

# ¿Habrá recuperación del **atún rojo**?



La carne del atún rojo se ha convertido en un producto de lujo por su elevado precio. Es el pescado más apreciado del Mediterráneo y está presente en casi todos los mares del mundo, pero al llegar al borde del colapso, se establecieron una serie de medidas en pro de su recuperación.

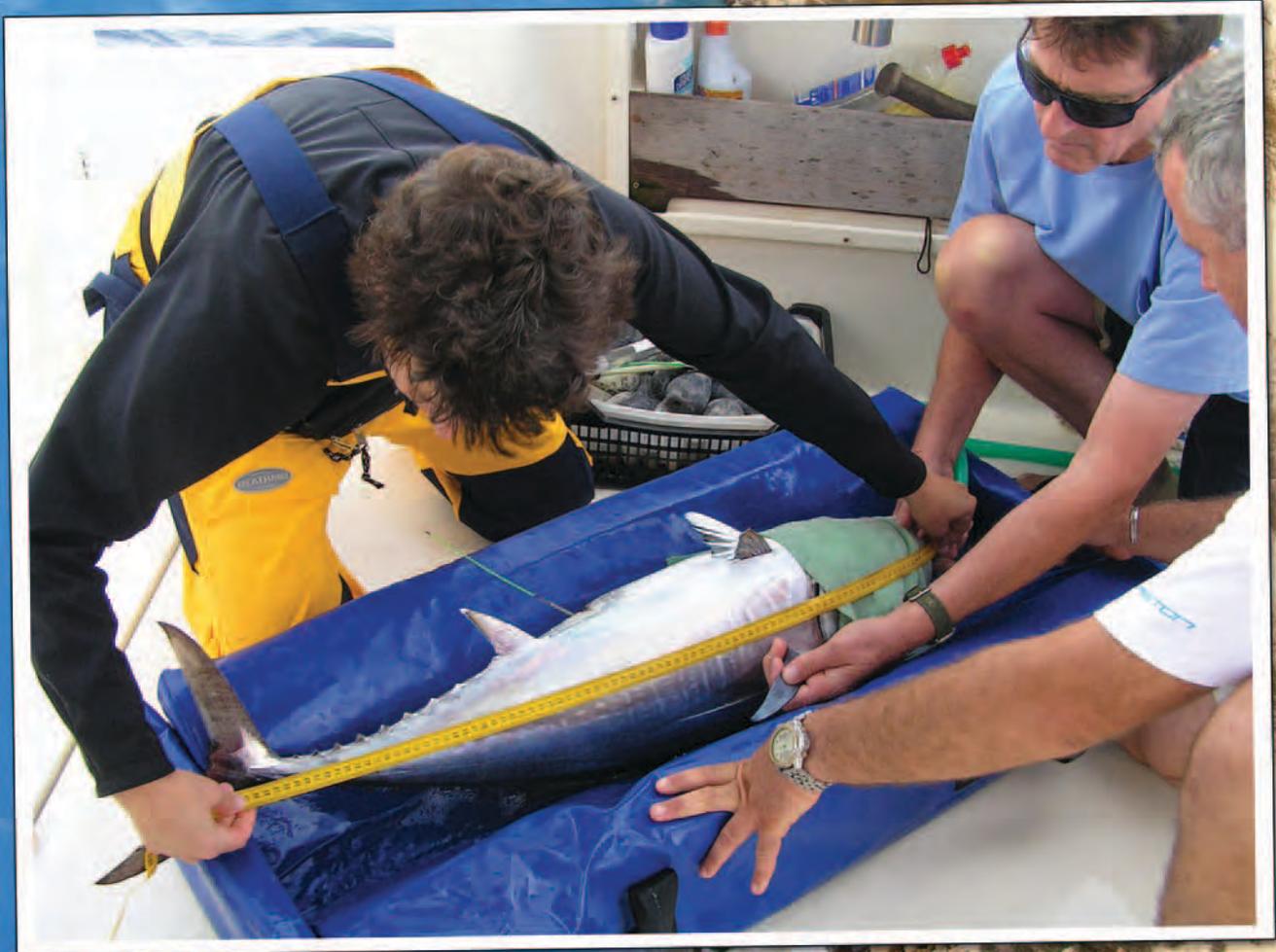
Por Cristina Escribano

La legislación para esta pesca concreta ha sido cada vez más restrictiva. En los últimos nueve años, referente a la pesca recreativa, se ha pasado de poder capturar con (muerte opcional) atunes rojos de 6,5 kilos, a subir el peso de los mismos a 10 kilos (en el año 2005), posteriormente a aumentar este peso a los 30 kilos o 115 cms y, desde el año 2008, se viene prohibiendo la captura con muerte del pez, sea del peso que sea, con duras sanciones en el caso de incumplir la ley.

El cimarrón o atún rojo es una especie protegida por la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico (ICCAT), con una serie de medidas entre las que figuran la adecuación de la pesca con restricciones de capturas, tallas mínimas y puertos autorizados, así como una cuota o número de kilos para cada buque. En nuestro caso, en la normativa española la pesca de atún rojo por buques no autorizados está expresamente prohibida, y no se pueden “pescar, retener a bordo, transbordar, transferir, transportar, desembarcar o comercializar”. La sanción aplicable a este tipo de actos no es inferior a 3.000 euros.

Recientemente, ha habido tres hombres procesados por este asunto, en la población de Caleta de Vélez, en Málaga. Dos pescadores deportivos capturaron dos ejemplares, con un peso total de 129 kilos y un tercer procesado ayudó a amarrar la embarcación y colaboró en la ocultación del pescado. El fiscal pide que los acusados que pescaron los dos ejemplares de atún sean condenados a diez meses de multa a razón de una cuota diaria de quince euros e inhabilitación especial del ejercicio del derecho para cazar y pescar por tiempo de tres años. Para la persona que los esperaba en tierra, el fiscal pide seis meses de multa con igual cuota e inhabilitación para cazar y pescar un año.

Más casos ocurren frecuentemente, pese a los límites para estos ejemplares, como la inspección realizada de Pesca de la Delegación Territorial de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente, en una actuación conjunta con el Seprona, que ha decomisado en el puerto de Almerimar (Almería) un ejemplar de atún rojo, de 62,5 kilos.





## TRABAJO CIENTÍFICO

Se han conseguido grandes avances científicos con respecto a este pez, que acelera de 0 a 70 km en una hora y que puede llegar a nadar 200 kilómetros al día. Entre las herramientas de investigación, están las marcas electrónicas que proporcionan información sobre el comportamiento del atún. Los dispositivos por satélite proporcionan información acerca de la posición exacta del pez cada vez que el ejemplar emerge a la superficie, y proporciona datos sobre la temperatura del agua, la profundidad del mar por el que ha estado, la duración de las inmersiones, etc.

Luego están las marcas internas, que en principio, se inyectan a ejemplares de menos de 40 kilos y, en función del estado del mar, si no está muy movido, se podrían usar para atunes adultos. Para este tipo de dispositivos, que tienen una batería de siete años, se realiza una intervención quirúrgica, ya que debe implantarse la marca en el vientre del atún, para lo que se hace una incisión con bisturí de 4 cms, se pone antiséptico a la herida para prevenir al animal de infecciones, y se deja visible un trozo de cable. Todo este proceso dura tres minutos. Esta marca incluye información de la temperatura interna del atún, lo que permite conocer, por ejemplo, su desarrollo sexual. Los datos quedan registrados en un chip, que se puede recuperar cuando una embarcación recaptura al ejemplar y devuelve dicho dispositivo.

Con las marcas electrónicas de 2008 a 2011, se ha conseguido saber que en el Mediterráneo existen dos poblaciones de atún de la misma especie. Unos que viven en este territorio durante todo el año, y otro grupo que entra por el Estrecho de Gibraltar, desde el Atlántico, se reproducen y emigran de nuevo. Durante el período de reproducción, el atún se desplaza al Sur de las Baleares, a Libia y al Sur de Cerdeña. Asimismo, las zonas en la que pasa más tiempo durante el resto del año son el Sur del Golfo de León y el Adriático.

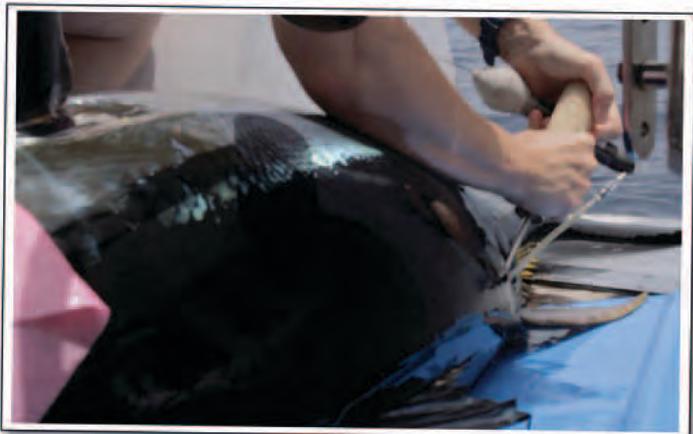
## REGLAMENTACIÓN PARA EL 2014

Según el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente se prohíbe la pesca deportiva y recreativa del atún rojo, y la realización de concursos, eventos deportivos o competiciones de pesca deportiva o de recreo que tengan como fin la muerte de atún rojo. En todas estas actividades se deberá adoptar las medidas precisas para asegurar la devolución con vida al mar de todos los atunes que se capturen. Cuando no exista veda y se tenga cupo, en el caso de que no se pudiera haber evitado la muerte de los ejemplares capturados, los patrones de las embarcaciones o los titulares de las licencias de pesca de recreo podrán mantener a bordo un ejemplar y se deberá remitir una declaración de captura conforme marca la normativa.

En los casos de captura accidental con muerte de un ejemplar, y siempre que exista cuota disponible, se deberá finalizar la actividad de captura y suelta, realizar la preceptiva declaración de captura y desembarcar el ejemplar entero. Los patrones de embarcación o titulares de licencias deberán remitir una declaración de capturas y enviarla por fax al número: 91 347 60 46, o por correo electrónico a la dirección [calnacpm@magrama.es](mailto:calnacpm@magrama.es), o bien a la dirección postal: C/Velázquez, 144 28009 Madrid.

Existe veda para algunas especies de protección diferenciada (Anexo II, Real Decreto 347/2011, de 11 de marzo, por el que se regula la pesca marítima de recreo en aguas exteriores). Para el caso el atún rojo, la veda corresponde al periodo del 15 de octubre al 15 de junio.

Para consultas ver: (<https://servipes.magrama.es/recreativos/>) o en la Orden ARM/1753/2011, de 22 de junio, por la que se regula la pesquería de atún rojo en el Atlántico oriental y Mediterráneo.



## “En mi caso, el optimismo está fundamentado”

Dra. en Biología y científica titular del CSIC desde 1992, Ana Gordo ejerce su actividad investigadora en el Centro de Estudios Avanzados de Blanes. Experta en pesquerías con más de 50 publicaciones científicas y 40 ponencias en conferencias y congresos.

### ¿Cómo valoraría la situación actual de los stocks de esta especie?

Para cualquier valoración nos debemos atener a los resultados de la última evaluación realizada por ICCAT. La última evaluación se realizó en 2012 y se observó una clara tendencia en la recuperación del stock del Atlántico-Este-Mediterráneo. Por lo tanto la valoración actual del estado del recurso es positiva. Por otro lado, la evaluación del stock Atlántico-Oeste mostró resultados discrepantes dependiendo del escenario de reclutamiento que considerara el modelo. Si a esto añadimos que los resultados también son sensibles a otros factores, como por ejemplo el grado de mezcla que se asuma entre ambos stocks, cualquier valoración del estado de este stock (Atlántico-Oeste) es muy incierta.

### ¿Cuáles han sido los principales avances científicos con respecto al atún rojo en los últimos años?

Son muchos los avances que merecen ser mencionados y cada uno de ellos es importante en la medida que proporcionan información sobre distintos aspectos de la biología y el comportamiento de esta especie. Aspectos todos ellos fundamentales para mejorar la evaluación y la gestión de ambos stocks.

- La aplicación del marcaje electrónico es una herramienta indiscutible que ha permitido conocer pautas de comportamiento y distribución.

- El descubrir la reproducción en jaulas transportadoras y la aplicación de técnicas que nos permiten monitorizar el seguimiento de la misma, está aportando información muy valiosa. Hemos definido con mayor precisión el periodo en el que se produce el pico de reproducción y así poder asesorar sobre el periodo de pesca óptimo y minimizar la extracción de reproductores antes de iniciar su reproducción.

### ¿La reproducción del atún rojo en cautividad ha sido, en su opinión, el principal logro científico obtenido? ¿Se puede conseguir con ello salvar la industria pesquera?

El atún rojo se reproduce en cautividad de manera espontánea, la dificultad radica en conseguir la supervivencia de las larvas y juveniles nacidos en cautividad.

En este campo se están consiguiendo grandes avances y confío plenamente que el equipo de investigadores del IEO dedicado a esta investigación podrá cerrar el ciclo en cautividad a corto o medio plazo. En el momento en que los avances en esta línea puedan cerrar el ciclo y se alcance una optimización y producción industrial, creo que su futuro dependerá en buena medida en la tasa de retorno energético de la inversión. Es posible que la tasa sea rentable hasta que la cría alcance un determinado tamaño y éste sea el tamaño máximo de comercialización. Tendremos que esperar a ver lo que ocurre pero no es descartable que nos encontremos con dos productos diferenciados: los grandes ejemplares procedentes de la pesca extractiva y los de menor tamaño procedentes de la acuicultura.

### ¿Cree que ICCAT ha tomado las medidas oportunas en las restricciones de pesca? ¿Qué le parece a usted que se podría hacer para la recuperación de la especie?

Las medidas tomadas por ICCAT en 2007 dentro del plan de recuperación de esta especie fueron claves y sus resultados los estamos notando unos años después. A veces se espera e incluso se exige el efecto inmediato de las medidas y cuando esto no ocurre se genera una cierta frustración y se juzgan erróneamente las medidas tomadas.

En mi opinión una de las medidas claves fue el aumento de la talla mínima, adaptándola a la talla de madurez y evitando así la captura de juveniles. Pero el efecto de esta medida requiere años antes de poder ser observado. La recuperación de la especie ya se está observando e indica que las medidas tomadas están siendo eficaces.

### ¿Cuáles son los beneficios de comer atún?

Además de los beneficios tan conocidos que proporciona el pescado azul, el atún rojo tiene un alto contenido proteínico y también en minerales y vitaminas, destacando la vitamina B12. Seguramente este alimento tenga una gran variedad de beneficios que yo desconozco y que un nutricionista podría detallar ampliamente.

### El atún rojo acumula mercurio. ¿De qué modo afecta este metal a nuestro cuerpo?

Mi conocimiento en esta materia es limitado, probablemente el mismo que pueda tener cualquier consumidor. Sí recuerdo que determinados niveles pueden afectar al sistema nervioso siendo especialmente vulnerable las fases del desarrollo embrionario. Estoy segura que muchos de los lectores de esta revista, médicos de profesión, podrían corregirme y ampliar esta información.

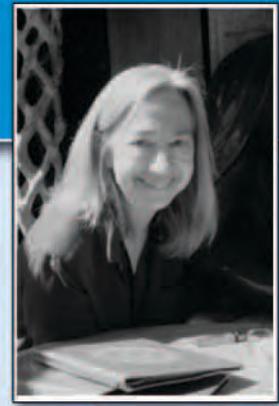
Como ecóloga quiero resaltar que la presencia de mercurio a lo largo de la cadena de producción alimentaria es consecuencia de las actividades humanas que liberan continuamente mercurio al ambiente. Deberíamos ser capaces de transmitir a la sociedad que la presencia de mercurio en la cadena alimentaria se debe a ciertas prácticas e instrumentos, desde la combustión de carbón en las centrales eléctricas hasta elementos más próximos: pilas, bombillas e incluso determinados cosméticos en un largo etcétera.

### ¿Es optimista acerca de la recuperación de este pez?

Sí, lo soy, y aunque sea de carácter optimista en este caso mi optimismo es fundamentado.

### ¿Quiere añadir algo más?

Como ya he comentado, en el 2012 se realizó la última evaluación y en pocos meses tendremos los resultados de la del 2014 que nos permitirán tener una mayor perspectiva de los efectos del Plan de recuperación y del estado del recurso.



## Para ampliar información, artículos relacionados con el atún rojo:

- Gordo, A., Olivar, M.P., Arévalo, R., Viñas, J., Molí, B., Illas, X. 2009. Determination of Atlantic Bluefin Tuna (*Thunnus thynnus*) spawning time within a transport cage in the Western Mediterranean. *CES Journal of Marine Science*. 66, 2205-2210.
- Viñas, J., Gordo, A., Fernández-Cebrian, R., Pla, C., Ünal, V., Araguas, R.M. 2011. Facts and uncertainties about the genetic population structure of Atlantic Bluefin Tuna (*Thunnus thynnus*) in the Mediterranean. Implications for fishery management. *Rev. Fish. Biol. Fisheries*. 21: 527-541.
- Bacher, K., Gordo, A. and Sagué, O. 2012. Spatial and temporal extension of wild fish aggregations at *Sparus aurata* and *Thunnus thynnus* farms in the North-Western Mediterranean. *Aquaculture Environment Interactions*. 2:239-252.
- Gordo, A., Acuña, J. L., Farrés, R., & Bacher, K. 2013. Burst Feeding of *Pelagia noctiluca ephyrae* on Atlantic Bluefin Tuna (*Thunnus thynnus*) Eggs. *PLoS one*, 8(9), e74721.
- Reglero, P., Balbín, R., Ortega, A., Alvarez-Berastegui, D., Gordo, A., Torres, A. P., Moltó, V., Pascual, A., De la Gandara, F. and Alemany, F. 2013. First attempt to assess the viability of Bluefin Tuna spawning events in offshore cages located in an a priori favourable larval habitat. *Scientia Marina* 77(4): 584-594.
- Gordo, A., Carreras, G. 2014. Determination of temporal spawning patterns and hatching time in response to temperature of Atlantic Bluefin Tuna (*Thunnus thynnus*) in the Western Mediterranean. *PLoS ONE* 9(3): e90691. doi:10.1371/journal.pone.0090691
- Gordo, A. 2008. Análisis de la crisis del atún rojo del Atlántico este y Mediterráneo. *Ambienta* 82:35-41.
- Gordo, A. 2010. Temporal pattern of daily CPUE on the Bluefin Tuna (*Thunnus thynnus*) in the Western Mediterranean spawning area. *Collect. Vol. Sci. Pap. ICCAT*, 65(3): 828-836.
- Gordo, A. 2010. The Atlantic Bluefin Tuna: Study of the Temporal Pattern of Spawning in the Western Mediterranean Region and Reproductive Capacity in Captivity. *Collect. Vol. Sci. Pap. ICCAT*. 65(3):837-847.
- Gordo, A. 2010. An indirect Approach to estimate the Fattening Factor of Atlantic Bluefin Tuna (*Thunnus thynnus*) on Tuna Farms: Ametlla de Mar Facility as a Case Study. *Collect. Vol. Sci. Pap. ICCAT*. 65 (3):848-857.
- Gordo, A. 2011. Estudio del Patrón anual de la CPUE del Atún Rojo (*Thunnus thynnus*) en la región Balear y factores de distorsión: Flota Balfegó 2000-2010. *Collect. Vol. Sci. Pap. ICCAT*. 66 (2):746-752.
- Gordo, A. 2013. Analyses of connections between Atlantic Bluefin Tuna fisheries at both sites of the Atlantic comprising Balfegó catch rates in Balearic spawning ground. *Collect. Vol. Sci. Pap. ICCAT*. 69 (2): 878-890.
- Gordo, A. 2014. Catch rates and catch structure of Balfegó purse seine fleet in Balearic waters from 2000 to 2013; first estimation of size frequency distribution based on video techniques SCRS/2013/187 (in press).

## EVOLUCIÓN DE LA PESCA DEL ATÚN ROJO

La pesca del atún rojo se realizaba en el Mediterráneo varios miles de años a.C. Durante el periodo del Imperio Romano alcanzó un gran desarrollo, con la captura de los ejemplares de atún con el arte de la almadraba y con la pesca con líneas de mano. Alrededor del atún nació una amplia industria de transformación, en forma de salazones y garum, un peculiar tipo de conserva.

Los métodos de pesca del atún rojo no evolucionaron hasta llegar al siglo XIX cuando aparecieron nuevas modalidades de pesca como las redes de enmalle a la deriva en el Mediterráneo y la pesca con cebo vivo en el Cantábrico. En las primeras décadas del siglo XX en el litoral levantino, comenzó a pescarse el atún rojo con redes de cerco, modalidad de pesca que, con la ayuda de las innovaciones tecnológicas de seguimiento y localización de los cardúmenes y mejora en las motorizaciones de los barcos, se convirtió a partir de los años 70 en el azote de esta especie.

Paralelamente, si bien la pesca con líneas de mano es tan antigua como la propia pesca del atún, la captura con caña y carrete de este pez no comenzó hasta principios del siglo XX con el desarrollo del carrete de tambor fijo con freno de disco y manivela sobredimensionada. Con la invención del nailon en la década de los 30, se revolucionó el mundo de la pesca recreativa, hasta entonces a merced del uso de las fibras naturales, que presentaban muchos inconvenientes.

Debido a la II Guerra Mundial, las actividades de ocio se vieron paralizadas pero al finalizar la misma y, gracias al despegue de la industria y a la recuperación económica, las innovaciones para la práctica de la pesca del atún rojo se multiplicaron: barcos específicos para la pesca de altura; avances en la electrónica que proporcionaban una navegación más segura; cañas, carretes,

hilos y accesorios más efectivos... En definitiva, a lo largo de la segunda mitad del siglo XX la pesca del atún rojo se convierte en la modalidad más espectacular para los pescadores recreativos, tanto por el tamaño de las capturas, con piezas que fácilmente superan los 200 kilos de peso, como por la fuerza y combatividad de esta especie, a la que los especialistas no dudan en calificar como la más luchadora y potente de todas las que se pueden capturar desde una embarcación.

La pesca sin control, sin medidas ni tallas y en busca del mayor número de capturas posible, llevó al atún rojo a una situación límite. No fue hasta el año 2006 que la Unión Europea decidió limitar seriamente las cuotas de capturas, aumentar la talla mínima hasta los 30 kilos y establecer una serie de medidas encaminadas a la recuperación de los stocks.

Los grandes perjudicados por la nueva situación fueron los pescadores recreativos y deportivos, a los que se les prohibió la pesca del atún rojo. Una decisión que ha ocasionado grandes perjuicios a todo el sector que vive alrededor de la pesca de altura y que ha privado a los pescadores recreativos de una de las modalidades más espectaculares y atractivas.



### Al cierre de la edición hemos recibido la siguiente nota:

La Secretaría General de Pesca no autorizará la captura y suelta del atún rojo fuera del período comprendido entre el 15 de junio y el 15 de octubre.

La Confederación Española de Pesca Recreativa Responsable, con motivo de las consultas al sector llevadas a cabo por la Secretaría General de Pesca relacionadas con la orden ministerial y la resolución del secretario de la pesca del atún rojo, ha solicitado reiteradamente que se extienda a todo el año la autorización de la práctica de la captura y suelta en la pesca del atún rojo. A lo largo de una reunión mantenida el 24 de abril, por los representantes de la Confederación Española de Pesca Recreativa Responsable con el Subdirector General de Caladero Nacional. Éste último ha confirmado que la Secretaría General de Pesca no puede tomar esta decisión en sentido positivo por falta de información fidedigna y posibilidades de control.



## “La orden ministerial española responde a lo que piensa el legislador”

Esteban Graupera, Presidente de la Confederación Española para una Pesca Recreativa Responsable, ha realizado numerosas acciones para la pesca recreativa en este país. En esta ocasión, nos da su opinión en cuanto a las restricciones legales del atún rojo y de en qué manera han afectado a los recreativos.

Desde hace muchos años usted promulga la captura y suelta, de modo que como promotor de eventos de pesca, la suelta ha sido lo que ha definido básicamente la Pesca Recreativa Responsable. ¿Se vieron afectados los eventos avalados por la Pesca Responsable, debido a las medidas restrictivas para el atún rojo?

El concepto de pesca recreativa responsable es mucho más amplio que la captura y suelta, significa que en aras de la sostenibilidad el pescador recreativo debe capturar un número de capturas razonable para una actividad de ocio y soltar vivos a los juveniles y especies protegidas. La captura y suelta hay que aplicarla cuando se supera el límite de piezas bien porque lo marca la legislación, bien y especialmente porque lo decide el criterio del propio pescador.

En este entorno, los eventos de pesca tienen la virtud de ser un punto de encuentro único para los aficionados; tiene el problema de que gana “el que más pesca”.

En el caso de especies sometidas a protección el criterio “el que más pesca” no es sostenible y, ante la inevitable prohibición, algunos pensamos en su día que la opción de continuidad de los eventos era la captura y suelta, creo que el tiempo nos ha dado la razón.

¿Cómo cree que debería regularse la situación de los pescadores recreativos con respecto al atún rojo?

El problema conceptualmente es que la pesca recreativa forma parte del sector terciario de la economía y la pesca en general está gestionada por funcionarios con mentalidad de sector primario. Hasta que la Secretaría General de Pesca no considere a la pesca recreativa como un subsector propiamente dicho del sector de la pesca, no hay solución.

Cuando lo haga, tarde o temprano algún político de nivel impondrá el sentido común y se gestionará a la pesca recreativa como lo que es, un sector con capacidad de generar empleo y con un impacto socio-económico importante, y entonces la cuota que se le asignará será la razonable, no tengo duda.

No perdamos de vista que los límites legales se han fijado para conseguir una recuperación de la especie. En su opinión, ¿han sido suficientes estas medidas? ¿Ve factible dicha recuperación?

La especie está en vías de recuperación en cuanto a cantidad de peces y le falta unos pocos años para que también lo esté en cuanto al tamaño de los reproductores.

Las medidas que se tomaron han sido suficientes, especialmente la limitación a los 30 kg y las “vedas”. Otras medidas responden más a la ordenación internacional de la pesca profesional del atún rojo que a la protección de la especie.

¿Cree que la ley ha sido acertada en este sentido?

La orden ministerial española responde a lo que piensa el legislador. Afirmo que es correcta en cuanto a la protección del atún rojo, lo es para la ordenación del sector profesional y es nefasta para el sector recreativo.

¿Cómo ha vivido el pescador recreativo a lo largo de la última década los límites legales: primero 10 kilos, luego 30, más adelante pesca sólo con suelta, ¿se ha sabido adaptar a este cambio, teniendo en cuenta que el atún es el pez “estrella” del Mediterráneo?

En general el pescador no lo ha entendido, en primer lugar porque no se le ha informado suficientemente bien y, en segundo, porque hay un sentimiento generalizado de que el sector está menospreciado por las autoridades pesqueras y absolutamente todas las medidas gestoras se ven con recelo e incredulidad. Falta transparencia por parte de la administración.

Una pregunta obligatoria. ¿Qué nos depara este año la ley con respecto a la pesca del atún rojo? ¿Pesca sin muerte? ¿Podemos salir a buscar atunes rojos y soltarlos? ¿O ni siquiera planteamos esta práctica? ¿Cuál es el período para ejercer esta actividad, con respecto a este pez?

Por el momento todo hace pensar que será un año de tránsito, una vez más la Secretaría General de Pesca ha hecho caso omiso de nuestras demandas, ni tan siquiera ha aclarado, en una resolución del Secretario General de Pesca para despejar dudas, que se puede practicar

la captura y suelta todo el año, como hemos pedido insistentemente y ello crea una confusión más. Dado que no está expresamente prohibido, como CEPRR interpretamos que puesto que no “matamos” al pez no lo “pescamos”, esa es una de las razones por la que nos negamos a admitir que la “captura y suelta” sea considerada una modalidad de pesca; así pues nuestros asociados practican la captura y suelta todo el año, si llegara el caso deberíamos defender nuestra interpretación jurídicamente; no obstante quisiera aclarar en que la nuestra es una posición para los que juegan limpio, no podemos admitir que la captura y suelta sirva de cobertura para pescar en fechas no autorizadas, perderíamos la credibilidad que nos hemos ganado a pulso.

Los concursos oficiales tuvieron que regular sus normativas y obviar el atún. ¿Afectó la “ausencia” de esta especie al número de inscritos?

El sector recreativo ha disminuido espectacularmente, me atrevo a decir que más del 50%. La crisis por un lado y el cansancio de esperar a ser gestionados como merecemos ha hecho abandonar a muchos aficionados.

Los concursos son una pequeña parte del sector, aunque la más mediática, y en ellos se refleja la realidad por tanto la inscripción es muy baja.

En mi opinión, en el caso de las especies protegidas hay que sustituir el modelo competitivo por un modelo participativo y echarle imaginación, de lo contrario, se irán extinguiendo.

Existe una iniciativa para evitar cualquier tipo de pesca en la zona de desove de los atunes en aguas baleares. ¿Cree que se conseguirá crear esta reserva o santuario? ¿De qué va a depender?

Creo que se terminará gestionando como un área marina protegida extensa, en el que habrán ciertas limitaciones para proteger a la reproducción de varias especies y nada más. Suponiendo que no haya que convivir con las explotaciones petrolíferas.

Usted ha promovido numerosas acciones con biólogos, con el Instituto Español Oceanográfico, etc. ¿Qué han supuesto los eventos que han estado provistos de marcas para los atunes (para conseguir información de las migraciones de este pez)? ¿De cuántas marcas recapturadas tiene constancia?

La colaboración con entidades científicas es un paso más para la “normalización” de la pesca recreativa, se supone que las decisiones de los gestores se toman en función de los datos científicos y por tanto lo que procede es colaborar con ellos.

Nuestros eventos han supuesto conocimiento y concienciación mutua entre recreativos y científicos, lo cual por sí solo ya es un gran avance.

En cuanto a recuperaciones en marcas electrónicas se han recuperado prácticamente todas—unas cincuenta, lo cual indica que el trabajo de marcado se ha hecho bien y en las marcas tradicionales también—.

Esteban Graupera, usted es un gran visionario de la pesca. Es y ha sido un gran precursor de la pesca y suelta y ha promovido numerosas acciones con biólogos. ¿Qué consejos o palabras le daría a quienes siguen sus pasos? ¿Y, a los pescadores recreativos, en general?

A los que colaboran conmigo les pido que aceleren porque yo ya estoy cumpliendo un tercer mandato en la Confederación Española de Pesca Recreativa Responsable y esta función “quemada” mucho, es necesario incorporar sabiduría nueva, a poder ser más joven y preparada para defender nuestras posiciones de manera razonada y en algunos casos en foros internacionales.

A los pescadores recreativos les pediría que reflexionen sobre su afición, aquellos que decidan que la pesca recreativa ha de normalizarse y tratarse como creemos que se merece, deberían de asociarse, yo les pediría que lo hagan en las asociaciones de pesca responsable y que participen en la defensa de la actividad, ir por libre no es útil.

Hay mucho camino por recorrer.





## COMERCIALIZACIÓN DE LA PESCA DEL ATÚN ROJO

La pesca del atún rojo ha tenido, ya desde la época de los romanos, una gran relevancia en las poblaciones litorales que se dedican a la pesca. Por el volumen de las capturas, por la calidad de su carne, y por las múltiples formas de conservación, su valor comercial siempre ha sido muy destacado.

Pero es también el fin de la II Guerra Mundial el que abre un nuevo horizonte al consumo del atún. Los militares norteamericanos enseñaron a los japoneses las delicias del atún, que consumido en crudo en forma de sushi, resultó ser del gusto generalizado de la población nipona.

En los años 70, la compañía Japan Airlines instaló contenedores refrigerados para transportar pescado y marisco fresco desde los EEUU a Japón. Una nueva industria acababa de nacer alrededor del atún rojo.

Sacrificada la pieza se pone en contenedores con hielo, con lo que las vísceras se consiguen enfriar más rápidamente y evitar que la larva de anisakis pase del estómago a los músculos. Se ejecuta una orden de fabricación, con el número de documento de captura para facilitar información al consumidor con la etiqueta. El momento óptimo para consumir la carne son tres días después.

De este pez se aprovecha casi todo, parte de la cara y hasta la carne que está entre las espinas. Además de la carne, también se consumen las huevas secadas al sol o ahumadas (denominado poutarge). De origen español es un producto muy codiciado por los japoneses, y que consumen sobre todo crudo, en forma de sashimi.

Este pescado es bastante graso (12%) pero de gran valor nutritivo. Se trata de una grasa insaturada, rica en ácidos grasos omega-3, que ayuda a regular los niveles de colesterol y protege al consumidor frente a enfermedades cardiovasculares. Destacan las vitaminas del grupo B (B12 principalmente), la vitamina A y la D. En cuanto a los minerales, el fósforo y el magnesio destacan en la composición, sin dejar de lado el contenido en otros minerales como el hierro y el yodo. Quienes padezcan gota deben limitar el consumo de este pescado, ya que presenta alto contenido en purinas, que en el organismo se transforma en ácido úrico.

## Situación drástica de los caladeros y medidas adoptadas por ICAAT

En las últimas décadas del siglo XX y en los primeros años del siglo XXI la presión pesquera profesional aumenta exponencialmente sobre las poblaciones del atún rojo, llevando a los stocks de la especie a unos mínimos que auguraban una extinción inminente.

Aunque los científicos llevaban muchos años denunciando la sobrepesca, los intereses económicos tenían más fuerza que los razonamientos científicos. El atún rojo se ha convertido en un producto de "lujo", por la demanda de Japón y Oriente Medio, y su pesca y comercio internacional son un lucrativo negocio al que nadie quiere renunciar.

En el año 2006, WWF (World Wildlife Fund, Fondo Mundial para la Naturaleza), organización conservacionista independiente internacional, estimó que se pescaban entre 50.000 y 60.000 toneladas, casi el doble de la cuota establecida entonces por la Comisión Internacional para la Conservación de Atún Atlántico (ICCAT), 32.000 toneladas. Estas estimaciones fueron corroboradas por el Comité científico de este organismo.



Ese mismo año, ICCAT alerta sobre la crítica situación de la pesquería y advierte de la necesidad de cambiar drásticamente la gestión para la supervivencia de la especie. Entre las medidas urgentes estaban cerrar la pesquería durante la época de reproducción (mayo, junio y julio). No obstante, se ignoraron las advertencias por parte de los científicos e ICCAT estableció un nuevo plan de gestión para el atún rojo en noviembre de 2006, que permitía pescar 29.500 toneladas, el doble de las recomendaciones científicas, y mantenía abierta la pesca de recreo en los principales meses de reproducción (mayo y junio). Posteriormente, la pesquería se fue restringiendo y se redujo la temporada de captura y cuota establecida para 2010 en 13.500 toneladas. Las medidas reguladoras son cada vez más restrictivas para todos los países miembros. Los observadores de la administración empiezan a embarcarse y a controlar vedas, toneladas capturadas, tallas y desembarcos. El atún rojo empieza a salir a flote.

### Jaulas de engorde, investigación y nuevas formas de disfrutar del atún: el turismo

Las granjas engordan a ejemplares capturados que surten a los mercados, con gran demanda del nipón.

Fue en 1996 cuando aparecieron las primeras granjas de atunes en el Mediterráneo. En 2001, según WWF, había doce granjas en aguas de España, Italia, Malta y Croacia y, en 2005, ya eran más 40, extendiéndose a Turquía, Chipre, Túnez y Libia.

Por otro lado, mantener con vida ejemplares adultos de esta especie ha obligado a aumentar la investigación, lo que ha llevado ya a lograr hacer nacer atunes rojos en cautividad.

Aunque aún es pronto para celebrar éxitos, el camino de la reproducción en cautividad, algo que ya se hace desde hace muchos años con otras especies piscícolas, augura un buen futuro para la sostenibilidad de las poblaciones de atún rojo.

Además, las visitas y degustaciones tanto en jaulas de engorde off-shore como en almadrabas, se están incorporando a la oferta turística de algunos municipios, lo que hace que el atún rojo mantenga su importancia comercial, ahora fuera de las lonjas, y existan otros sectores, además del científico.



## TUNA TOUR

L'Ametlla de Mar cuenta con una de las mayores flotas pesqueras dedicadas a la pesca de este preciado pescado y con una empresa que se dedica al engorde y exportación internacional del atún rojo, Grup Balfegó. La empresa muestra una parte muy atractiva con el catamarán Tuna Tour, que parte del puerto de L'Ametlla hasta las piscinas de atún rojo Balfegó, situadas a 2,5 millas náuticas de la costa.

Durante el trayecto, descubriremos la historia y la pesca del gigante rojo, con un audiovisual creado para ello.

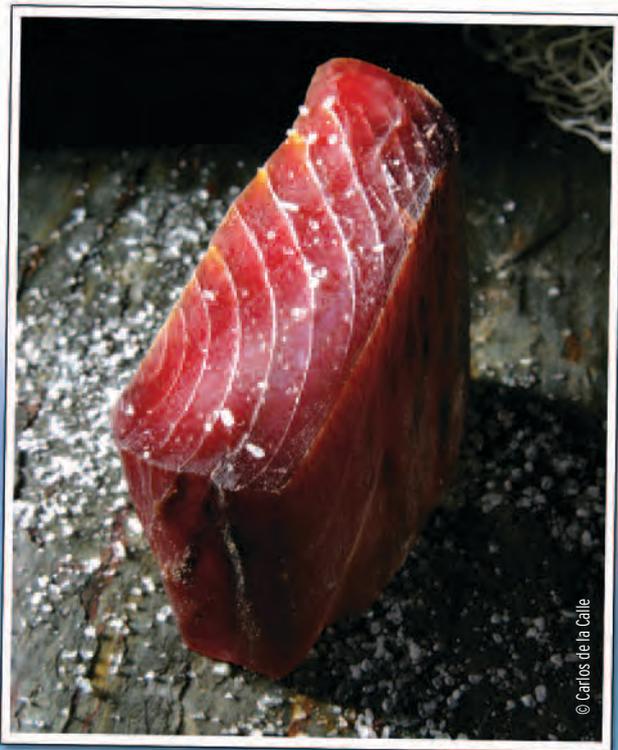
Una vez amarrados, en las piscinas, un profesional del equipo explica el proceso de la que será una experiencia inolvidable, nadar entre numerosos enormes atunes rojos. Durante el trayecto podremos saborear uno de los placeres gastronómicos más apreciados.

# GASTRONOMÍA

## Jornadas gastronómicas en L'Ametlla de Mar

L'Ametlla de Mar (Tarragona) celebra entre los próximos días 1 y 4 de mayo la primera edición del Festival Mangatuna, que pretende fusionar gastronomía y cultura popular japonesas, ya que los asistentes degustarán una gran variedad de especialidades relacionadas con el atún, a la vez que podrán asistir a conciertos, cosplays (una tendencia en la que las personas se disfrazan e interpretan a personajes, tanto de series, manga, películas...).

El alcalde de L'Ametlla de Mar, Andreu Martí, afirma que "L'Ametlla de Mar es el epicentro del atún en el Mediterráneo, por lo que tenemos una gran relación con Japón. De modo que hemos querido aumentar la oferta cultural que el municipio da aprovechando las jornadas gastronómicas del atún". Por su parte, Shigeharu Orihara, del consulado general del Japón en Barcelona, destacó que para los japoneses sería imposible vivir sin el atún y sin el manga. La unión de estas dos actividades en unas jornadas lúdicas como las que se celebran en el municipio contribuye a promocionar aún más la cultura en el Mediterráneo".



© Carlos de la Calle



© Ignacio Fando y Gonzalo Herrero

## La Costa de Cádiz celebra la llegada del atún rojo

Como hace más de tres mil años, los pescadores gaditanos pescan el atún salvaje entrada la primavera, cuando el atún rojo cruza por el Estrecho de Gibraltar rumbo al mar Mediterráneo y los capturan en ese laberinto que son las almadrabas.

Las esculturas sobre el atún en forma de veleta, que hay en cada uno de los pueblos pesqueros, da una idea de la importancia que tiene este pez para ellos. Todo un homenaje al atún y su vinculación gastronómica, histórica y cultural con la Costa de Cádiz.

El atún ha formado parte de la provincia, desde que aparecía en las monedas que acuñaba la ceca de Cádiz, hasta nuestros días, en los que da forma al paisaje y se ha convertido en protagonista de la más alta cocina.

Tras el despiece de un atún –que en el argot se denomina ronqueo– y la imaginación de los cocineros, surgen platos y sabores tan diferentes como: sueño con atún, tulipa de atún a la almadraba, atunecer, atún tropical o traslado de atún, por supuesto rojo, salvaje, de almadraba.

Los bares y restaurantes hasta entrado el verano compiten por ofrecer los platos más exquisitos de la cocina tradicional y de la cocina innovadora. Todos los pueblos de la



zona celebran show cookings, rutas de la tapa, concursos de fotografías, para festejar esta tradición que arranca con los fenicios en la costa gaditana y se mantiene de forma artesanal hasta hoy en día.

Barbate, Conil, Tarifa y Zahara de los Atunes han programado en conjunto más de un mes de actividades, desde el 9 de mayo que empieza Barbate hasta el 9 de junio que cierra Conil, para conmemorar la llegada del atún y atraer visitantes.

### Conil, 18 años de ruta

La Ruta del Atún de Conil, que alcanza ya su XVIII edición, comenzará el 9 de mayo, día en el que se celebrará la VI Muestra de la tapa de Atún, en la Plaza de Santa Catalina. Varios de los restaurantes participantes en la Ruta ofrecen este día variadas tapas con el atún de almadraba como protagonista al simbólico precio de 1,50 €. Este acto da comienzo a la ruta, que puede disfrutarse en los bares y restaurantes participantes hasta el próximo 9 de junio. El inicio de la muestra de la tapa tiene lugar a las 13.00 h. y continúa hasta el fin de las tapas.

Días antes de que comience la ruta, concretamente, el 6 de mayo, se celebrará el tradicional Concurso Gastronómico, en el que se premiará al mejor plato de los presentados en las modalidades de Cocina Tradicional y Cocina innovadora. El concurso comenzará a las 12:00h del mediodía. Una edición que comienza con la satisfacción de haber recuperado como patrimonio cultural de Conil, la antigua Chanca, donde desde el siglo XVI se realizaba el despiece y la salazón del atún de almadraba.

### Los atunes de Zahara

La VI Ruta del Atún, que tiene lugar del 13 al 18 de mayo, es una iniciativa de la Asociación de Comerciantes de Zahara de los Atunes (ACOZA) creada para promocionar la cocina de Zahara a través de este pescado que da nombre a este enclave. Un mayor número de establecimientos con respecto al año pasado, cerca de cuarenta, la mayoría restaurantes, aunque también hoteles y bares participan en la iniciativa.



Las tapas tienen nombres tan sugerentes como atún al infierno, entre dos aguas, tunante, sueño con atún. Otros establecimientos ofrecen platos con denominaciones como Habanito de atún rojo o Delicia de atún. El precio de la tapa es de 3,5 euros bebida incluida.

Si los participantes en la ruta visitan al menos doce establecimientos y sellan el "tapaporte" pueden optar a tres premios valorados en 500 euros, 300 y 150 euros. Los que tengan en su tapaporte el sello de todos los establecimientos, podrán conseguir además una estancia en el Hotel Meliá Atlanterra durante la Semana del Retinto que se celebra en septiembre.

### Barbate

El plato fuerte es la VII Semana Gastronómica del Atún que tiene lugar del 22 al 25 de mayo que incluye, demostraciones gastronómicas, rutas en barco, clases magistrales, degustaciones a precios asequibles, y representaciones teatrales en la lonja vieja.

### Tarifa

El último fin de semana de mayo se celebra la segunda edición de la Ruta Milenaria del Atún en Tarifa, uno de los lugares con más tradición en su pesca. Resaltando así la Ruta Milenaria del Atún por la Costa de la Cádiz, un proyecto impulsado por el Grupo de Desarrollo Pesquero Cádiz-Estrecho que resalta la importancia histórica, cultural y patrimonial del atún en la Costa de Cádiz. 🐟

