

La pesca toca a rebato desde Celeiro por la «paranoia» del anisakis

Apela a la unidad para transmitir a la sociedad los beneficios de consumir pescado

S. SERANTES
VIVEIRO / LA VOZ

«Noticias nefastas sobre el consumo de pescado fresco provocan paranoias y los consumidores hasta ven parásitos donde no los hay». Carlos Rodríguez, de Anfaco-Cecopesca, alude al anisakis, un parásito con mucha menos incidencia en la salud humana que otros de productos del mar, como los Myxozoos, e infirma si se compara con las bacterias de otros alimentos (Campylobacter, Salmonella...). Y a diferencia de esas, el anisakis solo puede ser un problema para la salud si el producto no se cocina como siempre, al menos un minuto a 60 grados de temperatura. Pero la sociedad no lo percibe «por un exceso de información negativa sobre el pescado frente a otros alimentos».

La psicosis del anisakis provoca desplomes de precios y de ventas. Todos los eslabones de la cadena mar-comercio han entonado un mea culpa en el simposio pesquero de Celeiro porque no reaccionan. Cuando en España continúa cayendo el consumo de pescado del mar fresco, la pesca toca a rebato desde Celeiro porque «es hora» de sumar inversiones públicas y privadas para transmitir lo que es y lo que representa.

«Ante campañas de desinformación y manipuladoras que desaniman a consumir pescado, el sector también tiene que aportar dinero para rebatirlas», sostuvo



Carlos Rodríguez, de Anfaco-Cecopesca, recalcó en Celeiro que el pescado «es sano y saludable».

Javier Garat, secretario general de Cepesca. Pescadores, comercializadores y gestores públicos apuestan por reinvidicarse en medio de su tormenta perfecta interna: brexit, obligación de desembarques, rendimiento máximo sostenible, caída del consumo y falta de tripulaciones.

Los millones de raciones diarias del alimento sano y natural que suministran y los miles de empleos directos que generan dependen en buena parte de que los consumidores los conozcan más y mejor. Echan de menos campañas públicas de promoción como las del desaparecido From, pero reconocen que

ellos también deben invertir para difundir «información adecuada para ganar la confianza» de los clientes. Paralelamente, repiten la petición de incluir la asignatura de nutrición en la enseñanza, de modo que las nuevas generaciones aprendan que comer pescado «es seguro y saludable».

Carlos Rodríguez cita como

Echa en falta campañas públicas de promoción, pero asume que también deben invertir

ejemplos de la guerra abierta contra el anisakis, «normal en el medio marino», a puertos como Celeiro y Burela. Ambos han redoblado esfuerzos y, con tecnología y formación, han mejorado la limpieza de su producto estrella, la merluza fresca, e intentan que ninguna llegue al cliente con ese parásito.

Carola González, subdirectora nacional de Comercialización Pesquera, recordó en Celeiro que el Estado ha creado un grupo de trabajo sobre el anisakis con toda la cadena mar-comercio: «Estamos trabajando en una campaña para ayudar al sector».

La «negra sombra» de las cámaras a bordo que vigilarán la prohibición de los descartes

María Isabel Artime, directora general de Recursos Pesqueros, detalló en la cumbre pesquera de Celeiro las previsiones de cuotas para el próximo año y el siguiente. Además de la obligación de desembarque de todas las capturas con cupo, el reparto combina el objetivo del rendimiento máximo sostenible (pescar garantizando la preservación del recurso y la rentabilidad). Según Artime, la flota española continúa con «un exceso de capacidad respecto a las cuotas», pero a fin de año aún no se gastan todas por los criterios de reparto.

A la espera de lo que decida la Unión Europea en diciembre, la flota española podrá pescar el próximo año menos merluza en aguas ibéricas y, sobre todo, menos caballa. Los científicos recomiendan recortar la cuota con «un mazazo» de un 69 %, aunque Artime tiene esperanza que se quede en un 20-25 %, pero aun así «afectará notablemente».

Hugo González, directivo de la Cooperativa de Armadores de Vigo, preguntó por «la negra sombra que nos sobrevuela, las cámaras a bordo» para controlar que la flota cumple la prohibición de los descartes. Artime respondió que aunque ese asunto no le compete directamente, y pese a «que hay mucha polémica, no tiene fácil solución», la confianza del resto de los Estados miembros depende del control de capturas en alta mar. Irían en los parques de pesca de los barcos.

El patrón mayor de Ribeira presidirá la federación de cofradías

Solo siete votos de diferencia auparon a José Antonio Pérez para dirigir los pósitos gallegos frente a su contrincante de A Illa

D. SAMPEDRO SANTIAGO / LA VOZ

Casi un centenar de personas participaron ayer en la junta general de la Federación Galega de Confrarías de Pescadores que eligió al patrón mayor del pósito de Ribeira, José Antonio Pérez Sieira, conocido popularmente como O Rubio, como el nuevo presidente de una entidad que agrupa a 8.422 pescadores o mariscadores y a 4.312 empresas, en sustitución de Tomás Fajardo, patrón mayor de Porto do Son.

La reunión tuvo lugar en la sede central de la federación de co-

fradías, situada en O Milladoiro (Ames), transcurrió sin incidentes, y dejó un resultado muy ajustado. Siete votos de diferencia le acabaron dando la victoria a José Antonio Pérez, que obtuvo el apoyo de 51 miembros de la junta, frente a los 44 que respaldaron al otro aspirante, el patrón mayor de la Cofradía de Pescadores de A Illa de Arousa, Juan José Rial Millán, que le pisó los talones a O Rubio durante buena parte del recuento, realizado en voz alta.

Cada una de las cofradías gallegas disponía de dos votos en la asamblea, y la incomparecencia de algunas organizaciones de productores, como la de Marín, o de uno de los dos miembros con derecho a voto fue determinante en el resultado final, según la valoración realizada por varios miembros que estu-



José A. Pérez, a la derecha, estrecha la mano del rival. SANDRA ALONSO

ron ayer presentes en la junta directiva.

El staff de la federación lo completan, respetando un equilibrio territorial, el patrón ma-

yor de la Cofradía de Pescadores de Cambados, Ruperto Costa Fernández, que actuará como vicepresidente primero, mientras que Jacobo Balseiro Ferrei-

ros, vicepatrón mayor del pósito de San Cibrao, en la A Mariña lucense, ejercerá de vicepresidente segundo.

Trabajar «unidos»

José Antonio Pérez admitió, en declaraciones a La Voz, que la votación fue «moi axustada», pero dijo que ahora toca «traballar todos unidos para loitar polos nosos intereses». El presidente electo de la federación puso de relieve que, entre los muchos asuntos que la organización tiene entre manos, está el tema de la normativa de los descartes que intentan suavizar, «e a ver si conseguimos que baixen as taxas de moitos impostos que temos para a baixura». Otro caballo de batalla será la rebaja de los coeficientes reductores para adelantar las jubilaciones de la gente del mar.

«El 96 % de la población española consume pescado regularmente»

Profesionales y autoridades ratifican en Celeiro su apuesta por el futuro de la pesca

S. S. VIVEIRO / LA VOZ

Además de proclamar que el Gobierno español considera a «la pesca y la acuicultura sectores con presente y futuro», Alicia Villauriz, secretaria general de Pesca, lanzó en el foro pesquero de Celeiro un mensaje optimista ante la preocupación de armadores, tripulantes y comercializadores por la caída del consumo de pescado. Citó un estudio internacional que consultó el pasado 21, Día Mundial de la Pesca, que define a España «como un país amante del mar, donde el 96 % de la población compra pescado regularmente porque lo considera bueno, saludable y fiable».

Aunque las estadísticas confirman que durante los últimos años los españoles comen cada vez menos pescado, la secretaria general de Pesca subrayó que España, con 24 kilos de pescado por persona y año, ocupa el segundo puesto en la Unión Europea y el quinto en el mundo. El Gobierno del país europeo con más flota, más producción y más empleo «apuesta por un sector



El simposio llenó el salón de la cofradía en casi todas las ponencias, como ayer, ante de la clausura. X. F. R.

pesquero sostenible, que satisfaga la demanda de alimentos, que sea competitivo y con un nivel de justo de vida», añadió Villauriz.

«Competitiva y sostenible»

Y comparte con los profesionales el objetivo de seguir trabajando por una pesca «competitiva que permita una explotación sos-

tenible». Para lograrlo considera «clave usar los recursos de forma eficaz y mejorar la utilización de las cuotas», sin sobrepasarlas, pero consumiéndolas para que a fin de año no sigan quedando miles de toneladas sin pescar. Por eso desde el próximo año cambiará la gestión en el caladero Cantábrico-Noroeste, de tal mo-

do que cerco, volanta y palangre de fondo también podrán vender y comprar sus cuotas.

Igual que las ocho mujeres y los cinco hombres que presentaron ponencias en el simposio, Alicia Villauriz lo ensalzó porque «está lleno de contenido» y durante sus 23 ediciones atrae a más de 4.000 participantes.

La mayoría confía en los pescaderos para asesorarse cuando compra

Carola González, subdirectora nacional de Comercialización Pesquera, explicó en el foro de Celeiro la propuesta de la Comisión Europea sobre la trazabilidad de los productos de la pesca y la acuicultura. Con datos del Eurobarómetro de consumo de pescado del 2016, apuntó que los españoles creen clara y fácil de identificar la información obligatoria y el 70 % confía en ella. Se interesan, sobre todo, por la fecha de captura, por saber si ha sido descongelado y por el nombre de la especie. Y para asesorarse consultan al pescadero.

Control de importaciones

Queda mucho por concretar, pero la Comisión propone modificar en la trazabilidad la obligación de incluir el nombre comercial del buque y la matrícula, que sustituiría el código de la marea. Iván López, de Cepesca, planteó la conveniencia de que la documentación mantenga el identificador internacional del barco. De lo contrario, el control de las importaciones se resentiría y se abrirían las puertas al blanqueo de capturas de países terceros en la Unión Europea.

Viveiro toma precauciones en Xunqueira al subir el río por la lluvia

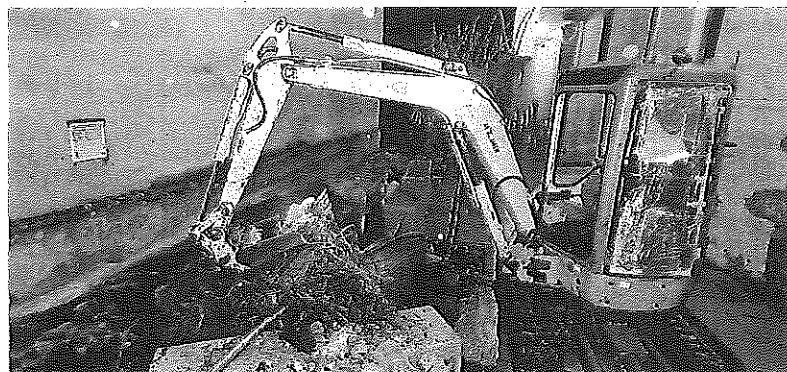
Una pala excavadora libera el cauce de restos de las riadas y vigila para evitar que se desborde otra vez

VIVEIRO / LA VOZ

Las intensas lluvias que cayeron ayer trajeron a la memoria de numerosos viveirenses la tromba que en la noche del pasado domingo provocó riadas e inundaciones. Anegó el centro urbano y lo convirtió en un barrizal, pero en Xunqueira sembró el caos, se cobró la vida de una mujer y

arrastró vehículos y causó cuantiosos daños en muchas viviendas. Para intentar que no se repita, el Concello de Viveiro ha tomado precauciones. Protección Civil vigilaba anoche el cauce fluvial y en la zona de las casas lo liberaba de piedras, ramas y otros restos que habían arrastrado las riadas.

Al cierre de esta edición la situación estaba controlada, el río había subido, no se había desbordado, según las fuentes consultadas. Con permiso de Augas de Galicia, el Concello había dragado anteayer el lecho a la altura de las últimas casas, río abajo.



Anoche, la excavadora retirando piedras y maleza de Xunqueira, en la zona de las casas. XAIME F. RAMALLAL.

RESORT Thalasso Las Sirenas

Playa de Sacedo. VIVEIRO

982 560 200

resortlassirenas.com

esta Navidad ¿Cenamos?

BRINDAMOS

en el Thalasso...

THALASSO DANCING ESPECIAL CENAS DE EMPRESA

SABADO 15 DICIEMBRE RESERVA YA! 982 560 200

55€

MENÚ CENA

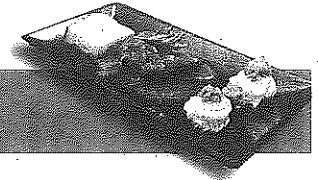
- Langostinos a la Plancha
- Buey al Vapor
- Lomo de Merluza relleno de Langostinos en Salsa de Puerros
- Carrillera de Cerdo Ibérico al Vino Mencía, Patata Puente Nuevo y Espárrago Albardado
- Tatin de Manzana Casero con Helado de Canela
- Blanco DO Ribeiro
- Vino DOca Ríxo
- Cafés y licores de Galicia
- Barra Libre incluida y Música con DJ

A Mariña



MONDOÑEDO SORPRENDE CON SUS TAPAS DE AUTOR

La gastronomía en pequeñas dosis que crearon sus restauradores se ofrece hasta hoy a las tres > 9



La alerta volvió a saltar en Xunqueira por las lluvias continuas y el precario río

Las copiosas lluvias caídas en A Mariña durante todo el sábado hicieron saltar de nuevo las alarmas en Viveiro tras la dramática riada del domingo. Al cierre de esta edición, a última hora de la tarde, se habían recogido en la estación de Penedo do Galo más de 38 litros por metro cuadrado y los servicios de emergencia y el Concello optó por dragar un tramo del río en Xunqueira, atorado con piedras, ante el riesgo de nuevo desbordamiento. En Viveiro se inundó la Fonte de Area, en la Pescadería, en Burela cayeron 47 litros por metro cuadrado, anegando la vía junto a la depuradora. En Foz saltaron tapas de alcantarillas. > 5

El nivel del agua subió, lo que **aconsejó dragar un tramo del cauce lleno de piedras** tras la riada ► Se inundó la **Fonte de Area en Viveiro** ► En Burela caen **47 litros por metro cuadrado**



Celeiro marca el rumbo de la calidad

Comunicación eficaz y medios técnicos permitirán luchar con el anisakis Buscan mejorar la información sobre el pescado > 5

El seguimiento de las jornadas técnicas en la Cofradía de Celeiro fue muy alto en los dos días de ponencias. JMAVEZ

EN UN MINUTO

Ribadeo

La residencia se abrirá en tres o cuatro meses, según Campos.

BURELA La Xunta dice que hay otros interesados en el servicio de atención temprana > 4

Un furgón, encajonado en el puente de Feve > 4

FOZ A Pomba do Arco promueve un debate con mariñanos del mayo del 68 > 9

ALFOZ Comenzaron las Olimpiadas da Mariña Central > 10

20€

5 platos, postre, café, chupito e carta de Santiago

MENU DEGUSTACION

Pan de cristal con peixe, queixo, crema de pata de pavo e trufas casolanas

Mexillóns a crema con azafraán

Almeiras con fondito a base de arroz melado con cogumelos, algaes e tomate seco

Escalope de ternera con salsa de tomate e queixo

Tarta de queso e nata

Postre de chocolate e frutos secos

As tixolay

Casa de Xantar

Suasbarrias
COVAS Viveiro
982 56 07 07

El Pescados Rubén Burela FSF logra su novena victoria (3-1) en otros tantos encuentros

Los goles de Cilene, Dany y Peque permitieron al equipo mariñano vencer a un correoso Majadahonda FSF ► Las mariñanas llegan con cuatro puntos de ventaja al partido con el Futsi ► Empate de los chicos (2-2) en Talavera > 11-12

A Mariña

Jornadas Técnicas de Celeiro

burela@elprogreso.es

La pesca apuesta por la formación y máquinas frente al anisakis

- Celeiro dedicó amplio espacio a ponentes que abordaron las alertas que desconciertan al consumidor y tiran los precios del pescado fresco
- Se extrema la limpieza a bordo, los mayoristas retiran con pinzas los que aparecen en las inspecciones y se aplicará mayor tecnología

XAVIER LOMBARDO
xlombardo@elprogreso.es

CELEIRO. Los pescadores están implantando procesos y máquinas para eliminar los anisakis de las capturas pero también parecen más decididos a contrarrestar las alarmas que provocan entre los consumidores algunas campañas recientes. Hasta la fecha han tratado de evitar asociar sus marcas y alimentos con un problema que en otros países no es tal pero el hecho de que dos ponencias de las Jornadas Técnicas de Celeiro se hayan centrado mucho en el fenómeno deja a las claras la necesidad de encarar la situación y salvaguardar una realidad española donde el 96% de la población compra pescado al considerarlo un alimento saludable, nutritivo, exquisito y fiable, en palabras

de la propia secretaria general de Pesca del Mapama, Alicia Villauriz, que ayer clausuró la 23 edición del foro.

Fue ella la que destacó el enfoque de la gestión de la merluza de pincho de Celeiro como alimento sostenible y de calidad, lo que le ha valido el premio Alimentos de España, alentando el camino de la innovación y la respuesta a las demandas del mercado. Ahora mismo esa merluza ha recuperado su buen precio tras el 'ruido' del verano en torno al anisakis, aunque hay medidas a la vista frente a los parásitos de los peces que explicó Carlos Rodríguez Vázquez, responsable de tecnologías de conservación e innovación del producto en el área de I+D+i de Anfaco.

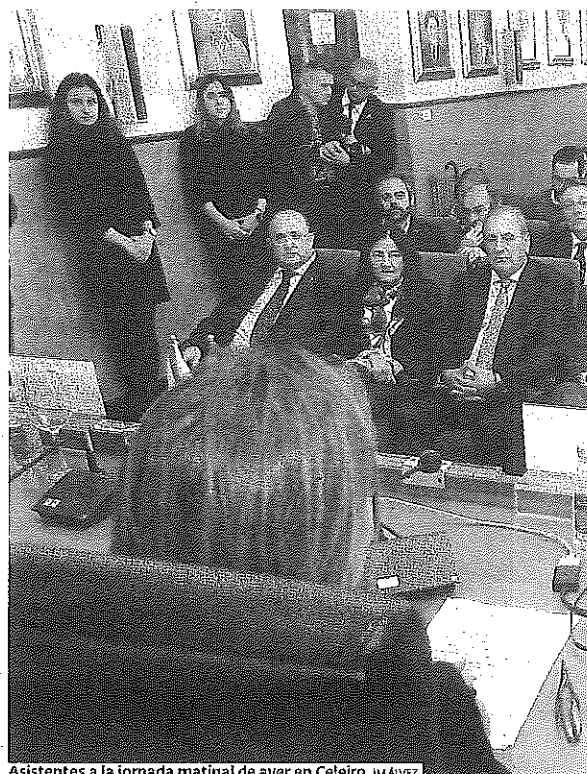
Más formación en la limpieza del pescado.

Anfaco y Puerto de Celeiro han formado a más de 200 marineros de 26 barcos para perfeccionar el eviscerado y manipulado a bordo, evitando que el anisakis pase al músculo del pez. Ello incluye útiles especiales para la operación o

mantener la cadena de frío. Ahora mismo, los anisakis que llegan a puerto son retirados por personal de los comercializadores «con pinzas de las de depilar», en la inspección que se realiza a cada pez. Y lo mismo debería hacer el pescadero de detectar alguno posteriormente. Entre el público de la mañana de ayer un representante de Vegalsa-Eroski, cadena con 200 establecimientos en Galicia, mostró su interés de formar a su personal de pescadería y colaborar con los armadores y suministradores de pescado en la lucha contra un nemátodo que no abunda en las aguas españolas pero sí en el norte del Atlántico donde viven los mamíferos marinos (ballenas y focas) que le sirven para reproducirse pues su ciclo vital abarca desde el plancton al pez o molusco (calamares y pulpo también pueden tenerlos) y los mamíferos.

Máquinas para eliminarlo.

Además del sistema por microondas que prueban barcos de Burela para matar los anisakis de las vísceras antes de devolverlas al mar,



Asistentes a la jornada matinal de ayer en Celeiro. IMÁGENZ

Puerto de Celeiro probará en un pincheiro otra máquina prácticamente autónoma para inertizar las vísceras. Existen otras patentes a base de agua con ozono, además de la congelación, que mata los anisakis pero para el pescado fresco Anfaco está probando un equipo en tierra, en un proyecto en el que colabora con Pescados Rubén. Se trata de una máquina que somete a los lotes de 60 kilos a presiones de hasta 9.000 pascales y mata los parásitos y bacterias que pudiera tener. Cámaras hi-

pectrales o de luz ultravioleta también facilitarían la inspección pero lo fundamental es limpiar bien el pescado afectado.

La garantía en casa: cocinarlo a más de 60 grados.

No dejarse llevar por modas de escaso cocinado, pescado crudo o vinagretas y mantener tradiciones culinarias donde se aplican temperaturas por encima de 60 grados es lo que recomiendan para mayor seguridad con el pescado fresco.

Galicia y Baleares apenas tienen problemas pero los escabechados y salados sí los crean en Cantabria, Madrid y Andalucía

Mejorar la política de comunicación está reportando ventajas a otros competidores y sectores alimentarios

- No dejar 'pudrir' el asunto ante las alarmas infundadas y ensalzar las virtudes del pescado salvaje bien cocinado es el camino que apuntan muchos expertos

En ausencia de aquel FROM que en su día desplegó exitosas campañas contra el consumo de inmaduros, la de los 'Pezqueñines no, gracias', desde la patronal pesquera Cepesca, Javier Garat animó a sacar partido al próximo Fondo Europeo Marítimo y de Pesca en el que las inversiones en la pesca artesanal, las compensaciones por recogida de basuras marinas, la promoción de la calidad y la acuicultura serán mimadas por la Unión Europea.

Garat cree que la pesca debería poner fondos privados para mejorar

su imagen: «En Nueva Zelanda está teniendo mucho éxito una campaña de los empresarios sobre el compromiso del sector pesquero con la sociedad». Todavía el consumidor español y el europeo confía mucho en la información que da el pescadero y la que obligatoriamente acompaña a los productos del mar. Algo a poner en valor ante épocas de 'ruido' por el anisakis.

Angels Segura, de la asociación de distribuidores Aecoc, dice: «Se necesita un mensaje claro y tranquilizador pues una mala comu-

nicación tiene impacto». El sector pesquero lamenta en privado las pésimas campañas oficiales sobre el anisakis y mira de reojo al despliegue promocional de los acuícultores con sus doradas, lubinas o corvinas de crianza.

La subdirectora general de Acuicultura y Comercialización Pesquera del Mapama, Carola González, abordó la norma de trazabilidad que cocina la UE y que dejará de lado el nombre y matrícula del barco para incluir solo la identificación de la marea

o el registro acuícola. El Eurobarómetro también indica que el barco o el arte de pesca importa poco al consumidor, que se fija sobre todo en la fecha de captura y duración, o si ha sido descongelado.

PARADOJA. Si son las bacterias las principales causantes de problemas alimentarios, como señalan desde Anfaco, y el uso excesivo de antibióticos en la crianza animal conlleva 2.400 muertes de personas en España, ¿por qué el anisakis chupa tanta cámara?

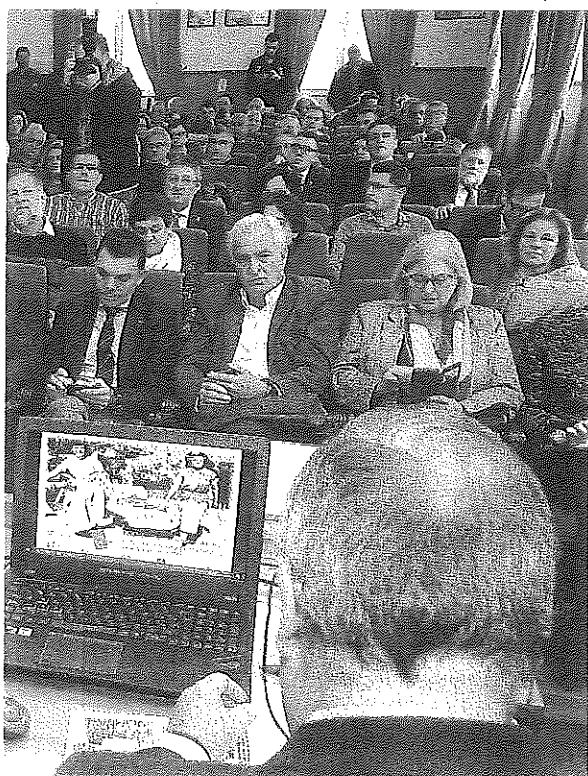
Carlos Rodríguez dice que el parásito siempre estuvo ahí, en caladeros de España y otros países y con buena manipulación no

genera problemas. «Mientras se promocionan malos ejemplos —asegura— en programas concurso televisivos, con cocinados de pescado por debajo de 45 grados, se fomentan paranoias de alergias en los consumidores, que confunden venas coaguladas del pescado con los anisakis». También ve que se soslayan hechos como que los peces criados con harinas vegetales pueden mantener alérgenos termolábiles de ese pienso.

En todo caso, recomienda más y mejor información pues generalizar los problemas de parásitos, que están ahí y proliferan con el cambio climático, echaría por tierra la caza del jabalí (por el peligro de la triquina) o el mismo jamón pata negra de las dehesas estaría en cuestión. Porque en el encinar donde se alimentan libres los gorrinos hay deposiciones de pájaros contaminadas de parásitos.

**SAN CIBRAO ▶ Bailes de salón** Espectáculo del Concello de Cervo

La escuela de baile Hover Cross actuó en el pabellón de A Veiga en una vistosa exhibición

**Control de descartes**
¿Habrá cámaras de televisión a bordo?

La pregunta sobre la implantación de cámaras de circuito cerrado a bordo para controlar el cumplimiento de la norma de los descartes en Gran Sol preocupa al sector. La solución, para evitar

el bacalao y especies sin cuota, no es fácil según el Mapama. Sigue en estudio.

5**años**

Son los que lleva sometidos a recorte de pesca de la merluza del Cantábrico Noroeste. Con la obligación de desembarque de descartes, la gestión de los pescadores será más minuciosa.

El Cantábrico Noroeste no podrá dejar cuotas sin pescar y la lubina puede entrar en cupos

Lo destacó la secretaria general de Pesca, Alicia Villauriz, en su discurso de clausura y lo repitieron varios ponentes llegados del Ministerio de Pesca: de cara al 2019 dedicarán todos los esfuerzos a evitar que haya cuotas asignadas y que no se pesquen o aprovechen por otros barcos que sí podrían hacerlo. Villauriz indicó que pretende «completar el reparto del caladero nacional y en el Cantábrico Noroeste, extendiendo los mecanismos de transferencia de cuotas entre buques y flotas; evitando que los consumos se pasen por encima pero también que queden por debajo de lo asignado».

María Isabel Artime, directora general de Recursos Pesqueros puso cifras probables a las cuotas del año próximo: subida importante del jurel (entre el 69 y el 18% según zonas) y un recorte importante en la caballa, por las multas, que puede quedar en un -20 o -25% (la propuesta inicial de la Comisión era de -69%). La merluza norte puede seguir pescando más (del 18 al 19%) mientras que la merluza sur, del Cantábrico, volvería a recortarse un 14%.

En el horizonte, planes desde Europa para que la lubina entre en gestión con TAC en la VIIIª para el año 2021.

Camino hacia el liderazgo

▶ Las mujeres recogen el guante del homenaje del sector pesquero con el ánimo de tener más puestos directivos, salarios dignos y no discriminación salarial

El homenaje que el sector pesquero de Celeiro rindió a las mujeres sirvió para recordar a una de sus protagonistas locales, Rolindes, ya retirada del mar. Lo hizo la conselleira Rosa Quintana, recordando la importante presencia en la conserva o el marisqueo, sino también en la acuicultura y las lonjas. Apeló al desarrollo del asociacionismo y a conseguir una presencia cada vez más fuerte en los órganos de consulta y representación, reconociendo que en cargos directivos todavía es escasa.

Fue Rita Míguez de la Iglesia, mariscadora y hasta hace poco patrona mayor de Arcade, y actual presidenta de la Asociación de Mujeres de la Pesca, quien puso cifras al peso femenino en el sector, con unas 15.000 ocupadas en la comercialización, mariscadoras, rederas o armadoras. Sobre las 700 rederas indicó que se enfrentan a un problema de envejecimiento y precariedad laboral, a enfermedades profesionales sin respuesta adecuadas, a desigualdades con los hombres y salarios indignos que no alcanzan el mínimo interprofesional. En su recuerdo a las que trabajaron toda la vida sin reconoci-



Reconocimiento a Rita Míguez, ayer en Celeiro. JMÁLVIZ

miento o remuneración, lanzó el reto de profesionalizar definitivamente la actividad.

Aunque se han dado pasos hacia el asociacionismo para defender sus derechos y lugar, el sentimiento general es que en la lucha hacia el liderazgo faltan todavía condiciones básicas para muchas de ellas. En la mesa, no obstante, estaban las que han venido ocupando cargos de respon-

sabilidad en la Administración, como la propia secretaria general de Pesca, Alicia Villauriz, o la jefa de servicio de Política Horizontal de este organismo del Ministerio de Pesca, Mar Sáez Torres, con dilatada trayectoria como funcionarias. Otras como ella, bióloga de profesión, también han triunfado en los ámbitos científicos del sector pero la mayoría sigue luchando por profesionalizarse.

XII CONCURSO DE TAPAS

COMITÉ DE MONDONGO

31 DE NOVIEMBRE 2018

- 1- Bar Amencer
Fraga Vella // O Segredo de Miranda
- 2- Bodegaon 'A Catedral'
Dulcia da Aldes // Canelon Ochoa
- 3- Vinoteca Segundo C. Social
Meikela // Pitagora
- 4- Bar O Porriño
Becadino Mer e Montana // Caparino
- 5- A Bodeguina
Xeloxina // Gutierrez
- 6- O Rincon de Mondongo
Pelotinas de San Martino // Manxares de O Rincon
- 7- A Horta da Paula
Ela, o seu froito e as suas coizas // A Taboado do Val
- 8- Bar Castro

Especialidades da Casa // Zarzuela en arena de Amaldi con guarnición

- 9- Bar Pasatempo
Ha Retorta con Ramon de Claudio // Creativita

Horarios do Tapeo

Viñas de 20:00h. a 00:00h.

Sabado de 12:00h. a 15:00h.

de 20:00h. a 00:00h.

Domingo de 20:00h. a 15:00h.

Ademais de Tapear...

- Sabado: 16:15h. En Viñas da Veiga partido de 2ª Autonómica entre os equipos Mondongo F.C. e o SDC Cabreiros.

- Sabado: A partir das 20:30h. ruada a cargo do grupo Son de Lugo.

