

La Voz de A Mariña

Cáritas Viveiro

Cerca de cien familias del municipio fueron ayudadas por Cáritas Interparroquial
Pag. 5



Canguro Express

Daniel Villarino acaba de crear en Foz una empresa para cuidar a niños y mayores
Pag. 12

Celeiro y Burela procuran eliminar el anisakis de la merluza fresca

Las tripulaciones de barcos celeirenses perfeccionan el eviscerado del pescado

VIVEIRO / LA VOZ

Numerosos pescados frescos, tanto de la pesca extractiva como de la acuicultura, pueden contener parásitos. Aunque la lista es larga, el más conocido de todos ellos es el anisakis. Tan cierto como que al consumidor le produce rechazo ver el pescado con gusanos es que el riesgo de que afecten al ser humano prácticamente no existe si no se come crudo o poco cocinado. Conscientes de esa realidad, y como juntos convierten a A Mariña en el reino de la merluza fresca, armadores de Celeiro y de Burela redoblan esfuerzos en la lucha contra el anisakis.

Más de cuatrocientos tripulantes de barcos de Puerto de Celeiro perfeccionan su formación en el eviscerado de la merluza, procurando que llegue al consumidor sin ese parásito. Es parte de la primera fase de un proyecto impulsado por la Organización de Productores Pesqueros Puerto de Celeiro con Anfaco-Cecopesca. Y en esa línea de trabajo se enmarca la visita de esta mañana a locales de comercializadores de la lonja celeirenses, donde tripulaciones de tres palangreros de Gran Sol pueden comprobar «en primera persona las especificaciones que demanda el cada vez más exigente mercado del pescado fresco». Desde Puerto de Celeiro encuadran sus acciones contra el anisakis en su «camino hacia la excelencia medioambiental y de calidad de sus productos».

Tripulantes de palangreros de Gran Sol integrados en Armadores de Burela y en la Organización de Productores Pesqueros



Las lonjas de Burela y Celeiro —en la imagen— facturaron 106 millones con la merluza fresca. P. LOSADA

de Lugo también tratan de mejorar el eviscerado de la merluza a bordo. De momento sin un programa formativo organizado colectivamente, se esfuerzan con el propósito de eliminar el anisakis de la merluza para que llegue al consumidor en las mejores condiciones posibles.

Cocinarla como siempre

Paralelamente, en una experiencia pionera, dos palangreros de Burela prueban en caladeros europeos dos equipos que inertizan el anisakis en las vísceras de la merluza. Así las tiran al mar con ese parásito muerto, con el objetivo de evitar que se propague más por el medio marino. Puerto de Celeiro también tra-

baja en la «correcta devolución de los subproductos al mar».

Aparte de las acciones que tanto los armadores de Celeiro como los de Burela tienen en marcha para incrementar las garantías sanitarias y la imagen de su producto estrella, la merluza fresca, desde las organizaciones de productores de esos puertos subrayan que el consumidor puede comer pescado sin temor a los parásitos si lo cocina como tradicionalmente se hace en España. Y recuerdan que deben congelarlo previamente a quienes opten por prepararlo poco cocinado o crudo, en presentaciones como el sushi.

El sector pesquero Burela y Celeiro y, por extensión, todas

las empresas que pivotan alrededor de esos dos puertos y lonjas, han declarado la guerra sin cuartel al anisakis porque apuestan por seguir viviendo del mar y por contribuir a la conservación del medio marino. De modo directo, y solo contando las facturaciones por la primera venta, Burela y Celeiro movieron el año pasado más de 134 millones de euros, de los cuales 106 procedían de la merluza. Juntas, las dos lonjas convierten a A Mariña en un gran mercado marino en el panorama europeo porque comercializan siete de cada diez merluzas frescas que salen de Galicia y facturan el 75 % del dinero que deja ese pescado en la comunidad autónoma.



La estrella marca el lugar del epicentro de terremoto. IGN

Un terremoto de 2,4 al noreste de Burela pasó desapercibido para la población

VIVEIRO / LA VOZ

No consta que la población de las localidades más próximas percibiese el terremoto de magnitud 2,4 que se registró al noreste de Burela, en las proximidades de la localidad pero en el mar Cantábrico. El Instituto Geográfico Nacional detectó ese movimiento sísmico anteayer, miércoles, a las once y media de la noche. El epicentro estaba a doce kilómetros de profundidad.

También anteayer, día 24, pero a las ocho menos cuarto de la noche, el Instituto Geográfico Nacional registró otro terremoto de 2,3 al suroeste de Serra de Outes, en A Coruña. Y ese mismo día, a las siete y media de la mañana, detectó otro movimiento sísmico de 2,6 en A Pobra do Brollón, en la provincia lucense.

Más detalles y la ubicación precisa del temblor de la tierra de Burela y de los otros dos pueden consultarse en la página web del Instituto Geográfico Nacional (<http://www.ign.es>), que incluye un listado con los lugares donde se registra una actividad sísmica de una magnitud igual o superior a 1,5 grados en la escala Richter.

f Suasbarras
COVAS-Viveiro
982 56 07 07

Casa de Xantar

Astixolar

Cocido

Sopa de cocido
Cocido completo
Chosco con repolo
Lacón con grelos