

La sardina se deja comer sin sobresaltos

El producto estrella de esta noche alcanzó máximos de entre 8 y 10 euros, lejos de la escalada de años anteriores

REDACCIÓN / LA VOZ

Si la lluvia lo permite, y no apaga las brasas, la sardina se dejará querer y comer a buen precio esta noche de San Juan.

Durante los días previos, su cotización en el mercado se ha mantenido entre los seis y siete euros, muy por debajo de su coste en años anteriores, y esa fue también la tendencia en la mayoría de los puestos de venta ayer en Galicia.

La tradicional escalada de precios se mantuvo contenida, en consonancia con su comportamiento también en la lonja. Así lo apuntó a Europa Press, Marcos Alfeirán, socio de la asociación de armadores del cerco Acerga, que explicó que el precio de la sardina osciló en la lonja entre un euro y los 3,20 euros. «Dependiendo de las cantidades que lleguen a puerto», explicó.

«Por toda la costa gallega, hay bastante cantidad de sardina, por



Muchos coruñeses se acercaron hasta la Plaza de Lugo para comprar sardinas. EDUARDO PÉREZ

tanto la mayoría de los barcos estamos pescando el cupo estipulado de 6.000 kilos semanales», aseguró el armador, confirmando lo que los consumidores han podido constatar a pie de supermercado: «La sardina está mucho más barata, nada que ver con los precios de otros años en los que se llegó a vender en lonja a unos doce euros».

Los veteranos que suelen acudir cada año a las plazas para hacerse con sus lotes reservaron

hace semanas, garantizándose tanto producto como un mejor precio. A mayores, juega a favor de los clientes que en este junio abunda la sardina.

Abundante y asequible

El recorrido por distintos puntos de venta de la comunidad gallega durante la jornada de ayer confirma que, salvo excepciones, el pescado estrella de las celebraciones de esta noche entró a un precio inusualmente asequible

en la mayor parte de las cestas de la compra.

En Barbanza, la sardina del cerco incluso bajó de precio respecto a días anteriores. Puestos del mercado de Ribeira que el viernes la dispensaban a diez euros el kilo, ayer la despachaban ligeramente por debajo, entre seis y ocho euros el kilo.

Este comportamiento inusual de este producto en plena víspera de San Juan se debe, según fuentes de la lonja, a que la mercan-

cía que estaba a la venta no era del día, sino que se había descargado un día antes, ya que la noche del viernes los barcos no salieron a faenar. Eso explica también que algunas pescantinas de Barbanza que decidieron centralizar todas sus ventas en sardina y jurel tuvieran que acabar despachándola a seis euros.

En A Coruña, la tendencia a la baja de los últimos días se frenó ayer, con un ligerísimo repunte de la cotización. Si el viernes, en la lonja coruñesa, el precio de este pescado estuvo entre los cuatro y los ocho euros el kilo; ayer por la mañana, en la concurrida plaza de Lugo el coste oscilaba entre los siete y los diez euros el kilo.

En la misma línea, los consumidores de Carballo pagaron ayer hasta un máximo de diez euros por kilo del producto estrella de todas las brasas que se enciendan esta noche.

Mención aparte merece el valor que alcanzó ayer el kilo de sardinas en el mercado de Pontevedra, muy por encima de la media: 15 euros.

Con información proporcionada por Ana Gerpe (Ribeira), Cristina Viu (Carballo), Christian Casares (Pontevedra) y Alberto Mahía (A Coruña).

Chefs y pescadores renuevan sus votos

Cocineros y productores están condenados a entenderse en esa búsqueda de la sostenibilidad

E. ABUÍN

JEREZ / E. ESPECIAL

Que la del chef con el pescadero y el pescador es una relación simbiótica quedó más que constatado en el primer Encuentro de los Mares, que se clausuró esta semana en Jerez, en las bodegas González-Byass, tras un recorrido de tres días que arrancó el lunes en Málaga y tuvo paradas en Barbate y el Puerto de Santa María. La convivencia en esa especie de road trip por Andalucía les permitió entenderse mejor, saber unos de los problemas de otros, y explorar nuevos caminos —de doble dirección— que refuercen esos vínculos beneficiosos que se tejen entre quienes están obligados a ser aliados porque se necesitan y se complementan. Sobre todo para dar con esa sostenibilidad de la que tanto se habla.

nibilidad de la que tanto se habla.

Unos consiguen preparar platos dignos de estrella Michelin con descartes y desperdicios de los otros, como Sergio Bastard, de La Casona del Judío, que empuñado como está en buscar un uso de consumo masivo a la salazón que generan como residuo varias decenas de conservas en Cantabria, ha elaborado hasta mayonesa. O como Paco Pérez, con dos estrellas Michelin en su restaurante Miramar —y otras cuatro repartidas en sus tres locales salpicados por Cataluña y Berlín—, que, consciente de que a veces «la sostenibilidad no es consumir lo que se tiene al lado, porque lo de alrededor puede estar demasiado castigado», se ha buscado a su pescadero en Galicia —entre el público, al que mandó un saludo—, que le manda especies en temporada. Así es que las almejas de Jerez que preparó son, en realidad, gallegas.

A Rafa Zafra, del restaurante Estimar, de Barcelona, si le falla el pescadero, le falla también su suegro. Porque es él, Pere Gotanegra, quien garantiza que Zafra, haciendo honor al nombre de su local, pueda «estimar el producto como se merece», buscando lo

mejor de lo que está en temporada y eso incluye la talla, porque «el tamaño sí importa».

Iván Domínguez, de Nado, en A Coruña, también confesó que con una carta dinámica, con tantas variaciones de día a día, no le queda otra que dejarse en manos del pescadero y confiar en él. Claro que, a veces, lo que le trae son especies que «cuesta que el cliente los pida». Como los escolares, o el pinto y si antes en el restaurante Alborada «ponía lo que quería», ahora, con su propio proyecto, «tengo que venderlo». Todo un ejercicio de sinceridad que también realizó Zafra, al mostrar sus facturas y decir que gasta 3.500 euros en dar de comer a dos turnos de 28 comensales.

El italiano Pino Cuttaia evocó cuando de niño iba a molestar a los pescadores que llegaban por la tarde al puerto de Licata (Sicilia) y cómo ahora tiene que depender de lo que traen de su huerto, que no es otro que el mar.

Esos vínculos profesionales son tan estrechos que, en ocasiones, mutan en familiares. El caso de Zafra y Gotanegra, el pescadero de Rosas que se ha aliado con los pescadores de la cofradía para hacer parcelas en el mar y hacer

una especie de rotación de cultivos, no es único. El de la chef Esther Manzano, de Casa Marcial (Arriendas) y el del pescadero Celso Sánchez es otro. Ambos apuestan por la pesca artesanal y sostenible y se lamentan de que se busca la cocina de producto, pero este escasea cada vez más.

Esa escasez de materia prima también la notan las conservas. En especial, las pequeñas fábricas familiares que trabajan con la calidad. Rosa Lafuente, de Conservas Paco Lafuente (Vilanova), no ocultó que la escasez de sardina les ha llevado a tener que surtirse del Mediterráneo y que la apuesta por la calidad les ha llevado muchas veces a dejar de enlazar e incurrir en roturas de stock que el consumidor no logra entender.

Rosa contó en el debate sobre el reto del abastecimiento que esa simbiosis entre chef y pescadero tiene efectos colaterales también beneficiosos. Comentó que antes les costaba vender zamburifias, esas con las que su familia resolvía tantas cenas abriendo dos latas y haciendo un poco de arroz. Ahora, desde que se venden en media concha para los menús de los restaurantes, las ventas de zamburifias se han duplicado.

Las mujeres del mar reclaman formación para el empoderamiento

La presidenta de la Asociación de Mujeres de la Pesca (Anmupesca), Rita Míguez, de Arcade, se afanó en Jerez por hacer visibles a las mujeres del mar. Porque la presencia femenina no es de ahora. Vienen «aportando esfuerzo, conocimiento y experiencia» desde hace años y en toda la cadena de producción, aunque en unos sectores son más visibles que en otros. Pero pese a que siempre han estado ahí, persisten las desigualdades, como en otros ámbitos. A la vista están: las mariscadoras de a pie tienen un coeficiente reductor del 0,10; el de los mariscadores de a flote es de un 0,15 «por hacer el mismo trabajo». Por no hablar de las rederas, las únicas trabajadoras del mar a las que no se le aplica esa rebaja en la edad de jubilación.

Por eso la formación en general —para el relevo generacional— y para el empoderamiento en particular es una de las reclamaciones del colectivo de mujeres. Esa, con el reconocimiento de enfermedades profesionales y salarios dignos nunca por debajo del SMI, rebaja del IVA del pescado...