



El kilo se cotiza este año a entre 0,90 y 1 euro el kilo. Según informaron distintas fuentes, este año la «escomber escombrus» está cotizando en las lonjas del Cantábrico entre un 6 y un 7% más cara que en ejercicios anteriores. En verano, con el buen tiempo y la subida de la temperatura del agua, llegará a las canchas la caballa «colias», también conocida como «negra» o «pintada».

CRÓNICA UNA ESPECIE PELÁGICA CON GRAN POTENCIAL

La xarda, de pescado de pobres a delicatesen

En países como Italia la caballa es muy apreciada por su valor culinario, tanto en fresca como congelada

LUCÍA REY TEXTO
PEPA LOSADA FOTOS
FOZ | CERVO / LA VOZ

Al igual que ocurrió con los percebes, las nécoras, los camarones, los santiaguíños o las coquinas, la xarda (también llamada verdel o caballa) fue considerada durante décadas «comida de pobres». Así lo destaca Concepción Blanco, una de las directivas de Pescados Rubén, que recuerda cómo sus abuelos le contaban que en los tiempos de las posguerra ese tipo de especies llenaban las playas y las aguas de A Mariña sin que nadie les diese valor ni aprecio. Hoy en cambio, bien entrada la segunda década del siglo XXI,



Muchas mujeres. En la empresa Frigomar, de Cervo, casi todos los trabajadores son mujeres. En imagen, una descargando un camión con xarda de la lonja de Puerto de Vega, en Navia (Asturias).

la xarda es cada vez más apreciada, aunque todavía le queda un largo recorrido para convertirse en delicatesen, tanto fresca como congelada. En esa línea, cocineros de países como Italia, Estados

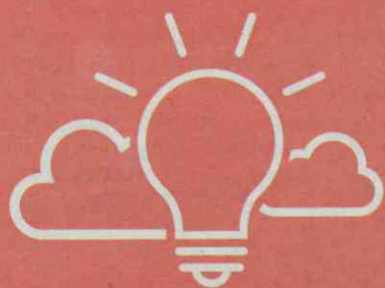
Unidos o Polonia aprecian el valor gastronómico de un pescado que abunda en aguas del Cantábrico, y cuya pesca es estacional. En esta época, la «escomber escombrus», y en verano, «colias».



La automatización facilita el proceso de congelado del pescado.



Marcos Salgueiro, gerente de Frigomar, en la factoría cervense.



**Es tiempo de
ahorrar luz
con Viesgo**

Puedes visitarnos en:
Lugo • Quiroga Ballesteros, 13
Foz • Rúa das Corporaciones, 37
Vilalba • Xose María Chao, 2

900 11 88 66 • viesgoclientes.com

VIESGO

LA CARA B DE LA XARDA

La campaña de la caballa genera más de cien empleos en A Mariña

Las empresas que congelan pescado refuerzan personal estos días con turnos las 24 horas

LUCÍA REY TEXTO
PEPA LOSADA FOTOS
FOZ | CERVO / LA VOZ

La campaña de la caballa «escomber escombrus» es un revulsivo para la pesca en A Mariña. Así lo confirman datos ofrecidos por dos de las empresas punteras en el sector, Pescados Rubén, con sede en Foz, y Frigomar, con sede en Cervo, que durante las cuatro o cinco semanas en las que los barcos descargan xarda en las lonjas del Cantábrico e incluso algunas del Atlántico, desde Pasajes hasta Ribeira, refuerzan sus plantillas con el objetivo de congelar y dar salida a la mayor cantidad de pescado posible. La primera cuenta con 120 trabajadores, pero en estas semanas necesita «entre 60 e 70 persoas máis», como explica su directora de importación y exportación, Concepción Blanco. La segunda pasa de 24 a 45 empleados, según detalla su gerente, Marcos Salgueiro. Los dos afirman que la campaña podría durar más, y los beneficios económicos, la generación de empleo, etcétera, podrían prolongarse en el tiempo si la cuota fuese mayor.



Dos formas de congelación. En Pescados Rubén la caballa se congela en bloques de 20 kilos, que se venden principalmente para cebo de barcos; o de manera individual, en un híbrido entre salmuera y IQF, un sistema que permite sacar las piezas una a una de las cajas en las que se envasan.



Imagen de una de las cajas en la que se almacena pescado congelado de forma individual.



En el proceso de procesado y congelación del pescado interviene maquinaria y tecnología.



Tras ser congelado a cuarenta grados bajo cero, el pescado se conserva a -20 grados.



La directora de importación y exportación de Pescados Rubén, Conchi Blanco, en la fábrica desde donde se exporta a países tan diferentes como China o Bulgaria.



La xarda entra en la planta de Foz tras ser subastada en las lonjas del norte de España: desde Pasajes (País Vasco), por donde empieza la campaña, hasta Ribeira, en A Coruña.

maas+saúde
clínica

Cita previa

982 062 315

www.maassaude.com

Álvaro Cunqueiro, 54 baixo. FOZ

ACUPUNTURA Y MEDICINA DE FAMILIA:

Dr. MAURO FAUSTINO MOURÍN GONZÁLEZ

ANGIOLOGÍA Y CIRUGÍA VASCULAR:

Dr. ANTONIO BARREIRO MOURO, Dr. JAVIER BARREIRO VEIGUELA

CARDIOLOGÍA: Dr. RODOLFO GUTIÉRREZ CARO

ENFERMERÍA Y MÁSTER EN NUTRICIÓN:

Dña. MARTA SUSANA SAÁ FERNÁNDEZ

GERIATRÍA: Dr. LAUREANO NEGRÓN BLANCO

LOGOPEDIA Y NEUROLOGOPEDIA:

Dña. LORENA LEGASPI RODRÍGUEZ

MEDICINA INTERNA: Dr. JAVIER PORTEIRO SÁNCHEZ

NEUROCIURGÍA: Dr. RODRIGO PEDROSA SOBRIDO

PODOLOGÍA: Dña. LUCÍA GONZÁLEZ LÓPEZ

PSICOLOGÍA CLÍNICA: Dña. ANA ABAD LÓPEZ

APARATO DIGESTIVO Y ENDOSCOPIAS DIGESTIVAS:

Dr. ABEL GONZÁLEZ RAMÍREZ

FISIOTERAPIA Y OSTEOPATÍA: D. DANIEL PUMARES RAMIL

TRATAMIENTOS ESTÉTICOS:

DEPILACIÓN LÁSER DIODO

TRATAMIENTOS ESTÉTICOS PERSONALIZADOS FACIALES Y CORPORALES:

ANTIAGING, ANTIMANCHAS, ANTIACNÉ, ANTICELULÍTICOS, REDUCTORES, ANTIFLACIDEZ.

OBTENCIÓN DE MUESTRAS SANGUÍNEAS:

PERFILES PREOPERATORIOS, ANÁLISIS SANGUÍNEOS, PRUEBAS PATERNIDAD, ESTUDIOS GENÉTICOS, ANATOMÍA PATOLÓGICA, TEST PRENATAL NO INVASIVO, TEST INTOLERANCIA LACTOSA/FRUCTOSA, TEST HELICOBACTER PYLORI, ANÁLISIS DE AGUAS

PSICOTÉCNICO FOZ

PERMISOS DE CONDUCCIÓN, OPERADORES DE GRÚA, EMBARCACIONES DE RECREO, LICENCIA DE ARMAS, ANIMALES POTENCIALMENTE PELIGROSOS, etc.