

# La campaña de bonito del norte fresco más corta de la historia finalizará el 18

El Gobierno cierra la pesquería cuando a España le quedan 3.662 toneladas de su cuota anual y captura 250 al día

SALVADOR SERANTES  
VIVEIRO / LA VOZ

Ni a final de mes llegará la campaña de bonito del norte fresco del 2018. Será la más corta en la historia de una pesquería que hasta el año 2000 no tenía límite de capturas, y que hasta hace un par de veranos no se había cerrado nunca por agotar el cupo nacional. Ahora hay tanto *Thunnus Alalunga*, y tan cerca de las costas cántabras, que en los últimos días la flota española captura una media de 250 toneladas diarias. Y como a España le quedaban anteayer 3.662 de las 15.015 que le correspondían este año, ayer la Secretaría General de Pesca decidió cerrar la costera a partir del 18. En principio, de modo «precautorio», pero todo indica que será definitivo cuando se haga el recuento de desembarques.

Por tercer año consecutivo, las cuotas españolas de este pescado azul de temporada se agotan antes de lo habitual, porque hasta el 2015 solía prolongarse de junio a principios de octubre. Tanto la Secretaría General de Pesca como el propio sector confiaban en que este año la campaña no finalizaría prematuramente porque la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico aumentó un 20 % el tope admisible de capturas. De las



Aunque la flota dejará de pescar el día 18, habrá producto en las lonjas hasta finales de mes. XAIME RAMALLAL

33.600 otorgadas a la Unión Europea, a España le quedaron finalmente 15.015.

## Buenas capturas y precios

¿Por qué remata tan pronto esa costera del bonito si hay menos flota y más posibilidades de pesca? Miguel Neira, gerente de Armadores de Burela, sociedad que gestiona la lonja de la capital gallega del atún blanco fresco, lo explica con opiniones de patronos y marineros. Otro verano más, el *Thunnus Alalunga* se alimenta en el golfo de Vizcaya, sin llegar al sur de Irlanda en su migración anual. Con los bancos próximos a la costa, los barcos artesanales más pequeños tienen autonomía y dimensiones suficientes para ir a por él. En esas condiciones, el bonito es una excelente opción para tripulaciones con ingresos limitados en sus pesquerías habituales.

Las estadísticas oficiales confirman que la flota vasca de cebo vivo vuelve a cerrar una excelente costera. Hasta anteayer, en las lonjas de Guipúzcoa se habían vendido cerca de 4.500 toneladas, y en las de Vizcaya casi 1.000, de tal modo que a final de campaña probablemente sobrepasarán las 6.700 del 2017. Con unos precios medios cercanos a los 5 euros el kilo, en dos meses y medio han ingresado tanto como el año pasado en cuatro, pero con menos gasto. Tampoco ha sido mala para cántabros, asturianos y gallegos que pescan bonito al curricán. En Cantabria ron-

Pesca y la flota confiaban en que este año la costera no volvería a acabar de modo prematuro

dan las 2.000; en Lugo pasan de 700; en Tenerife de 500; y en A Coruña rondan las 250.

## Atún blanco de alta gama

Aunque desde la medianoche del 17 al 18 la flota española no podrá pescar atún blanco, todavía llegará a las lonjas al menos hasta mediados de la penúltima semana del mes. Los mercados y los consumidores echarán de menos la alta gama de bonito del norte fresco, el que capturan artesanalmente vascos, cántabros, asturianos y gallegos. Uno a uno, pica en anzuelos del curricán o del cebo vivo e inmediatamente es izado a bordo y refrigerado. El aparejo y el mimo en el trato lo diferencian del de los arrastreros pelágicos franceses o irlandeses, que lo rodean con redes en las que agoniza hasta que lo dejan caer sobre las cubiertas y lo meten apilado en las neveras.

Sin opción de lograr más cuota, las cofradías rechazan que se reparta entre barcos y flotas

«É un peche moi prematuro, que terá impacto na actividade económica dos portos, das lonxas e no volume de negocio dos comercializadores», resume Miguel Neira, gerente de Armadores de Burela, la lonja gallega donde se concentran las ventas de bonito del norte fresco pese a que este año la flota local en la costera se ha reducido más que nunca porque no llega ni a diez barcos.

«É moi cedo, e a cota consumíuse antes do que se pensaba, polo que é un pau para unha frota que non ten máis alternativas, porque este ano saíron ao bonito menos barcos que outros anos, pero máis dos pequenos», apunta Basilio Otero, patrón mayor de Burela y presidente de la Federación Nacional de Cofradías.

En ese escenario, el sector pesquero da por descartada la posibilidad de que España pueda prolongar la campaña intercambiando con otros países cuota de bonito por la de otras especies, como el atún patudo, por ejemplo. Al menos eso le han transmitido las autoridades nacionales.

Este año se ha repetido lo de las dos últimas costeras, y la flota vasca de cebo vivo ha sido la que más bonito ha pescado. Esas embarcaciones, igual que las cántabras, asturianas y gallegas que faenan al curricán, van restando del saco común en el que la Secretaría de Pesca deposita el cupo nacional. Ese modelo de gestión del bonito, que con otras especies se censuró como *pesca olímpica*, lo defiende el presidente de la Federación Nacional de Cofradías: «Rexeito frontalmente o reparto, entre frotas ou entre barcos, porque sempre xera conflitos e enriquece aos ricos e empobrece aos pobres».

## La Xunta inyecta 18,4 millones de euros para 50 proyectos de transformación de productos

DATA / AGENCIA

La Consellería do Mar ha aprobado la adjudicación de ayudas de más de 18,4 millones de euros para 50 proyectos de mejoras en pymes de transformación de productos del mar.

Lo anunció ayer la conselleira, Rosa Quintana, durante la visita a Conservas del Noroeste (Connorsa), en Vilaboa (Pontevedra), una de las empresas beneficiarias de este programa cofinanciado con el Fondo Europeo Marítimo e de Pesca (FEMP). Estas ayudas permitirán movilizar una inversión global de 43 millones de euros

a través de acciones de mejora de la seguridad, la higiene, la salud y las condiciones de trabajo, según los datos que maneja la Xunta.

Acompañada por la directora xeral de Pesca, Acuicultura e Innovación Tecnolóxica, Mercedes Rodríguez, la conselleira aseguró que todas las solicitudes presentadas que cumplían los requisitos ya han sido subvencionadas. De hecho, el Gobierno gallego ha aumentado el importe de la convocatoria debido, explican, a la concurrencia y a la existencia de presupuestos.

## El marisqueo a pie regresa a la ría de Pontevedra tras remitir la marea roja

M. GAGO PONTEVEDRA / LA VOZ

Las mariscadoras de a pie del fondo de la ría de Pontevedra regresarán hoy al trabajo tras finalizar el último episodio de marea roja que tuvo cerrado este espacio costero desde mediados de julio.

La decisión fue saludada por las cofradías de San Telmo, Lourizán y Raxó, que llevaban sin trabajar en sus bancos de a pie por la aparición de una marea roja causada por la toxina PSP en una concentración tan alta que obligó al cierre. El Instituto Tecnológico para el Control del Medio Mariño de Galicia (Intecmar) hi-

zo públicos los resultados del último muestreo en esta zona, que demostró el regreso a unos límites normales, por lo que se pudo decretar la reapertura de los bancos. Está previsto que esta misma mañana el sector de a pie se sume a la faena en esta campaña de verano. Hasta ahora solo habían podido trabajar este mes las embarcaciones en la denominada zona cuatro, entre Tambo y Os Praceres.

La marea roja es el resultado del ciclo natural del fitoplancton, que son los microorganismos de los que se alimentan los moluscos. Como consecuencia de es-

te ciclo natural, el fitoplancton puede llegar a producir una sustancia tóxica, que se acumula en los moluscos hasta que estos la depuran de forma también natural, cuando la marea roja empieza a remitir en las aguas. Este es un ciclo estrictamente natural, no tiene nada que ver con elementos contaminantes, y la única solución es esperar a que los niveles vuelvan a la normalidad, como se constató esta semana.

En el sector del marisqueo a pie pontevedrés había muchas ganas de trabajar en los bancos porque la mitad de la campaña de verano la han pasado cerrados.