

Europa Azul

Revista de la Mar

Julio-Agosto N.º 184 • 2021

Especial Andalucía



EL MAR TE ESPERA

salonnautico

INTERNACIONAL DE BARCELONA

12-17 OCTUBRE 2021

PORT VELL



Fira Barcelona

www.salonnautico.com

#salonnautico    



Port de Barcelona





Alberto Echaluze

La acuicultura cada día con más proyectos innovadores

El desarrollo de la acuicultura está estrechamente ligado con la innovación, está en su ADN. Es un sector joven, como se aprecia en muchas empresas que tratan de consolidarse, pero cuenta mucho potencial, tal y como se puede ver por sus resultados en España y por la apuesta que la UE tiene puesto en él para alcanzar la sostenibilidad. «La acuicultura es muy diversa, en especies y en formas de producción que se puede dar en agua dulce, marina, en el mar, en la costa, con diferentes niveles de intervención. Ha evolucionado mucho en los últimos 20 años, en tecnología, conocimiento de la biología... y todo ello ha permitido hacer innovación y avanzar. Y, la innovación en acuicultura es hablar de bienestar en los peces, de aprovechamiento de los recursos... Avanza cada año más, pese a los numerosos problemas.

Pero pensamos que la acuicultura en España es una gran desconocida y quedaríamos sorprendidos toda la innovación que hay por detrás, empezando por el desarrollo del conocimiento de una especie. Pero tenemos que contar con una visión a largo plazo, con un desarrollo de las especies que puede llevar una o dos décadas. Para ello, es preciso el aseguramiento de la inversión, un aspecto clave que no se aborda y que al final repercute en la viabilidad del sector. La población crece y el consumo, pero las administraciones tienen que seguir a un mayor ritmo para que el negocio no se pare.

Cuenta con una patronal, Apromar, en el

que están representadas la práctica totalidad de empresas de acuicultura de peces, pero no del mejillón, que se trata del principal cultivo en acuicultura en España. Necesita mucha tecnología en el mar y por ello mucha inversión, con lo que la innovación es fundamental para que siga siendo punta de lanza.. En España tanto empresas como centros de investigación promueven líneas de trabajo novedosas en distintos desafíos como son la mejora de la alimentación de los peces, la gestión eficiente de las instalaciones, el bienestar animal, la reducción del impacto medioambiental o el cultivo de nuevas especies. Los centros de investigación están promoviendo interesantes proyectos países con dichos centros de investigación.

Todo ello ha llevado a que en volumen de producción, España es el primer país de la UE del sector, con empresas muy punteras, siendo un referente europeo en producción, en investigación científica y también por su relación con la administración para el desarrollo del marco administrativo. Este sector proporciona prácticamente el 50% de todo el pescado destinado a consumo humano, según la edición del Informe FAO 2018 del estado mundial de la Pesca y la Acuicultura. Según los datos del informe de la patronal publicado en 2020, la cosecha de acuicultura en España en 2019 se estima en 342.867 toneladas y un valor en primera venta de 501 millones. El reto está en aumentar la producción, ya que el 65% de los productos

acuáticos que se consumen en España son de exportación. La pesca ha disminuido y la acuicultura se ha quedado estancada, aunque no se puede aumentar. El empleo podría crecer pero el marco administrativo sigue siendo un freno que le impide crecer más. La acuicultura también se desarrolla en tierra, como sucede como el módulo de recirculación del lenguado desarrollado por Stolt Sea Farm en Cervo (Lugo). Los centros de investigación están constantemente transfiriendo resultados con la empresa para mejorar su producción y su gestión. Un ejemplo de esta colaboración es la constitución de la empresa Matxitxako Moluscos S.L., en plena sintonía con AZTI. Las grandes empresas también están en esta carrera. Desde la década de los 80, el Grupo Nueva Pescanova apuesta por la acuicultura como actividad complementaria a la pesca. El año pasado se puso en marcha Pescanova Biomarine Center para el desarrollo y mejora de las especies de cultivo actuales en el ámbito de nutrición, manejo, salud y genética, así como el desarrollo de nuevas especies. Stolt Sea Farm lleva 50 años en esta actividad, y producen al año 5.600 toneladas de rodaballo y 1.500 toneladas de lenguado.

Las algas son otro nicho donde más se está invirtiendo en investigación. Lo hemos visto en el último Encuentro de los Mares. Muchos países importan algas y contamos con muchos proyectos generadores de empleo que las Administraciones tienen que atender, sin pausa, para que otros no hagan por nosotros. 🌊

PRESIDENTE-EDITOR: ALBERTO ECHALUCE OROZCO

CORRESPONSAL GALICIA: M BEREÁ **CORRESPONSAL MADRID:** TERESA MONTERO, **CORRESPONSAL CATALUÑA:** FRANCESC CALLAU **CORRESPONSAL ANDALUCÍA:** JUAN MANUEL MORENO. **CORRESPONSAL CANTABRIA:** JUAN CARLOS BARROS **COLABORADORES:** Eliseo Villar, Javier Mina, Rosa García Orellán, Inaki 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. Tlfno movil: 619179516-60549776. 20600 EIBAR (Gipuzkoa)

E-MAIL: info@europa-azul.es. **PAGINA WEB:** www.europa-azul.es

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

E-MAIL: jruizdevelasco@telefonica.net

IMPRESION: GERTU, Oñati (Gipuzkoa). DEPOSITO LEGAL: SS-228-90. ISSN: 1.130-1465.



Entrevista 6 a 8

Alonso Abreu director gerente de la OP de Punta del Moral.

Europa 10 a 13

Aprobado el FEMPA.

Convenio sobre la Diversidad Biológica

Euskadi 16 y 17

Datafish y AZTI sellan una alianza.

Opinión 18 y 19

Rentabilidad de la flota pesquera.

Galicia 24 a 33

Entrevista con Eduardo Míguez, director adjunto de Puerto Celeiro.

Congreso AECOC

Observatorio Electrónico estandarizado

La flota de palangre y el marrajo.

Investigación 36 a 39

Ruido submarino.

Mediterráneo 40 a 45

Acción climática de apoyo a las vedas.

Grupo Ricardo Fuentes

Paro biológico de la coquina

Protesta de la flota contra el Plan de Mediterráneo

Andalucía 46 a 54

Protesta contra los Planes de la UE para el Mediterráneo

III Encuentro de los Mares sobre algas marinas

Puertos 56 y 57

Delta Ebre Port promueve las rutas turísticas.

Nueva lonja de Deltebre

6 a 9

Europa

El FEMPA ha sido aprobado con una dotación de 6.100 millones de euros

El pleno del Parlamento europeo ha aprobado el Fondo Europeo Marítimo y de Pesca y Acuicultura (FEMPA), hasta 2027 con una dotación de 6.100 millones de euros, en el que España será el principal receptor. El FEMPA contribuirá a la recolecta de equipos de pesca abandonados y de basura marina para limpiar los mares y océanos. La contaminación marina debido a los residuos plásticos aumenta cada vez más y en 2050, según la estimación de la Fundación Ellen Macarthur, los océanos podrían contener más plásticos que peces.



20 a 22

Galicia

Puerto Celeiro avanza con nuevos proyectos

El milagro económico de Puerto de Celeiro, incluso en el año de la pandemia, no es tal cuando uno habla con Eduardo Míguez, su gerente, y éste enumera algunos de los proyectos que han conseguido poner en marcha en los últimos meses, a pesar de la COVID y del bajo precio, muchas veces irrisorio, para un producto de tanta calidad como la merluza del pincho. Una central de control de los barcos a distancia, un sistema de venta desde el propio barco que convivirá con la tradicional subasta o un centro de formación en pesca para A Mariña son algunas de las iniciativas en las que trabaja la organización.



Recursos 58 y 59

Atún rojo

Náutica 60

Salón Náutico de Barcelona

Empresas 61 a 62

Marine Instruments

Grupo Iberostar

Comercialización 64

El bacalao, el producto más adquirido por España a Noruega

Reportaje 66 a 70

El Puerto de La Gulette, en Túnez.

Emprendedores 71

Bou Nabarra, de Elantxobe.

36 a 39

Innovación

Las investigaciones sobre el ruido submarino muestran los negativos efectos sobre ecosistemas

Es una contaminación poco conocida, porque es invisible y en muchos casos inaudible, puesto que alcanza frecuencias imperceptibles para el oído humano. Pero el ruido submarino se ha demostrado por diversos estudios que impacta en el ciclo vital de múltiples especies marinas, puesto que la mayoría de los peces e invertebrados utilizan el sonido para sus funciones vitales. Los impactos del ruido en el desarrollo incluyen malformaciones corporales, mayor mortalidad de huevos o inmadurez, retrasos en el desarrollo, retrasos en la metamorfosis y el asentamiento, y tasas de crecimiento más lentas.



Publicidad

Salón Nautico	2
Puerto de Huelva	9
Protecnavi	13
VMS	17
Tvmac	23
Saja Indyna	27
Saeplast	35
Nautical	41
Hydro Systems	45
Industrias Ferri	47
Laboral Almar	55
Mar de Noruega	61
Katiak-Thiele	63
Balfegó	65
WMW	72

47 a 50

III Encuentro de los Mares

Las algas van camino de resolver los muchos problemas de la humanidad

Con una extensión global actual de 75 millones de km² de bosques marinos (una superficie igual al Amazonia) estas reservas verdes subacuáticas nos aseguran “unos niveles de producción de oxígeno y captura de carbono de los más intensos del planeta”. Además, los bosques marinos son un refugio frente a la acidificación de los océanos, un fomento de la diversidad y mejoran la calidad del agua, ya que retiran nitrógeno. De las 7.000 especies que conocemos solo cultivamos cinco, en 25 granjas en todo el mundo que además emplean a un 70% de mujeres, con un margen de crecimiento enorme. A las aplicaciones alimentarias se suman otros usos como la fabricación de polímeros, la biomedicina o la producción de piensos para rumiantes.



La flota de Ayamonte ha salido adelante a lo largo de la pandemia al haber contado con una plataforma tecnológica dedicada a la venta on line.

Foto OP de Punta del Moral.

Alonso Abreu, presidente de la OPP 80 Armadores Punta del Moral

“La lonja virtual y la tienda online nos han permitido superar económicamente la pandemia”



Alonso Abreu habla de la experiencia desarrollada en Punta del Moral con la venta de especias online

La OPP80 Armadores Punta del Moral, constituida en febrero de 2018, representa en la actualidad a 49 embarcaciones, la gran mayoría de arrastre de fondo, aunque también hay una parte importante que se dedica a artes menores, concretamente al pulpo. Esta flota emplea a unos 300 trabajadores, una cifra que se multiplica si añadimos la lonja que gestionan o las empresas auxiliares que viven prácticamente de esta organización que tiene su sede en Ayamonte. Alonso Abreu, presidente de la OPP, destaca los buenos resultados económicos conseguidos en sus tres años de existencia, pasando de facturar 16 millones de euros en 2018 a 20 millones el pasado año. Y es que, a pesar de la COVID-19, esta flota está viviendo una época relativamente buena: “El precio del gasoil se ha estabilizado y eso nos ha dejado beneficios, incluso hay armadores que se han metido a comprar más barcos”.

Entrevista

Texto :M.Berea

¿La Lonja de Ayamonte fue la primera en realizar la subasta online de todos sus productos durante confinamiento, al tiempo que reforzaron las ventas a particulares a través de su web. ¿Cómo les está yendo en este 2021??

Ese esfuerzo que realizamos el año pasado por promocionar las compras online se notó y se sigue notando ya que el número de compradores no ha parado de aumentar en estos últimos meses. De alguna manera hemos sido recompensados por todo ese trabajo porque el eco de esas acciones ha sido importante. Pero no sólo han aumentado las ventas a través de la web, también los profesionales respondieron muy bien a la compra online.

¿Cómo consiguieron poner en marcha la lonja online en tan poco tiempo?

Hubo que reaccionar rápido para intentar evitar los riesgos que había en aquel momento de perder un montón de ventas. La mejor opción la tuvimos clara desde el primer momento, que era seguir vendiendo de forma no presencial, lo complicado fue desarrollar el operativo que nos permitiera hacerlo en un tiempo récord, pero lo conseguimos y el sistema funcionó perfectamente desde el primer momento. De hecho, no hubo ni un solo error y eso les dio a los compradores una seguridad tremenda. También es cierto que teníamos bastantes barcos parados, pero los que sí estaban faneando necesitaban vender y de ahí que tomáramos la decisión.

¿Por qué paró parte de la flota de Ayamonte en ese momento?

Por la incertidumbre de no saber a qué nos enfrentábamos y, además, había un miedo tremendo a un contagio



La lonja de Ayamonte se está convirtiendo en destino turístico.

“Bilbao y Málaga son las ciudades que más productos adquieren a través de nuestra página web”

en un barco. Así que muchos pararon y se fueron para casa esperando a ver cómo se desarrollaba la situación, querían una mínima garantía para poder reanudar la actividad sin peligro. En cuanto lo tuvieron más claro, ya empezaron a trabajar sin problema..

Retomando la nueva normalidad, estos días han iniciado su campaña de promoción de los productos amparados en la marca de calidad “Lonja de Ayamonte”

Sí, la campaña la hemos centrado en

Málaga y Bilbao, que son las dos ciudades que más compran nuestros productos a través de la página web. A la gente le sorprende que Bilbao sea nuestro principal cliente, pero así es y creo que tiene un motivo. Hay mucha gente del País Vasco que veranea en Ayamonte o cerca de aquí y consumen nuestros productos y les encantan. Si les das la posibilidad de comprarlos durante todo el año, ellos encantados y nosotros también, claro. Además, los consumidores vascos tienen un nivel adquisitivo alto y buscan la calidad en lo que compran..

¿Cómo fue la primera acción de promoción post-pandémica?

Muy bien, la celebramos en el Mercado de Atarazanas, en Málaga, y fue un éxito. Creo que el contacto directo con el público, con los clientes, hay que tenerlo siempre que se pueda. Además, nos llevamos la sorpresa de que entre los que se acercaron a la degustación había clientes



Alonso Abreu, en la lonja de Ayamonte

habituales de web. Nos vino muy bien porque pudimos testar con ellos su experiencia de compra y qué productos son los que más les gustan.

¿¿Tienen cuantificado el porcentaje de aumento de las compras a través de la web en el último año??

No lo tenemos cuantificado, pero sí hemos constatado que hay una tendencia al alza y que en 2021 se han duplicado con respecto a 2020. El primer año de funcionamiento de la web las ventas fueron testimoniales, salvo la época navideña, que ahí sí que notamos el tirón, pero este año ya se nota que la gente ha probado la experiencia, le ha gustado y repiten. Nuestra intención es dar un buen servicio para poder fidelizar a los clientes y eso lo estamos consiguiendo.

¿¿Cree que en este tirón de ventas ha podido influir la marca de calidad que estrenaron hace unos meses??

Yo interpreto que sí, porque nosotros lo que hacemos en la lonja es un servicio público en el sentido de que garantizamos la calidad sanitaria de los productos y también el origen. Así que, cuando alguien compra en la página web, tiene todas las garantías de que el producto que le va a llegar a su casa es de una gran calidad. Quizás eso es lo que nos diferencia con res-

“Hemos pasado de facturar 16 millones de euros en 2018 a 20 millones el pasado año”

pecto a otras webs de empresas privadas, que no pueden garantizar esa calidad como sí lo podemos hacer nosotros..

¿La organización que preside es transnacional porque entre sus socios hay barcos portugueses, ¿esto les complicó más el trabajo durante la pandemia o les benefició?.

No, la verdad es que no, porque los problemas que teníamos al principio enseguida los solventamos porque podíamos desplazarnos sin problema. Yo creo que no nos complicó, sino todo lo contrario.e.

En breve celebrarán sus jornadas de pesca

Sí, esperamos celebrarlas a finales de octubre y este año, además, presentaremos algunos proyectos muy novedosos en los que estamos traba-

jando, alguno relacionado con la compra online y que yo creo que va a marcar un antes y un después para nosotros como organización.

¿También tienen pendiente la celebración del aniversario, ¿se podrá hacer este año??

Los actos que teníamos planeados para nuestro aniversario, que fue en 2020, hubo que posponerlos por razones obvias. Estamos esperando que haya el escenario sanitario adecuado para celebrarlo como queremos, en ningún caso queremos arriesgar la salud de nuestros socios o del resto de invitados, así que hasta que esté todo controlado, no haremos nada, aunque no por falta de ganas.

El País Vasco fue la primera comunidad en vacunar a los trabajadores del mar, ¿en su caso cuándo tuvo lugar esa vacunación??

En Andalucía también tuvimos una vacunación diferente para marineros y armadores y nos vacunaron a todos a principios de junio. Fue en dos jornadas, primero fue la provincia de Cádiz y después de la de Huelva. Ahora mismo todo el sector pesquero andaluz estamos vacunados. La seguridad que nos da la vacunación es que, aunque haya casos de contagio, esperemos que sean asintomáticos, que no pase nada grave y que podamos seguir manteniendo la actividad como hasta ahora.

En las últimas jornadas que organizaron presencialmente uno de los temas de los que se habló fue la falta de relevo generacional en el sector pesquero, ¿desde la OPP80 Armadores Punta del Moral han dado algún paso en este sentido?

Aquí la edad media de las tripulaciones es más baja que en otros puertos españoles. Es curioso, pero incluso tenemos algún barco con tripulaciones que tienen una media de edad de 30 años y no lo es habitual. Pero sa-



Puerto de Huelva



Conectando Europa. Abierto al mundo



AYUDAS FEMPA: TOTAL 6.100 MILLONES

ESPAÑA	19,6 %
FRANCIA	10,3%
ITALIA	9,5%
POLONIA	9,3%

Habrá ayudas para recuperar equipos de pesca abandonados y de basura marina

El pleno del Parlamento Europeo ha dado luz verde al Fondo Europeo Marítimo y de Pesca y de Acuicultura (FEMPA), cuyo presupuesto hasta 2027 asciende a los 6.100 millones y del que España será el principal receptor.

Texto:

Iñaki Solabarrieta

El pleno del Parlamento europeo ha aprobado el Fondo Europeo Marítimo y de Pesca y Acuicultura (FEMPA), hasta 2027 con una dotación de 6.100 millones de euros, en el que España será el principal receptor.

El FEMPA contribuirá a la recolecta de equipos de pesca abandonados y de basura marina para limpiar los mares y océanos. La contaminación marina debido a los residuos plásticos aumenta cada vez más y en 2050, según la estimación de la Fundación Ellen Macarthur, los océanos podrían contener más plásticos que peces. La estrategia europea para los plásticos es una de las siete áreas fundamentales de la Comisión Europea para alcanzar la economía circular en la UE para 2050. Su objetivo es eliminar el uso de microplásticos. Con este fondo, que se

aplicará de forma retroactiva a partir del pasado enero, la UE quiere dar un especial impulso a los pescadores más jóvenes, a la pesca de bajura y a las regiones ultraperiféricas, en el marco de un instrumento que tiene entre sus prioridades proteger y restaurar la biodiversidad. También prevé ayudas para los que cesan su actividad y para el desguace de buques por cese permanente de actividad, al tiempo que incluye normas para reforzar la seguridad en los buques, las condiciones laborales del sector y la eficiencia energética. En caso de cese temporal

El FEMPA tiene un presupuesto de 6.100 millones, con una reducción del 4,7 %

de la actividad pesquera, el nuevo reglamento prevé compensaciones durante un plazo máximo de doce meses por embarcación o por pescador. A petición del Parlamento, los Estados miembros tendrán que tener en cuenta las necesidades de la pesca costera a pequeña escala y especificar qué planean hacer para fomentar su desarrollo, ha informado en un comunicado la institución europea. En cuanto a las dificultades de las regiones ultraperiféricas, como las islas Canarias, los costes adicionales a los que tienen que hacer frente debido a su localización seguirán siendo compensados.

En total, el FEMPA tendrá un presupuesto entre 2021 y 2027 de 6.100 millones de euros, lo que implica un recorte del 4,7% porque en los siete años anteriores la dotación ascendía a 6.400 millones, según el acuerdo al-

canzado el pasado diciembre y validado ahora por la Eurocámara. La mayoría de estos fondos (5.300 millones) se dedicarán a la gestión pesquera, la acuicultura y a apoyar a la flota. El resto de las ayudas se utilizarán para financiar medidas como la investigación científica, la supervisión y control pesquero, la vigilancia y seguridad marítima o en análisis de mercado. España será por mucho el Estado miembro que más dinero recibirá de este programa europeo, con 1.200 millones de euros entre 2021 y 2027. Se sitúa así por delante con otros países que cuentan con un importante sector pesquero como Francia (567 millones), Italia (518 millones), Polonia (512 millones), Portugal (378 millones) o Grecia (374 millones).

El ponente del aval de la Eurocámara, el eurodiputado del PP Gabriel Mato, ha destacado tras el voto que el fondo «fue negociado en un momento complicado» por la importante pérdida de caladeros con la salida de Reino Unido de la UE y el impacto de la pandemia en la cadena de suministro, por lo que confía que este

El sector pesquero critica que el FEMPA no se dedique a las cuestiones fundamentales de modernización.

instrumento sirva para mitigar estos daños. «Además, la generación joven se resiste a trabajar en el sector, hay que reducir las emisiones, en línea con el Pacto Verde y las obligaciones internacionales, y la producción de la acuicultura se está estancando, mientras que en otros países el sector prospera», ha descrito Mato al exponer los retos de la industria en el próximo ejercicio presupuestario.

El reparto del presupuesto de gestión compartida entre los Estados miembros se fijasegún criterios objetivos y transparentes, como el tamaño del sector de la pesca y la acuicultura. El mayor be-

neficiario del fondo es España (19,6%), seguido de Francia (10,3%), Italia (9,5%) y Polonia (9,3%). Cubre seis prioridades diferentes. Casi la mitad del presupuesto se destina a la "pesca sostenible" (26,3%) y "acuicultura sostenible" (20%). Otras son la "aplicación de la de la PPC" (19,4%), "empleo y cohesión territorial" (9,6%), "mercado y transformación" (18,4%) y "aplicación de la PMI" (1,2%). El resto del presupuesto se destina a la "asistencia técnica (5,2%) para ayudar a los Estados miembros a aplicar las prioridades mencionadas.

La parte del presupuesto del FEMP gastada en gestión directa por la Comisión Europea representa el 10% del presupuesto total del FEMP. Su ejecución se delega en la Agencia Ejecutiva para las Pequeñas y Medianas Empresas (EASME). Abarca medidas relacionadas con el asesoramiento científico, medidas específicas de control que refuerzan la cooperación regional, los consejos consultivos, las contribuciones voluntarias a las OROP, la información sobre el mercado y las operaciones para la aplicación de la Política Marítima Integrada. 

«El objetivo es que, con menos, seamos capaces de hacer más»

Según incidió el eurodiputado, Izaskun Bilbao, «esta nueva edición del FEMP mejora el fondo que teníamos, lo convierte en una herramienta más flexible y sencilla e incorpora enseñanzas asociadas a la pandemia, los objetivos climáticos y nuevos problemas como los aparejados al Brexit. Como se ha señalado el fondo incorpora un recorte del 5% respecto a la edición anterior pero incrementando la participación del sector, reconociendo su diversidad y acercándonos más a las necesidades sin perder de vista los objetivos básicos de la PPC acabemos con las rigideces y la complejidad que tanto han penalizado el acceso al fondo que renovamos con este reglamento.

El objetivo es que, con menos, seamos capaces de hacer mucho más». Otra gran aportación «es el incremento de actividades elegibles, algo que debemos a la COVID. El nuevo fondo incorpora mejoras en las medidas de apoyo a los ceses de actividad temporales o definitivos o el apoyo a medidas de almacenamiento y comercialización como las que se han experimentado a causa de la crisis generada por la pandemia. De hecho, entre las primeras medidas adoptadas por las instituciones comunitarias al comienzo de la crisis se modificó el reglamento anterior para dar cabida a este tipo de ayudas», explicó

El Convenio sobre la Diversidad trata de establecer un 30 % de áreas protegidas

El Convenio sobre la Diversidad Biológica se fija como objetivo establecer un 30% de áreas protegidas. La 15ª Conferencia de las Partes (Cop 15) de las Naciones Unidas sobre Biodiversidad, que se anunciará oficialmente en octubre en Kunming (China), tiene su hoja de ruta. Uno de los objetivos de la hoja de ruta es contar con el 30% de las zonas marinas protegidas del mundo en 2030.

El CDB (Convenio para la Diversidad Biológica), que tiene su origen en la conferencia de Río de 1992, y cuya última Cop, en 2018 en Egipto, fue un fracaso según los ecologistas, debía celebrarse inicialmente en octubre de 2020. Pero el resurgimiento de la epidemia de covid-19 ya sugiere un nuevo aplazamiento hasta febrero o marzo de 2022. Sin embargo, ya se conoce el texto base de estas negociaciones, que pretenden reducir las amenazas a la biodiversidad para 2050, con objetivos intermedios para 2030. Para el sector pesquero «es excesiva» la ampliación de zonas protegidas.

El programa de trabajo, surgido de una serie de debates en línea, se publicó en el sitio web de la Convención el lunes 12 de julio. Establece 21 objetivos que deben alcanzarse para 2030, entre ellos la conservación de al menos el 30% de las zonas terrestres y marinas mediante sistemas de áreas protegidas y otras medidas de protección. Más allá de este tipo, que ya ha sido adoptado por Francia y la Unión Europea, será necesario definir con mayor precisión la protección que se busca. Por ejemplo, "otras me-



La flota pesquera tendrá que respetar zonas protegidas para no capturar especies.

Se han establecido 21 objetivos que deben alcanzarse para el año 2030

Las "medidas de protección" parece incluir los bloques de pesca, que la estrategia francesa de áreas marinas protegidas excluye.

Del mismo modo, siguen abiertos los debates sobre las zonas objetivo que, de este 30%, serán objeto de protección reforzada. En Francia, existe un objetivo del 10% "bajo protección fuerte", pero las organizaciones ecologistas suelen hablar de la misma tasa, pero "bajo protección estricta", lo que prohibiría toda la pesca.

Otros objetivos para 2030 que interesan a los pescadores son la reducción significativa de la contaminación, con

una disminución de la emisión de fertilizantes al medio ambiente de al menos un 50% y de plaguicidas en dos tercios, además de la reducción de la contaminación por plásticos. Al igual que la convención sobre el clima, el CDB también exige una reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero de al menos 10 gigatoneladas de CO2 equivalente al año.

Reducción de subvenciones

En cuanto a la financiación, el texto pide una reducción de las "subvenciones perjudiciales para el medio ambiente" de al menos 500.000 millones de dólares al año, con un aumento de 200.000 millones de dólares para la biodiversidad. También en este caso queda la cuestión de qué se considera perjudicial para el medio ambiente. Se trata de una cuestión difícil de decidir, como demuestran los debates sobre una posible prohibición de las subvenciones a los combustibles pesqueros que se están celebrando en la OMC.

“Máxima durabilidad a menor coste”



Instalaciones de fluidos para la industria

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

La energía eólica marina busca su desarrollo sin conocer su repercusión sobre los caladeros pesqueros

Empresas pesqueras y sindicatos se oponen al desarrollo de la energía eólica marina en los caladeros sin que se analicen sus repercusiones sobre los caladeros de pesca. Europêche y la Federación Europea de Trabajadores del Transporte se oponen claramente a la implantación de estructuras en zonas de pesca.

Europêche y la Federación Europea de Trabajadores del Transporte (ETF) se oponen claramente a la Comisión Europea sobre el lugar de la energía eólica marina. En una resolución conjunta sobre el impacto de los parques eólicos marinos en la pesca, publicada el 1 de julio, los representantes de los armadores y de los sindicatos de marinos quieren hacer oír su voz y posicionarse contra los discursos laudatorios del pacto verde europeo, cuyo proyecto energético pretende garantizar el 30% de la producción de electricidad mediante parques eólicos marinos. En principio, los pescadores no se oponen a la instalación de parques eólicos marinos", afirma la ETF, que agrupa a secciones de las cuatro principales organizaciones pesqueras francesas (CFDT, CGT, FO y CFTC). Pero a menudo se ignoran sus legítimas preocupaciones sobre el impacto de estas instalaciones en su trabajo". En esta dirección, "en la mayoría de los casos, los parques eólicos marinos se instalan en zonas ricas en pesca", continúa la federación de marinos en su página web, basándose en la experiencia del Mar del Norte. Al contrario de lo que se promete en Francia para las artes pasivas, el acceso de los parques a los pescadores está la mayoría de las veces completamente prohibido».

Un "enfoque de precaución".

Esto obliga a los pescadores a emprender viajes de pesca más largos y se traduce en un mayor consumo de combustible, más viajes, jornadas de



Gobiernos de Galicia, Asturias y Cantabria se unen en el desarrollo eólico.

trabajo más largas y más fatiga para la tripulación", lamenta la ETF, que también se pregunta por el impacto en las poblaciones y los ecosistemas. Debe prevalecer un enfoque de precaución. El mismo planteamiento que adopta la Comisión a la hora de decidir las posibilidades de pesca. La resolución conjunta con Europêche insiste en la contribución de la pesca al objetivo de seguridad alimentaria y desarrollo regional, que no debe sacrificarse en beneficio exclusivo de la producción de energía. Sin embargo, Europêche y la ETF han acogido con satisfacción la votación en el Parlamento Europeo de un informe del eurodiputado holandés Peter van Dalen sobre los efectos

de los parques eólicos marinos en la pesca, que se hace eco en gran medida de sus preocupaciones. Este informe de iniciativa (es decir, no es un reglamento) fue aprobado el martes 6 de julio por 512 votos, con sólo 21 en contra y 159 abstenciones.

Para España es una prioridad

El Ministerio de Transición Energética propone entre 1.000 y 3.000 MW de energía marina y hasta 60 MW de energía marina, El Ministerio abre la consulta pública para elaborar la Hoja de Rutasiemens-gamesa-offshore-aerogeneradores-mar-cielo-azul-eolica-marina-770x420.jpg El Ministerio de Transición Ecológica acaba de dar el pistoletazo de sa-

Se han establecido ocho mapas en los que cabría llevar a cabo la implantación de la eólica marina

lida para la llegada de la eólica marina a España. El departamento de Teresa Ribera ha abierto ya la consulta pública para la elaboración de la Hoja de Ruta para el desarrollo de la Eólica Marina y las energías del mar en nuestro país. En el borrador de la misma, el Ejecutivo plantea la construcción de entre 1.000 y 3.000 MW de energía eólica marina y hasta 60 MW de energías del mar, lo que supone alrededor del 5% de las previsiones de instalación en Europa. La energía de origen marino, la denominada "Energía Azul", es una de las palancas para la transformación energética a nivel nacional, europeo y global, a la vez que una oportunidad industrial, económica y social para nuestro país, de forma coherente y compatible con la protección de los valores ambientales y el resto de usos y actividades del entorno marino, asegura el ministerio.



Mapa de la Energía eólica

Planes de Ordenación

El Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico ha reunido a representantes del sector pesquero y responsables de las Consejerías de Pesca, Energía y Biodiversidad de diferentes comunidades autónomas para analizar conjuntamente las propuestas de localización de la eólica marina contempladas en los planes de ordenación del espacio marítimo (POEM), que ahora se encuentran en fase de consulta pública. La Dirección General de la Costa y el Mar ha explicado en detalle la metodología y los criterios definitorios de las "zonas de uso

prioritario para la energía eólica marina". [Ver Mapa]. Como continuación de los encuentros organizados en 2019 y en 2020 por la Dirección General de la Costa y el Mar, donde se dieron a conocer los borradores de los planes de ordenación del espacio marítimo (POEMs) de las cinco demarcaciones marinas españolas a todos los agentes interesados, en este último taller se ha explicado en detalle la metodología y los criterios definitorios de las zonas de uso prioritario para la energía eólica marina. "En un ejercicio de escucha y diálogo -informa el Ministerio-, los asistentes han formulado sus aportaciones, comentarios y sugerencias con el fin último de analizar la interacción entre el desarrollo de este tipo de energía y la actividad pesquera, y determinar aquellas áreas donde la afección sea menor". Así mismo, durante el encuentro se han presentado brevemente las observaciones recibidas hasta el momento en la audiencia e información pública de los planes. En concreto, durante la reunión se han analizado los ocho mapas de propuestas de eólica marina en cuatro demarcaciones marinas: noratlántica, levantino-balear, del Estrecho-Alborán y canaria. Esa delimitación se ha realizado tras un proceso de trabajo en el que se han incorporado múltiples variables: disponibilidad del recurso eólico, no afección a la biodiversidad marina ni a la seguridad. 🌊

Galicia, Asturias y Cantabria se unen

Los Gobiernos de Galicia, Asturias y Cantabria abogan por la colaboración entre administraciones para impulsar, en el marco de la Estrategia Europea de Crecimiento Azul, las nuevas tecnologías relacionadas con la eólica marina como elemento transformador y de sostenibilidad del tejido empresarial. El presidente de la Xunta, Alberto Núñez Feijoo, y sus homólogos de Asturias (Adrián Barbón) y Cantabria (Miguel Ángel Revilla) aprovecharon el encuentro mantenido el viernes en Potes para afianzar el espíritu de colaboración existente entre las tres comunidades y, en particular, para abogar por un trabajo conjunto que permita impulsar la energía eólica marina a través de un desarrollo ordenado y respetuoso con el resto de actividades. Estos gobiernos defienden la necesidad de promover esta colaboración para el estudio y evaluación de esta energía renovable, así como para la gestación de pro-

yectos a través de un aprovechamiento razonable y sostenible. En este sentido, el objetivo es evaluar conjuntamente las posibilidades técnicas de la eólica marina, su viabilidad económica y, de manera especial, el mantenimiento e impulso de toda la cadena de valor de la eólica offshore, en la que Asturias cuenta con empresas líderes y de referencia nacional e internacional. De la Xunta destacan que, con esta rúbrica, Galicia está dando un nuevo paso en el futuro desarrollo de este sector, tras la constitución, este mismo mes, del Observatorio de la eólica marina de Galicia, un instrumento que actúa como punto de encuentro para permitir a la Xunta, a la industria vinculada a la eólica offshore y al propio sector marítimo-pesquero identificar oportunidades y analizar el impacto de este tipo de instalaciones. 🌊

Datafish y Azti sellan una alianza

Datafish es una empresa gallega —viguesa para más señas— que nació hace poco más de tres años para atender las necesidades de la flota en relación a la observación biológica a bordo, tanto física como electrónica, un requisito que cada vez se exige más a los pesqueros para tener garantías de su sostenibilidad y buenas prácticas. Tanto, que desde el 2018, fecha de su fundación no ha hecho más que encadenar trabajos en los puertos de Marín, Vigo, A Guarda, Celeiro o Burela, con barcos tanto de palangre de superficie como de fondo y arrastre. Su trabajo ha llamado la atención del centro tecnológico vasco AZTI, todo un referente en la investigación tecnológica. Ha atraído y convencido hasta el punto de que el organismo vasco ha decidido entrar a formar parte del accionariado de la empresa y ha adquirido el 20 % del capital de la compañía que dirige Nicolás Troncoso. Todo un respaldo que obligará a la empresa a abrir una nueva sede y añadir a la de Vigo otra en Bermeo, donde trabaja AZTI. «Es el mejor de los socios que Datafish podía soñar. Para nosotros, supone un hito que un centro tecnológico del prestigio internacional de AZTI confíe en nosotros para prestar el servicio de monitorización electrónica a sus clientes», confesaba Troncoso. No oculta que esa alianza, además, les permite entrar en un segmento de flota en el que la viguesa todavía es neófita. Se trata de los barcos de cerco tropical, una pesquería en la que es fuerte el País Vasco y un ámbito en el que AZTI desarrolla importantes proyectos. Datafish y AZTI coinciden en la obligación autoimpuesta de responder tecnológica-



Nicolás Troncoso es el director gerente de Datafish.

En tres años la empresa viguesa se ha posicionado en la élite de la observación a bordo, tanto física como electrónica

mente a las cambiantes necesidades de sus clientes y a adaptarse a las normativas nacionales e internacionales. En poco más de tres años, la empresa viguesa Datafish ha conseguido posicionarse en la élite nacional de la observación a bordo, tanto física como electrónica, en varios segmentos de flota: palangre de superficie, palangre de fondo y arrastre. El buen trabajo realizado hasta la fecha y la relevancia de sus proyectos ha conseguido llamar la atención

de un centro de referencia en la investigación tecnológica como el vasco AZTI, que desde el pasado 1 de julio ha entrado a formar parte del accionariado que dirige Nicolás Troncoso, con un 20% del capital, y que, a partir de ahora, contará con dos sedes, la de Vigo y otra en Bermeo. «Es el mejor de los socios que Datafish podía soñar. Para nosotros, supone un hito que un centro tecnológico del prestigio internacional de AZTI confíe en Datafish para prestar el servicio de monitorización electrónica a sus clientes», señala Troncoso. Y, precisamente gracias a esta alianza, la compañía gallega sumará un nuevo segmento de flota a su cartera de clientes: el cerco tropical. Desde el centro tecnológico vasco señalan que, gracias a la observación electrónica y a las buenas prácticas adoptadas por el sector pesquero “seguiremos promoviendo la mejora continua de las prácticas de actividad pesquera como única forma de garantizar la sostenibilidad a largo plazo de los recursos naturales”.

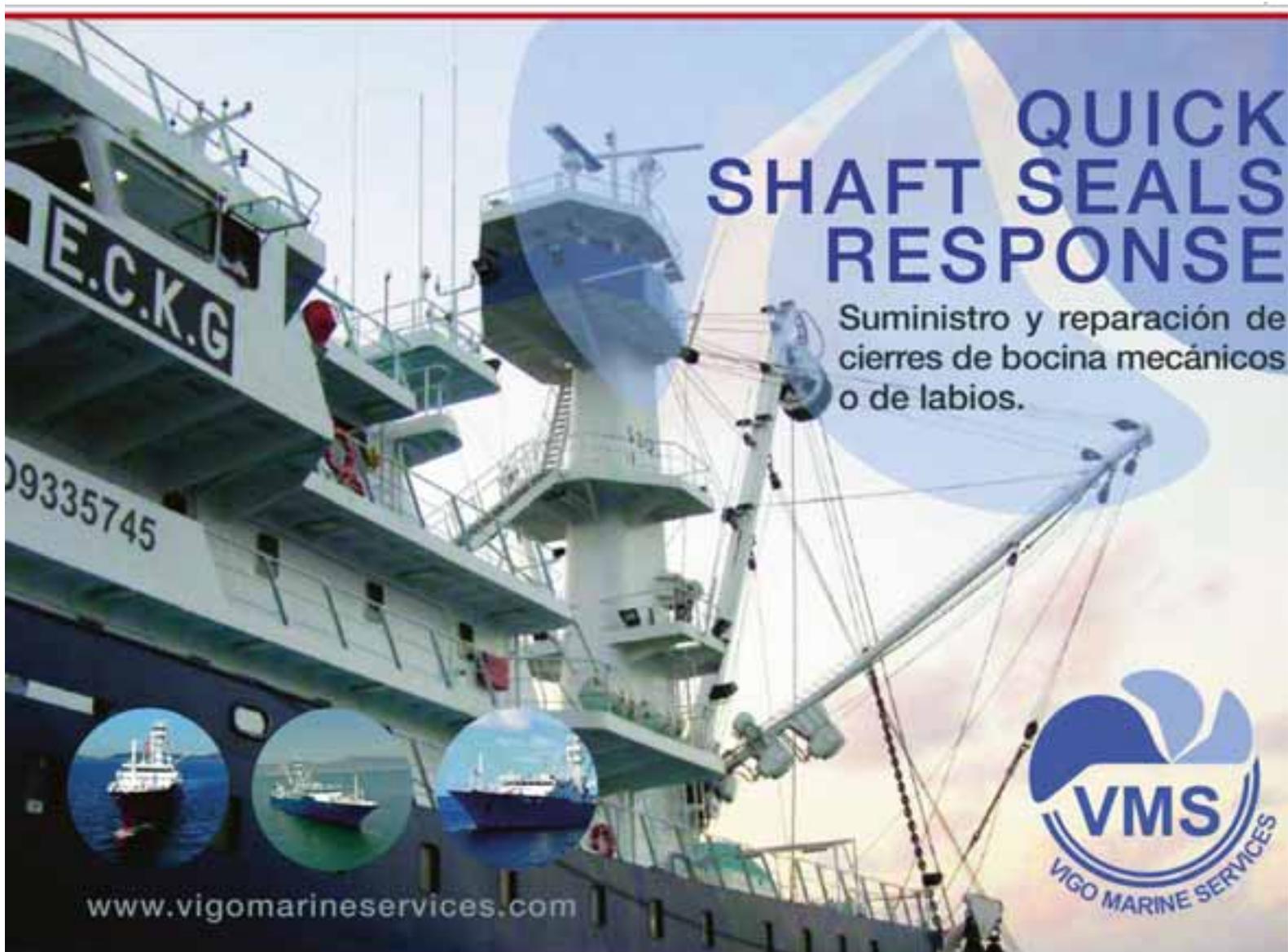
Nueva sede en Bermeo

Además, la creación de una nueva sede de la empresa en Bermeo “nos permite seguir trabajando en la dinamización del tejido empresarial y la generación de empleo en el País Vasco, uno de los objetivos no sólo de AZTI, sino también de la Asociación Bermeo Tuna World Capital de la que somos socios”. Desde ese punto de vista, la alianza entre ambas entidades surge de forma natural desde el mutuo respeto por la labor realizada y la confianza para trabajar unidos, siempre sin perder de vista a quien da sentido a todo el trabajo: el cliente. De ahí también que para Datafish resulte trascendente poder trabajar ahora para una nueva flota. El pa-

AZTI ha entrado en el 20 por ciento de la firma tecnológica consiguiendo que tenga otra sede en Euskadi

langre de superficie, el palangre de fondo, el arrastre y el cerco del litoral ya conocen el buen hacer de esta firma, nacida en Vigo y que está a la vanguardia de

la observación física y electrónica. Esta última ya está siendo exigida por los organismos regionales que dirigen toda la actividad pesquera en general y el cerco tropical en particular, una flota protagonizada por los atuneros y en la que, gracias a esta alianza, entra ahora la firma viguesa con el objetivo de alcanzar un alto grado de satisfacción de los clientes, como ya le viene sucediendo con las artes en las que ya trabaja. Un paso más, pues, en el crecimiento sostenido de Data Fish Tecnología Solutions S.L. desde su nacimiento en 2018 gracias a la labor del equipo que encabeza Troncoso y en el que han tenido especial relevancia Genma Laso, fundadora de la firma, y Estíbaliz Martínez de Lagos, coordinadora técnica del proyecto. Con Azti de la mano, la tendencia al alza de la firma gallega continúa y se multiplicará. 



**QUICK
SHAFT SEALS
RESPONSE**

Suministro y reparación de
cierres de bocina mecánicos
o de labios.

VMS
VIGO MARINE SERVICES

www.vigomarineservices.com

Se mantiene la rentabilidad de la flota pesquera

Acaba de publicarse el Informe Económico de la Flota Pesquera Europea elaborado por el Comité Científico, Técnico y Económico para la Pesca de la Unión Europea con referencia al último trienio, donde se pone de manifiesto que, tras ocho años de crecimiento continuo, en 2018 el rendimiento económico de la flota pesquera europea, aún siendo positivo, continuó en menor medida la tendencia de deterioro del año anterior.

Texto:

Juan Carlos Barros

En 2019, no obstante, el aumento de los ingresos, los menores costes operativos y los costes de oportunidad de capital negativos llevaron a una mejora sustancial en el rendimiento. Por su parte, los resultados de 2020 estuvieron claramente condicionados por la pandemia del covid-19 y se espera un deterioro de todos los indicadores económicos y un año difícil en general para el sector pesquero. El confinamiento y la subsiguiente crisis económica trajeron consigo una situación de demanda debilitada por un inferior poder de compra, una estabilización de precios y una menor actividad.

Según el Informe las tendencias en el rendimiento de la flota pesquera europea en estos últimos años están dominadas fundamentalmente por tres factores: Primero, un continuado descenso de los costes de combustible debida al menor consumo y a precios más bajos. Segundo, estabilidad y en

algunos casos aumento de los precios medios del pescado en primera venta para un número de especies importantes comercialmente. Y tercero, el progreso en conseguir una pesca sostenible.

En cuanto a los grandes indicadores por anualidades, tenemos que en 2018 el Valor Añadido Bruto (el valor que aportó el sector pesquero a la economía en general) fue de 3.800 millones € y descendió un 8% en comparación con el año anterior. Desde el punto de vista proporcional, el Valor Añadido Bruto representó el 55,6 % de los ingresos, una cantidad ligeramente menor también que el año anterior.

En ese mismo año el Beneficio Bruto (las ganancias excluyendo subvenciones y derechos de pesca) generado por la flota fue de 1.500 millones € y el Margen de Beneficio Bruto representó el 22,2% de las ganancias, dos puntos menos que en 2017. El Margen de Beneficio Neto de la flota en 2018, por su parte, supuso el 11,7% de los ingresos generados, tras descontar las

costes de capital, lo que significó un descenso de más de tres puntos con respecto a 2017. Los mismos indicadores para 2019 sugieren una ligera caída en casi todos los costes y una clara mejora en los resultados de rentabilidad en términos de Valor Añadido Bruto (+8,9 %) y el Margen de Beneficio Neto (+47%), éste último principalmente debido a las bajas tasas de intereses en los costes de oportunidad del capital. (ver Cuadro 1) En general la previsión de tendencia que hace el Informe para 2020 es que haya una reducción similar a la que ha habido en la economía europea, con el Valor Añadido Bruto cayendo un 14%, lo que representa una cifra ligeramente superior a la estimación general que ha hecho Eurostat respecto a la disminución del 12% para el Producto Interior Bruto (PIB) para el primer semestre del año. Sin embargo, se considera que la tendencia para la flota europea, considerada en global, continué siendo rentable en 2020, con un Margen de Beneficio Bruto del 25,8 % y un Margen de Beneficio Neto del 13,6 % Para 2020 se estima un margen de beneficio bruto del 25,8% y un margen de beneficio neto del 13,6 % Sí nos fijamos en los datos por estados, tenemos que solo las flotas de 3 de los 22 estados costeros tuvieron pérdidas netas en 2018 (Chipre, Lituania y Finlandia).

En cuanto a 2019 y 2020 las proyecciones a nivel de estados indican que todas las flotas nacionales habrían generado un beneficio bruto y que con la excepción de Alemania, Chipre, Malta y Finlandia, los demás estados tendrán beneficios netos en 2019. En cuanto a los datos estructurales, el Informe señala que en 2018 la flota pesquera europea tenía 81.199 barcos con un tonelaje combinado bruto de 1.560 millones de Tns. y un potencia de motores de 6.200 millones de kws.

Ha influenciado mucho el descenso de los costes del combustible, el aumento de los precios del pescado y la pesca sostenible

Aproximadamente un 78% de los barcos (63.593) estaban activos. Esto significa que la capacidad de la flota continuó disminuyendo a una tasa similar a los años anteriores de alrededor del 2% de media.

Grecia tenía la flota mas amplia por número de barcos (19%), seguida de Italia (16 %) y España (12 %). La flota española además era la que tenía más tonelaje (25%), mientras que la flota francesa tenía más potencia de motores (19%), seguida de Italia (18 %) y España (15 %). El sector dio empleo directo a 146.906 pescadores en 2018, lo que correspondió a 105.851 en Empleo Equivalente a tiempo completo. La flota española tuvo el 23% del empleo total seguida de la italiana (19 %) y la griega (15 %).

La flota europea pasó unos 6,2 millones de días en el mar en 2018 (-3 % que en 2017) y consumió unos 2.000 millones de litros de combustible(-2%), lo que significa que cada barco pasó de media 104 días en el mar y consumió 34.204 litros de combustible.

Sí atendemos a las descargas de pescado la flota europea alcanzó la cifra de 4.500 millones de Tns. en 2018, con un valor de 6.700 millones, lo que representó una disminución del 3% y 4% respectivamente

Ingresos generados por la flota

.Los ingresos (excluyendo las subvenciones y el alquiler de derechos de

DATOS CLAVE EN LA FLOTA PESQUERA EUROPEA

Número de barcos: 81.199

Número de barcos: 81.199

Número de barcos activos: 63.593

Días en el mar: 6,2 millones

Descargas de pescado: 4,5 millones Tns.

Valor de las descargas: 6.700 millones

Empleo Directo: 146.906

Empleo Equivalente a Tiempo

Completo: 105.851

Ingresos: 6.800 millones. Gastos operativos: 5.300 millones €

Costes de capital: 718 millones de euros

Valor Bruto Añadido: 3.800 millones de euros

Beneficio Bruto: 1.500 millones de euros

Beneficio Neto: 791 millones de euros

Ratio Valor Bruto Añadido / Ingresos: 55,6 %

Margen Beneficio Bruto: 22,2 %

Margen Beneficio Neto: 11,7 %, comparado con 2017.

El precio medio por kilo permaneció estable y se movió entre el 1,4 euros/kg y 1,6 euros/kg. La flota española fue a la que correspondió el mayor porcentaje con un 26 % del total del valor y 18% por peso, seguida de la francesa con 20 % y 13 % , la italiana con 14% y 4,5% y la danesa con el 7% y 18%, respectivamente.

pesca) generados por la flota pesquera europea en 2018 fueron de 6.800 millones, mientras que los gastos ascendieron a 6.000 millones, de los cuales el 88 % fueron gastos operativos (salarios, trabajo no remunerado, energía, reparaciones, y otros costes no variables) que sumaron 5.300 millones , y los costes de capital fueron 718 millones . La flota recibió 49,5 millones por subvenciones operativas y 33,3 millones por alquiler de cuotas y otros derechos de pesca. Y, por su parte, pagó 39,1 millones por esos mismos conceptos. La flota española continuó siendo la que percibió los mayores ingresos con 1.800

millones (27% del total) seguida por la francesa con 1.300 millones , la italiana con 950 millones y la danesa con 462 millones. Los costes laborales permanecieron bastante estables oscilando entre el 30,2% del total de ingresos en 2012 al 33,4 % en 2018. Los costes de energía mostraron una pauta más compleja y se registraron cambios significativos en los precios medios del combustible a lo largo del periodo, de modo que pasaron del 23% del total de los ingresos en 2012 al 12% en 2016. De media, los costes de energía en 2018 fueron un 31% menores que en 2012 pero un 11,5 % más altos que en 2017.



El director gerente de Puerto Celeiro, Eduardo Míguez, habla de los puertos que acomete este puerto gallego.

Eduardo Míguez, director adjunto de Puerto Celeiro

“Pensar que las cámaras van a controlar lo que pescas o lo que dejas de pescar es pensar en pasado”

El milagro económico de Puerto de Celeiro, incluso en el año de la pandemia, no es tal cuando uno habla con Eduardo Míguez, su gerente, y éste enumera algunos de los proyectos que han conseguido poner en marcha en los últimos meses, a pesar de la COVID y del bajo precio, muchas veces irrisorio, para un producto de tanta calidad como la merluza del pincho. Una central de control de los barcos a distancia, un sistema de venta desde el propio barco que convivirá con la tradicional subasta o un centro de formación en pesca para A Mariña son algunas de las iniciativas en las que trabaja la organización. Ni el coronavirus, ni el Brexit han conseguido parar a estos profesionales, un ejemplo de organización pesquera en toda España.

Entrevista

Texto: M. Berea

La pandemia y, en el caso de la flota de Puerto de Celeiro, también el Brexit. ¿2020 fue un año tan malo como parece?

Dentro de toda la hecatombe que hubo, no nos fue tan mal. Es cierto que el año empezó con muchísima incertidumbre. Estábamos muy asustados con el tema de la COVID-19 porque no sabíamos qué iba a pasar con los barcos o si iba a haber muchos casos entre las tripulaciones, pero la verdad es que tuvimos muchísima suerte. Quizás también por el nivel de incidencia que hubo en esta zona, que no fue muy alto. Creo que todo ayudó. Incluso en la lonja, cuando al principio no había ni mascarillas, ni epis, ni mucha información, fuimos capeando bien el temporal. Y, ahora, podemos decir que el año 2020 fue bastante estable para lo que pasó. Tuvimos una facturación prácticamente similar a la del anterior, incluso un poquito más. Vendimos más kilos de pescado, pero a menor precio. Dicho esto, si en el mes de marzo nos comentan que íbamos a acabar el año como lo hicimos, hubiéramos firmado encantados..

Habla de más kilos y menos precio, ¿qué pasó?

-Ya llevábamos unos meses muy complicados de precio y el cierre del Canal Horeca (restauración) agravó esta situación. Decidimos tomar medidas y lo que hicimos fue cerrar acuerdos comerciales para trasladar el precio que tenía el producto en origen al destino final. Porque estábamos viendo que en lonja había caído un montón y, sin embargo, en alguna gran área, estaban vendiendo la merluza a 14 o 15 euros el kilo cuando nosotros lo hacíamos a 1'5. Así que llegamos a un acuerdo con Carrefour, que de hecho seguimos manteniendo ahora y lo vamos renovando cada mes, y si el precio va más caro en lonja, subimos un poco el del acuerdo; que baja en lonja, lo bajamos un poco. Pero siempre teniendo en cuenta que hay un mínimo del que no vamos a bajar porque es el que le da estabilidad al propio productor, al barco. En este caso, Carrefour que mantiene es un precio esta-

«Hay que afinar más el control sobre las importaciones de pescado»

ble para sus clientes y, además, les da una garantía de suministro. Este acuerdo nació en abril y es muy importante para nosotros.

¿El no saber a cuánto vas a poder vender tu producto imagino que da más de un quebradero de cabeza al armador.?

Efectivamente, tú no puedes llegar a una lonja y no tener ni idea de cuál va a ser tu precio de venta. Eso, como productor. Y, como cliente, no puedes estar en Madrid, en Valladolid o donde sea y no saber si vas a tener merluza para tu grupo desupermercados. El comprador debe tener una continuidad y una seguridad de aprovisionamiento y el vendedor tiene que saber si su precio es 1, 3 o 5 euros. Así que estamos trabajando en eso. Sin quitar la forma de subasta que existe ahora mismo, queremos que todos los compradores, intermediarios y distribuidores puedan saber con qué pueden contar desde que el barco está en el mar. Así, el armador puede ir reservando a un precio determinado parte del producto y, si no se ponen de acuerdo, siempre puede ir a subasta y ya está. Estamos muy implicados en este tema y pensamos que puede ser una revolución. También estamos trabajando en una tienda online. Para el Canal Horeca, principalmente, pero que creemos que al final será un punto de compra para todos.

«Queremos que todos los intermediarios puedan saber qué pueden adquirir desde que el barco esté en la mar»

Parece que la pandemia les ha dejado cosas muy positivas, ¿y el Brexit qué tal lo han llevado?

Al final se cerró esta primera etapa de cinco años mucho mejor de lo que preveíamos y nos temíamos en un primer momento. Al principio, no los ponían muy duro, pero el acuerdo al final no supuso un gran cambio en cuotas o en capacidad de esfuerzo pesquero para lo que es la flota española que pesca allí. Nosotros dependíamos de la zona Brexit como un 15 o un 18% y, aún así, te digo que no hubo un gran cambio. En cualquier Consejo de Ministros de Pesca de Navidad perdemos más. Sí que es verdad que, en los primeros meses, hubo mucha indecisión en cuanto a los suministros que se enviaban de barcos ingleses, sobre todo por los protocolos y las aduanas. Pero todo eso se va solucionando y cada vez hay menos problemas. Así que en el tema Brexit, durante cinco años debería estar como ahora. Otra cosa es la guerra con Irlanda, que todo el mundo se pone nervioso y que los tratos en puertos británicos son de aquella manera. Sobre todo, los irlandeses están muy nerviosos porque se dan cuenta de que sus marineros tienen problemas y no quieren que trabaje nadie allí, pero son aguas europeas y no pueden hacer nada..

Acaban de celebrar una jornada en Puerto de Celeiro sobre el pesquero del futuro. ¿Qué novedades nos esperan en este sentido?

La idea es poder tener un centro de control donde tú tengas digitalizados los datos de todos tus barcos y sepas perfectamente cómo va de revisiones, de combustible, si le toca pasar alguna inspección o no y que, desde el mismo puerto, se les puedan dar rindiciones sobre su consumo de combustible, de aceite... Y que incluso desde el propio puerto se puedan hacer pequeñas intervenciones sin necesidad de que el barco venga a tierra. Es un proyecto muy interesante, sobre todo ahora que somos socios de Marine Instruments y Nautical en Servicel, y yo creo que este tema también está en buen camino. No tengo duda de que se llevará a cabo porque es un proyecto muy chulo y que puede dar grandes resultados, cuando hablamos de máquinas desasistidas y en un momento en que, además, tenemos problemas de personal

como mecánico. Un barco que se pueda controlar también desde tierra en este aspecto es muy importante y puede ayudar a conocer el estado del barco, a su mantenimiento y al ahorro.

La falta de profesionales es un tema que en Celeiro les preocupa y llevan años trabajando para revertir esta situación. ¿Qué están haciendo ahora mismo al respecto?

Tanto a la conselleira como al propio ministro de Pesca, que estuvo hace unos meses en el puerto de Celeiro, les hemos dicho lo mismo: el principal problema que tiene ahora mismo el sector pesquero es el del relevo generacional. Ya no estamos hablando sólo de marineros, que casi lo puedes solventar porque, mal o bien, vas encontrando, pero el tema de los mecánicos o patronos es realmente complicado porque no hay y es difícil traerlos de fuera. Habrá que trabajar en muchas vías porque la FP Dual no estuvo mal, pero no es la panacea y ahora estamos trabajando con Educación de nuevo para poner en marcha un ciclo de FP en Viveiro, en el María Sarmiento. La idea es que se establezca un ciclo formativo de patronos y motoristas aquí porque en Ribeira, por ejemplo, sucede que, como hay una escuela, están saliendo muchísimos más titulados para trabajar en la pesca. Así que está demostrado que, si tú tienes formación en el entorno, va a ser más fácil que los jóvenes de A Mariña se planteen hacer el curso porque les queda cerca. Todos tenemos que volver a hacer atractivo el mar. Y con todos me refiero a las administraciones pero también al propio sector. Tendremos que ir a las escuelas o a los centros de formación para decirles a los chavales que las condiciones actuales no son las de hace unos años, que las económicas son buenas y que es una opción de futuro. Por otra parte, también hemos hablado con la Consellería do Mar porque hay que facilitar que la gente pueda embarcar, tanto marineros como titulados. Lo de marinero/pescado lo hacemos muchísimo más rápido en Gijón que en Galicia y eso no es normal. Todos los permisos tienen muchísimas más horas de formación en Galicia que en Asturias, donde también funciona muy bien el tema de la formación

online. No puedes poner trabas a una persona que quiera ir realmente al mar,

que ya es difícil de encontrar. No puedes hacérselo tan complicado que desista. Y está pasando. También hemos pedido que mejoren la equiparación de titulaciones de europeos. Hablo, por ejemplo, de un mecánico noruego o polaco al que a lo mejor le gustaría trabajar en un barco español, pero Marina Mercante tiene tantos requisitos que estamos perdiendo a profesionales que podrían trabajar con nosotros.

¿Cámaras a bordo sí o no?

Tan a favor estamos que llevamos años siendo puerto piloto voluntario con el tema de las cámaras. Primero, lo fuimos

«La FP Dual no es la panacea y pondremos en marcha un ciclo para patronos y motoristas»

con observadores físicos y luego, con las cámaras porque en la habilitación de un barco apenas hay sitio para meter más gente. Sería incongruente decir que nos oponemos a esto cuando estamos siendo voluntarios en este tipo de proyectos.

¿Por qué causa tanto recelo en el sector?

Yo creo que el recelo lo causa sobre todo en la bajura y creo que Basilio, el presidente de la Federación Española, está por la labor y está intentando hacer entender a su gente que hay que hacer cosas. El sector pesquero siempre es reaccionario, todo lo nuevo le parece lo peor. Y es verdad que la experiencia en muchos casos le dio la razón. Pero está claro que no puedes pensar que las cámaras van a controlar lo que pescas o lo que dejas de pescar, eso es pensar en pasado. Tú tienes que salir a pescar lo que puedes y estoy hablando de especies, tallas y cantidades. Hay determinadas flotas que están viviendo en una especie de limbo y creo que ya llegó el momento de que cada flota y cada barco pesque lo

que tiene asignado y lo pesque todo. Hay que acabar con los que viven de la especulación, de alquilar y vender.

¿Cámaras a bordo sí o no?

Tan a favor estamos que llevamos años siendo puerto piloto voluntario con el tema de las cámaras. Primero, lo fuimos con observado.

En enero recibieron la visita del ministro Planas, ¿hubo feeling?

Sí, fue una visita muy agradable. Yo lo consideraría como un buen punto de acercamiento, aunque es verdad que nosotros siempre hemos tenido buena relación con la Secretaría General de Pesca, con nuestros encuentros y desencuentros y acercamientos y alejamientos. Siempre sentimos un buen feeling. La visita del ministro fue muy bien, le planteamos lo que consideramos que debíamos plantearle, cuáles son los retos de futuro del sector, y creo que él se quedó muy sorprendido con lo que era Puerto de Celeiro porque cuando ves las cosas, es otra cosa. Celeiro es un pueblecito, es un barrio de Viveiro, pero cuando llegas y ves todo lo que hay montado, el grupo de empresas y que no somos sólo una lonja sino que somos mucho más, pues te sorprende. Y yo creo que el ministro vio que había un conglomerado de empresas para darle servicios a la flota, que estamos muy preocupados por el tema de la sostenibilidad, del eviscerado, del anisakis... que trabajamos en un montón de proyectos que mejoren la situación del sector y eso siempre es bueno. La parte negativa es que fue menos espectacular de lo que podía haber sido por el tema de la pandemia, pero creo que se llevó una muy buena impresión.

¿Y con Galicia, hay esa misma buena relación?

Por supuesto que sí, con Rosa Quintana hay muy buen entendimiento. Y aquí tengo que destacar el cambio importantísimo que está habiendo con Portos de Galicia. Estamos notando muchísimo la diferencia con Susana Lenguas, la nueva directora, que ha hecho unos cambios espectaculares en muy poco tiempo. La relación con el sector ha mejorado muchísimo.. 

En atuneros congeladores productos TVMAC



tvmac



QUÍMICA Y SISTEMAS PARA MANTENIMIENTO INDUSTRIAL Y CONSTRUCCIÓN

Fábrica y Oficinas:

Zona Industrial A Revolta

Pousadoiro, s/n.

36650 CALDAS DE REYES • (PONTEVEDRA)

Apdo. 57 - Tel.: 986 565 180

Fax: 986 565 382

E-mail: tvmac@tvmac.net

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



El consumo doméstico de productos del mar subió un 10,5 % durante la pandemia

Texto: Iñaki Solabarrieta

El XXI Congreso Asociación de Empresas de Fabricantes y Distribuidores (AECOC) de Productos del Mar ha destacado el aumento de consumo de productos del mar durante la pandemia. Más allá de las conferencias, por interesantes que sean, el objetivo es el reencontro de todo el sector ha sido alentar los diálogos personales para compartir experiencias y propiciar relaciones comerciales. Un total de 200 profesionales asistieron a la cita del Parador de Baiona. Desde un principio se vió ganas de volver a ver de hablar, tras las lecciones de la pandemia. Debemos aprovechar que en las casas se comen más productos del mar, potenciar ciertos canales de venta y trabajar más con presentaciones que prefieren las nuevas generaciones, como colas o filetes, y que demandan más medianos y grandes distribuidores. En principio, ha sido muy interesante comprobar que el 2020 marcó un punto de inflexión en la caída del consumo. El canal horeca cerrado, sin restaurantes, repuntó en los hogares de un modo sorprendente. Analizarlo fue clave, pero es destacable que se ha cocinado más que nunca y que nos atrevemos a probar nuevas variedades en las casas. Productos como, por ejemplo, lubina, besugo, salmón o cefalópodos, que mucha gente solo consumía en restaurantes, se prepararon en los hogares como la siempre presente merlu-

La subida en valor fue de un 13,8 % y un 3 % en precio medio



El Congreso de Baiona de AECOC ha destacado el consumo de productos del mar durante la pandemia

za. Según datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, el consumo doméstico subió un 10,5 % en kilos, un 13,8 % en valor y un 3 % en precio medio. Incluyendo frescos, congelados y conservas, cada persona residente en España consumió 24,83 kilos de productos del mar, un 10,2 % más que en el 2019, y gastó un 13,5 % más. Ya enero del 2020 empezó con una caída en la compra del 5,5 % y el resto del año creció, especialmente en abril y mayo, los meses del confinamiento duro. Hablamos de 1.150 millones de kilos por valor de 10.240 millones en el 2020.

Las cifras confirman la prevalencia de los frescos, 10,58 kilos por persona y año, casi uno más que en el 2019. Creció en todo, más en congelados (17,5 %), y en mariscos y moluscos cocidos,

(17,2 %). El supermercado y el auto-servicio son el canal de compra preferido, casi el 50 %, la tienda tradicional gana hasta casi un 24 % y, con todo por hacer porque su cuota de mercado es el 1,4 %, el comercio electrónico sube un 94 %. Revelador ver que en la pandemia los consumidores comenzaron a comprar a su pescadero de toda la vida a través de WhatsApp. Ágil y fácil, necesidad y sentido común funcionan, y eso hemos de profesionalizarlo. La empresa, IRI, especializada en big-data, detalló en el congreso que hasta mayo el consumo de productos del mar en los hogares subió un 1,6%, con un crecimiento del 14% en refrigerados y una bajada de 2,2% en congelados y del 1,4% en frescos. En ese sentido, apuntaba que en los hogares con jubilados ascienden a 43 kilos al año, en los de parejas con menores, a 25 kilos, y en

las de familias con niños pequeños, "donde se están formando los hábitos", el volumen baja a 12 kilos continuación están con 38 kilos, los adultos independientes y las parejas adultas sin hijos. Jóvenes independientes y parejas con hijos mayores rondan los 25, y las parejas jóvenes sin hijos, los hogares monoparentales y las parejas con hijos de edad media oscilan entre 18 y 19 kilos. Y, las arejas con hijos pequeños son las que menos, 12 kilos por persona. ¿Por qué, si está sobradamente demostrado que el pescado, imprescindible en una dieta sana y equilibrada, es esencial para crecer bien física, intelectual y emocionalmente? - También se analizaron las perspectivas de la venta a distancia.

Todo apunta a un crecimiento exponencial, acelerado porque los jóvenes ya compran por Internet y otros segmentos de población probaron y les funciona. También se han conocido experiencias con el pescado listo para cocinar, que protagonizan Inglaterra, Alemania y, sobre todo, Japón, que venden en los supermercados bandejas con todo tipo de productos y presentaciones, para todo tipo de clientes, adecuándose al formato que demandan y garantizándoles la seguridad alimentaria. Eduardo Míguez, también director adjunto del Puerto de Celeiro (Lugo), subrayaba que " marzo y abril de 2020 se empezó a revertir la curva" descendente de la ingesta de pescado en el hogar y, que desde entonces, los españoles incluyen en la

La adquisición de productos pesqueros creció un 50 % en supermercados y un 24 % en tiendas tradicionales, mientras que en el canal digital repuntó el 94 %

CONSUMOS DE PESCADO Y MARISCO EN PANDEMIA

En 2020, los españoles consumieron 1.150 millones de kilos.

Cada persona residente en España consumió 24,83 kilos de productos del mar, un 10,2 % más que en el 2019.

El gasto de productos del mar fue un 13,5 % más.

Enero del 2020 empezó con una caída en la compra del 5,5 % y el resto del año creció, especialmente en abril y mayo.

cesta de la compra especies que antes solo tomaban en bares y restaurantes, como la palometa, la lubina y el besugo. En 2020, los españoles consumieron 1.150 millones de kilos de pescado y de marisco, por los que desembolsaron 10.240 millones de euros, y la venta fue de 10,4 kilos per cápita, 1 kilo más que el año anterior, según señaló Míguez, con datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Por categorías, la compra de pescado congelado subió un 17,5 % y la de marisco un 17,2 %, y los precios del pescado para consumo doméstico crecieron un 3 % en 2020. Reconoce que el sector del gran consumo, que vende sobre todo a los hogares, se ha beneficiado de las circunstancias y no se ha visto tan perjudicado por la caída de la hostelería.

La adquisición de productos pesquero creció un 50 % en supermercados y un 24 % en tiendas tradicionales, mientras que en el canal digital repuntó el 94 % "porque partía de cero. Entre los retos, mencionaba la tendencia vegana y la "importancia de comunicar que es necesario comer proteína animal" para mantener una dieta sana.

El representante de Aecoc no quiso entrar en la polémica a raíz de los mensajes del ministro de Consumo, Alberto Garzón, a favor de reducir el consumo cárnico y cree que una bue-

«Es injusto que el pescador sea considerado un incumplidor de las normas»

na alimentación debe incluir carne y pescado: "No hay productos malos, hay malos hábitos". No obstante, admitió que en los hogares españoles hay potencial para comprar más pescado, porque son "preocupantes" los índices de consumo en familias con niños pequeños². El representante de AECOC prevé que este verano será "de transición" respecto a la afluencia turística, aunque hay "más riesgo" para segmentos que venden a hostelería. No obstante, indicaba que la falta de visitantes se va a notar en zonas turísticas del país, con muchos alojamientos de alquiler, y en sus supermercados. Respecto a los formatos, explica que, por ejemplo, un turista inglés compra bandejas de pescado fileteado, "un vasco que va a Alicante comprará el pescado y lo cocinará en casa, y un madrileño pedirá una rodajas pero sin salsa".

El lenguado del Golfo de Vizcaya se encuentra en mal estado

El último dictamen de los científicos del Consejo Internacional para la Exploración del Mar (CIEM) confirma el mal estado de la población de lenguado en el Golfo de Vizcaya. El dictamen, que recomienda una reducción del 36% del total admisible de capturas (TAC) en 2022, se publicó el miércoles 30 de junio, junto con otra serie de dictámenes para las poblaciones de peces del Canal de la Mancha, el Mar del Norte, el Mar Céltico y el Golfo de Vizcaya. Si se

sigue este consejo, el TAC será de 2 233 toneladas en lugar de 3 483 toneladas este año, con un gran impacto en las flotas de redes de enmalle en particular. En 2020, el lenguado fue la principal especie en términos de valor en la pesquería francesa, ocupando el primer lugar en muchas subastas, con más de un tercio de la facturación en Arcachon, Royan o Noirmoutier, puertos con muchos pescadores de lenguado con redes de enmalle.

El CES emite un dictámen sobre la Ley de Pesca Sostenible

El Consejo Económico y Social ha emitido su dictamen sobre el Anteproyecto de Ley de Pesca Sostenible e Investigación Pesquera que valora “en términos generales” positivamente pero

recuerda que “se trata de una actualización parcial, que debe completarse con una nueva regulación sobre control e inspección de la actividad pesquera”.

Tres mil millones de personas no pueden permitirse una dieta saludable

El Panel de Alto Nivel de Expertos en Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial (CSA) de las Naciones Unidas, certifica que tres mil millones de personas no pueden permitirse una dieta saludable, lo que provoca que una de cada tres sufra desnutrición. Las con-

secuencias de la degradación ambiental y el cambio climático están amenazando la capacidad de cultivar alimentos suficientes para alimentar a nuestra creciente población mundial. Y si las desigualdades mundiales ya eran pronunciadas antes de la pandemia de COVID-19, ahora continúan profundizándose.

La UE considera una prioridad luchar contra el trabajo forzoso

La Unión Europea considera una prioridad luchar contra el trabajo forzoso y con tal fin, y siguiendo la Carta de los Derechos Fundamentales de la UE, se compromete a eliminar todas las violaciones de los principios y derechos fundamentales en el trabajo, incluido el trabajo forzoso, promoviendo la protección de las víctimas de los delitos relacionados con la empresa. abusos, así como la ratificación e implementación efectiva de los convenios fundamentales de la OIT.

La UE estima que 25 millones de personas son víctimas de trabajo forzoso en todo el mundo; 16 millones son explotados en el sector privado, 4,8 millones en explotación sexual forzada y 4 millones en trabajo forzoso impuesto por las autoridades estatales. Las mujeres y las niñas son, con mucho, las más afectadas.

Así, la Comisión y el Servicio Europeo de Acción Exterior (SEAE) han publicado una Guía sobre la debida diligencia para ayudar a las empresas de la UE a abordar el riesgo de trabajo forzoso en sus operaciones y cadenas de suministro, de acuerdo con las normas internacionales.



SAJA-INDYNA, S. A.



Calderería y tubería de habilitaciones
Montajes industriales y navales
Ventilación y aire acondicionado
Instalaciones Hidráulicas

B° La Gándara, s/n
39318 CUDON (Cantabria)
Tel. +34 942 57 62 12
Fax: +34 942 57 61 44
sajaindyna@sajaindyna.com
www.sajaindyna.com



TECNISAJA, S.L.

B° El Juncal, s/n 48510 UGARTE
TRAPAGARAN (VIZCAYA)
Tel. 94418 05 30
Fax: 94 478 21 80
info@tecnisa.com
www.tecnisa.com

Proyectos de buques
Ingeniería integral de habilitaciones

La observación electrónica quedará estandarizada con una norma para septiembre

El plan Obepal establece una metodología de la obtención de datos, su análisis y la presentación de resultados, con el fin de conseguir eficiencia de la actividad pesquera, así como el aseguramiento de la fiabilidad del sistema observación remota.



La información obtenida en la monitorización electrónica será empleada en una mejor gestión pesquera.

Texto: M.Berea

A pesar de que la observación electrónica está cada vez más extendida entre determinadas flotas, hasta el momento no existe, a nivel mundial, una norma que dé la posibilidad de certificación de la metodología de recogida y análisis de datos a través de la monitorización electrónica. De esta necesidad surgió el proyecto Obepal, que tiene como objetivo estandarizar la metodología de observación electrónica

Se trata de contar con una metodología que trate de conseguir una mayor transparencia

pesquera que abarque la obtención de datos, su análisis y la presentación de resultados, con el fin de conseguir transparencia y eficiencia de la actividad, así como asegurar la fiabilidad del sistema

observación remota. El proyecto liderado por la Organización de Palangreros-Guardeses (Orpagu) se inició en noviembre de 2020 y pretende culminar con la presentación de una norma UNE en un evento público durante el próximo mes de octubre, tras su aprobación en el mes de septiembre.

En esta última fase, y tras el estudio realizado por el Instituto de Investigaciones Marinas para conocer el estado actual de la observación electrónica en el arte de palangre, la Aso-

Está impulsado por la Organización de Palangreros Guardeses (Orpagu)

ciación Española de Normalización (UNE) está siendo la encargada de reunir a todas las partes interesadas (organizaciones de productores, fabricantes de las tecnologías implicadas, empresas especializadas en observación electrónica y análisis de datos, etc.) para, de forma conjunta, analizar las necesidades y requerimien-

tos de cada una de ellas y normalizar así los procedimientos de observación electrónica a bordo de los buques. Desde el mes de enero, el grupo de trabajo creado con estos fines se ha reunido un total de siete veces y se espera que la nueva norma sea aprobada el próximo mes de septiembre. Esta norma de observación electrónica pesquera, junto con los requisitos necesarios para que las empresas que prestan estos servicios puedan ser certificadas, serán presentados a empresas certificadoras, administración y sector pesquero en diversos eventos previstos a lo largo de este año.

Mejor gestión pesquera

La información obtenida bajo la monitorización electrónica normaliza-

da y certificada podrá ser empleada para mejorar la gestión pesquera basada en datos reales. Se evitará también la problemática del tamaño de las embarcaciones en aquellos casos en los que no es posible embarcar observadores físicos y se promoverá el aumento de la cobertura y por tanto la mejora sustancial de los datos para su utilización por parte de la flota y de la administración para una ordenación pesquera sostenible.

Auspiciada en gran medida por las Organizaciones Regionales de Pesca, desde donde se promueve la observación como metodología de control y de fuente de datos fiables, la observación física (presencia de observadores pesqueros a bordo de buques) ha sido promovida hasta el punto de que desde ICCAT se exige

Asegurar la fiabilidad del sistema para que sea aceptado por la administración

En los últimos años se ha venido desarrollando la monitorización electrónica, que despunta como clara alternativa y complemento a la observación física, aunque aún necesitada de algunos ajustes para poder dar respuesta con mayor exactitud a las exigencias de datos de las ORPs. La fiabilidad de estos sistemas debe ser asegurada para que los informes elaborados a partir de este sistema de observación pesquera sean plenamente aceptados por la administración. En este contexto, la administración es cada vez es más exigente con la calidad de los datos que recibe por parte de la flota comercial, lo que está favoreciendo el uso de medios tecnológicos punteros que impliquen:

- Facilitar el acceso a datos fiables que mejorarán la gestión de las pesquerías por parte de la administración.
- Ofrecer transparencia sobre las actividades de la flota comercial.
- Dar objetividad a los datos, sin intervención humana.
- Dar fiabilidad al trabajo humano necesario en el análisis de los datos a través del software necesario para la interpretación.
- Posibilitar el aumento de cobertura de observación hasta la totalidad de la actividad pesquera de palangre a un coste razonable. Y aquí es donde cobra todo el sentido Obepal, el proyecto promovido por la Orpagu que cuenta con el apoyo del Instituto de Investigaciones Marinas-CSIC (IIM-CSIC) y la Asociación Española de Normalización (UNE), así como con la colaboración de la Fundación Biodiversidad, del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico, a través del Programa Pleamar, cofinanciado por el FEMP.. 

La flota de palangre obligada a destruir el marrajo como si fuera «droga» por un cambio de criterio de Transición Ecológica

*Texto :
A Guarda/M.Berea*

El sorprendente cambio de criterio del Ministerio de Transición Ecológica con respecto a la certificación del marrajo ha sido acogido con estupor e incredulidad por parte de los armadores de A Guarda que llevan meses sufriendo la deriva del Gobierno español respecto a esta especie. La última decisión les obliga a tirar por la borda el marrajo pescado legalmente si aún está en el barco o a destruir “como si fuera droga” las toneladas que estaban de camino al puerto de Vigo. La descoordinación que reina en Madrid tras la entrada del marrajo en el apéndice II de la CITES, que hace referencia a especies cuyo comercio debe regularse para que no pasen a estar en peligro de extinción está afectando seriamente al bolsillo de las empresas.

Cambio de criterio

Tras meses de desconcierto, y de descoordinación entre Transición Ecológica y la Secretaría General de Pesca, la Administración fijó un criterio acerca de cómo se debían certificar estas capturas para su posterior comercialización. Para ello, estableció unos cupos comerciales globales por zonas de pesca, de tal forma que las capturas que se realizaran por encima del tope no podrían ser vendidas. La flota palangrera de larga distancia faena en



Joaquín Cadiila y Juana Parada, responsables de Orpaga.

aguas internacionales, pero también en aguas de países con los que la UE mantiene acuerdos pesqueros, y España estaba certificando dichas capturas, siempre respetando el cupo máximo establecido en cada zona.

Asimismo, los barcos disponían de un Permiso Temporal de Pesca (PTP) en

el que se indicaban las zonas en las que el buque puede faenar, incluyendo las susodichas aguas internacionales y/o de terceros países. Todas estas capturas disponían de certificados CITES expedidos por la Administración española, como país de bandera de estos buques, y entraban dentro de ese cupo comercial previamente establecido para cada zona.

En zonas como el Atlántico Sur o el Pacífico, y a petición del propio sector, el cupo se repartió equitativamente entre todos los buques que operan en esa zona. Todo ello con el objetivo de optimizar y mejorar la regulación para esta especie, dada la descoordinación evidente que el sector observaba dentro de la Administración española con respecto a esta cuestión.

La especie ha entrado en el apéndice II de la CITES que regula para que no entren en peligro

El cambio se realiza sin haber contado con la flota que asiste a como la especie es retenida muchas veces en puerto

Cuando todo parecía estar tranquilo, la pasada semana, y sin mediar preaviso alguno, Transición Ecológica decide cambiar su criterio y empezar a certificar únicamente las capturas de marrajo realizadas en aguas internacionales, dejando en un limbo todas las capturas realizadas dentro de las aguas de terceros países.

Este cambio en la normativa se realiza sin avisar a la flota, que hasta eso momento faenaba sin problema -o eso creían- respetando las cantidades y limitaciones fijadas por Madrid.

El criterio actual pasa porque sea el país tercero quien certifique ese marrajo, cuando no tienen ni el conocimiento ni la competencia para certificar las capturas realizadas por barcos españoles. Esta nueva vuelta de tuerca del escándalo que rodea al marrajoal ha provocado que varias toneladas de marrajo estén retenidas por parte de las autoridades a su llegada al puerto de Vigo, las cuales, y a petición de Madrid, exigen su destrucción.

Es decir, que estas especies capturadas legalmente, siguiendo los criterios de la Administración española, tienen que ser destruidas como si fueran droga y asumiendo el armador el coste exacerbado que ello supone.

Al mismo tiempo, los buques que se encuentran en alta mar se ven obligados a tirar por la borda todas esas capturas 2por culpa del desconocimiento y la falta de comunicación por parte de la Administración, que va dando bandazos sobre la marcha de forma descoordinada», según los armadores. 

«Existe un abuso de poder»

Miguel González, armador de A Guarda, asegura estar desesperado por esta falta de gestión de la pesquería y por los cambios de criterio constantes con respecto a esta especie, unos cambios que tiene a esta flota en un sinvivir permanente.

González tiene tres barcos -uno de ellos adquirido en el mes de diciembre pasado- y no da crédito a la forma de actuar del Ministerio de Transición Ecológica: “Descargamos en Namibia varias toneladas, se metió el pescado en un contenedor para Vigo -que también tiene un coste- y cuando estamos de camino, nos dicen que no podemos vender el producto y que se tiene que quedar almacenado -también pagando nosotros-, hasta que llegue la autorización de destrucción, cuyo coste también debemos asumir. ¿Alguien entiende esto?”.

Es decir, González, como otros armadores afectados por el “marrajogate”, ha pagado una descarga, el flete, el almacenaje en Vigo y en breve tendrá que abonar el desplazamiento al centro de destrucción y el operativo de eliminación del pescado: “No es sólo que hayas

dejado de ingresar los más de 30.000 euros con los que contabas, sino que, además, vas a perder otros 15.000 en todo este proceso”. Eso en relación al marrajo que ya habían descargado, a los otros dos barcos ha tenido que llamarles para pedirles que, siguiendo las indicaciones de Madrid, tirasen el pescado por la borda y anotasen en el Diario Electrónico de a Bordo el motivo del descarte del pescado que, lógicamente, había sido anotado en el momento de su captura”. “Esto es una no gestión de una pesquería sino todo lo contrario. Además, ya me dirás que ecologismo es ese que te obliga a tirar por la borda el pescado o destruirlo”.

Este armador se queja de la escasa sensibilidad de los dirigentes, sobre todo en un momento tan difícil: “Venimos de un año de Covid y las empresas están fatigadas económicamente y que nos vengán ahora con esto no es de recibo”. Por ello, asegura, están estudiando las medidas que pueden adoptar ante este “atropello”. Por el momento sólo les queda cumplir con el nuevo criterio hasta que en los despachos de Madrid decidan otra cosa.. 



Javier Ojeda, gerente de Apromar, y el coordinador, Juan Fernández Aldana, en la presentación del documento.

Presentada la primera Memoria de Sostenibilidad de la Acuicultura de España

Acuicultura de España ha presentado su primera Memoria de Sostenibilidad con el fin de establecer el nivel de este parámetro y dar a conocer al consumidor todo lo referente a la actividad acuícola. La presentación del trabajo tuvo lugar en un evento virtual emitido desde las proximidades de una granja acuícola en Illana (Guadalajara), una de las muchas instalaciones que el sector de la acuicultura tiene activas en la 'España Vacía'. El sector acuícola español contará con un documento público que servirá para establecer, de forma técnica y rigurosa, el nivel de sostenibilidad de la acuicultura, a través del análisis de las áreas social y producto, medioambiental y económica. Este documento está en la web de Acuicultura de España.

Texto :

Madrid/Teresa Montero

A partir de ahora, el sector acuícola español contará con un documento público que servirá para establecer, de forma técnica y rigurosa, el nivel de sostenibilidad de la acuicultura, a través del análisis de las áreas social y producto, medioambiental y económica. Estará disponible en su web. El análisis de estos índices ha permitido establecer la base para su comparativa y evolución a lo largo del tiempo. Estos objetivos se han establecido para el horizonte del año 2030 (H30).

La memoria, apuntan desde Acuicultura de España, es un paso más en su compromiso con la mejora continua y con un mundo y una alimentación más sostenible.

Javier Ojeda, gerente de APROMAR (Asociación Empresarial de Acuicultura de España), junto con Juan Fernández Aldana, coordinador de la elaboración de la primera edición de la Memoria de Sostenibilidad, dieron a conocer los aspectos más relevantes de la misma.

«La memoria es un paso más en nuestro compromiso con la mejora continua y por un mundo y una alimentación más sostenibles. Estamos convencidos de que no existen atajos, para alcanzar la sostenibilidad de nuestra actividad, pero, a través de esfuerzos como la realización de esta memoria sentamos las bases para que las etapas cumplidas en la consecución de esta sostenibilidad sean cada vez más relevantes», señalaba Ojeda, recordando que España es un país líder en acuicultura, reconocido por su excelencia gracias al esfuerzo de los hombres y mujeres que conforman el sector, que han hecho posible que en 2019 la producción acuícola española fuera de 342.900 toneladas.

En representación de la administración pública, participó Carola González-Kessler, subdirectora general de Acuicultura, Comercialización Pesquera y Acciones Estructurales del MAPA, que alabó el trabajo realizado en esta memoria “que ha sentado las bases fundamentales y está muy ali-

«Este documento servirá para mejorar el conocimiento que la sociedad tenga de la acuicultura»

neada con las directrices de la Unión Europea y con las líneas de trabajo que estamos analizando desde la Administración”.

Destacó la importancia dada a la información al consumidor, considerada área prioritaria en las directrices europeas. “Hay un desconocimiento sobre la actividad, hay que reforzarlo”. Así, cree que la memoria “contribuirá muy positivamente a mejorar el conocimiento que la sociedad tiene sobre la acuicultura” y asimismo, “permite valorar de forma objetiva aspectos tan relevantes para la sociedad actual como el bienestar animal, el impacto ambiental, la alimentación de los peces, el cambio climático, el empleo y la calidad del producto”, señalaba durante su intervención.

Creador de empleo

Recordó además que la acuicultura “es un sector generador de empleo en zonas rurales fluviales o costeras donde a menudo es la única actividad creadora de empleo estable y de calidad, y que por tanto contribuye a la fijación de la población en el medio rural”, así como el fomento del crecimiento económico en estas zonas.

Asimismo, considera que la aceptación so-

Aborda el bienestar animal, el impacto medioambiental, la alimentación de los peces

cial de esta actividad es esencial para aumentar el empleo, la cohesión territorial y el fomento del crecimiento económico en estas zonas. “La acuicultura en España tiene un compromiso social y ambiental ineludible en la sociedad y es por ello que para seguir creciendo de modo sostenible se enfrenta a muchos retos, tanto presentes como futuros, algunos de los cuales como la simplificación administrativa o la planificación espacial llevan siendo cuellos de botella para el desarrollo del sector desde hace años”.

Pero ahora existen nuevos retos, el cambio climático, la mejora de la aceptación o la gestión del conocimiento de la acuicultura y, proseguía González-Kessler “es por eso que estamos inmersos en un nuevo reto, el desarrollo de la nueva estrategia hasta el 2030, que se llamará La Contribución de España a la Estrategia de Desarrollo Sostenible de la Acuicultura Marina y Continental en la UE. Se ha trabajado siguiendo las directrices de desarrollo sostenible de la acuicultura en la UE y estarán alineadas con el Fondo Europeo Marítimo de la Pesca y de la Acuicultura (el nuevo FEMPA, que ya incluye la palabra acuicultura) y con el Pacto Verde Europeo”.

Para definir la estrategia del sector se ha estado en contacto con casi 200 personas y 65 entidades y seguirán sumando. Se ha trabajado con otros ministerios, el sector, las CC.AA., expertos técnicos, otras administraciones, los grupos de acción local... “Es decir toda persona que pueda tener algo que ver o decir o hacer en la acuicultura. En estos momentos nos encontramos analizando todas las aportaciones recibidas, que han sido muchísimas”.

Alternativa sostenible

La siguiente en intervenir fue María del Mar Agraso, licenciada en Ciencias del Mar, directora técnica del Centro Tecnológico de Acuicultura (CTAQUA), que desde el punto de vista científico, se refirió a la acuicultura como una fuente segura de alimentación saludable.

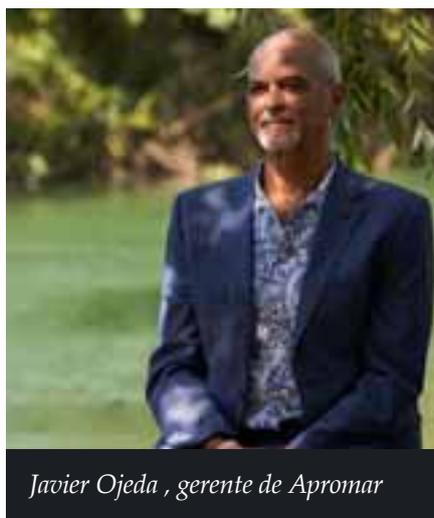
«La acuicultura siempre se ha desarrollado con la innovación como motor de crecimiento»

Puntualizó que será una de “las mejores alternativas y soluciones sostenibles para cubrir la alta demanda de alimentos que se espera en los próximos años y con un menor impacto en el medio natural”. Una de las características de estos productos acuícolas, proseguía, “y que en diferentes ocasiones hemos podido verificar de primera mano en el desarrollo de proyectos innovadores en CTAQUA son sus propiedades nutricionales y el cumplimiento de estrictos estándares de calidad y de seguridad alimentaria de los desarrollos productivos”.

Además, Agraso, explicaba que “la acuicultura, ligada estrechamente a la innovación desde sus orígenes, ha evolucionado en muy pocos años a pasos gigantados y se ha convertido a hoy día en uno de los sectores productores con mayores expectativas de crecimiento y de desarrollo”.

Las empresas del sector y los centros tecnológicos, como CTAQUA, y otros centros de investigación están destinando muchos recursos humanos y materiales, expuso Agraso, “para el desarrollo de iniciativas innovadoras que permitan entre otras acciones, mejorar la alimentación acuícola haciendo pienso más sostenible, mejorando el bienestar de los peces, implantando nuevos modelos productivos que disminuyan el impacto ambiental y el fomento de una economía circular.

Es por ello que dentro de la política de la Unión Europea y a nivel internacional, entidades como la ONU ya están considerando la acuicultura como una fuente esencial de alimentos altamente saludables y seguros para la población mundial.



Javier Ojeda , gerente de Apromar

Destacó asimismo que las empresas productoras y de la cadena de valor del sector acuícola español deben de reconocer la estrategia de Crecimiento Azul como una herramienta clave e imprescindible para el suministro de alimentos de calidad y saludables. También son muy importantes las sinergias abiertas con otras actividades marinas que deben traducirse en nuevas oportunidades como liberar espacios aún por explorar, la aplicación conjunta de tecnologías y la reducción de costes productivos. Todo ello permitirá un desarrollo más acusado de las economías rurales y locales vinculadas a esta actividad.

Finalizó, comentando que “iniciativas como el desarrollo de esta memoria y las nuevas estrategias productivas vinculadas a la estrategia azul van a potenciar la visibilidad de un sector estratégico en el que creemos firmemente”.

Disponible todo el año

A nivel gastronómico, el evento ha contado con la participación de Mari Carmen Vélez (chef de la Asociación Mujeres en Gastronomía), que señaló que los pescados de acuicultura “nos permiten tener esa cantidad de grasas saludable más o menos de manera estable durante todo el año, así como la sensación de frescura y garantía de calidad. Especial mención merecen las algas, muy desconocidas toda-

vía, y el esturión y su caviar, especie que se cultiva prácticamente en exclusividad a través de acuicultura”. Los pescados de acuicultura con la etiqueta que marcan la fecha, llegan en menos de 24-48 horas a los mercados lo que garantiza esa sensación de frescura y olor a mar. Además, recomendó recetas y modos de incluir en nuestra dieta de manera sencilla el pescado. Así, recomendó para los jóvenes el acudir a las pescaderías y solicitar y elaborar recetas sencillas por ejemplo a la plancha con hierbas aromáticas o especias o con soja o salsa de coco. Y no cocinarlo demasiado. “Es momento de recuperar la dieta mediterránea que hemos olvidado. Más pescado y menos carne”.

Otra recomendación fue acompañar los pescados con verduras y hortalizas de temporada. Insistió en la versatilidad que ofrecen estos productos, que pueden cocinarse al vapor, marinado, en papillote, al horno, plancha, en guisos, caldos y arroces.

Y por último, recordó la importancia de aprovechar al máximo los alimentos y no desperdiciar comida, dándole una segunda vida útil al producto. “Esto es un reto, no se está haciendo bien ni en las cocinas industriales, pero estamos en ello”. Y es que con las sobras del pescado, “se pueden hacer croquetas, pastel, rellenos para pasta, arroces, caldos, lasaña... La imaginación nos lleva a puertos inesperados en ocasiones”. Por último, el abordaje de las razones nutricionales para incluir los productos de la acuicultura en nuestra alimentación, corrió a cargo de Andrea Calderón, dietista-nutricionista de la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación, que ha destacó que “el pescado de acuicultura no solo es una fuente de salud para nosotros mismos, sino para la salud del planeta. En cuanto a sus beneficios, es fuente de nutrientes muy alta en poco volumen, destacando su aporte de proteína de alto valor biológico y de otros nutrientes como calcio o fósforo, así como vitaminas del grupo B, vitamina A o D y los ácidos grasos esenciales Omega-3” ...

saeplast

Contenedores, carros cutter, pallets

El frío es oro!

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

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



saeplast

PART OF RPC GROUP

RPC

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification



SAEPLAST SPAIN SA • Polígono Industrial 15 • 36880 La Cañiza • España
Tel: +34 986 663 091 • Fax: +34 986 663 314 • Email: sales.spain@saeplast.com • www.saeplast.com

© Saeplast is a Registered Trademark of RPC (GROUP)

U
N 500 / 2 / (X) / 8 / SAEPLAST
88-0014 / 2000 / 770

El ruido submarino, más avances

La dificultad para monitorizar el ruido submarino y conseguir la reducción de su impacto fue el tema elegido que enmarcó la asamblea anual de la Plataforma PROTECMA. Una jornada online, organizada conjuntamente con el proyecto Silencio, que corroboró el complicado trabajo que queda por hacer e hizo visible los avances logrados.

Texto: Teresa Montero

No los vemos, pero los ruidos provocados por actividades humanas, como motores, explosiones o perforaciones subacuáticas, degradan los ecosistemas marinos y la fauna que los habita. Esta contaminación es poco conocida, porque es invisible y en muchos casos inaudible, puesto que alcanza frecuencias imperceptibles para el oído humano. Los científicos han demostrado en un estudio de 2018 en Halifax, que estos sonidos impactan en el ciclo vital de múltiples especies marinas, puesto que la mayoría de los peces e invertebrados utilizan el sonido para sus funciones vitales.

Los impactos del ruido en el desarrollo incluyen malformaciones corporales, mayor mortalidad de huevos o inmadurez, retrasos en el desarrollo, retrasos en la metamorfosis y el asentamiento, y tasas de crecimiento más lentas, declaró a raíz de este estudio, Linda Weilgart, investigadora y profesora de la universidad Dalhousie, en la citada ciudad canadiense.

Ante esta situación, en nuestro país surgió el proyecto Silencio, liderado por el Centro Tecnológico del Mar-Fundación CETMAR y financiado por el Programa Pleamar de la Fundación Biodiversidad (MITERD) y

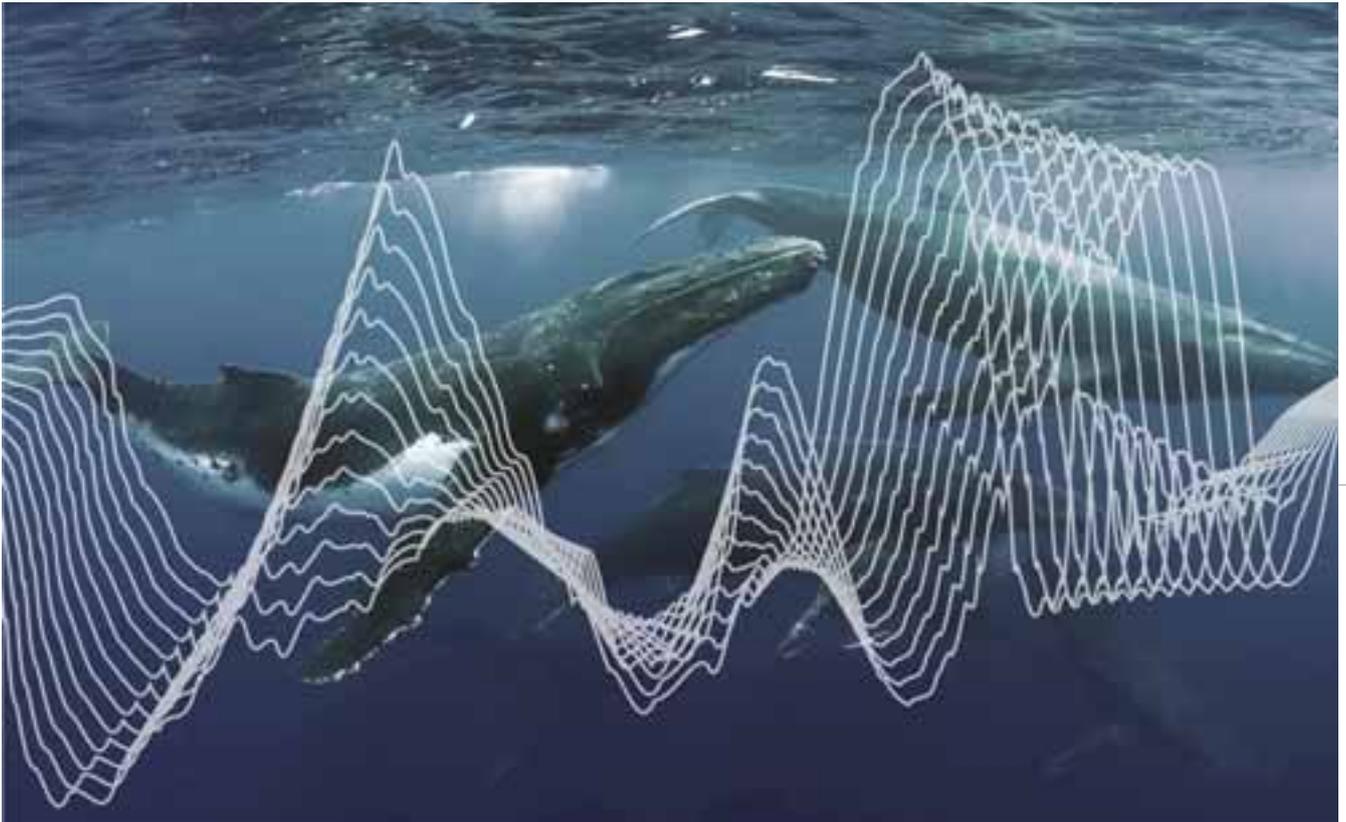


Existen múltiples investigaciones que evidencian cambios físicos y de comportamiento en las especies a causa del ruido submarino.

Uno de los retos es resolver la cuantificación del efecto del ruido submarino sobre diferentes especies y niveles para distintos contextos y especies

el Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP). Nació con el objeto de aplicar soluciones innovadoras al sector pesquero para reducir el impacto de la contaminación acústica.

El Proyecto Silencio junto con PROTECMA celebraron la jornada online "Retos tecnológicos para la monitorización y reducción del impacto del ruido submarino". Participaron varios expertos en ruido submarino y una importante representación de los observatorios marinos localizados a lo largo del litoral español. La encarga-



La contaminación acústica es una amenaza para muchas especies.

da de dar la bienvenida a todos los asistentes fue Paloma Rueda Crespo, directora-gerente de CETMAR, que puso de manifiesto el reto que supone la monitorización del ruido submarino y el desarrollo de medidas para abordar este contaminante. También se refirió al importante papel de las plataformas tecnológicas como foros de colaboración público-privada.

Tras ella, Marisa Fernández, coordinadora de PROTECMA, y Anxo Mena, desde su Secretaría Técnica mostraron un resumen de las actividades de la plataforma en el último año y sus principales novedades. Entre ellas cabe destacar la puesta en marcha, a través de un proceso participativo, de la actualización de sus líneas estratégicas sobre la base de las más recientes políticas y programas de ámbito europeo y estatal relevantes para el medio marino y costero. Asimismo, también anunciaron la creación de una nueva página web

Se ha creado una base de datos del ruido de barcos, ShipsEar, disponible para científicos

que, junto con sus elementos de difusión y colaboración, estará disponible en breve para todos los usuarios.

Estrategias Marinas

Manuel Bou Cabo, investigador del Instituto Español de Oceanografía, abrió la jornada técnica presentando las fuentes principales de ruido submarino y el proceso de implementación de este descriptor del Buen Estado Ambiental en el marco de la Directiva Marco sobre la Estrategia Marina (DEME).

Las Estrategias Marinas pueden definirse cómo herramientas de gestión destinadas a alcanzar o lograr el Buen Estado Ambiental (BEA) en el medio marino, que deben ser definidas por cada Estado Miembro para cada región o subregión y que serán actualizadas en plazos de seis años. El BEA es un concepto dinámico que necesita ser reevaluado cada cierto tiempo. Debe contemplar el uso sostenible de los mares con un nivel de actividad humana que sea compatible con la conservación de los ecosistemas marinos. En este ámbito, un descriptor se concibe como “temática” en torno a la que estructurar la definición del BEA y la determinación del estado del medio marino. El ruido submarino es un descriptor denominado de presiones, es el descriptor 11.

Aumento del ruido

Bou recordó que el ruido es considerado un contaminante, que las presiones humanas generadoras de ruido submarino

han aumentado en las últimas décadas, y que actualmente el 90% del transporte de mercancías, gran emisor de ruido, se realiza a través del mar.

Otras fuentes de ruido son el uso del sonar, explosiones, obras y prospecciones sísmicas entre otras. Recordar que el sonido se propaga de manera más eficiente que la luz en el agua. Puede viajar varios kilómetros dependiendo de las propiedades del medio y la frecuencia considerada. También dio a conocer un estudio que analizó la respuesta de bancos de espadín y caballa frente a la emisión de ruido impulsivo con repetición para diferentes valores de fuente (10 señales cada 20 segundos). El resultado fue la dispersión del banco de espadín y un cambio en la profundidad del de caballa. Y esta es solo una de las múltiples investigaciones que evidencian cambios físicos y de comportamiento en las especies.

Por último, el investigador expuso las principales presiones y la complejidad de la monitorización del ruido submarino y destacó los retos que quedan por resolver sobre la cuantificación del efecto de este contaminante sobre diferentes especies en el medio marino y la determinación de los niveles o umbrales para los distintos contextos y especies..

Motores eléctricos

Desde el Proyecto SILENCIO, Clara Almécija, técnico de la Unidad de Tecnologías Marinas de CETMAR, planteó los avances en la identificación de fuentes y en la monitorización del ruido submarino en las Rías Baixas. Además, Almécija presentó el estudio de viabilidad de la utilización de motores de propulsión eléctrica por parte de la flota de bajura, mediante la replicación de actividades de pesca empleando motores eléctricos de construcción propia. Destacó la importancia de la colaboración e implicación en el proyecto de diversas cofradías de pescadores.

La empresa Técnicas y Servicios de Ingeniería trabaja en el diseño, adecuación y mantenimiento de buques silenciosos para una gestión de las

Datos del ruido de barcos

Por otra parte, Soledad Torres-Guijarro, del grupo atlantTic de la Universidad de Vigo, dio a conocer las principales actividades de su grupo de investigación relacionadas con el ruido submarino, entre ellas, la elaboración de la base de datos del ruido de barcos, ShipsEar, y el mapa del ruido submarino de la ría de Vigo utilizando técnicas de simulación combinadas con datos AIS (Sistema de Identificación Automática, que emite datos captados a bordo), y que elabora planos en cada zona de la ría de forma continua, detecta puntos calientes y aporta datos muy útiles para los biólogos.

Por lo que respecta a la base de datos contiene, registros sonoros de las distintas fuentes de ruido submarino presentes en la ría. Puesto que se graban en aguas poco profundas y en condiciones reales, se registra el ruido ambiental tanto natural como antropogénico. Además, incluyen detalles de las condiciones para la obtención de cada grabación tales como: tipo de embarcación, ubicación del equipo de grabación, condiciones climáticas, etc

.La base está a libre disposición de la comunidad científica que la puede usar, por ejemplo, para entrenar detectores y clasificadores de embarcaciones, utilizables para monitorear el tráfico marítimo.

Durante su intervención presentó también los estudios que están desarrollando sobre el efecto del ruido en especies como el mejillón y la almeja.

Siguiendo la línea de investigación en minimización del ruido submarino, Rafael Vélez, director comercial de la empresa Técnicas y Servicios de Ingeniería, expuso el trabajo que realizan en el diseño, adecuación y mantenimiento de buques silenciosos para una gestión integral de las vibraciones y del ruido. Abordó los beneficios derivados de este trabajo para el sector



El transporte comercial provoca mucho ruido submarino.

pesquero en términos de eficiencia y habitabilidad, además de las posibles mejoras en el volumen de capturas de especies comerciales.

Desconocimiento del impacto

La directora del Centro Tecnológico Naval y del Mar, Noelia Ortega, destacó en su intervención la importancia de la mitigación del ruido submarino en el contexto de la economía azul y presentó la experiencia y el potencial del centro que dirige en lo que respecta a la monitorización de ruido submarino y a la evaluación de su impacto.

Hizo hincapié en los avances tecnológicos en cuanto a la monitorización y en las lagunas de conocimiento en lo que se refiere al impacto. Asimismo, reiteró la necesidad y a la vez la complejidad de delimitar los umbrales de afectación de diferentes especies por su exposición al ruido submarino en función de diferentes parámetros (tipo, tiempo, frecuencia, etc).

Finalizando este bloque de intervenciones, Silvia Torres, coordinadora de la Unidad de Tecnologías Marinas de



Las explosiones submarinas destruyen muchas especies.

CETMAR, introdujo la mesa redonda "Intercambio de experiencias sobre monitorización de ruido submarino en diferentes observatorios oceanográficos" y a sus participantes, Joaquín del Río, del Observatorio Submarino de la Universidad Politécnica de Cataluña; Miguel Bruno (OCASO); Pablo Álvarez (RAIA); Juan Bald (EUSKOOS, el sis-

tema de oceanografía operacional de la costa vasca); y José Antonio Díaz (Plataforma Oceánica de Canarias) que, a continuación, presentaron sus respectivos observatorios y los sistemas y tecnologías de observación que utilizan en la monitorización del medio marino y de las presiones que sobre él pueden ejercer determinadas actividades.🌊

Calculados los valores de emisión para todas las demarcaciones

En el turno de debate se ahondó de nuevo en la necesidad y en la dificultad de establecer niveles y umbrales de la afección a las diferentes especies para un abordaje adecuado de este descriptor del buen estado ambiental y se destacó la contribución que pueden realizar los observatorios en los programas de seguimiento del ruido submarino y en la implementación de la DEME.

Ana Lloret, directora de Medio Marino del Centro de Estudios de Puertos y Costas (CEDEX), manifestó el interés y la experiencia del organismo que dirige, especialmente desde el punto de vista de la caracterización de las emisiones procedentes del tráfico marítimo basado en datos AIS. Utilizando el método de Randi han calculado valores de emi-

sión para todas las demarcaciones marinas que se pueden consultar en los documentos del segundo ciclo publicados por el Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITERD) y han obtenido una primera aproximación al nivel de ruido en el descriptor D11. Desde el CEDEX están abiertos a posibles colaboraciones con las entidades interesadas.

La jornada finalizó con un mensaje de invitación a la colaboración para afrontar los retos de conocimiento y tecnología que supone abordar el ruido submarino. Resaltando asimismo el papel de PROTECMA como foro de facilitación de alianzas entre los actores públicos y privados involucrados en el desarrollo de posibles soluciones para este

La veda biológica tarraconense afecta a 130 barcos

Una parte de los barcos del sector pesquero del arrastre tarraconense empezaron la parada biológica de dos meses, mientras que la otra mitad, retomaba la actividad después de haber estado amarrado en el puerto por el mismo motivo. La veda biológica es una práctica que en la demarcación de Tarragona hace casi cincuenta años que se lleva a cabo, a pesar de que en los últimos años se ha ajustado a las necesidades del sector y de la reproducción de las especies más comerciales de la zona. Según Eusebi Rosales, presidente de la Federación Territorial de Cofradías de Pescadores de Tarragona, “la gente tenemos conciencia de que hemos de cuidar el recurso, puesto que nosotros vivimos de él y somos nosotros quien tenemos que tener mirar por él”. Tanto es así, que en los puertos de la zona norte del Delta del Ebro, es decir, Tarragona, Cambrils, l’Ametlla de Mar y l’Ampolla, la pa-



Pescador de Sant Carles de la Ràpita

rada de dos meses se hace entre el 1 de mayo y el 30 de junio, mientras que en los puertos de la zona sur, Sant Carles de la Ràpita y las Cases d’Alcanar, justo empezó el pasado día 1 de julio y se alargará hasta el 31 de agosto, coincidiendo también con la veda que hacen los barcos de la zona norte de Castelló, Vinaroz y Benicarló. En total en la costa tarraconense paran su actividad 103 barcos, afectando a 360 familias que viven directamente de esta pesquería. Durante estos dos meses de parada, los marineros cobran la prestación del paro, mientras que los armadores reciben una ayuda, la cual este año se ha adaptado al número real de los días de parada. A los beneficios que conlleva para la reproducción de especies como el salmonete y la merluza, se tiene que añadir la mejora del precio del pescado en lonja, al no haber saturación de pescado en los mercados locales. 🌊

Acción climática concede 5 millones en ayudas a la paralización

La Generalitat de Catalunya ha convocado las ayudas a la paralización temporal de actividades pesqueras de las embarcaciones de pesca de las modalidades de arrastre, cerco y palangre de superficie de la flota con puerto base en Catalunya, realizada durante los años 2020-2021. El importe total otorgado para estas ayudas sube a 5.135.882 euros, ampliables en 780.428 euros más. El porcentaje de cofinanciación es del 50% a cargo del Fondo Europeo Marítimo y de la Pesca (FEMP) y el 50% a cargo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA). La Conferencia Sectorial de Pesca de este año ha aprobado subvencionar los días hábiles de paralización temporal de la flota, reclamación largamente pedida por la Dirección General de Pesca y Asuntos Marítimos de la Generalitat, para reconocer el esfuerzo del sector pesquero catalán que para dos meses. Para agilizar el cobro de las ayudas por parte del sector pesquero, este año se han convocado de manera separadas ayudas a armadores de arrastre de la provincia de

Tarragona. Estas ayudas, a pesar de ser insuficientes tal como ha manifestado reiteradamente la Administración catalana, contribuirán a paliar el impacto económico que la aplicación del Plan multianual de Demersales (MAP) está generando en nuestra flota. Este Plan es el resultado de la aplicación que ha hecho el Gobierno español del reglamento comunitario contra la sobrepesca que impone una reducción del 40% de las capturas en un margen de solo 5 años, a contar desde el año 2020 hasta el año 2025. Garantizar la competitividad del sector pesquero es una de las finalidades de la Estrategia marítima de Catalunya, en el sentido de reforzar el sector pesquero como uno de los puntales de la economía azul del país. Por eso, el Gobierno reclama al Ministerio que se vuelva al modelo descentralizado de gestión de las ayudas a las vedas, puesto que el sistema actual no funciona.



NAUTICAL

LO INVISIBLE A TU ALCANCE



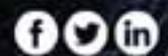
DETECCIÓN

DISCRIMINACIÓN

EFICIENCIA

SOSTENIBILIDAD

Nuestro Norte Eres Tú



www.nautical.es
nautical@nautical.es // +34 986 213 741



Entrevista a David Martínez, Director adjunto del Grupo Ricardo Fuentes

“Hemos tenido que ser flexibles y adaptarnos a las circunstancias”

La campaña de la almadraba finalizó con éxito, después de haberse iniciado la fase de la `levantá´, en abril, quedando refrendado el buen estado del atún rojo y su recuperación plena.



David Martínez es el responsable del Grupo Ricardo Fuentes

Texto: Juan Manuel Moreno

Entre el 20 y el 25 de septiembre volverá a reunirse la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico (ICCAT) para definir los detalles de la próxima temporada de captura del atún rojo. Entretanto, la campaña ha quedado finalizada. La cuota total de las cuatro almadrabas gaditanas para 2021 ascendía a casi 2.000 toneladas. La asignación ministerial a las tres almadrabas de la OPP-51 sumaban 1.163 toneladas entre Zahara de los Atunes,

Conil de la Frontera y Tarifa, con 383, 372 y 314 toneladas respectivamente. En el caso de Barbate, la cuota era de 409 toneladas pero gracias a acuerdos comerciales con otras flotas ascendió hasta las 876 toneladas. Repasamos los pormenores del último curso, marcado por los problemas de comercialización debidos a la pandemia por la Covid-19, con David Martínez, director adjunto de Grupo Ricardo Fuentes, que explota la almadraba barbateña en asociación con la empresa local Petaca Chico.

¿Se han visto alterados los tiempos de la almadraba este año por la situación sanitaria?

No, la almadraba en 2021 ha comenzado sus trabajos en tierra entre febrero y marzo, el calamento se desarrolló durante los meses de marzo y abril, y la pesca desde finales de abril hasta junio, como es habitual. El atún rojo nunca falla en sus tiempos y nosotros debemos ser fieles a sus costumbres y estar preparados en tiempo.

¿Cómo se ha desarrollado la comercialización de lo capturado en 2020 que partía con la incertidumbre del mercado asiático?

La de 2020 fue una campaña especialmente difícil por la consabida pandemia y sus consecuencias. Después de mucho esfuerzo, pudimos comercializar nuestras capturas en la campaña de derecho, es decir, para mercado nacional en fresco durante mayo y junio, y para mercado nacional e internacional en congelado a -60° entre mayo y septiembre, tanto el atún salvaje como el pescado de granja. Hemos tenido que ser flexibles y adaptarnos a las circunstancias cambiantes, como por ejemplo con clientes que cancelan por cierre de sus mercados a consecuencia de la Covid, transportes encarecidos, protocolos para el personal con el objetivo principal de garantizar su salud, precios en descenso, etcétera. Pero podemos decir que finalmente fuimos capaces de cumplir con los objetivos, de lo cual nos sentimos orgullosos.

¿La presencia de alga asiática en la zona ha sido un problema a lo largo de esta temporada?

En nuestro caso concreto no ha habido problemas debidos a las algas, aunque sí es una cuestión que está afectando de manera muy directa a pescadores de la zona y que perfectamente podría habernos creado dificultades. Ese peligro sigue ahí y un cambio demarea o vientos te puede traer las algas.

Han innovado este año trabajando con un nuevo barco, ¿qué mejoras ha supuesto?

En esta campaña hemos utilizado por primera vez un barco que ha venido desde Cartagena equipado con bodegas refrigeradas con agua fría en circulación. De esta forma, el atún capturado en la almadraba ha sido introducido de inmediato en las bodegas en el momento de su sacrificio, donde ha permanecido un mínimo de seis horas, consiguiendo así bajar su temperatura de manera rápida. De este modo, hemos dado un paso más en la mejora de la calidad del atún rojo de la almadraba de Barbate como han podido comprobar nuestros clientes habituales y muchos otros nuevos atraídos por el resultado de estas innovaciones.



La almadraba es un arte milenario

«Hemos liberado miles de atunes, comercializado nuestro pescado y con altos estándares de calidad»

¿Cómo se han adaptado en materia de seguridad ante el problema de la Covid-19?

Hemos aplicado todas las medidas necesarias y estrictos protocolos en los que la prioridad era la salud. Entre las medidas implantadas hemos aportado todo el material de seguridad necesario, como mascarillas, guantes, gel o pantallas. También hemos realizado test para todo el personal, se han aplicado cuarentenas en casos de contactos indirectos... en definitiva, hemos hecho todo lo necesario en coordinación con las autoridades sanitarias. Además, esta campaña también hemos conseguido que se vacunara a todo el personal de almadraba.

¿Qué ha cambiado en el trimilenario arte de la almadraba en estos tiempos?

Desde que participamos en la almadraba la inversión ha sido constante para mejorar las herramientas de trabajo, los materiales, la segu-

ridad de los trabajadores, la sostenibilidad de la especie y la calidad del pescado. Todo ello respetando este arte de pesca milenario y muy asentado. Entre las medidas que hemos adoptado están la mejora y construcción de barcos, modificaciones en el diseño de las mallas de las almadrabas para liberar a atunes de menor tamaño, hemos introducido métodos de sacrificio acordes a las nuevas políticas pesqueras. También hemos introducido técnicas de alimentación y engorde para proporcionar una calidad estable para los clientes asiáticos y, al mismo tiempo, ofrecemos pescado salvaje más apreciado por los clientes nacionales y europeos. Y además, seguimos invirtiendo en nuevas instalaciones frigoríficas para la mejora en la manipulación del pescado.

¿Qué valoración final hace de la campaña?

La campaña de 2021 ha sido desde el punto de vista de la pesca un éxito porque hemos alcanzado nuestra cuota, hemos liberado miles de atunes, hemos comercializado ya nuestro pescado destinado al mercado nacional y hemos alcanzado de nuevo altos estándares de calidad para clientes plenamente satisfechos. A pesar de todas las dificultades, nuestra valoración de la campaña es positiva y confirma que la almadraba de Barbate, gracias al esfuerzo de la empresa y sus trabajadores, sigue siendo la más reconocida en todo el mundo. 🌊

El sector pesquero muestra su unión contra las reducciones de sus días de pesca

Texto: Francesc Callau

La Federación Nacional Catalana de Cofradías de Pescadores convocó una parada del sector pesquero catalán, el pasado 4 de junio, en desacuerdo con la aplicación del Plan Multi anual de Pesca Demersal a cargo de la Unión Europea y que supondrá la drástica reducción de las jornadas de pesca al sector, lo que para muchos, sería la muerte del sector. Se ha constatado desde la aplicación del Reglamento Europeo de gestión de la pesca de arrastre, aprobado en 2019, que año tras año, se están reduciendo de manera muy drástica las jornadas de pesca disponibles, lo cual hace peligrar la viabilidad socioeconómica del sector y con ella su continuidad.

Para este año 2021 se prevén 163 jornadas de pesca, cuando en 2020 hubo 174 y en 2019, 192. Los pescadores catalanes, históricamente, siempre han estado a favor de implementar medidas de protección del recurso, como por ejemplo vedas biológicas, reducción de horarios y recientemente la propuesta de zonas de cierres de 400 Kilómetros cuadrados, y otras medidas, dirigidas siempre a proteger el recurso pesquero para garantizar la viabilidad de la actividad, las cuales no se han tenido en cuenta antes de la entrada en vigor del MAP. Miquel Brull, presidente de la Cofradía de Pescadores de l'Ametlla de Mar expuso que "los apoyos recibidos han estado muy bien, ya que creo que el sector pesquero de una vez por todas tiene que ir unido. Estamos trabajando codo con codo con el mundo científico y llevando a cabo sus recomendaciones, pero parece que esto no es suficiente. Los pescadores nos hacemos una pregunta, ¿si en los últimos diez o quince años se han reducido las flotas a la mitad y cada vez hay menos pescado en el mar,

Se sienten desprotegidos por la Administración al sentir que no se defienden sus reivindicaciones

igual a lo mejor toda la culpa no es de los pescadores, no? Seguramente se tendrían que mirar otros sectores o aspectos que no se miran o no conviene mirar. Al final tendremos que amarrar los barcos, ya que los pescadores no podremos vivir del mar. Llega un punto que tenemos que plantarnos y decirles que hasta aquí hemos llegado y estamos dispuestos a hacer lo que haga falta, porque si no, los pescadores no iremos a pescar, pero tampoco no habrá pescado en el mar".

Aun así, estas propuestas no han sido tenidas en cuenta ni por el Estado, vía la Secretaría General de Pesca (MAPA), ni por la Unión Europea, por lo cual, proponen la adopción de medidas urgentes para reconducir la situación actual, puesto que tal como está planteado, consideran que es de imposible cumplimiento. Ante la actual situación los pescadores piden al Estado, vía la Secretaría General de Pesca, un plan de

gestión general para el conjunto de la flota mediterránea que asegure el mantenimiento de la modalidad de arrastre, pero también para la flota cerco o la de artes menores. El sector pesquero es un todo interrelacionado de todas las modalidades pesqueras que sustenta una red de cofradías, lonjas, sistemas de compra y distribución, etc.

Modificar las vedas

Los pescadores catalanes consideran que en el ámbito de la Comunidad Europea, hay que instar a una reforma del Reglamento Europeo, MAP, modificando diferentes aspectos, como el apartado de las vedas y hace falta un mayor plazo para poder lograr el equilibrio de la mejora del recurso pesquero y la viabilidad socioeconómica del sector pesquero. El plazo para llegar al Rendimiento Máximo Sostenible en el 2025, en base a reducir las jornadas de pesca, según los institutos científicos, no es realista y acabará con el sector pesquero y piden que se alargue el límite del 2025 y hacer una adaptación temporalmente más progresiva. Eusebi Rosales, presidente de la Cofradía de Pescadores de Sant Carles de la Ràpita i de la Federación Territorial de Cofradías de Pescadores de Tarragona, asegura que, "el recorte que viene es porque en Francia y Italia han hecho los deberes y

«Estamos trabajando, codo con codo, con el mundo científico y llevando a cabo sus recomendaciones»

el gobierno español no las ha hecho. La culpa es del ministerio porque en Bruselas no nos ha sabido defender y por eso queremos modificar la orden y el reglamento para que todo este desaguisado se pueda arreglar un poco. El error del gobierno español está hecho porque como siempre, se baja los pantalones cuando va a Bruselas, utilizan el sí a todo y es cuando Francia y Italia hacen lo que les da la gana”.

Otras reivindicaciones del sector son la eliminación de la distinción entre pesca costera y pesca de profundidad (pesca de gamba roja), que es ajena a la realidad de ir a pescar catalana. También la eliminación del sistema actual que considera las jornadas de pesca como derechos de acceso al recurso pesquero en favor de un modelo de regulación de la actividad pesquera anual basado en

medidas técnicas. Proponen al MAPA la revisión y puesta al día de la normativa sobre potencia de motores. El modelo de gestión del esfuerzo pesquero ha cambiado, ya no se trata de potencia de las embarcaciones, el nuevo MAP establece la gestión por jornadas asignadas.

Antoni Abad, presidente de la Federación Nacional Catalana de Cofradías de Pescadores, explico que, “muy a pesar mío si este plan se lleva a cabo, será la muerte del sector. Nos han hecho un recorte de días de pesca muy importante y con 130 o 140 días de pesca al año, pero con los mismos gastos como si fuéramos cada día, la actividad no es viable. Si extrapolamos este ejemplo a cualquier empresa en tierra, no hay ninguna empresa que trabajando 130 o 140 días al año pueda subsistir. Quiero recordar que nosotros vamos a la par y no somos

como las empresas que tienen su salario regular o que van a porcentajes. Nosotros somos empresas familiares que salimos a pescar y si pescamos ganamos y si no pescamos no ganamos nada. Creemos que esta diferencia es suficiente como para que nuestra administración en Madrid y la de Bruselas, se den cuenta que nosotros no tenemos nada que ver con otras pesquerías como las de altura. Nosotros somos pesca de bajura, le echamos 10 o 11 horas de trabajo al día, respetamos los puentes festivos, las fiestas y las paradas biológicas. Repito, como esto salga adelante será la muerte del sector”. La parada del día 4 de junio, además de ser seguida por las 227 barcas del arrastre que hay en Cataluña, también fue secundada por todos los sectores pesqueros de los puertos catalanes, las Islas Baleares, la Comunidad Valenciana, Murcia y la Andalucía. 



Generadores de Hidrógeno

¡Ahorre combustible y reduzca las emisiones contaminantes!

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



www.hydrosystems.eu

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



El paro biológico para la coquina fina se redujo de 60 a 45 días

El paro biológico para el marisqueo de coquina fina (*Donax trunculus*) en el litoral onubense y la costa de Sanlúcar de Barrameda (Cádiz) ha tenido lugar entre el 1 de mayo y el 15 de junio. Por segundo año consecutivo, la Administración andaluza ha reducido de 60 a 45 días la suspensión de la actividad en respuesta a las demandas de los mariscadores.

Se trata de una reivindicación del sector que se justifica por la mejora en las posibilidades de pesca de esta especie tan apreciada en el golfo gaditano. La Consejería de Pesca de Andalucía responde así a la solicitud realizada por el sector y

destaca en un comunicado el carácter sostenible, económico y social de esta actividad. Concretamente, la consejera del ramo, Carmen Crespo,

ha declarado que el Gobierno andaluz trabaja por “garantizar la rentabilidad económica de un sector que ha demostrado su compromiso con la salvaguarda del entorno marino y que es consciente de la importancia de respetar el ciclo de reproducción de las pesquerías para asegurar su continuidad en el futuro”. La reducción del paro biológico para la extracción de este bivalvo se tradujo en 2020 en el aumento del 21% registrado en el valor de las ventas de coquina fina en lonjas y

centros de expedición de Andalucía en comparación con 2019. Los datos oficiales del Ejecutivo regional señalan que las transacciones reportadas por esta pesquería en 2019 ascendían 1,16 millones de euros en el Golfo de Cádiz, mientras que en

2020 se superaron los 1,4 millones de euros. El valor de las primeras ventas de coquina fina andaluza durante 2020 supone más del cuádruple de la cantidad obtenida en 2016 (más de 320.400 euros). Junto al valor de mercado, también ha crecido el volumen de las primeras ventas. Si en 2019 se capturaron 156 toneladas, en 2020 fueron casi 242, con una subida próxima al 55%. Los kilogramos comercializados el año pasado casi triplicaron los datos de 2016, cuando se registraron casi 81.000 kilogramos. Por lonjas, destaca la de Isla Cristina con ventas por valor de más de 85.000 euros. Le siguen Punta Umbría, con transacciones por 44.500 euros; Ayamonte, que ha obtenido 25.200 euros con esta comercialización; y Fuengirola, donde las ventas han rozado los 6.200 euros. A este montante se suman los más de 1,2 millones de euros obtenidos mediante la comercialización de estas coquinas a través de centros de expedición y entidades asociadas a las lonjas. Desde la Junta de Andalucía se hace hincapié en la importancia de respetar las medidas de control establecidas para garantizar el buen estado de los productos pesqueros. Los moluscos son particularmente sensibles a la presencia de toxinas en las aguas donde habitan por lo que resulta especialmente importante que su extracción se realice cuando la zona se encuentra en condiciones óptimas para ello.

Para facilitar el buen ejercicio del marisqueo, la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible pone a disposición de los profesionales un espacio en su web dedicado a informar sobre la situación en que se encuentran las diversas zonas de producción del litoral andaluz. El sitio web es:

<https://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/moluzonasprodu/>

El Puerto de Huelva aprueba la construcción de una Marina Deportiva

El Consejo de Administración de la Autoridad Portuaria de Huelva ha aprobado el otorgamiento de la concesión administrativa a la empresa Sociedad de Gestión de Puertos y Marinas, S.L. - Club Deportivo Náutico Puerta del Atlántico para la construcción y explotación de una marina deportiva con destino a actividades náutico-deportivas, comerciales y complementarias en la ría del Odiel.

Asimismo, se ha dado cuenta de la autorización administrativa otorgada por parte de la Autoridad Portuaria de Huelva a la Sociedad de Gestión de Puertos y Marinas, S.L. con destino a oficina de gestión comercial en el muelle de Levante, que servirá de apoyo a la comercialización de la Marina. La presidenta de la Autoridad Por-

tuaria de Huelva, Pilar Miranda, ha manifestado que la marina deportiva constituye un paso relevante en la remodelación que el Puerto de Huelva llevará a cabo en el Muelle de Levante, ya que cambiará considerablemente la imagen de Huelva en el mundo, además de generar oportunidades de negocio, riqueza y empleo.

La Marina Deportiva contará con una capacidad de 400 amarres para buques con esloras comprendidas entre los 6 y 40 metros y estará ubicada sobre una superficie en la lámina de agua de casi 90.000 metros cuadrados y otros 1.200 metros cuadrados sobre superficie terrestre. Está destinada a embarcaciones deportivas de gran porte durante su visita o estancia en el puerto, con el consiguiente impacto económico que

supondrá para el sector servicios principalmente.

El Consejo de Administración de la Autoridad Portuaria de Huelva también ha aprobado el pliego de las bases que regirá el concurso público para el otorgamiento de una concesión administrativa con destino a la construcción y explotación de una terminal marítima, abierta al uso general de contenedores y mercancía general convencional en el Muelle Sur de la zona de servicio del Puerto de Huelva. El concurso se convocará próximamente. Esta nueva terminal de contenedores, que contará con un espacio de hasta 25 hectáreas, en el Muelle Sur.

MAQUINARIA DE CUBIERTA



FERRI

Talleres CARRAL
1921

GRÚAS – MAQUINILLAS – PASTECAS – PESCANTES – VÁLVULAS – GANCHOS – AUTOMATISMOS

UN ÚNICO PROVEEDOR PARA TODOS SUS EQUIPOS

Amarre de los barcos andaluces en protesta por el plan europeo para el Mediterráneo

La flota pesquera andaluza que faena en el Mediterráneo ha dejado sus barcos amarrados durante toda una jornada en señal de protesta por la política pesquera de la Unión Europea y, en concreto, en contra del plan plurianual de la pesca demersal en el Mediterráneo occidental. Además de los 212 barcos de Adra, Almería, Carboneras, Garrucha y Roquetas de Mar, se sumaron a la parada tanto la lonja de la capital almeriense como embarcaciones del Golfo de Cádiz, que quisieron mostrar así su solidaridad con quienes faenan en aguas de la zona oriental de Andalucía.

La presidenta de la Asociación de Empresarios de la Pesca de Almería, Asopesca, María Ángeles Cayuela, mostró la disconformidad del sector andaluz con los días máximos establecidos para esta flota y lamentó que “tras dar la cara durante la pandemia”, el sector pesquero reciba “un guantazo” por parte de las autoridades europeas. De su lado, José María Gallart, presidente de la Federación Andaluza de Asociaciones Pesqueras, Faape, apuntó al comisario de Pesca, Virginijus Sinkevičius, al que acusó de “buscar la desaparición de la flota de bajura”. Cabe recordar que este plan europeo, aprobado en abril de 2019 y en vigor desde 2020, pretende lograr en 2025 el Rendimiento Máximo Sostenible (RMS) y afecta directamente a las especies de mayor valor comercial. Los pescadores piden la dimisión del comisario y advierten de que sus embarcaciones necesitan al menos 190 días de actividad anual para que su trabajo sea rentable, y por ello, reclaman un estudio del impacto socioeconómico



El sector pesquero almeriense solicitó la dimisión del comisario Sinkevičius.

de estas restricciones. La flota andaluza del Mediterráneo denuncia el desequilibrio de este plan y su distanciamiento técnico de la realidad de esta agua. Además, estos pescadores vienen realizando un gran esfuerzo durante los últimos años y han reducido a la mitad el número de embarcaciones que faenan en estos caladeros. Sin embargo, el plan de gestión impuesto por la Unión Europea, lejos de contemplar los pasos dados por los pescadores, limita aún más las posibilidades de la pesca de arrastre, un sector con gran peso económico y social en las zonas de influencia de pequeños puertos de la comunidad autónoma andaluza. Desde Andalucía se insiste en la necesidad de actualizar los estudios científicos que están sustentado las prohibiciones comunitarias. Exigen datos actualizados porque consideran que la situación ha mejorado ostensiblemente en los últimos años y, de esta forma, poder negociar las políticas pesqueras según argumentos fiables y evitar una

reducción mayor de los días de pesca. En concreto, el Gobierno andaluz ha solicitado al Ministerio la creación de un grupo de trabajo que trabaje para garantizar el futuro de la pesca del Mediterráneo y que escuche las demandas de las comunidades autónomas afectadas y del sector pesquero.

La administración andaluza asume que la normativa debe ir encaminada a preservar la pesquería pero recalca que debe hacerse de forma compatible con el mantenimiento de una actividad que sea rentable para los profesionales que la desarrollan.

Asimismo, reclama medidas que amortigüen el impacto de las restricciones impuestas y evitar más desguaces en esta flota mediterránea. De su lado, el ministro Luis Planas, ha asegurado durante el Consejo consultivo de política pesquera de finales de junio, que planteará en el Consejo de Ministros de Pesca comunitario que no se establezcan más reducciones de días de faena en 2022. 🌊

Dossier

Las algas son el futuro

En los océanos se originó la vida hace millones de años y en ellos podría estar también su supervivencia en un momento decisivo para el planeta. Solo hace falta cambiar la manera en que comemos lo que vive bajo el agua. Con esa intención, el III Encuentro de los Mares, organizado por VOCENTO reunió a un nutrido grupo de chefs, científicos, investigadores, productores y profesionales del sector pesquero para mostrar la enorme potencialidad de las algas marinas a niveles nutritivos, de salud y aplicaciones en el ámbito de la medicina.



El Encuentro de los Mares ha mostrado la gran potencialidad de las algas.



Japón es el país del mundo con mayor consumo de algas, unos diez gramos diarios por persona.

Japón busca algas para su sushi

Japón busca en la importación algas marinas. La recolección de algas es una práctica milenaria que sin embargo se perdió en Occidente durante siglos, pero se mantuvo en Japón, China y otros lugares de Oriente. Desde los años 50 ha habido un tímido crecimiento de las granjas marinas que solo en los últimos años está adquiriendo tintes de fenómeno. De las 7.000 especies que conocemos solo cultivamos cinco, en 25 granjas en todo el mundo que además emplean a un 70% de mujeres, con un margen de crecimiento enorme. A las aplicaciones alimentarias se suman otros usos como la fabricación de plásticos, la biomedicina o la producción de piensos para rumiantes, que comiendo algas reducen radicalmente sus emisiones de metano. Un ejemplo paradigmático de economía circular.

El investigador Atushi Watanabe remarca la necesidad de compartir conocimientos para conseguir una industria del cultivo de las algas potente. Japón es cuna de una tradición ligada al cultivo y consumo de las algas. Presentes en su poesía, dibujos y grabados y obviamente en su cocina tradi-

cional, las algas se han convertido en un elemento identificativo de la cultura nipona. Valoradas y reconocidas incluso fueron método de pago de impuestos en época pretéritas en el país del sol naciente. No es por ello de extrañar que Japón sea el país del mundo en el que más algas se consumen (unos diez gramos diarios por persona) y un referente en sus métodos de cultivo. Sin embargo, recientemente las cosas están cambiando.

“En los últimos años, el cultivo de algas en Japón está en continuo descenso”, ha explicado Atushi Watanabe, investigador del Instituto de Investigación de Políticas Oceánicas Sakasawa Peace Foundation. Desde que en los años 60 la comunidad científica descubrió el proceso de reproducción de las algas nori, el cultivo de algas experimentó un crecimiento espectacular, un crecimiento que ahora se ha visto no solo estancado, sino que disminuye. “Los principales motivos de este descenso son el aumento de la temperatura del agua del mar (debida al cambio climático), así como a los

daños provocados no solo por los peces sino también por las técnicas de arrastre que utilizan los pescadores”, ha relatado Watanabe. Según este investigador afincado en Tokio, ahora que el cultivo de algas se ha extendido también por Europa y Estados Unidos la solución a este problema debe pasar por compartir conocimientos: “Japón aporta el valor del cultivo tradicional de las algas y del resto del mundo nosotros podemos aprender cómo la aplicación de nuevas tecnologías puede ser clave para el desarrollo de esta industria”. No perder ese cultivo, e incluso aumentarlo (Japón ya necesita importar algas para abastecer la demanda interna), es importante “no solo por las soluciones medioambientales que aportan las algas, sino también por su impacto económico y para apoyar a las comunidades locales”.

Motivos para alentar el cultivo y consumo de algas no faltan, como ha enumerado Watanabe: “tienen un valor nutricional muy importante, son fuente de vitaminas fibras y minerales. Son un superalimento que además absorbe grandes cantidades de CO₂, con lo cual son un arma para la lucha contra el calentamiento global y el cambio climático”



De las siete mil especies que conocemos sólo cultivamos cinco

«El consumo de algas debería ser un imperativo para la sociedad»



Carlos Duarte es catedrático de Ciencias del Mar.

El doctor Carlos Duarte, catedrático de Ciencias del mar y director científico del Encuentro de los Mares explicó la importancia que el cultivo de algas tendrá para alimentar a la población mundial en los próximos años. “Hay 2.000 km² de granjas a escala global -el 95% de las cuales se encuentra en Asia- pero calculamos que el máximo al que podemos llegar para mantener un cultivo sostenible es de 3-4 millones de km²”.

Para ello “quedaba mucho recorrido”, sonreía Duarte. Unas cifras que, de conseguirse hacia el 2150, implicarían “la creación de 50 millones de toneladas de alimentación marina, 1.250 millones de megawatios hora en forma de biocombustibles y podrían secuestrar hasta 300 millones de toneladas de CO₂ en los sedimentos bajo las

granjas”. Además, “la gran diversidad genética que existe entre los diferentes tipos de algas permite una gran diversidad de opciones en sus aplicaciones en sectores como la alimentación, biocombustibles, bioplásticos, aplicaciones biomédicas...”

En su ponencia puso de relieve los importantes beneficios que genera el cultivo de algas, tanto a nivel económico y medio ambiental como de desarrollo social.

Empezaba Duarte su disertación trasladándonos a hace 160 millones de años atrás para entender por qué el consumo de algas ha sido clave en la historia de la humanidad. En La cueva de Blombos, justo frente al mar de la costa sudafricana, se encuentran los primeros vestigios de humanos modernos. ¿Casualidad? No. El impo-

nente bosque de algas marinas que se encuentra bajo las aguas de esa costa proporcionó a nuestros ancestros un alimento rico en Omega 3 que les permitió el crecimiento de su capacidad cognitiva. Pero con el paso del tiempo en Occidente -que no en Oriente- se perdió ese vínculo alimenticio con los bosques marinos. “Es momento de recuperarlo”, sentencia el profesor.

Duarte desgranó los beneficios que supone el cultivo de algas que “casi, casi es demasiado bueno para ser realidad.”. Con una extensión global actual de 75 millones de km² de bosques marinos (una superficie igual al Amazonas) estas reservas verdes subacuáticas nos aseguran “unos niveles de producción de oxígeno y captura de carbono de los más intensos del planeta”.

Además, los bosques marinos son un refugio frente a la acidificación de los océanos, un fomento de la diversidad y mejoran la calidad del agua, ya que retiran nitrógeno y fósforo. En definitiva y en palabras del mismo Duarte, “un oasis frente al cambio climático”

A estos beneficios se le añade el hecho de que el aumento de los cultivos en el mar daría aire a la tierra porque “se evitarían extracciones de agua dulce, no se consumiría más suelo agrícola ni implicaría el uso de fertilizantes, pesticidas, etc.”, apostillaba Duarte. Las algas incluso tendrían un papel en la reducción de emisiones de metano porque se ha demostrado que con “un 0.1% de macroalgas rojas presentes en el pienso del ganado se reducen las emisiones de metano en un 80% sin afectar al bienestar animal o la calidad de sus productos”. Es a partir de estos datos que el catedrático de la Universidad King Abdullah se permite asegurar que “el consumo de algas no es una opción, es un imperativo para una sociedad global sostenible”, con lo cual es tarea de Occidente incrementar el consumo de algas (actualmente 1.000 veces menor que el consumo de 10 gramos diarios por persona y día que se da en Japón). Terminaba su ponencia sobre “El papel de los cultivos de algas en un futuro sostenible” Duarte con un consejo para que aportemos nuestro granito a todo ello: “implementar las algas en nuestras mesas”.

Sus
beneficios
alcanzan
niveles
medioambientales
y
económicos

La 'roña' tiene muchas aplicaciones

A principios de año sobre una alga que estaba invadiendo el litoral andaluz, un alga muy perjudicial pero cuyo conocimiento era muy bajo. Puso en alerta a científicos y en contacto a cocineros para encontrar soluciones, para trabajar en su lucha, "porque de eso se trata el congreso, de co-crear un futuro distinto". El resultado de aquellos contactos ha salido hoy a la luz en la segunda jornada del Encuentro.

Fernando G. Brun y José Lucas Pérez Lloréns, catedráticos ambos en la Universidad de Cádiz, y el cocinero David Chamorro ilustraron sobre la *Rugulopteryx Okamurae*, "la alga con la invasión más rápida y negativa que hayamos visto". Conocida como "roña" entre los pescadores, ya ha ocupado el litoral marítimo andaluz, y "dentro de poco ocupará gran parte del Mediterráneo", explicaban. Una alga invasora, cuya alta tasa de crecimiento, facilidad de dispersión e inexistencia de depredadores la hacen "muy peligrosa", habiéndose convertido ya en predominante en la zona reduciendo su diversidad. "Un peligro que pone en jaque la sostenibilidad ambiental, económica y social", sentenciaban.

La *Rugulopteryx Okamurae* es una alga nativa del Pacífico entre Japón y Corea que llegó a Europa en 2002 con las aguas de lastre de los barcos. Fue en Francia donde primero se descubrió aunque sin carácter invasor, carácter que sí ha tenido su presencia en el Estrecho, donde llegó en 2016 para acabar ocupando, a día de hoy, prácticamente el 100% de su fondo marino. "Las invasiones no son nuevas en



A través de algas invasoras se están realizando nuevos productos

Una soda y un rebujito, una sriracha y un tabasco son los productos elaborados con la *Rugulopteryx Okamurae*

el Estrecho pero el ecosistema se debilita con cada invasión. Además, no hemos tenido ninguna tan invasiva como ésta", explicaba Lloréns. "No se sabe por qué tienen esa capacidad invasiva y destruyen todo lo que encuentran a su paso", evidenciaba Brun. Es así, pormenorizaban, por su capacidad citotóxica, lo que hace que pueda matar a otras especies en menos de 24 horas". Un problema medioambiental que se convierte en económico, por ejemplo, por los recursos necesarios para retirar las algas de playas y costas o el perjuicio para el turismo, por ejemplo. Si no se actuaba podía convertirse en hegemónica en el Mediterráneo. Se debe formar a los técnicos encargados de vigilarla y a las personas que viven cerca del mar para que sepan reconocerla", aconsejaban. Además del monitorizaje y del programa de sensibilización impulsó los contactos encaminados a luchar contra la plaga dando valor económico a la especie", explicaba David Chamorro, el que fuera responsable de I+D en Aponiente con Ángel León. Ya la

tiene en farmacológica (por su capacidad citotóxica) y también se usa como combustible. Usarla como ingrediente gastronómico era el capote que habían lanzado a los cocineros y que Chamorro había recogido. Lo había hecho desde su Food Idea Lab (el centro de creatividad gastronómica que Chamorro ha impulsado desde finales del año pasado), y presentaba las aplicaciones desarrolladas a partir de la alga, sobre todo "teniendo en cuenta sus sabores marinos, primero, y amargos y picantes después. Parece que es una alga que no quiere ser comida", explicaba. Igualmente, ha trabajado con ella principalmente por su capacidad picante ("poco encontrada en el mar") elaborando una sriracha y un tabasco de nombre "en homenaje a las típicas tabernas jerezanas. Chamorro también las ha deshidratado y hechas en polvo, y hasta ha elaborado una angostura ("Algae Hot Bitter"), un destilado alcohólico ("Agua de lastre"), una soda y un rebujito. "Son productos que pueden servir a la industria gastronómica".

Las algas entran en los hogares gracias a los chefs y la alta cocina



Antonio Muñíos contaba que cuando un amigo suyo compró un barco y quiso matricularlo con el nombre de Undaria, el funcionario le preguntó: “¿Cómo? ¿Uno del estuario? Una anécdota que ilustra el desconocimiento de las algas entre los gallegos, a quienes les cuesta poner un nombre individual a lo que siempre han conocido por el genérico argazo. Pero algo está cambiando. Las algas entraron a la cocina por la puerta grande, la de reconocidos chefs, y colonizaron los hogares más humildes. De todos modos, en Portomuiños no pararán hasta que estén como la sal, algo que no puede faltar en casa ni en las lacenas. Puerto Muiños tuvo visión de futuro y fue capaz de reconocer un producto con identidad gallega. Se hablaba de las algas de Japón, pero mirando el mapa, los estuarios están entre los mismos paralelos, con los de Galicia con lo que la riqueza es más que extraordinaria. Se encontraron con la realidad, que era que había rechazo, porque la gente veía las algas. Fueron a varios países para ver si había una cultura para poder vender y comprobaron que no había mucho más que una tradición en Irlanda para hacer un flan con leche y algas ... Sin embargo, el éxito fue creciendo y la gente se puso implicados y generosos a la hora de empezar a trabajar

El promotor de Puerto Muñíos mantiene que debemos educar al consumidor en el consumo de algas

con algas. «Tuvimos mucha suerte de que el mundo de la cocina en general creyera en nosotros y nos acompañara en el viaje. Fueron grandes protagonistas, generosos, abiertos a experimentar con una especie, con otra, a cambiar de opinión y son parte de esto, del equipo familiar que somos», señala Muñíos. Comenzaron con wakame y sugar kombu, especies que recolectamos en la ría de Ares, pero las hay en Arousa, Fisterra ... Y son las mismas que en otras partes del mundo. China, Corea, Chile, Argentina ... «Entonces una DO (denominación de origen) sería inviable. En este caso lo que la diferencia es la situación geográfica, las corrientes, pero una identidad de Galicia es más viable». Ahora están en un punto diferente con más de 25 años de experiencia. Ahora, en cambio, todos están abiertos a probarlos, pero les gustaría más. Pero quizás me gustaría más presencia en los platos. Ahora tenemos que ver cómo llegar a las personas para animarlas a incorporarlas, darles conocimiento de que la lechuga de mar necesita un minuto de escaldado antes de echarla a la ensalada o que un espagueti de mar sazonado es un snack sensacional, como un pescado frito, o en una hamburguesa vegetariana ... Y ade-

más, si miras la información nutricional de los espaguetis ves la cantidad de calcio y hierro que tiene y que no hay vegetales molidos con esa riqueza. «Debemos educar al consumidor y cuando tenga ese conocimiento, las algas serán parte de nuestra cultura, seguro». El momento es favorable a su producción con los aires de la sostenibilidad, valor medioambiental, salud ...

Pero la realidad es que cuántas pueden consumir algas ¿diariamente?. «Tenemos que conseguir que estén en la cena, deshidratados o no, como un ingrediente más que no puede faltar. O cuando vayas a comprar un berberecho o un percebe que le digan al pescadero 'tírame unas algas para hacerlos. Nos falta eso, que siempre estén en la lista de la compra. Y esa es la cultura, todavía nos llevará años que la gente se acostumbre a ella. Y boca a boca. Pero a pesar de llevar muchos años y estar donde estamos, estamos contentos con los resultados, porque es una actividad que todos disfrutamos en el equipo que tenemos en la empresa. Les gusta, disfrutan, aprenden» ... Parece que tener un negocio significa hacerse rico y, a veces, tener un negocio es un estilo de vida».

El paiche, en constante recuperación



El cocinero y activista peruano Pedro Miguel Schiaffino.

El cocinero y activista peruano Pedro Miguel Schiaffino (Lima, 1976) ha regresado a España para seguir descubriendo las potencialidades gastronómicas de la despensa amazónica, “lo que comportaría además poder asentar a las comunidades indígenas que en ellas trabajan y mejorar su biodiversidad”. Schiaffino, en una ponencia presentada y completada por el periodista gastronómico Ignacio Medina, volvió a reivindicar la pesca del paiche silvestre, “un pescado con posibilidades gastronómicas y sostenible en todo su proceso de pesca”, mientras lanzaba un grito a sus colegas: “Me gustaría que más cocineros trabajaran con la Amazonía para desarrollar la cadena de valor del producto amazónico, para descubrirla al mundo”.

En el Amazonas “encontramos hasta 700 especies que se pue-

den consumir -tantas como en el mar peruano-, pero muy pocas son utilizadas a nivel gastronómico”. Por ello, “nos falta mucho por trabajar y descubrir a nivel gastronómico en Perú en particular, y en Sudamérica en general”. Medina completaba: “Falta trabajo y ayudaría por ejemplo que alguna Universidad mirara hacia la Amazonía desde un punto de vista académico”, para ayudar también a luchar contra la minería ilegal que vierte mercurio al río, la tala ilegal de árboles y la producción de coca, “las principales amenazas que están dañando sus ecosistemas”. El mensaje estaba lanzado.

Particularmente, Schiaffino se centró en explicar las bondades del paiche, pescado que su ONG Despensa Amazónica ha ayudado a comercializar. “Me he

ido metiendo poco a poco en el Amazonas pero no ha sido un proceso fácil ya que las condiciones para llegar al producto son complicadas”. Con los años, y en la Reserva Nacional Pacaya-Samiria, una de las áreas inundables más grandes de Sudamérica, ha conseguido argumentar con el Estado y facilitar su transporte, también garantizar su cadena de frío hasta conseguir que “este año, por primera vez, se pueda comprar paiche silvestre en un supermercado de Lima”. Porque hasta la fecha las condiciones no favorecían su llegada “y los limeños no lo conocían. Se trata de trabajar las cadenas”, repetía. El paiche ha pasado en 15 años de casi 500 a 10.000 unidades gracias a las cuotas establecidas y una pesca selectiva que solo extrae piezas de mínimo 40 kilos y 1,70m. “Además, cuanto más grande, más grasa acumula y mejor sabe”. La política de pesca, que también limita que solo se extraigan entre el 10 y el 15% de las especies censadas, hace que las cantidades comercializadas de paiche silvestre sean siempre pequeñas, “por lo que debemos revalorizarlo”. Cosa que han hecho quintuplicando su precio gracias a la ampliación de su gama de cortes. El paiche es el pescado más representativo del trabajo realizado por Schiaffino, aunque “gracias a los ecosistemas de aguas continentales que se crean en el Amazonas son muchas las especies acuáticas gastronómicamente interesantes y que no se han explorado”. Queda trabajo, para la gastronomía, la sostenibilidad y para ayudar a las poblaciones del Amazonas. 

En el
Amazonas
hay 700
especies
que se
pueden
consumir



CHAQUETA

DEVA

Alta resistencia y protección
en condiciones extremas



ALMAR

www.laboralalmar.com

Delta Ebre Port promueve las rutas náuticas

Texto :
Francesc Callau

Delta Ebre Port continúa posicionando el destino turístico Terres de l'Ebre y los puertos marítimos para captar viajeros de chárteres náuticos y dinamizar el tejido económico local, los comercios, los restaurantes, las visitas turísticas y las actividades náuticas y de ocio. Así, se ha diseñado un Plan de acciones para potenciar la llegada de turismo de proximidad que puede realizar una actividad náutica al aire libre, en un entorno único que es Reserva de la Biosfera y con todas las medidas de protección y seguridad. Una de las acciones se ha realizado con Nautal, el operador de barcos de alquiler más importante de Europa, que a través de su plataforma hace de prescriptor del destino turístico de les Terres de l'Ebre y de la actividad de chárteres en los puertos ebrenses.

Nautal

Des del pasado mes de junio, Nautal promueve en su plataforma el destino turístico de les Terres de l'Ebre, así como los puertos ebrenses donde pueden amarrear los barcos de alquiler, que se encuentran en las rutas náuticas que se pueden llevar a cabo por el territorio. Esta acción ha supuesto la grabación de un vídeo de los itinerarios náuticos y todo tipo de actividades náuticas y turísticas que se pueden realizar viajando por ese territorio que conjuntamente con la información se publica en el blog de la plataforma y en su newsletter. Además, se hace difusión del audiovisual en las redes sociales y en su plataforma. La empresa Nautal tiene un gran portal de reservas de barcos de alquiler online y dispone de una amplia flo-



**DELTA
EBRE
PORT**

Delta Ebre Port posiciona a Terres de l'Ebre como destino turístico.

Se trata de captar turismo náutico y crear sinergias con el sector chárter para promocionarlo como destino

ta en todo el mundo de lanchas, veleros, catamaranes y yates. A partir de la búsqueda por filtros se ofrece la posibilidad a los viajeros de encontrar la embarcación que se adapte a sus necesidades, así como los mejores destinos turísticos.

Allende los Mares

En este marco estratégico, se ha hecho una acción en colaboración con Paula, la bloguera de Allende los mares que ha hecho una travesía con velero durante una semana

por los puertos ebrenses. La travesía ha permitido a esta influencer descubrir calas, restaurantes, practicar deportes acuáticos, hacer observación de pájaros, ir en bici por el Delta y visitar ampliamente el territorio. La travesía ha sido grabada en videos que se han dado a conocer a través de las redes sociales, convirtiéndose en una prescriptora del destino. Un ejemplo es enlace al video hecho de la travesía <https://youtu.be/AcuwINKbVcQ>. Desde Ports de la Generalitat se valora la nueva acción promocional de los chárteres náuticos y han dado a conocer que «el puerto de la Ràpita lidera la actividad náutica en la demarcación, un posicionamiento que lo ha convertido en puerto base de las rutas de chárteres por los puertos ebrenses. Esto ha hecho que Delta Ebre Ports ha hecho suyas las palabras renovación o innovación desde el inicio de la pandemia y ha sabido adaptarse a la nueva realidad. Por otro lado, se ha realizado una acción en las redes sociales para captar turismo de proximidad y crear sinergias con el sector del chárter náutico y



Las rutas náuticas tratarán de captar turismo.

continuar trabajando por los puertos catalanes.

El puerto de la Ràpita

La ubicación del puerto de Sant Carles de la Ràpita y la singularidad de su entorno lo posicionan como uno de los puertos de referencia en chárteres. El puerto lidera la actividad náutica en la costa de Tarragona con 1.822 amarres deportivos. La magnitud de las instalaciones deportivas en relación con otras instalaciones de la zona y su situación geográfica que permite la navegación y la práctica de deportes náuticos a lo largo de todo el año. Estos atributos junto a la proximidad con Barcelona, las Islas Baleares y los puertos de Castellón, sitúan la Ràpita y las Terres de l'Ebre como un punto estratégico y un destino para los barcos de alquiler. Las ventajas del puerto de la Ràpita, lo han situado como Puerto base de las dos rutas náuticas de barcos de alquiler.

El itinerario norte transcurre por los puertos de L'Ampolla, L'Ametlla de Mar y Calafat, mientras que el itinerario sur va desde el puerto de las Cases d'Alcanar, pasan-

Las dos rutas náuticas por los puertos del Ebro y el destino Terres de l'Ebre se promueven con la plataforma Nautal

do por los puertos del norte de Castellón como: Vinaroz, Benicarló, Peñíscola hasta las Islas Columbretes. Rutas incluidas en la Guía náutica (Portbook) diseñada por Delta Ebre Port para los navegantes. Desde el 2016 el destino turístico Terres de l'Ebre es Reserva de la Biosfera y se encuentra entre los 100 mejores destinos sostenibles del mundo. Se trata de un lugar único, diferente y diverso con su variedad orográfica del litoral, el paisaje, las calas en la costa de L'Ametlla y L'Ampolla, las bahías del Delta, y la conexión hacia la Comunidad Valenciana desde la Ràpita y les Cases d'Alcanar, para ir a les Columbretes o Peñíscola se engloban en un paquete turístico atractivo para los turistas náuticos. 🌊

Comienza la construcción de la lonja pesquera de Deltebre

La construcción de una lonja en el puerto fluvial de Deltebre en la desembocadura del río Ebro, tiene como objetivo, que los pescadores puedan realizar la subasta, la manipulación y la distribución del pescado dentro del mismo recinto portuario y, a su vez, dar mejor servicio a una flota de 24 embarcaciones de artes menores. El proyecto prevé hacer tres espacios diferenciados con un espacio para la recepción del pescado, la zona para la actividad de la subasta y los espacios anexos (cámara frigorífica, almacén de cajas y zona de manipulación y distribución del pescado), y un tercer espacio administrativo para las oficinas y una sala de reuniones para la Cofradía. Desde Ports de la Generalitat han percibido desde antiguo que la lonja era una demanda del sector pesquero y se ha hecho un esfuerzo para invertir 797.000 euros, en este proyecto. De esta manera, la Administración quiere sensibilizarse de la problemática de los pescadores. El secretario de la Cofradía de Pescadores de Deltebre, Pascual Chacon, dijo que "los pescadores de Deltebre están muy contentos del inicio de las obras porque la lonja pronto será una realidad". Chacon también ha tenido palabras de agradecimiento para el director de Ports de la Generalitat: "Agradecer al director de Puertos su implicación porque el proyecto continuará adelante".

Lonja de Blanes

Finalmente, con el paso del tiempo, se ha visto que la estructura de la cubierta de la lonja del puerto de Blanes no ha dado el resultado previsto, puesto que a menudo tiene problemas de aislamiento, grietas y goteras. Puertos quiere hacer una actuación que solucione la problemática y convierta la cubierta de la lonja de pescado del puerto de Blanes en una estructura funcional. Se están valorando varias soluciones y preparando un proyecto constructivo para iniciar las obras a finales de año- coincidiendo con la veda del sector pesquero. 🌊

Balfegó establece un nuevo protocolo para el atún rojo

Texto :

Teresa Montero

Balfegó planea reunirse con el MAPA para exponer su nuevo protocolo de pesca de atún rojo centrado en la seguridad de los marineros, la calidad del producto y la prevención de los riesgos por la sobreabundancia de atún rojo en el Mediterráneo.

Ante la sobreabundancia de atún rojo en el mar y con la lección aprendida por la pandemia, Balfegó, empresa especializada en pesca, acuicultura y comercio de atún rojo, ha desarrollado un protocolo de pesca que desea presentar al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) y por ello ya ha solicitado una reunión con este organismo.

Diseñado internamente por la empresa, el protocolo tiene como objetivo la seguridad de los pescadores, evitar daños en redes o roturas de aparejos –con los riesgos que conlleva–, así como el reajuste de las maniobras de cerco y transferencia de atún rojo con el fin de incrementar la calidad de este túnido desde el mismo instante de su captura.

El protocolo se ha puesto en práctica este año de manera pionera durante la campaña de pesca de 2021, acabada el pasado 7 de junio. Las nuevas medidas han sido introducidas de manera paulatina en las últimas campañas, con modificaciones en la ope-

Trata de convertirse en un manual de buenas prácticas en la pesquería del atún rojo



La flota de Balfegó que tiene digitalizadas todas sus operaciones

rativa del arte para adaptarse a la “sobreabundancia de atún rojo” en el mar. Balfegó ha decidido este año unificarlas y, junto al uso de nuevas tecnologías, ha desarrollado el primer protocolo de pesca de atún rojo que, a su juicio, y así se lo quiere transmitir al Gobierno, puede convertirse en un manual de buenas prácticas en esta pesquería.

Sobreabundancia de atún rojo

A este respecto, la sobreabundancia de atún rojo, según Juan José Navarro, director adjunto de Balfegó, “se está empezando a convertir en un reto a la hora de pescar la cuota asignada, dadas las grandes cantidades de ejemplares que pueden agruparse en un sólo banco”.

Navarro considera que “mientras no se adecuen las cuotas a la realidad de esta especie” será necesario blindar la seguridad de la tripulación encargada de las maniobras de pesca y, además, “garantizar la calidad del producto minimizando el estrés de los ejemplares durante las operaciones de cerco y transbordo”. En este sentido, Balfegó

Seguridad de los marineros, calidad del producto y prevención de los riesgos son sus prioridades

–con sede en L’Ametlla de Mar (Tarragona)– ha pedido de nuevo que las cuotas del atún rojo se adapten “a la evolución experimentada por esta especie” que, por su volumen y cantidad de ejemplares, “nada tiene que ver” con su situación de hace años.

Revisar cuotas de pesca

La empresa catalana estima que hay “razones más que suficientes” para poder revisar las cuotas de pesca. Balfegó propone como una posible solución inmediata el adelantamiento de la campaña una o dos semanas lo que garantizaría la presencia de menos

ejemplares y facilitaría las labores de pesca. Además de este compromiso, la empresa también quiere conocer por parte del Gobierno las previsiones de capacidades de engorde para poder organizar los planes de la empresa, según aseguró Juan Serrano, director general de la empresa. Todo ello está dentro de una estrategia de compromiso social y medioambiental en el que Balfegó es consciente de que va a tener que renunciar a una parte de sus beneficios para implantar este modelo de sostenibilidad, según Juan Serrano. La economía circular o la nueva planta que generará energía solar son algunos de sus proyectos.

Cuatro claves

Cuatro son los puntos fundamentales del protocolo aplicados por Balfegó en esta campaña de pesca: que no se realicen lances a bancos de atún rojo que superen los 2.000 ejemplares; no ejecutar más de tres lances diarios por el conjunto de barcos cerqueros; garantizar la disponibilidad de barcos auxiliares suficientes (un mínimo de seis o siete unidades) para apoyar las maniobras; y, como cuarto punto, realizar operaciones solo si existen barcos remolcadores cercanos que eviten que los ejemplares queden atrapados durante más de un día en alta mar.

Según Navarro, profundizan de nuevo en su compromiso con el mercado “garantizando a nuestros clientes y a los consumidores de nuestro producto unas prácticas pesqueras sostenibles. El compromiso de Balfegó con la calidad esta presente en su ADN desde sus orígenes, y una vez más innovamos en este mercado para asegurarla”.

Además del protocolo puesto en marcha este año, la empresa ha abordado durante esta campaña la digitalización y automatización de todas las transmisiones entre los barcos de la flota—ocho barcos cerqueros, dieciséis remolcadores y cinco embarcaciones auxiliares—, lo que ha permitido optimizar y agilizar, tanto el registro de las capturas como la custodia de la documentación y las comunicaciones. De hecho, en esta campaña la compañía ha conseguido la validación de todos los documentos que certifican la gestión de sus capturas.

Tuna Tour prevé más de 20.000 turistas nadando entre atunes



Nadar entre atunes es una experiencia inolvidable.

A rranca la novena temporada del Tuna Tour, una de las siete actividades de turismo activo de la provincia de Tarragona, que cuenta con el Distintivo Destino Barcelona Biosphere por su compromiso con la sostenibilidad. Balfegó, empresa especializada en pesca, acuicultura y comercio de atún rojo, pone en marcha la novena temporada del Tuna Tour: un baño en alta mar entre centenares de atunes rojos, que se ha consolidado como una de las principales actividades de turismo de aventura de la costa tarraconense.

La empresa, que lleva ofreciendo esta iniciativa de turismo familiar y sostenible desde el año 2012, prevé superar los 20.000 visitantes esta temporada de los cuales, el 90% será de origen interno y el resto internacional, dadas las restricciones de movilidad internacional todavía vigentes. Con estas previsiones, la empresa quiere participar activamente en la promoción y desarrollo de la actividad turística de las Tierras del Ebro después de la paralización impuesta por la crisis sanitaria. Desde su

puesta en marcha Tuna Tour ya ha recibido más de 75.000 viajeros, de los cuales un alto porcentaje provienen de Francia y Rusia.

Con el Tuna Tour queremos continuar potenciando el atractivo de las Tierras del Ebro como destino de ocio, además de mostrar el mundo del atún rojo: historia, pesca, cura, investigación y valor gastronómico de esta especie, así como un modelo de empresa sostenible y responsable, y divulgar los valores de una marca con alma de mar: Balfegó, señalan desde la empresa.

La experiencia TunaTour incluye un viaje en un catamarán de 18 metros de eslora, proyección de audiovisuales y locuciones explicativas en cinco idiomas, baño en las piscinas de acuicultura de Balfegó, situadas a dos millas y media de la costa, ante L’Ametlla de Mar (Tarragona), y degustación delicatessen de atún rojo Balfegó. 🌊

El Salón Náutico de Barcelona pone el acento en estimular la transición energética

El Salón Náutico apuesta por la sostenibilidad e innovación para consolidar el crecimiento del sector. Este certamen, que organiza Fira de Barcelona, en colaboración con la Asociación Nacional de Empresas Náuticas (ANEN), tendrá lugar del 12 al 17 de octubre en el Port Vell con el objetivo de contribuir a la recuperación que está experimentando el sector. El salón apostará por la sostenibilidad y la innovación como motores de futuro, pondrá el foco en fidelizar a nuevos aficionados a la náutica en el escenario post-Covid y apoyará eventos deportivos de toda España. En su 59ª edición, el Salón Náutico de Barcelona vuelve al Port Vell de Barcelona para ser la plataforma comercial y divulgativa que ayude a consolidar la reactivación del sector, cuyas ventas, según datos de Anen, ha crecido un 15,86% desde enero a mayo de este año con respecto al mismo periodo de 2019. Por ello, con el fin de atraer compradores, así como agentes clave, el salón contará con una amplia muestra del mercado náutico nacional e internacional con la presencia de embarcaciones y expositores de las grandes marcas. El presidente del certamen, Luís Conde, ha afirmado que “ahora más que nunca, el salón mostrará su condición de gran plataforma para todas las empresas del sector y volverá a conectar a la industria con el público comprador ayudando a consolidar su tendencia al alza”.

Las ventas del sector náutico han crecido un 15,86 %, desde enero a mayo, según ANEN



El Salón Náutico apostará por la sostenibilidad y la innovación.

Y añade, “como salón líder en España y referente europeo, queremos, además, contribuir a que la náutica española sea impulsora de turismo de calidad y aborde su gran reto de futuro, el cuidado medioambiental”. Por su parte, el secretario general de la Asociación Nacional de Empresas Náuticas (ANEN) Carlos Sanlorenzo, destaca la “buena marcha del sector, que este verano consolida su crecimiento como opción de turismo seguro, una alternativa de ocio que ha calado en la sociedad y sigue atrayendo a nuevos aficionados que han encontrado en la náutica una experiencia para disfrutar con seguridad del tiempo libre compartido en familia, con amigos, etc. Ahora es importante recuperar el turismo náutico internacional que confiamos vuelva a navegar en nuestras costas este verano y que en octubre vengan también al Salón Náutico de Barcelona”.

Economía azul

El Salón Náutico pondrá el acento en estimular la transición ecológica del sector a través de la innovación y la

economía azul, con la muestra de embarcaciones e iniciativas sostenibles. Igualmente, organizará la tercera edición del Nautic Tech International Investment Forum, en el que se dará visibilidad a las startups más disruptivas relacionadas con el mundo de la náutica. Además, en el espacio de conferencias Espai de Mar se darán a conocer los últimos avances en el campo de la innovación y la sostenibilidad en el ámbito marino. El nuevo director del evento, Josep Antoni Llopart, ha manifestado que “el salón quiere ayudar al sector a dar un salto imprescindible hacia la sostenibilidad y la protección del mar mediante la innovación y las nuevas tecnologías, y, ésta, es una apuesta que vamos a seguir potenciando (más que nunca) en las próximas ediciones”. Además, con el objetivo de llegar a nuevos públicos de toda España y apoyar el desarrollo de la náutica deportiva, el Salón Náutico se ha convertido en el patrocinador de una serie de eventos deportivos. 🌊

Bacalao salado de Noruega 100 % natural

El bacalao salado de Noruega se elabora con ejemplares capturados en las gélidas y limpias aguas noruegas. El proceso de salazón y maduración se realiza siguiendo el método tradicional noruego, perfeccionado durante generaciones.

Bacalao salado de Noruega: auténtico y natural.

Encuentra representantes y exportadores locales en mardenoruega.es/b2b



Marine Instruments ha lanzado un servicio que consigue localizar especies altamente migratorias

Marine Instruments ha lanzado MarineView Palangre, un servicio integral que aúna, mediante un software de visualización intuitivo y de fácil manejo, toda la información oceanográfica que afecta al comportamiento del pescado (p. ej. corrientes, temperatura, clorofila) con un análisis predictivo de aquellas zonas de pesca que presentan la mayor probabilidad de éxito. Además, ayuda a los armadores a localizar las especies altamente migratorias. Esta información, combinada con los datos obtenidos de las boyas de Palangre de Marine M2P, M3P y M3PT, permite una toma de decisiones más rápida y una pesca mucho más efectiva y sostenible.

La empresa gallega está centrada en la innovación con un excelente posicionamiento en el sector pesquero, se dedica al desarrollo y fabricación de equipos electrónicos adaptados al medio marino y enfocados a la pesca sostenible. Desde sus inicios, ha centrado sus esfuerzos en el sector atunero, convirtiéndose en uno de los mayores fabricantes de boyas satelitarias a nivel mundial en tan solo unos años.

MarineView Palangre recoge imágenes satelitales, las analiza y las envía a los buques para recomendar las mejores zonas de pesca. La herramienta, cuenta con la colaboración del centro tecnológico vasco AZTI. El funcionamiento es sencillo y comienza con la recogida de datos a través de los satélites tanto de la Unión Europea como de la Administración Nacional Oceánica y Atmosférica (NOAA, por sus siglas en inglés) norteamericana, explica Marine Instruments.



Los datos llegan a un servidor instalado en la sede de Marine Instruments y posteriormente expertos de la firma y de AZTI los procesan y analizan para localizar concentraciones de clorofila, controlar las corrientes o la temperatura, es decir, todo aquello que afecta al comportamiento del pescado. Una vez procesados, son enviados a los buques (de una manera automática), donde a través del nuevo software

Recoge imágenes satelitales y las envía a los buques para recomendar las mejores zonas de pesca

pueden definir mejor sus labores de pesca, ya que además permite combinar la información oceanográfica con la de las boyas. Por parte de AZTI también se elaboran recomendaciones semanales que “ayudarán al usuario a determinar las mejores zonas de pesca” tomando como base las condiciones oceanográficas. Y es que el fin último es el de “mejorar la eficiencia y la sostenibilidad de la actividad”, apunta la empresa. MarineView Palangre optimiza la actividad pesquera resultando en mejora de beneficio económico, ahorro de combustible, mejora de la sostenibilidad, reducción de costes operativos y reducción del tiempo en el mar. En un escenario global que lucha por la sostenibilidad de los océanos, Marine Instruments se posiciona en el sector con soluciones altamente innovadoras con el único objetivo de convertir, a través de la tecnología, los océanos inteligentes en océanos. 

Grupo Iberostar se une al movimiento de consumo de productos del mar sostenibles y por la reducción de los plásticos

El Grupo Iberostar está trabajando en el seno del movimiento Wave of Change, en el objetivo de lograr la reducción total del consumo de plásticos de un solo uso. El Grupo hotelero sigue trabajando en todas sus operaciones a escala global, y sigue avanzando con el fin de dejar de generar residuos en 2025 y convertirse en una empresa neutra en emisiones de carbono en 2030. Para ello, se ha aliado con la ciencia poniendo en el centro de su estrategia la economía circular como clave para la protección del medio ambiente costero. Con la sostenibilidad como motor y pa-

lanca clave de negocio, además, entre las líneas de actuación del movimiento, el grupo hotelero tiene una estrategia para mejorar la salud de todos los ecosistemas que rodean sus instalaciones. Alrededor del 80% de los hoteles de Iberostar se ubican en primera línea de mar, y para ello trata de fomentar el consumo responsable de pescado y de marisco, promoviendo así un turismo responsable y beneficioso para el medio ambiente.

En 2020 la cadena ha seguido avanzando sin pausa en este camino y, además de conseguir su objetivo de ser libre de

plásticos de un solo uso, ha trabajado junto a instituciones como la OMT, el World Economic Forum o One Planet para desarrollar el programa How We Care, que recoge más de 300 medidas de seguridad sanitaria en línea con las políticas de circularidad del Grupo que impulsa el movimiento Wave of Change. Cuenta ya en su plantilla con más de 20 biólogos y científicos especializados en salud pública en entornos turísticos) y ha trabajado en la puesta en marcha de un laboratorio y un vivero de corales en República Dominicana con el fin de progresar en la investigación de la salud.



Cadenas para la pesca

www.thiele.de



Pies de Gallo

www.katiak.com



El bacalao, el pescado estrella

El bacalao es un pescado estrella en España, que en su variedad salada se consume en todo el país desde hace siglos. Conscientes de la preferencia de los españoles por este producto tan típico de nuestra gastronomía, la industria noruega de productos del mar ha decidido apostar por el mercado español para promocionar su bacalao salado y este verano pondrá en marcha una campaña de marketing que se extenderá a lo largo de tres años. De este modo, pretende animar a los consumidores a elegir el bacalao tradicional salado de manera natural, y con la calidad que esperan de los productos del mar de Noruega para sus platos con este saludable pescado blanco.

El bacalao noruego, tanto fresco, -en el que destaca especialmente el Skrei-, como congelado y también salado, tiene una gran presencia en España. De hecho, España es el principal consumidor de Skrei y los consumidores españoles identifican el origen noruego como una garantía de calidad a la hora de adquirir no solo el bacalao sino cualquiera de las especies de pescado llegadas desde las frías y cristalinas aguas del Mar de Noruega. “En el caso del bacalao salado, nuestro objetivo es aumentar la cuota de mercado de un producto que ya se consumía en España desde hace generaciones. Por eso hemos puesto en marcha una campaña que durará tres años y que impulsará el consumo de bacalao salado noruego, un producto con gran potencial de negocio para cualquiera que trabaje en el sector de los productos del mar” afirma Bjørn Erik Stabell, director del Consejo de Productos del Mar de Noruega en España, quien añade que “El bacalao es un producto muy relevante en España, y su versión salada es tremendamente popular, especialmente en el norte del país, por eso apostamos por España como un mercado donde existe una gran oportunidad de crecimiento”. Las frías aguas de la costa norte de Noruega han sido el principal caladero de bacalao de los pescadores de este país nórdico durante siglos. Desde tiem-



Pescador noruego captura el preciado Skrei

pos inmemoriales, una importante parte de las capturas de esta especie se procesa para convertirse en bacalao salado. El bacalao salado tiene una gran tradición en Noruega y en España y ha jugado un papel importante a lo largo de la relación que históricamente ha existido entre ambos países. La historia entre el bacalao noruego y España no es nueva en absoluto.

De hecho, es posible que surgiese durante la época de Cuaresma hace varios siglos, cuando la prohibición de comer carne durante la Pascua hizo que la demanda de pescado creciese. Ya entonces, la importación de bacalao seco y salado desde Noruega resultó ser una excelente solución que sentó las bases de una relación culinaria centenaria entre las dos naciones. El método consistente en añadir sal al bacalao para conservarlo se remonta al siglo XV, la técnica se desarrolló para garantizar la preservación del pescado durante viajes largos y permitió a los marineros disponer del alimento necesario durante los largos meses que duraban algunas de sus travesías marítimas. La sal alarga la vida útil del pescado y permite almacenarlo a temperaturas más altas. Gracias a ello, el bacalao salado adquirió una gran popularidad en países cálidos, como España y

Portugal. Hoy en día, como viene haciéndose desde hace siglos, los únicos ingredientes que los noruegos añaden al bacalao son sal y tiempo, que permiten a las materias primas alta calidad madurar. Al ofrecer un sabor tan puro como auténtico, hecho a la manera tradicional desde hace generaciones, el bacalao salado noruego encaja a la perfección en la tradición culinaria española.

Lo que caracteriza al bacalao salado que viene desde Noruega es, en primer lugar, la calidad en la materia prima, en su pesca y en su conservación. Noruega es una nación pesquera con una gran tradición y experiencia en los productos del mar, que aplica también a la elaboración de este tipo de bacalao.

La tradición del salado ha creado un producto que goza de personalidad propia, ya que los procesos de salazón y curación, propios del sistema de elaboración de Noruega, confieren al pescado unas características especiales, así como un color amarillento único y diferenciador. Este distintivo color amarillo es el que deben buscar los consumidores que quieran disfrutar de un auténtico bacalao salado noruego. 



**EL AUTÉNTICO
ATÚN ROJO**
THUNNUS THYNNUS





Oficina Nacional de Pesca, en La Gulette.

La Gulette, el puerto pesquero de Túnez

Texto

Alberto López Echevarrieta

La Gulette, el puerto pesquero por excelencia de Túnez, se encuentra rodeado de nombres tan íntimamente unidos a la Historia como Cartago, que tanta importancia tuvo en las guerras púnicas, y Salambó, inmortalizado por la homónima obra literaria de Gustav Flaubert. Les diría que es el equivalente a El Pireo para Atenas y Ostia para Roma por sólo citar dos puntos destacados en la geografía marítima. Sin embargo, la diferencia es notoria. “Esto ya no es lo que era”, me dicen en la Oficina Nacional de Pesca, junto a uno de los muelles. “La Gulette fue un pueblo con vida propia y no como ahora que parece engullido por la capital. Esto era una aldea de pescadores donde todos nos conocíamos y la

ayuda era mutua. Ahora, los fines de semana sobre todo, esto parece uno de los focos del turismo local”.

Es posible que el nombre de La Gulette les suene a ustedes por otro motivo. Aquí nació la actriz Claudia Cardinale cuando este puerto era una aldea de pescadores. Los tiempos han cambiado. Hoy es el principal centro de distribución del pescado de Túnez y un lugar muy agradable para visitar en los atardeceres, cuando las temperaturas descienden y se agradece la caricia del mar.

Formó parte del conjunto portuario de la mítica Cartago

A UN PASO DE CARTAGO

La costa tunecina ha tenido siempre una fuerte presencia en la Historia y siempre con motivos ligados a la navegación. Fue punto de inflexión cuando los fenicios campeaban por el Mediterráneo alardeando con razón de ser los mejores comerciantes de un mundo que se reducía al entorno de este mar. A corta distancia de La Gulette se levantó Cartago en el año 814 antes de Cristo, por obra y gracia de la princesa Dido -o Elisa, como la llaman algunos historiadores- que tuvo que salir de estampida de Tiro, al sur de la actual Líbano, porque la perseguía su hermano Pigmalión. Cartago fue creciendo gracias al trasiego de mercancías que se hacía en sus muelles y se enriqueció hasta que temblaron sus vecinos de enfrente, los romanos.

Curioso sistema de captura de pulpos con tinajas de barro.

Los césares cayeron en la cuenta de que tras el puerto africano había enormes plantaciones de olivares que producían el aceite que necesitaba Roma. Del interés por controlar no sólo las cosechas de aceite, sino también el comercio que mantenían con el Oriente próximo nacieron las guerras púnicas con resultado negativo para los cartagineses. Cartago es hoy un amasijo de ruinas, si bien queda en pie un santuario dedicado a la diosa Tanit y algunos de aquellos muelles donde arribaban las flotas navales, especialmente la de Aníbal que instaló sus astilleros en las proximidades de La Gulette, convertida hoy en el centro naval por excelencia.

BARBARROJA Y DRAGUT

Durante los siglos XV y XVI el mar Mediterráneo estuvo a merced de los piratas. Barbarroja y su fiel seguidor Dragut tenían atemorizada a toda la cristiandad con sus feroces flotas. El producto de sus rapiñas se lo llevaban a su país de origen, Turquía, donde incluso en la actualidad son tratados con respeto. Dragut, por ejemplo, tiene una estatua en el palacio Topkapi de Estambul en la que se le ve de pie, con una mano apoyada en el globo terráqueo como si hubiera conseguido el dominio mundial. Para acabar con aquella situación, varios monarcas, con el rey de España

Carlos I en cabeza, decidieron presentarles cara creando una base de operaciones en Túnez. A tal efecto fortificaron La Gulette convirtiéndola en una plaza de avituallamiento y arsenal. Sus restos sub-



La lonja pesquera



La flota de pesca

sisten en la actualidad, aunque no en todos los sitios se explica la historia de la misma manera.

LA VALENTÍA DE MATXIN DE MUNGIA

En estas batallas contra los turcos surgió un personaje legendario, Matxín de

Mungia, marino inquieto y de gran valor, que, como capitán de un galeón, volvió loco al mismísimo Barbarroja. El 27 de septiembre de 1536 el navío del vasco fue cercado por unas ochenta galeras del pirata. El de Mungia les causó grandes estragos consiguiendo escapar del cerco que le habían tendido, lo que enfureció al pirata hasta convertirlo en su objetivo predilecto.

Cerca de sus costas luchó el legendario Matxín de Mungia

Tres años tardó en hacerle prisionero. Fue entonces cuando, en vista de su arrojo, quiso que militara a sus órdenes. La negativa supuso que su cabeza rodara por la cubierta de la nave pirata.

Dragut dio mucha guerra porque demostró ser un gran estratega. Esclavizó a muchos tripulantes cristianos y, los hubo que, por no acabar como Matxín, renunciaron a su fe y se convirtieron al islamismo. La ofensiva para acabar con los piratas fue un fracaso. A 9 Kms. de donde hoy se encuentra el aeropuerto de la isla de Djerba, al sur de Tunicia, se encuentra Houmt Souk donde Dragut derrotó a la escuadra cristiana. Con las calaveras de los derrotados se construyó en este lugar una torre que estuvo en pie hasta el siglo XIX.

EL SALITRE DE LA GULETTE

La puerta del barrio portuario de La Gulette se erige como un símbolo de la comunión de los dos mundos que coexisten en Tunicia, un país tan mediterráneo como sahariano. Una de sus caras es moderna, mientras que la otra es otomana, del siglo XVI. Esta puerta da acceso a una zona en la que hasta 1957 vivían más franceses e italianos que tunecinos, y todos ellos relacionados con el mundo del mar.

A partir de 1945 se llevaron a cabo trabajos considerables en este puerto procediéndose al dragado de un canal y a la adecuación de una dársena de treinta hectáreas. Desde el punto de vista técnico, los muelles de La Gulette son magníficos alcanzando sus cimientos la misma profundidad en una longitud de 600 metros. Puede que no lleguen a tener la importancia de los de Bizerta con su trájín mi-

Entre redes y junto a la flota pesquera tunecina se degusta hoy el mejor pescado mediterráneo.



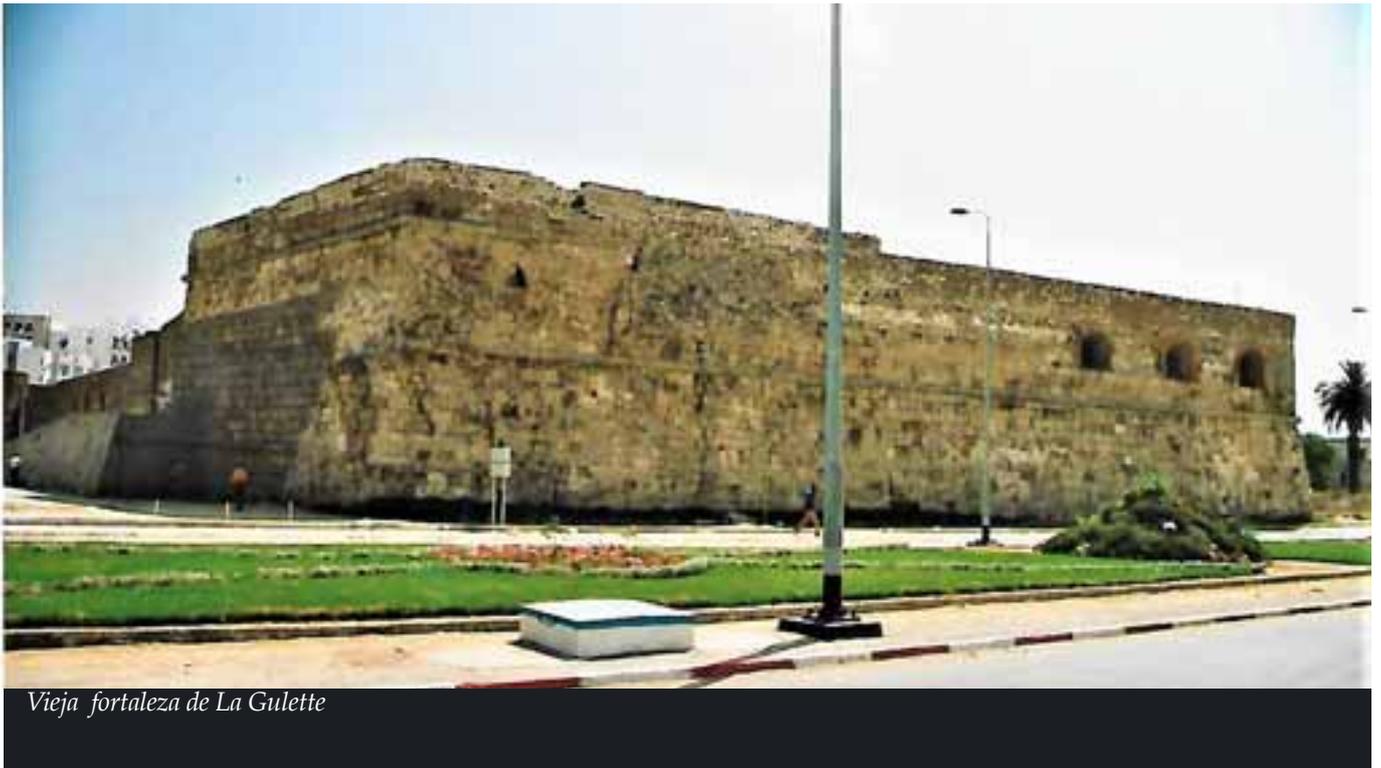
El pirata Dragut en el palacio Topkapi de Estambul.

litar, pero nadie discute su hegemonía como centro del pescado del país. Aquí también se embarcan

los minerales de hierro, hidrocarburos y fosfatos procedentes del centro de la nación. A dos pasos, en Salambó, se encuentra el Instituto Nacional de Ciencias Marinas y Museo Oceanográfico Dar el Hout, el mayor centro de investigación marina de la región. Desde 1924 ocupa un antiguo palacio sufi y ofrece una interesante visión del mundo del mar desde un punto de vista pedagógico. Los curiosos tienen la oportunidad de conocer los distintos sistemas de pesca que se muestran junto a numerosos acuarios, maquetas y variadas colecciones.

Testigos de muchos acontecimientos de La Gulette son la muralla del siglo XVI y la kasbah. Esta es una vieja fortaleza que, tras la toma por los turcos, se convertiría en unas gigantescas mazmorras donde los prisioneros cristianos eran encerrados para luego ser vendidos como esclavos en el zoco El Berka de la antigua medina. Uno de los ilustres que pasaron por aquella experiencia fue San Vicente de Paúl.

Obvio resulta señalar que al anochecer las tabernas de La Gulette rebosan de una clientela adicta que opina que aquí, oliendo a salitre, es como mejor se come el pescado asado. Se puede probar lubina, dorada, mero y mariscos: Pulpo, gambas, calamares, langostas... El cuscús de pesca-



Vieja fortaleza de La Gulette

Cuna de la actriz Claudia Cardinale, la principal promotora del lugar

do es sabrosísimo servido con su caldo y lleno de legumbres, aunque personalmente prefiero la especialidad del pescado a la sfaxienne, que se sirve cocido con salsa de tomate y legumbres.

LA PESCA DEL PULPO

“Las doradas y las lubinas -señala un grupo de pescadores mientras remiendan las redes en el puerto- viven sobre los fondos arenosos de zonas de roca y se alimentan de pequeños crustáceos y otras especies más pequeñas. Nuestras costas se prestan mucho a su refugio y ahí es donde las solemos encontrar. Tanto unas como otras, incluso el mero, son especies muy abundantes en el Mediterráneo”. Junto a las redes veo un grupo de tinajas de barro. Les pregunto por su finalidad. “Es para el pulpo”, añaden.

La pesca del pulpo en Túnez es sumamente curiosa. En esta faena se utiliza un procedimiento único en su género. O al



Puerto de La Gulette en Túnez

menos eso me parece a mí: Enraciman varias tinajas de arcilla que fabrican los alfareros de la isla de Djerba y las amarran de las asas. De esa guisa las tiran al mar esperando que los calamares penetren en el interior de alguna de ellas. Ya dentro les resulta prácticamente imposible manio-

brar para salir. Los pescadores esperan pacientemente un tiempo y no tienen más que tirar del conjunto de tinajas, vaciarlas y vuelta a empezar. “Los pulpos viven de cinco a seis años”, me dicen en el Museo Oceanográfico. “Su desarrollo depende en parte del tempera-

Matxín de Munguía luchó a las órdenes de Andrea Doria contra los turcos del Imperio otomano

mento. Si el ejemplar es muy tímido y pocas veces se atreve a salir de su cueva para comer, su crecimiento será lento. Si abunda el alimento y el pulpo es agresivo, crecerá enormemente”.

KRAKEN, ASUSTA A NIÑOS

La pesca de cefalópodos está dividida entre los que se decantan por los calamares y los que decididamente van a por pulpos. Evidentemente no es lo mismo, pero los matices son curiosos. “El pulpo se acostumbra al hombre en cuestión de una semana, pero el calamar es otra cosa. Estos muerden a la menor provocación”, añaden.

Esta característica alimenta varias leyendas, la más popular de las cuales está protagonizada por Kraken, un pulpo enorme que vive en el fondo de los mares. Los viejos lobos de mar cuentan a los niños cómo este monstruo procede de la lejana Escandinavia y que, dadas sus dimensiones -puede llegar a los dos kilómetros de longitud-, es capaz de engullir barcos y hasta ballenas de un bocado. Escuché el relato que me hacía un pescador entre las risas de unos compañeros y el respeto de otros que lo conocían desde su infancia.

La misma leyenda circula también entre los pescadores escandinavos pues pertenece a la mitología escandinava. Allá por el siglo XVIII la contó en Noruega Erik Pontoppean, obispo de Bergen. Encontrarla en La Gulette fue todo un hallazgo. 🌊



Museo Oceanográfico Dar el Hout, en Salambó.



Representación pictórica del monstruo marino



Tinajas preparadas para la pesca del pulpo

BOU NABARRA

en Elantxobe, 85 años después

Texto

Julio Ruiz de Velasco

Tres socios. Verónica y Raúl de Ibarangelu (Bizkaia) y Julián de Vallecas (Madrid) formaron una cooperativa e iniciaron suproyecto unos meses antes de la pandemia. Luego se unieron Roge y Olatz y así comenzó su singladura. La obra del local de trabajo la realizaron en pleno confinamiento, pero su ilusión, su fe y sus grandes dosis de emprender en tiempos distintos es lo que les llevó a crear una escuela de buceo para hacer cursos y excursiones por Urdaibai.

Actividades de limpieza de fondos y recuperación de objetos que van apareciendo en la zona son otros de sus objetivos. Y la bautizan como "Bou Nabarra Buceo" en homenaje a la memoria de los marineros de los bous (barcos bacaladeros aparejados y artillados por la marina republicana vasca). Concretamente el Bou "Nabarra", antes llamado "Vendaval" y construido en 1928, tenía como misión la protección y escolta de la costas guipuzcoana y vizcaína. Uno de sus tripulantes, Juan de Dios Telletxea oriundo de Ibarangelu, falleció un mes antes de la creación de la cooperativa. Por eso la razón del nombre de la cooperativa. Pero no solo es lúdico y educativo su fin. La arqueología marina es otra beneficiada de sus actuaciones. Hace poco descubrieron un ancla de piedra, ancla lítica, de más de dos siglos de antigüedad en una de sus inmersiones y siguiendo los protocolos de actuación, notificaron el hallazgo a la autoridad competente. Nunca se debe sacar un objeto a la superficie. Primero avisar y luego el experto decidirá. De esta forma se ha podido contextualizar, continuar y dar curso a las investigaciones arqueológicas llevadas a cabo en la zona desde hace bastante tiempo. Lo importante no es solo la pieza sino el con-



Buceo Bou Nabarra Elantxobe, con Roge, Olatz, Raúl, Julián y Bero.



El alcalde de Ibarangelu, Patxi Egurrola, con los miembros del Bou Nabarra.

texto en el que está. Salvo que sea algo que esté en peligro inminente no se debería sacar nada del agua sin autorización. La historia y la ciencia nos enseñan muchas cosas con los objetos encontrados en el lecho marino. Durante el resto del año BNB tienen menos actividad turística pero siempre tienen cosas que hacer ya

que también colaboran con los biólogos de la UPV (Universidad del País Vasco) testeando algas y aguas y ayudando a la ciencia y al conocimiento de nuestro entorno. El siglo continúa, la pandemia retrocede y Urdaibai se conoce más. Y avante siempre con los emprendedores en tiempos difíciles y distintos. 🌊

WWW

WORLD
MARITIME
WEEK

5 CONGRESOS
EN UN ÚNICO
ENCUENTRO AL
MÁS ALTO NIVEL

Bilbao Exhibition Centre,
5-7 octubre 2021

SINAVAL
Comisión Puertos Internacionales

euromaritime
Exhibición Puertos Internacionales

future **port**
bilbao

OIL & GAS
CONFERENCE

oec
Green Energy Conference

Colaboran

GRUPO
spri
TALDEA

Euskadi, bien común

EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

Organiza

BILBAO
EXHIBITION
CENTRE

EXPOSSIBLE!

bilbaoexhibitioncentre.com