

LA LONJA DE FRESCO S.L.

La iniciativa de La lonja de Fresco s.l. surge con la idea de hacer llegar hasta los consumidores finales, los productos cuya procedencia es la pesca artesanal y sostenible de las Costas Gallegas, de una manera rápida (tratando de acortar los canales clásicos de distribución). Para ello, compramos directamente a los pescadores en las lonjas de subasta el pescado y lo hacemos llegar directamente al cliente final (ya sea canal horeca, pescaderías o los propios hogares de los consumidores), sin pasar por los mercados centrales.

Queremos que el pescado no sufra demoras y llegue lo más fresco posible. Con ello también tratamos de hacer llegar a muchos consumidores productos que normalmente no pueden adquirir por no tener acceso a su mercado, como el pulpo de pesca artesanal y sostenible de la pesquería de Bueu, el percebe de alta calidad, la almeja de las primeras cantadas de lonja y diferentes pescados “especiales” de primera línea.

Todos tenemos una amplia experiencia en el mundo del pescado, tanto desde el punto de vista del productor como del de la comercialización. Además, y no menos importante, todos vivimos en Bueu, un pequeño pueblo de la ría de Pontevedra, tenemos la costumbre de ir a la plaza de abastos a comprar el pescado del día y sabemos que no todo el mundo puede gozar de este privilegio. También sabemos que hay un amplio sector de la población a la que le preocupa lo que come, su calidad y frescura y, cada vez más, su sostenibilidad.

A partir de estas premisas, nos hemos propuesto garantizar a nuestros clientes que todos los pescados y mariscos que comercializamos, son de muy alta calidad y de procedencia de la pesca artesanal sostenible, llegando a su destino con la máxima frescura.





LA PESQUERÍA DE BAJURA

La recortada Costa Gallega ofrece un pescado y un marisco de una calidad excepcional y contrastada a lo largo de muchos años de pesquería y marisqueo. Tal vez debido a sus frías aguas, que conlleva una determinada calidad del plancton o a su climatología especial unido a otros factores ambientales, y a unos métodos extractivos artesanales y no masivos, repercuten en este exquisito sabor de nuestros pescados, moluscos y crustáceos, apreciado y muy valorado a lo largo de los años y en el mundo entero.

En los últimos años se hace hincapié en la sostenibilidad de la pesquería de bajura tanto a nivel institucional como a nivel de los propios pescadores. Para ello se estudian una a una las diferentes especies y se establecen planes de extracción individuales con vedas y topes de captura. Por otro lado se permite únicamente la utilización de artes de pesca artesanales que ayuden a mantener la calidad del producto y a su vez no perjudiquen al medio ambiente evitando la captura de especies no deseadas. Todo esto necesita documentarse para que el consumidor sea consciente de este esfuerzo. En esa línea, diversas cofradías de pescadores están tratando de obtener el certificado MSC que garantiza la sostenibilidad de la pesquería (la navaja extraída por la cofradía de Bueu es un ejemplo).





LA COMERCIALIZACIÓN

Los pescadores y extractores de pescados, mariscos y moluscos de las costas gallegas, se agrupan en cofradías que tienen su sede en los diferentes puertos gallegos de bajura.

Una vez realizadas las capturas, los barcos se dirigen a los diferentes puertos de bajura para realizar sus descargas.

Una vez descargado el pescado, y sin ningún tipo de demora, se procede a su primera venta. Esta primera venta se realiza en las lonjas de bajura. La venta se realiza como subasta “a la baja”, y sólo compradores autorizados pueden acceder a ella.

A partir de ahí inicia su distribución hasta el consumidor final. Periplo que nuestra empresa quiere acortar para asegurar a nuestros clientes la mejor frescura, la mejor calidad y el mejor precio, así como acceso a especies o tamaños que de otra forma les sería complicado. Nosotros somos compradores autorizados en las lonjas de bajura gallegas, y de ahí llevamos el producto directamente y sin más intermediarios hasta nuestros clientes.

