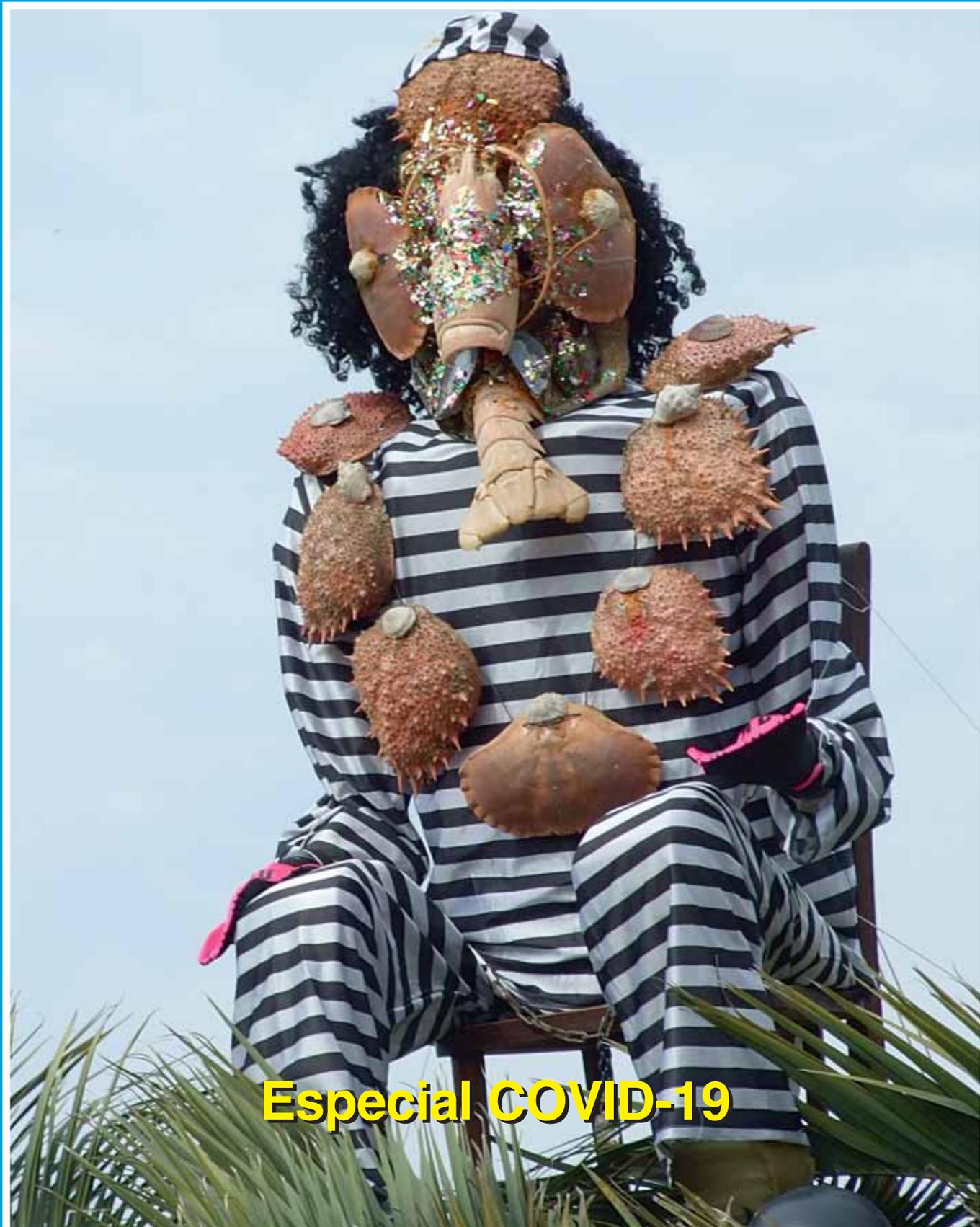


# Europa Azul

Revista de la Mar

Mayo - Junio N.º 177 • 2020



**Especial COVID-19**

Mirenek zabaldu du zapata-denda.

Jesusek bere bizikleta-dendaren pertsiana altxatu du.

Josuren hoteltxoak berriro ditu leihoak zabal-zabalik.

Eta Paco, Ander, Luisi, Bego eta beste ostalari askok  
beren irribarrea eskaintzen dute  
taberna eta jatetxe bakoitzeko barraren atzean.

# Orain Bizkaia

.

BAGARA ALA EZ GARA?

.

 ***Bizkaia aurrera!***



Alberto Echaluze

## Consume de forma responsable, pero que sea pescado local

**S**eguimos bajo un Estado de Alarma con un virus que se ha metido en todas las casas. El sector pesquero ha dado una lección apoyando el abastecimiento todos los días de la pandemia justificándose el tipo. Pescadores, autónomos, trabajadores, comercializadores, transportistas han estado expuestos a la enfermedad realizando su trabajo en lonjas y mercados centrales, “lugares de mucha afluencia” estando de cara al público y contrayendo contagios y en más de un caso trágicos fallecimientos. La sociedad tenemos que gratificar su encomiable labor. Pero, todo ello, ha sido posible debido a que el abastecimiento dependía ahora más que nunca de la producción en España, donde el sector pesquero ha vivido en un mar de incertidumbres la evolución del coronavirus. La caída de la demanda de los productos más rentables y la dificultad de aplicar medidas de seguridad para evitar contagios entre los trabajadores fue superada con un suministro diario y sostenido. Esto tiene que valorarse por toda la sociedad para que nos demos cuenta que podemos seguir viviendo del pescado local.

Junto a ello, daba igual si estabas en la India, en Estados Unidos, Italia o España; el mundo se paró y esto ha de servir para reflexionar para conseguir un consumo responsable y mucho más en los océanos. Los diarios de prensa señalaron que hubo mínimos históricos de movilidad, una fuerte subida de los ERTES y el desmoronamiento de sectores como el turístico, entre otros.

El Fondo Monetario Internacional (FMI) estima que la economía global se contraerá un 3% en 2020 (un 8% en España) en un análisis rodeado de una “incertidumbre extrema” cuyo desenlace dependerá de cómo cada país supere lapandemia.

El miércoles 29 de abril, el Instituto Nacional de Estadística (INE) dio el peor dato de comercio minorista en las dos décadas de las que existen cifras, con un hundimiento en marzo del 15% mensual. Hubo un repunte en alimentación, pero el resto de los sectores cayó entre un 20% y un 50%. El consumo de pescado fresco subió un 30 por ciento y este dato nos tiene que servir para que los consumidores tengan una buena experiencia de usuario y repitan en sus clientelas habituales. No obstante, ha llamado la atención la fuerte diferencia que existe entre los precios en la primera venta y los costes que tiene que asumir el mayorista-comercializador para que obtenga una rentabilidad a sus compras.

El caso es que llevamos muchos años diciéndote que no consumas, que reduzcas, que pares. Necesitaríamos tres planetas para abastecer el ritmo de consumo que manteníamos, sobre todo porque se prevé un crecimiento demográfico para 2050 que nos situará en 9.600 millones de personas. Simplemente, no es posible soportar este nivel de producción y consumo que genera fuertes impactos sobre el cambio climático y fomenta gravemente la pérdida de biodiversidad. Por ello, no valen con establecer zonas protegidas y restricciones a la ac-

tividad pesqueras. En estos meses las cosas han cambiado y mucho las cosas, pero no hasta el punto que el productor tenga que sufrir más de lo que viene sufriendo. El mundo se ha parado y tenemos la oportunidad de redibujar el consumo. Es preciso conseguir consumos responsables, pero restringir y limitar la actividad pesquera.

Vamos a salir por la puerta y la recesión nos va a dar una bofetada en la cara. Tenemos que reconstruir el país y el mundo. Podremos hacerlo de muchas maneras. Una vez más, lo que consumas, a quien se lo compres, y como lo compres va a ser muy importante. Nuestra forma de consumo va a decidir qué país queremos y qué mundo vamos a liderar. La reconstrucción también está en tu mano.

Debemos redefinir el consumo, transformándolo en un consumo más seguro, menor y mejor. Es el momento de promover alternativas locales, sostenibles, resilientes y que generen bienestar. Un consumo para que las personas continúen priorizando sus necesidades básicas y puedan tomar decisiones sostenibles, por sí mismas, y de una manera más segura. Esto resultará en soluciones que sean mejores para las personas y el planeta, conectándonos con nuestros vecinos y nuestras ciudades.

Es el momento de seguir poniendo en valor los productos locales, de temporada y sostenibles: fomenta tu compra en cooperativas, en comercios locales y mercados de barrio ya sea online o físicamente.

**PRESIDENTE-EDITOR:** ALBERTO ECHALUCE OROZCO

**CORRESPONSAL GALICIA:** MBEREA **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:** José María Fernández, 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, Oñati (Gipuzkoa)

IMPRESO EN ESPAÑA

DEPOSITO LEGAL: SS-228-90

ISSN: 1.130-1465



## Entrevista

José Antonio Pérez Sieira, presidente de la Federación Gallega de Cofradías de Pescadores. 6 a 8

## Especial Coronavirus

Repercusiones del cierre del canal Horeca  
Entrevista con Juan Manuel Trujillo, responsable de Pesca del Sector de Mar de FSC-CC.OO

Los cambios en la compra de alimentos  
Precios bajos de las especias, pese a la apertura de la restauración  
Campaña de promoción del consumo de especias  
La colaboración de toda la cadena de valor.

10 a 23

## Opinión

El estado de la industria pesquera europea 26 y 27

## Europa

Perplejidad por la propuesta de ampliar las zonas protegidas 28 y 29

## Euskadi

La anchoa migra hacia el oeste 30 y 31

## Galicia

Expertos trabajan en adaptar la formación a la nueva realidad

El cerco exige más sardina 32 y 35

## Acuicultura

Entrevista Alfonso Macías, coordinador de ASEMA 36 a 39

## Catalunya

Incertidumbre con la cosecha del mejillón  
Aprobadas las ayudas a la cooperación  
Ports de la Generalitat invertirá 13 millones de euros en mejoras en los puertos  
Balfegó acerca la alta cocina a la sociedad 40 a 48

## 6-8

### Entrevista

## Las Cofradías solicitan ser reconocidas como OPs para acceder a las ayudas de la UE

Las cofradías no pueden acceder a las ayudas establecidas por la UE con motivo del COVID-19 al no estar reconocidas como entidades gestoras como sí lo están, por ejemplo, las organizaciones de productores. Para cambiar esta situación, la Federación ya ha contactado con varios eurodiputados, a los que ha solicitado que den un paso adelante para que las cofradías tengan el peso que les corresponde en Bruselas: "Somos un modelo de gestión del que estar orgullosos", asegura, al tiempo que agradece a los asociados que hayan salido todos los días a trabajar, "pese a las pérdidas económicas".



## 16-18

### Especial coronavirus

## Los sindicatos demandan políticas de estímulo económico

Juan Manuel Trujillo, responsable del sector del Mar en CCOO, reconoce que los Expedientes de Regulación Temporal de Empleo han salvado "cientos de miles de puestos de trabajo", pero advierte de que estos no pueden ser la única solución para paliar los efectos del COVID-19 en la actividad pesquera. Con Trujillo hemos analizado la incidencia de la pandemia en el sector y las novedades en torno al sector como la actualización de la regulación de los títulos profesionales o la nueva estrategia de sostenibilidad y biodiversidad que está preparando la Comisión Europea. Un documento, asegura, muy preocupante ya que, según nos adelanta, "el sector pesquero pasa de ser esencial a prescindible".



## Internacional

Malestar con el incremento de la entrada de pescado chino en Europa 51 y 52

## Innovación

Redes de pesca convertidas en mochilas, tablas de surf y trajes de baño 53 a 55

## Astilleros

Astilleros Balenciaga cuenta en su cartera con tres pedidos de construcción

Primer barco LNG botado de Japón

El armador del Ritz se hace con el mando de H. J. Barreras

Aister entrega nuevas embarcaciones a autoridades de España e Islas Mauricio

Zamakona afronta la construcción de un innovador arrastrero 56 a 60

## Reportaje

San Vicente de la Barquera 61 a 65

## Puertos

Puerto de Bilbao y Puerto de Huelva 66 y 67

## Europa

# La Estrategia de Biodiversidad trata de reducir la productividad pesquera

El sector pesquero europeo ha mostrado perplejidad ante el tratamiento que la Comisión Europea (CE) hace de la actividad pesquera en la propuesta hecha para el desarrollo de una estrategia de Biodiversidad de Europa. El sector, representado por la asociación Européche, a la que pertenece la patronal española CEPESCA, cree que la estrategia planteada reduciría drásticamente la productividad de la industria pesquera del Viejo Continente y condenaría a Europa a incrementar notablemente las importaciones de productos pesqueros de terceros países, alejados de los estándares ambientales y sociales europeos, para alimentar a los ciudadanos de la UE, lo que a su juicio, además de una paradoja, resulta incomprensible.



## Publicidad

DIPUTACION FORAL DE BIZKAIA	2
NAUTICAL	9
UHINAK	15
PESCADOS LLORENTE	19
OLIVEIRA	31
VICINAY	35
ITSASKORDA	43
BALFEGÓ	47
ASTILLEROS BALENCIAGA	52
MAYEKAWA	59
ASTILLEROS ZAMAKONA	67
Gº Vº DESARROLLO RURAL	68

## Innovación

# Redes de pesca abandonadas tienen una gran aplicación en la economía circular

Las redes de pesca de nylon desechadas y reconocidas por su perfil de sostenibilidad y sus prestaciones se emplean cada vez más para fabricar tablas de surf y sus componentes. Una iniciativa de reciclaje sostenible que se queda en el mar y que apuesta por la conservación de los océanos, a la par que soluciona el abandono de estos aparatos en los puertos y ofrece ingresos a los pescadores.



*Alegoría al COVID-19; para la hoguera de San Juan con detalles marinos y con un preso-confinado que por fin le daremos fuego.*

*Foto: Julio Ruiz de Velasco Tissier.*



*El presidente de la federación gallega de cofradías, José Antonio Pérez Sieira.*

## José Antonio Pérez Sieira,

Presidente de la Federación Gallega de Cofradías de Pescadores

# "La UE debe entender que no hay organizaciones de productores más grandes que las propias cofradías"

**A** José Antonio Pérez Sieira (Santa Uxía de Ribeira, 1962), presidente de la Federación Gallega de Cofradías de Pescadores desde hace poco tiempo, le ha tocado lidiar con una situación extraordinaria para la que ningún sector económico estaba preparado. En esta entrevista, Pérez Sieira se lamenta de que a pesar de la actividad frenética que han tenido que desplegar estos días, las cofradías no pueden acceder a las ayudas establecidas por la UE con motivo del COVID-19 al no estar reconocidas como entidades gestoras como sí lo están, por ejemplo, las organizaciones de productores. Para cambiar esta situación, la Federación ya ha contactado con varios eurodiputados, a los que ha solicitado que den un paso adelante para que las cofradías tengan el peso que les corresponde en Bruselas: "Somos un modelo de gestión del que estar orgullosos", asegura, al tiempo que agradece a los asociados que hayan salido todos los días a trabajar, "pese a las pérdidas económicas".

## Entrevista

*Texto y fotos:  
Santiago de Compostela  
/M. Berea*

**- ¿Han pasado varios meses desde el inicio de la pandemia, en qué situación se encuentran ahora mismo las cofradías gallegas?**

A día de hoy el panorama es bastante preocupante, la carga de trabajo administrativo es ingente y los ingresos, mayoritariamente procedentes de la venta de marisco y pescado, están siendo muy inferiores a lo habitual. El estado actual de las cofradías gallega es el de aguantar pérdidas y atender lo mejor posible al asociado. A este respecto es importante destacar que las distintas administraciones con las que nuestro sector tiene relación aún no mantienen oficinas abiertas al público y somos las cofradías las que estamos supliendo esta función. En general, la gente del mar aún no está preparada para hacer las gestiones online.

**- ¿Pueden acceder a las ayudas que ha habilitado Bruselas para el sector pesquero?**

Una de las cosas a la que no pueden acceder las cofradías de pescadores es a las ayudas extraordinarias por el COVID-19 procedentes de los Fondos Europeos de la Pesca (FEMP). Resulta increíble que las entidades gestoras y representativas de la pesca artesanal en España no hayan sido tenidas en cuenta para estos fondos, ni de forma extraordinaria. Llevamos años suficientes dentro de la Unión Europea para que hayan pasado por nuestros puertos y lonjas cientos de autoridades comunitarias y parece mentira que no se haya reconocido a las cofradías de pescadores como entidades organizadoras de la gestión de la pesca artesanal. Desde la Federación Gallega ya nos hemos puesto en contacto con varios eurodiputados para pedirles que den un paso adelante y luchen para que podamos conseguir la consideración que merecen nuestras entidades y tengamos mayor fuerza en Europa. Es hora de que nos reconozcan el trabajo que hace-

## "Seguiremos trabajando por el reconocimiento de las cofradías a nivel internacional"

mos por la pesca y que este reconocimiento quede plasmado en los papeles. La labor que realizan las cofradías no sólo es para estar orgullosos, sino que supone un modelo de gestión perfectamente exportable por su buen funcionamiento.

**.- ¿Ha habido algún caso de COVID en los pósitos gallegos o entre la flota de bajura?**

Sin poder ofrecer cifras exactas, sí que puedo señalar que desde la Federación somos conocedores de algún caso aislado, pero para nada significativo: El sector ha seguido trabajando, a pesar de que la mayoría de las veces lo ha hecho con pérdidas económicas importantes.

**-¿En una actividad que se desarrolla dentro de un barco, cómo se pueden adoptar las medidas de seguridad que recomiendan las autoridades?**

Es muy difícil, por no decir imposible. Se están poniendo todas las medidas de seguridad posibles por parte de los armadores y los tripulantes están adoptando todas las precauciones necesarias, pero es un tema muy complicado y aquí lo más importante es la concienciación social. Hay que modificar hábitos para trabajar

## "En un barco se trabaja codo con codo, la distancia social es casi imposible de cumplir"

más seguros y eso lleva un tiempo porque no hay que olvidar que dentro de una embarcación se trabaja codo a codo, en equipo.

**-¿La venta en lonja ha cambiado mucho con motivo de la pandemia?**

Sí, ha cambiado muchísimo, las medidas sanitarias que el COVID-19 nos ha obligado a adoptar son obligatorias y hay que ponerlas en marcha sí o sí, aunque ralenticen el proceso de compra. Yo diría que el problema mayor en las lonjas es el del bajo precio que se consigue por el pescado y la falta de compradores, esto ha ocasionado un perjuicio muy grande al sector.

**¿La venta online no se ha podido llevar a cabo o no ha funcionado bien?**

Sí, pero con matices, depende de su tamaño, claro. Hay lonjas pequeñas pero hay otras como la nuestra, la de Santa Uxía de Ribeira, que es una de las lonjas de bajura más importantes de Europa, con ventas de cientos de miles de kilos de pescado al día y el proceso no es sencillo. Ahora mismo empezamos a trabajar de nuevo con los subastadores dentro de la lonja, al principio hubo que cortar y se estaba subastando a golpe de llamada telefónica, por whatsapp y online.

**-Se les ha reconocido por parte del Gobierno el hecho de que la mayoría de ustedes no ha parado de trabajar para garantizar que hubiera productos del mar en los mercados. ¿Se les ha dado las herramientas necesarias para seguir con su labor?**

Sí, hemos sido considerados como actividad esencial, pero por ahora no vemos ayudas por ningún lado. Los precios están bajando y hay un problema añadido, que es que el Canal Horeca, que es muy importante para nosotros, no está trabajando. Es una situación muy difícil para el sector.

**¿La situación es similar en las cofradías del resto de España?**

Estamos en contacto, casi a diario, y la situación es muy similar. Son las cofradías

## "El número de ERTES en la bajura no ha sido relevante"

as las que están gestionando la documentación necesaria para la tramitación de los ERTES, los despachos de buques, los permisos... La actividad administrativa es constante y muy voluminosa por lo que desde aquí quiero agradecer el gran trabajo y la importante labor que está desarrollando el personal de las cofradías.

### - ¿Ha habido muchos ERTES en el sector en Galicia?

No quiero dar una cifra exacta por temor a equivocarme, pero de acuerdo a las conversaciones que he tenido con patronas y patrones mayores no ha habido un número relevante. El sector ha seguido trabajando con una profesionalidad y una responsabilidad tremendas, a pesar de las pérdidas, luchando igualmente para salir cada día a la mar.

### - Los precios del pescado en el mercado bajaron durante la pandemia, ¿ya se han consolidado?

Lamentablemente tengo que decir que no. El tener cerrado el Canal Horeca afecta sobre todo al pescado de calidad, al que tiene un precio más elevado, y en los mercados tampoco se ha recuperado la venta.

### -La crisis sanitaria parece que ha dejado en un segundo plano los problemas que les afectaban. Una vez que superemos la pandemia, ¿qué objetivos se plantean, cuáles son los principios retos a los que se enfrenta la bajura gallega hoy en día?

El sector de la bajura y el marisqueo están en constante movimiento. Efectivamente con esta pandemia se han quedado aparcadas cuestiones importantes, pero nosotros seguiremos luchando y trabajando por el sector, peleando por una gestión especial para la flota artesanal,



Las Cofradías gallegas están preocupadas de las ayudas de la UE

por un reparto justo de las cuotas de pesca y por el reconocimiento de nuestras entidades a nivel internacional.

En este sentido, y como te decía, ya hemos dado los primeros pasos para que las cofradías tengan mayor voz y peso en Bruselas, me refiero a nivel de España, no sólo en Galicia. No hay organizaciones de productores más grandes que las propias cofradías y eso es lo que tienen que entender en la Unión Europea.

### -¿La falta de relevo generacional sigue siendo un tema sin resolver?

Sí. En lo que respecta a la flota de altura considero que es necesario fomentar acuerdos internacionales para que se puedan enrolar profesionales de otros países que tengan experiencia en la pesca. También creo que para que los jóvenes es-

pañoles consideren atractiva la profesión hay que mejorar las condiciones de vida en los barcos y los salarios. Esta vida es dura, pero también muy atractiva. Yo que tengo experiencia al haber estado embarcado puedo asegurar que el compañerismo y el contacto con la naturaleza que te permite esta profesión es algo que nos e olvida.

### -Recientemente tuvo un encuentro digital con el Rey de España, quien se ofreció a mediar ante varios ministros. ¿ha dado sus frutos esta mediación?

Yo creo que sí. Para la Federación Gallega de Cofradía ha sido un honor conversar con el Rey e, independientemente de las gestiones que haya podido hacer, lo verdaderamente importante es el valor que nos ha dado como colectivo profesional.

Sé que hace una semana estuvo en Mercamadrid y contactó con los comercializadores de pescado y se preocupó por nosotros, así que para la Federación Gallega de Cofradías ya ha cumplido con el cometido que él mismo se ofreció a realizar. Nos consta que también habló con varias cadenas comerciales y se ha notado un poco en el incremento de ventas. 🐟

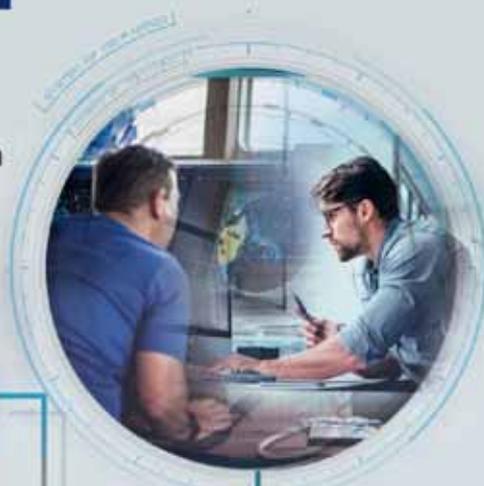
## "El personal de las cofradías ha desplegado un trabajo increíble estos días"

# NAUTICAL

## Servicios VSAT en banda Ku y banda Ka

Cobertura global / regional

Tarifa plana  
Datos ilimitados



Acceso remoto para  
monitorización de equipos  
y máquinas de a bordo

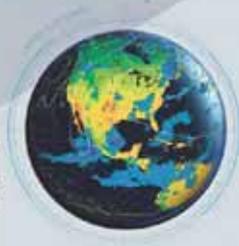


Wi-Fi gestionable  
a bordo



Videollamadas  
Correo electrónico  
Redes sociales  
WhatsApp

Información  
meteorológica  
en tiempo real



# Conectividad sin límites.

## # Nuestro Norte Eres Tú

www.nautical.es  
comunicaciones@nautical.es /// +34 916 549 411



## Impacto de la Covid-19 en la flota pesquera del Mediterráneo

# El cierre del canal Horeca, vital en el descalabro de la flota del Mediterráneo

Cierre del canal Horeca, precios bajos y nuevos estándares de salud han producido un importante descalabro en la flota del Mediterráneo. La Fundació ENT Environment & Management ha publicado la primera evaluación del impacto del coronavirus en la flota pesquera mediterránea española. Consumo, ventas, precios y capturas son analizados, siendo el retroceso la nota dominante. Extraemos las principales aportaciones.

La flota pesquera española se ha visto severamente golpeada por la crisis del coronavirus, con un decrecimiento importante de la actividad pesquera en toda la costa del Mediterráneo.

El impacto causado por la Covid-19 en esta zona ha sido objeto de una investigación por parte de la Fundació ENT Environment & Management.

La lectura de este reportaje sobre la evolución del sector pesquero en el Mediterráneo ha de entenderse en un contexto de situación cambiante cada día dada la emergencia sanitaria que estamos viviendo.

Las cifras aquí recogidas responden a datos preliminares fechados hasta el pasado 18 de abril, y el impacto y progresión de este sector se conocerá con futuros informes de evaluación global post Covid-19.

Las pesquerías fueron consideradas como una actividad esencial, por lo que teóricamente



*Buques de pesca en Fuengirola*

**En el momento álgido de la crisis, entre el 30% y el 80% de las embarcaciones de la flota mediterránea dejaron de pescar, dependiendo de la región**

no fueron afectadas. Sin embargo, como veremos, la combinación de precios bajos y dificultades técnicas para garantizar los nuevos estándares de salud han producido un importante descalabro en el sector pesquero mediterráneo.

El ajuste en la actividad de la flota pesquera comenzó inmediatamente después de la entrada en vigor del decreto de alarma y se consolidó durante la segunda semana.

El efecto de la pandemia ha sido desigual en función de la zona y el segmento de flota. De media, entre el 30% y el 80% de las embarca-

ciones, dependiendo de la zona, cesaron su actividad en los peores momentos.

Dos elementos clave determinan la evolución del sector pesquero del mediterráneo español. Por un lado, en una flota donde la longitud media de las embarcaciones es inferior a 12 metros de eslora, existen dificultades técnicas importantes para asegurar las condiciones de seguridad necesarias.

Por otra parte, también es relevante la estructura de comercialización. Casi la totalidad de las capturas del Mediterráneo se venden como pescado fresco. Uno de los canales de

## La flota del Mediterráneo, donde la eslora de los barcos es inferior a 12 metros, presenta grandes dificultades técnicas para asegurar las condiciones de seguridad necesarias

venta más importantes es el canal Horeca (hoteles, restaurantes y catering).

### Cierre de Horeca

El cierre del canal Horeca ha supuesto el impacto comercial más importante para el consumo de productos del mar en nuestro país. Este canal es clave en la distribución de pescado fresco en el Mediterráneo.

Conforme a las cifras de EUMOFA (Observatorio Europeo del Mercado de los Productos de la Pesca y la Acuicultura), en el territorio español, el 23% del pescado fresco consumido se vende a través del canal Horeca.

En el caso de las capturas en el Mediterráneo, este valor es incluso mayor, pero la cifra depende de la zona y el período del año. En algunas áreas y para algunas especies, el canal Horeca puede vender hasta el 70% de las capturas de pesca. Es por ello que este canal es clave en la distribución de pescado fresco en el Mediterráneo.

El canal Horeca ha estado casi completamente cerrado. El estado de alarma ha obligado al cierre de todos los hoteles y restaurantes desde el 15 de marzo, solo algunos servicios de catering permanecieron activos. (Actualmente, está permitida la apertura con limitación de aforo). El cierre de este canal es pues también un elemento clave para comprender el descenso sufrido en la flota pesquera mediterránea.

### Cambios en compra y consumo

Siguiendo con el análisis del efecto de la pandemia, hasta mediados de abril (fecha tope del informe), el consumo de pescado fresco en los



*Desinfección en lonja.*

hogares se ha mantenido bastante constante, a niveles similares a los del año anterior, por tanto, no se ha compensado la pérdida producida en el canal Horeca.

Destacar la excepción de la semana antes del comienzo del estado de alarma, cuando se produjo un almacenamiento muy importante (aumento del 21% del consumo durante la misma semana del año pasado), principalmente centrado en conservas (aumento del 82%) y pescado congelado (38%).

En las siguientes semanas, el cambio más relevante, en comparación con los datos del año anterior, ha sido el aumento constante del consumo de pescado congelado (con un promedio de aumento del 30% en las mismas semanas que los años anteriores). A su vez, la demanda de conservas, con un espectacular repunte al inicio de la crisis, se modera.

Por otra parte, el consumo de pescado fresco ha tenido menores oscilaciones. Este patrón ha

sido causado por un cambio en el comportamiento de los compradores, que confinados en sus hogares han incrementado el gasto en el consumo doméstico.

Se ha producido un aumento de la compra en supermercados y una disminución en los minoristas especializados. A su vez, la compra en línea se ha disparado.

Como consecuencia de la bajada en la demanda de productos pesqueros durante la primera semana de la crisis (15-22 de marzo) la oferta claramente superó a la demanda.

En algunos casos extremos, durante los primeros días incluso se llegaron a perder las ventas, ya que los canales de distribución fueron incapaces de absorber el volumen de pescado capturado.

Los pescadores y pescadoras, que tenían además dificultades para asegurar las condiciones de seguridad en los lugares de trabajo, rápidamente reaccionaron disminuyendo su actividad.

## El cierre del canal Horeca provocó la caída de la demanda, los precios y la actividad pesquera

### Factura la mitad

Durante las primeras semanas de la crisis, los volúmenes totales de pescado capturado y comercializado en la costa mediterránea bajaron significativamente. Las ventas en muchas lonjas bajaron un 50%.

Por ejemplo, en las lonjas valencianas el volumen de ventas disminuyó aproximada-

## La recuperación total de la actividad de la flota del Mediterráneo no se dará a corto plazo hasta que el canal Horeca, muy vinculado al turismo, se reabra en parecidas condiciones a las de la época pre-crisis

mente un 50% respecto de las ventas habituales en el mismo periodo de 2019. Lo mismo sucedió en las lonjas de Mallorca, Ibiza y Formentera durante la primera quincena.

El mercado del pescado fresco es muy complejo, con diferentes grados de transparencia e información pública. La disponibilidad y calidad de la información del mercado depende del canal de comercialización y de la región donde se realizan las capturas y ventas.\*

Hay cinco regiones involucradas en la flota pesquera del Mediterráneo: Cataluña, Valencia, Murcia, Islas Baleares y Andalucía. Y cada una de ellas posee sus propias características en términos de informes públicos de información. Y existen 79 lonjas en este vasto territorio.

Teniendo en cuenta la evolución mensual conjunta (actualizada al 1 de abril) de las capturas totales generadas, se pueden observar ingresos en las lonjas de las tres provincias de la Comunidad Valenciana.

En comparación con el mismo período del año pasado a nivel regional, la facturación de la pesca en la Comunidad Valenciana en los principales puntos de venta disminuyó un 24% en marzo y un 48% los primeros 15 días de abril.

En el mismo período, el volumen de capturas disminuyó un 17% en marzo y un 54% en los primeros 15 días de abril. La provincia de Alicante fue la más afectada, tanto en marzo y abril, y sobre porcentajes de cantidad de capturas y facturación.

Por su parte, Castellón concentró el impacto en abril y las capturas y las ventas estuvieron estrechamente relacionadas con el importante papel de las capturas pelágicas.



Instalación de cultivo del Mediterráneo.

### Sin comprador

Se produjo un cambio muy brusco en la actividad después del estado de la alarma. Una situación impulsada por una reducción de la demanda debido al cierre del canal Horeca.

En algunos casos extremos, en la Comunidad Valenciana, se tuvo constancia que en algunos puertos, en los primeros días, parte de las capturas no pudieron encontrar un comprador.

Asimismo, durante la segunda semana de la crisis, el volumen de pescado comercializado en Mercabarna, el principal mercado mayorista de pescado proveniente de Cataluña, disminuyó un 66% respecto a los niveles de venta pre-crisis.

A lo largo de las semanas siguientes, en especial durante la última semana, ha tenido lugar una recuperación parcial, pero aún se mantienen volúmenes de comercialización inferiores a los previos de la crisis.

Por ejemplo, en la semana del 13 al 19 de abril, incluso habiéndose producido una recuperación de los ratios €/kg en la mayoría de especies, el volumen de pescado comercializado en Mercabarna de origen catalán era aún un 36% inferior a la semana anterior al inicio de la crisis.

### Cerqueros, los más afectados

Situaciones similares se produjeron en todo el Mediterráneo. La reacción de los pescadores fue muy rápida. Las preocupaciones sanitarias junto con los bajos precios rápidamente llevaron a una disminución en su actividad.

Esta clara tendencia ya se pudo observar en las capturas de la primera semana después de la declaración del estado de alarma. En algu-

nos puertos, como Castellón y los de la zona industrial de Cataluña, los buques cerqueros decidieron muy rápidamente detener su actividad.

En general, los cerqueros han sido uno de los segmentos más afectados debido a las dificultades técnicas para garantizar entornos de trabajo seguros en pequeños barcos.

En la mayoría de los productos, esta respuesta rápida fue un fracaso para detener la tendencia a la baja del precio del producto y se logró un nuevo equilibrio rápido basado en una disminución del volumen de captura.

En algunos casos, como el cangrejo azul en Cataluña, el volumen de capturas sigue siendo extremadamente bajo debido a la falta de demanda.

No obstante, los que permanecieron activos pronto vieron que los precios se recuperaron. Esto es algo que ha sido más claro en las dos primeras semanas de abril.

### Bajada de precios generalizada

Tal como indican desde la Fundación ENT, si bien no ha sido posible obtener información detallada sobre la evolución de las Islas Baleares, de acuerdo con el gobierno balear en los principales puntos de venta del archipiélago, Palma (Mallorca), Sant Antoni (Ibiza) y Formentera bajaron los precios alrededor del 50%, y en Ciutadella (Menorca) un 30% en la primera semana. No ha sido posible obtener evidencias sobre cómo ha sido la evolución en las siguientes semanas.

De todos modos, se manejó una segunda fuente de información, la base de datos online de EUMOFA, que proporciona información dispersa semanalmente. Así, se recogió infor-

mación de seis primeros puntos de venta del Mediterráneo (Blanes, Palamós, Palma de Mallorca, San Pedro de Pinatar, Mazarrón, Águilas) y tres productos (pulpo común, camarones azules y rojos y sardinas), con un retraso de tres semanas.

Destacar que no se puede obtener mucha información relevante debido a la escasez de datos. Por ejemplo, con respecto a los camarones azules y rojos, ambos puertos Blanes y Palamós decidieron detener sus actividades de arrastre en la última semana de marzo, pero éste no ha sido el caso en todos los puertos de pesca relevantes de gamba roja y azul.

Además, Blanes decidió detener todas sus actividades de pesca, mientras que Palamós optó por permanecer solo con algunas actividades pesqueras de pequeña escala.

Debido a la poca cantidad de información, la base de datos EUMOFA no se puede utilizar para obtener una visión de lo que sucede en nuestra costa Mediterránea.

Finalmente, alguna información ha sido también extraída de algunas declaraciones públicas de pescadores a los medios de comunicación.

Así, en las lonjas de Andalucía los precios de la gamba roja y azul disminuyeron en un 80% durante la primera semana del estado de alarma.

En la segunda semana, bastantes puertos reportaron que mientras el precio de venta en la lonja se había desplomado no ocurrió así en los supermercados (por ejemplo el pulpo fue comprado a 3€/kg y vendido a 6€/kg; el salmónete a 3€/kg y vendido a 12€/kg.) En general, los pescadores declararon que el precio de primera venta de los crustáceos descendió alrededor de un 50%.

En Cullera (Valencia) los precios durante la primera semana descendieron entre un 50% y un

60%. Y en las cofradías del sur de Cataluña, en la primera semana los precios cayeron entre un 25% y 60 % en muchos productos, especialmente en aquellos de alto valor como las gambas y los cangrejos.

Por otra parte, en Murcia, durante la segunda semana, los precios de venta en lonja estaban todavía por debajo del 70 % en algunos productos, por ejemplo el besugo y el pulpo.

## Datos de Mercasa

Sin la opción de obtener la mejor información de las ventas en las lonjas a través de la administración regional o estatal, una aproximación complementaria de lo que está ocurriendo en el mercado puede ser obtenida usando la red del sector mayorista de Mercasa.

Esta entidad pública ofrece servicios públicos para la totalidad de la cadena alimentaria, particularmente entre el sector mayorista de alimentos frescos a través de su Red de Mercas.

Mercasa tiene 23 mercados. Los más importantes para el pescado fresco tanto en volumen como en valor son Mercabarna (Barcelona), Mercamadrid (Madrid) y Mercavalencia (Valencia).

La mayoría de las capturas del pescado fresco en el Mediterráneo son vendidas cerca de la costa por lo que son comercializadas principalmente en Mercabarna y Mercavalencia.

El nivel de disponibilidad de información de Mercabarna es bastante bueno. Recoge información pública diaria de la cantidad y valor de todos los productos pesqueros frescos en el mercado, incluyendo también su origen.

El 55% del pescado fresco español consumido es comercializado en la Red de Mercasa. En el caso catalán - que puede ser considerado como significativo de lo que ocurre en el contexto del Mediterráneo - si comparamos el volumen del pescado comercializado en Mercabarna etiquetado con un registro catalán con el volumen de capturas registrado en las lonjas de Cataluña en 2018, podemos estimar que la cantidad de capturas catalanas comercializadas en Mercabarna, bajo circunstancias normales, es mucho menor, alrededor del 25% del total de capturas en volumen.

Mercasa también incide en la respuesta muy rápida al estado de alarma. Y recoge datos sobre la caída de la demanda del canal Horeca que trajo consigo un descenso de la cantidad comercializada de pescado rápidamente en la primera semana de la crisis. Y se ha mantenido bastante estable, con una disminución en las siguientes semanas, con fluctuaciones de entre el 33% y el 37%.

En la segunda semana de abril, se observa cierta recuperación, con una disminución en el volumen del 24% del volumen comercializado en comparación con los últimos registros de la precrisis.

**Aunque la situación fue mejorando con el paso de las primeras semanas, era habitual encontrar puertos al 70% de su capacidad**



*Pescadería de Andalucía*

## En algunas áreas del Mediterráneo y para algunas especies, el canal Horeca puede vender hasta el 70% de las capturas

### Equilibrio capturas-demanda

Los precios en las primeras dos semanas cayeron dramáticamente, pero después el nuevo equilibrio entre capturas y demanda fue logrado. Se han recuperado globalmente (pero con importantes diferencias entre productos).

Si se analiza la cantidad y precio del pescado proveniente de las aguas del mediterráneo catalán, se observa una similar tendencia con la tendencia global, pero con un comportamiento más agudo, con un máximo decrecimiento de la cantidad comercializada en relación a la semana previa a la declaración del estado de alarma, con un descenso del 66 % en la segunda semana y una progresiva recuperación en las siguientes semanas.

La última semana, el descenso del volumen comercializado fue del 36 %. Una similar tendencia de caída y recuperación puede ser observada en la evolución de la flota del Mediterráneo.

Si analizamos la evolución del mercado de los crustáceos en Mercabarna, se puede encontrar una tendencia aún más exagerada. La disminución del monto total comercializado en la segunda semana (donde se alcanzaron valores mínimos) fue del 50% en comparación con el volumen de la semana anterior a la declaración del estado de alarma.

Una recuperación lenta también tuvo lugar en el volumen comercializado, pero aún así la disminución fue del 31% en las cinco semanas después del comienzo de la crisis. En términos de precios, después de las dos primeras semanas de shock se han recuperado.

Se puede observar un comportamiento diferente en los crustáceos. Esto se debe al hecho de que el volumen de producción de mejillón de Tarragona es bastante alto (más de 9.000 kg / semana en circunstancias normales) en comparación con otros volúmenes de productos.



Mejillón

En la segunda y tercera semana tras el decreto del estado de alarma no hubo producción de mejillón, y esta es la razón principal para explicar los cambios de cantidades y precios. Una recuperación completa del volumen comercializado en Mercabarna pudo ser observada en las primeras semanas de abril.

Si enfocamos nuestra atención en la gamba fresca azul y roja, una especie muy valiosa, podemos observar el patrón habitual, incluyendo el descenso inicial en el precio, la disminución de las cantidades capturadas, la recuperación de los precios en las últimas semanas y en este caso, se observa una recuperación total de los volúmenes comercializados en Mercabarna. Todo esto está relacionado con una recuperación de la actividad de pesca en el Mediterráneo y quizá también con alguna transferencia de las cantidades habituales negociadas directamente con el canal Horeca para ventas en Mercabarna.

### Actividad de la flota pesquera

En otro orden de cosas, las siguientes líneas pretenden describir brevemente cuál es la situación actual y las tendencias en los principales puertos pesqueros en el Mediterráneo español. Es muy difícil tener una imagen completa de lo que está sucediendo, ya que la administración pública no proporciona una actualizada y completa información pública.

La mayor parte de esta información se basa en testimonios directos proporcionados por pescadores y en algunos casos por los medios de comunicación. Como consecuencia, esta información debe considerarse como provisional.

En Cataluña, existen 34 cofradías. Algunos de ellas son muy pequeñas y no tienen lonjas. Se ha analizado cuál ha sido la reacción al coronavirus de las 15 cofradías con más barcos. Ellos representan el 83% de la flota. También comprenden los principales puntos de venta:

el 98% de las capturas catalanas (en volumen) y el 96% (en precio) se venden en sus instalaciones.

Según la información obtenida, alrededor del 80% de los buques en la mayoría de los segmentos detuvieron su actividad en el período de máximo impacto (durante las dos primeras semanas tras el estado de alarma). Y durante las dos primeras semanas de abril se puede observar una recuperación clara de la actividad.

Además, ha habido un importante impacto social en el sector. De acuerdo con las cifras oficiales del gobierno catalán, el 15 de abril eran 1.514 los trabajadores de la acuicultura y la pesca sometidos a algún ERTE debido a la crisis del coronavirus. En el 21 de abril, la cifra había caído a 941.

### Mayoría de puertos cerrados

Por otra parte, en la Comunidad Valenciana existen 21 puertos pesqueros con 20 cofradías. Las primeras dos semanas de la crisis del coronavirus la mayoría de ellos permanecieron casi totalmente cerrados y la flota ha estado bajo ERTes, a excepción de la flota artesanal. Desde la tercera semana, algunos puertos han recuperado su actividad al 100%, pero en la mayoría de los casos, alrededor del 50% de la flota aún no funcionaba a mediados de abril.

Las medidas que han sido aplicadas por las cofradías de las Islas Baleares han sido impulsadas principalmente por la disminución de la demanda, y están focalizadas en la isla de Mallorca, donde se estimó una disminución del 50% en la demanda.

Las ventas en Palma (Mallorca), Sant Antoni (Ibiza) y Formentera cayeron alrededor del 50%, y en Ciutadella (Menorca), al 30%. Según la información obtenida, el 60% de los buques pesqueros y los arrastreros disminuyeron su

## La flota de la Comunidad Valenciana, excepto la artesanal, estuvo bajo un ERTE en las dos primeras semanas de la crisis del coronavirus

actividad a la mitad.

La flota murciana es bastante pequeña. Cuenta con 523 pescadores mayormente localizados en Mazarrón y San Pedro del Pinatar.

Las ventas locales en esta región están muy próximamente relacionadas con el canal Horeca, alcanzando hasta el 70% del total de sus ventas. Águilas, que se ampara mucho en la gamba roja y azul, fue el primer puerto en don-

de se decidió la disminución de la actividad.

Por otra parte, en Andalucía, los bajos precios, de acuerdo a la mayoría de las declaraciones, fueron el principal factor para reducir las actividades pesqueras. La mayoría de los arrastreros y la flota artesanal detuvieron su actividad en los primeros días después de la declaración del estado de alarma, pero pronto regresaron al trabajo de nuevo.

En definitiva, con la recuperación de los precios y la solución parcial de algunos problemas técnicos, la actividad de la flota del Mediterráneo se fue recuperando en las dos primeras semanas de abril, pero aún era usual encontrar reducciones cercanas al 50% para algunas artes en algunos segmentos de la flota. Y muchos eran los puertos prácticamente parados o al 70% de su capacidad.

Aunque se solucionen los problemas de seguridad a bordo, probablemente la recuperación total de la actividad de la flota pesquera mediterránea no se dará a corto plazo hasta que el canal Horeca se reabra en parecidas con-

diciones a las de la época pre-crisis. Asimismo, la futura demanda de este canal es incierta, ya que está muy vinculada al turismo y todavía existen muchas dudas sobre la evolución de este sector.

\* NOTA: La información sobre las capturas y ventas en estos puntos generalmente está disponible para el escrutinio público únicamente con retrasos muy importantes, incluso si la información es reportada diariamente por las lonjas a los gobiernos regionales electrónicamente.

Cualquier investigador puede obtener, en demanda, información diaria de la administración española pero el lapso de tiempo entre la demanda y la respuesta de la administración pública hizo, en el caso de este informe, que esta fuente de información tuviera un uso limitado para una rápida respuesta en un análisis como éste.

Se trató de obtener la información de la administración española, catalana y valenciana, pero solo se obtuvo información de Cataluña



ARCO ATLANTICO

# UHINAK

IV Congreso transfronterizo  
sobre Cambio Climático y Litoral

4 - 5 noviembre 2020 / FICOBA. Irun

*Nos movemos para actuar ante la emergencia climática*

INSCRIPCIÓN ABIERTA

¿Deseas participar como expositor  
o patrocinar el Congreso?

Consulta la información en [www.uhinak.com](http://www.uhinak.com)

/ ORGANIZAN



MEMBER OF  
BASQUE RESEARCH  
& TECHNOLOGY ALLIANCE





Juan Manuel Trujillo, responsable del sector del Mar en CCOO

**Juan Manuel Trujillo,**  
Responsable de Pesca del Sector de Mar de FSC-CCOO

**"Los ERTES no pueden ser la única solución,  
necesitamos aplicar políticas de estímulo económico"**

Juan Manuel Trujillo, responsable del sector del Mar en CCOO, reconoce que los Expedientes de Regulación Temporal de Empleo han salvado "cientos de miles de puestos de trabajo", pero advierte de que estos no pueden ser la única solución para paliar los efectos del COVID-19 en la actividad pesquera. Con Trujillo hemos analizado la incidencia de la pandemia en el sector y las novedades como la actualización de la regulación de los títulos profesionales o la nueva estrategia de sostenibilidad y biodiversidad que está preparando la Comisión Europea. Un documento, asegura, muy preocupante ya que, según nos adelanta, "el sector pesquero pasa de ser esencial a prescindible".

## Entrevista

*Texto y fotos:  
Santiago de Compostela  
/M. Berea*

**-¿Cómo está llevando el sector pesquero el COVID 19 en cuanto al tema laboral, ha habido muchos ERTES?**

Al principio hubo bastantes inseguridades debido, principalmente, a dos circunstancias: la incertidumbre de entrar en un escenario nunca vivido y el miedo por la falta de medios de protección individual. La incertidumbre en cuanto a la situación dramática y con el añadido de que no se sabía cómo iba a reaccionar el mercado ante esta pandemia y ante la declaración de alerta sanitaria. Hubo bastante recelo en el sector y entre los tripulantes de las embarcaciones porque era un tema que afectaba a la salud y no se disponía de medios de protección para hacerle frente. Además, hay que tener en cuenta que en muchos segmentos de la flota las recomendaciones del Gobierno son muy difíciles de aplicar, como es el caso de la distancia social.

En cuanto a los ERTES, podemos decir que han salvado cientos de miles de puestos de trabajo en estos meses de paralización de la actividad para evitar contagios y por minimizar el impacto sobre la economía. Ahora debemos adaptar esta herramienta para facilitar la incorporación escalonada de pescadores, pescadoras, mariscadoras y trabajadores y trabajadores de la acuicultura en sus empresas.

**-Se reconoció que la pesca era una actividad esencial pero no se habilitaron las medidas adecuadas para garantizar la salud de los trabajadores**

Sí, sobre todo en los momentos iniciales porque no se disponía del material necesario en el mundo, en Europa y, como no podía ser de otra manera, en España. Me refiero a mascarillas, test. También, como decía antes, debido a las dimensiones de los barcos, que imposibilitan adoptar las medidas de seguridad que sí se pueden garantizar en otros centros de trabajo. Ante este escenario empezamos a trabajar en dos vías: con la Administración pesquera española y con la Comisión Europea, para que se fuesen facilitando medidas destinadas a paliar estas circunstancias de las que hablaba. En el ámbito nacional se impulsaron las me-

### "Los ERTES han salvado cientos de miles de puestos de trabajo"

didias pactadas en el diálogo social con la promulgación del Real Decreto Ley 8/2020 en su artículo 22, 23, 24 y 25, donde se articularon una serie de temas orientados a la protección del empleo y para estimular la economía de las empresas por las cuales se podían atenuar las consecuencias negativas que traía consigo el COVID-19. Por ejemplo, el reconocimiento de los ERTE por fuerza mayor al no reunir los buques pesqueros las medidas de distancia de seguridad entre los trabajadores y evitar los contagios. Mientras tanto, y de forma simultánea, en Europa iniciamos un trabajo intenso de interlocución con la Comisión, el Consejo y el Parlamento manteniendo contactos con la secretaria General de Pesca para que se flexibilizasen la utilización y la aplicación del FEMP. Así, se le reconoce al sector el derecho de tener de nuevo ayudas por paradas temporales debido al COVID 19 que, además, en el sector extractivo fuesen de extensión para el marisqueo a pie que es un colectivo de mujeres que empiezan a disfrutar ahora de esas medidas que la herramienta financiera de la política pesquera común tiene previstas para ayudar al sector primario. También la acuicultura, con el problema que iba a tener con otros competidores. No hay que olvidar la incidencia que tiene en estos tres sectores el parón de la hostelería, ya que de ahí proviene más del 60% de sus clientes.

**-¿Las ayudas habilitadas por Bruselas y por el Gobierno español son suficientes?**

Si se suscriben solamente al tiempo que dure el estado de alarma, son claramente insuficientes porque buena parte de la actividad del

### "Las ayudas para el sector pesquero deben de ir más allá del estado de alarma"

sector está ligada al Canal Horeca, es decir, a la restauración, a la hostelería y a los grandes comedores. Y en la medida en que esos clientes no demandan productos porque los aviones no traen turistas, porque los hoteles ahora mismo están cerrados o con restricciones en futuras aperturas y los restaurantes tienen limitación de ocupación, estas primeras ayudas no serán suficientes; tendrán que ir acompañadas de una segunda fase, una vez que finalice el estado de alarma. Asimismo, deben de llevar aparejadas una previsión temporal, como la acordada por el Parlamento Europeo y por la Comisión, que permiten que estas ayudas procedentes del FEMP puedan durar hasta diciembre de 2020. Nosotros, como organización sindical que formamos parte del sector extractivo y tenemos representación en la acuicultura y colaboramos con las mariscadoras, que son trabajadoras por cuenta propia, cuando se levante el estado de alerta pediremos a la Administración Pesquera española que se convoque rápidamente al Consejo Consultivo de Pesca de España y a la Comisión de Asuntos Sociales. El objetivo será la colaboración y la corresponsabilidad entre todos y todas. Los ERTES no pueden ser la única solución. Necesitamos aplicar políticas de estímulo económico, y para ello es necesario implementar las medidas del FEMP pactándolas en la comisión de diálogo social. Esto ayudará al sector a volver a lo que era antes de 2020: un sector con dificultades, sí, pero que salía adelante manteniendo el empleo y la continuidad de la actividad.

**-¿Qué va a pasar con las cuotas que se queden sin consumir este año, se podrán pescar en 2021?**

Sí, siempre que debido a estas paradas temporales no se llegasen a agotar los cupos establecidos en los TAC's y cuotas del Atlántico Norte y Sur. Debemos tener en cuenta que hay un tratamiento y una problemática muy diferenciadas entre el Atlántico y el Mediterráneo. En éste último tenemos un Plan de Gestión, que entró en vigor el 1 de enero de 2020 y que conlleva una reducción de esfuerzo. Se está trabajando con la Administración para que este Plan de Gestión sea participativo con el sector, se han tenido varias reuniones para que estas medidas sean consensuadas con los armadores y que permitan, mediante una flexibilización, que se puedan conseguir los ob-

## "Hay que tener en cuenta las problemáticas diferenciadas del Atlántico y el Mediterráneo"

jetivos de dicho plan. Me refiero, sobre todo, al artículo 11 y del 39 de ese Reglamento.

Como le decía antes, es muy importante un acuerdo sobre las medidas que se adopten en el Mediterráneo, ya que además sufrimos otros problemas además de los que ha generado el COVID-19. Hay que unir otros hándicaps para la sostenibilidad social, económica y medioambiental que tiene la zona como la falta de demanda de productos pesqueros por la falta de turistas, además de la reducción del esfuerzo aprobada en el plan de gestión. Por lo tanto, pedimos que hasta diciembre de 2020 se aplique el FEMP para paliar este impacto socio-económico.

**-Justo antes de la pandemia el sector se ponía las pilas para adaptarse a la salida del Reino Unido de la UE. ¿Cómo está ese tema?**

Ahora mismo la prioridad es el COVID, mantener el empleo y la continuidad de las empresas. Estaba previsto que las negociaciones quedasen para junio de 2020 y creo que la incidencia del coronavirus en la Unión Europea y también en el Reino Unido hacen que se mantenga el estatus actual, por lo menos hasta final de año, para que dé tiempo a ir acordando y cerrando un acuerdo de salida y otro posterior.

**-En el consejo de ministros del pasado día 10 de marzo se actualizó la regulación de los títulos profesionales del sector pesquero, que era una demanda del sector. ¿Hay letra pequeña?**

No hay letra pequeña, había una gran preocupación y celo por todas las partes para que

## "Estamos muy preocupados por la nueva estrategia de sostenibilidad de la UE"



*Trujillo en un edificio de la Unión Europea*

no disminuyese la seguridad en las embarcaciones de todas las flotas, aunque esta medida afecta mayormente a barcos de bajura y altura que faenan en el caladero nacional. Estamos hablando de medidas que la Organización Marítima Internacional tenía contempladas dentro de sus reglamentaciones, el STCW-F, y las Enmiendas de Manila de 2010. Este código de formación, titulación y guardia en puentes para la gente del mar y pescadores, contemplan una serie de medidas, conocimientos y experiencia en función de las características de los buques y dejan un margen de interpretación para su transposición a los Estados miembros. No se podrían haber aprobado estas titulaciones si no hubiesen tenido el visto bueno previo a su publicación en el Boletín Oficial del Estado, de la Organización Marítima Internacional. Se ajusta a las necesidades que tiene el sector porque hay existe falta de relevo generacional y con esta modificación del Real Decreto también hemos fomentado el desarrollo profesional de los que ya son trabajadores. Es muy difícil compaginar la actividad con los estudios y eso se posibilita a partir de ahora.

**- ¿Una vez que haya pasado la pandemia, a qué retos se deberá enfrentar el sector pesquero español?**

El mayor reto que debemos superar es alcanzar el equilibrio de las tres bases de la actividad pesquera: medioambiental, económico y social, sin predominancia de uno de ellos sobre el resto. Hasta ahora se estaba produciendo la priorización del medioambiente sobre el factor humano. Estamos muy preocupados en este sentido porque hace unos días conocimos que la Comisión Europea está elaborando una estrategia de sostenibilidad y biodiversidad.

Nos hemos encontrado con pinceladas en el documento donde pasamos de ser un servicio esencial a un sector prescindible. Se nos nombra poco y lo poco que se nos nombra es con criterios negativos. Creemos que hay que reconocer el papel del sector en cuanto al compromiso medioambiental que tiene, por lo menos el de la Unión Europea, y especialmente el de España, que ha cambiado muchísimo y que persigue desde la Administración, el propio sector y los sindicatos un compromiso de lucha contra la pesca ilegal, a través de una mejora de los sistemas de gestión y control. Demandamos ser parte activa de la solución y que trabajemos en un sistema de coordinación, corresponsabilidad y gestión compartida porque somos los primeros interesados.

El otro problema grave al que se enfrenta el sector es la falta de relevo generacional y aquí hay que actuar en varios sentidos. En primera estancia, y como medida de choque, se marca la modificación del Reglamento de Titulaciones de la que hablábamos antes y ahora hay que ir acercando los barcos de pesca a la formación y explicar que el sector tiene viabilidad, que está mejorando socialmente, que se están firmando convenios y que se ha avanzado mucho con el C-188 de la OIT. Un convenio que tras su entrada en vigor los interlocutores sociales europeos lo hemos transpuesto a directiva comunitaria y en breve también saldrá la transposición a la legislación española, lo que va a garantizar unas mejores condiciones de las actuales para los trabajadores en la pesca. Hay que hacer que la actividad sea atractiva para los jóvenes y posibilitar que la gente pueda estudiar, simultañarlo con el trabajo y que, además, pueda tener una retribución económica. 🌊



# pescados LLORENTE S.L

mayoristas de pescado

fish wholesalers

vente de poisson en gros

BUREAU VERITAS  
Certification



## *Distribución nacional e internacional*

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

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

repartimos calidad y frescura

we distribute quality and freshness

nous distribuons la qualité et la fraîcheur

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

Telf.: 00 34 946 832 008  
Fax: 00 34 946 833 088  
e-mail: [llorente1@infonegocio.com](mailto:llorente1@infonegocio.com)

# "El Covid-19 ha transformado en inesperadas ventajas lo que antes eran inconvenientes en la alimentación"

El centro tecnológico AZTI puso también un segundo webinar (videoconferencia), con David Lacasa, socio de Lantern, Oskar Baraiazarra, director de comunicación e identidad corporativa de Echebasta y Unai Ibarzabal, director de Baserría Km 0, quienes hicieron una radiografía del sector de la alimentación y el uso del e-commerce. «El coronavirus en realidad lo que ha hecho es acelerar tendencias. La venta online de productos alimentarios ya crecía antes, pero lo hacía ganando centésimas cada año. Ahora, en cambio, en apenas unas semanas las ventas del sector 'gran consumo' a través de Internet se han duplicado y es algo que se está viendo en todos los países». Lacasa apuntó que "Es cierto que muchos de los factores que han propiciado este incremento vienen motivados por el miedo al contagio o la incomodidad que supone ir de compras estos días, pero "hay un público que antes ni se planteaba comprar comida desde el ordenador y que ahora, que ha descubierto el canal, habrá que ver si lo abandona o lo compagina con acudir al supermercado", señaló David Lacasa, socio de la consultora estratégica Lantern.

En su opinión, "el Covid-19 ha transformado en inesperadas ventajas los que hace muy poco eran inconvenientes. "Las empresas se han puesto las pilas y han eliminado los gastos de envío; que no podamos tocar las cosas antes de comprarlas nos generaba desconfianza pero ahora implica que tampoco

**Ha crecido un 65 por ciento la venta on line, en todos los canales, a lo largo de las tres semanas decretadas de confinamiento**



David Lacasa, de la empresa Lantern.

las han podido tocar otros; y el engorro de estar pendiente de cuándo vendrá el repartidor a casa deja de existir si estamos confinados". En esta dirección, Lacasa decía que «por supuesto que aún hay inconvenientes, pero el cliente se ha visto forzado a probar qué tal es tu servicio y ya sabe qué seguridad ofrece con los medios de pago, cómo es tu política de devoluciones, cuánto tardas en atender sus consultas o qué datos pides para realizar los pedidos".

### Cambios en la compra

Lacasa, de la empresa Lantern, habló de los cambios de compra que se habían producido "Ha cambiado nuestra forma de comprar y han crecido los consumos en casa y compramos más cantidad en menos veces. Cocinamos más hasta el punto que ha costado localizar harina y levadura". Pero prin-

### Un 40 por ciento más de hogares compran on line

cialmente, en la alimentación, el comercio on line ha experimentado un aumento notable, con un crecimiento exponencial. "Ha crecido un 65 por ciento la venta on line, en todos los canales, a lo largo de las tres semanas decretadas de confinamiento". Entre los cambios de comportamiento ha estado que se han incorporado "un 40 por ciento más de hogares que antes no realizaban este tipo de compras". Y, especialmente, ha crecido según el experto en estrategia e innovación que se ha roto la barrera de edad y los mayores de 65 años que antes lo hacían en un 14,2 por ciento han pa-

## Los mayores de 65 años han pasado de comprar, on line, un 14,2% a un 22,4%

sado a comprar en un 22,4%. "Se ha conseguido también superar todo lo que no se hacía en los últimos once años. Si la alimentación on line era del conjunto total un 1,6% ahora suma el 3%". Ponía como ejemplos los de empresas que agrupaban todos los productos en la venta, caso de Don Simón, en donde llegaba a vender en la web: vimos, cremas, zumos. Pero en su intervención atisbaba que la situación creada con el Estado de Alarma había puesto freno a los estereotipos que frenaban la compra on line. "Antes frenaba: los gastos de envío, no poder, ni tocar el producto, problema para coordinar la entrega, modos de pago, política de devoluciones, no poder resolver dudas". Por ello, Lacasa, cifraba que "el futuro va a depender de la experiencia de compra de uso".

Cuando no puedes salir son inconvenientes que asumes, pero dentro de nada veremos cuántas de esas compras se mantienen. Ahora el cliente tiene elementos para juzgar y decidir a quién y cómo comprará cuando de nuevo pueda optar por ir a un establecimiento físico con normalidad», explicó. Lacasa también subrayó que el cliente no



ECHEBASTAR

Oskar Baraizarra

es el único que ha roto barreras. «Las marcas han empezado a potenciar o incluso directamente crear sus propios canales de venta a través de sus web. Antes no se atrevían a hacerlo por miedo a que esa medida no gustara en el sector minorista, a que creara tensiones con unos socios necesarios para

vender. Pero el Covid ha cambiado también esa perspectiva y ahora han asumido que todos estamos para vender. Estas semanas hemos visto como, por ejemplo, Pepsi ha lanzado dos webs para vender directamente al consumidor bebidas y snacks. Habrá que ver cómo evolucionan, pero una vez que lanzas el canal es difícil que haya marcha atrás», subrayó. Pero no sólo las grandes marcas han descubierto que los clientes están a un solo click de distancia. También los productores más pequeños han visto crecer sus ventas por este canal, que además les permite comunicar mejor su propuesta de valor. El seminario de Azti contó con dos buenos ejemplos de este posicionamiento de los, en teoría, pequeños.

**Si la alimentación on line era del conjunto total un 1,6% ahora suma el 3%**

## Atún ultracongelado, marca de Echebaster

Por una parte, Oskar Baraizarra, director de comunicación e identidad corporativa pesquera de Bermeo Echebaster, explicó cómo surgió la segunda línea de negocio de la firma, con la venta a través de una marca propia, Alakrana, atún ultracongelado en alta mar. «Es una tecnología para la que hace falta invertir mucho; cambiar muchos procesos y muchas mentalidades para sacar un producto con el que cuidamos nuestra reputación», contó. «Es obvio que el mundo es digital, pero nosotros creemos que esta cuarta revolución industrial también tiene que tener mucho que ver con el consumo responsable. No solo tiene que ver con la optimización de procesos empresariales, sino que también debe ir muy ligada a la relación con los clientes. Internet te permite un mayor control del relato, de tu propia historia, y de la cadena de valor. Sin desme-

recer otras formas de llegar al mercado, y creyendo que hay que compaginar lo presencial con lo digital, es un canal que nos interesa porque nos permite la relación directa con el comprador», señaló.

Cerró la sesión Unai Ibarzabal, director de la cooperativa de ganaderos Baserria KM0, quien quiso animar a los pequeños productores a explorar las opciones del 'e-commerce'. «Si hay alguien que cree que es algo muy complicado y que requiere de mucha estructura, que se quite el miedo porque hay plataformas que permiten hacerlo todo de manera muy rápida y barata. A nivel tecnológico está todo inventado y es sencillo. Otra cosa es cómo emplear esa tecnología para llegar al consumidor», subrayó. 

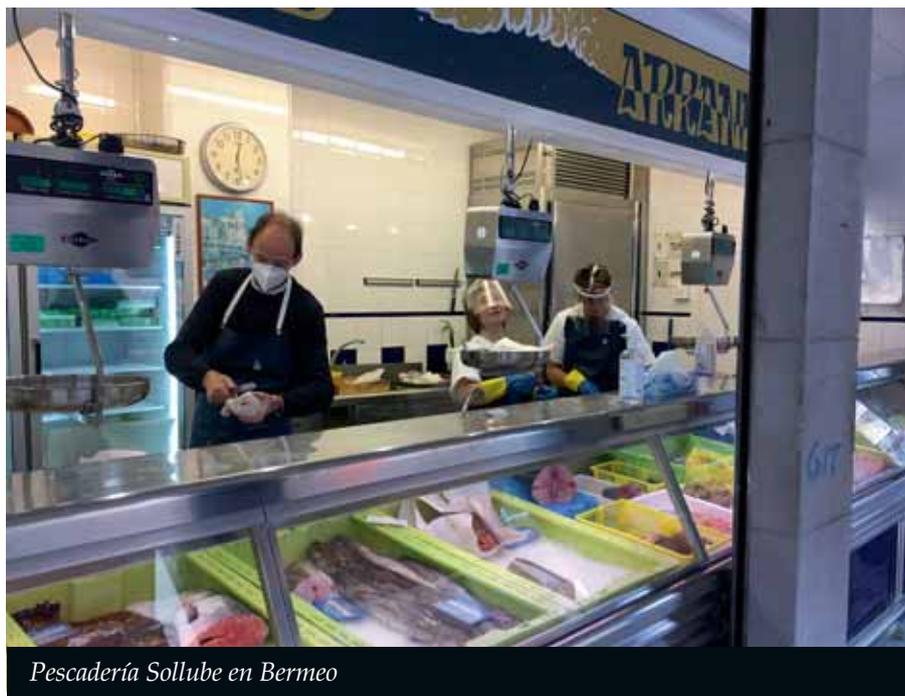
# La apertura de restaurantes no incrementa los precios de especies en lonja

La paulatina apertura del canal HORECA, propiciada por la entrada en las Fases 1 y 2 de la desescalada, no está cubriendo las expectativas del sector pesquero, que confiaba en una recuperación de precios y ventas. De hecho, se calcula que estas últimas han bajado en torno a un 10%, sin que mejore tampoco la demanda de mariscos y especies típicas de la restauración como el besugo o la dorada y el rodaballo salvajes. Y, en cuanto a los precios, se mantiene el desplome iniciado hace cuatro semanas en la primera venta de merluza, gallo y rape.

Los responsables del Comité de Crisis del sector, integrado por la Confederación Española de Pesca (CEPESCA), la Federación Nacional de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescados y Productos Congelados (FEDEPESCA) –cuyas pescaderías empiezan a recuperar su horario habitual– y la Federación Nacional de Cofradías de Pescadores (FNCP), temen el impacto que la crisis económica que se está generando puede tener en el comercio de productos pesqueros, cuya caída supone una amenaza para el futuro de su actividad, afectada, además, por las restricciones que ha impuesto el periodo de alarma decretado para frenar el avance del COVID-19.

### A la espera de la recuperación

A la espera de que se produzca la recuperación de la hostelería y la restauración, el Comité de Crisis anima a los consumidores españoles y a las empresas de distribución a apoyar al sector, cuya prioridad sigue siendo garantizar el abastecimiento del mercado, comprando pescado capturado por buques españoles, legal, sostenible y saludable, y fomenta la corresponsabilidad de todos los eslabones de la cadena comercial para ofrecer el pescado a precios proporcionales a los de primera venta. Con este mismo objetivo, y ante una posible recesión más dura que la de 2008, el sector confía en



*Pescadería Sollube en Bermeo*

que la Unión Europea escuche la solicitud del Ejecutivo español e incremente el porcentaje de cuota que se puede trasladar de este año a 2021 así como la dotación del Fondo Europeo Marítimo Pesquero (FEMP) de manera que ayude a hacer frente a los efectos de la crisis en la pesca.

Asimismo, el sector demanda compensaciones para los trabajadores y empresas que hayan mantenido su actividad pese a registrar pérdidas, exoneración de tributos (IVA, IAE, IRPF), tasas y cuotas a la Seguridad Social. Por otra parte, ante la ausencia de noticias del Ministerio de Sanidad con respecto a la solicitud de autorización para la compra de test serológicos de detección de la COVID-19, las empresas han ido buscando soluciones por su cuenta para realizar las pruebas e intentar garantizar la salud de los pescadores. Así mismo, continúan realizando gestiones, con la colaboración de la Secretaría General de Pesca y de las Embajadas de España en terceros países, para conseguir agilizar el relevo de las tripulaciones en los buques de pesca de altura que

trabajan en aguas de terceros países y en alta mar –siguen pendientes los reemplazos en Senegal, Costa de Marfil, Namibia, Mauritania, Perú o Papeete, entre otros–. 🌊



# El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación promociona el consumo de los “Alimentos de España”

**E**l MAPA también ha iniciado una campaña de promoción del consumo de productos de la pesca y la acuicultura. Bajo el lema “Y tú ¿has pescado hoy?”. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha puesto en marcha una campaña para fomentar el consumo de los “Alimentos de España”, en la que se destaca la calidad de los productos agrarios y pesqueros, al tiempo que se homenajea a agricultores, ganaderos y pescadores por su esfuerzo diario y que, junto al resto de la cadena alimentaria, han garantizado el abastecimiento de alimentos en esta crisis sanitaria del Covid-19.

Bajo el lema “El arte del saber hacer”, esta campaña llama la atención sobre la exce-

lente calidad de los alimentos españoles, con especial referencia a los de temporada y proximidad, así como aquellos que se han visto especialmente afectados por el cierre del canal Horeca.

La campaña de #AlimentosDEspaña en redes sociales tendrá como uno de sus objetivos el fomento de estos productos más afectados por el cierre. Para ello se seguirá divulgando el mensaje #Alimentáisnuestravida, que ha estado presente en diferentes plataformas sociales en estos meses de confinamiento.

### **Promoción del consumo de productos de pesca**

Al mismo tiempo, el MAPA ha iniciado una campaña de promoción del consumo

de productos de la pesca y la acuicultura, que ha comenzado también esta semana. Bajo el lema “Y tú ¿has pescado hoy?”, y de la mano del jefe de cocina Ángel León, se busca orientar el consumo, reforzar la confianza y conectar con el nuevo consumidor, a través de mensajes que identifican el pescado como un alimento variado, rico, sano y seguro.

Con estas iniciativas, el Ministerio manifiesta su decidido apoyo a los diferentes eslabones que integran el sector pesquero, como son el extractivo, transformador y comercializador de los productos de la pesca y de la acuicultura, priorizando la compra en comercios de proximidad. . .



*El cocinero gaditano Ángel León*

## «Es necesario conseguir la colaboración de toda la cadena de valor alimenticia»

**I**manol Echeveste, director de Horeca de Angulas Aguinaga, mantuvo en un webinar organizado por AZTI que «la competencia va a ser más global en un futuro y si el retail (venta al detalle) ofrece algo que no lo hace el sector Horeca el consumidor va a ir hacia el primero». Echeveste propuso «hablar más entre los componentes de la cadena de valor» y cifró los comportamientos futuros en repensar, innovar, bajo la ecuación de valor y teniendo en cuenta la colaboración». Echeveste dijo que «tenemos que entender el precio como valor y cambiar el paradigma del cliente y proveedor», aunque reconoció que el consumidor va a reducir sus compras futuras.

Andoni Luis Aduriz, presidente de Eurotoques y afamado restaurador, apuntó que «tenemos que saber más del consumidor», pero mantuvo que «no será una crisis disruptiva, pero sí diferente». Aduriz puso casos de restaurantes que habían aplicado innovaciones en ventas de productos, caso de Don Julio, German Martitegui, Jorge Vallejo

Apreció Aduriz oportunidades «por todos los lados» viendo el aumento de la comida delibery, snacks..... con el confinamiento. «La gente no está comiendo comida. Hay gente que se ha puesto a cocinar y gente que no. Igual estamos en ampliar una oferta en favor de la diversidad, del producto saludable que goza de un recorrido extraordinario. Con 24 años fui a Londres me quedé sorprendido cuando a un restaurante descargaba cebolla picada, cuando a nosotros siempre llegó bruta para picar. El siguiente paso es que te pochen. No son operativos los restaurantes que se dediquen hacer todo, cuando te llegan leches,

“Los costes nos van a obligar a analizar cuál es nuestra propuesta de valor”



Imanol Echeveste

harinas, huevos de fuera extraordinarios. Es una opción que ha venido para quedarse».

El evento de AZTI estaba en relación a la situación de la crisis sanitaria, la cual ha cam-

biado todos los planes y ha puesto en evidencia la necesidad de implementar medidas de contingencia en un escenario lleno de incertidumbres. Son muchas las prioridades y es necesario poner foco en retos que toda la cadena de valor de la alimentación tiene que acometer.

### Calidad productiva

Aduriz fue, como siempre, un foco de inspiración. «Pase lo que pase hay que tener calidad productiva y competitividad. Cuando vivimos una crisis tendemos a pensar que lo que aparecerá después será un escenario nuevo, algo absolutamente disruptivo. Y yo tengo mis dudas de que vaya a ser así. En el mercado siempre ha habido tensiones. Lo que creo que esta crisis ha desplazado muchos ejes que se hubiesen movido de todas formas o que ya lo estaban haciendo», señaló. «Estamos como en los laboratorios que buscan la vacuna, saltándonos protocolos y pasos que antes se daban por sensatez o por acomodar ideas. Ahora no. Vamos más rápido que nunca y seguramente también en muchos casos como un pollo sin cabeza, pero de aquí saldrán cosas», aseguró.



Los chefs, el donostiarra Andoni Luis Aduriz y el segoviano Oscar Velasco

## “La crisis ha movido muchos ejes que se hubiesen desplazado de todas formas”

Estás nuevas formas de consumo nos recuerdan que pese a que la coyuntura económica va a ser mala y la renta de las familias va a bajar mientras los costes de la cadena de valor van a subir, siempre habrá personas que quieran salir o consumir. Habrá nuevos modelos y momento de consumo», explicó Imanol Echeveste, director de Horeca en Angulas Aguinaga, recogiendo el testigo de Aduriz. «Va a haber riesgos, pero si nos centramos excesivamente en ellos vamos a tomar decisiones cortoplacistas; como rebajar el precio y hacer promociones. El precio es importante, pero lo fundamental va a ser la innovación y la colaboración para ser ágiles cazando esas tendencias. Cuanto mejor conozcamos al consumidor, mejor nos vamos a ajustar a lo que quiere de nosotros », explicó.

«Hay que pensar en las oportunidades que surgen de la crisis .Los costes nos van a obligar a analizar cuál es nuestra propuesta de valor (que no es lo mismo que a qué precio



14 MAYO 2020

**RECUPERACIÓN DEL SECTOR HORECA Y SU IMPACTO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA: RETOS Y OPORTUNIDADES**



Cartel del seminario de AZTI

ofrecemos nuestros servicios) y repesar cómo hacemos las cosas, a buscar soluciones más versátiles que nos permitan hacer más cosas con menos recursos, para así intentar ser mucho más profesionales, mucho más eficientes», señaló.

«Aquí creo que los fabricantes tenemos una gran responsabilidad, porque debemos desarrollar soluciones que ayuden a los agentes del canal horeca a tener menos mermas o a ahorrar un tiempo, que también es un recurso fundamental. Si tengo menos mesas porque me han reducido el aforo cuanto menos tiempo tarde en atenderlas más rotación

tendrán. Por otra parte, si mejoro mi propuesta de valor, incrementando mi surtido o servicio, quizá el cliente que hasta ahora gastaba cinco empiece a gastar siete. Tendremos que ser mucho más exigentes con nosotros mismos y con los demás, porque deberemos colaborar mucho más entre las distintas partes de la cadena de valor», insistió haciendo hincapié en la competencia que la hostelería puede sufrir del canal 'retail'. «La competencia es ya global. Si un bar o cafetería no está a la altura del consumidor esté puede buscar alternativas más ajustadas a su gusto en los canales de ventas minoristas», advirtió.

## El consumo de pescado fresco sube un 6,6%

El aumento en la compra de los productos de pesca, en los hogares españoles ha ido en aumento. En esta dirección, los datos del Análisis de consumo en el hogar, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, correspondiente a la semana 19 de este año (del 4 al 10 de mayo) reflejan un incremento del consumo de pescado del 6,6 % respecto a la semana anterior y un aumento del 38,7 % en relación con el mismo periodo del año anterior.

El pescado fresco registró un crecimiento del 10,1 % en dicha semana, y acumula ya una subida del 32,4 %. En el caso del congelado, su consumo se estabilizó con una leve subida del 1,6 %, aunque en el acumulado registra un impresionante crecimiento del 67 %, debido fundamentalmente al acopio de alimentos en las primeras semanas.

Finalmente, el consumo en los hogares de conservas de pescados y mariscos se elevó en un 13,7 % en relación con la semana anterior. Este rubro suma un incremento del 33,4 % en lo que va de año.

En términos generales, se ha detectado un incremento de las compras de productos de alimentación del 30,6 % con respecto a la misma semana del año 2019, así como una subida del 6,8 % en comparación con la semana anterior.

En esta octava semana tras la declaración del estado de alarma para hacer frente a la crisis sanitaria de la COVID-19, “el crecimiento interanual es generalizado en todos los alimentos”, asegura el Ministerio. “La evolución de semanas pasadas indica que seguirán importantes crecimientos interanuales de consumo en el hogar mientras se mantenga el confinamiento y no sea posible consumir fuera de casa”, indican desde la institución. Por ello, “determinadas categorías de productos –cuyo consumo mayoritario se realizaba antes fuera del hogar– se compran más que el año pasado para consumir en casa, aunque sin llegar a compensar el consumo que antes se realizaba en el canal Horeca”.

El Informe STECF incluye el periodo 2008-2017

## El estado de la industria pesquera europea

Texto:  
Juan Carlos Barros

**A**caba de publicarse el Informe del Comité Científico, Técnico, y Económico para la Pesca (STECF) de la Unión Europea sobre la industria de transformación de los productos de la pesca en el que se ofrece una profunda visión del sector durante el periodo 2008-2017 en Europa y cada uno de sus estados.

El Informe incluye datos sobre las empresas, el empleo, los ingresos y los gastos, la rentabilidad y el rendimiento económico, los beneficios, los márgenes comerciales y la productividad. También hace una valoración de las fuentes de materia prima, tanto de las capturas en aguas europeas, como de la acuicultura interna y las importaciones, detallando las potencialidades de cada una de ellas por especie, tipo de industria y estado. Por primera vez incluye un análisis de los aspectos sociales y demográficos de la mano de obra en el sector en términos de edad, género, nacionalidad y educación, y hace una previsión del impacto potencial de las contingentes arancelarios autónomos.

En 2017 la industria de transformación en Europa constaba de 3.500 empresas, proporcionaba empleo a 130.000 trabajadores y tuvo una facturación global de 32.000 millones de euros. La mayor parte de las empresas europeas eran pymes con menos de 250 trabajadores, el 85% eran empresas con menos de 50 trabajadores y las micro empresas eran algo más del 50%.

La distribución de las empresas por su tamaño muestra muchas diferencias por estados, con Finlandia, Eslovenia, Suecia Grecia e Ita-

**3.500 empresas, 130.000 empleos y 32.000 millones de facturación del sector en Europa**



lia con los mayores porcentajes de micro empresas, mientras que los porcentajes mas altos de empresas de mas de 50 empleados están en Polonia y Lituania.

Los datos muestran también que hubo una disminución del número de empresas (-7%) y un aumento de la facturación de más del 20% en todo el sector en el periodo analizado. Y se observa concretamente que en los dos últimos años (2016 y 2017) se dio una tendencia positiva hacia una mayor eficiencia, lo que quedó demostrado por un ligero aumento de la facturación (+2%) y un descenso de los costes operativos (-2%).

España ocupa la primera posición por el número de empresas seguida de Italia, y en cuanto a facturación también es la primera, seguida por el Reino Unido, Polonia y Dinamarca.

En cuanto a los beneficios, el resultado fue un incremento generalizado y proporcional de los indicadores, en especial se notó en el valor añadido para la economía europea producido por el sector en 2017, que fue un 18% mayor que el año anterior y representó un 20% del total de los ingresos. Esa tendencia en la eficiencia influyó positivamente sobre los indicadores de empleo y así el salario medio permaneció estable en 30.000 € en el periodo 2016-2017.

La compra de pescado como materia prima en bruto (es decir procedente tanto de pesquerías como de la acuicultura) fue el coste dominante, alcanzando un nivel del 70% del total de los costes de producción. Según el Informe, la determinación de los segmentos in-

dustriales y de los estados que dependen de las importaciones es de una gran importancia para valorar las vulnerabilidades del sector.

### Factores que actúan como motor de cambio sectorial:

- alta dependencia residual de importaciones para el suministro de materias primas
- externalización
- aumento de la concentración en la demanda y suministro
- aumento de la demanda de los productos certificados
- aumento del papel de los supermercados como suministrador dominante.
- limitaciones comerciales por fenómenos corrientes y potenciales (embargo ruso y Brexit)

En relación con los aspectos sociales, el análisis revela que: a) en el sector puede considerarse que hay igualdad de género con una proporción equilibrada de hombres y mujeres, b) que la franja de edad 40-64 años tiene la mayor proporción de todas con un 50% de los empleos, c) que los niveles educativos están casi igual con respecto al total de la Unión Europea, pero con muchas diferencias entre estados, aunque la escasez de datos hace imposible hacer comparaciones con otros sectores económicos y d) que la gran mayoría (83%) de personas empleadas en el sector son nacionales de su propio país y el resto son fun-

## El número de empresas ha crecido un 12% en España desde 2014

damentalmente trabajadores de otros estados europeos.

El Informe dice que el sector afronta una serie de desafíos ahora con la nueva economía circular debido a las especificidades de sus productos y de las cadenas de valor, la huella medioambiental y la dependencia de materia prima de fuera de Europa. En ese sentido, cuestiones clave serán cómo y qué residuos de materia prima podrán ser reutilizados para cerrar el círculo.

Con los datos disponible y en los productos estudiados (abadejo congelado, merluza neozelandesa congelada y surimi) la principal conclusión provisional con respecto a los contingentes arancelarios autónomos fue que no afectan significativamente las condiciones del mercado ni el comportamiento de las cantidades importadas, ni los precios tampoco cambiaron dependiendo de la disponibilidad de la cuota, y concluye el Informe diciendo que los factores determinantes pueden ser varios y que se necesita más investigación.

La industria española de transformación de los productos de la pesca incluía 606 empresas en 2017, con una facturación de 6.050 millones de euros, un 22% más que en 2015. Aunque 2017 no fue el año con el mayor número de empresas, la actividad generada produjo la mayor facturación de todo el periodo estudiado.

La distribución por segmentos (siendo el número de empleados el factor considerado) muestra una industria fragmentada y compuesta fundamentalmente por pequeñas empresas. El 86% del total eran empresas de menos de 50 trabajadores y la empresas de menos de 10 empleados eran el 50%.

### En 2015 las 10 mayores empresas españolas acumularon 4.170 millones en ventas y emplearon a 24.591 personas

Table 5.17.1: Overview, Spain, 2008-2017

Variable	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Δ(2016-17)
<b>Structure (number)</b>											
Total enterprises	572	585	552	513	487	640	542	598	600	606	1%
≤10 employees	239	234	215	209	178	356	258	320	310	301	-3%
11-49 employees	247	267	253	218	229	203	301	196	202	219	8%
50-249 employees	75	75	76	77	71	72	74	71	76	75	-1%
≥250 employees	11	9	8	9	9	9	9	11	12	11	-8%
<b>Employment (number)</b>											
Total employees	19,737	19,331	18,581	18,390	18,324	18,448	18,340	19,033	20,497	20,367	-1%
FTE	19,095	18,449	17,590	17,701	17,398	17,592	17,564	18,052	19,873	19,826	0%
<b>Indicators</b>											
Turnover (million €)	4,148	4,112	4,256	4,646	4,533	4,634	4,605	4,944	5,752	6,050	5%
FTE per enterprise	33.4	31.5	31.9	34.5	35.7	27.5	32.4	30.2	33.1	32.7	-1%
Average wage (thousand €)	23.6	25.0	26.0	25.1	25.1	25.6	26.2	25.3	26.4	27.1	3%
Unpaid work (%)	0.7	6.5	6.1	0.9	0.8	2.8	5.3	1.0	1.5	2.1	39%

Source: MS data submissions under the 2019 Fish processing data call and elaboration by the EWG.

El número de empresas creció un 12% desde 2014 confirmando así la tendencia positiva en la estructura del sector. Sin embargo, la evolución es diversa durante el periodo de estudio y los distintos segmentos. En 2015, 2016 y 2017 el número de micro empresas (menos de 10 empleados) decreció un 6%, mientras que las empresas entre 11 y 50 trabajadores lideraron el crecimiento y su número ascendió un 12%.

Los datos parecen indicar que la reducción de las empresas más pequeñas puede corresponder no solo a una negativa evolución de sus resultados sino también a un aumento de la actividad de producción y de los resultados que les permitió crecer. Pese a esto, si tomamos una perspectiva a largo plazo se comprueba que hubo crecimiento en el número de empresas con menos de 50 trabajadores y estabilidad en el número de las grandes empresas.

A pesar de ser una industria fragmentada, las principales empresas acumularon la mayor parte de la actividad. Por ejemplo en 2015 las 10 mayores empresas acumularon 4.170 millones de euros en ventas y emplearon a 24.591 personas. También es necesario destacar que estas empresas están diversificadas y verticalmente integradas y que desarrollan no solo actividad de transformación sino también de producción, es decir pesca y acuicultura, distribución y marketing.

Estas grandes empresas tienen su propia flota, en especial la industria de congelado y además están empezando a desarrollar actividades de acuicultura y poseen empresas pesqueras subsidiarias en aquellos países donde están los principales caladeros para las especies que ellos comercializan.

El sector en España ha evolucionado hacia cuatro grandes modelos de empresas, dependiendo de la fase de producción en la que se integran, el tamaño y el portafolio de productos:

Primero, hay un pequeño número de grandes empresas de congelación que tiene verticalmente integrada la producción de materia prima y desarrollan una actividad significativa de exportación. Más recientemente hay ejemplos de haber aumentado el grado de transformación y el número de productos listos para comer, generando así un valor añadido que aumenta su competitividad. Este modelo de empresa presenta una gran dependencia con respecto a unos pocos productos: merluza, calamar, gamba y langostino.

Luego hay un segundo grupo de empresas de tamaño medio que producen productos congelados. La mayoría de ellas tienen su propia marca y algunas incluso sus puntos de venta al detalle. Normalmente llevan a cabo labores de empaquetado.

En tercer lugar está el grupo de las grandes conserveras, que incluye tres empresas que acumulan alrededor del 90% del volumen de producción. Están verticalmente integradas hacia atrás y controlan parte de su suministro y están especializadas en un número limitado de especies: anchoa, cefalópodos, berberecho, sarda, mejillón y atún.

Y por último están las empresas conserveras y de salazón diferenciadas por productos de alta calidad y de transformación artesanal. Dentro de este modelo hay un gran número de empresas medias y pequeñas. 

## Perplejidad por la propuesta de la UE de reducir la productividad pesquera

El sector pesquero europeo ha mostrado perplejidad ante el tratamiento que la Comisión Europea (CE) hace de la actividad pesquera en la propuesta hecha para el desarrollo de una estrategia de Biodiversidad de Europa. El sector, representado por la asociación Europeche, a la que pertenece la patronal española CEPESCA, cree que la estrategia planteada reduciría drásticamente la productividad de la industria pesquera del Viejo Continente y condenaría a Europa a incrementar notablemente las importaciones de productos pesqueros de terceros países, alejados de los estándares ambientales y sociales europeos, para alimentar a los ciudadanos de la UE, lo que a su juicio, además de una paradoja, resulta incomprensible.

**E**l Brexit mantiene en vilo al sector pesquero. Se juega casi 13.000 empleos. Ante ello, la patronal del sector pesquero español, Cepesca, ha solicitado al Gobierno de Pedro Sánchez “coherencia y coordinación” y “no contradicción” en la postura que mantendrá nuestro país en la Unión Europea (UE) ante el inicio de la negociación con el Reino Unido. Demanda una “correcta defensa” de los intereses nacionales.

El sector pesquero europeo cree que la estrategia presentada por la CE convierte a los mares en parques temáticos de ocio y de extracción de energía sin tener tampoco en cuenta el impacto ambiental de estas actividades en las poblaciones y los ecosistemas marinos. Además, considera que la propuesta es discriminatoria y socava la viabilidad del sector pesquero europeo, al mermar su productividad y su capacidad para seguir invirtiendo en políticas de mejoras socio laborales de sus trabajadores y medioambientales, factores estos úl-

**El sector también rechaza la propuesta de la CE de eliminar gradualmente la pesca de arrastre de fondo**



*Reunión de los representantes de Europeche que ven con malestar las propuestas de áreas protegidas*

timos, despreciados por la propuesta ahora presentada.

El sector recuerda a la CE que los productos pesqueros europeos son reconocidos por su seguridad, alta calidad, así como por su producción bajo un sistema de gestión bien desarrollado y efectivo, y que los buques de la UE están sujetos a una ingente normativa, tanto europea como nacional, que garantizar una actividad responsable y sostenible.

Con el objetivo de revertir la crisis que atraviesa el entorno natural, la CE propone a la UE aumentar la cobertura de las áreas marinas protegidas (AMP)

del 10% al 30%, incluida una zona de no captura del 10%, mantener o reducir la mortalidad por pesca a niveles de Rendimiento Máximo Sostenible (RMS) e incrementar el número de parques eólicos marinos, incluso en áreas vulnerables, aduciendo su beneficio para Europa. Ante estas grandes líneas estratégicas, el sector pesquero lamenta que esta estrategia no tenga en cuenta las enormes mejoras acaecidas en las poblaciones de peces de la UE. De hecho, y según los últimos datos científicos, en sólo 10 años se ha duplicado el número de ejemplares en el Atlántico nororiental y la sobrepesca en la UE está en su punto más bajo de todos los tiempos. Ade-

## La UE aumenta la cobertura de las áreas marinas protegidas (AMP) del 10% al 30%

más, recuerda el sector a la CE, que casi el 100% de los desembarques de las poblaciones reguladas por la UE en esa zona provienen de capturas bajo niveles de RMS.

El sector también lamenta que la estrategia no tenga en cuenta que la pesca es la industria alimentaria con menor huella de carbono ya que los productos pesqueros salvajes no requieren alimentación artificial, ni suministro de agua, antibióticos o pesticidas. Además, argumenta el sector, la CE no incluye en sus consideraciones a otras industrias, tales como las marítimas, petróleo, gas, dragados o transporte marítimo, con unas huellas de carbono mucho más acusadas, y capaces de provocar desplazamientos de poblaciones marinas.

El sector también rechaza la propuesta de la CE de eliminar gradualmente la pesca de arrastre de fondo al ser, argumenta, uno de las artes más comunes, certificadas, reguladas e investigadas en Europa. Según el sector, la pesca de arrastre de fondo es la única forma viable de pescar determinadas especies clave que se capturan con niveles de RSM.

Según Javier Garat, presidente de Europêche y secretario general de Cepesca, “cerrar el océano a la pesca entra en conflicto con Objetivos fundamentales de Desarrollo Sostenible, tales como aumentar la seguridad alimentaria y reducir la pobreza. Es sorprendente leer en esta propuesta –argumenta Garat–, la priorización de los parques eólicos, retomando así el objetivo obsoleto de transformar nuestros mares en el nuevo motor energético europeo”.

“La CE –añade Garat–, elude el trabajo realizado por el sector para la recuperación de las poblaciones y la biodiversidad, la mitigación de los impactos ambientales y la reducción de las emisiones de efecto invernadero y es inad-



misible. Europa necesita –subraya Garat– una estrategia medioambiental real con objetivos proporcionados, racionales y alcanzables donde todas las industrias sean tratadas en pie de igualdad y no una propuesta infundada basada en estereotipos.

Por lo tanto, –concluye Garat–, pedimos al Parlamento Europeo y a los Estados miembros que detengan este despropósito y envíen la propuesta de vuelta a la Comisión para su revisión completa. Si no se modifica esta estrategia el Comisario no cumplirá con su promesa de no destacar ninguno

de los pilares de la sostenibilidad – social, económica y ambiental – durante su mandato”.

### Sin medir las consecuencias socioeconómicas

El sector pesquero europeo también lamenta que la estrategia de Biodiver-

sidad presentada por la CE eluda sus consecuencias socioeconómicas y exige a Europa que todas las medidas de conservación propuestas, tales como el establecimiento de AMP, se desarrollen en estrecha colaboración con el sector, teniendo en cuenta los enormes costes que supondrían, tanto desde el punto de vista social como económico, para los ciudadanos europeos.

A este respecto, el sector argumenta que cuando la CE menciona los beneficios económicos y la creación de puestos de trabajo que pueden generar las AMP en entornos como el turismo, la energía o el ocio, no tiene en cuenta el impacto negativo de estas actividades en la biodiversidad ni, en el caso del turismo, el futuro incierto de esta industria debido a la pandemia COVID-19.

Ante este planteamiento, el sector pesquero recuerda a la CE que en 2030 la población mundial será de más de 8.500 millones de personas a las que habrá que alimentar con productos de calidad y saludables, y le aconseja enfocarse en cómo producir más productos pesqueros de manera sostenible en lugar de cerrar zonas de pesca en las que obtenerlos. Igualmente, y ante las perturbaciones comerciales creadas por COVID-19, el sector cree que una estrategia como la presentada por la CE pone en riesgo a Europa de incrementar su dependencia de suministro de pescado de países terceros, muy alejados en numerosas ocasiones de los estándares europeos en materia ambiental, social y de seguridad. 

**El sector pesquero europeo cree que la estrategia presentada por la CE convierte a los mares en parques temáticos de ocio y de extracción de energía**

# La anchoa migra hacia el oeste

La anchoa está abandonando cada vez más la costa vasca y francesa y se sitúa más hacia el oeste, a lo largo de Asturias y Cantabria. Según comentaba, el presidente de la Federación de Cofradías de Gipuzkoa, Eugenio Elduayen “a lo largo de las dos primeras semanas de mayo nos hemos situado la flota en Asturias porque allí hemos encontrado anchoa de tamaño bueno. En nuestra costa sólo se ha visto anchoa pequeña”. La especie buena se ha localizado a la altura de Gijón y hacia allí se ha dirigido la flota. Pero a la necesidad de búsqueda de rentabilidad económica, con el largo desplazamiento, se le ha dado la circunstancia que los precios tampoco están acompañando mucho. “Creo que son más bajos que el pasado año. La anchoa de 28 a 30 piezas en el kilo se ha venido pagando entre 3,20 a 3,70 euros, pero cuando es más pequeña de unos 37 piezas baja a 1,30 y cuando llega a 40 piezas en el kilo la cotización ronda los 0,70 euros e incluso mucho menos”, decía Elduayen.

Junto a ello, la anchoa avanza, tras el parón de más de 20 días, para cumplir las medidas de seguridad del COVID-19. El conjunto de embarcaciones reanudaron la costera, el día 20 de abril, después de haber paralizado las faenas para cumplir con los necesarios instrumentos de seguridad para evitar la propagación de la pandemia.

Además, la flota se ha mantenido una autorregulación fijando 6.000 kilos para los buques más grandes (con capacidad para doce hombres) y 4.400 kilos para los más pequeños (menos de doce pescadores). El objetivo de esta medida es "agilizar" la actividad en las lonjas, ya que por motivos de seguridad no pueden descargar.

## Un 50 % capturado

Todo ello hace que la costera avance su curso esperando que el final de mayo y junio pue-

**La campaña está siendo irregular en capturas y precios**



*Descarga de anchoa en los primeros días de campaña*

dan entrar más capturas. “Llevaremos agotado en mayo un 50 o un 55 por ciento de la cuota, pero tenemos esperanzas que las próximas faenas mejorn”.

La actual temporada está siendo «irregular» en comparación con la del año pasado, una vez que las medidas de la crisis sanitaria también se requería que fuesen asumidas por las flotas. El cierre de restaurantes y bares, junto al confinamiento son las causas que el sector afronta, tras la implantación de las medidas preventivas contra la pandemia, y motivos principales para no dirigirse a la preciada especie a lo largo de tres semanas. “En los primeros días de costera se apreció capturas de pequeño calibre. Los bajos precios fueron una mala pasada a los pescadores y junto se han que cumplir protocolos de seguridad para evitar contagios del COVID-19 sin obtener premio a su esfuerzo”, señalan fuentes del sector.

El consejero de Desarrollo Rural, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, Guillermo Blanco, de Cantabria, apuntó que la costera «no está siendo buena». Y no solo por el precio, también por el tamaño, que no es el más adecuado ni el más demandado por la in-

dustria. Blanco señaló que, hasta el momento se han logrado capturar unas 7.000 toneladas de las 25.000 que están autorizadas a pescar en el primer semestre del año.



## Denuncian sobrepesca con el patudo

La flota artesanal canaria lleva capturados 311.897 kilos de patudo con lo que ha superado, en un 132 %, el tope de los 236.258 kilos, asignados para el 2020 levantando una preocupante indignación en el resto de subsectores pesqueros. Por su parte los atuneros cañeros canarios llevan consumidos 24, 61 por ciento; los atuneros cañeros de aguas africanas, un 16,69 por ciento, los cerqueros congeladores un 16,59 %, los palangreros de superficie un 19,74% y nadie entiende esta "irresponsable" gestión. Dada la importante envergadura de algunos de estos buques canarios, el malestar del resto de flotas es notable por el peligro de sobrexplotación que se puede producir en el recurso. La cuota de 8.055,73 toneladas asignada al Reino de España se reparte entre las flotas del Cantábrico, los atuneros cerqueros congeladores, atuneros cañeros con base en Dakar, cañeros de Canarias, flota artesanal canaria y flota de palangre de superficie 



**OLIVEIRA**  
Experienced ropemakers since 1825

**FOR ALL YOUR ROPE NEEDS**



# Más de 180 expertos trabajan para adaptar la formación a la nueva realidad de la industria marítima europea

La labor de estos investigadores, coordinada por el Centro Tecnológico del Mar (Cetmar) en el proyecto MATES, contribuirá a adecuar la formación que reciben los futuros profesionales del sector a los nuevos escenarios y a los retos que presenta la actividad de cara al futuro. Su trabajo se centra principalmente en las cadenas de valor de la construcción naval y las energías renovables marinas, incluyendo el conjunto de actividades y servicios relacionados.

*Texto:  
Vigo/M. Berea*

El Centro Tecnológico del Mar-Fundación Cetmar, dependiente de la Consellería do Mar, presentó los avances conseguidos en el marco del proyecto europeo MATES, para el impulso de la economía azul, y que apuntan a que el uso de combustibles alternativos y de nuevas fuentes de energía renovable serán claves para el futuro del sector de la construcción naval, especialmente en el desarrollo de tecnologías basadas en sensores y redes inteligentes y el uso de big data. Los progresos logrados por los investigadores se dieron a conocer recientemente en el seminario virtual "Fomento de la Economía Azul en el Atlántico: Estrategia de Formación y Capacitación a través de la plataforma online Webe'x".

Esta investigación europea pretende analizar la evolución de las tecnologías marítimas en Europa para elaborar un plan estratégico que mejore la competitividad de la industria a través de una adecuación de las formaciones existentes. Y entre sus

**"El trabajo de investigación persigue la adecuación de las formaciones ya existentes"**



*El grupo de trabajo del Mates en una reunión previa. De pie, Lucía Fraga.*

primeras conclusiones destaca que en el futuro tendrán un papel relevante en la construcción naval aspectos como la digitalización, la automatización y la robótica avanzada. Ante estas previsiones, el objetivo de MATES es contar con los elementos necesarios para adaptarse a estos nuevos escenarios, impulsando la formación continua, en particular en el empleo, y combinarla con otros aspectos como las prácticas o las movibilidades de carácter formativo.

Teniendo en cuenta los resultados obtenidos, el proyecto MATES le dio prioridad a 21 líneas de acción estratégica para la capacitación del naval y de la industria de las energías renovables. En ese contexto ya inició 11 experiencias piloto en las que se desarrollarán materiales didácticos, programas de capacitación y metodologías for-

mativas, al tiempo que se analizarán las vías para extender el uso de los principales resultados de estas experiencias a otras regiones europeas. El objetivo: promover la adopción de una estrategia conjunta de formación en la industria marítima europea.

En el seminario, organizado por National Hub Spain, se abordaron las necesidades de formación y capacitación en materia de economía azul en el Atlántico y se expusieron los esfuerzos que se están realizando en este sentido, al tiempo que se analizaron las posibilidades de adoptar una estrategia conjunta en este ámbito.

En esta jornada virtual participó desde Cetmar la coordinadora del proyecto, la investigadora Lucía Fraga, quien expuso los resultados y objetivos de la experiencia pi-

## "La acogida de los estudiantes al proyecto piloto desarrollado en Galicia ha sido muy buena"

loto que dentro de MATES está teniendo lugar en Galicia e Italia. Fraga se refirió concretamente la a que se está desarrollando en Galicia y que tiene como objetivo plantear contextos de educación no formal dirigidos a jóvenes de secundaria para promover el interés por las tecnologías marinas y para dar a conocer las salidas profesionales en el sector: "Este es uno de los componentes del proyecto, que no es sólo conocer qué necesidades hay en la industria y qué formaciones necesitan, sino también el crear mecanismos que atraigan a jóvenes y a talentos de otras profesiones para el sector, impulsando el relevo generacional y la competitividad".

### Cetmar y Marine Instruments

La investigadora destacó que en la experiencia gallega se está colaborando con Marine Instruments, una empresa que puso en marcha hace ya cinco años una regata solar dirigida a centros educativos. En esta iniciativa, los estudiantes crean por equipos la maqueta de un artilugio flotante que se mueve con energía solar. Pues bien, desde MATES, según explica Lucía Fraga, "lo que planteamos fue la creación de una serie de talleres formativos para apoyar a estos equipos y ampliar su conocimiento en aquellas tecnologías que pudieran ser útiles para mejorar su maqueta y, por otra parte, orientar su participación en el concurso a un mayor conocimiento de su im-

## "Uno de los objetivos del proyecto es impulsar el relevo generacional y la competitividad"



*La formación en nuevas tecnologías es clave para avanzar en el desarrollo de los oficios relacionados con la mar*

pacto sobre el océano y de éste sobre ellos, lo que llamamos cultura oceánica".

Este apoyo, continúa Fraga, les permite tomar decisiones más informadas respecto al océano: "Por ejemplo, hay un interés importante en utilizar polyester y laminados en las maquetas, pero es muy importante poder hacer una gestión adecuada de los residuos para que esto no genere un impacto negativo sobre el medio ambiente y en ocasiones estos materiales se pueden sustituir por otros con una menor huella de carbono. Todo este tipo de cuestiones se tratan en estos talleres, que son muy prácticos".

La acogida entre los estudiantes ha sido muy buena y ahora mismo el proyecto ha entrado en la fase de edición de los vídeos de estos talleres, "un material que nos va a permitir continuar difundiendo este conocimiento en futuras ediciones de esta regata, pero también en otras iniciativas a nivel europeo donde utilizan este tipo de contextos para dar a conocer las tecnologías o para dar a conocer las profesiones marítimas", concluye la investigadora gallega.

### El proyecto MATES y su promoción de la cultura oceánica

El consorcio del proyecto MATES, financiado por la Unión Europea a través

del programa Erasmus, cuenta con la participación de más de 180 expertos y pretende sumar los esfuerzos de las comunidades educativas y científicas con la industria, la sociedad y la Administración con la finalidad de analizar las necesidades de las capacidades de los trabajadores para elaborar un plan de acción a largo plazo.

Su labor, que comenzó en 2018 y continuará hasta diciembre de 2021, se centra principalmente en las cadenas de valor de la construcción naval y las energías renovables marinas mediante un enfoque amplio que incluye el conjunto de actividades y servicios relacionados. La promoción de la cultura oceánica es otra acción transversal del proyecto, con la que pretende dar una mayor visibilidad a las oportunidades de carreras en las tecnologías marítimas y contribuir al mismo tiempo a la sostenibilidad del sector.

En lo que respecta a la dificultad de coordinar el trabajo de casi doscientos expertos, Lucía Fraga asegura que el Centro Tecnológico del Mar se ha especializado en la coordinación de proyectos relativamente grandes y con multitud de actores: "Si hay algo que caracteriza a Cetmar es su componente de espacio de encuentro entre el sector industrial, la investigación, la Administración y, en este caso, también la formación". 

# El cerco exige más sardina tras comprobar la notable biomasa existente

La flota de cerco de Galicia solicita más sardina, tras comprobar en un estudio que la cantidad de biomasa de sardina con más de un año (B1+) en las aguas atlánticas de Portugal y el Golfo de Cádiz es de 385.202 toneladas, cifra considerablemente superior a la fijada como objetivo en el Plan de Gestión y Recuperación del Stock de Sardina Ibérica (2018-2023), que establecía un total de 269.958 toneladas. Por todo ello, Acerga demandó que se tengan en cuenta los datos de la campaña Pelago20 en la reunión celebrada del WGHANSA (grupo de trabajo sobre jurel, anchoa y sardina).

**E**l caso es que la recuperación es un hecho. Por ello, el sector pide actualizar las recomendaciones de captura y aplicar una tasa de mortandad por pesca del 0,12 como límite máximo. Esta petición es lanzada por la Asociación de Armadores de Cerco de Galicia (Acerga) en base a los resultados arrojados por la campaña de investigación Pelago20 -realizada por el buque oceanográfico Miguel Oliver, de la Secretaría General de Pesca-, que establece que esta especie está «totalmente recuperada y en niveles de explotación de rendimiento máximo sostenible».

Por ello se demuestra que la población está más que reconstituida, dado que se ha superado ahora, ya este año, el objetivo de biomasa que España y Portugal se habían marcado para el 2023 dentro del plan de recuperación con el que ambos países quisieron esquivar el establecimiento de un total admisible de capturas (TAC) y cuotas para una especie pelágica que, con la anchoa y el jurel, da aire a un segmento de flota que en Galicia está compuesto por 152 embarcaciones.

**Los científicos valoran que entre Gibraltar y Caminha se contabilizan 394.710 toneladas de sardinas**



*La flota de cerco solicita capturar más sardina*

Los científicos valoran que entre Gibraltar y Caminha se contabilizan 394.710 toneladas de sardinas. Es la biomasa que han calculado los científicos portugueses del IPMA (Instituto Português do Mar e da Atmosfera) en el marco de la campaña de investigación Pelago20, que evaluó las existencias de sardina y bocarte en aguas portuguesas. Así es que, según el sector, y por mucho que los científicos del ICES consideren «no precautorio» el plan de gestión, lo cierto es que en el tercer año de aplicación se ha alcanzado el objetivo fijado para el 2023. Lo de alcanzar es un decir, porque, en realidad, la biomasa que hay ahora es un 46 % superior a las 269.958 toneladas que se perseguían para dentro de tres años.

En base a esta defensa, la Asociación de Armadores de Cerco de Galicia expresa pú-

blicamente su deseo de que «este nivel de biomasa de sardina con más de un año se utilice de forma debida». «El Plan de Gestión y Recuperación del Stock de Sardina Ibérica nos está matando. Que lo den por agotado», relata su presidente, Andrés García.

Acerga asegura estar «preocupada» por el futuro del sector del cerco: «Llevamos tiempo advirtiendo de que está al límite de su aguante; que, de continuar esta situación de escasez extrema de capturas de sardina, amenaza la ruina a muchas unidades de pesca».

En cuanto al nivel de reclutamiento y la abundancia de sardina de más de un año arrojan también datos alentadores. De estos últimos ejemplares hay, según los científicos, más de 400.000 toneladas, por

lo que el sector cree que «la sardina debe pasar a engrosar la lista de especies que cumplen con el objetivo de la UE de explotar y mantener el recurso en niveles de rendimiento máximo sostenible (RMS)».

### Gestión sostenible

Por tanto, para Acerga, el escenario «de baja productividad debe ser inmediatamente ajustado a la nueva realidad de 1 stockde sardina ibérica». Y, en consecuencia, se debe corregir al alza el límite de sardina que se puede capturar. Hay margen suficiente para pescar 40.000 toneladas, aseguran. Y, sin embargo, solo disponen de 9.500 hasta el 31 de julio. De ese total, a la flota del Cantábrico le corresponden 1.860 y solo los barcos de Acerga han consumido en torno a 370 a un mes escaso de su punto de mayor demanda.

Los profesionales creen que debe incluirse entre las especies gestionadas de forma sostenible. Desde la agrupación apuntan que el sacrificio que ha hecho el sector a lo

## “Hay margen suficiente para pescar 40.000 toneladas y sólo disponemos de 9.500 hasta el 31 de julio”

largo de los últimos cinco años de bajas capturas «no debe caer en saco roto», sobre todo porque llevan tiempo «advirtiendo de que la flota está al límite de su resistencia» y corre el riesgo de que muchos barcos acaben en la ruina por un exceso de precaución.

Para España y Portugal es fácil corregir la situación, «basta con dictar una resolución». Una norma que eleve las posibilidades de captura de la especie.

Los cerqueros gallegos confían en que los «excelentes resultados» obtenidos en el

marco de la campaña Pelago20 sean tenidos en cuenta por el grupo de trabajo del ICES (Consejo Internacional para la Exploración del Mar), que se reúne esta semana para evaluar la situación de la sardina y otras especies pelágicas, como el jurel, la anchoa o la caballa. Los profesionales esperan «que se valoren las medidas y los resultados del plan de gestión de la sardina de los Gobiernos de España y Portugal» y, por tanto, «se analicen las consecuencias de estos datos en términos de alteración del escenario de productividad, y ante un stock totalmente recuperado y sostenible en términos de rendimiento máximo sostenible». Porque, a su juicio, la evaluación cambia por completo el análisis del 2017 y, por tanto, deben actualizarse las recomendaciones de captura de sardina para aplicar una tasa de mortandad por pesca más elevada, «del 0,12 como límite máximo para una especie que está totalmente recuperada y en niveles de explotación sostenibles». 🌊

## CADENAS GRADO 80 para Pesca

### Eslabón

Corto  
Medio  
Largo

### Acabados

Negro  
Pintado  
Galvanizado

La experiencia nos permite ofrecerte lo mejor

 **VICINAY**  
Cemvisa

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

Alfonso Macías,  
Coordinador de ASEMA

## “Tras la crisis sanitaria el principal reto para las empresas será subsistir”

Europa Azul pasa revista a la situación actual de la acuicultura andaluza en plena crisis del Coronavirus. La radiografía de este sector al alza se ve claramente afectada por la pandemia que provocara la declaración del estado de alarma en España desde el pasado 14 de marzo y, al menos, hasta el 7 de junio al cierre de esta edición. La facturación de las empresas andaluzas ha caído en este tiempo en un 40% de media. Nos explica eso y mucho más Alfonso Macías, coordinador técnico de ASEMA.

### Entrevista

Texto y fotos:  
Juanma Moreno



Alfonso Macías, coordinador de ASEMA

ASEMA es la Asociación de Empresas de Acuicultura Marina de Andalucía. Se constituyó en 1983, en los inicios de la acuicultura en nuestro país, como respuesta a las necesidades de sus miembros, para velar por el desarrollo de la actividad y disponer de un interlocutor válido ante las administraciones.

En niveles productivos representa más del 90% de la producción andaluza. Además, ASEMA está presente en el Consejo Social del IFAPA, en el Comité de Acuicultura de la Dirección General de Pesca y Acuicultura, en APROMAR y en diversas Juntas Rectoras de Parques Naturales.

Se trata de un sector que cuenta en Andalucía unos mil empleos directos y que cada empleo directo genera otros tres indirectos. Actualmente, según datos de la Junta de Andalucía, el sector empresarial acuícola andaluz esta formado por un total de 98 empresas, 74 ubicadas en tierra y 24 en mar, que se corresponden con un total de 155 establecimientos dedicados al cultivo. En cuanto a superficie, Andalucía supera las 8.100 hectáreas dedicadas a acuicultura marina, principalmente a granjas de cultivo en tierra (84,5%).

Estamos ante un sector en ascenso que, según la “Estrategia Andaluza para el Desarrollo de la Acuicultura Marina 2014-2020” (documento elaborado por la administración en coordinación con los agentes implicados), destaca por la alta calidad del producto y su potencial productor. Entre sus necesidades sobresale la dimensión empresarial inadecuada, la falta de financiación para el circulante, la excesiva burocracia, la lentitud de concesiones o los problemas en la comercialización. Hablamos de todo ello con Al-

fonso Macías, coordinador técnico de ASEMA.

#### ¿De qué manera está afectando la pandemia de coronavirus a las empresas de Asema?

En primer lugar, habría que señalar que nos encontramos ante una situación no conocida hasta la fecha, también a nivel internacional, que se traduce en una crisis sanitaria y en una crisis económica cuyas consecuencias aún son difíciles de evaluar y de prever.

Cada día se suceden las noticias al respecto y, además del Real Decreto-ley 8/2020 de medidas urgentes extraordinarias para hacer frente al impacto económico y social del COVID-19, vamos conociendo otra serie de medidas que tienen su impacto en todos los sectores económicos del país, incluida la acuicultura, y que pasan por el cierre de los locales de ocio, bares, restaurantes, hoteles, restricciones en los viajes, cierre de fronteras, confinamiento, etcétera.

Estos hechos han provocado que decenas de miles de empresas en España hayan solicitado un ERTE. El sector acuícola no podía quedar inmune. Es importante recordar que una parte importante del consumo de pescado en nuestro país se realiza fuera del hogar y que, en la actual situación, este se ha visto reducido a cero; es decir, no existe. Y



*El Mediterráneo es una fuente de suministro pesquero y acuícola*

## ¿Cuáles eran los principales objetivos de los socios de Asema para 2020?

Con la crisis del Coronavirus el principal reto para las empresas será subsistir, es decir, superar esta situación de cierre de actividades, ERTes... que estamos atravesando y conseguir la financiación necesaria para atender obligaciones. Los problemas derivados en primer momento ha sido de falta de liquidez, dificultades en la comercialización o riesgo de problemas de suministros. Y quizás debido a esto no podamos marcarnos objetivos o retos a mayor plazo, pues habrá que ver cómo se supera esta situación de crisis nacional e internacional para, llegado el caso, reorientar alguna de las líneas estratégicas, actuaciones y objetivos que estaban planteados.

## ¿Y en largo plazo qué retos tienen?

Entre los que se encuentran aún pendientes, podríamos destacar la normalización de tasas y cánones, un desarrollo normativo simplificado, mejorar la promoción de los productos, implantar energías renovables en la actividad, contribuir al adecuado relevo generacional o desarrollar la investigación y favorecer su correcta transferencia al sector.

## ¿Cómo valoran la gestión de la Junta de Andalucía, el Estado y la Unión Europea de cara a su ámbito de producción?

Evidentemente, las administraciones juegan un papel fundamental en el desarrollo de la actividad acuícola, pues son las encargadas de regular la actividad a través de la normativa que van elaborando y publicando. En España para el desarrollo de la actividad es necesaria una concesión administrativa para el uso del espacio, pues generalmente se realiza en zonas de dominio público, y una autorización de cultivo como título habilitante. Cada una de estos aspectos conlleva farragosos trámites administrativos, e incluso la Unión Europea ha dado un toque de atención a las administraciones españolas ante este hecho.

Podemos decir que en Andalucía, cuya administración cuenta con las competencias en acuicultura transferidas por el Estado, contamos con una administración que trabaja por el correcto desarrollo sostenible de la

el consumo en los hogares, por las limitaciones de movilidad, también se ha visto reducido de manera ostensible.

## ¿Cómo se ha cuantificado en cifras el impacto del Covid 19 tras estas semanas en estado de alarma?

Si la situación se prolongara en el tiempo, los suministros de alimento u otros insumos necesarios para la actividad –a día de hoy plenamente operativos y garantizados– podrían comenzar a verse afectados. En estas semanas las empresas andaluzas han visto como su facturación caía, de media, en torno a un 40%. Y todo ello con la gran incertidumbre de no saber ni cuánto tiempo durará la situación ni cómo se podrá salir de esta crisis. Máxime cuando estamos hablando de empresas que ven cómo tienen que seguir operando para mantener a sus stocks vivos, alimentando, cuidando, etcétera... lo que hace incrementar los costes.

## ¿Cuáles han sido las necesidades inmediatas derivadas de esta situación?

Ha sido fundamental disponer de ayudas y líneas de crédito para no paralizar la activi-

dad, apoyar el incremento de los stocks y garantizar el suministro. Desde la UE se ha modificado el Reglamento FEMP que regula las ayudas al sector pesquero y acuícola y habrá posibilidad de obtener compensaciones ante la pérdida de ingresos e impulsar más acciones a través de las Organizaciones de Productores, que han visto elevado su presupuesto de ejecución. No obstante, lo primordial es que el Estado y las CCAA regulen y publiquen las condiciones de acceso a estas ayudas con carácter urgente, pues muchas empresas necesitan las mismas a la mayor brevedad posible a riesgo de desaparecer.

**Si la situación se prolongara en el tiempo, los suministros de alimento podrían comenzar a verse afectados**

acuicultura. No obstante, y a pesar de su esfuerzo, las necesidades y demandas del sector no siempre son atendidas y la actividad no se desarrolla cómo las empresas desearían. Sí hemos de reconocer que, frente a otras comunidades, en Andalucía se cuenta con más herramientas y un mayor apoyo.

A nivel estatal, hay que decir que las concesiones necesitan del actual Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico y las gestiones en este asunto son extremadamente lentas y problemáticas. Además, se están planteando una serie de modificaciones en la ley de costas y en su reglamento que, de aprobarse en los términos en los que están circulando algunos borradores, supondría un obstáculo para el desarrollo de la actividad por la indefinición y ambigüedad de algunos aspectos, que ocasionarían una gran inseguridad jurídica, y por la limitación para el desarrollo de la actividad en el tiempo. Del mismo modo, echamos en falta en el Gobierno estatal una mejor defensa de nuestros intereses frente a las instituciones europeas.

Y a las autoridades europeas les reclamamos que deberían ser más flexibles a las necesidades de los territorios y de las empresas que se ubican en ellos. Las reglas del juego deben ser las mismas tanto para los productores de la UE como para aquellos productos que se importan desde fuera de la UE pues, en caso contrario, no estamos compitiendo en igualdad de condiciones.

## ¿Qué ha aportado al sector el Comité de Acuicultura de Andalucía tras poco más de dos años de funcionamiento?

Hay que señalar que la creación de este Comité estaba contemplada en el Decreto 58/2017 por el que se regula la acuicultura marina en Andalucía. Para una actividad en

**En estas semanas las empresas andaluzas han visto como su facturación caía, de media, en torno a un 40%**



*Trabajadores en una instalación acuícola*

la que intervienen tantos organismos y están tan repartidas las competencias, es fundamental disponer de un lugar de encuentro y reunión donde puedan ponerse en común los problemas que tiene la actividad para, entre todos y de manera coordinada, aclarar los conceptos y buscar las oportunas soluciones.

En el Comité el sector cuenta con una importante representación y, además, se ha creado una dinámica de Grupos de Trabajo que está resultando muy eficaz, pues se abordan las cuestiones desde equipos más específicos. Así pues, se abordan cuestiones portuarias, aprovechamiento de las concesiones y autorizaciones, aspectos ambientales y de I+D+i, zonas de interés, de comercialización...

## ¿Cómo valora las ayudas actuales a la producción y la comercialización?

El sector acuícola marino andaluz se compone de pymes que suelen presentar dificultades financieras por la gran necesidad de circulante para asumir todos los costes operacionales al trabajar con seres vivos y ciclos de producción superiores a los dos años. El capital privado que puedan aportar los inversores es una de las fuentes principales de financiación aunque es esencial el apoyo de las entidades financieras para el desarrollo de nuestra actividad. Tradicionalmente nuestro sector ha encontrado muchas difi-

cultades para acceder a líneas de crédito por las singularidades de nuestra actividad.

Y es en este contexto donde las ayudas juegan un papel fundamental, pues suponen para las empresas la posibilidad de mejorar sus instalaciones y sus procesos productivos y así mejorar su rentabilidad y productividad. No obstante, el actual Fondo Europeo Marítimo y de Pesca que regula las ayudas destinadas al sector cuenta con una reglamentación compleja que dificulta su adecuado desarrollo y, por tanto, sería deseable una mejor concreción de muchos de sus aspectos a fin de agilizar su aprovechamiento.

## ¿Qué especies son las que sustentan principalmente su actividad?

Actualmente, las especies más representativas de la actividad acuícola en Andalucía son la lubina y la dorada, tal y como suele ser habitual en los países mediterráneos. No obstante, aquí se encuentra una de las plantas más modernas de RAS de Europa que se dedica a la producción de lenguado y que, en pocos años, está alcanzando niveles muy interesantes de producción que deben ser tenidos en cuenta.

Pero, además, nuestra CCAA se distingue por la diversificación de su producción. Y así, a los peces, también debemos añadir los moluscos, con una producción de mejillones que

## El desarrollo de nuestra actividad conlleva farragosos trámites administrativos y hasta la Unión Europea ha dado un toque de atención a las administraciones españolas

está implantándose poco a poco en determinadas zonas del litoral y de especies tales como las almejas o las ostras, que están suscitando un renovado interés por su cultivo.

Es interesante resaltar que en Andalucía se encuentra un centro de producción de microalgas y que, siendo pionero en nuestro país en este campo, a día de hoy cuenta con una interesante producción que, aunque no muy elevada, tiene un alto valor. Y se está trabajando igualmente en el aprovechamiento de las macroalgas.

### ¿Cómo influyen las características geográficas y climatológicas de Andalucía a su sector?

En nuestro litoral existen dos zonas muy bien diferenciadas y delimitadas por el Estrecho de Gibraltar. De este modo, la plataforma continental suratlántica andaluza es amplia y con poca pendiente, lo que favorece la existencia de zonas de acuicultura en tierra (instalaciones en tierra firme, en esteros y en la zona intermareal), y que engloba un importante porcentaje de las empresas existentes y el 91% de la superficie total autorizada. Y, por otro lado, la plataforma mediterránea se caracteriza por alcanzar altas profundidades muy próximas a costa, lo que favorece las instalaciones de acuicultura en zonas de mar (bahía o ensenadas, y mar abierto).

### ¿A qué mercados va principalmente la producción de los socios de Asema?

Pues el mercado ibérico es uno de los principales mercados de la UE y del mundo y, como tal, la mayoría del producto se consume en España y Portugal. Sí es cierto que hay una determinada cantidad de producto que se exporta a otros mercados, tanto a otros pa-

íses de la UE como a terceros países, tales como EE.UU u otros de Oriente Medio. Sin embargo, la cantidad es muy pequeña y el esfuerzo logístico y elevados costes a realizar solo compensa si el valor añadido de los productos es elevado y se consigue rentabilidad.

### ¿Se han superado prejuicios negativos en los consumidores?

Tanto la Unión Europea como las autoridades nacionales y regionales reconocen e indican que es necesario mejorar la imagen de los productos de acuicultura y que los consumidores superen aquellos prejuicios que, aunque infundados y debido al desconocimiento, les provoca la actividad y sus productos. Y en eso están trabajando las asociaciones, las diferentes entidades sectoriales y la administración.

### ¿Dispone la acuicultura andaluza de una marca comercial propia para sus productos?

La acuicultura andaluza entiende que la diferenciación es una de las mejores maneras de posicionarse en los mercados, pues permite distinguir a los productos y asociarlos con unas características e identidad propias. Y por ello, hace casi dos décadas comenzó con su trabajo en esta línea y dotando a las empresas de herramientas con las que posicionarse en los mercados.

A este respecto debemos decir que la acuicultura marina andaluza fue pionera en nuestro país en disponer de un signo distintivo para sus productos. Era el año 2001 y la marca era "Dorada de Crianza del Sur", aunque hoy día no está siendo usada por las empresas. Del mismo modo, y a fin de potenciar la producción obtenida en los espacios naturales del arco suratlántico, desde 2008 está en uso la marca "Pescado de Estero" registrada en la OEPM y la OAMI. Esta marca ha tenido una buena acogida en los mercados y en nuestros distribuidores –que al final determinan el éxito de estas iniciativas– desde su lanzamiento y hoy día está en pleno uso.

### ¿Qué peso tienen la investigación, la innovación y la tecnología en la producción acuícola?

No se puede avanzar en la producción si no se avanza en la investigación. Andalucía cuenta con varios organismos de investigación orientados a la acuicultura, algunos de titularidad pública y otros de carácter pri-

vado, y, entre todos y fomentando la coordinación entre los agentes y el sector, se trabaja por desarrollar tecnologías de cultivo más eficientes, por buscar nuevas especies viables, por mejorar la sanidad y bienestar de las producciones.

Sin embargo, el actual marco y la interpretación realizada nos ha llevado a una situación singular. Y esta no es otra que las empresas andaluzas, al contrario de lo que ocurre en otras comunidades autónomas, no disponen de apoyo financiero a la I+D+i para su desarrollo, situación que el sector viene reivindicando y que, a día de hoy, aún no ha terminado de resolverse.

### La triple sostenibilidad –económica, social y ambiental– es uno de los ejes de la actual política pesquera comunitaria. ¿Qué valoración hace de su aplicación en el marco de la acuicultura?

Desde las empresas y el sector acuícola somos los primeros defensores de estos conceptos. Somos los primeros interesados en disponer de un entorno limpio y libre de contaminantes porque el agua es precisamente el medio de vida los seres vivos que producimos y, por ello, queremos que esté en las mejores condiciones y no contribuir a su degradación. Además, queremos contribuir a que la sociedad disponga de empleo y riqueza socioeconómica y por ello desarrollamos actividades empresariales en zonas y/o lugares en los que no siempre sería posible el desarrollo de otras, reforzando que se fije población en la zona.

Hay ocasiones en las que cuando se ha hablado de sostenibilidad se piensa solo en el eje medioambiental y se olvida la necesidad de alcanzar el equilibrio con los ejes económicos y sociales, dificultando el desarrollo de iniciativas empresariales sostenibles. Y es precisamente eso lo que quiere evitarse haciendo énfasis en esa triple vertiente. 

**“Somos los primeros interesados en disponer de un entorno limpio y libre de contaminantes porque el agua es precisamente el medio de vida de los seres vivos”**

## Incertidumbre para una cosecha del mejillón excelente en el Delta del Ebro

La Federación de Productores de Moluscos del Delta del Ebro (Fepromodel), expectante ante la situación de bares y restaurantes por la Covid-19, en una temporada marcada por una calidad excelente del mejillón, pese a la reducción del 40% de la producción a causa del temporal Gloria.

*Texto y fotos:  
Francesc Callau*

La situación actual del sector de la hostelería, afectada por las prohibiciones y medidas de seguridad a causa de la Covid-19 y la incertidumbre ante la previsible reducción del turismo, lleva a los productores de moluscos del Delta del Ebro a estar muy preocupados.

Tal como van avanzando las fases de desconfinamiento, los productores están recibiendo pedidos de sus clientes, a pesar de que estos no llegan al ritmo habitual. Aforos reducidos, medidas de prevención y la perspectiva que la llegada de turistas extranjeros sufra una caída histórica, hacen que las previsiones del sector no sean nada halagadoras. Aun así, desde la Federación de Productores de Moluscos del Delta del Ebro (Fepromodel) son optimistas ante una campaña marcada por las dificultades.

**La comercialización de la ostra es la que más preocupa, puesto que la mayor parte iba destinada a restaurantes**



*El parón en los restaurantes hace mella sobre la producción acuícola catalana*

### **Pérdidas por el temporal Gloria**

La afectación del temporal Gloria de finales del mes de enero sobre el Delta del Ebro y las réplicas de las semanas posteriores, produjeron importantes pérdidas económicas a los productores de las bahías del Fangar y los Alfacs con la destrucción de 35 mejilloneras. Esto ha provocado de entrada, la pérdida de 200.000 kilos y una reducción previsible del 40% en la producción de mejillón, y de un 20% en la ostra.

El Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Generalitat de Catalunya convocó a pri-

meros de mayo las ayudas para recuperar la capacidad productiva del sector acuícola fuertemente afectado por el temporal Gloria.

El presupuesto destinado a estas ayudas sube a 2.100.000 euros. La convocatoria habilita para el sector acuícola (tecnología aplicada a la cría, reproducción y cultivo de las especies que viven en el agua salada o dulce), ayudas a fondo perdido para la restitución del potencial productivo por las tipologías de los siguientes gastos: Hasta un máximo del 100% de gastos por el suministro de las infraestructuras, equipamientos y las instalaciones productivas, y hasta el 20% de los gastos efectuados en con-

## Los productores de Moluscos del Delta del Ebro son optimistas ante una campaña difícil

cepto de costes de personal para la realización de las inversiones.

Aun así, tal como apunta Gerardo Bonet, gerente de Fepromodel, "el sector esperaba cobrar las ayudas mucho antes. Además, los productores tienen la dificultad añadida que antes del 15 de octubre tienen que estar las mejoras hechas y pagadas a los proveedores para poder presentar las facturas, y tal como está la situación económica, muchos quizás no podrán aportar su parte de la inversión".

### Calidad excepcional

Aun así, la nota positiva la aporta la calidad excelente que este año tendrán los productos del Delta del Ebro, que verán incrementada la carnalidad de sus mariscos.

Las abundantes lluvias de este invierno han hecho que las aportaciones de nutrientes a las bahías a través de los desagües del río Ebro, hayan sido mucho más copiosas de lo que es normal.

Además, hay que añadir que el temporal Gloria provocó la rotura de la barra de arena del Trabucador en la bahía de los Alfacs, provocando la entrada de agua y la regeneración de la bahía. De hecho, los productores este año han em-

## La Generalitat convoca ayudas de 2,2 millones a los productores acuícolas



*La campaña del mejillón en el Delta del Ebro ha sido excelente*

pezado la cosecha en abril, un mes antes de lo habitual.

Uno de los ejemplos de la afectación de las grandes aportaciones de agua dulce del río Ebro, es el resultado de algunos análisis del agua de la bahía del Fangar, "que situaban la salinidad alrededor del 14% cuando normalmente se encuentra al 36%.

Este aprovechamiento también se ha dado en otros productos del Delta del Ebro, como por ejemplo la ostra que también se ha visto favorecida", según Bonet.

### Incertidumbre por la comercialización

La comercialización de la ostra es la que más preocupa, puesto que la mayor parte iba destinada a restaurantes y actualmente, es uno de los sectores más afectados por la crisis del Coronavirus. Según Bonet, "la comercialización de la ostra al principio de esta temporada se ha reducido en un 80%, a pesar de que esperamos que se recupere un poco, y con el mejillón también hemos notado reducción".

Bonet insiste que, "bares, restaurantes y hoteles han estado cerrados dos meses y esto lo hemos notado. Ahora parece que ya empiezan a abrir, pero mayo, junio, julio y agosto son los meses fuertes de venta y no sabemos el impacto que tendrá turísticamente esta crisis. En los sesenta años que hace que operan las mejilloneas en el Delta del Ebro nunca nos habíamos encontrado con esta incertidumbre. Por mucho que abran los restaurantes, si no hay clientes, no hay consumo".

De momento, los productores del Delta están trabajando a través de las pescaderías y mercados centrales e intensificando su presencia en supermercados, a pesar de que la preocupación llega por el precio, "dado que tanto en la ostra como en el mejillón llevamos muchos años de trabajo para que se valoran en el mercado y los márgenes ya estaban muy ajustados".

"Nuestro sector no se puede permitir una bajada importante del precio", pese a las prisas para sacarlo antes de que llegue la época del calor y las altas temperaturas en las bahías y que en los últimos años han producido una importante mortalidad de mejillón. 🌊

## Aprobadas las ayudas de cooperación interterritorial y transnacional de los Grupos de Acción Local Pesqueros

Las ayudas se distribuyen entre dos proyectos: uno que relaciona Dinamarca y los puertos pesqueros catalanes con la flota de arrastre y el otro es una cooperación mediterránea entre el Delta del Ebro y la Toscana italiana.

*Texto:  
Francesc Callau*

**E**l Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Generalitat de Catalunya ha aprobado las ayudas de cooperación interterritoriales y transnacionales de los Grupos de Acción Local Pesqueros de este 2020, por un importe total de 47.375 euros cofinanciados al 85% por el Fondo Europeo Marítimo y de la Pesca.

La cooperación es un mecanismo que puede contribuir a definir fórmulas integradas para el desarrollo común en diferentes territorios. Los proyectos de cooperación aprobados permiten identificar sinergias y complementariedades entre los participantes y lograr la masa crítica necesaria para incrementar los efectos de las acciones.

Este año, las ayudas han beneficiado las dos iniciativas de cooperación aprobadas.

### **Dinamarca y los puertos pesqueros del litoral catalán con flota de arrastre**

La primera de las iniciativas, que ha recibido una ayuda de 38.375 euros, es un proyecto de Transferencia de conocimiento y tecnología con Aalborg (Dinamarca) para las pesquerías catalanas en la modalidad de arrastre.

La iniciativa cuenta con cuatro participantes: la Asociación Grupo de Acción Local Pesquero Costa Brava, la Asociación Grupo de Acción Local de las Tierras del Ebro, la Federación Nacional Catalana de Cofradías de Pescadores y la Danish Export Association, y tiene como objetivo la ampliación del conocimiento y la ca-



*Diferentes sectores de la pesca recibirán ayudas para sus proyectos*

pacitación de los patrones de arrastre, con técnicos del sector pesquero y científicos colaboradores en materia de tecnología pesquera avanzada, para conseguir incrementar la sostenibilidad y viabilidad económica de la modalidad.

Hasta ahora, han participado en actuaciones como la 26.<sup>a</sup> edición de la International Fisheries Exhibition (DanFish) Aalborg (Dina-

marca), en un Intercambio de conocimientos con pesquerías danesas de la modalidad de arrastre y en la Transferencia de conocimiento y las experiencias de éxito obtenidas en el sector de arrastre catalán.

### **El delta del Ebro y la Toscana**

La segunda iniciativa, subvencionada con 9.000 euros, es un Proyecto de cooperación mediterránea entre el delta del Ebro y la Toscana para intercambiar experiencias de comercialización y turismo pesquero.

En este proyecto, los participantes son: la Asociación Grupo de Acción Local de las Tierras del Ebro y la FLAG Alto Tirreno Toscano. Su finalidad es conocer e intercambiar acciones sobre la comercialización de la galera (Squilla mantis) y el desarrollo del turismo pesquero entre los territorios de la Toscana y el delta del

**A la cooperación interterritorial y transnacional se destinan un importe de 47.375 euros**

## 9.000 euros se destinan a un Proyecto de cooperación mediterránea entre el Delta del Ebro y la Toscana

Ebro, con actividades socioeconómicas comunes centradas en la actividad pesquera, las actividades extractivas de sal marina y la acuicultura de bivalvas.

Este grupo de cooperación ha realizado hasta ahora las acciones siguientes: conocer y experimentar el modelo de comercialización pesquero de la zona del FLAG Alto Tirreno Toscano, especialmente en cuanto a la galera, y mejorar la comercialización en la zona del GALP Mar del Ebro, poniendo en valor la riqueza nutricional y culinaria. También han proyectado el

modelo de turismo pesquero de Sant Carles de la Ràpita en la zona de la Toscana. Y, finalmente, han intercambiado conocimiento y experiencias sobre otras actividades derivadas del mar, comunes en ambos territorios, como por ejemplo la actividad de extracción de sal marina y la actividad de acuicultura con moluscos.

El ámbito territorial del proyecto incluye municipios del ámbito del GALP Tierras de del Ebro: Alcanar, Sant Carles de la Ràpita, Deltebre, l'Ampolla, l'Ametlla de Mar, Amposta, Sant Jaume d'Enveja, y el territorio del FLAG Alto Tirreno Toscano: zona costera desde Marina di Pisa, en el sur, hasta el puerto de Marina di Carrara, en el norte, y las zonas interiores de Lunigiana y Garfagnana.

La cooperación es un mecanismo que puede contribuir a definir fórmulas integradas para el desarrollo común en diferentes territorios. Los proyectos de cooperación aprobados permiten identificar sinergias y complementariedades entre los participantes y lograr la masa crítica ne-

## A un proyecto de transferencia de conocimiento y tecnología con Aalborg (Dinamarca) se dedican 38.375 euros

cesaria para incrementar los efectos de las acciones.

Estas ayudas contribuyen a implementar la Estrategia marítima de Cataluña 2030 (EMC) con iniciativas y proyectos que conectan las líneas estratégicas de actuación (LEAS) de la EMC con la ciudadanía y el territorio y fomentan un desarrollo sostenible y respetuoso hacia el uso del mar, la creación y el mantenimiento de ecosistemas marinos resilientes, la mejora de la calidad de vida de la ciudadanía y un marco de gobernanza innovador que garantiza la operatividad. 



**tunaBraid**  
by itsaskorda

Cuerda especial para atuneros:  
**Eficacia con garantía y seguridad.**



## Ports de la Generalitat invertirá 13 millones en la reparación de los daños causados por el temporal Gloria

La empresa pública Ports de la Generalitat está ejecutando las obras de emergencia para reparar las averías ocasionadas por el temporal excepcional Gloria en los puertos de Palamós, Sant Feliú de Guíxols, Blanes, Arenys de Mar, Garraf, l'Ametlla de Mar, l'Ampolla, Sant Carles de la Ràpita y las Cases d'Alcanar. Los ultrapasamientos del oleaje por encima de los diques de abrigo provocaron importantes daños en las infraestructuras portuarias. Las reparaciones de estas averías tienen que estar acabadas a finales de año y supondrán una inversión por parte de Ports de 13 millones de euros.

*Texto y fotos:  
Francesc Callau*

### Palamós

El puerto de Palamós sufrió daños en la zona de la Pedrera, un espacio con naves y una explanada para el almacenamiento de las mercancías, e instalaciones para guardar la maquinaria y embarcaciones de algunas actividades portuarias. Aquí, el temporal afectó a tres puntos, en la zona donde está la báscula, junto a las naves de los operadores portuarios y en la zona perimetral donde están las naves y la explanada para almacenar mercancías. Las obras tendrán un coste de 538.417 euros y se prevén finalizar en otoño.

La actuación en ejecución consiste en el refuerzo de la zona de la báscula con piezas de rompeolas y bloques de hormigón

**Los ultrapasamientos del oleaje por encima de los diques de abrigo provocaron importantes daños en las infraestructuras portuarias**



*Obras de emergencia en la Pedrera de Palamós*

para dar mayor estabilidad a la zona para que los temporales no afecten tanto al vial de servicios.

En el lado de mar, junto a las naves del Club Náutico Costa Brava, se refuerzan los muretes de hormigón para dar mayor protección a las instalaciones y se reponen piezas de rompeolas y bloques de hormigón para dar mayor estabilidad en la zona ante futuros temporales. Así mismo, se renovará la zona perimetral que rodea las naves y la explanada, donde se almacenan las mercancías del puerto.

### Sant Feliú de Guíxols

El puerto de Sant Feliú de Guíxols sufrió daños estructurales en el tramo final del dique de abrigo que queda fuera del ámbito de protección del dique exento, con una pérdida importante de bloques de hormigón. El proyecto de obras prevé la reposición de bloques de hormigón para arreglar la parte afectada del final del dique de abrigo y asegurar así su estabilidad ante futuros temporales, con el objetivo de dar mejor protección a las embarcaciones y las personas que trabajan en el puerto. La actuación supone una inversión



*Obras de emergencia en Sant Feliú de Gíxols*

de 1,7 millones de euros y se prevé finalizar durante el otoño. La baliza verde que señala la entrada de los barcos al puerto también sufrió desperfectos a causa del temporal. La baliza es todo un emblema para la ciudad y ya ha sido reparada.

## Blanes

La fuerte intensidad de oleaje y la larga duración del temporal Gloria que golpeó con extrema dureza durante tres días consecutivos, provocaron que la energía de los golpes de mar se acumulara en una zona de transición entre diferentes estructuras del espaldón, socavando la base del dique y desplazando en el mar bloques de hormigón de 15 toneladas. La virulencia del temporal provocó un socavón en la base del dique, que hizo ceder unos 30 metros del espaldón y también afectó la explanada de delante la zona afectada.

Una vez finalizado el temporal, se inició una primera actuación de emergencia provisional, con el objetivo de rellenar el socavón y la apertura del espaldón con bloques de escollera, para evitar que la apertura se hiciera más grande y asegurar la protección del puerto para las embarcaciones y los usuarios.

Paralelamente la Universitat Politècnica de Catalunya (UPC) está trabajando en un estudio de propagación del oleaje. Cuando se disponga de los estudios técnicos, se valorará cuál es la mejor solución para llevar a cabo la reparación de la zona afectada del dique. La reparación se prevé iniciar en junio por un importe de 2,3 millones de euros.

## Arenys de Mar

El temporal causó daños en el dique de abrigo del puerto de Arenys de Mar y afectaciones a áreas técnicas concesionadas, viales y estructuras portuarias. Los impactos de las olas del temporal de forma continuada con intensidad y duración provocaron la pérdida de bloques de escollera en dos sectores del dique de abrigo que habrá que reparar para asegurar la estabilidad del dique y proteger la estructura de cualquier nuevo episodio de temporal o mar gruesa, con una inversión de 2 millones de euros.

Así mismo, el temporal provocó caídas de barcos en la zona de los concesionarios y desperfectos en el vial de acceso. El resto del puerto sufrió afectaciones de carácter menor que

se han ido solucionando. La actuación ha requerido la construcción previa de un vial de acceso provisional de 4 metros y medio de anchura, que empieza en la zona portuaria que queda entre el dique y la playa del Cavaió y continúa por encima de la escollera hasta llegar a las dos zonas afectadas. Este vial se hace para la circulación de los camiones que transportan las piezas de rompeolas y la maquinaria. Para evitar la afectación del tráfico de camiones a la zona de acceso en la playa del Cavaió, se realizará un seguimiento y una ordenación del tráfico rodado en la entrada de los camiones a la zona portuaria.

Una vez esté construido el vial de acceso, se recolocarán las piezas de escollera con una grúa autopropulsada de 200 toneladas, en los dos tramos afectados. Mientras tanto, se apilará la nueva escollera que se tiene que reponer en los tramos afectados del dique. Cuando se haya reparado la infraestructura del dique de abrigo, se arreglará el acceso a la playa retirando los materiales aportados y restituyendo los terrenos afectados.

## Garraf

Las obras de emergencia para reparar los desperfectos ocasionados por el temporal en el puerto del Garraf ya se han acabado. Para arreglar la avería se han hecho dos tipologías de reparación, una primera tipología para reconstruir todo el dique, en especial la parte del inicio del dique, y una segunda para reparar y reconstruir el perfil de la escollera. Las obras han tenido un coste de 465.000 euros y un plazo de ejecución de tres meses.



*Obras de reparación en Garraf*

El proyecto de obras de emergencia ha supuesto la rehabilitación del dique de abrigo para dar la protección y la estabilidad necesaria a la infraestructura. La actuación llevada a cabo da el nivel de seguridad a la infraestructura ante temporales eventuales nuevos que puedan llegar a la costa catalana.

Se han reparado los daños para rehacer su perfil inicial, con el refuerzo de la base del talud de protección del dique y la reposición de bloques de escollera en el espigón y en el punto de inicio del dique. La aportación de bloques de piedra de entre 3 y 5 toneladas, que se han colocado con una grúa autopropulsada para recuperar el perfil inicial del talud de la escollera del dique. También se ha rehecho la zona ajardinada con aportación de tierras y vegetación autóctona. Así mismo, se han restablecido los servicios de alumbrado y se han arreglado cañerías de aguas residuales.

## L'Ametlla de Mar

El dique de abrigo quedó afectado por los rebasamientos en los tres tramos de su estructura y en el extremo del dique junto a la bocana, provocando importantes movimientos de piezas de escollera a lo largo de la parte exterior del dique de abrigo. La base del espaldón tuvo afectaciones, en el punto donde arranca el tercer tramo del dique, así mismo, el paseo del espaldón y los viales anexos sufrieron desperfectos. Estas obras tendrán un plazo de ejecución de ocho meses y un importe de 3,9 millones de euros.

La reparación consistirá en la reposición de piezas de escollera a lo largo del dique de abrigo, así como en el refuerzo y elevación del espaldón en el tercer tramo, con la formación de un botaolas. También se repararán varios puntos del vial del muelle y se reestablecerán los servicios afectados.

## L'Ampolla

El puerto de l'Ampolla sufrió fuertes rebasamientos de oleaje del temporal Gloria, con olas de 7 metros de altura que provocaron desperfectos en la escollera exterior y al extremo del dique del lado de la bocana, así como daños estructurales en las explanadas adosadas al dique y al muelle pesquero. También quedaron afectadas las casetas de pescadores y el suministro eléctrico. Cuando finalizó el temporal, la Administración portuaria actuó con celeridad para



Obras de emergencia en l'Ampolla

sacar del fondo de la dársena pesquera, las redes de pesca y los enseres de pescar que el oleaje había arrastrado al agua, puesto que ponían en riesgo la navegación de las embarcaciones pesqueras. Así mismo, se limpiaron los muelles de los restos vegetales, piedras, maderas, residuos y tierra que el oleaje y las riadas habían arrastrado hasta el puerto.

Las obras en ejecución consisten en el refuerzo del dique con la reposición de bloques de escollera, la elevación y la construcción de un botaolas en el espaldón, y la reparación estructural de las explanadas adosadas al dique y del muelle de la pesca. Finalmente, se construirán las casetas de los pescadores y se pavimentará el muelle pesquero. Mientras duren las obras se ha habilitado un espacio para que el sector pesquero de l'Ampolla pueda continuar desarrollando su actividad. Las obras durarán nueve meses y supondrán una inversión de 3,7 millones de euros.

## Sant Carles de la Ràpita

El puerto de Sant Carles de la Ràpita ha sufrido daños estructurales en la escollera del dique este, junto en las instalaciones de San Carlos Marina, en el paseo anexo y en el vial de acceso a los muelles Montsià y Trabucador. La acción continuada del fuerte oleaje durante tres días consecutivos provocó el desplazamiento de piedras de la escollera del dique este, el hundimiento de un tramo de la base del paseo y el arranque de algunas piezas del pavimento a lo largo de

los 560 metros de paseo adosado al muelle Montsià. Las obras prevén la reposición de escollera en la parte afectada para asegurar la estabilidad del dique este ante los futuros temporales, así como la reconstrucción de la base del paseo en el tramo afectado, la reposición de las piezas de pavimento afectadas en el paseo y el asfaltado del vial. La actuación de emergencia tiene un importe de 64.000 euros.

## Las Casas de Alcanar

La ejecución de las obras consistirá básicamente en la reposición de la escollera en la parte final del dique de abrigo y también la reconstrucción de la parte final del muelle de poniente. También la formación de rampa provisional de acceso a la parte superior del dique por el acceso de la maquinaria. La actuación tendrá un coste de 192.000 euros. Esta es una obra de reparación por los daños actuales, a expensas de la gran obra que se hará cuando se disponga del proyecto derivado de la prueba que se tiene que hacer en A Coruña.

Paralelamente, se está trabajando para iniciar el proyecto para hacer un ensayo en una piscina de modelo físico del puerto de las Casas de Alcanar, que se realizará en A Coruña. Del estudio que saldrá de esta prueba, se redactará el proyecto constructivo que tiene que aportar soluciones a un puerto que es vulnerable a los temporales, para mejorar la agitación interior que afecta las instalaciones portuarias con los temporales. 



TRAZABILIDAD  
SOSTENIBILIDAD  
EXCELENCIA

[www.balfego.com](http://www.balfego.com)

## Balfegó acerca a los hogares la alta cocina del atún rojo

Chefs de toda la geografía como Óscar Molina, Marc Miró o Aleix Puig, -ganador del último MasterChef-, han compartido algunas de sus creaciones con las familias españolas y han desvelado sus “recetas para hacer en casa”.

*Texto:  
Francesc Callau*

Tras la puesta en marcha de la tienda online para la venta de su atún rojo a particulares en todo el territorio nacional, Balfegó, empresa especializada en pesca, acuicultura y comercio de atún rojo del Atlántico y el Mediterráneo, da un paso más y ha invitado a chefs de la alta restauración a desvelar algunas de sus recetas para que se puedan hacer en casa.

Los primeros en ofrecer sus secretos y su sello particular sobre la manera de preparar y cocinar en casa el atún rojo Balfegó han sido Oscar Molina, del restaurante La Gaia en Ibiza; Marc Miró, del restaurant La Llotja (L'Ametlla de Mar); Toño Rodríguez, de la empresa Pirineo & La Era de los Nogales (Huesca), y Oscar Salazar, chef del restaurante AC Baqueira Ski Resort (Lleida). Como fichaje más reciente figura Aleix Puig, último ganador de MasterChef, que se mantiene fiel a su objetivo, ahora con atún rojo Balfegó, de “hacer recetas impactantes, pero asequibles y bien explicadas” para que cualquiera pueda seguirlas y cocinar sus platos.

Con esta iniciativa, a la que se irán sumando nuevas recetas de reconocidos chefs con el denominador común del atún rojo Balfegó como protagonista, la compañía sigue respondiendo a las peticiones de muchos particulares que ya pueden comprar atún rojo Balfegó y elegir entre sus distintas partes y cortes: rodajas, tabletas y sakus, en la tienda online que acaba de abrir la compañía. Estas recetas y las que se vayan sumando podrán encontrarse en la página web de Balfegó, en la que también se facilitan las características del atún rojo, sus valores nutricionales y saludables, así como sugerencias de preparación y cocinado.



*Marmitako de Atún Rojo Balfegó con Toño Rodríguez*



*Oscar Molina*

## Croquetas caseras de atún rojo Balfegó, de Marc Miró

### Ingredientes:

- 1 litro de caldo de atún rojo Balfegó
- 200g de mantequilla
- 200g de harina
- 250g de retales de lomo de atún rojo Balfegó
- 200g de cebolla
- 150g de tomate en lata
- 70g de aceite de oliva
- 2g de azafrán
- 3g de pimentón
- C.S. de: sal / pimienta negra / harina / huevo / panko (pan rallado japonés) / aceite de girasol

### Elaboración:

En una cazuela sofreír en el aceite de oliva la cebolla cortada en juliana, añadir el tomate sin pepitas, guisar 10 minutos, añadir los retales de atún, salpimentar, añadir el azafrán y el pimentón y guisar 10 minutos más. Pasar por la picadora y reservar. Elaborar una roux (base para espesar) con la mantequilla y la harina (cocción de 20 minutos). Elaborar las croquetas. Enfriar ligeramente, amasar y estirar con manga encima de papel sulfurizado. Congelar y empanar.

Freír 4 croquetas en abundante aceite y emplatar



## Marmitako de Atún Rojo Balfegó con borraja y curry, del chef Toño Rodríguez

### Ingredientes:

- 1 pimiento rojo • 2 pimientos verdes • 1 cebolla De Fuentes • 4 ajos • 2 zanahorias
- 1 cucharada de pimiento choricero • 1 cucharada pimentón De la Vera
- 1,5gr de patatas
- 250 gr de lomo de Atún Rojo Balfegó
- 100 gr de borrajas
- 2 chalotas
- 50 ml de vinagre de Jerez
- Aceite de oliva virgen extra
- Flores de borraja
- Hilos de chili
- Tomate triturado 75 gr
- Sal-pimienta
- Mantequilla 125 gr
- Caldo de atún

### Elaboración:

Hacemos un sofrito con las verduras cortadas en juliana.

Pelamos las patatas y las cascamos. Las añadimos al sofrito junto con el pimentón, el pimiento choricero y el tomate triturado.

Sofreímos todo durante 2 minutos y añadimos el caldo.

Dejamos cocer durante 20 minutos. Trituramos y colamos.

Con 500 gr de patatas y la mantequilla hacemos un puré, rectificamos de sal y pimienta y metemos en manga.

Escaldamos las borrajas durante 2 minutos, pasamos por agua con hielo, limpiamos bien y cortamos en bastones.

Cortamos el pan de curry en rodajas finas y secamos 20 minutos en el horno a 90°C.

Pelamos las chalotas y las encurtimos con una parte de vinagre de Jerez y 3 de agua. Cortamos el Atún Rojo Balfegó en dados de 2 cm y marcamos muy poco por los 2 lados. Emplatamos decorando con hilos de chili y flores de borraja y salseamos con la crema de marmitako.



Estas recetas y las que se vayan sumando podrán encontrarse en la página web de la compañía: <https://balfego.com/gastronomia/#recetas> y La tienda del atún rojo Balfegó, en la que además se facilitan las características de cada parte del atún, sus valores nutricionales y saludables, así como sugerencias de preparación y cocinado, y un vídeo explicativo sobre el adecuado proceso de descongelación. 🌊

# Las importaciones de pescado desde China, exentos de arancel, pasan en siete años del 5 % al 53%

Los hechos denunciados, acaecidos en el buque chino Long Xing 629, han provocado la intervención del gobierno de Indonesia, país de origen de los marineros, que además de abrir una investigación criminal a la empresa propietaria (Dalian Ocean Fishing), y que opera 32 atuneros más, ha solicitado explicaciones a las autoridades chinas que, a su vez, han anunciado su colaboración en la investigación abierta.

OPAGAC informa de que estos últimos acontecimientos han levantado una oleada de indignación entre las flotas europeas que operan bajo un estricto cumplimiento de las distintas normativas que regulan esta actividad pesquera en todo el mundo, y con un especial foco, tal como es el caso de la flota española, en el fortalecimiento de los derechos sociales y laborales de las tripulaciones.

### Trato vejatorio

OPAGAC viene denunciando desde hace tiempo este tipo de trato vejatorio a las tripulaciones de los buques chinos, incluso con casos de esclavitud y explotación infantil, una práctica ante la que “Europa no puede continuar con los ojos cerrados, permitiendo las importaciones de pescado procedente de estas flotas para consumo interno de los ciudadanos de la UE”, señala su director gerente, Julio Morón.

De hecho, y según un estudio de la flota española, las importaciones europeas de atún

**Con la crisis sanitaria muchos marineros de las flotas chinas han quedado abandonados a bordo de los buques**



*Entierro en alta mar de un marinero, supuestamente, afectado por el COVID-19*

procedentes de flotas del sudeste asiático y China –que están exentos de aranceles– han pasado de representar el 5% en 2012 al 53% en 2019. En total, Europa importó más de 79.500 toneladas de atún procedente de estas flotas el año pasado para consumo interno.

En opinión de OPAGAC, el agravio comparativo con la producción comunitaria, que cumple con todos los requisitos legales, es abismal. Según esta organización, la aplicación del Convenio 188 de la Organización Internacional de Trabajo (OIT), ya en vigor, debe exigirse a todas las importaciones al mercado comunitario, para garantizar que el consumidor europeo no consume pescado proveniente de barcos con esclavos a bordo o en los que no se respetan las condiciones sociales mínimas ni los salarios fijados por la OIT.

A juicio de OPAGAC, la crisis sanitaria desatada por la COVID-19 y su impacto en la seguridad y bienestar de las tripulaciones ha evidenciado aún más la situación que viven los marineros de las flotas chinas, muchas veces abandonados a su suerte a bordo de los

buques. “Frente a ello –apunta Morón–, las flotas atuneras europeas hemos realizado un enorme esfuerzo para vencer innumerables trabas y relevar a nuestras tripulaciones en condiciones de seguridad, como en el caso de la española que, el pasado 9 de mayo, consiguió trasladar a 189 tripulantes al archipiélago de las Seychelles y repatriar a otros 184. Europa –termina diciendo Morón– no puede ser indiferente a la discriminación que practica, en este caso con sus propias flotas, frente a las chinas y, además, con un producto que consumen prácticamente la totalidad de los ciudadanos europeos”.

**Para OPAGAC; “el agravio comparativo con la producción comunitaria, que cumple con todos los requisitos legales, es abismal”**

# FADs biodegradables no enmallantes se han instalado para una pesca atunera sostenible

**E**AZTI ha coordinado un proyecto europeo que ha permitido evaluar en condiciones marinas reales dispositivos concentradores de peces elaborados con materiales biodegradables y no enmallantes. Por medio de una investigación se ha desarrollado en el Océano Índico, donde se plantaron 771 dispositivos en las zonas de operación de las flotas atuneras. El objetivo de AZTI ha estado el desarrollo de soluciones de pesca más respetuosas con las especies marinas y el medio ambiente constituye un elemento clave para garantizar la sostenibilidad del sector pesquero, un área de actividad de gran relevancia económica y nutricional. Más de la mitad de las capturas mundiales de túnidos tropicales (listado, rabil y patudo) proceden de la pesca con Dispositivos Concentradores de Peces (DCP) o en inglés FAD (Fish Aggregating Device). El uso de estos objetos artificiales que flotan en la superficie del mar ha crecido sensiblemente durante los últimos años, lo que ha llevado al establecimiento de medidas de ordenación dirigidas a restringir su impacto en las poblaciones de atunes.

El centro tecnológico AZTI, miembro de la alianza BRTA, trabaja en el diseño e implementación de métodos de pesca menos invasivos con el ecosistema marino. En el marco de esos esfuerzos se encuentra el proyecto europeo BIOFAD, una iniciativa que ha consistido en pruebas con DCP contruidos con materiales biodegradables y que reduzcan la captura de especies no

**Los BIOFAD y los NEFAD mostraron una vida útil máxima superior a 1 año**



*Iker Zudaire del Instituto AZTI*

**Los materiales biodegradables utilizados tienen buen funcionamiento y reducen el material sintético**



*Fads biodegradables para la flota atunera*

deseadas. “La pesca mediante dispositivos DCP convencionales provoca impactos no deseados para el ecosistema marino, ya que su diseño no biodegradable genera residuos en el mar. Además, el uso de materiales enmallantes provoca que otras especies accesorias como tiburones o tortugas queden atrapadas en las redes con el consiguiente coste para el medio ambiente”, asegura el responsable del proyecto en AZTI, Iker Zudaire.

Para revertir este escenario, el centro tecnológico ha ensayado en mar abierto nuevos prototipos de dispositivos que toman el nombre de la iniciativa, BIOFAD. Estos dispositivos han sido contruidos a base de materiales biodegradables y diseñados específicamente para que los animales marinos que no sean objetivo de la actividad pesquera no resulten capturados de forma accidental. “En la iniciativa hemos trabajado en el diseño de los prototipos BIOFAD y los hemos examinado en pruebas a gran escala en el Océano Índico, en actividades de pesca de atún”.

La principal conclusión del proyecto, impulsado por la Unión Europea, es que los dispositivos BIOFAD presentan la misma utilidad que los DCP convencionales para la pesca y presentan aspectos positivos como el buen funcionamiento de algunos de los materiales biodegradables utilizados y la reducción significativa de material sintético. El aspecto negativo reside en su mayor coste de fabricación.

El proyecto BIOFAD está liderado por AZTI y cuenta con la colaboración del Instituto Español de Oceanografía (IEO) y el organismo público francés de investigación científica IRD. Asimismo, el proyecto ha contado con la colaboración de ISSF (International Seafood Sustainability Foundation) y de la industria en la que han participado las flotas de atuneros congeladores europea y de Seychelles asociadas a ANABAC, OPAGAC y ORTHONGEL, así como la flota coreana. 🌊

## Un proyecto en varias etapas

La primera fase del proyecto consistió en examinar los diferentes dispositivos utilizados en la pesca de cerco del atún a través de la medición de parámetros como su uso, su desarrollo y el impacto generado. Los dispositivos estudiados fueron los FAD convencionales (es decir, enmallantes y no biodegradables), los NEFAD (no enmallantes, pero no biodegradables) y, finalmente los BIOFAD (no enmallantes y biodegradables). El análisis describió los diferentes tipos de FAD según los riesgos de capturas no deseadas. Por último, se presentó un resumen incluyendo las investigaciones previas y actuales relativas a los materiales biodegradables y los NEFADs realizados en todo el mundo.

En segundo lugar, se llevó a cabo la selección del material y el diseño más adecuado para la construcción de los BIOFAD objeto del proyecto. A través de distintos talleres, se evaluaron las ventajas y desventajas de los diferentes materiales y diseños biodegradables, mediante la caracterización de los prototipos de BIOFAD evaluados en cuanto a al tipo de materiales y cantidades utilizadas.

La definición de los nuevos BIOFAD se elaboró y se basó en las especificaciones de los materiales empleados y se definió una estrategia de plantado de los BIOFAD a gran escala en el mar con el fin de obtener los datos necesarios para realizar un análisis sólido.

Finalmente, durante el proyecto se plantaron 771 BIOFAD, cubriendo,

a lo largo de todo un año, las zonas del Océano Índico occidental donde opera la flota de cerco de atuneros tropicales. En tercer lugar, se evaluó el comportamiento y el rendimiento de los BIOFAD en comparación con los NEFAD, actualmente utilizados por la flota de cerco atunera, teniendo en cuenta aspectos como las capturas de atún, los porcentajes de ocupación de los dispositivos y los índices de agregación de biomasa de atún para estimar la agregación diaria, entre otros. "El atún fue detectado por primera vez aproximadamente a los 35 días en ambos tipos de dispositivos. Los índices de ocupación fueron mayores en los NEFAD que en los BIOFAD. En general, la estimación de la biomasa de atún no mostró diferencias notables entre los dos tipos de dispositivo en las agregaciones diarias", señala el experto. Respecto a la vida útil de los BIOFAD y los NEFAD, ambos dispositivos mostraron una vida útil máxima superior a 1 año (vida útil máxima para un BIOFAD de 483 días y para un NEFAD de 493 días). También se evaluaron los impactos en términos de huella de carbono y ecotoxicidad acuática marina para cada prototipo de BIOFAD y NEFAD. un 10%", asegura el experto. De la misma manera se exploró el potencial de creación de empleo vinculado a la producción de BIOFAD. "En promedio, los costos laborales derivados de la sustitución de componentes aumentaron del 24% al 34% cuando se utilizaron BIOFAD y, en ese caso, los niveles de empleo también aumentarían", concluye el investigador de AZTI. 



ASTILLEROS  
BALENCIAGA S.A.  
SHIPYARD

## BALENCIAGA CONSTRUYE PARA QUE TÚ SOLO TE PREOCUPES DE LA PESCA

[www.astillerosbalenciaga.com](http://www.astillerosbalenciaga.com)



# Convierten redes de pesca desechadas en tablas de surf y trajes de baño

Las redes de pesca de nylon desechadas y reconocidas por su perfil de sostenibilidad y sus prestaciones se emplean cada vez más para fabricar tablas de surf y sus componentes. Una iniciativa de reciclaje sostenible que se queda en el mar y que apuesta por la conservación de los océanos, a la par que soluciona el abandono de estos aparejos en los puertos y ofrece ingresos a los pescadores.

*Texto:  
Teresa Montero*

Las "redes fantasma" - aparejos de pesca perdidos o abandonados en nuestros océanos - son una amenaza mortal para la vida marina, los hábitats marinos e incluso para los pescadores responsables de colocarlas.

Se estima que cada año se pierden o se arrojan al océano entre 600.000 y 800.000 toneladas de redes de pesca, palangres, trampas para peces y nasas para langostas, que asfixian los arrecifes de coral, enredan a los peces, los mamíferos marinos y las aves marinas, y los atrapan en las hélices de los barcos.

Según un informe elaborado conjuntamente por la Organización para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA), las redes de pesca abandonadas en el mar permanecen en el ecosistema marino cientos de años. Y los expertos han calculado que actualmente hay unas 640.000 toneladas de ellas en nuestros mares, lo que representa casi un 10 % de todos los residuos plásticos del mar.

Algunas de las redes abandonadas pueden ser tan grandes como los campos de fútbol y tardan hasta 600 años en romperse, despren-

**Se estima que cada año se pierden o se arrojan al océano entre 600.000 y 800.000 toneladas de redes de pesca**



*Tabla de surf de la empresa Starboard creada a partir de redes recicladas.*

diéndose de los microplásticos a medida que se degradan.

Se estima que más de 100.000 ballenas, delfines, focas y tortugas son atrapadas y ahogadas por equipos fantasmas cada año.

Las redes de pesca desechadas son una gran fuente de contaminación plástica y abandonadas en el mar representan un gran peligro para la sostenibilidad marina.

Según las cifras de la ONU, más de 8 millones de toneladas de plástico acaban en el mar y hacen estragos en la vida marina y en la industria pesquera, unos daños a los ecosistemas marinos estimados en como mínimo 8.000 millones de dólares. Las redes de pesca de plástico abandonadas son parte del problema.

Un grupo de empresarios de todo el mundo están encontrando ahora formas de hacer frente a este flagelo del océano y convertirlos en algo nuevo.

Además, muchos de los proyectos crean un impacto social positivo para las comunidades locales de países desfavorecidos, ofreciéndoles una alternativa a su economía familiar.

## Surf ecológico

En la India, los pescadores están recogiendo redes abandonadas en el océano Índico y en el mar de Arabia para convertirlas en tablas de surf ecológicas.

Los pescadores llevan las redes que han recogido a DSM Engineering en Pune, donde se clasifican, se limpian y se muelen en gránulos. Estos se utilizan para hacer una serie de productos, incluyendo quillas, cajas de quillas, bombas para SUP y otros componentes estructurales de tablas de surf ecológicas.

"Empleamos desechos para producir un material duradero y de alto valor que se pueda volver a recuperar al término de su ciclo de

## Los pescadores complementan sus ingresos retirando las redes fantasmas para venderlas a los recicladores

vida convirtiéndolo en algo nuevo», dice Matt Gray, director comercial para Asia Pacífico de esta empresa.

En declaraciones a DSM Engineering Plastics, uno de los pescadores, Jesuraja, dice: "Al extraer estas redes del mar, en cierto modo estamos limpiando el mar y ganando algo de dinero. También ayuda a mejorar nuestra captura. Normalmente estas redes se atascan en la hélice del barco y dañan nuestras máquinas cuando vamos a pescar".

### Redes de voleibol

En otros lugares, las redes fantasmas están siendo reparadas usando técnicas tradicionales y convertidas en redes de voleibol. El proyecto Good Net se desarrolló para concienciar sobre el problema de las artes de pesca fantasma y forma parte del programa de Mares Limpios de las Naciones Unidas desde 2019.

Landor, una agencia de marca, creó la iniciativa para la FIVB, la organización responsable del voleibol mundial, y Ghost Diving, un grupo de conservación marina anteriormente conocido como Ghost Fishing.

Las redes se han utilizado en una serie de partidos de voleibol en todo el mundo, comenzando en la playa brasileña de Copacabana, para poner de relieve el daño que las redes fan-

Con las redes desechadas se están fabricando trajes de baño, mochilas, joyas, redes de voleibol, gafas de sol y tablas de surf



*El reciclaje de las redes se está convirtiendo en un nicho de mercado*

tasma causan a la vida y los hábitats marinos. El proyecto cuenta con el apoyo de la iniciativa Mares Saludables, Protección Mundial de los Animales y Greenpeace.

### Proyecto social en Pakistán

En el Pakistán, el Proyecto Olive Ridley (ORP), una organización benéfica para el rescate de tortugas, se ha asociado con Seher Mirza, un investigador textil del Royal College of Arts para reutilizar los equipos fantasmas en proyectos comunitarios creativos.

En 2009, Mirza creó Hilos del Indo, un proyecto de desarrollo para trabajar con artesanas tradicionales y ayudarlas a lograr un cambio social en sus comunidades rurales. ORP proporcionó al proyecto equipo fantasma para que se convirtiera en accesorios que

las artesanas pudieran vender a través de la tienda creativa del proyecto, S jo accesorios.

En el Reino Unido, el minorista Fourth Element utiliza nailon reciclado de redes de pesca fantasma y otros desechos para hacer trajes de baño, trajes de neopreno y chalecos para el sarpullido.

El hilo reciclado se combina con la lycra para crear un tejido que, según Fourth Element, resiste los daños causados por el agua clorada, el calor y las lociones de protección solar hasta 10 veces más que los tejidos sin protección.

La empresa también trabaja con varias organizaciones, entre ellas Reef World y Global Ghost Gear Initiative (GGGI), para ayudar en actividades por ejemplo como la limpieza de playas y la recuperación de redes de pesca fantasma. 🌊



*Las redes abandonadas dañan los ecosistemas*

# Las redes de pesca convertidas en mochilas dan una segunda vida a los residuos marinos

Un proyecto de economía circular está permitiendo la reconversión de las redes de pesca en mochilas. Se trata del proyecto Saretu, impulsado por la Asociación Bermeo Tuna World Capital, con el objetivo de reciclar los aparejos de pesca abandonados que se acumulan en los océanos. La iniciativa permitirá reutilizar los residuos y reducir la emisión de gases de efecto invernadero, pero también hará posible comprobar la viabilidad de una industria local dedicada al reciclaje de las artes de pesca. El proyecto cuenta con la colaboración de la compañía vasca de túnidos Echebaster, el centro tecnológico Azti y la empresa textil Ternua.

Cada año van a parar al mar aproximadamente entre 5 y 13 millones de toneladas de basura. La mayor parte de esos residuos procede de actividades terrestres, pero se calcula que un 20% de los desechos tiene su origen en actividades marinas como la pesca. El proyecto Saretu impulsado por la Asociación Bermeo Tuna World Capital, con la colaboración de la compañía pesquera vasca de túnidos Echebaster, el centro tecnológico AZTI y la empresa textil Ternua busca dar una segunda vida a las redes y aparejos de pesca abandonados, perdidos o descartados que se acumulan en los océanos. “Esta iniciativa nace de la colaboración de la ciencia y la industria y tiene la intención de ofrecer una solución al problema de los aparejos de pesca que acaban abandonados en las aguas mediante soluciones de economía circular. Nuestro objetivo principal es recoger y reciclar las redes atuneras descartadas para reciclarlas y darles una nueva utilidad”, asegura Rogelio Pozo, desde Bermeo Tuna World Capital.

**Utilizan las redes atuneras que son descargadas por los buques atuneros vascos que descargan en Seychelles**



*Redes preparadas para su reciclaje*

## Cuatro fases de trabajo

Para conseguirlo, Saretu se articula en cuatro fases diferenciadas. La primera consiste en almacenar las redes atuneras de cerco que son descartadas en el puerto de Seychelles, la principal base de la actividad pesquera de los grandes buques atuneros vascos que faenan en el Océano Indico. En segundo lugar, se procede a acondicionar esas redes para que puedan ser recicladas. Una vez preparadas llega la tercera etapa, que consiste en el reciclaje mecánico de las redes para convertirlas en hilo Econyl. Con ese producto se da paso a la etapa que cierra el ciclo: la producción. “El hilo final es el resultado de la mezcla de las redes de pesca recicladas con otros materiales descartados y nos permite crear los tejidos para diseñar y desarrollar prendas”, puntualiza Pozo.

En concreto, en el marco de este proyecto, se producirán riñoneras ligeras y viseras

muy transpirables para su uso en actividades como trekking, senderismo o viajes, así como mochilas de tipo saco polivalentes y aptas para cualquier actividad diaria. “Esta iniciativa es relevante por su impacto ambiental, ya que permite reciclar residuos y reducir la emisión de gases de efecto invernadero, pero también tiene un importante impacto económico porque permitirá analizar la viabilidad de desarrollar una industria local en Bermeo dedicada al reciclado de artes de pesca”, concluye Rogelio Pozo. 🌊



*El reciclaje de redes de pesca tiene muchas aplicaciones*

## Astilleros Balenciaga cuenta en su cartera con seis pedidos de construcción

**A**stilleros Balenciaga, de Zumaia, ha firmado un contrato con Samlaks, el consorcio noruego formado por cuatro empresas del sector acuícola del país, para la construcción de un nuevo buque de procesamiento de pescado destinado a la industria acuícola. Este nuevo encargo aumenta la cartera de pedidos del astillero vasco a seis buques. Cabe recordar que Balenciaga y Gondán (Asturias) se han aliado para conseguir un ambicioso proyecto de construcción naval para el sector eólico marino del armador noruego Østensjo Rederi. Concretamente, estas dos compañías integradas en PYMAR (sociedad que agrupa a los astilleros privados) han sido elegidas por la naviera para fabricar cuatro buques de última generación para el sector eólico marino, que estarán preparados para navegar con cero emisiones gracias a la propulsión con hidrógeno. Igualmente, El Instituto de Ciencias Naturales de Groenlandia seleccionó a Balenciaga para la construcción de su nuevo buque de investigación pesquera, con 61 metros de eslora, 16 de manga y un arqueo de 2.841 GTs.

No obstante, el contrato más prometedor parte de la acción conjunta, colaborativa y comercialmente novedosa, así como el know-how entre Gondán y Balenciaga ha hecho que la naviera ØR confíe en ellos para ejecutar su ambicioso proyecto. Con más de 40 años de experiencia, Østensjo Rederi es una empresa de referencia por sus altos estándares de excelencia; posee la máxima calificación de eficiencia operacional del mercado (TIER-1), y actualmente se encuentra inmersa en el campo de la energía eólica marina. Este sector incipiente, pero de gran potencial hizo que, tras un estudio pormenorizado del mercado, la naviera noruega anunciara el pasado octubre un programa de construcción naval que incluía cuatro unidades punteras de apoyo a la operación de plataformas marinas eólicas, dos CSOVs (Commissioning Service Operation Vessels) y dos SOVs (Service Operation Vessels), con los últimos avances tecnológicos incorporados.

ØR inició, entonces, conversaciones con Gondán, a quien ya ha encargado sofisticados buques hasta en 13 ocasiones. Integrados en PYMAR, Balenciaga y Gondán son compañías de tamaño empresarial similar que habían estu-



*Balenciaga construirá un buque de trabajo para plataformas eólicas off-shore*

diado con anterioridad la posibilidad de abordar desarrollos juntos. Con esta operación, han materializado su alianza y fruto de ella, el programa de construcción será abordado íntegramente por astilleros españoles

### Calidad de pescado

En cuanto al contrato con Samlaks, fábrica principal y el equipo de procesamiento serán entregados por Stranda Prolog AS y Optimar AS, y están contruidos para maximizar “la eficiencia, garantizar una higiene óptima y la calidad del pescado”. El buque tendrá 6 líneas de sacrificio, y la fábrica tiene una capacidad de procesado de

120 toneladas por hora. En cuanto a la capacidad del tanque refrigerado del recipiente es de 600 metros cúbicos.

Tanto el motor principal como los generadores en la embarcación se han diseñado y seleccionado pensando en los requisitos futuros del protocolo IMO. Además, el buque estará preparado para futuras soluciones híbridas de batería e hidrógeno. “En este momento, el propietario está en el proceso de elegir qué solución híbrida tendrá el buque en el momento de la entrega”, indican desde Balenciaga. La nueva construcción ha sido diseñada en cooperación por Maritime Engineering AS y Artic Group AS. 



*Construcción de un arrastrero para el grupo Casthill*

## El primer buque LNG ha sido lanzado por un astillero de Japón

El primer LNG Bunkering Vessel (LBV) de Japón fue lanzado con éxito en el astillero Sakaide Works de Kawasaki Heavy Industries Ltd. Está previsto que el LBV se entregue a finales del próximo mes de septiembre de 2020 y será el primer buque de este tipo que operará en Japón. La embarcación tiene una capacidad en su estanque de carga de GNL 3.500 metros cúbicos, con un arqueo bruto de 4.100 toneladas, una longitud total de 81,7 metros y un ancho de 18 metros.

Después de la entrega, el LBV se basará en Kawagoe, para la Central Térmica Jera y comenzará el negocio del bunkering de GNL de barco a barco para naves que utilicen este combustible. En 2018, Kawasaki Kisen Kaisha Ltd. (K Line), Jera Co. Inc., Toyota Tsusho Corporation y Nippon Yusen Kabushiki Kaisha (NYK) establecieron conjuntamente Central LNG Shipping Japan Corporation (CLS), que posee el LBV y ordenó su construcción. Además, las compañías también crearon Central LNG Marine Fuel Japan Corporation (CLMF), que promoverá el negocio de abastecimiento de GNL en la Región de Chubu de Japón. 



*El primer buque LNG tiene un estanque de carga de 3.500 metros cúbicos*

## El armador del Ritz se hace con el mando del astillero Hijos de J. Barreras que supone reiniciar la actividad

El astillero Hijos de J Barreras tiene todas las bendiciones para reiniciar su actividad una vez que bancos, accionistas y Cruise Yatch, la armadora de The Ritz Carlton, cerrarán el acuerdo de reestructuración alcanzado el pasado mes de febrero. La compañía norteamericana confirma la toma de control del 75,5 % del astillero (con los títulos cedidos por Pemex y Albacora); así como su decisión de asumir el sobrecoste del crucero Evrima. A partir de ahora, Cruise Yatch 1 nombrará nuevos directores procedentes de la industria marítima y, una vez que esté operativa la nueva dirección, se añadirán nuevos equipos de gerencia en Barreras para ga-

rantizar la finalización en plazo del Evrima, el crucero inaugural de Ritz-Carlton Yacht Collection, y desarrollar otros contratos viables para el astillero. «Esperamos trabajar con el equipo de Barreras y los numerosos proveedores de Galicia, de otras partes de España y del mundo mientras nos embarcamos en este nuevo viaje juntos», ha comentado Douglas Cruise, consejero delegado de Cruise Yacht 1 Limited y Cruise Yacht Yardco Ltd. «Estamos entusiasmados —ha añadido— por el hecho de poder avanzar hacia las etapas finales del Evrima y de crear nuevas oportunidades para todos». 

## Aister entrega nuevas embarcaciones a las autoridades de España e Islas Mauricio



La empresa gallega Aister ha hecho entrega al aeropuerto de Islas Mauricio y al Coast Guard de este país de un barco de salvamento y contraincendios de aluminio. Esta lancha forma parte de la nueva gama de embarcaciones menores, con diferentes posibilidades de personalización, diseño y desarrollo en el que Aister está inmerso en los últimos meses. Prestará su servicio al Aeropuerto de Islas Mauricio, en Blue Bay.

La embarcación tiene una eslora de casco de 10 metros y una eslora total de 11 metros. El casco, construido en aluminio marino, cuenta con una defensa de contorno rígido de espuma de celda cerrada, polietileno, recubierto de una piel plástica, poliuretano, lo que confiere a la defensa una mayor robustez. Esta defensa tiene una forma evolutiva que desde Aister han diseñado para esta embarcación ante las necesidades del armador.

La lancha tiene una cubierta completa corrida con una cabina central (Walk-around) y un equipo contraincendios, que consiste en una motobomba que trabaja para dos monitores, uno a popa y otro a proa. La motobomba diésel se sitúa en el compartimento de popa con una capacidad 240 metros cúbicos por hora, lo que equivale a 4000 litros por minuto. El sistema de start-stop se controla desde la cabina de gobierno, pero los monitores se operan manualmente. La ubicación de la motobomba bajo la bañera per-



mite ofrecer una cubierta totalmente despejada que facilita la operativa de los tripulantes en las tareas tanto de extinción de incendios como de rescate de pasajeros. La cabina central, con visibilidad 360 grados gracias a sus ventanas en los laterales y el techo,

se rodea de dos pasillos laterales exteriores que permiten el paso de proa a popa de cara a los puestos de monitor. La embarcación, de planeo, es capaz de alcanzar los 32 nudos gracias a sus dos motores fueraborda de 250 HP. 



## Tres patrulleras para la Guardia Civil

Aister también ha hecho entrega de tres nuevas patrulleras RAL-1100-ZSF-OPEN al Servicio Marítimo de la Dirección General de la Guardia Civil (SEMAR) para sus labores y operaciones de búsqueda e intervención en las aguas del sur de la Península y Baleares.

Se trata de tres lanchas interceptoras de alta velocidad, con sus correspondientes equipamientos y pertrechos, que serán utilizadas por los servicios marítimos provinciales de Almería, Murcia y Baleares para llevar a cabo misiones de vigilancia y lucha contra la inmigración irregular.

El modelo que hemos desarrollado está diseñado y construido para persecuciones a altas velocidades, ofreciendo a sus ocupantes la máxima fiabilidad, seguridad y maniobrabilidad.

El trabajo realizado ha permitido que estas lanchas interceptoras de alta velocidad presenten notables mejoras con respecto a las embarcaciones con las que cuenta el Servicio Marítimo (SEMAR). Las patrulleras, de 10,80 metros de eslora y una manga de 3 metros, están fabricadas con casco de aluminio, certificado por Lloyd's Register, y alcanzarán una velocidad má-

xima superior a los 50 kt nudos. Para la propulsión cuentan con dos motores fueraborda de 350 hp y están preparadas para una autonomía de más de 500 millas a 30 nudos y para navegar con olas de hasta 4 metros de altura.

El diseño de la carena facilita un inicio del planeo rápido y un trimado óptimo en el preplaneo, lo que permite, al mismo tiempo, una navegación con excelente visibilidad en todo el rango de velocidades, sin tener que contar con la ayuda de elementos adicionales como flaps o interceptores. 



**MAYEKAWA**  
**MYCOM**

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

Unidad Serie i

Disponibile 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](mailto:mayekawa@mayekawa.es)



[www.mayekawa.es](http://www.mayekawa.es)

## Zamakona afronta la construcción de un innovador arrastrero para Dinamarca

**Z**amakona Yards afronta la nueva construcción 799, uno de sus proyectos estrella, con el «Gitte Henning». El corte por láser de las primeras placas de acero para el gran barco de arrastre danés está en marcha gracias a la cooperación estrecha entre la compañía noruega de diseño de barcos, Salt Ship Design y la firma armadora danesa Gitte Henning A / S y el astillero Zamakona Yards. Con el corte de las primeras placas de acero para el gran arrastre danés, se da por iniciada esta construcción. “No vamos a externalizar ningún trabajo en el astillero a terceros países con costos más bajos, sino que lo mantiene dentro del marco propio del astillero asegurando la mejor calidad y tiempo de entrega para el nuevo arrastre pelágico”, señalan desde el astillero.

La construcción de «Gitte Henning» ofrece una amplia gama de soluciones ecológicas en la pesca pelágica, como, por ejemplo, dos hélices que se dividen en una popa especial, junto a los motores, maquinaria y demás elementos. Además, el equipo ha sido seleccionado en el proceso de diseño, donde el enfoque se ha centrado en mejorar el manejo del pescado y su calidad durante todo el proceso. Al mismo tiempo, se han previsto reducciones ambientales para reducir las emisiones, con un suministro de energía mucho más eficiente.

El presidente de Zamakona Yards, Pedro Garaygordobil, ha mostrado su satisfacción con la colaboración entre su compañía de diseño noruega y la compañía naviera danesa. Señala, entre otras cosas, «Este nuevo proyecto representa un fortalecimiento y consolidación del astillero, que es uno de los astilleros de nueva construcción más importantes en el mer-

**Ofrece una amplia gama de soluciones ecológicas en la pesca pelágica, como, por ejemplo, dos hélices que se dividen en una popa especial**



*El arrastrero danés Gitte-Henning contiene muchas novedades tecnológicas*

cado de arrastreros pelágicos después de la entrega de 7 barcos a los propietarios de barcos en Escocia, y ahora uno a la pesquería danesa. Por lo tanto, es un gran paso en esa dirección y un hito muy importante para nosotros”, explica el presidente de Zamakona Yards y enfatiza que el proyecto está progresando en una colaboración constructiva tanto con el cliente como con el diseñador.

La embarcación está equipada con cuatro sistemas de enfriamiento independientes, con cuatro tanques RSW por instalación. La única hélice grande que es común en los arrastreros pelágicos ha sido reemplazada por dos hélices y un diseño de casco de doble asta. El extenso análisis de flu-

jo y el resultado de las pruebas del modelo es un diseño más eficiente de la popa y la hélice, que proporciona mayor arrastre de arrastre y menos consumo de combustible durante el arrastre.

Finalmente, cuenta con cinco generadores diésel, ubicados en dos salas de motores separadas para la mejor seguridad y entorno de trabajo posible, suministran los motores de propulsión PM y todos los demás consumidores de energía a bordo. Todos los generadores están equipados con convertidor catalítico (SCR) para reducir las emisiones y cumplir con los requisitos nuevos y más estrictos de Nivel III de la OMI. 



*El arrastrero Gitte-Henning que construirá Zamakonayards*

# San Vicente de la Barquera, siempre de cara al mar

El gran escritor Benito Pérez Galdós, en su libro *Cuarenta leguas por Cantabria* y refiriéndose a San Vicente de la Barquera, hace una especie de loa de Antonio del Corro, “cuya hermosa estatua existe en la iglesia, atenta a la lectura de un libro”. Es posible que en la época del literato canario las cosas se vieran de otra manera, pero yo creo que lo que siempre ha caracterizado a esta localidad portuaria ha sido su dependencia del mar.

*Texto y fotos:  
Alberto López  
Echevarrieta.*

Corro tuvo su importancia, pero a fin y al cabo era un inquisidor, de aquellos que ponían sobre la hoguera a cualquier persona sospechosa religiosamente hablando. Hoy yace enterrado bajo una preciosa escultura de alabastro en uno de los laterales de la iglesia de Santa María de los Ángeles, en lo alto, dominando la situación, dentro de un conjunto monumental construido entre los siglos XIII y XVI que sigue las pautas del gótico montañés con puertas románicas.

Una de ellas, la Puerta del Poder, mira a Finisterre y está flanqueada por figuras de los símbolos del poder sobre cuatro columnas, un poder representado por castillos de Castilla y el León, el águila, el caballero y la inevitable representación de la lucha entre el bien y el mal... Curioso, ninguna representación de la pesca ni tan siquiera del mar. Entre esta portada y la Puerta de Asturias que la enfrenta, está la plaza de los peregrinos que desde aquí abandonan la villa rumbo a Santo Toribio de Liébana o a Santiago de Compostela.

San Vicente de la Barquera se ha distin-

**La más occidental de  
las Cuatro Villas de la  
Marina Cantábrica.**



*Puente de la Maza y marismas.*

guido siempre más por su dependencia marina que por albergar los restos del susodicho personaje, no en vano fue una de las históricas Cuatro Villas de la Marina Cantábrica, con Castro Urdiales, Laredo y Santander. No se concibe la vida de San Vicente sin el mar, porque, en realidad, al mar se le debe todo. Aquí se ha faenado la pesca de altura y bajura, centrando su industria pesquera en el rape, la merluza, el congrio, la lubina, el besugo y el chicharro principalmente. Cada una de estas especies se convierten en auténticas delicias culinarias merced a los preparados de las cocinas barquereñas, con el mismo esmero que los calamares que se sirven de aperitivo en cualquiera de las tabernas y restaurantes de la localidad. Y es que San Vicente sabe a mar y huele a salitre en cualquiera de sus puntos más curiosos.

## Importancia histórica

Dice la historia que la riqueza gastronómica de este punto ya era conocida cuando los cántabros se batían el pellejo con los romanos por eso de que mi tierra es mía y no la conquistaréis. Alfonso I, yerno de Pelayo, fortificaría la plaza muchos años más tarde, en previsión de futuros ataques, aunque también podría ser para guarecerse de quienes seguían sus pasos tras las correrías que hacía buscando grano y ganado a cualquier precio.

De una forma u otra, San Vicente de la Barquera fue adquiriendo una importancia tal que ya es citada en la *Crónica general* de Alfonso X el Sabio junto a puertos tan importantes como Getaría, Laredo, Mutriku y Santander. Esta pujanza le permite establecer vínculos comerciales que servirán para engrandecerla hasta el

punto de que en 1210 consigue el Fuero de San Sebastián, que la sitúa a la altura de Santander en cuanto a capacidad de capturas pesqueras.

La confirmación de esta Carta Magna por el trono de España permite mirar lejos a los pesqueros en sus capturas, siguiendo el ejemplo de los vascos que ponían rumbo a Terranova para la pesca del bacalao sin dejar a un lado la lucha en pleno océano con las ballenas de las que tanto provecho sacaban. Nos situamos de esta forma en una época de esplendor que se materializa en las construcciones señoriales que se levantan en la parte vieja.

Es el propio Cristóbal Colón quien, en su *Primer Diario*, hace mención expresa de la ayuda que ha tenido en el descubrimiento del Nuevo Mundo por parte de las gentes de las Cuatro Villas de la Marina Cántabra, de la misma forma que más tarde encontramos el término *Saint Vicens de la Warkeyre* en las crónicas que se escriben en torno a famosas batallas que se libran en los mares.

Lo que se conseguía en esta etapa de innegable auge había que defenderlo y de ahí la muralla o del castillo del rey, unas fortificaciones que empezaron a levantarse allá por el siglo VIII para evitar sorpresas por parte de los vikingos. Si observamos con atención algunas partes básicas de la iglesia de Santa María de los Ángeles aún se pueden ver restos de aquellas construcciones primigenias destinadas a la defensa de la plaza.

## Presencia inesperada de Carlos I

Pero San Vicente de la Barquera también ha sido escenario de llegadas históricas, como la de Carlos I en 1517. Era un mocetón de 17 años que venía de Flandes con toda una flota compuesta por lo más granado de su corte, no en vano venía a ser coronado rey de España. El séquito no contó con una tempestad de última hora que les impidió recalar en el puerto previsto, Santander, empujándoles hacia San Vicente.

## La sorpresiva visita de un mocetón de 17 años llamado Carlos I



*Puerto de San Vicente de la Barquera*

No es aventurado pensar que la arribada del entonces hombre más poderoso del mundo a una aldea marinera tuvo que ser todo un suceso. A decir de las crónicas, una de las primeras cosas que llamaron la atención del monarca fue el Puente de la Maza, que con los 32 ojos que tenía entonces –hoy tiene cuatro menos–, le pareció el más largo que había visto en su vida.

Prácticamente estaba recién construido, ya que con anterioridad había habido

otro de madera en el mismo lugar, pero no era capaz de absorber todo el tráfico que intentaba pasar por él. Su interés por aquella vía de comunicación tal vez influyó para que se le habilitara como residencia el Convento de San Luis del que hoy quedan unas ruinas. Lo llevaban los frailes franciscanos que atendían a los peregrinos que pasaban ante sus puertas en pleno Camino de Santiago.

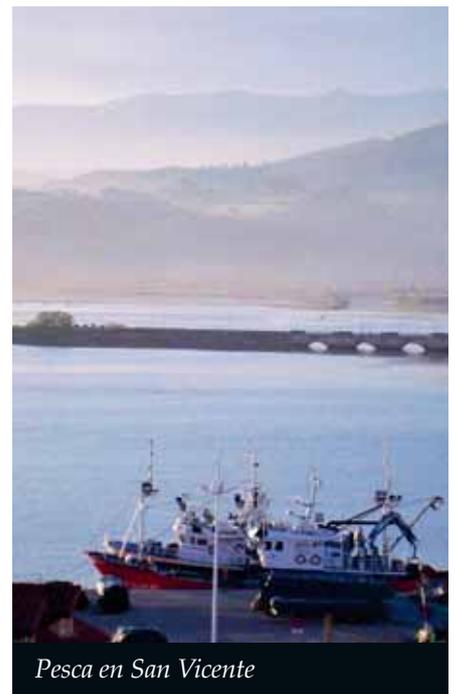
Aunque improvisado, el recibimiento fue del agrado del monarca. A pesar de



*A la izquierda ruinas del Hospital de la Concepción.*



*Santuario de La Barquera.*



*Pesca en San Vicente*

que el joven bebía la cerveza de los monasterios belgas, no dejó de probar el vino local, ni de presenciar los trances taurinos y los bailes regionales que le prepararon en una repentizada plaza de toros. Para el egregio visitante aquello pudo tener un atractivo singular por proceder de un país de costumbres e idioma ajenos para él.

### Puentes que unen

Los puentes forman parte inseparable del paisaje barquereño. Piensen que unen zonas de marismas con suelo firme, algo que tenían muy presente los peregrinos

## Corro, un inquisidor que lee por los siglos de los siglos

que seguían la senda de Compostela. El de La Barquera es mucho más moderno. Data del siglo XVIII y es más pequeño que el otro.

Sobre suelo empedrado, gastado por el rodar de las carretas transportando redes de orilla a orilla, se levanta la puebla vieja que, por haber sobrevivido a incendios y

destrucciones, puede hablar sin palabras de la época de esplendor de la villa, cuando de aldea marinera pasó a ser un respetado puerto del Cantábrico con vara alta en las negociaciones internacionales.

La tradición marinera de San Vicente está fundamentada en hechos concretos en los que tanto tripulaciones como buques locales intervinieron en puntuales acontecimientos históricos como la reconquista de Sevilla o la ya citada pesca del bacalao en aguas de Terranova. Han sido viejos lobos de mar como los que ahora mismo podemos ver en los locales de la Cofradía, en pleno puerto pes-

# SAN VICENTE DE LA BARQUERA

6- *Cartel de San Vicente de la Barquera.*



Entrada al Santuario de La Barquera.



Santuario de San Vicente de la Barquera.

quero donde se cuecen los más y los menos de este mundo laboral.

En los restaurantes inmediatos se prepara el pescado en sus muy diversas formas. Piezas de anzuelo y mariscos de mar brava en listas de menús atractivos o de aperitivos a tener siempre en cuenta. Algunas degustaciones, incluso, están unidas a festividades muy concretas como por ejemplo el *sorropotún*, una

## El *sorropotún*, la marmita típica de los pescadores barquereños

versión local de la *caldeirada* gallega y el *marmitako* vasco, un plato que se prepara en base a bonito, patata y cebolla y que es el protagonista absoluto del Día del Mozucu, el colofón ideal para las fiestas veraniegas de la coronación de la Virgen de la Barquera. Éstas se inician con la sirena de la Cofradía de Pescadores y se clausuran el Día del Mozucu en el Pinar de la Playa donde desde 1966 se prepara el tradicional *sorropotún*.



Detalle del mausoleo del inquisidor Carro.



*Escudo de San Vicente de la Barquera.*



*Panorámica de San Vicente de la Barquera*

## La música del mar

Una de las manifestaciones culturales más interesantes que presenta San Vicente de la Barquera es su Certamen de la Canción Marinera que se viene celebrando desde 1963 por lo que le convierte en uno de los concursos de este tipo más veteranos. Con él se pretende acercar a las gentes a través de ese lenguaje universal que es la música.

Todos los años, a principios del mes de julio, se dan cita en la villa cántabra no sólo coros, como ocurrió en las primeras ediciones, sino también voces mixtas que homenajean a las gentes del mar. Y junto a la música, exposiciones y ágapes relacionados con el tema que sirven para familiarizar a los marinos, como esa Cena de Amistad Coral con la que culminan las jornadas. Este año, si se celebra, se llegaría a la LIII Edición.

En la Cofradía se habla de las campañas del besugo, de la sardina, del bocarte y del bonito, los reyes de la lonja. Así ha sido siempre, desde que los veteranos alardeaban de sus pinazas, trainerillas, barquillas y bateles con las que surcaban

## La canción marinera, un género que nunca muere.

los mares en busca de piezas. Algunas eran embarcaciones tan poco seguras que propiciaron la creación de un refrán posiblemente ya olvidado que venía a decir: *"Barco sin cubierta, sepultura abierta"*.

No estaría completa la mesa si no mencionara a esos pescados valerosos, como la merluza, el mero y el congrio, que merecen una atención especial a la hora de presentarlos ante el cliente exigente de un restaurante. 



*Puerta en la muralla de San Vicente de la Barquera.*

## Llegan al Puerto de Bilbao las palas de los aerogeneradores de un nuevo proyecto eólico de Iberdrola



Después de recorrer 20.000 km y superar todos los controles sanitarios, se han descargado en el Puerto de Bilbao las 42 palas de los aerogeneradores que formarán parte del nuevo proyecto de Iberdrola en España, el parque eólico Puylobo, que construye en Aragón.

**Para Iberdrola “las novedades pueden convertirse en una de las palancas clave para reactivar la actividad económica y el empleo.**

Puylobo estará integrado por 14 aerogeneradores SG 3.4-132; un modelo con una pala de 64,5 m de longitud, óptimo para emplazamientos de vientos medios y altos. Con una inversión de 50 millones de euros, en su construcción estarán involucrados más de 120 profesionales. La producción del parque, una vez entre en operación este mismo año, abastecerá de energía limpia a una población equivalente a 20.000 hogares/año y evitará la emisión de 32.000 toneladas de CO<sub>2</sub>/año.

La compañía recibe las palas fabricadas por Siemens Gamesa en China – que cuenta con una terminal de almacenamiento en el propio Puerto de Bilbao – por razones de planificación, mientras completa la obra civil del parque eólico, apoyado en proveedores locales, y se fa-

brican el resto de elementos de los aerogeneradores –torres, nacelles/hubs, generadores, multiplicadora y trafo– en instalaciones de Asturias, Cantabria, Soria y Burgos. En la operativa de descarga y posterior traslado han participado trabajadores portuarios, como estibadores, y empresas como Servicios Logísticos Portuarios (SLP) y Transportes Aguado.

Para Iberdrola “las renovables pueden convertirse en una de las palancas clave para reactivar la actividad económica y el empleo en tiempos marcados por el coronavirus y construir un nuevo modelo en torno a principios verdes”.

El buque de transporte pesado ZHI XIAN ZHI XING zarpó del puerto de Qinhuangdao, en China, el pasado 7 de marzo, y en su travesía ha pasado junto a la costa de Vietnam, ha atravesado los estrechos de Singapur y Malaca, ha cruzado el Golfo de Bengala hacia Sri Lanka y el Mar de Laquedivas, subiendo por la costa oeste de la India, para superar el Mar Árabe hasta el Golfo de Adén y Mar Rojo. Una vez atravesado el Canal de Suez, se ha adentrado en el Mediterráneo. A continuación, ha cruzado el estrecho de Gibraltar, recorriendo la costa de Portugal y después la del Cantábrico, hasta el Puerto de Bilbao. 🌊



*Las palas que llegaron al puerto de Bilbao se instalarán en Aragón*

# El Puerto de Huelva aplicará bonificaciones, aplazamientos y reducción de tasas

La Autoridad Portuaria de Huelva aplicará bonificaciones, aplazamientos de pagos y reducción de tasas hasta el máximo que le permita la ley en apoyo a las empresas portuarias, dentro de lo establecido en el RD de medidas urgentes complementarias para apoyar la economía y el empleo.

La presidenta de la Autoridad Portuaria de Huelva, Pilar Miranda, ha destacado que “vamos a aplicar estas medidas a aquellas empresas que lo soliciten y justifiquen que se han visto afectadas por esta crisis, hasta el máximo que nos permita la ley, ya que somos un puerto que tiene posibilidades de hacerlo y en estos momentos es fundamental apoyar a nuestros empresarios que son los que generan empleo”. “Desde el inicio del estado de alarma estamos aplicando medidas que alivien esta situación de crisis económica provocada por la

pandemia a nuestros concesionarios y proveedores, facilitando aplazamientos para el pago de las tasas de los concesionarios o agilizando al máximo el pago a proveedores para hacerle menos gravosa esta situación, y vamos a continuar en esta línea” ha añadido Miranda.

Estas medidas tienen como objetivo incrementar la competitividad del sector portuario apoyando la economía y el empleo del sector y, por ende, del sistema productivo. En el caso de la Autoridad Portuaria de Huelva, estas medidas incidirán en la reducción de tasas de ocupación y actividad a concesiones especialmente afectadas por la crisis, las bonificaciones a buques inactivos, servicios de pasajeros y líneas regulares de cabotaje, afectarán a las líneas de tráfico rodado y de pasajeros con Canarias, dado que el documento contempla la aplicación de un porcentaje de

descuento a la tasa del buque que será mayor en el caso de las líneas regulares de pasaje o carga rodada. Esta reducción responde a la necesidad de dar apoyo y garantizar la continuidad de los servicios de transporte marítimo que atienden una movilidad ‘obligada’ en los entornos marítimos del litoral español, como es el caso de Canarias, junto a los aplazamientos de pago de hasta seis meses en las liquidaciones de las tasas portuarias, sin que se devenguen por ello intereses de demora ni se exijan garantías adicionales.

Dichas medidas incidirán positivamente sobre las empresas que deben abonar sus pagos a las autoridades portuarias por los tráficos mínimos, la ocupación, la actividad, el buque, las deudas tributarias y las terminales de pasajeros, entre otros conceptos. 

**ZAMAKONA**  
YARDS



WWW.ZAMAKONAYARDS.COM

**NUEVOS ESTÁNDARES  
TECNOLÓGICOS**



NB799 - GITTE HENNING

# txikitasunetik handi

Landa eta itsasertz garapena  
Desarrollo rural y litoral



*Euskadi, auzolana, bien común*

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

