

Mar

burela@elprogreso.es

Canarias adelanta las ventas del bonito pero deja atún rojo sin pescar

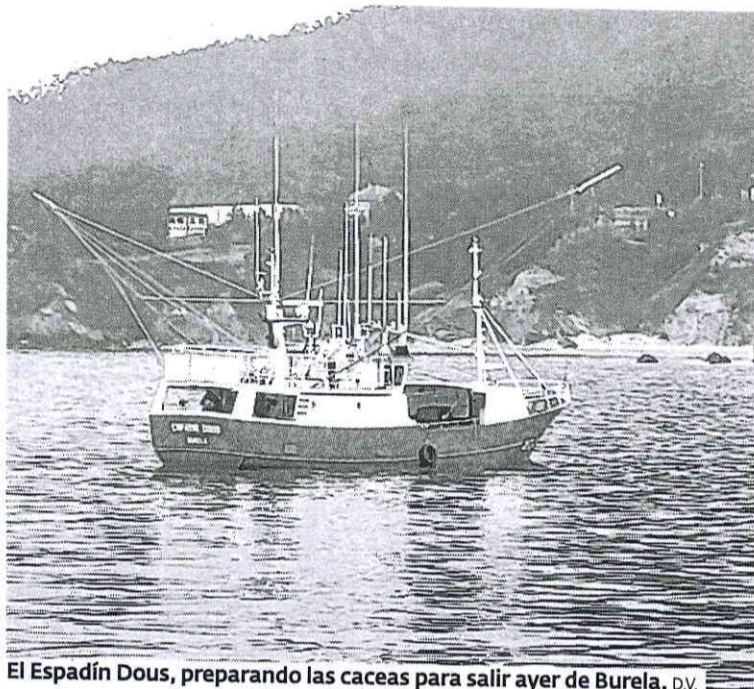
► Los palangreros de superficie reclaman poder capturar parte de las 130 toneladas de atunes que no se pescaron en las islas

X. LOMBARDEO

BURELA. La llegada ya en abril de bonito a los mercados de fresco procedente de los barcos que lo pescan en Canarias está contribuyendo, un año más, a que caiga el precio que obtiene la flota canaria que comenzó la costera en junio. Al mismo tiempo que consumen un importante volumen de cuota —entre sus barcos y los tanqueros vascos agotaron prematuramente el cupo del 2018 y se cerró en agosto—, la pesca canaria rompe la novedad de la costera con la temprana oferta en las grandes superficies. Sin embargo, los barcos artesanales canarios han dejado de pescar una importante cantidad de atún rojo que tenían asignado y que ahora reclaman los palangreros de superficie como los que operan desde Burela.

La mejora del stock de atún rojo tras años de veda hizo que ya el pasado año los boniteros del norte fuesen autorizados a desembarcar algunos ejemplares como pesca accidental y ahora son los palangreros —exboniteros muchos de ellos los de Burela—, quienes reclaman poder pescar con estos aparejos parte de las 131 toneladas que los barcos artesanales canarios no han conseguido capturar.

Según confirma el gerente de la OPP Lugo, Sergio López, «este año o palangre pode traer dúas pezas



El Espadín Dous, preparando las caceas para salir ayer de Burela. D.V.

de atún por marea, como pesca accesoria, unha norma en proceso de entrada en vigor pois recibimos recentemente as etiquetas e númerois cos que cada barco poderá garantir a trazabilidade do peixe». Sin embargo, sobre la eventualidad de que pueda repartirse más cuota, López entiende que «terá que ser a Secretaría Xeral de Pesca a que decida se é posible adxudicar ao palangre parte desa cota que os barcos canarios tiñan concedida para pescar dende marzo ata este mes; quizáis podería repartirse para o último trimestre do ano».

VEDA DEL PATUDO. Al contrario de la situación de la pesquería y cuotas del atún rojo, la del atún patudo, un túnido de gran tamaño que responde al nombre científico de *Thunnus obesus*, atraviesa una difícil situación en el Océano Atlántico, lo que ha llevado

al Mapama a decretar una veda precautoria con el fin de pausar el consumo de la cuota.

«O patudo tamén se colle no palangre de superficie pero é unha especie moi accesoria respecto á caella, o peixe espada e o marraxo, que por esa orde de importancia captura esta flota. Algo entra pero o van a pechar nos próximos días porque o nivel de consumo da cota que fan os cerqueiros de gran altura é moi alto e tamén o ano pasado se pechou durante un tempo a pesca do patudo e máis do rabil».

Este cierre precautorio será hasta el 1 de agosto y después se evaluará la situación puesto que, por estas fechas, ya se ha consumido el 60% de la cuota.

Sobre el bonito, las pequeñas lanchas siguen abasteciendo a estas alturas las subastas en la lonja de Absa, en Burela.

Puerto de Celeiro lanza una campaña sobre la merluza dirigida a los milenials

DELEGACIÓN

BURELA. Puerto de Celeiro da un paso más en la promoción de su producto estrella, la merluza de pincho de Celeiro, y lanza una nueva campaña al mercado, que comenzó ayer, y que pone el foco en la generación milenial.

Los cuatro cocineros que participan en la campaña son estudiantes de cocina en la Escuela de Hostelería de Foz y se llaman Roberto, Simón, Elena y Salomé. El desafío de estos cuatro futuros cocineros era cocinar merluza de pincho de Celeiro proponiendo recetas fáciles, sencillas y sabrosas, que sean aptas para todas las edades y destrezas culinarias. Se trata de elaboraciones divertidas, muy rápidas de elaborar y absolutamente originales. A lo largo de la campaña y en la página web merluzadelpincho.com el público podrá ver y seguir el recetario.

Esta promoción se suma a un largo recorrido de premios y reconocimientos, como han sido el Premio Alimentos de España 2017 en la categoría de pesca y acuicultura, la certificación Friend of the Sea por su condición de pesca sostenible, el premio Alacena Roja en la categoría Del Beber entre otros.

España es uno de los grandes consumidores de pescado a nivel mundial y solo Japón se sitúa por delante en la incorporación de este producto a su dieta diaria. El 66% de los españoles compra pescado y derivados al menos una vez por semana, una media muy superior a la europea, que apenas alcanza el 36%. Además, España se considera un los países más saludables por su dieta.

LONJAS

BURELA	
Abadejo	1,25-8,70
Besugo	1,90-22,90
Budión	1,10-8,50
Cabra	1,70-9,70
Calamar	13,90-17
Congrio	1,10-4
Chicharro (caja)	6,50
Escacho	1,10-10
Faneca	1-2,90
Gallo	1,25-13,90
Lenguado	8,50-27,80
Mero	4,90
Pancho	2-6,50
Pescadilla	1,10-11
Pota	2,30-4
Pulpo	4,50
Rape	4-12
Raya	1,10-2,05
Robaliza	1,95-23,80
Rodaballo	10,80-27,60
Salmonete	5,90-15,90
Sargo	1,10-10,50
Merluza	1-9,90
Palometa roja	13,50
Bertorella	1,10-4,60
Pez palo	1,80-2,30
Maruca	1,40-3,20
Bonito	5,90-9,95

CELEIRO

Abadejo	3,9-7,5
Bertorella	3,1-7
Budión	1,8-5,2
Congrio	1,8-3,4
Escacho	2,9-8
Faneca	1,7-2,1
Gallo	3,4-10
Maruca	1,7-2,8
Merluza pincho	2,5-9
Merluza volante	3,4-7
Pez palo	3,5-4
Rape	5,9-10,8
Raya	1,7-2,5
Rodaballo	19,5-27
Salmonete	14,8-16,2
San Martiño	9-18,1
Sargo	3,7-8
Xuliana	5,8-7,9

Los navegantes escoceses toman contacto con la Ría de Viveiro

M.D.

VIVEIRO. El mar en calma y las agradables temperaturas se aliaron con los sesenta navegantes que en días pasados llegaron a Viveiro procedentes de las Islas Británicas para disfrutar de la navegación en la ría con sus pequeños veleros. Son 13 embarcaciones clásicas y los tripulantes se alojan durante una semana en distintos estable-

cimientos y casas de Viveiro.

Su objetivo es regatear hasta el viernes, lo que compaginarán con visitas en autobús por los alrededores y a Santiago de Compostela. Este jueves, en colaboración con el Concello, prevén celebrar en la Praza Maior una fiesta galaico-escocesa en la que las gaitas escocesas sonarán junto a las de Bagoas da Terra.



Algunos de los balandros escoceses que ayer salieron a navegar en la ría vivariense. JOSÉ Mª ALVEZ