

BOLETÍN PESQUERO

DE LA ISLA DE LANZAROTE

Por la dinamización y sostenibilidad de nuestro sector



MÁNDANOS
TUS
HISTORIAS
Y FOTOS
SOBRE LA
PESCA Y EL
MAR

AGROLANZAROTE+
CABILDO DELANZAROTE.
COM

Jornadas del Día Internacional de la Pesca

El pasado martes 21 de noviembre el Cabildo de Lanzarote organizó, en la conocida como 'Escuela de Pesca', unas jornadas en el marco de su programa de dinamización del sector pesquero para conmemorar el Día Internacional de la Pesca que se celebra desde 1998 en las comunidades pesqueras de todo el mundo. La legislación, la situación actual de los recursos vivos pesqueros del archipiélago y los efectos de la ciguatera en la salud humana fueron los protagonistas de esta iniciativa que culminó por la noche con la proyección del documental "Un mar de memorias" ([ver más](#)).

FOTO DEL BIMESTRE: *Vendedoras de pescado de La Graciosa. 1961-1970*

Fotografía de un grupo de gracioseras bajando el Risco de Famara. Las mujeres de los pescadores de La Graciosa se encargaban de vender el pescado en los pueblos del norte de la isla (Haría, Máguez, Ye, etc.). En el viaje de vuelta a La Graciosa también llevaban productos o alimentos comprados en esos pueblos ([ver más](#)).



LO PEOR DEL BIMESTRE

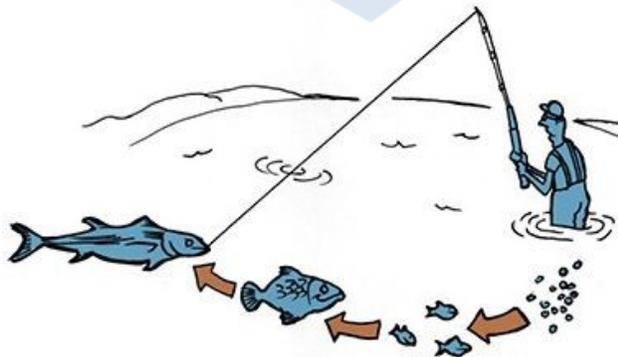
INTOXICACIÓN POR CIGUATERA

El Juzgado de lo Penal Nº 3 de Arrecife ha impuesto penas de cárcel e indemnizaciones a el dueño y un empleado de una pescadería de Lanzarote por vender un mero con ciguatera que intoxicó a 14 personas en 2013.

¿Todavía no sabes qué es la ciguatera? ([ver vídeo](#))

La **ciguatera** es una intoxicación alimentaria causada por la ingesta de pescado contaminado con ciguatoxinas que produce una microalga típica de zonas tropicales y que se ha instalado recientemente en aguas canarias conociéndose hasta la fecha 29 casos de intoxicación en Lanzarote y unos 100 en todo el archipiélago. Esta microalga es consumida por pequeños peces herbívoros y transmitida a sus depredadores, acumulándose a lo largo de la cadena trófica. Por eso, [se aconseja desde el Gobierno de Canarias no consumir pescado de procedencia desconocida](#) y se ha implantado un Protocolo de actuación para identificar la presencia de ciguatoxinas en los puntos de primera venta para las especies de mayor riesgo a partir de unos **pesos mínimos**: (+)

Medregales > 14 Kg
Peto > 35 Kg
Pejerrey > 9 Kg
Abade > 12 Kg
Mero > 17 Kg
Picudo > 320 Kg
Pez Espada > 320 Kg



Fuente: Gobierno Occidental de Australia

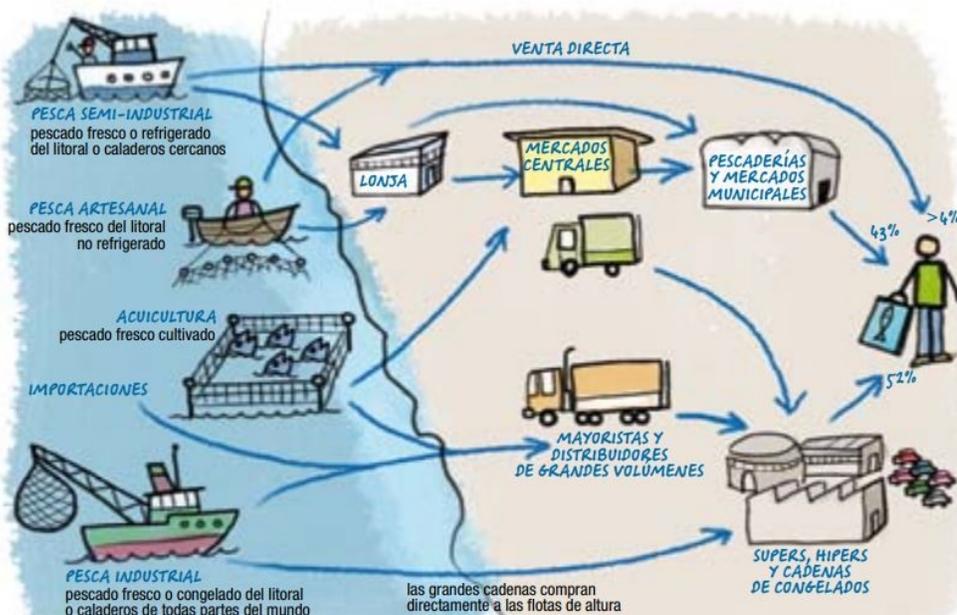


Tradicionalmente el papel de la mujer en las faenas de la pesca ha sido muy importante?

Un acuerdo internacional tratará de proteger el Ártico y la Antártida de la pesca industrial? (+)

Se ha desarrollado un programa informático que detecta el comercio ilegal de productos del mar? (+)

El 70% del oxígeno que respiramos es producido por el fitoplancton y las algas marinas? (+)



Fuente: sin mala espina - Guía de consumo responsable de pescado y marisco de Ecologistas en Acción.

VEDAS GEOGRÁFICAS Y TEMPORALES DE MARISQUEO EN LANZAROTE

1 de diciembre, empieza veda de:



- Lapas
- Bargaos
- Cangrejo moro o negro
- Cangrejo blanco
- Araña plana
- Carnada de vieja
- Juyón

31 de marzo, termina veda de cangrejos



1 de abril, empieza veda de:

- Mejillón canario



30 de abril, termina veda de lapas y bargaos



30 de junio, termina veda de mejillón canario



TODO EL AÑO:



¿CÓMO RECONOCER LA FRESCURA?

El pescado fresco que encontramos en los puntos de venta puede tener varios días, de modo que para reconocer el verdadero pescado fresco nos debemos fijar en varios aspectos: los ojos deben ser brillantes y no estar hundidos, las agallas rojizas y limpias, sin mucosidades, la piel brillante, firme y escurridiza, y el olor debe ser agradable y fresco (no a amoníaco o agrio). Con respecto al marisco, los crustáceos, como las gambas, la cabeza debe presentar un aspecto translúcido y el caparazón debe ser resistente y brillante y el olor a fresco (no a amoníaco). En moluscos cefalópodos, como sepias, calamares y pulpos, su olor debe ser fresco (no a tinta), su aspecto vivo con colores ligeramente brillantes. En moluscos bivalvos, como mejillones y almejas, la concha debe estar cerrada y si está ligeramente abierta debe cerrarse al tocarla (+).

¿QUIÉN DECIDE CUÁNTO SE PESCA DE CADA ESPECIE?

La Política Pesquera Común (PPC) (+), consensuada entre todos los países de la EU y actualizada por última vez en 2014, establece medidas para garantizar que la pesca y la acuicultura sean sostenibles desde el punto de vista medioambiental, económico y social. Entre estas medidas, una de las más importantes ha sido la de establecer que todas las pesquerías europeas, para el 2020, debían alcanzar el "Rendimiento Máximo Sostenible" (RMS, el nivel óptimo de capturas que se puede extraer de una población de peces cada año sin perjudicar a las existencias).

En este sentido, la Comisión Europea (CE) propone anualmente los Totales Admisibles de Captura (TAC) de cada especie para el Atlántico y el Mar del Norte, asesorada por los estudios científicos que coordina el Consejo Internacional para la Exploración del Mar (CIEM o ICES por sus siglas en inglés) (+). Posteriormente, sobre la propuesta de la CE, se reúnen los ministros de pesca de cada país miembro para acordar los TACs definitivos, reunión que este año tuvo lugar el 11-12 de diciembre en Bruselas. Este año, la CE ha propuesto cuotas para 76 poblaciones de las cuales para 53 de ellas la cuota ha aumentado y para 23 se ha reducido. Una de las propuestas de mayor controversia, ha sido la del CIEM de establecer desde reducciones

serias, hasta una cuota cero de sardina ibérica para el 2018 debido a que su biomasa se encuentra en niveles críticos históricos. Esta sugerencia ha hecho temblar a gran parte del sector pesquero español, ya que supondría un duro golpe para miles de familias de pescadores de toda España que dependen de la sardina, así como para la industria conservera, el sector de la restauración, la gastronomía y los festejos populares (+).

Así, las negociaciones han sido especialmente difíciles y con posturas muy diversas. Por un lado, organizaciones empresariales europeas y voces del sector pesquero, que han criticado encontrarse con una Comisión Europea obsesionada solo por conseguir una actividad pesquera guiada por el RMS, despreciando la sostenibilidad social y económica del sector (+). Por otro lado, organizaciones ecologistas como Ecologistas en Acción y Oceana han reclamado a los ministros que respeten la fecha límite legal de 2020 para que todos los stocks se pesquen de manera sostenible, ya que en la actualidad solo 14 de ellos cumplen la PPC (+). Además, un estudio de la organización británica *New Economist Foundation* reveló que nuestro país lidera la lista de los Estados con porcentajes más altos de sobrepesca, con unas cuotas que de media están un 38 % por encima de las recomendaciones científicas (+).

Tras las negociaciones, la ministra de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, Isabel García Tejerina, mostró su satisfacción por haber conseguido al final "mejoras sustanciales que conllevará la sostenibilidad para la flota y el empleo que lleva asociado" lo que supondrá que los pescadores españoles obtengan 41.000 toneladas adicionales de pesca para el 2018, con un valor económico de 44 millones de euros (+). A su vez, la Confederación Española de Pesca (Cepesca) ha calificado como "satisfactorio el acuerdo alcanzado porque supone estabilidad, tras unas negociaciones muy duras". Por su parte, la Federación Nacional de Cofradías de Pescadores (FNCP), ha calificado de "agridulce el acuerdo en la UE porque incluye algunos recortes preocupantes", como el de la merluza. Respecto a la sardina, España y Portugal planean presentar de manera conjunta un plan plurianual 2018-2022 de gestión para esta especie que será evaluado por la CE en enero de 2019.

A pesar de todo, asociaciones empresariales europeas solicitan un cambio en el sistema del reparto de TACs "porque crea situaciones injustas y perpetúa las diferencias entre pescadores", según han valorado armadores españoles y franceses (+)

“La sostenibilidad es buena para el negocio. En menos de diez años, podemos pescar casi un 60% más en Europa de forma sostenible, aumentar el PIB comunitario en casi 5.000 millones de euros y crear más de 90.000 empleos. Para ello, debemos hacer tres cosas: gestionar la pesca siguiendo las recomendaciones científicas, proteger los hábitats esenciales para peces, y detener la pesca destructiva e ilegal. Si lo hacemos así, la pesca gozará de un luminoso futuro en la UE”

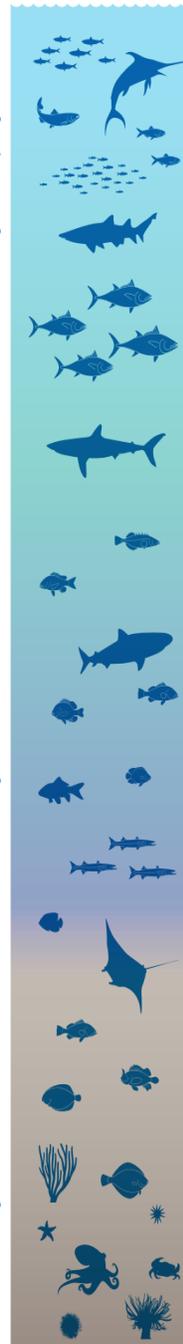
LASSE GUSTAVSSON

Director Ejecutivo de Oceana en Europa

organismos pelágicos

organismos demersales

organismos bentónicos



Fuente: Ecologistas en Acción.

Ya puedes consultar si estás entre las 16 embarcaciones de lista SEXTA y/o las 84 de lista SÉPTIMA de los resultados del sorteo público para la asignación de autorizaciones para la práctica de la **pesca recreativa** desde embarcación en la **reserva marina** del Archipiélago Chinijo para el año 2018.

PREPARACIÓN DE LA RECETA:

Cortamos la piel de la naranja en tiras, las ponemos en una bandeja y horneamos a 100°C durante 1 hora. Después, la cortamos en trocitos pequeños y mezclamos en un bol con aceite de oliva, sal y pimienta. Reservamos. Por otro lado, cocemos en con agua y sal las hojas de espinaca durante 4 minutos, escurrimos y reservamos. Ponemos en una fuente los filetes de lenguado y pintamos con nuestra salsa de naranja, aceite, sal y pimienta. Cubrimos los filetes con espinacas y enrollamos con papel film. Cocemos al vapor los paquetitos durante 5-10 minutos. El resto de las espinacas las salteamos en una sartén junto con la salsa de naranja. Disponemos los fideos, cocidos y previamente salteados con la salsa de soja y jengibre, sal y pimienta en un plato, junto con las espinacas y los paquetitos de lenguado. Decoramos con perejil y servimos ([ver receta](#)).

Lenguado relleno de espinacas

INGREDIENTES:

- 4 FILETES DE LENGUADO DE 250 G CADA UNO
- 150 G DE HOJAS TIERNAS DE ESPINACAS
- 250 G DE FIDEOS DE ARROZ
- 1/2 CUCHARADITA DE JENGIBRE RALLADO
- 2 CUCHARADAS DE SALSA DE SOJA
- ACEITE DE OLIVA
- 1 NARANJA
- PEREJIL PARA DECORAR
- SAL
- PIMIENTA

*¡Receta para estas Navidades!
¡Que aproveche!*



ENTREVISTA

¿Cómo empezó en esta profesión?

Empecé yendo con mi padre de vez en cuando a pescar en un barco que tenemos junto con mis otros dos hermanos. Me acuerdo que nos poníamos a hacer barcos con las latas de aceite; a coser los chinchorros cuando veíamos a los viejos que se ponían a remendar y así te iba entrando el gusanillo desde pequeño. Cosa que ya no ves. Ahora es imposible que tú a tus hijos los lleves en los barcos sin permiso de Capitanía. Por eso se ha perdido un poquito lo que es la tradición marinera. Se sabe que la mar es dura, pero hoy en día también sería una profesión de futuro.

¿Cómo ha cambiado el sector pesquero respecto a lo que vivieron sus padres?

Comparado con lo que ellos vivieron ahora no tiene nada que ver. Antes podíamos ir a calar con los chinchorros a las orillas y las playas, que me acuerdo que participaban mucho los turistas; cosa que después se prohibió porque decían los expertos que arrastrábamos e influía negativamente. Otra cosa es que ya casi no ves a una mujer de mi generación en la pesca. Antiguamente las mujeres participaban mucho más de lo que participan ahora. Antes, cuando venían los hombres de calar, como no se vendía como ahora y no teníamos cámaras de frío ni hielo, venían las mujeres y todo lo que sobraba había que jarearlo. Las mujeres eran las que destripaban el pescado, las que lo tendían y las que iban y lo vendían. Todo eso ya se ha perdido porque sanidad se metió de por medio. Ahora en los secaderos te obligan a cumplir una serie de

“Se sabe que la mar es dura, pero hoy en día sería una profesión de futuro”

requisitos que hace que la forma tradicional de hacerlo se haya perdido. También es verdad que la gente joven no consume jareas como antiguamente. Todo eso ha llevado que, por ejemplo, las famosas bogas jareadas que se tendían aquí por todo el suelo o la ‘majubita’ (los famosos pejines secos) se hayan perdido.

¿Ha notado algún cambio en la cantidad de pescado o que se haya perdido alguna pesquería que conociera de pequeño?

No es que haya menos peces, la cuestión es todo lo que ha conllevado tener turismo: la no regeneración de la arena de las playas, la construcción a orillas de la costa, los emisarios submarinos, el cambio climático o



“Una de mis mayores preocupaciones es que ahora mismo no viene nadie detrás de los que estamos aquí a sustituirnos”

FRANCISCO RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ, NACIDO EN 1969, PERTENECE A LA SEGUNDA GENERACIÓN VIVA DE MARINEROS PESCADORES DE LA TIÑOSA. ACTUALMENTE PATRÓN MAYOR DE LA COFRADÍA DE PESCADORES DE PUERTO DEL CARMEN, NOS CUENTA DESDE DENTRO DEL SECTOR, COMO SE HA TRANSFORMADO LA PROFESIÓN HASTA LA ACTUALIDAD.

que se haya tapado la famosa seba donde criaba el pescado; todo esto ha influido negativamente en la pesca de litoral, aunque es verdad que hay especies autóctonas nuestras como la cabrilla o el goraz (besugo), donde la mayor parte de la culpa la tenemos los profesionales que las hemos sobreexplotado por desconocimiento.

Otro tema son las restricciones a la pesca que ha ido habiendo durante estos años. Se prohibió el chinchorro y la nasa que va en decadencia prácticamente porque ahora está un poco estigmatizada, cuando la nasa, bien usada, es una de las artes más selectivas que hay hoy en día porque el pescado que recoge el marinero y ve que es pequeño lo tira vivo al agua. El problema está en la educación. Se supone que al desaparecer los chinchorros debería haber mucho más pescado en las playas: más herreras, más salemas, más sargos, etc. y es al contrario... Con los años que lleva deberíamos estar caminado sobre el pescado y eso no es así.

Igual que ahora habría que limitar un poquito el tema de la pesca recreativa sobre todo con especies autóctonas nuestras como la cabrilla o el bocinegro. Todo este tipo de cosas lo pescan ya más los deportivos que los profesionales porque ya no tienen rentabilidad ninguna. No tengo nada en contra de la pesca deportiva y no sé cuál sería la mejor manera de hacerlo porque es un sector que mueve mucho dinero, pero se debería ir limitando ya porque ahora mismo hay

unas 120.000 licencias a nivel de Canarias.

¿Cuáles son algunas de las demandas actuales del sector pesquero?

Estamos demandando, desde las 4 cofradías de Lanzarote, que se haga un estudio científico de cómo están actualmente los recursos, para nosotros saber por qué camino hay que ir; pero ahora todo el mundo está regulando y ¿en base a qué? Te llegan normas que las hace alquien desde detrás de la mesa y que no conoce la realidad del sector.

Una de mis mayores preocupaciones es que ahora mismo no viene nadie detrás de los que estamos aquí a sustituirnos porque el turismo es lo que acapara ya prácticamente todo. Le veo un futuro bastante incierto al sector pesquero porque hay un desapego de la gente con respecto a la pesca. Es poco atractiva económicamente y es trabajosa. A nadie le apetece estar fuera de su casa 7, 8, 9 días seguidos.

Pedimos a las administraciones un poquito más de sentido común. Lo que hay que intentar es que todo el mundo pudiera vivir durante el año dedicándose a varias

“No es que haya menos peces, la cuestión es todo lo que ha conllevado el turismo”

pescas. Porque aquí la mayoría se dedica a la sardina y eso lo que hace es abaratar precios y que se aprovechen los intermediarios. Es uno de los mayores problemas que tenemos al no poder diversificar la pesca. La idea es que las Cofradías con el tiempo sean autosuficientes. Pero claro, date cuenta que nosotros hemos pasado de no pagar nada por vivir y estar en el puerto, y el puerto crecer a través nuestra, a tener que pagar por todo. Ahora todo se ha transformado en gastos cuando mis padres y tios no tenían nada de eso. Todo esto solo te lleva a tener que trabajar mucho más.

Ahora mismo el sector primario parece que está solo para pedir dinero a Europa y luego realmente te sientes muy abandonado por las administraciones. Recibimos subvenciones tanto del Gobierno de Canarias, el Ayuntamiento de Tías y del Cabildo, pero no se trata solo de recibir dinero. De nada me sirve que me den dinero si luego no te ponen más facilidades a la hora de ejercer tu trabajo, de buscar otras alternativas, para que sea atractiva la profesión y no se pierda esto en un futuro próximo; que ya te digo, después de que mi generación desaparezca, no va a haber nadie que venga atrás.

EDITA:



CABILDO DE LANZAROTE
Área de Pesca

ÁREA DE PESCA
CABILDO DE LANZAROTE
Granja Agrícola Experimental
Ctra. Tahíche - San Bartolomé, Km 1
Tel. 928 836 590/ 91

agrolanzarote@cabildodelanzarote.com | facebook.com/agrolanzarote | @agrolanzarote

El Boletín Pesquero bimensual nace desde el Área de Pesca del Cabildo de Lanzarote para la dinamización del sector pesquero insular a través de la divulgación de información relevante que ayude a fomentar su cohesión social y territorial.