

La nécora gallega abandona el mercado eclipsada por el tirón navideño de la centolla

La prohibición de captura arranca también para el santiaguíño

REDACCIÓN / LA VOZ

Todos los años, con la llegada de los Reyes Magos, la nécora gallega se despide del mercado. Comienza una veda para la especie que —si realmente se respeta— dejará el crustáceo fuera del alcance de los paladares hasta julio.

La nécora hace mutis por el foro del escenario tras una temporada navideña en la que se ha visto eclipsada por la centolla, verdadera protagonista de estas fechas. Y no porque no estuviera en condiciones óptimas para presentarse en la mesa de estas fiestas. Todo lo contrario, los ejemplares extraídos eran de muy buena calidad. Pero ocurre que el marisco rival abundaba todavía más, con lo que los productores optaron por despachar las embarcaciones para pescar con niños, que es el arte con el que se captura centolla, y aparcaron la nasa de nécora para mejor ocasión. Ocasión que ahora no volverán a tener hasta el 2 de julio.

Lo explica bien el profesional de Ribeira Francisco Fernández, con permex (permiso de explotación) para ambas modalidades y que, tras un principio de temporada largando nasa de nécora lo dejó para trabajar con niños. «A campaña foi boa en canto a

EN DETALLE

110 €	2 millones €	150 €
Precio de la nécora	Facturación	Santiaguíño
El tope se pagó en el mercado de Pontevedra el 29 de julio.	Es lo que ingresaron las rulas gallegas por la nécora.	El precio más alto se pagó el 15 en la lonja del Muro.

produto, pero moi mala no que se refire aos prezos», comenta Fernández. Asegura que ni tan siquiera en Navidades llegó el ansiado incremento de las cotizaciones: «Agardabamos que subira en vésperas de Noiteboa, pero non foi así. Incluso, a semana de Fin de Ano, había peixeiras rogando con elas a 12 euros».

Las quejas del ribeirense contrastan con la percepción del patrón mayor de Bueu, José Manuel Rosas. Aunque su puerto no es referente en la venta de este marisco, la campaña fue buena a nivel de capturas, porque «houbo moito». Es más, generalizó ese éxito a todos los crustáceos: «Este ano non hai queixa». Está por ver qué reflejo tiene esa abundancia en los resultados de la campaña de pulpo, especie en la que Bueu sí es un referente.

Vilanova, cita de los viernes para vendedores y compradores

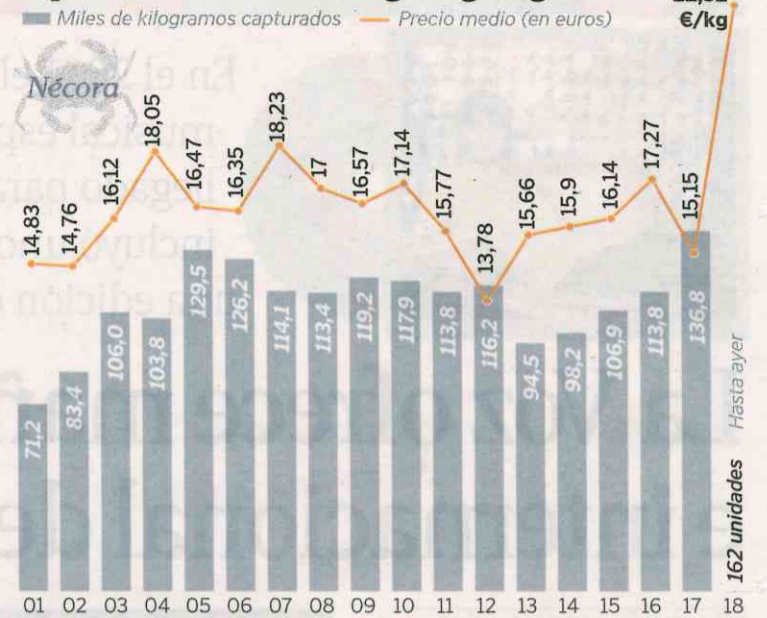
de nécora arousanos, no da quejas de una temporada que, según la patrona mayor, María José Vales, sigue la línea del año precedente en cuanto a precios.

Caída en diciembre

Que hubo producto lo certifican las estadísticas de la Consellería do Mar. Según los datos de Pescadegalia, en las lonjas gallegas se descargaron más kilos que en la temporada pasada, un 20 % más. Y en consonancia con esa mayor oferta, el precio medio de la campaña bajó más de un 12 % para quedarse en los 15,15 euros.

Ahora bien, esas mismas estadísticas revelan que, si bien en el conjunto de la campaña las descargas fueron mayores, si se aísla el mes de diciembre, se comprueba que los desembarcos de nécora fueron menos abundantes que en las Navidades del 2016. Si en aquellas fies-

El precio del marisco en aguas gallegas



Fuente: Elaboración propia

LA VOZ

tas se descargaron 25 toneladas del crustáceo, en las que hoy se despiden se comercializaron 21,4 toneladas. Y, por encima, con un precio medio menor: fue de 19,57 euros frente a los 20,21 de

las Navidades del 2016. Con la nécora desaparece el santiaguíño. Y esta especie tardará más en dejarse ver de nuevo por los mercados: no regresará hasta octubre.

RITUAL DE AÑO NUEVO

El atún llega a los 1.174 euros el kilo en la primera subasta del año en la lonja de Tokio

TOKIO / EFE, AFP

La primera subasta de atún del año en el mercado de pescado de Tsukiji, en Tokio, el mayor del mundo, siguió la tradición y el producto alcanzó precios desorbitados, como los 36,45 millones de yenes (267.700 euros) que se pagó por un único ejemplar. Se trataba de un atún rojo de 405 kilos capturado en la provincia de Aomori —al norte del país— y que fue adquirido a 660 euros el kilo (90.000 yenes).

Esta vez no fue Kyoshi Kimura, el propietario de la cadena de restaurantes Sushizanmai, el que se adjudicó la pieza más cara. En esta ocasión el que más pagó en la puja por la pieza de 405 kilos fue Yukitaka Yamaguchi, un intermediario que opera para el grupo mayorista de pescado Yamayuki, según recogió la agencia japonesa Kyodo.

Normalmente, en la subasta de un día cualquiera, el atún rojo se comercializa en Tsukiji a menos de 70 euros el kilo, pero los precios se disparan en la primera puja del año, que es todo un acontecimiento mediático en Japón que aprovechan los establecimientos comerciales para promocionarse.

Récord en el 2013

El récord hasta ahora está en los 1,14 millones de euros (155,4 millones de yenes) que desembolsó precisamente Kiyoshi Kimura por una pieza en la puja de tñidos que inauguró del año 2013.

El japonés, que ha acostumbrado a ofrecer la mayor suma en los últimos años, adquirió ayer otro ejemplar de atún rojo de 190 kilos por 223.290 euros (30,4 millones de yenes), lo que supone 1.174 euros el kilo (160.000 yenes).



La primera subasta de atún del año en Tsukiji es todo un acontecimiento mediático. KIMIMASA MAYAMA EFE

La de ayer fue la última primera subasta del año que tendrá por escenario la lonja de Tsukiji. El emblemático mercado de pescado de Tokio se trasladará este año a su nueva sede, en Toyosu. Una mudanza que lleva posponiéndose desde el 2016 y que está por ver si se materializa el

11 de octubre, una vez solventados los problemas de contaminación del terreno.

La lonja, que abrió en 1935, es célebre sobre todo por sus remates de atún antes del amanecer, que lo mismo se encuentra después en restaurantes condecorados de Tokio que en tiendas de barrio.

Tsukiji acoge cada día a unos 42.000 visitantes y en sus dependencias se ofrecen hasta 480 tipos de pescados y mariscos, además de 270 variedades de frutas y verduras. En total, se venden a diario 3.000 toneladas de mercancías, que generan decenas de millones de euros en ingresos.