



REVISTA PRONTO

Todo sobre la boda del año entre Harry y Meghan



CINCO DÍAS

Cómo ganar con el tirón del alquiler



TÁBOA REDONDA

El origen del monólogo cómico



XENTE DE AQUÍ

Todas las fotos de los actos sociales

HOY ESCRIBEN Miguel Olarte, Manuel Campo Vidal, Martín G. Piñeiro y Jenaro Castro

ES DOMINGO 2 LUGO 7 COMARCAS 14 GALICIA 27 OPINIÓN 32 ESPAÑA 36 MUNDO 65 ECONOMÍA 68 VIVIR 71 DEPORTES 82 CLASIFICADOS 92 ESQUELAS 96 EL TIEMPO 103

EL PROGRESO



DIARIO DE LUGO DESDE 1908 | Año 110 | Número 36.051 | Domingo 13 de mayo de 2018 | Precio 2,20 €

EL MEDIO MARATÓN DE LUGO REÚNE ESTA MAÑANA A 710 CORREDORES

Fermín Cacho, padrino de la prueba, y Abel Antón dieron una lección a niños y adultos de cómo llegar a la cumbre > SUPLEMENTO

PULPO VIP

ESDOMINGO Comer el cefalópodo lleva camino de convertirse en un lujo con los precios disparados por un exceso de demanda y un descenso de capturas > 2-5



XEESÚS PONTE

EN UN MINUTO

RIBADEO Fuera de peligro el octogenario agredido en su vivienda por dos hombres, que siguen huidos > 18

A MONTAÑA Los ganaderos, en situación crítica por la dificultad de encontrar forraje por la sequía del verano y el gélido invierno > 16

CATALUÑA El Parlament rechaza en primera ronda la investidura de Quim Torra, que mañana necesitará solo mayoría simple > 37

FRANCIA Un muerto y cuatro heridos al ser atacados por un hombre armado con un cuchillo en París > 65

j.m.rivas ACADEMIA jmrivas.es Aula Virtual

DEL 28 DE MAYO AL 11 DE JUNIO

CURSO INTENSIVO DE ABAU Antigua Selectividad

Sorteamos!!!! **Portátil HP** entre los matriculados

Med Informática
Rda. Muralla, 172 B - 982 25 48 13

C/ Dr. Fleming, 8. Telf.: 982 81 56 22

EUROVISIÓN
ALMAIA, EN EL PUESTO 23
Israel gana el festival > 77



Pulpo VIP

El cefalópodo se hace de lujo

- ▶ **AL ALZA.** Con menores capturas y más demanda, el precio se ha disparado en las lonjas gallegas y en el exterior
- ▶ **NEGOCIOS.** La escalada reduce los márgenes de unos pulpeiros y hosteleros que subieron la ración en menor medida



XEMA AGUIAR
xaguiar@axencia.com

EL CEFALÓPODO más popular de la gastronomía gallega ha cambiado de categoría. El plato que pone el aroma a toda feria que se precie, al que se rinde culto con un amplio calendario de fiestas, que se repite como pocos en las cartas de la hostelería y se acerca a la condición de símbolo es hoy «un artículo de lujo». O casi. Cerca de dos años de escalada de precios favorecida por una demanda en expansión y por una oferta menguada han elevado la factura del pulpo a niveles récord más propios del marisco del caro, tanto para quien lo cata como, con frecuencia más si cabe, para quien lo compra en las lonjas y quien lo lleva al 'caldeiro'.

Para empezar, basta con ver los en torno a 10,7 euros que se han pagado de media por el kilo en lo que va de año en las rulas de la comunidad, un 57% más que en el mismo período de 2017. En plena subida, lleva dos meses por encima de los 11 euros y algunos ejemplares han llegado a los 17, con lo que se cotiza más caro que varios tipos de almeja, las centollas o las navajas y supera en más de un 80% el precio medio de hace dos años. Pero el repunte no se limita al pulpo autóctono. Ni mucho menos.

Una muestra evidente está en Marruecos, principal punto de origen de las importaciones de un producto que Galicia compra en grandes cantidades porque el pro-

pio cubre una parte minoritaria de lo que consume. Allí, los últimos datos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), de marzo, sitúan la cotización del cefalópodo para el mercado español entre los 10,5 y 14,25 euros en función de la talla, hasta un 25% más que un año antes. En la comparación con marzo de 2016 la subida se hace enorme, porque oscila entre el 59% de los ejemplares de mayor tamaño y el 92% de los pequeños.

Así es que Manuel Veloso no recuerda nada igual en los 65 años que lleva ligado al pulpo, que son todos los que tiene porque «dició en una feria. Al frente de un negocio que alimenta ferias y fiestas, y también de Frigoríficos Veloso Iglesias, sabe lo que es comprar, vender, cocinar y cobrar el plato, y evoca los tiempos en que el cefalópodo se cotizaba a 2 pesetas —poco más de un céntimo de euro— y salía más barato que el porte.

Pulpeiros

«Subimos dous euros a ración de polbo, pero o custo de facela case nos aumentou cinco; agora non é rendible traballalo»

Importadores

«Hay menos capturas, pero, además, existen nuevos mercados y el producto se ha incorporado en distintas presentaciones en súper»

Han pasado seis décadas y han cambiado mucho las cosas, porque hace solo unos días recibió en sus instalaciones de Vedra tres palés que pagó a razón de 18 euros el kilo, y que prevé vender sumando el Iva y «uns céntimos». El que cocina lo cobra a 10 euros por ración, tras aplicarle una subida de dos en el último año con la que, con todo, no cubre lo que se ha encarecido la factura que abona por el producto, duplicada en ese tiempo.

LAS CUENTAS. Las cifras de Veloso son un reflejo de las que se pueden encontrar en toda Galicia con más o menos variaciones. Explican que César Álvarez asegure desde la pulpería Fuchela, en O Carballiño, que «canto máis vendemos, máis perdemos». Sirve la ración a 9 euros —tras subirla en uno y mientras piensa en que deberá llegar a los diez— y compra el kilo a cerca de 18. Esta misma semana ha recibido el aviso de un nuevo incremento de 50 céntimos para una mercancía por la que «dice» paga casi el doble que hace un año.

«Xa non ten prezo», asegura Amador Porta, al frente de Pulpería y Catering Porta, que se mueve desde A Estrada. «Hai tres anos podía comprar o quilo a menos de 7 euros e hoxe tanto está a 15 como a 20, dependendo de qué polbo sexa e da procedencia», apunta, para lamentar que «agora non é rendible traballalo». Con la ración a 9 euros en las ferias y 10 en las fiestas, y contando con que obtiene un par de cada kilo, Porta asegura que ha aplicado una subida de dos euros en el tiempo en que el coste de elaborar cada plato se ha ele-

vado casi en cinco. Al final, dice, puede ganar en torno a uno.

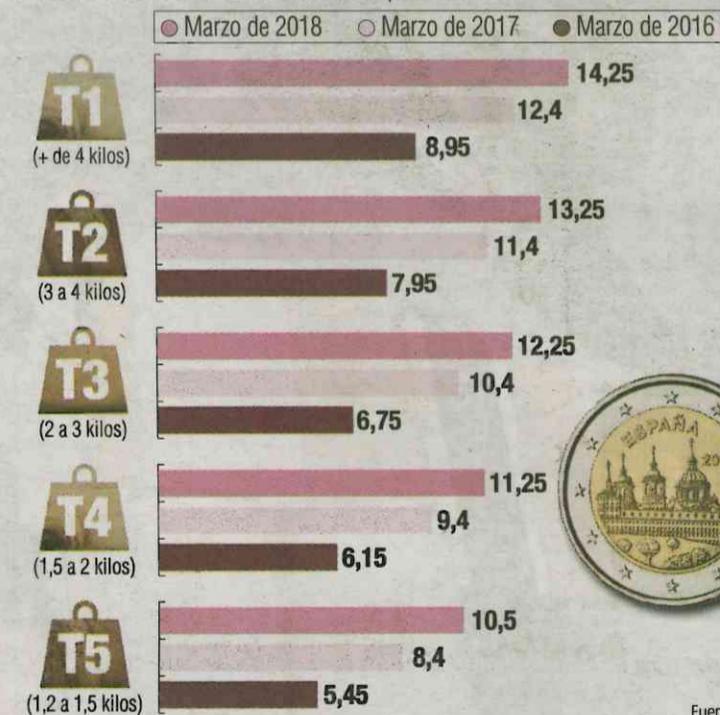
Así las cosas, tanto Álvarez como Porta conocen algún establecimiento no especializado que ha retirado de la carta el pulpo. Quien lo trabaja, con todo, ve la situación más complicada en la feria que en un restaurante, donde ya no es raro encontrar la ración a 14, 15 o 16 euros. «No local imos indo, porque o que non gañas no polbo gáñalo con outras cousas. Pero os polbeiros ambulantes, como os meus pais, que só venden ese produto ao ir á feira perden cartos», lamenta el dueño de Fuchela.

Y es que, además, los hosteleros notan que, con raciones más caras, algunos clientes «se limitan». «Se habían pedir dúas racións piden unha» —apunta Veloso— y, como muchos negocios no trabajan solo el cefalópodo, «despois piden unha de churrasco, por exemplo», como señala Porta.

Pero ¿por qué ha subido tanto el pulpo? «Un diche que non hai. Outro, que agora compran máis países. Hai quen di que se consume demasiado. Todo é un pouquiño», apunta el hostelero de A Estrada. Así es que en el sector también aparecen algunos recelos y existen

La cotización del pulpo de origen marroquí

Precio medio del kilo (en €) por talla



Fuente: FAO

18ª
Mastra
do aceite
de Quiroga
Festa de interese turístico

20 de maio 2018
no muíño de aceite de Bendilló

Organiza: CONCELLO de QUIROGA
Colabora: XUNTA DE GALICIA, ABANCA, DEPUTACIÓN DE LUGO, galicia

ACEITE DE QUIROGA
MAR. REG. Nº 2.853.644
CONCELLO DE QUIROGA Nº _____

QUIROGA
Mourente de Lemos
BARRABOSA
BENDILLO
T: 045.053.70 m
T: 4.509.200.02 m

A Rúa Pousada



EMERGENTES ▶ Celia Buide Nova presidenta de Airiños de Orbazai, que organizará o día 2 de xuño unha foliada «A partir de setembro teremos curso de baile» >P12

voces que inciden en que, aunque los proveedores dicen que no hay pulpo, no deja de servirse. En cualquier caso, del mar sale menos.

LA OFERTA. En la parte que pone Galicia, a las puertas de una veda que irá del 18 de mayo al 2 de julio, las cifras de las lonjas ilustran lo que dice quien lo captura: que la campaña que se cierra ha sido «mala». Atendiendo a los datos de la plataforma Pesca de Galicia, desde que a comienzos del pasado julio se levantó la última veda se han descargado unas 1.516 toneladas, poco más de la mitad de las 2.950 registradas a estas alturas de la anterior campaña —la mejor en varios años— y la cifra más reducida para esos diez meses desde 2006. El resultado, en un mercado que pide más y que también ha recibido menos del exterior, es que lo que hay se paga más caro.

Casi un 15% de las descargas gallegas pasaron por la lonja de Ribeira, la que ha visto más pulpo esta campaña, aunque sin escapar a la caída. «Hai anos xa había temporadas moi boas e outras moi malas; hai moitísimos factores e o polbo é un misterio», explica el patrón mayor de la cofradía ribeirense, José Antonio Pérez Sieira. Con todo, esta vez esperaban un descenso. «Os últimos anos coincidiéron mal as vedas», dice, tras comprobar que cuando acababan los animales aún no habían completado el desove. Con menos pulpo en el mar, también fueron menos los barcos que lo buscaron, ya que el buen año de la nécora o la centolla llevó a algunos a renunciar al cefalópodo y cambiar de arte.

Al final, en unos meses en los que tampoco jugó a favor el tiempo, lo que ayudó un poco al sector fue precisamente la cotización. «Se fose a un prezo como hai dous anos non compensaba ir ao polbo», apunta el presidente de la Asociación de Armadores de Artes Menores de Galicia (Asoar-Armeiga), José Luis Rodríguez. Ahora

se prepara para una veda que cree «irrisoria» y frente a la que defiende que se debería realizar una parada biológica subvencionada de al menos tres meses, y estudiar qué época sería la más apropiada, para facilitar la recuperación de un recurso «importantísimo».

Con todo, el pulpo autóctono «non chega nin para o 30%» de lo que consume Galicia —y parte se exporta—, por lo que la comunidad depende en gran medida de otros mares, desde Marruecos a Senegal, Portugal o México. Pero algunas de las principales reservas de las que se alimenta la comunidad también están dando menos. Congelados Troulo, que importa desde Rábade cefalópodo de Marruecos y Mauritania, estima que la producción se ha reducido en Dakhla un 20% respecto al año pasado, un 65% en Agadir y un 55 y 75% en las dos principales ciudades mauritanas, y contando únicamente la «primera calidad». «Solo con esto, estamos hablando de entre 20 y 30 toneladas menos de producto en España», apunta.

LA DEMANDA. En un mercado en el que manda la ley de la oferta y la

¿Seguirá subiendo? A la espera de las nuevas campañas

Una parte de las cotizaciones del futuro se juega en cómo vengan de cargadas en los próximos meses las nuevas campañas del pulpo, en las aguas próximas y más lejanas. Además, según el presidente de Asoar, sería «lúxico» que los precios en Galicia «comencen un pouco máis baixos», aunque vista la demanda no prevé grandes descensos.

«Picaresca»

Con los precios por las nubes y un producto «de moda», no falta algún negocio que haya tirado de «picaresca», con raciones menores, cortes más finos o mullidos 'colchones' de patatas. Hasta hay quien da «gato por lebre». Así fue que Manuel Veloso pagó en Madrid 16 euros por potón.

demanda, a un pulpo que ha visto reducida la primera solo le faltaba tener más de la segunda para que los precios subiesen como la espuma. Y eso es lo que ha pasado. De hecho, Troulo asegura que se están detectando nuevos mercados —de Francia y Alemania a EE.UU. o Corea— y que está creciendo el español, en la hostelería por el turismo y en otros frentes. «El mercado ha crecido muchísimo también por la incorporación en supermercados de este producto en diferentes presentaciones en los últimos años», asegura la firma lucense, porque lo hay fresco, congelado, cocido y «otros elaborados». Al final, resulta que el pulpo «se ha puesto de moda», y eso provoca que más compañías quieran importar, lo que contribuye a que los precios se eleven.

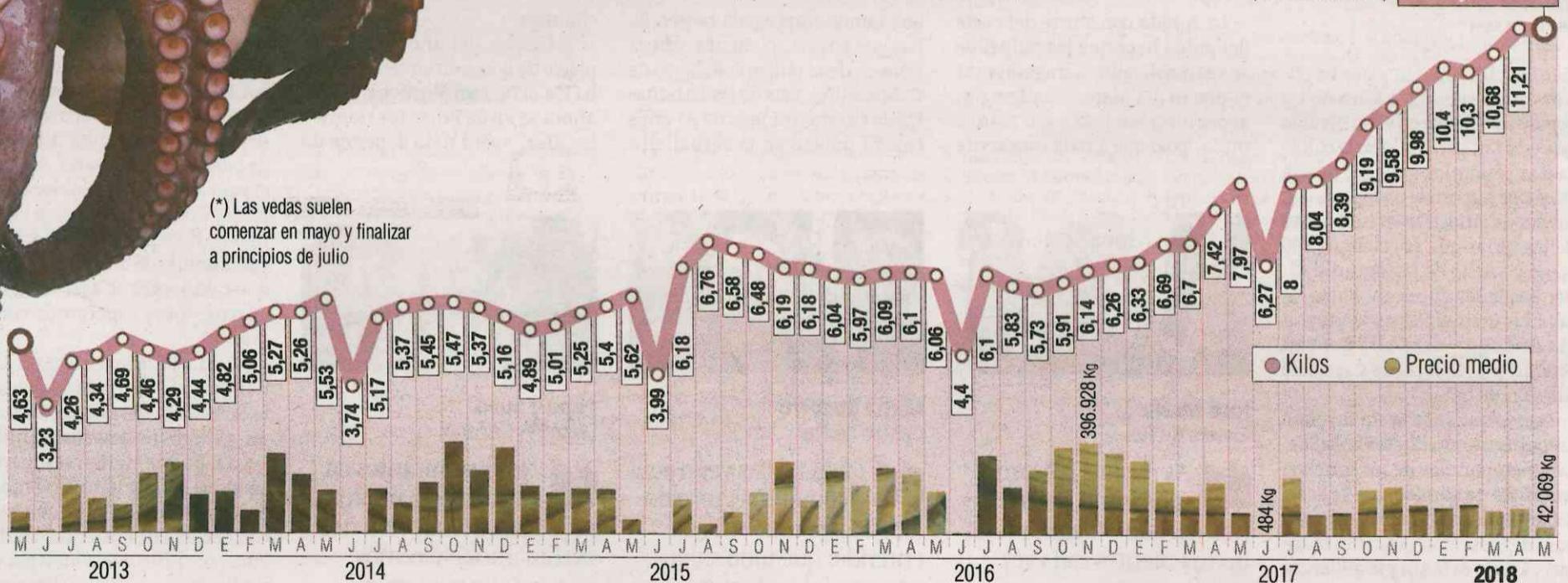
Así las cosas, en un sector preocupado por asegurar el suministro y que afronta la temporada alta, Troulo constata que a las empresas les toca «hacer acopio del máximo producto que se pueda», algo que los operadores en origen aprovechan. «No tienen problema en la venta de sus capturas, y venden al mejor postor». Todo suma.



La cotización en las lonjas gallegas

Precio medio del kilo (en €) y los kilos subastados (*)

Mayo de 2018 (datos hasta el día 11) **11,16 €**



Fuente: Pesca de Galicia

M. BASCUIAS

CENTRO NEXOS
ORIENTACIÓN PSICOPEDAGÓGICA Y APOYO ESCOLAR
www.centronexos.com

- ESPECIALISTAS EN TDAH
- TRASTORNOS DEL APRENDIZAJE
- FRACASO ESCOLAR

Irmans Vilar Ponte, 1 - entlo | LUGO
982 24 64 73 - 626 99 07 60

Se vende **NAVE** en Polígono CEAO
800 m². Altura 9 m². Reciente construcción.

Estructura metálica. Paneles de hormigón. Cubierta panel sandwich. Prelacado a 2 caras translucido en policarbinato abovedado. Oficina amueblada con aire acondicionado. 2 Aseos. Ducha. Trastero.

609 881 452

ABOGADOS KNM
CLÁUSULAS SUELO BANCARIO, CIVIL
DIVORCIOS, HERENCIAS PENAL Y LABORAL

INFORMACIÓN SIN COMPROMISO
C/ Av. Ramón Ferreiro Nº 3 - 1º - Lugo
Teléf.: 653.184.750

CIRUGÍA: JUANETES, DEDOS, ESPOLONES, CIRUGÍA ECOGUIADA, RADIOLOGÍA Y ECOGRAFÍA DEL PIE.

¿Solución a tus pies?

TRATAMIENTO LÁSER PARA HONGOS
Dr. Fernando Gil Racionero
Doctor en Podología
Colegiado nº 729 R.S.C - 27 - 000 344

CIRUGÍA DEL PIE AMBULATORIA MEDIO HOSPITALARIO

982 222 683 Previa Cita
www.clinicalucense.com
Rúa Pena do Rei, 4 - Lugo (esquina Rúa San Roque)

AMERICAN CERTIFICATE EASTERN CAROLINA SURGERY FOOT AND ANKLE