



COREY ARNOLD

Las últimas navidades, la última pascua, el último verano... las tradiciones de pescado perdidas

CÓMO LE AFECTA A USTED LA SOBREPESCA: 2



OCEAN2012 es una alianza de organizaciones cuyo objetivo es detener la sobrepesca, acabar con las prácticas pesqueras destructivas y garantizar un uso justo y equitativo de los recursos pesqueros en buen estado.

OCEAN2012 fue creada y está coordinada por el Grupo Pew Medio Ambiente, la sección ambiental de Pew Charitable Trusts, una organización no gubernamental que se dedica a combatir la sobrepesca en los océanos del mundo.

Los miembros fundadores de OCEAN2012 son la Coalición por Acuerdos Pesqueros Equitativos (CFFA), el Fisheries Secretariat (FISH), nef (new economics foundation), el Pew Environment Group y Seas at Risk.

www.ocean2012.eu



OCEAN2012
Transformando las
Pesquerías Europeas



El presente documento informativo publicado por OCEAN2012 expone de qué forma la sobrepesca influye sobre los hábitos alimentarios de la gente por toda Europa. Forma parte de una serie de documentos que ilustran los efectos de la sobrepesca sobre la gente o los ecosistemas marinos debido a una extracción excesiva de millones de toneladas de vida marina cada año.

¿Sabías qué?

En todos los puntos cardinales de nuestro continente, los europeos han disfrutado a lo largo de la historia de platos tradicionales de pescado y marisco que paulatinamente están desapareciendo de nuestras mesas. La escasez de estos pescados -antes abundantes y utilizados en muchas recetas populares y de temporada- está haciendo subir los precios, alejándolos del alcance de los consumidores en toda Europa. Si cambiamos la tendencia de los recursos pesqueros gestionados por la UE, tal vez podamos salvar nuestras comidas tradicionales.

Pescado – ¿el pan nuestro de cada día?

El esturión atlántico (*Acipenser sturio*) está clasificado como en grave peligro de extinción.¹ En el pasado abundaba en las aguas europeas, incluyendo el Mar Báltico, pero debido a la sobrepesca la especie casi ha desaparecido. Las navidades en Polonia acostumbaban a celebrarse con '*Jesiotr Pieczony*' (esturión al horno con nata agria).²

La '*Taramosaláta*', durante siglos el plato tradicional de Cuaresma para la clase media y la clase obrera griega, conocida en toda Europa por su distintivo color rosa y sabor a pescado, se está preparando cada vez más con huevos de carpa y colorante alimentario rojo, en lugar de utilizar las más escasas y caras huevos de bacalao, que a su vez ya eran el sustituto de las huevas de la lisa dorada o galupe (*Liza aurata*). El bacalao en sal o '*bacalíaros*', consumido tradicionalmente en Grecia el día de la Fiesta de la Anunciación del Señor y el Domingo de Ramos, acostumbraba a ser relativamente económico y en la actualidad se ha convertido en un lujo.³



COREY ARNOLD

¹ <http://www.iucnredlist.org/apps/redlist/details/230/0>

² <http://www.californiamall.com/holidaytraditions/traditions-poland.htm>

³ Kurlansky, M. (1997) '*Cod: a biography of the fish that changed the world*', ['El bacalao: una biografía del pescado que cambió el mundo'], Londres: Jonathan Cape, 294 pp. <http://www.historyofgreekfood.org/?paged=6> Consultado el 26 de agosto de 2011.



FRANC & JEAN SHOR/NATIONAL GEOGRAPHIC STOCK



COREY ARNOLD

La escasez de pescados -antes abundantes e ingredientes fundamentales de muchas recetas populares y de temporada- está incrementando los precios, alejándolos del alcance de los consumidores en toda Europa.

El salmón salvaje también se ha convertido en un pez raro en aguas europeas. En Alemania, en alusión a su gran abundancia, se hacía referencia al salmón como 'pez pan'. Se dice que las sirvientas pedían la confirmación que en el contrato mencionase que no tendrían que comer salmón más de dos veces por semana.⁴ En la actualidad el salmón se cría de forma intensiva en granjas acuícolas en el mar, y el salmón salvaje constituye un lujo que está lejos del alcance de la mayoría de la gente.

Un plato favorito que puede acabar desapareciendo de la región italiana de Liguria es la llamada anchoa de Noli o 'cicciarelli', que se fríe como pescadito frito y a continuación se pone en conserva con aceite de oliva y vinagre. Los 'cicciarelli', que son capturados por pescadores artesanales que utilizan el método de pesca tradicional de la 'sciabica', en el que dos buques trabajan conjuntamente para cercar a los peces con una red en forma de herradura, se encuentran actualmente en el centro de una disputa sobre sostenibilidad entre los funcionarios de Bruselas, los pescadores italianos y los representantes regionales.⁵ A pesar de que esta anchoa es defendida por el movimiento del 'Slow Food' ('comida lenta', paciente y hecha con productos autóctonos, en contraposición al 'Fast Food' o 'comida rápida' y globalizada) como ejemplo de producto tradicional regional que respalda un modo de vida forjado y consagrado con el paso de los tiempos, las comidas preparadas con la anchoa de Noli podrían perderse si la especie no se pesca de forma sostenible.⁶

Pero quizás la especie que más rápidamente está desapareciendo de nuestras comidas en toda Europa, desde el Mar Negro hasta los extremos más nórdicos del Atlántico, es la anguila europea. Muchas generaciones de europeos han disfrutado de platos como la 'Aalsuppe' ('sopa de anguila') típica de Hamburgo, las 'jellied eels' ('anguilas

4 <http://www.myheimat.de/burgdorf/kultur/frueher-arme-leute-essen-und-heute-d394972.html>

5 FLASH24news, 19 de julio de 2011, <http://www.ivg.it/2011/07/pesca-di-bianchetti-rossetti-e-cicciarelli-bagarre-in-consiglio-regionale/> Consultado el 11 de agosto de 2011.

6 Baldereschi, F. et al. (2010) *Slow Food Presidia*. Slow Food Foundation for Biodiversity. www.slowfoodfoundation.com 116pp.



PICTURE POST/GETTY IMAGES



ROBERT B. GOODMAN/NATIONAL GEOGRAPHIC STOCK



COREY ARNOLD

DATOS RELATIVOS A LA SOBREPESCA

En 2011, principalmente a causa de la mala calidad de los datos, se desconocía el estado del 64% de los recursos pesqueros de las aguas de europeas. De los recursos conocidos, el 63% estaba siendo sobreexplotado, en comparación con una media mundial del 28%. En el Mar Mediterráneo, un pasmoso 82% de los recursos pesqueros conocidos estaba sufriendo sobreexplotación pesquera.

Los límites de captura en el Mar del Norte fijados por los Ministros de pesca de la UE para 2011 se situaban de media un 11% por encima de lo recomendado por los dictámenes científicos, mientras que los límites para el Mar de Irlanda y el Mar Celta se encontraban un 42% por encima de los niveles recomendados.

A pesar de las subvenciones concedidas en los últimos años para reducir la capacidad pesquera, la flota de la UE sigue teniendo capacidad para pescar de dos a tres veces por encima del nivel sostenible.

Entre 2007 y 2013, El Fondo Europeo de la Pesca de la UE habrá concedido ayudas a la pesca y a las industrias relacionadas por valor de 4.300 millones de euros. El combustible utilizado en la pesca está exento

de los impuestos relativos a la energía, y las ayudas estatales y los acuerdos de asociación pesquera con países extracomunitarios financiados por la UE también sirven para subvencionar a las flotas y la industria pesqueras en toda la Unión Europea.

Fuentes: COM(2011)298 Consulta sobre posibilidades de pesca, 25 de mayo de 2011. Fichas descriptivas de la Comisión Europea sobre la PPC, 2008.

gelatinizadas') típicas de Londres, la 'paling in t'groen' (anguila en salsa verde de espinacas) tradicional de Flandes, o el plato dulce de 'anguilla all'uvetta' (anguila con pasas) típico de Venecia. Desde Lituania, donde se utilizaban anguilas de medio metro para elaborar un popular entrante, hasta la costa portuguesa, donde las anguilas largas como lápices constituían una abundante y habitual comida para picar, las anguilas están a punto de abandonar definitivamente nuestros platos.⁷

¿Por qué sucede todo esto?

La mayoría de poblaciones de peces europeas están siendo sobreexplotadas. Históricamente, los Ministros de pesca de la UE han fijado límites de capturas por encima de lo recomendado por los dictámenes científicos. En el caso de la anguila europea, los científicos siguen advirtiendo que los recursos pesqueros se encuentran al borde del colapso y que debería detenerse toda actividad pesquera en relación con esta especie. A finales de 2010 la UE realizó un intento de última hora para negociar una prohibición de pesca para las crías de anguila (o 'angulas') que contribuiría a la recuperación de las poblaciones en toda Europa, pero el intento quedó frustrado cuando Francia se negó a aceptar el acuerdo. Así pues, a día de hoy la pesca de crías de anguila continúa en el Golfo de Bizcaya y las capturas se exportan al lucrativo mercado chino.⁸

7 Ames, P. 'Eels slip away from Europe's dishes' ['Las anguilas están desapareciendo de los platos Europeos']. Revista Wall Street Journal online, 30 de octubre de 2009. Consultado el 26 de julio de 2011. <http://online.wsj.com/article/SB125686426408917629.html>

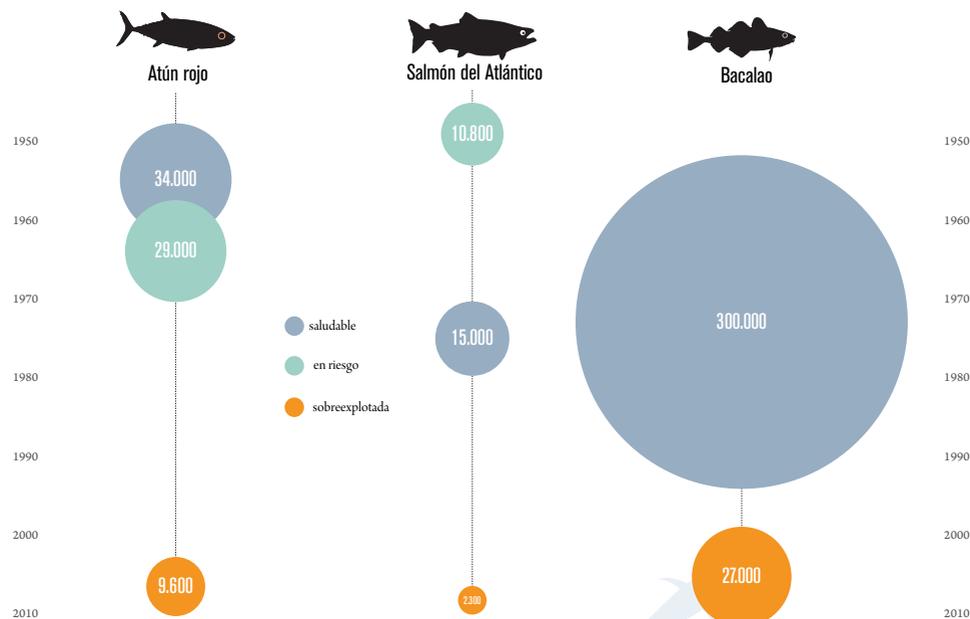
8 Taylor, J. and Smith, L. (2010) 'France signs death warrant for the eel.' ['Francia firma la sentencia de muerte

para la anguila']. Periódico The Independent, 11 de noviembre de 2010. The Independent, 11 November 2010. www.independent.co.uk/life-style/food-and-drink/news/france-signs-death-warrant-for-the-eel-2130869.html?origin=internalSearch Consultado el 2 de agosto de 2011.

¿Qué podemos hacer para cambiar la situación?

¿Cómo podemos acabar con la sobrepesca? Los políticos tienen la responsabilidad de tomar las decisiones para acabar con la sobrepesca; los ciudadanos tienen la responsabilidad de elegir lo que comen, y contribuir y apoyar para que los políticos tomen las decisiones necesarias. Puedes ayudar a acabar con la sobrepesca haciendo que se oiga tu voz y pasando a la acción para conseguir una visión ecológica amplia de lo que deben ser unos océanos en buen estado de salud y unas pesquerías sostenibles.

9 DG MARE (2009) 'Study on the supply and marketing of fishery and aquaculture products in the EU.' ['Estudio sobre el suministro y la comercialización de productos de la pesca y la acuicultura en la UE'] Comisión Europea. 34 pp. http://ec.europa.eu/fisheries/documentation/studies/study_market/fap_exec_summary_en.pdf



Fuente: European Environmental Agency, ICCAT, Food & Agriculture Organization of the United Nations

Fig.1 Capturas de pescado en el Atlántico en toneladas

