

Burela y Celeiro, referentes españoles en la guerra abierta contra el anisakis

Pincheiros de los dos puertos trabajan en la eliminación del parásito del pescado

S. S. VIVEIRO / LA VOZ

Ya en 1882 La Voz de Galicia informaba de que en la plaza de A Coruña habían aparecido pescados frescos con gusanos. Eran anisakis, los mismos de los que se habla más que en los últimos años por el riesgo que entraña para la salud si se consume pescado crudo o poco cocinado. Presente en el medio ambiente marino, donde se propaga, el parásito vive en numerosos pescados. Concienciados de la necesidad de combatirlo, tanto en el mar como para que no llegue a los consumidores, Burela y de Celeiro son referentes españoles en la lucha contra el anisakis.

Sergio López, gerente de la Organización de Productores Pesqueros de Lugo, y Manuel Bermúdez, técnico de la Organización de Productores Pesqueros de Celeiro, fueron invitados por la Secretaría General de Pesca a explicar el papel de la flota marítima en la guerra abierta contra



Serrano, Bermúdez y López, en la jornada de la Secretaría de Pesca donde se habló del anisakis. SEGEPESCA

un gusano que preocupa al sector y a los consumidores. Ante comercializadores, grandes distribuidores de alimentación y organismos de trazabilidad, López contó la experiencia de dos pincheiros de Burela con las máquinas que matan el parásito a bordo, con lo cual se evita que vuel-

van al mar con él vivo y continúe reproduciéndose. Bermúdez detalló la formación de las tripulaciones de los veintidós pincheiros celeirenses para mejorar el eviscerado en los barcos, que completan con una segunda evisceración en lonja, con el propósito de que el consumidor

reciba el pescado fresco sin rastro de anisakis.

José Luis González Serrano, director general de Ordenación Pesquera y Acuicultura, anunció en el foro celebrado en Madrid la creación de un grupo de trabajo que coordinará medidas contra ese parásito del pescado.

Cocinar el pescado o congelarlo elimina los riesgos

Burela y Celeiro se esmeran como nadie en la guerra contra el anisakis porque son conscientes de la inquietud que genera en los consumidores. Buena parte de los pescados frescos contienen ese parásito desde hace más de un siglo. Durante las últimas décadas se ha extendido más al medio ambiente marino cuando unos peces comen las tripas contaminadas de otros. Su incidencia sobre la salud humana empezó a alcanzar notoriedad en España al aparecer casos de personas con problemas gastrointestinales o alergias tras consumir pescado crudo, como el sushi, o poco cocinado, como el ceviche.

Organismos sanitarios, organizaciones de consumidores y los propios pescadores coinciden en recordar que con las preparaciones tradicionales los riesgos para la salud se minimizan o desaparecen. Basta cocinar los pescados frescos al menos a una temperatura de 60 grados o, si se va a comer crudo o semicrudo, con congelarlo a menos de 20 grados durante un mínimo de 24 horas.