

# Madrid reduce el cupo de besugo en Gran Sol a solo 15 kilos por barco al día

Trata de esquivar un cierre de la pesquería que podría abocar a la flota al amarre

E. ABUÍN

REDACCIÓN / LA VOZ

Que el besugo y su escasez de cuota iban a suponer un serio problema para la flota gallega tras la entrada en vigor de la obligación de desembarco se intuía ya antes del 31 de diciembre. Y quedó constatado apenas un mes después de esa fecha en la que quedaron prohibidos todos los descartes. Porque en esos 31 días que se paran diciembre de febrero la flota de Gran Sol consumió la mitad de las toneladas que tenía disponible para todo el año. Se vio entonces con la soga al cuello. Aún no apretaba mucho, pero era ya la primera amenaza del temido estrangulamiento que supone para un barco no disponer de cuota para una especie, por mucho que tenga de las demás que le interesan.

Carecer de disponibilidades de pesca puede abocar a un barco al amarre, dado que la normativa prohíbe a un buque hacerse al mar con cualquier aparejo susceptible de capturar ese pescado para el que no se dispone de cupo. Y, en el caso del besugo, el arte que se emplea es el mismo que los gransoleiros utilizan para la merluza, el gallo, el rape y demás especies comerciales, con lo que, de cerrarse la pesquería, tendrían que colgar el arrastre o el palangre hasta conseguir cuota.



La flota tendrá que evitar faenar en las zonas del caladero donde sabe que hay besugo. x. c. GIL

Aunque en marzo se tomaron medidas y se limitó la captura de besugo a 50 kilos por barco y día en Gran Sol, eso no ha impedido que los consumos sigan siendo demasiado elevados como para hacer rendir hasta finales de año las 27 toneladas que están autorizadas a pescar los 85 barcos que faenan en esas aguas comunitarias.

Así, para «no poner en peligro la actividad normal de los buques que faenan en la unidad dos —fuera del caladero nacional—, y atendiendo a la escasa cuota de besugo y a los consu-

mos registrados hasta la fecha», la Secretaría General de Pesca ha decidido reducir ese cupo de 50 kilos a los 15 —¿diez besugos?— que a partir de ahora se pueden pescar por barco al día.

En el sector apuntan que, en la práctica, es una prohibición de la pesquería, a la que no se le echa el cierre porque eso ocasionaría serios trastornos a la flota. Así, esos 15 kilos se habrían habilitado para dar cobertura a la pesca accidental que pueda tener un buque, capturas que está obligado a descargar, disponga o no de cuota.

Fuentes del sector aseguran que con esa limitación el Gobierno trata de disuadir a la flota de que faene en aquellas zonas del caladero en las que hay besugo. De hacerlo, se exponen a extraer más de 15 kilos al día y eso se traduciría en una sanción por descargar más del tope permitido, como ya han sufrido barcos de A Mariña y de Ribeira.

Las mismas fuentes aseguran que el Gobierno está buscando aumentar las posibilidades de pesca mediante intercambio de especies con otros países.

La doble regulación que deja expuesta a la flota a ser multada tanto por descargar como por no hacerlo

Cuando se estaba negociando la actual Europa Azul —que fijó para el 2019 el fin de los descartes en la pesca—, España y su sector pesquero repitieron hasta la saciedad que la obligación de desembarco y la gestión por de totales admisibles de captura (TAC) y cuotas eran incompatibles. Que lo que provocaba esa confluencia era convertir los pescados para los que un país tiene menos cuota en especies de estrangulamiento (*choke especies*) que podrían obligar a dejar sus barcos con la soga fijada al noray al poco de empezar el año. Y aunque se consiguieron flexibilidades y exenciones para aflojar un poco el nudo de esa cuerda, el riesgo persiste. Lo ocurrido con el besugo es un ejemplo.

Pero, a juicio del sector, no resuelve las cosas el hecho de que el Gobierno español haya seguido el método comunitario para gestionar la especie y haya impuesto un cupo por barco y día con un veto a los descartes en vigor, pues solo conduce a un callejón sin salida. Y es que la obligación de desembarco impuesta por Bruselas impide devolver al mar lo que se ha pescado, bajo amenaza de sanción si lo hace. Pero si supera el tope por buque y día decretado por el Gobierno español se expone a una multa por sobrepasar el cupo permitido. En definitiva, que la flota se ve expuesta a ser sancionada por no descargar y también por hacerlo.

## Del mar a la mesa: cuando chefs y pescadores se dan la mano

Cocineros, científicos y profesionales se unen para defender el futuro de los mares y abordar juntos sus problemas

G. E. MADRID / COLPISA

Hay estudios que aseguran que tres cuartas partes de los mares de Europa están contaminados con metales pesados y pesticidas. Las mareas de plástico se han convertido en un fenómeno frecuente y la pesca indiscriminada está agotando caladeros esenciales, no solo para alimentar a los humanos, sino para asegurar la supervivencia de los ecosistemas marinos. Los científicos no se cansan de repetir que la situación es crítica, pero ni los Gobiernos ni la opinión pública parecen darse por enterados. ¿A quién escucha la gente? Pues a los cocineros.

Con la idea de aprovechar la capacidad de los chefs para despertar interés, pero incluir ade-

más la visión de biólogos marinos, empresas de pesca sostenible, armadores, conserveros y otros profesionales, nace el primer Encuentro de los Mares, un congreso multidisciplinar que se celebrará en Andalucía del 16 al 19 de junio con vocación de convertirse en referencia para quienes tienen en el mar su forma de vida, desde el cocinero con estrellas al pescador que le reporta producto.

A lo largo de cuatro días se hablará de explotación responsable de los recursos, de las preocupaciones de sus trabajadores o de cómo poner freno a las amenazas sobre las aguas. Todo salpicado por las propuestas de algunos de los chefs especialistas en llevar lo mejor del mar a la mesa.

### Evento internacional

La cita arrancará en Málaga y finalizará en Cádiz, pero la idea es que el Cantábrico, el Tirreno, el Adriático o el mar Rojo también estén representados en un evento «internacional y panorámico» en

torno a los recursos marinos, explica Benjamín Lana, presidente de la división de Gastronomía de Vocento, organizadora del evento.

La punta de lanza son una docena de cocineros españoles e italianos encabezados por Ángel León, gran referente de la culinaria marina. El catalán Paco Pérez, la asturiana Esther Manzano, el gallego Javier Olleros y el malagueño Diego Gallegos, además de los italianos Moreno Cedroni y Pino Cuttaia —ambos con dos estrellas Michelin— figuran entre los ponentes. Pero no se trata de que den una charla como en los congresos al uso, sino de que aborden de forma transversal problemas que les afectan a todos.

Compartirán auditorio con ex-

peritos y profesionales en diferentes áreas marinas, como Carlos Duarte, director del Centro de Investigación del Mar Rojo, o Rita Míguez, presidenta de la Asociación Nacional Mujeres de la Pesca, organización que agrupa a 15.000 mujeres vinculadas al mar.

### Diálogo de nivel

El presidente de la Coalición Internacional de Asociaciones de Pesca, Javier Garat, o Rogelio Pozo, director general del centro tecnológico vasco AZTI, se integran igualmente en el amplio programa de ponencias. «Queremos que se genere un diálogo de nivel entre cocineros, científicos y expertos para que puedan influir mutuamente en sus respectivas actividades», apunta Lana.

En este sentido, el primer Encuentro de los Mares es un paso más en la estrategia del grupo, que ya gestiona los dos grandes congresos de referencia internacional, Madrid Fusión y San Sebastián Gastronomika. En lugar

de replicar la fórmula generalista a pequeña escala en otras ciudades, apuesta por simposios especializados que aspiren a ser «los mejores del mundo en un determinado tema». El foro nace además como un evento responsable, con un código ético y la vocación de promover actividades que redunden en la sostenibilidad marina, pero sin perder de vista la cocina como poderosa herramienta de concienciación.

El Encuentro de los Mares no renuncia a ser una fiesta gastronómica que sirva para estrechar lazos entre las diferentes tradiciones culinarias en torno al pescado. Un ejemplo claro es la comida popular que abrirá el congreso el domingo 16 de junio en el Muelle 1 de Málaga. Allí se darán la mano dos formas de entender la relación del fuego con el mar, espetos del Mediterráneo y parrillas del Cantábrico. Será el pistoletazo de salida a cuatro días frenéticos de conferencias, actividades de campo y cenas.

El primer Encuentro de los Mares se celebrará a caballo entre Málaga y Cádiz