

Instante en el que echan hielo a las cajas de pescado para después precintarlas y que los clientes puedan cargar su producto con total calidad y garantía.

CALESA



TORREVIEJA

La subasta de las riquezas del mar

La jornada comienza al caer el sol y, después de toda una noche faenando en la mar, los pesqueros llegan a puerto al amanecer. Descargan las capturas en la lonja y comienza la subasta. Así es el día a día del mundo de los pescadores.

ANTONIO TRIVES

■ Bajo un techo de nubes que con un leve chispeo hacía presagiar una mañana caracterizada por la tormenta, con los primeros rasgos de un amanecer turbio, el primer pesquero de cerco llegaba a puerto poco después de las seis de la

mañana y comenzaba a descargar su captura. No hay hora fija o establecida para que los pesqueros salgan a faenar. Unas veces a las ocho de la tarde, otras a las dos de la madrugada. Eso sí, los pesqueros de cerco siempre faenan por la noche. No hay hora fija de sali-

da, pero la de regreso es vital. Unos días llegan antes que otros. Pero tienen que tener presente que pasadas las ocho de la mañana comienza la subasta. Allí están los clientes, ansiosos por conocer el producto y el precio. En la subasta las cajas de pes-

cado se organizan para que los clientes conozcan de primera mano el producto que tienen ante ellos. No ha durado mucho la subasta. En la sala se ofrecían 4.500 kilos de bacoreta repartidas en grandes cajas. Tras la puja, era el turno de echar las capas de hielo correspondientes para que el producto se mantenga.

Tecnología en la Lonja

Por todos es conocido que a la tecnología le quedan pocos rincones aún por ocupar, y es por eso que la lonja de Torreveja no se queda atrás. Un panel luminoso informa del nombre del pesquero, el número de cajas y la especie del pescado en cuestión a subastar. Unos dígitos comienzan a contar hacia atrás. Es el precio al que se venderá el kilo del producto. Los clientes, muy atentos, portan en su mano un mando a distancia para detener el contador del precio. De esta forma establecen el valor al que se va a vender el producto. La rapidez a la hora de seleccionar el precio promovida por una estrategia e intereses de cada comprador es crucial para adquirir el pescado al mejor precio posible sin que se adelante.

Esta semana han llegado miles de kilos de bacoreta. Un pescado que la mayoría de las veces supe-

LAS CLAVES

PESQUEROS LOCALES

Torreveja cuenta con tres barcos locales de la modalidad de pesqueros de cerco

■ Según la Federación Provincial de Cofradías de Pescadores de Alicante, en Torreveja hay que sumar a estas embarcaciones de cerco, cuatro más de la modalidad de arrastre y nueve de trasmallo.

LA TRIPULACIÓN

En los pesqueros de cerco se suelen utilizar 10 o 12 marineros

■ Según uno de los patrones de una embarcación con base en Torreveja, lo ideal es tener a una docena de marineros para ofrecer una mayor y mejor cantidad de pescado lo antes posible.

SIN RELEVO

La pesca, junto con la agricultura, sufre el fenómeno de la falta de relevo generacional

■ Ambos sectores están inmersos en una doble crisis. La actual, que es la económica a lo que hay que sumarle la escasa o casi nula plantilla de gente joven. De esta forma tanto la pesca como la agricultura están formadas por trabajadores mayores sin que los jóvenes puedan seguir esos pasos.



► **LA LONJA DE TORREVIEJA ACOGE** A diario la subasta tradicional, en la que se ofrece el pescado fresco de la noche. **1** Uno de los momentos de la subasta cuando se pujaba por la bacoreta. **2** Uno de los barcos pesqueros entrando al puerto de Torreveja tras faenar durante toda la noche. Los pesqueros de cerco salen a faenar cuando caen los últimos rayos de sol y regresan con el amanecer del día siguiente. **3** Momento de descarga de una captura de sardinas preparada para ser pesada y comenzar con la subasta. **4** Uno de los trabajadores llena una de las cajas con bacoreta después de varios minutos de pujas. **5** Instante de otra puja en la que se subastan sardinas y que en poco minutos fue vendida, demostrando que es un producto muy solicitado por los clientes. © CALESA

ra los 10 kilos de peso por pieza. Se trata de una especie que después de entrar por el Estrecho navega por las costas del mediterráneo para luego regresar e incorporarse al Atlántico. Uno de los patrones de un pesquero de cerco local asegura que la bacoreta «es un pescado muy rápido y en muchas ocasiones muy difícil de capturar».

Relevo generacional

La pesca, igual que la agricultura, pasa por momentos delicados. Ambos sectores sufren el fenómeno del escaso -casi nulo- relevo generacional. Ni en tierra firme como la huerta, ni en el mar; apenas cuentan con jóvenes que puedan seguir con estos trabajos centenarios. La mitad de los marineros tienen más de cuarenta años. En cuanto a la flota, destacar que hay tres barcos locales con base en el puerto de Torreveja.

Son muchas las embarcaciones de otros municipios costeros, como de Mazarrón, que acuden al puerto torreviejense. Desembarcan cerca de una decena. En cuanto a la tripulación de pesqueros de cerco, ronda los diez o doce marineros. «La situación es muy diferente a otras épocas y nos espera un devenir complicado», concluye uno de los patrones.

Francia es uno de los principales mercados en el extranjero de este pescado empleado para salazón, en conservas o fresco

A. TRIVES

■ La bacoreta se puede emplear de varias formas, como puede ser el salazón o en conserva. Pero tiene también un importante destino como producto sustitutivo para consumir en fresco. Con la campaña de las últimas semanas se está consagrando como sustitutivo del atún rojo, ya que este no se puede pescar si no pesa más de 30 kilos. Además, destacar que la campaña del atún rojo ahora es de un mes y medio, mientras que antes era de ocho. Por esto, ante la escasa captura de este pescado, la bacoreta va cogiendo mayor fuerza entre los clientes.

En estos momentos la bacoreta está llegando en grandes cargamentos. Tal y como anunció este periódico, el pasado lunes uno de los barcos pesqueros obtuvo más de 8.000 kilos.

La bacoreta es un pescado de grandes dimensiones, que puede superar el medio metro de longitud y los 10 kilos de peso. Principalmente va destinada a la salazón pero tienen otras metas y otra clientela. De hecho, ha cruzado la frontera y ahora el producto llega a mercados internacionales como el francés. Ese es uno de sus principales destinos.

Uno de los motivos por los que se ha adelantado media hora el comienzo de la subasta es para que el producto pueda salir lo antes posible con destino a los diferentes puntos en los que o bien se consumirá en fresco o irán a parar a fábricas de conservas del norte o las de salazón.



Imagen de una tripulación al regreso de una jornada. CALESA