

## Diversificar a apanha do berbigão

**FLAG: Costa da Morte**  
Anllons, Galiza,

### Apresentação do projecto

Este projecto é um exemplo de uma cadeia integrada de actividades destinada a sensibilizar para a tradição da apanha do berbigão na região e a melhorar a imagem do produto. Estas actividades oferecem igualmente valor acrescentado para um produto da pesca (berbigão) e começam a diversificar as actividades dos apanhadores de berbigão, através do turismo, da formação e da promoção do produto.



### Contexto e principais desafios

A apanha do berbigão tem uma longa tradição em Anllons mas, actualmente, a maioria da sua comunidade perdeu o contacto com este património. *Se no passado a população local podia apanhar berbigões directamente na praia, hoje uma gestão de recursos mais rigorosa já não o permite.* Além disso, como acontece com muitos pescadores e produtores primários, os mariscadores de Anllons recebem apenas uma pequena parte do valor do seu produto (berbigão) e sofrem com a falta de controlo sobre o preço do seu berbigão no mercado.

Todos os mariscadores de Anllons encontram-se organizados numa associação sem fins lucrativos, responsável por gerir os recursos de forma sustentável. No entanto, até recentemente, só podiam vender o seu berbigão em leilão (situado a mais de 100 km de distância) uma vez que a associação não dispunha de um purificador para tratar dos



berbigões e vendê-los localmente. Como tal, as qualidades específicas dos seus berbigões deixaram de ser conhecidas localmente porque como saíam da zona para ir a leilão eram vendidos em grandes mercados espanhóis, sendo a maioria destinada à venda por grosso em Barcelona.

Quando a associação comprou um purificador (com o apoio do Eixo 3 do FEP), surgiu uma oportunidade para desempenhar um papel mais activo na venda dos seus berbigões aos estabelecimentos locais. Esta oportunidade trouxe consigo uma série de novos desafios para os mariscadores cujas actividades, até então, se resumiam à apanha do berbigão.

## Objectivos do projecto

Com o apoio do Eixo 4, os apanhadores de berbigão de Anllons pretendem:

- › sensibilizar a comunidade para a tradição da apanha do berbigão na região e as suas implicações;
- › dar a conhecer o seu produto entre a população e os estabelecimentos locais (restaurantes, hotéis, lojas, etc.);
- › aumentar a sua parte no valor acrescentado do produto através da venda directa e do desenvolvimento de novos métodos de acondicionamento e apresentação do seu produto;
- › equipar as suas instalações de forma a poderem organizar sessões de degustação e apresentação do berbigão.

## Descrição do projecto

O projecto desenrolou-se entre meados de Agosto e finais de Outubro de 2010 (dois meses e meio). Uma das primeiras acções consistiu na compra de uma pequena camioneta frigorífica para transportar os berbigões nas condições ideais para o centro, onde instalaram o purificador. Assim que ficaram reunidas as condições básicas para iniciar a purificação dos seus berbigões, os mariscadores puderam dar início às actividades de promoção e venda do seu produto.

Para promoverem o seu berbigão entre os restaurantes e hotéis locais, a associação organizou sessões de formação para cozinheiros locais dirigidas pelo conhecido *chef* e professor da escola de hotelaria da Corunha, Sr. Miguel García Silvarredonda. A formação serviu para dar a conhecer as diferentes qualidades dos berbigões assim como as várias maneiras de os preparar e apresentar.

Para a embalagem e apresentação do berbigão, os mariscadores participaram num curso de cestaria. Aprenderam a fazer cestos e sacos de rede utilizando material de pesca reciclado como cordas e redes velhas.



Seguidamente, a associação elaborou uma série de material promocional sobre o berbigão (folhetos, cartazes, um DVD de curta duração explicando o seu trabalho e um livro de receitas, incluindo algumas das receitas elaboradas nas sessões de formação para cozinheiros).

Finalmente, os mariscadores de Anllons equiparam o seu centro com os equipamentos básicos necessários para poderem receber visitantes (cozinha, um leitor de DVD, móveis...) e organizaram uma série de jornadas de portas abertas para o público em geral, onde mostraram o seu DVD e ofereceram informação e degustação de berbigões.

## Principais actores envolvidos

O projecto resultou de uma proposta apresentada pela associação de mariscadores de Anllons constituída por 30 mulheres e 1 homem. Toda a associação participou no projecto (reservando parte da sua apanha de berbigão para ser purificada pela associação em vez de enviá-la para a lota que continuou a comprar a maioria do seu berbigão; ajudando na organização e animação das jornadas de portas abertas e na formação, assim como participando no curso de cestaria). O projecto, no entanto foi encabeçado por um pequeno grupo de representantes que trabalhou em estreita colaboração com o FLAG Costa da Morte. Este último forneceu aconselhamento técnico no desenvolvimento do projecto, ajudando a definir as diferentes actividades e a garantir o cumprimento dos principais objectivos previstos.

## Resultados do projecto

Ainda é muito cedo para falar de grandes impactos mas a população local já está mais sensibilizada para o trabalho realizado pelos apanhadores de berbigão na sua comunidade e para o produto. A associação vende agora directamente para 4 restaurantes na zona e para alguns particulares, o que começa a aumentar as receitas da associação.

As instalações da associação estão agora equipadas para receber visitantes regularmente com vista a promover o seu produto. Foram organizadas 15 jornadas de cursos de culinária e sessões de degustação (que contaram com a participação de grupos escolares, donas de casa e associações de reformados, bem como de hotéis, lojas e peixarias da região) e foi elaborado um livro de receitas para dar a conhecer diferentes maneiras de preparar berbigão.



Os beneficiários do projecto são os próprios mariscadores, não só pela satisfação de desempenharem um papel mais activo na comercialização dos seus berbigões mas também pelo facto de começarem a ver um pequeno aumento nas receitas da sua associação, graças às vendas directas adicionais aos estabelecimentos locais.

## Superar os obstáculos: principais lições

Os desafios a superar estavam largamente associados à falta de conhecimento do produto tanto da parte dos restaurantes e das peixarias como do público em geral. A este desafio acresciam as dificuldades na diferenciação do seu produto com a rotulagem existente. A falta de conhecimento do produto implicava um desafio ainda maior, o de introduzir o berbigão como ingrediente habitual dos pratos oferecidos em restaurantes locais.

Além disso, a falta de experiência prévia dos mariscadores em matéria de comercialização foi um desafio importante quando procuraram conquistar novos mercados.



Embora a falta de experiência dos mariscadores em matéria de comercialização tenha dificultado ainda mais a superação desses desafios e a conquista de novos mercados, uma série de factores importantes contribuíram para garantir o sucesso do projecto, incluindo:

- › a motivação e participação activa dos marisqueiros,
- › a elevada qualidade dos berbigões,
- › o grande interesse no produto por parte dos restaurantes locais,
- › uma boa cobertura mediática do projecto na imprensa local, e
- › a aquisição do purificador, que, embora não tenha sido financiada ao abrigo do Eixo 4, permitiu realizar todas as actividades subsequentes.

## Perspectivas para o futuro

Este projecto que ajudou a promover as qualidades e usos potenciais do berbigão representa apenas o primeiro passo num plano mais ambicioso. A associação pretende agora retirar mais benefícios dos seus produtos, vendendo-os directamente a partir do seu centro, assim como através da abertura de um pequeno restaurante onde as pessoas podem comer berbigão.

Têm também planos para desenvolver pacotes turísticos com uma agência de turismo local para a organização de visitas guiadas à baía onde se faz a apanha do berbigão para explicarem aos turistas o seu trabalho. É importante notar que estas actividades estão a ser desenvolvidas em paralelo com um projecto camarário destinado a ajardinar o pedaço de terra contígua com a criação de uma área de piquenique com vista para a baía onde se podem ver os marisqueiros a trabalhar.

Por último, a associação de mariscadores lançou actividades de cestaria com uma associação local de pessoas portadoras de deficiência. Estes cursos de cestaria destinados a pessoas portadoras de deficiência têm por fim a criação, por parte da associação, de uma empresa sem fins lucrativos onde os seus membros farão cestos para o berbigão local.



Efectuados os principais investimentos e assegurado um determinado número de clientes fixos, os mariscadores podem agora permitir-se continuar a promover o seu produto através de sessões de degustações e actividades semelhantes, a fim de aumentar as suas vendas directas. Além disso, conseguiram a confiança necessária para empreenderem em planos mais ambiciosos, assim como demonstrar a importância de se investir mais na cadeia alimentar e em actividades paralelas.

## Transferibilidade

Um projecto destes pode ser transferido para qualquer tipo de associação de pequenos produtores – em especial aquelas que disponham de um produto de alta qualidade e de um bom potencial de distribuição no território. A associação já foi convidada para apresentar o seu projecto a outras FLAG e associações de pesca.



## Custos e financiamento

Actividade do projecto	Custo total (€)	Contribuição pública total (Eixo 4 FEP + co-financiamento nacional) (€)
Diferentes tipos de equipamento (para o centro, transporte do produto, etc.)	20 457,76	18 411,99
Material de informação e promocional	6 218,64	5 596,77
Curso de cestaria	2 084,00	1 875,60
Difusão	3 100,00	2 790,00
IVA	5 449,75	0,0
Total	37 310,15	28 674,36

Como projecto de sensibilização que ajuda também a profissionalizar uma associação sem fins lucrativos, o projecto recebeu uma contribuição pública total de 90% (28.674,36 EUR). Dessa contribuição 61% proveio do Eixo 4 do FEP, 19,5% de co-financiamento nacional e 19,5% de co-financiamento regional (IVA não incluído, que a associação pagou mas pode recuperar). A contribuição privada total de 10% foi concedida pela Associação de Mariscadores de Anllons.

### Informação sobre o projecto

**Título:** Os apanhadores de berbigão de Anllons: diversificação das suas actividades

**Duração:** Agosto – Outubro de 2010.

**Data do estudo de caso:** Março de 2011

#### Promotor do Projecto

Agrupación de Mariscadoras Río Anllóns  
(Associação de Mariscadores de Anllons)

Julia Haz Barrientos

[rioanllons2003@yahoo.es](mailto:rioanllons2003@yahoo.es)

Tel.: +34 670 397 893

#### Dados do FLAG

Costa da Morte, Galiza, Espanha.

[gac3@accioncosteira.es](mailto:gac3@accioncosteira.es)

Tel.: +34 626 104 619

<http://www.accioncosteira.es/?q=gl/node/128>

[FLAG fiche](#)

**Editor:** Comissão Europeia, Direcção-Geral dos Assuntos Marítimos e da Pesca, o Director-Geral.

**Cláusula de exclusão de responsabilidade:** A Direcção-Geral dos Assuntos Marítimos e das Pescas é responsável pela elaboração deste documento mas não se responsabiliza pelo seu conteúdo nem garante a exactidão dos dados.