

En primeira persoa

Chus Rivas

É a responsable, coa súa irmá Mar Rivas, de Cetárea Burela do Palacio de Cristal

«Madrid leva a palma nos nosos envíos de marisco e peixe por Internet»

Calcula que para Noiteboa chegarán a superar os 300 pedidos a toda España

YOLANDA GARCÍA
BURELA / LA VOZ

Non hai distancia posible cando a un lle apetece unha boa mariscada regada cun bo viño. Ou se xa agora mesmo anda á procura do mellor produto para o menú de Noiteboa, buscando sortear os desorbitados prezos das festas de Nadal. É posible. Hai uns 15 anos que David Rivas, do restaurante Palacio do Cristal, mercou Cetárea Burela. Agora, as súas fillas, Chus e Mar Rivas, levan o negocio. Ademais de punto físico, nunhas instalacións que contan con catro décadas de vida, teñen a versión en liña (cetareaburela.com) que vai máis que vento en popa. Onte xa levaban douscentos pedidos para estas datas tan sinaladas: «Para Noiteboa imos pasar seguro dos 300 pedidos para toda España».

—Cales foron as razóns de seu pai ao sumar a Cetárea Burela á oferta hostaleira do Palacio de Cristal en Burela?

—Foi algo que foi vendo no hotel. Viña moita xente de Madrid a probar un produto súper bo no restaurante pero tamén querían recibilo na casa, porque en Madrid o prezo era o dobre. Así xurdiu a idea. Preguntouse: “Por que non o enviamos nós?” Ao final é levar o produto directamente ao cliente final, para o cal traballamos cunha empresa de transporte e entrégao en menos de 24 horas. Sae ás catro ou cinco da tarde o pedido e chega ao día seguinte ás nove da mañá ao domicilio. Meu pai foi un dos pioneiros da venta por Internet na zona.

—Cal é a comunidade onde



As irmáns Rivas están á fronte do negocio de Cetárea Burela, do Palacio de Cristal. XAIME F. RAMALLAL

se fan máis envíos de mariscos, crus ou cocidos, tamén de peixes?

—Madrid leva a palma. Cataluña en xeral tamén, pero en Barcelona moito. Outro punto onde vendemos bastante é o País Vasco.

—É curioso, non?

—Si. Supoño que o marisco co que traballamos é de mar máis aberto que o de alá e ten outras propiedades. Coma as centolas do Grove: son as de maior fama.

—Onde adquiren o marisco?

—Mercámolo nas principais lonxas de Galicia: en Burela, en Celeiro, na Coruña, que ten de todo, nas Rías Baixas, Cangas... O produto non pasa máis dunha semana aquí na nosa cetaría.

—Cal é o que máis se pide agora?

—A centola e o percebe é o que máis pide a xente de fóra. Aínda que, ao abrir o día de Noiteboa e Fin de Ano, a xente de aquí tamén vén facernos encargos e gustan máis das nécoras e o centolo.

—Como son os prezos?

—Depende. A nivel xeral, son bos. En Madrid, se o mercas nunha peixería de barrio, antes houbo que mercalo en lonxa, pasar por

«Os internacionais son envíos que temos anotado en “cousas por facer”»

varios distribuidores, o maiorista, o minorista e incrementa o prezo. Nós somos maioristas e enviamos directamente, co cal o prezo é algo máis económico.

—E os gastos de envío?

—A partir dos cen euros, sobre todo agora durante o Nadal, os custos do envío son gratis. Pero teño que dicir que temos consumidores ao longo de todo o ano. E que facemos máis ofertas fóra do Nadal, como o Black Friday en marisco, e enviamos newsletters con todas as nosas ofertas, pois temos unha base de datos.

—De cantos clientes?

—Son máis de cinco mil persoas (que non quere dicir que compren todas) ás que lles informamos das ofertas de mariscos e peixes todas as semanas. Penso que tampouco é tan prohibi-

tivo durante todo o ano. Por exemplo, temos unha mariscada que por 77 euros tela en Madrid. Facemos packs durante todo o ano.

—E envíos internacionais?

—Iso témolo apuntado en “cousas por facer”. Si que nos chama moita xente do estranxeiro. De Francia, Alemaña, Inglaterra, etcétera. Aínda que o noso servizo agora é so peninsular.

—Cantos pedidos teñen xa para Noiteboa?

—Pois a estas alturas imos xa en 200, pero van ser máis. O día de Noiteboa pasaremos dos 300 para toda España.

—Habitualmente pensamos en marisco para festas.

—Nós, ao contrario, intentamos democratizar o marisco e traer o seu consumo para o día a día.

—En que horario abre a cetárea burelense?

—De luns a venres de 9.00 a 14.00 e de 16.00 a 20.00. Os sábados, abrimos pola mañá.

OPINIÓN

Eu son «runner»

Si. Son runner. Saio correr na Coruña, en Celeiro, en Ribadeo... Eu, muller libre, maior de idade, decido saír correr cando atopo un oco na rutina do meu día.

Hoxe, non me atrevo nin a dicir as rutas que fago. Non me atrevo a nomear ás outras mulleres que corren comigo ou soas cando a súa vida familiar llelo permite.

Eu, maior de idade e libre... Non me atrevo.

Comecei a correr hai varios lustros cun dos meus mellores amigos, sendo ese momento de *running* o mellor do día. Logo, os compañeiros de traballo, amigos tamén, foron uníndose e acabamos sendo un equipo de runners, no cal a única rapaza era eu. Homes maravillosos. Pais maravillosos. Maridos maravillosos que sempre me acompañaron (eu ás veces coa lingua de fóra) sentíndome «outr@ máis».

Exemplo rotundo do valor do deporte, da unión que xera e o que dignifica a quen o practica.

Homes coma eles son os que fan que non perda a ilusión por un mundo no que medremos tod@ en IGUALDADE.

Lamentablemente, se eles non podesen saír correr de noite pecha, eu non me atrevo. Soa, aínda coa luz dos farois e dos coches, eu... non me atrevo.

Laura Luelmo saíu correr á tardiña, a plena luz, e non volveu. Ela si se atreveu.

Ela morreu.

A realidade é que nos matan.

Nós non temos medo ás leccións nas carreirías, temos que ter medo a non volver á casa.

O sorprendente é que a algúns lles sobran as leis de igualdade, lenas e miran para outro lado, e din que as feministas somos meigas da Idade Media.

Compañeir@s, a educación é a base do mundo no que estas atrocidades podan desaparecer e as vosas fillas se atrevan. Elas, maiores de idade e libres.

*** Estibaliz Veiga é actriz, mariñana. Na memoria de Laura Luelmo, asasinada.**

La Solana Ribadeo les desea Felices Fiestas

Les esperamos para celebrar su Navidad.
Especialidades en pescados, arroces y carnes de Galicia, productos seleccionados y auténticos de nuestra tierra, sugerentes platos y menús para llevar a casa y disfrutarlos en compañía de su familia.

Puerto deportivo - Ribadeo Consúltenos en telf. 982 128 835