

Más mariscadores al pepino de mar

Las cofradías de Baiona y A Coruña se suman a la de Cangas para explotar la holoturia en sus autorizaciones

ESPE ABUÍN

REDACCIÓN / LA VOZ

Anémonas, algas, peneiras, carallos de mar... Las cofradías gallegas van poco a poco cogiéndole el gusto a la diversificación e incorporando recursos a los clásicos del marisqueo: almeja en sus distintas variedades, berberecho y, como mucho, percebe o navaja.

Es una evolución lenta, pero basta que un pósito dé un primer paso para que el resto siga su ejemplo. Así, aunque en el plan general de explotación marisquera aprobado por la Consellería do Mar para el 2016 no se incorpora ninguna nueva especie, sí se aprecia que hay más cofradías que se suman a la extracción de otros recursos.

El último en sumarse al catálogo de especies marisqueras gallegas fue el carallo de mar, como se conoce a la *holoturia forskali*, a la que todavía se le está buscando un nombre adecuado para el mercado, menos mal sonante y más próximo al público de la zona que el de simplemente holoturia o espardeña como se le conoce en la zona de Levante.

Dos nuevas incorporaciones

En el 2016 más mariscadores irán al carallo. Los de Cangas repiten. Y, además, se incorporan los de A Coruña-Barallobre y los de O Grove, que han optado por explotar este equinodermo que se tiene por delicatessen en los países asiáticos y que en Galicia se ha empezado a procesar.

El año pasado, las siete embarcaciones con 22 tripulantes inscritas en el plan de explotación del carallo de mar de Cangas pusieron a subasta un total de 725 kilos de la especie, que reportó



Las cofradías han presentado este año 205 planes. MARTINA MISER

ingresos por algo más de 4.000 euros. Es una cifra discreta todavía, pero que puede servir de complemento a la extracción de otros recursos tradicionales. Su precio medio fue de 5,5 euros y alcanzó una cotización máxima de 8 en febrero pasado.

Así las cosas, de 7 embarcaciones autorizadas a extraer holoturias —a razón de cinco kilos por día— se pasará a 27.

A juicio de la Consellería do Mar, ese mayor interés por el equinodermo demuestra el interés creciente por parte del sec-

tor en la explotación comercial de este tipo de especies.

Anémonas

No es solo el carallo de mar el recurso que ha ganado nuevos profesionales en el año 2016. También se han presentado más planes para explotar anémonas. A las ocho cofradías que ya tenían plan de explotación (A Coruña-Barallobre, Ferrol, A Guarda, Aldán, A Illa de Arousa, Cangas, O Grove y Vigo) se suma ahora la de Baiona.

Otra modalidad que va ganando

de adeptos es la explotación de las algas. En este caso, se conceden autorizaciones tanto a empresas privadas de transformación del sargazo, como a cofradías de pescadores. Así, cinco planes se corresponden con firmas comercializadoras y doce con pósitos.

De todos modos, los ingresos por su comercialización son todavía muy discretos. El año pasado se subastaron 133.029 kilos, que reportaron unos ingresos de 75.000 euros a las cinco cofradías cuyos mariscadores optaron por extraer el recurso.

Preciada peneira

De años en el plan general de explotación es también la explotación de la peneira, también conocida como oreja de mar. Al igual que el carallo de mar tiene sus aficionados fuera de su tierra en el extranjero, especialmente en Asia. Y como en el caso de las algas, más parece que los pósitos dejan plasmada por escrito su intención de recolectarla más por previsión que por interés real en explotarla. De los seis planes presentados ante la Consellería do Mar —entre una o varias cofradías—, solo dos se dedicaron a su extracción: siete días los mariscadores de Aldán y uno los de Cangas. En total, se pusieron a subasta 151 kilos, por los que se ingresaron algo más de 3.000 euros. Es la falta de mercado y los problemas de distribución los que restan interés a los mariscadores por un recurso que en el 2015 tuvo un precio medio de 19,96 euros.

La vuelta del reló

Consolidados están los planes de explotación de navaja, longueirón y longueirón vello, así como los del erizo. Y una repesca: el reló, cuya explotación prevén reiniciar varias entidades marisqueras. Eso sí, solo podrán extraer ejemplares que midan entre 30 y 35 milímetros, franjas en las que el nivel de plomo que presenta aún es apto para el consumo humano.

Para la gestión del pulpo, la centolla y el buey de mar habrá planes específicos

El plan general de explotación marisquera para el año 2016 es el compendio de los 205 proyectos presentados. De ellos, 46 corresponden a autorizaciones administrativas marisqueras, 35 son para extracción de percebe, 18 para equinodermos, 25 para solénidos, seis para peneira, 18 para algas y nueve para anémonas. A eso se suman los 24 aprobados para la explotación de poliquetos, a la que se han incorporado por primera vez las mariscadoras do río Anllóns y las cofradías de Vigo y Sanxenxo.

El documento también establece las vedas para los crustáceos que se explotan en Galicia, con dos sonadas excepciones que se han caído del plan general desde hace ya varios años: el pulpo y la centolla, que va de la mano del buey de mar. En estos casos, su gestión, con sus topes, vedas y reglas, serán recogidos en planes de explotación específicos que se publicarán en los próximos meses.

Vedas

Permanecen en el documento el resto de crustáceos, como la nécora, el lumbrigante, la langosta, el santiaguíño, el conguito, el patulate y el cangrejo.

Con respecto a la nécora, el plan establece que está ya a punto de desaparecer del mercado. Y es que mañana día 5 comienza la veda de la especie que se prolongará hasta el 1 de julio. Hasta entonces, los ejemplares que lleguen al mercado, al menos por los cauces legales, no serán gallegos. La próxima veda será la del lumbrigante, que no se podrá pescar a partir del 31 de marzo hasta el 1 de julio. La langosta se vedará el 30 de septiembre.

El día 5 se acabará también la captura de santiaguíño, cuya temporada no se volverá a abrir hasta el 1 de octubre. El conguito, el cangrejo y el patulate se podrán extraer todo el año.