

# Zarpa el primer barco gallego que prueba a pescar bonito con cebo vivo

El Madre Consuelo lleva a 14 gallegos neófitos en la técnica que usan vascos y cántabros

E. ABUÍN / A. GERPE  
REDACCIÓN / LA VOZ

La pesca de cerco no tiene secretos para Óscar Carreño. Demasiado tiempo detrás de anchoas, jureles, sardinas... Pero su Río Novo, el cerquero de 23 metros de eslora con el que faenó en el último decenio desde su base de Portosín, envejeció mal. Con 34 años sobre sus cuadernas, la reparación era demasiado costosa. Así que decidió cambiarlo. «Cando se decataron os meus socios viñéronme buscar para comprar o Madre Consuelo». Como el Río Novo, también es un cerquero, pero de 32 metros de eslora, con base en Santoña, y con tradición de pesca de bonito con cebo vivo. Y en esa modalidad Carreño sí que es un neófito. Como todos los gallegos.

De hecho, a las 0.01 del miércoles —«non son supersticioso, pero no de non saír o martes si que creo», aclara—, su nuevo buque se convertirá en el primero de Galicia —aunque mantendrá su base oficial en Cantabria por cuestión de cuotas—, con tripulación de esta comunidad, que se dedicará a pescar el túnido con una técnica en la que vascos y cántabros tienen amplia experiencia: la del cebo vivo. Consiste en capturar anchoas, chicharros y otros pequeños pelágicos, que se mantienen vivos en pisci-



Carreño y su tripulación iniciarán la aventura en cuanto pase un minuto de las doce de esta noche. JORGE PARRI

nas a bordo del buque, para después servir como carnada en las cañas con las que se capturarán los bonitos. Uno a uno.

El primer contacto que Carreño tuvo con esta modalidad de pesca fue el año pasado. «Como non había sardiñas fun de patrón nun barco de cebo vivo». Él desconocía la técnica, pero la tripulación que le acompañaba era experimentada. En esta segunda incursión los 14 marineros, todos

gallegos, son principiantes. Son profesionales del pincho, del palangre de superficie, del cerco... Eso sí, aficionados a la pesca con caña, que el fin de semana van a por robalizas, maragotas, faneças... lo que pique.

Poca experiencia pero «moita ilusión». «Son mozos e con ganas», dice Carreño. Animados ante el reto que se les ha puesto por delante. Claro que no se lanzarán a ciegas a la aventura: a los

mandos del barco irá un patrón de Orio que acumula toda una vida profesional de experiencia en la pesca con cebo vivo. «Vén por facerme un favor, para ensinarnos a min e á tripulación» antes de retirarse.

El puente del Madre Consuelo será todo suyo. Por lo menos el primer mes, en el que Carreño «irá abaixo», en el parque de pesca, aprendiendo desde lo más básico: «pór a sedela a un anzol».

Un cambio de oficio impulsado por los problemas de la sardina

A pesar de toda la inexperiencia que acumulan en la pesca de bonito con cebo vivo, no hay quien saque a Óscar Carreño de la convicción de que se van a defender en el oficio. «Polo menos máis que indo á sardiña», dice. Y es que fueron precisamente todos los problemas de escasez que está habiendo con esta especie la que acabó de convencer de probar en la costera del túnido. «Só podes botar 400 caixas á semana; por máis que fagas 10.000 euros, con 15 homes... que levan os mariñeiros para a casa?».

Así que ya está todo decidido. Ayer estaban acabando de preparar el barco en Muros, limpiando los viveros, preparando aparejos, metiendo víveres... Era el colofón de un repaso a fondo: fue necesario cambiarle la patente, «poñer o barco curioso por baixo, eliminar ruído para que non espante o bonito...». Y, ya mañana, rumbo al País Vasco. Primero, una parada en Santoña para recoger al patrón, «ao que lle estou superagradecido». Después, «por fóra de Guetaria» a pescar con cerco el cebo vivo, pan comido para Carreño. Y, a continuación, la verdadera aventura. Esa que los convertirá en cañeros —los que usan la caña— y ronqueros —los que emplean el gancho para recoger el túnido—. ¿El final? Esperan que con la venta de mucho bonito en la lonja de Pasajes para que el Madre Consuelo conserve «esa fama que ten de pescar moito bonito», expone Carreño.

## SURGEN LAS GASTROFIESTAS JUVENILES

# ¿Quedamos para divertirnos con la merluza fresca de Celeiro?

Estudiantes de cocina de Foz proponen a los «millennials» recetas fáciles con el rey del pescado blanco fresco

S. SERANTES  
VIVEIRO/ LA VOZ

Cae el consumo de pescado en España, con unos 24 kilos por habitante y año y, por primera vez, el salmón desbanca a la merluza como el preferido. Complicado seducir a jóvenes que aún piensan que prepararlo en casa es engorroso. ¿Quién mejor que ellos mismos para convencerse de lo contrario? Elena, Salomé, Roberto y Simón, cuatro estudiantes de cocina de la Escola de Hostelería de Foz, lo intentarán con «recetas fáciles, sencillas y sabrosas» de merluza del pincho de Celeiro. ¿Quedamos para divertirnos

con la merluza de Celeiro? «¡Quedamos y la hacemos!». Pensando en los millennials, los pescadores de ese puerto de Viveiro lanzan una campaña en Internet y las redes sociales con idea de captar clientes entre «público joven y urbano que valora la calidad». Los animan a montarse gastrofiestas, elaborando y saboreando el paradigma del pescado blanco, asequible y sano.

### Un pescado de marca

La genuina merluza europea reina en A Mariña lucense. A la lonja del puerto de Celeiro llega desde los caladeros europeos de Gran Sol, donde la capturan una a una, con mimo y respeto por el medio ambiente. Además, es un pescado de marca, acreditado con el premio Alimentos de España 2017, y con el certificado de sostenibilidad ambiental y social de Friend of the Sea.

Disponible todo el año en Ga-



Cuatro estudiantes de cocina promocionarán la merluza de Celeiro.

licia, Madrid, Barcelona y otros muchos mercados, Celeiro intensifica la promoción de su pescado estrella presentándolo a los jóvenes como un magnífico ingrediente para gozar de momentos

irrepetibles entre amigos.

De «desmitificar el pescado como producto complicado, no solo en la manipulación y limpieza, sino también en la cocina» se ocupan Simón, Roberto,

Salomé y Elena. Ellos protagonizan vídeos «muy divertidos», pensados para los millennials y disponibles en la web merluza-delpinchoceleiro.com.

Futuros profesionales de la gastronomía, ahí y en las redes sociales de Puerto de Celeiro detallan recetas «divertidas, muy rápidas de elaborar y absolutamente originales». Ya no cuela el «no me sale», porque las han adaptado «a todas las edades y destrezas culinarias».

Campañas promocionales como esta de la merluza del pincho de Celeiro inciden en un mensaje reiterado por los nutricionistas: comer pescado es imprescindible en una dieta equilibrada y saludable. Generaciones de españoles lo acreditan porque es uno de los países con mayor esperanza de vida del planeta, entre otras razones, porque seis de cada diez consumen productos del mar dos y más veces por semana.