



"La Bayonnaise 1803"



- ✓ **GALP Costa Sostible**
- ✓ **Promotor: Gonzalo Manuel Insua Fernández**
- ✓ **Convocatoria: 2016 Estado: Proyecto ejecutado**
- ✓ **Coste del proyecto: 84.327,01 €**
- ✓ **Ayuda pública: 32.450,53 €**
- ✓ **Ámbito de aplicación: Fisterra (A Coruña)**



EL PROMOTOR

El promotor a pesar de no disponer de titulación específica de hostelería ni de cocina, posee una gran experiencia en este sector por trabajar en numerosos establecimientos como cocinero. Hijo de marinero y apasionado por el mar y por el patrimonio cultural-marítimo de Fisterra fue lo que le llevó a la puesta en marcha de este negocio.

PROYECTO

Este proyecto consiste en la creación de un negocio de restauración recreado en el galeón naufragado en Fisterra "La Bayonnaise" cuya decoración interior está basada en el patrimonio subacuático de la localidad.

Por lo que respecta al producto ofrecido, se diferencia del resto de los establecimientos de restauración en apostar por el consumo de especies del mar infravaloradas transformándolas, a través de una cocina elaborada, en productos con el mismo posicionamiento que las especies de reconocido prestigio.

OBJETIVOS

1. Impulsar un negocio que además de ofrecer el servicio de restauración, transmita el contenido del patrimonio subacuático de Fisterra.
2. Poner en valor especies infravaloradas para su consumo.
3. Contribuir a la potencialización de las marcas del territorio que ponen en valor la pesca costera artesanal.



CONTRIBUCIÓN AL DLP

Contribuye a la diversificación económica del territorio a través de la materialización de la línea de actuación Iniciativas de restauración y gastronomía kilómetro cero Margalaica, contribu-

yendo al consumo de productos de las lonjas locales, procedentes de artes de pesca sostenibles, contribuye también a la puesta en valor del patrimonio marítimo y a la creación de empleo a través de la creación de cuatro puestos de trabajo.

LECCIONES APRENDIDAS

Principalmente, el aprovechamiento de un recursos innovador y descubrir cómo el patrimonio subacuático se

vincula a un negocio de restauración basado en la puesta en valor de productos infravalorados procedentes de la lonja de Fisterra.

“referente en la localidad de Fisterra por la puesta en valor de especies infravaloradas ”

RESULTADOS OBTENIDOS

Lleva funcionando desde el once de mayo de 2017, siendo un referente en la localidad de Fisterra por la puesta en valor de especies infravaloradas como la caballa , o el congrio, y por las distintas modalidades de pulpo que

oferta en su carta, ha contribuido a incrementar el nivel de calidad y compromiso de la restauración de esta localidad, su plantilla media son cuatro trabajadores siendo dos puestos ocupados por mujeres, ha contribuido a poner en valor el patrimonio subacuático de la localidad a través de la reproducción de esta fragata y de la información que suministra a sus clientes a través de la difusión de la ruta de los naufragios cuyo mapa se encuentra en el establecimiento y en el tablero de las mesas de la terraza , además de en la web, establece contacto permanente con la empresa buceo Fisterra para la realización de la misma.

