

LA PESCA DE BAJURA EN ESPAÑA. UN CASO PRÁCTICO: LA LONJA GALLEGA DE RIBEIRA COMO RECURSO DIDÁCTICO.

Felipe Pizarro Alcalde

(Profesor de Educación Secundaria de Geografía e Historia)

felipe.pizarro@educa.madrid.org

Patricia Cruz Pazos

(Profesora de Educación Secundaria de Geografía e Historia)

patricia.cruzpazos@educa.madrid.org

RESUMEN

El estudio de la actividad pesquera se aborda en la asignatura de *Ciencias Sociales, Geografía* del tercer curso de Educación Secundaria Obligatoria, dentro del tema dedicado al sector primario y a la economía española. Este trabajo propone un caso práctico para el estudio de la pesca de bajura: el funcionamiento de la lonja gallega de Ribeira.

ABSTRACT

The study of fishing activity it boards in the subject of *Social Science; Geography* from third year of Secondary Obligatory Education, inside to subject of primary sector and the Spanish economy. This paper proposes a practical case for the study of inshore fishing: the Galician fish market of Ribeira.

PALABRAS CLAVE: pesca de bajura, Riveira, Ribeira, lonja, vendeduría, Galicia, A Coruña.

KEYWORDS: Inshore Fishing, Riveira, Ribeira, fish market, vendeduría, Galicia, A Coruña.

INTRODUCCIÓN

El estudio y el material didáctico que presentamos es fruto de la investigación llevada a cabo por dos profesores de Geografía e Historia de la Comunidad de Madrid interesados por la actividad pesquera, en especial por la pesca de bajura. Este proyecto, con trabajo de campo incluido, se llevó a cabo durante los años 2010 y 2011 y se centró en el estudio de un caso práctico y concreto: el funcionamiento de la lonja de Ribeira (A Coruña, Galicia).

Nuestro trabajo amplía los contenidos de los apartados dedicados a la pesca incluidos dentro de los temas dedicados al sector primario y a la economía española de la asignatura de *Geografía* de 3º de ESO, e incluso se puede utilizar en la *Geografía de España* de 2º de Bachillerato. Entre nuestros objetivos se incluyen:

1) Analizar el funcionamiento de una de las lonjas de pesca de bajura más importantes de España y de Europa.

2) Explicar la actividad pesquera a partir de tablas comparativas, organigramas, imágenes y con las propias “voces de sus protagonistas”.

3) “Humanizar” ante los ojos de nuestro alumnado una actividad económica distante del contexto urbano o rural en el que han crecido y que desconocen prácticamente por completo. En este sentido, es importante que entiendan el esfuerzo y riesgo de estas personas dedicadas a la mar y

el porqué de los conflictos que este colectivo protagoniza. También hay que poner en contexto casos como el secuestro del barco Alakrana o el problema de los pescadores españoles con Gibraltar.

4) Profundizar en el impacto que tiene la pertenencia de España a la Unión Europea para el sector pesquero y las políticas aplicadas desde Bruselas, en especial la PPC (Política Pesquera Común).

5) Proporcionar un vocabulario específico: pesca de bajura, pesca de altura, lonja, caladero, armador, tipos de pescado, técnicas de pesca, paro biológico, etc.

La metodología empleada para realizar este estudio incluye varias técnicas: documentación (manuales, monografías, libros de texto, páginas web), entrevistas, observación y reflexión. Acudimos en varias ocasiones a la lonja, pero fue especialmente fructífera la visita realizada el 11 de agosto de 2011, ya que contamos con información de primera mano proporcionada por José Manuel Orellán Santos, administrador de la lonja, al que queremos agradecer su colaboración.

1. LA PESCA EN LOS LIBROS DE TEXTO

Los contenidos relativos a la actividad pesquera que aparecen en los libros de 3º de ESO son parecidos, pero también hay diferencias. En general, se empieza definiendo la pesca y su clasificación según donde tengan lugar las capturas: unos libros hablan de pesca de litoral, de bajura y de altura¹; otros la dividen en pesca de litoral, costera o de bajura; pesca de altura y pesca de gran altura²; y otros la clasifican en tradicional o artesanal e industrial, integrando dentro de esta última a la pesca de bajura, de altura y gran pesca³. Hay libros que realizan más divisiones, dependiendo de la profundidad: pesca de superficie y pesca de fondo, y según la movilidad de las artes: artes móviles y artes fijas⁴.

Otros temas tratados son las artes y las técnicas de pesca, como el arrastre, el cerco y el palangre -se suelen incluir dibujos explicativos-, las principales zonas pesqueras en España y en el mundo, los otros usos del mar, los efectos negativos (las capturas excesivas -sobreexplotación- y algunas técnicas como el arrastre) y las medidas correctoras (prohibición del arrastre, uso de redes de malla ancha, control del tamaño mínimo de las especies capturadas, reducción del número de capturas, establecimiento de temporadas de descanso biológico y promoción de la acuicultura) y el impacto que ha tenido la incorporación de España en la UE para el sector y la PPC (Política Pesquera Común).

Entre las definiciones más comunes se encuentran las siguientes: acuicultura, caladero, flota pesquera, lonja, paro biológico, pesca (de bajura, de altura y de gran altura) y las técnicas (arrastre, cerco, palangre, etc.). Resulta de utilidad que los alumnos empiecen elaborando un vocabulario específico y una clasificación de los tipos de pesca, como se muestra a continuación:

¹ *Geografía 3 ESO*, Santillana, Proyecto La Casa del Saber, Madrid, 2007, pp. 150-151.

² *Geografía 3º ESO*, Oxford, Proyecto Adarve, Estella (Navarra), 2011, pp. 130-133.

³ *Ciencias Sociales, Geografía 3*, Vicens Vives, Proyecto Demos, Barcelona, 2007, pp. 68-73.

⁴ *Geografía 3º ESO*, Oxford, Proyecto Adarve, Estella (Navarra), 2011, pp. 130-133.

Figura 1. Conceptos básicos sobre la pesca

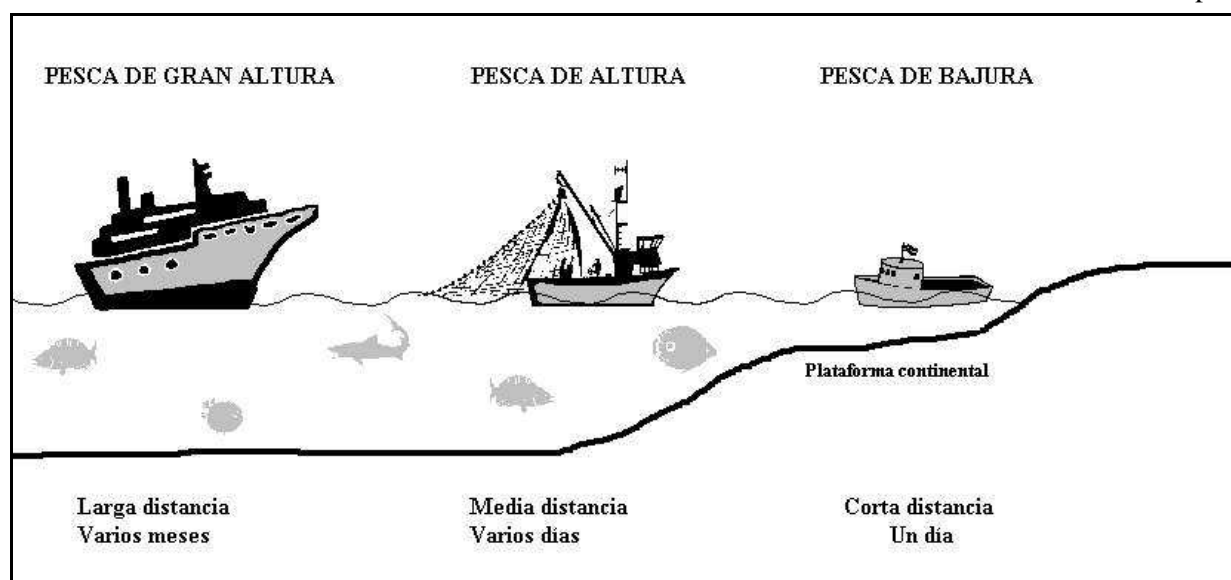
CONCEPTO	DEFINICIÓN
Acuicultura	Consiste en la cría en cautividad y reproducción, en granjas marinas o piscifactorías, de especies vegetales o animales acuáticos, como peces, crustáceos y moluscos, tanto de agua dulce como salada.
Caladero	Zonas del mar especialmente aptas para la pesca por la presencia en ellas de gran número de peces, generalmente de especies muy concretas y donde los barcos calan o echan las redes. Son lugares donde existe gran cantidad de plancton del que se alimentan los peces.
Flota pesquera	Conjunto de barcos de pesca que pueden pertenecer a una compañía o a un país.
Lonja	Lugar físico especializado en la compra-venta de pescado.
Paro biológico	Prohibición de la pesca en una determinada zona durante un tiempo para permitir la recuperación del número de especies marinas.
Pesca	Es la captura en mares, ríos o lagos de peces u otros animales acuáticos como alimento o materia prima para la industria.

Fuente: Elaboración propia

Figura 2. Clasificación de la pesca marítima

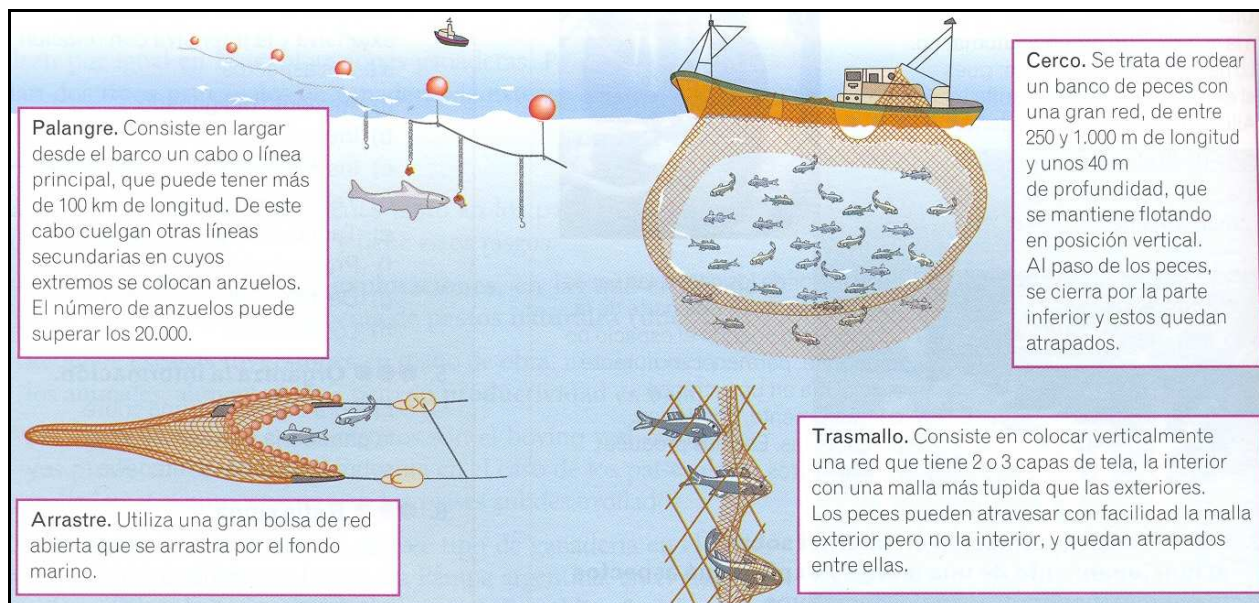
	P. DE BAJURA	P. DE ALTURA	P. DE GRAN ALTURA
Distancia	Áreas próximas a la costa, en la plataforma continental.	Alta mar.	Aguas muy lejanas.
Tamaño de los barcos	Pequeños y medianos.	Grandes.	Barcos nodriza o factoría.
Tripulación.	Pequeña.	Numerosa.	Muy numerosa.
Tiempo	No superior a un día. Cada jornada descargan el pescado en la lonja.	Semanas.	Meses.
Técnicas y utensilios	Artes de cebo, redes y trampas.	Radares y sónares.	Radares, sónares, teledetección o GPS.
Instalaciones dentro del barco	Se almacena el pescado con hielo hasta que llega a la lonja.	Instalaciones de frío para conservar el pescado en perfectas condiciones.	El pescado se clasifica y se procede a la salazón, congelación o fabricación de conservas.

Fuente: Elaboración propia



Fuente: <http://historiayalgoqueopinar.blogspot.com.es/2010/11/conceptos-de-pesca.html>

Figura 3. Las técnicas de pesca



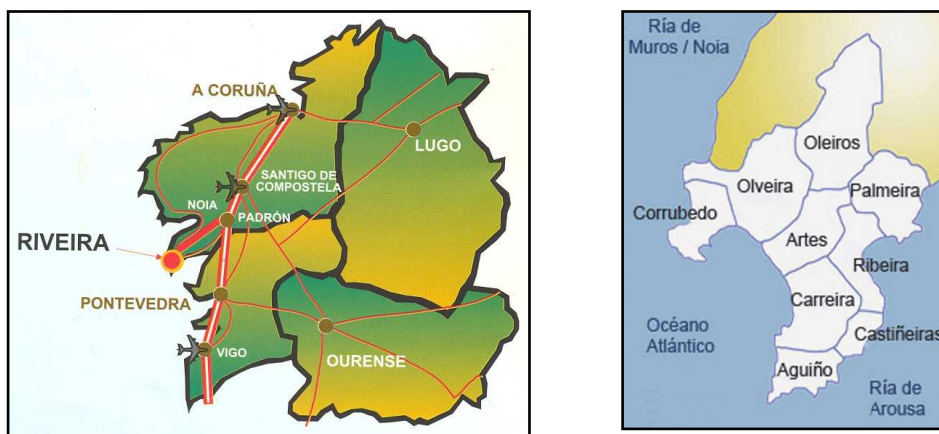
Fuente: *Geografía 3 ESO*, Santillana, Proyecto La Casa del Saber, Madrid, 2007, p. 150

2. EL CONTEXTO HISTÓRICO Y GEOGRÁFICO DE RIBEIRA

España cuenta con unos 4.000 Km. de costa y la actividad pesquera tiene una larga tradición, por ello es uno de los principales países pesqueros del mundo: ocupa el primer lugar entre los estados europeos por el tamaño de su flota y el segundo por el volumen de sus capturas. Es, además, el segundo país del mundo en consumo de pescado, tras Japón. Sin embargo, el papel de la pesca en la economía nacional es poco importante, destacando su mayor peso socioeconómico en las comunidades que miran al Atlántico: Andalucía, Canarias y, sobre todo, Galicia, que constituye la principal región pesquera española, en la que sobresale la ciudad de Vigo como el mayor puerto de pesca.

Ribeira⁵ es un municipio de Galicia (España), situado en el extremo suroeste de la provincia de A Coruña. Es la capital de la comarca de Barbanza y su núcleo urbano más poblado es Santa Uxía⁶. Se localiza en un lugar privilegiado, bañado por las rías de Arousa (rías Baixas) y el océano Atlántico.

Figura 4. Mapa provincial de Galicia y de Ribeira



⁵ Riveira en gallego.

⁶ Santa Eugenia en castellano.

El concejo de Ribeira es uno de los municipios gallegos más poblados, con cerca de 30.000 habitantes, y comprende nueve parroquias: Santa Uxía, Palmeira, Oleiros, Olveira, Corrubedo, Artes, Carreira, Castiñeiras y Aguiño. Tiene más de 800 años de historia y un patrimonio, paisaje y cultura de gran importancia⁷. Cuenta con dos lonjas importantes: la de Ribeira y la de Aguiño⁸.

La localidad ribeirense destaca por su actividad pesquera, su flota, el marisqueo, la industria conservera y el sector turístico. En su escudo aparece un barco sobre olas reflejando la importancia que para sus habitantes tiene el mar. Según la información turística es el puerto de bajura más importante de España y el tercero de Europa. La mayoría de las capturas que llegan a Ribeira se revenden en Vigo y A Coruña, sobre todo, especies caras. El pescado fresco se distribuye por toda España, sobre todo en Madrid, Barcelona, Valencia, Bilbao y Asturias.

Figura 5. El escudo de Ribeira



Fuente: www.riveira.es

3. EL FUNCIONAMIENTO DE LA LONJA DE RIBEIRA

3.1. El edificio

Ribeira vive para y por el mar. El pescado ha sido desde antiguo su seña de identidad y en especial el lugar donde se concentran las actividades pesqueras, la lonja municipal. El edificio, antiguo y ya con un proyecto de remodelación, está enclavado en el centro de la localidad próximo al mercado municipal.

⁷ BRAVO CORES, Daniel, *Historia de Riveira, 1200-1975. Una singladura de 800 años*, Puebla del Caramiñal, 2001.

⁸ GONZÁLEZ SUÁREZ, Unai (coordinación), *Aguiño 50 años de parroquia, Historia e memoria dun pobo mariñeiro*, Asociación Francisco Lorenzo Mariño, Riveira, 2009.

Figura 6. Plano urbano de Ribeira



Fuente: Plano proporcionado por la Oficina de Turismo de Ribeira

La primera lonja de contratación de peces y marisco aparece el 29 de octubre de 1916⁹. Actualmente, se erige en el motor de la vida económica de Ribeira, pero también social, cultural y turística. Es lugar de encuentro de marineros, vendedurías, funcionarios y curiosos; y escenario de celebraciones festivas, como la misa a la Virgen del Carmen. En 2010 estaban censados cuarenta barcos de arrastre, doce de cerco, ciento veinte nasiros, ochenta de palangre y palangrillo y ciento ochenta de marisqueo. A este número hay que añadir las embarcaciones del resto de la ría que se acercan a vender a Ribeira¹⁰.

Figura 7. Escultura en honor a las mujeres de los pescadores y entrada a la lonja



Fuente: Fotografías propias.

⁹ *Festas do verán, 4, 5, 6, 7, 8 e 9 de agosto, Riveira, 2010. A Historia das nosas festas*, Programa de fiestas 2010, Edita Comisión de Festas de Riveira, Textos de Unai González Suárez, p. 71.

¹⁰ *Festas do verán, 4, 5, 6, 7, 8 e 9 de agosto, Riveira, 2010. A Historia das nosas festas*, Programa de fiestas 2010, Edita Comisión de Festas de Riveira, Textos de Unai González Suárez, p. 75.

Alrededor de la lonja se sitúan almacenes y distintas dependencias, como por ejemplo las que guardan utensilios de las embarcaciones o las empleadas para reparar redes. También existe un extenso parking donde los camiones frigoríficos y furgonetas esperan llenarse de pescado fresco. Sin duda, sería de gran interés didáctico grabar el “ruido” que se produce dentro y fuera del edificio, las voces de sus protagonistas, las sirenas que suenan y que anuncian la llegada de los barcos o simplemente el canto de las gaviotas.

Figura 8. Dependencias alrededor de la lonja



Fuente: Fotografía propia

Figura 9. Aparcamiento de la lonja.



Fuente: Fotografía propia

Figura 10. La compra y el almacenamiento.



Fuente: Fotografía propia

Figura 11. El mercado municipal¹¹



Fuente: Fotografía propia

¹¹ Actualmente (septiembre de 2012) el edificio ha sido derribado para construir uno nuevo más moderno. Provisionalmente se ha colocado una carpa en el que se sigue prestando el servicio habitual.

A lo largo del año se organizan visitas a grupos escolares y asociaciones, algunas incluidas dentro del programa de la Xunta denominado “Mar Achega”, que permite familiarizarse con las actividades de pesca y marisqueo a los ciudadanos residentes en los municipios interiores gallegos. A pesar de todo, no existe ningún material didáctico preparado. Durante el período vacacional, la visita a la lonja constituye un reclamo turístico -a nuestro entender poco explotado-. Así visitar Ribeira y acudir a la lonja a presenciar la subasta se ha convertido en una tradición.

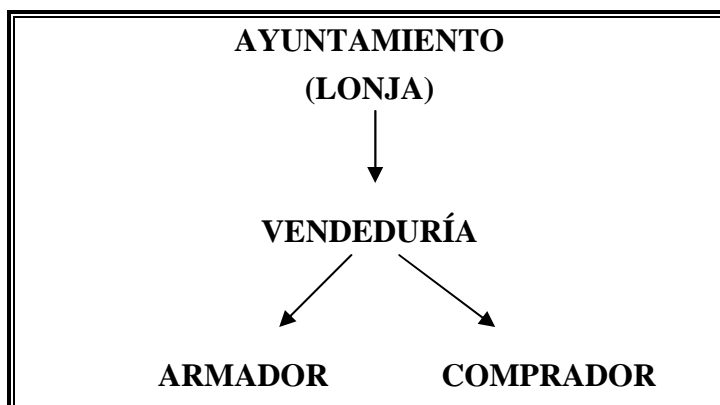
3.2. La organización y el funcionamiento: las vendedurías

El complejo funcionamiento de la lonja escapa a la simple mirada del curioso. En este edificio trabajan funcionarios del Ayuntamiento, encabezado por el Administrador, y los empleados de las vendedurías.

La lonja municipal de Ribeira es gestionada por el Ayuntamiento cuyo personal se encarga de fiscalizar, controlar, recoger información e informatizarla y autorizar a las empresas que pueden vender y comprar en el recinto. Estas empresas reciben el nombre de vendedurías y constituyen la clave para entender el funcionamiento de la lonja.

Las vendedurías se encargan de pagar a los armadores (propietarios de los barcos y autónomos) por las capturas obtenidas. Todos los armadores deben vender a través de una vendeduría, pudiendo elegir la que más les convenga. Éstas actúan como intermediarios entre el armador, el comprador y la lonja, como un “banco”.

Figura 12 Organigrama del funcionamiento de la lonja de Ribeira



Fuente: Elaboración propia

El número de vendedurías no está limitado, pero no debe ser excesivo. Actualmente existen diez que compiten entre ellas: Cooperativa do Mar Santa Uxía, Confratía de Pescadores San Pedro, Majo SL, Recho-Fresco SL, Portas SL, Riveira Peixe Fresco SL, Hepermar, Artesáns da pesca Sociedade Cooperativa Galega y Pesca Fresca SL¹². La Cofradía de Pescadores es una vendeduría más, junto a otras que son cooperativas.

La lonja no está informatizada y la subasta se hace “a viva voz”. Al día siguiente de la subasta se factura y registra lo vendido el día anterior; información que en 48 horas se debe transmitir a Madrid.

¹² *Festas do verán, 4, 5, 6, 7, 8 e 9 de agosto, Riveira, 2010. A Historia das nosas festas*, Programa de fiestas 2010, Edita Comisión de Festas de Riveira, Textos de Unai González Suárez, p. 71

En general, las personas que descargan el pescado pertenecen al propio barco, mientras el personal propio de la vendedurías supervisa el proceso, especialmente cuando la lonja se llena de personas. Según nos informaron, se han producido robos, de ahí su especial cuidado y desconfianza ante la gente ajena a la propia lonja. .

¿Quién puede comprar pescado en la lonja? Los compradores, por ejemplo propietarios de comercios y restaurantes, deben estar autorizados y reunir unos requisitos mínimos: ser mayores de 18 años, poseer una acreditación -hay varios tipos de licencias- y estar al corriente de pago. Las vendedurías les exigen un aval, una garantía de pago que los compradores tienen en varias de ellas, ya que el mismo aval no es válido para más de una vendeduría. De cada compra efectuada en la lonja, se elabora un permiso para transportar y vender la mercancía adquirida.

3.3. La subasta

Nada más llegar los barcos, se inicia rápidamente el proceso de descarga del pescado: se saca en cajas ya preparadas y se echa hielo, excepto con el pulpo, que viene en cubos de plástico o el marisco que llega en cajas o jaulas metálicas (nasas). El marisco se guarda en unas cubetas con agua salada para mantenerlo vivo hasta que se venda. A través de vehículos apropiados para la descarga se transporta el pescado a la lonja. Este momento se caracteriza por el suelo mojado, el frenesí de la gente y el olor a mar y a pescado. Todo de cara a la subasta de especies como la sardina, jurel, pulpo, almeja, rape, nécora, merluza, congrio o besugo¹³. No todo el producto que llega se expone para ser subastado, ya que hay pescado que se ha vendido antes de llegar a la lonja, por lo que se deja constancia de la venta y pasa directamente a otra dependencia, donde se echa hielo a las cajas y se embala con plástico para su posterior traslado al punto de venta.

Figura 13. La descarga y el transporte del pescado hacia la lonja



¹³ En gallego: sardiña, xurelo, polbo, ameixa, rape, nécora, pescada, congrio, ollomol.



Fuente: Fotografías propias

Figura 14. La exposición y venta



Fuente: Fotografías propias

El personal del Ayuntamiento se encarga del control, orden, disciplina, pero no interviene en las operaciones de subasta. Un número suficiente de capturas garantiza un clima favorable para la celebración de las subastas, mientras que la falta de pescado puede ocasionar conflictos y disputas.

Cada vendeduría cuenta con sus propios subastadores. La mercancía, que corresponde a un solo barco, se localiza en el centro del “corrillo” de personas que acuden a adquirirla, al que se unen los curiosos. A un lado se sitúa la persona que dirige la subasta, con un talonario en la mano. La subasta es realizada “a viva voz” y a la baja para “economizar” tiempo y agilizar la venta, por ejemplo se inicia con una cantidad de 40 euros y se baja de 10 en 10 hasta que alguien grita: “¡Meu!”(mío, en castellano). Una vez efectuada la venta, cada caja se identifica con varios documentos que especifican el nombre de la vendeduría, la especie, el peso y el nombre del comprador, a la espera que llegue su dueño y la traslade a su vehículo.

El funcionamiento de la lonja de Ribeira constituye un ejemplo de venta tradicional, todavía no plenamente informatizada, y basada más en la costumbre que en las nuevas tecnologías, que está desapareciendo poco a poco.

Figura 15. La subasta



Fuente: Fotografías propias

3.4. La organización de los barcos y sus trabajadores

En el puerto de Ribeira se pueden ver grandes barcos, dedicados a la pesca de altura o de gran altura, aunque los que llegan y descargan en la lonja son barcos de pequeño y mediano tamaño, apropiados para la pesca de bajura. Los pequeños son de propiedad familiar y los otros medianos suelen pertenecer a un armador.

Cada barco tiene un armador (el empresario), un patrón (el capitán) y varios marineros. Actualmente, a este personal se le exige tener una formación específica adquirida a través de cursos homologados.

Todos los barcos deben tener un documento de transporte autorizándoles a atracar y descargar en la lonja de Ribeira. Cada uno debe llevar un diario y notas de venta donde se registra el tipo de pescado capturado. Por lo tanto, las cantidades deben coincidir con el diario del barco. La mayoría de estos requisitos son exigidos por la legislación de la Unión Europea, como ellos dicen, “desde Bruselas”.

Los barcos y su tripulación salen a faenar desde las 6 de la mañana. El armador ingresa un porcentaje fijo y luego liquida a la tripulación cada quince días dependiendo de las capturas, aunque

estos acuerdos no están regulados por ningún convenio colectivo. Cada vez hay menos jóvenes que quieran dedicarse a este duro trabajo, por lo que se hace necesario recurrir a la mano de obra inmigrante. La consecuencia de esta realidad se observa desde hace años en Ribeira, con un notable aumento de su número. Las embarcaciones trabajan cada día entre el cabo Fisterra al norte y la isla de Ons al sur, convirtiendo el cabo de Corrubedo en uno de los ejes de los caladeros gallegos¹⁴.

Figura 16. Barcos de bajura de Ribeira



Fuente: Fotografías propias

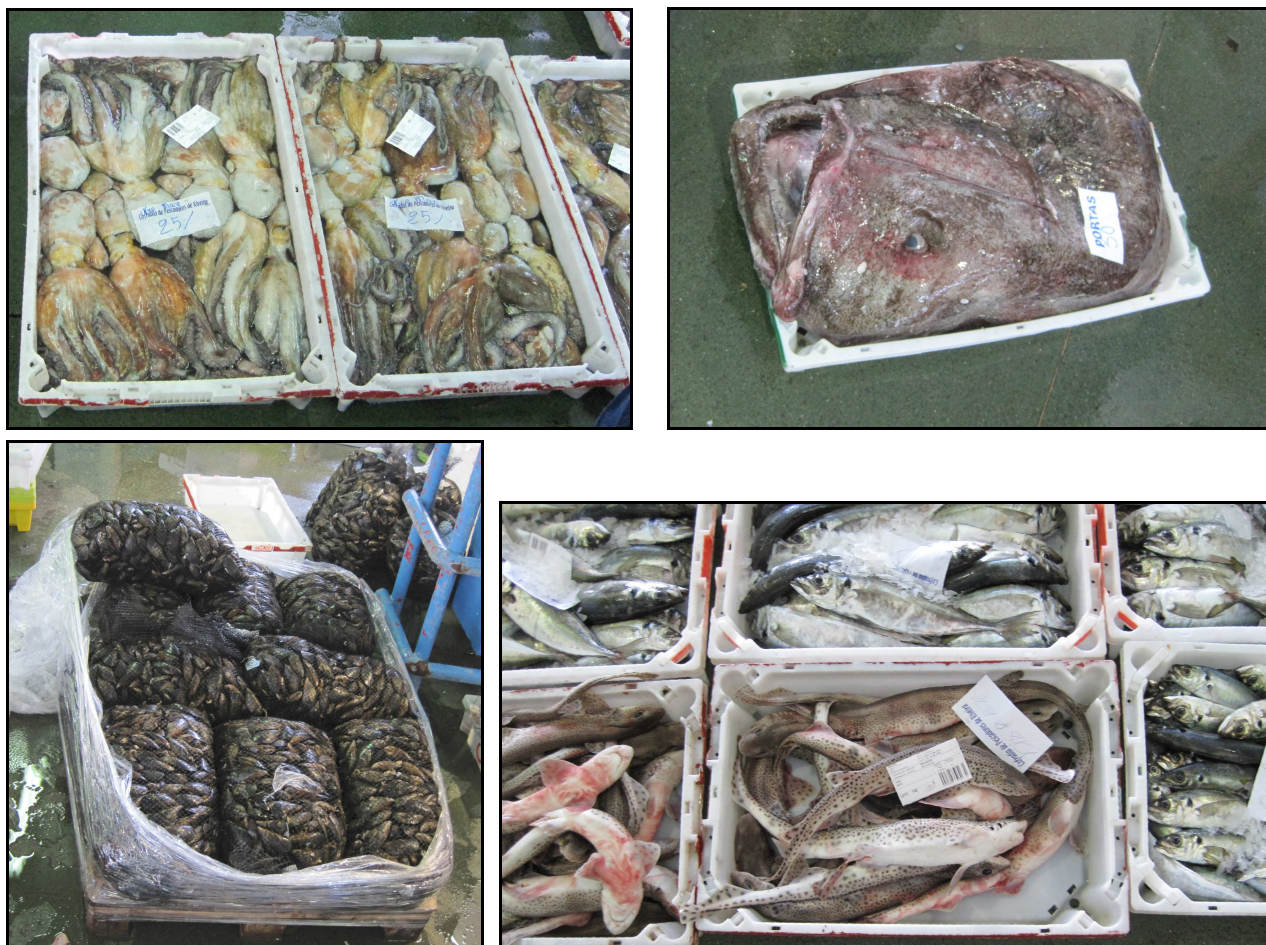
3.5. Los tipos de pescado

El Administrador entiende por pesca de bajura el “pescado fresco y del día”. Las capturas de pescado azul predominan en verano, mientras que el pescado blanco es más propio del invierno. En la página web www.pescadegalicia.com se pueden encontrar estadísticas y gráficos sobre el número y las especies capturadas. Actualmente se venden en la lonja unas setenta especies, siendo los pescados “estrella” la xouba (sardina) y el lirio, sin olvidar el jurel; y entre los mariscos y cefalópodos destaca el pulpo, la pota y la almeja rubia, además del mejillón que traen los barcos desde las bateas que inundan la ría de Arousa¹⁵.

¹⁴ *Festas do verán, 4, 5, 6, 7, 8 e 9 de agosto, Riveira, 2010. A Historia das nosas festas*, Programa de fiestas 2010, Edita Comisión de Festas de Riveira, Textos de Unai González Suárez, p. 41.

¹⁵ *Festas do verán, 4, 5, 6, 7, 8 e 9 de agosto, Riveira, 2010. A Historia das nosas festas*, Programa de fiestas 2010, Edita Comisión de Festas de Riveira, Textos de Unai González Suárez, 75.

Figura 17. Cajas de pulpo, rape, mejillones y otras especies de pescado



Fuente: Fotografías propias

La industria conservera no adquiere su materia prima en la lonja porque el pescado fresco, cogido en el día, es demasiado caro. De todas formas en la zona de Ribeira y alrededores se localizan industrias conserveras, cuyas latas de conserva consumimos a nivel nacional, como es el caso del atún y la caballa.

Figura 18. Fábrica de Conservas Cerqueira (Ribeira)



Fuente: Fotografía propia

Figura 19. Envase de una lata de atún procedente de Ribeira



Figura 20. Guía de peces para viajeros

GALEGO	ESPAÑOL	PORTUGUÉS		ENGLISH	FRANÇAIS	DEUTSCH
Pescada	Merluza	Pescada	27 cm	Hake	Merlu	Seehecht
Meiga, rapante	Gallo	Areeiro	20 cm	Megrim	Cardine	Butt
Peixe sapo	Rape	Tamboril	30 cm	Anglerfish	Lotte	Seeteufel
Sardiña	Sardina	Sardinha	11 cm	Sardine	Sardine	Sardine
Xurelo	Jurel	Carapau	15 cm	Horse mackerel	Jaurel-chinchard	Bastardmackrele
Robaliza	Lubina	Robalo	36 cm	Seabass	Bar	Wolfsbarsch
Ollomol	Besugo	Goraz	25 cm	Red bream	Dorade Rose	Meerbraum
Linguado	Lenguado	Linguado	24 cm	Sole	Sole	Seezunge
Rodaballo	Rodaballo	Pregado	30 cm	Turbot	Turbot	Steinbutt
Congro	Congrio	Congro ou safio	58 cm	Conger	Congre	Meeraal
Bocarte	Boquerón	Anchova	10 cm	Anchovy	Anchois	Anchovy

Fuente: Consellería de Pesca e Asuntos Marítimos, Xunta de Galicia

Figura 21. Guía de mariscos para viajeros

GALEGO	ESPAÑOL	PORTUGUÉS		ENGLISH	FRANÇAIS	DEUTSCH
Centola	Centolla	Santola	12 cm	Sea spider	Araignée de mer	Seespinne
Nécora	Nécora	Navalheira felpuda	5,5 cm	Velvet swincrab	Étrille	Wollige Schwimkrabbe
Percebe	Percebe	Perceve	4 cm	Goose barnacle	Pouce-pied	Felsen-Entenmuschel
Cigala	Cigala	Lagostim	7 cm	Norway lobster	Langoustine	Scampi
Camarón	Camarón	Gamba manchada	3 cm	Prawn	Crevette rose	Sägegarnelle
Ameixa	Almeja	Amêjjoa	4 cm	Clam	Palourde	Teppichmuschel
Berberecho	Berberecho	Berbigão vulgar	2,8 cm	Common edible cockle	Coque commune	Herzmuschel
Navalla	Navaja	Longueirão curvo	10 cm	Pobrazor	Couteau corbee	Schwertmuschel
Mexillón	Mejillón	Mexilhão	5 cm	Mussel	Moule	Miesmuschel
Ostra	Ostra	Ostra	6 cm	Oyster	Huitre	Auster
Vieira	Vieira	Vieira	10 cm	Scallop	Coquille de St. Jacques	Jakpbsmuschel
Volandeira	Volandeira	Leque	4 cm	Queen scallop	Vanneau	Bunte-Kammuschel
Zamburiña	Zamburiña	Leque variado	4 cm	Variogated scallop	Pétoncle	Kammuschel
Lura	Calamar	Lula	10 cm	Squid	Calmar	Kalmar
Choco	Sepia, jibia	Choco	8 cm	Common cuttlefish	Seiche commune	Gemeine Tintenfisch
Polbo	Pulpo	Polvo	750 gr	Octopus	Poulpe	Krake

Fuente: Consellería de Pesca e Asuntos Marítimos, Xunta de Galicia

La ingesta de pescado tiene enormes valores nutritivos, como los apreciados ácidos grasos omega 3, las proteínas, las vitaminas, los minerales, etc. La clasificación de pescado que conocemos es la de pescado azul, blanco y semigraso. La diferencia no se encuentra en el color, sino en el contenido graso de cada uno y en lo digestible de su carne. Hay pescados que según la época del año en que se encuentren tienen mayor o menor contenido graso, por eso su definición puede variar o se clasifican como semigrasos¹⁶.

Figura 22. Tabla comparativa de los tipos de pescado

	Otro nombre	Nivel de grasas	Coloración	Ejemplos
PESCADO AZUL	Graso.	Entre un 5% y 10% de grasa. La acumula para soportar los viajes que realiza.	Azulada.	Atún, bonito, sardina, anchoa, boquerón, salmón, caballa, anguila, lamprea, pez espada, emperador, cazón, palometa, jurel, arenque, etc.
PESCADO BLANCO	Magro.	Alrededor de un 2% de grasa. Es un pescado sedentario y no necesita acumular grasas.	Blanca en la mayoría de los casos.	Merluza, rape, bacalao, lenguado, panga, congrio, fletán, gallo, rodaballo, etc.
PESCADO SEMIGRASO		Entre un 2,5% y un 5% de grasas.		Lubina, dorada, salmonete, besugo, anguila, etc.

Fuente: Elaboración propia

¹⁶ <http://www.pescaderiascorunesas.es/>.

3.6. Los horarios de la lonja

La lonja se encuentra abierta 24 horas, de lunes a sábado. Existen unos horarios “históricos”, aunque no fijos, que dependen del tipo de pescado. Por ejemplo, en verano a las 8:00 de la mañana comienza la subasta de la sardina; a las 15.00 horas la almeja, la navaja y el marisqueo; y a las 18.00 horas el pescado es más variado al llegar los barcos más pequeños: a las 18.30 se subasta el marisco, el camarón o la nécora; a las 18.45 el congrio y a las 19.00 el pulpo.

3.7. El impacto de la Unión Europea

La Unión Europea es la tercera potencia pesquera del mundo. Tras acometer una larga reconversión, cuenta con una flota eficiente y moderna. A través de la Política Pesquera Común (PPC), se establecen cuotas de pesca para cada país miembro dentro de sus caladeros, con el objetivo de evitar la sobrepesca y proteger el entorno marino y las especies amenazadas. Cabe recordar la campaña del FROM (Fondo de Regulación y Organización del Mercado de los Productos de la Pesca y Cultivos Marinos) para respetar las tallas mínimas. También concede ayudas económicas para al desarrollo de la acuicultura y negocia acuerdos con países no comunitarios, como sucede con Marruecos, para poder pescar en sus caladeros.

Figura 23. Campaña de respeto a las tallas mínimas del FROM



Entre 1995 y 2003, España fue el país de la Unión Europea que más redujo su flota pesquera: de los 18.338 barcos que llevaban la bandera española en 1995, en 2003 solo quedaron 14.379. A pesar de estos datos, sigue siendo la flota más numerosa tras Grecia e Italia y la más importante en cuanto a tonelaje¹⁷.

Las políticas impuestas desde Bruselas repercuten en los pescadores de la lonja de Ribeira. Desde la Unión Europea se han impuesto una serie de normas, como la obligación de llevar un diario de pesca, y la restricción de las capturas. El concepto de TAC (totales admisibles de capturas) son límites a las capturas establecidos para las poblaciones de peces y alude a la cantidad de kilos de pescado que puede realizar cada barco. Los TAC se establecen anualmente para la mayoría de

¹⁷ *Geografía Descriptiva, La Enciclopedia del Estudiante*, Santillana, Madrid, 2005, p. 149.

las poblaciones y cada dos años para las de aguas profundas. Cada vez, con más frecuencia, se establecen de acuerdo a planes plurianuales¹⁸. También existe el paro biológico y los períodos de veda durante los cuales se prohíbe la pesca de esa especie. Durante este tiempo, los armadores cuentan con subvenciones, mientras que el resto de los trabajadores van al paro.

En 2010 las subastas de la lonja ribeirense ascendieron a más de 8 millones de euros, a pesar de las restricciones impuestas por la Unión Europea, que supusieron el TAC más severo de la historia de la flota española, afectando a especies con un gran peso, como el lirio, la caballa o la merluza. Esto hizo descender el volumen de capturas y la facturación con un grave perjuicio para la economía de la zona, y por lo que el sector del mar en particular y la ciudadanía en general convocaron manifestaciones, concentraciones y medidas de protesta para buscar una solución a las imposiciones y recortes europeos¹⁹.

4. CONCLUSIÓN

La lonja municipal de Ribeira es un referente en la pesca gallega. Hay multitud de especies de peces y mariscos que se subastan a lo largo de año. Por ello, hemos utilizado el caso específico de esta lonja para ampliar el estudio de la actividad pesquera que se ofrece en los libros de texto, aportando un material didáctico –sobre todo gráfico- que ayude a la práctica docente.

5. BIBLIOGRAFÍA

BRAVO CORES, Daniel, *Historia de Riveira, 1200-1975. Una singladura de 800 años*, Puebla del Caramiñal, 2001.

Ciencias Sociales, Geografía 3, Vicens Vives, Proyecto Demos, Barcelona, 2007.

Festas do verán, 4, 5, 6, 7, 8 e 9 de agosto, Riveira, 2010. A Historia das nosas festas, Programa de fiestas 2010, Edita Comisión de Festas de Riveira, Textos de Unai González Suárez, Riveira, 2010.

Geografía 3 ESO, Santillana, Proyecto La Casa del Saber, Madrid, 2007.

Geografía 3º ESO, Oxford, Proyecto Adarve, Estella (Navarra), 2011.

Geografía Descriptiva, La Enciclopedia del Estudiante, Santillana, Madrid, 2005.

Geografía General, La Enciclopedia del Estudiante, Santillana, Madrid, 2005.

GONZÁLEZ SUÁREZ, Unai (coordinación), *Aguiño 50 años de parroquia, Historia e memoria dun pobo mariñeiro*, Asociación Francisco Lorenzo Mariño, Riveira, 2009.

MONKHOUSE, Frank John., *Diccionario de términos geográficas*, Oikos-Tau, Barcelona, 2005.

OTERO, Aníbal, VÁZQUEZ, Segundo y otros: *Arousa: O Camiño do mar do Apóstolo*, Fundación Ruta Xacobe do Mar de Arousa e Ulla, Santiago de Compostela, 2005.

Riveira. O Mar e a nosa Gastronomía, Edita Comisión de Festas de Riveira. Coordinador: Unai González Suárez. Imaxes: Archivo Municipal, Carmela Queijeiro, Riveira, 2011.

6. DOCUMENTALES

21 días: *Trabajando en la mar*.

¹⁸ En este sentido, resulta muy interesante para la consulta de datos la página de la Comisión Europea: http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_es.htm.

¹⁹ *Festas do verán, 4, 5, 6, 7, 8 e 9 de agosto, Riveira, 2010. A Historia das nosas festas*, Programa de fiestas 2010, Edita Comisión de Festas de Riveira, Textos de Unai González Suárez, p. 75.

Serie: Alakrana.

7. PÁGINAS WEB

http://contenidos.educarex.es/sama/2010/csociales_geografia_historia/geografia/conceptos/conceptos_pesca.html

<http://www.pescadegalicia.com>

<http://www.pescaderiascorunesas.es/>

<http://www.riveira.es/>

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_es.htm

<http://historiayalgoqueopinar.blogspot.com.es/2010/11/conceptos-de-pesca.html>

FICHA DE TRABAJO: LA PESCA DE BAJURA EN EL PUERTO DE RIBEIRA, RÍAS BAIXAS, A CORUÑA (GALICIA)

ENTRADA PRINCIPAL A LA LONJA



TIPOS DE BARCOS. DE BAJURA Y DE ALTURA (AL FONDO). LA LLEGADA A LA LONJA



EL DESEMBARCO Y TRASLADO A LA LONJA



DENTRO DE LA LONJA. LA SUBASTA Y EL TRASLADO A LAS FURGONETAS O CAMIONES FRIGORÍFICO

