

# Madrid sigue sin actuar para frenar la alarma social por el anisakis

Placeras y lonjas constatan que ni precios ni consumo se han recuperado aún

F. FERNÁNDEZ

REDACCIÓN / LA VOZ

Una semana después de que armadores, marineros, comercializadores y placeras lanzasen su grito de socorro al Ministerio de Agricultura y Pesca para que contrarrestase institucionalmente de forma contundente la campaña de desprestigio contra la merluza, e indirectamente contra todo el pescado fresco, Madrid sigue guardando silencio. Parece no haber nadie en los despachos que dirige Luis Planas. Y sucede que, mientras tanto, el consumidor sigue comprando menos, para desesperación de todo el sector, guiado por el pánico a ingerir anisakis tras la recomendación lanzada a mediados de julio por las autoridades sanitarias de ampliar de tres a cinco días el tiempo de congelación del pescado. La alarma sigue activa. Los precios de la merluza en lonja no se recuperan, aunque ha habido algunos días que sí han repuntado levemente, y las pesqueras se las ven y se las desean para vender.

Lo dice de forma irónica Ángela Barrán, placera en el mercado de San Agustín, en A Coruña: «No sé a quién tengo que darle las gracias por cargarse la campaña de verano». Denuncia que hasta sus clientes habituales, los más entendidos, se han contagiado del miedo al anisakis. Se acercan temerosos, mirando de reojo no solo a la merluza que expone Ángela en su puesto de Mariscos Dory, sino a todos sus semejantes.

Las ventas han bajado desde mediados de julio, cuando saltó la polémica, y todavía no se han recuperado. Y, lo peor, aclara Barrán, es que el bache está contagiando a todo el mercado, no solo a los puestos de pescado, porque



Anisakis extraídos de una merluza en crudo, durante un curso específico sobre este parásito. PEPA LOSADA

se acercan menos compradores. Ángela tiene merluza a la venta, pero ha tenido que ponerla casi de saldo para conseguir venderla, y además compra menos cantidad en la lonja para que no le sobre: «Hace un año, el kilo se cotizaba a 15 euros; ahora, a 10».

«No entiendo qué ha pasado, el anisakis ha existido siempre, pero salvo que se coma el pescado fresco crudo, no hay peligro», reivindica la vendedora coruñesa. Las recomendaciones que lanzan las placeras a los clientes que se acercan a preguntar son las de toda la vida: cocinar el pescado, y, si se quiere comer crudo, congelarlo antes durante 72

La alarma se desató en julio por una recomendación para congelar el pescado cinco días

horas y a -20 grados en un frigorífico adecuado.

Tres semanas después de que estallase la alarma social, totalmente infundada y generada artificialmente a ojos del sector, tampoco levantan cabeza armadores, marineros y las lonjas, donde se mantiene la depreciación del pescado.

## Caída de precios en lonja

Miguel Neira preside la asociación de armadores de Burela, que a su vez gestiona la lonja, una de las principales de Galicia para la subasta de merluza. Pese a que algunos días registró leves repuntes en los precios, estos siguen en

«El anisakis es de siempre, no hay peligro salvo que se coma pescado fresco crudo»

niveles bajos desde que saltó la polémica, explica Neira. El presidente de los armadores de Burela denunció que se ha generado un «problema moi grave de consumo» y recordó que «estamos á espera de que o ministerio reaccione de forma urxente para que informe de xeito correcto», para tranquilizar a los consumidores.

Juan Carlos Corrás preside la lonja de A Coruña y el viernes pasado constataba que la merluza se seguía subastando a un precio un 50 % inferior al habitual por estas fechas: «El consumidor ya no quiere merluza, se ha generado una alarma social desproporcionada», denuncia Corrás. Pero «el pescado se vende en las lonjas con todas las garantías, tenemos veterinarios, y el consumidor tiene que saberlo, por eso demandamos al ministerio una campaña de promoción ya», reclama.

## Un consorcio de Dubái compra la principal empresa acuícola del norte de África

REDACCIÓN / LA VOZ

Un consorcio dirigido por la compañía de inversión privada Sokotra, con sede en Dubái, ha comprado el 100 % de L'Aquaculture Tunisienne (AT), una de las empresas acuícolas más asentadas en el norte de África y en la cuenca del Mediterráneo. Sokotra está especializada en los sectores de la agricultura y el acuícola.

La empresa tunecina fue fundada en 1988 y es la mayor incubadora y criadora de lubina y dorada del norte de África, con una capacidad de producción anual actual de 20 millones de alevines y 1.500 toneladas de pescado.

Con esta operación, Sokotra afianza su estrategia de inversión centrada en los sectores de la agricultura y de acuicultura mediante la construcción de una cartera de inversiones en estos sectores, tanto en África como en el sureste asiático. Albert Momdjian, fundador y consejero delegado de Sokotra, destacó que Túnez sigue siendo un destino muy atractivo para las inversiones extranjeras: «Tenemos planes muy ambiciosos para AT, esperamos servir mejor al mercado local de alevines, pero también al resto del norte de África y a la cuenca mediterránea», subrayó.

Karim Garnaoui, de AT, destacó que la compañía tunecina, apoyada por los nuevos inversores, «tiene la capacidad de convertirse en una de las compañías de acuicultura líderes en la cuenca del Mediterráneo». Añadió que «el conocimiento profundo de la industria, junto con las fuertes capacidades financieras y estratégicas de los nuevos inversores, solo pueden impulsar a AT para ser una de las mejores compañías del sector».

## La producción de mejillón alcanza cifras récord en Galicia

El año pasado salieron de las lonjas 267.000 toneladas, hasta superar los 120 millones de euros

M. GÓMEZ RIBEIRA / LA VOZ

El mejillón de Galicia goza de buena salud, algo que se evidencia no solo en el éxito de las exaltaciones culinarias como la que se celebró ayer en Rianxo, en la que los comensales destacaron la calidad del bivalvo, sino por

las cifras que maneja la Consellería do Mar. La titular del departamento autonómico, Rosa Quintana, destacó el récord de facturación y de producción que se registró el año pasado, al contabilizarse 267.000 toneladas desembarcadas en las lonjas de la comunidad, la cifra más alta de la última década.

La conselleira aportó también los datos económicos resultantes de la actividad acuícola durante el 2017. Según indicó, el mejillón producido en las bateas gallegas alcanzó un valor de unos 122 mi-

llones de euros. Estas cifras suponen un aumento del 11 %, tanto en cantidad como en facturación, con respecto a las del año anterior, y son las más altas de las registradas en los diez últimos años.

Rosa Quintana puso en valor estos datos, así como la calidad de la producción de bivalvo en Galicia, en el transcurso de la Festa do Mexillón, que este fin de semana celebró su novena edición. De hecho, la de la conselleira Quintana es una presencia habitual en la exaltación

gastronómica, lo que le permite hablar de su importancia para el sector rianxeiro con conocimiento de causa: «A valoración que se pode facer desta cita é moi boa e ano tras ano incrementanse os visitantes a Rianxo».

Destacó asimismo el arraigo de la actividad bateeira en la economía barbanzana y su gran potencial.

### Producto saludable

Por último, Quintana destacó también las cualidades nutritivas del mejillón, que supone más

del 95 % de la producción total de la acuicultura de la comunidad autónoma: «Temos que fomentar unha alimentación saudable, e que mellor que facelo co produto das nosas rías».

Por su parte, el alcalde rianxeiro, Adolfo Muíños, destacó que, además de cumplir una función social, celebraciones como la de este fin de semana, en la que se sirvieron unas 3.500 raciones, sirven «de escaparate para o noso mexillón, un produto estrela do noso concello que dá sustento a moitas familias».