

La Voz de A Mariña

50 años de tren

Hoy se cumplen 50 años del tren de Viveiro a Vegadeo; servicio muy mermado en la actualidad
Pag. 7



Ruleta da Sorte

Hoy el comercio de Viveiro reparte 200 regalos en la Ruleta da Sorte, por la tarde
Pag. 3



A diferencia de la semana pasada, cuando la sardina abundó en las pescaderías de A Mariña, esta todavía escasea. PEPA LOSADA

SUSO LAGE XERENTE DE PESCADERÍAS CHAVINESA

«Se vén bo tempo, a sardina véndese moi ben todo o verán. e este ano xa está boa, ten sabor»

Las esperanzas de mariñanos de a pie, marineros y pescaderos están depositadas en que de aquí al sábado mejore el tiempo para que los barcos de Celeiro y Burela puedan salir a faenar y regresar cargados de sardina del Cantábrico. Aunque el refrán dice que «polo San Xoán a sardina molla o pan», y tradicionalmente este pescado se asocia al mes de junio y al San Xoán, la realidad demuestra que su consumo se prolonga durante la época estival. «Se vén bo tempo, a sardina véndese moi ben todo o verán, e este ano xa está boa, ten sabor», destacó el gerente de Pescaderías Chavinesa, Suso Lage. La empresa tiene dos puestos de venta: uno en la plaza de abastos de Viveiro y otro en Cantarrana. La sardina será el colofón a muchas fiestas que acogerá A Mariña en los próximos meses. La primera cita será el próximo lunes, 25 de junio, con la sardiñana del San Xoán de Covas en el Campo da Pascua.

A Mariña sigue esperando a la sardina a tres días del San Xoán

En Celeiro se subastaron ayer muy pocas cajas y en Burela la flota no salió a faenar

L. REY VIVEIRO / LA VOZ

Aunque pasado mañana por la noche el olor del humo de las hogueras se fundirá con el aroma de las sardinas asadas, A Mariña sigue esperando el pescado azul que simboliza el San Xoán. Según informaron ayer distintas fuentes del sector, en lo que va de semana a las lonjas de la comarca han llegado muy pocas capturas de la especie, por lo que numerosas familias, pandillas de amigos y asociaciones o comisiones de fiestas esperarán a última hora

para comprarla. En la de Celeiro, por ejemplo, ayer únicamente se subastaron en torno a una treintena de cajas. Menos todavía se pusieron a la venta en la de Burela, donde no pudo salir a faenar ninguna tarrafa debido al mal tiempo, puesto que el viento sopló con fuerza y las embarcaciones optaron por esperar amarradas en el puerto. En esas circunstancias, en los puestos de las plazas de abastos y en las pescaderías de la zona la sardina del Cantábrico está por ahora prác-

En plazas de abastos y pescaderías el kilo costó ayer en torno a los 4,5 euros

ticamente desaparecida. «Esperemos que mellore algo o tempo de aquí á fin de semana porque a semana pasada si que houbo bastante sardina de aquí, pero esta está habendo moi pouca», apuntó el gerente de Pescaderías Cha-

vinesa, de Viveiro, Suso Lage. Según detalló cada caja de sardina costó en la lonja celeirense alrededor 30 euros, mientras que el consumidor final pagó ayer por el kilo en torno a 4,5 euros.

De 14 a 16 piezas en cada kilo

«Da sardina boa de aquí en cada quilo entran 14 ou 16», añadió Lage. También comentó que en las pescaderías por ahora no se está despachando parrocha de aquí, y que la que llega procede del Mediterráneo.

Sardina y pan

OPINIÓN

La historia se repite en los últimos años. En los días previos al San Xoán la sardina, que otrora era considerada «pescado de pobres», suele escasear en el mercado, pero de repente reaparece un día antes y su precio sube como la espuma. Pocos sabores son tan sencillos y a la vez tan fabulosos como el que ofrece una sardina recién asada en la brasa sobre un trozo de pan del país. Y tan representativos de A Mariña y de Galicia.

ACISA premia a fidelidade
co Comercio Asociado

do 1 ao 25 de xuño
podes gañar

1 premio de 300€
1 premio de 200€
1 premio de 100€

600€

en vales de compra