

La bajura gallega coloca sus peces más frescos en las mesas de los grandes chefs

Las estrellas Michelin han sucumbido a la excelencia de los productos que sirve esta cooperativa

L. VIDAL
REDACCIÓN / LA VOZ

Dice que por sus venas corre sangre salada. Es nieto, hijo y hermano de marinero, así que su destino estaba de algún modo predestinado. Su formación empresarial hizo el resto. La idea, que ya le había rondado en la cabeza a su progenitor, acabó por fraguarse de su mano hace ahora diez años. El objetivo: buscar una opción de futuro para el mar dando un salto de calidad. Hoy son cien embarcaciones las que colaboran con Artesáns da Pesca, desde Fistera a O Grove. «Ao principio eran máis, pero houbo xente que quedou no camiño porque non entendía a nosa filosofía», un modo de hacer que no tenía tanto que ver con darle valor añadido al pescado, «senón con non quitarllo», explica Roberto Rodríguez Prieto.

«O bo trato que se lle dea ao peixe vai dende respectar as temporadas, os tamaños, as zonas de pesca...», dice este experto al que jamás le darían panga por merluza. Las virtudes de la pesca artesanal que practican en esta cooperativa se reflejan en una máxima: «Nin os peixes son parafusos nin nós somos unha fábrica en serie». Ponen un mimo exquisito desde el momento en que el pez se convierte en pescado. Y eso significa controlar al milímetro los tiempos que transcurren desde que la presa pica hasta que muere, y, luego, cómo se conserva. «Non é o mesmo un xurelo



El chef Pepe Solla trabaja desde hace años con la cooperativa Artesáns da Pesca.

que leva dúas horas pelexando e logo morre con xeo ca se o colles con anzol e nun minuto o descabezas e o desangras», matiza Roberto Rodríguez.

Producto de temporada

En Artesáns da Pesca la voz cantante de la relación entre proveedor y cliente no la lleva la demanda, sino la oferta. Así como el verano es tiempo de fruta de hueso, agosto en el mar es temporada de sanmartiño o palometa roja, «pero desaconsellamos peixe plano como rodaballo ou linguado».

¿Un temor confesado como nexo de unión que es entre un sector y otro? «O ego do chef. Tiña medo de que non se deixasen asesorar, pero iso cambiou. Agora o cocifeiro vai da man do produtor, porque fóra da cocifeira necesita información». Y prueba de ello es el recuerdo que rescata sobre un

cliente que puso en duda el origen de una merluza: «Dicía que era demasiado oscura. Eu explicáballe que era moi fresca e aínda non asentara, e que por iso tiña aquela cor. Ao final, mandeille outra pescada e cando a viu tres días despois, xa repousada, e branca, chamou para pedir desculpas».

Pepe Solla es uno de sus compradores más fieles y tempranos. «Unha vez dixox, nomeándonos, que un bo xurelo non era peor que un bo rodaballo, e que desde logo era moito mellor ca un mal bogavante». Ambos se entendieron a primera vista, unidos por una característica común, la autoexigencia: «Díxome: “Eu non quero unha boa robaliza. Quero a mellor”». En definitiva, que no es tanto la especie en sí sino cómo ha sido alimentada y tratada, lo que le confiere categoría.

Luego vendrían Javier Olleros,

Suso Crespo, Paco Pérez, Alfonso Castellano o César Martín. Un universo de estrellas Michelin rendido a los encantos de la pesca de bajura *made in Galicia* y que ejerce como banco de pruebas de sus criaturas.

El boca a boca se ha convertido en la principal vía de contacto, eso sí, siempre con los propios chefs como interlocutores válidos. «Nós non queremos tratar co xefe de compras dun restaurante». La frescura la garantiza un servicio de carácter urgente. «Se vai para o Mediterráneo, sae de aquí ás seis da tarde e chega aló ás nove da mañá do día seguinte». Un transporte por carretera al que se añade avión, cuando se trata de clientes más exóticos: «Un cocifeiro alemán probou o noso produto nun local catalán e dende aquela está facéndonos encargos».

El armador del barco de Ribeira retenido en Irlanda: «Non penso pagar esa fianza. É desproporcionada»

A. GERPE RIBEIRA / LA VOZ

El armador del barco de palangre Mestre Bobicha, el ribeirense Juan Francisco Pérez, calificó ayer de despropósito la cuantía fijada para que la embarcación pueda zarpar del puerto de Irlanda en el que está retenida porque una patrullera encontró dos boyas sin la correspondiente identificación. Le reclaman unos 153.000 euros: «Eu non pago esa fianza. É desproporcionada. Nós temos todo en regra e estabamos traballando en augas comunitarias». Según Pérez, «lanzáronse varias

ao mar, e dúas ían sen marcar. En calquera sitio iso sería unha falta leve. Pagas unha multa e segues a traballar». A esta cuantía hay que sumar los 15.000 euros del abogado que consiguieron a través de la consignataria, y sobre el que el armador tiene sus reservas: «Xa estamos buscando outro, porque non se presentou ao xuízo».

Un traductor no homologado

Pérez describe una situación dantesca. Después de que el barco, con bandera de Portugal, fuera retenido y llevado a aguas ir-

landesas, el patrón del Mestre Bobicha e hijo del armador, José Ramón Pérez, compareció ante el juez en Cork. Tuvo que declarar sin su letrado, que no acudió y, según explica su padre, con un traductor no homologado: «Ao parecer era un camareiro dun restaurante». Si la empresa armadora no abona la cantidad reclamada, la embarcación deberá permanecer en Irlanda hasta la celebración del juicio, que ha sido fijado para finales de octubre: «O inverno xa o perdemos». El palangrero tiene en sus bo-

degas unas diez toneladas de pez espada. La tripulación del Mestre Bobicha está integrada por diez hombres. El patrón, José Ramón Pérez, y el jefe de máquinas, Juan Francisco, son hijos del armador. Otros tres miembros son portugueses y el resto, indonesios.

Las autoridades portuguesas, que están al tanto de su situación, colaboran para que todo se aclare pronto. Su intención es realizar las gestiones precisas y conseguir un representante legal que pueda hacer posible que la embarcación logre zarpar.

Pescadores de Corme y Burela se unen a Celeiro y A Coruña para reciclar basura

REDACCIÓN / LA VOZ

Se calcula que cada año llega al mar 8 millones de toneladas de plástico, de las cuales el 75 % terminan en su fondo, provocando graves consecuencias en los ecosistemas marinos.

Más de 1.300 pescadores gallegos colaboran ya en el reciclaje de basura marina. Los puertos pesqueros de Burela y Corme, con el apoyo de Porto de Galicia, se acaban de sumar a Celeiro y A Coruña para participar en el proyecto Upcycling the Oceans, que recupera residuos del mar para darles una segunda vida a través de su transformación en hilo de primera calidad. Impulsado por Ecoembes y la Fundación Ecoalf, 85 barcos gallegos participan en esta iniciativa: catorce de A Coruña, siete arrastres de Burela, medio centenar de embarcaciones de Celeiro y otras catorce en Corme. En cada uno de esos puertos se han colocado contenedores para que los pescadores depositen directamente los residuos.

El proyecto arrancó en la comunidad gallega el año pasado, en las instalaciones portuarias de la capital herculina y con el apoyo de Puertos de Estado. Gracias a la colaboración de 140 pescadores, en doce meses se consiguieron sacar 1.105 kilos de residuos del fondo marino, de los que 787 fueron plásticos. A nivel nacional a lo largo del 2018 se lograron recoger un total de 140 toneladas, gracias a la implicación de más de 3.700 pescadores: 620 barcos en 40 puertos de Mediterráneo, el golfo de Cádiz y Galicia.

Compromiso del sector

Según Nieves Rey, directora de comunicación de Ecoembes, «no podemos ser indiferentes ante un problema como el de la basura marina. Si duda, la incorporación de nuevos puertos en Galicia es una fantástica noticia que muestra el compromiso de los gallegos con los entornos marinos que les rodean». Por su parte, Javier Goyeneche, presidente y fundador de la Fundación Ecoalf, aseguró sentirse muy satisfecho con la acogida del proyecto: «Estamos muy contentos con la evolución. En el 2015 arrancamos con nuevos puertos y a día de hoy, gracias a la involucración del sector tenemos una red consolidada, que demuestra que es posible darles a estos residuos una segunda vida convirtiéndolos en productos de alta calidad duraderos».

As frotas de Burela e Celeiro súmanse a un proxecto que recupera lixos mariños para reciclar

Calcúlase que anualmente oito millóns de toneladas de plástico chegan ao mar e o 75% terminan no seu fondo

By **Redacción** - 26 Agosto, 2019



Porto de Burela. J. FIGUEIREDO

EFE. Os portos pesqueros de **Celeiro**, **Burela** e **Corme** sumáronse ao da **Coruña** para participar no proxecto '**Upcycling the Oceans**' que recupera os **lixos mariños** para reciclar e darlles unha segunda vida, sumando así máis de 1.380 pescadores galegos que colaboran nesta causa.

Calcúlase que anualmente **oito millóns de toneladas de plástico** chegan ao mar e o **75% terminan no seu fondo**, provocando graves consecuencias nos ecosistemas mariños, unha contorna de vital importancia para **Galicia**, informou **Ecoembes** nun comunicado.

SETE BARCOS BURELAOS, 50 CELEIRENSES

A iniciativa, que impulsan a propia agrupación ecoloxista e a **Fundación Ecoalf** de xeito conxunto e coa que colabora **Portos de Galicia**, é a primeira deste tipo que se lanzou en **España** e conta coa colaboración de 40 portos en todo o país.

En total, xa son 85 barcos galegos os que participan nesta iniciativa, de forma que aos 14 barcos que participan na Coruña, **sumáronse sete arrastreiros en Burela**, facendo tamén participe ao resto da frota; preto de **50 embarcacións en Celeiro** e 14 en Corme.

Coa implantación do proxecto '**Upcycling The Oceans**', que no porto da Coruña arrincou en 2018 co apoio de Portos do Estado, e á colaboración de 140 pescadores coruñeses á fronte deses 14 barcos, o pasado ano conseguiu liberar aos fondos mariños de **1.105 kilogramos de residuos, dos que 787 quilogramos eran plásticos**.

“SEGUNDA VIDA” PARA OS RESIDUOS

Ademais, a nivel estatal ao longo de 2018 logrouse recoller un total de 140 toneladas de residuos e o proxecto conta na actualidade coa colaboración de máis de **3.700 pescadores e 620 barcos** en 40 portos do Mediterráneo, o Golfo de Cádiz e Galicia.

Neste sentido, a directora de comunicación de Ecoembes, **Nieves Rey**, afirmou que “a incorporación de novos portos en Galicia a esta iniciativa é unha fantástica noticia que mostra o compromiso dos galegos coas contornas mariñas que os rodean”.

Pola súa banda, o presidente e fundador da Fundación Ecoalf, **Javier Goyeneche**, dixo que o obxectivo “non é só extraer o lixo que está esnaquizando os ecosistemas mariños senón demostrar que é posible darlle unha segunda vida converténdoo en produto de alta calidade e duradeiro”.
