Dénia & Marina Alta #Tastinglife www.deniacreative.city

Tres mil quinientas toneladas de pescado al año

Las flotas pesqueras de la Marina Alta capturan unas 3.500 toneladas de pescado al año, cuyo precio en el mercado supera los 15 millones de euros. Se agrupan en torno a cuatro cofradías: Dénia, Xàbia, Calp y Teulada-Moraira, que han visto disminuir en los últimos años el número de embarcaciones. La crisis, el precio del gasóleo y las restricciones impuestas por el Estado y la Unión Europea para proteger determinadas especies han influido en la mengua de la flota. Desde 2005 las embarcaciones de arrastre se han reducido en un 38% en España, pasando de 975 barcos a 597, según desveló el pasado mes de junio la vicepresidenta de la comisión de Agricultura y Desarrollo Rural del Parlamento Europeo, Clara Aguilera. La situación no deja de ser "muy grave" para determinadas especies, alertó, y se prevé la aplicación de nuevas medidas ligadas al esfuerzo pesquero.

De ello son conscientes las cofradías de la comarca. Santos Pastor, secretario de la Cofradía de Calp, subraya que las reformas previstas comportarán cambios importantes en la manera de trabajar. Para 2019 se anuncian restricciones en el número de días que las embarcaciones podrán salir a faenar, y el sector tendrá que hacer frente a estos cambios.

La flota de la comarca está formada en su mayor parte por embarcaciones de arrastre (17 en Dénia, 14 en Calp y 6 en Xàbia). Las artes menores tienen presencia en los cuatro puertos pesqueros con 9 embarcaciones de *tresmall* (trasmallo) en Dénia, 6 en Xàbia, 5 en Calp y 3 en Teulada-Moraira. En Dénia faena también 1 embarcación de palangre.

La *trainya* (modalidad de cerco) está especialmente arraigada en Xàbia, con 6 embarcaciones. Su puerto recibe además un buen número de barcas foráneas que van a la sardina o al boquerón. La Cofradía tiene censadas entre 40 y 50 embarcaciones -procedentes de puertos que van desde Málaga hasta Barcelona- y es en primavera y en otoño, explica su presidente, Moisés Erades, cuando su presencia es más notable. Ello le permite ser el único puerto de la Marina Alta con dos subastas diarias: una a primera hora de la mañana y otra por la tarde.

La falta de "vocaciones" puede entenderse como otra cortapisa a la continuidad de un oficio ligado a la historia, la evolución y la manera de ser de nuestra comarca.

Se avecinan cambios para el sector

El mercado de trabajo está bastante envejecido, reconoce Santos Pastor, y la renovación de la mano de obra es difícil porque hay unos condicionantes y se exige una formación específica. Subraya además que el oficio es poco atractivo para quienes no están vinculados a la mar y lleva incorporado un importante coste familiar. Para Juan Antonio Sepulcre, presidente del Pòsit de Dénia, la renovación no es todavía motivo de alarma porque, debido a la reducción de las flotas, los puestos de trabajo siguen cubiertos, precisa.

Moisés Erades opina que el problema principal de la pesca es el del sector primario: hay unos costes de explotación fijos y un precio del producto que fluctúa en función del mercado. "Sabes lo que te gastas pero no lo que vas a sacar", añade.

Un bocado para cada estación

Nada mejor que saber qué pescado se puede comer en cada época como garantía de que estamos haciendo las cosas bien. Enumerar la temporada más aconsejable para decantarnos por una especie u otra sería una ardua tarea, porque las especies de las que hablamos son muchas. Ahora bien, no estaría de más recordar que el mejor calamar no lo comeremos en primavera, que la escopeta es un buen pescado de invierno y que en primavera y en verano podemos regalarnos un *negrito* al horno, un buen *sepionet* a la plancha o un exquisito filete de atún vuelta y vuelta. Con las tormentas de finales de verano y dando la bienvenida al otoño, la llampuga en todas sus variedades –en escabeche, a la plancha, frita con unos sabrosos pimientos rojos, en marmitako o con un arroz meloso- es una buena opción. Y durante todo el año, la caballa, la *mussola* (pintarroja), la sepia o la *escorpa* (escórpora) pueden ser nuestros aliados.

El dicho dice que la mejor época para comer sardinas son los meses sin erre, que coinciden con el verano. Pues eso, no se priven de ese placer.

(Viene de la pág. anterior)

sigue pasando ahora de vez en cuando, me explica el presidente del Pòsit, Juan Antonio Sepulcre. "Es uno de los misterios de la mar", añade.

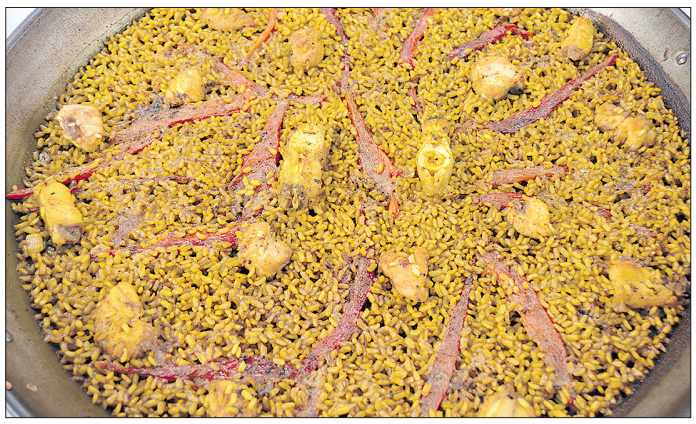
En la lonja de Dénia se subastan una media de 30 o 40 kilos de gamba de primera diarios, con puntas de 50 o 60 kg. Lo que ha ocurrido hoy es "una anécdota", dice Sepulcre. Eso sí, si esta circunstancia se repitiese con asiduidad los ingresos bajarían notablemente y la actividad dejaría de ser rentable para muchos marineros, los que van a la gamba, que son mayoría.

Las temperaturas, las corrientes, la salinidad, los cambios bruscos que experimenta el planeta… quién sabe. Lo cierto es que hoy no se ha subastado la gamba grande. Me conformo con la de cuarta. Con la de primera necesito 20 gambas para hacer un kilo, con la de cuarta me entran entre 50 y 60. Hay que mirarlo así. Y además, pienso, es igual de digna que la otra, tiene el mismo sabor. Eso dicen, al menos.

Sabido es que la gamba roja de Dénia no se pesca en Dénia, sino a 800 metros de profundidad en el Canal de Eivissa; que lo que le da nombre es, además de su particular sabor a sal y yodo o el tamaño de su cabeza, por cierto muy sabrosa, el cuidado que los pescadores tienen con ella. El mimo a la hora de sacarla del mar y de hacer el triaje, la agilidad en la subasta… "El pescador sabe la importancia que tiene la gamba -explica el presidente- y desde el momento que la coge intenta que pierda el mínimo de cualidades posible". Insiste no obstante en que buena parte la reputación de la gamba roja de Dénia se debe a los restauradores, al buen trato que le saben dar. No lo dudo.

Yo a lo mío. He visto y preguntado suficiente. Ahora tengo que pensar en mi cena. Hoy hay *moixa* (pintarroja) a punta pala. De primero las gambitas y de segundo, ¿tal vez *moixa* con salsa de almendras? ¿Rebozada? Mejor haremos un all i pebre.

Arroz con rape y pimiento (*)



Ingredientes:

600 gr. de rape, 300 gr. de pimiento, 400 gr. de arroz, 1 l. de caldo de pescado, 1 tomate, 3 dientes de ajo, perejil, aceite, azafrán, 1 cucharadita de pimentón dulce y sal.

Preparación:

Rehogar el rape cortado a tacos, añadir los pimientos del piquillo cortados a tiras. En un mortero hacer una picada con los ajos, el tomate, el perejil y el azafrán e incorporar el sofrito. Añadir el pimentón y el arroz y rehogar un par de minutos. Añadir el caldo de pescado, sazonar y dejar cocer 18 minutos.

(*) Receta del *Vademecum de cocina de la Marina Alta,* de Carlos Llorens y Ángeles Ruiz.