

Europa Azul

Revista de la Mar

Septiembre-Octubre N.º 167 • 2018



Especial Galicia

WWW

WORLD MARITIME WEEK

12-14 FEBRERO 2019

4 CONGRESOS

EN UN SOLO ENCUENTRO MARÍTIMO INTERNACIONAL

SECTOR NAVAL

SINAVAL

SECTOR PORTUARIO

future port

SECTOR PESQUERO

eurofishing

SECTOR ENERGÍAS
RENOVABLES MARINAS

**MARINE
ENERGY
week**

CONFERENCIAS

Jornadas Técnicas + sesión plenaria.
Ponentes internacionales.

MISIÓN INVERSA

Armadores y Astilleros
Reuniones B2B.

NETWORKING

Delegaciones de compradores + Ponentes + Prescriptores.
Cócteles y Workshops privados.

ZONA EXPOSITIVA EXCLUSIVA

1 pabellón exclusivo para 70 stands.

PREMIOS

Sector de la Construcción Naval: 8 categorías

CENA DE GALA

Sector Marítimo Internacional con centenares de asistentes

**B
I
L
B
A
O**
EXHIBITION
CENTRE

EXPOESALE

www.bilbaoexhibitioncentre.com



Alberto Echaluze

La competencia entre países pesqueros generará más conflictos a nivel mundial

La fuerte competencia entre países va camino de generar grandes conflictos, tal como ha ocurrido con otros recursos naturales como el petróleo, y ahora con la industria pesquera dado su carácter internacional, rentabilidad y competitividad. En las últimas décadas, la demanda por el pescado se ha duplicado: en los años 60 el mundo consumía un poco menos de 10 kilos de pescado per cápita al año, mientras que en 2016, el consumo aumentó a 20,3 kilos por persona, según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

Algunos expertos advierten que la competencia entre los países se ha intensificado y puede provocar conflictos graves de carácter global. Los países están tomando medidas drásticas para proteger sus recursos. Y desafortunadamente la dinámica alrededor de la industria pesquera es ideal para un conflicto grave. Las zonas con mayores conflictos están en el sur y el noreste asiático; las costas de América Central y América del Sur; y en aguas africanas. A esto se le une la falta de materia prima que lleva a algunos países a protagonizar su acaparamiento.

Hasta ahora, los mayores conflictos han involucrado a embarcaciones procedentes de China, el mayor exportador de pescado del mundo y cuya población consume más del doble del promedio en otros países. Las autoridades chinas consideran que las embarcaciones pesqueras son herramientas importantes para

expandir la presencia marítima del país en aguas disputadas. Además, entregan subsidios estimados en 3.000 millones de dólares al año a sus flotas pesqueras.

Para ello se hace preciso promulgar una Ley Pesquera Internacional, dados los conflictos existentes y los posibles que se pueden generar.

El Pacífico podría transformarse en el Medio Oriente del atún, haciendo un paralelo con la competencia por el petróleo. Eso porque un 60% del atún del mundo es capturado en una sola región geográfica: el Océano Pacífico Occidental y Central. El resto de las especies también están concentradas en zonas específicas, razón que las convierte en fuente de conflicto permanente. Una investigación de Global Fishing Watch, publicada en la revista Science este año, reveló que solo 5 países acaparan el 85% de la pesca en alta mar, es decir, lejos de sus zonas económicas exclusivas: China, España, Taiwán, Japón y Corea del Sur.

La concentración en el Pacífico del atún ha hecho que la soberanía de esas aguas se vuelva extremadamente valiosa. La sobrepesca y las disputas por derechos pesqueros son comunes en esas aguas, que están llenas de pequeñas islas-Estado. Por otro lado, China, el país más dependiente de la pesca del mundo, "utiliza su flota pesquera como el tercer brazo de su Armada", según el Departamento de Defensa de Estados Unidos. En su informe anual al Congreso en 2017, el Pentágono señaló que "China está construyendo una flota pesquera esta-

tal para su milicia marítima en el Mar de China Meridional". Pekín dijo el año pasado que su soberanía en islas disputadas en aquella zona es "irrefutable".

La producción pesquera no alcanzará a cubrir la demanda en siete años más. En paralelo, fuerzas externas como el cambio climático, también están poniendo presión sobre el recurso. Aunque la acuicultura puede ayudar a satisfacer la creciente demanda, no es suficiente.

Actualmente 1.000 millones de personas dependen de la pesca para satisfacer sus necesidades nutricionales, y este número crecerá en la medida que aumenta la población. El pescado es uno de los recursos alimenticios más vendidos en el mundo. La FAO proyecta que la demanda de pescado podría aumentar un 21% para el año 2025.

Por su creciente demanda interna, China ha llegado a América Latina en busca de productos como el calamar gigante o el bacalao en aguas de Argentina; el atún en las de Chile; el tiburón en las de Colombia y Ecuador; la totoaba en las de México. La presencia de embarcaciones chinas ha provocado conflictos en aguas frente al oeste de África, Corea del Sur, Vietnam, Indonesia, Filipinas. Lo que no se sabe es la dimensión que estos incidentes podrían alcanzar en el futuro. Y hasta ahora, no se ha producido un conflicto diplomático de grandes proporciones entre potencias que ponga en entredicho la estabilidad de las relaciones internacionales. 

PRESIDENTE-EDITOR: ALBERTO ECHALUCE OROZCO **DIRECTOR:** JULIO RUIZ DE VELASCO TISSIER

CORRESPONSAL GALICIA: LARA VARELA **CORRESPONSAL MADRID:** TERE MONTERO

CORRESPONSAL CATALUÑA: FRANCESC CALLAU **CORRESPONSAL ANDALUCIA:** JUAN MANUEL MORENO

CORRESPONSAL CANTABRIA: JUAN CARLOS BARROS **CORRESPONSAL CANARIAS:** ANTONIO FLOREZ

CORRESPONSAL ASTURIAS: GREGORIO CALVO PEÑA

COLABORADORES: Luis F. Allica, Maitena Urdangarin, Eliseo Villar, Jorge Tegedor, Manuel Llorca, Ramón Franquesa, Chema Gorostiaga, Javier Mina, Rosa García Orellán.

FOTOGRAFÍA: Fernando Fernández de Retana, J. A. Apraiz, Jesús Astaburuaga, "Jota", Richard Agirregomezhorta, Luis Fernandez, 3Migrupo, www.julioruizvelasco.com

EDITA: EUROPA AZUL S.L. **Administración:** Plaza de Unzaga 9-2 Tfno móvil: 606-549776. Apartado de Correos 494. 20600 EIBAR (Gipuzkoa)

E-MAIL: info@europa-azul.es

CONTRATACIÓN DE PUBLICIDAD: San Vicente, 8, 6º dpto 3 (Edif. Albia I). 48001 BILBAO. Tfno: 94-4248046

E-MAIL: jruizvelasco@telefonica.net **PAGINA WEB:** www.europa-azul.es

MAQUETACIÓN E IMPRESION: GERTU, Oñati (Gipuzkoa)

IMPRESO EN ESPAÑA

DEPOSITO LEGAL: SS-228-90

ISSN: 1.130-1465



Entrevista

José Antonio Suárez Llanos,
Cooperativa Armadores de Vigo 6 a 9

Europa

Europeche solicita un aumento de los TACs 10 y 11

Nueva reglamentación sobre el control de la
pesca 12 y 13

Beneficio de la flota pesquera europea y
Recomendación del ICES 14

Sectores

La flota de bajura agota sus cuotas 16 a 18

Mal año para el cerco gallego 19

Opinión

Buscamos que las flotas atuneras lleven a cabo
capturas totalmente sostenibles 20 a 22

Andalucía

Entrevista María Angeles Cayuela 24 a 27

Facturación lonjas andaluzas 28 y 29

Catalunya

Plan de Cogestión pesquería del pulpo 30

Problemática del cangrejo azul. 32 y 33

Acuicultura

Conferencia sobre Sostenibilidad 34 a 37

Plan de Acuicultura de Canarias 38

Balance de producción de Apromar. 39

Opinión

La contradicción de las conclusiones
científicas 40 y 41

Galicia

Celebración de Conxemar 42 a 46

Empresas

El barco construido más lejos del mar 48 y 49

6-9

Entrevista

La Cooperativa de Armadores de Vigo expone las preocupaciones del sector pesquero gallego



El director gerente De ARVI, José Antonio Suárez-Llanos, ofrece una panorámica de los logros y proyectos de los armadores de Vigo. Entre las prioridades están el fomento del consumo de pescado con iniciativas como EduKsano, para que se imparta nutrición en las escuelas, el Brexit, Vigo SeaFest, el reparto de cuotas y la importancia de la innovación son asuntos sobre los que se pronuncia este vigués, que insiste en que el sector pesquero es un proveedor de un alimento fundamental para la salud, el pescado.

Astilleros

Nodosa instala un nuevo bulbo para el atunero
de Ugavi 50 y 51

Barreras bota el primer trasatlántico de un trío
contratado 52

Perfiles

Vicente Alonso (bombero) 54 y 55

Eólica marina

Potencia eólica marina 56

Haizea Wind 57

Náutica

El Salón Náutico, más innovador 58 y 59

Puertos

Bilbao, puerto de origen-destino
a Europa 60 a 63

Puerto de Huelva se reúne con Baleares y visita
al puerto de Koper 64 y 65

Ferias

El Foro Marítimo Vasco en Norfishing, Oil Gas
y Hamburgo 66 y 67

World Maritime Week 68

Reportaje

El puerto de Barcelona 69 a 72

Gastronomía

La mejor gastronomía del pescado en
Gastronomika 73

Concurso de Atún Rojo 74 y 75

16-19

Sectores

La flota de bajura agota sus cuotas

La flota de bajura del Cantábrico y Noroeste ha agotado sus cuotas de verdel, anchoa, bonito y atún rojo, en un año sin precedentes. No pudieron hacerlo con el patudo, por la imposibilidad de localizarlo, pero costeras como las del bonito han llegado a ser calificadas como excepcionales por autoridades de las Cofradías y el Gobierno Vasco. Si primero fue el verdel, después le siguió la anchoa y en verano el bonito.

En el caso del bonito, el presidente de la Federación de Cofradías de Gipuzkoa, Eugenio El-duayen, decía que "ha habido mucho pescado. Se ha concentrado en el Cantábrico y por ello las mareas se han hecho más cortas. Salías y encontrabas el bonito cerca con lo que se acortaba la vuelta a puerto para la descarga y podías volver de nuevo al caladero". Estas circunstancias hicieron que para el día 23 de agosto, se decretara el fin de las descargas de esta especie, para los cerca de 400 barcos autorizados a pescar la especie.

12-13

Europa

Un nuevo régimen de control de la pesca

La Comisión Europea (CE) quiere que las normas sobre la pesca se cumplan efectivamente y para ello va a modernizar y simplificar el actual Reglamento de control 1224/2009, una norma anterior a la reforma de la Política Pesquera Común (PPC). La propuesta de nuevo sistema consiste en una combinación de medidas políticas y técnicas que cubrirá el sector por completo, y va a remitirse al Parlamento Europeo y al Consejo para su adopción. De momento, la instalación de circuitos cerrados y otros métodos electrónicos de control preocupan al sector en un mejoramiento del conjunto de las especies pesqueras.

42-46

Galicia

Conxemar, una gran feria que cada año se hace más grande

Conxemar ha conseguido ya la "aspiración" de alcanzar la feria de pesca norteamericana, la Seafood Expo North America (antes International Boston Seafood Show). "Algún día conseguiremos llegar a Bruselas", vaticinó el presidente de la asociación, José Luis Freire, durante la ceremonia de inauguración. Y es que la edición finalizada ha elevado todas las expectativas. La superficie del Instituto Ferial (Ifevi) se cubrió en su totalidad y fueron 38.000 metros cuadrados de exposición los que albergaron a 740 empresas de 48 países de todo el mundo. La reciente construcción de un nuevo pabellón -el tercero, ya finalizado- permitió aumentar la oferta expositiva y alcanzar así un máximo histórico de expositores participantes en la Feria, un 20% más que en 2017.

Publicidad

WMW	PAG 2
HALTURA	PAG 9
BALFEGÓ	PAG 15
Gº Vº DPTO DESARROLLO ECONÓMICO	
E INFRAESTRUCTURAS	PAG 18
FURUNO	PAG 21
NAUTICAL	PAG 23
SAEPLAST	PAG 31
PESCADOS LLORENTE	PAG 47
MOGGARO	PAG 51
PROTECNAVI	PAG 53
KATIAK-THIELE	PAG 55
OLIVEIRA	PAG 57
ITSASKORDA	PAG 59
ROXTEC	PAG 61
BUREAU VERITAS	PAG 63
AQUANARIA	PAG 76



Dornas en la plaza del Obradoiro de Santiago de Compostela.

Foto Julio Ruiz de Velasco



José Antonio Suárez-Llanos, director gerente de la Cooperativa de Armadores de Vigo

Hay que recuperar la tasa de ingesta de pescado que teníamos porque es beneficioso para la salud

Hemos repasado la actualidad de ARVI con su director gerente, José Antonio Suárez-Llanos, para ofreceros una panorámica de los logros y proyectos de los armadores de Vigo. El fomento del consumo de pescado con iniciativas como EduKsano, para que se imparta nutrición en las escuelas, el Brexit, Vigo SeaFest, el reparto de cuotas y la importancia de la innovación son asuntos sobre los que se pronuncia este vigués, que insiste en que el sector pesquero es un proveedor de un alimento fundamental para la salud, el pescado.

Texto y fotos: Teresa Montero

Entrevista

¿Por qué es tan importante abordar la educación nutricional?

Nosotros pensamos que al igual que las matemáticas o la gramática son totalmente necesarias para el desarrollo mental de los niños, el tener una educación nutricional desde la infancia también lo es. Es decir, que los niños sepan qué comidas y qué alimentos necesitan, sin prohibir ninguno y sin abusar tampoco, les va a condicionar para toda la vida.

Nosotros ahora sabemos, la ciencia nos lo dice, los alimentos que son saludables y aquellos que han de ingerir de modo diario los niños, pero ellos no lo saben. Lo saben sus padres, pero estos ya no están en casa o llegan tarde, por lo tanto en la escuela debería haber esta asignatura de educación nutricional, como hacen en Japón.

Precisamente ahora están en fase de promoción del proyecto Eduksano, que persigue que la Nutrición sea asignatura obligatoria en Primaria y Secundaria, ¿cuáles son los siguientes pasos?

Nosotros desconocemos cómo funciona y sobre todo cómo se implementó en Japón, y esto es algo que consideramos que es la base. Por eso hemos traído a la doctora Kayo Kurotani, directora de la sección de Shokuiku (la Educación Nutricional en Japón). La hemos contratado, hasta el segundo semestre del 2019, a través de la Organización de Productores de Pesca Fresca del Puerto de Vigo, la OPPF4, dentro de los planes de producción y comercialización, para que elabore un estudio sobre cómo se ha implementado, cuáles han sido los pasos, las dificultades y los resultados de este proyecto de educación.

Tras 15 años de recuperación del fletán, digamos que el aumento paulatino de asignación de cuotas es lento

Este sería el primer paso, el segundo, que también lo desarrollaría la OPPF4, consistiría en contratar a expertos nacionales para ver cómo se podría adaptar, o no, este proyecto japonés en nuestro país. Y el tercer paso, sería presentarlo a los medios de comunicación y por supuesto al Gobierno, a los partidos políticos, algo que se haría dentro de dos años o así.

Nos parece una iniciativa sumamente interesante y necesaria dado que el consumo de pescado va cayendo año tras año en España. ¿Por qué cree que está disminuyendo?

Son las modas, pasó también en Japón, me lo explicaba la doctora Kayo Kurotani. Por ejemplo, el tema de no desayunar, comer rápido, elaborar preparaciones fáciles, el tema de las espinas del pescado en los niños, etc. Pero hemos ido avanzando. Cuando se ha explicado que los beneficios de la ingesta de pescado son muy superiores por ejemplo al miedo a las espinas, poco a poco se ha ido modificando la postura en esto.

Según me explicó la doctora Kurotani, este es un proceso más de niños a padres que de padres a hijos porque los padres no tienen tiempo de educar a sus hijos. Los niños son una esponja, lo aprenden todo rápidamente.

Esta es la novedad de este sistema en Japón. Los niños llegan a casa y les dicen a los papás: “me han dicho en el colegio que comer pescado es saludable y que me viene bien al cuerpo por esto y por lo otro”. Y este es el proceso que se invierte. Antes al no trabajar uno de los componentes de la familia, el padre o la madre, existía esa cultura de la educación alimentaria, que se transmitía, pero hoy es algo realmente difícil, por eso pensamos que el colegio es el lugar adecuado para educar en nutrición a los niños.

Otra iniciativa suya para el fomento del consumo de pescado ha sido el Vigo SeaFest, que este año ha celebrado su segunda edición y ha visto duplicado su número de asistentes. ¿Se esperaban este éxito? ¿Me puede hacer un balance?

La verdad es que ha sido un éxito. Todo el mundo ha dicho que tendrían que ser las fiestas del pescado y que tendría que internacionalizarse, pero para esto faltan años porque no se hace de la noche a la mañana.

La idea es buena, presentar el pescado de otra forma, con recetas novedosas e innovadoras que no se utilizan a diario. A los chefs se les dio una determinada especie y tuvieron durante un mes que elaborar una receta que presentaron en el festival y luego vendieron. En el 2017, hubo 12 chefs y en 2018 participaron 18. Ojalá que esto se extienda y tengamos un mayor éxito a nivel nacional y también internacional y que Vigo sea conocida como la capital de la pesca.

¿Pero cuáles han sido las claves de este éxito?

Al igual que el año anterior, ha tenido buen resultado la combinación de la gastronomía en un ambiente familiar. Sobre todo lo que hemos buscado es no tanto fiesta sólo para la juventud o sólo para los niños sino una mezcla, que las familias lleguen y se sienten en los bancos habilitados para degustar los productos pesqueros y disfruten bien o de talleres infantiles o de conciertos variados, música agradable, sin altavoces, sin ruidos, para diferentes edades. Un poco imitando las fiestas nórdicas donde la gente se siente bien y cuenta con espacios verdes, a la sombra, con mesas y sillas. Este año por ejemplo han venido unos dibujos infantiles que en Galicia tienen mucho éxito, los Bolechas. Son esa serie de cosas, es una mezcla de todo, lo que han hecho que el festival atraiga a tanta gente.

Cambiamos de tema radicalmente, ¿ante la delicada situación del caladero del bacalao, imagino que estarán contentos con el TAC acordado para el 2018 en NAFO?

Por supuesto estamos muy contentos. Hay que verlo siempre como dicen los científicos porque esta subida obedece a la gran cantidad de adultos que existen, pero también hay que cuidar a los juveniles. Y esto no quiere decir que suba año tras año. Todo lo que sea un incremento es bueno obviamente, pero también teniendo en cuenta los informes científicos.

Imagino que también estarán satisfechos con la reapertura de la zona 14 en aguas de Terranova

Claro, estamos satisfechos y con el tema de la gallineta también. Ha experimentado una subida importante cuando no había forma. Estábamos esperando y nos ha ale-

La obligación de los descartes puede acarrear serios problemas y hay que estar muy encima porque parece que empieza sin que se hayan arreglado todos los temas

grado, pero insisto, pensando siempre con una base científica que permita que estas subidas se puedan realizar.

En conjunto, la reunión de la Organización de Pesquerías del Atlántico Noroeste (NAFO) ofrece un balance positivo. No obstante, desde ARVI siguen proponiendo una revisión de este sistema de cuotas, ¿qué es exactamente lo que reclaman a la Comisión Europea?

Depende de las cuotas y las especies. Por ejemplo, para nosotros el fletán es muy importante pues hay un mayor número de barcos que se dedican a su pesca. El sistema se ha revisado ahora y ha habido un comienzo el año pasado. Pensábamos que este año se podía haber llegado a un mayor número de toneladas, se han conseguido unas 20 o 25 más. Pero lo que nos gustaría es que evolucionase, tener mayores cuotas, pues tras 15 años de recuperación, vamos demasiado lentos, queremos un poco de agilidad, pues los científicos están de acuerdo en considerar que el stock se ha recuperado. Pero digamos que el aumento paulatino de asignación de cuotas es lento.

También sería interesante un nuevo sistema en el reparto de cuotas, con la posibilidad de cesión o compartir, pero es muy difícil con la estabilidad relativa tanto dentro como fuera de Europa. Además, tener derechos históricos es lo que condiciona todo. Hay países que no pescan nada, pero tienen sus cuotas en función de los acuerdos que tengan con otros países, etc.

Otro tema espinoso y debatido hace poco en la ONU, la posible prohibición de la pesca en aguas internacionales, ¿qué opinión le merece?



Conferencia sobre la educación nutricional obligatoria en las escuelas japonesas por la doctora Kayo Kurotani, responsable del "Shokuiku" escolar japonés. En el centro, Suárez-Llanos.

Es un tema recurrente, no es novedoso, llevamos ya más de 10 años con las zonas más allá de las doscientas millas, con la ampliación de zonas de áreas marinas protegidas. Hay científicos que piensan de un modo y otros que el contrario. Algunos consideran que sería positivo y otros predicen que sería un desastre para el ecosistema marino.

El cerrar áreas de pesca supondría tener que desplazar la pesca hacia otras áreas donde estuviese permitido, y eso podría provocar una sobrepesca o evidentemente eliminar una flota, una flota que aporta un alimento nutricional, saludable y absolutamente necesario para la población.

También es motivo de preocupación para el sector pesquero en general el Brexit ¿qué va a representar para la pesca gallega?

No se sabe, es una incertidumbre a día de hoy. Ponernos en el Brexit duro o en el blando es todavía muy, muy complicado. Por supuesto, evidentemente para nosotros todo lo que se acerque al status quo, el estar como estamos, sería lo ideal. Yo creo

que al final tenemos un gran negociador como es Michel Barnier Y sobre todo, los ingleses también entienden que, desde un punto medioambiental, no se pueden hacer cambios radicales y que las cuotas, más o menos, deben estar distribuidas de la misma forma a pesar de ser sus aguas territoriales. Y que al final impere el sentido común, eso esperamos pero a día de hoy es muy difícil.

Hablamos ahora del I+ D+i, algo en lo que ARVI está muy activo. ¿El prototipo para la limpieza del gallo de talla legal de menor tamaño implantado en el buque Novo Alborada lo han probado en otros barcos y cuál ha sido el resultado?

Poco a poco se van obteniendo buenos resultados con esta iniciativa que está dentro del proyecto PROPESCA junto con otras como el corte y fileteado o la estandarización del calamar, etc. Estamos empezando y la máquina ha funcionado, mejor en tierra que a bordo, pues el problema que tenemos a bordo es el movimiento y hasta que esto no esté estabilizado y controlado es complicado.

El cierre de áreas de pesca supone desplazar la actividad a otras zonas permitidas y podría provocarse una sobrepesca o eliminarse una flota

¿Y cuáles son las próximas iniciativas del proyecto Propesca?

Ya se ha acabado, y ahora, precisamente dentro de dos semanas, va a haber una reunión técnica entre los técnicos de los armadores y la casa, el departamento I+D+i, para ver en qué línea y en qué proyectos podemos avanzar para esta flota de larga distancia.

Y ya para finalizar, hableme de los retos de ARVI para el próximo año

El primero de los retos es el día a día, y es fundamental. El reto de resolver diariamente todas las cuestiones, sobre todo las administrativas, pues este sistema viste preparado, pero a veces hay que engrasarlo. Y ahora con el cambio del ministerio, pues a veces se complica.

El día a día es fundamental y después seguir muy, muy de cerca el tema de la obligación de los descartes, que entra en vigor en el 2019. Un asunto que puede acarrear serios

problemas y hay que estar muy encima porque parece que empieza sin que se hayan arreglado todos los temas. Y después estar muy pendientes con lo que ocurra en todas las áreas como NAFO e ICCAT y demás para ver cómo evolucionan los dictámenes científicos.

Y por supuesto seguir con nuestras campañas de promoción del consumo del pescado, que creemos que es el presente y el futuro. Hay que recuperar esa tasa de ingesta de pescado que teníamos, hay que recuperarla sea como sea porque insisto el

pescado es beneficioso para la salud y para el bienestar y evita enfermedades.

Por ello, todo lo que sean iniciativas como EduKsano, el Vigo SeaFest, o la Conferencia Internacional de ARVI son propuestas muy válidas que pueden ir por este camino del fomento del consumo de productos pesqueros. Y junto con otras iniciativas que surjan hay que poner en valor el pescado, es algo fundamental. El pescado en la sociedad tiene que tener su sitio, volver a tener su sitio, y vamos a contribuir a ello. 🌊

Confío en que los ingleses entiendan que, desde un punto medioambiental, no se pueden hacer cambios radicales y que las cuotas, más o menos, deben estar distribuidas de la misma forma



Europeche solicita un aumento de los TACs por el mejoramiento de las poblaciones de especies

El Director General de la DG MARE, Aguiar Machado, ha presentado una mejora del estado biológico de las especies sometidas a cuotas en el "Seminario científico sobre la ciencia de la pesca" organizado por la Comisión Europea y Europeche. Los datos científicos presentados en el Atlántico nororiental se han estabilizado a niveles sostenibles. Como resultado, las pesquerías sobreexplotadas disminuyeron en un 43% en la última década y las poblaciones de peces han crecido de manera general, llegando a 2016 en los niveles de biomasa en un 39% más que en 2003. El seminario examinó la problemática de la ciencia así como la integración de asesoramiento socio-económico, la transición de la gestión de múltiples especies, las consecuencias del cambio climático y el procesamiento de datos.

Las poblaciones sobreexplotadas disminuyeron en un 43 % en la última década y la proporción de poblaciones fuera de los límites biológicos de seguridad disminuyó en más de la mitad durante el mismo período

El Grupo Especial explicó que muchas poblaciones se recuperan y son constantes la obtención de capturas sostenibles, destacando que la unión de esfuerzos realizados por la industria, las instituciones y los científicos están dando sus frutos. Este es el caso en las aguas bálticas, noroccidentales y sudoccidentales, en donde las poblaciones gestio-



Las poblaciones presentan mejoras con lo que se deben aumentar las posibilidades de captura

nadas por la UE; 95%, 94% y 90% de los desembarques respectivamente esperados totales admisibles de capturas provienen de (TAC) establecidos en línea con el rendimiento máximo sostenible (RMS).

Una de las principales dificultades identificadas por el panel es la necesidad de comprender el impacto de la política pesquera europea. Un director científico destacó que el asesoramiento pesquero es bastante eficaz para predecir si las poblaciones de peces aumentan o disminuyen; Sin embargo, cuando los científicos cambian el punto de referencia de los métodos de evaluación de stocks utilizados, el tamaño de la población se reajusta. A menudo, lo que es extremadamente difícil para los pescadores es equilibrar sus asignaciones de cuotas revisadas con el precio y la demanda del mercado. Además, el mismo orador expresó la opinión de que podría ser contraproducente porque en realidad podría conducir a rendimientos más bajos. Además, los panelistas expertos coincidieron en la necesidad de proporcionar datos sobre la calidad del empleo y las implicaciones para la seguridad de las políticas relacionadas con la pesca.

Como consecuencia, las poblaciones sobreexplotadas disminuyeron en un 43 % en la última década y la proporción de poblaciones fuera de los límites biológicos de seguridad disminuyó en más de la mitad durante el mismo período, según se expuso en el encuentro.

Las poblaciones de peces han aumentado en general, alcanzando en 2016 niveles de biomasa 39 % más altos que en 2003. El seminario también profundizó en los desafíos actuales de la ciencia pesquera, como la integración del asesoramiento socioeconómico, la gestión multiespecífica, las consecuencias del cambio climático y el insuficiente procesamiento de datos.

Las poblaciones de peces han aumentado en general, alcanzando en 2016 niveles de biomasa 39 % más altos que en 2003

Garat. “La UE debe considerar el panorama general y establecer los TAC para 2019 de acuerdo con esta tendencia positiva”

En el encuentro organizado por la CE, los científicos expusieron que muchas poblaciones se han recuperado y están generando capturas “estables y sostenibles”. Según el sector, los científicos destacaron que los esfuerzos conjuntos realizados por la industria, las instituciones y los científicos están dando sus frutos. Otro dato que lo evidencia es que en las aguas del Báltico, Noroeste y Suroccidental, en lo que respecta a poblaciones gestionadas por la UE; el 95 %, 94 % y 90 %, respectivamente, de los desembarques proceden de TAC establecidos bajo el criterio de RMS. En el Mar del Norte, este índice se eleva hasta el 99,7 % de los desembarques. En una nota menos positiva, aunque los Estados miembros intere-



Los pescadores mantienen que las especies se encuentran en un excelente estado biológico

sados han adoptado medidas adecuadas, la situación del Mediterráneo sigue siendo preocupante, reconoce la patronal.

Para el presidente de Europeche, Javier Garat, estos “datos positivos” deben de ser tenidos en cuenta por la CE ante el próximo debate de cuotas de pesca de 2019. “A pesar de las optimistas predicciones para 2018, debido a los bajos niveles de recluta-

miento, el asesoramiento científico recomienda recortes de TAC para ciertas poblaciones”, apunta. “Está claro que no importa lo bien que gestionemos nuestros recursos, las poblaciones de peces siempre fluctuarán”, cree Garat, que insta a los gestores a que “consideren el panorama general y establezcan los TAC para 2019 de acuerdo con esta tendencia positiva”. 🌊

La capacidad de la flota de la UE siguió disminuyendo

La capacidad de la flota de la UE siguió disminuyendo. En diciembre de 2017, el registro de la flota de la UE contenía 82 912 buques con una capacidad total de 1 487,983 en arqueo bruto (GT) y 5 763,933 en kilovatios (kW). Esta es una reducción del 1,45 % desde el año pasado en número de buques, del 6,54 % en kW y del 9,59 % en GT. Sin embargo, distintos segmentos de flota están en desequilibrio con sus posibilidades de pesca.

Ante ello, una de las principales dificultades identificadas por el panel fue la necesidad de comprender mejor el impacto de la Política Pesquera Común y el asesoramiento científico sobre la actividad socioeconómica de las flotas de la UE. Igualmente, el panel abordó que el 90 % de los recursos financieros se están utilizando para la recopilación de datos y solo el 10 % para el análisis de datos. Al respecto, se subrayó que los datos de calidad “son esenciales para la formulación de políticas, pero es igualmente importante procesar y analizar adecuadamente los datos para tomar decisiones informadas sobre políticas”.

Para Javier Garat, el asesoramiento científico “ha recorrido un largo camino, pero aún queda mucho por hacer. Todavía quedan muchos obstáculos por superar para poder implementar políticas como la obligación de desembarque. Está claro que había una gran brecha entre la teoría y la práctica, lo que resulta en políticas incoherentes que la industria ahora enfrenta y tiene que soportar”.

En general, la Unión Europea está progresando en la implementación de la PPC con un creciente número de TAC en consonancia con el FRMS. Sin embargo, esto no es momento para la autocomplacencia. Se necesita continuar en esta dirección, ya que el 2020 se acerca con rapidez. El establecimiento de los TAC para 2019 se caracterizará por tres puntos de referencia: la rápida aproximación al objetivo del FRMS para 2020, la plena aplicación de la obligación de desembarque en 2019 y las posibilidades de pesca de acuerdo con los planes plurianuales para el mar Báltico y el mar del Norte. 🌊

Hacia un control más eficaz de la pesca europea

Abarcará todas las actividades en la cadena de suministro

Texto: Juan Carlos Barros

La Comisión Europea (CE) quiere que las normas sobre la pesca se cumplan efectivamente y para ello va a modernizar y simplificar el actual Reglamento de control 1224/2009, una norma anterior a la reforma de la Política Pesquera Común (PPC). La propuesta de nuevo sistema consiste en una combinación de medidas políticas y técnicas que cubrirá el sector por completo, y va a remitirse al Parlamento Europeo y al Consejo para su adopción.

Previamente a realizar su propuesta de la CE llevó a cabo una evaluación de impacto del reglamento de control, la cual comienza diciendo algo que tiene una importancia básica y es que *“el éxito de la política pesquera depende en gran medida de la aplicación de un régimen de control eficaz.”* Siguiendo, pues, esa línea la reforma incluye las siguientes novedades de carácter general en la actual normativa:

Un sistema de datos más fiable y completo, el seguimiento electrónico de todos los buques, nuevos procedimientos de pesaje de los productos de la pesca, el refuerzo de las normas de registro de capturas de la pesca recreativa y la mejora de la trazabilidad de los productos de la pesca y de la acuicultura, ya sean europeos o importados. Además la CE ha decidido revisar el mandato de la Agencia Europea de Control de la Pesca para que adapte plenamente sus objetivos a la PPC y modernice sus facultades de inspección.

A partir de ahora, gracias a la digitalización que se pretende implantar, será posible realizar controles a lo largo de toda la cadena de suministro de los productos de la pesca y de la acuicultura, ya sean procedentes de la Unión Europea o importados.

Todos los barcos con independencia de su tamaño serán sometidos a control



Ecologistas solicitan un mayor control a las actividades pesqueras.

En lo que se refiere a los aspectos técnicos, la propuesta moderniza el sistema de registro e información de las actividades pesqueras, de tal manera que será completamente electrónico, independientemente del tamaño del buque. Este uso de la tecnología digital será promovido en un amplio rango sectorial de actividades, desde el registro de las capturas, al seguimiento de los barcos, el control de la capacidad de pesca y la obligación de desembarco, así como para la comunicación en general de los datos de las pesquerías.

La obligación de descarga resulta muy difícil de controlar con los actuales medios técnicos

Hay que tener en cuenta que el actual sistema fue diseñado antes de la reforma de la PPC y se estaba quedando ya técnicamente obsoleto, de tal manera que parecía necesario proceder a su actualización. En especial debido a la introducción de novedades tales como la obligación de

descarga, que exige eliminar progresivamente la práctica de los descartes en el mar y que carecía de un sistema a nivel europeo que asegurase que se llevaba a cabo correctamente, tanto en su puesta en práctica como en el control.

La propuesta de la CE es neutral, en cuanto evita prescribir el uso de ninguna tecnología específica, lo que supone, por otro lado, que luego habrá que diseñar aplicaciones concretas para cada una de las diferentes necesidades, teniendo en cuenta la interoperabilidad del sistema porque sino el nuevo control puede acabar siendo una torre de Babel.

Propuesta de la Comisión:

- fijación de criterios para determinar las infracciones graves y las sanciones.
- refuerzo del sistema de puntos para los buques con licencia.
- comunicación de las capturas digitalizada aplicable a todos los buques europeos (incluidos los de menos de 12 metros).
- sistema de seguimiento electrónico de todos los buques.
- nuevos procedimientos de pesaje de los productos de la pesca.
- refuerzo de las normas de registro de las capturas de la pesca recreativa.
- digitalización para controles en la cadena de suministro de todos los productos de la pesca y la acuicultura importados o procedentes de la UE.
- Refuerzo de las normas sobre artes de pesca. Mejora de la información sobre artes perdidas.
- Contribución de los productores a los costes de gestión de residuos y recogida de artes de pesca.
- Revisar el mandato de la Agencia Europea de Control de la Pesca conforme a la política pesquera común y modernización de sus facultades de inspección.

No obstante, la CE propone que la tecnología de seguimiento electrónico remoto, acompañada de circuitos cerrados de televisión, se incorpore ya a algunos barcos, cuya selección se haría en base al nivel del riesgo de descartes, por el potencial que han demostrado ambos como medios efectivos de control y carácter disuasorio.

El nuevo reglamento de control permitirá reforzar la aplicación efectiva de la obligación de descarga de todas las capturas, que entrará plenamente en vigor el próximo año. Hay que tener en cuenta que esa obligación resulta difícil de controlar, pues se requiere que haya un nivel de prueba para imponer una sanción que esté más allá de la duda razonable, y cuando se trata, por ejemplo, de la descarga ilegal de pescado en el mar eso resulta casi imposible de lograr en la práctica usando los actuales medios, tales como la vigilancia aérea, las inspecciones a bordo en el mar o en tierra.

A partir de ahora, además, será obligatorio realizar el control sobre las pesquerías de pequeña escala, es decir a los barcos por debajo de 12 metros de eslora, para lo cual se pueden utilizar dispositivos móviles y otro tipo de aparatos de seguimiento que son baratos y fáciles de usar.

La derogación existente de capturas por debajo de 50 kgs deja sin control un 6% del total de la pesca

Todas estas reformas significan que los informes en papel van a pasar a la historia y se irán eliminando progresivamente, lo mismo que las actuales derogaciones normativas. Se calcula que, en particular, la actual derogación de no informar sobre las capturas por debajo de los 50 kilos deja sin contabilizar más de 350.000 toneladas de pescado, lo que representa un 6% de todas las capturas registradas en la UE por barcos pesqueros.

Se van a reforzar también las normas sobre artes de pesca abandonadas, perdidas o desechadas, que son una fuente de basura marina en los mares europeos. En ese sentido la CE, específicamente, propone mejorar la información sobre artes de pesca perdidas, en consonancia con la propuesta de reducir el impacto de determinados productos de plástico en el medio ambiente y, además, pretende que los productores ayuden a sufragar los



El seguimiento electrónico remoto y los circuitos cerrados se incorporarán a algunos barcos.

costes de la gestión de los residuos y de la recogida de las artes de pesca.

La propuesta de la Comisión va a remitirse al Parlamento Europeo y al Consejo para su adopción

En cuanto a las sanciones, que contribuirá a darle la plena efectividad al sistema en su conjunto, la CE propone que sean disuasivas y proporcionadas de manera que aseguren el cumplimiento normativo. Esto significa que se harán modificaciones al actual reglamento de control, pero también habrá otros cambios puntuales para las normas de la pesca ilegal, no regulada y no declarada con el objetivo de clarificar, simplificar y modernizar las disposiciones referidas a las inspecciones, la aplicación y las sanciones.

Habrán infracciones graves “per se” sin depender del tipo de barco o de pesca

En definitiva la nueva reglamentación aspira a que todos los pescadores sean tratados igual a lo largo de toda la UE, independientemente del Estado en el que operen o hagan la descarga. Todas las infracciones se sancionaran administrativamente y el nivel de las sanciones por las mas graves será armonizado de for-

ma que se cree un terreno de juego idéntico para todos y que eso sirva como un medio efectivo de disuasión.

La lista de infracciones graves se actualizará de conformidad con la reforma de la PPC y algunas de ellas se consideraran graves per se, es decir independientemente del tamaño del buque o de la cantidad de productos de la pesca que haya a bordo. Finalmente, los criterios para ese tipo de infracciones serán clarificados de forma que sea mas sencillo para las autoridades ponerlas en práctica.

La Fundación Rendemento Económico Mínimo Sostenible e Social (Fremss) organizó una jornada en la que se abordó un tema de gran relevancia para el sector pesquero como es la revisión del reglamento de control de la pesca aprobado por Bruselas, en el que valoró positivamente el informe del Consello Galego do Pesca pero solicitó la simplificación y que las nuevas medidas no supongan cargas y dificultades mayores en su trabajo para los pescadores y operadores. Fremss valora injustificada la colocación de cámaras a circuito cerrado que no van a conseguir los objetivos del Rendimiento Máximo Sostenible, sino otra serie de medidas en consenso con el sector. 

El beneficio de la flota pesquera europea alcanza cifras récord de 1.300 millones de euros

El informe económico anual sobre la flota pesquera de la UE, publicado el lunes 1 de octubre por el Centro Común de Investigación, informa un beneficio económico sin precedentes del sector en 2016. El informe muestra que la flota de la UE registró ganancias netas récord de 1.300 millones de euros en 2016, un aumento del 68% con respecto a 2015.

Hay que tener en cuenta que la flota pesquera europea registró unos beneficios netos de 770 millones de euros en 2014, un 50% más que los 500 millones de euros registrados en 2013, según el último informe anual elaborado por la Comisión Europea, que también cuenta con previsiones positivas hasta 2016.

El valor añadido bruto y los beneficios brutos (excluyendo las subvenciones) generados por la flota de la UE (excluyendo a Grecia) fueron de 4 500 millones EUR y de 2 100 millones EUR, respectivamente. En cuanto al margen de beneficio neto, fue del 17 %, considerablemente superior al margen de 2015 (11 %). Las proyecciones para 2017 y 2018 sugieren unos resultados económicos positivos. 🌊

ICES recomienda una reducción de 42% para el verdel en 2019

ICES- ICES recomienda una reducción del 42% en las cuotas de caballa para el próximo año, asunto que ha desencadenado una airada respuesta de la industria europea que sólo admite reducción razonable considerando el grado de distribución de la caballa en el Atlántico Norte.

ICES recomendó una cuota de 550.948 caballas para 2018, y ahora recomienda una cuota de 318.403 toneladas para 2019, un recorte del 42% en comparación con la recomendación de 2018.

“Esta es una situación que la industria no puede aceptar”, dijo Audun Maråk, director de la federación noruega de propietarios de embarcaciones pesqueras Fiskebåt.

“Los estados costeros tienen que exigir una nueva revisión de la metodología detrás del asesoramiento de cuotas sobre la caballa. La fuerte disminución en la población de



desove no ha sido suficiente. Hasta que se verifique la calidad del asesoramiento y la metodología, los estados costeros deberían establecer cuotas basadas en el asesoramiento del año pasado”, dijo.

Una carta de la industria pesquera noruega al Instituto de Investigaciones Marinas solicita que esta entidad rechace todo el asesoramiento sobre cuotas para 2019, ya que la incertidumbre que contiene es demasiado grande.

ICES basa sus recomendaciones en una disminución del stock de desove y la disminución del reclutamiento ya que se cree que el stock alcanzó su punto máximo en 2011. La presión de la pesca también ha estado por encima de los niveles recomendados durante algunos años.

Otro consejo es una reducción de la pesca de bacaladilla de 1.387.872 toneladas en 2018 a 1.143.629 toneladas el año próximo, un aumento del 24% en el jurel occidental a 145.237 toneladas en 2019 y un aumento en la gallineta de profundidad a 53.757 toneladas en 2019 y 55,860 toneladas por 2020. 🌊



Asociación de pesca, comercial y consumo responsable de atún rojo



BALFEGO

RESPONSABILIDAD
DESDE LA PESCA AL CONSUMO

Grup Balfegó se compromete con sus clientes y con la sociedad en general, a satisfacer sus expectativas de forma sostenible.



pol. ind. edifici balfegó l'ametlla de mar 43860 tarragona(spain) tel. +34 977047700 fax. +34 977457812 info@grupbalfego.com www.grupbalfego.com



La flota de bajura agota sus cuotas en un año sin precedentes

La flota de bajura del Cantábrico y Noroeste ha agotado sus cuotas de verdel, anchoa, bonito y atún rojo, en un año sin precedentes. No pudieron hacerlo con el patudo, por la imposibilidad de localizarlo, pero costeras como las del bonito han llegado a ser calificadas como excepcionales por autoridades de las Cofradías y el Gobierno Vasco.

Texto: Iñaki Solabarrieta

En el caso del bonito, el presidente de la Federación de Cofradías de Gipuzkoa, Eugenio Elduayen, decía que “Ha habido mucho pescado. Se ha concentrado en el Cantábrico y por ello las mareas se han hecho más cortas. Salías y encontrabas el bonito cerca con lo que se acortaba la vuelta a puerto para la descarga y podías volver de nuevo al caladero. No hemos tenido que desplazarnos hasta Irlanda o Galicia, como otras veces. Ha sido una pesca continua, en la que han confluído unas condiciones favorables: abundante alimento para el bonito, y éste se ha quedado cerca de aquí.”

Estas circunstancias hicieron que para el día 23 de agosto, se decretara el fin de las descargas de esta especie, para los cerca de 400 barcos autorizados a pescar la especie.

Los pescadores recordaban así aquellos años en los que la especie tenía uno TAC superior. “Hubiera sido necesario contar con tres o cuatro millones de kilos más de esta especie”. Desde el 2005 a 2007 la cuota era de 20 a 21 millones de kilos. Ahora están en 15, incluido lo que puede pescar

Para el bonito se pide contar con una cuota similar a los años 2005 a 2007 en que se situaba entre 20 a 21 millones de kilos



El bonito se concentró cerca de la costa cantábrica y se produjeron capturas importes que acabaron por agotar las cuotas de pesca.

Canarias. La cuota se ha ido reduciendo y por ello se produce su agotamiento.

Además estos datos positivos se suman a la notable evolución que ha tenido la pesquería de anchoa, que campaña tras campaña supera el volumen de descarga en los puertos de la cornisa cantábrica.

Pero en esta situación, Elduayen llamaba la atención por las escasas cuotas que disponen. “En el verdel dispusimos de 4, 8 millones de kilos y el tope también se consumió; en el caso de la flota de cerco en ape-

nas una semana. Los barcos de anzuelo consiguieron prolongar la campaña algo más y sí mejoraron el precio. Por lo que respecta a la anchoa, para la flota vasca contábamos con una cuota de ocho millones de kilos y también se consumió. Como no vino con un tamaño bueno para la conserva, el precio se vió perjudicado. Las evaluaciones que se han hecho han demostrado que la población se encuentra en unas condiciones saludables. Esta es la única especie en la que el nivel de cuota se ajusta a nuestras necesidades, pese a que hay mu-

El cierre de la campaña de bonito se ve como algo “excepcional”

cha anchoa en la mar. Es en el bonito, en el que se requeriría aumentar las cuotas porque vemos que abunda, y antes se autorizaban unos topes superiores sin que se sintiera la población”.

Verdel o Caballa

En sí, la campaña de esta especie partió con la tensión derivada del reparto de las cuotas de pesca en este caladero. A ello, se le unió el recorte del 20 por ciento establecido por Bruselas para esta pesquería respecto a la cuota del 2017, pasando de 38.431 toneladas a 30.746. Además a esta cifra hay que restar las 5544 toneladas que Bruselas puso de multa a nuestro país por la sobrepesca que las distintas flotas llevaron a cabo en 2009 y 2010. Por ello, las capturas quedaron reducidas a 25.201 toneladas que en una semana escasa quedaron agotadas. En principio, la flota vasca capturó 11,6 millones de kilos que alcanzaron un precio de 95 céntimos de euros. Los resultados económicos fueron de cerca de 11 millones de euros. Por su parte gallegos y asturianos siguieron clamando por otro tipo de reparto que el llevado a cabo en el Plan de Gestión del Cantábrico en el 2013 y que para ellos es origen de todos los males. Valga como ejemplo que la flota de Asturias inició la campaña el 12 de marzo y acabó con su cuota 8 días después. En Galicia, las cosas fueron mejor, con una venta de esta especie de 10,5 millones de kilos que dejaron 11,5 millones de euros, una vez que el precio medio fue de 1,1 euros por kilo. Esta cifra suponía un 35 % más que en la campaña del 2017. El incremento del precio, en un 50 por ciento, convirtió en redonda la campaña.

Anchoa

Por lo que respecta a esta especie, la flota se hizo a la mar el 1 de marzo y para el 9 de junio la especie quedó agotada también. Para esta campaña se contaba con 24.500 toneladas, de las que un 10 por ciento se habían quedado reservadas para el segundo semestre, con el fin de pescarla en



Norberto Emazabel, de la Cofradía de Hondarribia y Eugenio Elduayen, presidente de la Federación de Cofradías de Gipuzkoa.

esa época. En este caso, los 150 barcos con base en Euskadi, Cantabria, Asturias y Galicia tuvieron una campaña beneficiosa también. Puertos como Santoña llegaron a descargar hasta 5 millones de kilos y en una jornada hasta incluso 500.000 kilos. Galicia había solicitado a Cantabria y Euskadi reducir los topes de captura de la anchoa, entre 40 a 50 piezas por kilo y comercializar el recurso de lunes a jueves. Con ello se pretendía evitar las lonjas con producto pequeño, que presiona el precio de venta a la baja y resta además cuota. Sin embargo, con la abundancia de la anchoa se llevó a cabo una autoregulación que originó la reducción por barco desde los 10.000 kilos para los cerqueros a 8.000 y pasando las jornadas semanales de cinco a cuatro, y así evitar las ventas los viernes, un día malo para este cometido.

Los arrantzales vascos llegaron a capturar 15.000 toneladas, que supusieron un descenso de 10 por ciento sobre el mismo pe-

riodo de la pasada campaña. El precio medio alcanzado cayó unos 40 céntimos, respecto al precio de venta de la pasada campaña de 1,7 euros. A pesar de todo ello, la especie fue capturado cerca de la costa y la campaña fue calificada de “buena”. En la costera, el tamaño de la costera fue inferior a la pasada sobre 40 a 50 piezas por kilo, lo que presionó el precio a la baja.

Bonito

En el caso del bonito, en los puertos vascos se descargaron 8,2 millones de kilos. Al principio de campaña, el bonito se pagó a 7,7 euros-kilo y después se estabilizó en 3,5 a 3,6 euros-kilo, lo que supuso un volumen de capturas excepcional por volumen de capturas, por cercanía del pescado a la costa que contribuyó a los buenos resultados. Según Leandro Azkue, director de Pesca del Gobierno Vasco, “Sabíamos con antelación que se estaba produciendo un consumo rápido de la cuota. Las capturas diarias estaban siendo importantes. El día 9 de agosto se recibió la comunicación que ordenaba un cierre precautorio para el 18 de agosto con la constatación de que se había alcanzado el 80% de las capturas permitidas. Nos pusimos en contacto con el Ministerio de Agricultura ya que con los tres millones de kilos que quedaban sin consumir considerábamos que había margen para una prórroga. Y aunque el ritmo

Las pocas posibilidades del jurel en Galicia les aboca al amarre prematuro



Las últimas evaluaciones de anchoa demuestran su buen estado.

Los pescadores no han tenido más remedio que dirigirse a por sardina, ante el cierre de cuotas

Con el cierre del bonito, los pescadores se lanzaron a por la pesca de patudo que no pudieron localizar y a por el atún rojo que disponían de cuota, aunque una parte habían podido vender a empresas de engorde. Ante su agotamiento también no tuvieron más remedio que en octubre dedicarse a la sardina.

La pesquería de sardina ocupa un lugar secundario en la economía del sector de bajura pero durante los últimos años se ha revelado como un buen complemento a los ingresos obtenidos en las campañas de verdel, anchoa y bonito. El año pasado los puertos vascos registraron la entrada de 7 millones de kilos de sardina con un valor en primera venta superior a los 5,3 millones de euros. El año 2014 la costera de bonito arrojó los peores resultados de la historia con menos de 3.000 toneladas descargadas en los puertos vascos y los arrantzales consiguieron equilibrar sus cuentas gracias a una excelente campaña de sardina. Así, las cofradías de Bizkaia y Gipuzkoa subastaron más de 15.000 toneladas de esta especie cuyo valor en primera venta alcanzó los 11,3 millones de euros, superando los 10 millones contabilizados durante la campaña de bonito. “Si la sardina responde sería una buena manera de redondear el año”, aseguran desde el sector. 🌊

de faenas era importante, se constató que se podía prolongar cinco días más la campaña y se pospuso el cierre para el día 23. Para la víspera se había consumido el 97% de la cuota.

Preguntado sobre si era posible una autorregulación de las faenas para no agotar la cuota de forma tan prematura, como se hace con la anchoa, Azkue contestó que “será el propio sector pesquero el que tendrá que contestar a esa pregunta. En el bonito no hay reparto de la cuota por barcos o por zonas. En este caso se realiza una pesca olímpica, con el objetivo de tratar de agotar la cuota en su totalidad. Desde el Gobierno Vasco y desde el propio sector se solicitó al Ministerio que aportara información de los consumos –capturas– semanales que fueran realizándose en la campaña. El objetivo era contar con los datos más fiables posibles, antes de llevarnos el susto de una orden imprevista de cierre. Queríamos contar con esa información y así ha sido hasta que se ha agotado la cuota.

Por lo tanto, veo lo que ha ocurrido este año como una sorpresa muy puntual. No sabemos lo que pasará en próximas campañas porque hasta ahora no había ocurrido nada similar”

Pero al final no se pudo llevar a cabo una transferencia de cuotas. “En el caso de Irlanda era complicado obtener una cesión porque disponen de 2.600 toneladas y siempre agotan su cuota. Los otros dos países, Francia y Portugal, cuentan con cuotas que nunca apuran por lo que dejan cantidades sobrantes. Puede volver a ocurrir este año pero siempre exigirán que España ceda sus cuotas sobrantes también..., y desconocemos los excedentes con que se podría contar”.

En Galicia se subastaron 1.644 toneladas, de las que 1.116 procedían de la lonja de Burela y A Coruña, un total de 425. Por su parte Cantabria descargó 3,1 millones de kilos y Asturias, la lonja de Avilés registró 1,2 millones de kilos.

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

EKONOMIAREN GARAPEN
ETA AZPIEGITURA SAILA

DEPARTAMENTO DE DESARROLLO
ECONÓMICO E INFRAESTRUCTURAS

Mal año para el cerco gallego

Este año no está siendo el mejor para la flota gallega de cerco y puede ser aún peor para una veintena de barcos que dependen ahora mismo en exclusiva del jurel y que temen que dentro de un mes cierre la pesquería en la zona que atañe a sus puertos base -la VIIIc, que va de Fisterra al golfo de Vizcaya-, lo que les obligaría a amarrear hasta principios de 2019. El sector asegura que apenas queda cuota de jurel en esas aguas y que la falta de posibilidades de pesca y de recurso en otras pesquerías abocaría a estas embarcaciones al amarre. De hecho, la flota calcula que octubre será el último mes de captura de esta especie entre Fisterra y el golfo de Vizcaya y que, aunque en la zona IXa -de Fisterra al golfo de Cádiz- sí queda cuota de jurel, supondría el amarre de esa veintena de buques ante la imposibilidad de desplazarse a aguas del sur.

Esta situación -unida a la falta de cuotas en algunas especies y a la mala situación de la sardina- afecta a los cerqueros de menor tamaño, que no podrían asumir los costes de los desplazamientos ni podrían cubrir distancias tan amplias con facilidad. «Una veintena de barcos, los más pequeños, tendrán que quedarse en puerto si en octubre se cierra la pesca de jurel en la zona VIIIc porque no pueden cubrir los trayectos largos hacia el sur. Su única alternativa sería el amarre», lamenta el representante de la Asociación de Armadores de Cerco de Galicia (Acerga), Andrés García.

El jurel se convirtió en el protagonista y principal salvador de esta flota en la presente temporada debido a la menor presencia de cabalón en aguas gallegas. «La principal especie en lo que va de año fue el jurel, fue la que nos salvó este año», indica García. Ahora el sector está pendiente de la Secretaría General de Pesca y de la can-

tidad de cuota disponible para el mes de octubre. «En este mes podríamos realizar intercambios de cupos con otras flotas para pescar más jurel», destaca el portavoz de Acerga.

A excepción de esta veintena de barcos, el resto de la flota cerquera podría seguir capturando este recurso entre Fisterra y el golfo de Cádiz. «En la zona IXa el jurel apareció más tarde, por lo que no habría problemas para que la pesquería durase hasta finales de año», remarca García.

Las lonjas gallegas subastaron hasta el pasado 17 de septiembre 18.679 toneladas de jurel y facturaron 16,1 millones de euros, con alzas del 23,5% y del 18,9% respectivamente respecto al mismo periodo de 2017. Entonces los puertos gallegos recibieron 15.130 toneladas de la especie e ingresaron 13,5 millones, según los datos provisionales publicados por la Plataforma Tecnológica da Pesca, dependiente de la Consellería do Mar.

La sardina también lastró a los cerqueros, aunque su cierre el pasado 2 de septiembre se esperaba por la escasez de cuota. «La flota que capturaba esta especie no se dedicaba solo a la sardina, ya que salían apenas dos días a por este recurso y el resto de la semana optaban por el jurel», detalla el representante del cerco gallego.

La anchoa sí dejó buenos resultados para el sector este año, con 3.663 toneladas capturadas, cuatro veces más (420%) que el año pasado (705 toneladas) y la facturación alcanzó los 4,3 millones, frente a 1,2 millones en 2017 (+236%). «La campaña de la anchoa fue muy bien. Hubo mucha cantidad y las embarcaciones pudieron capturarla con facilidad», celebra García. 

Acuerdo en canarias con el atún

Los representantes de la flota atunera canaria han llegado a un acuerdo con la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Ejecutivo, tras una reunión celebrada en Tenerife, en el que han acordado solicitar al Estado la regulación, a través del Plan de Pesca Nacional de Atún Rojo, de un modelo de gestión de la cuota establecida para los barcos con puerto base en el Archipiélago acorde a una serie de criterios, que establecen que el periodo de la base de capturas que tome en consideración el Ministerio sea de cinco años, es decir, que se considere el peso de las capturas declaradas en los Puntos de primera venta de atún rojo, patudo, rabil, atún blanco y listado en el periodo 2013-2017, y se determinan dos segmentos para el censo de la flota autorizada para la pesca de atún rojo en Canarias: el de atuneros cañeros y el de artes menores. Ambos

se repartirán el 90% de la cuota asignada por el Plan de Pesca Nacional a la flota canaria.

Para las embarcaciones pesqueras artesanales, de eslora inferior a 12 metros, se reserva un 10% de la cuota, que deberá repartirse en partes iguales entre cada barco sin distinción en cuanto a su pertenencia a un segmento u otro.

Asimismo, en el documento ratificado se fijan unos criterios respecto al censo de la flota autorizada para la pesca de atún rojo en Canarias a aplicar en la campaña de pesca de 2019 y otros a aplicar a partir del 2020, así como otros criterios relativos a la transmisión de cuotas y los periodos de temporada de pesca abierta. 

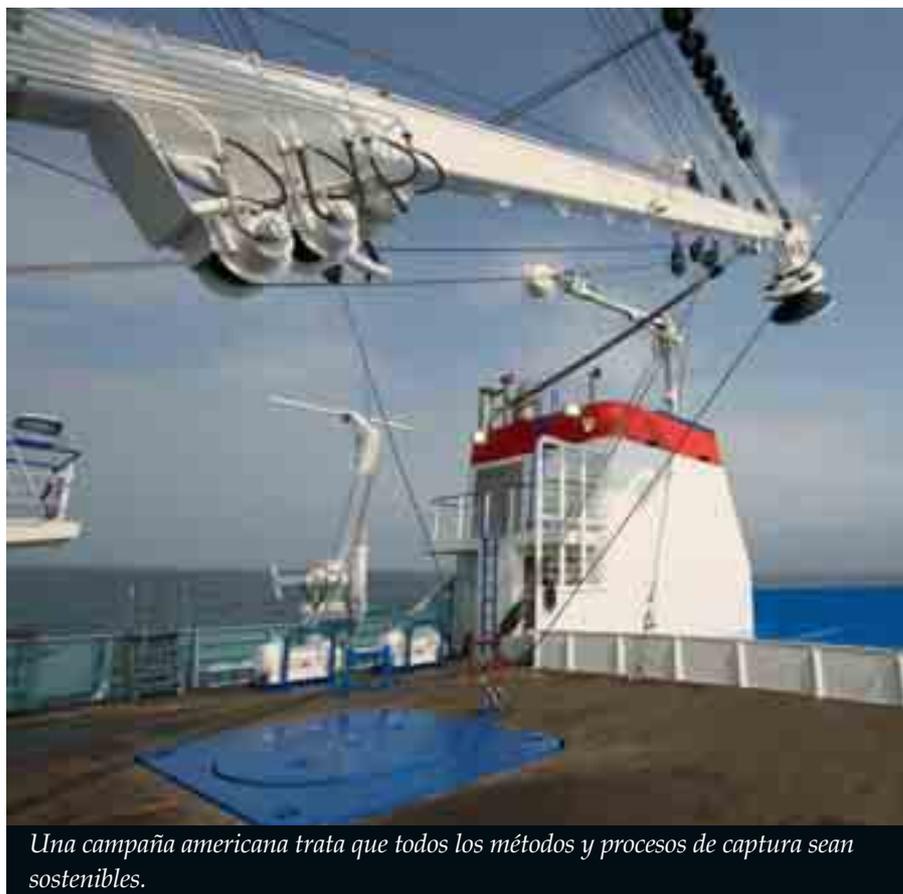
“Buscamos que las flotas atuneras lleven a cabo capturas totalmente sostenibles”

*Texto: Grupo On The Hook
(www.onthehook.org.uk)*

El atún es uno de los pescados y mariscos omnipresentes en el mundo. Se puede comer de una lata o como sashimi de alta gama y en muchas formas intermedias. Pero algunas especies están sobreexplotadas y algunos métodos de pesca son insostenibles. ¿Cómo saber qué tipo de atún se está comiendo?. Algunos atunes están certificados como capturados de manera sostenible por grupos como Marine Stewardship Council (MSC) que establecen estándares para la pesca sostenible. Según un artículo en The Conversation estas certificaciones solo son buenas si son creíbles. Un informe americano aduce que detrás de muchas capturas sostenibles se esconden prácticas de carácter insostenible.

A fines de agosto, varios medios publicaron historias sobre On the Hook, una nueva campaña de un consorcio de minoristas y académicos que han tenido problemas con algunas prácticas de pesca permitidas por el organismo MSC. Pero ocurre que la pesquería de listado del Pacífico occidental y central es una de las más grandes del mundo. Algunos de los atunes capturados aquí llevan la etiqueta azul del MSC, identificándola como la mejor opción ambiental para los consumidores. Pero los mismos barcos que hacen esa captura sostenible también pueden usar métodos insostenibles de pesca.

La coalición On the Hook ha mostrado su desacuerdo con la certificación del MSC. Sí, el pescado sostenible e insostenible puede separarse; hay personas a bordo cuyo único trabajo es hacer esto. Sin embargo, recompensar a los pescadores por su captura sostenible, al mismo tiempo que les permite pescar de manera insostenible, engaña a los consumidores para que respalden a las compañías que participan en el mal comportamiento.



Una campaña americana trata que todos los métodos y procesos de captura sean sostenibles.

¿Funciona la clasificación?

La campaña On the Hook singulariza una pesquería en particular: la pesquería de “cerco” en el océano Pacífico tropical occidental. Esta pesquería cubre las aguas de ocho naciones insulares, incluidas Micronesia, Islas Marshall, Papua Nueva Guinea y las Islas Salomón. Según el Acuerdo de Nauru, estas naciones, generalmente denominadas Partes en el Acuerdo de Nauru (ANP), controlan colectivamente el acceso a aproximadamente la cuarta parte del suministro mundial de atún.

Los pescadores pueden usar redes para pescar atún adulto que nada libremente y obtener la certificación MSC para su captura. Pero estos mismos pescadores

también pueden usar dispositivos de agregación de peces (FAD), instrumentos que atraen todo tipo de vida marina, incluidos el atún adulto, el atún juvenil y cientos de especies de tiburones, tortugas y otros peces, para capturar su captura. La pesca en plantados es más rápida y menos costosa, pero estos dispositivos están asociados con altos niveles de captura incidental, una de las principales preocupaciones de sostenibilidad en muchas pesquerías. La pesca en plantados no obtiene la certificación MSC.

En operaciones normales, los pescadores usan ambos métodos. La “compartimentación” es una técnica que permite que la porción insostenible de los peces se separe a bordo del buque de la parte

sostenible. Se supone que esto proporciona seguridad a los consumidores de que están haciendo una elección sostenible. Sin embargo, los impactos ambientales negativos relacionados con las operaciones de pesca FAD seguramente también deberían considerarse en una evaluación del MSC. Actualmente, esto no sucede.

La compartimentación sigue siendo necesaria porque no existe una ventaja económica suficiente para que las empresas solo realicen capturas sostenibles. Cuanto más se obligue a los pescadores a pescar de manera sostenible más esfuerzo le supondrá que le mismo atún capturado por un dispositivo de concentración de peces FAD.

El caso es que la flota que utilice ambos métodos, sostenibilidad y compartimentación, puede obtener un mercado premium de mayor valor y obtener una mayor seguridad financiera de la pesquería. Si los bu-

ques atuneros que pescan al cerco necesitan realizar su pesca sostenible con prácticas insostenibles, entonces la certificación MSC no proporcionará el incentivo que propuso su realización.

Una pesquería holística

Se han pescado millones de toneladas de atún de las aguas del caladero del Pacífico occidental y central. Pero los países que controlan estas aguas no se han beneficiado en gran medida de estas prácticas, principalmente debido a la falta de cooperación en la negociación de beneficios, lo que permitió a las naciones a uti-

lizar distintos métodos de captura.

En la última década, estos estados insulares del Pacífico han aumentado su poder de negociación en las negociaciones regionales mediante la implementación de un plan que controla el número de embarcaciones que pueden ingresar a sus aguas. Bajo el programa, llamado esquema de día del buque (VDS), estos países ahora pueden cobrar tarifas más altas a los barcos que quieren acceso.

Por ejemplo, los países de ANP solían extraer entre el tres y el seis por ciento del valor de la pesca del atún en sus aguas.

La compartimentación es una técnica que permite que la porción insostenible de los peces se separe a bordo del buque de la parte sostenible.

**¡Alcance sorprendente!
¡Extraordinaria eficiencia!**

FURUNO

Detección y seguimiento continuo del pescado

Sonar de Color con Exploración en Círculo Completo

FSV-25

**¡ Desde muy largas distancias ...
hasta la largada !**

furuno@furuno.es

www.furuno.es



Para los ecologistas las capturas con FADs no hace sostenible la pesca.

Dado que su poder de negociación ha aumentado, ahora pueden extraer más del 14 por ciento del valor, y es probable que este número siga aumentando.

La campaña On the Hook no se dirige a la PNA, sino al MSC. Desea que el MSC retrase la recertificación, autorizada por el organismo de acreditación en septiembre, de la pesquería de PNA hasta que se haya abordado la práctica de compartimentación. La pesquería debe ser considerada holísticamente. Por ejemplo, MSC podría especificar que para obtener una certificación, un barco no puede pescar de forma sostenible e insostenible en el mismo viaje de pesca. Los consumos de los consumidores no deberían apoyar las mismas prácticas que el MSC condena. También se comenta que la campaña On the Hook podría beneficiar a la gran industria y perjudicar a la pequeña industrias. De hecho, son los mismos barcos, la misma flota, las mismas com-

pañías que están pescando atún certificado por MSC y con FADs.

A muchas personas también les preocupa que la campaña cuestione la credibilidad de la etiqueta MSC. Pero esto se ha convertido en algo común, con muchos grupos que apuntan a ejemplos de pesquerías certificadas que no son sostenibles. Por ejemplo, la WWF ha recomendado que los compradores de productos pesqueros se mantengan alejados del atún mexicano certificado por MSC. Diría que el MSC se está empañando en normalizar la práctica de la compartimentación. Ya no está claro que los peces que llevan la etiqueta MSC ofrezcan la mejor opción ambiental. Muchas pesquerías canadienses, como la langosta, el arenque y la gallineta nórdica, están certificadas por el MSC.

El caso es que el consumidor necesita credibilidad en las compra. Si se le dice que

Las certificadoras no pueden normalizar prácticas insostenibles de capturas como lo han hecho con el atún mexicano

una pesca está certificada la pesca debe de estar verificada que es así. Los consumidores canadienses que están acostumbrados a buscar la marca de verificación azul MSC cuando compran mariscos ya no pueden hacerlo pensando que el logotipo transmite información imprecisa. Por ello, los gobiernos y las empresas deben facilitar esa elección a los consumidores. Y podrían comenzar lidiando con la compartimentación en la pesquería de PNA, y en otros lugares. Los países de la ANP también podrían exigir. Podrían permitir derechos de acceso solo a los buques que acepten abandonar la práctica de la compartimentación y que sean transparentes respecto de sus prácticas de pesca. Más que nada, el MSC debe examinarse a sí mismo y recordar lo que se supone que debe representar: el mejor elección ambiental y no generar confusión en el consumidor.

On the Hook es una asociación conservacionista británica que hace campañas en la favor de una industria pesquera sostenible.

<http://www.onthehook.org.uk/> 

Borja Soroa, nuevo presidente de Anabac

Borja Soroa ha sido nombrado nuevo presidente de Anabac, mientras que el cargo de vicepresidente pasa a responsabilidad de Kepa Echevarria y como vocal figurará: Jon Zulueta. Como director gerente se nombra a: Anertz Muniategui puesto que ocupa la vacante dejada por Juan Pablo Rodríguez Sahagún. Con estos nombramientos Anabac emprende "un nuevo tiempo en la defensa de una pesca responsable y sostenible". 



Borja Soroa y Guillermo Arrien en Conxemar.

Buena proa y...



Cuando en el barco se dispone del equipo electrónico más preciso, la pesca está asegurada. NAUTICAL ofrece una completa selección de equipos de calidad y asegura su máximo rendimiento en cualquier lugar del mundo.

...buena pesca



Muelle de Reparaciones de Bouzas, s/n. Ed. Nautical
36208 Vigo. Pontevedra • T. +34 986 213 741 • F. +34 986 214 794
www.nautical.es

NAUTICAL



MADRID • BILBAO • BERMEO • VIGO • LAS PALMAS • BARCELONA • RIVEIRA • ABUJAN (C. Marfil) • MANTA (Ecuador) • PANAMÁ • MAHE (Seychelles)

María Ángeles Cayuela, presidenta de la asociación andaluza de mujeres del sector pesquero – andmupes

Cayuela: “En una situación de crisis las primeras que pagamos somos nosotras, la parte más débil del sector”

*Texto y fotos:
Juan Manuel Moreno*

Incomprensión social, veto a puestos directivos, problemas de conciliación familiar, enfermedades específicas, invisibilidad. Son algunos de los problemas de las mujeres del sector de la pesca, donde están en clara minoría y desventaja.

Según datos de la Junta de Andalucía la representatividad femenina varía en función del tipo de actividad. Apuntan que de los 7.000 empleos del sector pesquero directo -embarcaciones, marisqueo a pie e inmersión y acuicultura-, apenas 150 están ocupados por mujeres. La ratio sube en el sector pesquero indirecto -industrias de transformación, servicios comerciales, suministro y gestión y administración, donde ocupan el 32 por ciento de los puestos de trabajo.

Mari Carmen Navas es la única patrona mayor en Andalucía en estos momentos (Caleta de Vélez). Y Carmen Ortiz (Almería) la única presidenta de Autoridad Portuaria en Andalucía. Son hitos en un mundo de hombres y por eso se han unido. En este marco, desde 2017 la comunidad andaluza impulsa su I Plan de Igualdad de la Pesca con el objetivo de sumar más mujeres al sector, favoreciendo su introducción en los Grupos de Acción Local de la Pesca (GALP) y dándoles prioridad en el acceso a subvenciones de distintas líneas de ayudas del FEMP, entre otras medidas.

En 2016 nació la Asociación Nacional de Mujeres del Sector de la Pesca, Anmupesca, donde las andaluzas tienen dos voca-lías que ostentan las asociaciones Venux Nux y Galatea. Precisamente desde la asociación almeriense Galatea, con la con-



Mujer pescadora en el puerto de La Atunara.

Se trata de reunirnos, de hablar, de obtener visibilidad y participar en la toma de decisiones

“No estamos aquí como floreros, ni en plan Postureo”

nivencia de la Consejería de Pesca, surge la Asociación Andaluza de Mujeres del Sector de la Pesca, AndMuPes, cuya presidenta es la armadora María Ángeles Cayuela.

Galatea existe desde hace cuatro años para defender los intereses de las mujeres del sector, aunque solo en el ámbito de Almería. Cayuela asumió en enero la recomendación del consejero andaluz, Rodrigo Sánchez, y articuló AndMuPes desde la base de cinco asociaciones provenientes de las cinco provincias andaluzas costeras.

El sábado 29 de septiembre, bajo el título ‘AndMuPes en el Mediterráneo’, AndMuPes ha celebrado en Motril la primera de tres jornadas de presentación. El día 13 de octubre están en Barbate y el 30 en Ayamonte.

¿Cómo ha transcurrido el proceso de creación de AndMuPes?

Pues intenso pero rápido. Fue el consejero de Pesca quien en enero nos animó a constituirnos como entidad representante de las mujeres del sector. En ese encuentro estábamos asociaciones del litoral mediterráneo y de la zona del Golfo de Cádiz, de la asociación de mujeres de Punta del Moral y de la asociación de Barbate, entre otras. Así que entre varias asociaciones asumimos el reto y en abril nos constituimos como asociación.

¿Cómo era el contexto asociativo de mujeres de la pesca en Andalucía antes de AndMuPes y cómo va a cambiar?

Lo que ocurre es que Andalucía es muy grande y a veces la realidad del Mediterráneo y la del Golfo de Cádiz no tienen mucho que ver. Es algo similar a lo que pasa a nivel nacional entre el Mediterráneo y las zonas de Galicia y del Norte. Las relaciones entre pescadoras andaluzas de distintas provincias se limitaban a casos personales y escasos. Nuestra asociación responde a las demandas de las mujeres del

sector. Por ejemplo, desde Galatea manteníamos contacto con la patrona mayor de Caleta, Mari Carmen Navas, que ahora está en la junta directiva de AndMuPes. También estábamos en contacto con la asociación de mujeres de la cofradía de Motril. Yo también conocía a personas de otras entidades pesqueras de los congresos de la Red de Mujeres de la Pesca, y en base a esas redes personales hemos logrado poner en marcha la asociación.

¿Qué objetivos básicos tenéis tras haber aunado distintas realidades del colectivo?

No estamos aquí como floreros ni en plan postureo, porque ni a mí ni a ninguna de las otras mujeres que estamos en esta iniciativa nos motiva esa intención. Se trata de reunirnos, de hablar y exponer, de obtener visibilidad primero y participar en la toma de decisiones a continuación. Fomentamos el asociacionismo y queríamos contar con asociaciones que realmente estuviesen ac-

tivas. Las que estamos somos del sector extractivo principalmente. Las mujeres somos minoría en el sector extractivo, ahí está el gran déficit, ni un 1 por ciento enroladas, estamos más presentes en la comercialización y en la transformación.

Ahora estamos en periodo de captación, ya somos 119 mujeres y las asociaciones fundadoras de cada provincia están haciendo difusión de AndMuPes. Lo primero que hicimos fue lograr la representación de todas las provincias andaluzas costeras en la junta directiva de AndMuPes. De Huelva están Punta del Moral y Punta Umbría, de Cádiz Barbate, de Granada Motril, de Málaga Caleta y Estepona y de Almería Galatea, Carboneras, Garrucha... Hay dos vicepresidencias, una del Mediterráneo y otra del Atlántico, y las vocalías también se reparten proporcionalmente. Esto sirve para mejorar el contacto con compañeras del sector y para descubrir otras formas de trabajar en la pesca.

ENTIDAD	LOCALIDAD	SOCIAS
Asociación de mujeres de la pesca Galatea	Almería	29
Asociación de mujeres del sector pesquero de Estepona Marineras del sur	Estepona	11
Asociación de mujeres del mar de Barbate	Barbate	29
Asociación de mujeres por el mar Sacratif	Motril	6
Asociación de mujeres de la pesca de Punta del Moral	Ayamonte	31
Asociación de mujeres del mar Torre Castilnovo	Conil de la Frontera	7
FACOPE	Algeciras	4
PESCADOS DON FELIX S.L.	Barbate	1
ARMADORA	Caleta de Vélez	1
TOTAL		119

Las mujeres de la pesca estamos forzadas a escoger entre aspiraciones profesionales o familiares. Eso no se le plantea a ningún hombre



Reunión de mujeres del sector pesquero andaluz con el Consejero de Pesca, Rodrigo Sánchez Haro, tras la constitución de la asociación AndMuPes.

Usted ostenta una de las dos vocalías andaluzas en la asociación nacional de mujeres de la pesca, en Anmupesca, ¿qué sinergias tendrán ambas entidades?

La premura del proceso de gestación de AndMuPes se debió también a que en mayo se celebraban elecciones en Anmupesca y pretendíamos estar en esa junta directiva nacional. Al final llegamos a tiempo, presentamos nuestra candidatura y hemos recibido mucho apoyo de ellas y mucha unidad. Necesitamos aprender de las mujeres de la asociación nacional porque van mucho más avanzadas que nosotras en algunos aspectos. De hecho nos van a echar una mano en las jornadas de presentación que realizamos de AndMuPes, el 29 de septiembre nos acompañó su vicepresidenta, Raquel Llopis, y en la jornada del 30 de octubre estará la presidenta de Anmupesca.

¿Cómo se va a financiar AndMuPes?

Hemos accedido a las ayudas para el fomento y la consolidación de asociaciones pesqueras lanzadas desde la Consejería de

Pesca, nos han concedido unos 13.500 euros. Con esa ayuda podemos funcionar sin establecer cuotas entre las socias. La finalidad es estar en los espacios de debate, incorporarnos a la Red de Mujeres de la Pesca y pagar las cuotas de Anmupesca.

Primero Anmupesca en 2016 y ahora AndMuPes en 2018, ¿por qué es fundamental defender específicamente los derechos de las mujeres de la pesca?

Porque en una situación de crisis las primeras que pagamos somos nosotras, la parte más débil del sector. Hay muchos barcos pequeños de ámbito familiar y cuando hay una situación de crisis nosotros lo pagamos primero, dejamos el empleo para estar en casa, no se nos da de alta... hay que concienciar a la sociedad de nuestro trabajo para que se valore y se entienda que tenemos los mismos derechos que los hombres, para estar dadas de alta en la Seguridad Social, para obtener un salario, para tener garantías sociales.

¿Cuál cree que es la percepción social respecto a las mujeres pescadoras?

Yo creo que no nos ven, a veces se creen que no existimos. Directamente. Recuerdo que cuando estuvimos reunidas en Sevilla para presentar la asociación, una periodista me dijo que no sabía que había mujeres que trabajaban en el sector pesquero. Somos pocas pero estamos, le dije. Si se va a las lonjas se nos ve, pero si no las quieres ver no las ves.

El nuevo ministro del ramo, Luis Planas, señala que el reconocimiento de la mujer es uno de los retos de su gestión. ¿Cuál es vuestra percepción sobre el trato dado a las mujeres de la pesca desde las administraciones?

Está clarísimo que el cambio ha sido total. A veces te sientes muy sola, como aislada. Y ahora se han dado una serie de circunstancias que quizá han favorecido este cambio. Aquí en Almería la presidenta de la Autoridad Portuaria es mujer (Carmen Ortiz, exconsejera de Pesca), varias consejeras de Agricultura y Pesca recientes han sido mujeres (Clara Aguilera, Elena Víboras y la propia Carmen Ortiz), y la directora general de Pesca, también mujer, lleva muchos años en el puesto (Marga Pérez). Esto contribuye a que se vaya creando cierto consenso y nos vamos dando cuenta de la realidad, y la realidad era que no avanzábamos, era insostenible. El sector está en crisis pero las mujeres del sector todavía más. Es algo que debemos saldar. Nos queda mucho camino pero nosotras tenemos que estar en los órganos consultivos y en la toma de decisiones.

¿Cómo es el acceso al mundo de la pesca para la mujer? ¿Qué diferencias existen a la hora del relevo generacional?

Lo del relevo generacional es un problema muy grande del sector al margen del sexo. El relevo es muy bajo porque es un trabajo duro e inestable. Pero luego si eres mujer tienes que luchar contra muchos otros aspectos culturales y sociales. Hay proteccionismo con las hijas sobre los hijos, es un ámbito muy masculinizado... pero también es una cuestión económica, porque si se ganara dinero las mujeres arriesgarían más pero como no es así es algo que echa para atrás.

Hace 20 años no era lo mismo que ahora y espero que dentro de otros 20 años sea diferente. Hay muchas personas mayores que no entienden que hacemos aquí, sin

En situaciones de crisis las mujeres son las primeras que lo pagan

embargo cuando es un chico quien entra en el sector y quiere prosperar dentro del mismo se recibe como algo natural, pero eso no se espera de la mujer. Al chico se le pretende ayudar y a las chicas nos preguntan adónde vamos.

En ese contexto sociocultural y laboral, ¿cómo se presenta la conciliación familiar?

Eso es complicadísimo, imagina lo que supone salir a las seis de la mañana y llegar a tierra a las seis de la tarde. Suma a los límites culturales este horario, como mujeres tenemos que elegir entre casarnos y tener hijos o trabajar, hay que elegir entre trabajar o no trabajar, y eso no se le plantea a ningún hombre. La verdad es que es una pena.

Nos afecta de tal modo que marca nuestras vidas, tenemos que elegir de forma forzada y hay que escoger entre aspiraciones profesionales o familiares, estamos obligadas a renunciar a algo. Hay compañeras que se sienten más libres cuando ya han medio criado a los hijos, tenemos que parar durante una etapa de nuestra vida y luego retomar aquella fase que entonces dejamos. Siempre parece que llegas tarde a alguna de las dos facetas, o llegas tarde al matrimonio y los hijos o llegas tarde al ámbito profesional.

Y en el plano económico, ¿hay desigualdad? ¿Cómo se manifiesta?

Claro que la hay pero más que económica la desigualdad está a la hora de acceder a determinados puestos. Hay desigualdad laboral, no nos es posible acceder a algunos puestos porque los tenemos vedados. En el tramo que se nos permite trabajar podemos cobrar igual que un hombre pero de ahí no podemos pasar, nos adelantan por la derecha, por la izquierda, por arriba y por abajo y es frustrante. Es muy complicado porque nos piden rendir el doble, se nos exige perfección y el máximo. A veces parece que se nos está esperando en un error para encararnos que no conocemos el sector. Además, esa ausencia en puestos directivos se traduce en que nuestras necesidades no son expuestas.

Antes se refirió a la Red de Mujeres de la Pesca y, recientemente, se ha constituido el Consejo Asesor de la Pesca de Andalucía, donde AndMuPes tiene dos vocalías, ¿cómo valora los espacios de visibilidad que existen para la mujer?



Trabajadora realizando labores de inspección del pescado fresco en lonja.

Hay desigualdad laboral porque tenemos vedado el acceso a algunos puestos

Se está mejorando. Estamos en Anmu-pesca, en el Consejo de la Junta de Andalucía y participamos en la Red de Mujeres de la Pesca, que depende del MAPA, del ministerio. Hasta la cita de Cantabria, en 2015, donde estuvimos nosotras, no había habido representación de las mujeres pescadoras de Andalucía. En estas citas se ponen en común proyectos y se exponen las distintas realidades laborales. El año pasado estuvimos en Valencia con Gala-tea y en 2019 estaremos con AndMuPes. Además, en noviembre se celebra en Santiago de Compostela el I Congreso Internacional de Mujeres del Sector Pesquero, donde también estará AndMuPes y nos veremos con las compañeras de Anmu-pesca y de otros países.

También habéis organizado vuestras propias jornadas.

Sí, y en ellas habrá espacio para hablar de igualdad. Por ejemplo, en la jornada de Motril, hubo una ponencia que la llevó a cabo la responsable de la unidad de género de la Consejería, Marta Erez, para hablar del Plan de Igualdad diseñado desde la Junta de Andalucía. Además, la jornada incluyó otra ponencia de la perspectiva de género desde las posibles ayudas que la FEMP aporta para la igualdad, impartida por la directora general de Pesca, Marga Pérez.

Se percibe cierto optimismo pese a todo.

Nosotras somos muy optimistas porque si miramos a tres o cuatro años atrás vemos avances. Solo el hecho de ponernos en contacto mujeres de todas las provincias de Andalucía para compartir nuestros problemas y tirar para adelante nos une muchísimo.

Cuando no has tenido nada y vas avanzando poquito a poco y vas viendo los resultados te vas envalentonando y vas viendo que se puede, aquí estamos y hemos venido para quedarnos. 🌊

Las lonjas andaluzas facturaron 66,7 millones de euros en la primera mitad del año

Entre enero y junio de 2018 se han comercializado 19.364,96 toneladas de pescado y marisco entre las 25 lonjas de Andalucía. El precio medio por kilo se situó en 3,45 euros. Isla Cristina sigue siendo el puerto andaluz con mayor volumen de negocio. Por provincias, las 10 lonjas gaditanas aupan a Cádiz como la líder en facturación y capturas en estos seis meses.

Texto: J.M.M.

El sector pesquero andaluz ha facturado 66,7 millones de euros entre el 1 de enero y el 30 de junio de 2018. Esta cifra es el resultado aportado por las 25 lonjas de Andalucía tras comercializar 19.364,96 toneladas de pescado y marisco fresco. De los datos facilitados por la Consejería de Pesca de la Junta de Andalucía destaca el repunte experimentado en el precio medio por kilogramo, que en los primeros seis meses del año ha alcanzado los 3,45 euros. Se trata de un precio claramente superior a los 3,03 y los 2,84 euros por kilogramo alcanzados en el mismo periodo de los años 2017 y 2016 respectivamente.

Este volumen de negocio adquiere especial relevancia habida cuenta del difícil contexto que atraviesa el sector, en general, y la región andaluza, en particular. Hay que recordar que el caladero de la chirla permanece cerrado, la crisis de la sardina o el recorte de cuotas en el caso de la merluza o el jurel.

Por provincias

Observando estos datos por provincias se aprecia que Cádiz, con sus diez puertos, lidera el sector pesquero andaluz. En el primer semestre de este año las lonjas gaditanas comercializaron 9.640,2 toneladas de pescado por valor de 25,8 millones de euros. Los cuatro puertos onubenses –Ayamonte, Isla Cristina, Punta Umbría y Huelva– sitúan a la provincia de Huelva en segundo puesto de facturación con 18,7 millones de euros y unas capturas que ascienden a 4.972,2 toneladas. Le sigue Málaga, con 11,2 millones facturados y 2.364,4 toneladas comercializadas entre sus cinco lonjas –Caleta de Vélez, Estepona, Fuenigirola, Marbella y Málaga–. El cuarto lugar

Provincia	Facturación	Toneladas
CÁDIZ	25,8	9640,2
HUELVA	18,7	4972,2
MÁLAGA	11,2	2364,4
ALMERÍA	8,4	1851,4
GRANADA	2,6	536,8

lo ocupa la provincia de Almería habiendo negociado 1.851,4 toneladas por valor de 8,4 millones, gracias a los cinco millones comercializados en la capital almeriense más las aportaciones de Adra, Garrucha, Carboneras y Roquetas de Mar. Cierra este ranking la provincia de Granada, cuya única lonja en Motril comercializó 536,8 toneladas por 2,6 millones.

Por puertos

La lonja de Isla Cristina sigue siendo el principal motor económico del sector pesquero andaluz. Solo en este puerto onubense se comercializaron 10,9 millones de euros en el primer semestre del año, lo que supone el 16,3 por ciento del total de Andalu-

lucía gracias a las 2.709,72 toneladas gestionadas.

El segundo puesto lo ocupa Bonanza con 8,8 millones de facturación. En la lonja de Sanlúcar de Barrameda (Cádiz) se vendieron 2.002,1 toneladas de pescados y mariscos en estos seis meses. El puerto de la capital gaditana se sitúa en tercer lugar con una facturación de 6,3 millones y unas capturas que ascienden a 3.833,7 toneladas.

Los puertos de las provincias de Cádiz y Huelva acumulan una facturación de 44,5 millones, es decir, el 67 por ciento de la facturación de la región andaluza. La primera lonja que aparece tras el dominio de gaditanos y onubenses es la de la capital de

Puerto	Facturación	Toneladas
ISLA CRISTINA	10,9	2709,7
BONANZA	8,8	2002,1
CÁDIZ	6,3	3833,7
ALMERÍA	5	1321,8
CALETA	4	1009,6

Almería, donde en estos primeros seis meses del año se han comercializado 1.321,8 toneladas por valor de cinco millones de euros. El listado con los cinco puertos más importantes de Andalucía lo cierra Caleta de Vélez, en Vélez-Málaga, que sumó cuatro millones de facturación gracias a las 1.009,6 toneladas comercializadas en su lonja.

Por categorías

En una lectura por categorías destaca que la comercialización de peces supone más de



Categoría	Facturación	Toneladas	€/kg
PECES	34,5	15756	2,19
CRUSTÁCEOS	16,3	1610,7	10,1
MOLUSCOS	16	1998,3	8

la mitad del volumen de negocio del sector pesquero andaluz. En el primer semestre del curso se capturaron 15.756 toneladas que obtuvieron un precio en lonja de hasta 34,5 millones de euros, es decir, el 51,7 por ciento de la facturación total en la región andaluza. El precio medio por kilogramo de peces ha estado en 2,19 euros.

Crustáceos y moluscos comparten un grado de influencia similar en la economía de los pescadores andaluces, ya que su comercialización supone el 24,4 y el 23,9 por ciento, respectivamente, del total comercializado. En este semestre se subastaron 1.610,7 toneladas de crustáceos por valor de 16,3 millones de euros, alcanzando un precio medio de 10,1 euros por kilogramo. En cuanto a moluscos se alcanzó un precio medio de ocho euros por kilogramo, y se facturaron 16 millones de euros tras las primeras ventas en lonjas de las 1.998,3 toneladas capturadas. 🌊

Reabre el caladero de la chirla en el Golfo de Cádiz

La flota dedicada a la extracción de la chirla en el caladero andaluz retomó su actividad el lunes 1 de octubre

Texto: J.M.M.

El Boletín Oficial de la Junta de Andalucía (BOJA) publicaba el viernes 28 de septiembre la reapertura del caladero de chirla del Golfo de Cádiz desde el lunes 1 de octubre, en base a los resultados de los informes científicos del Instituto Español de Oceanografía (IEO), que certifican la recuperación parcial de esta zona de pesca.

Con la intención de restablecer la actividad compaginándola con la recuperación de la especie, la Consejería de Pesca ha establecido ciertas condiciones. De este modo, se fija en 1.100 toneladas la cantidad que podrán capturar las 96 embarcaciones de draga hidráulica y los 20 barcos de rastro remolcado censados en

Andalucía para esta pesquería. En concreto, el caladero se reabre al 59 por ciento de sus posibilidades y la intención es alargar la temporada lo máximo posible. En abril, en cualquier caso, volvería a cerrarse por el período de veda.

Las embarcaciones de draga podrán llevar a lonja un máximo de 150 kilogramos al día y los de rastro 90 kilogramos. Cada una de estas embarcaciones podrá faenar un máximo de cuatro días a la semana, siendo obligatorio detener la actividad todos los miércoles. La venta deberá realizarse el mismo día que las capturas a través de los centros de expedición asociados a las lonjas.

La resolución publicada en el BOJA establece que las propias lonjas velarán por el cumplimiento de estos requisitos y, en

caso de incumplimiento, deberán denunciar a la embarcación infractora y comunicarlo a la delegación territorial.

Este caladero ha permanecido cerrado desde enero de 2018, cuando la biomasa de esta especie alcanzó niveles mínimos que comprometían su supervivencia. En este periodo los armadores y tripulantes afectados, con base en los puertos onubenses de Isla Cristina, Punta Umbría y Ayamonte, y el gaditano de Sanlúcar de Barrameda, han podido acogerse a las ayudas habilitadas por la Junta de Andalucía. Desde la Consejería se informa que unas 70 familias se han beneficiado de estos apoyos económicos y reiteran la opción de que los pescadores de chirla se constituyan como una Organización de Productores Pesqueros (OPP) para mejorar la viabilidad de su actividad. 🌊

Cataluña prepara un Plan de Cogestión para la pesquería del pulpo en el mar del Ebro

La Generalitat de Cataluña a través de la Dirección general de Pesca y Asuntos Marítimos está preparando un Plan de Cogestión para la pesquería del pulpo de roca en el mar del Ebro en Tarragona. Con la participación de científicos, pescadores y administración se quiere regular de manera particular y territorial esta tradicional pesquería con cadufos y nasas.

Texto: Francesc Callau

La Generalitat de Cataluña está inmersa en la confección del Plan Estratégico Marítimo de Cataluña, un ambicioso proyecto que tiene como objetivo reglamentar la relación entre la tierra y el mar en Cataluña a partir de este año 2018 y hasta el 2030. Aprovechando el impulso de la Unión Europea a las estrategias marítimas y la economía azul, el gobierno de la Generalitat aprobó recientemente la puesta en marcha de la primera estrategia marítima de Cataluña en el ámbito de políticas sectoriales, protección de la biodiversidad, bienestar de la ciudadanía y la gobernanza.

EL Plan Estratégico reglamenta la relación entre mar y puerto

El encargado de poner en marcha esta primera estrategia marítima será el Consejo Catalán de Cogestión Marítima formado por varios sectores como la náutica de recreo, la construcción naval, las administraciones, la pesca y la acuicultura, la sociedad civil, el sector científico y la biotecnología marina. De momento ya se ha establecido un primer plan estratégico de 4 años con 89 líneas de actuación, algunas de las cuales ya se han iniciado.

Entre estas líneas de actuación, destaca el impulso a la cogestión, actuaciones concretas que afectan a pesquerías ligadas al territorio como ya se hizo con la pesquería del



La pesca del pulpo tiene una gran potencialidad económica

sonso en 2012 con mucho de éxito. A través de estas actuaciones la Generalitat traspasa la responsabilidad de la toma de decisiones a organismos formados por pescadores, científicos, ONG's y la misma administración.

Según Sergi Tudela, director general de Pesca y Asuntos Marítimos de la Generalitat de Cataluña, "Los pescadores tienen que hacer una gestión inteligente y bioeconómica. Se trata de salir a pescar euros y no kilos y de este modo beneficiamos el recurso también porque reducimos la presión. Y es en este ámbito, hemos aprobado hace muy poco la primera estrategia marítima de Cataluña y este decreto de Gobernanza de la Pesca Profesional en Cataluña que es-

tablece que este modelo de cogestión pesquera es un modelo propio y que lo queremos generalizar en todas aquellas pesquerías en las cuales tenemos competencia".

Gestión específica

En este sentido el primero de los planes de cogestión y que afectará a la mar del Ebro, será, el del pulpo de roca pescado con nasas y cadufos. Según Tudela, "Estamos trabajando en la base de establecer un plan de gestión específico para la pesquería del pulpo de roca. Es una pesquería muy particular que hace falta que tenga una regulación a nivel territorial y pondremos toda la buena voluntad y recursos para llevarlo adelante. Es obvio que no podemos hacer planes de gestión para todas las pesquerías de Cataluña de un día para el otro. Hemos adoptado nuestro modelo y aspiramos que todas nuestras pesquerías estén gestionadas por comités de cogestión, pero tenemos que priorizar. Empezaremos con la pesquería del pulpo, que es bastante interesante, muy agradecida y con mucho potencial económico".

Tudela anunció que muy pronto llegará una normativa que gestionará la pesca del arrastre, la más importante de Cataluña en términos económicos, y recordó que el Instituto de Ciencias del Mar está en la fase de análisis de datos del estudio sobre el pescado azul y que se espera que esté terminado a finales de este año. 

Se reglamenta el pulpo pescado con nasas y cadufos

saeplast

Contenedores, carroí cutter, pallets

El frío es oro!

Para maximizar la calidad de su producto es imprescindible su correcta manipulación desde el primer momento.

Usar los contenedores adecuados marca la diferencia entre un producto bueno y otro excelente.



saeplast

PART OF RPC GROUP

RPC



SAPPLAST SPAIN SA • Polígono Industrial 15 • 38830 La Cañiza • España
Tel: +34 986 663 091 • Fax: +34 986 663 314 • Email: sales.spain@saeplast.com • www.saeplast.com

© Saoplast is a Registered Trademark of RPC GROUP



Los acuicultores del Delta del Ebro piden pescar cangrejo azul

El gerente de la Federación de Productores de Moluscos del Delta del Ebro, Gerardo Bonet, entidad que agrupa a los productores de las bahías de los Alfacs y el Fangar, ha pedido a la Dirección general de Pesca y Asuntos Marítimos de la Generalitat de Cataluña, poder pescar cangrejo azul ante la proliferación de este crustáceo que elimina el cangrejo autóctono y echa a perder las cosechas de mejillón y ostra.

Texto: Francesc Callau

El gerente de esta entidad de productores reconoce que inicialmente no los afectó directamente y que la preocupación llegó más tarde que a otros sectores, a pesar de conocer que arrasaron la producción entera de almeja que un productor había empezado en la bahía del Fangar. Bonet explica que, "En el mes de marzo nos preguntaron y respondimos que no nos afectaba y en sólo tres meses pasamos de no estar afectados a sufrir las consecuencias con una virulencia tremenda en las mejilloneras y las ostreras".

Bonet ha dicho que, "No estamos hablando de pescarlos para diversificar el negocio, puesto que no es nuestra intención, sino como medida de defensa ante los ataques de esta plaga".

Según el representante de FEPRÓMDEL, "Comprobamos que rompe los mejillones y las ostras con gran facilidad, que pasa por arriba de las redes de protección que nosotros ya tenemos para proteger el producto de las doradas y los sargos y se lo come sin ningún problema y esto nos preocupó y fue cuando en julio, ya lo comunicamos a la Dirección General de Pesca".

Hay que recordar que la Dirección general de Pesca no ha querido calificar de plaga la proliferación de esta especie invasora y de momento, una de las primeras medidas ha sido la de otorgar licencias profesionales para incrementar la presión pesquera y ha anunciado la promoción del producto para favorecer



El cangrejo azul se ha convertido en una gran preocupación para los acuicultores.

su consumo, con el objetivo de intentar poner la especie en niveles aceptables para los ecosistemas del Delta. El cangrejo azul se ha podido detectar muchos kilómetros río arriba.

Bonet ha reconocido que, "Los acuicultores hemos pedido a la Dirección general, poder pescar el cangrejo azul en nuestras instalaciones de las bahías y en ello estamos trabajando con la administración y a ver si

lo podemos canalizar conjuntamente con las cofradías de pescadores".

Aun así, reconoce que, "Nuestra postura es que se pesque cuanto más mejor, pero entendemos otros sectores que no lo ven así, puesto que si el precio baja de los 2 € por kilo, dejará de ser rentable. Tenemos que participar con las cofradías y ver como lo podemos arreglar".

El cangrejo azul elimina el cangrejo autóctono y echa a perder las cosechas de mejillón y ostra



Gerardo Bonet, gerente de la Federación de Productores de Moluscos del Delta del Ebro.

40 toneladas de cangrejo azul se calcula que se han capturado en el Delta del Ebro entre marzo de 2016 y el agosto de 2018

Una de las opciones observadas, sería la creación de una industria derivada del producto, a pesar de que todavía es pronto para poder hacer previsiones, dado el desconocimiento de su evolución como especie y los interrogantes de si mantendrá los mismos niveles de reproducción en los próximos años.

El cangrejo azul en el Ebro

40 toneladas de cangrejo azul. Son las que se calcula que se han capturado en el Delta del Ebro entre marzo de 2016 y el agosto de 2018. Si durante el 2017 por la lonja de Sant Carles de la Ràpita pasaron 12.000 kilos, sólo el pasado mes de septiembre se han registrado ya 7.000. Unas cifras que explican la preocupación por una expansión, de momento, sin freno. El Departamento de Agricultura ha presentado recientemente el primer estudio del cangrejo azul y ha anunciado la creación de un Comité de cogestión de la pesquería. De momento, pero, no se prevé ampliar las autorizaciones a la pesca recreativa ni catalogarla como invasora.

Constatada la imposibilidad de erradicarlo, la explotación comercial es la salida al conflicto. "Entendemos que la única manera de contener la población es explotándola comercialmente", ha explicado el director general de Pesca y Asuntos Marítimos, Sergi Tudela. Lo corrobora el primer estudio sobre la especie, a cargo de Verónica López, de Monverte Estudios Ambientales.

El análisis constata los daños económicos. Sobre los artes de pesca como redes y nasas. Y también sobre otras especies. Está acabando con el cangrejo autóctono. También con la producción de almeja. Las pérdidas a la Bahía del Fangar sobre la producción de mejillones y ostras superan los 150.000 euros.

La apuesta, en este sentido, es una explotación profesional intensiva sin que se devalúe el precio del producto. Ahora en lonja se paga sobre el euro el kilo cuando lo ideal sería más del doble. Los profesionales también ven como salida las su-



Su extensión abarca todo el litoral catalán.

perficie comerciales, donde la presencia es "nula" y teniendo en cuenta que en Mercabarna se están importando ejemplares de Grecia.

El Departamento de Agricultura, no prevé de momento ampliar las autorizaciones a la pesca recreativa. Considera que iría en detrimento de la potenciación de la pesca profesional. "Desregularla posibilita mercados paralelos que pensamos que van en contra del interés de potenciar la pesca profesional", ha detallado Tudela, que tampoco cree que la solución sea catalogarla como invasora, puesto que no se puede evitar la diseminación.

Detectado en el Mediterráneo hace unos 50 años, el cangrejo azul se ha extendido no sólo en el Delta sino a todo el litoral catalán. De momento, sólo tiene como depredador el pulpo. Se calcula que cada hembra pone 2 millones de huevos por temporada. Los expertos coinciden al señalar, que la especie todavía no ha llegado a una fase de equilibrio y que faltan estudios para acabar de determinar el alcance. 🌊

La única forma de contener la invasión del cangrejo azul es su explotación comercial

Conferencia Internacional sobre Sostenibilidad “Del mar a la mesa”

La acuicultura representa la mitad de la producción pesquera mundial y llegará al 54% en 2030

La Conferencia sobre Sostenibilidad “Del mar a la mesa” constató que la industria pesquera tiene sus ojos puestos en la sostenibilidad. No queda otra ante retos como el aumento de la demanda alimentaria, la contaminación de los océanos y la existencia de especies en peligro por sobrepesca. Generando riqueza, empleo y seguridad alimentaria; respetuosa con el medio ambiente y con un uso productivo de los recursos, la acuicultura es la niña bonita que atrae todas las miradas, el futuro.

*Texto y fotos:
Teresa Montero*

La pesca y la acuicultura son esenciales para la conservación de nuestros mares y contribuyen al desarrollo sostenible. La acuicultura ayuda, asimismo, a reducir la pobreza, facilita el acceso a los alimentos, fomenta el comercio local e internacional, mejora el uso de los recursos y ofrece oportunidades de empleo. Éste fue el principal mensaje de la Conferencia sobre Sostenibilidad “Del mar a la mesa” celebrada en Madrid el 18 de septiembre y organizada por el Consejo de Productos del Mar de Noruega, junto con Innovation Norway y la Embajada de Noruega.

Precisamente la acuicultura, uno de los motores económicos de Noruega, supone el 50% de los productos pesqueros mundiales lo que ha facilitado el aumento del suministro de pescado para el consumo humano. Vital también en la lucha contra el hambre, pues requiere muy poco espacio y recursos para producir una gran cantidad de alimentos.

Según las Naciones Unidas, en 2050 seremos en más de 10.000 millones de personas con un incremento del 70% en la producción alimentaria, que exigirá prácticas más eficientes y sostenibles para abastecer esta demanda. La acuicultura es una de ellas.



De izquierda a derecha: Sigridur Thormodsdottirs, directora de Biobased Industries, Innovation Norway; Javier Ojeda, director de Apromar; Elizabeth Graham, directora de Pesca, Seguridad Alimentaria y Nutrición de la FAO; Bjorn-Erik Stabell, director de Consejo de Productos de Mar de Noruega en España; Merethe Kristiansen, directora comercial de Nordlaks; Javier Garat, secretario general de Cepesca; Helge Hammersland, director de Scantrol Deep Vision.

En este sentido, a pesar de que los océanos cubren más de dos tercios de la superficie de la tierra, a día de hoy sólo representan el 2% del sustento mundial y menos del 5% de las proteínas. Hay que “tener en cuenta la acuicultura como motor de desarrollo económico y participar en una actividad que crece cada año de forma sostenida”, señaló Bjorn-Erik Stabell, director de Consejo de Productos de Mar de Noruega en España.

La “economía azul” aportará unos ingresos de alrededor de tres billones de dólares en 2030

La mayoría de los países productores de acuicultura alcanzaron una tasa de crecimiento del PIB cercana al 5 %

Del mismo modo, se pronunció Helge Skarara, embajador de Noruega, recordando que la sostenibilidad no “está reñida con el crecimiento económico” y que “debemos pensar en el confort de las nuevas generaciones, en proporcionar seguridad alimentaria y una nutrición de calidad”.

Rentable y en crecimiento

La acuicultura es una actividad muy especializada y rentable. Los diez principales productores alcanzaron una tasa de crecimiento del PIB cercana al 5 % y concentraron más del 90 % del total producido, hasta alcanzar los 95,6 millones de toneladas. Es más, los expertos estiman que una economía basada en los recursos marítimos y oceánicos puede alcanzar ingresos de tres billones de dólares en 2030.

Según previsiones de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), la actividad acuícola registrará el mayor aumento de la producción pesquera, con 109 millones de toneladas en 2030 y un ritmo de crecimiento anual medio del 4 %. Asimismo, se prevé que el porcentaje de especies cultivadas, hoy del 47%, supere el de las especies salvajes por primera vez en 2020 y aumente al 54 % en 2030.

Innovación noruega

Según los expertos participantes en la conferencia, el potencial del I+D de la acuicultura se concentra en optimizar su eficiencia y productividad, el mantenimiento de la salud de los animales, la optimización de piensos y sus materias primas, y mejoras en la gestión de las granjas.

El uso de las nuevas tecnologías, como la robótica avanzada, la utilización del “internet de las cosas” (IOT), la interconexión de sensores y los sistemas de identificación automática, permiten que la pesca no solo sea más segura, precisa y previsible,



Ocean Farm, la granja marina en alta mar de Nordlaks.

sino también más sostenible y utilice los recursos de una manera más eficiente.

Respecto a la sostenibilidad, destacar que para el director de APROMAR, Javier Ojeda, “el concepto importante es el desarrollo sostenible, entendido como una actitud de permanente adaptación innovadora”. Y considera que la actividad acuícola en España presenta un gran futuro con la incipiente recuperación del crecimiento productivo y la inversión financiera extranjera.

Además, explicaba, la población mundial está en crecimiento, hay una mayor renta disponible y un incremento de la concienciación sobre los valores nutricionales y la pesca finita.

Asimismo, el director del Consejo de Productos de Mar de Noruega en España quiso destacar que la acuicultura puede tener “una más que destacada contribución a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la ONU, al tiempo que generará crecimiento económico y laboral”.

Explicaba asimismo Erik Stabell, que la fuerte inversión en tecnología e innovación realizada en Noruega en la acuicultura ha propiciado una industria in-

novadora del salmón, que está cambiando su cultura global y de la que se puede aprender, y “trasladarlo después a la cría de otras especies o a otras partes del mundo”.

Además, sostuvo que la sostenibilidad y la seguridad de los productos del mar “son una de las razones más importantes para los consumidores, y es una tendencia que va a crecer en el futuro”. Según datos de Seafood From Norway, en Noruega el 73% de los millennials está dispuesto a pagar un extra por un producto pesquero sostenible.

Cuidar el océano

Por otra parte, Roy Angelvik, secretario de estado del Ministerio de Pesca, Comercio e Industria de Noruega, se refirió a los peligros que acechan a los océanos (plásticos, basura marina, pesca IUU, o el cambio climático). Un reto ante el que “las oportunidades pueden ser realmente grandes” y puesto que los océanos “pueden alimentarnos, darnos medicinas y ofrecernos fuentes de energía, -añadía-, se hace más necesaria que nunca una cooperación más estrecha” entre todos los países y actores del sector pesquero.

Ocean Farm es una iniciativa noruega para la crianza del salmón en alta mar que procesa 10.000 toneladas libre de sustancias químicas y respetuosa con el medio ambiente

Según la FAO, la acuicultura registrará el principal aumento de la producción pesquera, alcanzando los 109 millones de toneladas en 2030

“Necesitamos un océano limpio y productivo” y la idea es, remarcaba Angelvik, “encontrar el ansiado equilibrio entre producción y protección”, que contribuya al logro de los ODS de la ONU, como la erradicación de la pobreza y el hambre mediante la producción acuícola.

Angelvik concluyó apelando a la colaboración entre España y Noruega para compartir esfuerzos, descubrimientos e innovaciones, pues del mar provienen tremendos recursos “muchas especies están por descubrir. El mar es un gran tesoro y es necesario asegurar un planeta verde y azul. Si cuidamos los océanos, ellos cuidarán de nosotros”.

Granja marina revolucionaria

En materia de innovación, se presentaron diferentes proyectos como “Ocean Farm”, una iniciativa pionera de la empresa noruega Nordlaks para la implantación de acuicultura del salmón en alta mar, y que puede revolucionar esta actividad tal y como la conocemos.

El barco “Ocean Farm”, que espera ser una realidad en 2020 en Noruega, es una granja marina con capacidad de procesar 10.000 toneladas de salmón noruego (más de dos millones de peces) libre de sustancias químicas y respetuosa con el medio ambiente. Con esta nueva estructura se emplea un menor tiempo de producción en el mar y un uso más inteligente de las jaulas tradicionales.



Helge Skaara, embajador de Noruega.

El aspecto de “Ocean Farm” es muy parecido al de un barco. Está diseñado para áreas marinas expuestas que experimentan corrientes más fuertes y olas más grandes y se protege a los peces de estrés físico. El buen rendimiento del agua mantiene a los peces con abundante oxígeno y minimiza la propagación de enfermedades.

Al utilizar un concepto de amarre de torreta tomado de la industria offshore, el “Ocean Farm” puede rotar alrededor de su propio eje para quedar anclado. El casco protege a los peces de los piojos de mar y de las oleadas. Actualmente, se está trabajando en un prototipo que amortigüe las olas y proteja aún más al pez.

Merethe Kristiansen, directora comercial de Nordlaks, señaló que crean “valor en todos los recursos de la cadena. Desde las huevas hasta el salmón”. El salmón, reconocía, “es un producto fantástico que nos permite diversificarnos”. Una crianza muy eficiente, ya que “para un kilo de salmón se emplea solo un kilo de pienso”.

Nuevas tecnologías

Otro caso expuesto ha sido el de Leroy Seafood Group, que con su proyecto “El bosque del océano” produce desde hace tres años salmón rico en ácidos grasos saludables gracias al empleo en su alimentación de microalgas con un alto contenido de omega 3-DHA específicamente creadas con este propósito, y de esta forma reducir la dependencia de los ingredientes marinos.

La idea es multiplicar los productos del mar de modo eficiente para obtener pienso para peces, productos alimenticios para humanos, biogás y fertilizantes.

Asimismo, pudimos conocer de la mano de Helge Hammersland, director de Scantron Deep Vision, un sistema con escáneres de precisión, capaz de operar a 2.000 metros de profundidad, que permite analizar de forma inmediata el volumen, longitud, especie, sexo del ejemplar pescado, profundidad de captura y posición geográfica. También clasifica los peces de forma automática sin necesidad de subirlos a bordo del barco.

Necesitamos unos océanos limpios y productivos pues pueden alimentarnos, darnos medicinas y ofrecernos fuentes de energía

Leroy Seafood produce salmón rico en ácidos grasos saludables gracias al empleo en su alimentación de microalgas con un alto contenido de omega 3-DHA

Otro de los ponentes, Sigridur Thormodsdottirs, directora de Biobased Industries, Innovation Norway, expuso otras soluciones innovadoras como el trabajo con el halibut blanco y la gamba fría de Noruega para reducir la huella de carbono, y la utilización de cáscaras de marisco para elaborar medicinas.

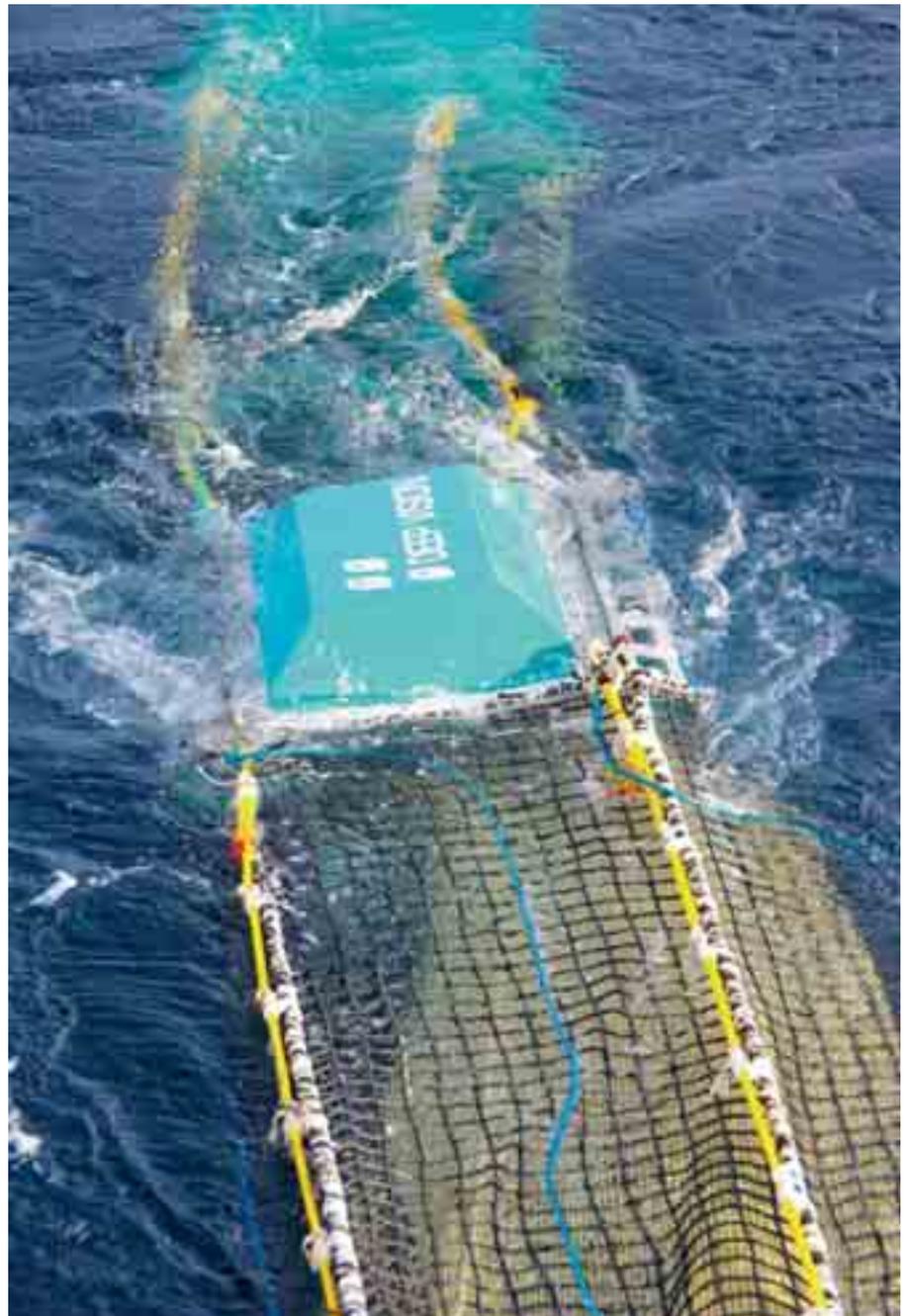
También se ha creado la aplicación Aqua-Cloud, un ecosistema de plataformas interconectadas y fuentes de datos, y la web www.theexplorer.no que se lanzará en 2019 y permitirá buscar empresas con las que colaborar, tecnologías sostenibles, y proyectos relacionados con la industria del mar sostenible.

La sostenibilidad, explicaba Thormodsdottirs, es preciso entenderla desde una aproximación holística, “colaboración entre toda la cadena de valor: productores, industria, consumidores y políticos”. Y en la necesidad de pensar de modo circular para reutilizar los recursos, y de modo transversal para compartir dudas y logros entre todos los sectores.

Seguridad alimentaria

En materia de alimentación, la directora de Pesca, Seguridad Alimentaria y Nutrición de la FAO, Elizabeth Graham, señaló que la acuicultura, que crece a un ritmo mucho más rápido que cualquier otro sector alimentario, “es una práctica de referencia y sostenibilidad, aunque un tercio de la producción mundial de proteínas procediera de los productos del mar”, considerando la pesca y acuicultura sostenibles como garantes de la seguridad alimentaria.

Graham instó a “movilizar el deseo político para mejorar la nutrición mundial”, ya que, explicaba, las recientes tendencias globales muestran un incremento de la ci-



Deep Vision es un sistema de visión submarina para identificar y medir peces bajo el agua.

fra de desnutrición. Una de cada ocho personas van a morir por ello. Los casos de desnutrición, malnutrición, obesidad e incluso hambruna están aumentando.

La FAO, consciente de esto, cuenta con varias iniciativas para la distribución igualitaria de los alimentos y el fomento de la adecuada nutrición como Codex Alimentarius, Gift, HLPE 7 e Ingram.

Dar ejemplo

El canal HORECA también estuvo representado con Mario Sandoval, chef del restaurante Coque, que considera claves la educación, el dar ejemplo, y la formación a las nuevas generaciones para reciclar y crear un mar sostenible. Y “sostenibilidad, calidad y temporalidad”, los pilares en los que se ha de apoyar la pesca sostenible. 

Canarias impulsa la acuicultura permitiendo la producción de 20.300 toneladas de especies



El Consejero Narvay Quintero presenta el Plan de Ordenación de la Acuicultura.

El nuevo Plan Regional de Ordenación de la Acuicultura, cuya aprobación estaba pendiente desde hace 15 años, elevará en 20.300 las toneladas permitidas que se producen en la actualidad, principalmente de lubina y dorada, a las 37.118. El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, Narvay Quintero, ha presentado el documento subrayando que el sector supone en la actualidad el 36% de la producción de pescado fresco en las Islas, frente al 63,91% de extraído por la flota pesquera local. Traducido en euros: 43 millones de euros, frente a los 31 millones de la pesca de captura.

El nuevo plan, supone, desde su punto de vista un impulso a una actividad in-

dustrial en crecimiento y “necesaria para abastecer a la población”. Quintero garantizó que el cuidado del medio ambiente ha sido una prioridad en la elaboración del documento, que prohíbe instalaciones de acuicultura en zonas de sebedales o a menos de mil metros de

Existen 30 zonas autorizadas para cultivo en las islas

núcleos de urbanos. Además, las zonas que se han establecido de interés para la instalación de estas jaulas de cultivo son apenas del 9,9% del litoral, unas 20.000 hectáreas, “con baja biodiversidad y con corrientes y vientos adecuados”.

Actualmente hay 30 zonas autorizadas, de acuerdo con las peticiones de los respectivos cabildos en sus planes insulares: diez zonas en Gran Canaria, siete en Tenerife, cinco en Lanzarote, cinco en Fuerteventura y tres en La La Palma.

El presidente de la Asociación Empresarial de Acuicultura de España, José Carlos Rendón, destacó el futuro de este sector que “es uno de los puntos clave de la llamada economía azul que impulsa Europa”. 

APROMAR publica los datos de la acuicultura española y mundial

APROMAR presenta la edición 2018 de su informe anual sobre la evolución del sector de la acuicultura en España y Europa. Este documento es importante para conocer el estado de la actividad y fomentar su desarrollo. El público objetivo del informe son las empresas y los profesionales del sector, pero también las administraciones públicas, legisladores, políticos, medios de comunicación, profesionales liberales, estudiantes y la sociedad en general.

Entre sus principales conclusiones destacan las siguientes:

Producción de acuicultura en España

La cosecha de lubina de acuicultura en España en 2017 ha sido de 21.269 toneladas. La Región de Murcia ha encabezado la producción con 6.990 toneladas, seguida por Canarias (5.900 t), Comunidad Valenciana (4.972 t) Andalucía (3.261 t) y Cataluña (146 t).

La producción de trucha arco iris en España en 2017 se estima en 17.984 toneladas. Las principales regiones productoras son Castilla y León, Galicia y Andalucía.

La cosecha de dorada de acuicultura en España en 2017 ha sido de 13.643 toneladas. La Comunidad Valenciana ha encabezado la producción con 5.590 t, seguida por Murcia (4.356 t), Canarias (2.063 t), Andalucía (980 t) y Cataluña (654 t).

La cosecha de rodaballo de acuicultura en España en 2017 ha sido de 8.546 toneladas. Galicia es la principal comunidad autónoma productora de rodaballo en España (99 %), siendo el resto producido en Cantabria.

La producción de corvina mediante acuicultura en España en 2017 ha sido de 1.932 toneladas. El grueso de la producción de corvina española procede de la Comunidad Valenciana.

En 2017 se utilizaron en España 129.200 toneladas de pienso de acuicultura. El 83,1

% de estas fueron administradas a peces marinos y el 16,9 % restante a especies de agua dulce.

El empleo en acuicultura en España en 2016 fue de 6.534 UTA, si bien esta cifra estuvo repartida entre 17.811 personas.

En 2016 estaban en funcionamiento y con producción en España un total de 5.105 establecimientos de acuicultura. De ellos, 4.782 lo eran de moluscos en acuicultura marina, 200 granjas de acuicultura de peces en agua dulce, 82 granjas en la costa, playas, zonas intermareales y esteros, y 41 en viveros (jaulas) en el mar.

La acuicultura en la Unión Europea y en el mundo

La producción acuícola total de dorada en Europa y el resto del Mediterráneo en 2017 se estima en 207.167 toneladas. Esta cifra es prácticamente similar a la de 2016.

La producción total de juveniles de dorada en 2017 en Europa (incluyendo Turquía) se estima en 707 millones de unidades, un 1,0 % más que en 2016.

La producción acuícola total de lubina en Europa y el resto del arco Mediterráneo en 2017 ha sido de 192.557 toneladas. Esta cifra es un 9,1 % superior a la del año anterior.

La producción de juveniles de lubina en 2017 en Europa (incluida Turquía) ascendió a 607 millones de unidades, un 12,7 % más que en 2016.

La producción total de rodaballo de acuicultura en el mundo en 2017 fue de 59.616 toneladas, un 13,8 % menos que el año anterior.

La producción mundial de acuicultura alcanzó en 2016 los 110,2 millones de toneladas, con un valor de más de 194.778 millones de euros.

La producción de acuicultura de la Unión Europea en 2016 fue de 1.292.597 toneladas, con un valor de 3.729 millones de euros.



Las principales especies de acuicultura producidas en la UE en 2016 son el mejillón (476.388 t), la trucha arco iris (185.400 t) y el salmón atlántico (181.030 t).

España es el Estado miembro de la Unión Europea con una mayor cosecha de acuicultura (283.831.821 t) en 2016, seguido por el Reino Unido (194.492 t) y Francia (166.640 t).

Comercialización de los productos de la acuicultura

El precio medio en primera venta de dorada de acuicultura producida en España en 2017 fue de 4,87 euros/kg. Esta cifra es un 15,7 % inferior al precio medio de 2016. El valor total de las 13.643 toneladas de dorada española comercializada ha sido de 66,4 millones de euros.

El precio medio en primera venta de lubina de acuicultura producida en España en 2017 fue de 5,18 euros/kg. Esta cifra es un 8,6 % inferior al precio medio del año anterior. El valor total de las 21.268 toneladas de lubina española comercializada ha sido de 110,2 millones de euros.

El precio medio en primera venta de rodaballo de acuicultura producido en España en 2017 fue de 8,54 euros/kg. Esta cifra es prácticamente similar a la del año anterior (-0,5 %) y supuso una cuantía total de 73 millones de euros.

El informe "La Acuicultura en España 2018" está disponible desde:

<http://bit.ly/2zyvetb>

La contradicción de las conclusiones científicas

El pasado febrero, un estudio publicado en Science alertaba de que más de la mitad del océano ha sido afectado por la pesca. Meses después, otro estudio contradecía esta información afirmando que solo un 4% de todos los mares son explotados. Lo curioso del asunto es que ambos estudios utilizan los mismos datos. ¿Estamos ante una contradicción? ¿Cuál de los dos equipos se ha equivocado en los cálculos? Probablemente ninguno de los dos: la respuesta es que en ciencia no suele haber nada sencillo. Vamos a tratar de entenderlo.

*Texto y fotos:
Santiago Campillo*

David Kroodsma es un investigador afiliado a Global Fishing Watch, una organización sin ánimo de lucro, internacional e independiente, fundada por Google, Skytruth y Oceana, y que vela por la transparencia en los datos sobre la explotación de los mares, las buenas prácticas y la correcta gestión política de los recursos marinos.

Su artículo fue ampliamente cubierto con titulares que decían: "La mitad del océano es objeto de la pesca industrial". Los datos analizados por Global Fishing Watch proceden de las señales transmitidas por los barcos. Estos datos de satélite son procesados por algoritmos especiales de Machine-learning diseñados por Google, para clasificar e identificar los pesqueros y el tipo de prácticas de pesca que realizan.

GFW pone estas estadísticas al servicio de los investigadores que deseen utilizarlos. Ricardo Amoroso, otro experto en explotación de los océanos de la Universidad de Washington, extrañado por las conclusiones de Kroodsma, no tardó en hacer su propio análisis. Sus resultados, sin embargo, difieren enormemente: solo el 4% del océano, en vez del 55%, está siendo impactado por la pesca industrial.

Para entender cómo se llega a conclusiones tan distintas con el mismo "set de datos" debemos fijarnos en la escala. Ed



La transparencia en los datos es una prioridad para explotar las especies.

No se puede tener en cuenta solo el lugar donde se fondea para pesca, pues esta medida no representa realmente lo que ocurre en el océano

Yong, investigador y autor para The Atlantic, resume este hecho muy bien: "[Los investigadores] cuantificaron la actividad dividiendo los océanos en 160.000 recuadros. Cada uno de estos recuadros abarcan medio grado de latitud y un área de alrededor de 3.100 kilómetros cuadrados. En 2016, alrededor del 55% de ellos incluía algún tipo de actividad pesquera". Al tomar áreas tan grandes, la actividad pesquera aparecía en más de la mitad de ellos.

"El problema es que dividieron el océano en cuadrados tan grandes que si un solo barco deja caer una red en un área de apenas unos kilómetros cuadrados, esa área

Una línea de pesca, con cebo, puede atraer a los peces desde muy lejos, incrementando muchísimo la zona de impacto

cuenta como "pescada" en un año determinado", explicaba Yong acotando las palabras de Amoroso. Este investigador, sin embargo, acotó mucho más los recuadros, buscando una mayor precisión. El resultado, como decíamos, es que de ese 55% solo un pequeño porcentaje corresponde a las áreas pescadas.

La interpretación vuelve al ataque

Sin embargo, el problema parece más complicado que una simple cuestión de números y escalas. Y es que ambos estudios tienen razón, aunque todo depende de la interpretación que le demos, algo que es desagradable de observar cuando hablamos de hechos científicos. En primer lugar, Amoroso tiene toda la razón al apoyarse en los datos estadísticos: solo un 4% del área observada ha sido utilizada para la pesca.

Sin embargo, estos datos pueden resultar terriblemente engañosos. Actualmente solo un 7% de los espacios oceánicos están protegidos contra la pesca. Al mismo tiempo, estamos viviendo un periodo de sobrepesca, en el que hay un claro declive en las reservas marinas. La intención es llevar este 7% al 30% en 2030. Sin embargo, las presiones son muchas y el trabajo para diseñar las áreas protegidas es muy complicado.

Esto no concuerda con los números: si solo explotamos un 4%, ¿no deberíamos poder proteger un 96% del océano sin problemas? Este razonamiento ilustra el problema principal del asunto: no es una cuestión de simples números. Por ejemplo, no se puede tener en cuenta solo el lugar donde se fondea para pesca, pues esta medida no representa realmente lo que ocurre en el océano.

Muchos peces viajan cientos de kilómetros, y se desvían según los recursos que encuentran. Una línea de pesca, con cebo, puede atraer a estos peces desde muy lejos, incrementando muchísimo la zona de impacto. Y este es solo un ejemplo, porque



Un 7 por ciento de los espacios oceánicos están protegidos contra la pesca.

En 2015, el 33% de los stocks marinos seguía sobreexplotado, y esta cifra no hace más que aumentar.

muchas veces desconocemos cómo afectan las largas redes de arrastre al ecosistema marino.

Por otro lado, no todo el mar es habitado por los peces que consumimos. Los caladeros de pesca están limitados a ciertos puntos concretos del mar, por lo que ese 4% tal vez suponga un porcentaje mucho mayor del "mar útil" a nivel de recursos. En definitiva, la interpretación vuelve a jugar un papel esencial en estas dos investigaciones, y las conclusiones están lejos de ser claras.

¿Cuánto pescado queda en el mar?

Los océanos ocupan el 70,9% de toda la superficie terrestre. Es fácil pensar en ellos como una enorme fuente de recursos. Sin embargo, esto no es así. Actualmente tenemos un problema muy serio: no sabemos realmente cuántos peces quedan en el mar. Y no solo los que sirven como recursos (comida, aceite, ingredientes para biomedicina...) sino que no sabemos cuánta vida queda en los océanos.

Según los datos de la FAO, desde 1950, la pesca ha incrementado cinco veces la cantidad de capturas (alcanzando apro-

ximadamente los 100 millones de toneladas anuales desde 1990). Casi 39 millones de toneladas de estas capturas se consideran "pesca accidental" y la gran mayoría se tira como desperdicio.

En apenas 40 años, el número de especies marinas observadas se ha reducido en un preocupante 39%, y el 60% de todos los stocks marinos están siendo explotados al límite. De hecho, en 2015, el 33% de los stocks marinos seguía sobreexplotado, y esta cifra no hace más que aumentar. A pesar del ingente aumento de piscifactorías y producción de granjas acuícolas, la cantidad de peces capturados sigue preocupando muchísimo a los investigadores.

En definitiva, no sabemos cuánto pescado queda en el mar. Pero sí sabemos que estamos presionando muchísimo estos ecosistemas, y que esto está teniendo consecuencias muy graves. Por tanto, el problema no es tanto de si estamos pescando en el 55% o el 4% de la superficie oceánica, sino de cómo lo estamos haciendo. Y aún más importante, qué supondrá esto para el futuro de la Tierra. 🌊

Conxemar demuestra la gran potencia del sector comercializador mundial

Conxemar demostró, en Vigo, la gran potencia que posee el sector comercializador mundial que vive a remolque del sector extractivo y de la situación económica, pero que la innovación le hace situarse en niveles elevados del ranking mundial. La celebración de la feria dio a conocer nuevas innovaciones, en el área de la robotización e inteligencia artificial, las innovaciones de Orpagu con una hamburguesa de pez espada, las inversiones de Iberconsa en la construcción de cinco nuevos barcos, los planes para «agilizar» la tramitación de una organización interprofesional del complejo mar-industria, la problemática de los precios del listado, y la prometedora situación de muchas empresas.

*Texto: Iñaki Solabarrieta
Fotos: Julio Ruiz de Velasco.*

Una nota importante que se dio en la feria era la situación económica. Coinciden varios factores, por un lado el encarecimiento de la materia prima, por la nueva política impositiva de Argentina (la denominada tasa Macri a las exportaciones); y una ligera bajada del volumen de capturas.

El pasado mes de septiembre, el primer ministro de Argentina puso en marcha una serie de medidas para contener el déficit, entre ellas la aplicación de una retención superior al 7 % a las exportaciones de productos del mar. Este gravamen no afecta directamente a la rentabilidad de las grandes pesqueras gallegas que operan en ese país, pero sí tendrá impacto en los precios del producto. Aunque los armadores apuntan más directamente a la disminución de la materia prima como causa del encarecimiento es previsible una subida de precio. "Las capturas por primera vez han sido más bajas, mientras que la demanda sigue en aumento", afirmaban las grandes empresas. Argentina es uno de los mayores caladeros de gambón sobre el que se extraen 15.000 toneladas al año.

Por su parte, desde la empresa **Pescauerta** hablaban que "las empresas españolas compiten más en precio que en innovación". El grupo gallego vio crecer sus ingresos en un 13 por ciento en 2017 a 215



Empresas de Ondarroa como Arrankoba y Pescados Llorente no faltaron a la cita.

El acaparamiento de materia prima por China lleva a que se eleven los precios del pescado

millones de euros "y continuará su plan de consolidación y aprovisionamiento directamente desde el origen", dijo Jean Baptiste Chassin, director comercial de la compañía. Chassin dijo que el enfoque principal será continuar con su estrategia de asegurar un suministro constante de materia prima de proveedores externos, lo que él considera la clave para la rentabilidad. "En el caso del mercado español en general, el principal desafío es la competencia muy dura", expresó Chassin.

Argentina anunció una subida de los precios del langostino para los momentos álgidos de la Navidad

Pescapuerta vendió 67,000 toneladas métricas de productos en 2017, de las cuales el 67 por ciento fue pescado, el 25 por ciento fue mariscos y el resto, la producción con valor agregado.

También se conoció que la crisis del calamar obliga a las empresas a cambiar a productos "preformados". Según Juan Prieto, gerente de ventas internacionales del procesador español **Congalsa**, "la crisis obliga a los procesadores a cambiar su estrategia, debido a la continua falta de descargas de los calamares *Illex* y los altos precios" que se producen a continuación. En cambio, la compañía, que tiene ventas anuales de alrededor de 72 millones de euros.

Nueva Pescanova busca nuevas especies con un enfoque en el aumento de las ventas de acuicultura que asciende en un 40 por ciento. Las ventas de Nueva Pescanova proceden en un 60 por ciento de captura pesquera, y es algo que su director Ignacio González quiere invertirla para los próximos cuatro años. "en un 50/50 para 2020", "Debe ser la mitad y la mitad y reflejar lo que hay en el mercado", dijo. En términos de acuicultura, la compañía tiene operaciones en Centro y Sudamérica, operaciones potentes de tilapia en Brasil y rodaballo en España.

Por su parte, el gigante surimi lituano, **Viciunai**, informó que se plantea aumentar su presencia de marca en el mercado español, donde actualmente era "bastante débil", según Ugis Kalnins, director general de la compañía en España. En línea con esto, la compañía está invirtiendo 4 millones de euros en dos nuevas líneas en sus instalaciones de surimi en Santander, una para gula y otra para cangrejo; este último comenzará a operar en octubre. "Realmente estamos presentando, nuestra marca Vici en España, donde somos bastante débiles en comparación con otras marcas como Angulas Aguinaga, Krissia, Gula del Norte y Pescanova, por ejemplo".



Argentina promocionó sus crustáceos.



Los stands acogieron una importante concentración de público.



Matthew Levin (embajador de Canadá) y Máximo Hurtado.

Por su parte, el procesador indio de camarón **Chirag International** buscaba expandir sus operaciones significativamente en los próximos años con una estrategia de aumentar su capacidad de procesamiento como de "integración hacia atrás", según el director general de la compañía, Vipul Agarwal. Actualmente, la compañía produce alrededor de 8,000 toneladas métricas de productos de camarón de alto valor añadido para exportar a los mercados de Europa y Medio Oriente. Los ingresos de esta firma ascienden a unos 30 millones de euros, dijo Agarwal

Precios del listado

También se conoció que los precios del atún listado "probablemente" caigan más. A medida que finaliza la prohibición de dispositivos de agregación de peces (DCP) en el Océano Pacífico Occidental y Central (WCPO), se espera que la pesca se recupere, es probable que los precios del listado bajen aún más en las próximas semanas, según Anthony Kim, vicepresidente de la Organización Mundial del Atún Purse Seine (WTPO) y jefe de ventas y marketing en Cosmo Seafoods Company en Ghana. Los precios actuales del listado en Bangkok están entre 1.650 a .700 dólares por tonelada métrica, "pero si se materializan más suministros probablemente caerán más, dijo". En octubre de

2017, los precios del listado fueron mucho más altos en alrededor de 2.300 dólares toneladas métricas.

Intervención de Planas

Entre otras novedades que aportó Conxemar fue el anuncio del ministro Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, que aprovechó la Cumbre FAO para desvelar que su departamento trabaja para «agilizar» la tramitación de una organización interprofesional del complejo mar-industria. La idea es que por primera vez desde el Gobierno se va a impulsar el consumo de los productos del mar congelados. «Se trata de poner en valor nuestra producción «ante los consumidores y de impulsar la internacionalización hacia otros mercados», explicó Planas. El primer paso ya está dado, con acuerdos ya esta-

Iberconsa tramita la construcción de cinco arrastreros para Argentina y Namibia



Hubo demostraciones de productos del mar.

blecidos entre Conxemar y organizaciones de Italia y Portugal, las otras dos potencias europeas en la materia. Solo con dos socios, España, o mejor dicho, Galicia, capitaneará este lobby del sector pesquero y transformador que aglutinará hasta el 43 % de esta industria en la UE. «La articulación del sector es un elemento fundamental para aumentar su presencia y



Conxemar permitió hacer múltiples contactos.

conseguir mejores resultados en la venta de productos», explicó Planas. En la apertura de Conxemar estuvo también el presidente de la Xunta, que presumió de este sector que ya mueve más de 8.000 millones de euros en ventas al año. De dinero habló también el presidente de Abanca,

Juan Carlos Escotet, que dio algunas cifras a modo de ilustración del apoyo que su banco presta al sector a través de la unidad de negocios especializada en el mar a través de la financiación. «Cuenta ya con más de 9.000 clientes, y un negocio de 2.100 millones de euros», afirmó.

Orpagu promueve la hamburguesa de Pez Espada

La hamburguesa ya no es un producto asociado necesariamente a la comida rápida. Hoy en día, proliferan los locales que ofrecen este alimento en versión 'deluxe', e incluso en los lineales de los supermercados se encuentran hamburguesas de calidad, con un precio más cercano a los productos de lujo que a los de consumo habitual.

Orpagu, dentro de las iniciativas que lleva a cabo para dar valor a las capturas de su flota, ha decidido añadir a los productos en conserva que ya comercializa, y a los precocinados que siguen en estudio, una gama de congelado que inaugura con la Hamburguesa de Pez Espada, la primera de España.

La preparación para encontrar la textura y sabor óptimos ha sido un trabajo de meses por parte de los armadores en colaboración con el restaurador local Manuel Alonso Leo, que ha hecho diversas pruebas para hallar el producto más atractivo y el compactado perfecto, que fue lo más difícil de encontrar.

La hamburguesa de pez espada de Orpagu Gourmet será elaborada en su totalidad con carne de esta especie pesquera, sin aditivos, se presentará congelada y habrá dos formatos diferentes: en envases de 24 unidades para el canal Horeca (Hostelería, Restauración y Catering) y en bandejas de dos o cuatro para los lineales de los supermercados.

Su sabor delicado, la ausencia de espinas y sus propiedades saludables la convierten en el alimento ideal para toda la familia, ya que su preparación es similar a la de la hamburguesa de vacuno o cerdo.

En el acto celebrado en el stand de Galicia en Conxemar, los asistentes pudieron degustar por vez primera estas hamburguesas, en maridaje con otros productos gallegos, a través de una presentación culinaria que corrió a cargo del cocinero José Manuel Mallón.

Entre los invitados a la puesta de largo del primer producto congelado de Orpagu se encontraban representantes del canal de restauración, comercializadores y algunos de los armadores involucrados en el proyecto.

La Organización de Palangreros Guardeses decidió hace varios años incorporarse al mundo de la comercialización para darle valor mayor añadido a sus productos pesqueros y, por otra parte, para tomar las riendas de su actividad, gestionando sus productos desde la cámara del barco hasta la llegada a los consumidores. Con su línea Orpagu Gourmet, a la venta en tiendas delicatessen y online en la propia página de la organización, los armadores del palangre de A Guarda han conseguido avanzar hacia el control total de su propia actividad pesquera. 



Las conserveras vascas no podían faltar a la cita.



El stand de Chile fue muy visitado.

Renovación de la flota de Iberconsa

Tampoco pasó desapercibida la renovación de la flota de **Iberconsa**. Desde la entrada del fondo Portobello, en el año 2014, el grupo no ha dejado de invertir. Uno de los proyectos inmediatos es avanzar en la renovación de la flota pesquera. Alberto Freire, consejero delegado de la compañía, confirmó que serán cinco nuevas unidades, con opción a una sexta. «Tenemos cinco en proyecto, para poner en marcha la construcción ya en el 2019. Serán cuatro buques arrastreros, para faenar en Argentina; y otro congelador, para Namibia», explicó Freire, que de momento evita detalles sobre la adjudicación, aunque da pistas. «Siempre hemos construi-

do nuestros barcos en Galicia», afirma. El presupuesto destinado a estos buques asciende a 46 millones de euros. «Es un proyecto importante para nosotros, estamos obligados a renovar nuestra flota para ser más efectivos, y poder desarrollar nuestra actividad con una mayor calidad

EL Ministerio trabaja para «agilizar» la tramitación de una organización interprofesional del complejo mar-industria

y protección medioambiental», explicó el consejero delegado. De la mano de Portobello, Iberconsa ha ejecutado ya importantes inversiones para crecer en origen, hasta contar actualmente con una flota de 42 buques, distribuidos entre los caladeros en los que opera en Sudáfrica, Namibia y Argentina.

Perfil del consumidor

También en el transcurso de las sesiones se conoció que: el perfil del mayor consumidor de pescado: mujer con hijos y residente en zona costera. Los estudios de mercado son una herramienta estratégica para las empresas productoras de bienes de consumo, y ese es el punto de partida del proyecto europeo PrimeFish, en el que colabora el Centro Tecnológico do Mar-

Nueva planta de Marfrío

Marfrío abrirá una nueva planta de atún con una inversión de 7 millones de euros como parte de una empresa conjunta con Atunlo. La planta tendrá su sede en Vila Nova de Cerveira, en Portugal, y tendrá una capacidad de 20,000 toneladas métricas por año, lo que la convertirá en la planta procesadora de atún más grande de Europa. Esta será la primera incursión de Marfrío en el mundo del atún, dijo el director de la compañía, Pedro Otaegui Gaztanaga. La empresa conjunta se llamará Central Lomera Portuguesa, y la planta de 6.000 metros cuadrados. Marfrío, que tiene dos plantas ya en España que procesan principalmente calamares y merluza, y re-

gistró ingresos de alrededor de 80 millones de euros en 2017, y espera un nivel similar en 2018. "No esperamos que los ingresos aumenten, ya que han sido unos años difíciles para las plantas procesadoras de calamar", dijo Gaztanaga. "El calamar es muy escaso y las plantas están teniendo muchos problemas para conseguir materia prima", según Gaztanaga, en el que el negocio de calamares de Marfrío había caído alrededor del 30 por ciento, de 6,500 toneladas métricas a 4,000 toneladas métricas. Marfrío, en colaboración con Atunlo, ya incorporó a la actividad del puerto de Marín la descarga, clasificación y distribución de túnidos a granel. 

El proyecto gallego Fishing Accelerator presentó su apuesta tecnológica

Fundación Cetmar, centrado en el consumo de pescado. La aplicación aún se está perfeccionando pero, de entrada, ya ha identificado seis perfiles de consumidores de productos del mar. De todos ellos, el mayoritario -al que responden un 30 % de los 800 encuestados- corresponde al de una mujer con familia e hijos a su cargo, de mediana edad y residente en zonas costeras. Los avances de este estudio de mercado presentados en Conxemar muestran también que los consumidores gallegos están dispuestos a pagar más por productos del mar sostenibles o relacionados con la salud. Según el informe, los españoles prefieren el pescado salvaje, fresco y sin procesar cuando compran bacalao, salmón, robaliza, dorada o arenque. Asimismo, también revela que el segmento que más crece en el mercado español lo componen aquellas personas que apuestan por las marcas, que buscan productos saludables y que tienen claras sus preferencias al comprar.

No obstante, Conxemar fue una buena expresión de los avances tecnológicos que se están produciendo en este sector. En este sentido, la comercialización se apunta también a la robotización en la cadena de producción de la industria del congelado. Los autómatas acaparan ahora la práctica totalidad de los procesos de



Algas y huevas en un stand de China.

envasado y embalaje de los productos. Pero en la era de la visión artificial, existen ya robots aplicados a los procesos de elaborado capaces de seleccionar la croqueta perfecta, calibrando su peso y medida exacta, en cadenas que mueven miles de unidades por hora. Son solo ejemplos de los avances en materia de innovación que se pueden ver en Conxemar. Por ejemplo, la firma Fanuc estuvo presente con sus robots colaborativos, que tanto meten latas de conserva en cajas, como seleccionan o descartan la validez de un producto en la cadena de actividad utilizando cámaras de visión artificial. El coste de una de estas unidades colaborativas (aunque no todas precisan de un humano a su lado para funcionar) parte de los 12.000 euros.

Una firma gallega, Emenasa, exhibió en Conxemar un autómata de paletizado de cajas de conservas, aunque la tecnología se puede aplicar a otros procesos. El brazo robotizado es capaz de levantar hasta 5 kilogramos de peso, en este caso (se programa en función de las necesidades de producción) y según explican los in-



Los envases reúnen una originalidad increíble.

genieros, viene a ayudar a los trabajadores en las funciones más fatigosas o que provocan mayores dolencias ergonómicas. Su precio de partida ronda los 15.000 euros. La firma Servinal llevó a la feria una lavadora múltiple, capaz de limpiar y abrillantar todo tipo de carros, contenedores o palés de la industria alimentaria. También Apromar (Organización de Productores de Pesca Fresca del Puerto y Ría de Marí) presentó la impresora 3D de mince de pescado, puro músculo de proteína marina, pasado por la tecnología más novedosa. 🌊

Llega la robotización

El proyecto gallego Fishing Accelerator presentó su apuesta tecnológica en Conxemar, con tres startups internacionales fueron seleccionadas por los representantes de la Aceleradora de la Pesca: Fishtek Marine, SafetyNet y Vital Vio, que son diferentes entre sí, pero tienen un punto en común: el uso de la luz para obtener resultados y mejorar los problemas planteados.

En el caso de la británica Fishtek Marine, unos dispositivos de luz y sonido ayudan a ahuyentar a las orcas que comen las capturas del palangre. SafetyNet, también inglesa, tiene dispositivos lumínicos para atraer a unas especies y repeler otras, ideal para evitar descartes pesqueros. La estadounidense Vital Vio, por su parte, consiguen a través del uso de luces que las bacterias se sobreoxigenen y mueran. 🌊



pescados LLORENTE S.L

mayoristas de pescado

fish wholesalers

vente de poisson en gros

BUREAU VERITAS
Certification



Distribución nacional e internacional

Nuestros camiones frigoríficos nos permiten distribuir al año entre 7 y 8 millones de kilos de pescado.

La mercancía se reparte por toda España, así como por Portugal, Francia, Italia y Grecia

repartimos calidad y frescura

we distribute quality and freshness

nous distribuons la qualité et la fraîcheur

Edificio Iriondo s/n
Apartado de Correos 11
48700 ONDARROA
Bizkaia (SPAIN)

Telf.: 00 34 946 832 008

Fax: 00 34 946 833 088

e-mail: llorete1@infonegocio.com

El barco más grande construido más lejos de la costa



Un catamarán de 250 pasajeros, clase B, ha construido el astillero de Segovia, Moggaro.

Moggaro Aluminium Yachts, astillero que diseña y construye barcos en aluminio desde 2004, ha culminado la construcción de su modelo de embarcación de mayor tamaño, el Moggaro Cata 2400, un catamarán para 250 pasajeros de Clase B, es decir que puede navegar hasta 20 millas de distancia de la costa.

El astillero español, como ya es sabido y es una de sus peculiaridades más sorprendentes, tiene su base principal de fabricación en Segovia. También cuenta con un segundo centro de fabricación desde el año 2014 en Barres (Castropol), muy cerca de la ría de Ribadeo donde realizan muchas de las pruebas de navegación de los múltiples y variados modelos de embarcaciones con los que cuentan. Moggaro ha construido ya más de 300 embarcaciones y cuenta con más de 30 modelos diferentes de barcos, entregadas por 4 de los cinco continentes (a excep-

ción de Oceanía), en esloras desde los 4 hasta los 26 metros. Es digno de mención igualmente que desde 2016, Moggaro comenzó la construcción de sus embarcaciones en Corea del Sur, en alianza con la empresa IBMT, y ya han entregado 13 unidades de los famosos jet boats Moggaro 700 y 900, con un mercado en crecimiento.

Difícil transporte

Por las dimensiones del catamarán Moggaro Cata 2400 (26.5 m de eslora, 7.5m de manga y 4.6 m de altura, el módulo principal que se transportó, cualquier persona en su sano juicio habría rechazado de plano la posibilidad de realizar la construcción en Segovia, a 575 Km de Alicante (pasando previamente por Murcia por necesidades de altura de los puentes), único destino de la costa al que se podía llegar con esas medidas sin tener que desmontar peajes, farolas, y un

sinfín de elementos de la vía que habrían hecho inviable la aventura. Sin embargo, y tras un profundo análisis, en colaboración con la experimentada empresa de transportes Cepelludo, ambas empresas coincidieron en que cabía la posibilidad de llevar a cabo el transporte siempre que la altura de la embarcación no superara los 4.6 m de altura. Para llevar a cabo semejante desafío, y con objeto de afectar al menor número de elementos de la vía (especialmente barreras bionda o guardarraíl que se veían afectadas en todos los desvíos y accesos de las vías principales), se planteó usar una mesa elevadora de hasta 40 toneladas, para elevar el módulo principal del catamarán en aquellos puntos donde se veían afectados todos esos elementos de la vía. Se encargó un estudio de viabilidad del trazado que finalmente resultó favorable a la empresa VIA 3, obteniéndose el permiso de Fomento en febrero de 2017.



El transporte del catamarán fue muy complicado.



Los operarios contentos del nuevo catamarán construido.

Si bien el papel lo aguanta todo, solamente una vez que el barco llegó al Varadero de Alicante, después de 4 noches circulando por las principales autovías de España (N-110, A-6, M-50, A-3, A-31, AP-7) sorteando situaciones muy complejas y de un elevado riesgo en caso de que algo fallara, el equipo de Moggaro y de Cepelludo pudo levantar los brazos en señal de victoria. La gesta se había conseguido con éxito. Y es que dicho transporte ha sido el de mayor complejidad que se ha realizado en España por la suma de grandes dimensiones en el conjunto de todos sus parámetros (largo, ancho, alto, peso y distancia recorrida), y supone la gesta histórica, digna de libro Guinness, de haber construido el barco más grande más lejos del mar, y haberlo culminado con éxito, ya que el catamarán se encuentra ya en el agua desde el mes de Julio, con todos los elementos a bordo, y está a un paso de obtener la certificación por parte de la DGMM.

Según cuenta Santiago Parga, propietario de Moggaro, "fue una labor de autoconvencimiento permanente pero nada fácil, no perder la confianza en que el desafío era posible y los cálculos que habíamos realizado estaban en lo cierto. Porque según nos cuenta "el 100% de las personas que fueron entrando en el asti-

llero durante el año de construcción y veían el tamaño de semejante estructura, ponían en duda que el transporte fuera viable. ¿Y como váis a transportar esto? ¿estáis seguros?. Cuando te lo repiten una y otra y otra vez y así el 100% de las personas que ven el barco, y tú eres consciente de que todo va al límite, hay momentos, -dice Parga- en los que piensas si no habrá sido una mala idea haberse embarcado en una aventura que podría tener un final terrible. Simplemente el hecho de pensar que el barco se podía quedar atascado en cualquier punto del recorrido, habría puesto contra las cuerdas y en una situación muy complicada nuestra empresa a nivel económico y personal, ya que cortar una autopista con un monstruo de esta envergadura habría tenido unas consecuencias desastrosas".

Esto produjo que se tuvo que levantar el catamarán 1,6 m de altura con la mesa elevadora, teniendo que compensar peraltes, etc... además de circular la mayor parte del recorrido con las quillas a 15cm del asfalto, ocupando completamente los dos carriles de la carretera. "No había más que ver la cara de circunstancia que se les quedaba a las patrullas de la Guardia Civil. Y la cara de alivio cuando pasaban el testigo a la siguiente patrulla. Sin embargo, todo ha salido a la perfec-

ción en la parte más incierta que ha sido la parte logística, algo de lo que sinceramente estamos muy satisfechos porque es una demostración de que aceptamos desafíos y hacemos las cosas bien, con un altísimo grado de compromiso con nuestros clientes. Para una empresa de nuestro tamaño, esta gesta es algo que nos enorgullece porque es histórica".

El Moggaro Cata 2400 cuenta con dos salas de miradores con cristales para visión submarina, una oficina, dos bares, 2 WC y uno para minusválidos, una pasarela hidráulica extensible para el acceso del pasaje por proa, y tiene las siguientes características:

- Eslora tota: 26,69 m
- Eslora (L): 21,59m
- Manga: 7,46 m
- Peso en rosca: 51 toneladas
- Desplazamiento máximo: 80 toneladas
- Motores: 2 x VOLVO D16 750 HP
- Pasaje: 250 pasajeros
- Tripulación: 5
- Velocidad máxima (20 nudos).
- Capacidad tanques combustible: 6900 L
- Capacidad tanque agua dulce: 300 L.
- Capacidad aguas negras: 1400 L
- Hélices de proa Vetus de diámetro 400 y 35 HP. 🌊

Nodosa lleva a cabo la instalación de un nuevo bulbo para un atunero de Ugavi



Nodosa ha llevado a cabo la instalación de un bulbo para Ugavi de Túnidos.

El Astillero Nodosa de Marín ha instalado un nuevo bulbo para la empresa atunera Ugavi de Túnidos. Entre las labores de reparación y modernización, además de las habituales labores propias de la varada: limpieza y pintado del casco, se ha llevado a cabo la sustitución de ánodos de sacrificio, revisión de timón, mecha, hélice, etc. se hicieron los siguientes trabajos: Instalación de un bulbo en la proa de aprox. 7 m de eslora, optimizado para las formas de la carena del buque con el fin de mejorar las prestaciones del barco, revisión completa del M.P, revisión completa de los MM.AA, revisión completa de los compresores de la planta de frío, saneado y pintado de las 22 cubas frigoríficas de almacenamiento del atún, sustitución por tubería de PPR de toda la tubería metálica de aguas sanitarias, grises y negras, re-

acondicionamiento del Parque de Pesca, sustitución de la grúa de maniobra para los "speed boats", saneado de las plumas de pesca y reacondicionamiento de sus polines, saneado y reforzado del palo de cofa, revisión y reparación de

las instalaciones hidráulicas y eléctrica, revisión completa de la maquinilla de pesca, y reacondicionamiento y modernización de la habilitación y del puente, incluida la sustitución de todos los cristales de sus ventanas.





El nuevo arrastrero para Holanda se destinará para la pesca de fondo en el Mar del Norte y en el Canal de la Mancha.

maquinaria de cubierta de la compañía gallega Ibercisa. La bodega tiene capacidad para 1.253 cajas, aproximadamente 55 toneladas de pescado. Nodosa entregará otros dos buques con el mismo diseño en 2019 y 2020. Se destinará para la pesca de fondo y trabajará en el Mar del Norte y el Canal de la Mancha.

El arrastrero de la modalidad twinrig y flyshooter es gemelo del Henk Senior, entregado en 2016. Exactamente tiene 28,62 metros de eslora por 10 de manga, y dos máquinas de hielo con una capacidad diaria de 2.500 kilogramos. Los barcos reunirán las mismas características que los entregados a la firma holandesa Osprey Group Fish, el Henk Senior, de la prestigiosa familia de armadores y pescadores Deboer, que encargó a Nodosa Shipyard la construcción de un arrastrero bajo los requerimientos del MCA, ya que llevaba bandera británica. 🌊

Un arrastrero para Holanda

Por otro lado Nodosa ha entregado el Jannetje-Cornelis, buque arrastrero de 28 metros de eslora, al grupo holandés Os-

prey. El astillero marinense tiene previsto entregar en los próximos meses otras tres unidades. Cuenta con un motor principal de 749kW y está equipado con

MOGGARO 900 TENDER

BARCO DE TRABAJO DE ALTAS PRESTACIONES

Buceo, vigilancia, apoyo a plataformas, charter



Más de 300 embarcaciones construidas en aluminio desde 2004. Barcos robustos, duraderos, fiables. Jet Boats, Interceptoras, Barcos de Pasaje, Buceo, Hidrografía y Batimetría, Parasailing, Pangas aluminio, Pesca Deportiva



MOGGARO ALUMINIUM YACHTS

info@moggaro.com www.moggaro.com www.jetboateurope.com Tf +34 609309783

Barreras consigue el mayor pedido civil de la construcción naval con los trasatlánticos

Hijos de H.J Barreras ha protagonizado el mayor pedido civil de la historia en la construcción naval española con la botadura del trasatlántico para, The Ritz-Carlton Yacht Collection, y el pedido de dos unidades más para elevar la oferta en su filial de transporte marítimo, a razón de 250 millones por barco. En total, dos millones de horas de trabajo para la plantilla del astillero y la industria auxiliar; por toneladas brutas compensadas (CGT, por sus siglas en inglés), más de 86.000, superior por ejemplo a la de los nuevos contratos firmados por el naval holandés en todo 2017. "Estamos trabajando ahora mismo en eso con este astillero solo, juntos, para dos unidades más", explicó el consejero delegado de la armadora, Douglas Prothero. Deberán entregarse en 2020 y 2021.

En primer instancia, se botó el minicrucero de lujo tiene 190 metros de eslora, capacidad para 298 pasajeros y 149 suites, cada una de ellas con balcón propio. Además cuenta con dos áticos de máximo lujo y de 138 metros cuadrados de superficie, decorada con obras de arte moderno y un interior diseñado conjuntamente por Ritz-Carlton y la firma sueca Tillberg Design

Tanto Prothero como el director global de bienes inmuebles de Marriott International, Timothy Grisius, no escatimaron en sus elogios hacia Barreras y la industria auxiliar durante la botadura del buque, de momento con el nombre provisional C-1705. "Hoy es un día especial para Barreras, para Vigo, Galicia España. Y un día increíble para The Ritz-Carlton; no podíamos imaginarlo, pero hoy es una realidad", destacó el CEO de la naviera. Gri-

El diseño y el equipamiento se ha adjudicado a Havyard Design



sius valoró especialmente el diseño de la nave, de 190 metros de eslora y 23,4 de manga. "Siempre queremos lo mejor para nuestros huéspedes, y espero que disfruten de este viaje con nosotros". Este crucero de ultralujo, el primero de estas características construido por el naval español, tendrá capacidad para 298 pasajeros y 246 tripulantes. Es el buque con mayor ratio de servicio para el pasaje de todo el mercado para una atención "más exclusiva". Todos los camarotes -las estancias de lujo fueron adjudicadas a la viguesa Navalibertendrán terraza exterior. De momento el interior es, como el nombre final del crucero, un secreto.

La botadura del barco se ha producido nueve meses después de la puesta de quilla -de 118 toneladas- y con tres semanas de adelanto sobre el programa inicial de construcción. Es un aspecto que ha valorado la armadora con entusiasmo: "Os agradecemos vuestro esfuerzo por las largas horas de trabajo y sacrificio", incidió Prothero en su intervención, seguida por centenares de empleados y familiares, así como de curiosos que empezaron a tomar posiciones frente a las puertas de Barreras con casi una hora de antelación. "Un buque como éste -explicaron fuentes de la plantilla- requeriría normalmente de más de dos años en el astillero, pero las armadoras cada vez apuran más los plazos". Astillero y auxiliares han liquidado plazos con tres turnos de ocho horas y fines de semana. "Es

Tendrá capacidad para 700 pasajeros con una eslora de 125 metros

la adaptación de los mecanismos de flexibilidad que se aplican en la automoción, y habrá que aplicarlos cada vez más". El primer crucero ultrapremium de The Ritz-Carlton se entregará en octubre de 2019; el 5 de febrero de 2020 escribirá en la bitácora su primera singladura oficial, tras una travesía de diez días entre Fort Lauderdale (Florida) y Bridgetown (Barbados). Hará una escala de 24 horas enVigo el 29 de junio.

Más pedidos

A expensas de que se pueda materializar el doble pedido con The Ritz-Carlton, tiene dos buques de pasajeros ya firmados con la noruega Havila Kystruten. Serán en este caso barcos de 125 metros de eslora y 20 de manga, con propulsión híbrida (gas natural licuado y baterías) para reducir tanto las emisiones (se recortarán en un 25%) y el ruido. Cada nave está valorada en 150 millones de euros que, sumadas al ferri que firmará el jueves con Naviera Armas, elevan de momento la cartera de pedidos de Hijos de J. Barreras a cuatro naves por 450 millones de euros. 

“Máxima durabilidad a menor coste”



Instalaciones de fluidos para la industria

- ACS y AFS
- Calefacción por radiadores
- Climatización (FAN COILS)
- Conducciones de agua en ambientes salinos (buques, cocederos...)
- Aplicaciones industriales (redes de aire comprimido, redes de vacío, instalaciones de refrigeración por agua...)

Vicente Alonso. “En el mundo marítimo muchos accidentes se producen por sobreconfianza”

Vicente Alonso, bombero de profesión, y promotor de la firma Haltura Prevención, dedica su actividad a labores de apoyo y logística de la flota pesquera y mercante. Titulado en la prevención de riesgos laborales y con 32 años dirigiendo en actividades en parque de bomberos en Vigo desarrolla también una intensa actividad privada de apoyo a atuneros, quimiqueros, y gaseros, así como en otras modalidades de buques, náutica e incluso astilleros que le ha llevado a contar con una larga lista de clientes. También es instructor en escuelas de bomberos.

Desarrolla labores de apoyo a las reparaciones, descargas, de los buques en todas las actividades. Acaban de llegar de realizar una reparación en el canal de Panamá, en donde a lo largo de seis días se dedicaron a la reparación de los tanques de un arrastrero. “Trabajamos con tiempos límites porque si te pasas de los días permitidos tienes que ponerte a la lista de espera para atravesar el canal, con la pérdida económica que conlleva”. También lleva a cabo actividades de control de acceso al buque, vigilancia diurna y nocturna para evitar derrames, seguimiento de daños, seguridad medioambiental, prevención de daños y recursos preventivos para los trabajadores y los equipos de los armadores.

Como cada año, los accidentes producidos en labores de reparación, caídas a distinto nivel continúan siendo una de las principales causas de absentismo laboral, lesiones irreversibles y muertes en el puesto de trabajo. Tanto a nivel nacional como internacional el auge de grandes proyectos industriales e infraestructurales hacen multiplicar los riesgos laborales, sobre todo en peligrosas caídas. Por ello, Alonso trabaja en proyectos globales en prevención de riesgos laborales en diferentes



Vicente Alonso, bombero de profesión, y promotor de la firma Haltura Prevención.

países de América Latina y Europa, con mucha implantación en la península ibérica, ofreciendo servicio en asesoramiento en materias normativas, preventivas y procedimentales, tanto en prevención, salud laboral y seguridad en trabajos de alto riesgo, altura, confinamiento y zonas con atmósferas explosivas o calderería. “Para nosotros es de mucha responsabilidad protegernos bien y llevar a cabo el trabajo protegiendo también los bienes que tratamos. La salud es lo primordial y la protección de los bienes igualmente importante”, decía Alonso

Durante la última década, se ha experimentado un espectacular desarrollo tan-

to de las técnicas, metodologías y materiales específicos para la prevención de los riesgos derivados de la realización de trabajos en altura y suspensión, la capacitación, asesoramiento, control de riesgos y auditorías en seguridad en marcos de trabajos en altura, lugares de difícil acceso, rescate industrial y confinamiento tanto en construcción, industria, energías, y actividades portuarias.

Mayor sensibilización

Admite que armadores y patrones cuentan con mayor sensibilización. Por tanto, este tipo de riesgos toman una especial im-

portancia frente a la previsión de riesgos generales en los sectores citados y que tienen características sumamente particulares, y, donde el marco normativo de la Ley de Prevención y Decretos de desarrollo, tanto en España como en la Unión Europea, dejan muchas lagunas que la especialización cubre, y más en estos trabajos considerados por la normativa como “Riesgos graves e inminentes”.

Reconoce Alonso que existe mayor sensibilidad de los armadores y patrones hacia la prevención de riesgos laborales, “pero cuanto más confianza tengas corres más riesgo. Muchos accidentes se producen por la excesiva confianza con la que se asumen determinadas situaciones. En el mundo marítimo muchos accidentes se producen por sobreconfianza. El fallo humano es la causa de la mayor parte de los accidentes. Siempre creemos que nunca nos va a pasar nada”. Establecer protocolos de acción, antes de ponerse a realizar cualquier trabajo, “con fin que no pase nada debe ser la tarea prioritaria”. 🌊



Alonso mantiene que existe mayor sensibilización a los riesgos laborales.

THIELE

Cadenas para la pesca

www.THIELE.de



www.katiak.com



Pies de Gallo



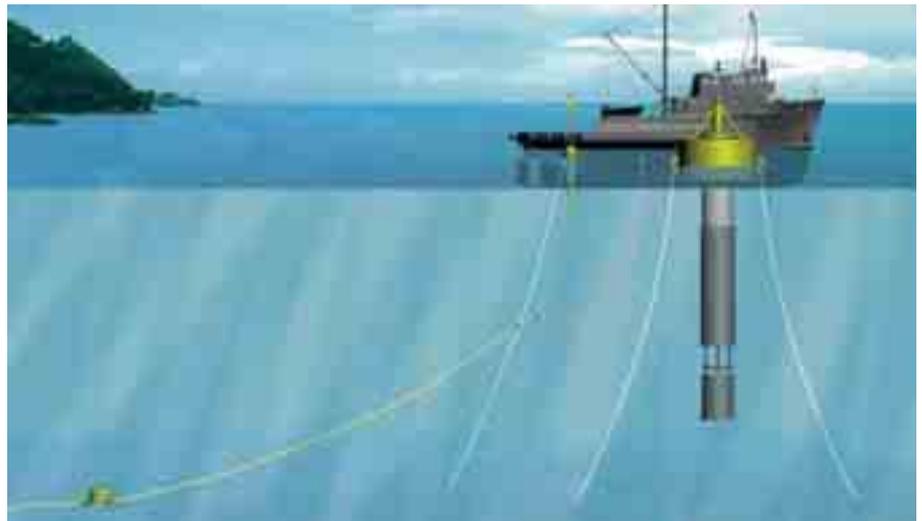
La potencia eólica marina crecerá en Europa hasta un 52% en los próximos dos años

El Viejo Continente verá crecer su parque eólico marino hasta los 26.000 megavatios de aquí a 2020. Esa es la previsión que ha hecho pública la asociación de la industria eólica europea (WindEurope) en el evento Offshore Northern Seas (ONS) 2018, que acaba de ser clausurado en Stavanger (Noruega). Según los datos presentados en ONS 2018 por el presidente de WindEurope, Giles Dickson, actualmente hay 17.000 megavatios instalados frente a las costas europeas, que generan el 1,5% de toda la electricidad que demanda el continente.

Incremento incesante en los últimos años (de potencia instalada), crecimiento imparable del tamaño de las máquinas (los aerogeneradores son cada vez más grandes y producen cada vez más electricidad por unidad) y caída constante de los costes de producción, instalación y/o generación del kilovatio hora eólico marino.

Son las tendencias que el presidente de la asociación de la industria eólica europea, Giles Dickson, ha presentado en Stavanger (Noruega), en el marco de la Offshore Northern Seas (ONS) 2018. Según WindEurope, ahora mismo hay una cartera de proyectos eólicos marinos "que conducirá a Europa hasta los 26.000 megavatios de potencia instalada en 2020".

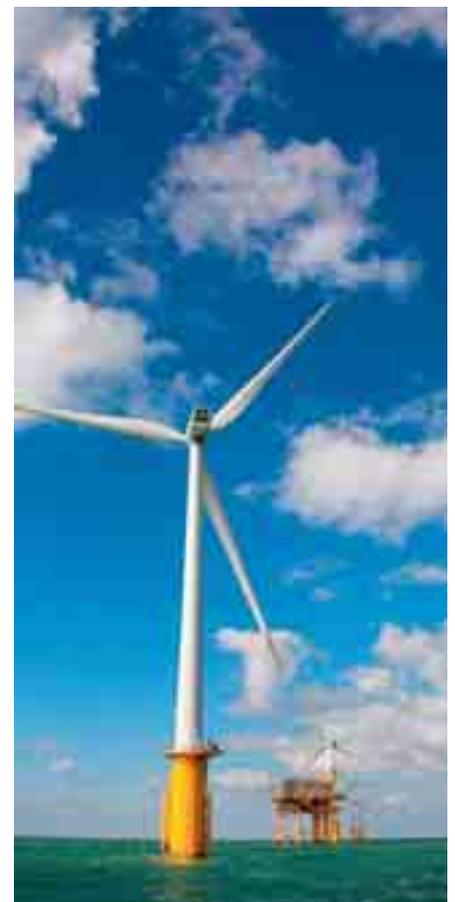
Sin embargo -matizan desde la asociación-, los buenos vientos no soplan en todas partes por igual. Antes al contrario: el crecimiento del parque marino europeo se está centrando casi exclusivamente en



Verá crecer su parque eólico marino hasta los 26.000 megavatios de aquí a 2020

dos países -Alemania y Reino Unido-, que están en la cresta de la ola eólica (entre los dos instalaron 3.000 de los 3.100 megas de la potencia marina puesta en marcha el año pasado), mientras que en muchas otras naciones las luces son muchas menos que la incertidumbre, sobre todo más allá del año 2020. 

El crecimiento del parque marino europeo se está centrando casi exclusivamente en dos países, en Alemania y Reino Unido



Haizea Wind entrega sus primeras torres eólicas, tan sólo dos meses después de su inauguración

Transcurrido un año del acto de colocación de la primera piedra de la planta y tan solo dos meses después de su inauguración, Haizea Wind ha finalizado la producción de sus primeros tramos en el puerto de Bilbao. Se trata de un proyecto para Vestas de torres de más 100 metros de altura, que ha servido para homologar las instalaciones.

La planta de Haizea Wind Group, que se inauguró el pasado 23 de mayo, ha logrado en un tiempo récord cumplir con los más altos estándares de Calidad, Seguridad y Salud y medioambiente. Como se demuestra con la re-

ciente recomendación de Lloyds para otorgar las certificaciones; ISO 9001, ISO 14001, ISO 3834-2, EN 1090- 1 y OSHAS18001. Dichas certificaciones serán recibidas oficialmente en los próximos días. Haizea Wind Group (HWG) es un grupo industrial con sede en Bilbao, dedicado a la fabricación de torres eólicas onshore y offshore así como cimentaciones eólicas marinas. Tiene una mirada global e internacional. Su objetivo es convertirse en el próximo proveedor global del sector eólico a través de la apertura de nuevas plantas en distintos lugares del mundo, siguiendo las necesidades de sus clientes. Por su parte, Vestas



es la única empresa global de energía dedicada exclusivamente a la energía eólica, lo que ciertamente mejora el negocio y reduce el costo para sus clientes. www.wireco.com

OLIVEIRA
Experienced ropemakers since 1825

Find more at oliveira.com



Main Office and Factory
Rua Art. Duarte de Gus, 4171-270 Almada, Portugal
Phone: +351 219 434 900 | Fax: +351 219 434 999
Email: oliveira@oliveira.com

Spain Branch
E. Pijo, Camino de la Iglesia, 18 A 94, 4106, San Pedro
Phone: +351 219 361 967/ Fax: +351 219 378 525

Colomb Branch
Calle 100 No. 45-45, Bogotá, República de Colombia
Phone: +51 311 218 817 600 / Fax: +51 311 218 841 812

Brazil Branch
Av. dos Bandeirantes, 3400-000 Curitiba do Paraná
Phone: +551 311 308 450 / Fax: +551 311 304 90715



El Salón Náutico de Barcelona, el más innovador

Embarcaciones a vela de última generación, yates con diseños atrevidos, lanchas neumáticas de mayor tamaño y motores más potentes y que consumen fueron algunas de las grandes novedades y primicias que marcas líderes nacionales e internacionales como Hanse, Solaris, Dufour, Jeanneau, Bénétteau, Sunseeker, Azimut, Bayliner, De Antonio Yachts, Pardo Yacht, Prestige o Quicksilver, se presentaron en la 57ª edición del Salón Náutico Internacional de Barcelona. Organizado por Fira de Barcelona, con la colaboración de la Asociación Nacional de Empresas Náuticas (ANEN), celebrada en los muelles de la Fusta y de Espanya del Port Vell.

Fotos: Julio Ruiz de Velasco.

El Salón puso rumbo a una navegación verde y conectada con relojes y gafas que te permiten conocer datos de navegación y aplicaciones para móvil con las que puedes solicitar un amarre, ver todo lo que ocurre dentro de la embarcación a través de sensores y cámaras e incluso reservar mesa en un restaurante cerca del puerto o de una playa. La tecnología desembarcó con fuerza en la náutica de recreo para hacer los barcos cada vez más seguros, fáciles de gobernar y también eficientes ya que incorporan motores y materiales cada vez más sostenibles.

En la actualidad los dispositivos móviles se han convertido en auténticas pantallas de navegación que permiten interactuar con el barco desde cualquier lugar. A través de un smartphone, una tablet, un reloj inteligente y hasta con unas gafas de sol se pueden ver y controlar parámetros del motor (velocidad, consumo, autonomía), los datos de navegación (climatología, rumbo, posición de nuestra embarcación y de otras de alrededor, etc) e incluso las diferentes estancias del barco como la iluminación, la climatización o la música ambiente. Es la domótica aplicada a la náutica.

En el Área Fun Beach, los visitantes pudieron hacer bautismos de mar en barcos de vela ligera o kayak, probar bicis acuáticas con las que incluso se podía ir a pescar, descubrir cómo es un imoca, barco de



Exposición a flote en Port Vell.

alta competición que ha participado en la World Race, y practicar paddle surf en una piscina. Además, los asistentes pudieron ver más de 700 embarcaciones expuestas en tierra y en agua, desde pequeñas neumáticas hasta yates que superaban los 2 millones de euros. Entre las 120 novedades que se presentaban, también se pudieron conocer la nueva tendencia de pisos flotantes o comprobar cómo, gracias a la incorporación de la tecnología, los barcos son más seguros, fáciles de gobernar, más conectados y sostenibles.

Igualmente, se pudieron ver relojes y gafas que permiten conocer datos de navegación y aplicaciones para móvil con las que se puede solicitar un amarre, ver todo lo que ocurre dentro de la embarcación a través de cámaras e incluso reservar mesa en un restaurante cerca del puerto o de una playa hacen que el barco conectado ya sea una realidad.

275 expositores

En total, el Salón Náutico de Barcelona, que organiza Fira de Barcelona y contó



Los diseños evolucionan.

con la oferta de 275 expositores, y presentó más de 120 novedades en embarcaciones, motores y electrónica. Entre los nuevos modelos de barco –diez de ellos nominados a Mejor Barco Europeo del Año–, destacaron los que presentarán las marcas españolas Astondoa, De Antonio Yachts y Nuva. 🌊



Tablas de surf tuneadas.



tunaBraid
by itsaskorda

Cuerda especial para atuneros:
Eficacia con garantía y seguridad.



Políg. Karreaga 1, Pab.2
48.270 Markina (Bizkaia) SPAIN
Tel. +34 94 6109408 Fax. +34 94 6109410
E-Mail: itsaskorda@itsaskorda.es

itsaskorda

Bilbao, puerto de origen-destino a Europa



El Puerto de Bilbao es el puerto del Sur del Viejo Continente que más mercancías destina a Europa. En 2017 el volumen de comercio exterior con origen/destino Europa que utilizó las instalaciones del puerto de Bilbao ascendió a 13,7 millones de Tm., de ellos 12,5 millones de Tm. con países de Europa Atlántica. Esto le configura, un año más, como el principal

Tratan de crear nuevo suelo para llevar a cabo nuevos proyectos

puerto español para el comercio exterior intra-europeo norte - sur. En 2018 las cifras siguen la misma línea lo que representa el 18% del conjunto español.

Por países, tanto en 2017 como en lo que llevamos de 2018, han sido cerca de 40 países con los que ha habido relación comercial. Destacan los países de Europa Atlántica, con Reino Unido y Países Bajos a la cabeza. Por productos, más de 1.000 partidas arancelarias se transportaron vía marítima en sus distintas formas: graneles líquidos, por un volumen de 6,5 millones de toneladas; en forma de granel sólido, 2,4 millones de tm; mercancías de todo tipo transportadas en contenedor, 3,1 millones de Tm.; y mercancía general, 1,3 millones de Tm.

De estas últimas cerca de 470.000 Tm. se movieron en tráfico RoRo (Trailer / Bo-

dega). Una mirada curiosa sobre los tipos de productos transportados lleva a ver más de 48 toneladas de botones, 152 de bolígrafos, 1.173 de calzado deportivo o 47 de artículos de magia. Destaca, por su singular cadena logística, las más de 1.565.000 toneladas (1.565 millones de kilogramos) los productos alimentarios y entre ellos los de la cadena de frío.

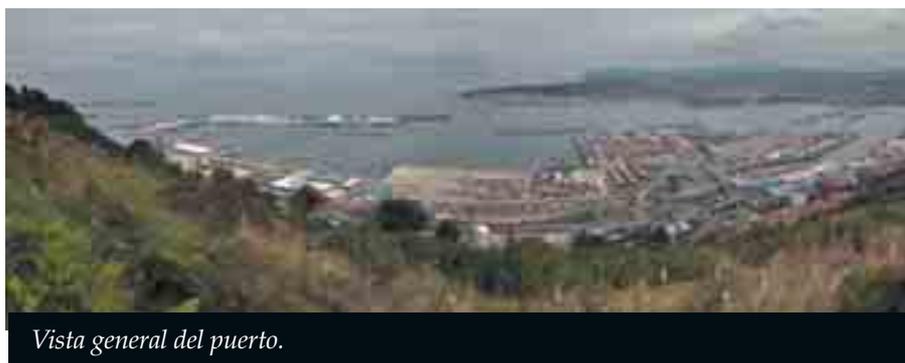


Estación marítima en Getxo.

El Puerto de Bilbao tiene relación con 40 países

Espigón central

Dentro del ámbito de renovación de infraestructuras las obras de la primera fase del Espigón central del Puerto de Bilbao, llamado a acoger nuevos proyectos empresariales, inician su segunda etapa con la extracción de arena que será utilizada para la finalización de los trabajos. Este relleno hidráulico con arena es similar a los realizados con anterioridad en el propio Puerto y no han tenido afección directa sobre el



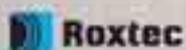
Vista general del puerto.

ecosistema ni sobre las playas de la zona. Está avalado por informes de organismos y entidades independientes, cuenta con su preceptivo estudio de impacto ambiental, declaración de impacto ambiental favorable y plan de seguimiento ambiental.

El Puerto de Bilbao tiene un nivel de ocupación cercano al 87%, lo cual aconseja crear nuevo suelo para acoger nuevos proyectos logísticos, comerciales e incluso industriales. El proyecto del Espigón Central de la Ampliación es, por lo tanto, una obra estratégica para el Puerto de Bilbao, cuya ejecución le permitirá mantener su posición de puerto de referencia en el eje Atlántico y, consecuentemente, la generación de riqueza y empleo para Euskadi.

Obras del Espigón Central

Las obras, iniciadas en septiembre de 2016, tienen un plazo de ejecución de 39 meses. La primera etapa ha durado 24 meses, tres menos de lo previsto; y la segunda concluirá en febrero de 2019.



Selle sus tuberías sin soldar

Utilice el innovador sello sin soldadura Roxtec SPM™ para sellar las entradas de tuberías de metal para protegerlas contra el fuego, el gas y el agua.

- Proteja a las personas y los activos
- Ahorre tiempo y dinero
- Acelere la instalación

Recibe tres cruceros con cerca de 5.000 pasajeros

Las instalaciones que el Puerto de Bilbao tiene en Getxo han acogido tres cruceros del grupo Royal Caribbean Cruises, a bordo de los cuales viajaban alrededor de 5.000 turistas, lo que supone un hito para el puerto y la capital bilbaína.

Estos tres cruceros son: el Mein Schiff 3, de 293 metros de eslora, de TUI Cruises (Grupo RCCL); el Zenith, de 208 metros, de Pull-

mantur Cruceros (Grupo RCCL); y el Azamara Journey, de 181 metros, de la naviera Azamara (Grupo RCCL).

El crucero Zenith de Pullmantur visitaba por primera vez Euskadi y tenía al Puerto de Bilbao como puerto base, ya que tres cruceros en el puerto de Bilbao desembarcaron unos mil pasajeros que finalizaban ruta, y embarcaron otros mil que la iniciaron. 

Los puertos canalizan el 68 % del comercio exterior

Los puertos españoles han canalizado el 68% del comercio exterior, superando en 2017 los 400 millones de toneladas de mercancías, según ha expuesto María Luisa Guibert, presidente de Algeposa Grupo, en un acto celebrado en Bilbao para analizar la situación y perspectivas de futuro del sector portuario, con la Asociación de Directivos y Profesionales de Euskadi, ADYPE. Guibert ha puesto de relieve la importancia en la economía española de los puertos mostrando que este sector genera aproximadamente el 8,7% del PIB y cuenta con una tasa de empleo del 1,23%.

Tras explicar el papel de los diversos agentes que participan en la actividad portuaria –armador, capitán, práctico, remolcador, amarrador, consignatario...–, Guibert se ha centrado en la actividad de los operadores portuarios, dedicados a la carga y descarga de mercancías, así como al transbordo y almacenamiento de estas. Se trata de un sector, ha explicado, que se empieza a recuperar de la bajada de tráfico experimentada en los últimos años y que ha sufrido “una gran concentración”, con adquisiciones de terminales de contenedores por las grandes navieras en toda la península. Precisamente, una de estas últimas operaciones ha afectado al Puerto de Bilbao, donde el gigante chino Cosco se hizo con la terminal de contenedores Noatum, en la que Algeposa, a través de su sociedad Servicios Logísticos Portuarios, tiene una participación del 20%.

Otra de las características del sector son los elevados costes derivados de su actividad, con diversas tasas por ocupación, uso



Asier Atuxa, expresidente del Puerto de Bilbao, María Luisa Guibert y Txema Vázquez Eguskiza, presidente de ADYPE.

de las instalaciones portuarias, etc., y las grandes inversiones que deben afrontar –una grúa móvil, por ejemplo, cuesta entre 3 y 5 millones de euros–. No obstante, el principal coste de los operadores portuarios es el laboral, según ha explicado la Presidente de Algeposa. En este sentido, ha hecho referencia al “complicado” proceso de negociación con los trabajadores de la estiba, y que se está realizando puerto a puerto. “Lo que pedimos es poder organizar el trabajo como cualquier empresario”, ha explicado Guibert, si bien ha destacado “la gran profesionalidad de nuestros gruistas y maquinistas”. 

En 2017 el volumen de comercio exterior con origen/destino Europa que utilizó las instalaciones del puerto de Bilbao ascendió a 13,7 millones de Tm., de ellos 12,5 millones de Tm. con países de Europa Atlántica



MARÍA ALEJANDRA 1º, buque pesquero construido por Astilleros Armón Burela S.A. para Xeitosiño S.A.

LA SEGURIDAD EN LA MAR SE PREPARA EN TIERRA

A través de la clasificación de los buques y la certificación de sus equipos, Bureau Veritas, referencia mundial en Calidad, Seguridad, Medio Ambiente y Responsabilidad Social, ofrece a los armadores y astilleros una gama de servicios a medida que contribuyen a incrementar la seguridad, fiabilidad y rentabilidad de los buques.

Desde 1828, **Bureau Veritas** aporta su experiencia a todos los sectores de la economía. Presentes en la actualidad en 140 países, nuestra cartera de clientes reúne 200.000 empresas a las que apoyamos cada día en sus objetivos de creación de valor.

T.: 912 702 126
www.bureauveritas.es

Move Forward with Confidence



**BUREAU
VERITAS**

Baleares conoce la integración del Puerto-Ciudad llevada a cabo en Huelva

Los presidentes de las Autoridades Portuarias de Huelva y Baleares, José Luis Ramos y Joan Gual de Torrella, junto con los alcaldes de Palma y Huelva, Antoni Noguera y Gabriel Cruz, han mantenido un encuentro en las instalaciones del Puerto de Huelva con el objetivo de conocer y estudiar el modelo Puerto-Ciudad y proyecto urbanístico desarrollado por el Puerto de Huelva en el Paseo de la Ría para su aplicación en la capital mallorquina. La jornada de trabajo contó con la participación de un equipo técnico de ambas entidades como parte de esta delegación.

Para José Luis Ramos, el Paseo de la Ría representa “un ejemplo de desarrollo urbanístico en la apertura del puerto a la ciudad de Huelva, así como un enclave ideal para el disfrute de todos los onubenses, la potenciación turística y desarrollo económico de la ciudad.” Destacando que El Paseo de la Ría es “una gran apuesta por el binomio sostenibilidad e integración Puerto-Ciudad, con el fin de que los ciudadanos puedan acercarse a la ría y disfrutar del entorno medioambiental del Paraje Natural Marismas del Odiel”.

Por su parte, el presidente de la Autoridad Portuaria de Baleares ha manifestado que “el puerto de Palma va a experimentar una transformación radical en la que el ciudadano va a ser el protagonista. El puerto de Palma -añadió- es un puerto urbano y Palma es una ciudad portuaria, por lo que la integración de los espacios debe ser lo más amable posible.”



Representantes de las Autoridades de Huelva y Baleares han mantenido reuniones sobre la integración del puerto con las ciudades.

El alcalde de Huelva ha señalado que “de la mano del Puerto, Huelva se asoma al mar gracias a un espacio público que brinda nuevas posibilidades de ocio saludable a todos los onubenses. No se trata solo de acercar la ciudad a la ría, sino de poner nuestros recursos, el mar, a disposición de los onubenses para influir directamente en la mejora de la calidad de vida en la ciudad”.

De esta forma, Gabriel Cruz ha reconocido que “el Puerto es uno de los artífices de las infraestructuras y las inversiones más importantes que se han hecho realidad en

Huelva en los últimos años” asegurando que “en el modelo económico que hemos puesto en marcha desde el Ayuntamiento de Huelva para el desarrollo y el progreso esta ciudad, el Puerto de Huelva constituye un pilar fundamental”.

1.250 metros cuadrados

El Paseo de la Ría, situado en la margen izquierda del río Odiel, dispone de una extensión de más de 1.250 metros de longitud y 80 metros de anchura.

Este espacio, galardonado en 2016 con el Premio Andalucía de Urbanismo por la

El presidente de la Autoridad Portuaria de Baleares ha manifestado que “el puerto de Palma va a experimentar una transformación radical en la que el ciudadano va a ser el protagonista



Delegación de la Autoridad Portuaria de Huelva con representantes del puerto de Koper.

Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio de la Junta de Andalucía dentro de la categoría a la mejor actuación ejecutada, forma parte del gran proyecto del Puerto de Huelva en la

modernización y de recuperación medioambiental de la margen izquierda de la ría del Odiel, donde se han plantado especies vegetales autóctonas y se ha creado una senda peatonal a lo largo de cua-

tro kilómetros, desde la Punta del Sebo hasta el Muelle del Tinto, lugar donde se están acometiendo las últimas obras de ampliación en el tramo hacia el antiguo Muelle de Pertrechos. 

Visita al Puerto Adriático de Koper

Una delegación de la Autoridad Portuaria de Huelva ha mantenido un encuentro de trabajo con representantes del puerto adriático de Koper (Eslovenia), con el objetivo de conocer la experiencia de éxito en el diseño y gestión de terminales especializadas en mercancía a temperatura controlada (refrigerada, congelados y productos frescos) que este puerto desarrolla en su terminal especializada: *Luka Koper Reefer Terminal*, y que cuenta con más en más de 50 años de experiencia en el tráfico por-

tuario de este tipo de mercancía. Los resultados de esta visita servirán al Puerto de Huelva para seguir mejorando el diseño de su proyecto "Hub Logístico del Frío".

Fruto de este encuentro se ha acordado la creación de un grupo de trabajo conjunto entre ambos puertos para el desarrollo de proyectos comunes y sinérgicos en esta materia, especialmente en promoción de un posible proyecto "Fresh Food Corridor 2", para su desarrollo a través del área atlántica. 

El Foro Marítimo Vasco ha acudido a las ferias Norfishing, Oil Gas y Hamburgo

El Foro Marítimo Vasco (FMV) ha tenido una presencia notable en las últimas semanas en las ferias Norfishing, celebrada en Trondheim, Noruega, dedicada al mundo de la pesca y la acuicultura fundamentalmente del salmón, bacalao, gamba y halibut, una cita obligada para todas las empresas relacionadas con las últimas innovaciones en diseño y construcciones de buques para el transporte y procesado de estas especies así como aquellas relacionados con el ámbito de la acuicultura, (alimentación, robótica, pesaje y medición telemática etc.), y también aquellas con las últimas innovaciones en embalaje y procesamiento de pescado.

En el ámbito de la industria naval decir que acudieron como expositores ocho ingenierías de diseño y desarrollo de prototipos de buques para el transporte y procesado de buques de pesca, (Vard, Skiptecnic, Havyard, etc) y 33 astilleros de todo el mundo, además de un número muy importante de empresas fundamentalmente de los otros ámbitos industriales mencionados.

A nivel Europeo, y especialmente vasco decir que “en los 3-4 últimos años ha habido un fuerte incremento del número de buques de transporte y procesamiento de pesca contratados por los astilleros vascos para armadores de Islandia, Noruega, Dinamarca y Groenlandia, en concreto y en este periodo, nuestros astilleros han contratado 6 unidades de buques de alto valor añadido y muy sofisticados



Astilleros Balenciaga estuvo presente en la feria Norfishing recibiendo numerosas visitas.

tecnológicamente para armadores de esos países y que las perspectivas de nuevas contrataciones son muy altas, de ahí la presencia en esta feria como expositores de nuestros astilleros”, explicó Javier López de Lacalle.

En la feria y en concreto como expositores han estado presentes con stand propio Astilleros de Murueta S. A. Y Astilleros Balenciaga S.A, donde recibieron

muchas visitas y consultas profesionales con directivos de empresas pesqueras de esos países que pueden prosperar en el futuro lo que rentabiliza el esfuerzo económico y personal de acudir a este evento como expositor en el mes de agosto. Así mismo ha acudido como visitante Astilleros Zamakona S.A.

La impresión de la feria fue “muy buena” una vez que a esta edición acudieron

La participación en ferias se convierte en una gran herramienta para potenciar la internacionalización de las empresas del sector marítimo vasco



El Foro Marítimo Vasco coordina en Hamburgo el pabellón de toda la industria marítima española.

ISONELL S.L., ASTILLEROS MURUETA, S.A., GRUPO INGETEAM, INDAR S., LAMINADOS LOSAL, S.A., OBEKI ELECTRIC MACHINES, S.L.U., SENER INGENIERÍA Y SISTEMAS, S.A., SIDENOR FORGINGS & CASTINGS, SKANDIAVERKEN, S.L., VICINAY MARINE Y XUBI ENGRANAJES

un gran número de armadores y directivos con capacidad de decisión que generaron gran número de contactos profesionales de alto nivel lo que aconseja acudir de nuevo como Foro Marítimo en representación de toda la industria marítima Vasca en la próxima edición del año 2020, " ya que las perspectivas del

mundo de la pesca es de que haya nuevas contrataciones de este tipo de buques en los próximos años especialmente si se mantienen o incrementan los precios del pescado (salmón y bacalao principalmente, con incrementos continuados de precio en los últimos años), y en este nicho de mercado nuestros astille-

ros están muy bien posicionados en precio y muy preparados tecnológicamente para dar respuesta a las necesidades de los armadores más exigentes del mercado", explico.

En Stavanger con gas

Así mismo , el Foro Marítimo Vasco acudió con varias empresas asociadas, expositoras y visitantes, a la Feria ONS 2018 de Stavanger, una feria específica del mundo del Oil&Gas y que dado el aumento del precio del petróleo de los últimos meses, (sobre 70 \$ el barril), hace que se empiecen a mover oportunidades de negocio no todavía en el ámbito de la perforación o explotación de nuevos pozos, que necesitarían nuevos buques, pero sí en el ámbito de la reparación, repuestos, puesta en marcha de instalaciones, etc. lo que hace muy interesante esta Feria para empresas fabricantes y suministradoras de equipos para ese nicho de negocio, como Vicinay, Xubi o Tubacex entre otras, que acuden como expositoras o visitantes junto al Foro a

La edición del 2018 en Hamburgo ha sido la más exitosa desde que el FMV coordina el pabellón agrupado de la industria marítima española

Éxito rotundo en Hamburgo

También el FMV participó en la feria SMM de Hamburgo, junto a 37 empresas asociadas, 18 como expositoras (Aage Hempel, Astilleros Balenciaga, S.A., Bombas Azcue, S.A., Hawke Transit System, S.L., Industrias Ferri, S.A., Isonell, S.L., Astilleros Murueta, S.A., Grupo Ingeteam, Indar, S.L., Laminados Losal, S.A., Obeki Electric Machines, S.L.U., Sener Ingeniería y Sistemas, S.A., Sidenor Forgings & Castings, Skandia-Verken, S.L., Vicinay Marine y Xubi Engranajes, S.L.) y 14 como visitantes. Además de las anteriores, 5 más están representadas por sus matrices o delegaciones.

SMM es la Feria naval líder Indiscutible a nivel mundial y a ella acuden los principales actores del sector: armadores, astilleros,

industria auxiliar y servicios. En la presente edición contó con más de 2.100 expositores de 67 países, en una superficie expositiva de 90.000 metros cuadrados, y con unas primeras estimaciones de más de 50.000 visitantes profesionales. Todo ello la convierte en una gran herramienta para potenciar la internacionalización de las empresas del sector marítimo vasco.

La edición del 2018 ha sido la más exitosa desde que el FMV coordina el pabellón agrupado de la industria marítima española, dado que dicho pabellón ha contado con casi 600 m2 donde el FMV ha desarrollado, como en cada feria, un trabajo de promoción internacional de sus empresas asociadas manteniendo reuniones con agentes del sector marítimo. 

World Maritime Week 2019 confirma la ocupación total de toda la superficie expositiva

La World Maritime Week 2019 (WMW) - organizada y coordinada por Bilbao Exhibition Centre - ha quedado reforzada su fórmula como encuentro marítimo al más alto nivel. Se celebrará los días 12 a 14 de febrero de 2019 y el equipo comercial de WMW confirma que tiene reservada la totalidad de la superficie expositiva disponible y está cerrando ya los títulos de los bloques temáticos de sus cuatro congresos: Sinaval, Eurofishing, Futuro-report y Marine Energy Week.

En el ámbito naval, se apostará de nuevo por el perfil de prescriptor –navieras y fletadores – para los ponentes del congreso, que además incluirá una jornada militar con apartado civil en la que intervendrán profesionales de salvamento marítimo, aduanas y guardia civil, entre otros. El sector de la pesca tendrá una jornada dedicada a los atuneros-congeladores, en la que está confirmada la participación de representantes africanos del máximo nivel, y otra jornada sectorial dirigida al resto de la flota.

Los Consejos Consultivos aprovecharán este espacio también para mantener sus correspondientes reuniones. Por su parte, el sector portuario orientará su programa hacia la transformación digital en todos sus ámbitos (operaciones, maquinaria, seguridad) y los llamados “puertos verdes”, que atraerá a operadores y autoridades portuarias con proyectos de inversión. Por último, el apartado energético ofrecerá jornadas en torno a oil&gas, energías oceánicas y buques de apoyo. Una cita obligada para el mundo del mar.

El sector de la pesca dedica una jornada dedicada a la situación de los atuneros congeladores



El BEC acogerá la feria de los sectores naval, pesquero, portuario y de energías marinas.

La interacción entre los sectores naval, pesquero, portuario y de energías marinas representó una gran oportunidad, en el 2017, como quedó patente en este certamen en sus tres espacios principales: congreso, programas de entrevistas B2B y área expositiva. Un total de 1.747 profesionales

participaron en el BEC, para conocer los últimos avances tecnológicos y buscar nuevas oportunidades de negocio en la denominada “economía azul” o de las industrias del mar, que mueve actualmente 275.000 millones de euros en la Unión Europea. 

El desarrollo del Puerto de Barcelona

Texto y fotos:

Alberto López Echevarrieta

Bajo el título *“El Port: Territori de frontera”*, el Museo Marítimo de Barcelona ha mantenido abierta una interesante exposición en torno a las gentes y circunstancias que forjaron la historia curiosa y anecdótica del principal puerto catalán. Su propia puesta en escena llamó poderosamente la atención, ya que los paneles sobre los que figuraba la información simulaban los bloques de piedra que sirvieron para detener las aguas del mar. Muchas de las fotografías expuestas tal vez no tenían una calidad exquisita, dada la rugosidad pétreo sobre la que descansaban, pero disponían de un especial morbo que tratamos de mostrarles en este artículo basado en la información que facilitó el propio museo.

De entrada, se nos ofrecía una declaración de intenciones: *“Esta es una exposición sobre el puerto barcelonés, un territorio que generó, en todos sus alrededores, lo que podríamos definir como una cultura portuaria. Una manera de hacer caracterizada por la convivencia entre varios usos del espacio que han sido expulsados del resto de la ciudad. La industria, las instalaciones de ocio y el submundo de la marginalidad y el delito son actividades aparentemente diferentes. Pero vistas todas como molestas, ruidosas y peligrosas, comparten la condición de candidatas ideales para ser alojadas en estos espacios fronterizos”*.

Un puerto, un destino

Las ciudades portuarias poseen un sello especial que las diferencian de las que no lo son. Posiblemente porque las costas urbanas se caracterizan por espacios permeables que admiten cuanto viene de fuera. A este fenómeno algunos le llaman



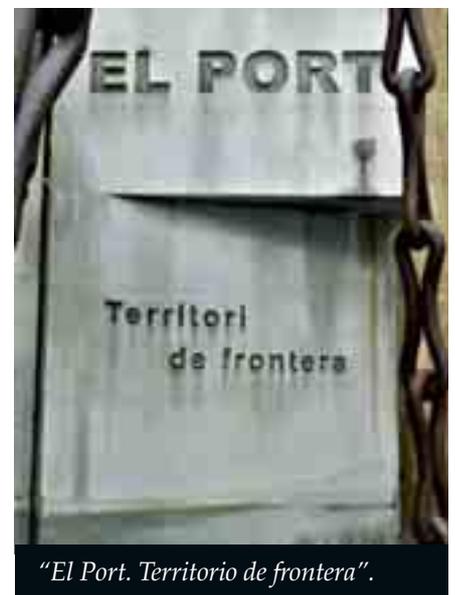
Ambiente en las Ramblas a principios del siglo XX.

progreso. En el caso de Barcelona hay que tener en cuenta un hecho fundamental: Que fue creada por los romanos, una civilización plenamente conocedora de las características de la navegación y el emplazamiento de los puertos. Es más, en este caso se contó con la ventaja del río Llobregat que les permitía el acceso al interior del país. Era lugar ideal para amarrar sus navíos y establecer desde este lugar un saneado comercio.

Aquella acertada medida supuso un inmediato crecimiento tierra adentro con la creación de barrios que se iban alejando del litoral. Era un crecimiento económico que había que defender a través de murallas que dieron paso a límites suburbanos donde vivía gente de todo tipo: Viajeros que iban de paso, extranjeros, marineros, pescadores y contrabandistas. Si bien en el interior se podía llevar un control, en el exterior éste resultaba poco menos que imposible.

Modernización del puerto

La exposición del Museo Marítimo comenzaba con el inicio de modernización del puerto de la Ciudad Condal, en una época comprendida entre los años 1859 y 1870. El puerto estaba expuesto a fuertes tormentas hibernales que causaban graves desperfectos. Fue entonces cuando se creó la Junta de Obreros del Puerto de Barcelona que en 1898 decidió la prolongación del dique del Este.



“El Port. Territorio de frontera”.

El Museo Marítimo de Barcelona ha conmemorado la historia centenaria de su puerto.



Llegada de los americanos.



Tipos curiosos en las Ramblas de hace un siglo.

Fotos añejas sobre los bloques de hormigón que contuvieron las aguas del Mediterráneo

La ciudad inició entonces su etapa de crecimiento hacia la sierra de la Coliserola, dejando Montjuic a sus espaldas.

En la zona costera convivían la industria naviera y las actividades de ocio de la clase adinerada. También los bajos fondos. El Paralelo y el vecino Distrito Quinto formaban un conglomerado de barracas de feria, teatros, cafés tertulianos, terrazas, tabernas, pensiones de mala muerte, salas de juego en las que discurrían sin cesar los naipes y los dados, y prostíbulos. Uno de los teatros más populares fue el Arnau, bautizado así en 1894 en honor a su propietario cuando era un barracón de madera. Por él pasaron artistas que hicieron historia, como La Bella Dorita y Raquel Meller. Inmediato a él estaban el Café y el Teatro Español, otros dos lugares de cita donde se maquinaron buen número de acciones que verían sus momentos álgidos en la década de 1920, cuando se dio el fenómeno del pistolero, un enfrentamiento a tiros entre obreros de los sindicatos y pistoleros pagados por la patronal.

Las huelgas y la violencia política azotaron también al puerto de Barcelona en una época

en que paradójicamente se produjo una gran expansión urbanística y económica que tuvo su culminación en la Exposición Internacional de 1929. El rompeolas se convirtió en un espacio de ocio muy típico para los barceloneses. Se iba a pasear, a comer o a pescar. La excursión podía hacerse a pie, en coche o en una de las tres compañías de transporte marítimo que salían del Portal de la Paz.

El Barrio Chino y su influencia

No se concibe un puerto importante sin la existencia de un barrio chino, acepción internacional que siempre ha encubierto una descarada forma de prostitución. En esto, Barcelona también ha sido uno de los puntos más destacados del Mediterráneo.

Los bombardeos durante la Guerra civil se cebaron en la zona portuaria barcelonesa

En la exposición, se iniciaba esta etapa partiendo de estos versos de Josep Maria de Sucre, pintor, escritor y criminalista en la Ciudad Condal:

“Entramos por Treinta Llaves / que ya no llueve: / Veremos a los ratones por la acera / lamiendo



Llegada de los americanos.



Fachada del Museo Marítimo de Barcelona.



Popular barrio de la Barceloneta.

Los marineros americanos cambiaron las costumbres de la zona portuaria

el caldo tibio / de la babélica químera. / Andalucía artificial / con una bailaora otoñal / afónica y triste / que es el anzuelo preciso, / convencional / de la internacional / masoquista”.

El nombre de Barrio Chino le llegó en 1924, aunque su etapa de mayor esplendor se desarrolló durante la década de los años 30. La clase portuaria se mezclaba en él coexistiendo con locales de ocio nocturno por donde merodeaba la delincuencia más activa. Allí había prostíbulos, *meublés*, clínicas especialidades en enfermedades venéreas, tabernas patibularias, tablaos que pretendían ser flamencos, locales de ambiente homosexual...



El Barrio Chino en la exposición.

La clientela que tenían aquellos antros era de lo más variopinta, ya que lo mismo eran lugar de encuentro para marineros que para turistas en busca de fuertes emociones. Aquel ambiente llegó a atraer poderosamente a buena parte de la burguesía local que trataba de encanallarse, como lo demuestran las fotografías que hizo Margarita Michelis entre los años 1932 y 1934.

Las “barras americanas”

Uno de los mejores testimonios de la época lo encontramos en *“L’Esquella de la Torratxa”*, periódico satírico, humorístico, ilustrado y literario que se publicó entre 1872 y 1939. En 1913 dedicó un número entero a los bajos fondos. Los textos de Juli Vallmitjana y Gabriel Alomar, y las ilustraciones de Picaró y Noguera Oller, están considerados como los reflejos más puntuales de toda una etapa histórica.

Gracias a esta publicación podemos darnos cuenta del ambiente que reinaba en puticlubs como el Bar Las Vegas, uno de los más típicos del Barrio Chino, con su ba-

rra americana controlada por una señora de cierta edad con experiencia en el ramo de la prostitución que gestionaba a un grupo de chicas que aseguraban unos ingresos por atender a los clientes. Este tipo de bares con barras americanas proliferó cuando se empezó a perseguir la prostitución callejera.

En aquellos años, una parte del ocio se trasladó al rompeolas del puerto, espacio ideal de día para los pescadores con caña y de noche para las parejas. Junto a las grandes fábricas del barrio de la Barceloneta se daban cita el trabajo sucio del carbón y los almacenes donde operaban los descargadores portuarios. No faltaban los pescadores y los marineros de la Marina Mercante en medio del bullicio propio de los negocios, los mercados y una gente de lo más variada. La Barceloneta se transformó también en el gran centro de diversión interclasista de la ciudad, con las casas de baños y los viejos chiringuitos. Vamos, el paisaje ideal para las actividades de carteristas, bandas de *gangsters* y contrabandistas.

El Barrio Chino tuvo una singular importancia dentro del mundo del hampa



Puerto de Barcelona en la época evocada por la exposición.

La llegada de la Sexta Flota norteamericana supuso un antes y un después en el ambiente portuario



Cartel de la exposición.



Salón Arnau en 1905.



El edificio del Salón Arnau sobrevive.



Ilustración sobre la prostitución de la época.

Guerra y postguerra

La Guerra civil fue muy cruenta en la zona portuaria de Barcelona. La aviación franquista se cebó en barrios como Poble Sec, la Barceloneta, Poble Nou o el Raval. Acabado el conflicto bélico llegó otra época no menos dolorosa, la postguerra, con sus carencias. Muchas familias sobrevivieron gracias al estraperlo y a la venta ambulante de tabaco procedente de colillas recogidas Dios sabe dónde. Se mercadeó con pequeños objetos de dudosa procedencia y aquel Paralelo que antaño tuvo una etapa de esplendor vio cómo se cerraban sus teatros o se reconvertían en cines ofreciendo espectáculos mucho más baratos.

El Poble Sec, el barrio donde residían muchos de los estibadores del puerto, se llenaba de *meublés* hasta convertirse en centro de ocio popular donde, en determinadas fechas, se

instalaban barracas de feria. En aquel territorio no sólo se distraían los niños. También la gente del hampa, los contrabandistas y los marineros en busca de un rato de placer.

¡Americanos!

La exposición establecía un período de cambios urbanísticos y sociales durante la década de los años 50. El Congreso Eucarístico que se celebró en 1952 fue uno de los motivos principales para lavar la cara de la ciudad promocionando nuevos barrios que fueron tan bien recibidos como la clausura de la cartilla de racionamiento de alimentos. Daba la impresión que la postguerra había terminado.

Hubo un hecho, sin embargo, que marcó de por vida a la zona portuaria barcelonesa: El primer desembarco en 1951 de la Sexta Flota norteamericana como consecuencia de los

pactos suscritos entre el gobierno de España y los Estados Unidos. La llegada de americanos dispuestos a invertir su moneda en cualquier tipo de diversión, supuso el establecimiento de nuevos modelos y tendencias culturales. Surgieron los pantalones vaqueros, los platos combinados, la coca-cola, los mecheros Zippo...

Algunos locales cambiaron sus titularidades para ponerse al día y no perder la ocasión. Así surgió el Bar Kentucky, en cuya barra se apoyaron cientos de aquellos marineros que, con su vestimenta blanca imponente, buscaban lugares de distracción. Mejoró el nivel de vida de los barceloneses, sobre todo en la Rambla y la parte baja del Barrio Gótico. Aquel gran *boulevard* que vigilaba Colón desde la altura de su monumento se convirtió en la puerta de entrada de la modernidad. 🌊

La mejor gastronomía del pescado en Gastronomika



El Congreso San Sebastián Gastronomika han reunido en el Kursaal a gran número de figuras de la cocina en la vigésima edición de un evento que ha adquirido durante sus dos décadas de existencia un reconocido prestigio internacional.

La cita de este año resaltó la importancia del sector agroalimentario vasco y rindió un merecido y entrañable homenaje a Juan Mari Arzak como símbolo de la revolución culinaria que protagonizó en su momento la nueva cocina vasca y en reconocimiento a su magisterio en el ámbito gastronómico mundial.



Hilario Arbelaitz, Juan Mari Arzak, Karlos Arguiñano, Pedro Subijana y Martín Berasategui.

Gastronomika se convirtió en una oportunidad inmejorable para descubrir propuestas y novedades aportadas por los mejores cocineros

El certámen apostó una edición más por reforzar su condición de evento internacional de la gastronomía diseñado por especialistas y orientado hacia los profesionales del sector.

Firmas relacionadas con la pesca como las empresas Balfegó y Aquanaria, con su lubina de cultivo, asistieron con stand al evento. El chef de "Tunateca Balfegó" Ekaitz Apraitz y el chef de "La Llotja" Marc Miró, ambos expertos en atún rojo, descubrieron, gracias al esfuerzo del departamento de I+D de Balfegó, las partes más desconocidas de este túnido, cuyo valor gastronómico sorprende tanto como agrada. La actividad fue presentada por Martín Berasategui. Igualmente, la lubina de Aquanaria a la plancha con crema de citronela se ha convertido en un plato de comida inigualable.

Gastronomika se convirtió así en una oportunidad inmejorable para descubrir propuestas y novedades aportadas por los mejores cocineros o las firmas más punteras del mundo. Una cita de esta naturaleza genera una gran repercusión internacional. Además, contribuye a fortalecer la imagen exterior de San Sebastián y del conjunto de Euskadi como referencias indiscutibles en el ámbito gastronómico internacional. Donostia se convirtió en capital gastronómica de la mano de una inigualable combinación de profesionales de la cocina, sabores, productos, autores y congresistas. 🌊



Aquanaria presentó las excelencias de la lubina de cultivo. En la imagen, Manuel Noriega (Dpto de Calidad y Logística).



Diana Marcelino y Jorge Peñate son dos cocineros canarios de Tenerife que han sido premiados los últimos años como mejores cocineros de Canarias

El chef Rafel Muria, del restaurante Quatre Molins de Cornudella de Montsant, gana el II concurso de gastronomía Atún rojo Balfegó

El chef Rafel Muria Franch, del restaurante Quatre Molins en Cornudella de Montsant (Tarragona), se ha hecho con la victoria del II Concurso Gastronómico Atún Rojo Balfegó celebrado hoy en el Campus de Turisme, Hostelería i Gastronomia (CETT) de la Universidad de Barcelona. Su plato de Royal de Atún Rojo Balfegó con salsa y compota de pera, una versión muy personal y de vanguardia de esta preparación, ha sido elegido por el jurado como el mejor en la ronda final, en la que se enfrentaba a los otros cinco cocineros que superaron la ronda eliminatoria previa.

Con este concurso, Balfegó reconoce a los cocineros que mejor trabajan el atún rojo, incentiva la innovación gastronómica y fomenta la lucha contra el fraude y el comercio ilegal

El segundo puesto fue para el chef Toño Rodríguez Iguacel, del restaurante Saborea, en Biescas (Huesca), que preparó un excelente plato de Galette de Atún Rojo Balfegó estofado con pil pil de azafrán. El tercer puesto en el pódium, también con premio en metálico, recayó en Luis Miguel Rodríguez Lorenzo, cocinero en el restaurante Els Vents en Alicante, quien supo extraer todo el valor de este producto en su propuesta de Ventresca de Atún Rojo Balfegó mantecada en morcilla de pinoso y migas marinas, y yemas curadas en agua de mar y dulces.

El jurado, compuesto por Martín Berasategui, ocho Estrellas Michelin y embajador gastronómico de Balfegó; Jordi Cruz, del restaurante Abac de Barcelona, que suma tres Estrellas Michelin, y Paolo Casagrande,



Rafel Muria, con su familia.

chef del restaurante Lasarte, también de Barcelona, con tres Estrellas Michelin; junto a José Carlos Capel, Alberto Granados y Esteban Capdevilla, no lo tuvo fácil. Tal y como explicaron en su fallo final, el nivel que mostraron los seis finalistas, que en la ronda definitiva pudieron elegir la parte del atún que iban a cocinar, fue increíble. Entre los tres ganadores y sus compañeros finalistas: Periko Ortega, del restaurante Recomendando, en Córdoba; Raúl Roig Sanmartín, del restaurante Osmosis, en Barcelona; y Yon Mari Grao Crespo, del restaurante Real Golf Club, en San Sebastián, apenas hubo unos escasos puntos de diferencia.

Tampoco les resultó sencillo, según confesaron los miembros del jurado, dejar fuera

de la ronda final a los otros seis chefs finalistas del concurso: Óscar Salazar Ruano, del restaurante La Gaia, del Ibiza Gran Hotel; Denis Ortigosa Sola, del restaurante Rice, en Finestrat, Alicante; Mario Amalt Ramírez, del restaurante El Portal, en Alicante; David San Nicolás Navarro, del restaurante El Chaflán, también en Alicante; Juan Espinosa Pérez, del Hotel Restaurante Mas de Cebrián, en Puertomingalvo (Teruel) y Gerard Fabregat Bernabé, del restaurante Sukomi, en Tortosa (Tarragona).

Los 12 chefs participantes fueron seleccionados entre más de 100 cocineros profesionales de toda España.



Plato ganador, "Royal de Atún Rojo Balfegó con salsa y compota de pera" de Rafel Muria.

Los ganadores se repartirán 10.000 euros en metálico y el primer clasificado viajará a Japón, donde podrá conocer a los mejores cocineros nipones

LUBINA AQUANARIA

**DEL ATLÁNTICO
A LA ALTA GASTRONOMÍA**



AQUANARIA

desde 1973

En Aquanaria llevamos cuatro décadas especializados en la cría de lubinas de gran tamaño en aguas atlánticas.

Investigando cómo alimentarlas, cómo cuidarlas, y respetando su hábitat natural hemos conseguido lograr unas piezas del tamaño idóneo para ti.

www.aquanariefish.com