

Las mareas rojas podrán detectarse con una semana de antelación

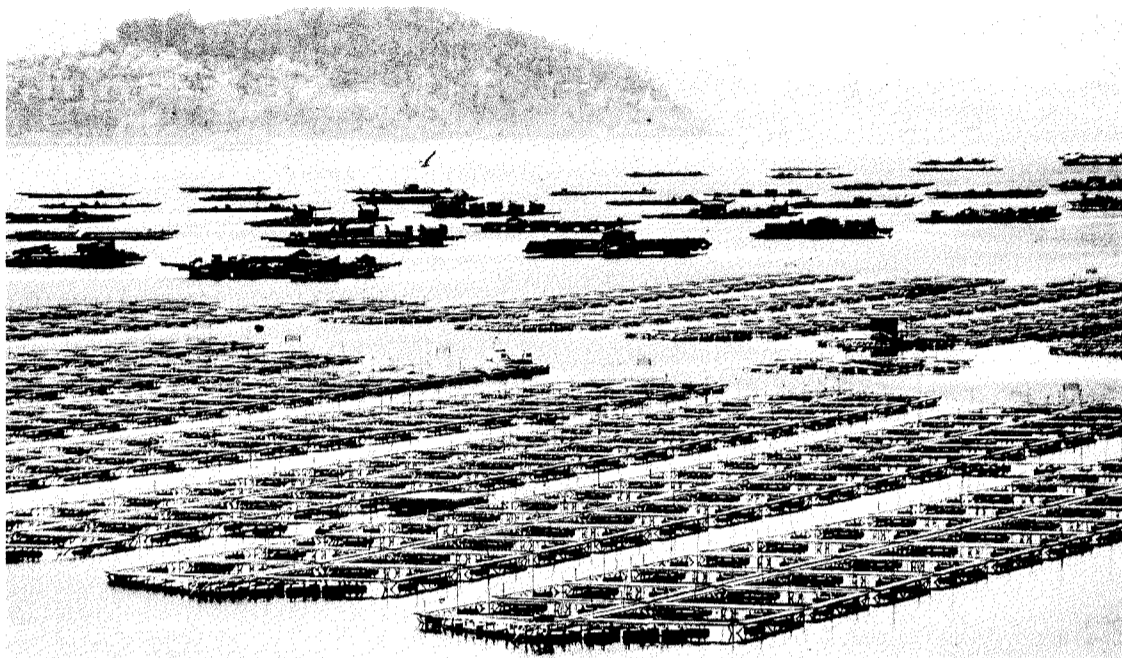
Científicos gallegos y catalanes probarán el sistema en las Rías Baixas

ESPE ABUÍN

REDACCIÓN / LA VOZ

Galicia, por su propio interés, se ha dotado de un sistema de detección de mareas rojas. Dispone de medios para cerrar un polígono ó una ría de inmediato, en cuanto se aprecia el mínimo atisbo de toxina. Pero, hasta ahora, no hay manera de saber cuándo van a llegar esas concentraciones de microalgas y los episodios tóxicos que provocan y que impiden la actividad mejillonera y marisquera. Precisamente en esto último están trabajando un grupo de investigadores gallegos y catalanes, embarcados ahora en el desarrollo de un sistema que empleará técnicas de inteligencia artificial para poder predecir al menos con una semana de antelación la llegada de una marea roja.

Esos siete días son un margen muy apetecible para bateiros y para la industria de transformación, pues les permitirá anticiparse al episodio tóxico y planificar su actividad para atenuar las pérdidas económicas que en ocasiones lleva aparejadas el cierre de polígonos mejilloneros. Saber en tiempo real, vía Internet, que la toxina está al caer da opción al productor a adaptar el ritmo de extracción a la demanda del mercado o tomar otras medidas. Y, además, con una herramienta de fácil instalación, gestión y mantenimiento.



Bateas de cría de mejillón y de ostra en la ría de Vigo, donde se han hecho algunas pruebas. ÓSCAR VÁZQUEZ

La tecnología ya está desarrollada. Falta instalar los sensores y estaciones y comprobar que el sistema realmente funciona. Y si, como prevén sus creadores, lo hace, en el 2014 el sector tendrá a su alcance esa herramienta de detección temprana que, según estimaciones del Instituto Tecnológico de Galicia, podrá reducir las pérdidas hasta en un 50 % por batea. Algo nada trivial, si se tiene en cuenta que, según Mexillón de Galicia, la marea roja del 2010 costó 40 millones de euros.

Durante los próximos diez meses, los investigadores estarán realizando pruebas piloto, tan-

to en Galicia como en Cataluña, donde los productores del delta del Ebro tienen similar problema a los bateiros gallegos. Experimentarán con estaciones de medida de parámetros avanzadas, para lo que el conglomerado público-privado que impulsa el proyecto Purga de Mar cuenta con 1,2 millones, financiados en parte por el Ministerio de Economía.

El lugar concreto en el que se instalarán las bateas piloto —seis en Galicia— está todavía por decidir, aunque será en las Rías Baixas. Vigo ya ha sido campo de algunas pruebas.

LOS PROMOTORES

Un conglomerado público-privado

Purga de Mar es una iniciativa dirigida por la consultora cántabra EcoHydros y coordinada por el Instituto Tecnológico de Galicia, en la que participan también por la parte pública la Generalitat de Cataluña y la Universidad de Vigo. La participación privada llega por Enviromar, especializada en tecnología acuícola, la comercializadora Linamar y la patronal conservera Anfacó.

La Eurocámara aprueba el pacto con Mozambique, con 38 licencias para España

REDACCIÓN / LA VOZ

El Parlamento Europeo ha aprobado el informe de la socialista Dolores García-Hierro que recomienda aprobar el nuevo protocolo de pesca con Mozambique por un período de tres años, un pacto que permitirá faenar a 75 buques comunitarios, de los que 38 tienen bandera española: 22 atuneros cerqueros y 16 palangreros de superficie.

Se trata de un acuerdo nuevo, que modifica sustancialmente el contenido del anterior, para propiciar «una pesca responsable y sostenible social y medioambientalmente, del que ambas comunidades salgan beneficiadas», apunta la eurodiputada.

Según García-Hierro, el acuerdo incluye tres cláusulas para promover una relación de cooperación basada en el respeto a las disposiciones legales vigentes en la Unión Europea y en Mozambique, a la vez que plantea fomentar la cooperación económica, científica y técnica para que el sector pesquero y los relacionados con este se beneficien de esta colaboración. Y por eso la parte destinada a cooperación se ha duplicado. Por las 8.000 toneladas de pescado que se podrán capturar habrá una contrapartida financiera de 980.000 euros, de los que 520.000 se pagarán por el acceso a las aguas y 460.000 para desarrollar el sector mozambiqueño.

Cocineros con estrella Michelin preparan platos en contra de los descartes de pescado

REDACCIÓN / LA VOZ

El de los descartes es uno de los vértices más espinosos del debate previo a la reforma de la política pesquera común (PPC). La cuestión de si deben eliminarse radicalmente —como propone la Comisión— o de forma escalonada, al menos para las pesquerías mixtas —como defiende el sector— divide a ecologistas, políticos, empresarios... y cocineros. Cinco profesionales de la alta cocina, Paco Roncero, Mario Sandoval, Ángel León, Joaquín Felipe y Darío Barrio, todos ellos con una estrella Michelin en su haber, escenificaron ayer su oposición a la prác-

tica de devolver al mar pescados ya muertos porque el ejemplar no da la talla, no tiene valor comercial o el barco no dispone de cuota. Lo hicieron cocinando y sirviendo en el mercado madrileño de San Miguel un conjunto de tapas elaboradas con pescado y marisco que podría ser de descarte.

La iniciativa forma parte de la campaña *Ni un pez por la borda* (www.niunpezporlaborda.org) y tiene por objetivo recopilar firmas para reclamar cambios en PPC. Y es que, como dijo Ángel León, es increíble que «en pleno siglo XXI» acabe en el fondo del mar «uno de cada



Los cocineros prepararon tapas de pescado en el madrileño mercado de San Miguel. BENITO ORDÓÑEZ

dos peces», recogió Efe.

Lo mismo opina el sector, que apunta que la minimización de los descartes es una de las prioridades de Cepesca, pero esa re-

ducción tiene que ser «realista» y no un camino que aboca al amarre a la flota, como es el que apunta la Comisión. La patronal pesquera recuerda que está in-

mersa en 12 proyectos de investigación para reducir los descartes, pero, a su juicio, eso pasa por una «flexibilización en la gestión de las pesquerías de la UE».