

Curricán: conservas artesanas

FLAG: Mariña-Ortegal
Burela, Galicia

Presentación del proyecto

Tres mujeres españolas han creado su propia empresa en Galicia, con la intención de mantener la tradición, propia de la zona, de realizar conservas de pescado y marisco local en tarros de cristal, y vender sus productos en tiendas gourmet especializadas.



Burela es un pequeño pueblo pesquero del norte de Galicia, que cuenta con una larga tradición en la conserva de mariscos. Hoy día, sin embargo, las conservas artesanales han perdido su importancia y son ya pocas las personas que aún dominan el arte tradicional de la conserva en Burela. Cuando en 2012 oyeron hablar de la financiación del Eje 4, Nuria y Nieves se encontraban en situación de desempleo. Como tenían mucha experiencia en la elaboración de conservas de bonito del norte para familiares y amigos, contactaron con su FLAG local para que les ayudara a convertir su idea de elaborar a mano conservas de productos pesqueros locales en un negocio innovador y rentable.

El proyecto en sí consistió en acondicionar las instalaciones con el equipamiento necesario (hornos, neveras, autoclaves para esterilizar los tarros, superficies de trabajo, etc.) para preparar y envasar una cantidad mayor de productos de la pesca local en cada tarro, así como aportar el apoyo necesario para crear una nueva empresa, Curricán. El FLAG también puso en contacto a las promotoras del proyecto con las autoridades locales, para que les asesoraran sobre cómo cumplir con los prerequisites en materia de salud y seguridad. En colaboración con una tercera socia, especializada en marketing,

elaboraron 15 productos hechos a mano, ocho el primer año (incluido bonito del norte en aceite de oliva), y otros siete en el segundo año (como pulpo en aceite de oliva). La experiencia en marketing de esta tercera socia resultó vital para introducir los productos de Curricán en una serie de mercados, como tiendas gourmet de toda Galicia, y tiendas especializadas y grandes almacenes de otras zonas de España, como Madrid, Asturias, Huelva, Bilbao, Alicante y Barcelona.

Lecciones clave

- › **Relevancia con los temas FARNET:** añadir valor a los productos pesqueros, apoyo a las empresas, nuevos productos pesqueros.
- › **Resultados:** gracias al proyecto se ha creado una nueva empresa y se han elaborado 15 conservas nuevas de pescado. La producción y las ventas de Curricán no han dejado de aumentar desde el inicio de sus actividades: si en 2012 vendieron 2 100 unidades de productos, en 2013 (primer año en que estuvieron plenamente operativos) llegaron hasta las 11 500, y en 2014 superaron las 15 000. La empresa alcanzó una facturación de 65 000 euros en su primer año de actividad completo, y 75 000 el segundo. El proyecto ha permitido la creación de dos nuevos empleos a tiempo completo, y otros dos a tiempo parcial durante la temporada de atún, entre julio y octubre.

Muy motivadas por los resultados obtenidos y la diversidad de mercados a los que han accedido en España, las promotoras estudiaron la posibilidad de lanzar sus productos en el mercado internacional, y a finales de 2014 consiguieron firmar un nuevo contrato para exportar sus conservas a México.
- › **Transferibilidad:** este tipo de proyectos se podría transferir a otras zonas costeras en las que exista una fuerte tradición culinaria basada en el pescado y se fomente el espíritu empresarial femenino. Esta experiencia podría ser sin duda útil para otras mujeres que deseen desarrollar nuevos productos procesados de la pesca adaptados al contexto y las tradiciones locales. No obstante, y para lograr introducir con éxito el producto en el mercado, resulta muy importante contar con una experiencia previa en desarrollo y comercialización de productos.
- › **Comentario final:** Curricán ilustra cómo una iniciativa a pequeña escala, si va acompañada del asesoramiento y los conocimientos adecuados, puede recurrir al Eje 4 para preservar una tradición local y, basándose en ella, lanzar con éxito al mercado nuevos productos pesqueros.

Coste total y contribución del FEP

Coste total del proyecto: 53 165 €

- › Eje 4 del FEP: 23 909 €
- › Cofinanciación nacional/regional: 7 965 €
- › Aportación privada: 21 291 €

Información sobre el proyecto

Título: Curricán: conservas artesanas

Duración: agosto de 2012-marzo de 2013

Fecha del estudio de caso: enero de 2015

Promotor del proyecto

Conservas Curricán, S.L.

currican@conservascurrican.es | +34 982 596 484 / +34 627 422 685 | www.conservascurrican.es

Datos del FLAG

FLAG de Mariña-Ortegal, Galicia, España

gac1@accioncosteira.es | +34 982 563 355 | www.accioncosteira.es/?q=node/121

[Ficha informativa del FLAG de Mariña-Ortegal](#)

Editor: Comisión Europea, Dirección General de Asuntos Marítimos y Pesca, Director General.

Cláusula de exención de responsabilidad: La Dirección General de Asuntos Marítimos y Pesca es responsable de la elaboración total de este documento, pero no se responsabiliza de su contenido ni garantiza la precisión de los datos