

**EL RETO DE ECOEMBES****2.000 euros para el Concello que más y mejor recicle**

Una veintena de animadores de Ecoembes recorren desde el lunes Galicia difundiendo la campaña "Recicla, respira e supérate. Únete ao Reto!" para aumentar el reciclaje de envases. Ayer estuvieron en Viveiro para informar y concienciar a la gente. Y con un reto: el concello que más recicle gana 2.000 euros para una acción social.

**FESTA DA PRIMAVERA****Mañana, de la Asociación de Axuda aos Enfermos Mentais**

La Asociación de Axuda aos Enfermos Mentais de A Mariña organiza mañana, jueves, una fiesta, la fiesta de la primavera, con una excursión a la fábrica de Sargadelos, con la que están muy ilusionados los integrantes de la asociación, para ver la elaboración de la cerámica, y luego una comida y fiesta en el hotel Nordés, en Burela en la que no faltarán las sorpresas para los asistentes.

## La OPP de Lugo lleva al Salón Gourmet de Madrid merluza del pincho y caballa

BURELA / LA VOZ

Hoy miércoles 9 de mayo se presenta en Madrid, en el marco del "Salón de Gourmets" y dentro del programa de la Confederación Española de Pesca (CEPESCA), la "Guía de Buenas Prácticas: hacia una pesca sostenible y responsable" que acaba de editar la Organización de Productores Pesqueros de Lugo (OPP7).

Esta guía nace para recopilar las buenas prácticas de los socios de la OPP Lugo en términos socio-laborales, de actividad, medioambientales y de comercialización. El gerente de la OPP, Sergio López, se encargará de la presentación de la guía en el stand con el que CEPESCA cuenta en la feria del Salón Gourmet.

Además de la presentación de la guía, los visitantes tendrán la posibilidad de degustar una selección de productos pesqueros, entre los que destacan los promocionados por la OPP Lugo: la



Merluza del pincho y caballa en la guía saludable de pesca. P. LOSADA

merluza del pincho de Burela, como especie de mayor importancia comercial en su lonja, y la caballa, como un pescado azul de temporada de importante rentabilidad para las flotas de cerco y arrastre de litoral.

El Salón de Gourmets, que se

está celebrando esta semana en Madrid, sirve de magnífico escaparate de promoción de los productos pesqueros de la costa de Lugo. La OPP de Lugo participa dentro del espacio "El Mapa de los Sabores del Mar" de CEPESCA.

## Cursos de operador de grúa hidráulica, de máquina forestal y carretilla elevadora

VIVEIRO / LA VOZ

Xesintec, empresa de Xestión Integrais Técnicas, organiza cursos de operador de carretilla elevadora, de transpaleta eléctrica y de plataformas elevadoras en A Mariña Central este sábado; en Alfoz, Burela, Foz, Lourenzá, Mondoñedo y O Valadouro. Informan en el 630-128517. La fecha límite de inscripción acaba mañana, jueves. También ofrecen cursos de operador de maquinaria forestal, desbroce jardín y agrícola y de operador de grúa hidráulica para camión o barco. Igualmente, un curso de manipulador de alimentos. Xesintec es una empresa acreditada por la Fundación Estatal para la Formación y el Empleo. Cursos dirigidos a autónomos, parados o trabajadores en activo.

# La merluza de Burela y la caballa, ensalzadas en el Salón de Gourmets

## DELEGACIÓN

**A MARIÑA.** La Organización de Productores Pesqueros de Lugo (OPP7) participó en el Salón de Gourmets que se celebró esta semana en Madrid para promocionar la merluza del pincho de Burela, «como especie de mayor importancia comercial en su lonja», y la caballa, «como un pescado azul de temporada de importante rentabilidad para las flotas de cerco y arrastre de litoral». Los asistentes pudieron degustar merluza con tapenade y pimiento asado con caballa en escabeche.

La degustación, que fue un éxi-

to, se llevó a cabo en el stand de la Confederación Española de Pesca (Cepesca), que tuvo entre sus visitantes a la ministra Isabel García Tejerina. Esta promoción se enmarca en el programa de Cepesca 'El mapa de los sabores del mar', que destaca el origen, la zona y la arte de pesca con la que se captura la especie, además de sus principales propiedades nutritivas y gastronómicas.

Desde la OPP de Lugo, cuyo gerente es Sergio López, destacan que el Salón de Gourmets es un «magnífico escaparate» para la promoción de los productos pes-



Sergio López en la presentación y preparaciones de caballa y merluza. AMA

queros, pero además sirvió también para presentar la 'Guía de buenas prácticas: hacia una pesca sostenible y responsable' que acaba de editar la organización.

«Esta guía nace para recopilar las buenas prácticas de los socios de la OPP Lugo en términos socio-laborales, de actividad, medioambientales y de comercialización».

nueva jornada de MercoTapeo en Covas, con descuentos en varios negocios participantes y ruta de tapas en A Cruta, Aquitania, A Parada, Sixties, Calipizza, As Tixolas, Dékada, Bora Bora y Nautae. Cada uno ofrece dos recetas a 1,50 euros y se sortean semanalmente 100 euros.

La propuesta gastronómica se traslada mañana a Celeiro y Xove. Los bares del puerto —Rancho Chico, Rolindes, O Celeiriño, Ancora y Chiringuito del Muelle— impulsan el Celeitápate, con tapas a dos euros que también dan derecho a participar en un sorteo.

En Xove sirven tapas mañana a partir de las ocho de la tarde. A Fuga, A Roda, Bar Cocina, Centro Cívico, O Cabaliño, O Refugio, Onde Sempre y Bar Pepe. Los pinchos cuestan dos euros y el último viernes del mes sortean 150 euros.

## Galicia bombardea Madrid con sus delicatesen pesqueras

*Los productores de Lugo llevan al Salón de Gourmets sus dos joyas de la corona: la merluza y la caballa*

F. F. REDACCIÓN / LA VOZ

Representantes de la flota gallega se quitaron por un momento el traje de faena para viajar a Madrid, a la 32.ª edición del Salón de Gourmets, a contar las bondades del pescado que capturan y, de paso, explicar a los profanos dónde y cómo lo hacen. Allí desplegaron ayer sus dotes comerciales portavoces de la organización de productores pesqueros (OPP) de Lugo para contarlo todo acerca de sus dos grandes joyas, la merluza y la caballa, y también para detallar su guía de

buenas prácticas. Una especie de biblia que rige para su actividad pesquera, centrada, tradicionalmente, en los caladeros de Gran Sol, y que en el 2017 se tradujo en unas capturas de 10.200 toneladas de merluza de pincho, que alcanzó un valor de 56 millones; y 3.930 de caballa, valoradas en cuatro millones, haciendo uso de artes selectivas como el palangre de fondo (pincho), el arrastre de litoral y el cerco artesanal.

Porque la OPP Lugo, como el resto de organizaciones integradas en la Confederación Española de Pesca (Cepesca), presume de su compromiso con la sostenibilidad. La patronal, que agrupa a 800 empresas pesqueras, 1.000 buques y cerca de 10.000 tripulantes, desplegó en el Salón de Gourmets el *Mapa de los Sabores del Mar* para mostrar, de forma



La ministra Tejerina y el secretario general de Cepesca, Garat.

interactiva, el origen, zona y arte de pesca, así como las propiedades nutricionales y gastronómicas, de una selección de siete especies de las más de 1.000 que capturan los pescadores españo-

les. Dos de ellas eran la merluza y la caballa gallegas.

El debut del mapa interactivo de Cepesca concluyó con la presentación, por parte del director gerente de la Cooperativa de Ar-

madores de Pesca del Puerto de Vigo (ARVI), Edelmiro Ulloa, del Vigo SeaFest, que por segundo año convertirá a la ciudad, del 5 al 8 de julio próximos, en capital mundial de la pesca.

En el Salón de Gourmets, que finaliza hoy, participó también ayer Conxemar para promocionar su especialidad: los productos congelados. El cocinero Alberto Moya preparó varios platos con ellos, que son de la «misma calidad que los frescos».

Anteayer, la Organización de Productores de Pesca Fresca del Puerto y Ría de Marín (Opromar) asombró con unos postres elaborados con descartes o especies poco conocidas: trufa de chocolate con lirio y pulpo, filloas de crema catalana con escacho y tartitas de hojaldre de merluza negra.