

“Narón, produtos da ría”

O proxecto “Narón, produtos da ría” levouse a cabo a través dunha subvención concedida pola Consellería do Mar, ao abeiro das Estratexias de Desenvolvemento Local Participativo (EDLP) aprobadas pola Consellería do Mar aos Grupos de Acción Local do Sector Pesqueiro (GAKP) no marco do Fondo Europeo Marítimo da Pesca (FEMP). O importe deste proxecto, a través do que se impulsaron varias accións na cidade de Narón, foi de 84.458 euros, dos que 67.566,40 (o 80% do mesmo) se subvencionaron en dúas anualidades a través da citada administración. O proxecto executouse na súa totalidade durante os anos 2020 e 2021. A conclusión final á que se chega con este proxecto é que o Concello continuará apostando por poñer en valor os produtos da nosa ría tanto dende o punto de vista formativo como de exaltación de varias especies de mariscos apoiando a un sector que está atravesando unha situación complicada e implicando a todos os sectores da sociedade con especial mención o da hostalería para facer unha ampla difusión aproveitando ás redes sociais como ferramenta para a súa visualización.

Os obxectivos acadados son:

- 1.- Mellora da competitividade do sector pesqueiro, creación de postos de traballo e atracción das novas xeracións.
- 2.- Promoción e difusión dos produtos mariños da nosa ría tanto dende o punto de vista da súa biodiversidade como das súas características.
- 3.- Fomentar a posta en marcha de novas actividades empresariais vencelladas ao sector do mar que acheguen máis valor a nivel local
- 4.- Promoción do sector da hostalería local e posta en valor a riqueza deste territorio e da súa ría
- 5.- Impulsar a cociña autóctona a través dos produtos de calidade do mar.
- 6.- Apoiar a diferentes colectivos do sector do mar a poñer á venda os seus produtos en colaboración con outros sectores do Concello de Narón.
- 7.- Dar a coñecer e potenciar o turismo gastronómico mariñeiro da nosa ría.
- 8.- Potenciar as redes sociais como ferramentas de promoción, difusión e venda dos produtos da nosa ría.
- 9.- Promoción das redes sociais para a comercialización e venda dos produtos da ría

Actividades que se levaron a cabo:

1) Acción formativa online: Redes sociais para a venda de produtos e servizos. Atención ao Cliente

Contidos: As redes sociais teñen unha gran penetración dentro de todos os estratos de poboación e en todas as cidades, provincias e países. Polo tanto as redes sociais teñen unha grande importancia na relación coa clientela e inflúen nas súas compras. Por iso é necesario coñecer as vantaxes que poden xerar nunha empresa a través de ferramentas e técnicas de venda dispoñibles neste medio, para construír non só unha boa imaxe de marca senón tamén boas e periódicas vendas.

2) Acción formativa online: Vende produtos e servizos a través de WhatsApp

Contidos: Whatsapp con máis de 2.000 millóns de persoas usuarias activas ao día, é a plataforma ou rede social estrela. Practicamente tod@s comunicámonos en todo momento e dunha forma áxil e inmediata a través desta plataforma. Como comerciante ou emprendedor, queres estar aí?

Na charla falouse de como sacarlle o máximo partido a esta ferramenta e debullaremos as formidables funcionalidades que ten Whatsapp Business para os comercios e empresas.

Ademais fixose unha revisión sobre Canva, a ferramenta estrela para realizar todo tipo de deseños e vídeos.

3) Acción formativa presencial: Taller de tratamento do peixe

Contidos: Coñecéronse os diferentes peixes que se comercializan en confrarías e mercados locais.

Falouse das propiedades do peixe a ter en conta á hora de elixilo para mercado.

Explicouse como se realiza a limpeza e a súa posterior preparación dependendo da técnica de cociñado que se lle vai dar e elaboráronse receitas con algunhas das pezas empregadas.

Actividade 4. Deseño, maquetación e impresión de 8.000 receitas

Editáronse 8.000 exemplares da publicación “Narón, produtos da ría”, na que colaboraron hostaleiros de Narón e comarca e outros profesionais do sector. A publicación consta de vinte e cinco receitas elaboradas por quince establecementos hostaleiros de Narón e comarca e dez pequerrecetas seleccionadas e elaboradas polo equipo dun restaurante naronés e coordinadas por Carlos Souto, profesor de cociña no IES Fraga do Eume. Escrito en castelán, galego e inglés, o libro está ilustrado con imaxes de cada unha das receitas.

Actividade 5. Actividades de exaltación dos produtos da ría

Esta actividade realizouse o día 26 de setembro no Paseo marítimo de Xuvia. A superficie destinada ao evento dividiuse en catro áreas ben definidas:

- Exposición de mariscos da ría, con ficha explicativa, e de artes de marisqueo, tamén con ficha explicativa. Nesta área fixéronse ademais, explicacións e charlas formativas a cargo dun biólogo.
- Zona de degustacións.
- Escenario para showcooking, obradoiro, conferencias e concertos.
- Zona de obradoiros infantís, con cunchas.

O showcooking foi dirixido por un cociñeiro de prestixio, Daniel López do restaurante O Camiño do Inglés (Ferrol).



Financiado pola Unión Europea
Fondo Europeo Marítimo e de Pesca
(FEMF)



XUNTA
DE GALICIA

CONSELLERÍA
DO MAR



Grupo de Asociacións
do sector Pesqueiro
Golfo Ártabro Norte

