



Las nasas deberán permanecer en tierra hasta el 2 de julio, cuando se abrirá la veda; en la foto, las del puerto de Ribeira. CARMELA QUELJEIRO

## El pulpo gallego se despide hasta julio superando la cotización de la centolla

Los naseiros dicen hasta luego a una campaña con pocas capturas y precios históricos

REDACCIÓN / LA VOZ

El pulpo cierra la campaña de este año a un valor más elevado que el de la centolla en la lonja de Bueu. El patrón mayor del pósito, José Manuel Rosas, explicó que el precio del cefalópodo en la rula buenense se situó en 16 euros para los ejemplares de más de dos kilos y de 10,50 euros para aquellos de uno a dos kilos. Rosas considera que son cotizaciones en lonja «difíciles de superar» y señala que «non recordo estes prezos manténdose no tempo». Como contrapartida, por ejemplo, es más barato conseguir centolla en Bueu, entre 12 y 13 euros, que un kilo de pulpo.

Según el patrón mayor, esta campaña se caracteriza por dos cuestiones. Por un lado, es «atípicamente regular en canto

a capturas», que fueron pocas, y «atípicamente bo en canto a prezos, que foron moi bos e foron crescendo paulatinamente». No obstante, Rosas incidió en que lo ocurrido en esta temporada tiene precedentes en otras ocasiones. «Isto é un reflexo doutros anos en que xa houbo ciclos desta escaseza do polbo».

En la lonja de Muros se han subastado desde la apertura de la veda, el 3 de julio del 2017, unos 84.000 kilogramos, a un precio medio de 11 euros. En Porto do Son, unos 33.000, a 11,70; y en Ribeira vendieron 235.000 kilos a una media de 10,69.

La campaña ha sido buena en cuanto a precios, con unas cotizaciones históricas. Sin embargo, muchos naseiros abandonaron la actividad a las pocas sema-

nas de iniciarse porque ya vieron que no eran capaces de capturar el tope de kilos fijado y afirman que no les compensaba, aunque el precio fuera elevado.

### Más semanas de veda

Algunos profesionales, especialmente en la zona de Muros, consideran que la veda debería ser más prolongada para que la especie tenga más tiempo para recuperarse. Además, temen que, cuando puedan volverse al mar, cojan pulpo ovado.

La Costa da Morte se despide también con «prezos espectaculares, pero capturas, poucas», resume el patrón mayor de Fisterra, Manuel Martínez Escaris, esta campaña del pulpo que ayer se cerró en su cofradía con cotizaciones superiores a los 15 euros

para los ejemplares más grandes, algo más de 13 los medianos y 10 el pequeño. Los motivos de la falta de producto están claros para Martínez: son precisos tres meses de veda, no seis semanas.

En Corcubión, donde esta semana el pulpo fue a 15,10, 13,10 y 10 euros, el patrón mayor, Pepe Domínguez, coincide en reseñar las malas cifras de capturas aunque ve otras causas. «Desde o Prestige, case todo o arrastre do Cantábrico noroeste emprega artes peláxicas ou semipeláxicas, que están prohibidas pola normativa europea. Iso é o que realmente destrúe os recursos».

Con información proporcionada por Marcos Gago (Pontevedra), Ana Gerpe (Ribeira) y Juan Ventura Lado (Carballo).

## El Gobierno regula la formación profesional del sector marítimo

MADRID / EUROPA PRESS

El Consejo de Ministros aprobó ayer un real decreto que regula el procedimiento de acceso y el régimen de prestación de la formación profesional marítima y sanitaria impartida por el Instituto Social de la Marina (ISM) a los profesionales del sector, en el marco de sus planes anuales de formación.

Este decreto se aplica a los cursos organizados por esta entidad gestora del Régimen Especial del Mar, dependiente de la Secretaría de Estado de la Seguridad Social (Ministerio de Empleo), tanto realizados con medios propios, contratados o por cualquier otro camino previsto en la legislación vigente.

El real decreto, que entrará en vigor el próximo 1 de julio, contiene también, entre otras, las disposiciones generales relativas a requisitos de acceso a la oferta formativa y todo lo relativo a los modos y medios para la realización de los cursos.

### Unificación normativa

Dada la dispersión normativa existente, el texto aprobado por el Consejo de Ministros también tiene por objeto actualizar y sistematizar el conjunto de estipulaciones específicas que regulan la formación profesional marítima y sanitaria del ISM.

Además incorpora diversos preceptos encaminados a mejorar la calidad formativa, la gestión y el control adecuado del uso de los servicios y ayudas disponibles para facilitar el acceso y asistencia a los cursos.

## La Guardia Civil concluye su misión de vigilancia aérea de control de la legalidad pesquera

SANTIAGO / LA VOZ

Tras ocho intensos días de vigilancia de las costas gallegas, la dotación del avión CASA CN-235 de la Guardia Civil, capitaneada por el comandante Sánchez Laso, ha concluido su misión de control de la legalidad pesquera en la comunidad. El delegado del Gobierno en Galicia, Santiago Villanueva, se desplazó ayer al aeródromo militar de Lavacolla, en Santiago, para dar las gracias a los agentes del instituto armado y a los técnicos del Ministerio de Pesca que han estado comprobando que no había

barcos ajenos en las aguas españolas y que todas las embarcaciones que faenaban lo hacían en zonas permitidas y cumplían con todos los requisitos legales.

El instituto armado cuenta con dos aviones de vigilancia costera que operan en todo el territorio nacional y que se van desplazando por España en función de las misiones que se les encomiendan.

El CASA CN-235 cuenta con una autonomía de 10 horas y está dotado con cámaras y sensores que pasan los datos a los técnicos que van a bordo.



La Guardia Civil cuenta con dos aviones para vigilancia pesquera y contra la inmigración ilegal. X. A. SOLER

# El pulpo ya se vende en el súper con alarma antirrobo de lo caro que está

El precio de la ración oscila entre los 15 euros de Viveiro y los 18 de Santiago

REDACCIÓN / LA VOZ

Sigue subiendo el precio del pulpo, pero el consumo no se resiente, sobre todo entre los turistas. Marruecos y, en menor medida, Mauritania, continúan siendo los principales proveedores del octopus á feira que tanta fama tiene en Galicia. Allí, en las costas africanas, como en las gallegas, también escasea el escurrido cefalópodo, de ahí que las cotizaciones estén por las nubes.

Y, ante la disyuntiva de reducir cantidad por ración o de subir precios, hosteleros de Viveiro consultados han optado por lo segundo. Alrededor de 250 gramos de ración salen ahora a 15

euros, dos más que el año pasado por estas fechas. Abilio Galdo, de Aquitania y Nautae, dos locales que cuentan con pulpeira tradicional en períodos vacacionales, explica que no les ha quedado más remedio que trasladar al cliente el encarecimiento del producto. Las piezas de entre dos y tres kilos de peso, las más utilizadas en la hostelería, las pagan ahora a 18 euros el kilo, cuatro más que el año pasado.

Las pulpeiras de A Coruña están vendiendo la ración a 13,50 euros, 1,5 más que hace unos meses. «Estamos perdiendo dinero pero tenemos que darle servicio a nuestros clientes porque son

los que nos dan de comer todo el año», indica Luis, el titular de la tradicional Pulpeira de Arzúa.

En la capital gallega, atestada de turistas día sí, día también, la ración de pulpo se expende en locales populares a entre 11 y 12 euros, alrededor de uno más que hace un año. Y alguno amenaza con volver a incrementar el precio a mediados de julio. Para los hosteleros, el producto ha subido de 11 a 20 euros el kilo. En restaurantes, las raciones cuestan más: entre 15 y 18.

Las elevadas cotizaciones que está alcanzando el cefalópodo han llevado ya a alguna cadena de supermercados a proteger el

producto con sistemas antirrobo para evitar a los manilargos.

El recorte de la producción en países como Mauritania y Marruecos se ha aliado con un aumento de la demanda del producto desde Estados Unidos para disparar los precios. En cuanto a la cotización del pulpo gallego en lonja, los ejemplares de mayor tamaño, los de más de dos kilos de peso, oscilan en la de A Coruña entre los 15 y 16 euros.

Con información proporcionada por Salvador Serantes (Viveiro), Ignacio Carballo (Santiago), Emiliano Mouzo (A Coruña) y Xosé Carreira (Lugo).

Lugo sube un 50% el precio de la ración para el San Froilán a petición de los hosteleros

«Un kilo de pulpo, después de extraerle la cabeza apenas da para hacer dos raciones. Si partimos de que ahora mismo adquirimos el denominado número 2 a veinte euros con IVA, ¿Cómo íbamos a cobrar en San Froilán la ración a 8 euros como hasta ahora?». Esta reflexión corresponde a al veterano hostelero lucense Ramiro López, que desde hace más de veinte años, participa en el festejo con una caseta.

Este año, tanto este hostelero como otros que intervienen habitualmente en el concurso de adjudicación de los puestos para las fiestas patronales lucenses, se encontraron con que los 8 euros que el Concello de Lugo tenía fijados para la ración de 250 gramos, no les permitían ganar, sino perder. Por encima de los 60.000 euros según sus cálculos, debido al gran número de personas que contratan para atender las casetas. La situación motivó que la concejala de Cultura propusiese una drástica subida. Este año, el precio de la ración será de 12 euros. Los comensales también se enfrentan a otro encarecimiento, el del vino. La botella de tres cuartos costará dos euros más.

Los cefalopoderos gallegos se quedan sin caladeros africanos en los que trabajar

Ya no hay barcos gallegos que capturen pulpo en África, tras el fin, en noviembre pasado, del acuerdo con el último país en el que podían acceder al recurso, Guinea Bissau. Los tradicionales cefalopoderos de Marín han tenido que resurgir de sus cenizas y reconvertirse para pescar otras especies; algunos, simplemente, se han desguazado. Aunque la asociación nacional de cefalopoderos (Anacef) todavía existe. Fuentes de esa organización explicaron que fueron expulsados de Mauritania en el 2012 y que en Marruecos ya no pueden capturar pulpo. El acuerdo pesquero con el reino alauí expira el 14 de julio y su renovación va a ser «difícil» porque una sentencia veta las aguas del Sáhara porque, simplemente, no son marroquíes.

El último caladero al que acudían los 17 cefalopoderos que quedan (llegaron a ser más de 70 y eran 24 cuando abandonaron Mauritania) era el de Guinea Bissau, pero el pacto de ese país africano con la Unión Europea acabó en noviembre pasado.



Pese a las subidas, el pulpo sigue teniendo un precio bastante popular en el ámbito que le da nombre, la feira. SANTI M. AMIL

EN DIRECTO

## «Pagamos lo que sea, pero nunca dejamos de comerlo»

MAITE RODRÍGUEZ  
OURENSE / LA VOZ

El pulpo á feira sigue teniendo un precio bastante popular en el ámbito que le da nombre a la receta, la feria. A ocho euros la ración lo vendía esta semana la Pulpería Tinoco de Celanova en la Romaría Rai-game de Vilanova dos Infantes. Pero reconocen que el producto está subiendo en origen desde hace meses y que las raciones van por ello algo más pequeñas para mantener este precio. Al lado, Carmen, de la Pulpería Aurora de O Carballiño, apun-

ta que la subida se puede ver en los precios de la lonja. «A vinte euros o kilo, e iso sen limpar e sen merma. Estamos aguantando e palmando para telo a nove euros a ración, porque a xente non dá asumido as subidas», sostiene la pulpeira. Entre los clientes, hay opiniones para todos los gustos. Margarita Parada y su marido no notan mucha variación en las raciones y aceptan las subidas de precio. «Dá moito traballo. Hai que mirar que o hai que pescar, haino que lavar, cozer e pagar os postos. Eu encontro o prezo normal», dice la mujer. Son de Monforte, pero están

emigrados en Suiza y no se van a quitar el capricho de comer el pulpo cuando vienen por un euro más la ración. En otro grupo, Marina Tallón recuenta las últimas subidas. «Subiu desde setembro para aquí, estaba a sete euros, logo a oito e agora, a nove. O polbo que comemos xa non é das rías». «Pero estaba moi bo», replica su compañero de mesa. «Si vas a comer el pulpo gallego en sitios que montaron empresarios de Ourense en Asturias está bastante más caro, con lo cual somos unos privilegiados y las raciones son abundantes. Pagamos lo que sea, pero nunca deja-

remos de comer el pulpo», sentencia Luis Badiola. «O que cobran por unha ración é o que lles costa a eles conxelado, pero non vamos deixar de comer polbo», tertia Juan José Andrade. En otra mesa, opinan que el precio debe ser «justo». Un cliente dice que hay quienes se aprovechan de las subidas, que el pulpo lo compran en Marruecos en grandes cantidades y que luego en las raciones recortan en todos los ingredientes. «Se suben o polbo, polo menos que non baixen as racións. Pero se o seguen subindo seguiremos comeéndo», opina Santiago Fagilde.