

“Somos los ojos de nuestros clientes para garantizar la calidad del pescado”

En Santa Eugenia de Ribeira, localidad marinera de la provincia de La Coruña, descubrimos la empresa Pescados García-Riveira. Una compañía familiar dirigida por dos hermanos que lleva alrededor de 50 años de trayectoria en el sector. Con esta amplia experiencia profesional y una plantilla comprometida y especializada, garantizan la calidad y la frescura del pescado que consumimos todo el año. Desde las lonjas más importantes de la Comunidad Gallega, sirven a toda España y a diferentes países europeos, gracias a trabajar en uno de los principales puertos europeos de pesca de bajura, en lo que a descargas de pescado fresco se refiere como es el puerto de Ribeira. Hablamos con Santiago García, gerente de la empresa.

¿A qué dedican su actividad?

Compramos y vendemos pescado tanto a nivel nacional como internacional. Estamos especializados en producto de consumo diario, sobre todo de pescado azul. Trabajamos la bacaladilla, la pescadilla, el chicharro, la merluza, la pota y el verdel cuando está en campaña, entre otros.

¿Dónde podemos encontrar estos productos?

Tratamos de alcanzar todos los puntos de distribución, de esta forma, servimos nuestros pescados tanto a grandes superficies y mercados centrales como al pequeño comercio minorista. Todos los clientes son importantes para nosotros.

“Ribeira tiene uno de los principales puertos de bajura de Europa en entrada de pescado fresco”

¿Cuáles son las señas de identidad de Pescados García-Riveira?, ¿cómo consiguen garantizar una calidad tan alta?

Somos un equipo humano que está continuamente en contacto con el pescado y trasladamos esta información al cliente en todo momento. Al realizar tanto la compra

como la venta del pescado, podemos garantizar la total calidad del producto. Aunque nuestros clientes no estén cerca de la lonja, nosotros somos sus ojos.

Intentamos ser un proveedor que de confianza a nuestros clientes, analizamos la calidad del producto en lonja, llevando a cabo los controles necesarios antes de que salga cada pedido.

¿Por qué el puerto de Santa Eugenia de Ribeira ofrece esta calidad de pescado y además en cantidades tan abundantes?

Este puerto, donde está nuestra empresa, es una de las principales lonjas de bajura de Europa en entrada de pescado fresco.

Los barcos de esta zona son emprendedores en muchos aspectos y además muy cuidadosos con la calidad del pescado; de ahí su posición actual en el mercado. Esta calidad, por tanto, se traslada a toda la cadena.

¿Cuándo vamos al mercado a hacer la compra, ¿en qué nos tenemos que fijar para saber si estamos o no ante un pescado fresco?

Nosotros lo distinguimos a simple vista, pero a la hora de trasladar esto al consumidor es complicado. Hay que fijarse en la textura de la piel, que debe ser suave y brillante, en los ojos, también brillantes y salientes, y en el color de las agallas, rojo vivo en la mayoría de los pescados. Nuestros clientes ya aportan garantías que nos exigen previamente a nosotros como proveedores. No hay que preocuparse en este sentido. Hablamos de pescado del día, por lo que la calidad es muy alta.

