

Sin lugar a dudas uno de los sabores más característicos de Cantabria es el de sus anchoas. Desde el sector conservero y pesquero de Cantabria se está trabajando para impulsar la Indicación Geográfica Protegida (IGP) y garantizar la calidad, trazabilidad y trabajo de este producto.

Para conseguir el mejor resultado posible es indispensable el trabajar la anchoa de manera artesanal, dándole el mimo que un producto como éste merece. Por ello desde EL CABALLITO CANTÁBRICO, le damos el lugar que se merece “Lo que hacemos entre otros trabajos, ofrecer nuestro servicio de fileteado a cuchillo in-situ de anchoas del cantábrico y su posterior degustación en todo tipo de eventos, desde bodas, catas en bodegas, reuniones de empresas hasta en congresos que así lo soliciten.

Nuestras anchoas están catalogadas “posiblemente” como una de las mejores del mundo. Trabajamos con el sello de garantía de calidad PESCALONJA-Tradición marinera, que resultado del trabajo que el Grupo de Acción Costera Oriental “premia” al tratarse de pesca tradicional, artesana y sostenible, que identifica al bocarte de primavera desembarcado en la Costa Oriental de Cantabria.

“PESCALONJA, TRADICIÓN MARINERA, es la marca con la que el Grupo de Acción Costera Oriental de Cantabria, el GAC Oriental, identifica los productos del mar desembarcados en las lonjas de las Cofradías de Pescadores de Castro Urdiales, Colindres, Laredo y Santoña.

Una medida puesta en marcha en el marco de las políticas de la Unión Europea encaminadas hacia la pesca artesanal y sostenible.

Los pescados y mariscos que presentan la etiqueta de PESCALONJA son el fruto de esa pesca tradicional, y son los que nuestra flota desembarca cada día manteniendo su enorme calidad y valor nutritivo.

Del mar a la lonja y de la lonja a la mesa. Nuestras cofradías de pescadores atesoran siglos de tradición en nuestra costa y disponen de una moderna flota que trae a puerto dos tercios de todas las capturas que se desembarcan en Cantabria.

Capturados con artes tradicionales, estos extraordinarios productos del Cantábrico llegan frescos al consumidor, con todas las ventajas que ello supone para una dieta sana, variada y sabrosa.

PESCALONJA, TRADICIÓN MARINERA representa la gran variedad de especies y las características que sólo se hallan en esta parte del Cantábrico, y que abren un increíble abanico de posibilidades gastronómicas.

Todas las acciones del Grupo de Acción Costera Oriental de Cantabria, dirigidas a la pesca sostenible y la calidad de los productos del mar, vienen refrendadas en su Manual de Buenas Prácticas.

Un documento que rige las actuaciones de los profesionales del mar y sus embarcaciones durante todo el proceso de extracción, descarga, transporte y distribución de la pesca desembarcada en los puertos de Castro Urdiales, Colindres, Laredo y Santoña.

Este Manual de Buenas Prácticas, además de ser una novedad en el ámbito de los grupos comarcales y un salto de calidad, recoge el Código Europeo de Buenas Prácticas para una Pesca Responsable y Sostenible, y los aspectos propios de la actividad pesquera en la zona oriental de Cantabria.

La seguridad de la actividad pesquera, el correcto mantenimiento de las embarcaciones, unas instalaciones adecuadas para las tripulaciones, el respeto al medio ambiente, una comercialización adecuada y otras cuestiones, conforman un código aprobado por la Junta Directiva del GAC Oriental de Cantabria, que representa a 22 entidades públicas y privadas, entre las que se encuentran los ayuntamientos de los cuatro municipios miembros, cofradías de pescadores, productores, empresas conserveras, profesionales del sector, entidades socioeconómicas de la comarca y asociaciones culturales vinculadas a la tradición marinera.

Tal y como refleja este Manual de Buenas Prácticas, “la pesca debe contemplarse desde el punto de vista de la sostenibilidad, único camino que garantiza el mantenimiento de las poblaciones de peces para las próximas generaciones de pescadores”.  
Un esfuerzo colectivo hoy para una actividad con futuro”””

También trabajamos con el sello CC de Calidad Controlada, que es una marca registrada por el ODECA de acuerdo con las especificaciones de la Ley de Marca, cuyo fin es garantizar la calidad singular de los productos alimentarios que lo acreditan cumpliendo unos exigentes requisitos que le reglamente General de la Marcas y las normas específicas que se dictan para productos, en este caso hablamos de las normas para la Anchoa de costera de primavera.

Nuestra Historia:

Itziar Larrinaga, bilbaína afincada en Laredo desde hace más de 30 años, se embarco en la empresa del El Caballito Cantábrico en el año 2014. No tenía ninguna experiencia en le mundo de la anchoa, sólo el que podía captar del entorno en que vivo, los amigo y mi marido que estuvo trabajando en una reconocida conservera de la zona más de 35 años, el cual me ha transmitido su experiencia en el sector, parte muy importante en la andadura de mi empresa.

Antes meterme de cabeza en esta empresa, trabajaba en el sector financiero y contable, el cual no tenía nada que ver con las semiconservas...La crisis financiera y de la construcción del 2008 provocó que mi vida laboral de parara, pero lejos de mirar para atrás mire para adelante y tras muchos cursos, trabajos temporales, obstáculos y reveses, me forme en un curso impartido en le CISE de Laredo para parados de larga duración, con el fin de realizar eventos enfocados en el sector conservero y de la pesca y con el apoyo del Ayuntamiento, formadores, compañeros.... me lance al mundo empresarial.

La empresa empezó ofreciendo fileteado in-situ en eventos, los cuales me enriquecieron mucho y me sirvieron para conocer a mucha gente de todos los sectores. Poco a poco he ido ampliando, con asistencia a mercados artesano, ferias....y se va reconociendo mi trabajo artesano.

Me han concedido varios premios, entre ellos el 1º premio de Artesanas Tradicionales de Cantabria que concede el Proyecto Enhebrado para la promoción de Mujeres en los Oficios Artesanos Tradicionales de Cantabria, junto con la Consejería de Medio Rural del Gobierno de Cantabria.

Mi trabajo de fileteado me enriquece y me gusta mucho, he impartido ya mas de media docena de cursos de fileteado de anchoas, tanto para mujeres/hombres en paro, jóvenes/mayores....por mediación del SEPE, de empresas privadas y públicas, siempre con el fin de la incorporación al mundo laboral de los/las alumnas como profesionales fileteras; oficio que cada vez es más escaso y a su vez más demandado y necesario en nuestra zona.

La venta de anchoas es otro campo que abarco. Todos nuestros productos están filetados a cuchillo, con pesca de primavera y con mas de 18 meses de maduración en sal, trabajados de manera artesanal, sobadas a mano, envasadas filete a filete.

Recientemente nos han concedido en sello ECOLOGICO, un campo el cual cada vez está más demandado y va más acorde con nuestro trabajo y respeto con el medio ambiente.