



Máx. 17  
Mín. 9

JUEVES 13 DE JUNIO DE 2019 | NÚMERO 7.374

EL PROGRESO

# A Mariña



**EL FLAN DE CUNQUEIRO HAY QUE PROBARLO EN MONDOÑEDO**

Abre el restaurante en el museo del escritor con un menú de A Horta da Paula basado en sus recetas > 7

## La campaña del bonito arranca en Burela con buena calidad

► La primera venta alcanzó **precios de hasta 10,40 euros el kilo** y hoy se rularán más de 10 toneladas de 2 barcos

El director general de Absa, Miguel Neira, espera una campaña con buena pesca y la lonja tiene anotados otros tres barcos para el lunes. > 9

## La muestra Produart que coincidirá con la Feira do Bonito ofrecerá más productos ecológicos

La fundación Expomar le dará un nuevo impulso para centrarla en el consumo sostenible y el respeto al medio ambiente ► Los alimentos con certificado de calidad tendrán cabida en Burela, en agosto próximo > 5



## Un último esfuerzo en el instituto

Los estudiantes afrontan en Viveiro la segunda jornada de la Abau tras un arranque con nervios pero sin incidencias P2

Estudiantes repasando apuntes en los pasillos del Vilar Ponte. JOSÉ Mª ALVEZ



**KARTODROMO de TAPIA**

PACKS PARA GRUPOS, DIVERSIÓN EN FAMILIA  
A PARTIR DE 3 AÑOS, CARRERAS DE RESISTENCIA  
Y ALQUILER DE KARTS DE COMPETICIÓN

WWW.KARTODROMODETAPIA.COM TELÉFONO 609 470 760

### EN UN MINUTO

Ribadeo

**Encontrado en Os Castros el cuerpo sin vida de la mujer de Vilaselán desaparecida** > 5

**BARREIROS** El BNG gobernaría con Veiga pero sin la dedicación exclusiva > 5

**DEPORTES** Las mejores jugadoras del mundo se citan en Burela > 10-11

**MAR** El Gobierno quiere que los marineros fichen durante su trabajo a bordo > 9

# Mar

burela@elprogreso.es

## El bonito llegó a los 10,40 euros/kilo en la primera subasta de Burela

► Los ejemplares de la campaña rulados en la lonja de Absa se venderán en las principales áreas comerciales

M.D.  
burela@elprogreso.es

**BURELA.** El bonito del norte alcanzó ayer un máximo de 10,40 euros en la primera subasta de la temporada en la lonja de Burela, que gestiona Absa. Así cotizaron las cuatro cajas con ejemplares de mayor tamaño, unos nueve kilos. El gerente de Armadores de Burela, Miguel Neira, expresó su satisfacción por el comienzo de las descargas, aunque apuntó que «o prezo foi un pouco menor ao do outras campañas, pero a calidade do produto é boa».

Miguel Neira destacó que los boniteros hallan pescado, lo que es una buena señal y adelantó que hoy subastan otros dos barcos vas-



El Koroko amarró en el muelle burelés después de la venta. D.V.

cos: el cerquero Anduiza Anaiak (5.000 kilos) y el palangrero Matxaku (5.500). Para el lunes ya hay tres más anotados también foráneos, pues los bureleses zarparon después de las fiestas y llegarán más tarde por ese motivo.

El Koroko descargó ayer 5.000 kilos de este pescado azul. El bonito del norte recortado, de entre 5 y 6 kilos de peso, pasó a un máxi-

mo de 9,20 euros, mientras que el mono llegó a 7,20 euros, según el rulerlo Javier López García.

La mayoría del producto subastado ayer se comercializará en áreas comerciales, dado que los placeros y exportadores aún no se aventuran a comprar a estos precios, que consideran elevados al ser más complicada su salida en las pescaderías.

## El Gobierno dijo a Cepesca que el sector pesquero tendrá que fichar en alta mar

**EFE**  
**MADRID.** El secretario general de la Confederación Española de Pesca (Cepesca), Javier Garat, indicó ayer que el Gobierno les ha confirmado que el sector de la pesca queda incluido en la Ley de registro de la jornada laboral, por lo que los trabajadores también tendrán que fichar.

El Ministerio de Trabajo les ha comunicado que el sector, tanto de altura como de bajura, queda incluido en esta obligación. «Es imposible cumplir con esta obligación porque la vida en el mar es diferente a la que se desarrolla en tierra». Garat considera que es «una barbaridad» para un barco que puede estar «más de un mes» en alta mar, «donde cada día el horario es diferente».

Los armadores han elaborado un escrito y están a la espera de que la Federación Nacional de Cofradías le dé el visto bueno para remitirlo a la Secretaría de Empleo y a la Dirección General de Trabajo para intentar buscar una solución. Garat recordó que la CEOE les había dicho que les excluirían, pero no ha sido así.

## LONJAS

BURELA	
Abadejo	1,35-3,60
Aguja	4,60-4,95
Besugo	14,40-26,90
Budión	1,10-7,20
Buey	3,50-8,40
Cabra	1,10-2
Calamar	9,90-17,70
Centollo	3-16
Congrio	1,50-3,75
Escacho	1,10-11,80
Faneca	1,40-4
Gallo	3,60-16,20
Lenguado	3,50-28
Mero	17,90-28,20
Pancho	1,20-8,90
Pescadilla	1-5,90
Pota	4,50-5,90
Rape	5,50-10
Robaliza	6,50-22,90
Rodaballo	20,90-26
Salmonete	4,75-18,70
Sardina	10,89-24,40
Sargo	2,20-12,25
Merluza	1,10-8,90
Palometa roja	16,15-33,90
Bertorella	1-5,95
Pez palo	1,40-2,35
Maruca	2,25-2,95
Bonito	5,85-10,40
Mono	3,55-7,75

## CELEIRO

Abadejo	3,2-6,8
Bertorella	3,5-6,9
Budión	2,8-6,4
Cabra	3,1-8
Congrio	0,9-3,5
Escacho	3,2-9
Faneca	2,1-3
Gallo	3,5-7,4
Jurel (caja)	7,9-18
Lenguado	17,5-21
Maruca	2,2-2,7
Merluza pincho	3,8-10
Merluza volante	2,9-7,9
Rape	6,4-10
Raya	1,7-2,5
Rodaballo	17,9-22
Salmonete	14,8-19
San Martiño	9,2-18,5
Sargo	4,8-9,7
Xuliana	4,9-7,5

## AGUAS DE BAÑO

Un informe de la Agencia Europea de Medio Ambiente y datos de la Consellería de Sanidade destacan la «insuficiente» calidad del agua de baño en casi 30 arenales y zonas interiores, pese a la mejoría de las playas gallegas respecto a años anteriores, pasando de 34 a 29. El 87% de las zonas de baño del territorio español alcanza la máxima calidad. Entre las playas desaconsejadas figuran O Penoural (Burela) o A Concha (Cariño).



## El yate holandés Barracuda recala en el puerto deportivo de Viveiro

El yate Barracuda, procedente de Holanda (Países Bajos), recala durante estos días en el puerto deportivo de Viveiro. La embarcación, que tiene bandera de Antigua y Barbuda y lleva la inscripción del puerto de Saint John's, está situada en el pantalán de entrada

de la dársena, ya que está en tránsito en la ciudad del Landro, donde sus propietarios disfrutan de unos días de ocio. De hecho, llevan a bordo un par de bicicletas para salir de paseo por el concello. Cuenta con todas las comodidades para la navegación. JOSÉ M<sup>a</sup> ALVEZ

## Antón López explica avances de los trabajos arqueológicos en la ría de Viveiro

### DELEGACIÓN

**VIVEIRO.** El salón multiusos del concello de Viveiro acogerá esta tarde, a las ocho, una conferencia impartida por Antón López, director del proyecto Eterna, sobre los avances registrados durante los trabajos arqueológicos realizados en la ría de Viveiro por un completo equipo de especialistas.

La actividad está organizada por Terra de Viveiro en colaboración con el Concello. El cronista oficial y presidente del colectivo citado, Carlos Nuevo Cal, presentará al ponente.

La charla, que supone el colofón a las inmersiones de la última quincena del pasado mayo, permitirá conocer más detalles sobre el estado de conservación de la fragata Magdalena y los pecios de la Expedición Cántabra.

# El bonito alcanzó 10,40 euros por kilo en la primera subasta de Burela

- ▶ Los túnidos rulados en la lonja de Absa abren las ventas de esta costera en el puerto burelés
- ▶ Los ejemplares tienen como destino las pescaderías de las principales áreas comerciales

## DELEGACIÓN

✉ burela@elprogreso.es

**BURELA.** El bonito del norte alcanzó ayer un máximo de 10,40 euros en la primera subasta de la temporada desarrollada en la lonja de Burela, que gestiona Absa. A ese precio cotizaron las cuatro cajas con ejemplares de mayor tamaño, de un peso aproximado de nueve kilos. El gerente de Armadores de Burela, Miguel Neira, expresó su satisfacción por el comienzo de las descargas, lo que significa que la costera ya está en marcha en el puerto burelés, uno de los referentes en esta pesquería por las buenas cotizaciones que alcanza el producto; aunque apuntó que «o prezo foi un pouco menor ao doutras campañas, pero a calidade do produto é boa».

Miguel Neira destacó que los boniteros están localizando bancos de túnidos en alta mar, lo que es una buena señal y adelantó que durante la mañana de hoy subastarán otros dos barcos vascos: el cerquero Anduiza Anaiak (5.000 kilos) y el palangrero Matxaku (5.500). Para el lunes ya hay tres más anotados, también foráneos, pues las embarcaciones de Burela zarparon después de las fiestas y llegarán más tarde con sus primeras capturas. Uno de los barcos del puerto que participará en la costera



Un ejemplar de bonito, apresado tras morder el anzuelo. LOMBARDEO.

ra espera a que los cardúmenes se aproximen más y aún no partió.

El pesquero de palangre de fondo Koroko, con base en el puerto

Otros dos barcos vascos descargan hoy sus capturas y para el próximo lunes ya hay tres embarcaciones más anotadas

de Bermeo y procedente de las intermediaciones de las islas Azores, en el océano Atlántico, descargó ayer 5.000 kilos de este pescado azul en la lonja burelesa tras concluir una marea. El bonito del norte recortado, de entre 5 y 6 kilos de peso, que traía en sus bodegas pasó a un máximo de 9,20 euros, mientras que el mono —que son los ejemplares de menor tamaño que habitualmente se destinan a las fábricas para su transforma-

ción en conservas— llegó hasta los 7,20 euros, según indicó el rulero Javier López García.

La mayoría del producto subastado ayer se comercializará en áreas comerciales. En principio se prevé que lo vendan Eroski, Cadis y Froiz, dado que los placeros y exportadores aún no se aventuran a comprar a estos precios, que consideran elevados al ser más complicada su salida al por menor en las pescaderías locales.

## El restaurante del museo de Cunqueiro ofrece un menú basado en sus recetas

### Mondoñedo

#### DELEGACIÓN

**MONDOÑEDO.** El restaurante del museo de Álvaro Cunqueiro, en la Praza da Catedral de Mondoñedo ofrece en su carta un menú degustación basado en las recetas del escritor. «O 100% Cunqueiro sacámolo do seu libro de cociña, o único que fixemos foi actualizar un pouco as recetas», explica Bruno Pena, el cocinero de A Horta da Paula, restaurante que ocupa la segunda planta de la casa museo.

Este menú fue presentado ayer y está compuesto por ocho platos: 'Ostra con caldo de galiña', 'Sardiña marinada con cítricos', 'Choco guisado', 'Merluza con guisante de lágrima', 'Pichón', 'Lengua estofada', 'Crema de limón con merengue seco y helado' y 'Flan de Cunqueiro'. «Intentamos buscar o máis característico de Cunqueiro, por iso escollimos o choco guisado e os guisantes lágrima para a merluza, dos que el falaba moito, e a lingua estofada, tamén unha receta moi tradicional», detalla Pena y añade que «o marinado da sardiña faise cos limóns da horta da casa e o pichón quere darlle ao menú o toque de caza e pensando tamén nese Mondoñedo con pasado medieval e con moitos palomares».

## Localizan el cuerpo sin vida de la mujer desaparecida en Ribadeo

### Ribadeo

#### DELEGACIÓN

**RIBADEO.** El cuerpo sin vida de Laura López Saavedra, la mujer que había desaparecido el martes de su vivienda en la parroquia ribadense de Vilaselán, apareció ayer en la costa de su misma parroquia, concretamente en las inmediaciones de la playa de Rocas Blancas, justo bajo el castro de As Grobas, desde cuyo acantilado fue izado a tierra. El hallazgo se produjo en torno a las nueve y media de la mañana y poco antes de las once el cuerpo ya había sido recogido por los servicios funerarios.

Los agentes de la Guardia Civil acordonaron la zona para crear un perímetro en el que salvaguardar la intimidad de la familia. Mientras, custodiaban el cuerpo en una operación en la que participaron Protección Civil y Policía Local, bomberos de Barreiros, Gardacostas y Salvamento Marítimo.



Custodia del cuerpo en el acantilado a donde lo izaron. P.V.

La desaparición de Laura López corrió como la pólvora por Ribadeo desde que fue denunciada por su padre a la Guardia Civil. Las redes sociales contribuyeron también a la difusión de una noticia que acabó del peor modo posible.

Los distintos cuerpos de seguridad que habían iniciado el rastreo

por la zona de costa en la tarde del martes ya se habían centrado de forma muy importante en esa zona de costa, donde realizaron varias batidas durante gran parte de la jornada hasta que finalmente oscureció y fue necesario suspender la búsqueda, que se reanudó al amanecer.

CURSO   
intensivo  
de verano

ESO · 1º BACHILLERATO

JULIO Y AGOSTO

Media pensión y residencia

981 591 475

www.peleteiro.com

peleteiro.com/vida-escolar/cursos-verano#intensivo



Colexio  
M. PELETEIRO



International Baccalaureate  
Baccalaureat International  
Bachillerato Internacional