

De pez a pescado

El sabor del mar

Debido al aumento del consumo de pescado, será necesario incrementar su importación y la crianza de algunas especies en piscifactorías

Cada ciudadano español incluye en su dieta 30 kilogramos de pescado al año, lo que nos sitúa, detrás de Japón y Portugal, en los primeros puestos del consumo mundial de este producto y nos convierte en un país eminentemente ictiófago. Los últimos datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación contabilizan más dos millones de toneladas anuales de capturas. La gran mayoría es provista por la flota autóctona, si bien la tendencia al alza del consumo de pescado indica que será necesario incrementar las importaciones - que hoy representan un 30% del volumen total- y que la crianza de algunas especies en piscifactorías -que ya abastecen las pescaderías con lubinas, doradas, rodaballos y truchas- irá en aumento. Aunque se conservan las tradiciones, también en el mundo de la pesca se han introducido las nuevas tecnologías, que ayudan en las rutas, el transporte y la conservación, e incluso han modificado las tradicionales subastas. Lo que no ha variado es el largo recorrido del pez hasta que se convierte en un delicioso pescado en nuestra mesa.

En busca del pescado. Cuando los barcos se aventuran a la **pesca de altura** acuden hacia caladeros de latitudes muy distantes para faenar allí al menos durante tres meses. Levan anclas en pareja, de manera que uno se convertirá en la factoría, al tiempo que su par regresará a puerto cada 10 días para descargar. Hoy los relevos también alcanzan a la tripulación, lo que permite cierta mejoría en la calidad de vida del hombre del mar que en otros tiempos pasaba más de un trimestre sin pisar tierra. Los pesqueros que se dedican a la captura de **bajura** retornan a puerto transcurridos cortos periodos en alta mar. Ambas modalidades condicionan el tipo de pescado que se captura y su cantidad, aunque ateniéndonos sólo al método, la **pesca de anzuelo** es la que consigue las piezas más exquisitas, pues la pieza no se maltrata, no pierde escamas, ni presenta mordiscos.

La subasta. Para un profano resulta complicado comprender el sistema de pujas en el que las lonjas se ven inmersas desde las 6 de la mañana. Debido a

su particularidad y privacidad, en determinados puertos el acceso a subastas está restringido a los vendedores, que se denominan así porque compran el pescado para venderlo ellos después, bien sea a mayoristas o a minoristas.

El armador -dueño de la embarcación- o personal de su equipo dirigen la subasta de las capturas. La calidad de la pesca se conoce antes incluso de que llegue a puerto y condiciona su distribución. Sabedor del precio de mercado, marcado por las grandes plazas (Madrid y Barcelona), el subastador ofrece un valor de salida para el kilo de pescado. El precio bajará hasta que un vendedor acepte la puja con el grito de "¡mío!", aunque las grandes lonjas como Coruña, Vigo, Pasajes y Ondarroa cuentan ya con un sistema informatizado y en ellas se puja desde un asiento personal al que corresponde un número, lo que garantiza el anonimato. En las subastas importantes el vendedor se hace con toda la partida o puede adjudicarse sólo las cajas que más le satisfacen. También puede ocurrir que el ar-

Flota pesquera en España

• España, con 132.631 puestos de trabajo, según datos de la Comisión Europea, es el país comunitario con más empleos en el sector pesquero. También ocupa el primer lugar en cuanto al valor de los desembarcos, con 1.601,7 millones de euros, y el segundo en capturas: 1.198.900

toneladas, cifra superada tan sólo por Dinamarca. La flota española (11.579 buques) representa el 18% de los 99.170 barcos censados en toda la Comunidad Europea. Por comunidades, Galicia posee la mayor flota pesquera del país (más de 10.000 barcos), seguida de Andalucía (casi 3.000);



Pescados favoritos

mador pare la subasta porque nadie puja por el precio que considera mínimo y no le compensa la venta. En este caso retira la mercancía hasta el día siguiente. Hay que tener presente que el pescado puede llegar a mantenerse en condiciones idóneas hasta 10 días en el puerto. Por lo general, las grandes cadenas de distribución y mayoristas adquieren barcos completos, con lo que se mantienen precios.

En la pescadería. La oferta está condicionada por la ley del mar, los tiempos de captura y los gustos del consumidor, aunque siempre hay referencias como el besugo o la merluza de anzuelo, y discusiones sobre la mayor calidad de la anchoa de San Sebastián o la de Castellón. Desde las pescaderías más modestas, hasta las de grandes superficies comerciales se ven obligados a respetar la frescura (un pescado no puede ser ofrecido más de cuatro días) y recurrir al hielo para preservar el estado frágil de los productos del mar.

Cataluña y Canarias (alrededor de 1.700, cada una); la Comunidad Valenciana (más de 1.000); el Principado de Asturias (628); el País Vasco (alrededor de 593); la región de Murcia (450); Cantabria (300); y por último, Ceuta y Melilla (en torno a 100).

El tipo de pescado más habitual en cada costa es cada día menos determinante en la elección del consumidor. Las nuevas técnicas de distribución, el desarrollo de las comunicaciones y la importación abren a cualquier mercado una amplia oferta. Sin embargo, las recetas, costumbres y los gustos todavía determinan la especie que se adquiere. España tiene y gusta de una gran variedad de productos del mar.

A la cabeza del consumo se sitúa las comunidades del norte, Andalucía y Castilla y León. A pesar de los muchos kilómetros de costa, catalanes, levantinos, murcianos e isleños representan un consumo bajo, lejos incluso de la zona manchega y Madrid. A la cola, Extremadura.

PESCADO MÁS CONSUMIDO:

Pescadilla: 7,6 kg/año por persona

Sardinias: 4 kg/año

Gallo: 3 kg/año

Atún: 2,92 kg/año

Boquerones o anchoas: 2,2 kg/año

Congrio: 1,4 kg/año

Consumo de pescado blanco (merluza, dorada, gallo, lenguado...): 18 kg/año por persona.

Consumo de pescado azul (sardinias, atún, chicharro...): 12 kg/año por persona.

