

LOS VIERNES  MERCADO

HORTALIZAS

Pequeños retoques al alza en los precios

■ Pequeños retoques al alza que, a pesar de ello, no alteran de manera significativa el precio de las compras. Así, buen momento para elaborar gazpachos y ensaladas con una buena relación calidad-precio, a pesar de algunos ingredientes como lechugas, tomates o pimientos, han tendido a repuntar ligeramente en los últimos días. También avanzan unos céntimos berenjenas, calabacines o coliflores.

FRUTAS

Excelente momento para la fruta dulce

■ La fruta del tiempo atraviesa uno de sus mejores momentos de cantidad y calidad, con precios atractivos y asequibles en todas las variedades de fruta dulce de hueso como cerezas, albaricoques, melocotones, nectarinas, paraguayos o ciruelas. Las sandías son otro buen complemento para dar variedad al frutero con un sabor dulce y refrescante. Plátanos y piñas son otras buenas opciones.

PESCADOS

Buena cotización de merluza, atún y sardinas

■ Precios a la baja en las principales especies. Este es el caso, sobre todo, de merluzas, pescadillas, bacaladillas, sardinas o atún, que han mejorado sus cotizaciones en los últimos días. Además, el gallo también modera algo sus altos precios aunque su oferta sigue resultando escasa. Dentro de la acuicultura, recomendaremos un producto asequible y tradicional, la trucha.

LA RECETA

Boquerones gratinados

■ 16 boquerones grandes, 4 cucharadas de pan rallado, ½ limón, 40 gr de alcarras, 50 gr queso emmental, perejil, mantequilla y sal.

Preparación: Lavarlos, quitar la espina y abrirlos. Colocar en una fuente untada con mantequilla con la parte interior hacia arriba. Cortar las alcarras y colocarlas sobre los filetes. Rociar con el zumo de limón y añadir perejil bien picado y el queso cortado a trocitos. Espolvorear con pan rallado y gratinar con el horno caliente durante 15 minutos.

El declive del boquerón

LA ESCASEZ DE CAPTURAS HACE TEMER QUE SE REPITA LA MALA CAMPAÑA DEL AÑO ANTERIOR

ANTONIA DE LA FUENTE
ARENYS DE MAR

A la lonja de Arenys de Mar hace semanas que no llega un boquerón. Este preciado pescado azul es la tabla de salvación para la flota de cerco catalana, pero la campaña ha arrancado tan mal como la del año anterior. La mayoría de las embarcaciones se han ido hacia el norte, en busca de los bancos de boquerones que atraviesan el golfo de León. Pero muchas noches sólo pescan sardinas y caballa. "Llevamos dos años fatales, en este tiempo siempre había boquerones y ahora no encontramos nada. Nuestro barco lleva dos noches sin calar", se lamentaba el martes un pescador de Arenys de Mar. Si no hay pesca no hay reparto, después de toda una noche de trabajo en el mar y de consumir 500 litros de gasóleo.

La escasez de capturas también se nota en los mercados. Los precios del boquerón no bajan de los ocho o nueve euros el kilo y se han llegado a pagar a más de doce euros, y en su mayoría proceden del sur de Francia o de Italia.

Joan Ramon Gironés, un pescador del mercado de Arenys de Mar, reconoce que el boquerón "va a menos". "Si no llega a la lonja -explica-, lo compramos en Mercabarna, pero no siempre puedes escoger lo que quieres, yo buscaba boquerón grande y he tenido que conformarme con el mediano". En el mercado central de Barcelona, más de la mitad de los boquerones que se venden proceden de Italia. Son más pequeños y baratos que los pescados en Francia, que nutre un tercio de las ventas, y aún más que los pocos que llegan de Catalunya, que son los más valorados. El precio medio este año es de 3,22 el italiano, y por encima de los cinco euros el resto.

Daniel Ramírez, responsable del mercado de pescado de Mercabarna, constata el descenso de la oferta de este producto. En cinco años han bajado las ventas un 38%,



PEDRO CATENA

Boquerones en un puesto de pescado del mercado municipal de Arenys de Mar

Desánimo en todos los puertos

■ No se saben con exactitud las causas del descenso de las capturas del boquerón. Algunos estudiosos hablan de explotación pesquera, pero el sector se defiende asegurando que en "el Mediterráneo español se actúa correctamente". Se quejan, sin embargo, de que no hacen lo mismo otros países como Francia, donde está permitido pescar pelágicos con barcos de arrastre. Otras teorías apuntan a un desplazamiento hacia aguas interiores. Sea como sea, "la situación es crítica para muchos pescadores y si se prolonga tendremos que pedir ayudas como las han recibido en el Cantábrico", señala Mauricio Pulido.

El rey de los azules

■ Llámese boquerón, anchoa, bocarte, seitó o aladro, según las regiones, este pez pelágico es uno de los más preciados y consumidos por su exquisita textura y agradable sabor. Permite multitud de preparaciones. Por ser un producto muy perecedero fue uno de los primeros pescados enlatados y gran parte de

las capturas se destinan a conserva. En salazón tienen mucha demanda las populares anchoas, pero también se consumen en vinagre o simplemente fritos en aceite de oliva.

De cuerpo alargado, dorso azul verdoso y vientre plateado, su cuerpo rígido, su piel y ojos brillantes y el olor a mar son los signos que delatan su frescura.

Aunque no tiene tantas grasas como las sardinas o el jurel, posee importantes propiedades nutritivas y saludables. Gran aporte en ácidos grasos insaturados, que contribuyen a disminuir los niveles de colesterol y triglicéridos en la sangre. Aporta tantas proteínas como el huevo o la carne, además de calcio, hierro, potasio, fósforo o magnesio.

al pasar de 5.555 toneladas en 1999 a 4.178 en el 2005. Los precios se han incrementado en este periodo un 70%. La crisis del boquerón se refleja también en los datos que baraja el Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca. En el 2004 se capturaron en Catalunya 3.888 toneladas de boquerones, casi 2.000 menos que el ejercicio anterior y la mitad de los pescados en el 2003.

Arenys de Mar es uno de los puertos que más han sufrido este descenso. Tras una buena campaña del 2004, con cerca de 880.000 kilos capturados, en el 2005 la pesca del boquerón no ha llegado ni a la cuarta parte -poco más de 215.000 kilos-, mientras que los precios se han duplicado. Este año la cosa pinta aún peor. En los primeros cuatro meses del año apenas se han vendido en la lonja 37.000 kilos de boquerones.

feeling
LLEIDA
t emocionaràs

902 10 11 10 www.lleidatur.cat
Apunta't al club d'amics de Lleida. Tindràs molts avantatges.

tant i tan a prop
Diputació de Lleida
Patronat de Turisme