

La ciencia se pone al servicio de la pesca en este laboratorio flotante y ecológico

Subimos a bordo del buque Miguel Oliver, donde estudian cómo reducir los descartes y mejorar su supervivencia

L. VIDAL

A CORUÑA / LA VOZ

Se botó en Vigo el 6 de julio del 2007, y al puerto olfívico regresó esta semana para emprender una nueva campaña científica. El Miguel Oliver, el más grande de los tres navíos del Ministerio de Pesca que se dedican a la investigación oceanográfica, recaló ayer en A Coruña. A bordo de este buque ecológico y silencioso viajan veintitrés tripulantes y una veintena de científicos que, hasta el próximo 10 de septiembre, se ocuparán de cómo reducir los descartes, mejorar la selectividad y aumentar su supervivencia en el caladero del Cantábrico Noroeste. La información que recaben será muy valiosa a la hora de cumplir la normativa que, desde el 1 de enero, obliga a desembarcar en puerto todas las capturas realizadas.

Uno de los campos de actuación de la campaña Descarsel (Descartes Selectivos) tiene que ver con el diseño de redes eficientes. ¿Malla cuadrada o romboidal? ¿Cuál es la mejor para permitir el escape de los peces? «Vamos experimentando con distintas formas, hasta encontrar la que más se ajusta al comportamiento de cada especie», explica Julio Valeiras, investigador del Instituto Español de Oceanografía (IEO) de Vigo. El arrastre captura alrededor de 150 especies distintas, con merluza, bacaladilla, rape, gallo, jurel o caballa a la ca-



El ministro de Pesca en funciones, Luis Planas, observa un ejemplar de angula. M. MÍGUEZ

beza, pero en sus redes también caen peces planos de escaso interés económico, «y, sobre todo, juveniles, que es el gran problema de los descartes», apunta Valeiras, además de las que, aun teniendo gran valor comercial, no se puedan capturar «porque se ha agotado la cuota».

¡Jurel a la fuga!

Imágenes submarinas permiten a estos científicos conocer mejor cómo se mueven la caballa y el jurel, que son «muy activas dentro de los copos, tienen un gran reflejo de escape, y una vez atrapados son capaces de atravesar la malla», o la merluza, un poco menos avispada a la hora de fugarse.

El año pasado, el trabajo del IEO permitió conseguir una exención para la flota española en lo tocante a la obligación de desembarque en el caso de la raya. Fue posible gracias a que demostraron que esta especie sobrevive a la captura accidental y posterior

devolución al mar. En los tanques de la sala de operaciones del Miguel Oliver nadan varios ejemplares de rayas. «Las hemos recogido estos días en las Sisargas y las Cíes», explican varios miembros del equipo, mientras nos enseñan los códigos de barras que llevan implantados, y que permiten hacerles un seguimiento.

A su lado, una cinta transportadora, adonde caen, desde cubierta, y a través de una tolva, los peces capturados, que se pesan y miden manualmente. Al menos, hasta que no se ponga en marcha el llamado E-Observer, que permitirá hacer un muestreo automático. «Es como el sistema de reconocimiento de imagen que emplean en Hong Kong para reconocer a los que participan en las protestas, pero aquí, en vez de caras, son peces». Separados en bandejas, algunos ejemplares recién capturados, como una angula jardinera, varios gallos, un ochavo o algunos rapes peque-

ños. Así pueden saber lo que entra en las redes y en qué proporción. «Este caladero es muy particular —apunta Valeiras—. Hay una mezcla de especies. Encontramos planas, fusiformes, cilíndricas, pelágicas...».

A 7 kilómetros de profundidad

En la sala de acústica, pantallas difícilmente interpretables para legos en la materia. Son planos cartográficos de los fondos marinos. La sonda del Miguel Oliver tiene un alcance de 7.500 metros. Un equipo de geólogos se encarga de transformar las imágenes en datos. «El sistema genera mapas de la orografía del fondo y de su calidad: si es arena, si es grava, y qué elementos van asociados a ese suelo, por ejemplo qué tipo de esponjas habitan en él», cuenta Crisanto Devesa, primer oficial y el más veterano del barco. Buscan y localizan ecosistemas vulnerables para poder protegerlos.

«España está a la vanguardia en sostenibilidad de los recursos pesqueros»

El ministro de Pesca en funciones ejerció ayer de invitado de honor en un buque cuyo nombre le era familiar. Miguel Oliver fue un biólogo marino «que, azares del destino y probablemente de la edad —recordó Planas—, pude conocer». Estuvo al frente de la Secretaría General de Pesca entre 1982 y 1986, «un momento clave de la historia reciente de nuestro país, cuando culminamos nuestras negociaciones de adhesión a la Comunidad Europea», reconoció el ministro.

Planas se deshizo en elogios hacia el equipo y la equipación. El barco está dotado de la última tecnología en materia de investigación oceanográfica y pesquera. «Se trata de un auténtico laboratorio flotante provisto de sistemas de navegación y posicionamiento, que proporciona una información de primera calidad para evaluar el estado de las pesquerías y cumplir con los objetivos de la política pesquera común», aseguró.

La campaña Descarsel, que se extiende desde la línea de costa hasta unos 500 metros de profundidad, pone especial atención a pesquerías de gran valor como el jurel, la caballa, la bacaladilla y el ochavo, la merluza, el rape o el gallo, pero también a la supervivencia de especies invertebradas demersales como rayas, peces planos y hasta cigalas. «Todos los datos que aquí se recaban —añadió Planas— permitirán a España llevar mejores argumentos a las negociaciones de Bruselas, por ejemplo en lo relacionado con exenciones a las obligaciones de desembarque o sobre el establecimiento de tamaños mínimos de referencia», para terminar asegurando que «solo con sostenibilidad habrá recursos pesqueros. Y en eso estamos a la vanguardia internacional».

Burela cierra la costera del bonito con un aumento del 6 % en volumen de negocio

REDACCIÓN / LA VOZ

La costera del bonito se cerró este año en el puerto de Burela con un incremento del 6 % en el volumen de negocio, gracias a una facturación de 4,9 millones de euros tras la comercialización de 1.277.000 kilos de este túnido, según informó el gerente de la Asociación de Armadores de Burela (Absa), Miguel Neira.

Según Neira, estos resultados son «satisfactorios», aunque ha sido una «costera corta», porque «el pasado 27 de agosto se de-

cretó el cierre de la actual campaña, por haber «consumido la cuota» de pesca asignada a nuestro país.

En ese sentido, recordó que «es el cuarto año en el que la costera se cierra por haber consumido la cuota», a pesar de la «abundancia de bonito» que se ha detectado en los caladeros, mientras que antes la campaña se cerraba cuando «se producía un descenso» notable de las capturas.

«Nos hubiese gustado poder seguir pescando en septiembre

y octubre», dijo el gerente de Absa, quien opina que hay que seguir luchando para conseguir un «incremento de cuota de esta especie».

Neira valoró el hecho de que 51 embarcaciones con base en otros puertos del Cantábrico hayan vuelto a confiar —al igual que los cuatro barcos que parten de Burela— en A Mariña para descargar aquí sus capturas. En la lonja del puerto de Burela operan un total de 150 comercializadores.

Jurel, pescadilla, sardina ibérica y meiga, lo más vendido en las pescaderías gallegas este verano

REDACCIÓN / LA VOZ

Las pescaderías españolas prevén que la campaña de verano finalizará con unas ventas similares a las del 2018 y que el producto «estrella» seguirá siendo la sardina, con una demanda también elevada de merluza, salmón o bonito. Según el balance de la temporada estival que realiza cada año la Federación de Detallistas de la Pesca (Fedepesca), en las zonas costeras, en las que estos meses aumenta el consumo de pescado, las espe-

cies más demandas por los turistas nacionales y extranjeros siguen siendo la sardina, el salmón, el boquerón, la merluza, el emperador o el bacalao.

En el caso de Galicia, y en base a datos proporcionados por los compradores de pescado del puerto de A Coruña, las ventas no fueron buenas porque hubo menos pescado que otros años, sobre todo por el temprano agotamiento de la cuota de sardina. Los productos estrella fueron jurel, pescadilla y meiga (gallo).