



Cuidar la riqueza del mar

Los pescadores de San Cristóbal utilizan técnicas artesanales y selectivas. El producto resultante pasa al punto de primera venta de la cooperativa, que certifica la especie y talla. Por ello su lonja ofrece un gran producto, que solo es posible gracias a las batientes aguas del Atlántico y la pureza de sus fondos.

Esta pesquería artesanal llevada a cabo sin distancias ni horarios, permite encontrar en su pescadería fresquísimas sardinas, chicharros, caballas, antofitos, fulas de altura, rascacios, gallos, samas, pulpos, besugos, lebranchos y algún que otro pejeperro, entre otras muchas delicias del mar.

Y es que con 16 barcos, la posibilidad de faenar todo el año y el lujo de contar con el único carpintero de ribera que queda en la isla, el barrio marinero más antiguo de Gran Canaria está volcado en la sostenibilidad de la pesca para que perdure, como mínimo, otros 500 años más.

Taking care of the richness of the sea

Fishermen in San Cristobal only use artisan and selective techniques. The cooperative certifies the species and size, and then takes it to the first point of sale. Its market offers a high quality product, only possible thanks to the swinging Atlantic waters and the purity of its seabed.

This artisan fishery operates all year round without timetable nor distances, allowing to buy the freshest sardines, mackerels, porgies, alfonsino, scorpionfish, megrims, octopus, mullets and also some barred hogfish, among many other delicatessen.

It is because only with 16 ships, the ability to operate all year round and the luxury of having the only shipwright remains on the island, the oldest seaside neighbourhood of Gran Canaria is overturned on the sustainability of fisheries to endure at least another 500 years.

GUACIMARA CRUZ LÓPEZ



"Invertimos en el Desarrollo Sostenible en las Zonas de Pesca"
www.accioncosteracanarias.es

