



## **EL PROGRAMA 'IZAN ARRANTZALE' SE EXPANDE A BIZKAIA PARA IMPULSAR EL RELEVO GENERACIONAL EN LA PESCA ARTESANAL A NIVEL DE TODA EUSKADI, CON PARTICIPACIÓN DE FUNDACIÓN EROSKI**

- **¡Bajo el título “Artisau Arrantza Ezagutuz!”, Opegui, Opescaya, Fundación Eroski, MSC y HAZI lanzan un proyecto educativo pionero a nivel de Euskadi que llevará a 300 escolares a vivir el proceso de la pesca del arrantzale a la mesa.**
- **Este programa cuenta con el apoyo del Departamento de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca y de las ayudas de Itsas Garapen, el grupo de Acción Pesquero de Euskadi.**
- **La iniciativa busca modernizar la imagen del sector y posicionar el sector como una alternativa laboral de futuro entre los jóvenes de 8 a 12 años.**

**Elorrio, 18 de mayo de 2026.**- El sector de la pesca de bajura de Euskadi ha presentado **“Artisau Arrantza Ezagutuz!”**, un nuevo programa dentro del proyecto **Izan Arrantzale**, el cual lleva seis años de desarrollo en Gipuzkoa. Por primera vez, este proyecto estratégico para trabajar el ámbito del relevo generacional del sector pesquero cruzará fronteras territoriales para desarrollarse de forma conjunta en **Euskadi** durante el curso 2025-2026.

El proyecto nace con un objetivo claro: trabajar el reto actual del **relevo generacional**. A través de una metodología basada en el aprendizaje experiencial, se pretende que las personas jóvenes de Euskadi descubran la pesca artesanal y de bajura no solo como una tradición, sino como una profesión moderna, digna y esencial para la economía azul. Al mismo tiempo, la iniciativa busca sensibilizar sobre la importancia de una alimentación y un consumo más sostenibles y responsables.

En el marco de la iniciativa, la primera visita a lonja de Bermeo y el primer taller de cocina en la Cofradía San Pedro de Bermeo se llevarán a cabo con el colegio Urkitza Eskola de Urkitzaur. A la jornada asistirán 50 alumnos y alumnas de 8 y 9 años que se acercarán al sector de la pesca artesanal y de bajura.



## Una alianza estratégica sin precedentes

La fuerza de este programa reside en una colaboración intersectorial inédita que une a los principales agentes de la cadena de valor para cerrar el círculo de la trazabilidad pesquera. Esta unión permite abordar el reto del relevo generacional desde múltiples ángulos profesionales y expertos:

- **Opegui y Opescaya:** Como organizaciones de productores de pesca de bajura de Gipuzkoa y Bizkaia, aportan el conocimiento directo del sector y la gestión de la flota, representando la voz y la experiencia de los arrantzales de ambos territorios.
- **Fundación EROSKI:** Esta organización sin ánimo de lucro pone a disposición del proyecto su amplia trayectoria en la promoción de hábitos de vida saludables y su "Escuela de Alimentación", siendo clave para conectar el producto del mar con la nutrición y el consumo responsable en los hogares.
- **HAZI:** La entidad garantiza el rigor técnico y la promoción de la calidad a través del distintivo Eusko Label, custodiando la cadena de valor y sensibilizando sobre el reconocimiento del sector primario vasco.
- **Marine Stewardship Council (MSC):** Como ONG internacional, aporta su experiencia global en sostenibilidad, asegurando que los jóvenes aprendan la importancia de proteger los océanos a través del **Sello Azul** de pesca sostenible.

## Del arrantzale a la mesa: un itinerario de trazabilidad total

"Artisau Arrantza Ezagutuz!" es su programa piloto que durante este curso escolar acogerá a **12 grupos de escolares (aproximadamente 300 jóvenes de entre 8 y 12 años)**. El objetivo es que cada estudiante viva en primera persona las cuatro etapas clave que recorre el pescado desde que sale del mar hasta que llega a su plato, garantizando una visión completa y modernizada del sector:

1. **Visitas a lonjas y cofradías (El origen):** En los puertos de **Getaria, Hondarribia y Bermeo**, los alumnos descubrirán la primera fase del proceso: la llegada del pescado a puerto y el funcionamiento de la subasta. Durante estas visitas los y las estudiantes disfrutarán de juegos de rol (en los que se les atribuirán un papel o función diferente del personal de lonja) y serán parte de una subasta de pescado ficticia donde disfrutarán siendo los compradores de ese día.



2. **Talleres de nutrición y consumo responsable (La elección):** Tras conocer el origen, los escolares se trasladarán a **centros Eroski** para entender la importancia de la compra responsable. En estos talleres aprenderán a leer el etiquetado, identificar los sellos de calidad y sostenibilidad y comprender la importancia de una alimentación equilibrada basada en productos locales y de temporada, en este caso el pescado capturado por nuestros arrantzales.
3. **Cursos de cocina en Kofradia-Itsas Etxea y Bermeo (a transformación):** El proceso continúa con la práctica gastronómica en **Donostia y Bermeo**. A través de recetas innovadoras y atractivas para el público juvenil —como nuggets de congrio o tacos de bonito del norte—, aprenderán que el pescado es un alimento divertido y sabroso para integrar en su alimentación diaria.
4. **¡Experiencia "Arrantza Ikustera Goaz!" (La vivencia):** El programa culmina con salidas al mar para observar, desde embarcaciones de pasajeros y a escasa distancia, una jornada real de pesca artesanal. Los y las estudiantes verán en directo cómo barcos de bajura, como el *Satanás II* o el *Gure Naiara*, trabajan con artes menores como el palangre de fondo, permitiéndoles distinguir las especies autóctonas y valorar el esfuerzo tras cada captura.

Este recorrido experiencial no solo educa, sino que busca generar una conexión emocional con el mar, transformando a los y las escolares en los futuros prescriptores y profesionales de la pesca artesanal y de bajura de Euskadi.

### **Declaraciones**

En esta primera jornada de visita a lonja y taller de cocina que ha tenido lugar en Bermeo, se ha contactado con la presencia de los agentes que forman parte de esta iniciativa y de las instituciones que la hacen posible.

*"Este proyecto es una vía directa hacia la diversificación y modernización del sector. Queremos que los y las jóvenes sientan orgullo por el sector y lo vean como una opción profesional real. Además, es un placer y muy ilusionante el ver los puertos pesqueros llenos de jóvenes aprendiendo sobre este sector. Para que se conozca la realidad de la pesca, hay que acercar a los y las jóvenes a nuestras lonjas, cofradías y a los barcos, de esta manera, pueden sentir que es un sector vivo y en funcionamiento",* señalan **Norberto Emazabel y Aurelio Bilbao desde OPEGUI y OPESCAYA.**

*"Programas como 'Izan Arrantzale' son fundamentales para garantizar el futuro de nuestra pesca artesanal y de bajura. Necesitamos que las nuevas generaciones conozcan desde*

---

**EROSKI - Dirección de Comunicación**

**Corporativa**

Patricia Martín Sanchidrián

Tel: 946 211 214

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

**INCÓGNITO - Agencia de Prensa**

Silvia Peralta

Tel: 917 379 950



dentro un sector estratégico para Euskadi, ligado a nuestra identidad marítima, a la sostenibilidad y a la alimentación de proximidad. Acercar la realidad del mar, de las cofradías y de nuestros arrantzales a los escolares es también sembrar futuro para nuestros puertos y para toda la cadena de valor pesquera vasca", ha destacado la **directora de Pesca y Acuicultura del Gobierno Vasco, Ixone Soroa**.

"La promoción del consumo de productos locales y de temporada, así como el fomento de hábitos de alimentación saludable forman parte de los compromisos que EROSKI y Fundación EROSKI mantienen con las personas consumidores y la sociedad en general. Este proyecto nos resulta especialmente valioso porque permite acercar a los y las escolares una visión integral de la pesca tradicional vasca, conectando alimentación, sostenibilidad, territorio y educación a través de toda la cadena de valor del pescado", afirma **Alejandro Martínez de Berriochoa, director de FUNDACIÓN EROSKI**.

Desde **Itsas Garapen** apuntan que "el relevo generacional es uno de los ejes centrales de nuestra estrategia, y empieza necesariamente desde la sensibilización de las personas jóvenes, como demuestran iniciativas como Izan Arrantzale y Artisau Arrantza Ezagutuz!: acercarles la realidad de la pesca no solo permite despertar vocaciones y conectarles con una actividad esencial para nuestro territorio, sino también formar a quienes serán las futuras personas consumidoras de pescado y garantes de una cultura alimentaria responsable y vinculada al mar".

"El programa 'Izan Arrantzale' es una gran oportunidad para enseñar a los y las jóvenes a identificar las garantías que hay detrás de lo que consumen. Queremos que aprendan a reconocer el distintivo Eusko Label, que es un sello de calidad, origen y máxima frescura de nuestro pescado capturado por la flota vasca. Poner en valor este sello ante las nuevas generaciones no solo protege la economía azul y el empleo local, sino que transforma a los y las escolares en prescriptores de un consumo responsable, consciente y comprometido con el sector primario vasco", aporta **Raimundo Ruiz de Escudero, director de Hazi**.

#### **Acerca de FUNDACIÓN EROSKI**

Fundación EROSKI es una iniciativa impulsada por EROSKI en 1997 con el objetivo de trasladar a la sociedad múltiples iniciativas de acción social, principalmente relacionadas con la investigación, innovación, promoción, educación y protección de las personas consumidoras y el medio ambiente, velando por una alimentación y hábitos de vida saludables; fomentando así una sociedad más justa, solidaria y cohesionada, siempre con el intercooperativismo como eje de su filosofía de actuación.

---

**EROSKI - Dirección de Comunicación**

**Corporativa**

Patricia Martín Sanchidrián

Tel: 946 211 214 [comunicacion@eroski.es](mailto:comunicacion@eroski.es)

**INCÓGNITO - Agencia de Prensa**

Silvia Peralta

Tel: 917 379 950