El boicot ecologista obliga a Galicia a explicar en Bruselas su pesca de tiburón

El sector detalla ante representantes diplomáticos de la UE cómo es la explotación

E. ABUÍN
REDACCIÓN / LA VOZ

La flota envía a Vigo las capturas de escualos que realiza en el Atlántico, el Índico y el Pacífico. GUSTAVO RIVAS

Sí. España pesca tiburón. Y es básicamente la flota gallega la que lo captura. Pero lo hace de la misma forma que explota la merluza, «nunha liña sostible e responsable», traslada Sergio López, gerente de la OPP Lugo, no como el sacrilegio que «determinadas organizacións ecoloxistas» pretenden hacer ver que es. Y con éxito, por cierto. Ahí está el veto que algunas compañías navieras y aéreas, a instancias de los conservacionistas, han impuesto al transporte de las capturas de tiburón, las cada vez mayores trabas a su explotación o la intención de incluir en la lista de especies protegidas del CITES algunos tiburones que captura Galicia sin justificarlo con datos científicos. Y lo peor de todo es que hasta parece que han convencido a la Comisión Europea, a la que no ven poner suficiente énfasis y empeño en defensa de esta pesquería que, a fin de cuentas, interesa mucho a España y a Portugal, y de forma moderada a Francia y al Reino Unido.

Para tratar de contrarrestar lo que consideran «ataques indiscriminados de varias organizaciones ecologistas», allá se fueron a Bruselas López, con Edelmiro Ulloa, de la Cooperativa de Armadores de Vigo (Arvi), y Javier Garat, de Cepesca. Los tres se afanaron en desmontar mitos y contar realidades de lo que es la pesca de escualo ante un público compuesto por representantes diplomáticos de distintos Estados miembros, miembros de la DG Mare (Dirección General de Asuntos Marítimos y Pesca), eurodiputados y, sí, también ecologistas, de WWF y de Shark Trust.

Ese gran desconocido

«Existe un gran desconocimiento por parte de la sociedad, de los Gobiernos de muchos países de la UE y del Parlamento Europeo sobre la realidad de la pesca de escualos», prologó Garat. No se sabe —o no se quiere que se sepa—, por ejemplo, que la flota no captura tiburón zorro, ni oceánico, ni blanco, ni el ballena, ni el martillo... Que de las 500 especies distintas que existen, las capturas que realizan 170 de los 209 palangreros de superficie españoles —arte de anzuelo selectivo donde los haya— son solo de tintorera o tiburón azul —quenlla en Galicia— (un 88,5 % de los tiburones desembarcados) o de marrajo dientuso (9,47 %). Que en el 2017, la flota española descargó 55.229 toneladas. Que los barcos pescan en el Atlántico, el Índico y el Pacífico y envían el producto a Vigo para ser procesado y distribuir después la carne en España, pero también en el resto de la UE, Latinoamérica, Ucrania y Rusia y las aletas en Hong Kong, Japón, China y California.

> «Existe un gran desconocimiento por parte de la sociedad sobre esta pesquería»

Y, sobre todo, desconocen que del tiburón se aprovecha todo, de ahí que a la flota española no le interese el *finning* —quedarse con la aleta y tirar el cuerpo del tiburón—. Al margen de ser alimento, la piel se utiliza para artículos de cuero y gelatina; las espinas, para cosméticos, suministros médicos e, incluso, como fertilizante nitrogenado; los dientes, para accesorios, y las vísceras, para aceites lubricantes.

Como alimento, ahí está su valor nutritivo: ocho vitaminas diferentes, entre las que destacan la A, la B y la E. Las que se metieron al cuerpo los asistentes al taller, pues finalizó con una degustación de platos de tiburón capturados, sí, por la flota gallega.

La OPP-7 Lugo ensalza la caella del palangre de superficie

DEELGACIÓN

BURELA. La OPP-7 de Lugo, junto con la Cooperativa de Armadores de pesca del Puerto de Vigo (Arvi), promovieron un Taller Internacional sobre la gestión pesquera de tiburones a través de la Confederación Española de Pesca (Cepesca). Esta jornada se celebró en Bruselas y estuvo en ella el gerente del organismo lucense, Sergio López.

El objetivo de esta jornada es sensibilizar y explicar a representantes de instituciones europeas las características y problemáticas de la pesquería de Palangre de Superficie, una de las artes de pesca más selectivas y con buenas prácticas en su gestión, para evitar capturas incidentales de aves y tortugas. Al finalizar se degustaron recetas con caella y marrajo.

Productos degustados y un momento de la jornada. AMA