades cercanas a las rías. Por ello queremos trabajar con el apoyo de los grupos de acción costera, en una marca propia de calidad que reconozca el valor del berberecho de Noia y toda la historia que existe y que es tan antigua como son los asentamientos celtas y concheiros encontrados en los Castros de Baroña”, expresa Adelo Freire.

Actualmente en Galicia existen cerca de 63 cofradías de pescadores y más de 5.000 mariscadores a pie.

Contacto:

Asistencia técnica: Laboratorio de Sistemática Molecular. Dpto. de Bioquímica e Bioloxía Molecular. CIBUS. Universidade de Santiago de Compostela.

Coordina:

Manuel Rey Méndez

Tfono: +34 600940111

manuel.rey.mendez@usc.es



 Proyecto Valorización del Berberecho crédito Felipe Riquelme (1)



 TEMAS ASOCIADOS

[España, España](#)

0 Comments

Aqua

 Login ▾

 Recomendar 1

 Compartir

ordenar por el mejor ▾



Comienza la discusión...

INICIAR SESIÓN CON


O REGISTRARSE CON DISQUS 



Name

Sé el primero en comentar.

 [Subscribe](#)

 [Agrega Disqus a tu sitioAdd DisqusAdd](#)

 [Privacidad](#)

INDUSTRIA

FORMACIÓN

INNOVACIÓN

SUSTENTABILIDAD

PROVEEDORES

TENI

[RSS](#)

[Grupo Editorial Editec](#)

[Newsletter](#)

[Suscripción revista](#)

[Compendio de Acuicultura y Pesca](#)

[Publicidad Revista](#)

[Contacto](#)

Direcciones:

Antonio Bellet 444, piso 6. Providencia, Santiago de Chile. Tel: (56-2) 27574200

Freire 130, oficina 201, Puerto Montt, Chile. Tel: (56-65) 2348911

© 2013 editec S.A. ®

Todos los derechos reservados.

[Declaración de accesibilidad](#)