

Europa Azul

Revista de la Mar

Julio-Agosto N.º 172 • 2019

**Especial
I Encuentro
de los Mares**





Puerto de Huelva

Conectando Europa. Abierto al mundo

CRECEMOS JUNTOS

www.puertohuelva.com



Alberto Echaluze

Desciende el consumo de pescado, pero escasean las medidas de choque

Los españoles están dejando de consumir pescado. Eso es claro. La tendencia de los últimos diez años es un continuo descenso que ha alarmado al sector. Una inquietud que afecta, no solo a los ingresos económicos de toda la cadena de producción, sino que también tiene consecuencias en el abandono de la dieta saludable. España, tradicionalmente en cabeza del ranking mundial de consumo de pescado, junto con Japón, parece estar relajando sus buenos -y saludables- hábitos alimenticios. Los datos no engañan. Si en 2007 el consumo de productos pesqueros era de 1.253,86 toneladas, en 2017 cayó a 1.015,4. Ello supone una reducción de un 19%.

Desglosando por hogares, y con la única excepción de las conservas, el consumo ha disminuido de 29,9 kilogramos por persona al año en 2007, a 23,7 en 2017. Una reducción de siete kilos. El acumulado de 2018, a falta de consolidar los datos de diciembre, sitúan el consumo por persona y año en 23,4 kilogramos. Sin embargo, tampoco se trata de almar, ya que, si bien se come menos pescado en casa, ocurre lo contrario cuando vamos al restaurante. A pesar de ser el pescado fresco el que registra un mayor consumo doméstico (44,7% del total de productos pesqueros consumidos en 2017), el consumo de pescado ha descendido de forma importante. Solo en 2017, con respecto a 2016, redujo su presencia en el hogar un 4,5%, un descenso que puede explicarse por el incremento de su precio medio.

También se ha reducido el consumo de pescados congelados. En 2017, con respecto a 2016, experimentó una caída del 4,8%. También se reduce el consumo de mariscos/moluscos/crustáceos. En 2017 con respecto a

2016, el consumo de mariscos/moluscos/crustáceos congelados disminuyó un 4,4%. La reducción del consumo de estos últimos fue aún mayor: del 6,4%. Tampoco se sustraen a esta tendencia los mariscos cocidos, cuyo consumo se redujo un 6,2%.

Se deben tomar medidas del más alto nivel. Desde la reducción del IVA, en el pescado, las campañas de promoción, acciones eficientes contra las campañas de desprestigio, como las relacionados con el anisakis, el atún fraudulento de Malta, la llegada de pescado sin conocerse su procedencia. Los mayores consumidores de productos pesqueros son los hogares formados por retirados que llegan a 42,07 kilos por año y parejas adultas sin hijos, así como parejas con hijos mayores o medianos. Preocupa que las parejas jóvenes con hijos pequeños se queda en sólo 10,80 kilos al año por persona. Galicia (29,63 kgs/ persona / año), País Vasco (28,52), Castilla y León (26,07) y el Principado de Asturias (27,65) son las Comunidades con los consumos más altos y las Islas Canarias con el más bajo, sólo 16,07 kilos por persona y año. Según el panel de usos, se consolida la tendencia a la simplificación del menú y hacia los métodos de cocinado más rápidos y saludables. Crece el plato único. Se busca la comodidad, como demuestra el avance de los platos preparados, que crecen un 6,5%, ensaladas de IV Gama, aumentan un 56,7% y las cápsulas de café en un 14,6%.

La simplificación afecta también al cocinado, pues los hogares apuestan por aquellos modos de preparación más rápidos y saludables (plancha, sin cocinar/frío y hervido/vapor). Está claro que restauradores se han convertido en importantes prescriptores. Su profesionalismo y buen hacer les ha

llevado a adquirir una importante fama en la sociedad, a la gente les gusta lo que hacen y lo que dicen, y les hacen caso. Así el I Encuentro de los Mares, organizado por la división de Gastronomía de Vocento, ha servido para poner en contacto a pescadores, medios de comunicación, chefs, científicos, etcétera, para intercambiar opiniones, conocerse mejor unos a otros y aclarar mitos y realidades. También el congreso ha servido para incidir en los temas de sostenibilidad de los recursos pesqueros y la búsqueda de la selectividad. Los chefs tienen que ofrecer en sus restaurantes calidad suprema de pescado a los consumidores, gracias a esa capacidad que tienen de transmisión del conocimiento a la sociedad. De esa manera, los clientes consumirán más pescado y se interesarán por la situación real de la pesca, tanto desde el punto de vista medioambiental como social y económico. Los chefs son una vía de promoción del consumo, muy importante.

Finalmente, sube el consumo fuera del hogar, representando un 13,9 en volumen % (con un porcentaje de evolución del +3,5% respecto a 2017) y un 33,5% en valor (y evolución positiva del 3,7% respecto al año anterior). En contra de lo que se pueda pensar, el consumo fuera del hogar aumenta con la edad. Las personas entre 60 y 75 son las que más consumen. En General las franjas de edad de más de 35 años. Seguimos prefiriendo consumir en el establecimiento, con un 74,3 % de porcentaje siendo los momentos elegidos desayuno, comida y cena, aunque aparecen muchos otros momentos de consumo. 🌊

PRESIDENTE-EDITOR: ALBERTO ECHALUCE OROZCO

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: Eliseo Villar, Javier Mina, Rosa García Orellán, Iñaki Garro, Julio Ruiz de Velasco, Susana Rivas

FOTOGRAFÍA: Fernando Fernández de Retana, J. A. Apraiz, Jesús Astaburuaga, "Jota", Richard Agirregomezkorta, Luis Fernandez, 3Migrupo, www.julioruizdevelasco.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: jruiizdevelasco@telefonica.net **PAGINA WEB:** www.europa-azul.es

MAQUETACIÓN E IMPRESION: GERTU, Oiñati (Gipuzkoa)

IMPRESO EN ESPAÑA

DEPOSITO LEGAL: SS-228-90

ISSN: 1.130-1465



I Encuentro de los Mares

Entrevista a Carlos Duarte
 Gastronomía por la Sostenibilidad
 Premio a Global Fishing Watch
 Informe de Cepesca. Javier Garat
 Ponencia de Rogelio Pozo
 Visita a la empresa Lubimar 6 a 24

Andalucía

Resultados de las almadrabas de Cádiz
 Los chirleros onubenses. Plan de la Chirla
 Ayudas a la comercialización
 Acuerdo UE-Marruecos 26 a 31

Euskadi

Primera producción de mejillón en la costa vasca
 Tejiendo redes para unos mares sostenibles
 La costera de bonito. 32 a 35

Galicia

VI Conferencia Internacional de la Pesca
 Preparativos de la feria Conxemar 36 a 39

Europa

ICES propone reducir especies en la costa
 y aumentar en Gran Sol 40 y 41

Opinión

La propiedad extranjera de
 la pesca europea 42 y 43

Comercialización

Una guía previene contra
 el anisakis 44 y 45

Catalunya

Balfegó invierte 16 millones en su nueva
 sede
 2.200 toneladas de atún captura Balfegó en
 una semana
 Ports de la Generalitat 47 a 50

Puertos

Bilbao y Pasaia apuestan por el sector de
 cruceros 51 a 53

6-24

Encuentro de los mares

"Si actuamos a tiempo, el mar se puede salvar"



Ángel León, junto a Benjamín Lana, entrega a Juan Carlos Alonso el primer premio del Encuentro de los Mares.

«Hemos demostrado que hay un solo mar, que todos los mares tienen las mismas necesidades y los mismos problemas, pero que para todos hay esperanza. Después de escuchar las reflexiones de estos días, todo tiene incluso más sentido que cuando empezamos. Toda la información que hemos recibido nos dice que si actuamos a tiempo, el mar se puede salvar». Con este mensaje positivo concluyó el presidente de la división de Gastronomía de Vocento, Benjamín Lana, organizador del I Encuentro de los Mares en donde restauradores, científicos, sector pesquero y periodistas debatieron, reflexionaron e intercambiaron opiniones y sobre todo compartieron experiencias en favor de la defensa del mar. Ese era el objetivo del I Encuentro, congreso que organizó Vocento con el apoyo de la Diputación Provincial de Málaga y la Junta de Andalucía, y que ha reunido por primera vez entre Málaga y Cádiz a científicos, pescadores y cocineros en torno a la protección de los recursos marinos.

Reservas Marinas

Sa Dragonera se incorpora a la red de interés
 pesquero 46 a 51

Empresas

Biolan refuerza su vocación global
 El sector eólico une fuerzas y lanza una
 campaña de sensibilización 58 a 61

Industria Naval

Carga de trabajo de los astilleros vascos 62 y 63

Salón Náutico

Llega una nueva edición del
 Salón Náutico 64 a 66

Reportaje

Pasión gastronómica por los mejillones 66 a 69

Viajes Marítimos

Imitando a Elcano antes de los 70: (Auckland)
 Homenaje a Elcano en Getaria 70 a 74

6-24

Encuentro de los mares

El sector pesquero español mantiene el mismo empleo

El sector pesquero español capturó 922.564 toneladas de pescados y mariscos durante 2018, un volumen similar al de 2017 (940.633). Por su parte, y según los últimos datos recopilados por la Confederación Española de Pesca (CEPESCA) y que hacen referencia al ejercicio de 2017, la producción total de la flota española facturó 2.147 millones de euros. Con estas cifras, España revalida un año más su



liderazgo en la Unión Europea, con una cuota de un 20%. En 2018, España importó 1.773.048 toneladas de productos pesqueros por valor de 7.332,6 millones de euros, lo que significa un crecimiento de un 2,49% en valor, respecto a 2017. Por su parte, el valor de las exportaciones de nuestro país también creció un 4,29% (4.344 millones de euros), al igual que en volumen, hasta alcanzar las 1.216.734 toneladas (1,49%). A pesar de que la balanza comercial sigue siendo negativa, hay que apuntar, sin embargo, una tendencia al alza de nuestras exportaciones, mantenida durante la última década. Por lo que se refiere al empleo, el sector generó 31.473 directos en 2018, cifra prácticamente igual a la de 2017 (31.456) y que representa el 20% del total europeo. Es de destacar la paulatina incorporación de la mujer al sector pesquero, que ya representa el 17,28%, gracias a las políticas de inserción desarrolladas por España y Europa, así como a los planes y proyectos de las empresas.

32-35

Euskadi

Euskadi produce los primeros mejillones en mar abierto

Euskadi ya produce los primeros mejillones en mar abierto frente a la costa de Mendexa, entre Lekeitio y Ondarroa. Matxitxako Moluskoak es la primera iniciativa empresarial ubicada en el Parque Acuícola de Mendexa que está destinada a esta actividad, en la que participan varios promotores del sector de la pesca, la transformación, la comercialización y la investigación de Euskadi, como las cofradías de Lekeitio



y Ondarroa, las empresas vizcaínas Arrankoba e Itsaskorda, la Organización de Productores de Pesca de Bajura de Gipuzkoa, la Asociación de Armadores de Bajura de Gipuzkoa y Azti. Este año prevé una producción de 100 toneladas y espera estar en un plazo de cuatro o cinco años en las 500 toneladas y añadir en breve la producción de ostras. En este sentido, la iniciativa Matxitxako Moluskoak se trata de una alternativa sostenible e innovadora para la producción de alimentos marinos que permite aumentar y diversificar la actividad extractiva para el sector pesquero de Euskadi, además de reducir la dependencia de importaciones de alimentos de origen marino.

Publicidad

PUERTO DE HUELVA	2
TVMAC	9
SAEPLAST	13
HYDRO SYSTEMS	15
BALFEGÓ	19
CLIMAFRIO	23
GºVº DPTO MEDIO AMBIENTE	25
MAYEKAWA	37
VICINAY CEMVISA	41
BIOFISH	43
INDUSTRIAS FERRI	53
ITSASKORDA	61
ARRANKOBA	63
CACESA	65
GºVº DPTO DESARROLLO ECONÓMICO	75
SALÓN NÁUTICO DE BARCELONA	76



Descarga de doradas cultivadas en el estero de Lubimar, en Barbate.
Foto Grup GSR



Carlos Duarte, oceanógrafo, Premio Nacional de Investigación

"En los diez últimos años ha mejorado la situación de muchas especies y animales marinos"

Carlos Duarte, oceanógrafo, Premio Nacional de Investigación, se confiesa frustrado por ver continuamente titulares catastrofistas que eclipsan por completo las buenas noticias. El científico es ahora director del Centro de Investigación del Mar Rojo, perteneciente a la Universidad de Ciencia y Tecnología Rey Abdalá, inaugurada en 2009 en la ciudad costera de Thuwal, en Arabia Saudí. El campus, de 36 kilómetros cuadrados y financiado con petrodólares, se concentra en buscar soluciones a desafíos relacionados con el agua, la energía, la alimentación y el medio ambiente. Duarte trabajó durante 25 años en el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), el mayor organismo público de ciencia en España. Este oceanógrafo dirigió una de las mayores expediciones científicas de la historia para estudiar el cambio global, la Malaspina, en la que dos buques oceanográficos completaron la vuelta al mundo en 2011, recogiendo más de 200.000 muestras de agua, plancton y gases de la atmósfera.

Entrevista

Texto:
Alberto Echaluze
Fotos:
Grup GSR

¿Y en cuanto a los stocks pesqueros?

Los stocks pesqueros tocaron fondo en el año 2000. Desde ese año la proporción de stocks pesqueros que se gestionan de forma sostenible ha crecido desde un 59,7% en 2000 al 68,2% en 2010. Si se gestionan de forma sostenible se habrán recuperado, en el 2030, al límite posible y con el impacto del cambio climático para el 2050. Por ello, ante su escasez la acuicultura es la única solución para alimentar 10.000 millones de personas para el 2050. Su desarrollo producirá un desahogo de la presión sobre los stocks salvajes. Un caso curioso es el elefante marino que de 20 ejemplares en 1880 hemos pasado a tener más de 200.000 ejemplares. Los animales marinos se recuperan a un ritmo del 3 por ciento. Un repunte importante de los stocks pesqueros tuvo lugar ya, durante la II Guerra Mundial, a consecuencia del cierre de caladeros por las minas, pero los ensayos nucleares del Pacífico generaron 50.000 grados en superficie y grandes cráteres en las explosiones hasta los de 700 metros de profundidad que generaron grandes daños. No quedó nada. Después de 40 años la situación está mejor que algunos arrecifes sometidos a la actividad humana. Se ofrecen datos tergiversados. Se contabilizan 20 especies extinguidas en los últimos 300 años y no tantas como dicen algunos. El número de especies en peligro sumará las 830 especies, pero no las cifras que se están dando.

Se hacen predicciones catastrofistas, cuando los datos científicos evidencian una notable recuperación de muchas especies.

Es cierto que la actividad humana ha borrado de la faz de la tierra casi un millar de animales y dos decenas en el océano. «Hemos perdido la mitad del capital natural azul, pero es posible recuperarlo y, de hecho, en los últimos 20 años se ha mejorado notablemente. Por lo que atañe a

El objetivo debe ser proteger espacios, extraer recursos de forma sostenible, reducir la contaminación y restaurar los ecosistemas

la pesca y las especies marinas, la proporción de especies en peligro ha disminuido. Del 18 % en el año 2000, cuando se tocó fondo y la biomasa se dejó a la mitad de la necesaria para garantizar la explotación sostenible, y se ha pasado a un 11 % en el 2019. Y la tendencia a la mejora es general en todas las cuencas oceánicas y animales marinos. Es más, si se hacen las cosas bien, en el 2040, incluso con el cambio climático todas las pesquerías estarán en niveles sostenibles. Si bien es cierto que se suceden las catástrofes y las malas noticias, también lo es que se está avanzando en la recuperación de los mares y hay que dar cuenta también de todo ello. Casos que así lo demuestran son el de la ballena jorobada, de la que se ha conseguido alcanzar una población de 70.000 animales, y la del elefante marino, que ha pasado de 20 a 200.000 ejemplares.

¿Cómo se puede conseguir esto?

Protegiendo especies, protegiendo espacios, con una explotación inteligente de los recursos, reduciendo la contaminación y mejorando el acuerdo de París. Con ese cóctel, es posible recuperar la biodiversidad marina en el 2050». De ahí que el siglo XXI no pasará a la historia por el 5G, sino por aprender a obtener alimento de forma sostenible del océano como se hizo antes en la tierra.

¿Qué opinión le merecen las posiciones de las organizaciones ecologistas?

Las organizaciones ecologistas son activistas que tratan de hacer campañas con

el objetivo que los políticos sean sensibles y tomen postura, para tomar posiciones públicas por parte de los votantes. Eso no se puede confundir con información de carácter científico. Cuando se hable del estado de los océanos no se puede guiar por información científica sino por evaluaciones. Y es que muchos capítulos estamos mejorando. Desde la pesca y los científicos se está tomando acciones y posturas para que todo vaya mejor

Es constatable la recuperación de los recursos.

En la mayor parte de los capítulos se están produciendo mejoras, salvo en el cambio climático. Los planes de recuperación funcionan. Se tiene que considerar como una inversión. Puede ser un coste pero después de unos años se pueden conseguir los frutos. Desde los primeros pasos de conservación, protección y después recuperación pueden pasar 20 años hasta que se empiecen a conocer los resultados. Cuando se empiezan a recoger los frutos podemos certificar que los resultados positivos se multiplican por diez. El estado de los océanos es mejor de lo que se pensaba. Cuentan con una capacidad de recuperación impresionante; de forma que bastaría reducir las presiones sobre ellos para, con alguna ayuda extra en términos de responsabilidad ecológica, recuperar mucho de lo perdido en estas tres últimas décadas.

En el caso de manglares que he analizado se consigue una mejor hábitat para los peces que posibilitan mayores capturas. Llevan a una situación de mayor abundancia y calidad

Se hace imprescindible la colaboración del sector

En este momento, se está produciendo una recuperación de recursos, gracias a programas que pueden parecer dolorosos. Los programas aunque parecen dolorosos después producen beneficios. Los modelos que funcionan mejor son los que no se imponen al sector, en su forma de trabajar. Por ello, se les invita a participar en un marco de gestión con criterios de sostenibilidad. No pueden existir piratas que

Los elefantes marinos han pasado de 20 ejemplares en 1880 a 200.000 y la ballena jorobada alcanza las 70.000

se aprovechan de los esfuerzos que vienen realizando unas flotas en la conservación de los recursos.

¿Qué opinión le merece la obligación del desembarque, de obligado cumplimiento en aguas europeas?

Todo va dirigido a establecer un control y mayor transparencia. Supone mayor carga, para los patrones y el sector al portar más información. Se trata de garantizar producto y que vamos a tener recursos para los próximos años y también para futuras generaciones, dentro de un ecosistema más saludable

Trabaja cerca del Pacífico con una flota como la de Indonesia, considerada como la que mayor practica pesca ilegal

Los mercados han empezado a exigir del gobierno de Indonesia que sea más estricto. Y nos encontramos con una ministra de Pesca de ese país es una celebridad que ha volado 250 buques que hacían pesca ilegal. La UE, con algunas coacciones, le ha dicho que tome cartas en el asunto.

Ha trabajado en muchos frentes de protección y recuperación de recursos

Han sido importantes sí los esfuerzos de restauración de los hábitats. Hay miles de proyectos de restauración. El de mayor envergadura fue la protección de restauración ecológica en el delta del Mekong. El 57 por ciento fue destruido. Así, que se llevó a cabo el plantado de 2.700 kilómetros cuadrados plantado de nuevo que ha supuesto su recuperación. Donde quedaban manglares las pérdidas de vidas humanas fueron mínimas por el tsunami. Sin embargo el Carbono Azul es un catalizador de la conservación de manglares y praderas submarinas.



¿Qué es el carbono azul?

Es un término que acuñé, junto con los colaboradores de las Naciones Unidas, para calificar al carbono que retiran de la atmósfera los ecosistemas marinos, en particular las marismas, praderas submarinas y manglares que son los ecosistemas con mayor capacidad para actuar como sumideros de carbono de la atmósfera. Proteger y restaurar estos ecosistemas supone una forma efectiva de luchar contra el cambio climático y de mejorar nuestros océanos-

¿Cuáles son los frentes investigativos más importantes por acometer?

Se trata de garantizar la conservación de los recursos, pero también hemos investigado nuevas especies como los mesope-lágicas que viven cerca de los 700-800 metros, los cuales fueron descubiertos en la

expedición Malaespina, y que no se han tocado. Constituyen una importante biomasa que debemos analizar y que puede tener un aprovechamiento futuro. En el océano profundo estamos encontrando poblaciones de grandes calamares que pueden ser objeto de explotación.

¿Todo esto tiene solución?

Es posible recuperar la biodiversidad marina en 2050. Tenemos que ser ambiciosos para recuperar lo perdido. La inversión global están en torno en 10-20 miles de millones, pero retorno es de 10 dólares por cada dolar invertido. Es necesario un plan robusto para alcanzar este objetivo. Sabemos como hacerlo. Eso sí representa un gran desafío.

El objetivo debe ser proteger espacios y recursos, extraerlos, reducir la contaminación y restaurar ecosistemas. 

En atuneros congeladores productos TVMAC



Quitaóxidos, desengrasantes, limpiacubas
dieléctricos, desincrustantes, limpiaplanchas...



tvmac



QUIMICA Y SISTEMAS PARA MANTENIMIENTO
INDUSTRIAL Y CONSTRUCCION

Fábrica y Oficinas:

Zona Industrial A Revolta
Pousadoiro, s/n.
36650 CALDAS DE REYES • (PONTEVEDRA)
Apdo. 57 - Tel.: 986 565 180
Fax: 986 565 382
E-mail: tvmac@tvmac.net

Gastronomía por la sostenibilidad

Málaga y Cádiz, la opulenta biodiversidad del estrecho, la gestión científica y sostenible de los mares y, por supuesto, sus diferentes (y sorprendentes) gastronomías fueron las (lúdicas) líneas de trabajo de esta primera edición de “Encuentro de los Mares”, un congreso que no sólo lanza al futuro el modelo congresual gastronómico, sino que desveló al Ángel León más comprometido y asombroso.

Diversas fueron las razones que residen en el extraordinario éxito del muy reciente congreso “Encuentro de los Mares La primera, un nuevo y audaz diseño congresual que sumó a dos ciudades y dos mares en un solo evento; la segunda, una programación híbrida entre ciencia (conocimiento), sostenibilidad prospectiva y gastronomía marina; por fin, la desdramatización formal con la inclusión de formatos de ponencias que se mezclaron promiscuamente con la cocina. Desde tiempo atrás Benjamín Lana, presidente del Área de Gastronomía de Grupo Vocento, junto a Iñigo Iribarnegaray, director general de aquella y Félix Rivadulla, su director de comunicación, y la gestión de Grup Gsr tenían pensado hacer frente a esta unión de la gastronomía por la sostenibilidad pesquera. Con una idea innovadora contaron con el escenario idóneo del Estrecho de Gibraltar. Así, se logró atraer a 500 congresistas. Sin considerar el número lo importante los grandes restauradores conocieron la importancia de la sostenibilidad. Benjamín Lana fue claro al término del Congreso.: “Hemos demostrado que hay un solo mar, que todos los mares tienen las mismas necesidades y los mismos problemas, pero que para todos hay esperanza. Toda la información que hemos recibido nos dice que, si actuamos a tiempo, el mar se puede salvar”.

Un nuevo y audaz congreso unió la innovación de la cocina con la sostenibilidad de los recursos



Restaurantes con estrellas Michelin participaron con sus preparados o como conferenciantes en el I Encuentro de los Mares- Diego Gallegos (Sollo), José Carlos García (Málaga), José Álvarez (La Costa, El Egido), Moreno Cedroni (La Madonnina del Pescatore), Ángel León (Aponiente), Pino Cuttaia (Madia, Sicilia), Sergio Bastard (La Casona del Judío, Santander), Rafa Zafra (Estimar, Barcelona), Esther Manzano (La Salgar, Asturias), Paco Pérez (Miramar, Llançá) y Javier Olleros, a la entrada del tres estrellas Aponiente en El Puerto de Santa María. Fotografía: DANIEL MALDONADO

Málaga para empezar

La gran fiesta oceánica se inició en Málaga, en el Muelle 1, con espetos y parrilla (bacalao) vasca en formato popular. Luego se pasó a la primera cena con José Carlos García en su restaurante, a cuatro manos con Sergio Bastard,

de Santander. Entre los platos Polvorón de pipas y parfait de ave con PX (José Carlos) y macaron de wakame con crema de mantequilla de café (Sergio). Y... “Ajo rojo” con vieiras y esferas de yoghurt (José Carlos); aguacate, caviar y pil pil de lechuga (Sergio); salmonete, lima, vodka y encurtidos ((José Carlos); tartare



Javier Olleros

Juan Carlos Mackintosh mostró que los artes selectivos conducen a una mayor calidad de las piezas capturadas

de langostino curado en salmuria, holandesa y junquillo (Sergio); plátano, albahaca y cítricos (José Carlos); barquillo caramelizado relleno de mousse de guisante ácido (Sergio); y macaron de curry rojo y moneda de chocoblanco (José Carlos).

En el auditorio Edgar Neville, las primeras ponencias del congreso. Javier Garat (presidente de la Coalición Internacional de Asociaciones de Pesca) dibujó el actual panorama pesquero, muy favorable en su opinión, con datos reveladores como la excelente salud del atún rojo; Moreno Cedroni (La Madonnina del pescatore, Senigallia, Italia), recreó el Adriático con una compleja versión de la pasta con frutos de mar; Carlos Duarte (Kind Abdullah University of Science and Technology – Director del Centro de Investigación del Mar Rojo) remarcó, con optimismo, la necesidad de hablar de las grandes políticas de recuperación marina, y no sólo de noticias catastrofistas; Rogelio Pozo (director general de Azti, empresa que cuenta con el 10% de los votos en las tomas de decisión científicas europeas sobre la pesca), presentó el proyecto Bermeo Tuna World para unir a organismo internacionales, países, ciudades y chefs en un compromiso para la sostenibilidad del atún; Javier Olleros (Culler de Pau, O Grove), desbrozó culinariamente la singularidad de la Ría de Arousa...

Las pescas selectivas

En la mesa redonda compuesta por Roberto Rodríguez Prieto, de Artesans da Pesca; Miren Garmendia, secretaria de la Federación de Cofradías de Gipuzkoa, y Arantza Murillas, investigadora de gestión de pesca sostenible se dieron a conocer experiencias que se habían realizado para una pesca más sostenible. Arantza Murillas quien expuso el proyecto que se ha puesto en marcha en la costa vasca para crear un mapa espacial de las embarcaciones de pesca artesanal que están faenando, las especies que están capturando, los kg, el coste y el impacto de cada una de sus incursiones en tiempo real. En esta labor están colaborando desinteresadamente los patronos y pescadores.



Los preparados del mar son amplísimos

Gracias a esta iniciativa se puede planificar mejor el impacto de la pesca en cada hábitat y fomentar la sostenibilidad. Este proyecto cuenta con el apoyo del Gobierno Vasco. Por su lado, Miren Garmendia habló de la responsabilidad de los pescadores para dejar en óptimas condiciones el estado del mar para las futuras generaciones profesionales. También quiso poner de relieve el trabajo que se está llevando a cabo para identificar, vía certificación, los peces que siguen las pautas de la sostenibilidad, y apeló a la voluntad del consumidor para adquirir solo aquellos productos que lucieran esta certificación. En tercer lugar, Roberto Rodríguez intervino para explicar cómo las pequeñas pesquerías están desapareciendo y cómo éstas venían diluida su labor dentro de otras pesquerías. Para él, la clave ha sido la alianza con el sector de la restauración ya que los ha visibilizado. “Una vez que pescamos intentamos darle el mejor trato posible al pez, ya que de esta manera conserva todas sus cualidades”.

Fue entonces el turno de Juan Carlos Mackintosh, el pescador que captura atún rojo todos los días del año. ¿Cómo? Porque tiene cuota (tres al día). ¿Pero entonces? Ha desarrollado un sistema artesanal para que los atunes, que fuera de temporada son totalmente esquivos, “piquen”: con un aparejo que incorpora, desde el aire, volando, una imitación de banco de calamares, que va golpeando la superficie del mar tentando a los túnidos. Cuando los tiene al lado del barco, les aplica una descarga eléctrica en el agua para que no sufran, luego los sube y los coloca en colchones, para que no tengan ni un solo golpe. “Es el único atún rojo que he visto en mi vida sin sangacho”, me cuenta Ángel.

Luego comida en el jardín, al suave sol malagueño, con menú de la Asociación de Em-

presarios de Playas de la Provincia de Málaga, coccciones perfectas de gamba blanca, tellinas, calamares, boquerones, salmonetes, rape...

La cena, en el hotel Guadalpín de Marbella, una concelebración entre Javier Olleros y Diego Gallejos (Sollo), introdujo el río en el mar... Guisantes lágrima con crema de castañas; crema de coliflor tostada con caviar Riofrío e infusión de cebolla; ostra con caviar y remolacha; esturión con mocotó, ollucos marinados y ajo negro; merluza en jugo de caldeirada (el gran “hit” de la noche); y mazamorra de maíz morado y helado de chicha.

«Nuestra tierra es el mar»

La importancia del mar se resumía en esta declaración. «Nuestra tierra es el mar y el Mediterráneo, nuestro faro», reflexionaba Rafa Zafra (Estimar, discípulo de Ferran Adrià al frente de Hacienda Benazuza), perseguidor infatigable de las grandes (y viejas) tallas marinas. «El tamaño no importa, pero en Estimar sí», ríe. En esa tarea recibía la ayuda indispensable de su suegro, Pedro Gotanegra. «Mi familia empezó a salir a la mar en Roses en 1780. Fue mi abuela Dionisia Marcó 'L'avia Nisa' quien se puso la cesta de mimbre en la cabeza y empezó a vender sardinas en Castelló de Ampurias en 1895. El abuelo Pedro Gotanegra compró un Ford T, le puso un cajón de madera detrás y marchó a vender el pescado de la bahía a Figueras». Hoy, Gotanegra 'controla' y gestiona las capturas de 35 barcas que faenan junto al Cabo de Creus. «Gracias a la protección, hoy el 80% de la Costa Brava es virgen», airea. También estaban mariscadoras como Rita Míguez que pelea por la igualdad en «ese mar que nos emboba», chefs como el bravo siciliano Pino Cuttaia que grita que «el cocinero es la mam-

I Encuentro de los Mares

ma contemporánea» y que la mar es su «huerto», la delicadeza de Javier Olleros y del gran Paco Pérez, la mar en lata de las conservas de Vázquez (Herpac), la complicidad de Esther Manzano y Celso Sánchez, su marido pescadero, el morbo de las pirañas que cría Diego Gallegos, la tarea redentora en la alimentación de enfermos que pelea a diario Toni Massanés en la Fundación Alicia.

La pasión por el mar

La intervención de Angel León (1977) fue sorprendente. Comenzó presentando 'La Dehesa del Mar', nombre con el que a partir de septiembre se venderán en los lineales de alimentación sus embutidos marinos (salchichas, chorizo, salchichón de pescado con sabor a embutido tradicional). Ángel explicó sus penurias para desarrollar su proyecto con alguna gran empresa de alimentación: «He vivido un sufrimiento personal horrible. Después de reunirme con cuatro multinacionales, sólo me garantizaban un 25 o 30% de pescado en el producto. Acabé agotado y me he lanzado a la aventura yo solo». El cocinero gaditano explicó que «nuestros embutidos tendrán un 25% de pescado de estero, que es lo que nos da la grasa necesaria». Y relató su sueño: «A partir de ahora se abre un camino, un futuro para la industria y para todo el mundo. ¿Te imaginas ver cómo tu hijo se come un bocadillo de salami, chorizo, salchichón y que sea de pescado?».

Después incidió en las setas de mar, la micología marina: «Eramos conscientes que en el fondo del mar tiene que haber setas. Ahí empezó la locura», relataron los restauradores León y Chamorro. Después se fijaron en las acetabularias o en la liebre de mar, que se parece al choco. Y para rematar, presentó el bacon marino. preparado con pescado que hacía muy difícil imposi-



Pere Gotanegra

ble diferenciarlo en el paladar del bacon tradicional de cerdo).

Bacon del mar

La idea, como relató León, nació tras la llamada de una empresa que les ofreció ventrescas de lisas, lubinas y doradas que ellos no utilizaban. «Desechaban más de media tonelada de partes de pescado a la semana. El contacto con ellos fue esencial para hacer este producto y lograr nuevos ingredientes que lleguen a las casas de todo el mundo. No son productos 'Gourmet' para una minoría, son productos para todo el mundo». La exhibición de Angel León fue lo mejor de la noche. Su jarrete lo preparaba con una cola de atún rojo que escalda, embriada, cuece una hora al vacío y asa luego mientras lo laca con un fondo oscuro de ventresca y cabezas de pescado. Lo acompaña con esa misma salsa, puré de patata y trufa de verano.



Moreno Cedroni



Cena Aponiente

La munificente cena en Aponiente

Lo más esperado del día. Y no sólo porque Aponiente es un deseo irreprimible para cualquiera, sino porque teníamos la promesa de Ángel de probar algo del próximo menú 2020. Y sí: el jarrete de atún rojo (tendones). Una exageración. Furioso placer. Antes de este momento mágico, la avalancha "Aponiente" y el fragor de los convidados, algunos de ellos hechizados por ser su primera vez... Los blinis de ostras y caviar; los embutidos marinos; el papel de berberechos y la tortillita de camarones sin grasa (ambos con la misma técnica de prensado); el canelé de sardinas de barril; la cuajada de erizo y plancton; el flan de huevas de lisa; el gazpacho de zanahorias y boquerones; las habitas con jamón; las ostras-riñones, las fresas con nata y plancton...

Una noche enloquecida de impactos y gozos que, con el premio "Sardún" a Global Fishing Watch, rematamos brindando con las copas llenas de luz abisal. Maravilloso.

Todavía, al día siguiente -aunque yo ya no estaba-, se siguieron trazando secantes al conocimiento pelágico con las salmueras de Sergio Bastard, la mesa redonda con las conservas, la vanguardia marina de Paco Pérez, la fecunda unión del chef y el pescador con Rafa Zafra (Estimar) y Pere Gotanegra, las mujeres en la pesca, las novedades del nuevo restaurante de Iván Domínguez (Nado), Esther Manzano, con lo mejor de la gastronomía. 

saeplast

Contenedores, carro 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



SAPLAST SPAIN SA • Polígono Industrial 15 • 30880 La Cañiza • España
Tel: +34 986 663 091 • Fax: +34 986 663 314 • Email: sales.spain@saeplast.com • www.saeplast.com

© Saeplast is a Registered Trademark of RPC GROUP



“Promovemos una transparencia global”

Global Fishing Watch recibió el I Premio Sartún “por su defensa de los mares”

Los métodos de pesca insostenibles y no regulados pasan una factura terrible a los océanos arrasando ecosistemas marinos, llevando al límite a las poblaciones de peces y amenazando la seguridad alimentaria. Para poner freno a dicho fenómeno nació hace unos años Global Fishing Watch, una herramienta digital, un 'radar' de buques pesqueros que controla quién, qué y cómo se pesca en el mar. Alineado con la lógica del primer Encuentro de los Mares, Global Fishing Watch –financiada, entre otros, por la Fundación Leonardo DiCaprio– recibió, en el transcurso de los actos, el I Premio Sartún, el galardón con el que el nuevo congreso andaluz quiere premiar a «quien defiende los mares». La organización creada por Google, Oceana y Sky Through y con participación de la fundación del actor estadounidense, recibió este premio Sartún, cuyo nombre deriva de las palabras sardina y atún, dos especies prototípicas de los dos mares que protagonizan el encuentro: el Mediterráneo y el Atlántico, dos especies que también pueden verse amenazadas.

Amor y respeto por el mar es el lema de trabajo de Global Fishing Watch, que se plasma a través de un revolucionario mapa 'on line' que rastrea los movimientos de buques pesqueros comerciales en todo el mundo, promocionando transparencia y sostenibilidad, y luchando contra una de las mayores amenazas a la sostenibilidad de los océanos: la pesca ilegal no regulada y no declarada (INDNR o IUU, por sus siglas en inglés). Aunque resulta imposible saber a cuánto asciende su actividad, la FAO estima que representa de 11 a 26 millones de toneladas de pescado al año, por un valor de 10 a 23 mil millones de dólares.

Seguimiento

Global Fishing Watch recopila y muestra datos que determinan qué barcos son buques pesqueros, el tipo de artes que utilizan, cuándo y dónde están pescando basándose en sus patrones de movimiento. Así, muestra las actividades de unos 65.000



David Kroodsma, director de investigación de Global Fishing Watch

buques pesqueros comerciales (una cifra que va en aumento cada mes, comentan desde la organización), responsables de una proporción significativa de la captura mundial de pescado y marisco. Y datos que sirven para determinar qué barcos son buques pesqueros, el tipo de artes de pesca que utilizan, y cuándo y dónde están pescando basándose en sus patrones de movimiento. Sirven también para alertar de una actividad pesquera sospechosa, para localizar buques que entran en áreas marinas protegidas o embarcaciones sin licencia que pescan en aguas que no le son permitidas. Agregando datos en definitiva, datos públicos (a disposición de cualquiera en globalfishingwatch.org), «Los datos que proporcionamos a gobiernos, organizaciones de ordenación pesquera o investigadores, brindan información real del sector de la pesca para que se pueda trabajar juntos en recuperar pesquerías y proteger hábitats marinos esenciales», explica David Kroodsma, director de investigación de Global Fishing Watch.

Apoyo de Leonardo Di Caprio

Leonardo Di Caprio apoya con su fundación esta herramienta digital por su potencial para «recuperar pesquerías y proteger hábitats esenciales».

En el I Encuentro de los Mares, Global Fishing Watch recibió el I Premio Sartún por la labor comentada, porque su trabajo «supone una gran contribución en pro de la recuperación de la salud de los océanos y de la sostenibilidad de la pesca». Y así debe ser, porque hay pesca en el 55% de la superficie de los espacios marinos, porque la huella territorial de ésta es cuatro veces mayor que la de la agricultura.

Global Fishing Watch es una organización internacional independiente y sin ánimo de lucro, establecida inicialmente a través de una colaboración entre tres socios: Oceana, una organización internacional dedicada a la protección y la recuperación de los océanos; SkyTruth, expertos en utilizar tecnología satelital para proteger el medio ambiente, y Google, que proporciona las herramientas necesarias para el procesamiento de big data. [www.gfw.org](#)

“El cambio de bandera es la vía principal para huir del control”

David Kroodsma, director de investigación de Global Fishing Watch hablaba que cambio de bandera suele ser muy habitual. Promovemos una transparencia global. Cuando un barco llega a puerto se requiere saber su comportamiento. Es preciso que el informe concuerde con el comportamiento. Lo que antes se conocía con una descarga informática del movimiento ahora se puede trabajar en base a un seguimiento continuo”.

Esta entidad maneja que “uno de cada cinco pescados que llega al mercado no ha sido reportado, ni controlado y procede de la pesca ilegal”.

En este sentido, contaminación y el cambio climático son fenómenos que están alterando las pesquerías. En el primero de los casos se produce que el pescado huya en alta mar y sea más fácil capturarlo y el segundo que se concentre pescado en una zona más pequeña. “Sabemos mucho de las flotas pesquera, aunque hay algunas que tratan de evadir el control de la investigación. Proporcionamos información de hora en hora sobre el movimiento y la actividad de buques concretos. Esto

abre una puerta sin precedentes a la mejora de la gestión del océano”, expresan desde Global Fishing Watch, entidad que ponen de forma libre datos a disposición del público, permitiendo que todo el mundo descargue, vea y analice la huella mundial de la pesca. “Mediante la publicación de los datos y del análisis pretendemos incrementar la transparencia en la industria pesquera comercial y mejorar las oportunidades de llevar a cabo una gestión sostenible de los recursos”, afirma el autor principal, David Kroodsma

En este sentido, “cuando hay buena cobertura de trabajo y seguimiento hay una buena investigación”. Desde Global Fishing Watch señalan que la ministra de Pesca y Asuntos Marítimos, Susi Pudjastuti ha abierto una vía de acción con la quema de barcos que practican la pesca ilegal. “Son muy positivas sus acciones. Cuando los países liberan sus datos hay miedo por la pesca de forma ilegal. En aguas indonesias se pesca ahora un 25 por ciento menos”, decía David Kroodsma, director de investigación de Global Fishing Watch. 🌊



Generadores de Hidrógeno

¡Ahorre combustible y reduzca las emisiones contaminantes!

- Proteja el medio ambiente
- Optimice los recursos
- Mejore la eficiencia del motor
- Ahorro económico



www.hydrosystems.eu

info@hydrosystems.eu - Tel. +34 607 261 720 - Catalunya, 36, 08791 Sant Llorenç d'Hortons, Barcelona

El Gobierno lanzará una campaña en septiembre para incentivar el consumo de pescado

A lo largo de este reportaje ofrecemos una radiografía de lo que ha dado de sí el sector pesquero español en 2018 siguiendo la tercera edición del Informe de Cepesca, que fue presentado por esta patronal en un almuerzo con la prensa, el 12 de junio en Madrid, así como en la conferencia dictada por Javier Garat en el I Encuentro de los Mares.

Texto:
Teresa Montero

¿Cuáles son las cifras de la producción del sector pesquero español en 2018?

Se capturaron 922.564 toneladas de pescados y mariscos, un volumen similar al de 2017 (940.633). Y con este año como referencia, la producción total de la flota española facturó 2.147 millones de euros.

Con estas cifras, España ocupa el primer lugar de la Unión Europea, tanto en volumen como en valor, revalidando un año más su liderazgo, con una cuota de un 20%.

¿Cómo ha resultado el saldo de la balanza comercial?

Aún siendo negativo, hay que apuntar, sin embargo, una tendencia al alza de nuestras exportaciones, mantenida durante la última década.

En 2018, importamos 1.773.048 toneladas de



Javier Garat, secretario general de Cepesca.

productos pesqueros (pescado fresco y congelado, conservas y preparados de pescado) por valor de 7.332,6 millones de euros, suponiendo un crecimiento de un 2,49% en valor, respecto a 2017, pero con una disminución en volumen de un 0,60%.

Y el valor de las exportaciones creció un 4,29% (4.344 millones de euros), al igual que en volumen, hasta alcanzar las 1.216.734 toneladas (1,49%). Las exportaciones han mostrado una tendencia creciente y sostenida en los últimos diez años. Las exportaciones españolas de pescados se dirigen fundamentalmente a los países de la Unión Europea (3.309 millones de euros en 2018), que suponen el 76% de las exportaciones totales.

Por su parte, las importaciones tienen como origen principal países no comunitarios

(4.831 millones de euros en 2018), lo que supone casi el 66% de las importaciones totales de pescado.

¿A cuánto asciende el volumen de las ventas?

El volumen total de la primera venta de productos pesqueros en España para 2017, que asciende a 453.001 toneladas, descendió 131.178 toneladas con respecto a 2016, suponiendo un 22,45%. La causa, los descensos en la venta de merluza, almejas y cefalópodos como el calamar, pota y pulpo principalmente.

Y el valor de esta primera venta para 2017 - que alcanzó 1.198 millones de euros - descendió 364 millones de euros con respecto a 2016.

Ante la escasez de tripulantes, Cepesca ha puesto en marcha un Plan Estratégico para atraer talento español y facilitar la contratación de extranjeros

Los puntos fuertes del sector español son nuestros 8.972 buques, 31.473 empleos creados y su liderazgo como primer productor industrial de productos de pesca de la UE

¿Cuáles son las especies más capturadas?

Las principales especies que pescan las flotas españolas son atunes, bonitos y agujas, con 305.000 toneladas en 2017 (el 32,4% del total y un valor de 737 millones de euros) seguidas de bacalao, merluzas y eglefinos con 165.000 toneladas y un valor de 338 millones de euros.

Entre los moluscos, destacan como primer subgrupo los calamares, jibias y pulpos con un volumen de capturas de 35.000 toneladas (valor de 135 millones de euros), y en cuanto a los crustáceos, lideran las capturas las gambas y camarones con 9.000 toneladas y un valor de 120 millones de euros.

¿Qué datos arroja el empleo?

Se generaron 31.473 digrectos, cifra prácticamente igual a la de 2017 (31.456) y que representa el 20% del total europeo. Destacar la paulatina incorporación de la mujer al sector pesquero, que ya representa el 17,28%, gracias a las políticas de inserción desarrolladas por España y Europa, así como a los planes y proyectos de las empresas.

¿Con cuántos barcos contamos y qué números nos deja la flota?

Se dispone de 8.972 buques y se mantiene el plan de ajuste que el sector viene asumiendo desde la entrada de España en la UE. Y se desguazaron 174 unidades.

Del total de buques, el caladero nacional aglutina la mayor parte (8.674) y el 4% restante frena en aguas comunitarias e internacionales. Sin embargo, la flota de estos últimos caladeros (298 barcos) aglutina más del 60% de las capturas totales de España.

Nuestro país mantiene la tercera posición europea en número de buques, tras Grecia (14.000) e Italia (12.000). Por artes de pesca, el mayor número de barcos (7.151) corresponde a artes menores, fijas y redes de enmalle.

Dentro del arte de arrastre se contabilizan 922, siendo de cerco 579 (553 en el caladero nacional y 26 en los internacionales) y 316 de palangre (171 en aguas españolas y 145 en caladeros internacionales), tanto de superficie como de fondo. Estos tres artes son los más practicados por la flota española de altura y los que más pesca producen cada año.

Destacar que el balance de la flota arroja un total de 4.359 barcos pesqueros menos en los últimos 12 años. El descenso se ha producido en todas las artes. Sólo entre diciembre de 2016 y diciembre del año pasado el número de buques pesqueros se ha reducido en 327 unidades.

¿El consumo sigue descendiendo?

Sí, y es una de las mayores preocupaciones del sector. Se ha producido un descenso del 2,8% en la demanda de productos de la pesca frente a 2017, tanto de pescados (-4,2%) como de mariscos/moluscos/crustáceos (-3%).

Sin embargo, las conservas de pescado/molusco aumentaron su presencia en los hogares un 1,9%. Dentro de los pescados, son los frescos los que contribuyen en mayor medida al descenso del volumen de la categoría, pues experimentan una caída del 4,9% frente al 1,4% de los congelados.

Según Javier Garat, secretario general de Cepesca, lo preocupante es la tendencia de descenso progresivo del consumo.

Para hacer frente a esta situación, el Gobierno lanzará una campaña de promoción de productos pesqueros entre septiembre y octubre. Estará incluida dentro de la campaña Alimentos de España e irá enfocada principalmente a aquellos sectores de la población más reticentes al consumo de pescado como jóvenes y niños.

“El objetivo es llegar a la población. Confiamos en reactivar el consumo”, explicó Juan Ignacio Gandarias, de la secretaria general de Pesca. La campaña se lanzará en medios de comunicación para darle mayor difusión poniendo especial énfasis en acciones sobre la sostenibilidad de la pesca española.

Asimismo, Gandarias considera que las organizaciones de productores y representantes del sector también tienen responsabilidad

El sector pesquero español se enfrenta a retos como la escasez de tripulantes, el descenso del consumo, la antigüedad de la flota (32 años de media), el desembarque obligatorio, y el Brexit

en labores de promoción de los productos pesqueros, “no es labor única de la Administración”.

Entre las causas de este descenso continuado en el tiempo del consumo de pescado se encuentran “los cambios en los hábitos de consumo en los hogares españoles”, señalaba Garat, quien añadió que la mayoría de las personas comen fuera de casa.

La crisis económica también provocó que muchas personas cambiaran el pescado por otra proteína más barata. En este sentido, el sector reclama la bajada del IVA del 10% al 4% alegando que el pescado es un alimento de primera necesidad por sus beneficios nutricionales.

¿Cuál es el problema más acuciante del sector?

A pesar del descenso continuado del consumo de productos pesqueros durante varios años, la escasez de tripulantes es, unánimemente, el problema más acuciante del sector ya que puede poner en peligro su actividad.

¿De qué modo se está abordando la escasez de tripulantes?

Cepesca ha puesto en marcha un Plan Estratégico para atraer talento español y facilitar la contratación de extranjeros. Así, se está negociando un acuerdo marco con los sindicatos para garantizar las mejores condiciones sociolaborales en línea con el Convenio 188 de la Organización Internacional del Trabajo (OIT).

Se están organizando jornadas de puertas abiertas en los puertos pesqueros y en los bar-

Se ha producido un descenso del 2,8% en la demanda de productos de la pesca frente a 2017. Sin embargo, las conservas de pescado/molusco crecieron un 1,9%

cos, así como visitas de armadores y patronos a las escuelas con el fin de mejorar la comunicación con los alumnos y las escuelas.

Además, se está promoviendo la implantación de la Formación Profesional Dual (FPD) mediante acuerdos con las escuelas náuticopesqueras y las Comunidades Autónomas. Y se ha impulsado la modificación del Real Decreto que regula las atribuciones de los titulados.

¿Revisamos los principales retos del sector y sus reivindicaciones?

La antigüedad de la flota es uno de los retos. Con una edad media de 32 años, sin embargo, existen más de 2.700 barcos que superan los 40 años de antigüedad, básicamente en artes menores.

El sector considera preciso instaurar un plan de renovación y modernización mediante instrumentos financieros y acuerdos con el Instituto de Crédito Oficial (ICO) y el Banco Europeo de Inversiones (BEI) para facilitar el acceso a la financiación. Igualmente cree conveniente que el futuro Fondo Europeo Marítimo y Pesquero (FEMP) contemple ayudas para tal fin.

Desde Cepesca, nos comentaron que la modernización de la flota hay que acometerla cuanto antes, pero existe el problema de que no se puede tocar la capacidad de tonelaje. Esto es una solicitud que se ha hecho a Bruselas.

Se ofrecen ayudas para la renovación de buques solo en los supuestos de necesidad de incremento de capacidad por necesidades estructurales de espacio, de salud, empleo y número de trabajadores.

“Esta manera de medir la capacidad pesquera no nos parece adecuada. Lo hemos puesto sobre la mesa, pero no nos han hecho caso”, anotaba Garat.

Ante la obligación de desembarque, otro escollo por sortear, el sector demanda utilizar al máximo los mecanismos de flexibilidad establecidos en la norma europea. También reclama una estrecha colaboración con las CC.AA. para crear la infraestructura necesaria en puertos o lonjas, para un correcto tratamiento de las especies que hay que llevar a puerto.

Hasta diciembre, señalaba Garat, no se verán los efectos de la obligación del desembarque. Justo en esta fechas se agotarán los mecanismos de flexibilidad permitidos con obligación de desembarco.

Gandarias anunció que pondrán al servicio del sector una web para que cada armador consulte de modo individual sus datos, tales como cuánto consume de su cuota o cuál es el porcentaje de utilización de otras especies. “El lema nuestro es que cada uno se controle individualmente y personalmente”, incidió Gandarias

Para solventar la preocupante situación de los stock en el Mediterráneo, a lo largo de los últimos 12 años se han venido aplicando una serie de Planes de Gestión en el Mediterráneo, que han venido reduciendo el esfuerzo pesquero.

Recientemente, se ha aprobado en la UE un Plan Plurianual para la pesca demersal en el Mediterráneo Occidental con el fin de mejorar la gestión pesquera en este mar.

No obstante, el sector apuesta por medidas similares en el ámbito de la Comisión General de Pesca del Mediterráneo ya que aquí fanean mas de 90.000 buques de 27 países diferentes. Las capturas españolas suponen el 19,14% de las capturas europeas en el Mediterráneo.

En cuanto a la gestión pesquera a nivel internacional, desde Cepesca nos confirman que

El 70% de la basura marina proviene de actividades terrestres (más del 80% plásticos) y sólo el 3% procede de la actividad pesquera en nuestro país

han lanzado mensajes hasta en la ONU para advertir que las partes contratantes de las Organizaciones Regionales de Pesca (ORP) también forman parte de otras organizaciones y eso puede crear conflicto de intereses y malestar.

En vez de criticar el papel de las ORP, reconoce Garat, “lo que hay que hacer es poner los medios humanos y económicos para que estas ORP funcionen mejor. Lo que hay que hacer es reforzarlas”.

Y con el Brexit, aún sin definirse, el sector considera que se debe trabajar en planes de contingencia para paliar los posibles daños y en los protocolos para unas negociaciones bilaterales de la UE con Reino Unido que garanticen un equilibrio entre el acceso a las aguas y a los mercados.

¿Descubrimos las estrategias y colaboraciones realizadas en 2018?

El sector pesquero español ha sido muy activo en el terreno medioambiental pues su actividad depende de la salud de los ecosistemas marinos.

Cepesca ha iniciado el proyecto Fish-Recycle para apoyar la transición del sector hacia la economía circular y una estrategia sectorial para la reducción de basuras marinas, que persigue sentar las bases de un marco nacional para su recogida por parte del sector pesquero.

Actualmente, el 70% de la basura marina proviene de actividades terrestres (más del 80% plásticos) y sólo el 3% procede de la actividad pesquera en nuestro país.

“Los pescadores son los principales perjudicados. No somos el problema, somos parte de la solución”, incidió Garat.

Subrayar la colaboración del sector con el entorno científico con el fin de contar con los mejores datos y mantener la transferencia de información entre ambos.

Con este objetivo, en 2018, se desarrolló el proyecto “Nuevas tecnologías en Red Natura 2000: contribución del sector pesquero a la conservación de los espacios protegidos en el Golfo de Cádiz”, pionero en el uso de tecnología cartográfica en buques de la flota para la recogida de datos en los espacios donde fana.

Igualmente, lanzó el proyecto PesConect, la primera red estatal de trabajo y transferencia científica que cuenta como socio con el Instituto Español de Oceanografía (IEO).

EL ÚNICO ATÚN ROJO FRESCO TODO EL AÑO



Martin Perasategui

● ● ● ● ●
CHEF-EMBAJADOR
GASTRONÓMICO INTERNACIONAL
DEL ATÚN ROJO BALFEGO

INTERNATIONAL CULINARY AMBASSADOR CHEF
OF BALFEGO RED TUNA

“Necesitamos alimentar al mundo, pero no lo vamos a conseguir con los métodos tradicionales”

Rogelio Pozo (1959), químico de formación con más de 20 años de experiencia en la gestión científica de la innovación y director general de AZTI forma parte de la Junta directiva de Bermeo Tuna World, entidad que dio a conocer en el I Encuentro de los Mares. Esta asociación promueve la gestión sostenible de atún a nivel global.

Bermeo Tuna World surgió desde AZTI, pero enseguida se sumaron el Ayuntamiento de Bermeo, el Gobierno Vasco, la Diputación de Bizkaia y los agentes privados. Esta asociación se fundó en 2018 y hoy es una alianza público-privada que cuenta con 29 socios, entre instituciones y empresas privadas que forman parte de la cadena de valor del atún.

En Málaga, Pozo ahondó en el proyecto World Capital especificando los peligros del sector como son “la sobrepesca, la pesca ilegal o la degradación”. Así abogó por “un mundo mejor”, en donde la población gira sobre los 11.000 millones de personas, de las que 4.000 viven en África. Pozo fue contundente y expuso que “necesitamos alimentar al mundo y no lo vamos a conseguir con los métodos tradicionales”.

En aras de conseguir la gestión sostenible del recurso recordó los intereses encontrados dentro de cada Organización Regional de Pesca, formada por 40 a 50 países. Y, el que las principales especies de atún representan el 20 por ciento del valor de la pesca mundial. Anualmente, se pescan 4,9 millones de toneladas de las principales especies de atún, de las que un 80



Rogelio Pozo dijo que el consumo per capita de atún se multiplicará por cuatro

por ciento va a conserva y un 20 por ciento se consumen en la UE que representan el 12 por ciento de la población mundial. “Se precisará una oferta cuatro veces superior a la actual y la demanda de materias primas como el atún se incrementará”.

Todo ello, en un contexto en el que aumentará la demanda de productos saludables y de origen natural. De esta manera, el consumo per cápita mundial de pescado aumentará por cuatro y la demanda

“Se precisará una oferta cuatro veces superior a la actual y la demanda de materias primas como el atún se incrementará”

será difícil de satisfacer dado que la mayoría de los recursos naturales marinos están en su rendimiento máximo sostenible. “Las materias primas en la alimentación se encarecerán y la alimentación será un recurso estratégico como la energía. Se incrementará la política de compra de tierras fértiles y derechos de pesca y acceso a los recursos naturales por parte de Países y compañías privadas para garantizar el suministro de alimentos y pescado. El alimento se ha convertido en un poder estratégico”, explicó el director de AZTI.

Ejes de acción

Como ejes de su acción han estado el código de buena conducta y recordó como la flota atunera española, agrupada en OPAGAC, inició la certificación de la cadena de custodia de las empresas de procesado y distribución de las conservas de atún por parte de AENOR. De esta forma, la flota atunera española avanza en su compromiso anunciado el pasado octubre de comercializar las primeras latas con certificado AENOR de Atún de Pesca Responsable, que llegarán a los supermercados. La presencia de los científicos de AZTI en los comités científicos es más que notable. “Solo el conocimiento nos hace ser más competitivos”. Una vez que la flota atunera tiene presencia en todos los mares del mundo, AZTI es un centro de referencia mundial en la gestión de los túnidos,

Anualmente, se pescan 4,9 millones de toneladas de las principales especies de atún, un 80 por ciento va a conserva y un 20 por ciento se consumen en la UE

“Los consumidores tenemos que saber que hay detrás de cada producto”

con lo que ha presidido los comités científicos de ICCAT y del IOTC, aparte de representar a la UE en todas las ORPs de gestión del atún y sus trabajos científicos son considerados como elementos fundamentales para la gestión de los túnidos.

Uno de los proyectos que destacó fue la organización del Bermeo Tuna Forum, evento que se presenta como un foro internacional de debate y reflexión anual sobre los temas de interés, trabajo e investigación en los que la asociación tiene el objetivo de sensibilizar y comunicar.

La primera edición de este foro estará centrado en la importancia y necesidad del es-



tablecimiento de alianzas para la gestión sostenible del atún, y en ella se firmará el acuerdo de 'Declaración Internacional por la Sostenibilidad del Atún', donde todas las partes implicadas en este proyecto se comprometerán a dirigir sus objetivos y esfuerzos compartidos en el cumplimiento de las metas de la Agenda 2030. “Tenemos que ser fuente de salud para el mundo. La salud del mundo depende de los océanos. El pescado es la única proteína que forma parte de nuestra alimentación. Entre otros proyectos desarrollados han estado la Firma del Acuerdo de Declaración de Sostenibilidad, su participación como em-

bajadores gastronómicos, prescriptores científicos, en organismos internacionales o como representantes de las ciudades hermanas del atún

Otros proyectos han sido la Bermeo Great Tuna Race o la limpieza de plásticos, en la ría de Urdaibai, en donde 3000 personas se ofrecieron voluntarias para estas tareas. “El mundo será cómo queramos nosotros, con lo que tenemos que saber lo que compramos. Reconozco que muchas personas dependen de su alimentación de lo barato, pero hay que ser coherentes. Eso tiene un precio moral”, finalizó Pozo. 🌊

“El alimento se ha convertido en un valor estratégico”

“Nos motiva la historia atunera de nuestros antepasados”

El mundo ha puesto su mira en los océanos y ha aumentado la conciencia social por la protección. “De ahí que surja este proyecto para llevar a cabo la gestión sostenible del atún a nivel global, basada en el mejor conocimiento científico disponible”

Ante ello, Pozo dijo que “nos motiva la historia de nuestros antepasados. Hace 60 años dos embarcaciones de Bermeo se fueron a pescar a Dakar (Africa), y ahora este sector ha pasado a contar con 34.000 personas en todo el mundo. Fueron los primeros en creer la sostenibilidad”. Por ello, abogó por las mejores prácticas en la pesca sostenible, “en donde nos encon-

tramos ante un reto a nivel mundial que promueve las buenas prácticas y la sostenibilidad en torno a un sector clave para el futuro de nuestra sociedad”.

No obstante, dibujó el problema de la pesca ilegal en el que países quieren enriquecerse con capturas ilegales. “15 y 20 por ciento de la captura mundial puede ser pesca ilegal”. Por ello, las buenas prácticas pesqueras van a ser fundamentales para garantizar la alimentación. “Tenemos que trabajar desde antes porque podemos cambiar el mundo. El mundo será como nosotros quedamos. No deleguemos la responsabilidad en terceros”, apuntó. 🌊

Lubimar, la búsqueda de la calidad

Otra de las atracciones del I Encuentro de los Mares constituyó el pescado cultivado y comercializado por Lubimar, reconocido como de excelente calidad en los mercados gourmet nacionales e internacionales, denominándolo como pescado de estero. En Lubimar se realizan pesca selectivas y envíos en menos de 24 horas nos permiten aportar al producto un extra de calidad y frescura óptima para su posterior consumo.

Desde la gerencia de esta empresa de Barbate, Javier Hernández Alonso, dio a conocer el origen, la esencia y todo lo que hay detrás de cada pescado de Estero que sale de Lubimar. Hernández es continuador un proyecto que comenzó su padre y esperamos siga aquí muchas generaciones más. Así, se pudo conocer como esta empresa divide su producción en dos zonas diferenciadas: semiintensivas e intensivas. Surgida a partir de las salinas hacen un producto muy natural y sostenible, a partir de las antiguas instalaciones a las que han introducido sistemas de riego e incluso de control contra robos. En piscinas de 300 metros de largo, 25 metros de ancho y de 2 a 3 metros de profundidad se cultivan variedad de especies, pero en el que las principales están la lubina y la dorada, aunque surgen también camarones, langostinos, lenguados, pargos. Su producción asciende a los 1,5 millones de toneladas.

En piscinas de 300 m. de largo, 25 m. de ancho y de 2 a 3 m. de profundidad se cultivan variedad de especies, en el que las principales están la lubina y la dorada



Así las semiintensivas alcanzan el 35 por ciento de la producción del conjunto de la firma y un 65 por ciento intensivo. La marisma, abandonada, ya había sido transformado. Aprovechan las subidas y bajadas de marea aprovechan la subida del agua, pero utilizan bombas de bombeo para aumentar su volumen, pero gracias a la conexión de las diferentes zonas pueden manejar el nivel adecuado de cultivo. Los peces se estresan en función de su superficie de cultivo.

Tres peces por metro cúbico es la clave de una empresa donde la alimentación es a base de camarones vivos y también de harinas de pescado como no tuvieron miedo en afirmar y cuya 'ley' fundamental es respetar la crianza de los peces pues no salen de los esteros hasta que hayan alcanzado al menos el kilo. Ejemplares de alto nivel cuya muerte se hace en hielo sin sufrimiento y cuyo resultado es el gran sabor y delicadeza que pudimos probar a la hora de la comida con una estupenda dorada frita.

Cada pez pasa una media de tres años o tres años y medio en los esteros, desde

que llega con 10 o 15 gramos, hasta que se pesca, con un peso que oscila en torno al kilo o al kilo y medio. Durante ese tiempo las lubinas y las doradas, los dos pescados que "cultiva" Lubimar en sus instalaciones de Barbate, adquieren la dimensión comercial indispensable.



Aprovechan las antiguas salinas, todas renovadas, para llevar a cabo una producción sostenible

Por ellas circula constantemente agua salada proveniente del mar, situado a apenas medio kilómetro y que llega a las instalaciones a través del río Barbate. La densidad de estas instalaciones es de 3 kilos de pescado por cada metro cúbico de agua, un volumen mucho menor que los siete u ocho que tienen las piscifactorias convencionales o los 25 o 30 de las jaulas que hay en el mar y también dedicadas al cultivo de estos animales. La idea es cuidar todos los detalles para que las lubinas y doradas que salen de las instalaciones sean, por utilizar un simil con el jamón ibérico, "de pata negra".

Gontrán de Ceballos Herrero, de Lubimar, con todo su entusiasmo, indicaba "en los esteros las doradas y las lubinas son alimentadas de forma natural, el agua que entra del mar así lo hace. Reforzamos esta alimentación con piensos cuyas proteínas son elegidas y cuidadas, para que el resultado sea un producto que a día de hoy esta catalogándose en el mercado como gourmet, dentro y fuera de España. Los peces, -decía Gontrán- consiguen la calidad máxima que apreciamos en la mesa, gracias al cuidado de su alimentación, así como el hecho de tenerlos en un espacio amplio, en el cual las condiciones naturales de la zona, como el levante y el efecto que este provoca en el agua hace que se muevan



Momento de la recogida de las especies en el estero

y que sean peces activos. También intentamos que se muevan poniendo el pienso que le dan en el lugar opuesto a la entrada de la comida natural. Todo esto lo notaremos en su fisonomía, en su línea, podemos ver que no acumulan grasas innecesarias".

Protección contra las aves

Las zonas están protegidas con redes contra la invasión de aves. Así, vemos los esteros cubiertos con redes, porque cada vez son más las poblaciones de aves que han vuelto a este paraje natural. Aves que habían dejado esta zona, antes de su recuperación por Lubimar, están comprometidos con la sostenibilidad, con el entorno que les rodea. No hacía falta que lo dijeran, las imágenes de las bandadas

Las zonas están protegidas con redes contra la invasión de aves

de flamencos levantando el vuelo es todo un espectáculo, y para los más precisos en ornitología, se podían distinguir águilas pescadoras, patos reales, garzas reales... y de fondo en el monte se veían la siluetas de las vacas retintas, tan características de esta zona, así como un rebaño de cabras que estaban pastoreando.🌊



Un cultivo de especies totalmente artesanal

Desde la gerencia de Lubimar, se indica que lo fundamental para conseguir una buena calidad en el pescado es que los animales no se estresen, que reciban una buena alimentación y que el agua circule constantemente para que les aporte más alimento. Es difícil concebir que los pescados se estresen cuando las instalaciones, para los humanos tienen un aspecto de lo más relajante. Lubimar ocupa 800 hectáreas de terreno en el parque natural de La Breña, en las afueras de Barbate. Para darse cuenta del tamaño de las instalaciones basta decir que ocuparían dos tercios de la ciudad de Cádiz. Comenzaron a funcionar en 2006 con tan sólo 100 hectáreas pero en estos nueve años han crecido de forma importante.

En la visita se puede comprobar el trabajo artesanal en la forma en la que se realiza la captura de camarones, langostinos y lubinas. Tra-

bajo realizado por jóvenes profesionales, en su mayoría del mismo pueblo de Barbate, pueblo de gran tradición pesquera y con el que esta empresa adquirió un compromiso. De ahí que el frescor de sus productos viene determinado por su filosofía de pescar lo que venden y no al contrario, así son capaces de enviarte un producto que esa mañana estaba en el agua. Peces que cuidan durante cuatro años, para que adquieran el peso y la calidad que les caracteriza.

Entramos en sus instalaciones donde limpian y catalogan el pescado antes de enviarlo, maquinaria de última generación, como ellos mismos nos dicen aquí dejan la artesanía y la tradición para incluir maquinarias que aseguren que el pescado llegará en las condiciones higiénicas apropiadas.

El despesque gaditano

En el momento en el que el operario abría la boca del copo, decenas de doradas y lubinas comenzaron a resbalar sobre las tinas repletas de hielo picado. Con sus violentos aleteos los pescados saltaron a conciencia a quienes queríamos contemplar de cerca el espectáculo. Minutos antes, con la ayuda de una red sujeta a estacas en los extremos, los pescadores habían peinado el estero (caño de aguas saladas) hasta acorralar a parte de los peces en un espacio donde la malla accionada por el brazo de una grúa los iba capturando. Salvando las distancias, acabábamos de asistir a una representación a gran escala de los famosos despesques gaditanos, un rito familiar estrechamente vinculado a la explotación de las salinas fundadas por los fenicios, a los que he tenido la suerte de asistir en diferentes ocasiones. ¿Despesques? El escritor Dionisio Pérez lo describía en su Guía del Buen Comer Español (1929): "Las salinas poseen unos canales donde el agua del mar queda encerrada todo un año. Al penetrar pasan peces que adquieren más sabor a medida que el agua se evapora y su salinidad se acrecienta. Cuando los caños se vacían para llenarlos de agua nueva los pescados quedan en seco y se capturan a brazadas. El despesque (pesca al revés) suele dar lugar a regocijadas comidas. El dueño de la salina invita a amigos; se trata de una fiesta andaluza poco conocida".

Las instalaciones de Pesquerías Lubimar, están a 200 metros del Atlántico, en el parque natural de la Breña y las marismas de Barbate, una de las escalas previstas por el congreso itinerante Encuentro de los Mares. El director, Hernández, aludió a la avifauna que acude a alimentarse en el ecosistema de los esteros, a las balsas protegidas por redes para evitar la depredación de los cormoranes, a la forma en la que crían las doradas y lubinas, y al papel de las instalaciones de bombeo con las que regulan las crecidas del río Barbate y los flujos de las mareas. Tras la bajada del autobús las preguntas eran obligadas.

¿Cuánto tiempo necesita una dorada para alcanzar el tamaño adecuado? Entre tres y cuatro años desde que introducimos un alevín con 20 y 50 gramos hasta que se sacrifica con un kilo.

¿Quiénes os suministran los alevines? Maresa (Huelva) y Sonriñana (Cantabria) ¿Cómo gestionáis vuestros esteros? Criamos pescados en régimen de bienestar absoluto, tan solo tres peces por metros cúbico. Aguas que reproducen el hábitat de las especies salvajes con una circulación continua durante las 24 horas al día. Se alimentan de algas ricas en Omega 3, de camarones y pececitos, algo parecido a los cerdos de bellota en montanera. Completamos su alimentación con pienso de proteínas de pescado. A veces, con las mareas penetran pequeños cangrejos, un manjar para las doradas. Nuestros peces no están estabulados. El viento de levante, que alcanza rachas de hasta 100 kilómetros por hora, crea oleajes en las balsas, las aguas se oxigenan y los peces se desplazan, conseguimos pescados nada obesos con la grasa infiltrada. ¿Los esteros representan un plus en el mercado? Todavía no, en absoluto. En España estamos en el saco de esas piscifactorías que no están bien vistas. Gracias a ciertos chefs como Ángel León, que nos ayudan a divulgar sus cualidades la percepción va mejorando. De momento exportamos el 70% de nuestra producción a Francia, Italia y Portugal. Y también a Estados Unidos. Solo pescamos bajo pedido, justo lo que nos demandan. En menos de 24 horas los pescados llegan a destino.

¿Confiesan el origen vuestros clientes? Muy pocos. La mayoría aseguran que las lubinas de 3 y 4 kilos que les enviamos son salvajes. Nuestra asignatura pendiente es conseguir que los consumidores conozcan la calidad de los pescados de estero y los diferencien.

¿Y los langostinos? Estamos en fase experimental. Se trata del "Penaeus Japonicus", los alimentamos con fitoplancton, resultan bastante finos. Durante la comida al aire libre en las instalaciones de Lubimar disfrutamos de un carpaccio de lubina al ajillo preparado en el restaurante Aponiente, y de tacos de dorada fritos al momento. En ambos casos sabores muy limpios. No menos interesantes que los langostinos. Sin duda un testimonio de esa acuicultura sostenible y gourmet del futuro.

Bertan, argazkian baino are ederragoak.
Al natural, mejor que en foto.

Bizi itzazu! Vívelos!

Ba al zenekien Euskal Autonomia
Erkidegoko lurraldeen % 20,5 naturagune
paregabeak direla?
Etorri eta bizi itzazu nahi duzunean, baina
ez ahaztu zaintzeaz eta errespetatzeaz,
hor egoten jarrai dezaten.

¿Sabías que el 20,5% del territorio
de Euskadi son espacios naturales
singulares?
Ven a vivirlos cuando quieras, pero
no olvides cuidarlos y respetarlos para
que sigan existiendo.

Euskadi, auzolana, bien común

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

INGURUMEN, LURRALDE PLANINGITZA
ETA ETREBIZITZA SAIA

DEPARTAMENTO DE MEDIO AMBIENTE,
PLANIFICACIÓN TERRITORIAL Y VIVIENDA

Publicado el Análisis Económico de la Industria Pesquera Europea

Las almadrabas de Cádiz concluyen una exitosa campaña de pesca del atún rojo certificando su plena recuperación

El sector reitera de forma unánime que el recurso está totalmente recuperado y confían en que la ICCAT asigne pronto cuotas similares a las anteriores al plan de recuperación. La primera levanta se produjo el 26 de abril y la última a mediados de junio. Palma de Mallorca acogerá en noviembre la próxima cita de la organización internacional que rige esta pesquería, si bien, no habrá cambios sustanciales porque en Marrakech 2017 se acordaron las cuotas para las tres campañas siguientes, terminando en 2020 ese ciclo.

*Texto y fotos:
Juanma Moreno*

La flota de cerco del Norte agotó la cuota y esperó a que se pudiera obtener un suplemento o el aprovechamiento del montante del segundo semestre, para seguir faenando.

Apenas dos meses ha durado la fase de pesca de la temporada de almadraba 2019 en aguas del Golfo de Cádiz. La almadraba de Tarifa realizó la última levanta de la temporada, que comenzaba en febrero con la fase de cala, con el montaje de este arte trimilenario. Los representantes del sector coinciden, un año más, en que la recuperación del stock es total.



Alzada de los atunes capturados en una almadraba

El número de piezas capturadas esta temporada en la almadraba de Barbate supera los 5.500 ejemplares

Por su parte, Marta Crespo, directora gerente de la Organización de Productores Pesqueros de Almadraba, OPP 51, que engloba a las almadrabas de Tarifa, Conil y Zahara de los Atunes, ha valorado la campaña como “muy exitosa”. En declaraciones a Europa Azul, la representante de las almadrabas gaditanas asegura que “desde nuestra percepción y experiencia podemos cons-

tatar que el stock está enormemente recuperado”. “Es brutal la cantidad de atunes que hay y estamos muy contentos de que todos los esfuerzos y sacrificios hayan dado sus frutos”, ha añadido.

No obstante, Crespo lamenta que su cuota “solamente haya crecido un 3,66% con respecto al año anterior”. Las tres

La almadraba barbateña emplea directamente a más de 80 personas

almadrabas de la OPP 51 contaban este año con una cuota inicial de 969 toneladas, que luego ascendió hasta las 987 tras adquirir 18 toneladas de otras flotas. Según Crespo, por el momento, la acuicultura no entra en los planes de esta organización de productores, su estrategia de crecimiento pasa por el aumento de cuota y no por la explotación de granjas de engorde.

De su lado, el responsable de la almadraba de Barbate, Pedro Muñoz, a su vez gerente de Pesquerías de Almadraba -sociedad que reúne los intereses de la empresa gaditana Petaca Chico y de la murciana Ricardo Fuentes e hijos, y que explota la almadraba barbateña-, ha explicado a esta revista que la temporada ha transcurrido “con muchas dificultades en la fase de cala debido a los fuertes vientos de levante, pero la temporada de pesca ha sido excepcional, hay una cantidad bestial de atunes”.

Muñoz señala que han capturado su cuota “en tiempo récord” y que tras ello han soltado “miles de ejemplares para que prosigan con su proceso de reproducción en el Mediterráneo”. La almadraba de Barbate contaba este año con una cuota asignada de unas 370 toneladas, frente a las 357 de 2018. Como el año pasado, esta cifra ha crecido tras comprar cuota a pesquerías del País Vasco, Cantabria, del Estrecho y otros lugares. En total este año han sumado 903 toneladas, frente a las 800 del año pasado.

A su vez, esta almadraba cuenta con granjas de engorde que le permiten extender la temporada hasta los diez u once meses de duración. “Nosotros normalmente estamos pescando y comercializando la cuota asignada de atún rojo salvaje desde la empresa Petaca Chico para todo el territorio nacional; y la cuota comprada es la que solemos reservar para el mercado asiático”, nos explica Pedro Muñoz.

Según ha matizado a Europa Azul David Martínez, de la empresa Ricardo Fuentes, este 2019 “se ha destinado un 25% de las capturas a ventas para el mercado nacional, que cada vez es más pujante, y un 75% para su introducción en piscinas de engorde”, donde el atún será alimentado hasta su sacrificio a partir de septiembre, y cuyo destino “puede ser el mercado internacional e incluso nacional”.

Martínez destaca también que “la media de las capturas se mantiene estable desde hace muchos años, o que demuestra el poco impacto que provoca nuestra pesquería al stock, variando siempre entre 150 y 160 kilogramos por pieza”. El número de piezas capturadas esta temporada en la almadraba de Barbate supera los 5.500 ejemplares.

La almadraba barbateña emplea directamente a más de 80 personas y a otras tantas de forma indirecta, incluyendo al personal ocupado de la comida de los atunes en granjas, de mecánicos o del mantenimiento de redes. Las expectativas de esta almadraba en un futuro próximo se centran en modificar la dinámica del reparto de cuotas a nivel nacional tras las asignaciones de la ICCAT, ya que consideran que hay margen de maniobra y para el diálogo con el Ejecutivo español. “No estamos de acuerdo con la manera de reparto de cuota española, necesitamos mucho diálogo y al-

Ricardo Fuentes expresa que se ha destinado un 25% de las capturas a ventas para el mercado nacional, que cada vez es más pujante, y un 75% para su introducción en piscinas de engorde

canzar un acuerdo que de alguna forma favorezca a quienes hemos sido los más perjudicados durante tantos años”, concluye Muñoz.

Desde el sector se hace hincapié en que todos los indicadores advierten de una recuperación plena y, por tanto, reclaman retornar a las cuotas de los años previos a la crisis del atún rojo en el Mediterráneo por sobreexplotación.

Los sacrificios de los pescadores, llevados a cabo a partir de que en 2006 dieron la voz de alarma por la situación del recurso, están dando sus frutos aunque de manera progresiva y bastante lenta de lo deseado. Los almadraberos recalcan el carácter sostenible de esta pesquería selectiva que tiene un impacto en la zona que se traduce entre 400 y 500 empleos indirectos. Además, se ha generado una cultura del atún en el litoral gaditano que no se limita a los más de mil empleos indirectos, sino que se extiende influyendo en la economía de la comarca a través de la celebración de ferias y jornadas dedicadas exclusivamente al consumo y promoción del atún rojo de almadraba.

Aunque inicialmente estaba previsto que la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico (ICCAT, por sus siglas en inglés) se reuniera en noviembre en Curasao, el habitual encuentro de esta organización tendrá lugar en España, en Palma de Mallorca. La cita de Marrakech en 2017 dejó fijadas las cuotas para los años 2018, 2019 y 2020, por lo que el margen de negociación en la cita española será mínimo en ese aspecto. Los productores, no obstante, reclamarán volver cuanto antes a cifras previas al plan de recuperación. Las cuatro almadrabas gaditanas partían este año con una cuota asignada de 1.342 toneladas (1.293 en 2018) antes de operaciones con otras flotas. Antes de la crisis, esa cuota solía superar las 1.500 toneladas.

Tras el significativo paso en la cita de Dubrovnik, en noviembre de 2018, cuando la ICCAT reconoció la recuperación del stock y sustituyó el plan de recuperación por un modelo de gestión plurianual, se espera que el siguiente paso sea volver a las cifras mencionadas. 

Los chirleros onubenses podrán capturar 30 kilos más por barco y día

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible ha publicado en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, BOJA, la resolución que aprueba el plan de pesca de la pesquería de la chirla en el Golfo de Cádiz y que se produce después de haber reunido en Sevilla al sector de la chirla de Andalucía en un primer encuentro en el marco del nuevo Plan de Gestión de este bivalvo.

La resolución da luz verde a modificaciones consensuadas y que se amparan en los distintos estudios e informes científicos. La parada biológica se ha mantenido hasta el 1 de julio. De esta forma, se aprueba ampliar en 30 kilos más por barco las capturas diarias de chirla, pasando de 120 a 150 kilos en el caso de la draga hidráulica y de 90 a 120 kilos para el rastro.

En la reunión entre Junta y sector se abordó también la posibilidad de establecer modelos de gestión conjunta de las posibilidades de pesca, a nivel de puertos, asociación o cofradía, asunto que va a ser objeto de análisis y posibles propuestas por parte del sector.

En los puertos pesqueros de Isla Cristina, Punta Umbría y Sanlúcar de Barrameda operan más de cien embarcaciones que se dedican de forma exclusiva a la pesca de la chirla en el Golfo de Cádiz, siendo más de 300 los pescadores que se beneficiarán de estas mejoras. 🌊

La resolución da luz verde a modificaciones consensuadas y que se amparan en los distintos estudios e informes científicos



Reunión del Plan de la Chirla de Andalucía



El sector pesquero andaluz recibirá 720.000 euros en ayudas a la comercialización

Texto:

Juanma Moreno

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible repartirá ayudas -por un total de 720.000 euros- destinadas a las organizaciones profesionales del sector de la pesca y la acuicultura para el fomento de la comercialización y la transformación mediante la preparación y aplicación de los planes de producción y comercialización.

Esta línea de ayudas contribuye a la mejora de la organización común de mercados de los productos de la pesca y de la acuicultura, así como a la consolidación de las siete organizaciones de productores pesqueros reconocidas en Andalucía. Estas líneas de subvenciones se contemplan en el marco del Programa Operativo del Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP) 2014-2020. El plazo para la solicitud de ayudas concluyó el 22 de junio.

La primera de estas líneas de ayudas se destina a la preparación y aplicación de los planes de producción y comercialización para entidades privadas por un montante total de 300.00 euros. La segunda de las líneas se dirige a entidades sin ánimo de lucro destinando un total de 420.000 euros.

Entre los requisitos de los beneficiarios se encuentra disponer del reconocimiento

La primera de estas líneas de ayudas se destina a la preparación y aplicación de los planes de producción y comercialización para entidades privadas



Las ayudas mejorarán la situación de la pesca, acuicultura y comercialización en Andalucía

como organización de productores pesqueros o como asociación de organizaciones de productos pesqueros, concedido por resolución de la Dirección General de Pesca y Acuicultura, así como estar inscritos en el Registro General de Organizaciones de Productores Pesqueros y Asociaciones de Organizaciones de Productores Pesqueros.

Andalucía reclama más ayudas al FEMP

Al margen de esta convocatoria, a finales del mes de mayo la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible solicitó a la Comisión Europea y al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación la reprogramación del Fondo Europeo Marítimo y de la Pesca (FEMP 2014-2020), en Andalucía. La Consejería andaluza solicita aumentar, entre otras, las ayudas a las Organizaciones de Productores pesqueros, al considerar que su dotación es insuficiente.

En concreto, esta petición la llevó a cabo en la reunión celebrada el martes 28 de mayo en Madrid por el V Comité de Seguimiento de este Fondo, en el que concurren representantes de la Comisión Europea, la Secretaría General de Pesca del Ministerio, las Comunidades Autónomas y representantes del sector pesquero español.

El director general de Pesca y Acuicultura de Andalucía, José Manuel Martínez Malia reiteró aumentar los fondos para las ayudas a las Organizaciones de Productores Pesqueros, OPPs, y para la mejora de las infraestructuras en los puertos al servicio del sector pesquero.

Con la demanda de la administración regional, las OPPs andaluzas pasarían de tener un presupuesto de 1,4 millones de euros a 4,4 millones, mientras que para la mejora de las infraestructuras de los puertos se pasarían de 14 a 17 millones disponibles. 🌊

Los pescadores gaditanos confían en retornar al caladero marroquí en agosto

Alivio y satisfacción entre los pescadores del Golfo de Cádiz afectados por el acuerdo entre la UE y Marruecos después de que el país alauita ratificara finalmente el pacto con Bruselas. Facope Andalucía espera que los últimos trámites técnicos se agilicen y nada impida el retorno a aguas marroquíes durante el mes de agosto.

Texto:
Juanma Moreno

Al cierre de esta edición de Europa Azul el acuerdo pesquero entre la Unión Europea (UE) y el Reino de Marruecos ya había superado su penúltimo escollo antes de ser una realidad plena. El martes 25 de junio la Cámara de Consejeros marroquí aprobó al fin el nuevo acuerdo de pesca con la UE. Era el penúltimo trámite para que los pescadores europeos, sobre todo andaluces, pudieran regresar al caladero del país vecino tras un año sin hacerlo, ya que el pacto anterior expiró en julio de 2018.

Restaba la publicación del acuerdo en el boletín oficial de Marruecos. Las previsiones más optimistas no situaban el retorno antes de la segunda quincena de julio pero la opinión y el deseo más generalizado era recuperar la actividad en el mes de agosto.

Así lo ha manifestado a Europa Azul Jorge Campos, secretario de la Federación de Cofradías de Pescadores de Andalucía (Facope). “No hay plazo concreto, se estima que no antes de agosto se esté pescando.

Este acuerdo permitirá faenar en aguas marroquíes a 128 barcos europeos, de los que 92 son españoles, principalmente del Golfo de Cádiz



Lo previsto es que a mitad de julio se publique el acuerdo en el boletín y, a partir de ahí, se reúna la comisión mixta para tramitar los últimos detalles. No hay fecha concreta pero confiemos en esos plazos, espero que a principios de agosto estemos faenando”, explicaba Campos a esta revista.

La alusión de Facope a la Comisión Mixta responde a la necesidad de resolver pequeños trámites de gestión previos a la pesca, cuestiones en cuanto a comunicaciones, horarios, expedición de licencias, inspecciones técnicas... los últimos flecos antes del ansiado retorno.

Este acuerdo permitirá faenar en aguas marroquíes a 128 barcos europeos, de los que 92 son españoles, principalmente del Golfo de Cádiz. Campos concreta que serán en torno a 50 embarcaciones de los puertos de Barbate, Conil, Algeciras y Tarifa los buques andaluces que se acojan a

este convenio, lo cual se traduce en unos 400 tripulantes empleados de manera directa. Los barcos de cerco tienen unos diez u once tripulantes y son 20 embarcaciones las que pueden disfrutar de licencia. El resto de barcos funcionan con cinco o seis tripulantes. En cuanto a tripulación marroquí en estas embarcaciones, Campos precisa que “es una cuestión que va en función del tonelaje y del tipo de barco, los de cerco andaluces sí tienen la obligación pero los artesanales no la tienen”.

Durante este año sin acuerdo la flota afectada se ha mantenido gracias a ayudas económicas del FEMP o faenando en el Golfo de Cádiz. Este acuerdo arroja nuevas posibilidades a esta flota para faenar en Marruecos, pero también para facilitar el trabajo en aguas del Estrecho. Así nos lo contaba Jorge Campos: “Las ayudas nunca son suficientes en estos casos pero más o menos la flota afectada ha aguantado gracias a ellas. Esperemos que con la

apertura del caladero todos los barcos puedan faenar tranquilamente, en condiciones de seguridad también en la zona del Estrecho, donde España y Marruecos tienen caladeros colindantes, y donde ha existido hostigamiento por parte de las autoridades marroquíes”.

Una negociación dilatada

La negociación del nuevo acuerdo pesquero entre la Unión Europea y Marruecos ha sido una de los más dilatadas en el tiempo debido a cuestiones ajenas al sector. “Imagino que este retraso se ha debido a que la UE y Marruecos tenían otros asuntos pendientes de resolver y tras arreglarlos ya se ha dado vía libre para ello. No nos explicamos la tardanza si no es por esta cuestión” comentaba el representante de Facope.

En su día, el gaditano Javier Garat, presidente de Europeche, ya advirtió que el proceso de ratificación podría extenderse hasta los doce meses. Y es que el reino

alauita ha frenado su resolución final después de que en el mes de febrero el nuevo pacto finalizara su recorrido por las instancias europeas y quedara listo a falta de la ratificación marroquí.

Finalmente se ha desbloqueado y es una realidad. El acuerdo tendrá una duración de cuatro años y tendrá un coste en las arcas europeas de 208 millones, 52 millones por año. Hasta 128 barcos europeos podrán faenar en estas aguas gracias al acuerdo (hasta 92 españoles). Por su parte, desde Marruecos se congratulan por el pacto arguyendo que el mismo garantiza el desarrollo de la industria pesquera marroquí y la sostenibilidad de los recursos, y promueve la formación de marineros marroquíes.

Además, el reino alauita valora este convenio como una victoria jurídica respecto a su soberanía sobre aguas del Sahara. Marruecos interpreta este acuerdo como una manera de generar jurisprudencia a su favor sobre la soberanía del Sahara. Hay que

recordar que en febrero de 2018 una sentencia del Tribunal de Justicia de la Unión Europea (TJUE) apuntaba que las aguas saharauis no eran de soberanía marroquí y no podían incluirse en este pacto, aunque daba como válido el anterior acuerdo, entonces aún vigente, porque la sentencia tampoco especificaba que la soberanía de esas aguas perteneciera al Sahara Occidental.

La clave radica en el carácter fundamental de estas aguas para el acuerdo, ya que aproximadamente el 90% de las capturas se produce en este espacio. Igualmente, es un asunto político puesto que para el Reino de Marruecos el Sahara y sus aguas son parte indivisible de sus dominios.

El nuevo acuerdo propone una suerte de solución definiendo que la zona de pesca motivo del pacto, entre las que se incluyen las aguas adyacentes al Sahara Occidental, son “aguas de la región del Sahara, según la posición marroquí”. 

MAYEKAWA

MYCOM

Reconocido como el **mejor compresor** de frío industrial del mundo

Unidad Serie i

Disponibles para frío comercial, con tecnología industrial

EFICIENCIA JAPONESA



Mayekawa, S.L.
Polígono Industrial Camporosso - C/ Montevideo, N° 5
Nave 13 - 28806 Alcalá de Henares (Madrid)

☎ 91 830 03 92 ✉ mayekawa@mayekawa.es

f in t

www.mayekawa.es

La primera producción de mejillón vasco comienza a comercializarse

El parque de cultivo de mejillón de Mendexa, a pocos kilómetros de Ondarroa, ya produce sus primeros kilos de esta especie. El lehendakari, Iñigo Urkullu, acompañado de la Consejera del departamento de Desarrollo Económico e Infraestructuras, Arantxa Tapia, visitó el polígono marino de producción acuícola de Mendexa, una iniciativa que constata que la acuicultura es una vía de futuro para producir más productos del mar, así como de generar nueva actividad económica y empleo en Euskadi.

La Dirección General de Pesca de la Comisión Europea acaba de publicar un estudio económico del sector de la industria de transformación de la pesca en Europa que cubre el período 2008-2015 y cuya conclusión principal es el gran valor añadido que aporta al sector pesquero.

La primera empresa ubicada en el polígono de Mendexa es “Matxitxako Moluskoak S.L.”, que se presenta como la primera iniciativa empresarial para la producción de mejillón en long-lines de mar abierto en aguas del Cantábrico. Varios promotores del sector de la pesca, la transformación, la comercialización y la investigación de Euskadi han unido sus fuerzas para constituir esta empresa y entre sus socios se encuentran las cofradías de Lekeitio y de Ondarroa, las empresas vizcaínas Arrankoba e Itsaskorda, la Organización de Productores de Pesca de Bajura de Gipuzkoa (Opegui), la Asociación de Armadores de Bajura de Gipuzkoa (Garela) y AZTI.

“Matxitxako Moluskoak” tiene previsto comenzar este verano con la comercialización de mejillón de las categorías A y ecológica



El lehendakari Urkullu y la Consejera Tapia prueba el primer mejillón vasco

“Matxitxako Moluskoak” tiene previsto comenzar este verano con la comercialización de mejillón de las categorías A y ecológica – sobre producción respetuosa con el medio ambiente–, todo ello según las inspecciones de la normativa europea vigente, y bajo la marca Amarre.

La actividad acuícola de producción marina es un eslabón esencial para seguir avanzando hacia un sector pesquero más competitivo. La iniciativa “Matxitxako Moluskoak” se trata de una alternativa sostenible e innovadora para la producción de alimentos marinos, sin olvidar su característica de integración del tejido socioeconómico de las zonas pesqueras y acuícolas. De esta manera

permite aumentar y diversificar la actividad extractiva para el sector pesquero de Euskadi, además de reducir la dependencia de importaciones de alimentos de origen marino. En su visita, el Lehendakari ha podido conocer el polígono marino de producción acuícola de Mendexa, ubicado en la fraja del litoral vizcaíno entre Lekeitio y Ondarroa. Se trata de una zona declarada por el Gobierno Vasco, en el marco de su “Plan Estratégico de Pesca y Acuicultura 2015-2020» como de especial interés para cultivos marinos con long-lines (un sistema de cultivo de bivalvos en mar abierto).

En su visita, el lehendakari hizo un recorrido las instalaciones de “Matxitxa-

El polígono cuenta con una superficie total de 556 hectáreas, habiéndose balizado, en una primera fase, 290 hectáreas, de las que 210 se destinarán a producción

ko Moluskoak”, la primera empresa instalada en el polígono y que constituye la primera iniciativa empresarial para la producción de mejillón de mar abierto en el Cantábrico. El polígono cuenta con una superficie total de 556 hectáreas, habiéndose balizado, en una primera fase, 290 hectáreas, de las que 210 se destinaron a producción.

Previamente a esta declaración, la Dirección de Pesca y Acuicultura del Departamento de Desarrollo Económico e Infraestructuras y el centro tecnológico AZTI han desarrollado proyectos de investigación para determinar la viabilidad técnica y económica de producción de moluscos con long-lines sumergidos a diferentes profundidades, obteniendo buenos resultados para la producción de moluscos como el mejillón, la zamburiña y la ostra. En su intervención, el lehendakari recordó que la pesca ha alcanzado el rendimiento máximo sostenible en la mayoría de las especies, sin embargo, la demanda de pescado continúa creciendo como alimento saludable. En este escenario, el lehendakari ha destacado que la acuicultura es una oportunidad para producir más pescado, generar nueva ac-

Dos empresas más (una vasca y gallega), han mostrado su interés para diferentes proyectos de acuicultura



Explicaciones sobre el cultivo de mejillón en la costa vasca

tividad económica y empleo. En opinión del lehendakari, se trata de una alternativa sostenible e innovadora para la producción de alimentos marinos, integrando el tejido socioeconómico de las zonas pesqueras y acuícolas. «Nos permitirá diversificar la actividad extractiva para el sector pesquero y reducir la dependencia de importaciones de alimentos de origen marino» ha señalado. El 10% de las instalaciones está ocupado por la empresa “Matxitxako Moluskoak”, quien ya ha solicitado permiso para ampliar la zona de producción hasta ocupar el 30% de la superficie.

Interés por moluscos

Además, dos empresas más (una vasca y gallega), han mostrado su interés para diferentes proyectos de acuicultura. Además de ésta, se ha identificado otra zona como viable frente a cabo Ogoño, en la localidad de Elantxobe. Dadas las características de ambas áreas y la oceanografía de la costa de Euskadi se ha estimado que la producción anual de moluscos en la costa vasca podría alcanzar valores de entre 3.000 a 4.00 toneladas, dependiendo de las especies cultivadas. “Matxitxako Moluskoak” es una iniciativa pionera a nivel internacional. 🌊



La primer producción de mejillón de la costa vasca se está comercializando en el mercado

Tejiendo redes para unos mares más sostenibles

El centro tecnológico AZTI ha puesto en marcha la iniciativa Bluenet que busca reducir los residuos marinos en el sudeste del Golfo de Vizcaya. Anualmente se vierten al mar alrededor de 8 millones de toneladas de residuos y, aunque la mayoría proviene de fuentes terrestres, los desechos marinos se están incrementando. Se estima que al menos 640,000 toneladas de artes de pesca se pierden o abandonan en los océanos cada año. Estos residuos generan una preocupación creciente para el medio ambiente como afirma la FAO y el Programa de las Naciones Unidas Para el Medioambiente. Un problema que se agudiza en el sudeste del Golfo de Vizcaya donde los residuos procedentes del sector pesquero y acuícola representan entorno a un 34% del total de los desechos marinos

El proyecto BLUENET, liderado por el centro tecnológico AZTI, busca precisamente reducir entre un 20% y 40% los residuos procedentes de fuentes marinas en el sudeste del golfo de Bizkaia.

BLUENET cuenta con la participación de otros dos centros tecnológicos expertos en el reciclado y valorización de residuos plásticos y en el desarrollo de tecnologías del sector textil como son GAIKER y Next Technology Tecnotessile (Italia), y la empresa Itsaskorda, una PYME fabricante y comercializadora de cabos, redes y cordelería para el sector marítimo con gran envergadura internacional y que resulta clave para que los cabos fabricados con material reciclado sean validados y aceptados por la industria marítima.

La iniciativa, que arrancó a inicios de este año, tiene una doble vertiente. Por un lado,

El proyecto, centrado en los principios de la economía circular, prevé el reciclaje y reutilización de materiales de pesca para fabricar nuevos cabos



Artes recogidas en la mar

consiste en almacenar y trasladar a tierra las basuras marinas que quedan atrapadas en las redes de los barcos pesqueros, para su correcto procesamiento. En segundo lugar, persigue reutilizar los restos de cabos y redes empleados en la actividad pesquera para obtener materia prima adecuada para la fabricación de nuevos ma-

teriales, de manera que se impulsará la economía circular. De hecho, los desarrollos de prototipos realizados a escala piloto por lo socios serán validados en el sector de acuicultura.

Además de las labores de coordinación de la iniciativa, el centro investigador vasco será el encargado de profundizar en el co-

nocimiento de los residuos marinos capturados, principalmente en los aparejos de pesca y acuicultura abandonados, perdidos o descartados, así como de elevar su conocimiento sobre el estado de los mares.

“Los residuos suponen uno de los grandes problemas ambientales para la fauna marina, provocando heridas, daños físicos o incluso la muerte de los animales acuáticos. Además, suponen un coste económico muy significativo. Gracias a BLUNET disminuirémos los residuos, estaremos mejor preparados para asesorar al sector pesquero, aportaremos un mejor conocimiento a las políticas europeas y podremos aplicar medidas relevantes que protejan el medio ambiente y mejoren la sostenibilidad de la actividad económica”, asegura Oihane Cabezas, experta en tecnologías marinas de AZTI.

Implicación del sector pesquero

Uno de los elementos clave de BLUNET es la búsqueda de la implicación del sector pesquero y acuícola. Como prueba piloto, 22 buques pesqueros contarán con recipientes de almacenamiento (big bags) a bordo para almacenar las basuras marinas que queden atrapadas en las redes. El material recogido se trasladará a 4 puertos de la costa vasca: Bermeo, Ondarroa, Getaria y Hondarribia, y posteriormente será caracterizado en AZTI.

Los barcos que participarán en el proyecto lo harán de manera voluntaria dentro de la iniciativa Fishing for Litter, un proyecto internacional promovido por KIMO International que busca la participación activa del sector para que lleven a puerto la basura marina que quede atrapada en las redes pesqueras.

La implicación del sector, que ya ha comenzado a colaborar activamente con la comunidad científica, será por tanto clave para el éxito de este proyecto que se prolongará hasta finales de 2020. “Queremos que el sector sea partícipe para dar con la solución a este problema ambiental. Para ello, promoveremos su proactividad a través de la alfabetización marina, principalmente con estudiantes de náutica y evitaremos el vertido de redes y cabos al mar”, añade Cabezas.

Además del sector pesquero, agentes como el departamento de Pesca del Gobierno Vasco, autoridades, cofradías y servicios de limpieza están involucrados en BLUNET, lo que permitirá que el plan de gestión de residuos sea lo más inclusivo posible y tenga una continuidad en el tiempo, incluso después de la finalización del proyecto. 

La costera de bonito va camino de agotar su cuota

Los pescadores de bonito llevan un 30 por ciento de la cuota agotada a pocos días de faena y van camino de repetir la misma situación que el pasado año en el que la cuota se agotó antes de lo previsto. Por estos motivos, la flota asturiana ha pedido medidas «urgentes» para evitar un cierre anticipado de la costera. A 24 de julio de 2018 se había consumido aproximadamente el 40% del cupo, una cifra muy similar a la capturada este año en fechas mucho más tempranas. A 5 de julio, España ya había capturado el 30% de la cuota total asignada, aspecto que ya preocupa a la flota. En principio, Asturias ha pedido a la Secretaría General de Pesca que tome medidas «urgentes» de ordenación pesquera para evitar el cierre anticipado de la costera del bonito.

El sector se teme lo peor: que se repita -e incluso anticipe- lo ocurrido la pasada temporada, cuando por primera vez en la historia se cerró la pesquería del atún blanco del norte a finales de agosto. En concreto, se ha consumido el 32,29% de su cuota de 16.620,68 tone-

ladas, según la información proporcionada por la Secretaría General de Pesca a través de la plataforma Gestcuotas, que da acceso a los datos de cuota y consumo agregados por especie y modalidad de las principales pesquerías sujetas a cupos. Es decir, los barcos que faenan con pabellón español en las aguas del Atlántico capturaron 5.366.825 toneladas de atún blanco. Por lo tanto, apenas quedarían 11.253.854 toneladas disponibles.

Menos, de hecho, ya que a esta cifra hay que añadir las capturas efectuadas durante el fin de semana, que se contabilizarán más adelante. El ritmo de pesca es tal que prácticamente se duplicaron en apenas cinco días. El primer día de julio se habían pescado 2.706,029 toneladas, el 16,09% del cupo. De seguir así, la situación podría ser incluso más crítica que el año pasado, cuando la Secretaría General de Pesca decretó un cierre precautorio de la pesquería el 18 de agosto por el agotamiento de la cuota, que finalmente no se hizo efectivo hasta el día 22.

Fue la costera más corta de la historia, pero dado el volumen actual de capturas, el sector teme que esta temporada haya que añadir un «hasta ahora» a dicha afirmación. Y eso que nunca antes había sucedido algo similar. Para encontrar el único precedente hay que remontarse al año 2016, cuando el Estado también decidió el cierre de la pesquería, pero la diferencia es que lo hizo el 5 de octubre.

Esta temporada, alerta el sector, puede que ni siquiera lleguen al 22 de agosto. Y en esta ocasión, dadas las excelentes capturas de la anterior costera, son más los barcos que van al bonito, que se encuentra muy cerca de la costa, a apenas dos o tres horas de navegación. «Viendo los datos, pedimos una reunión urgente con la Secretaría General de Pesca porque creemos que va a haber que tomar medidas», confirma Dimas García, presidente de la Federación de Cofradías de Pescadores de Asturias. «Al paso que vamos, tenemos para el mes de julio escaso», lamenta. 

ARVI pide acciones para aumentar el consumo de pescado con campañas y formación

La Cooperativa de Armadores de Vigo (ARVI) quiere plantar batalla al descenso del consumo de pescado, uno de los ejes centrales de la VI Conferencia Internacional de la Pesca, celebrada; sobre un problema transversal que "requiere de una acción conjunta" de toda la sociedad. Y nuevamente volvió a salir a colación el importante papel jugado por el FROM (Fondo de Regulación y Organización del Mercado de los Productos de la Pesca y Cultivos Marinos), desaparecido en 2012, así como el establecimiento de una IVA del "el mismo que tiene el pan". No obstante, esta petición no ha recibido la aprobación del Gobierno central, cuyo último pronunciamiento tuvo lugar en 2017.

Durante la VI Conferencia Internacional ARVI sobre el Futuro de la Pesca, celebrada en Vigo, se ha presentado el proyecto EduKsano, que busca que la nutrición se aborde como una materia troncal en los centros educativos. Así, ha detallado que se aspira a trasladar a las administraciones la necesidad de una normativa que regule la inclusión de esta asignatura en la Educación Primaria y Secundaria. Al proyecto EduKsano, promovido por ARVI, se han sumado 16 asociaciones del sector primario, así como la industria alimentaria, chefs de distintos países europeos, consumidores y padres. Esta propuesta se ha inspirado en el modelo 'shokui-ku', a través de la que el Gobierno de Japón implantó en 2005 la enseñanza



El presidente de la Xunta Alberto Fernández Feijóo con el presidente de la Cooperativa de Armadores de Vigo, Javier Touza.

Javier Touza habló de la importancia de fomentar el consumo del pescado entre los jóvenes y los niños

nutricional en los centros educativos. De este modo, el país nipón ha conseguido situarse entre los que menor tasa de obesidad presenta a nivel mundial.

Desde la Cooperativa de Armadores de Vigo, Javier Touza señaló la importancia de fomentar el consumo del pescado entre los jóvenes y los niños

ante una tendencia decreciente de la demanda de este producto por estos colectivos. En ese sentido, el presidente de la Xunta, Alberto Núñez Feijóo, remarcó la importancia de una correcta alimentación, ya que, según ha remarcado, en los últimos 40 años, el número de niños y adolescentes que padecen obesidad ha pasado de 11 a 124 millones, de acuerdo con la Organiza-

La Xunta pondrá en marcha una iniciativa para concienciar a los jóvenes de entre 18 y 35 años de la importancia de consumir pescado

ción Mundial de la Salud (OMS). El titular del Gobierno gallego puso el foco en el hecho de que la obesidad es un problema de salud y, por ello, valoró la iniciativa promovida por ARVI para concienciar sobre la importancia de una educación nutricional. Asimismo, recordó la relevancia de la pesca en Galicia y ha asegurado que la comunidad y este sector son "sinónimos". De hecho, recordó que, pese al descenso registrado en el consumo de este producto, la Comunidad gallega se mantiene en valores superiores a la media estatal.

Concienciación de los jóvenes

También avanzó que, después de verano, la Xunta pondrá en marcha una iniciativa para concienciar a los jóvenes de entre 18 y 35 años de la importancia de consumir pescado. Según indicó, este programa se llevará a cabo de un modo "directo y digital". El director general de Ordenación Pesquera y Acuicultura, Ignacio Gandarias, ha incidido en la necesidad de que el pescado se incorpore a la "forma de vida" y de "alimentarse" de las nuevas generaciones y ha elogiado la labor llevada a cabo en este sentido por parte de ARVI con EduKSano. Además, la tercera teniente de alcalde de Vigo, Elena Espinosa, señaló que los beneficios que el consumo de este alimento comporta en el desarrollo intelectual de los niños y ha insistido en la importancia de defender la sostenibilidad de la alimentación, así como la de los mares y océanos. Sobre ese punto, el presidente de la Autoridad Portuaria, Enrique López Veiga, ha recordado la gestión sostenible de los mares llevada a cabo desde Galicia. Además, ha definido la labor del sector pesquero de la comu-



Agentes pesqueros han intervenido en la Conferencia Internacional de Vigo

nidad como respetuosa con la normativa vigente y ha condenado que algunas organizaciones opten por "pintar" buques de trabajadores gallegos para defender la protección del medioambiente.

El diputado de la Diputación de Pontevedra Carlos López Font valoró también la realización de mesas redondas sobre la educación nutricional a través de esta conferencia, así como sobre el futuro de la pesca y su sostenibilidad. Así, ha defendido que plantear estos temas es equivalente a abordar el "futuro" de la ciudad y la provincia, cuya relación con la pesca ha puesto en valor. También ha recordado que este acto es

el preludeo del Vigo Seafest, del que ha asegurado que permite mostrar la importancia de la pesca en la zona. En concreto, este evento gastronómico se celebrará entre el 4 y el 7 de julio en la ciudad y permitirá a los asistentes degustar distintas opciones elaboradas con productos del mar.

En la mesa redonda salió a colación que "la mayor parte de los países comunitarios aplican tipos generales a productos de la pesca", agregó el Ejecutivo. Aunque hay sonoras divergencias: Alemania (7%), Portugal (6%), Francia (5,5%) o Hungría (5%) sí aplican un IVA inferior al 10% de España. El Ejecutivo húngaro redujo la carga impositiva al pescado hace apenas dos años".

"Hay que reconocer que está decayendo", expuso, a continuación de Touza, el director general de Ordenación Pesquera, Ignacio Gandarias. Pero las acciones del Ejecutivo se limitan de momento a iniciativas del departamento de Agricultura, Alimentación y Pesca, no al de Hacienda, el único competente para plantear un cambio en la legislación tributaria. Y tampoco se vislumbra ninguna intención por recuperar el FROM, artífice de campañas tan conocidas como la de "Pezqueñines, no

Es muy raro encontrar en el mar alimentos que no sean buenos para la salud. El mar es la gran oportunidad que tenemos en tierra para nutrirnos y curarnos

La apuesta de ARVI es "acreditar el beneficio del consumo del pescado en la población"

gracias" o la de "¡Qué bien te sienta el pescado!".

En los últimos meses ha habido una ligera recuperación en las partidas dedicadas por parte de Madrid para incentivar el consumo de productos de la pesca, pero son paupérrimas en comparación con las que se dispensaban cuando existía el FROM.

Presupuesto

En 2011 se destinaron 8,13 millones de euros para "campañas de promoción de los productos de la pesca y de la acuicultura", cofinanciadas con fondos europeos.

El presupuesto para 2018 se quedó por debajo de los 890.000 euros. Gandarias sí anticipó nuevas "acciones concretas y específicas" para favorecer la ingesta de este producto, también en las escuelas y campamentos juveniles, y concretó que Vigo acogerá por primera vez la "semana del pescado". "Será en octubre, coincidiendo con la celebración de la feria de Conxemar. Hay que incentivar ese consumo", admitió. Eso sí, el responsable de Orde-

El diputado de la Diputación de Pontevedra Carlos López Font valoró también la realización de mesas redondas sobre la educación nutricional



La Conferencia de Arvi se ha centrado en la importancia del consumo del pescado

nación Pesquera reclamó también la "colaboración" del sector y las organizaciones de productores para frenar la actual tendencia a la baja.

"Es muy raro encontrar en el mar alimentos que no sean buenos para la salud. El mar es la gran oportunidad que tenemos en tierra para nutrirnos y curarnos", valoró el presidente de la Xunta, Alberto Núñez Feijóo, quien puso en valor la apuesta de ARVI por "acreditar el beneficio del consumo del pescado en la población" y "educar en una nutrición sostenible".

Porque, de hecho, la VI Conferencia Internacional pivotó casi en exclusiva sobre el proyecto EduKsano, que quiere llevar a las aulas de colegios e institutos de toda España una nueva asignatura troncal: la de educación nutricional.

El pescado, como alimento saludable, jugaría un gran papel en el caso de que esta propuesta llegase a prosperar. La conselleira do Mar, Rosa Quintana, prestó su apoyo a la cooperativa viguesa para remar en esta dirección y colaborar en "una responsabilidad social

compartida en favor de la Galicia sostenible y responsable".

El acto de inauguración de las jornadas contó con las intervenciones diputado provincial Carlos López Font; la concejala de Vigo y exministra de Pesca, Elena Espinosa; y el presidente de la Autoridad Portuaria, Enrique López Veiga. El diputado de la Diputación de Pontevedra Carlos López Font valoró también la realización de mesas redondas sobre la educación nutricional a través de esta conferencia, así como sobre el futuro de la pesca y su sostenibilidad.

Así, ha defendido que plantear estos temas es equivalente a abordar el "futuro" de la ciudad y la provincia, cuya relación con la pesca ha puesto en valor.

También ha recordado que este acto es el prelude del Vigo Seafest, del que ha asegurado que permite mostrar la importancia de la pesca en la zona. En concreto, este evento gastronómico se celebró en la ciudad viguesa y permitió a los asistentes degustar distintas opciones elaboradas con productos del mar. 🌊

Conxemar a repetir los buenos resultados de la pasada edición

Conxemar atraviesa una línea ascendente que trata de mantener. La última edición celebrada en octubre del año pasado. Un total de 35.448 profesionales visitaron el recinto del Ifevi durante los tres días que duró el evento, lo que supuso un incremento de un 13 % respecto a la anterior edición, según las cifras oficiales. El número total de expositores alcanzó los 742, un 21 % más que el año pasado, gracias al aumento de la superficie. Los hoteles de la ciudad y de buena parte de la provincia estuvieron llenos toda la semana.

El presidente de Conxemar, José Luis Freire, manifestó a través de un comunicado que su único interés es conseguir que Vigo tenga unas instalaciones adecuadas que permitan «permanecer en el podio de las ferias mundiales del sector y competir en un entorno internacional en el que es muy difícil mantenerse». Reconoció que han recibido «atractivas ofertas de otras ciudades» para cambiar la ubicación de esta feria bianual.

Sin embargo, continúa apostando por permanecer en el Ifevi «por decisión de todos los asociados a nivel nacional». Tener unas instalaciones adecuadas pasaba para la dirección de Conxemar por contar con una mayor superficie expositiva. No les bastó con la ampliación de 5.000 metros cuadrados que estrenaron en la última edición y que a la Xunta le costó 3,2 millones de euros. Plantean la eliminación de la carpa acristalada que se alza en mitad de uno de los pabellones. También quieren unos viales de mayor capacidad y soluciones a los problemas de aparcamiento que se repiten en cada edición, con largas hileras de coches aparcados en las cunetas en el entorno del aeropuerto.

Los organizadores de la feria decidieron este año dejar de recibir subvenciones públicas y así se lo trasladaron al Concello y a la Xunta. De esta forma, la asociación quiere no tener las manos atadas a la hora de reivindicar a las administraciones que inviertan en las mejoras que el entorno del Ifevi.

Freire manifestó que «ha sido la filosofía de Conxemar desde su constitución, solo interrumpida cuando un máximo representante del Ministerio de Agricultura y Pesca favoreció



a la competencia con la feria de Barcelona, causándonos un daño económico muy importante y poniendo en peligro nuestra feria».

El alcalde de Vigo, Abel Caballero, acogió como una buena noticia que la feria Conxemar rechace recibir más ayudas públicas. «Habría que felicitarlos si han llegado a un momento en el que todo funciona y no necesitan más ayudas», manifestó. No obstante, añadió que el gobierno vigués seguirá ofreciendo todo su apoyo a la feria

Instalaciones adecuadas

El presidente de Conxemar, José Luis Freire, manifestó ayer a través de un comunicado que su único interés es conseguir que Vigo tenga unas instalaciones adecuadas que permitan «permanecer en el podio de las ferias mundiales del sector y competir en un entorno internacional en el que es muy difícil mantenerse». Reconoció que han recibido «atractivas ofertas de otras ciudades» para cambiar la ubicación de esta feria bianual.

Sin embargo, continúa apostando por permanecer en el Ifevi «por decisión de todos los asociados a nivel nacional». Tener unas instalaciones adecuadas pasa para la dirección de Conxemar por contar con una mayor superficie expositiva. No les basta con la ampliación de 5.000 metros cuadrados que estrenaron en la última edición y que a la Xunta le costó 3,2 millones de euros.

Plantean la eliminación de la carpa acristalada que se alza en mitad de uno de los pabellones. También quieren unos viales de mayor capacidad y soluciones a los problemas de aparcamiento que se repiten en cada edición,

con largas hileras de coches aparcados en las cunetas en el entorno del aeropuerto.

Los organizadores de la feria decidieron este año dejar de recibir subvenciones públicas y así se lo trasladaron al Concello y a la Xunta. De esta forma, la asociación quiere no tener las manos atadas a la hora de reivindicar a las administraciones que inviertan en las mejoras que el entorno del Ifevi.

Freire manifestó que «ha sido la filosofía de Conxemar desde su constitución, solo interrumpida cuando el máximo representante del Ministerio de Agricultura y Pesca favoreció a la competencia con la feria de Barcelona, causándonos un daño económico muy importante y poniendo en peligro nuestra feria».

La última edición se celebró en octubre del año pasado. Un total de 35.448 profesionales visitaron el recinto del Ifevi durante los tres días que duró el evento, lo que supuso un incremento de un 13 % respecto a la anterior edición, según las cifras oficiales. El número total de expositores alcanzó los 742, un 21 % más que el año pasado, gracias al aumento de la superficie. Los hoteles de la ciudad y de buena parte de la provincia estuvieron llenos toda la semana.

Caballero aplaude

El alcalde de Vigo, Abel Caballero, acogió como una buena noticia que la feria Conxemar rechace recibir más ayudas públicas. «Habría que felicitarlos si han llegado a un momento en el que todo funciona y no necesitan más ayudas», manifestó. No obstante, añadió que el gobierno vigués seguirá ofreciendo todo su apoyo a la feria. 

ICES recomienda reducir las cuotas en la costa y aumentar en Gran Sol

Texto:
Iñaki Lekunberri

Las recomendaciones ICES sobre cuotas y TACs para el 2020 concluyen de forma favorable hacia una reducción de las especies en la costa y aumentos en Gran Sol. En esta zona, la merluza, en cambio, propone de mantener la cuota en 101 065 toneladas frente a las 141.160 de 2019 (131. 880 en "gran sol" y Golfo de Bizkaia y 9.280 de Mar del Norte). Sin embargo, para el caladero de la merluza sur (VIIIc y IXa) se propone un nuevo recorte, al igual que para el gallo, y se prolongaría el cierre de la cigala del Cantábrico al menos hasta 2022. Sin embargo, el jurel experimentaría mejoría, así como el gallo y el rape subirán sus cuotas.

La merluza sur podría estar entre los 4.694 o 8.991 toneladas para 2020, cuando la cuota de 2019 fue de 9.258. Si se consuma la propuesta, el recorte en el mejores de los escenarios sería del 2,8 %. El año pasado ya recibió una recomendación negativa del 16 %, aunque finalmente se mantuvo el TAC.

El gallo sur recibe por parte del ICES una recomendación de capturas de entre 357 y 648 toneladas frente al TAC adoptado en 2019, de 1.872 toneladas. La cigala VIIIc recibe una nueva recomendación de TAC cero durante tres años (hasta el 2022) tras salir un cierre que duró el mismo periodo (del 2017 al 2019). Sí mejora la propuesta de jurel en 24 %, de las 94 017 toneladas autorizadas en 2019 se pasará a las 116 871 recomendadas para 2020. También mejora el abadejo, de 512 a 1131 toneladas.

La merluza sur podría estar entre las 4.694 o 8.991 toneladas para 2020, cuando la cuota de 2019 fue de 9.258



Actividad de recogida de las redes en Ondarroa

En "gran sol" también hay mejoras. El gallo recibe una recomendación de entre 13.218 a 28 .838 toneladas, frente a las 19.836 autorizadas en 2019. Esto implica que, en el mejor de los escenarios, habría un aumento de TAC del 45 %. El rape también experimenta mejoras con un rango de 21 428 a 42 331 frente a la cuota del año anterior, que fue de 41 370. En el escenario más positivo analizado por el ICES, la subida sería de un 2,3 %.

Recorte del bacalao 70 por ciento

La captura de bacalao del Mar del Norte en 2020 no debería superar las 10.457 toneladas métricas (Tm), lo que supone un 70 por ciento menos que el total admisible de capturas (TAC) de este año, según ha recomendado el Consejo Internacional para la Exploración del Mar (CIEM). Los últimos dictámenes científicos del CIEM son también un 63% inferiores a su propia recomendación para 2019.

La organización intergubernamental de ciencias marinas dijo que el cambio se debe a una combinación de una revisión a la baja de la bio-

masa de la población reproductora (SSB) en los últimos años, las estimaciones de reclutamiento para 2019 están sustancialmente por debajo del valor asumido el año pasado, y la necesidad de una gran reducción de la mortalidad por pesca para recuperar la población a su rendimiento máximo sostenible para 2021.

Las demás poblaciones de bacalao del Reino Unido -en el Mar Céltico, el Mar de Irlanda y el oeste de Escocia- también están sujetas a advertencias similares, con el consejo de una captura nula tanto para el oeste de Escocia como para el Mar Céltico.

Siguiendo estas últimas recomendaciones, los ministros de pesca de la UE han vuelto a ser objeto de críticas por parte de la comunidad de ONG por no apoyar la recuperación de las poblaciones vulnerables.

"Esto se produce después de años de decisiones políticas que ponen los intereses políticos a corto plazo por encima de la sostenibilidad económica y ambiental a largo plazo. Lamentablemente, esto era totalmente predecible y prevenible; el no seguir el consejo

El gallo de Gran Sol recibe una recomendación de entre 13.218 a 28.838 toneladas

científico hace que los anuncios como éste sean inevitables", dijo Jonny Hughes, funcionario británico de la campaña Ending Overfishing in Northwestern Europe (Poner fin a la sobrepesca en el noroeste de Europa) de The Pew Trusts.

Otras ONG también criticaron la ordenación a largo plazo de la pesquería que condujo a la reciente decisión de reducir la cuota. "La necesidad de reducir drásticamente la pesca del bacalao del Mar del Norte es un desastre para muchos pescadores, una situación que podría haberse evitado si los responsables de la

toma de decisiones hubieran escuchado a los científicos en primer lugar y hubieran proporcionado la salud de los océanos y la seguridad alimentaria a todos los ciudadanos de la UE a los que los gobiernos se adhirieron en la Política Pesquera Común reformada", dijo Andrea Ripol, responsable de la política pesquera de Seas At Risk.

Los límites de pesca de bacalao del Mar del Norte se negocian entre la UE y Noruega, y son aprobados por el Consejo de Ministros de Agricultura y Pesca de la UE en diciembre de cada año.

"Tenemos una emergencia climática y de biodiversidad en nuestras manos, pero mientras hablamos, estamos ignorando este hecho al socavar los ecosistemas oceánicos que nos dan cada segundo respiro", dijo Rebecca Hubbard, directora del programa Our Fish. "Los beneficios empresariales a corto plazo para unos pocos actores están siendo priorizados políticamente por encima de la naturaleza, las comunidades costeras sanas, la seguridad alimentaria y un océano resistente que pueda adaptarse a la emergencia climática. Los

gobiernos de Noruega y de la UE comparten la responsabilidad de esta tragedia y ahora deben actuar para cambiar la situación".

Según esta ecologista, "nuestros Peces y Mares en Peligro también piden a los ministros de pesca de la UE que apliquen un control electrónico obligatorio en el mar a todos los segmentos de la flota que capturan bacalao del Mar del Norte y que la Agencia Europea de Control de la Pesca considera de riesgo medio-alto".

Sugieren que esta medida garantizará la eliminación de las capturas y descartes ilegales no declarados. "Los gobiernos de la UE no han logrado hacer cumplir la prohibición de descartar peces no deseados en el mar y documentar plenamente todas las capturas", dijo Hubbard. "Esta captura no declarada representa un enorme desperdicio de peces valiosos y empeora significativamente la sobrepesca, incluso en el caso del icónico bacalao del Mar del Norte. Desafortunadamente, esto demuestra la necesidad de un control electrónico obligatorio de los buques en el mar. 🌊"

CADENAS GRADO 80 para Pesca

Eslabón

Corto
Medio
Largo

Acabados

Negro
Pintado
Galvanizado

La experiencia nos permite ofrecerte lo mejor

 **VICINAY**
Cemvisa

Tlfn.: (+34) 944 891 150
comercial@vicinaycemvisa.com
www.vicinaycemvisa.com

Publicado un estudio que pide mayor transparencia y tener en cuenta los efectos sociales y económicos de los cambios

La propiedad extranjera en la pesca europea

Texto:
Juan Carlos Barros

La Comisión Europea acaba de publicar un estudio titulado "Propiedad y Derechos Exclusivos de los Medios de Producción Pesquera" que proporciona una visión general de la actual estructura de la propiedad de los barcos de pesca, sus cuotas y licencias de pesca en los principales países europeos, y donde se propone que haya mayor transparencia para saber quienes son los beneficiarios finales en la distribución de cuotas y una mejor comprensión del proceso de su reparto entre los diferentes Estados y dentro de cada uno de ellos.

La realidad sobre la propiedad los medios de producción pesquera, es decir barcos, licencias y cuotas, no es unívoca sino bastante compleja, de forma que hay empresas que pueden poseer varios barcos en diferentes Estados, lo que supondría una concentración de la propiedad, de los derechos de acceso o de las oportunidades para pescar que produce unos efectos sobre la sociedad y le economía que hay que tener en cuenta.

Aunque, efectivamente, sea cierto también que la propiedad depende de factores diversos como la regulaciones nacionales con respecto a los métodos de distribución de la cuota y que intervienen factores externos como el deseo de alcanzar beneficios económicos por parte de las empresas.

La preocupación sobre la concentración en pocas manos ya ha dado lugar a que en algunos países como Dinamarca y el Reino Unido se

El porcentaje mas alto de propiedad en manos extranjeras está en Bélgica con un 30%



han establecido bases de datos públicas de las asignaciones de cuota. Aunque hay otros, en cambio, en los que la emisión de esta información es irregular, incompleta y parcial y difícil de obtener como en Alemania y Países Bajos.

La cuestión de la propiedad de las cuotas, en cualquier caso, tampoco es pacífica sino que es discutida jurídicamente y así tenemos un debate no solucionado todavía del todo. En ese sentido, en el Estudio se cita el caso 'UKAFPO vs. el Estado' ante la Sala Administrativa del Tribunal Superior de Justicia Real en el Reino Unido.

En 2012 el Gobierno británico decidió redistribuir la cuota de la organización de productores UKAFPO que se había quedado sin usar, pero tal organización lo recurrió en base a la Convención Europea de Derechos Humanos como una violación del derecho de propiedad. La Justicia británica dijo que la cuota, efectivamente, era propiedad porque tenía un valor monetario y generaba comercio, pero que su privación y posterior redistribución era legal porque estaba sin usar.

En el estudio se documenta la propiedad, se mide la concentración y se describe su evolución, cuales son las fuerzas que la dirigen y cómo impactan en el rendimiento económico de la flota pesquera y sus perspectivas de fu-

turo. El estudio abarca nueve estados clave: Bélgica, Dinamarca, Francia, Alemania, Irlanda, Holanda, Suecia, Reino Unido y España, y en total comprende casi 30.000 barcos.

A pesar de las dificultades para conseguir la información el estudio proporciona una estimación cuantitativa del nivel de propiedad extranjera, concretamente, en cinco de los nueve Estados incluidos, cuya situación es resumidamente la siguiente:

- El porcentaje mas alto de la propiedad en manos de entidades extranjeras en cuanto a barcos, cuotas y licencias en conjunto está en Bélgica con un 30%.
- El porcentaje mas alto de la propiedad de las cuotas en términos de tonelaje está en Dinamarca con un 21,3% y Suecia con algo más del 16%
- El porcentaje más alto de propiedad de li-

Entre los ocho mayores propietarios de cuota en España hay una significativa presencia de extranjeros

Table 44: Top eight owners of Spanish fishing quota.

Owner name	Quota tonnage	Share of total national quota (%)	Share of total EU quota (%)
Jakobland Investments SL	13,510	3.85	0.30
Samherly HF	8,904	2.54	0.20
Persona natural	7,875	2.24	0.17
Echebaster SA	6,447	1.84	0.14
Fentrol Ltd	4,845	1.38	0.11
Gilbrook Ltd	4,845	1.38	0.11
Ensenada 1702 SL	4,793	1.36	0.11
Mascato SA	4,102	1.17	0.09

Source: Authors' calculations.

ciencias está en Suecia con algo más del 2% en manos extranjeras y en Dinamarca y el Reino Unido con algo menos del 1%.

- En cuanto a la propiedad de los barcos, en el Reino Unido el 6,5% es de entidades extranjeras, en Suecia es algo más del 1,5% y algo menos del 1% en Dinamarca.

Según el estudio la discrepancia en las proporciones de propiedad extranjera en cada uno los tres medios de producción (barco, cuota y licencia) en los Estados europeos demuestra que no siempre es necesario tener la propiedad de los tres para beneficiarse de una pesquería.

Concretamente, la propiedad extranjera de barcos, y en algunos casos de sus cuotas, se puede relacionar con los siguientes fines:

- (1) un enfoque hacia pesquerías determinadas.
- (2) asegurar el suministro a otras entidades en la cadena comercial, o sea por integración vertical.

- (3) una estrategia de prueba de futuro suministro.

En cuanto a España dice el estudio que el 97,61% de los barcos son españoles, y por lo que se refiere a la distribución individual de cuotas por segmentos de la flota, el segmento entre 20,1 metros y 40 metros es el que tiene el mayor porcentaje con un 61%. Con respecto a las entidades propietarias de los barcos, cerca del 56% de las cuotas individuales en España son de Sociedades de Responsabilidad Limitada, las Sociedades Anónimas tienen un 27% y las personas físicas, comunidades de bienes y otras formas de asociación el 16%.

Según el estudio, entre los ocho mayores propietarios de cuota en España hay una significativa presencia de extranjeros (ver cuadro adjunto), aunque luego el global sea inferior a países como Dinamarca, Irlanda o Suecia. En conjunto las personas físicas detentan un 2,24% del total de las cuotas.

Actualmente el 16% de las cuotas individuales en España están manos de personas o aso-

El 16% de las cuotas individuales en España está en manos de personas físicas o asociaciones españolas

ciaciones de personas españolas. Tales cuotas están distribuidas en su mayor parte entre las flotas costeras, donde la pesca se efectúa sobre todo por familias que han heredado los medios de producción pesquera.

Hay evidencias, dice el estudio, que empresas españolas son adquiridas por sociedades de capital de inversión (por ejemplo la adquisición de Iberconsa por Portobello Capital) o otras empresas de fuera del sector pesquero (como en la pesquería de atún donde la italiana Grupo Bolton adquirió una mayoría de acciones de Conservas Garavilla) para luego venderlas a empresas internacionales que quieren establecerse en la Unión Europea y ganar o incrementar su acceso a ciertos caladeros.

El estudio considera que una mayor comprensión del proceso de redistribución de la propiedad serviría para valorar si es necesario adoptar una nueva regulación que lo ordene adecuadamente con salvaguardias y una perspectiva comunitaria, en la cual habría que tener en cuenta los cambios geográficos que puede producir la consolidación de la propiedad y la presencia extranjera así como su impacto económico y el potencial de cambiar la naturaleza de las relaciones de la flota pesquera con las comunidades locales. 

BIOFISH 700



BIOLAN
accurate - easy - smart

Parque Científico y Tecnológico de Bizkaia - Edificio 409
48170 ZAMUDIO (Bizkaia)
Tel.: +34 946 574 161 • Fax: +34 946 574 164
biolanmb@biolanmb.com • www.biolanmb.com



Una solución portátil, rápida,
sencilla y precisa para medir
HISTAMINA en pescado y
SULFITO en crustáceos.

Una guía previene contra el anisakis

Toda la cadena de valor de los productos del mar, productores, comercializadores, distribuidores y minoristas, ha logrado unir posturas para hacer frente a la crisis de reputación y de imagen que el anisakis ha provocado en los productos del mar en 2018. Bajo la coordinación del Comité de Productos del Mar de Aecoc, la Asociación Española de Codificación Comercial, el sector pesquero ha elaborado la primera “Guía de Buenas prácticas para la prevención de Anisakis en la cadena de suministros de productos de la pesca”, que fue presentada en la jornada de cierre del Congreso de Productos del Mar, celebrado en Baiona. En el acto participaron María Luisa Álvarez (Fedepesca); Eduardo Míguez (Puerto de Celeiro); Gorka Azcona (Eroski); y Núria Gustems (Gran Blau). Carola González Kessler, subdirectora general de Acuicultura y Comercialización Pesquera del MAPA, representó a la Administración a pesar de que esta es una iniciativa 100 % sectorial.

La guía, que ha supuesto ocho meses de trabajo, es la respuesta a la “situación de indefensión y la sensación de inacción” por parte de las administraciones y la industria ante este factor de riesgo de los mercados, indicó Angels Segura, responsable del Productos del Mar de Aecoc durante la presentación de la iniciativa. El manual supone, además, la apuesta definitiva por la colaboración de toda la industria, ya que “es un problema sectorial que no puede ser abordado por solo un eslabón”. La guía se presenta como un manual de mínimos “basado en un enfoque preventivo y aplicable a todas las empresas del sector, independientemente de su tamaño”, destacó Segura. Incluye capítulos específicos dedicados a analizar qué es el anisakis, las principales especies afectadas o las posibles consecuencias para la salud. La parte central está centrada en desarrollar



Rosa Quintana en la apertura de la AECOC

“Es un documento de mínimos que se puede seguir construyendo y que ha sido elaborado gracias a la colaboración del sector”

cuáles son las buenas prácticas recomendadas en cada una de las partes de la cadena del pescado. Desde el barco hasta que llega al consumidor, ya sea en la pesquería o la hostelería. “Es un documento de mínimos que se puede seguir construyendo y que ha sido elaborada gracias a la colaboración del sector”, subrayó. Ahora, dijo, el reto será “definir los mensajes que queremos transmitir”. Pero hay más: el sector valora la posibilidad de que esta guía se transforme en una norma UNE de calidad que diferencie a los productos nacionales en los mercados. El Gobierno res-

palda esta posibilidad. No obstante, el objetivo inminente es comunicar.

El Anisakis frena el consumo

Porque la industria está convencida de que el consumidor no está bien informado y hacen autocrítica. Al menos el sector extractivo. Datos de AECOC revelan que el 19 % de los consumidores aseguran haber reducido el consumo de pescado, y hasta un 10 % apuntan al anisakis como principal razón. Estas afirmaciones son fruto de una encuesta a un panel de 1000 consumidores.

Un asesor de comunicación abordará cómo tratar los mensajes clave

Para Eduardo Míguez, director adjunto de Puerto de Celeiro, esto es una muestra de que "todo lo que dicen que tenemos que hacer lo hemos hecho mal. Somos los culpables, y yo el primero. Hemos intentado ocultar el bulto", indicó con relación a la gestión de esta crisis por parte del sector. Míguez valoró de manera positiva el paso dado porque, recordó, "esta no es una crisis de cada una de las partes. Si dejan de comer pescado dejan de comer pescado de todos", dijo. Al mismo tiempo incidió en que no es un problema que afecte únicamente a la flota española y pidió acciones en Bruselas para lograr reducir que las vísceras contaminadas sean devueltas a la mar. "España tiene 72 barcos, pero Francia tiene más de 300. Es un problema europeo en aguas europeas. De nada sirve que un grupo de barcos de Celeiro estén tratando las vísceras", dijo con relación al proyecto que Celeiro está desarrollando con Anfaco para "desactivar" el anisakis de las vísceras que arrojan al mar.

Los minoristas, por su parte, consideran han hecho los deberes. Así lo reflejó la directora gerente de Fedepesca, María Luisa Álvarez. "Venimos trabajando en este tema desde hace 20 años. Este no es un problema de seguridad alimentaria, es de percepción", dijo. Fedepesca lleva editados 300 000 folletos informativos y ha invertido mucho esfuerzo y tiempo en formar a los pescaderos. Sin embargo, considera que no es suficiente si la Administración no asume las riendas de la comunicación.

Los distribuidores su vez creen que "tenemos mucho miedo a tomar decisiones valientes y hemos perdido mucho tiempo en los últimos años", dijo Gorka Azcona, de Eroski, quien reconoció que "no tenemos el tema del todo resuelto". En Eroski, apuntó, se han tomado decisiones que son difíciles de asumir, como retirar de la venta zonas más sensibles de los productos, no comprar determinados

El ciclo del anisakis



productos en épocas concretas del año o recomendar a consumidores especialmente sensibles productos procedentes de acuicultura, frente a los de captura salvaje, lo que generó cierta polémica entre los asistentes al congreso. "No me gusta hacer diferenciación, pero es lo que tenemos", dijo.

La respuesta de minoristas y del sector no se hizo esperar: "Si empezamos a hacer guerras estamos muertos", apuntó Eduardo Míguez. Destacar los productos de acuicultura frente a los de pesca extractiva "es una estrategia pésima, va contra todos. Eso hay que evitarlo", opinó María Luisa Álvarez, Fedepesca. En el turno de réplica, Gorka Azcona reconoció este tipo de prácticas supone "echar piedras sobre el mercado en general, aunque lo recomendamos para gente muy sensible con el tema, al igual que hacemos otras recomendaciones para los consumidores que quieren un pescado más digestivo o menos graso", dijo.

Avance de la Desinformación

"Entiendo que para el sector es un problema grande", reconoció Carola González Kessler, subdirectora general de Acuicultura y Comercialización Pesquera del Ministerio de Alimentación, Agricultura y Pesca. En su intervención,

la portavoz del Gobierno también hizo autocrítica a la hora de asumir que la Administración se ha quedado anticuada a la hora de comunicar frente al rápido avance de la "desinformación". Para enmendarlo, recordó, el Gobierno ha puesto en marcha un grupo de trabajo con el sector sobre el anisakis que, de momento, ha permitido alcanzar un primer consenso. Es el de que el anisakis "es un problema de todos". La nueva guía, dijo, es un buen punto de partida.

Con relación trabajo entre sector y Gobierno, González adelantó que el próximo paso será el de definir unos objetivos en cuanto a comunicación. Se creará un grupo de trabajo específico en la materia. Para ello contarán al menos un experto en comunicación que asesorará sobre cuáles deben ser los mensajes clave. "Hay que apostar por la promoción. Todo el mundo se acuerda del FROM, pero eso no significa que no estemos haciendo cosas", dijo. En este sentido apuntó que se realizarán campañas específicas en los próximos meses. Y en materia de política comunitaria asumió una de las peticiones realizadas por la industria: que se modifique el reglamento Sandchman -de subproductos animales no destinados a consumo humano- de 2002, que eximió a la pesca de la prohibición de verter vísceras contaminadas desde los buques.

Balfegó prevé la inversión de 16 millones de euros en la construcción de su nueva sede

Aborda una estrategia renovada y fundamentada en la tecnología, la trazabilidad y la transparencia para afrontar la nueva etapa que abre el plan de gestión del atún rojo.

*Texto y fotos:
Francesc Callau*

Balfegó, empresa líder mundial en captura y comercialización de atún rojo, prevé unas inversiones de 16 millones de euros en la construcción y puesta en marcha de sus nuevas instalaciones, tras el incendio de su planta de procesado, ocurrido hace ahora un año. Balfegó aprovechará esta reconstrucción de sus instalaciones para crear las infraestructuras necesarias con las que abordar la nueva etapa que abre el paso del plan de recuperación del atún rojo a un plan de gestión, tal como estableció ICCAT en su última reunión extraordinaria de noviembre pasado.

Según Juan Serrano, director general de Balfegó, “tras los años de esfuerzo que ha supuesto para nosotros asumir y empujar la recuperación de esta especie, entramos en una nueva etapa en la que vamos a renovar nuestra histórica apuesta por la tecnología, la trazabilidad y la transparencia como pilares de nuestra actividad en los próximos años. Creemos que estos conceptos –apunta Serrano–, son sinónimo de futuro en el sector pesquero y más aún en el del atún rojo, donde la calidad y la excelencia son imprescindibles para el éxito”.

Balfegó ya ha comenzado las obras de la nave que almacenará la carnada con que alimenta los atunes de sus piscinas y prevé tenerla ultimada el próximo otoño. La

La nueva nave tendrá una extensión de 4.785 m2 y una capacidad de almacenaje de 8.500 toneladas



nueva nave tendrá una extensión de 4.785 m2 y una capacidad de almacenaje de 8.500 toneladas. Por su parte, la construcción de una segunda nave que albergará la sede de la compañía y el procesado de atún rojo comenzará a construirse también este otoño y se prevé que esté ultimada antes de que finalice 2020.

Balfegó quiere albergar dentro de sus nuevas naves la más avanzada tecnología y maquinaria para el manipulado de su atún para optimizar aun más su nivel de servicio, así como la calidad de su producto. Igualmente, y dentro del nuevo proyecto de la compañía, sigue teniendo un peso muy importante divulgar su enfoque y cultura del atún rojo, por lo que la compañía va a abrir la posibilidad de conocer in situ todos sus procesos, tanto a clientes como a grupos escolares.

Divulgar la cultura del atún

Asimismo, Balfegó inició hace años una intensa labor de divulgación por todo el país para dar a conocer las características de esta especie y las distintas técnicas culinarias para extraer todo su valor gastro-

nómico. En concreto, en lo que va de año, la compañía ha visitado nueve comunidades autónomas y más de 500 restaurantes en ciudades como Madrid, Barcelona, A Coruña, Alicante, Murcia, Zaragoza o Teruel, entre muchas otras, con el objetivo de compartir con diferentes chefs locales las distintas maneras que existen de cocinar y degustar este producto.

Esta actividad se realiza en el marco de las Jornadas del Atún Rojo Balfegó, una iniciativa que este año arrancó el 22 de marzo, y que se irá desarrollando a lo largo de nueve meses (hasta noviembre de 2019) por un total de 12 comunidades. En estas jornadas cada restaurante prepara platos o menús exclusivos con el atún rojo como ingrediente protagonista.

La compañía ha visitado nueve comunidades autónomas y más de 500 restaurantes

Balfegó captura 2.200 toneladas de atún rojo en poco más de una semana

Diez días han tardado las embarcaciones del Grupo Balfegó para completar su cuota. La flota que salió del puerto de l'Ametlla de Mar el día 25 de mayo, ha podido capturar un 3% más que el año pasado.

Poco más de una semana después de dirigirse a las aguas de los caladeros balears para pescar, las embarcaciones atuneras de la Frau, Tio Gel II, Gepus, y Leonardo Brull volvían a casa después de haber completado su cuota asignada de 2.200 toneladas de atún rojo.

Este año, las embarcaciones han podido disponer de un periodo más amplio respecto el año anterior. Salieron a faenar el día 25 de mayo y por delante tenían un periodo que se alargaba hasta el 1 de julio. Además, se había otorgado un margen de diez días, por si hacía mal tiempos, y que afortunadamente no les ha hecho falta utilizar.

Una vez completada la pesquería, los atunes fueron transportados en jaulas hasta las granjas de engorde que el grupo atunero tiene ante la costa de l'Ametlla de Mar.

Plan de gestión

Esta era la primera campaña que se realiza bajo un plan de gestión, y la han completado en sólo siete días, lo que evidencia, a juicio de la empresa, la abundancia de ejemplares. Según Juan Serrano, "la abundancia de la especie exige una gestión eficaz que evite volver a situaciones como las vividas hace años y desde Balfegó trabajaremos para que así sea. Pero, además, y al margen de la satisfacción que nos produce -añade Serrano-, también exige adaptar la pesquería a las nuevas circunstancias, tales como los problemas que acarrear los bancos de peces enormes que hemos encontrado esta campaña o las nuevas figuras delictivas que esta abundancia puede crear".



Precisamente, este gran número de tñidos ha propiciado la creación de bancos de atunes de más de 400 toneladas, tendencia que ya venía perfilándose desde hace años. La gestión de la captura de estos grandes bancos, según apunta Balfegó, acarrea situaciones complicadas y arriesgadas, que podrían evitarse si se adelantase el período de pesca quince días, al no haber todavía en el mar una concentración tan alta de atunes. Por ello, la empresa solicitará a ICCAT un adelanto del inicio de la campaña. Igualmente, Balfegó destaca el buen trabajo desarrollado por los equipos de inspec-

ción durante la campaña, pero solicitará a ICCAT establecer sistemas de control rigurosos en el Mediterráneo para impedir el posible trasbordo a los barcos auxiliares de los atunes que puedan resultar muertos durante la transferencia -el arte de cerco captura a los atunes vivos, pero pueden producirse bajas durante las maniobras- para evitar que esta nueva figura, pueda convertirse en una puerta para actividades delictivas, más aún, apunta la empresa, tomando en cuenta los acontecimientos acaecidos en el sector durante los últimos meses. [...](#)



El Gobierno catalán promueve actuaciones para impulsar el sector pesquero y ayudar a mitigar el cambio climático

La empresa pública Ports de la Generalitat invierte 2,7 millones de euros en actuaciones en el sector pesquero de la costa catalana con la renovación de las infraestructuras y los equipamientos, y actuaciones para mitigar el cambio climático. El objetivo ha sido potenciar la pesca, impulsar la eficiencia de las flotas pesqueras, poner en valor el trabajo de los pescadores y fomentar la pesca sostenible. En los dos últimos años, se han realizado adecuaciones en los puertos pesqueros de Roses y L'Escala en la costa de Girona; Arenys de Mar y Vilanova i la Geltrú en la costa de Barcelona; y L'Ametlla de Mar y Sant Carles de la Ràpita en la costa de Tarragona.

Roses

El proyecto del puerto pesquero de Roses ha contado con una inversión de 750.000 euros y una ejecución de obras en cuatro zonas de la dársena pesquera. En el muelle de Ribera, donde amarra la náutica popular y los chárteres náuticos; en el muelle de los pañoles de los pescadores, en el cual amarra parte de la flota pesquera; y en un pantalán para las embarcaciones de pesca de pequeña eslora. Las obras han dado una mejora estructural a las tres infraestructuras. Se han instalado pantalanos nuevos, renovado pavimentos y sustituido los bo-

El puerto de Roses tiene una planta de envasado de pescado que gestiona la Cofradía de pescadores y una empresa privada, donde se transforman y comercializan los excedentes de las capturas



Puerto de Roses

lardos y las defensas. Con este proyecto se ha reordenado la dársena pesquera, la ubicación de las embarcaciones y se ha potenciado el sector pesquero de Roses. Así mismo, la actuación llevada a cabo en el muelle de ribera ha supuesto una obertura de la dársena pesquera al núcleo urbano, impulsando la conectividad y la movilidad, con itinerarios de paseo para la ciudadanía. Así mismo, en la lonja de pescadores se ha cambiado el pavimento con materiales antideslizantes.

L'Escala

El refuerzo y el recrecimiento del dique de abrigo en el puerto de L'Escala ha dado más funcionalidad a las instalaciones y mayor seguridad a las personas, las actividades y las 40 embarcaciones que amarran en la parte interior del dique, entre las cuales los barcos de pesca de cerco. En la ejecución de este proyecto Ports de la Generalitat ha invertido 1,2 millones de euros. La actuación ha puesto en valor todas las actividades portuarias, ha potenciado



Puerto de l'Escala

la integración puerto-ciudad y ha impulsado el sector pesquero de esta localidad de la Costa Brava. El recrecimiento del dique de abrigo se ha realizado para mitigar los efectos de la subida del nivel del mar previsto con el cambio climático. Además, en la lonja de pescadores se ha renovado la pavimentación con materiales antideslizantes.

Arenys de Mar

El proyecto ejecutado en el puerto de Arenys de Mar unifica los servicios pesqueros en un mismo espacio que agrupa el almacenamiento de las cajas de pescado y los palés de madera, la zona de lavado de cajas, una cámara de frío y un depósito de hielo. Se ha mantenido la estructura del edificio de servicios pesqueros y se ha adaptado el interior a las necesidades de los pescadores. Las obras han tenido un valor de 130.000 euros. Se ha colocado una cubierta y cierres acorde con los requisitos sanitarios. Además, los nuevos aislamientos y la ventilación incorporada suponen un ahorro energético que ayuda a mitigar el cambio climático. Con esta actuación, se ha ganado calidad y eficiencia en el proceso del pescado desde que se descarga de los barcos hasta que se carga en vehículos para su expedición.

Vilanova i la Geltrú

El muelle de levante o muelle de las remendadoras, porque allí se reparan las redes de cerco, está situado en la dársena pesquera del puerto de Vilanova i la Geltrú. El muelle está adosado a un vial de servicio y da cabida a parte de la flota pesquera de cerco, botes auxiliares



Almacén de servicios pesqueros en el puerto de Arenys de Mar

El puerto de Vilanova i la Geltrú es el primer puerto catalán en volumen de pesca con 3,6 toneladas de pescado descargadas en el 2018.

de luz y embarcaciones de artes menores. El muelle de 190 metros lineales había llegado a su vida útil. Con una inversión de 220.000 euros se ha renovado la estructura y se ha reforzado la infraestructura. A nivel operativo, se ha mejorado el acceso de los pescadores a

la zona y a las embarcaciones, se ha agilizado la carga de cajas y descarga del pescado en el muelle y se ha potenciado el servicio de amarre de los barcos pesqueros. Además, la dársena pesquera de Vilanova es un espacio visitado por 8.000 escolares al año, y la actuación ejecutada conecta mejor la ciudad con las instalaciones pesqueras.

L'Ametlla de Mar

El puerto de L'Ametlla de Mar ha sido desde sus inicios un puerto eminentemente pesquero cuya actividad ha sido y es el sustento de muchas familias de la población. Con el paso de los años, se le ha sumado pesca de atunes y de hecho es el único puerto catalán con una flota de atuneros. La empresa pública ha mejorado el muelle de los atuneros, con una in-



Puerto de Vilanova i la Geltrú



Puerto de L'Ametlla de Mar.

versión de 130.000 euros. La infraestructura de 270 metros de longitud ha sido renovada en su parte frontal, se han cambiado las canalizaciones de servicios y se han incorporado un par de escaleras de salvamento. En lo referido a urbanización y equipamientos, se ha renovado el pavimento y se han señalizado carriles de circulación, zonas de aparcamiento y espacios para los utensilios de pesca. Así mismo, el muelle se ha equipado con norays de amarre y defensas. El proyecto ha reordenado el espacio y ha modernizado los equipamientos para ofrecer más calidad de servicio a los pescadores y los atuneros.

Sant Carles de la Ràpita

La mejora del muelle del espigón, que da cabida a una parte de la flota de arrastre, ha supuesto una inversión pública de 225.000 euros. El proyecto ha consistido en la reforma estructural del muelle, la reposición del pavimento en superficie y la limpieza del fondo marino al lado de la infraestructura. El muelle se ha equipado unas escaleras de salvamento, de acero inoxidable. Nuevos bolardos



Muelle pesquero del puerto de Sant Carles de la Ràpita

y nuevas defensas sostenibles, hechas de caucho reciclado. Además, el muelle se ha dotado de dos cámaras de videovigilancia con fibra óptica para reforzar las medidas de seguridad en la zona. También se ha renovado el alumbrado público con lámparas LED para fomentar el ahorro energético.

El puerto de Sant Carles de la Ràpita con 91 embarcaciones tiene la flota pesquera más grande de Catalunya y es el primer puerto pesquero catalán en valor de venta del pescado en la lonja, con 14,2 millones de euros el año pasado. 🌊

Dar valor añadido a la pesca en un marco sostenible

Catalunya tiene una larga tradición pesquera que forma parte de su identidad. La pesca es por tanto una prioridad del Gobierno catalán que trabaja a fondo por modernizar los puertos pesqueros. En los dos últimos años, Ports de la Generalitat ha invertido 2,7 millones de euros en la renovación de las infraestructuras, las instalaciones y los equipamientos en los puertos pesqueros de Roses, L'Escaló, Arenys de Mar, Vilanova i la Geltrú, L'Ametlla de Mar y Sant Carles de la Ràpita. Mientras se han ejecutado las obras, las embarcaciones han sido trasladadas a otros puntos de los puertos con tal de no interferir en la actividad pesquera. El objetivo de estas inversiones es hacer de la pesca una actividad más sostenible, dar mejor calidad de servicio a los pescadores, revalorizar la comercialización del pescado y dar mayor valor añadido al pescado como un producto fresco, de calidad y de proximidad.

Seguiremos trabajando en esta línea, potenciaremos las instalaciones pesqueras para mejorar la trazabilidad del producto, siempre dentro de un entorno sostenible. Uno de nuestros retos es la adaptación de las instalaciones al cambio climático, con actuaciones como el refuerzo de los diques de abrigo y los muelles, la incorporación de placas fotovoltaicas en los edificios pesqueros, el uso de energías de bajo consumo con lámparas LED en iluminación pública, la incorporación de vehículos eléctricos y, un objetivo, que los puertos puedan autoabastecerse con su propia energía.

Las administraciones continuaremos apoyando el sector pesquero para que sea una actividad primordial y ofrezca un producto de calidad en un marco sostenible y, por último, que la sociedad dé al pescado de la costa el valor que tiene.



El gerente de Ports de la Generalitat, Joan Pere Gómez Comes en la dársena pesquera del puerto de Vilanova i la Geltrú

Bilbao y Pasaia apuestan por el sector de cruceros

En abril comenzaron a llegar los primeros cruceros de la temporada. La Autoridad Portuaria de Bilbao recibía entonces al 'Hamburg' y el pasado mes de mayo celebraba un nuevo hito con la recepción simultánea de cuatro cruceros el mismo día. Durante toda la temporada espera la llegada de un total de 50 buques. En Pasaia era el 'Sea Cloud II' el primero en atracar en puerto, y se confirma, al menos, otro más para 2019.

El Puerto de Bilbao se consolida como dársena para cruceros y cerró un excelente 2018, con una cifra 'récord' de visitantes: 86.500 cruceristas de febrero a noviembre de 2018, lo que supuso 2.800 viajeros más que el año anterior. De estos, más de 3.000 utilizaron Bilbao como puerto base, es decir, para iniciar o finalizar su crucero. En total fueron 59 escalas, con esloras entre 68 y 339 metros, siete de ellos, uno más que el año anterior, hicieron noche en el puerto.

También el Puerto de Pasaia se está posicionando en este segmento y en 2018 recibió cinco buques, igual que el año anterior, con 1.370 turistas a bordo. Y es que desde 2012, la autoridad portuaria trata de hacer cada vez más atractivo Pasaia para los cruceros de lujo que recorren Europa, atrayendo ya el interés de navieras como Variety Cruises, Oceania Cruises, Voyages of Antiquity, Azamara Cruises y Saga Cruises. Así, los cruceros que llegan a Pasaia se caracterizan por el alto nivel económico de sus pasajeros, cuyo origen principalmente está en el norte de Europa.

La terminal de Getxo prevé recibir 50 cruceros esta temporada y para 2020 ya están cerrados 60 atraques



El número de cruceristas en el puerto de Bilbao se incrementa cada año

Temporada

El 'Hamburg' fue el encargado de abrir la temporada de cruceros del Puerto de Bilbao el pasado mes de abril. Se trata de un buque de la compañía alemana Phoenix Reisen, consignado por Bergé. Y a pesar de que esta temporada no será de récord (se esperan 50 atraques), el Puerto de Bilbao sigue despertando el interés de los turistas y para 2020 ya hay confirmados 60 cruceros. Este es un segmento con grandes oscilaciones. El turista de crucero busca continuamente nuevos destinos y raramente repite en un puerto, lo que hace complicado mantener una frecuencia de navieras operativas año tras año. La ma-

yoría prefieren optar por otras experiencias con el objetivo de ser atractivas para los pasajeros.

Sin embargo, el pasado 28 de mayo, Bilbao marcaba otro hito al recibir, simultáneamente, cuatro cruceros con cerca de 6.400 pasajeros y más de 3.000 miembros de la tripulación procedentes de Portugal y otros puertos del Estado. Un reto, superado con éxito, tanto para la Autoridad Portuaria como para todos los servicios de atención al buque y los profesionales que atienden este tráfico. Concretamente fueron el 'Sea Cloud II', con 106 metros de eslora y 160 pasajeros, el 'Norwegian Spirit', de 269 metros de eslora con unos 2.000 pasajeros; el 'Marina', con 238 metros de es-

El 'Hamburg' fue el encargado de abrir la temporada de cruceros del Puerto de Bilbao el pasado mes de abril

lora y 1.250 pasajeros; y el 'Sapphire Princess' que tiene 294 metros de eslora y 2.965 pasajeros.

Y es que el mes de mayo, con un total de 17 cruceros, ha sido el mes con más atraques de cruceros de todo el año.

En Pasaia, el 'Sea Cloud II' fue el encargado de abrir la temporada.

Este buque de lujo, uno de los más exclusivos del mundo, de la compañía Sea Cloud Cruises, recalará dos veces en la dársena guipuzcoana, puesto que volverá el próximo mes de agosto, con un total de 358 pasajeros a bordo. Y aunque por el momento no hay confirmados nuevos atraques, porque al contrario de lo que sucede en Bilbao aquí se anuncian con bastante menos antelación, las previsiones para 2020 son, incluso, más favorables, puesto que se esperan cuatro escalas que suman 453 pasajeros, pero aún mejores un año después, cuando serán cinco los



Las previsiones de llegadas de cruceros en Pasaia son muy favorables

cruceros que lleguen a Gipuzkoa, con unas 3.000 personas a bordo.

El Puerto de Pasaia está desarrollando una importante actividad con el fin de dar a conocer, y atraer, más turistas a su costa. El

año pasado, por ejemplo, lanzó junto al de Avilés, en Asturias, y el de Vilagarcía de Arousa, el Crucero del Camino de Santiago, una ruta cruceística que trata de dar a conocer la famosa ruta de peregrinaje a través del mar. Y si bien no es una terminal específica para grandes buques, su enorme flexibilidad le permite amoldarse a prácticamente cualquier desembarque.

En definitiva, los dos puertos mantienen su actividad en 2019 y esperan incrementarla significativamente en el futuro próximo. 

Ambos puertos incrementarán su actividad en 2020

La Autoridad Portuaria de Bilbao ya tiene cerrados 60 cruces para 2020 como confirmó a su vuelta de la Seatrade Cruise Global 2019, celebrada en Miami el pasado mes de abril, el evento mundial más importante de la industria de cruceros y a la que el Puerto de Bilbao acude cada año con el objetivo de seguir vendiendo su atractivo como parada en sus rutas. Esto significa diez escalas más de barcos que los 50 atraques que se han previsto a lo largo de esta temporada. Según la APB, en Miami, los armadores felicitaron a Bilbao por el asentamiento de este tráfico en un puerto del Cantábrico, y por las inversiones y mejoras en las infraestructuras y servicios que hace que, cada vez, sea un puerto más atractivo como destino. "Para atraer nuevos cruceros -señalaron desde al APB- continúa siendo decisiva la intensa labor comercial y la infraestructura con la que contamos y, en este sentido, la nueva terminal de pasajeros, Olatua, está contribuyendo a ello". Por su parte, Pasaia tam-

bién prevé incrementar significativamente el número de atraques en 2020, concretamente duplicando la actividad del presente ejercicio, al recibir cuatro buques, y cinco cruceros en 2021, con unos 3.000 turistas llegando a las costa guipuzcoana. 



Simulacro contra la contaminación

Las aguas de la ampliación fueron el escenario del primer simulacro del año de lucha contra la contaminación marina del Puerto de Bilbao coordinado por la Autoridad Portuaria. Su objetivo fue poner a prueba el Plan Interior Marítimo por contaminación marina accidental, la coordinación entre los diferentes agentes encargados del mismo y la acción de respuesta a un escenario de contaminación accidental en aguas del Puerto.

En el simulacro tomaron parte embarcaciones de los Amarradores, de los Remolcadores y de la propia Autoridad Portuaria, y se procedió a la colocación de una barrera de contención de 400 metros. A lo largo del desarrollo de la acción

se desplegaron otros medios de contención junto a una recogida mecánica de hidrocarburos en el mar.

Bilbao es uno de los puertos europeos con más medios propios para atender este tipo de emergencias. Para la lucha contra la contaminación marina, la Autoridad Portuaria dispone de cuatro contenedores con diferentes barreras de contención, que suman 1.650 metros. A este equipamiento se unen las barreras de Petronor, Tepsa y Esergui, así como los medios de los Amarradores y Remolcadores Ibaizabal. El Puerto de Bilbao se encuentra, asimismo, a la cabeza del sistema portuario estatal en cuanto a capacidad de respuesta frente a posibles siniestros originados por mercancías peligrosas. 🌊

MAQUINARIA DE CUBIERTA



Talleres **CARRAL**
1921

 **FERRI**

GRÚAS – MAQUINILLAS – PASTECAS – PESCANES – VÁLVULAS – GANCHOS – AUTOMATISMOS

UN ÚNICO PROVEEDOR PARA TODOS SUS EQUIPOS

33 Aniversario de la Red de Reservas Marinas de Interés Pesquero

Sa Dragonera se incorpora a la red de reservas marinas de interés pesquero

Sa Dragonera, en Baleares, se une a la red Reservas Marinas de Interés Pesquero, ha anunciado el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, en el acto conmemorativo del 33 aniversario de las Reservas Marinas de Interés Pesquero celebrado el 5 de junio en Madrid.

*Texto y fotos:
Teresa Montero*

La celebración del aniversario tuvo lugar en el Museo Nacional de Ciencias Naturales bajo el lema "Pesca tradicional y ciencia", "dos pilares básicos para que las reservas marinas tengan éxito y continuidad", apuntó el titular de Pesca, resaltando también sus beneficios desde el punto de vista social y medioambiental.

Ha confirmado, a su vez, que su ministerio "apuesta decididamente por continuar el trabajo iniciado hace más de tres décadas para conservar la Red de Reservas Marinas e incrementar el número de espacios que conforman la misma".

Asimismo, ha anunciado la creación de una nueva reserva marina en aguas exteriores, Sa Dragonera, que "será una realidad en los próximos meses". Tendrá 457 hectáreas y será continuación de la ya existente en aguas interiores de las Islas Baleares. Destaca por las praderas de posidonia oceánica, que actúan como zonas de gran producción biológica y de repoblación de alevines de especies de interés pesquero.

Apoyar a los pescadores tradicionales en el ejercicio de su actividad, respetando al mismo tiempo las limitaciones propias de estos

El principal uso de las reservas marinas es la defensa y protección de la pesca artesanal



Cabo de Gata-Níjar

espacios es, según Planas, el objetivo de las reservas. En todas ellas se practica la pesca de "artes menores", en barcos de pequeño porte y en número muy limitado. Existen evidencias científicas de que la pesca tradicional, realizada de forma sostenible, contribuye a la conservación del medio marino.

En la actualidad, España cuenta con 11 reservas marinas de interés pesquero—Cabo de Gata-Níjar, Cabo de Palos-Islas Hormigas, Cabo Tiñoso, Levante de Mallorca-Cala Rajada, Isla de Alborán, Islas Columbretes, Isla Graciosa, Isla de Tabarca, Isla de la Palma, La Restinga y Masía Blanca— que abarcan una superficie de más de 103.000 hectáreas, que protegen casi 200 kilómetros de zona costera.

Con el fin de cumplir sus objetivos, las reservas marinas, ha señalado Planas, han de dis-

poner de la mejor información científica, establecer un marco normativo que regule los usos y fije las medidas de gestión, contar con medios de vigilancia y control e impulsar la difusión de sus efectos beneficiosos, tanto en el mar como en la pesca tradicional.

Subrayar que es prioridad para el Gobierno, ha reiterado Planas, la sostenibilidad de los recursos pesqueros y del medio en el que viven. La pesca sostenible ha de ser entendida, recalca el ministro, desde el punto de vista de la pervivencia de especies y como garante de un medio de vida con futuro.

Recordemos que España es pionera en impulsar la sostenibilidad de las pesquerías conforme al principio del Rendimiento Máximo Sostenible, que se ha logrado en 2019, un año antes de la fecha prevista por la Política

España cuenta con 11 reservas marinas de interés pesquero, que abarcan una superficie de más de 103.000 hectáreas y protegen casi 200 kilómetros de zona costera

Pesquera Común, gracias a la colaboración con el sector pesquero, la mejora del conocimiento científico, y un mayor control de la actividad pesquera.

Lucha contra la pesca IUU

Por otra parte, aprovechando que el 5 de junio, es el Día Internacional de la Lucha contra la Pesca Ilegal, No Declarada y No Reglamentada, “una seria amenaza para la pesca sostenible” el ministro recordó que el 20% de las capturas son ilegales, lo que supone 10.000.000 de euros al año, algo que daña el medio ambiente y perjudica económica y laboralmente a las localidades que viven de la pesca.

Planas destacó asimismo que España está firmemente comprometida en la lucha contra la pesca IUU. Para muestra, un dato: solo en el ámbito de los compromisos comunitarios, España analiza más de 50.000 partidas de pescado importadas al año (un millón de toneladas controladas) para evitar la entrada de pesca ilegal.

Planas, también ha hecho mención a la conmemoración el 8 de junio del Día Mundial de los Océanos, que este año tuvo como tema “la igualdad de género en los océanos”, en línea con el Objetivo 5 de Desarrollo Sostenible.

El Gobierno de España, ha asegurado el ministro, está avanzando en ello mediante la puesta en marcha de la Estrategia Social del sector pesquero, el apoyo a la creación de asociaciones y organizaciones de mujeres pesqueras, la fundación de la Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero o el Plan para la Igualdad de Género en el sector.

Rosa Menéndez, presidenta del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), destacó que este organismo no es ajeno a los problemas de sostenibilidad de mares y océ-



Especies de la Reserva Salpa

anos. Se encuentran comprometidos con la conservación de las reservas marinas mediante la investigación y transferencia de conocimiento.

Destacó con especial interés las plataformas interdisciplinarias científicas especializadas en estos temas y también el trabajo de empresas de tecnología, la administración y organismos estatales y autonómicos comprometidos con la conservación de la vida marina.

La sostenibilidad medioambiental, la contaminación de los plásticos en el mar, el calentamiento global, y la vertiente social de las reservas marinas, pues en ellas se practica la pesca artesanal, son asuntos que preocupan.

En este sentido, señaló que las reservas marinas españolas son referentes internacionales en conservación y que existe una vinculación y sentido de pertenencia de los habitantes con estas reservas, “son conscientes de los beneficios de la conservación del entorno marino”.

Finalizó su intervención mencionando el interés del CSIC por desarrollar la ciencia necesaria para abordar los retos sociales recogidos en los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible.

Protección de pesca artesanal

La siguiente en intervenir fue Alicia Villauriz, la secretaria general de Pesca, que se refirió a las reservas marinas como una figura de pro-

tección, pues hay un problema en el mantenimiento de los recursos de las especies sin olvidar el mal estado del suelo marino. Es preciso proteger, apuntaba, el recurso pesquero y el ecosistema marino.

Las reservas marinas son instrumentos de gestión pesquera, de conocimiento científico y de conservación medioambiental. Los objetivos de su existencia son la mejora de los recursos pesqueros, el apoyo a la pesca artesanal, y la protección de hábitats esenciales para la conservación de las especies.

Algunas reservas marinas admiten ciertos usos y otras no. Existen unos condicionantes muy estrictos. Estos son sus usos: protección de la pesca artesanal, buceo responsable, actividades recreativas (como avistamiento de ballenas y visión de fondos submarinos) y la divulgación de beneficios y el seguimiento científico; esto último, imprescindible.

Control y vigilancia especial

Por otra parte, la directora general de Recursos Pesqueros y Acuicultura, Isabel Artime, anotó que la gestión de las reservas marinas es especial, se requiere un seguimiento y control y una vigilancia medioambiental específica. “No se trata de áreas declaradas simplemente porque sí, sino con un objetivo y gestión muy concreto definida para ese área y con un seguimiento y vigilancia específico y diario”.

Las reservas marinas son instrumentos de gestión pesquera, de conocimiento científico y de conservación medioambiental

Asimismo, se refirió a las herramientas clave para el éxito de las reservas marinas. Una de ellas es la zonificación. Es decir, la existencia de una reserva integral, donde no se contempla ningún uso salvo el seguimiento científico. Y zonas de amortiguación también sujetas a regulación.

La reserva integral no tiene que ser un espacio grande, ha de ser una zona representativa, lo suficiente para que exista una regeneración de las especies y el entorno marino.

Otros de los pilares sobre los que descansa el éxito de las reservas marinas son la regulación clara y específica que contempla un acceso limitado a las reservas (censos, cuotas, puntos de buceo); una exhaustiva vigilancia y cumplimiento de la normativa; el seguimiento científico, que contribuye a darle el valor a las reservas y poder demostrar con datos sus efectos positivos



La concienciación medioambiental, especialmente en escolares y jóvenes, y gobernanza a través de las mejores prácticas es otra clave. Aquí hay una involucración muy importante del sector pesquero que faena en estas zonas.

A los usos de las reservas mencionados por Villauriz, la directora general añade la conservación del patrimonio arqueológico, como el mantenimiento de faros, algunos convertidos en centros de interpretación.

Además, Artime nos explicó que la regeneración de recursos pesqueros en ocasiones se extiende fuera de las reservas marinas, con lo que salen beneficiados otros pescadores que no practican la pesca artesanal y faenan en áreas cercanas a las reservas marinas.

Pudimos saber que se está realizando una divulgación de los efectos de las reservas mediante publicaciones, boletines y en la web del MAPA. A su vez, se están desarrollando labores de sensibilización a través de centros de interpretación, mediante actividades con escolares y universitarios, y con acciones de concienciación sobre la importancia de cuidar el medio marino.

A su vez, las reservas marinas contribuyen al cumplimiento de los objetivos de desarrollo sostenible, principalmente al 14: la conservación sostenible de mares y océanos y los recursos marinos.

Cómo se crea una reserva

Pilar Vara del Río, subdirectora de Protección de los Recursos Pesqueros en la Secretaría General de Pesca, centró su intervención en qué son las reservas marinas y qué es lo que se ha ido aprendiendo a lo largo de todos estos años.

Como ya se ha dicho, las reservas marinas na-

cieron con el objetivo de proteger y promover la pesca artesanal, pero con ellas también se consiguen muchos más efectos, como el tener una gran biodiversidad y la conservación de los fondos marinos. "Queremos aprender de las artes tradicionales de pesca y que haya un desarrollo económico sostenible compatible con estos usos artesanales", anotó la subdirectora.

Para poder gestionar las reservas marinas, explicó, es necesario dar un enfoque ecosistémico a la pesca, porque no es una actividad aislada, se realiza en un medio que está en continuo cambio. Siempre se va a aplicar un enfoque precautorio porque las reservas marinas son una figura de protección.

Al final, se realiza una planificación espacial marina en unos espacios que son pequeños, pero en el que todos los sectores participantes, los pescadores, la administración, los científicos tienen corresponsabilidad.

Nos explicó el proceso de creación de una reserva marina. En primer lugar, tiene que haber una petición del sector pesquero, que "éste tenga inquietud, que esté involucrado". El segundo paso son las reuniones, que son muy participativas y con el apoyo de los científicos.

El tercero, conocer cómo se encuentra la zona, qué actividades pesqueras se están desarrollando y qué otros usos posee. Analizar instalaciones, tipo de capturas y actividad pesquera; el cuarto paso, las características socioeconómicas de esta zona; y el quinto, la investigación científica (cartografía de las zonas).

Se parte de la Ley de Pesca y se aplican también los reglamentos comunitarios. "Es necesario conocer la zona porque se va a planificar una actividad de vigilancia y seguimiento". Se precisa saber los medios que se van a

poner allí”, si van a ser en la tierra o solo en el agua, medios humanos o materiales, señalaba Vara del Río.

Se empieza con una propuesta de zonificación y de limitaciones de diferentes espacios, que nos van a marcar los usos de la reserva. Hay que determinar los censos, las artes de pesca, las capturas (si es preciso limitarlas, establecer horarios), los usos, los puntos de buceo, etc. Es fundamental la colaboración entre administraciones cuando las reservas engloban aguas interiores y exteriores. En este caso, existen convenios de colaboración que explican los medios que va a poner cada uno.

Es importante, la implicación del sector con el seguimiento de las capturas. Los pescadores tienen que informar mediante estadillos muy sencillos las capturas realizadas. Esto es un dato muy importante que va a indicar a los científicos si la reserva va funcionando o no.

Buceo responsable

También existen las actividades recreativas como la pesca recreativa, tanto desde tierra como desde embarcación si el seguimiento científico lo avala, y también el buceo. La Secretaría General de Pesca lleva desde muchos años trabajando con el buceo sostenible, que aporta un valor económico y social. Se cuenta con una publicación de criterios de buceo recreativo responsable, todo un hito internacional.

Las personas que deseen bucear en las reservas marinas están sometidas a un estricto decálogo, deben pasar un test de buceo, y contar con formación específica. Estos buceadores suponen también una fuente de información muy importante para los científicos. En definitiva, lo que se persigue es ofrecer una oferta de ocio atractiva y que las personas valoren el fondo marino y ayuden a su conservación.

Los objetivos de las reservas marinas son la mejora de los recursos pesqueros, el apoyo a la pesca artesanal, y la protección de hábitats para la conservación de las especies



“Pero existe un inconveniente”, matizaba Vara del Río, estas zonas son atractivas para la práctica de actos ilícitos. Todas las reservas disponen de unos servicios para garantizar su operatividad y están supervisados desde la Secretaría General de Pesca.

Se cuenta con casi 100 trabajadores por reserva. Conocen bien el espacio y saben realizar un análisis de riesgos. Disponen también de la equipación adecuada: embarcaciones de todos los tamaños y adaptadas a las características de cada reserva, medios de apoyo en tierra, e instrumentos tales como telescopios y cámaras de visión nocturna. Además, se cuenta con el apoyo y colaboración de Inspección Pesquera, la Armada Española, la Guardia Civil del Mar y el Seprona.

Recuperación del recurso

Por otra parte, el efecto reserva es uno de principales objetivos de las reservas marinas.

Con el seguimiento de las capturas y el estudio de los estadillos, “es un orgullo cuando nos comentan que aumentan las tallas. Es un signo de esa regeneración del recurso. Además, en los límites de la reserva empiezan a aparecer determinadas especies que a lo mejor antes no estaban”, apuntaba la subdirectora. El ejemplo de la langosta roja en las Islas Columbretes está siendo espectacular, también el del tiburón martillo en la isla de La Palma.

Las reservas también nos sirven para realizar otros estudios, son centinelas del cambio global. Se realizan seguimientos del cambio de temperatura, de las especies invasoras, de cetáceos, del estado de los corales del mediterráneo, de la contaminación por plásticos... También son una fuente de información para la gestión pesquera.

Señalar, observaba la subdirectora, que nuestro esquema de reservas marinas no es la figura más extendida en el resto del mundo, en donde su vocación es medioambiental, no pesquera como en nuestro caso, aunque finalmente integran al sector pesquero.

Por último, destacó el valor importante de la divulgación y sensibilización. “Lo que pretendemos es que la sociedad en general conozca lo que es el mar y conozca cuál es el valor de la conservación”. Y también “que se conserve el acervo pesquero tan importante que hay en nuestro país”.

El último en intervenir fue José Templado, investigador del CSIC en el Museo Nacional de Ciencias Naturales, que confesó que lo que interesa a los científicos es la representatividad de las reservas. Y que gracias a la investigación, realizada desde el punto de partida junto con la descripción de la biodiversidad marina y con series históricas de datos, se logra demostrar la recuperación de los recursos pesqueros, con datos del aumento de tallas y con la exportación fuera de la reserva de la biomasa de algunas especies.

No obstante, a pesar de ser exportadores de larvas e invertebrados, explicaba Templado, el papel de las reservas como importadores no se ha analizado, y si esto no se hace se podría producir un empobrecimiento de las zonas. También señala la necesidad de proponer zonas que deben ser protegidas en el futuro.

Además incidió en los estudios que están realizando sobre los cambios en la biodiversidad: aumento de temperatura, acidificación del mar, proliferación de especies invasoras en espacios marinos protegidos... que están provocando que ocurran eventos esporádicos como la aparición de muciélagos, plagas de medusas, y mortandades. 🌊

Biolan refuerza su vocación global con una expansión internacional

La empresa de base biotecnológica ubicada en el Parque Tecnológico de Bizkaia, lleva desde sus inicios en 2009 desplegando su vocación de internacionalización, llegando a alcanzar en 2018 una tasa de exportación del 80%.

Biolan centra su actividad en el desarrollo, fabricación y comercialización de biosensores para la medida de parámetros de interés en la industria alimentaria, como la histamina en el pescado, el sulfito en el marisco, la lactosa en leche y productos lácteos deslactosados, o el ácido glucónico y málico en el vino.

La compañía vasca es líder en la aplicación de la biosensórica al ámbito alimentario, estando presente en más de 50 países, siendo Sudamérica y Asia sus principales mercados con un 31 y un 24% respectivamente de su volumen de negocio total. La expansión internacional alcanzada se sostiene gracias a las 7 delegaciones comerciales que Biolan tiene por el mundo en Chile, Ecuador, México, Marruecos, Indonesia, Tailandia y Filipinas.

La más reciente apuesta de la compañía se focaliza en el sudeste asiático, con la creación de estas dos últimas delegaciones en Tailandia y Filipinas, para responder al considerable crecimiento que se está experimentando en dicho mercado, donde además el po-



Biolan centra su actividad en el desarrollo, fabricación y comercialización de biosensores para la medida de parámetros de interés en la industria alimentaria

tencial es francamente relevante. Es en esta parte del mundo donde se localiza la mayor industria atunera, mercado muy importante para la venta de los biosensores Biofish de Biolan para la medida de histamina, principal indicador de la calidad del atún.

Es por tanto que Biolan participa activamente en el sector por ejemplo con su reciente incorporación como nuevo miembro de la Thai Tuna Industry Association Ttia que reúne a las firmas atuneras más importantes del mundo, estando en 2018 integrada por 26 socios ordinarios (empresas compradoras y procesadoras de atún), y 20 socios extraordinarios (empresas relacionadas con el sector como distribuidores, procesadores de latas, maquinaria, eti-

quetas,...), entre las que se encuentra Biolan como proveedor tecnológico y apoyando al Subcomité Técnico de la TTIA en la discusión de temas técnicos y en la búsqueda conjunta de solucio-

Se ha incorporado a Thai Tuna Industry Association Ttia que reúne a las firmas atuneras más importantes del mundo

La compañía vasca es líder en la aplicación de la biosensórica al ámbito alimentario, estando presente en más de 50 países

La más reciente apuesta de la compañía se focaliza en el sudeste asiático, con la creación de delegaciones en Tailandia y Filipinas

nes, con el fin de fortalecer sus tendencias y objetivos estratégicos.

Además, Biolan ha estado presente en la Thaixex -World of Food Asia, celebrada del 28 de mayo al 1 de junio de 2019 en Bangkok (Tailandia), considerada la feria de alimentación y bebidas más importante de Asia, y plataforma perfecta para explorar el potencial de los mercados de Asia. Y no solo ha participado activamente en esta edición con un stand propio e impartiendo una conferencia sobre la innovación en biosensores en el Thailand Food Innovation Forum, sino que además ha obtenido el Thaixex taste Innovation Award en sus biosensores BIO-FISH para la determinación de histamina y sulfito en pescado y marisco.

La actividad internacional se ha visto reforzada con la participación de Biolan un año más en la European Seafood Exposition, consolidada como la feria más importante del mundo de su sector, que se ha celebrado en Bruselas, del 7 al 9 de mayo de 2019.

Todavía son muchos los objetivos a alcanzar en 2019 y muchos son los planes de participación en otras ferias del sector en Filipinas, Vietnam, Tailandia, etc... Todos ellos son escaparates muy importantes para difundir la tecnología Biolan que ofrece herramientas fiables, precisas, sencillas, rápidas y coste-eficiente para la industria alimentaria, y que además cuentan con certificaciones AOAC de referencia internacional que avalan la fiabilidad y precisión de las mismas. 🌊



La actividad internacional se ha visto reforzada con la participación de Biolan en las más importantes ferias

El sector eólico español une fuerzas y lanza una campaña de sensibilización sobre los beneficios de las renovables

El lanzamiento se llevará a cabo de forma simultánea en España, Portugal, Francia, Brasil e Italia

Más de 20 empresas del sector eólico español y la asociación empresarial eólica (AEE) aúnan fuerzas para el lanzamiento de una campaña de concienciación sobre los beneficios de las energías renovables. El pasado, 24 de junio, se dió el pistoletazo de salida de la campaña 'Renueva tú manera de pensar que tiene como principal objetivo ofrecer argumentos que apuntalen la percepción y conocimiento sobre los beneficios de las renovables en general, y de la eólica en particular.

Se trata de una campaña digital de alcance generalista, pero con un foco especial en el público objetivo de los -millennials-. Orientada hacia la viralización y el entretenimiento, se estructura en ingeniosos vídeos provocativos, gifs, y landings con argumentos reales e informativos sobre la competitividad de la energía eólica, su aportación al medio ambiente y sus beneficios para las economías locales, entre otros mensajes.

Empresas como EDP Renováveis, Vestas y Siemens Gamesa Renewable Energy han actuado como empresas tractoras de esta campaña, facilitando los principales contenidos. Para el sector eólico español es fundamental concienciar de la importancia del crecimiento de la aportación de las renovables en el país para cumplir con

El mercado global de la eólica marina ha crecido a una media del 21% desde el año 2013



los objetivos de Plan Integral de Energía y Clima, así como con los objetivos marcados por Europa para 2030.

Además de las 20 compañías del sector de las renovables en España, esta campaña se ha lanzado de forma simultánea en 5 países: España, Portugal, Francia, Brasil e Italia a través de perfiles en Youtube, Twitter, Instagram y Facebook, desde donde se dirigirá al público hacia la web: www.renewyourwayofthinking.com

La asociación empresarial eólica (AEE) es la voz del sector eólico en España. Con cerca de 200 empresas asociadas, representa a más del 90% del sector en España, promueve el uso de la energía eólica y defiende los intereses del sector.

El parque eólico marino global crecerá un 700% en los próximos diez años

El Consejo Global de la Energía Eólica (Global Wind Energy Council, GWEC) publicó ayer en Londres la primera edición de su Reporte Mundial de Eólica Marina (Global Offshore Wind Report), un informe en el que analiza las perspectivas del mercado eólico marino global, incluyendo previsiones a escala regional. Destacan dos ítems: (1) por primera vez en la historia, China instaló en 2018 más potencia eólica mar adentro que ninguna otra nación del mundo; y (2) el más conservador de los escenarios manejados por GWEC estima que el sector instalará en los próximos

Tanto en 2017 como en 2018, el parque eólico marino global creció en 4.500 megas/año

diez años 165.000 megavatios de potencia eólica frente a las costas de todo el mundo: 100.000, en los mares de Asia (hoy hay poco más de 23.000 en todo el mundo).

El mercado global de la eólica marina ha crecido a una media del 21% desde el año 2013. Ahora mismo, hay en todo el mundo 23.000 megavatios de potencia eólica mar adentro. Tanto en 2017 como en 2018, el parque eólico marino global creció en 4.500 megas/año. Así, los mares han acogido hasta el 8% de toda la potencia eólica instalada durante ambos años. Por primera vez, China ha instalado frente a sus

costas más potencia que ningún otro país del mundo (véase abajo tabla). Hasta ahora, el sector había estado operando casi exclusivamente en aguas europeas. 2018, pues, señala el año de la inflexión.

Karin Ohlenforst, directora de GWEC Market Intelligence (departamento responsable de este informe): "estamos en la antesala de una verdadera industria eólica marina global. Si nos basamos en los objetivos gubernamentales, los resultados salidos de las subastas y la cartera de proyectos, las previsiones señalan que de aquí a 2030 instalaremos 190.000 nuevos megavatios de potencia eólica marina".

Pero eso no es todo, según Ohlenforst, porque "muchos países están preparándose para unirse a la revolución eólica marina" y, sobre todo, porque el desarrollo tecnológico de las soluciones flotantes va a cambiar las reglas del juego "y puede añadir incluso más potencia eólica marina en los próximos años".



tunaBraid
by itsaskorda

Cuerda especial para atuneros:
Eficacia con garantía y seguridad.



Poig, Karaga 1, Pab.2
48.270 Martina (Bilbao) SPAIN
Tel. +34 94 6109400 Fax. +34 94 6109410
E-Mail: itsaskorda@itsaskorda.es

itsaskorda

Los astilleros vascos tienen carga de trabajo hasta finales de 2020

Han iniciado el año con doce buques en cartera, según recuerdan en el Foro Marítimo Vasco

Los astilleros del País Vasco tienen carga de trabajo hasta finales de 2020 tras iniciar el presente ejercicio con doce buques en cartera, destacó ayer Javier López de la Calle, director del Foro Marítimo Vasco con motivo de la celebración de su asamblea general anual. Todo ello pese a la crisis de La Naval-CNN, en quiebra. Respecto a esta instalación, el dirigente del FMV expresó su confianza en que un "nuevo inversor, con un buen proyecto industrial", relance la actividad en astillero de La Naval, en Sestao, una vez concluya el proceso concursal que ha derivado en la liquidación del mismo. En concreto, los astilleros de la CAV cerraron 2018, según insistió López de la Calle, con una "importante carga de trabajo" como consecuencia de los nuevos contratos firmados en el pasado ejercicio y que ascendieron a 5 barcos, lo que viene a ser un 22% del total de contratos cerrados en el Estado español. Los astilleros vascos, Zamakona, Murueta y Balenciaga, han iniciado el presente 2019 con contratos para construir 12 buques.

El presidente de FMV, Jorge Zubiaga, coincidió con la representante de la Diputación Foral de Bizkaia, Izaskun Arretxe, en la necesidad de poner en valor y dar a conocer un sector, el de la construcción naval, que es puntero, tecnológico y que tiene futuro.

El año se ha iniciado con 53 buques en construcción en el Estado, de ellos doce en Euskadi



Asamblea del Foro Marítimo Vasco

En este sentido, Javier López de la Calle resaltó que en el año 2018 las empresas del sector marítimo vasco facturaron un total de 2.840 millones de euros y dieron empleo a unos 13.735 trabajadores, lo que viene a representar aproximadamente el 2,2% del PIB de la CAV.

"Temores"

Los representantes del Foro Marítimo Vasco reconocieron que pese a la buena trayectoria de 2018, -La Naval, a un lado-, existen "temores en el sector", entre otros temas, por el fuerte incremento de la competencia de países como Turquía, hasta el punto de que ya hay astilleros españoles que encargan los cascos en el país euro-asiático para luego realizar el ensamblaje final en sus instalaciones en el Estado español. Este traslado de parte de la actividad a Turquía ha obligado también a empresas de la industria auxiliar a tener que desplazarse al país otomano.

Los responsables del FMV señalaron ante los socios presentes en la asamblea anual celebrada en Real Club Marítimo del Abra, en Getxo -acto que fue clausurado por la consejera vasca de Desarrollo Económico, Arantxa Tapia- que los fabricantes de equipos, ingenierías, así como los armadores cerraron 2018 con un buen volumen de negocio y con una "importante presencia internacional", dado su cada vez mayor grado de internacionalización (en torno al 70%), tendencia que esperan se mantenga en 2019.

El presidente del Foro Marítimo Vasco, Jorge Zubiaga, pasó revista a la situación de la industria auxiliar naval y señaló la necesidad de potenciarla y colaborar con ella porque "hay empresas auxiliares que, poco a poco, se están alejando del sector naval a la vista de los riesgos que se corren". En este sentido reconoció que los astilleros vascos solo pueden sobrevivir "construyendo buques de valor añadido

2.840 millones facturaron las empresas del sector marítimo vasco en 2018. Se emplea a 13.735 trabajadores

y por eso necesitamos una industria auxiliar potente”.

La representante de la Diputación Foral de Bizkaia, Izaskun Artetxe, señaló que el sector marítimo vasco es “un sector potente, con empresas de nivel tecnológico, y en el que se pueden desarrollar carreras profesionales”, y abogó por poner este hecho en valor, necesidad que corroboró Zubiaga.

El sector naval mantiene este año la ten-



El Real Club Marítimo del Abra acogió a la XXII asamblea del Foro Marítimo Vasco, en el que están representadas 263 empresas.

dencia de crecimiento de los últimos ejercicios debida, en gran parte, a la capacidad competitiva de los astilleros del Estado, incluidos los vascos, que “tienen en la in-

novación tecnológica su elemento diferencial más importante”, según los directivos del FMV. 



EGUIDAZU KAIA, 8
48700 ONDARROA
ESPAÑA (SPAIN)



N.R.S. 12-01354/BI CE



El Salón Náutico 2019 crece y pone rumbo hacia la sostenibilidad y el cuidado del mar

La sostenibilidad y el cuidado medioambiental del mar y los océanos centrarán la 58ª Salón Náutico Internacional de Barcelona, que ocupará de nuevo los muelles de la Fusta y de España del Port Vell, con un crecimiento previsto de entre el 5% y el 10%. Además, y en la línea de anteriores ediciones, la innovación y la tecnología serán otros de los grandes ejes temáticos del mayor evento ferial de la náutica española.

Una jornada sobre el daño de los residuos plásticos en el mar, la presencia de barcos más sostenibles y varias actividades para la concienciación medioambiental serán algunas de las acciones que va a llevar a cabo el Salón Náutico en una nueva edición en la que quiere especialmente poner el acento en la necesidad de cuidar el mar.

En este sentido, el presidente del salón, Luis Conde, afirma que “queremos mostrar que los practicantes de la náutica somos grandes amantes del mar y por ello somos los primeros interesados en defenderlo. Por eso, estamos trabajando para llevar a cabo acciones de concienciación con el objetivo de cuidar al máximo nuestro entorno natural, además de seguir fomentando la innovación y la implementación de la tecnología en embarcaciones cada vez más sostenibles”.

Crecimiento

En estos momentos, el Salón Náutico de Barcelona, que se celebrará del 9 al 13 de octubre, tiene ya contratado más del 60% de su superficie expositiva, por lo que los organizadores esperan que la edición de este año vuelva a crecer, reflejando de este modo el buen comportamiento del sector, que ha registrado un aumento de matriculaciones del 5,5% en el periodo comprendido entre enero y mayo con un total de 2.466 embarcaciones de recreo, según datos de la Asociación Nacional de Empresas Náuticas (ANEN).

Organizado por Fira de Barcelona, con la colaboración de la Asociación Nacional de Empresas Náuticas (ANEN), el Salón Náutico Internacional de Barcelona confirmará su condición de evento ferial de



Jordi Freixas, Luis Conde y Carlos San Lorenzo

referencia de la náutica española con la presencia de las principales marcas.

De esta manera, el recinto del Port Vell acogerá más de 300 expositores y 700 embarcaciones en una edición en la que la mayor parte de ellas serán barcos de hasta 20 metros de eslora.

Y es que el certamen, que ocupará los muelles de España y de la Fusta del Port Vell, exhibirá la mayor muestra flotante que se puede reunir en estos momentos en España mientras que en tierra expondrá un elevado número de pequeñas embarcaciones y neumáticas, así como las últimas novedades en productos de electrónica, motores, pinturas, velerías, remolques, chárter y servicios náuticos.

El director del certamen, Jordi Freixas, señala que “el Salón Náutico de 2019 contará con las principales marcas del sector

y pondrá de manifiesto su condición de evento de referencia tanto en el aspecto comercial como en el promocional. Es por ello que la edición de este año se perfila como una de las mejores desde que el Salón Náutico se trasladó al Port Vell en 2012”.

El secretario general de la Asociación Nacional de Empresas Náuticas (ANEN), Carlos Sanlorenzo, explica que “hemos comenzado la temporada náutica en positivo un año más y, en concreto, los resultados del mes de mayo superan el crecimiento del 8%, en matriculaciones globales de embarcaciones de recreo a nivel nacional. El mercado del chárter también, tras meses de consolidación, vuelve a crecer en mayo un 5,5%, lo que refleja que sigue siendo una de las tendencias para disfrutar de la navegación más demandadas por el turismo náutico”. 

Gente de mar

Un amplio programa de actividades da contenido a la edición de 2019 que, bajo el nuevo lema 'Gente de mar', quiere potenciar su vinculación a Barcelona y los barceloneses. Por ello, la organización está manteniendo conversaciones con la asociación Amics de la Rambla, el Gremio de Restauradores de Barcelona y la Cofradía de Pescadores para realizar una serie de actividades que vinculen más al Salón Náutico con la ciudad y al entorno más cercano al Port Vell. En esta misma línea, el salón, que une a profesionales y público, contará con un nuevo atractivo, el 100x100 Market, un mercado de moda y complementos con música en directo, food trucks y área infantil en el Moll de España, zona en la que también se expondrán más embarcaciones. Asimismo, tendrá lugar una nueva edición de la Noche de la Náutica, con música en vivo, desfiles de moda y degustaciones. También, y como ya es tradicional, el evento contará con un amplio abanico de actividades. Así, con la colaboración de la Fundación de Navegación Oceánica de Barcelona (FNOB), y de la Federación Catalana de Vela, se llevarán a cabo diversas salidas al mar y se habilitará un espacio divulgativo para fomentar la práctica de la vela deportiva.

En el ámbito más lúdico, el salón dispondrá del Área Fun Beach, una zona de pruebas con acceso al mar para hacer sesiones de vela li-

gera, kayak o paddle surf; organizará una nueva edición del Barcelona SUP Festival, encuentro de aficionados al paddle surf que practicarán esta modalidad en las aguas del Port Vell; y acogerá la tercera Barcelona Paddle Race, una competición en mar abierto con salida desde el salón y llegada a Badalona. El salón reforzará el área de Marina Tradicional con la exposición, en el Moll de España, de embarcaciones clásicas y donde se llevarán a cabo talleres y actividades para toda la familia.

Vertiente profesional

Además de ser el mejor escaparate comercial de la náutica española, el salón es también una plataforma de dinamización sectorial. En este sentido, el Espai de Mar contará con una amplia agenda de jornadas profesionales en la que se dará visibilidad a las startups vinculadas con el sector náutico; una jornada internacional sobre la gestión de los residuos plásticos en el mar y el primer Foro Mujeres del Mar, entre otras. Los Professional Meetings, una serie de reuniones empresariales para promover nuevos contactos y negocios entre expositores y visitantes, completarán la oferta del Salón Náutico Internacional de Barcelona. 



La solución profesional a sus necesidades de transporte internacional de mercancías

- ✦ Transporte **aéreo, marítimo y terrestre**
- ✦ **Soluciones adaptadas** a su negocio

- ✦ Operador Económico Autorizado (**OEA**)
- ✦ Más de **30 años** de experiencia
- ✦ Miembro del **Grupo IAG**

Bruselas, pasión gastronómica por los mejillones

Texto: Alberto López Echevarrieta.

Fotos: José M. Ugalde.

“¿Pueden indicarnos por dónde se va a la calle de los mejillones?”, me pregunta un grupo de turistas chinos en la Grand Place, el corazón de Bruselas, que es tanto como decir de Europa. Los orientales saben que a pocos metros, en la rue des Bouchers, se encuentra la que posiblemente sea catedral del mejillón, uno de los puntos del planeta donde este bivalvo es el auténtico rey de la mesa con un consumo aproximado de casi una tonelada al día.

Me refiero a Chez Léon, un restaurante que fundó Léon Vanlancker en 1893 con cinco mesas y hoy dispone de 520 plazas. Dicen los nativos que nadie puede decir que conoce la capital belga sin haber pasado por cualquiera de los comedores de esta casa, referencia gastronómica donde las haya. Sus mejillones gratinados son una delicia y su carta de mejillones al vapor, en sus muy diferentes variantes, es legendaria. Los primeros se sirven en fuente plana, pero los segundos siguen la tradición local de presentarlos al cliente en cazuelas de ración con un contenido de un kilo aproximado.

Por toneladas

Lo de Bruselas y los mejillones -*moules* como les llaman ellos- raya en la obsesión culinaria. Hay establecimientos donde ofrecen menús compuestos únicamente por estos bivalvos preparados de distintas formas. Leemos en una carta: “*Spécialités de Moules*” y a continuación sus formas de presentarlos: al natural, al ajo, con champiñones, agrios, dulces, al curry, con crema de mostaza, con cerveza, a la mexica-

No hay menú en Bélgica que carezca de estos moluscos



Mejillones gratinados de Chez Léon

na bien picantes, a la napolitana, al Rochefort... y así hasta 35 fórmulas diferentes. ¿Qué tiene este molusco para que Europa le rinda pleitesía de esta forma?

“Uno de los factores del éxito de los mejillones en

Bruselas, me dicen en Chez Léon, es su contenido en proteínas. El hierro y fósforo que contienen les confieren unas excelentes propiedades para períodos de crecimiento y desarrollo. El yodo que también llevan los hace ideales para quienes padecen



Una variedad de los mejillones al vapor de Chez Léon

Sólo de la región holandesa de Zelanda se consumen más de setenta millones de kilos

procesos de la glándula tiroideas. Es más, como poseen un alto contenido de sales minerales, son muy recomendables para personas hipertensas y con problemas renales. Su valor nutritivo es superior incluso al de la langosta, por lo que es un alimento de primera importancia y se digiere fácilmente.

Y no es un producto caro”.

A pesar de ello, su presencia es constante en las mesas de restaurantes tan de élite como los situados en las Galerías Reales de Saint-Hubert, a dos pasos de la Grand Place, la plaza más bonita del mundo. En otros establecimientos más populares, como Mar du Nord, en la plaza de Sainte Catherine, la oferta a pie de calle resulta prácticamente irrenunciable.

Mejillones “a la tos”

En cualquiera de estos lugares se pueden oír mil historias en torno a los mejillones, como por ejemplo que su consumo en Bélgica llegó a tal punto que su venta se llegó a hacer al contado, a plazos, bajo palabra, etc.

“El colmo fue en Lieja -me comenta un pescatero desde su tienda rodante-, donde se llegaron a vender mejillones ‘a la tos’. En establecimientos como el mío se podían comer, a pie de puesto y muy baratos, todos los mejillones crudos que se quisieran. Había una condición: El precio se duplicaba si el comedor tosía”.

Le expreso mi ignorancia. “El procedimiento beneficiaba siempre al vendedor -continúa-, porque el jugo de los mejillones crudos produce un fuerte escozor en la garganta que, en cuanto pruebas uno, te obliga a toser, por lo que al segundo ejemplar que comías ya tenías que volver a pagar”.



¿Quién se atreve con esta ración individual de mejillones?



Recogida de ejemplares en una mejillonera del Mar del Norte

Se completa la importación con ejemplares cultivados en Noruega y Galicia

Galicia presente

Con el tiempo, el mejillón ha pasado a ser el bivalvo más consumido en Europa. Buena parte de los setenta millones de kilos que se consumen al año en Bélgica proceden de la región holandesa de Zelanda y sus conchas son de color azul-violáceo. La exclusiva inicial se rompió cuando Noruega y las Rías Bajas gallegas entraron compitiendo en el mercado. En la actualidad, el país escandinavo dedica la mayor

parte de su producción a la exportación, aunque también vende pequeños volúmenes congelados y frescos. Tan pequeños como las partidas que les llegan de Chile y Turquía estimados en un 5%.

Las Rías Bajas se están introduciendo con muy buen pie gracias al delicioso sabor de sus mejillones que lo diferencia de los demás... y a su precio. “Una de las razones por las que los mejillones se presentan a los consumidores con tan-

Los mejillones son los bivalvos que más se consumen en Europa sobrepasando en mucho a las ostras

tas salsas y aderezos es porque carecen de sabor propio. Distan mucho de los gallegos que tienen más carne y resulta más sabrosa”, se comenta en círculos gastronómicos.

Cebo y abono

El cultivo del mejillón en Galicia se inició allá por el siglo XVIII y se realizaba en zonas determinadas, algunas de ellas pertenecientes a fincas particulares. Inicialmente su producción natural era utilizada exclusivamente como cebo para la pesca y el abono de las tierras de cultivo. Con el paso del tiempo el cultivo fue extendiéndose a merced que crecía la demanda hasta el punto de que, ya en el siglo XIX, se produjeron los primeros cultivos. Hay constancia documental de que, mediada esta centuria, algunos viveros de ostras se convirtieron en mejilloneras.

Este triunfo del mejillón en el mercado, debido principalmente a la excelencia de su carne, la rapidez de su crecimiento con respecto a otros moluscos y la propiedad de adherirse a soportes, propició un extraordinario auge de la mitilicultura a través del cultivo en criaderos y viveros que en la Unión Europea se practica de acuerdo con diversas técnicas. Así en los Países Bajos se practica a todo lo largo del vivero, mientras que en Galicia es suspendido sobre estructuras flotantes, principalmente bateas o balsas.

El cultivo del mejillón

El mejillón vive en colonias, pegado a las rocas por medio de esos filamentos que le salen de la punta del cascarón. Tanto de forma na-

En Bruselas preparan los mejillones de más de 30 formas diferentes



Una variedad de las bateas en el norte de Europa.



La recogida a punto de finalizar.

tural como artificial, este molusco habita en profundidades inferiores a los diez metros, allá donde el mar produce fuertes resacas. Por su especial situación, las rías gallegas, el delta del Ebro y las costas de Noruega y del Mar del Norte son los lugares donde mayor producción se obtiene, si bien en la actualidad se está experimentando con el primer vivero del Cantábrico en mar abierto, a tres millas de la costa vasca, entre Bermeo y Ondarroa.

El desarrollo del mejillón *-mojojón* para los vasos- es muy delicado. Comienza en invierno recogiendo en las rocas ejemplares salvajes de uno a tres centímetros de longitud. Se les ata con redes especiales a las cuerdas de unos soportes llamados bateas y en pocos días los moluscos ya se fijan por sí solos. A las crías así dispuestas se las protege con una malla porque las doradas, rayas y estrellas de mar las consideran su comida preferida.

Una vez sumergidas las bateas se espera que pase medio año para izarlas de nuevo

Excelentes filtros

El alimento lo reciben abriendo la concha y filtrando el agua a través de sus branquias. Las partículas orgánicas de las que se nutre quedan retenidas, pasan al estómago y el resto se expulsa un día o dos después como excremento. Increíblemente puede filtrar hasta cinco o seis litros de agua por hora. Esta capacidad significa que las bacterias perjudiciales pueden convertirse también en alimento.

Una vez sumergidas las bateas se espera que pase medio año para izarlas de nuevo y comprobar el avance obtenido gracias a los nutrientes que les han proporcionado las aguas marinas. Los mejillones habrán crecido cerrando los espacios que se habían dejado entre una mejilla y otra, por lo que hay que recolocarlos a fin de facilitar su crecimiento dejando más espacio entre unos y otros. Cuando tienen una longitud de ocho o nueve centímetros se considera que ya están listos para una buena mesa.

Excelente relación calidad-precio

Dicen los mariscadores que hace cuarenta años había mucho mejillón y poco mercado, pero ahora es al revés. Los cultivadores coinciden al opinar que la situación no siempre fue tan buena como la actual. Lo saben muy bien porque el negocio, en la mayor parte de los casos, ha ido pasando de padres a hijos. Han sido decisivas las campañas de concienciación ciudadana promocionando las extraordinarias propiedades nutritivas que tiene este molusco.

Aseguran los expertos que las crías que nacen en las mejilloneras son de mayor tamaño y más succulentas que las que proceden de la leva salvaje.

De esta forma el mejillón pasó de ser el molusco de los pobres al nuevo manjar de las aristocráticas mesas en sustitución de la ostra. Un sabor a cambio de otro que exigió la adaptación de los viveros con los resultados excelentes que todos conocemos. 



Un sabor que desplazó al de la ostra.



Chez Léon, en Bruselas, nada comparable en mejillones.



Espectacular aspecto de una pescadería ambulante en Bruselas.

Imitando a Elcano antes de los 70 (III) En las antípodas de Bilbao; Auckland

Texto y fotos:

Julio Ruiz de Velasco Tissier

Dejo Australia y continuó mi “vuelta” para investigar otro confín de mi mundo habitual.

Nueva Zelanda, siempre soñada por su lejanía y también por grandes deseos de conocer el lugar siempre leído, aunque obviado por desconocimiento, por Magallanes y Elcano que la dejaron muchas millas al sur en su viaje a por las especias a través de las Marianas y las Molucas.

AOTEAROA, en maorí “la tierra de la larga nube blanca”, fue ocupada hace más de mil años por maoríes procedentes de Polinesia oriental pero el primer europeo que arribó a estas tierras y del que se tiene constancia fue el holandés Abel Tasman en 1642 pero sobre todo el inglés James Cook, 127 años más tarde en 1769, quién reclamó la tierra en nombre de los ingleses.

Siempre los ingleses

Y lo consiguieron firmando el tratado de Waitangi aunque dejando la propiedad de los recursos naturales a los maoríes que a cambio cedieron el derecho de gobierno a la Corona británica.



Flujos migratorios en el Pacífico

Juntos han seguido “caminando” hasta incluso combatir, maoríes e ingleses, en la 1ª y 2ª guerra mundial. La población siguió creciendo gracias a la emigración desde Inglaterra y desde el continente europeo en los años 1950 y posteriormente desde las islas del Pacífico y Asia, siendo hoy en día el continente neozelandés una mezcla única de culturas perfectamente asentada.

Del tamaño de Italia y situada a casi 25.000 kms de Europa y a 2300 de Australia, la componen dos islas separadas por



Auckland desde Sky tower

el estrecho de Cook que en su parte más estrecha tiene 32 kms de ancho. Y por simple que parezca ambas islas se denominan, la Isla Norte y la Isla Sur. La Norte, volcánica con varios lugares aún "vivos" con gran cantidad de geysers que siguen suministrando energía y la Sur totalmente distinta, valles, ríos y una veintena de cumbres superiores a los 3000 mts, siendo la de más altura, el monte Cook de 3750 mts. Y es que el bueno de Cook está presente en casi todos los lugares y escritos. Tan solo tres ríos, el mayor Waikato de 425 kms.

Es una monarquía parlamentaria con 4,8 millones de habitantes siendo sus idiomas oficiales el inglés y el maorí, este último mucho menos utilizado, aunque desde 1995 han surgido iniciativas para fomentar un compromiso activo y expresarse en él. Y un dato final, fue el primer país del mundo que concedió el derecho a voto a la mujer. Fue en 1893.

El trayecto entre Sidney y Auckland, es más asequible que los dos anteriores. Tan sólo tres horitas de vuelo. La diferencia horaria con España es la mayor existente, justo 12 horas. Estoy en las antípodas.

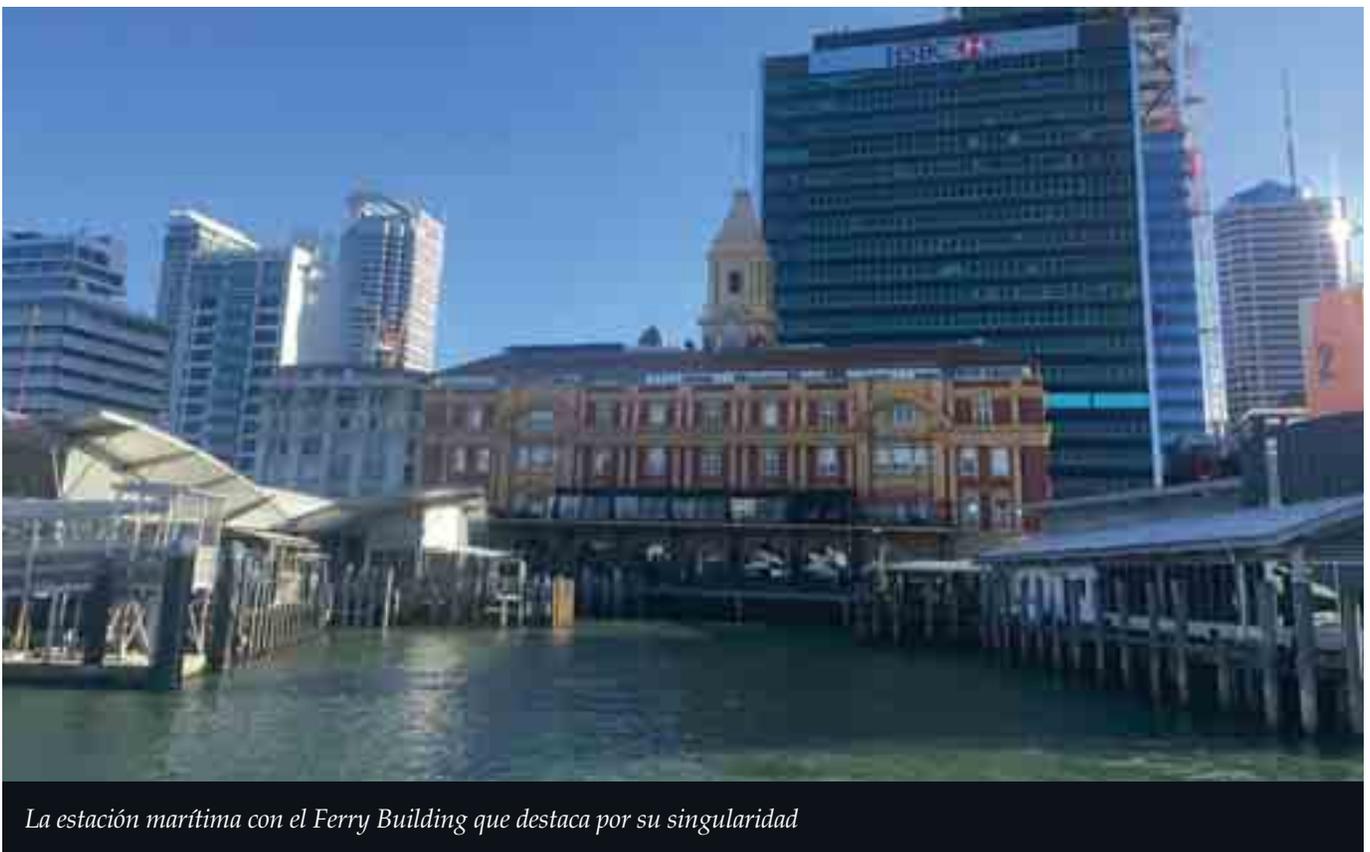


Sky tower a la derecha

Auckland : capital mundial de la vela.

Así la conocemos los amantes de esta forma de navegación milenaria. Con 1,7 millones de habitantes. Desde el hotel Gran Millenium, bajo por Quenn Elizabeth hasta el mar. Un gran bulevard con comercio totalmente internacional, con gran-

des árboles y el pirulí (Sky tower) emblema de la ciudad de 328 mts de altura y construcción mas alta del hemisferio sur. Visitarla es casi obligatorio. Y si además tienes valor, te lanzas al vacío desde la plataforma situada a unos pocos metros menos de altura sujetado a un cable. Yo ni tuve valor ni lo hice.



La estación marítima con el Ferry Building que destaca por su singularidad

Viajes Marítimos

Continúo hasta llegar a la estación marítima, cuyo edificio principal, Ferry building, es una construcción victoriana que contrasta con los rascacielos contiguos. Es un revuelo de gente, ferrys que entran y salen, un trasatlántico que hace pequeños a los edificios de alrededor. Hay vida a cualquier hora del día. Los muelles se convierten en espacios que acogen al Museo marítimo nacional en cuya entrada hay un velero que en seco parece infinitamente más grande que cuando lo ves a flote y una colección de motores fueraborda desde sus orígenes, algo distinto de lo que había visto hasta la fecha. También en los muelles se alternan cafeterías, restaurantes, puertos deportivos sucesivos para distintas esloras, muelles de descarga de pescado e incluso un reservado para atraque de hidroaviones.

Todo cercano para un paseo a cualquier hora del día. Los grandes veleros de la Copa América son utilizados para excursiones que en grupos de doce personas hacen un "par de boyas" por la bahía. Por 90 dólares neozelandeses (1 \$ nz = 0,66 euros). Una experiencia única.

Además del Museo Marítimo citado a pie de muelle el más importante es el ubicado en el alto de la colina a las afueras de Auckland, el War Memorial Museum. Aquí encontramos todo lo referente a las culturas maoris - polinesias, todos los artilugios flotantes utilizados, artes de pesca, utensios de navegación, planos de las rutas que trajeron a los polinesios hasta la isla norte hace 1000 años...



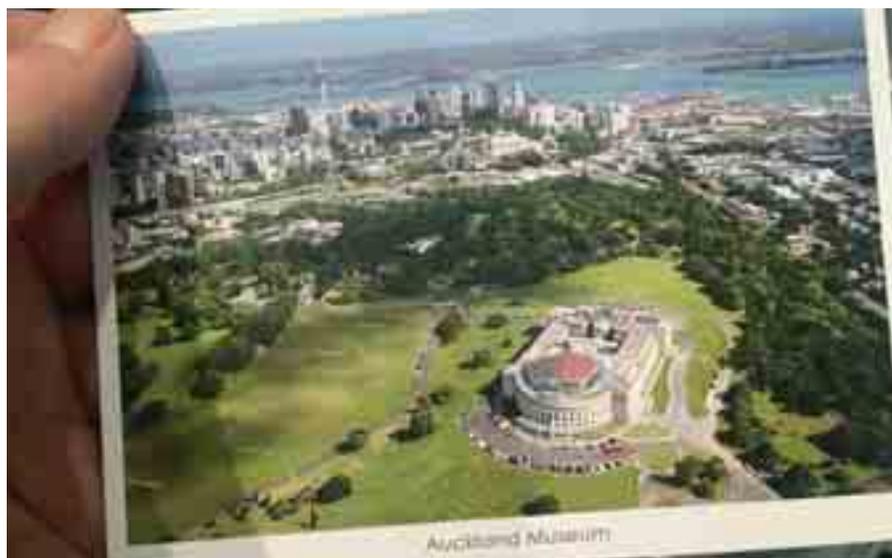
Museo marítimo



Veleros America's Cup



Motores fuera borda en el Museo Marítimo



Museo de Auckland



Caracola



Hillary, primer alpinista en subir al Everest, figura en los billetes de 5 \$ NZ

Waiheke. Ostras y vino

Y de Auckland en un ferry me dirijo a la isla de Waiheke. Cuarenta y cinco minutos de ruta con fuerte viento pero mar en calma al estar la bahía protegida por diferentes islas.



Ostras de Onetangui

Quería conocer y catar “algo” que cercanos a los 70 años, a casi todos nos interesa. Las exquisiteces de su enogastronomía en forma de vino y ostras. Estaba algo informado pero nunca pensé en el acierto que supuso esta pequeña escapada de un día. Me sorprendió sobremanera que todas las viñas estuviesen cubiertas por redes para proteger el fruto de las aves. Hectáreas y hectáreas de redes. Una cata, atendidos por una pareja de sudamericanos, aquí hay cantidad de jóvenes chilenos y argentinos, me permitió comprobar que tanto el tinto como el blanco, nada le tienen que envidiar a nuestros Riojas, Riberas, Ruedas o Albariños y maridándolos con ostras frescas, con una cavidad más profunda que las de aquí, pero igualmente exquisitas con unos precios totalmente asequibles son una exquisitez.

Ay si Elcano levantase la cabeza!. Ellos en busca de clavo y nuez moscada y yo degustando ostras y vino.

Dejo a mi pesar pendiente para no sé cuando, volver con más tiempo y recorrer la Isla Sur. Esas montañas y esos fiordos con miles de hectáreas de tierra casi virgen.

Y quedo también pendiente de aprender a cantar y bailar el haka haka, danza milenaria que “prepara a los guerreros para la lucha” y que es interpretada actualmente en los inicios de cualquier partido internacional del deporte nacional por autonomasia: el rugby.

Incluso vete a saber, igual he cogido valor y me tiro desde Sky tower. 🌊



Las viñas recubiertas con red

Éxito del homenaje a Elcano

El homenaje a Elcano de las cuatro marinas se cerró con un éxito de público. Miles de personas acudieron a Getaria para honrar al marino que comandó la primera vuelta al mundo dentro del proyecto 'Horizonte Elcano', que unió a las cuatro marinas por primera vez. Las 100 embarcaciones participantes en el homenaje realizaron aún más la fiesta, después de haber atracado todo un fin de semana en Getaria.

El V centenario de la primera vuelta al mundo. 'Horizonte Elcano' ha sido un proyecto que ha unido por primera vez a las cuatro marinas. Todo ello se cerró con una última jornada multitudinaria que ha celebrado aquella gesta con actividades de mar y de tierra.

Llegaron a Getaria 100 embarcaciones que participaron en una gran regata y 'rally' náutico. Tras el espectáculo marítimo, atracaron en el puerto y después marcharon rumbo a sus lugares de origen. Sin embargo, las naves más emblemáticas abrieron sus puertas y facilitaron la subida a bordo a más de 5.000 personas, entre ellos el buque-escuela de la Armada española, el 'Juan Sebastián de Elcano', el de la UPV/EHU, 'El Saltillo', la nave 'Lucretia' y el barco-museo ecoactivo 'Mater' que acogieron a los visitantes que se han acercado a la localidad natal del marino vasco.

El homenaje también se extendió por tierra. A la mañana, en la iglesia de San Salvador de la localidad natal del marino vasco, hubo una misa marinera. Después, los representantes de las cuatro marinas realizaron una ofrenda floral a la estatua que se erigió en su pueblo.

En el malecón, el 'Espacio Horizonte Elcano', se reunieron muchos visitantes y se ofrecieron talleres durante todo el día: Arazi organizó uno de cuentos sobre Elcano, el Aquarium de San Sebastián uno de caretas del marino vasco, la Escuela Náutica de Pasaia otro sobre estrobos y el 'Mater' uno sobre análisis de microplásticos en la playa. Además, el barco-museo ecoactivo proyectó una película a bordo. 🌊



Salida del buque escuela de la Armada, Juan Sebastián Elcano de Getxo a Getaria



Los representantes de las cuatro marinas realizaron una ofrenda floral a la estatua que se erigió en Getaria.

txikitasunetik handi

Landa eta itsasertz garapena
Desarrollo rural y litoral



Euskadi, auzolana, bien común

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO



salonnautico

INTERNACIONAL DE BARCELONA

9-13 OCTUBRE 2019

PORT VELL

Gente
de

MAAR