

EL MAR		
Pleamar	Hora	Alt.
Mañana	2.02	3,40
Tarde	14.34	3,60
Bajamar	Hora	Alt.
Mañana	8.09	1,20
Tarde	20.50	1,00

ALFOZ - O VALADOURO	BARREIROS	BURELA	CERVO	FOZ	MONDOÑEDO
Máx. 22 Mín. 12	Máx. 22 Mín. 13	Máx. 22 Mín. 14	Máx. 22 Mín. 13	Máx. 22 Mín. 13	Máx. 22 Mín. 12
A PONTENOVA	RIBADEO	O VICEDO	VIVEIRO	XOVE	EL VIENTO
Máx. 23 Mín. 13	Máx. 21 Mín. 14	Máx. 22 Mín. 13	Máx. 22 Mín. 13	Máx. 22 Mín. 13	Mañana Tarde Noche Var. ⚡ ⚡

Mar

burela@elprogreso.es



A lanchiña de Tapia Punta Galiño e o caceiro de Santurtzi Demar, repostando gasóleo onte en Burela. D.V.

Os peláxicos xa están no cantil entre os boniteiros

► O peixe falloulles nos últimos días ás lanchas da cacea, ás que se lles achegaron os arrastreiros nas posicións onde había peixe

X. LOMBARDEIRO
BURELA. Prezos aceptables, con medias de catro euros en quilo, pero atrancos na pesca do bonito como a presenza dos arrastreiros peláxicos franceses e irlandeses no medio das lanchas e barcos do

curricán, marcan un momento na costeira que pode determinar o éxito ou a fracaso da mesma para moitas tripulacións.

En Burela segue a entrar bonito e nótase o movemento tamén para surtirse de combustible e xeo, sen

embargo nestes últimos días a moitos dos barcos que faenan por fóra do cantil, o peixe falloulles.

Así o corroboraba Carlos, do Mar de Arnea, unha lancha asturiana que traballa ao costado da Punta Galiño, outra lancha pequena de Tapia que tamén vende en Burela. «Estamos traballando a 30 millas da costa, descantilando, pero estes días non estamos pescando ben, o peixe está moi no fondo e non come; algo por outra

parte habitual neste tempo da costeira».

Máis preocupación lle ocasiona a presenza dos arrastreiros no caladoiro: «Deberían poñerlles un límite de millas para traballar, que non se achegaran tanto á costa, porque veñen e acaban con todo, tamén golfinos e baleas».

O modo de operar é coñecido. Polos sistemas de xeolocalización miran onde están os barcos de cacea e «ás sete ou ás oito da tarde, pouco antes de que nos outros levantemos as liñas, aparecen; logo largan e arramplan con todo o bonito durante a noite».

Ou o collen arreo e todo maza-do para as súas bodegas ou o espantan. «Isto pasa porque alguén llelo permite», di este mariñeiro do barco do occidente astur. «En cambio, cos grandes tanqueiros bascos e cántabros, que faenan máis por fóra, non se atreven; entre eles non se meten», sinala.

VENDAS EN BURELA. No tocante á facturación na lonxa de Absa co bonito, no que vai de ano está xa por riba das cifras da costeira do 2017. Segundo datos da plataforma tecnolóxica Pescadegalia, en Burela vendéronse xa 644.168 quilos de bonito, cunha facturación de 2.778.619 euros. Por estas datas, o ano pasado ían 2,4 millóns de euros e 510.000 quilos. O prezo medio baixou un chisquiño, de 4,87 euros o quilo, a 4,31 euros. En Celeiro tamén subiron as vendas, case o dobre ao pasr de 27.000 a 45.000 quilos.

LONXAS

BURELA	
Abadejo	5,35-9
Aguja	1
Besugo	3,50-16,90
Budión	1,35-5,60
Buey	7,50-9,35
Cabra	1,75-7
Calamar	18,20-20,50
Congrio	1,10-4
Chicharro (caja)	10
Escacho	1,45-9,20
Faneca	1,55-4,75
Gallo	1,75-12,90
Lenguado	6,80-27,90
Mero	26
Pancho	1,80-7,20
Pescadilla	1,10-4,85
Pota	3,15-7,95
Pulpo	7,80-14,25
Rape	4,50-11,90
Raya	1-2,50
Robaliza	23-30,60
Rodaballo	15,90-38
Salmonete	8,95-20,95
Sardina	23,60-35,60
Sargo	2,50-9,80
Merluza	1,80-9,90
Palometa roja	5,60-32
Bertorella	1,45-6,60
Pez palo	1,75-3,50
Maruca	1,10-2,40
Bonito	3,42-6
Mono	2,70-3

CELEIRO

Bocarte	1,7-2,1
Congrio	1-2,9
Merluza pincho	4,4-10,2
Rodaballo	18,7-24
San Martiño	11,4-22,7
Xuliana	4,8-7,5

PUERTOS DEPORTIVOS

Marina Viveiro: El puerto deportivo de Viveiro pasó de 154 tránsitos en el primer semestre del 2017 a 212 en este año, con un aumento del 38%, el que más crece en Galicia, según destacó la Xunta, situándose el cuarto de la comunidad autónoma en cuanto a movimientos de veleros.

PREDICCIÓN

Viento variable por la mañana fuerza 1-2, del norte por la tarde y a la noche, fuerza 2-3. Mar rizado por la mañana y 'ovellado' por la tarde y la noche. Visibilidad buena durante el día y mala en la noche. Mar de fondo del noroeste con olas entre 0,5 y 2 metros.

Coda da festa do bonito

CADA ano, desde xuño ata setembro, Burela está máis bonita que nunca; aínda que como din os vellos lobos de mar: «xa foi máis do que é» (pero iso pásanos a todos). Corren tempos novos, e para quen queira coñecer os pasados temos o Reina del Carmen e máis a nosa Moncloa, ambos os dous, rezumando salitre e historia.

Cómpre dicir que a feira do bonito e xa un clásico que conseguiu facerse cun oco no calendario estival galego. Pero unha vez cociñado o produto e conseguido un aprobado con nota, tocaba enriquecelo. O noso mar e o bonito necesitaban 'algo máis'. Parafraseamos moitas veces o dito

POR HERMINIA PERNAS
PROFESORA E HISTORIADORA



mariñeiro que di que «non abonda con ver o mar senón que hai que saber miralo»; e así o fixeron: o mar mirado como arte e plasmado no desnudo espigón do porto; e o seguen a facer: é posible que Burela acolla a primeira granxa galega de ondas do mar. E aínda resta moito mar para observar, moito porto que mellorar e moitas receitas bonitas que cocinar.

E mentres todo isto sucedía de portas afora do recinto feiral,

cara a dentro bulía unha actividade febril, maior aínda ca de outros anos, xa que por primeira vez elaborábanse salpicón e marmitako. Os voluntarios, divididos en cuadrillas fóronse distribuindo e os chefs advertiron satisfeitos a boa implicación da xuventude: sen ningunha dúbida hai relevo para as vindeiras edicións. Incluso quen isto escribe, advertiu o seu ascenso xa que foi enrolada no equipo sabiamente capitaneado por Salomé do Poeta para elaborar o salpicón. Non foi o único caso xa que tamén os houbo noutras seccións empezando pola base: os asadores contaban con mozos moi afanados na súa labor e atentos ás explicacións dos veteranos.



Romay, cos de Burela.

En resumo, foi un día cargado de creatividade (artística e culinaria), de sociabilidade e ganas de parranda e por suposto, de moi boa venda boniteira.

Para o ano máis e mellor!