

Europa Azul

Revista de la Mar

Noviembre-Diciembre N.º 186 • 2021



Especial Galicia

“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...)



Alberto Echaluze

Sin negociación no se tienen en cuenta las implicaciones socioeconómicas

La Comisión se ha mantenido firme y ha aplicado al pie de la letra el plan de gestión de las aguas occidentales, sin que hubiese ninguna negociación de por medio. Todo ello, vuelve a demostrar que no se tienen en cuenta las implicaciones socioeconómicas que estos nuevos recortes pueden tener.

Estas brutales y drásticas reducciones vienen siendo significativas, con el paso de los años, dentro de una política pesquera común que no tiene en cuenta al ser humano y de una Comisión de la UE que, cuando le conviene, se refugia detrás de argumentos científicos y otras veces jurídicos. No existe un sector económico tan dependiente de un informe ajeno como el de la pesca. Si estamos ante un stock único no se pueden aplicar subidas, en 20 años, de un 421 por ciento, y para la subdivisión que está a su lado baja en ese tiempo el -4 por ciento. No negamos el estado de salud, por ejemplo, de la población de merluza o lenguado, pero la pesca no debe ser el único remedio frente al cambio climático y la contaminación del medio marino.

De todo ello, tendrá inevitablemente consecuencias negativas para todo el sector, con importantes efectos de arrastre en otras pesquerías. ¿Cómo se va a arreglar un armador con 170 to-

neladas menos de una especie si representa casi el 80% de su facturación?. Y es que nos encontramos con unas dinámicas peligrosas que no se justifican en su aplicación.

El acuerdo europeo, liderado por el comisario europeo para el Medio Ambiente, Océanos y Pesca, Virginijus Sinkevicius, no ha gustado al sector de la pesca, porque la dinámica es la de reducción progresiva sin una justificación científica convincente.

No se entiende que un mismo stock como el lenguado tenga diferente reducción en la costa francesa que en la costa española. Todo ello es la política del reduzco donde más te duele y te compenso con alguna subida para que te quedes calladito. Esa parece que es la Política Pesquera de la UE. Estamos hablando de una reducción tras una reducción, al tiempo que la disconformidad con las cuotas para el Mediterráneo sin justificación también no debe ser admitida.

Por ello, es normal que se haga frente a esta Comisión de la UE que sigue unos más dictados más ambientalistas que más proclives en defensa de la pesca. Atisbamos un 2022 conflictivo a todas luces, pero es necesario modificar esta dinámica porque lo peor

es que no se varían posiciones en relación a las especies como la gamba roja y ni siquiera se hace caso a la introducción de medidas en favor de la selectividad de especies, con el objetivo de lograr mejorar su estado de salud. Se proponen medidas técnicas que palien las reducciones de especies. Y no nos extraña que todavía recaigan más medidas. Por ello, no es de extrañar que se oigan voces en el sentido que el Mediterráneo se está convirtiendo en «un laboratorio», para poner en marcha los planes de la Comisión. Y queda reseñar que, por lo menos por primera vez, el Gobierno de España se ha opuesto al comisario europeo. La primera potencia de pesca de Europa le ha dicho al comisario que no está conforme con sus políticas. Pero ni por esas, la Comisión adopta su peor cara y cada más que peligrosa. No obstante, lo peor de todo es que parece que se quiere destruir la flota pesquera del Mediterráneo y, en este caso, de Andalucía que verá reducida en tres años un cuarto su actividad. Es por ello que, el sector no piensa quedarse con los brazos cruzados. De momento, se anuncian convocatorias de huelga en disconformidad con estas políticas pesqueras que la Comisión lleva a cabo.

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.julioruizvelasco.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: jruizvelasco@telefonica.net

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



Entrevista 6 a 8

Alberto Yañez, armador de la empresa Pesquerías Yañez

Europa 9 a 15

TACs y cuotas polémico

Resoluciones para la flota del Mediterráneo

Opinión 16 y 17

Los efectos de los fondos europeos

Galicia 18 a 20

Entrevista a Jorge Garrido, secretario general del Consello Regulador del Mexillón de Galicia

ICCAT 22 a 24

Situación del marrajo y opiniones de las diferentes asociaciones empresariales

El TAC de bonito se mantendrá en el mismo nivel

Euskadi 26 y 27

Congreso Itsaskoi.

Acuerdo entre ABANCA y el Foro Marítimo Vasco

Canarias 28 y 29

Repercusiones de la erupción del volcán de La Palma sobre los ecosistemas marinos

Catalunya 30 y 31

Catalunya potenciará la emprendeduría y la innovación en el proyecto Psamides

Innovación 32 a 35

Dos proyectos consiguen la eficiencia energética de los buques

Comercialización 36 a 40

Nuevos servicios y digitalización, la apuesta de futuro de las pescaderías

10 al 15

Europa

Recorte de merluza y en el Mediterráneo

El Consejo de Ministros de la UE ha adoptado reducciones en los TACs de especies importantes, pero mucho menores a las que estaban previstas inicialmente. Así, la cigala ha pasado de una reducción inicial planteada de un 18% a un 5%, y la merluza sur, de un 18% a un 8%. «Son números que vamos a dar por buenos, pero bueno, vamos acumulando año tras año reducción», han apuntado fuentes del sector.

No obstante, el malestar es notable en el Mediterráneo, porque el 7,5% de la reducción se ha convertido en un 6%, que en realidad es cerca del 7,5% «porque los coeficientes reductores y demás formulas matemáticas aumentan el número».



26

Euskadi

La reducción de la flota de bajura vasca incrementa la facturación en doce años

Pese a reducirse la flota de bajura vasca en un 25 %, en doce años, la facturación subió en un 17 %. Los barcos grandes de bajura descargaron, en 2008, 34.673.832 kilos y tuvieron una facturación 35.391.473 euros. En el 2020 redujeron las descargas a 21.242.403 kilos y los precios supusieron un ingreso superior de 39.594.842 euros.



Acuicultura 42 a 46

Subida de costes de las materias primas de las empresas de acuicultura

Acuicultura de Noruega

Nuestras estrategias para controlar las enfermedades víricas

Andalucía destina 9,3 millones a la acuicultura

Astilleros 58 y 59

Zamakona Yards construirá un arrastrero pelágico para Escocia.

Los astilleros vascos destacan en innovación

Empresa 70 a 74

Coterena y Marine Instruments

Reportaje 62 a 67

Creta, la isla en forma de barco

Gastronomía 68

San Sebastián Gastronomika

Historia 68 a 70

El bacalao y los grandes de Terranova

Nautica 71

Salón Náutico de Barcelona

22 y 23

Reunión ICCAT

Nuevas medidas de conservación para el marrajo

Tras cuatro años de largos debates, la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico ICCAT acordó el pasado mes de noviembre en su 27ª reunión ordinaria una nueva medida de conservación para el marrajo diente del Atlántico Norte a partir de 2022. Desde el sector lamentan que, una vez más, ICCAT haya desoído los informes aportados por España en cuanto a la situación del recurso. Por su parte, ICCAT apunta que el marrajo diente se encuentra en situación de sobrepesca, mientras que desde el sector se afirma que muchas flotas no aportan datos y la realidad es diferente a la que tiene el recurso.



Publicidad

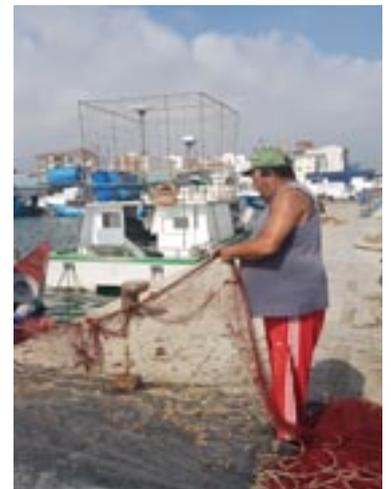
Protecnavi	2
Tvmac	9
VMS	11
Los Peperetes	19
Marine Instruments	21
Balfegó	25
Industrias Ferri	35
Hydro Systems	39
Abanca mar	41
Salmón Noruego	45
Saja-Indyna	55
G° V° Transportes	57
Coterena	59
Nautical	61
G°V°. Litoral	72

48 a 52

Jornadas de Celeiro

Unas conferencias en Celeiro que marcaron la actualidad de la pesca española

El secretario de la Cofradía Santa María de Celeiro, Máximo Díaz, valora positivamente la 25 edición de las Jornadas de Celeiro. Según, Díaz, «tras tres días intensos de debate, en el que se habló del comercio digital, el reparto de cuotas, el FEMPA, el relevo generacional, el Brexit...», las Jornadas congregaron a más de 400 inscritos, «en el que todos los temas de actualidad, más importantes, se debatieron Celeiro». Entre los aspectos más novedosos fue el anuncio de la Secretaria de Pesca, Alicia Villauriz, sobre que el reparto de las cuotas que se podrán llevar a cabo en base a criterios sociales», un tema que deberá pasar por el Consejo de Estado, Parlamento y Consejo de Ministros, antes de su aprobación.



La flota de Motril (Granada) ha conseguido consolidar un conjunto de barcos en el que sigue existiendo mucha preocupación por las normativas que se tratan de establecer desde Bruselas. Foto A.E.O.

Alberto Yáñez Pardo, armador y patrón de Pesquerías Yáñez

‘La modalidad del palangre de fondo del Cantábrico y Noroeste ha entrado en S. O. S.’



Alberto Yáñez junto a su barco Beti Maurixio, en el puerto de Ondarroa.

Alberto Yáñez Pardo, nacido 1980, en Cariño (A Coruña), es patrón y armador. Procede una familia de pescadores y en el año 2008 cogió el mando del pesquero Beti Maurixio, antes propiedad de armadores de Mutriku (Gipuzkoa), con el que opera en el caladero nacional a la pesca del palangre de fondo. Pertenece a la Asociación de Palangreros de Fondo del Cantábrico Noroeste que agrupa al 80% de la flota dedicada a esta pesquería. Son los únicos artesanales que quedan en esta modalidad. Pescan, una a una, sus piezas, y carecen de descartes. «La situación de la flota es de: S.O.S», señala Yáñez, desde el puerto de Ondarroa en donde realiza las descargas, para enviar a Galicia el producto capturado.

Entrevista

Texto: Iñaki Solabarrieta

-¿Cuál es la situación del sector de palangre de fondo del Cantábrico y Noroeste?

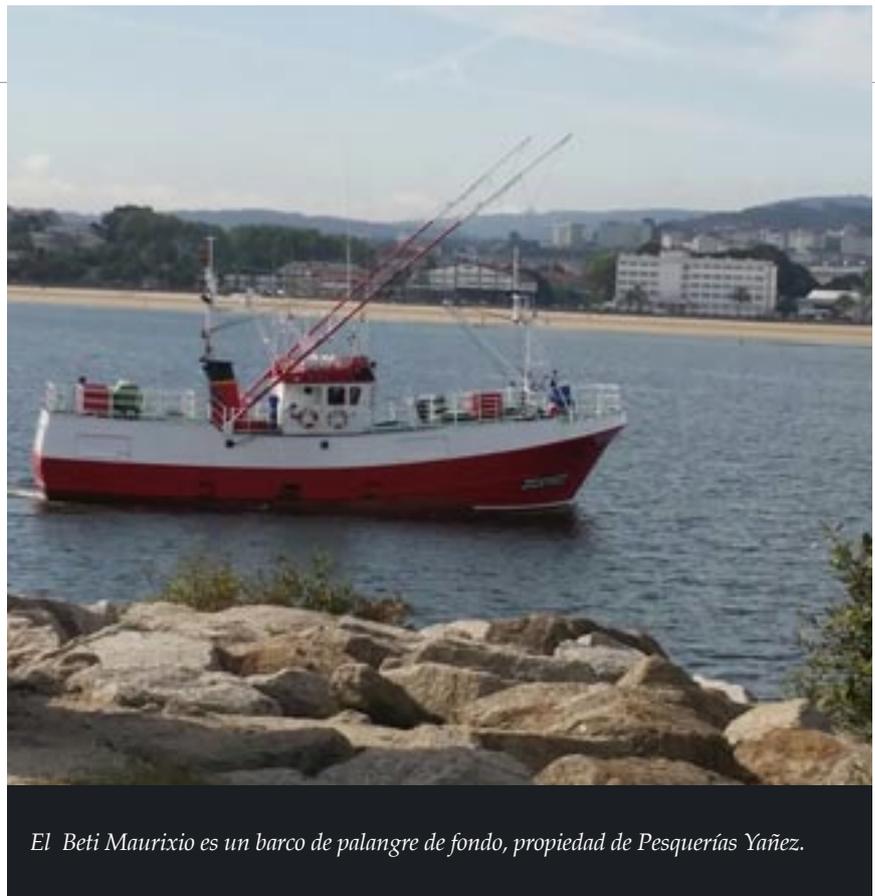
-Desde el año 2010 nuestras posibilidades de pesca se vienen reduciendo, año tras año, hasta llevarnos a una situación insostenible. La mala gestión de la administración en el caladero nacional nos está llevando a la ruina. Nuestra pesquería está dirigida a la merluza en un 70% puesto que el resto de las especies como el besugo, desde el mes de julio, solo se nos permite pescar 30kg diarios. Otra especie es la caballa que en una semana pescamos la cuota. En cuanto al bonito dura poco más de 2 meses hace que nuestros ingresos se reduzcan, año tras año, hasta llegar a una situación inviable.

- Entonces son las cuotas el problema principal.

-Ante las bajas cuotas no se pueden ofrecer unos puestos de trabajo de garantías. Hoy la gente no quiere ir a la mar a ganar 1.000 euros y tampoco lo haría. Dependemos de lo que pescamos y al mismo tiempo del precio del mercado pero si a esto se le suma la tendencia de rebajar año tras año las cuotas nos acaban por poner en el precipicio. Los gastos año tras año se multiplican (seguridad social-gas oil-aparejos etc); sin embargo, los ingresos se reducen. Por mucho que te guste cualquier trabajo, el mismo deja de ser atractivo en el momento que se deja de ganar dinero. Si te dejan trabajar el mar es un trabajo atractivo económica y socialmente.

-Entonces qué soluciones proponen?

-Cada día que pasa es peor. Las normas que nos ponen nos hacen ser más



El Beti Maurixio es un barco de palangre de fondo, propiedad de Pesquerías Yañez.

“Los intercambios de cuotas deberían ser transparentes y tendrían que repartirse entre el conjunto de las flotas”

esclavos de nuestro oficio. Hay cosas que no tienen sentido. No se puede gestionar una empresa sin llevar un control de cuotas exhaustivo y esto se consigue poniendo a la flota en igualdad de condiciones. En especies clave en nuestra supervivencia como la merluza, besugo, caballa y bonito no se puede legislar una cosa y al mismo tiempo la contraria. El diario electrónico DEA es el mejor mecanismo para llevar una contabilidad a tiempo real y no encontrarse con

sorpresas innecesarias. Es la Administración la que debe obligar a todos los barcos que se dirijan a estas pesquerías a la instalación del DEA. A la hora de repartir las cuotas por especies no se puede atender a unos criterios u otros diferentes dependiendo de la especie que se vaya a repartir; es decir, si la caballa o el bonito el reparto es por derechos históricos deben de hacerlo igual en el resto de las especies. Para todo ello debe aplicarse la misma vara de medir. Aquí no se trata de dividir a la flota se trata de aprovechar los recursos que se nos permitan pescar. Al final para cualquier pesquería hacemos falta todos Y, todos somos empresa y todos creamos puestos de trabajo

Hablemos por especies. ¿Qué problemas tienen con el besugo?

Llevamos desde el mes de julio con 30 kg diarios para poder salvar la campaña de Navidad .



Yañez propone fórmulas para un rápido embarque.

A principios de octubre Madrid nos comenta que aparecieron unos consumos muy elevados de cuota y que había que cerrar la pesquería a lo que nosotros nos oponemos. No es serio que en las épocas en las que estamos no se lleve un control de una pesquería tan delicada. Alguien no está haciendo su trabajo.

-¿Con el bonito, la campaña se cerró muy pronto?

-La gestión que hay es la correcta donde las dos modalidades de cacea y vivero conviven en la mar. Debemos exigir a la administración más cuota. Año tras año se agota antes de tiempo. Tenemos un stock recuperado. ¿Donde está la cuota de atún blanco que España tenía y porque a espaldas del sector se intercambiaron?. Antes las costeras llegaban hasta noviembre y se paraba por aburrimiento. Cada vez hay menos unidades y sin embargo la cuota no llega y la política que se lleva acaba es que si consumes todo no te doy más pero si no la gastas te la quito. Sería un error en esta pesquería repartir por históricos. El pescado hay que buscarlo y no siempre las cos-

“Aprecio que en el mundo de la mar se ha perdido la cultura del esfuerzo por el cambio de mentalidad”

teras se van hacer a la puerta de casa. Nuestra mayor competencia son los pelágicos. En la mar por donde van arrasan y en tierra es un arte que está prohibido. Sin embargo, se aprecia que nuestras fabricas compran la especie de los arrastreros y las incluyen en sus latas de venta. No es entendible que por parte de Europa que te vende el sello de ecologista y verde se permita todo esto.

¿En cuanto a la merluza qué piensan de la situación?

En 10 años nos quitaron todo. En términos económicos llevamos gastado en cuota para poder trabajar 255.624.6 euros. Tenemos una cuota inicial con los swaps repartidos a lo largo del año de 409.277kg. Junto a ello este año

llevamos comprados 426.041kg. Como año tras año en Bruselas se producen recorte tras recorte y encima se programan más recortes. Los barcos de nuestra asociación llevamos consumidos a fecha 15 noviembre 822.804kg. En total tenemos 835.318kg y ya tenemos gastados 822.804kg. Nosotros en lo que va de año llevamos un consumo de 650.00kg de merluza y eso que 4 meses no nos dedicamos a ella como se puede decir que el stock de la merluza está mal. Hay un sobrante de 650.000kg de merluza en el caladero a falta de un mes para acabar el año.

¿Qué medidas habría que introducir para conseguir el relevo generacional?

Aquí hay cosas que se plantean muy mal ya desde las escuelas. Yo te hablo de este tipo de barcos que es lo mismo que los que trabajan en gransol. Después en pesca de atuneros o barcos factorías es otra situación diferente. Lo que hay que tener claro es que el sueldo de toda la tripulación depende de lo que se pesque. Si el barco no pesca esto no funciona ni para el armador ni para los tripulantes. En la pesca hay que bajar al barro. Aquí por salir de la escuela con un título no tienes el sueldo asegurado. Por ello cuando salió una remesa de alumnos y tuvieron la oportunidad de hacer prácticas en barcos de Celeiro y Burela se quejaban de que estaban muchas horas en cubierta pero es que para estar arriba tienes primero que aprender el oficio desde abajo. Después no todo el mundo vale para estar separado de su familia tanto tiempo, ni todo el mundo vale para trabajar en una mina. No solo es el mar la hostelería como está si tienen el mismo problema y muchos trabajos en tierra que no encuentran gente.

La mentalidad de la gente cambió y no todo el mundo tiene la mentalidad del esfuerzo, y el mar no son 8 horas. Son las que sean. 🌊

En atuneros congeladores productos TVMAC



tvmac



QUIMICA Y SISTEMAS PARA MANTENIMIENTO INDUSTRIAL Y CONSTRUCCION

Fábrica y Oficinas:

Zona Industrial A Revolta

Pousadoiro, s/n.

36650 CALDAS DE REYES • (PONTEVEDRA)

Apdo. 57 - Tel.: 986 565 180

Fax: 986 565 382

E-mail: tvmac@tvmac.net

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



La merluza, un caso difícil de entender

Texto: I.S.

Después de casi 40 horas de negociaciones al final se alcanzó un acuerdo para las cuotas de pesca, pero con recortes significativos para España. Los ministros de Pesca acordaron para 2022 un recorte del 8% en las capturas de merluza sur, en el caladero nacional.

Los pescadores de la flota artesanal Norte que pescan esta especie en la costa, tras las campañas de verdel, reciben un duro golpe que les deja en difícil situación. Los de arrastre de litoral también han reaccionado con profundo malestar.

En este caso, además, la evolución de los TACS de merluza sur VIII ABD y de la VIIC es paradigmático. Aún tratándose del mismo stock, desde el 2014, el TAC en la zona VIII ABD ha subido un 21 por ciento, mientras que en la zona VIII, en la costa francesa, ha descendido un -48 por ciento, con lo que nadie ofrece una explicación convincente. Pero es menos lógico que desde el año 2000 al 2021, en una subdivisión suba un 421 % y en la que está a su lado descienda un -4%, en 20 años

Así, España, según ha advertido, la OPPAO de Ondarrea ha pasado de tener en este stock 10.400 toneladas en 2014 a 4.884, lo que supone «menos de la mitad». Asimismo, han remarcado que la cuota «es para 1.200 barcos», así que «saldría a cuatro toneladas por barco» de

AÑO	MERLUZA VIII ABD		MERLUZA VIIC	
	TAC	ESPAÑA	TAC	ESPAÑA
2001	7083	2179	8900	5690
2002	10083	3103	8000	5119
2003	11220	3452	7000	4480
2004	14623	4499	5950	3807
2005	15932	4902	5968	3819
2006	16419	5052	6661	4263
2007	19701	6062	6128	3922
2008	20196	6214	7047	4510
2009	19261	5926	8104	5186
2010	20609	6341	9300	5952
2011	20609	6341	10695	6844
2012	20609	6341	12299	7870
2013	20609	6341	14144	9051
2014	30610	9418	16266	10409
2015	33977	10454	13826	8848
2016	40393	12429	10674	6830
2017	44808	13787	10520	6732
2018	42460	13065	9258	5924
2019	52118	16036	9258	5924
2020	42235	12996	8752	5600
2021	36906	21%	11355	-48%

Desde el año 2014, el TAC de la merluza VIII ABD ha subido un 21 % y en la VIII desciende el -48 %, pero si consideramos desde el 2000 subió la merluza ABD un 421 % y en la VIII descendió el -4%,

media para todo el año, aunque el reparto no es «lineal».

Por ello, la asociación no comparte la valoración del Ministerio español de Pesca de que se haya producido un recor-

te del 8%, y no del 18,5% como había propuesto inicialmente la Comisión Europea. A su entender, es «un alivio» el hecho de que no reduzca en un 18,5%, pero un recorte del 8% no puede ser «nunca una buena noticia».

De esta manera, han precisado que el hecho de que se aumenten las cuotas en otras especies no significa que se pueda paliar la reducción de merluza ibérica si son especies «más residuales» que no se pescan «en tanta abundancia».

Gallo y jurel, subidas

En otras especies se mantienen en similar volumen que este año debido a que en la UE especies como la anchoa al no existir cambios significativos biológicos y el bonito se decidió mantener igual. Igualmente pasa con el bonito, en la reunión del Consejo Científico Internacional del Atún Atlántico (ICCAT). Por otro lado, en el Golfo de Vizcaya, el Consejo ha acordado la reapertura de la pesquería de cigala en la unidad funcional 31, con un límite de captura de 14 toneladas. En aguas ibéricas, los niveles son más positivas.

El lenguado, en el caladero nacional, baja un 5 % y en la costa francesa un 36%, pese a ser el mismo stock

El TAC de gallo se incrementará en un 13 %, el de rape en un 5% y el de jurel, en un 12 %. “Estos aumentos muestran que los esfuerzos de conservación dan sus frutos”, ha apuntado el comisario europeo. «Para la anguila, estamos evaluando el reciente dictamen del ICES, que pedía la prohibición de la pesca en todas las cuencas marinas. El Consejo decidió prorrogar las medidas actuales, tal como lo propuso la

Comisión”, explicó, el Ministro, Luis Planas

En cuanto a esta última especie, por la salida británica del Brexit, no se puede adoptar el Reglamento de cuotas para la caballa. El mecanismo de "rollover" permite pescar un 25 % de la cuota en el primer trimestre de 2021, hasta que se cierre un acuerdo definitivo en las próximas semanas.

Reducción del lenguado

En el Golfo de Vizcaya, el lenguado a sufrido un recorte del 36 % generándose un profundo malestar entre los profesionales galos. Para muchas flotas francesas, esta especie supone un 80 % de su facturación, con lo que una reducción del TAC supone un duro traspies. En cuanto al lenguado de caladero nacional sufrirá también una disminución del 5%, mientras que la cuota para el abadejo se mantiene con respecto al año pasado. 🌊

«Queremos un TAC definitivo y no la gestión por trimestres»

Se alcanzó un acuerdo ante el Consejo de Ministros entre la Unión Europea, Noruega y el Reino Unido para una parte de las existencias repartidas entre las tres partes. Todavía debe completarse, ya que algunos sectores esperan un más de derechos de pesca de bacalao en Spitsbergen, en particular, mientras que el reparto de especies pelágicas en el Atlántico Nororiental (caballa, arenque, jurel y bacaladilla) está lejos de resolverse con las otras partes implicadas (Islas Feroe, Islandia, Rusia y Groenlandia).

De momento, para todas las poblaciones compartidas con el Reino Unido, no se ha podido llegar a un acuerdo. Los principales países afectados (Francia, España, Países Bajos e Irlanda) y la Comisión se han dado de plazo hasta el 20 de diciembre para reanudar las negociaciones, que no han avanzado desde hace quince días. Pero existe el riesgo de que, como a principios de 2021, comencemos el año 2022 con un régimen provisional de tres meses, basado en la concesión del 25% de las recomendaciones científicas del año para el primer trimestre..

La gestión provisional también afectará a las especies del Golfo de Vizcaya, como la merluza, que se gestiona en toda su área de distribución, hasta Escocia. Esta situación no gusta nada a los armadores por las dificultades que presenta la gestión de una cuota, en diferentes fases. «En primer lugar nos dan la cuota para su captura entre enero y marzo. Después llega una segunda fase de abril a julio y después para el segundo semestre te dan las cuotas asignadas. Así, no se puede gestionar un recurso», señalaba Kiko Marín, de la Organización de Productores de Ondarroa. De ahí que los armadores esperan cuanto antes que se establezcan TACs definitivos, promesa del comisario Sinkevicius que no se cumplirá en 2022, nuevamente.

Los profesionales, al tiempo que toman nota del establecimiento de TAC provisionales para determinadas poblaciones a niveles que tienen en cuenta el carácter estacional de su actividad, «constatan que son uno de los únicos sectores de actividad sin visibilidad durante más de tres meses», lamentaba Marín.

El Gobierno Vasco lamenta que «no se hayan suavizado los recortes»

El Gobierno Vasco, por medio del director de Pesca, Leandro Azkue, lamentó que no se hayan logrado suavizar los recortes anunciados para la caballa y la merluza. Especialmente, para esta especie consideró que la flota de litoral ha recibido muchas reducciones, con lo que la situación será más difícil. Especialmente, su preocupación radica en que no se hayan logrado suavizar los recortes, "claves para la supervivencia de una parte muy importante del sector pesquero". "Los resultados nos muestran un panorama peor que el pasado, con nuestras especies de mayor interés afectadas por nuevos recortes que, año tras año, ven limitadas las posibilidades de pesca", dijo Azkue. En esta dirección Azkue expresó "siguen primando los criterios biológicos" --incluso cuando, a su juicio, "no están del todo claros"-- frente a los socioeconómicos, afectando a una flota que ya tenía difícil la supervivencia y que, se-

gún ha reonocido, "un año más, tendrá que pelearse por las escasas cuotas que le van a ser asignadas". Aunque en algunas especies "algo más de cuota en especies que, para el conjunto de la flota, no suponen una gran solución, como el rape o el gallo", el director de Pesca vaticina que se va a tener que enfrentar el año "con nuevos recortes, que se suman a los de años anteriores, en especies de gran relevancia es una mala noticia" para los pescadores vascos y ha indicado que hay que sumar también las reducciones de cuota que se han producido en estos últimos seis años "Entendemos que el año 2022 va a ser complicado, en el caso vasco, fundamentalmente para cuatro barcos de arrastre localizados en Ondarroa, que tienen a la merluza ibérica como pesca dirigida y como una de sus principales especies de pesca", ha añadido. 🌊

Oceana dice que los Estados miembros han excedido en un 35 % los límites de capturas

Las organizaciones ecologistas han criticado el acuerdo alcanzado sobre posibilidades pesqueras para 2022, por considerar que los Gobiernos "cierran los ojos" ante la sobrepesca y que las cuotas superan las recomendaciones científicas. Oceana ha manifestado, en un comunicado, que el pacto alcanzado --que incluye 23 límites de capturas para poblaciones pesqueras gestionadas de forma exclusiva por la UE en el Atlántico nororien-

tal, así como restricciones de días de faena en aguas del Mediterráneo--, no basta para proteger los caladeros. España y el resto de los Estados miembros han decidido exceder las recomendaciones científicas para el 35 % de los límites de capturas acordados y no aplicar las necesarias reducciones del esfuerzo pesquero en el Mediterráneo. Esta decisión no solo va en contra del medio marino, sino también de los compromisos vinculantes de la Política Pesquera.

Cepesca vio «excesiva inflexibilidad» en el Comisario Sinkevicius

La Confederación Española de Pesca (Cepesca) ha tachado de "inflexible" la actitud del comisario europeo de Pesca, Océanos y Medio Ambiente, Virginijus Sinkevicius, en la negociación de los Totales Admisibles de Capturas (TAC). Para Cepesca, el resultado del Consejo de Ministros de Agricultura y Pesca "sume a las empresas del sector en una crisis de rentabilidad, con la consiguiente destrucción de empleo". La patronal española entiende que la Comisión Europea ha demostrado falta de sensibilidad con los pescadores en una coyuntura complicada por la crisis sanitaria y la subida de los costes de explotación y logística. Según el secretario general de Cepesca, Javier Garat, "el resultado es, sin paliativos, un duro golpe para la pesca española". En este sentido "resulta paradójico que la Comisión Europea defienda el carácter esencial de nuestra actividad, pero a la hora de tomar decisiones políticas que afectan a nuestro día a día demuestre que la institución está muy alejada de la realidad del sector y no reconoce el papel estratégico que éste tiene en la Unión Europea. La doctrina ambientalista que actualmente dirige esta Comisión y a la que desde el sector pesquero contribuimos proactivamente con numerosos proyectos e iniciativas, no puede sacrificar a las empresas y a los trabajadores responsables de proveer un alimento imprescindible en una dieta saludable y con la menor huella de carbono en su producción", ha señalado, Javier Garat que criticó la reducción del esfuerzo pesquero para el Mediterráneo. 🌊

Planas “Asumibles los recortes de cuotas, pero rechazo a la reducción del 6 %, en el Mediterráneo sin estudios”

El reglamento que regula los derechos de pesca en la zona que va desde el Golfo de Cádiz a Finisterre y en la costa cantábrica es valorado por el Ministro Planas, « como de un buen resultado», ha apuntado el Ministro de Pesca, al acabar el Consejo de Pesca, el último del año. «Las necesidades de la flota estarían cubiertas con los swaps (intercambios) que se pueden hacer con Francia y Portugal», ha añadido. Para la flota de 1.200 barcos en esa zona, también llamada caladero nacional, el reglamento pactado era esencial. «El resultado en él ha sido de una rebaja del 8% en las capturas de merluza sur, frente al 18,5% pre-

visto en principio. La oferta era inasumible y se sumaba a los recortes de otros años», explicó Planas que la cifra planteada para este pescado, el más consumido en España, por la Comisión no se basaba en ningún informe científico. “Hay una serie histórica de 30 años y que no haya un modelo científico no es un argumento para nosotros”, apuntan, tras añadir que ese tajo abocaría a la no viabilidad económica. Sí que han utilizado los españoles el argumento científico con el jurel. No lo hizo, en cambio, Bruselas. En esta especie, el punto de partida era una reducción de la pesca del 18,4% frente al criterio del informe de los expertos

que situada el punto de equilibrio entre la sostenibilidad y la actividad faenera en un incremento del 12%, donde se ha llegado al consenso. El abadejo se ha quedado igual y el lenguado bajará solo un 5%. El choque grave ha llegado en el Mediterráneo. “España no lo ha aceptado”, ha zanjado Planas, aunque al votarse por mayoría cualificada un país solo no puede bloquear una propuesta. El Ejecutivo ve inasumible que se reduzca el número de días en un 6%, como va a suceder definitivamente, un porcentaje que mejora algo la cifra inicial del 7,5%. “No hay estudios sólidos que lo avalen”, finalizó Planas. 

QUICK SHAFT SEALS RESPONSE

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





La flota del Mediterráneo

no acepta la reducción del 6% de los días de pesca

Todo el sector pesquero del Mediterráneo recibió con indignación la reducción de los días de pesca, acordado en el Consejo de Ministros de la UE que hacen más dificultosa la actividad pesquera. Los ministros han decidido recortar un 6 % el esfuerzo pesquero para el arrastre, incluir medidas de control de esfuerzo para el palangre y aplicar un TAC para la gamba roja.

*Texto :
Juan Manuel Moreno*

Las nuevas restricciones para la pesca en el Mediterráneo o la demanda de estudios científicos actualizados unen al sector pesquero andaluz en sus reivindicaciones. Tras un duro 2020 y un año 2021 marcado por la recuperación, tras la estabilización de la pandemia por Covid-19, vuelve la incertidumbre a la flota del sur de España, con un recorte del 6 % del esfuerzo pesquero. Un sector que implica a 20.000 familias, según datos del gobierno an-

daluz, y que acusa a la Comisión de falta de diálogo y de desconocimiento de la realidad pesquera. El Consejo de diciembre tampoco arrojó buenas noticias para el Mediterráneo. Finalmente, y a pesar de la fuerte oposición de España y sobre todo del sector, los Estados Miembros han decidido seguir adelante con la aplicación del Plan Plurianual para las pesquerías demersales del Mediterráneo occidental, a fin de cumplir su objetivo: alcanzar el RMS para estas poblaciones en 2025. Con todo, la propuesta inicial de recorte del 7,5 % de esfuerzo pesquero para el arrastre se redujo al 6 %, a cambio

de introducir nuevos requisitos para mejorar la selectividad. «Aunque nos venden un 6 % con los coeficientes reductores se convierten en un 7,5%. Al final, han conseguido lo que querían". decía el presidente de la Federación Andaluza de Asociaciones Pescadoras (Faape), José María Gallart. Los pescadores andaluces han estallado, ante la aprobación de reducción de días de pesca y reclaman el apoyo del Gobierno español. Gallart critica que la CE proponía un TAC de 800 toneladas para la gamba roja, que supondría una reducción del 13% con respecto a 2020. "Tanto las cuotas planteadas para pesquerías del Golfo de Cádiz como los recortes para el Mediterráneo atacan a especies de alto valor para nosotros, y se proponen estos recortes aún habiendo informes que no los recomiendan", lamentaba a este medio José María Gallart. En ese sentido añadía que "muchos estudios científicos están trabajando con simulaciones y no con datos reales, por tanto esa no es la realidad pero sí les vale para tomar decisiones y hacer oídos sordos a nuestras explicaciones. Es incomprensible la actitud de Bruselas con la pesca de bajura, tanto en el Golfo de Cádiz como en el Mediterráneo, no ha servido de nada la reciente visita de Sinkevicius a nuestro país", asevera Gallart. La falta de actualización de informes es una denuncia reiterada desde la flota andaluza, que se afana en demostrar que los caladeros ofrecen más posibilidades de pesca de las supuestas por la Comisión. El sector destaca que la reducción de los días de pesca no es justa hasta conocer los datos de estudios científicos en proceso y que midan el impacto que han tenido sobre los stocks pesqueros las me-

didadas aplicadas desde 2020, explica Gallart, "en dos años no han evaluado los resultados del stock, no se ha atendido a la realidad de la biomasa en nuestras aguas. El comisario aplica políticas restrictivas y estamos muy preocupados". En esa misma línea se encuentran Manuel Fernández, presidente de la Federación Andaluza de Cofradías de Pescadores (Facope), y la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía, quienes han expresado que estos recortes no son admisibles y ponen en peligro la viabilidad del sector pesquero. Ante semejante reducción, los pescadores han reaccionado con furor. Desde Murcia se anuncian huelgas indefinidas por las decisiones tomadas. No obstante, los pescadores agradecen la actitud mostrada por el Ministro, Planas, que en todo momento mantuvo una posición de bloqueo ante las reducciones previstas. Tras dos días de negociación, España ha trabajado "en todo momento con espíritu constructivo para acercar posiciones y tender puentes, sobre todo, en lo relativo a la propuesta de gestión del Mediterráneo", señalaba el Ministerio. La Comisión propuso continuar con la reducción de los días de pesca que unido al acumulado del 17,5% de los dos años anteriores (10% en 2020 y 7,5% en 2021), supone que en solo tres años el sector deberá reducir casi un cuarto su actividad, si bien permite recuperar, por vía de la selectividad (formas de captura más sostenible), un 2% de los días de pesca. La propuesta resultó "totalmente insuficiente" para el ministro Planas, porque "no incentiva la apuesta por la selectividad". Para el sector pesquero de Murcia esto supondrá

En tres años la actividad se ha reducido en un tercio

reducir los días de captura hasta dejarlos en 168 o 170 días al año, algo "totalmente insuficiente" para mantener los buques de arrastre, denunciaba Bartolomé Navarro, Patrón Mayor de la Cofradía de Cartagena. Más allá de las fluctuaciones de los precios en la lonja, los patrones suman la reducción de tiempo de captura a la subida del precio del gasoil, algo que pagaban al inicio de la crisis de las materias primas a 0,27 euros el litro y ahora a 0,70 euros, con lo que se hace más dificultosa la labor para los 22 buques. Con relación a la flota palangrera se había acordado establecer un régimen de esfuerzo, el basado en el número de días de pesca entre el 1 de enero de 2015 y el 31 de diciembre de 2017. También se han acordado límites de pesca para la gamba roja. El Reglamento adoptado por los ministros incluye también nuevas medidas para la gestión de las pequeñas especies pelágicas y las existencias demersales en el Adriático, adoptadas por el Comisión General de Pesca del Mediterráneo en su última reunión anual. Para las pequeñas pelágicas, la propuesta implementa, de conformidad con el nuevo plan de gestión plurianual, una reducción de las capturas de las capturas de 5 % para anchoa y 8 % para sardinas para 2022 y un techo de capacidad de pesca. 

La ejecución de los fondos europeos

Acaba de publicarse el Informe de Ejecución del Fondo Europeo Marítimo y Pesquero (FEMP) en el que se describe cómo se ha usado el apoyo financiero a la pesca. El informe, elaborado por la Comisión Europea, se basa en los datos correspondientes a todos los operadores económicos entre enero de 2014 y diciembre de 2020 y proporciona una amplia visión de las diversas medidas de aplicación del Fondo.

Texto:

Juan Carlos Barros

En el sexto año de ejecución, el FEMP continuó avanzando de acuerdo con lo esperado, pese a los efectos de la epidemia del COVID-19, para lo cual la regulación correspondiente fue modificada en la medida de lo necesario desarrollando medidas estructurales de emergencia que contrarrestasen sus efectos negativos sobre el sector.

Desde el comienzo de la ejecución del FEMP en 2014 hasta finales de 2020 en total se han comprometido 4.100 millones de euros para apoyar las operaciones llevadas a cabo en los distintos estados de la Unión Europea. Esa cantidad corresponde al 71,6% del total del FEMP, que asciende a 5.690 millones.

En 2020, concretamente, fueron comprometidos 797 millones de apoyo financiero, equivalente al 14% de la asignación total del FEMP. Por esta-

PROYECTOS comprometidos

-Recolección de datos: 482 millones.

-Inversiones productivas en acuicultura: 440 millones.

-Control: 439 millones.

-Transformación de los productos de la pesca y la acuicultura: 404 millones.

-Estrategias de desarrollo local: 353 millones.

-Puertos pesqueros: 313 millones.

blecer una comparación, en 2019 fueron 661 millones, de modo que con tales tasas de utilización se espera que todo el apoyo financiero disponible del FEMP esté comprometido

para el 31 diciembre de 2023. Por objetivos tenemos que para el fomento de la competitividad de las pymes, se comprometieron 1.900 millones, lo que supone el 46% de todo el apoyo del FEMP. A la **conservación y protección del medio ambiente** se comprometieron 1.500 millones, casi el 37% del total FEMP, lo que incluye por ejemplo las áreas de Natura 2000, la promoción de la eficiencia de los recursos y la reducción de los residuos. Y 7.000 millones fueron comprometidos a una variedad de asuntos como, especialmente, la creación de empleo y la movilidad laboral.

Si nos fijamos en las prioridades establecidas en el FEMP, la n° 1 referida a la promoción de una pesca medioambiental y sostenible, alcanzó un 72,3% de la asignación disponible para ella y se comprometió en distintas operaciones de financiación. Por otro lado, cabe destacar las Inversiones productivas en acuicultura con 440 millones comprometidos de ayuda

En cuanto a la prioridad n° 2 referida a la **Acuicultura y su sostenibilidad**, se comprometieron 755 millones, lo que supone en 67,1% de lo programado para tales operaciones. A la n° 3, es decir al fomento de la ejecución de la Política Pesquera Común (PPC) se comprometieron 922 millones, o que es lo mismo un 84,3% del total que les correspondía. A la n° 4 se dedicaron 364 millones, que comprende operaciones de la cohesión territorial, lo que equivale al 66,5% de la financiación establecida para ella.

Para la prioridad n° 5 o sea el fomento de la comercialización y la transformación de los productos de la pesca se comprometieron 716 millones o el 66,3% del total disponible para ella. Y la n° 6 que se refiere a la ejecución de una política marítima integrada el compromiso financiero fue de 56 millones equivalente al 75,5%.

Junto a ello de las 35.756 operaciones financiadas a la flota, 13.580 (38%) correspondieron a la pesca artesanal.

De las 51 medidas que componen el total del FEMP las más importantes han sido 6 que han contado con el 60% de toda la financiación hasta la fecha y que suponen 2.430 millones:

Las inversiones productivas en acuicultura han resultado por primera vez la segunda medida más demandada, pasando de 348 millones de euros en 2019 a 440 millones en 2020, superando por ejemplo las medidas de control o la transformación. A finales de 2020 casi la mitad de todos los compromisos presupuestarios estaban relacionados con la acuicultura.

Por su parte, los actores económicos declararon unos gastos de 2.400 millones (41,5% del total de la financiación del FEMP) desde el comienzo del periodo de programación, y solicitaron como beneficiarios 634 millones o el 11,1% del total de la asignación del FEMP en el último año contabilizado hasta la fecha, es decir en 2020. En general, por cada 1 euro comprometido, los beneficiarios de las ayudas solicitaron 0,58 €. El nivel de gasto varió ostensiblemente entre cada uno de los Estados, yendo desde un porcentaje del 9% hasta el 76,6% del total FEMP asignando.

Si ahora nos fijamos en los temas que fueron objeto de financiación tenemos la siguiente distribución:

Apoyo a la flota pesquera: De un total comprometido en el FEMP de 4.100 millones, 671,9 millones de euros (16,5%) fue dedicado a 35.756 operaciones ligadas a los barcos. El gasto del FEMP en operaciones específicas en los barcos ascendió al 21,1% del total del gasto FEMP. Durante 2020 los compromisos y los gastos en estas operaciones aumentaron más del doble, sobre todo en forma de compensaciones por ceses temporales de actividad relacionados

EJECUCIÓN DE LOS FONDOS EUROPEOS 2014-2020

-Desde el comienzo de la ejecución del FEMP en 2014 hasta finales de 2020 en total se han comprometido 4.100 millones de euros, el 71,6% de todo lo comprometido en el programa

-Junto a ello de las 35.756 operaciones financiadas a la flota, 13.580 (38%) correspondieron a la pesca artesanal

-En 2020, concretamente, fueron comprometidos 797 millones de apoyo financiero, equivalente al 14% de la asignación total del FEMP. Por establecer una comparación, en 2019 fueron 661. .

-De las 35.756 operaciones financiadas a la flota, 13.580 (38%) correspondieron a la pesca artesanal.

con la pandemia del COVID-19. Al final de 2020 el FEMP apoyó a 13.123 barcos pesqueros.

Pesquerías costeras de pequeña escala:

De las 35.756 operaciones relacionadas con barcos, 13.580 (38%) fueron para este tipo de pesca que recibió 25% del total del FEMP dedicado a los barcos (124 millones € frente a un total de 500 millones).

La obligación de descarga: Los estados seleccionaron 4.111 operaciones relacionadas con la obligación de descarga con arreglo al llamado enfoque amplio por un total FEMP de 147,7 millones. Y con arreglo al enfoque restringido se identificaron 2.975 operaciones con un total de financiación de 102,5 millones, de las cuales 2.213 operaciones con una financiación de 50,6 millones se llevaron a cabo en relación con el valor añadido, la calidad de los productos y el uso de las capturas no deseadas.

En cuanto a la **Innovación** los 27 estados europeos presentaron solicitudes en este área, que en global alcanzó la cifra de 1.092

operaciones con un total presupuestado del FEMP de 226,7 millones. Por su parte Natura 2000 obtuvo unos compromisos financieros de 414 millones. Además hubo un amplio rango de medidas destinadas a la protección y restauración de la Biodiversidad y los ecosistemas. A ello se comprometieron 1.637 millones para un total de 36.636 operaciones. Por los que se refiere al Cambio Climático la aportación del FEMP a finales de 2020 era de 735 millones, lo que equivale al 18% del total FEMP comprometido.

Para apoyar la compensación de costes adicionales en las regiones ultra periféricas en cuanto a actividades extractivas, de acuicultura, transformación y comercialización de los productos pesqueros y mantener la viabilidad de los actores económicos, concretamente en España, Francia y Portugal se seleccionaron 4.043 operaciones con un total presupuestado de 164,3 millones. Y por último se dedicaron 108,7 millones del FEMP para mitigar el impacto de la pandemia Covid-19 en 5.913 operaciones, lo que corresponde al 2,7% del total comprometido a finales de 2020. Un 74 % esa cantidad, es decir 80,5 millones, se asignó para el cese temporal de actividades. 🌊

Por cada 1 euro comprometido los beneficiarios del FEMP solicitaron 0,58 euros



Joaquín Garrido, secretario general del Consello Regulador Mexillón de Galicia con la Conselleira Rosa Quintana.

Joaquín Garrido, Secretario General del Consello Regulador Mexillón de Galicia

“Mexillón de Galicia superó la evaluación de MSC, pero WWF decidió que ese proceso fracasara”

Joaquín Garrido es el secretario general del Consello Regulador “Mexillón de Galicia” desde hace poco más de un año. Poco amigo de salir en los medios, en esta ocasión ha decidido poner voz al lógico malestar de la DOP tras abandonar el proceso de certificación en MSC debido a las trabas de la organización ecologista WWF, “a pesar de haber superado con nota la evaluación de consultores independientes”. Garrido, que no rehuye ninguna pregunta, también nos habla en esta entrevista del conflicto de la mejilla y de la vuelta a los mercados tras el parón pandémico.

Entrevista

Texto: M.Berea

Pregunta obligada en estos tiempos, ¿cómo le ha ido a Mexillón de Galicia en estos dos últimos dos años marcados por la pandemia?

Hay que indicar que Mexillón de Galicia no realiza tareas comerciales en el mercado. Esa labor es de las empresas. Y en ese sentido, sí podemos afirmar que cada vez son más las que quieren incorporarse a los registros de la Denominación de Origen Protegida para poder portar en sus envases nuestro sello de calidad. Estamos en un mercado muy competitivo, en el que los consumidores optan de forma creciente por productos de calidad y de origen acreditado. Y nuestra etiqueta ofrece una garantía sólida a la que las empresas no quieren renunciar por el valor añadido que representa. Respecto a la pan-

demia, es muy importante destacar el papel que hemos jugado, junto a todo el sector primario, como garantes de la cadena de suministro alimentaria en una situación sanitaria como la que vivimos en los momentos más duros de la pandemia. Mexillón de Galicia, y todo el sector en general, demostró su carácter absolutamente estratégico y su enorme fortaleza salvaguardando la soberanía alimentaria.

Vayamos a la actualidad con el tema MSC. ¿Por qué abandonaron el proceso de evaluación para obtener la certificación y por qué la filial española de WWF tiene esa inquina hacia el Mexillón de Galicia?

Lo primero que debe quedar bien claro es que Mexillón de Galicia superó la evaluación. Así lo acreditaron los evaluadores independientes y las puntuaciones obtenidas, que estuvieron por encima de la nota exigida, que es un notable.



Garrido muestra su malestar por perder la certificación MSC

La Calidad
en Conserva

Los
Peperetes
de Jesús Lorenzo



JELOPA S.L.

Y corroboran por tanto que somos un cultivo sostenible. A mayores, aceptamos un plan de acciones de mejora. Pese a todo, WWF decidió llevarnos a un proceso de alegaciones, que acabó con cualquier posibilidad de acuerdo por las continuas maniobras de esta organización, cuya única finalidad era hacer fracasar nuestra acreditación. No vamos a perder más tiempo en este caso ni regalarles más atención. Ellos sabrán si tienen inquina hacia el cultivo del mejillón en Galicia, aunque deberían explicar por qué todas las trabas que surgían aquí desaparecían en otras latitudes. Curioso... En su último comunicado se refieren al problema de la mejilla para el sector y cómo les afectarán los cambios que quieren introducir desde el Gobierno gallego.

¿Cuál es la solución a este conflicto que, por otra parte, siempre ha estado ahí?

La mejilla es el comienzo de todo. Si no hay mejilla no hay mejillón. Este juego de palabras de enorme simpleza esconde, sin embargo, una conclusión de un calado que muchos no se han parado a analizar. El sector del mejillón es un elemento tractor de primer nivel en Galicia. Su relevancia socioeconómica no es discutible ni antes ni ahora.

Y, sin embargo, hay quien parece no haberse enterado de que "sin combustible" un engranaje se detiene. Y nuestro sector es un enorme y complejo engranaje que necesita semilla para "sembrar" en las bateas. A partir de ahí surge toda una cadena integrada por productores, depuradores, transformadores, constructores de bateas, astilleros, transportistas... Muchos puestos de trabajo y mucha generación de riqueza, en suma.

Esta medida entraña un enorme riesgo, no solo porque limita las zonas a las que los bateeiros podían acceder, - amparados por la Ley, conviene recordarlo-, para recoger la mejilla, sino porque deja en manos de actores que nada tienen que ver con nuestro sector la gestión de buena parte de ese recurso, una derivada, por cierto, de la presión ejercida por WWF durante nuestra evaluación MSC en favor de colectivos que llevan años intentando

“La mejilla es el comienzo de todo, sin mejilla no hay mejillón”

cambiar un estado de las cosas que, salvo casos puntuales, ha sido capaz de compatibilizar de forma armónica los intereses de unos y otros. La solución es que los productores puedan realizar su trabajo de recogida en las piedras como lo han hecho hasta ahora. Este conflicto, como usted lo denomina, no lo han causado los bateeiros.

¿La reactivación de las ferias de alimentación, tras un año desierto, han contado con la presencia de Mejillón de Galicia, cómo ha sido este regreso?

Efectivamente, tras un año sin poder hacerlo, Mexillón de Galicia ha estado presente en los principales foros que se celebran en nuestro país como en ocasiones anteriores a la pandemia. Hemos tenido presencia en Conxemar, una de las mayores ferias del sector del mar a nivel mundial que se celebra en Vigo, en el Salón de Gourmets de Madrid, un auténtico escaparate global para productos delicatessen, así como en el salón Xantar, celebrado en Ourense. Son citas habituales para una marca de calidad como Mexillón de Galicia que nos ayudan a ganar presencia y notoriedad en el mercado. Además, hemos podido reiniciar tareas de promoción en centros de formación de hostelería, donde nuestra presencia es muy demandada y nos permite dar a conocer a los futuros profesionales de la hostelería, y por tanto posibles prescriptores de Mexillón de Galicia, los atributos que lo hacen único.

En una visita de la eurodiputada Clara Aguilera a la sede del Consello le expusieron algunos de los proyectos que querían poner en marcha gracias a los fondos Next Generation. ¿Qué tipo de proyectos son?

Se trataba de un proyecto tractor para nuestro sector que incluiría desde reducción de huella de carbono en todo el proceso, tanto productivo como de transformación, así como generación de nuevas líneas de negocio asociadas a las diferentes actividades de cada uno de los eslabones de nuestra cadena productiva. Esos fondos son muy anhelados y, una vez aprobados por Europa, su concesión depende en exclusiva del criterio de quien los reparte, que es el Gobierno.

¿Puede hablarme de los principales proyectos y retos para 2022?

Mexillón de Galicia tiene ante sí una serie de objetivos que fueron establecidos por el nuevo Pleno del Consello Regulador que tomó posesión en noviembre del pasado año y que se desarrollarán a lo largo de todo su mandato. La promoción del nuestro sello de calidad ocupa un lugar destacado en esas prioridades para ganar notoriedad en el mercado y reforzar el prestigio de Mexillón de Galicia. Esa tarea necesita un fuerte respaldo económico, por eso nos hemos incorporado a "La nueva política de promoción" de la Unión Europea, en la que se recogen los retos a los que se enfrenta el sector agrícola, orientados a potenciar el valor añadido de los productos europeos.

Dicho plan dispone de una dotación de 200 millones de euros y acceder a esos fondos es fundamental para la DOP. Otro apartado muy destacado tiene que ver con el reforzamiento en origen de la masa crítica de la DOP con la incorporación de productores, depuradores o transformadores que aún no están con nosotros. Cuantos más seamos, mejor.

Igualmente, el relevante papel que ya juega nuestro departamento de I+D se potenciará para conocer aspectos relacionados con el cultivo que permitan mejorar la calidad del producto. Y, por supuesto, permaneceremos vigilantes para que se respete el sello de Mexillón de Galicia y evitar así nuevos episodios de etiquetaje fraudulento. 

NEW ERA IN FISHING

M3iGO es la primera boya satelital que incorpora **Inteligencia Artificial** para identificar de forma precisa la cantidad de pescado comercial que tiene debajo.

La nueva M3iGO desarrollada por Marine Instruments te ayuda a tomar mejores decisiones para una pesca más eficiente y sostenible.



- > Evolución exterior, revolución interior
- > Inteligencia artificial
- > Mayor capacidad de procesamiento
- > Información en tiempo real



M3iGO
SMART FISHING

by
MARINE
INSTRUMENTS



Rúa dos Padróns nº 4 (Vial 3)
Parque Empresarial Porto do Molle
36350 Nigrán, Pontevedra - España
Telf.: +34 986 36 63 60

marineinstruments.es

Iccat desata la ira del palangre gallego por culpa del marrajo

Tras cuatro años de largos debates, Iccat acordó el pasado mes de noviembre en su 27ª reunión ordinaria una nueva medida de conservación para el marrajo dientuso del Atlántico Norte a partir de 2022. Desde el sector lamentan que, una vez más, la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico haya desoído los informes aportados por España en cuanto a la situación del stock.

*Texto :
M. Berea*

Asegura la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico (Iccat) que el marrajo dientuso se encuentra en situación de sobrepesca. Por eso, y tras cuatro años de largos debates, en su 27ª reunión ordinaria, que concluyó el pasado 23 de noviembre, acordó una nueva medida de conservación para esta especie capturada en el Atlántico Norte a partir de 2022. El objetivo, según indican, es “poner fin de manera inmediata a la sobrepesca y alcanzar gradualmente niveles de biomasa suficientes que permitan el rendimiento máximo sostenible (RMS) desde ahora hasta 2070, con una probabilidad de un rango entre el 60 y el 70% como mínimo”. La mortalidad por pesca total, señalan desde la Comisión, se estableció en un máximo de 250 toneladas hasta que se disponga de nuevo asesoramiento científico. Esta decisión, muy aplaudida por las organi-



Edelmiro Ulloa, de Opnapa



Juan Martín, de Opromar

zaciones ecologistas y el propio comisario de Medioambiente Océanos y Pesca de la UE, ha caído como un jarro de agua fría sobre el sector del palangre gallego, que tiene entre sus objetivos de captura el marrajo dientuso. Éste dice no entender por qué la Comisión no tiene en cuenta los informes científicos que apuntan al buen estado del stock. Uno de los más críticos con el acuerdo ha sido Edelmiro Ulloa, representante de Opnapa, la Organización de Productores Nacionales de Palarangre de Altura, quien asegura que, aunque la redacción de la recomendación era muy farragosa, con declaraciones cruzadas entre unos y otros y

Comisión Europea: La mortalidad por pesca total se estableció en un máximo de 250 toneladas

con un anexo muy difícil de aplicar, “la interpretación que hizo Opnapa desde antes de que se publicase el acuerdo es la correcta, tal y como nos confirmó hace unos días la propia administración pesquera española, que reconoció que, tal y como ha quedado redactada, no se podrá pescar marrajo en los próximos dos años”.

Ulloa considera que el marrajo es una especie sensible “sobre todo en cuanto a cuestiones mediáticas, al tratarse de una especie de tiburón”, pero subraya que el stock está bien y que así lo perciben los barcos en el caladero del Atlántico Norte: “Nos dicen que hay una cantidad importante de marrajo y esto confirma lo que algunos científicos nos decían”. Para Ulloa, así se demuestra también que la evaluación que se hizo en 2017 “fue fallida, mal hecha, pero nadie ha querido entonar el mea culpa y reco-

Ulloa: Opana: “Resulta paradójico escuchar que las flotas asiáticas lo hacen bien y que nosotros somos los malos”

Juana Parada: Orpaga: “Es una buena noticia que se haya adelantado la evaluación del stock”

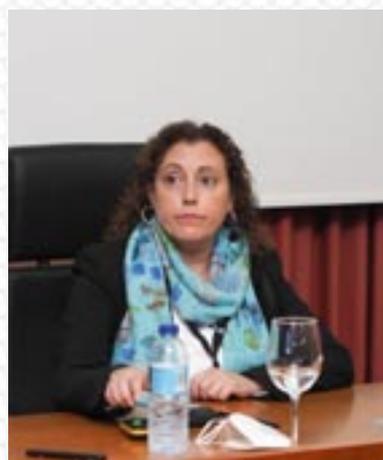
Juan Martín: Opromar: “Supone un palo para una flota que ha hecho esfuerzos en temas de sostenibilidad”

nocerlo”. En cuanto a la falta de datos para adoptar medidas ajustadas a la realidad del stock, que en otras ocasiones ha alegado Iccat para justificar sus decisiones, el portavoz de la Organización de Productores Nacionales de Palangre de Altura apunta a que se trata de una falsedad, por lo menos en lo que respecta a la flota española: “Los datos de la flota española son súper potentes y muy contrastados y, en tal la cantidad de datos y tan completos, que falte alguno no es relevante”. Para Ulloa, el problema reside en que hay flotas que no envían ni un solo dato, alegando que no pescan la especie: “Es mentira. La pescan, vaya si lo hacen. Lo que pasa es que es más fácil decir que no y, como no están controladas, pueden hacer lo que les da la gana. No incumplen porque teóricamente no pescan”. En este sentido, destaca que “estamos hablando de palangreros mucho más grandes que los nuestros, que pescan al lado de nuestros barcos y dicen que los nuestros tienen interacción con esas especies y ellos no... Eso no se lo cree nadie.

Buen trabajo de la Comisión Europea, para Orpaga

La representante de los palangreros guardeses señaló el acierto de esta decisión porque los nuevos datos “reemplazarán el cuestionado informe de 2017” que obligó a cerrar prácticamente esta pesquería: “No era necesario y nos basamos en los últimos datos que manejan los observadores, físicos y electrónicos, que apuntan a una situación óptima del stock”

Por otra parte, Parada destacó el gran trabajo realizado en el último año por la Comisión Europea y que tuvo mucho que ver en la decisión de la Iccat de apostar por un plan de recuperación y no por el cierre de la pesquería, como defendía una parte mayoritaria. En esta misma línea se manifestó el director gerente de Opromar, Juan Carlos Martín Fragueiro, que asegura que la decisión de Iccat viene a refrendar lo que ya estaba pasando en España por la restricción a la comercialización de esta especie impuesta por Transición Ecológica. Fragueiro reconoce que, aunque esperada, esta decisión supone una muy mala noticia para una flota que ha hecho grandes esfuerzos en los últimos años en temas relacionados con la sostenibilidad de los recursos. Por último, la patronal Europêche, cuyo presidente es el español Javier Garat, también se manifestó sobre el marrajo, una especie que, señalan, “ha sido objeto de largos debates, que han llevado a la prohibición de su captura para el año 2022 y 2023, a la espera de que el comité científico evalúe la posible retención de



Juana Parada, de Orpaga

ejemplares y muertos”. De hecho, la retención a bordo de los marrajos que llegan muertos al barco fue defendida por la Unión Europea y el sector. El presidente del comité científico de la Iccat ya especificó en 2019 que el descarte de peces muertos no aporta ningún valor de conservación a la reconstrucción del stock. Además, es un desperdicio de comida, impide la recogida de datos científicos y no reconoce el esfuerzo realizado por los pescadores de la UE, que han reducido sus capturas en casi un 40% en los últimos años», denuncia Javier Garat. Europêche critica una vez más la oposición y el veto de algunos países asiáticos a introducir la obligación de proporcionar más datos a los científicos y de desembarcar las aletas naturalmente adheridas a los cuerpos, obligación que ya se aplica en la UE. Garat concluyó «la Iccat debería ser categórica en este punto: sin datos, no hay pesca».

«Aquí hay alguien que miente de forma descarada pero como hay determinados países a los que no interesa decirles algo, pasa lo que pasa». Asimismo, explica que los aludidos son países cuyas administraciones defienden muy bien a su sector en las organizaciones regionales de pesca. «¿Cuántos años se lleva presentando en Iccat la propuesta de las aletas adheridas? Cuando en 2013 se aprobó por la Unión Europea para aplicársela a la flota comunitaria, el primer compromiso de la UE, de la Comisión Europea, fue que esa medida se iba a plantear en todas las organizaciones regionales de pesca y se iba a poner en marcha en todas estas organizaciones. Pues bien, de ese modo los países de la flota palangrera asiática han conseguido bloquear de forma sistemática esta medida, boicoteando incluso el debate de la propuesta. Y sigue sin aplicarse».

Para Edelmiro Ulloa, “resulta paradójico escuchar que esas flotas hacen las cosas bien y que nosotros somos los malos de la película porque reportamos lo que pescamos”.

Otra de las organizaciones gallegas más afectadas por la decisión de Iccat es la Organización de Palangreros Guardeses. Su directora gerente, Juana Parada, acogió de forma positiva, aunque con ciertos matices, el anuncio de un plan de recuperación. Orpagu recuerda que España ya había adoptado para su flota en 2021 medidas similares a las establecidas ahora en Iccat para todas las partes, “por lo que, en la práctica, no habrá cambios sustanciales para nuestra flota en 2022 y 2023 con respecto al marrajo dientuso del Atlántico Norte”, señala Parada, quien cree que lo más probable es que se mantengan las medidas de gestión pesquera actuales “al menos hasta la próxima evaluación del stock, que estaba establecida para 2027, pero que se ha adelantado”.

El TAC de bonito seguirá en el mismo nivel

El total autorizado de bonito del Atlántico norte seguirá en 37.801 toneladas para el período 2022-2023, sobre la base de la Regla de control de captura provisional, con lo que se mantiene en el mismo volumen que en 2021.

En principio los pescadores del Cantábrico se encuentran molestos por el fuerte volumen de pescado que han dejado de pescar desde que se procediera al cierre de campaña y que después se procediera a la reapertura de la pesca, en noviembre, por haber sobrado 200.000 kilos. La temporada de este año ha vuelto a ser muy buena y se considera que la población de atún blanco está infraexplotada, en torno al 85% del rendimiento máximo sostenible (RMS). Ahora, esperaban un aumento del TAC del bonito con lo que han pedido explicaciones a la Secretaría de Pesca por los motivos por los que la UE no solicitó las modificaciones oportunas para hacer el cálculo según lo prometido, en 2020.

También existe decepción entre los arrastreros pelágicos del Golfo de Vizcaya y de Bretaña, especialmente para los que ya se enfrentan a las restricciones del Brexit sobre otras especies en el Mar Céltico, en particular, y que probablemente se enfrentarán a restricciones aún mayores en

«Se nos prometió un aumento del TAC del bonito»

2022. "Desgraciadamente, esperábamos este resultado desde septiembre", explica Jean-Marie Robert, responsable de las especies pelágicas del OP Les Pêcheurs de Bretagne. Sabíamos que la Comisión Europea, que negocia en el Iccat, no estaba presionando para que las medidas de gestión fueran menos cautelosas.

De esta manera, la mayor parte de la cuota recaerá en España, cerca de 37.801 toneladas entre cañeros, flota de Canarias, y artes menores, mientras la cuota francesa, que era de 5.522 toneladas en 2021, se fijaba en el Consejo de Ministros de Pesca de diciembre para 2022, sólo podrá variar al margen. Con una norma de gestión en el RMS, los pescadores franceses podrían esperar casi 1.000 toneladas más.

El nivel exacto de la tasa de capturas permitida (TCA) también podría verse afectado por el pasado exceso de consumo de otros países de la UE (Portugal e Irlanda, en particular). Evitar esta doble penalización era una de las prioridades de los profesionales franceses.



**EL AUTÉNTICO
ATÚN ROJO**
THUNNUS THYNNUS



Para más información llama a **977 047 700** o envíanos un email a info@grupbalfego.com

Pese a reducirse la flota en un 25% se produce un incremento de la facturación en un 17 %

Texto: Iñaki Solabarrieta

La reducción de la flota de bajura vasca no viene acompañada de una pérdida de sus beneficios. Al contrario, pese a la reducción de barcos se está produciendo un aumento de las facturaciones en kilos desembarcados, según los datos que expuso el director de Pesca del Gobierno Vasco, Leandro Azkue, en el Congreso Itsaskoi, celebrado en Getaria.

En cuanto al conjunto de barcos, en el total de la flota de bajura, tanto barcos grandes como pequeños artesanales, han pasado de 210 unidades, en 2008, a 152 unidades, en 2020

En cuanto a capturas, en el caso de la flota artesanal, en el 2008, las descargas en kilos ascendieron a los 1.731.154 kilos y la facturación que obtuvieron supuso 3.130.011 euros.

En el 2020, doce años después, este sector elevó las descargas en 3.774.724 kilos y obtuvo una facturación de 6.388.003 euros. Sin embargo, la pérdida de volumen si se produce en el resto de



Getaria ha acogido el primer Congreso Itsaskoi

La flota artesanal pasa de facturar 3.130.011 euros, en 2008, a 6.388.003 euros, en 2020

barcos grandes de bajura. Esta flota descargó, en 2008, 34.673.832 kilos y tuvieron una facturación 35.391.473 euros. En el 2020, se redujeron las descargas a 21.242.403 kilos y los precios supusieron un ingreso de 39.594.842 euros.

En total, en el 2008, el total de kilos descargados, por la flota artesanal y de bajura, fue de 36.404.987 y el precio obtenido fue de 38.521.484 kilos, mientras que en el año 2020 el total de los barcos de bajura grandes y artesanal fue de 25.017.134 kilos y su precio alcanzó los 45.883.745 euros.

Con unos menores kilos descargados, por parte de las dos flotas, la de bajura y artesanal; la facturación, en doce años, ha sido superior, en un 17 por ciento pese a la reducción de barcos., en un 28 por ciento. En cuanto al resto de flotas, los atuneros han pasado de 25, en 2008 a 21 en el 2020. Sin embargo la flota de altura al fresco ha descendido desde los 34 barcos en 2008 a los 16 en 2020». 🌊

COMPARATIVA DE FLOTA, KILOS Y FACTURACIÓN

	Unidades	Kilos	Facturación
2008	210 barcos	36.404.987 kilos	38.521.484 euros
2020	152 barcos	25.017.134 kilos	45.883.745 euros

Bankoa Abanca y el Foro Marítimo Vasco refuerzan su alianza financiera para promover la ‘economía azul’

Bankoa Abanca y el Foro Marítimo Vasco han decidido reforzar su alianza financiera para promover la economía azul en el País Vasco. La entidad financiera pone a disposición del Clúster de la Industria Marítima del País Vasco soluciones de crédito adaptadas para impulsar la transformación del sector y su mejora competitiva. De esta manera, armadores, astilleros e industria auxiliar podrán optar a financiación flexible y a medida para renovación de flota e inversiones sostenibles

Igualmente entre los objetivos de ambas entidades está la competitividad y transformación del sector mediante alternativas de crédito y productos financieros adaptados a sus particularidades. La nueva alianza pone énfasis en el impulso de inversiones sostenibles y, particularmente, en el proceso de renovación de la flota.

Los términos del acuerdo quedaron detallados en un convenio rubricado por el director general de Bankoa Abanca, Jesús Suárez, y el director gerente de Foro Marítimo Vasco, Javier López de Lacalle, en un acto en el que también participó Miguel Eraso García, coordinador de ABANCA Mar, la unidad de negocio de ABANCA especializada en la cadena de valor

Los miembros del Foro Marítimo podrán optar a crédito en condiciones especiales



Javier López de la Calle (Foro Marítimo) y Jesús Suárez (Bankoa-Abanca)

Sus objetivos van a ser los de impulsar inversiones sostenibles y especialmente el proceso de renovación

del mar. Gracias a esta línea de colaboración, los más de 150 asociados de este clúster empresarial, que representan a cerca de 240 empresas del sector, tendrán a su disposición una amplia oferta de productos y servicios financieros diseñados para dar respuesta a sus particularidades y necesidades puntuales. Entre otros productos, el protocolo dará acceso a armadores, astilleros e industria auxiliar del sector a financiación flexible y ventajosa como la hipoteca naval, una alternativa de crédito del catálogo, con amplios plazos o carencias que ofrece Bankoa Abanca para incentivar la construcción de nuevas embarcaciones, la remodelación o la segunda adquisición de barcos más eficientes y respetuosos con el medio ambien-

te. Este nuevo acuerdo permite también a las empresas integradas en el Foro Marítimo Vasco optar a crédito en condiciones especiales para acometer inversiones sostenibles y de mejora de la eficiencia energética, así como opciones a medida para financiación de circulante, anticipos de ayudas públicas o pago de impuestos, leasing mobiliario, avales, confirming o líneas de comercio exterior específicos para el sector marítimo-pesquero.

Apoyo en la recuperación

El banco es socio del Foro Marítimo Vasco desde 2018, año en el que ambas entidades establecieron un marco de colaboración estrecho para dar respuesta a las demandas financieras de esta agrupación industrial. Esta interlocución continuada permite a Abanca Mar conocer de primera mano las necesidades de este eslabón de la cadena de valor del mar y adaptar su catálogo con productos y servicios personalizados. 

El erupción del volcán de La Palma ha asestado una estocada más a la pesca en La Palma, una profesión mermada en las islas por las cuotas

«Confiamos en recuperar el ecosistema marino»

Texto : J.R.V.



La llegada de la lava del volcán de La Palma al mar ha supuesto un desastre absoluto a corto plazo. Los pescadores reclaman estudios sobre la situación de los fondos arenosos que con la llegada de este material volcánico, se transformará en roca. Esto supondrá a largo plazo un beneficio porque, según los expertos, repercutirá en un aumento de la biodiversidad marina en unos años. Sin embargo los pescadores de Tazacorte reclaman estudios relativos a la situación de estos fondos por la alimentación que alojan para las especies.

Los pescadores solicitan un estudio de las afecciones sobre la arena y la pérdida de alimento que padecerán muchas especies que se alimentaban en los fondos arenosos, ahora convertidos en roca por la caída de lava.

Por su parte, los científicos alegan que "es probable que crezcan algas y se asienten invertebrados y alevines. Por lo tanto, se creará un sistema más rico que el que había hasta ahora", ha explicado Matías Fonte-Padilla, decano del Colegio Oficial de Biólogos de Canarias. En la misma línea se ha pronunciado uno de los responsables de la expedición del buque Ramón Margalef, Eugenio Fraile, que ha señalado que la llegada de la lava

"puede introducir cantidades de nutrientes para que el sistema se recolonice y se fortalezca de manera natural.

Lo cierto es que los pescadores tratan de superar todas las situaciones, bajo el único objetivo de poner reanudar la pesca en 2022. Pese a que la ceniza se amontona sobre las cubiertas de los barcos pesqueros amarrados en el puerto de Tzacorte, desde el comienzo de la erupción del volcán, que supera los tres meses, aquellos no se han movido del muelle. Y la previsión del subsector es que seguirán parados, al menos, hasta 2022. Sin actividad, las ayudas se convierten indispensables para los armadores de los 32 barcos de Tzacorte.

Castigo doble.

El patrón mayor César Camacho y el secretario Nicolás San Luis Pérez, han perdido propiedades y el castigo es doble porque el sector pesquero tiene un complicado futuro. San Luis atiende a Europa Azul esperando percibir «las ayudas prometidas. Pasan los días, pero estas no llegan». La Consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca, Alicia Vanoostende, les aseguró que las ayudas públicas llegarían a los pescadores en noviembre, pero esto no ha sido así. "Serán de las primeras que se abonarán"

También dijo que «en el sector de la pesca tenemos a todos los miembros de la cofradía identificados y hemos hecho el listado de las embarcaciones, con los armadores y los marineros», añadió. Los pescadores de la cofradía se dieron de alta en el registro de afectados por el volcán, trámite necesario para hacerlos preceptores de los fondos, "que serán propios de la Consejería". De hecho, añade que ya tienen apartadas las cantidades previstas que recibirá cada uno. Vanoostende detallaba que, por ejemplo, la del subsector platanero "tardará más en llegar porque es más compleja, son casi 3.000 beneficiarios", pero el subsector pesquero afectado "es



Playa de los Guirres, cerca de Tzacorte, en la isla de La Palma

«Nos habían prometido ayudas desde todas las instancias, pero estas no llegan'. Y, también nos preocupa la transformación de los fondos arenosos»

más limitado" y está "más controlado". Pese a ello, las promesas no se han hecho realidad. San Luis Pérez explica que estaría bien que llegaran las ayudas porque la situación es muy difícil. Cuando puedan volver a retomar su actividad, Camacho y San Luis Pérez esperan que aumenten las cuotas que le corresponde a la flota artesanal en Canarias para la pesca de atún, la principal fuente económica de la Cofradía de Nuestra Señora del Carmen. «Esperamos conseguir 200.000 kilos, del sobrante de atún del Atlántico norte, para poder pescarlo entre enero y marzo del 2022. Sería un buen inicio del año, aunque también es necesario que el caladero descanse, para volver en primavera-verano», decía San Luis.

El patrón mayor y el secretario de la Cofradía de Nuestra Señora del Carmen entienden que se establezca este límite por las actividades de grandes buques, que han esquilado especies. Pero critican que a pesar de que la flota de Tzacorte pesca con caña y anzuelo, "se premia al cerquero cuyos efectos son más notables", subraya San

Luis Pérez, al darles más cuota. De hecho, en el muelle aún permanece colgada una pancarta en la que se lee "salvemos entre todos el medio marino insular y la pesca artesanal". Ramos Camacho recuerda que en años anteriores, con las capturas de atún, los pescadores artesanales podían permitirse estar "dos o tres meses sin pescar y preparar los barcos para la nueva temporada". De hecho, dice que los últimos meses del año eran los mejores porque abundaba el atún. En un día, si había suerte, añade San Luis Pérez, podía capturar 1.000 kilos, lo que suponen "unos 800 euros". "Se hacía mucho dinero", añade Camacho. Pero con la restricción de las cuotas, amarran su flota "más de la mitad del año". La alternativa, la pesca de viejas o sardina, no es rentable en Tzacorte, a diferencia de Santa Cruz de La Palma, porque solo se puede practicar muy cerca de la costa porque no tienen plataformas más alejadas de la orilla donde abundan estas especies como en otras islas y los barcos de la flota, en su mayoría, tienen mayor porte y "es más difícil maniobrar".



Representantes institucionales del proyecto Psamides que fomenta la sostenibilidad y la tecnología

Catalunya potencia la emprendeduría y la innovación con el proyecto Psamides

Texto: Francesc Callau

El cambio climático se ha convertido en una realidad cada vez más próxima que afecta a los puertos de distintas maneras, también a los de menores dimensiones. De cara a su optimización, la mejor manera de modernizarlos es aprovechar la implementación de soluciones innovadoras que fomenten la unión entre la tecnología y la sostenibilidad ambiental. Esta es la clave del nuevo Pla de Ports de Catalunya Horitzó 2030, que aspira a potenciar la digitalización mediante el respeto del medio ambiente a través de emprendedores europeos.

Siete empresas innovadoras catalanas, francesas y portuguesas han presentado su solución para puertos

pequeños y medianos en el marco del Salón Náutico de Barcelona de la mano de Ports de la Generalitat. Durante la jornada, estas startups han explicado propuestas que mezclan la tecnología con la sostenibilidad ambiental, como ecosistemas artificiales marinos para recuperar la fauna marina de los puertos, nuevos sistemas de torretas de suministro de servicios inteligentes o sistemas de monitoreo de la actividad portuaria mediante inteligencia artificial.

Al acto asistieron la directora general de Acció Exterior, Muntsa Vilalta, el secretario general de la Euroregión Pirineos-Mediterráneo, Xavier Bernard-Sans, y el director general de Ports de la Generalitat, Pere Vila, además de profesionales técnicos y di-

rectivos de distintos puertos. Estas soluciones se enmarcan en el proyecto europeo Psamides, del que Ports de la Generalitat es socio junto a Ports Illes Balears, Port de Sète, Port de Cándia (Iràklion), vPôle Mer Med, Athena R&I Center, IMT Montenegro, la Universidad de Rijeka, SASv-Noveltis y la Euroregión Pirineos-Mediterráneo, de la cual la Generalitat de Catalunya es miembro fundador junto al Govern de les Illes Balears y la Región de Occitania en Francia.

El proyecto Psamides cuenta con un presupuesto de 2,8 millones, cofinanciado por el programa Interreg-Med de la Comisión Europea, se inició en enero de 2020 y finalizará en junio de 2022.

Su objetivo principal es: “Optimizar el funcionamiento de los puertos pequeños mediante la implantación de herramientas innovadoras”.

Línea estratégica

Por otro lado, estas soluciones ayudarán a gestionar los flujos turísticos, racionalizar mejor los costes, mejorar la prestación de servicios a los usuarios y estimular la innovación ecológica de estos puertos para reducir las externalidades ambientales de la actividad turística, un factor primordial en el área del Mediterráneo. Otra meta que este proyecto se propone alcanzar es el de crear una comunidad de crecimiento azul de estos puertos de menor tamaño que más adelante podrían reproducir cientos de puertos del Mediterráneo.

El proyecto Psamides es parte de la línea estratégica del Pla de Ports que pretende potenciar la gestión integrada de las actividades portuarias en el conjunto de las instalaciones portuarias catalanas en beneficio de cada uno de los territorios que los acogen. De este manera, y teniendo en cuenta el contexto actual de emergencia climática, aspira a implementar nuevas estrategias en movilidad sostenible y adaptación y mitigación al cambio cli-



Un nuevo sistema de torretas de suministro de servicios inteligentes se ha instalado en el puerto de Blanes.

mático, además de diseñar un modelo de innovación que permita la renovación constante.

Soluciones innovadoras

En el puerto de Blanes se han instalado tres torretas de telegestión inteligentes para suministrar agua y electricidad y ahorrar recursos ener-

géticos en el muelle de cruceros turísticos locales que da servicio a estas embarcaciones y a los chárteres. Estas torretas permiten a los usuarios detectar problemas de funcionamiento y enviar alarmas en caso de problemas, adaptarse al consumo de cada usuario y a las formas de pago de cada usuario con tarjeta, una app o códigos de cada cliente. 🌊

Otras soluciones tecnológicas y sostenibles

El portugués Grupo Lindley, compuesto por Almarin, Lindley, Almovi y Salt, ha diseñado unos pantalanes flotantes de hormigón de atenuación. La empresa catalana Equiport ha creado el sistema Tallyweb para conectar las torretas del puerto de manera autónoma. Además de proteger el medio natural, la tecnología también sirve para una mejor gestión de los puertos. La empresa francesa Falco ha diseñado bajo esta premisa un sistema de conexión de puertos que permita al usuario, desde su te-

léfono móvil, conectar con el puerto. Existen zonas especialmente complejas para realizar labores de inspección. La consultora española especializada en el medio marino Tecnoambiente ha lanzado unos vehículos teledirigidos o con control remoto para acceder a zonas peligrosas o zonas de montaña que funcionen mediante una estación wifi. Para mantener un puerto conectado y seguro, la empresa francesa Marina 360 ha diseñado un sistema conectado de torretas en los enclaves portuarios. Más allá del uso

turístico de los puertos deportivos, existe una biodiversidad marina que se ve afectada por la actividad de los recintos portuarios. La firma Ecocean genera ecosistemas artificiales para multiplicar la fauna marina y recuperar la existente en el litoral. Cada vez más sectores implementan la inteligencia artificial para su actividad y también ha llegado a los puertos. La empresa CTRL4enviro ha diseñado un control de la bocana y de los amarres en los puertos.

Dos proyectos para conseguir eficiencia energética en buques

SOERMAR (Sociedad para el Estudio de los Recursos Marítimos) está llevando a cabo con Astilleros Zamakona un nuevo prototipo de buque Live Fish Carrier (transporte de peces vivos) que incluye una tecnología puntera en este nicho de mercado a nivel europeo.

Texto :

Teresa Montero

Con este proyecto se logrará un ejemplo de maximización de su rendimiento energético y reducir el impacto sobre el medio ambiente gracias a la incorporación de un proceso de desparasitación físico, totalmente innovador, basado en la desalinización del agua de mar.

Eva Novoa, directora general de SOERMAR, apunta que «esta tecnología mejorará notablemente la calidad de las capturas reduciendo su índice de mortalidad y logrando una alta eficiencia en el transporte y calidad del producto». El proyecto C-802 que lleva a cabo Astilleros Zamakona presenta 72,20 metros de eslora, 17 de manga, un calado de 6,10 metros

Astilleros Zamakona lleva a cabo un prototipo de buque que incluye tecnología puntera en eficiencia energética

y una capacidad de almacenamiento de pescado de 2.200 metros cúbicos.

Estudio de corrosión personalizado

Asimismo, el barco cuenta con un sistema de carga de mamparos móviles, que serán optimizados mediante un estudio previo de corrosión y Dinámica de Fluidos Computacional (CFD) -Computational Fluid Dynamics, en sus siglas en inglés-, y el uso de medidas de protección personalizadas que permitirán una mejora sustancial en la vida útil del sistema de carga de pescado vivo y el correcto flujo de agua en los tanques. Será el primer buque que cuente con este estudio de corrosión personalizado, un hito para Zamakona.

Otro punto a destacar es su sistema de carga de mamparos móviles, que «será diseñado a partir de un estudio integral de los materiales disponibles con el fin de mantener la salubridad de los peces», según explicó Alfonso Carneros, director técnico de SOERMAR. Además, todas las bodegas de carga están diseñadas para una sobrepresión de 1,5 bares y el 70% del vacío, consiguiendo así una mayor versatilidad que cualquier otro buque. Por otro lado, el prototipo dispondrá de un proceso de desparasitación físico innovador basado en la desalinización del agua de mar. Los sistemas físicos utilizados hasta ahora eran, o bien una limpieza de filtros de los parásitos (lo que resultó poco eficaz), o un choque térmico durante periodos cortos de tiem-



Soermar ha elaborado un prototipo para la maximización del rendimiento energético

po conocido como Thermolicer. El sistema de desparasitación del prototipo está conformado a su vez por dos sistemas: uno que reduce la cantidad de sal del agua de contención para eliminar parásitos y otro llamado De-watering system, que asegura que el agua que se descarga al mar esté esterilizada. Respecto al primero, el sistema de generación de agua dulce cuenta con una capacidad de 5.000 metros cúbicos diarios y estará instalado modularmente en lugar de los contenedores para reducir sus dimensiones. Además, incluye un sistema de filtrado de las bombas encascada que proporciona una calidad de agua y de la carga viva superior.

Asimismo, presenta adicionalmente varias innovaciones: un subsistema de recuperación de hasta el 50% de la energía en el proceso de ósmosis inversa, dando lugar a un ahorro y eficiencia energética muy significativos; un subsistema de monitorización remota de la generación de agua dulce, que permitirá controlar y optimizar en tiempo real el sistema de ósmosis inversa, y un subsistema de succión de alta profundidad (es el primer buque que cuenta con esta prestación) que mejorará notablemente la calidad del agua que alimenta los generadores de ósmosis inversa necesarios para el sistema de generación de agua dulce.

Por otra parte, SOERMAR ha colaborado además en el desarrollo de tres propuestas de programas europeos que persiguen mejorar la eficiencia energética en el sector naval y que juntas representarían una inversión de más de 31,66 millones de euros. Se trata de los proyectos Hyper powered vessel battery charging system (HYPO-BATT), Optimal Design of Integrated Sustainable Ship Energy



Las emisiones son un grave problema

Systems (ODISSES) y Development and Demonstration of High Temperature Fuel Cell System for Waterborne Transport (PERFORN). El objetivo del proyecto HYPO-BATT, Hiper-cargadores de baterías de buques de gran potencia, es mejorar un 20% la eficiencia de los sistemas de recarga rápida en un entorno realista mediante un sistema modular, rápido y sencillo. También persigue desarrollar nuevos modelos de negocio para los barcos de propulsión eléctrica mediante baterías. Con estas mejoras se esperan alcanzar los siguientes resultados científico-tecnológicos: la reducción a menos de 30 segundos del tiempo de conexión tras el amarre, de un 20% del tiempo de espera para la preparación de la carga, de un 10% del tiempo de carga, así como dos demostradores a escala real y el desarrollo de un enfoque modular redundante que reduzca los costes de servicio y mantenimiento del 10 al 7,5%. Desde el punto de vista económico, Alfonso Carneros, director técnico de SOERMAR, considera que el proyecto permitirá «desarrollar nuevos modelos de negocio para los buques eléctricos, el liderazgo

«Este modelo de negocio traerá consigo ventajas sociales»

tecnológico de Europa en sistemas de carga rápida de baterías y crear puertos con cero emisiones.

Ventajas sociales

En opinión de Eva Novoa, directora general de esta entidad, estos nuevos modelos de negocio supondrían ventajas sociales tales como “el incremento de la competitividad de Europa, lo que redundará en la creación de empleo y el crecimiento, además de la mejora del medio ambiente”. De los ocho paquetes de trabajo que conforman el proyecto, SOERMAR participará en cuatro: la definición de casos de uso, requisitos y especificaciones; el modelo de negocio e interacciones del Grupo de Stakeholders; la estandarización y normativa, y la difusión, explotación y comunicación. En HYPOBATT participan 19 socios de diez países europeos, se desarrollará en 42 meses y tiene un presupuesto de casi 10.000.000 euros.

Innovaciones

En cuanto al proyecto ODISSES (Diseño óptimo de sistemas integrados de energía sostenible para buques), plantea una combinación de soluciones innovadoras de cero emisiones, combustibles, enfoques operativos y tecnologías, impulsada por regulaciones ambiciosas para reducir las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) y mejorar la eficiencia energética en un 20%.

Su fin último es desarrollar la próxima generación de buques para apoyar la transición hacia la descarbonización del transporte marítimo a través de una plataforma de simulación plug & play de última generación energéticamente eficiente. Las novedosas prestaciones incluyen un diseño novedoso, sistemas de propulsión optimizados, recuperación del calor residual, almacenamiento eléctrico y uso de un gemelo digital para optimizar su funcionamiento.

Las principales innovaciones que propone el proyecto son: arquitectura y diseños novedosos para nuevas embarcaciones; gestión energética y térmica global para lograr el aumento de la eficiencia energética; desarrollo del gemelo digital y de modelos integrables y sistema de simulación HiL modular para pruebas -hardware-in-the-loop, en inglés- (técnica para el desarrollo y comprobación de sistemas embebidos en tiempo real), así como la validación en tiempo real de las nuevas soluciones para los sistemas de energía de varios tipos de buques.

La participación de SOERMAR en este proyecto consistiría en la realización de una hoja de ruta sobre la normativa existente centrada en la reducción del consumo de energía y reducción de emisiones de gases GEI y en mejorar el conocimiento sobre la aplicación de soluciones innovadoras que logren reducir el consumo energético y las emisiones en el sector marítimo, en línea con el Plan Estratégico de I+D+i Visión 2030 de la Unión Europea (UE). Se necesitará un presupuesto de 4,99 millones de euros y 48 meses. Participan 15 socios de nueve países de la UE y asociados.

Pilas de combustible de óxido sólido

Por su parte, PERFORN (Desarrollo y demostración de un sistema de pilas de combustible de alta temperatura para el transporte por agua) se centra en la creación de un sistema de ciclo com-



Este proyecto es un paso más hacia la descarbonización energética



Se espera reducir en un 20% el tiempo de espera para preparar la carga.

binado SOFC (pilas de combustible de óxido sólido) para el transporte marítimo totalmente innovador. La novedad es que sería un sistema escalable, modular y rentable, además de acorde a la normativa del sector marítimo.

Los objetivos de esta propuesta, en la que SOERMAR representa a los astilleros españoles, son, entre otros, lograr una disminución de las emisiones de gases de un 20% respecto a los combustibles convencionales, demostración de las tecnologías desarrolladas en el entorno de la propulsión híbrida y a bordo de un buque, y el desarrollo de un plan real para habilitar el sistema de ciclo combinado SOFC en apli-

caciones marinas. El consorcio que ha elaborado la propuesta está integrado por 22 socios de 10 países. Su presupuesto es de 16.834.636 euros y está previsto que se desarrolle durante 48 meses.

Todos estos proyectos se integran en Horizonte Europa, el programa marco de investigación e innovación de la UE que busca que Europa sea climáticamente neutra en 2030, y es muy importante participar en ellos, ya que su materialización puede suponer, además de importantes innovaciones y mejoras para el sector de la construcción naval, el retorno a España de millones de euros de fondos comunitarios", destaca Eva Novoa.

Branka y Consulmar trabajan en el diseño de embarcaciones autónomas

La tecnología autónoma está revolucionando la movilidad y el sector marítimo no es una excepción. Aviones sin piloto, vehículos sin conductor y barcos sin tripulación. La Feria Internacional de Defensa (FEINDEF) – Madrid 3-5 noviembre – ha sido la avanzada de lo que pronto veremos en nuestros puertos. La colaboración entre dos empresas, Branka y Consulmar, que representan respectivamente, la

innovación tecnológica y la experiencia en servicios marítimos con embarcaciones, ha dado como resultado “Ranger”, una solución que incluye el diseño, la construcción y la prestación de servicios de vigilancia portuaria, costera u offshore con Embarcación No Tripulada (ENT) o Unmanned Surface Vessels (USV). La utilización de esta gama de embarcaciones permite navegar sin tripulación de forma totalmente autónoma o bajo control re-

moto con un menor coste, mayor autonomía, mejor aproximación a lugares de difícil acceso, reduciendo tanto las emisiones de CO2 como los riesgos inherentes del servicio. Las embarcaciones ENT/ USV “Ranger” cuentan con un sistema redundante de navegación y gobierno por control remoto con comunicación IP encriptada y pueden equiparse con los instrumentos necesarios para la vigilancia y control del área objetivo.

MAQUINARIA DE CUBIERTA



RÚAS – MAQUINILLAS – PASTECAS – PESCANES – VÁLVULAS – GANCHOS – AUTOMATISMOS

UN ÚNICO PROVEEDOR PARA TODOS SUS EQUIPOS

Nuevos servicios y digitalización, la apuesta de futuro de las pescaderías

La Jornada de Innovación y Nuevas tendencias en la Pescadería organizada por FEDEPESCA puso nombre y cara a algunas de las tiendas tradicionales detallistas que se han adaptado a los cambios en el comercio de los frescos con nuevas apuestas, como la venta online, las elaboraciones en el punto de venta, y la oferta de productos de quinta gama. Un ejemplo más de compromiso por ofrecer el mejor servicio. Os las damos a conocer.

Texto: Teresa Montero

Manuel Fernández, director de Desarrollo de Negocio de Auren (empresa de servicios de abogados y asesoría fiscal) y Francisco Abad, presidente de FEDEPESCA, dieron la bienvenida a la jornada, enmarcada en el Convenio 2020-2022 suscrito entre esta federación y el MAPA. El primero señaló que hay nuevas formas

de consumir productos pesqueros, y que los clientes actúan en diferentes canales, no solo con su presencia delante de los mostradores. “Pueden pedir en cualquier momento, en cualquier circunstancia y sitio, y esto nos hace enfocar nuestro negocio y forma de trabajo de modo distinto”. También se refirió a las tecnologías “que ahora no son caras y son accesibles, y que debemos incorporar”. Auren puede ayudar en el ámbito de la federación y en el de las asocia-

María Luisa Álvarez:

“Apostar por los frescos es lo que garantiza la visita semanal a la pescadería”

ciones provinciales de los minoristas. Ofrece asesoría sobre ayudas y fondos locales, nacionales y europeos; y sobre los objetivos de desarrollo sostenible (ODS). También trabaja en la gestión de personas, el desarrollo de perfiles y en la ejecución de proyectos digitales. Con esta jornada, explicó Abad, “queremos trasladar a los consumidores y al sector los esfuerzos que realizan las pescaderías tradicionales por evolucionar para ampliar su oferta,



El fomento del comercio tradicional especializado de barrio es fundamental para el futuro de las pescaderías



Las pescaderías tradicionales ofrecen productos frescos que son muy valorados por el consumidor

mejorar sus servicios y satisfacer las nuevas demandas de los consumidores, demostrando que pese a ser un sector tradicional siempre avanza hacia la innovación". Considera que la idea es "poner el foco en la venta online y los productos elaborados en mostrador".

La primera mesa redonda "Tendencias en el sector. Nuevos Productos y servicios en las pescaderías tradicionales" estuvo dirigida por M^a Luisa Álvarez, directora general de FEDEPESCA. Reveló tendencias y cifras para demostrar la evolución del sector. En el año 2020 el mercado aumentó en volumen un 10,5% en consumo de productos pesqueros en los hogares españoles, casi 25 kilos por persona y año, y se superaron los 221 euros, un 14% en valor. "Cifra que hay que coger con cautela", señaló, porque estábamos confinados y porque ha bajado, una vez acabada la pandemia. Ahora el consumo se enfoca fuera del hogar, "confiamos que sea debido a la locura que nos ha dado a todos por recuperar el tiempo perdido y comer fuera".

Las pescaderías tradicionales se están esforzando por evolucionar, ampliar su oferta, mejorar sus servicios y satisfacer las nuevas demandas de los consumidores

Apostar por los frescos

La directora explicaba que el sector está perdiendo cuota de mercado porque "hay una gran competencia con los supermercados e hipermercados, que están trabajando mucho con los frescos y porque ha surgido un nuevo competidor, la venta online". Se abren nuevas superficies, con más metros cuadrados, y se están cerrando pescaderías tradicionales, se han perdido un 30%. Para afrontar esto, Álvarez reclama "apostar por los frescos, es lo que garan-

tiza la visita semanal". Todos los estudios demuestran que se compra un 25% más en una tienda tradicional por la variedad de especies, atención ofrecida (en muchas ocasiones por los titulares del negocio) y profesionalidad de los vendedores. "Hay que fomentar el comercio tradicional especializado de barrio".

El abandono de la Dieta Mediterránea y la evolución del empleo van parejas a esa pérdida de pescaderías. En el 2007, se contaba con 27.000 trabajadores y ahora estamos en torno a 19.000. El 10% de los productos pesqueros se compra en hiper y super, tendencia cada vez mayor. Los restaurantes se van convirtiendo en comercios de platos preparados y los comerciantes reclamó Álvarez, «nos tenemos que convertir en proveedores, para el consumo a domicilio, de productos elaborados en la tienda».

Desde FEDEPESCA, por ejemplo, están fomentando la cata en pescadería, un aperitivo los sábados a las siete de la tarde o los sábados a la una que atraiga gente a la tienda.

Sumar además la dificultad de conseguir relevo generacional por la falta de formación profesional pública y gratuita en el comercio de la alimentación en fresco y porque desde el propio sector no se anima a los hijos a trabajar por la dureza de las condiciones. “Tenemos que volver a ilusionar a la gente joven con este sector y explicarles que una tienda de productos pesqueros es mucho más que sólo comprar y vender pescado”, apostillaba Álvarez.

Digitalizarse y cocinar

Así, la desaparición del modelo comercial de los frescos se debe, según la directora de FEDEPESCA, a muchas causas. La irrupción tecnológica ha provocado un cambio de hábitos de

los consumidores, “la gente cree que no tiene tiempo”, pero ocurre que ha desplazado parte del tiempo dedicado a la compra y a la cocina a las redes sociales e Internet. “Tenemos que competir por conseguir ese tiempo perdido”, instaba Álvarez, el que “les falta para cocinar, tenemos que ser sus cocineros”.

Con el delivery y el take away no se compra pescado en la tienda tradicional. La digitalización de la hostelería está haciendo que se pierda consumo en los hogares. Desde FEDEPESCA consideran que hay que digitalizarse para seguir compitiendo, pero sin olvidar su modo de trabajar, la experiencia de la venta presencial. Combinar tienda online y tienda física. La mejor solución para la federa-

ción ha sido el MarketPlace. “Hemos digitalizado la oferta, no al consumidor, sino el comercio, es lo que buscábamos, que mantengáis vuestra individualidad y el trato con el cliente, no dar el trato al cliente a las plataformas, y que podáis prestar los servicios que queráis de forma individualizada”, expuso Álvarez.

Otro de los grandes competidores es el consumo extradoméstico. No se alcanza el 18% en productos pesqueros. El pescado no es el plato favorito de los españoles cuando salen a comer fuera, algo que por otro lado, reconocía Álvarez, “es bueno para nosotros porque buena parte de ese consumo se queda en el canal tradicional”.

Vivencia única tras el mostrador

Participó también en esta mesa, Guillermo del Campo, gerente del Mercado de la Paz (Madrid), quien destacó la importancia de los procesos de digitalización sin perder de vista a la tienda presencial y la experiencia única que los consumidores viven en ella gracias a los profesionales detrás del mostrador. Destacar que el Mercado de La Paz es el único mercado del mundo que trabaja con Amazon. La mayor dificultad, según del Campo, “fue convencer a mis comerciantes de la necesidad de evolucionar”. Era el año 2017 y desde entonces han tenido más de medio millón de pedidos online y el 24% es fresco, y se solicita pescado, aunque lo que más se vende es fruta. Este mercado madrileño además se ha adherido, en el 2019, a Mercado 47, proyecto de compra online en los mercados municipales de la capital española promovido por su ayuntamiento, y que cuenta con 10 mercados (en breve, 14).

El Mercado de La Paz ha alcanzado 74,68 euros de pedido medio, comercializado 110.000 kilos y vendido casi un millón de euros con sus más de 57.000 pedidos. También recurre a otro tipo de plataformas de MarketPlace: Mi Cesta, JustEats, Stuart, Glovo, MyChef, Manzaning... Y la novedad, apuntó del Campo, es que “muchos comerciantes están empezando a comprar en origen vía online. Facilita el ahorro de costes. Existe contacto directo del productor con el comerciante”, resaltó del Campo. Finalizó con la frase de Laureano Turenzo, un importante ejecutivo de Amazon: “A día de hoy, el algoritmo más eficiente del mundo, el A10 de Amazon, está a años luz de eficiencia al de un buen pescadero que enseña su pescado en su tienda de barrio a sus clientes y les termina saludando por su nombre”.

Por su parte, Almudena Sánchez relató su experiencia en el canal e-commerce con la Pescadería Palacio C.B,

abierto durante la pandemia. Su principal cliente es la hostelería, «pero no tenemos los pedidos que nos gustaría», comentó. Asimismo, Pedro Jesús Moreno, socio de Auren Digital, se refirió a las facilidades que ofrecen las nuevas herramientas, mucho más democratizadas que hace unos años. “Ayudan a contactar con el cliente y fidelizarlo”, y según Moreno, ya no es un tema de dinero, es enfocar proyectos con asesoramiento. Y finalmente, M^a José González Villaverde, de “Pescadería Hermanos González” contó lo vivido con el MarketPlace La Pescadería Artesanal. Ella era reacia, contaba, “a este modelo de redes y plataformas, pero la gente puede llamar, existe una cierta cercanía y comunicación, y es bueno mantener las dos vías de negocio activas”. FEDEPESCA les propuso unirse al MarketPlace y lo hicieron, “nos lo dieron todo hecho y así te resulta más fácil y te animas”. 

Prestigio social

También quiso recordar que la pescadería tradicional contempla la sostenibilidad en sus tres vertientes, medioambiental, social y económica, y que el sector tiene que ser capaz de comunicar y vender estos valores y todo lo que hace. Además, el producto pesquero es muy fácil de atacar por no tener marca y es difícil defenderse de las noticias alarmistas, que tienen un efecto inmediato y nefasto en la venta y el consumo. Por eso prima educar al consumidor e informarlo y usar las redes sociales.

Hay, explicaba Álvarez, “pescaderos youtubers, blogueros, se pueden crear momentos de compra como San Valentín, diseñar vídeos de recetas, explotar esta faceta de los chef. Tenemos

que luchar por ese prestigio social de los pescaderos”. Y es que los profesionales, añadía, “son uno de nuestros principales valores, las personas son las que marcan la diferencia en nuestro sector. Y por eso dedicamos mucho esfuerzo a la formación”.

Pescaderos Youtubers

Iniciaron esta primera mesa redonda Txema Iglesias y Beatriz Raimondez, propietarios de La Pescadería de mi barrio (Vigo), pescaderos Youtubers que comunican de una forma divertida y original todo lo relacionado con su día a día y con el producto pesquero.

Tras no poder seguir con su oficio de marino por un accidente, Iglesias decidió montar una pescadería con Rai-

mondez con el fin de acercar el producto a la gente que está trabajando y no tiene tiempo para la compra presencial. Optaron por las redes sociales. Unieron las sinergias de YouTube, Instagram, Whatsapp y Facebook. Emplean la Lista de Difusión de Whatsapp, que facilita la entrega de “un contenido en plural, pero luego cada persona te responde de forma individual”, explicaba Iglesias. También utilizan Whatsapp Business para agendar las cosas (nuevo pedido, pendiente de pago...).

Empiezan la mañana grabando un vídeo de Youtube al que le ponen el link a su lista de difusión de Whatsapp acompañado de una tarifa de precios y al recibir el pedido lo etiquetan con la herramienta digital.



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

Francisco Abad: “Los detallistas de pescado “pese a ser un sector tradicional siempre avanzan hacia la innovación”

Reconocen que hay que crear vídeos de calidad y originales. Empezaron a tener muchas visitas con monólogos de humor. “Mi consejo final es que explotes lo que mejor se te da y trabajo y trabajo, y constancia. Hay que buscar ideas”, finalizó Iglesias, “y si lo haces, hacerlo muy bien”.

Cuanto más cocino, más vendo

El siguiente fue Manuel Almazán, de Five Fish, pescadería soriana que ofrece platos elaborados sin conservantes ni colorantes, envasados al vacío. Comenzó abogando por la evolución y la adaptación porque “la gente cambia y nosotros tenemos que cambiar también, es que no hay otra manera”.

Por ello se decidió por la cocina al vacío, todavía sin estudiar y en la que cada vez se están haciendo más cosas. Para Almazán, la clave de “un mostrador grande, que luzca, es tener mucha variedad y cantidad de pescado y siempre me queda el recurso de que si no lo vendo, lo cocino. Cuanto más cocino, más pescado fresco vendo”.

Reconoció que cualquier pescadero puede hacer lo mismo. “Se necesita muy poco, una máquina de envasado al vacío de un mínimo de absorción, de unos 20 metros cúbicos, un horno de convección y una batidora para enfriar el producto”. Su pescadería tiene 45 m², una cámara y un pequeño obrador de 9 metros. Ofrece 28 recetas diferentes basadas en productos de origen, aprovechan todo del pescado, trabajan por Internet y son muy cuidadosos con la seguridad alimentaria.



María Luisa Álvarez, directora de Fedepesca, habló en las Jornadas de Ceileiro, de las grandes posibilidades que se abren con la digitalización sobre el sector comercializador de la pesca.

Elaboraciones en la venta

Caroli Fish es el negocio de Iván Sastre, que con tan solo cuatro años de vida, gracias a la buena acogida de sus platos elaborados (pescado al horno, frituras, sushi...), ya ha abierto nueva sucursal, especializada en sushi. Dispone de un obrador con una pequeña cocina con la que cocinan a baja temperatura. Venden pescado fresco de modo presencial y por Whatsapp, ofrecen descuentos por familia numerosa, y cuentan con sistemas de fidelización del cliente y atención por redes sociales. En este tipo de iniciativas, según Sastre “hay que abatir el producto para bajar su temperatura y poder vender un producto pesquero de calidad”. También exige “una higiene extrema, una limpieza brutal” y tener en cuenta las intolerancias alimentarias y alergias. Asimismo, Sastre se refirió a las trabas normativas existentes para cocinar en un espacio como una pescadería. En este momento, Álvarez anunció que está punto de publicarse una normativa nacional de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria que va a valorar todas estas actuaciones en los puntos de

venta para unificarlas porque cada CC.AA. actúa de un modo.

La segunda mesa redonda estuvo moderada por Silvia Gil del departamento de Proyectos, Comunicación y Marketing de FEDEPESCA y que, en su ponencia de “Escenario post-pandemia y digitalización del sector minorista de pescado”, expuso el marco actual tras el enorme auge que sufrió el e-commerce durante los momentos de confinamiento y de nuevas soluciones para la venta online como es La Pescadería Artesanal, un Marketplace exclusivo de pescaderías tradicionales, ya operativo en Madrid.

Tras esta ponencia Eduardo Romero, socio consultor y experto en gestión de ayudas y fondos europeos de AUREN habló de los fondos Next Generation, de las convocatorias abiertas actualmente y de la previsión de distribución de los mencionados fondos, que España ya está recibiendo y que van muy orientados a fomentar la transformación digital y verde de las empresas. Además, subrayó que las pescaderías también pueden beneficiarse de las ayudas europeas para las pymes.

ABANCA MAR

AMAR
O MAR

“Amar o mar” es tener más de 80 acuerdos de colaboración con cooperativas de armadores, cofradías, organizaciones de productores que representan más de 20.000 empleos.

» Contacta con tu oficina
o con ABANCA MAR en abancamar@abanca.com

981 910 522 | ABANCA | @SomosABANCA

Confía en la experiencia de nuestros gestores especializados para: *

- » **Renovación de Flota**, disponemos de financiación específica para ayudarte a seguir creciendo.
- » Financiación a medida para **inversiones sostenibles**.
- » Concesión de **anticipos de subvenciones del FEMP**.
- » **Amplia oferta de seguros**, con soluciones especializadas para tu empresa, para tus empleados y para ti.

//ABANCA
Mar

* La concesión de la financiación recogida en esta oferta está sujeta, en todo caso, al previo análisis del riesgo por ABANCA. Mediador de seguros: ABANCA MEDIACIÓN, OPERADOR DE BANCA-SEGUROS VINCULADO S.L. Inscrito en el Registro Mercantil de A Coruña, tomo 3092, folio 73, hoja C-38698. También está inscrito en el Registro Especial de Distribuidores de Seguros de la Dirección General de Seguros y Fondos de Pensiones con el núm. OV- 0044. Con seguro de Responsabilidad Civil y Capacidad Financiera exigidos por la normativa de distribución de seguros vigente. CIF: B-70049630. Consulta aseguradoras con las que el mediador tiene celebrado contrato de agencia en www.abanca.com/mediador. Entidad comercializadora: ABANCA Corporación Bancaria S.A. Más información en la red de oficinas de ABANCA Corporación Bancaria S.A. o en www.abanca.com.

La inflación incrementa los costes de la empresas acuícolas españolas

Texto : J.R.V.

La acuicultura española asiste a una subida sin precedentes de los costes de producción que le hace dudar de sus viabilidad. Así, la post-pandemia y el cambio climático, entre los desencadenantes de la tormenta perfecta que amenaza a un sector de más de 500 millones de euros. Todos los elementos necesarios para producir especies acuáticas se han encarecido con respecto al año pasado, algunos con incrementos nunca vistos hasta la fecha. Los productos acuícolas no se benefician del IVA superreducido que sí se aplica a otros elementos de la cesta de la compra. Así, el sector de la acuicultura en España no es ajeno a la tendencia alcista que están registrando las materias primas a lo largo del año 2021 y que está teniendo un impacto directo en la economía de todo el planeta. Una subida que se nota en todos los elementos que son necesarios para poder llevar a cabo esta actividad, con aumentos generalizados en las variables de la gran ecuación que implica hacer llegar pescados, mariscos y algas de crianza al punto de venta.

En declaraciones de Javier Ojeda, gerente de Acuicultura de España, “el escenario en el que nos encontramos ahora es algo inédito para un sector como el nuestro. No existe referencia de una evolución alcista tan pronunciada y prolongada en el tiempo como esta”. El epílogo de la pandemia sanitaria desatada por el Covid19 y los fenómenos climáticos extremos han tenido un efecto directo en la disponibilidad de los bienes consumibles de este sector.

Todos los países han visto su capacidad productiva mermada por la necesidad de implementar medidas de contención para el coronavirus y para atender a los afectados, pero a continuación ha tenido lugar un rebote de las economías que ha tensado las cadenas de suministro. En la cadena de valor que une a los proveedores de materias primas con las empresas productoras de pescados y mariscos se han encarecido los insumos para disponer de lo necesario para lle-

var a cabo la actividad además del incremento de los fletes de transporte. A esta circunstancia, hay que añadir los efectos en la capacidad productiva de las materias primas provocados por accidentes climáticos relacionados con el cambio climático, como las lluvias torrenciales en España o la ola de calor extremo que ha asolado Canadá y el oeste de Estados Unidos, en verano de 2021.

Una subida que se prolongará

Criar especies acuáticas marinas y fluviales con los parámetros de excelencia en los que se enmarca el sector acuícola español implica el consumo de los elementos necesarios para el desarrollo y comercialización de los peces, mariscos y algas. Los bienes consumibles imprescindibles para que los ciudadanos sigan teniendo a su disposición en el punto de venta habitual estos alimentos, han experimentado subidas en el marco del alza generalizada de los costes de producción. Además de la evolución al-

cista del año 2021, las distorsiones en las capacidades productivas y en el transporte, que antes se encontraban a pleno rendimiento, auguran que el crecimiento de los costes seguirá en el año 2022. Así lo constatan entidades como el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Un alza que llega a un sector productivo con los márgenes muy ajustados tras la pandemia y los aumentos del presente año. De media, supone un gasto extra de 45-50 cts/kg repercutido en los costes de producción.

Acontecimientos como la llegada de la pandemia han puesto de manifiesto la necesidad de tener un sector alimentario resistente y saneado. Así ha quedado plasmado en las directivas europeas que regulan la actividad agroalimentaria del viejo continente. Para poder satisfacer las necesidades de alimento de la población, es imprescindible que las empresas alimentarias sean eficientes y rentables. Hoy tienen que hacer frente al incremento generalizado de los elementos necesarios para su actividad sin margen comercial para asumirlos. 

INCREMENTO DE COSTES

-Energía eléctrica: Subida en 2021: +33%.

-Gasóleo: Subida experimentada 2021: +13,1%. Subida estimada 2022: +5%.

-Piensos elaborados a base de cereales, harinas de pescado, aceites vegetales, leguminosas, aceites de pescado (más de la mitad del coste total de producción): Subida media experimentada 2021: de +7 a +20%. Subida media estimada 2022: de +7 a +15%.

-Productos veterinarios: Subida experimentada 2021: de +4% a 15% Subida estimada 2022: de +5% a 15%.

-Material de envasado y transporte (pallets, envases, etiquetas, marchamos): Subida experimentada 2021: de +3% a +6%. Subida estimada 2022: de +5% a 10%.



Bjorn Erik Stabell

Acuicultura noruega y sostenibilidad

el pez se adapta a la temperatura de su entorno, por lo que no necesita utilizar energía para mantener su temperatura estable y todo el alimento que recibe lo usa para crecer. No obstante, la visión de la acuicultura noruega es trabajar de manera continuada para seguir evolucionando y avanzando de forma sostenible, impulsada por las altas inversiones en nuevas tecnologías, lo que permite desarrollar avances y sistemas acuícolas líderes en el mundo. Además, los estrictos sistemas de control por parte de las autoridades y el riguroso sistema de gestión de recursos de Noruega garantizan la combinación entre las necesidades económicas y sociales y la preservación de nuestros valiosos recursos naturales. Todo esto convierte a la acuicultura noruega en una de las producciones alimentarias más sostenibles que existen.

¿Cuál es el papel de la acuicultura en el futuro de la alimentación?

Para hacer frente a la demanda de alimentos de la población en 2030 es preciso aumentar en un 70 % la producción de alimentos y optimizar el uso de recursos con el mínimo impacto ambiental. En este sentido, a pesar de que los océanos cubren más de dos tercios de la superficie de la tierra, a día de hoy solo representan el 2 % del sustento mundial y menos del 5 % de las proteínas.

Las previsiones de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés) señalan que el principal aumento de la producción pesquera tendrá su origen en la acuicultura, y que alcanzará los 109 millones de toneladas en 2030 con un ritmo de crecimiento anual medio del 4 % hasta esa fecha. Sabemos que comer más productos del mar es una buena forma de reducir nuestras emisiones climáticas, y la industria noruega está liderando el camino en la producción de proteínas. sostenible. 

Bjørn Erik Stabell, director del Consejo de Productos del Mar de Noruega en España mantiene que el salmón noruego ocupa el primer lugar en el ranking mundial de alimentos sostenibles.

¿Es sostenible la acuicultura noruega?

En 2020, por segundo año consecutivo, el mayor productor de salmón del mundo, Mowi, encabezó la lista de los productores de proteínas más sostenibles del mundo, y otras dos empresas de productos del mar noruegos estaban entre los 10 primeros puestos.

El índice de proteínas Coller FAIRR analiza el desempeño de las 60 empresas que cotizan en bolsa más grandes del mundo que producen carne, lácteos y mariscos en varios factores de riesgo relacionados con la sostenibilidad. En los tres años que se ha publicado el informe,

«Comer productos del mar está demostrado que reduce las emisiones climáticas»

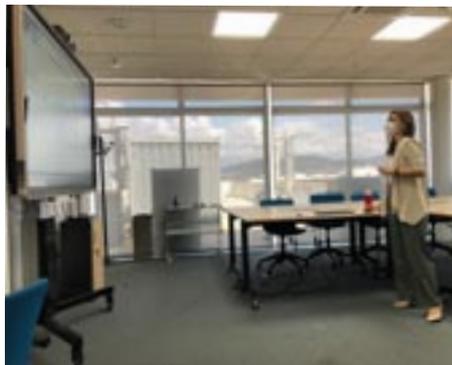
las empresas acuícolas noruegas siempre han liderado el camino, con Lerøy Seafood Group ocupando el primer lugar en 2018 y Grieg Seafood también entre los 10 primeros.

¿Qué es lo que hace sostenible a la acuicultura noruega?

El punto de partida es que la producción de alimentos en el agua (acuicultura) en general es una forma muy eficiente de producir alimentos. Esto se debe a que

Identifican nuevas estrategias para controlar enfermedades víricas en acuicultura

La investigadora ourensana del CSIC en Vigo, Raquel Lama estudia la respuesta de la lubina europea al nodavirus, utilizando al pez cebra como modelo de infección. Su trabajo ya ha dado como resultado un prototipo de vacuna.



Raquel Lama, investigadora del CSIC, estudia la respuesta de la lubina europea al nodavirus.

Texto: M.Berea

Los resultados de una tesis doctoral de la investigadora gallega Raquel Lama López permiten avanzar en nuevas estrategias para el control de enfermedades víricas en la acuicultura, concretamente para el nodavirus en la lubina europea. Los resultados de este trabajo, que ha recibido la calificación sobresaliente con mención "cum laude" e "internacional", son de gran relevancia para el sector, ya que España ocupa el cuarto lugar en la clasificación mundial de pesca de lubina y el tercero en su producción en acuicultura. Una especie que se ve afectada por enfermedades infecciosas de todo tipo, siendo la que causa mayores pérdidas la retinopatía y encefalopatía viral, cuyo agente causal es el conocido como nodavirus, que afecta principalmente al sistema nervioso central.

Estos daños provocan signos clínicos muy característicos, como es una hiperinflación de la vejiga natatoria y un nadar realizando movimientos en espiral descendentes curvando la espina dorsal, lo que provoca una total desorientación en la natación. Además, los ejemplares afectados se vuelven más oscuros y pierden el apetito. Según apunta la investigadora Raquel Lama, actualmente sólo existen en el mercado dos vacunas contra el genotipo RGNVV: "De momento, se hace frente al virus extremando las medidas de prevención, evitando la exposición del cultivo y refor-

zando las buenas prácticas de manejo, por lo que la respuesta inmunitaria innata se considera esencial para hacer frente a una infección vírica". En este contexto, el objetivo general de la tesis era indagar en el conocimiento de la respuesta de la lubina ante una infección con nodavirus. En la investigación se utilizaron distintas metodologías bioinformáticas para estudiar las interacciones entre la lubina y el nodavirus.

Tras una amplia investigación, la tesis desarrolló un prototipo de vacuna para la lubina frente al nodavirus que se caracteriza, fundamentalmente, por mejorar la seguridad y rentabilidad ambiental al no necesitar adyuvantes. No fue sencillo y, ante la relativa dificultad para trabajar con especies de alto valor comercial, se estableció el pez cebra como modelo de infección. De esta forma, se pudo determinar que, a mayor edad de la larva, más complicado era que presentasen síntomas de infección y que la mayor mortalidad de las larvas infectadas se correlacionaba con una mayor expresión de la proteína de cápside del nodavirus a lo largo del tiempo.

Compararlo con encefalopatías humanas.

En este sentido, Raquel Lama señala que el trabajo realizado en el Instituto de Investigaciones Marinas reafirma las bases para que el pez cebra se considere un mo-

delo de infección, "no sólo de nodavirus, sino de otros muchos virus en peces que son difíciles de estudiar in vivo debido a la difícil obtención de las especies afectadas o por su mantenimiento en laboratorio". De esta forma, asegura Lama, se puede desarrollar un modelo que permita conocer de manera más rápida y sencilla los mecanismos mediante los que actúa un virus que provoca daños en el sistema nervioso central como es el nodavirus y, además, "este estudio abre la puerta a comparar sus mecanismos de actuación con los de virus que producen encefalopatías humanas como son el Herpes simplex o el virus de la varicela zoster. E, incluso, con los desarrollos típicos de enfermedades neurodegenerativas como el Alzheimer, e intentar probar así terapias que nos permitan afrontar los procesos neurodegenerativos comunes".

Raquel Lama López (Pazos-Hermos, Ourense, 1990) es licenciada en Biología, realizó un Master en Biotecnología y es doctora en Biología por la Universidad de Santiago de Compostela. Cuenta con experiencia en laboratorios internacionales (Corea del Sur, Portugal y Chile) y en la actualidad está contratada por el Grupo de Inmunología y Genómica del Instituto de Investigaciones Marinas, donde está involucrada en varios proyectos utilizando el pez cebra como modelo de estudio del proceso inflamatorio. 

Pioneros en la acuicultura responsable del salmón.

La primera piscifactoría del mundo que consiguió criar salmón con éxito se construyó en la isla noruega de Hitra en 1970. La combinación de estrictas normas sanitarias, una estrecha vigilancia de la seguridad y un enfoque de innovación continua ha hecho que Noruega sea hoy un líder mundial en acuicultura. La acuicultura responsable desempeña un papel crucial para dar respuesta a la demanda mundial de alimentos en el presente, y también en el futuro.

El origen sí importa.



SEA FROM
FROM NORWAY
NOD



Andalucía destina 9,3 millones para ayudas a la acuicultura y a pymes transformadoras

La Consejería de Pesca de Andalucía ha ampliado en 4,8 millones de euros el presupuesto de la convocatoria 2021 de ayudas para la transformación de productos de la pesca y acuicultura, abierto el pasado mes de mayo.

Inicialmente, la dotación de estos incentivos ascendía a 4,5 millones de euros por lo que, tras el incremento, el montante total puesto a disposición del sector andaluz alcanzan los 9,3 millones de euros. Estas ayudas se enmarcan en el Programa Operativo del Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP) 2014-2020 y respaldan proyectos de 2021 y 2022. Según datos aportados por la administración andaluza, los profesionales del sector han presentado proyectos por valor de más de 24 millones de euros. Se trata de iniciativas que pretenden el mantenimiento de puestos de tra-

bajo ya existentes o a proyectos para generar más de 120 nuevos empleos. Estas subvenciones pueden alcanzar hasta el 50% del gasto subvencionable y entre los beneficiarios pueden encontrarse tanto empresas de transformación, como de congelado de pesca fresca, de elaboración de conservas, semiconservas, ahumados y otros transformados de las especies pesqueras. Actualmente, Andalucía cuenta con 53 empresas andaluzas que centran su actividad en la transformación de los productos de la pesca. En 2020 alcanzaron una producción de 48.771 toneladas, con un valor de más de

400 millones de euros, empleando a más de 2.700 personas. Finalmente, la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible ha presentado un informe al Consejo de Gobierno sobre las actuaciones llevadas a cabo para impulsar los proyectos de absorción de carbono azul (carbono capturado por los océanos y ecosistemas costeros) para luchar contra los efectos del cambio climático. Gracias al trabajo de este departamento, Andalucía es hoy pionera en el desarrollo de un estándar para proyectos este tipo, es decir, este territorio ha sido el primero en analizar y establecer los requisitos básicos para que una iniciativa de carbono azul pueda considerarse, oficialmente, una herramienta de reducción o compensación de emisiones de gases de efecto invernadero. Este avance es uno de los resultados del proyecto 'Life Blue Natura Andalucía' que coordina la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible y en el que también participan el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN), la Asociación Hombre y Territorio (HYT) y la Universidad de Cádiz (UCA), entre otras entidades. [www.eca.es](#)

El Port de Barcelona desarrollará un ecosistema innovador de la economía azul

El distrito tecnológico tendrá como embrión el Pier01, un hub innovador de referencia integrado por más de 100 empresas y start-ups

Texto: Francesc Callau

La economía azul, entendida como aquella economía que tiene la capacidad de dar una respuesta sostenible a las necesidades básicas de la sociedad y que implica a los diferentes sectores económicos relacionados con el medio marino, incluidos los puertos, no sólo nos permite un crecimiento respetuoso con el medioambiente, sino que supone un motor necesario para el crecimiento responsable e inclusivo. Según datos de la Red Española del Pacto Mundial, esta economía aporta el 5% del PIB mundial y, a nivel del Estado, genera unos 23.000 millones de euros de valor añadido bruto y más de 691.000 puestos de trabajo.

Ante esta realidad, el Port de Barcelona, como institución pública y motor económico del país, ha otorgado un papel prioritario al desarrollo de la economía azul en su IV Plan Estratégico 2021-2025. En este documento, donde se recogen las líneas estratégicas de futuro, se proyecta el distrito tecnológico de la economía azul, que tiene como embrión el Pier01, un hub innovador de referencia situado en el ámbito portuario e integrado por más de 100 empresas y start-ups.

El hub de innovación Pier01 está localizado en el Port Vell, un espacio singular de 70 hectáreas de superficie que es el ámbito más ciu-



A lo largo de 70 hectáreas se va a desarrollar la economía azul portuaria

Los proyectos para la economía azul agilizarán la recuperación económica y crearán muchos empleos

dadano del Port de Barcelona. El Port Vell concentra una intensa actividad comercial, marítima y portuaria, ejerciendo de polo de atracción de inversiones y talento, un territorio histórico y único donde progresan iniciativas relacionadas con la nueva economía basada en el conocimiento y la tecnología.

Servicios para personas

En el Port Vell podemos encontrar un amplio abanico de instalaciones y servicios para las personas, así como instalaciones y servicios relacionados con el mundo náutico y marítimo, como la pesca, el amarre, reparación y mantenimiento de embarcaciones de recreo, clubes deportivos históricos, restauración y hostelería y actividades que se desarrollan a lo largo del año y que son visitadas por millones de personas, como el Salón Náutico o la Feria de Navidad.

La apuesta del Port de Barcelona para desarrollar iniciativas relacionadas con la economía azul en este

El puerto de Barcelona ocupa a 15.000 personas y genera 3.750 millones de euros representando el 4,3% del PIB

ámbito no sólo favorecerá la creación de empleo en el sector portuario, sino que agilizará la recuperación de la ocupación previa a la crisis de la Covid-19 en esta área; promoverá el desarrollo de una formación sectorial de calidad con la creación de un centro integrado de formación logística-portuaria en el marco del hub de conocimiento, innovación y formación; y facilitará la investigación y la innovación en toda la actividad logística-portuaria generando un ecosistema innovador líder atrayendo talento.

Alianzas estratégicas

Las bases para el desarrollo de la economía azul en el Port de Barcelona ya se han empezado a poner. En este sentido, el Port ha sido la primera institución en firmar un acuerdo con el Ayuntamiento de Barcelona para unir fuerzas en esta estrategia. El acuerdo tiene entre sus objetivos la creación de un espacio para poner en común proyectos, impulsar la innovación, el emprendimiento, el talento y la formación, así como la búsqueda de proyectos que, mediante la colaboración público-privada, puedan dar un impulso a la economía azul y posicionar la ciudad a nivel interna-



Empresas de diferentes sectores podrán desarrollar sus proyectos en el puerto

cional. El Port de Barcelona trabaja para convertirse en una plataforma única donde las start-ups, las empresas tecnológicas, el mundo académico y el sector marítimo-portuario puedan desarrollar nueva actividad económica en el ámbito de la economía azul.

El Distrito Azul, donde se concentrará esta actividad, se convertirá en un polo empresarial que funcione bajo criterios de sostenibilidad, apertura, colaboración y tecnología, y que sea capaz de atraer el talento, el emprendimiento y la innovación. Estos proyectos facilitarán la creación de nuevos puestos de trabajo de calidad dentro de un sector que actualmente ocupa unas 15.000 personas y genera 3.750 millones de euros de facturación anual en la ciudad de Barcelona, representando un 4,3% de su PIB y el 1,4% del empleo.

Un camino compartido

El Port y la ciudad de Barcelona han evolucionado juntos a lo largo de los siglos. Barcelona no hubiera podido ser una ciudad industrial, comercial

y abierta si no hubiera contado con un puerto de primer orden que le hubiera facilitado la llegada de las materias primas y capaz, al mismo tiempo, de hacer llegar su producción en todo el mundo. Del mismo modo, el Port de Barcelona no sería hoy una infraestructura moderna y líder si no hubiera tenido detrás esta ciudad emprendedora, que sigue trabajando para convertirse en una metrópolis moderna y competitiva, con proyección global.

Hoy, el Port de Barcelona es la infraestructura estratégica necesaria para que el país funcione, una maquinaria económica potentísima en transformación y que, entre otros aspectos, requiere de profesionales cada vez más preparados y especializados. La economía azul es un gran generador de oportunidades laborales. Pero también de crecimiento económico sostenible, tanto desde el punto de vista medioambiental como social y económico, los tres ejes que marcan el desarrollo del Port de Barcelona hoy, un puerto firmemente comprometido con los ODS de Naciones Unidas.

Reparto de cuotas por criterios sociales y rechazo a la eólica, temas de mayor debate



Las Jornadas de Pesca de Celeiro volvieron a ofrecer muchos titulares informativos y también novedades

El secretario de la Cofradía Santa María de Celeiro, Máximo Díaz, valoró positivamente la 25 edición de las Jornadas de Celeiro. Según, Díaz, «tras tres días intensos de debate, en el que se habló del comercio digital, el reparto de cuotas, el FEMPA, el relevo generacional, el Brexit...», las Jornadas congregaron a más de 400 inscritos, «en el que todos los temas de actualidad se debatieron Celeiro». Entre los aspectos más novedosos fue el anuncio de la Secretaria de Pesca, Alicia Villauriz, sobre que el reparto de las cuotas que se podrán llevar a cabo en base a criterios sociales», un tema que deberá pasar por el Consejo de Estado, Parlamento y Consejo de Ministros, antes de su aprobación.



Javier Garat, secretario general de Cepesca, habló de los desafíos del sector pesquero español.

Estratégicos, de verdad?

El secretario general de Pesca Javier Garat, reprochó a los políticos que «se les llene la boca declarándonos esenciales y estratégicos, pero con sus acciones no demuestran que lo seamos». También transmitió la «sensación de frustración» de la flota española por todas las políticas verdes «que ponen en riesgo la viabilidad de las empresas sin tener en cuenta las consecuencias socioeconómicas». Ante el anuncio de la Secretaria de Pesca, Alicia Villauriz, en el que la nueva normativa española aspira a «reforzar el fin social de las posibilidades de pesca, en justo equilibrio con los intereses empresariales», Garat mostró su «inquietud, por la inseguridad jurídica, si no deja claros los criterios de reparto», ya que si redistribuye las cuotas actuales «se irían al tacho las inversiones» de armadores que las compraron. Cabe considerar que muchos armadores han hecho fuertes inversiones en la ad-

quisición de derechos de pesca, para contar con más días de pesca. Teniendo en cuenta los exiguos cupos de algunas flotas de litoral, así como sus prácticas medioambientales, «entraríamos a tener en consideración más criterios que los históricos», dijo la secretaria de Pesca. Un «cambio de orientación, trazando un camino distinto», con lo que Garat mantuvo que «no poner en riesgo planteamientos y certezas del sector» con lo que mostraba su preocupación hacia otro tipo de distribuciones de cuotas».

Del lado de los armadores Iván López, presidente de Agarba (Asociación Nacional de Armadores de Buques de Pesca de Bacalao), dio cuenta de la situación de la flota con relación a los acuerdos del Brexit. "Vamos a vivir situaciones difíciles.. Cuando países como Noruega se autoasignan cuotas y se las restan a los Veintisiete «con agresividad y prepotencia, la res-

«Vamos a vivir situaciones difíciles con el Brexit»

puesta de la UE es timorata, le falta determinación en defensa de la pesca. Vamos a tener que estar muy expectantes de las repercusiones que va a tener el acuerdo Brexit». Por su parte, el presidente de la Xunta, Núñez Feijoo, clausuró el congreso recalando que «apostar por la pesca es el objetivo de Galicia», siempre equilibrando el cuidado ambiental con el social y económico. Para mantener a un sector que suministra alimentos nutritivos y saludables, consideraba «prioritario» cuidar también a los pescadores y garantizarles sustento económico. La conselleira de Mar de la Xunta de Galicia Rosa Quintana centró su intervención en las repercusiones que tendría para Galicia los recortes de cuotas que propone la UE para las especies que gestiona en exclusiva, a la espera de negociar con el Reino Unido las compartidas. Un informe encargado por la Xunta cifra el impacto de la rebaja de la merluza en Galicia «en casi 60 millones de euros, un riesgo evidente para 500 empleos». El titular del Gobierno gallego, Alberto Núñez Feijóo, destacó el compromiso de la Xunta con A Mariña lucense con una inversión de más de 80 millones de euros en el sector marítimo-pesquero en los últimos años. "Y vamos a seguir trabajando y priorizando esas inversiones", avanzó. Durante la clausura recordó que tanto la localidad como toda la comarca son "pioneros en la pesca sostenible, en la continua formación continua porque la clave es el relevo generacional y tenéis una lonja que es un modelo de producción y comercialización de productos del mar". El presidente de la Xunta hizo también una apuesta por el futuro y destacó que la pesca del mañana debe unir y mantener el equilibrio en tres dimensiones: ambiental, social y económica", explicó Nuñez Feijoo. 🌊

«Trataremos de dar seguridad jurídica si hay cambios en el reparto de cuotas»



La Secretaria de Pesca, Alicia Villauriz, cerró con su discurso las XXV Jornadas de Celeiro

La Secretaria de Pesca, Alicia Villauriz, lanzó la posibilidad que las cuotas de pesca puedan distribuirse "por criterios sociales", una acción pionera en España, una que vez que en todos los Estados de la UE se basan en derechos históricos. De momento, se está a la espera de un informe del Consejo de Estado, del análisis en el Consejo de Ministros y del debate en Cortes, la futura Ley de Pesca Sostenible e Investigación Pesquera que «abre la posibilidad» de repartir los cupos introduciendo cambios «hacia valores de más sostenibilidad y más equilibrio social». La secretaria general de Pesca, adelantó esta medida antes en la clausura de las Jornadas de Celeiro.

Los Verdes ya han planteado en la Eurocámara la conveniencia de marcarse como meta que cada Estado de los Veintisiete asigne en el 2030 el 30 % de sus cuotas a la flota artesanal. "Las Administraciones tienen muchas cosas para corregir

de cara que el sector se beneficie y se trata de adaptar a la modernidad. El sector tiene futuro", decía Villauriz en contestación a una pregunta de un armador de artes menores del Mediterráneo que apuntaba en Celeiro que "el sector estaba masacrado". Villauriz resaltó la importancia de que el conjunto de la cadena del sector pesquero se adapte a las nuevas exigencias de los consumidores europeos sobre calidad y protección medioambiental. "El sector evoluciona. Las cosas van cambiando. Los barcos son distintos. Se produce una evolución hacia la tecnificación y modernización", dijo Villauriz. Destacó el compromiso del Gobierno con el sector con iniciativas como la futura Ley de Pesca Sostenible o el incremento de los presupuestos para apoyar a las organizaciones de productores. La secretaria general de Pesca, Alicia Villauriz, consideró "imprescin-

«Este sector tiene futuro y la Administración debe buscar que obtenga beneficios»

dible" que administraciones, sector, institutos científicos y ONGs trabajen de manera coordinada para que la actividad pesquera resulte cada vez más sostenible y competitiva, más generadora de riqueza y de empleo, y tenga un futuro de crecimiento y estabilidad. Entre otras medidas impulsadas por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), Villauriz se refirió a la estrategia para fomentar la planificación y el fortalecimiento de la cadena de valor en el sector pesquero a través de los planes de producción y comercialización de las organizaciones de productores, con un incremento en los presupuestos para el apoyo a las mismas de 7,5 millones de euros, hasta un total de 13,5 millones. Esta consignación permitirá sufragar las cantidades previstas en los planes de producción y comercialización de las Organizaciones de Productores Pesqueros (OPP) para 2022 y a la creación de otras nuevas, cofinanciados por el Fondo Europeo Marítimo de la Pesca y la Acuicultura (FEMPA) y cumplir así con lo recogido en su plan financiero. Villauriz afirmaba en Celeiro que hay que obtener el máximo aprovechamiento posible a los fondos disponibles, y ha recordado que el FEMPA pondrá a disposición de España una asignación de 1.120 millones de euros para el periodo 2021-2027. Otro de los grandes retos aludidos por la secretaria general, que es una de las principales preocupaciones del sector y que merece una atención especial, es el relevo generacional. El oficio de pescador es muy duro y exigente, y garantizar dicho relevo generacional requiere invertir en mejorar las condiciones de los buques, la seguridad y habitabilidad a bordo. A través del FEMPA se podrá avanzar decididamente en esta cuestión, aseguró Villauriz, con el apoyo de la formación profesional. 

«Igual no hay espacio para instalar aerogeneradores»

Itziar Martín, subdirectora General para la Protección del Mar de la Dirección General de la Costa y el Mar de (Ministerio de Transición Ecológica y Reto Demográfico) explicó, en Celeiro, los criterios para la explotación de energía eólica marina que chocan frontalmente, con los del sector pesquero gallego, dado que desarrolla una actividad muy relevante en la plataforma costera. Entre los criterios definidos por el Ministerio excluyen los puertos y vías de acceso, las áreas de alta densidad de tráfico marítimo, las zonas de servidumbre aeronáutica, o las de alto potencial acuícola intentando evitar las interferencias con las zonas protegidas y de alto potencial pesquero. Martín explicó las alegaciones como que Galicia propone la reserva de 12 millas náuticas para la pesca artesanal debido a su importancia económica. «Es difícil que para el 2027 ver realizada algún proyecto eólico. Si existe un informe de impacto ambiental nunca se realizaría'. No obstante, el Plan de Ordenación establece una distancia de una milla náutica para cada aerogenerador. Su dimensión fue calificada de «animalada» por parte del responsable de Fremms, Torcuato Teixeira, rechazando de plano los proyectos que afectan a las zonas de pesca. Por ello, los pescadores solicitaban que se excluyera la ubicación de molinos de las zonas pesqueras, así como que se incorporara información de los caladeros y que no perjudique la pesca tradicional. Así, en la fase de audiencia,



Itziar Martín del Ministerio de Transición Ecológica y Reto Demográfico (Miteco)

Los pescadores rechazan de plano la instalación de aerogeneradores que afecten a los caladeros de pesca

hubo 114 aportaciones y 126 en la evaluación estratégica. No obstante, Martín dijo que las zonas de San Cibrao y San Brandan «no se podrán llevar a cabo». A partir del proceso abierto, los sectores industrial y pesquero han rechazado estos proyectos. La Autoridad de Ferrol-San Cibrao proponía eliminarlos a más de 250 metros de profundidad, junto con otra serie de alegaciones por parte de los sectores de enmalle y arrastre. Todo ello, le hizo finalizar a Martín que «a lo mejor tenemos que concluir que no hay espacio marítimo para los

aerogeneradores». En una intervención, representantes del sector pesquero de Galicia y Asturias trasladaron su rechazo a la instalación de parques eólicos. Torcuato Teixeira dijo que "somos los guardianes del mar. Tenemos los stocks en rendimiento máximo sostenible. Por ello choca mucho que se presenten unos parques que pueden afectar mucho a las especies pelágicas. Los propios científicos desconocen".

También dijo «los proyectos de implantación de energía eólica marina en nuestras costas no son compatibles con los usos existentes, ni con la escasa plataforma continental de estas costas, que difiere totalmente de otras zonas marítimas como el Mar del Norte o el Mar Báltico".

Desde la Federación de Cofradías de Asturias, Adolfo García, también hizo ver su malestar "porque la Consejería de Industria de Asturias ni ha sido informada por la Pesca de nuestra región sobre la implantación de parques". Finalmente, Teixeira apuntó que «no podemos estar en contra del progreso, lo que sí estamos es en contra de que ese progreso conlleve a que nos saquen de nuestra zona de pesca", advirtió, Teixeira. 

Asturias, un ejemplo de formación

El luanquín Francisco González Rodríguez, 'Quico' fue profesor de Tecnología Pesquera en el , Centro Integrado de Formación Profesional del Mar de Gijón y ahora ocupa el cargo de director general de Pesca Marítima del Principado de Asturias. Intervino en las Jornadas de Pesca de Celeiro mostrando cómo tras un descenso de 61 unidades pesqueras de la flota asturiana, en la pasada década, a partir del 2018 se estabilizó la flota, aunque siguen existiendo problemas a causa del envejecimiento de los mandos, la escasa cualificación de la flota, la falta de relevo generacional, en el que "los aspectos socioeconómicos también influyen". A partir de aquí González propuso una formación para diferentes perfiles. De esta manera detectaron la existencia de cuatro necesidades formativas entre las personas que dejaban su trabajo en tierra, para acceder a una titulación náutico pesquera, oferta de formación para el marinero o contraestre, o para aquellos que estaban en tierra, en una parada, y acudían a un certificado profesional o el que ya tenía alguna titulación quería certificar alguna experiencia profesional, para elevar su rango profesional. «Estoy muy contento de los resultados conseguidos». Relató que habían acreditado, en base a la experiencia documentada y en un proceso reglado con pruebas teóricas y prácticas, a 70 patrones de pesca local como patrones costeros polivalentes. Con la formación de un grupo de trabajo entre la Administración y el Centro formador de titulados náutico-pesqueros de Asturias, se abordó la situación de muchas personas em-

«Hemos conseguido muy buenos resultados con los cursos organizados en la búsqueda de mandos pesqueros»

barcadas que querían promocionar, los que que dejan el trabajo tierra y que querían quiere enrolarse en la mar y los que son titulados y quieren promocionarse en base a la actividad. Asturias posee 248 embarcaciones artesanales que fanean en caladero nacional y 6 barcos trabajan en aguas comunitaria. La titulación más característica era la del patrón del litoral que al mismo tiempo era armador. Con el apoyo del FEMPA se estableció una colaboración con Educación, Pesca y centros formáticos con los que divisaron los problemas de "inmediatez" que contenía mucha flota para contar con un marinero pescador a los que se les dio formación con plataformas ágiles, en base a una convocatoria que gestionaba el Centro Integrado del Mar que coordinaba la titulación, junto con otros cursos de convalidación de estudios para el embarque. "Hay una dificultad de oferta formativa. Ocurre que tardan mucho en crearse bolsas de cursos, en tiempos acordes con la flota, con el fin de encontrar marineros formados, pero nos centramos mucho en ofrecer estos cursos en los municipios con flotas estables. Así generamos mayor actividad a la profesión". No obstante, González apuntó mayores problemas en el primer acceso al titulado náutico pesquero con exámenes nada adaptados a la realidad de la actividad pesquera. "Detectamos que existía incompatibilidad del trabajo en la mar con la oferta laboral en tierra, pero también existía falta de hábito a métodos de estudios al ser personas embarcadas con falta de tiempo, aunque existía también una falta de con-



Francisco González Rodríguez

tenidos. Teníamos que acudir a la empresa privada para que ofreciera cursos prácticos para patrón de pesca, una vez que existía muy pocos aprobados y eso se transmitía al personal embarcado que veía imposible subir a una titulación superior. Así, adaptamos unos exámenes prácticos con los que pensamos que íbamos a tener éxito y así ocurrió". En el Instituto de Cualidades Profesionales se ofertaba una certificación acreditable y evaluable con el personal en tierra que quería acceder a unas primeras titulaciones náutico pesqueras, Hay un catálogo de certificaciones profesionales y familias con sus categorías profesionales. "En Asturias el de pesca local tiene correspondencia con el patrón local. Y, el de transportes y operaciones de bajura tenía su correspondencia con el patrón de pesca polivalente", decía González. En Asturias se crearon unas unidades competencias con unos contenidos con una carga horaria, en patron local de pesca de 390 horas de estudio y el patrón de pesca polivalente de 600 horas, con los que conseguimos formar a muchos profesionales, cerca de 60. 🌊

Una solución acuciante: La falta de mandos



Silvia Solís, subdirectora de Sostenibilidad Económica de Ordenación Pesquera habló de las posibilidades que tienen los patrones en el gobierno de los barcos.

La falta de mandos reconocida por el Ministerio de Pesca a principios de año, sigue forzando el amarre de pesqueros. Con «la máxima prioridad posible», en marzo se propuso remediarlo ampliando competencias de los patrones costeros polivalentes, los que pueden gobernar barcos de hasta 24 metros de eslora. Un curso adicional y su experiencia los facultan para ejercer como primeros oficiales en buques de hasta 42 metros. De faenar como máximo a una distancia de 110 kilómetros de la costa española, su radio de acción se extenderá a los caladeros de Gran Sol, a los subsaharianos o a los del área del Atlántico norte donde operan los espaderos. «Se demoró más de lo que quería Pesca, pero un informe oficial ha resuelto discrepancias formalizadas documentalmente. Por fin lo podemos poner en marcha, está pendiente de la firma del ministro»,

anunció Silvia Solís, subdirectora de Sostenibilidad Económica en Ordenación Pesquera. Tal es la falta de mandos, que una dispensa especial pactada entre Pesca y Marina Mercante ya permite a los patrones costeros polivalentes ejercer de primeros oficiales en barcos de más de 24 metros de eslora. .

Solís también detalló cómo aplicará España las medidas propuestas en el Parlamento Europeo para atraer jóvenes a la pesca. Sabemos que no hay una fórmula idónea para llevar a cabo la correcta formación, pero tenemos herramientas que tenemos que aprovechar para potenciar la profesión», decía Solís. Explicó que un 52 % de los trabajadores del mar tenían estudios básicos, un 24 % medio y un 4 % superiores y un 2 % no respondía. La subdirectora proponía una hoja de ruta que se basa en la recopilación de ideas de los agen-

El acuerdo entre España e Indonesia para reconocer los títulos de marineros quedó roto

tes sociales para elaborar un plan común en base a cinco ejes: recopilación de datos, bienestar social y seguridad, formación, igualdad de género y visibilidad. «Entre nuestras acciones están la mejora del bienestar y la seguridad a bordo, formación, igualdad de género con un plan de igualdad, «del que somos líderes», y «promover el oficio de pescador entre la mujer, además del relevo generacional» Es el propio sector que tiene que pensar que es un oficio interesante». Dentro de la Administración española se mostraron los planes de dotar de mayor seguridad a los barcos y bienestar para los pescadores, a través del FEMPA, junto con un programa operativo en formación. «El FEMPA amplía las posibilidades formativas que tenemos que aprovecharlas. «Todos estos proyectos se están llevando a cabo con los agentes del sector pesquero de todas las autonomías».

Indonesia y los títulos

Por otro lado, los profesionales del sector de todo el noroeste, del sur y del levante español también escucharon a Solís contar cómo a final de octubre se cayó el acuerdo entre España e Indonesia para reconocer las titulaciones de los marineros de ese país asiático, fundamentales para numerosos segmentos de la flota española. Iban a firmarlo, pero el Gobierno de Yakarta quería convalidar también los títulos de los oficiales. «No se puede», añadió, porque, entre otras razones, Indonesia no ha rubricado el convenio internacional sobre normas de formación y guardia del personal de pesqueros (STCW). El mismo que permite habilitar en España a los patrones costeros polivalentes para gobernar barcos de 42 metros. . 



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 gamba de Huelva triunfa en Bilbao

La gamba de Huelva sigue triunfando entre los consumidores vascos, especialmente, entre los bilbaínos que son los mejores clientes de este producto estrella de los Armadores de Punta del Moral. La gamba blanca onubense ha sido, además, protagonista de tres exhibiciones gastronómicas celebradas llevadas a cabo en el Mercado de la Ribera bilbaíno, donde alumnos de la Escuela Superior de Hostelería se encargaron de elaborar las recetas que se sirvieron a profesionales de la hostelería, críticos gastronómicos y consumidores en general. El acento andaluz se escuchó como nunca en este mercado histórico, reconocido como templo de los mejores productos de la pesca y la agricultura, que fue distinguido en 1999 con el Guinness al Mercado de Abastos más completo, siendo en ese momento el mayor espacio cubierto de Europa. Casi 1.000 kilómetros separan Huelva de Bilbao pero ambas localidades viven de cara al mar, del mar y por el mar. Eventos como el organizado confirman que apostar por lo local con profesionalidad y responsabilidad es el camino perfecto para encontrar alianzas geográficas basadas en el sabor. Pese a las restricciones de índole sanitaria por la pandemia, fueron numerosos los profesionales y consumidores que se acercaron a la jornada dedicada a la gamba blanca de Huelva, que comenzó con un showcooking especial para el sector de la hostelería, representado por diez restaurantes: Atelier Etxanobe, La Despensa de Etxanobe, Zortziko, La Lonja de Olabeaga, Bar Galea, Parrillas del Mar Bilbao, Restaurante Zapi-rain, Kokken y Asador Guetaria. A continuación, llegó el turno de los críticos gastronómicos, periodistas especializados y asociaciones de comerciantes, que disfrutaron de las elaboraciones realizadas con este producto, cocido y a la plancha.



Una exhibición permitió degustar la excelencia de la gamba de Huelva



Pedro Luis Casado y Alonso Abreu

Compras desde la tienda on line

De la gamba blanca y de la flota que la captura hablaron el presidente y el secretario de la OPP Armadores Punta del Moral, Alonso Abreu y Pedro Luis Casado, quienes también explicaron las exigencias y los estándares de calidad de sus capturas que se comercializan bajo la marca "Lonja de Ayamonte", un distintivo de frescura y excelencia presentado el año pasado por estas mismas fechas. Los representantes de la organización pesquera, así mismo, agradecieron a los bilbaínos la apuesta por sus productos, ya que han sido y siguen siendo, por volumen de compra, los mejores clientes de la tienda online de Lonja de Ayamonte. Los Armadores de Punta del Moral conforman la primera organización transnacional andaluza y su flota está compuesta por 46 embarcaciones andaluzas y portuguesas que suman el 40% de las cuotas del Golfo de Cádiz



**MOVERTE
FORMA PARTE
DE TU DÍA A
DÍA, Y TÚ ELIGES
CÓMO HACERLO**

ÚNETE A LA MOVILIDAD SOSTENIBLE


euskotren


euskal trenbide sarea

Euskadi, bien común



**EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO**

LURRALDE PLANGINTZA,
ETXERITZTA
ETA GARRAIO SAILA
DEPARTAMENTO DE PLANIFICACION
TERRITORIAL, VIVIENDA
Y TRANSPORTES

Zamakona Yards construirá un arrastrero pelágico para las Islas Shetland (Escocia)

A lo largo de este año es constante la contratación de buques que está llevando a cabo Zamakona. Hace escasos días se confirmó el acuerdo del astillero vizcaíno con el armador Fiskebas Fishing Co Ltd (Shetland, UK), para la construcción de un buque arrastrero pelágico de 69,60 metros que, tras su entrega, sustituirá al actual "Antarctic II" (LK145), construido en el 2004 y con puerto base en Lerwick, en las escocesas Islas Shetland.

El nuevo barco pesquero será construido íntegramente en las instalaciones de Zamakona, en Santurce (Bizkaia), basado en un diseño de ingeniería noruega Skipsteknisk, con sede en Alesund. Será el segundo barco diseñado por esta ingeniería para Fiskebas tras el "Antarctic II", y la primera ocasión en que un diseño de esta re-

Tendrá una eslora de 69,60 metros y cuenta con una habilitación para 14 tripulantes

putada firma noruega se construye en el astillero vizcaíno. El barco estará habilitado para acoger un máximo de 14 tripulantes y en su diseño final se ha puesto el foco en la eficiencia en la circulación de agua en los tanques de carga. También han sido cruciales para su elección la fiabilidad y durabilidad de los sistemas de arrastre y pesca y del manejo del pescado a bordo. Cabe recordar que Astilleros Zamakona dispone de una amplia experiencia en la construcción y reparación de buques de todo tipo, incluyendo pesqueros, en

sus instalaciones de Santurce (Bizkaia), Pasajes (Gipuzkoa) y Las Palmas de Gran Canaria (Islas Canarias).

Atuneros para Omán

Cabe recordar también que una empresa de Omán, Al Wusta Fisheries Industries (AWFI) ha encargado dos nuevos atuneros de cerco de 84,7 metros de eslora que serán construidos por el astillero vasco Zamakona Yards. La construcción de atuneros ha sido un nicho de negocio importante para Zamakona. Se recuerda especialmente, la construcción de un buque atunero congelador, en 2014, para la compañía Pesquera Miriam S.A. por valor de 35.000.000 dólares. Este era el caso del buque "Ljubica", de 89,8 metros de eslora, diseñado por CintranaVal-Defcar S.L. y que tenía una capacidad de almacenamiento en sus tanques de 2.000 m³. 



Zamakona Yards hará frente a un nuevo arrastrero pelágico para Reino Unido

Los astilleros vascos destacan en innovación

El Ministerio de Industria ha presentado datos relativos a las ayudas directas que ha concedido en los últimos cuatro años a los astilleros privados para contribuir a la financiación de actividades de I+D, en los que destaca que la CAV se sitúa como la primera receptora de esta financiación adicional con cargo al Fondo de Reestructuración al haber accedido a 11,7 de los más de 21 millones de euros otorgados. La actividad de investigación y desarrollo que desarrollan los astilleros vascos destaca a nivel estatal, como lo demuestra que Euskadi es la comunidad que más ayudas

del Gobierno español ha recibido desde 2017 para impulsar iniciativas innovadoras en el sector naval, al presentar un alto número de proyectos de valor añadido. Esta intensidad en la obtención de ayudas estatales se corresponde a la elevada actividad de innovación y a la calidad de los proyectos presentados a una subvención. En el listado, y a una notoria distancia, le sigue Asturias con cinco millones de euros, Canarias con 2,2 millones y Galicia con 1,6 millones. Este programa de ayudas, según ha anunciado el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, se fortalecerá en

la nueva convocatoria aprobada que destina 20 millones de euros, un 25% más que la anterior, a fomentar «proyectos innovadores y únicos» que presenten los astilleros a nivel estatal. Entre los ámbitos de innovación que cita se encuentra el diseño y construcción de buques de apoyo a la energía eólica y a la acuicultura, de aquellos que funcionan con un sistema híbrido y de buques preparados para la utilización de hidrógeno como combustible y cero emisiones «que se adelantan a los objetivos de sostenibilidad medioambiental marcados por la Unión Europea». 



ARGOS

-  REPARACIÓN NAVAL
MARINE REPAIRS
-  OFICINA TÉCNICA
TECHNICAL DEPARTMENT
-  REPUESTOS
SPARE PARTS
-  SERVICIOS T+i (Tecnología+innovación)
T+i SERVICES (Technology+innovation)
-  DPTO. MONITORIZACIÓN
MONITORING DPT.
-  EFICIENCIA ENERGÉTICA
ENERGY EFFICIENCY

 LLOYD'S SERVICE SUPPLIER

 VERIFICACIÓN NOX
NOX VERIFICATION PROCEDURE



SERVICIO OFICIAL	DISTRIBUIDOR OFICIAL	TALLER COLABORADOR
		
		
		
		
		

Muelle de Reparaciones de Bouzas, 12
36208 Vigo (Spain)
Teléfono: + 34 986238767

www.coterena.es

Coterena desarrolla un sistema de propulsión híbrido en embarcaciones

La empresa Coterena, especializada en la reparación, instalación, puesta en marcha, servicios y suministro de repuestos para el sector marítimo e industrial está desarrollando un proyecto de propulsión híbrida en embarcaciones. Esta empresa cuenta con una nave ubicada en el Muelle de Reparaciones del Puerto de Vigo. Ahora desarrolla proyecto de sistema de propulsión híbrido en una embarcación exige un sistema de gobierno adecuado para controlar tres modos de navegación específicos: propulsión diésel, eléctrico e híbrido esta característica ha supuesto un reto en la programación de las capacidades de ac-

tuación del sistema de gobierno, cada modo de navegación tiene su propio proceso de embrague y sus propias curvas de aceleración.

Para gestionar los cambios entre las diferentes curvas y el proceso de estabilización, se han desarrollado controles automáticos específicos gestionados por el sistema de control de propulsión. La principal implementación del sistema de gobierno desarrollado por Coterena ha sido la gestión de señales para permitir los tránsitos entre los modos diésel, eléctrico e híbrido, principalmente en esta última característica del mando,

ya que la embarcación puede pasar de un modo diésel a un modo combinado diésel-eléctrico (booster) que amplifica la velocidad de la embarcación a partir de las entradas de la reductora del propulsor diésel y el motor eléctrico. El resultado final, es un sistema de gobierno que responde a las funciones de control alternativas en relación a las demandas de los modos de navegación. Un sistema que permite a la tripulación alternar el sistema de propulsión de la embarcación sin pérdida operativa ni cambios que exijan complejas transiciones entre sistemas de propulsión. 

Marine Instruments diseña otra boya que revoluciona más la forma de pescar

Marine Instruments prosigue con sus apuestas tecnológicas y dieciséis años después del lanzamiento de una boya satelital que revolucionó la forma de pescar, la firma nigranense redobra su apuesta con una boya capaz identificar cantidad y tipo de pescado. Denominada M3iGO, incorpora inteligencia artificial fruto de cuatro años de trabajo e inversión por parte del departamento de I+D+i de la firma, que ya está presentándola a sus clientes. La nueva boya permite diferenciar el pescado comercial del resto de biomasa en tiempo real. Para desarrollarla hicieron falta numerosas pruebas de campo y test en los océanos Atlántico, Índico y Pacífico. El objetivo es que los

patrones puedan tomar “decisiones más rápidas, eficientes y sostenibles”. En paralelo, la firma Marine Instruments lanza también una actualización del MSB+, el software de gestión de boyas e información oceanográfica. La boya, que fue testada en los océanos Atlántico, Índico y Pacífico, permite diferenciar el pescado comercial del resto de biomasa. Diseñada y fabricada en su totalidad por la empresa gallega, es capaz de calcular de forma certera la cantidad de pescado que tiene debajo, descartando el cálculo de biomasa, el pescado no comercial y el resto de ruido. “Fue un reto”, indica la compañía acerca de una tecnología “que llega para marcar un antes y un después en eficiencia y sostenibilidad para

la industria” al incorporar la inteligencia artificial. Su desarrollo fue posible tras una inversión ininterrumpida de cuatro años por parte del departamento de I+D+i de la compañía, área que supone el 40% de la plantilla de Marine Instruments. La empresa emplea a 160 técnicos en equipos electrónicos adaptados al medio marino. Por otro lado, la empresa gallega recibió, en una gala presidida por la Secretaria General de Innovación Teresa Riesgo, el Premio FEI Empresa Innovadora 2021. Se trata de un reconocimiento que entrega cada año el Foro de Empresas Innovadoras y que en esta edición ha querido poner en valor la apuesta ininterrumpida en el ámbito de la innovación. 

NAUTICAL

Servicios VSAT en banda Ku y banda Ka

Cobertura global / regional

Tarifa plana
Datos ilimitados



Acceso remoto para
monitorización de equipos
y máquinas de a bordo



Wi-Fi gestionable
a bordo



Videollamadas
Correo electrónico
Redes sociales
WhatsApp

Información
meteorológica
en tiempo real



Conectividad sin límites.

Nuestro Norte Eres Tú

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





Mapa de Creta.

Creta, la isla en forma de barco

Texto y fotos

Alberto López Echevarrieta

Se extrañaba el capitán del barco de que no fuera arqueólogo y que mi interés por Creta fuera únicamente por conocer gentes y costumbres marineras. En el tiempo transcurrido desde que partimos del puerto de El Pireo, en la costa de Atenas, nos habíamos intercambiado unas cuantas frases y ahora estaba compartiendo con él un vasito de ouzo, ese aguardiente que resucita a los muertos y que aquí tienen como bebida nacional. “Los cretenses son muy orgullosos, me dice. Saben que su civilización es anterior a la griega y eso nos lo restringen a los continentales. También es cierto que no encontrará gente más hospitalaria en el mundo. Ya lo verá”. Se aleja porque

tiene que dar las oportunas órdenes para el desembarco. Iráklion -o Heraklion-, la capital de la isla, se ve a lo lejos en uno de esos días rasos que ofrece el Mediterráneo. Creta, la mayor isla griega, se muestra ante mis ojos en todo su esplendor.

La isla en forma de barco

Un rápido barrido del barco por la costa norte de la isla sirve para darnos cuenta del destino turístico que tienen las principales bahías de la zona. Es la última invasión que sufre un suelo acostumbrado a todo: El derrumbamiento de un imperio, el auge de Ve-

Fue parada obligada de los navíos en su ruta hacia Oriente

necia, los mercados de esclavos de Turquía, los paracaidistas nazis, los hippies norteamericanos... Como muy bien me apunta el capitán, la importancia de este territorio radica en su situación privilegiada, ya que se encuentra a una distancia casi equidistante entre Grecia, Egipto y el Extremo Oriente. Esta ventaja ya fue advertida hace dos mil años, tanto sus ocupantes como sus vecinos.

La vocación marinera de los griegos tiene su fiel reflejo en la gran posición que a nivel mundial tiene su marina mercante. La dependencia por el mar que sienten estas gentes se refleja en su flota artesanal con base en los pequeños pueblos costeros formados al amparo de pequeñas calas que antaño bendijeron los dioses. Es Grecia, la cuna de la democracia. “Dicen que nuestro país es la madre de Europa, pero ha sido tratada como hija putativa”, comentan a bordo.

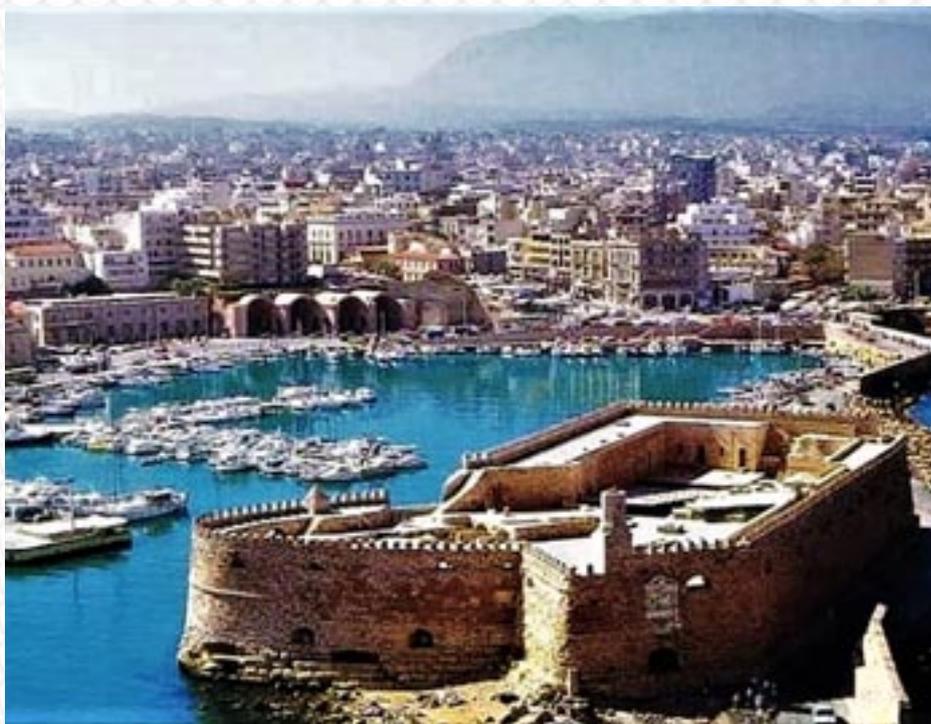
El Greco, pintor, y Kazantzakis, escritor, fueron ilustres cretenses

Creta tiene una longitud de 256 Kms. y una anchura que oscila entre los 15 y 70 Kms. Tres macizos de más de 2.000 m. marcan su orografía. En la zona norte se sitúan las localidades más turísticas, mientras al sur las montañas caen al mar y los ríos han creado un sinfín de gargantas, siendo Samaria la más larga. Cuando se pisa esta isla basta un poco de imaginación para sumergirse en los tiempos inmemoriales, cuando los navegadores llegaban en sus embarcaciones con velas de papiros. Hace cuarenta siglos que ya los marineros se detenían aquí en ruta para el Egipto o Palestina.

Vivir la vida

Deliberadamente no quiero entrar en la historia de Creta porque ello supondría hurgar en leyendas que se remontarían al mismísimo Zeus, el padre de todos los dioses, para acabar en Nikos Kazantzakis, el escritor que creó el personaje de Zorba, que también era cretense, pasando por Domenikos Theotokopulos, el pintor universal al que todos conocemos por "El Greco". Iraklion fue uno de los puertos más defendidos por los venecianos que dejaron constancia de su paso con el fuerte que luce en su fachada el león de San Marcos.

Huyo de la corriente turística que lleva al palacio de Knossos y al famoso laberinto de Dédalo para, por carretera, dirigirme a Canea, uno de los principales centros pesqueros de la costa norte. Sus calles intrincadas en la zona vieja están jalonadas por las fachadas desgastadas de sus edificios, muchos de los cuales acusan un pasado glo-



Fortaleza de Heraklion



La fortaleza guarda al puerto

rioso venido a menos. Y es que el Mediterráneo suele azotar generosamente estas costas hasta conseguir moldearlas arañando las fachadas y creando, con el paso del tiempo, cuevas que dan pábulo a leyendas sin fin.

Deambulando por estos callejones encuentro a los genuinos cretenses que

dividen su atención en la agricultura, el turismo y la pesca. Aquí la vida se hace en la calle. Unos reparan sus redes al sol y otros andan a la caza del turista para llevarlo a su negocio. Las desconchadas tabernas de marinos son veteranas universidades que nos enseñan la forma de vida de estas gentes cur-

La pesca es una práctica familiar de la isla

tidias en mil salidas marinas. Hay lógicamente un tributo a Zorba y a su sirtaki que puso de moda toda una forma de vida y reflejaba el pensamiento generalizado del griego.

Turistas por pescadores

Tenía razón el capitán del barco: El cretense es abierto hacia el extranjero. “¿Qué se dice por allí?”, me pregunta el tabernero mientras me sirve vino de la isla. Como no hay mucho trajín provecha para sentarse a mi mesa y darme palique. La pregunta debe ser tópica, porque los cretenses creen vivir en un mundo apartado, algunos, incluso de la propia Grecia. Me cuenta que fue pescador hasta los sesenta años y que, con la crisis, alquiló esta taberna con la que se defiende. “La pesca artesanal ya no es lo que era en esta región, añade.

Los tiempos cambian.

Apenas si tenemos una ayuda eficaz para mantener las tripulaciones y esto, como usted sabe, no lo puede mantener uno solo. Incluso participando miembros de la propia familia”.

Se lamenta mientras me sirve otro vaso de retsina, un oloroso vino blanco que

Creta fue antaño el mayor refugio de piratas.



Mercado de pescado



Taberna Zorba

te traslada sin proponértelo al mareante laberinto de Minotauro. Poco a poco el establecimiento se va animando con la presencia de curtidos lobos de mar que acuden a la cita del dominó en mesas de mármol picado por las fichas y el ambiente va creciendo por efecto de la ingestión de aguardientes anisados, los aguardientes preferidos de los griegos y que van desde el nacional ouzo imprescindible como aperitivo de cualquier almuerzo que se precie, y el raki que se admite aun procediendo de Turquía. Y digo esto con el cariño que me produce esa rivalidad histórica entre los dos países.

Almas de marineros

Pronto surgen historias que algunos juran haber protagonizado en sus salidas al mar.

Otros se remontan a leyendas que, si me apuran, protagonizaron Poseidón y Neptuno, las deidades más relacionadas con este Mediterráneo cuya brisa es inevitable en cualquier rincón de la isla. Los ancianos rememoran viejas hazañas, mientras los jóvenes surfistas han asumido la tradición de las olas y atienden especialmente, desde su tabla, a la ola número nueve.



Rincón pesquero cretense

El pulpo y el calamar son las especialidades favoritas de la pesca

Es la verdadera Creta, “la tierra de los hombres incontables”, como la definió Homero en La odisea. La taberna “Zorba” donde me encuentro –no podía llamarse de otra forma– es un observatorio ideal para ver una puesta de sol extraordinaria, para escuchar aventuras marineras y para hacer un análisis de estos pescadores de rostros curtidos por el salitre mediterráneo. Los hay que ocupan cinco sillas: una para sentarse, dos para las piernas, una para poner el brazo encima y otra para el sombrero y el periódico.

Pulpo y calamar

Algunos manejan con los dedos de una mano el koumboloi, una especie de rosario de cuentas azules que, careciendo de significación religiosa, aseguran aleja a los malos espíritus. El relax que puede conseguirse de esta forma se rompe con las sonoras palmadas que dan para llamar al camarero. “Yo me dedico a la pesca del pul-



Barco artesanal cretense

po y el calamar con un viejo velero todo lo anticuado que usted quiera, pero me sirve. No están las cosas para hacer grandes desembolsos”, me dice un cliente solitario con ganas de charla. Observo sus callosas manos con algunos dedos deformes. Comenta que el producto de la pesca que realiza con su hijo lo venden a restaurantes de la zona. Cada pescador tiene sus propios compradores y es que todo griego es hombre de nego-

cios. El bullicio aumenta a la hora del almuerzo, pues es costumbre que los clientes pasen por la cocina de los establecimientos para elegir allí directamente lo que quieren que les sirvan.

En la espera se deja escuchar la lira o el bouzouki, una mandolina de muy agradable sonido que desgrana melodías relacionadas con el mar para contentar a la parroquia.

El mar condiciona el desarrollo de la vida isleña.

Recuerdo al respecto que el gran Kazantzakis decía que los cretenses eran músicos natos y buenos cantantes y bailarines. Viéndoles en su ambiente no me imagino que esta isla fuera antaño el peor nido de piratas de Mediterráneo.

La vocación pesquera de estas gentes se aprecia en el protagonismo que tienen los frutos del mar en los variados menús. Un buen comienzo puede tener como primer plano a la karavia, una sopa de pescado parecida a la bullabesa, pero sin azafrán, condimento éste que aquí se reserva para otros cometidos, ya que, según afirman, tiene propiedades afrodisíacas. Son espectaculares las garidas, que es como llaman a unas gambas grandes que pueden competir en sabor con la sinagrida –dorada, para enterarnos– y una exquisita fritura de pescados que llaman marida.

La tabernera seca sus manos para darme un abrazo cuando me acerco a ella para despedirme. La mujer, cuyo rostro me recuerda al de la actriz Irene Papas, me dice apresuradamente en un intento de que no le quede nada pendiente: “El mar influye de tal forma en esta isla que hay que tener mucho cuidado cuando te casas y hasta cuando das a luz: El matrimonio que se consume mientras se produce el reflujo de las aguas no será feliz o no tendrá hijos. Los niños nacen cuando el mar está alto y las niñas cuando está baja la marea”. Le sonrío mientras es-



El león de la puerta Heraklion, fiel vestigio de la dominación veneciana.



Cuadro de la pesca en la antigüedad

cucho “¡A ver cuándo vuelve!” y es que una de las características del cretense es su hospitalidad.

Leyenda tras leyenda

Me doy cuenta de que Ulises tenía razón al decir que recorrer Creta es hundirse en un misterio perpetuo, un mundo de magia que ya era viejo cuando la antigüedad empezaba a nacer.

Y eso que este terreno que se balancea en el Mediterráneo ha visto de todo y ha permanecido dividido como si de Berlín se tratara. Tal vez por eso los cretenses son muy escépticos. No se asustan de nada. Tratan de domar al bravío mar que rompe contra sus rocosas costas cuando no se rinde gustoso en las playas de arena dorada.

Es al atardecer cuando se anima la vida marinera en tierra firme, cuando

los cascos de los barcos se preparan para la siguiente salida. Es el momento de acercarte a las curiosas pinturas que lucen y que, de un modo u otro, coinciden en dos ojos enormes que se dice son para espantar a los monstruos marinos. ¿Les he dicho que los cretenses son también muy supersticiosos? Hay pescadores que antes de salir de faena lanzan al mar una botella de vino, como si con esa acción compraran la neutralidad de los dioses inmortales.

Las leyendas fluyen en cualquier conversación que pueda surgir tras compartir unos vasos. La confianza suele salir cara a veces, pero siempre merece la pena. Es la única forma de conocer a esta gente generalmente muy reservada, pero siempre ávida de información “de allá fuera”, como dicen ellos, del continente. Y no digamos nada de los habitantes de las montañas que se dejan ver por la costa, gentes curtidas en las alturas erizadas de bosques grises y secos que tienen al Ida como lugar de promisión, no en vano fue la montaña sagrada de los Minoicos y eso aún se recuerda en las tradiciones orales.

Creta es un mundo misterioso lleno de encanto que gusta de decir que dispone de un norte para laborar y un sur para ociar. 

Gastronomika, un feliz reencuentro



Martín Berasategi con Jesús Lorenzo de los Peperetes., mientras que Juan Serrano, de Balfegó, reforzó sus contactos.

Más de 12.000 personas conocieron una nueva edición de San Sebastián Gastronomika con los mejores restauradores que llegaron a emocionarse de la presencia de público. En esta edición, dedicada a tender puentes con la cocina francesa, la vuelta del calor del público fue la nota destacada. Esa emotividad fue transmitida, desde el inicio, con Alex Atala en la jornada inaugural, tras revivir los duros momentos vividos durante la pandemia, o el mismo Aitor Arregi, tras recordar cómo, hace 18 años, dejó a su mujer en el paritorio para servir en el auditorio del Kursaal 300 raciones de koktxas rebozadas. Emotivos momentos que difícilmente se pueden vivir a través de una pantalla, porque surgen tras volver a mirar a los ojos a sus compañeros de oficio.

Las 12.000 personas y 350 periodistas acreditados pasaron a lo largo de esta edición por el palacio de congresos donostiarra, una cifra que devuelve a la cumbre culinaria a niveles anteriores a la pandemia. Entre el público, profesionales veteranos -como

un Juan Mari Arzak que siguió la mayoría de las ponencias desde primera fila- y cientos de jóvenes cocineros que acudieron a San Sebastián a escuchar a sus maestros. El más grande de los que pasaron por el escenario fue probablemente Joan Roca, que dedicó su intervención a rendir homenaje a los maestros franceses de los que él aprendió.

También se contó con proveedores, relacionados con la pesca y conserva, como Balfegó y Los Peperetes. Los chefs Ander Hurtado, Lara Rodríguez y Juan Carlos Reyes se encargaron de realizar una exhibición con el manjar de Balfegó como base, en donde no pudo faltar Juan Serrano. Por su parte, Los Peperetes, con Jesús Lorenzo Jr. al frente, evocaron, verdaderamente, el significado de la palabra gallega "peperetes" que significa algo agradable y delicioso. También coincidieron en el stand varios críticos gastronómicos y el cocinero guipuzcoano Martín Berasategui. Y como no las ostras francesas, el atún de almadraba de Mackintosh y las lubinas de crianza de Aquana-

ria. Un momento singular fue cuando Joan Roca recordó un viaje con su hermano Pitu a finales de los 80 para comer en el restaurante Pic, de Valence. «Fue como una revelación -decía- que nos inspiró no sólo en lo gastronómico, sino en el concepto de gran casa que queríamos que un día llegara a ser El Celler de Can Roca». También evocó el 'stage' que hizo en 1991 en el restaurante de George Blanc, «donde ya cocinaban al vacío pero sin control de temperatura». De la curiosidad que despertó en él esa técnica nacería uno de los mayores inventos de la cocina contemporánea, la Roner

La lantesa, especie alternativa

Aitor Arregi, del Elkano, hizo lo propio con las personas que han llevado a su restaurante Elkano hasta el puesto 16 del ranking mundial. No son otros que los pescadores de Getaria o los parrilleros de su casa. La filosofía de la casa, heredada de su padre Pedro Arregi, consiste en conocer el mar escuchando a los que mejor lo conocen. 🌊

El bacalao y los grandes bancos de Terranova

El descubrimiento del bacalao se produjo como consecuencia de la persecución y pesca de la ballena a través del Atlántico Norte que se realizaba desde principios del siglo XVI por pescadores vascos, bretones, normandos, lusos y escandinavos, quienes llegaron accidentalmente a los Grandes Bancos.

Texto: Cap. I. J. Perez de Aragón.

Existen bastantes buenos libros en los que se habla de los pescadores del norte de la Península Ibérica quienes pudieron ser los pioneros en la pesca de este extraordinario gáddido que durante cinco siglos ha sido fundamental en la alimentación de los pueblos europeos y también una fuente de conflictos y tensiones entre naciones.

Este afortunado descubrimiento revolucionó el negocio de la pesca industrial y desplazó en importancia a la captura de ballenas, ya que en el "Mar de la Terra-Nova" habitaba el bacalao que era operativamente de fácil pesca, muy abundante y económicamente interesante.

Dadas las características de este pez voraz y prolífico, de carne musculosa, textura densa y sin grasa, lo hacía idóneo para conservarlo con las técnicas conocidas entonces, como eran el salado y secado y eso posibilitaba el transpor-

te y conservación durante meses.

Durante los siglos XVI y XVII, hubo una gran afluencia de la flota pesquera hispana, lusa, francesa, inglesa, holandesa y de otras naciones, pero las tensiones entre franceses e ingleses por la disputa por aquellos territorios, complicaron la operativa pesquera en los siglos XVIII XIX y la flota hispana tuvo escasa presencia en aquellos caladeros durante ese periodo.

España se incorporó a la captura del bacalao en los Grandes Bancos de Terranova y con el nacimiento de empresas pesqueras bacaladeras con una flota de buques construidos en acero, de propulsión mecánica, mayor porte, mejores condiciones de habitabilidad que las existentes y eficientes sistemas de captura, manipulación y conservación de la pesca a bordo. La primera empresa fue PYSBE (Pesquerías y



Maqueta del bacaladero Mistral de la empresa Pysbe

«La PYSBE formó una flota en 40 años de 20 bous de 70 metros de eslora»

Secaderos de Bacalao de España) en Pasaia, en Gipuzkoa, en 1.927 que formó una flota en 40 años compuesta de 20 grandes bous de 70 metros de eslora, 1.200 HP de potencia, 1.000Tm de capacidad de carga y más de 60 tripulantes y dos buques ramperos de 50 m de pesca en pareja. Disponían de una gran infraestructura operativa para la descarga, elaboración y conservación del bacalao en Ferrol y Pasaia y una gran estructura administrativa, pero la falta de renovación de la flota, excesivo personal y burocracia, la convirtió en un "ministerio" y esto acabó con la empresa a mediados de los 70.

En los 40, surgieron primero en La Coruña, PEBSA- Pesquerías Españolas de Bacalao, SA y después en Vigo COPIBA-Compañía de Pesca e Industrias del Bacalao, SA. COPIBA, disponía de 4 buques bacaladeros de 600 Tm de capacidad de carga cada uno, que más tarde contó con unas importantes instalaciones en Chapelá-Vigo y tras abandonar la pesca del bacalao en los



60, fueron adquiridas en 1.964 por Pescanova, SA que surgía con fuerza en el mundo nuevo del pescado congelado. PEB-SA, comenzó a operar en 1.949 con sus dos primeros grandes bous Santa Marina y Santa Elisa (que tuve la oportunidad de mandar 27 años después) y posteriormente siguió construyendo mejorándolos 8 más "Santas" de similares características de 70 m. de eslora total, motor diesel de 1.200HP, 1.000 Tm de capacidad de carga y más de 60 tripulantes.

Contaba con modernas instalaciones para la descarga de más de 20.000 Tm/año de bacalao salado verde, industrialización de 12.000 Tm con 20 túneles de secado y cámaras de mantenimiento para más de 8.000 Tm en función de la estiba. A partir de los 70, la empresa fue "jubilando", los bous "Santas" con más de 22 años e incorporando primero 8 buques, cuatro parejas de ramperos de 50 m de eslora: Arosa 2y3 Arosa 4 y 5, Pescamex 1 y 2,

Chao y Cornide y los 6 primeros y más modernos buques arrastreros factorías mixtos de salado y congelado, Arriscado, Esguio, Brincador, Cernello, Dianteiro y Farfalleiro de 80 m de eslora, 3.000 HPe, 45 tripulantes y más de 1.200 Tm de capacidad de carga. Siguió actualizando su flota con 4 buques arrastreros mixtos de 55 m. serie Arosa 9 y 12, Arosa 14 y 15 con 2.000HP, 35 tripulantes y 750 Tm de capacidad de carga de salado y congelado. Tras 2 campañas en Terranova y 8 campañas en Sudáfrica, 2 en Groenlandia y 4 años en el Cono Sur Americano en empresas pesqueras mixtas de Pepsa-Pleamar, me incorporaron a la base operativa de este Grupo en el Muelle del Este de La Coruña, donde permanecí del 80 al 88 en la Dirección y en el Consejo de Administración. Posteriormente seguí la estela del bacalao en Terranova, Portugal, Islandia, Dinamarca, Faroe, Noruega, Mar del Norte, de Barents y de Bering). Los 80, para PEBSA, fueron una década compleja, de inestabilidad económica mundial, crisis económica nacional, mano de obra excedente, deficientes capturas en los grandes bancos, grandes inversiones en la renovación de la flota y aun así, descargábamos 20.000 Tm/año de la flota propia y de terceros y nos mantuvimos liderando el mercado nacional y exportando parte de nuestra producción a: Portugal, Italia, Brasil, Francia, Inglaterra, México, Puerto Rico, Noruega y Sudáfrica. También suministrábamos bacalao salado verde a otros secaderos españoles como: Pérez Colomer, Coinba, Supermar, Pérez Gaytan, Doroteo San Juan, Suescum, Pescafinia, La Bacaladera, Dimar, etc., así como a los grandes secaderos portugueses de Aveiro, Lisboa y Porto. El bacalao lo descargábamos en el propio muelle de la empresa, clasificaba, pesaba y conservaba en cámaras de refrigeración entre 4 y 7°C en nuestras instalaciones de Muelle del Este en La Co-

ruña, según por tamaños (pesos por pieza) y calidades, que eran los siguientes: Grande: + 2.100g, Mediano: 1.100/2.100, Pequeño: 700/1.100g, Barajilla Grande: 400/700g, Barajilla Pequeña o Menudo: -400g, también Reus o Segundas Calidades por tamaños. Fuimos la primera empresa con sistema de clasificación mecanizada por ordenador y la única empresa capaz de realizar para cada zona de España y para cada país consumidor, diferentes curaciones, clasificaciones y presentaciones. Para el mercado nacional, elaborábamos: Curación 7/8 Galicia (44/46% Humedad); Curación 3/4 (47/49% Humedad) para Levante, Andalucía, Extremadura, Castilla, Madrid y Aragón, 1/2 Curación (50% Humedad) para Cataluña y Euskadi.

Nuevo envasado

Innovamos el envasado habitual en fardos de 50 y 25 kg a cajas telescópicas de cartón corrugado doble, parafinadas con respiraderos laterales de 25 kg y 10 kg de capacidad. La clasificación por tamaños, en seco, estaba establecido por número de piezas en 50 kg. y eran: 5/10; 10/20; 20/30; 30/40; 40/60; 60/80; 80/100; 100/120; 120/150; 150/200; +200. Fuimos pioneros en elaborar lomos, filetes, trozos, bocaditos y migas en envases termofomados y termosellados al vacío, y en atmósfera modificada con gas inerte en formatos de 450g y 700g. y las "hojas o bacaladas" enteras o medias, retractiladas, para una mejor higiene. Portugal era un gran mercado que estuvo controlado durante décadas por la empresa estatal CRCB (Comisión Reguladora del Comercio de Bacalao) que establecía importaciones y precios con los que negociábamos miles de Tm del que llamaban respetuosamente "O fiel amigo".

Historia de la pesca

Para Portugal y Brasil se hacia una curación 7/8 Portugal (43/45% Humedad) normalizado como: Especial (+3kg); Graudo (2 a 3kg); Crescido (1 a 2kg); Corrente (0,5 a1kg) Miudo(-0,5kg), en cajas y fardos de 25 kg. Para Centroamérica y Africa, hacíamos curación Tropical (41/43% Humedad). Además, curación inglés (salado/seco 7/8 desalado) y tipo stockfish noruego, seco sin sal. PEBSA tenía la mayor cuota de mercado, suministrando a todos los canales comerciales de la época con la marca Pleamar que disponía de una red de almacenes en toda España y un departamento comercial especializado.

Era una empresa de pesca integral

Contaba con talleres de reparación y mantenimiento de la flota y varaderos propios. El consumo del mercado ibérico era en aquella época de unas 100.000Tm/año de bacalao salado/seco. España y Portugal eran los mayores consumidores y ante las cada año mas deficientes capturas en los Grandes Bancos y su consecuencia en los precios, las importaciones de bacalao salado "tender" fueron aumentando principalmente de Noruega, Islandia, Dinamarca y Faroe.

Este bacalao salado se realizaba generalmente en salmuera y la curación cada vez se hacia mas corta, el mercado lo aceptaba bien porque la cadena de refrigerado era cada año mayor y mejor.

Este bacalao de importación presentaba un aspecto atractivo, más blanco, más grueso aunque menos sabroso, surgiendo muchos pequeños elaboradores, que con pequeñas infraestructuras de administración, producción y comerciales, eran flexibles y competitivos

en un mercado en plena transición. Por otro lado, Canadá en el 77 optó por ampliar su ZEE de 12 a 200 millas con el pretexto de controlar el esfuerzo pesquero, estableciendo cuotas de captura para la flota propia y de terceros países, pero las capturas siguieron disminuyendo lo que se demostró como una estrategia y gestión errónea. Se siguieron disminuyendo las cuotas, lo que hizo más difícil la rentabilidad de los bacaladeros y la supervivencia de las empresas con grandes flotas.

Desde el gobierno de Terranova se insistía en la responsabilidad en la disminución de capturas a las flotas extranjeras, (España y Portugal), cuando había otras importantes flotas, menos selectivas, que transformaban en subproductos algunas especies de las que se alimentaba el propio bacalao.

En esa época operaban un centenar de buques españoles de los cuales, la mayoría eran arrastreros pequeños y medianos buques, que trabajaban con redes grandes y eficientes en la modalidad de "pareja", de armadores con base en el puerto de Pasaia-Trintxerpe (Gipuzkoa) y Vigo.

Estas empresas suministraban también el bacalao salado/verde a la decena de secaderos que comercializaban por el territorio nacional.

Canadá finalmente, en el 92, declaró una moratoria de pesca en la zona, aludiendo la progresiva desaparición del bacalao en el caladero que atribuyó a la "foreign overfishing", pero las causas eran mucho más profundas y complejas que tenían que ver más con la mala gestión, la falta de alimento y alteraciones en las corrientes y contracorrientes termohalinas del

Golfo y Labrador provocadas por un cambio climático en la zona, que las autoridades canadienses seguramente no habían sido capaces de percibir y que los profesionales intuíamos que eran la causa principal, teniendo en cuenta que el bacalao es especialmente sensible a la temperatura y hacia años que el bacalao se desplazaba hacia mas profundidad y mas lejos de la costa.

Ante la falta de suministro de bacalao salado/verde nacional, los secaderos y comercializadores focalizaron sus esfuerzos en la importación de bacalao salado de Noruega, Dinamarca, Faroe Islandia, Groenlandia, Canada (Terranova, Nova-Escocia y Labrador) y más tarde del Mar de Bering (Alaska) gadus macrocephalus y Mar de Barents, principalmente congelado, para elaborarlo en tierra. Algunas unidades de la flota fueron a pescar mediante acuerdos a las aguas de Svalbard en el Artico y para poder dar respuesta a la demanda de este mercado de mas de 100.000 Tm/año de bacalao, que se complemento con otras formas y cortes, así como el desalado listo para consumo, en un extenso abanico de posibilidades para el consumidor y diferentes características de calidad y presentaciones. Portugal y España han liderado el consumo per capita del bacalao en el mundo, lo han promocionado a través de su rica y extensa gastronomía y han dado a conocer al mundo, convirtiéndolo en el mas apreciado y valorado con un mercado de demanda permanente. Esta sí que ha sido una aportación y labor demostrable, positiva, decisiva y sostenible a lo largo de los siglos al mundo del bacalao gadus morhua.

«Pese a que Canadá justificó el cierre en la sobrepesca siempre hubo circunstancias climáticas y biológicas

El Salón estimula la transición energética

El Salón Náutico volvió a reunir a los aficionados al mar y consolidó el buen momento del sector, dada la gran afluencia de público y visitantes profesionales que a lo largo de sus seis días de celebración volvieron a llenar el Port Vell de Barcelona registrando una intensa actividad tanto comercial, como de ocio y familiar. Así, el evento organizado por la Fira de Barcelona, con la colaboración de la Asociación Nacional de Empresas Náuticas (ANEN), contribuyó al buen momento del sector fomentando la práctica de la náutica entre los amantes del mar e impulsando la sostenibilidad de esta industria. También, se puso de relieve su condición de evento líder de la náutica de recreo de España y uno de los más importantes de Europa con la participación de 184 expositores, más de 500 embarcaciones y cerca de un centenar de primicias en una edición que, adaptada al contexto actual, ha superado las expectativas iniciales con un total de 51.236 visitantes.

Bajo el lema 'El mar te espera', el salón reunió a los grandes agentes del sector, lo que propició que los muelles de la Fusta y de España del Port Vell fuesen escenario de la vuelta a la presencialidad de los eventos náuticos, así como de un elevado número de operaciones comerciales que se concretarán a lo largo de los próximos meses.

El presidente del Salón Náutico, Luis Conde, afirmó que "la edición de este año puso a Barcelona en el mapa de la náutica nacional e internacional. En unos momentos tan complejos, el público y las empresas han respondido y hemos logrado celebrar un evento que demuestra el crecimiento del sec-



El Salón Náutico presentó un centenar de primicias

Destacó la embarcación 100 por 100 eléctrica Magonix, el híbrido De Antonio 50 equipado con un motor eléctrico

tor y las ganas de navegar de los aficionados y los amantes del mar".

Por su parte, el nuevo director del certamen, Josep Antoni Llopart, destacó que "cerramos una edición con la que hemos querido estimular la transición ecológica del sector y hacer llegar la práctica de la náutica deportiva a nuevos públicos. Su éxito nos anima a preparar a partir de ahora una convocatoria muy especial, la de 2022, en la que el salón celebrará su 60ª edición". El certamen de Fira de Barcelona organizó las jornadas 'Un com-

promiso por el mar' donde diversos ponentes abordaron, entre otras cuestiones, la emergencia climática o el futuro sostenible del mar. Igualmente, se llevó a cabo la tercera edición de Nautic Tech, que premió a las startups más innovadoras del sector.

Asimismo, entre las numerosas novedades presentadas en la edición de este año destacaron la embarcación 100% eléctrica Magonix, desarrollada en Barcelona, el híbrido De Antonio 50 equipado con un motor eléctrico, o las quince embarcaciones, entre veleros y barcos a motor, nominadas al prestigioso premio European Yacht of the Year.

Completaron la oferta del Salón Náutico 2021 actividades para la familia como salidas en barco, exposiciones o talleres de Marina Tradicional, o una nueva edición de la Barcelona Paddle Race. 

txikitasunetik handi

Landa eta itsasertz garapena
Desarrollo rural y litoral



Euskadi, auzolana, bien común

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

