

**Será el único distribuidor que venderá el molusco en sus tiendas a través de la marca Amarra**

## **EROSKI APUESTA POR LA COMERCIALIZACIÓN DEL MEJILLÓN VASCO EUSKAL MUSKUILUA**

- Se trata del primer mejillón de cultivo en la costa vasca del Cantábrico, concretamente en Mendexa, a través de un innovador sistema *Long-Line* en mar abierto, donde con un sistema de fondeo a 40m de profundidad, boyas y cuerdas de cultivo se consigue producir un mejillón con un sabor marino único. Un producto KMO que contribuye a fomentar la sostenibilidad marina y a impulsar la economía local
- El proyecto se enmarca en los compromisos adquiridos con el Gobierno Vasco de apoyar y promover el producto local y concede un nuevo impulso a la colaboración que EROSKI mantiene con la Fundación HAZI
- EROSKI mantiene un compromiso para la comercialización de los alimentos producidos en el entorno donde opera, lo que impulsa un sector primario más sostenible y mantiene una alta diversidad de su tejido productivo

Elorrio, 19 de agosto de 2021.- [EROSKI](#) apuesta por el proyecto Euskal Muskuilua junto a [AZTI](#) y será la única cadena de alimentación que comercializará en sus tiendas el mejillón vasco de la marca Amarra dentro de su compromiso por fomentar el consumo de producto local. Se trata de un innovador proyecto en el que EROSKI colaborará con la comercialización en sus hipermercados y supermercados del País Vasco de esta especie de molusco fresco en sus mostradores de pescadería y también en conserva.

El mejillón vasco, Euskal Muskuilua, es un mejillón de cultivo, criado en la zona costera entre Ondarroa y Lekeitio, a través de un proceso de cultivo por cuerdas en sistema *Long-Line* adecuado para soportar las condiciones meteorológicas desfavorables que se dan en el mar Cantábrico. La cría de mejillón se capta de manera natural en colectores de semilla, tras dos años creciendo con los nutrientes propios de nuestras aguas alcanzan un tamaño óptimo para su consumo.

El proyecto se enmarca en los compromisos adquiridos con el Gobierno Vasco de apoyar y promover el producto local y concede un nuevo impulso a la colaboración que EROSKI mantiene con la Fundación HAZI.

*"Nuestro compromiso con los productos locales aumenta cada año, como demuestra el incremento de nuestras compras a productores vascos. Así, la amplia oferta de productos de proximidad y frescos de temporada se ha consolidado como uno de los*

---

### **EROSKI**

Comunicación Corporativa  
KRISTIAN PRIETO

Tel: 946 211 214

[comunicacion@eroski.es](mailto:comunicacion@eroski.es)

### **EROSKI – OFICINA DE PRENSA**

#### **CONSEJEROS DEL NORTE**

JOANA G. LANDAZABAL  
EDURNE IZQUIERDO

Tel: 944 158 642

[Sala de prensa online](#)

*distintivos principales de nuestras tiendas. Apostamos también por la innovación alimentaria en el producto local, fruto de ello es nuestro apoyo al proyecto de Amarra. Apostamos por una colaboración estrecha con nuestros proveedores locales que nos permita alcanzar acuerdos estables a largo plazo y contribuir al desarrollo agroalimentario y socioeconómico de la región”, ha señalado la directora comercial de Productos Locales de EROSKI, Asun Bastida.*

*“Es un mejillón cultivado en una zona no protegida expuesto a las duras condiciones meteorológicas que presenta el mar Cantábrico lo que dificulta nuestro trabajo pero que le dota al mejillón de un sabor único al producirse en mar abierto. Nada sería posible sin una fuerte inversión de Matxitxako Moluscos SL en innovación a través del desarrollo de una instalación única, fruto de un trabajo de varios años de pruebas y estudios para diseñar la mejor instalación posible para cultivar un mejillón con sabor marino y un cultivo respetuoso con nuestro medioambiente ofreciendo así al consumidor un producto local rico en nutrientes y sostenible con nuestros mares”, ha indicado Iñigo Gurruchaga, director comercial de Amarra.*

### **Apoyo al sector primario en Euskadi**

EROSKI mantiene un compromiso para la comercialización de los alimentos producidos en el entorno donde opera, lo que impulsa un sector primario más sostenible y mantiene una alta diversidad de su tejido productivo. EROSKI colabora con más de 1.700 proveedores de la región. Sus compras anuales superan los 740 millones de euros en la comunidad. Su apuesta por las economías locales a través de la colaboración con los proveedores del entorno se apoya también en acuerdos con las organizaciones sectoriales, cooperativas agrarias y asociaciones agroalimentarias de la zona. Acuerdos que en estos tiempos de crisis sanitaria persiguen el objetivo de ayudar a la comercialización de las partidas de producción de pequeños agricultores y ganaderos que han perdido sus canales habituales de venta (restauración, colectividades, etc.) por la situación de alerta sanitaria provocada por el COVID-19. Para ello, EROSKI ha desarrollado un sistema colaborativo de ayuda al sector primario para integrar sus excedentes en su red de tiendas.

---

#### **EROSKI**

Comunicación Corporativa  
KRISTIAN PRIETO

Tel: 946 211 214

[comunicacion@eroski.es](mailto:comunicacion@eroski.es)

#### **EROSKI – OFICINA DE PRENSA CONSEJEROS DEL NORTE**

JOANA G. LANDAZABAL  
EDURNE IZQUIERDO

Tel: 944 158 642

[Sala de prensa online](#)