

Para disfrutar del sabor del mar  
respetando su riqueza

# *Pan do Mar*



Conservas de pescados procedentes de la pesca sostenible  
elaboradas de forma artesanal con ingredientes procedentes  
de la agricultura ecológica.



# QUIÉNES SOMOS?

Conservas Antonio Pérez Lafuente es una empresa familiar dedicada a la elaboración de conservas de productos del mar desde principios del siglo pasado; nuestra factoría se ubica en Vilanova de Arousa, villa costera del noroeste de la Península Ibérica.

"PAN DO MAR", el nombre con que presentamos nuestros productos, quiere reflejar nuestra historia y filosofía de trabajo, basada en el aprovechamiento de los recursos marinos de forma racional y sostenible, procesados según los métodos tradicionales.

# QUÉ HACEMOS?

En Conservas Antonio Pérez Lafuente nos sentimos herederos de una tradición secular de fabricantes de conservas y por ello tenemos el orgullo de mantener los métodos de elaboración y tratamiento del pescado que nos transmitieron nuestros mayores, sin renunciar a los avances técnicos en materia de control y seguridad alimenticias.





# LOS PRINCIPIOS QUE RIGEN NUESTRA ACTIVIDAD

## - ELABORACIÓN ARTESANAL

El pescado se limpia y filetea a mano y se cocina siguiendo prácticas y recetas tradicionales de la cocina local.

## - PESCA SOSTENIBLE

Todo el pescado que se procesa en la factoría procede de pesquerías y artes de pesca considerados sostenibles según los criterios homologados por la FAO y organizaciones conservacionistas basados en la utilización de métodos de pesca selectiva y controlada.

## - INGREDIENTES ECOLÓGICOS

El mismo interés en la conservación del medio natural rige la selección de los ingredientes con los que se acompañan nuestros elaborados de pescado y mariscos: aceites de oliva extra virgen de primer prensada en frío, vegetales, especies y vinagres para las salsas, todos provenientes de la agricultura ecológica y biodinámica certificada.

# LA NOCIÓN QUE NOS INSPIRA ES LA DE RESPETO

- Respeto por el entorno, puesto que nos creemos obligados a dejar a nuestros hijos un mundo tan rico y variado como el que nosotros recibimos.

- Respeto por el trabajo de nuestros empleados y colaboradores.

- Respeto por nuestros clientes que merecen la mejor calidad que podamos conseguir en nuestros productos.



# ELABORACIÓN ARTESANAL



*Descarga de caballa en el Puerto de Cambados.*



*Salado de la caballa en fábrica previo a la cocción.*



*Limpieza, fileteado y empackado a mano.*



*Aceitado y cierre de las latas.*



# EL EQUIPO HUMANO

En nuestra factoría de Vilanova trabajan en la actualidad una treintena de personas.



*Eduardo y Álvaro trabajando con los pedidos de los clientes.*



*El equipo al completo.*



*Chery y Jose Luis revisando la facturación.*



*El equipo de almacén.*



*Mónica en Control de Calidad.*



# SOSTENIBILIDAD

Somos conscientes de la amenaza que supone para el medio marino el incremento de la explotación pesquera intensiva y por ello en nuestra actividad seguimos las recomendaciones de los organismos científicos y organizaciones medioambientales que se condensan en los siguientes criterios:

Seguridad de que todo el pescado utilizado proceda de pesca controlada, lo que implica el respeto de la normativa sobre tallas mínimas, especies protegidas, temporadas de pesca y cuotas de captura. Para ello exigimos que la trazabilidad de toda la cadena extractiva y productiva esté certificada de modo que permita identificar la procedencia de todo el pescado y los ingredientes utilizados.

Utilizar métodos de pesca selectiva. Dado que la pesca con anzuelo y las artes de cerco son menos dañinas que las redes de arrastre al reducir la presión sobre los caladeros y minimizar los descartes de especies o tallas sin interés comercial, el pescado que procesamos procede de embarcaciones que utilizan artes tradicionales no depredadoras. Así todo el atún que utilizamos es pescado con caña, la caballa procede de la costera del Cantábrico o de la propia Ría de Arousa, el marisco de las Cofradías de las Rías Gallegas, etc.

El consumo de pescado procedente de pesquerías cercanas no solo ayuda al mantenimiento de las comunidades y sus formas de vida tradicionales sino que al evitar largos transportes de mercancía por medio mundo, contribuye a la eficiencia energética disminuyendo el consumo de CO<sub>2</sub>.



Huella de Carbono. Para mejorar en nuestro control de emisiones de CO<sub>2</sub>, hemos cumplimentado la inscripción en el Registro de Huella de Carbono de la Oficina Española de Cambio Climático, la que se encarga de monitorizar y certificar las medidas adoptadas por la empresa para la reducción de emisiones de dióxido de carbono a la atmosfera.



Conscientes de la importancia de la trazabilidad para la sostenibilidad de la pesca, en nuestros estuches incluimos la mayor información posible sobre procedencia y arte de pesca utilizadas para obtener el pescado contenido en la lata, así por ejemplo:

**El atún:** Utilizamos atunes de las especies *Katsuwonus pelamis* (Skipjack – Listado) y *Thunus albacares* (Yellowfin – Rabil), procedentes de las pesquerías del Atlántico Este -Canarias, Azores y el corredor de Senegal-. La pesca se realiza desde embarcaciones locales con el método tradicional de caña y anzuelo. Estas pesquerías ostentan el sello Friend of the Sea que garantiza su sostenibilidad.

**La caballa:** Se pesca desde antiguo en el mar Cantábrico por embarcaciones de bajura de las abundantes villas marineras que pueblan este litoral, utilizando el método tradicional de línea de mano con los barcos en marcha lenta navegando sobre el cardumen.



*Pesca de Atún con caña en las Islas Canarias*



*Pesca de Caballa con línea en el Golfo de Vizcaya.*



*Bateas de producción de mejillón en la Ría de Arousa.*

**El mejillón:** Molusco bivalvo muy rico en proteínas y minerales, se cultiva en la Ría de Arousa desde mediados del siglo pasado, fijando la cría recolectada en las rocas del litoral a cuerdas que cuelgan en el mar desde parques de madera flotantes. Todo el proceso de recolección de la cría, engorde y procesado es supervisado por el Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica de Galicia. (CRAEGA).



*Control de producción de Mejillón ecológico.*



# RESPONSABILIDAD SOCIAL



*La pausa para reponer fuerzas, hace 50 años.*



*La pausa, en la actualidad.*

En la empresa siempre hemos apostado por la continuidad y permanencia, factor básico para la transmisión de una cultura. Como empresa de marcado carácter familiar, no es raro que el puesto de trabajo se transmita de padres a hijos, tanto a nivel de dirección como de fabricación. La mayoría del personal lo componen mujeres con una larga experiencia, muchas de ellas han desarrollado toda su vida laboral en la empresa de manera que algunas llevan cerca de 50 años con nosotros.

*Álvaro Pérez Lafuente entrega una medalla conmemorativa a Felisa Torrado con motivo de su retiro para acogerse a la jubilación tras 51 años de trabajo ininterrumpido en la empresa.*





# COMPROMISO CON EL ENTORNO

La responsabilidad de la empresa no se agota en su día a día. Si alzamos la vista, queda claro que todos somos copartícipes de una empresa común: mantener la variedad y riqueza del mundo. Para ello la empresa coopera con diversas asociaciones apoyando su trabajo voluntario en la conservación del patrimonio biológico y cultural del país.

**CEMMA- Coordinadora para el estudio de los mamíferos marinos:** es una ONG local que se encarga de la asistencia y recuperación de los cetáceos, tortugas y otros animales marinos que varan en nuestras costas. En la actualidad Conservas Antonio Pérez Lafuente patrocina un estudio de las poblaciones costeras de delfines mediante fotoidentificación.



*Salvamento de delfines varados*



*Delfines en la Ría de Arousa*

**Asociación Galega de Custodia do Territorio:** división local de un movimiento internacional que pretende implicar a los propietarios y usuarios de la tierra –agricultores, ganaderos- en la conservación y buen uso de los recursos naturales, culturales y paisajístico. Conservas Antonio Pérez Lafuente es su primer socio benefactor.



*Preservación de los últimos robledales atlánticos.*

**Asociación Drosera para el estudio y conservación del medio natural de Galicia:** están especialmente implicados en el estudio de las poblaciones locales de murciélagos. Conservas Antonio Pérez Lafuente colabora aportando fondos para la confección de un Atlas de los murciélagos de Galicia



*Estudios de los hábitats naturales del Murciélago de Bechstein en Galicia.*





*Javier Torres llegando con la pesca diaria de Caballa al Puerto de Cambados. La flota artesanal de bajura de los pequeños puertos del litoral atlántico son los suministradores habituales de la caballa que procesamos.*



*Juncal, mejillonero intrépido. De casta marinera, Juncal se empeñó en sacar adelante la primera batea de mejillón ecológico certificada de las Rías Gallegas.*

## NUESTROS PROVEEDORES: PESCA LOCAL, AGRICULTURA LOCAL.

Desde sus orígenes la empresa ha tenido su razón de ser en la abundante riqueza pesquera de nuestras costas. Hoy más que nunca creemos que nuestro principal objetivo debe ser favorecer la pesca local y la agricultura de proximidad para conseguir el adecuado equilibrio que requiere la conservación del entorno natural. Así nuestros proveedores forman parte sustancial de la empresa y participan de nuestro empeño.



*La familia Becerril-Bilbao agricultores de la Provincia de Burgos. Son los proveedores del aceite de girasol ecológico que utilizamos en nuestros productos.*



*Rafael De Prado, nuestro proveedor de aceite de oliva; forma parte de una familia con ocho generaciones produciendo aceite de oliva y de olivares propios, actualmente certificados como de producción ecológica y biodinámica.*



# NUESTRA GAMA DE PRODUCTOS

Junto a los conservas tradicionales incluimos en nuestra oferta nuevos preparados adaptados a las nuevas necesidades y gustos de los consumidores.





Las Rías Gallegas forman un hábitat natural de increíble riqueza natural y paisajística. La limpieza y profundidad de sus aguas proporcionan desde siempre un entorno ideal para el establecimiento de una cultura basada en la pesca como medio de vida de las poblaciones de sus riberas. Nuestra factoría se encuentra localizada en las orillas de la Ría de Arousa.



Como garantía de su trabajo, del origen y la sostenibilidad de la pesca con que trabajamos la empresa se somete a los controles y auditorías de las principales ONG's de defensa medioambiental y de las entidades certificadoras en los campos de la pesca sostenible y la agricultura ecológica.



Conservas Antonio Pérez Lafuente S.A.  
Xunqueira, 3 – 36620 Vilanova de Arousa - Pontevedra – España

[www.pandomar.net](http://www.pandomar.net)