EL MAR		
Pleamar	**Hora**	**Alt.**
Mañana	2.51	3,80
Tarde	15.12	3,90
Bajamar	**Hora**	**Alt.**
Mañana	9.00	0,80
Tarde	21.17	0,70

	Máx.	Mín.
ALFOZ - O VALADOURO	16	12
BARREIROS	17	13
BURELA	17	13
CERVO	17	13
FOZ	17	13
MONDOÑEDO	16	12
A PONTENOVA	17	13
RIBADEO	18	13
O VICEDO	17	13
VIVEIRO	17	13
XOVE	16	13

EL VIENTO: Mañana, Tarde, Noche

Mar

burela@elprogreso.es

Representantes de OPP Lugo, Absa y cocineros presentaron la campaña en la lonja burelesa. JOSÉ Mª ÁLVEZ

OPP Lugo promociona el consumo de merluza del pincho de Burela

▶ Junto con Absa divulga esta Navidad el producto en redes sociales y a través de un calendario recetario con chefs del grupo Nove

M.D.
burela@elprogreso.es

BURELA. La merluza también llega por Navidad como el turrón. La OPP de Lugo presentó ayer en la lonja burelesa una campaña de promoción del consumo de la merluza del pincho de Burela, que incluye un calendario con recetas de cuatro chefs gallegos del grupo Nove, así como presencia en redes sociales, entre otras acciones para potenciar este producto de carácter «atemporal e cunha relación calidade-prezo estable», destacó el gerente de la OPP, Sergio López.

El acto contó además con la presencia del presidente y el técnico de la OPP-7, Juan José Otero y José Manuel Fernández, y del presidente y el gerente de Armadores de Burela (Absa), Abelardo Basanta y Miguel Neira, pues se trata de una iniciativa de ambas entidades que respalda «los objetivos de la PPC de comercialización, promoción y consumo», precisó López.

Tanto los promotores de la iniciativa como los tres cocineros presentes — Miguel Ángel Campos, Héctor López e Iñaki Bretal— destacaron que se trata de «un produto fresco dispoñible todo o ano». Además participó en las elaboraciones la chef Beatriz Sotelo. «Buscamos un produto de alta calidade e Burela é a única lonxa que nos garante que sexa do último lance e para cociñalo usamos produtos de tempada, como as fabas, os pementos de padrón ou os fungos», explica Campos.

La campaña se articula a través de cuatro mensajes: «O consumo de peixe é sano, gastronómicamente ten moitas posibilidades, péscase 100% coa arte selectiva de anzol e Burela é a capital da merluza do pincho, porque é a lonxa de Galicia con maior volume de quilos e de facturación desta modalidade de pesca e desta especie», subrayó Sergio López; aunque este año descendieron ambos parámetros y subió el precio medio.

Miguel Neira destacó que el 100% de la merluza del pincho de la lonja de Burela se captura en aguas europeas. «Detrás hai unha flota comprometida e cunha fidelidade extraordinaria ao porto de Burela, formada por máis de 30 buques». También resaltó que la experiencia de los más de 150 comercializadores de Burela motiva que «sexan capaces de colocar a pescada en calquera punto de España nun tempo récord».

Los calendarios se distribuirán a nivel local entre los asociados, exportadores y grupo Nove, así como por las redes sociales, pescaderías y diferentes mercados de España en la línea con la promoción que la OPP Lugo hace en ferias. Además, en breve comunicarán una acción social de esta campaña.

Lubrigante y nécora llegaron a 54 euros en la lonja burelesa

DELEGACION

BURELA. Los precios de los mariscos empezaron su escalada de precios. Lubrigante y nécora alcanzaron ayer los 54 euros de cotización máxima en la lonja de Burela. El primero descendió hasta 32 euros, mientras que los ejemplares con menor precio pasaron a 21 euros. De lubrigante se pusieron a la venta 52 kilos por 240 de nécora.

El santiaguiño, muy escaso con solo 15 kilos, cotizó entre 123 y 197 kilos, mientras que el camarón —con solo seis kilos— osciló entre 105 y 171 euros. Además se subastaron 470 kilos de centollo, que pasaron entre 13 y 38 euros por kilogramo. La escasez de marisco se nota en las lonjas, debido al mal tiempo de los últimos días que dificulta el trabajo en la mar.

Caja de nécoras, durante la subasta en la lonja de Burela. JOSÉ Mª ÁLVEZ

LONJAS

BURELA	
Abadejo	7,80-11
Besugo	1
Budión	1-10,70
Cabra	1,15-2
Calamar	10,40-17,80
Congrio	1,10-4,35
Chicharro (caja)	10,25-16,12
Escacho	1,10-11,10
Faneca	1,20-4,90
Gallo	2,95-16,90
Lenguado	9,90-32
Pancho	1,10-12,70
Pescadilla	1,10-13,70
Pota	6,10-6,40
Pulpo	6,45-13,40
Rape	10-15,90
Robaliza	2,90-33,80
Rodaballo	21,30-27,90
Salmonete	8,90-18
Sargo	1,50-15,30
Merluza	2,90-26,40
Bertorella	1-7,20
Pez palo	1,70-1,90
Maruca	1,95-3

CELEIRO	
Abadejo	5,9-9,2
Bertorella	3,4-8,3
Budión	5,3-8,7
Cabra	6,8-15,2
Centollo	12-41
Choco	9-9,8
Congrio	1,4-5,3
Escacho	5,6-10,4
Faneca	2,1-3,4
Gallo	5,6-8,9
Lenguado	20,5-26,7
Lubina	18,9-26
Lubrigante	35-50
Maruca	2-2,9
Merluza pincho	7,7-26,4
Merluza volanta	3,9-13,9
Pez palo	2,3-4,6
Pulpo	7,2-10,5
Rape	7,2-10,5
Raya	15,8-18,6
Rodaballo	28-40
Salmonete	14,9-20,9
San Martiño	10,4-20,2
Sargo	6,2-14,3

PREDICCIÓN

Viento de componente oeste al sudoeste que soplará con fuerza 4 a 6. En cuanto al estado del mar habrá fuerte marejada, visibilidad regular, mar de fondo del noroeste con olas de 2 a 3 metros de altura.

VIERNES, 21 DE DICIEMBRE DEL 2018 • Navia Castrillón, 19. Viveiro • redac.viveiro@lavoz.es • www.lavozdegalicia.es/amarina/ • Teléfono: 982 570 630 • ISSN 1888-5128

La Voz de A Mariña

Queda un día
Hoy, viernes, es el último día para comprar lotería; mañana será el «día de la suerte y de la salud»
Pag. 2

Carlos Nuevo
El cronista oficial de Viveiro se jubila hoy como profesor; le entrevistamos en La Voz
Pag. 12

El percebe, a 127 euros el kilo, «rey y señor» en Puerto de Vega

La merluza de calidad también «reina», más tras la boda de Marta Ortega

D. GAYOSO / S. C.
RIBADEO / LA VOZ

La venta de percebe ayer en Puerto de Vega, lonja de referencia de este producto en el Occidente de Asturias (a donde van a comprar también muchos restauradores mariñanos), concluyó con la venta de 264 kilos. La media fue de casi 49 euros el kilo, llegándose a pagar hasta 127 euros por un kilo de este crustáceo. La venta de este jueves fue algo mejor que la del día anterior, aunque se espera que los días fuertes sean hoy y mañana sábado. Todo dependerá de las condiciones en la mar, que a priori se esperan buenas.

Hay que recordar que hoy y también sábado y domingo los percebeiros aún faenarán en A Mariña y el Occidente y a medida que se acerque Nochebuena y Navidad subirán más los precios. Ayer también hubo subasta de mariscos en Burela, que cotizaron bien (incluidos centollos), aunque la puja será mayor aún hoy si el mar no lo impide.

La merluza de calidad de Celeiro y Burela es la «reina» de los mares y mercados estos días en A Mariña; se revalorizó, más tras ser muy apreciada en la boda del año, la de Marta Ortega, heredera de Inditex. Todo ayuda.

Ayer además en Burela se presentó la promoción de la merluza del pincho para esta campaña de Navidad, promoción por todo lo alto (información completa en las páginas de Marítima). Elaboraron un calendario para 2019 con recetas de prestigiosos chefs del Grupo Nove a base de merluza del pincho.

Animada subasta de mariscos la de ayer por la tarde en la lonja burelense. X. RAMALLAL / P. LOSADA

En Puerto de Vega esperan hoy más percebe.

Burela promociona su merluza (en Marítima).

Chefs del Grupo Nove idean doce recetas con merluza del pincho de Burela

M.C. BURELA / LA VOZ

La campaña promocional de la merluza del pincho de Burela incluye doce recetas (una por mes del 2019) elaboradas por 4 chefs del Grupo Nove. Éstas son dos de ellas.

POR HÉCTOR LÓPEZ

Merluza del pincho de Burela en salsa verde de algas y erizos

Ingredientes: merluza del pincho de Burela, codium, lechuga e mar, spaguetti de mar, kombu, erizo de mar, ajo, harina, vino blanco, caldo de merluza, patata, ajada.

Elaboración: Salsa Verde: doramos el ajo en el aceite. Añadimos las algas, un poco de harina, vino blanco y el caldo de merluza. Dejamos cocinar todo unos minutos, trituramos y colamos. Cocinamos las patatas en el caldo de la merluza. Una vez cocinadas, las machacamos con un poco de ajada. Cocinamos el lomo de merluza a 65 grados. Montamos el plato con la patata escachada haciendo un círculo. En el medio ponemos la salsa verde, las algas, el erizo y unas gotas de ajada. Terminamos con la merluza y un chorro de aceite.

POR IÑAKI BRETAL

Merluza del pincho de Burela a la sal de algas

Ingredientes: merluza del pincho de Burela, sal gorda, lechuga de mar.

Elaboración: Limpiamos la merluza y la cortamos en raciones. Las envolvemos con lechuga de mar. Cubrimos con sal gorda y metemos en el horno. Al quitarla del horno, eliminar la capa de sal de encima.

Burela promociona por Navidad y a nivel nacional su merluza del pincho

150 empresas colocan en tiempo récord esta especie en cualquier punto de España

MARÍA CUADRADO
BURELA / LA VOZ

Cargos de la OPP, de ABSA y chefs del Grupo Nove presentaron ayer la campaña en la lonja. PEPA LOSADA

Representantes de la Organización de Productores Pesqueiros de Lugo OPP-07 y de Armadores de Burela (ABSA) presentaron ayer la campaña promocional *Merluza de Burela en Navidad*, y lo hicieron en la rula del puerto local, la principal lonja gallega en comercialización de merluza del pincho. Pendientes del balance definitivo de ventas y facturación de este año, desde la OPP-07 avanzaron ayer que, a 30 de noviembre, la lonja de Burela ya llevaba comercializados unos 7 millones de kilos con una facturación de 38 millones de euros. En el 2017, con datos completos de todo el ejercicio, las capturas de esta especie ascendieron a 10.400.000 kilos, que generaron una facturación de 52,6 millones.

El gerente de la organización, Sergio López, aseguró que el objetivo de esta campaña es mejorar el consumo de merluza a lo largo de todo el año. Recordó que la ingesta de pescado es sana, que gastronómicamente y en el mundo de la restauración esta especie tiene muchas posibilidades, que se emplea un arte de pesca muy selectivo basado en la captura pieza a pieza y en el que el buen hacer de los pescadores garantiza un producto de máxima calidad. Finalmente, quieren divulgar que Burela es la capital de la merluza del pincho, al ser la lonja gallega con mayor volumen, tanto de kilos como de facturación, de esta modalidad de pesca y de esta especie.

En esta primera campaña promocional que llegará esta Navidad a toda España a través de medios y redes sociales, colaboran restauradores del Grupo Nove. Cuatro de ellos han ideado doce innovadoras recetas a base de merluza y de otros productos de proximidad que se plasman en los calendarios del 2019, que se difundirán próximamente. López recordó que la merluza del pincho es una especie que presenta una relación calidad-precio estable a lo largo de todo el año.

Compromiso de la flota

Por su parte, el gerente de ABSA, Miguel Neira, reconoció que, aunque este año se ha registrado una pequeña reducción de capturas y de ventas de esta especie, así como un incremento de precio medio, «o 100 % da pescada que se recolle en augas europeas e que se vende nesta lonxa faise con arte de pincho, unha modalidade selectiva, capturada peza a peza e onde o máis importante é conservar a calidade do produto». Incidió en que detrás de esta iniciativa hay una flota comprometida que confía en el puerto burelense «e coa que temos unha fidelidade extraordinaria». Aseguró que más de 30 buques distribuyen habitualmente merluza del pincho en Burela y más de 150 exportadores y comercializadores «cunha traxectoria e experiencia importantes, son capaces de colocar as nosas pescadas en calquera punto de España nun tempo récord. E iso é calidade do produto».

> Desde ABSA dicen que más de 30 buques comercializan esta especie en esta lonja mariñana

El presidente del Grupo Nove, Miguel Ángel Campos, aplaudió la iniciativa por novedosa e ilusionante, y destacó la calidad del producto: «A lonxa de Burela a única que nos garante unha captura de pescada con anzol e de último lance». Por su parte, los también chefs Héctor López, quien destacó que la merluza es uno de los pescados más polivalentes, e Iñaki Bretal dieron a conocer algunas de las recetas que se incluirán en el almanaque. La otra restauradora es Beatriz Sotelo.

La flota atunera reduce hasta el 0,15 % las capturas de tiburones y rayas

MADRID / EUROPA PRESS

La flota atunera española que opera en el Índico ha reducido en un 10 % la mortalidad por capturas accidentales de otras especies como tiburones, rayas, tortugas o mamíferos desde el 2016, cuando inició en colaboración con WWF el Proyecto de Mejora de Pesquerías (FIP, por sus siglas en inglés).

Según los resultados de los tres años de aplicación del Código de Buenas prácticas en su actividad pesquera, las capturas incidentales del cerco se ha reducido a niveles «prácticamente nulos frente a las registradas por otras artes, como el palangre y las redes de enmalle a la deriva». El *Estudio de la flota atunera española* concluye que la muerte se sitúa en un 0,15 % en el caso de tiburones, mantas y rayas (los condrictios) en menos del 0,3 % en el caso de las tortugas y nula para los mamíferos marinos.

Los datos han sido presentados por la Organización de Productores Asociados de Grandes Atuneros Congeladores (Opagac) a la Comisión del Atún del Océano Índico (IOTC) e indican también que en el caso del tiburón sedoso, la especie con mayor índice de captura incidental en los cerqueros, el nivel de mortalidad es de 1,3 %.

Entre las medidas aplicadas destaca el uso de disposición de concentración de peces (FAD, por sus siglas en inglés) no enmallantes. Estos dispositivos suponen más del 90 % de los usados por la flota española en el Índico.

La Xunta deniega ayudas para vigilancia y contratación de biólogos a varios pósitos con sanciones por vinculadas a la venta

R. ESTÉVEZ, A. GERPE
VILAGARCÍA / LA VOZ

Los responsables de seis cofradías gallegas, Carril, Vilaxoán, Rianxo, Aldán, Ferrol y Barallobre, aún intentan digerir el contenido de una notificación que les ha llegado de la Consellería do Mar. En ella, la Xunta les indica que no ha admitido a trámite su solicitud de ayudas para hacer frente a los gastos de los servicios de vigilancia y asistencias técnicas, una medida que también afecta a la recién creada entidad Rañeir@s Ría de Arousa. No solo no recibirán nuevas ayudas, explicaba ayer el patrón mayor de Carril, sino que se les notifica que deberán devolver cantidades percibidas en los últimos años.

Desde la Consellería do Mar indicaron que «do medio cento de solicitudes recibidas só se denegaron sete» y explican, someramente, que la medida se debe «ao incumprimento dos requisitos para ser beneficiarios».

Venta de almeja pequeña

Los patrones mayores consultados lo tienen claro: atribuyen este castigo a la existencia, en los últimos doce meses, de algún tipo de multa o sanción por la comercialización de almeja de talla de menor de la exigida.

Los pósitos consultados están preparando ya alegaciones y recursos contra esta decisión de la Consellería do Mar. La consideran, para empezar, «completamente desproporcionada», en palabras del patrón mayor de Carril. José Luis Villanueva considera que la retirada de estas ayudas, capitales en la economía de las cofradías, condenará a las más pequeñas a la desaparición, y a las que tienen cierta entidad a deshacerse de los servicios de vigilancia y asistencia técnica. «Os gardacostas da Xunta terán que facerse cargo da vixilancia, e as agrupacións de marisqueo quedarán sen biólogo, a non ser que o asuma a Xunta», comentaba ayer el responsable del pósito carrilexo. No es el único que echaba esas cuentas. El patrón mayor de Rianxo, Miguel Iglesias, considera que «se non recibimos esas subvencións non poderemos pagar o persoal, e a Xunta terá que tomar medidas e facerse caso del».

Posible insolvencia

Alberto Muñoz, representante legal de varios pósitos afectados, asegura que esta decisión de Mar puede llevar a algunos a la insolvencia. También lo cree así el patrón mayor de Barallobre, Jorge López, quien considera esta medida de la Xunta «unha invitación para que pechemos as portas e lles deamos as chaves». «Ás confrarías —abunda en esa idea el patrón mayor de Carril— xa as quixeron facer desaparecer coa Lei de Acuicultura e non foron capaces. E este é un paso máis cara a ese obxectivo». En cualquier caso, la decisión de Mar aún no es firme. Queda la opción de las alegaciones, y en ello están los afectados.

En el caso de Rañeir@s Ría de Arousa, desde Mar explicaron que la denegación se produjo al no responder a un requerimiento.