

## CÓMO APROVECHAR LOS DESCARTES...

# Mucho por descubrir bajo el mar

Las lonjas gallegas subastan 278 especies de pescados y mariscos diferentes. Pero esas son solo las que se comercializan. Se capturan muchas más. Algunas podrían explotarse, otras ya no tanto

A. BUÍNCAS

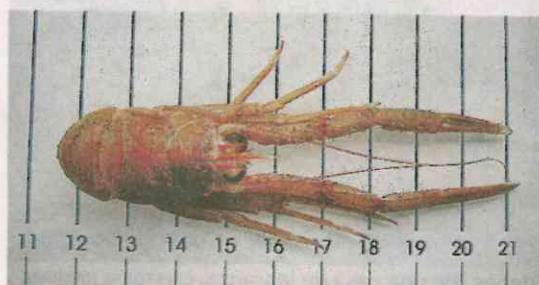
REDACCIÓN / LA VOZ

Son los japoneses los que llevan la fama de comerse cualquier cosa que haya en el mar. Los gallegos siempre han mostrado más remilgos que los nipones a aceptar determinadas texturas —cuesta la anémona y horripila la medusa—, pero no mucho más. Según la plataforma Pescagalicia, en las lonjas gallegas se comercializan 278 especies de pescados y mariscos diferentes. Y aunque los de más salida son la merluza, el rape y el gallo, además de sardina, jurel y bocarte, lo cierto es que también se venden zamborcas, toucas, tomases y rufos imperiales, por más que la mayor parte de los consumidores sean incapaces de ponerles cara.

Pero aún hay más. Muchos más. Variedades que no llegan a la lonja y mucho menos al expositor de las pescaderías. «O que caracteriza a pesqueiras como a do arrastre do sur de Europa é que son mixtas e capturan centenares de especies diferentes», explica Julio Valeiras, investigador del IEO de Vigo. Puede dar fe. No en vano, es el autor de todas las fotografías que ilustran la guía visual de las especies demersales de la plataforma continental, que firma con Esther Abad, Eva Velasco, Antonio Punzón, Alberto Serrano y Francisco Velasco y que es resultado del proyecto Mapdescar. Esa iniciativa del IEO tenía como objetivo caracterizar los descartes pesqueros en el caladero nacional del Cantábrico Noroeste. Cuantificar, catalogar y clasificar todo aquello que subía en el aparejo acompañando a



Son parientes, pero se presentan en el mercado con el mismo nombre: acedia. FOTOS: JULIO VALEIRAS / IEO



La langostilla y el ochavo son especies que presentan muchas posibilidades de aprovechamiento.



El IEO prevé publicar una guía visual sobre las distintas especies de raya.

merluzas, rapes, gallos o cigalas para así tener un conocimiento de las pesquerías y la biodiversidad marina.

## Con papeletas

¿Hay en ese catálogo alguna susceptible de dar el salto al plano comercial? Alguna sí, y, de hecho, ya se han hecho intentos. Otras podrían serlo, «pero no aparecen en cantidade suficiente para ter unha estabilidade no mercado». Y un puñado más tienen amplias papeletas. Sobre todo, entre los crustáceos. Valeiras apunta el caso del variado universo de las arañas de mar, la amplia familia de las *Munidas*, de entre las que ya ha dado el salto al mercado la

langostilla, nombre comercial con el que aparecen en el mostrador tanto la *intermedia*, como la *iris*, la *sarsi* o la *tenuimana*.

Esa es otra. Ocurre que, a veces, la diferencia entre unas y otras especies es tan escasa que «non é fácil identificalas no mar, os mesmos profesionais non son capaces de distinguilas». Sucede con muchas variedades de ace-

*Langostilla, carallo de mar, marujito... son ejemplos de «descubrimientos»*

días, que difieren unas de otras casi únicamente por unas simples manchas en las aletas y, sin embargo, se comercializan todas con aquel apelativo comercial en lugar de especificar si se trata de una golleta o un lenguado lusitánico.

## Amplia experiencia

Aunque queda lejos el ejemplo del fletán —que de ser un simple descarte pasó a protagonizar una guerra— y ya hace tiempo que la flota gallega consiguió colocar el marujito o rock cod en los mercados rusos y de Europa del Este, hay ejemplos más recientes de sacar valor a lo que se descarta. Ahí está el caso del carallo de

mar, que de devolverse a toneladas por la borda ha pasado a ser una especie muy preciada. Tanto, que «ás veces incluso cotiza máis alto que a merluza ou outras especies obxectivo da flota», señala Valeiras.

Apunta también el caso de la pota, «que antes moita se descartaba e agora se aproveita moito máis e se comercializa incluso a máis pequena». O el del pulpo cabezudo o blanco. «Sempre se desembarcou, pero non tiña tanto tirón». Ha ganado en demanda, sobre todo «para conserva». ¿La diferencia con el *vulgaris*? «Que en lugar de ter dúas hileras de ventosas nos tentáculos, ten unha sola». Bueno «e máis cabeza e menos tentáculo», pero perfectamente aprovechable.

Entre los peces también hay variedades susceptibles de dar el salto al mercado y colarse en los menús diarios de los españoles. Señala al ochavo, también conocido como carnalito. Denostado por estos lares, lo capturan las flotas del norte para hacer harina. Pero, según el investigador del IEO, «ten un gran potencial de aproveitamento», con una carne blanca de bastante calidad, aunque se tata de una especie lastrada por su estacionalidad. «Hai anos que hai moito e outros que moi pouco». Pero su comercialización —y valorización— podría resolver un problema importante, no en vano es una de las especies sujetas a la obligación de desembarque, que no puede descartarse, y que, al disponer de tan poca cuota española, se convierte en una especie de estrangulamiento que puede obligar a amarrar la flota.

## ... Y EVITAR QUE SE PRODUZCAN

# Un «coladero» en la red

El proyecto Mapdescar tiene lo que podría ser una cara b. Es el denominado Descarsel, que también lleva a cabo el IEO en el Cantábrico a bordo del buque oceanográfico Miguel Oliver, y que está dirigido a desarrollar estrategias de reducción de descartes pesqueros. Además de buscar fórmulas para ganar en selectividad —empresa hartó difícil en el caso del arrastre—, los científicos intentan sortear las dificultades del veto a los descartes tratando

de demostrar la alta supervivencia de algunas especies cuando se devuelven al mar para conseguir excepciones a la obligación de desembarque y poder retornarlas a su hábitat sin que se descuente cuota. Lo han logrado con la cigala y la raya y, además, han podido obtener un salvoconducto para tirar de nuevo al mar la merluza de palangre cuando esta llega deteriorada a causa de la depredación de esa variada fauna que hay por ahí abajo.

Descarsel también está sirviendo para alimentar la guía visual que el IEO ha publicado en formato manejable, impreso en papel impermeable para que se pueda emplear en el mar y, con una simple ojeada, reconocer la especie de que se trata. De hecho, Valeiras, que ha seguido retratando todo espécimen que emergía de las aguas, habla de una reedición más completa, que incluya el código FAO de la especie —el que se emplea para apuntar las



## Descarsel.

Científicos del IEO, a bordo del Miguel Oliver —que recientemente estuvo en A Coruña— estudian la composición de las capturas. MARCOS MÍGUEZ

capturas en el diario electrónico—, y en español y en gallego. Eso sí, limitándose a la denominación comercial acordada por el Ministerio de Pesca, porque así

como hay variedad de especies, también la hay para referirse a cada una. No hay más que fijarse en el gallo. ¿O rapante? ¿Meiga, entonces?