

Se acabó la centolla hasta noviembre

Tras una campaña que las cofradías califican como buena, la especie entra en veda y da paso a otras que cobran protagonismo, como el pulpo, la nécora o el lenguado

L. VIDAL

REDACCIÓN / LA VOZ

Desde hoy y hasta el próximo mes de noviembre decimos adiós a uno de los inquilinos más grandes del mostrador de las pescaderías, la centolla. En puertos como el de O Grove, primera potencia gallega en capturas de esta especie, ya se preparan para cambiar las redes y echarle el ojo al pulpo, la nécora (que regresa a los mercados tras seis meses de parón) y el lenguado, «que no verán ten moito tirón entre os turistas», explica Toño Otero, patrón mayor de la cofradía de San Martiño, que admite que, de todas formas, la temporada estrella de la centolla ya había quedado atrás. «O noso punto forte é dende outono ata despois de Reis. A partir de aí, e ata o verán, é máis unha especie de acompañamento, unha maneira de incrementar as ganancias».

Las cincuenta embarcaciones que han ido a la centolla en O Grove esta campaña han vuelto cargadas, aunque los precios no acompañaron del todo «nesta última parte», admite Otero, que lo achaca «quizais á abundancia». Lejos han quedado, recuerda, los importes que se alcanzaban antes de la crisis, allá por el 2004 ó 2005. «No último Nadal non fomos capaces de que subira dos trinta, e eso que é un



Los pósitos están satisfechos con la cantidad, no tanto con el precio. MARTINA MISER

dos pratos estrela. Ao mellor un día ou dous, cando hai anos ten chegado aos corenta ou cincuenta euros». Desde noviembre hasta ayer se habían descargado en lonja casi 65.000 kilos de centolla, valorados en 915.816 euros, y a un precio medio de 14 euros el kilo.

Sello de calidad

Una campaña que sin embargo, no pudo beneficiarse del impulso del recién estrenado sello de calidad que le acaban de otorgar a la centolla de O Grove. «Conseguí-molo despois das festas. Pero non foi doado de obter. Negáronnolo

en tres ou catro ocasións. Foi case unha loita persoal. O que queremos é, de cara a decembro, poñerlle etiquetas para que en lonja se saiba que o centolo do Grove foi pescado no Grove», indica el patrón meco. «É como un símbolo, como poñernos a coroa de reis desta especie», presume, para un crustáceo por el que se pelean los grandes restaurantes de Madrid, Barcelona y País Vasco, sus clientes mayoritarios.

En la cercana Cambados, que comparte la ría de Arousa con sus vecinos grovenses, las cosas tampoco han ido mal. Así lo confirma

su patrón mayor, Ruperto Costa. «A campaña foi tan boa como a do ano pasado aínda que en prezos foi máis frouxa. Chegou a estar a 14 euros tralo Nadal».

12.500 kilos se descargaron en la lonja cambadesa en los últimos ocho meses por un importe de 174.000 euros, frente a los 21.000 kilos desembarcados entre la navidad del 2017 y junio del 2018, cuando se obtuvieron algo más de 270.000 euros. El precio máximo de venta se alcanzó en diciembre, 45 euros, y el mínimo, 7 euros, en noviembre, situándose la media en 14,63.

La sardina, a cinco euros el kilo en vísperas de San Juan

L. V. REDACCIÓN / LA VOZ

Huele a sardina en el mercado. Abunda y es barata. Así que al mal tiempo —aunque las últimas previsiones apuntan a que al menos no lloverá la noche de San Juan—, pescado rico y económico. «La estamos vendiendo a cinco euros», cuenta Merchi Rocha Campelo, que atiende el puesto Peixe Filla de Luisa, en la coruñesa plaza de Lugo. «Aún no es muy grande del todo pero ya viene jugosa», comenta. «Está siendo un gran año de sardina». Segura de que su precio subirá «un poquito» de cara al domingo, «pero como mucho hasta los diez euros», confía. Hoy es día de recoger encargos, si bien la mayoría espera al último momento. «Algún barco seguro que descarga el propio sábado así que habrá sardina fresca fresca». Y si no, «de lata», bromea.

Gelu Iglesias la ha puesto este jueves a cinco euros. «El martes fue mucho más cara, a siete y ocho», aunque coincide en que está mucho más asequible que otras temporadas. «Este año el que pase sin ella es porque quiere».

En el mostrador de Chus Canicoba la sardina se compró «preciosa y a seis euros, toda de la zona». Recuerda cuando no hace mucho la vendía años «a 15, 18 y hasta 20 euros».

Chicote visita Galicia para destapar la venta de marisco ilegal: «Si no te pillan, esto acaba en la depuradora»

REDACCIÓN / LA VOZ

El programa de televisión *¿Te lo vas a comer?* presentado por el cocinero Alberto Chicote quiso destapar en su última edición la venta, como almeja gallega, de producto recogido en Portugal de manera irregular y sin apenas controles. El propio Chicote colgaba ayer un tuit en el que se hacía eco de la noticia publicada en La Voz esta semana y en la que se daba cuenta de la aprehensión de media tonelada de molusco escondido bajo mantas en un vehículo que circulaba por la AP-9 a la altura de Caldas de Reis. La publicación iba acompañada del comentario «Para los que decían que el programa era sensacionalista y que nos inventábamos las cosas».

Chicote viajó hasta Redondela, donde el patrón mayor de la cofradía, Clemente Bastos, aseguró que «una intoxicación por una mercancía que piensen que es gallega nos puede hundir». Bastos



Imagen del capítulo sobre la almeja ilegal procedente de Portugal

explicó que el precio de la almeja gallega oscila entre los 7 y los 14 euros por kilo, mientras que la ilegal se vende a 3. El espacio conoció de primera mano el trabajo de las mariscadoras y en la lonja de Vigo comprobó el proceso de certificación del marisco gallego. El equipo de Chicote también acompañó durante una jornada a los agentes guardacostas de la comunidad. Ante un cargamento sin etiqueta ni registrado, el transportista alega que «es pa-

ra comer nosotros», en referencia a su familia. En un momento de la grabación se intercepta un camión con 3.000 kilos de marisco ilegal procedente del país luso. El propietario de la carga explica que lo compra fuera porque «vale menos de la mitad» y se defiende diciendo que no engaña a nadie, que lo vende como portugués «y si luego los restaurantes lo presentan como gallego», no es su problema. Chicote le recrimina: «Porque te han pi-

llado, si no, acaba en las depuradoras», le advierte.

En Madrid, el chef se cita con el patrón mayor de la Cofradía de Noia, Adelo Freire, quien denuncia los errores que facilitan que se cuele almeja portuguesa como gallega: «Lo que pone no garantiza su origen. Debería ser obligatorio indicar forma y lugar específico donde se captura».

El programa recibe evasivas en las depuradoras: «¿Usted cuando la vende lo hace como almeja gallega o portuguesa?», interroga Chicote. El dueño del establecimiento corta la entrevista: «Yo no puedo entrar a discutir si una almeja procede de una zona o de otra. Me tengo que amparar en los certificados que me dan». Aún hay tiempo para una última cuestión incómoda: «Es posible que en Portugal falsifiquen las guías?». El propietario admite haberlo escuchado «de oídas, pero al que le pasa es que es un ignorante».

Un turista alemán, cazado en Poio con 8 kilos de almeja que había extraído de forma irregular

L. PENIDE PONTEVEDRA / LA VOZ

Ocurrió ayer por la mañana en la zona de A Reiboia. Un operativo conjunto formado por Policía Local y vigilantes de Guardapesca de la cofradía de pescadores de San Telmo, en Pontevedra, intervino un cubo con ocho kilos de almeja de la variedad japónica en posesión de un individuo de origen alemán. Dos de los kilos tenían un «tamaño inferior a la talla mínima exigida para su extracción», por lo que fueron devueltos al mar. El furtivo, un turista, intentó evitar el cerco policial ocultándose entre las mariscadoras.

Se encontraba de paso en la localidad de Poio, junto a su familia, y viajaban en una autocaravana que tenían estacionada en el aparcamiento. Será denunciado por una infracción administrativa ante la Xunta.