

La cantidad de anchoa del Cantábrico, 8 veces por encima del mínimo aconsejado

El «stock» no está en su máximo histórico, pero sí en su segundo mejor dato

E. ABUÍN

REDACCIÓN / LA VOZ

Viendo el resultado (provisional) de la última campaña Bioman, que tiene por objeto evaluar la abundancia de anchoa en el caladero del Cantábrico Noroeste, parece increíble que la pesquería tuviese que cerrar no hace todavía ni un decenio. Y no durante un año, sino en todos y cada uno de los ejercicios de un lustro que al cerco gallego se le hizo interminable.

Hoy, del Miño al Bidasoa nadan 190.000 toneladas de bocarte, según los datos del centro tecnológico AZTI, el instituto pesquero vasco que lleva a cabo la campaña. Ciertamente ya ha habido más, pero solo en una ocasión: el año pasado. Los resultados de la última evaluación han arrojado la que es la segunda cifra de abundancia más alta de la serie histórica, que arrancó en 1987.

Esas 190.000 toneladas, así en frío, puede que no den idea de lo robusto que está el stock. La solidez se aprecia si se tiene en cuenta que el valor mínimo recomendable para garantizar la sostenibilidad de la especie se sitúa en 21.000 toneladas. Es decir, que la anchoa está ocho veces por encima del rendimiento máximo sostenible (RMS), ese nivel que a partir de este año se exigirá a todas las pesquerías comunitarias.

La campaña científica Bioman, que estima la abundancia y distribución de anchoa adulta, se desarrolló en primavera evaluándola con el método de producción diaria de huevos en la principal área de reproducción del bocarte,



La captura de anchoa en el Cantábrico está cerrada por haberse agotado la cuota. E. P.

te, que es el golfo de Vizcaya. La cantidad de puestas encontradas en el plancton y el cálculo de la fecundidad promedio de las hembras es lo que permite a los científicos estimar la biomasa del recurso, explica María Santos, responsable de la campaña Bioman de AZTI.

Campaña complementaria

Los datos se completarán este otoño con los de Juvena, de la que también se encargará AZTI.

De esta prospección se obtendrá la información necesaria que permitirá determinar, además de la cantidad de anchoa, la distribución espacial de los juveniles de la especie, así como el estado y los factores ambientales que

afectan a la supervivencia de los ejemplares.

Peso del cerco gallego

AZTI hace hincapié en la importancia de este recurso pesquero para la flota vasca. Pero no es la única que depende económicamente de la costera del bocarte. Las embarcaciones gallegas de cerco también están abonadas a esa campaña desde hace años.

Más de medio centenar de bar-

La especie es vital para la economía de la flota vasca, pero también para el cerco gallego

cos acuden cada año en primavera al golfo de Vizcaya para capturar anchoa. Suelen partir entre los meses de marzo y abril para regresar a Galicia en junio, con el tiempo justo para iniciar la campaña de sardina y venderla en San Xoán.

Pero ahora es esta especie la que está dando tantas muestras de flaqueza, como hace casi 15 años las dio la anchoa. Y esta se ha convertido en un refugio para la flota gallega. Tanto es así que, este año, parte de los cerqueros que habían dejado el País Vasco para pescar sardina en Galicia regresaron en cuanto escaseó la cuota y retomaron la costera hasta que se agotó el cupo y se cerró el caladero.



Berasategui es embajador.

El pescado sostenible inunda las marquesinas de todos los barrios de Madrid

REDACCIÓN / LA VOZ

El Instituto Municipal de Consumo del Ayuntamiento de Madrid y la organización Marine Stewardship Council (MSC) han lanzado la campaña de consumo sostenible de pescado en el marco de la iniciativa #MaresParaSiempre de la organización que otorga el distintivo que garantiza que la pesquería que lo lleva se gestiona garantizando su futuro. La iniciativa, que se desarrollará hasta el 15 de septiembre, tiene como objetivo sensibilizar a los consumidores madrileños sobre la importancia de cuidar los océanos a través de un consumo sostenible de pescado con el sello azul.

La nueva campaña llenará de imágenes las marquesinas de más de cien paradas de autobús de varios barrios de la capital con la imagen de cuatro de los embajadores azules de MSC: los chefs Martín Berasategui y David Jorge, la medallista olímpica Támara Echevoyen y la surfista campeona de Europa Garazi Sánchez.

Orpagu, reconocida como organización transnacional

REDACCIÓN / LA VOZ

La Organización de Palangres Guardeses (Orpagu) se ha convertido en la tercera de España en ser reconocida como OPP (organización de productores pesqueros) transnacional. La directiva de la entidad analizó ayer con la secretaria general de Pesca, Alicia Villauriz, las oportunidades de internacionalización que supone asumir ese rango.

Orpagu cuenta con 57 socios productores, de los que 37 tienen pabellón español y 20 portugueses.

Criando peces con mimos digitales

Un proyecto tecnológico mejorará el bienestar animal y la eficiencia energética en la acuicultura

E. A. REDACCIÓN / LA VOZ

Velar por el bienestar animal a la vez que se reduce el gasto energético, se optimiza el aprovechamiento del alimento y se planifica el crecimiento de algas y peces. Es el objetivo del proyecto Acuicultura Digital Abierta (ADO), que llevará a cabo la UOC (Universitat Oberta de Catalunya) con financiación de la UE, y que prevé el desarrollo de una tecnología

para facilitar el monitoreo preciso y continuo de los parámetros básicos en el agua. Mediante sensores electrónicos de bajo coste, se controlarán parámetros como el pH, la temperatura, la turbidez o el oxígeno del agua en el que se cultivan distintas variedades de peces en Cataluña, donde, según la UOC, hay unas 150 empresas que se dedican a la cría de especies acuícolas, un sector que emplea a más de 2.000 personas.

Pero, además, el proyecto ADO impulsará soluciones tecnológicas que permitan la digitalización de las plantas con elementos básicos. La iniciativa facilitará sistemas de adquisición de información, además de plataformas de

código abierto para almacenarlos y visualizarlos. Uno de los fines es definir formatos de datos y estándares que permitan a productores pequeños y medianos obtener casos de éxito con inversiones mucho menores respecto a otras tecnologías.

Reducción de costes

«Un sistema de digitalización de datos al que se puede conectar un sensor de turbidez puede costar unos 4.500 euros, mientras que una solución con herramientas de código abierto, más básica pero funcional, menos de 400, lo que supone un ahorro de un 90 %», destaca Xavier Vilajosa, coordinador del proyecto.

«No pretendemos hacer competencia al sector, sino dinamizarlo, motivando la digitalización, desarrollando demanda y, por tanto, competencia», añade.

La iniciativa creará soluciones que no requieran intervención humana para obtener y procesar datos ni tampoco experiencia para gestionar la instalación y el despliegue, con lo que se reducirá el número de accidentes. «Significa una mejora tecnológica sin precedentes en la acuicultura, un sector de producción en el que la adopción de tecnología debe estar motivada por casos de éxito e inversiones limitadas, sobre todo en plantas pequeñas», concluye el catedrático de la UOC.