

Demanda internacional

Irlanda tiene una cuota de pesca de cerca de 7.000 toneladas de Cigala en 2020, asegurando una fuerte capacidad de suministrar a los mercados de exportación. La cigala congelada representó el 9% del total de las exportaciones de pescado y marisco en 2019, por un valor de €57 millones. Italia representó más de dos tercios del mercado exportador, seguido de España, el Reino Unido y Francia. La reputación mundial de la Cigala irlandesa se corrobora por las crecientes exportaciones a China, que se reforzaron en un 20% en 2019.



Bord Bia - Alimentos de Irlanda
Paseo de la Castellana 46
28046 Madrid
Tel: +34 91 435 65 72
Email: info@bordbia.ie
www.alimentosdeirlanda.es
www.irishfoodanddrink.com

BORD BIA
IRISH FOOD BOARD

Bord Bia no se responsabiliza de ningún error u omisión, o del resultado obtenido del uso de la información detallada en este documento. Cualquier uso de esta información es estrictamente bajo su responsabilidad. Toda la información en este documento se proporciona "tal cual", y no asume ninguna garantía de integridad, exactitud o actualidad ni de los resultados obtenidos por el uso de esta información.

Cigala de Irlanda

BORD BIA
IRISH FOOD BOARD



European Maritime
& Fisheries Fund

Cigala de Irlanda

Conocidas de varias formas como Dublin Bay prawns, scampi, o simplemente cigalas, las cigalas (*Nephrops norvegicus*) se consideran como una elección de marisco de primera calidad para los consumidores. Como isla en el extremo occidental de Europa, la proximidad de Irlanda a las frías, cristalinas aguas del Atlántico permiten el acceso a algunos de los bancos de pesca más ricos de Europa a este crustáceo anaranjado y rosa pálido. El banco de Porcupine, el banco de Labadie y el banco de Jones son todos accesibles a los pescadores irlandeses. Las aguas Atlánticas también otorgan a este valorado marisco, un sabor dulce y sofisticado que realza aun más su atractivo.



La pesca de la cigala irlandesa supone una estrecha colaboración entre procesadores y pescadores. El amplio uso de innovadora tecnología de congelación a bordo, permite que las cigalas puedan ser congeladas a bordo de los barcos pesqueros en tan sólo dos horas de su captura, asegurando un producto de óptima calidad y sabor, mientras que el etiquetado por lotes permite la trazabilidad desde su origen.



Esto asegura que las cigalas frescas irlandesas puedan ser traídas al mercado rápidamente, con las mayores garantías de calidad y seguridad alimentarias para los clientes y consumidores.

Esta colaboración entre pescadores y procesadores también facilita las prácticas de pesca responsable, añadiendo al sector pesquero irlandés una creciente reputación internacional en cuanto a calidad. La participación en iniciativas como los Fishery Improvement Projects (FIPs) otorga un marco de reconocimiento para identificar y acordar mejoras en la operativa, aparejos de pesca y la actividad. Esto facilita que estudios científicos influyan directamente en la sostenibilidad a largo plazo y un enfoque a la pesca basado en el conocimiento.



Rica en nutrientes

Las cigalas son una excelente fuente de proteínas además de ser bajo en grasa y calorías, convirtiéndolas en una elección saludable de alimentación. También son abundantes en ácidos grasos omega-3, que son esenciales para la lucha contra enfermedades cardiovasculares y muchas otras enfermedades. Las cigalas también tienen alto contenido en vitamina B12, zinc, yodo, fósforo, potasio, selenio y hierro y menores cantidades de calcio, magnesio y sodio.

Producida de manera sostenible

El BIM, la Oficina de Pesca Marítima irlandesa, trabaja junto al sector pesquero, para desarrollar un Fishery Improvement Projects (el proyecto de mejoras pesqueras)(FIP) para Cigala irlandesa que promueve las prácticas de pesca responsable bajo tres criterios clave:

- Facilitando datos a científicos que tratan estas brechas de información para mejorar la gestión de poblaciones marinas.
- Probando aparejos de pesca más respetuosos con el medio ambiente que reducen la huella del carbono de la pesca.
- Desarrollando un sistema de trazabilidad que monitorice las capturas de la Cigala a través de toda la cadena de suministro.

Todos los principales exportadores de de Cigala irlandesa también son miembros de Origin Green, el primer programa nacional de sostenibilidad del mundo. Operado por Bord Bia, la Oficina de Alimentos de Irlanda, Origin Green hace que las empresas fijen y lleven a cabo objetivos de sostenibilidad ambiciosos y medibles mientras que salvaguardan el entorno marino de Irlanda. Visite www.origingreen.ie para más información.



Principales productores de Cigala / Puertos pesqueros de Irlanda

Las cigalas se descargan en todos los principales puertos y muchos pequeños puertos a lo largo de la costa irlandesa. Si bien tradicionalmente ha sido una pesca de bajura, una significativa proporción de las capturas son de pesca de altura de barcos vivero. En general, Irlanda tiene un entorno único para la vida acuática. Las aguas que rodean los 7.500 km de costa irlandesa se mezclan con las cálidas corrientes del Golfo y las frías aguas de la abundante lluvia de Irlanda, que se filtran a través de los singulares 12.000 Km de turberas irlandesas.

- Castletownbere Co-Op también ofrece Cigala congelada a bordo
- Clogherhead Co-Op también, aunque sus formatos son de tamaño grande... congelada a bordo en 3*3 kilos
- Errigal Bay
- Jade
- Rockabill
- Wrights of Howth