

## El percebe en lata de Mar de Silleiro atrae a distribuidores árabes, chinos y de EE UU

[www.farodevigo.es](http://www.farodevigo.es) / 8 noviembre 2012

- La cooperativa abre nuevas vías de comercialización, aún limitada a España, tras el reconocimiento de la UE y la presentación de su proyecto en Bruselas el pasado año

Cuando se cumplen dos años de la salida al mercado de sus primeras conservas de percebe, la cooperativa baionesa Mar de Silleiro tiene ante sí un horizonte de comercialización impensable cuando sus 27 fundadores (25 percebeiros de Baiona y dos de A Guarda) emprendieron su aventura. Así lo asegura Susana González, responsable de la empresa, cuando explica que distribuidores "de Emiratos Árabes, China, EE UU y México" se han interesado en los últimos meses por su línea de productos, que hoy por hoy solo pueden adquirirse en España.

"No hay nada cerrado aún, son solo líneas abiertas que estamos analizando junto a otras oportunidades", apunta González, quien afirma que también se han puesto en contacto con la cooperativa empresas de distribución de ámbito europeo para llevar el percebe en lata a lugares como Bélgica o los Países Bajos.

La responsable de Mar de Silleiro considera que el reconocimiento que la Unión Europea hizo hace un año al pionero proyecto y su posterior presentación en Bruselas fueron "claves" a la hora de dar a conocer fuera de España sus productos, elaborados a partir de una clase de percebe -"alongado" o "picholón"- que hasta ahora no había encontrado una salida comercial.

A partir de este recurso, hasta ahora de escaso valor, Mar de Silleiro desarrolló inicialmente, bajo la marca "27 percebeiros", una línea de conservas que incluía dos tipos de latas de percebe al natural (con uña y sin uña) y dos más de paté (con o sin algas). Sin embargo la empresa, que elabora sus productos en la conservera arousana Antonio Pérez Lafuente, ha decidido ampliar este año su oferta con tres nuevas latas a base de erizo de mar (huevas al natural, paté de erizo y paté de erizo con percebe) y la comercialización directa de percebe en fresco, para lo que cuentan con autorización de la Xunta.