

BOLETÍN INFORMATIVO

- tercer trimestre 2021 -

Opmega



*Mexillón Galego,
unha gran xoia*



O boletín informativo OPMEGA,
é unha acción enmarcada no seu PPeC,
cofinanciado polo FEMP e polo MAPA.



SUMARIO

- 04 Lexislación**
Fondo FEMPA e axudas COVID-19
- 06 Feiras e Xornadas**
Vilanova e Madrid
- 08 Xornada Técnica**
Valorización de subproductos
- 11 Informe períodos**
da prohibición da extracción do mexillón
- 12 De profesión... bateeiro**
Benigno Yáñez

Edición

OPMEGA

Organización de Produtores
de Mexillón de Galicia

Avenida de la Marina, 25 - Edificio Mexillón de Galicia

36600 Vilagarcía de Arousa

T: +0034 986 501 338 /F: +0034 986 506 549

www.opmega.com

Textos e gráficos realizados por
Inxenía Desenvollos Tecnolóxicos S.L.

www.inxeniadt.com



EDITORIAL

O boletín deste terceiro trimestre de 2021 centrouse na publicación de diversas normativas de interese para a nosa actividade: o Regulamento polo que se establece o Fondo Europeo Marítimo de Pesca e de Acuicultura (FEMPA) e a Orde pola que se aproban as bases reguladoras para a concesión de subvencións para compensar os acuicultores que tivesen perdas de produción entre o 1 de febreiro e o 31 de decembro de 2020 como consecuencia do brote da COVID-19.

Ademais estes meses de verán permitiron o desenvolvemento de actividades promocionais non so na nosa terra senón tamén na capital de España. Así, durante os días 27, 28 e 29 de agosto OPMEGA participou na II Feira da Conserva de Vilanova de Arousa e durante os días 14 a 18 de setembro foi a protagonista das xornadas gastronómicas “Mejillón de Galicia” en Madrid.

No mes de setembro tamén se celebrou a nosa xornada anual este ano centrada na valorización dos subprodutos no sector miticultor na que participaron representantes da administración, da industria e das universidades e na que puidemos coñecer de primeira man diferentes usos da cuncha de mexillón (material de construción, fertilizante, filtro biolóxico, etc.).

Neste terceiro boletín do ano tamén damos comezo a unha nova sección de entrevistas á nosa xente coa que queremos coñecer a súa traxectoria profesional, as súas vivencias e o seu parecer sobre o futuro do sector. Nesta ocasión o protagonista é Benigno Yáñez.

- Xunta directiva de OPMEGA -

LEXISLACIÓN

Fondo FEMPA e axudas por mor da COVID-19

Aprobado o acordo interinstitucional sobre o novo Fondo Europeo de Pesca e Acuicultura (FEMPA)

O pasado 13 de xullo, o Diario Oficial da Unión Europea publicou o Regulamento polo que se establece o Fondo Europeo Marítimo de Pesca e de Acuicultura (FEMPA).

O FEMPA constitúese como o instrumento clave de apoio para afrontar os retos de futuro do sector pesqueiro e acuícola comunitario, no período 2021-2027, outorgando aos estados membros maior flexibilidade para establecer o apoio ás súas medidas prioritarias en materia de xestión pesqueira sostible, a conservación e protección do medio mariño, a innovación, a formación ou o fomento da acuicultura.

O FEMPA conta cunha dotación de 6.108 millóns de euros dos cales 1.120 millóns corresponden a España, o que representa o 21% da dotación total deste fondo europeo distribuída aos estados membros para a xestión compartida.

Este novo fondo contribúe á consecución dos obxectivos do Pacto Verde da UE xa que pretende conseguir unha pesca e acuicultura máis sostibles, apoiar a economía azul, ás comunidades costeiras e loitar contra o cambio climático, destinando o 30% dos gastos do FEMPA á acción climática e o fomento da biodiversidade.

O FEMPA permitirá, ademais, facer fronte aos retos actuais, como a substitución xeracional, as consecuencias do 'brexit' ou mellorar a cadea de valor afectada pola pandemia e unha maior flexibilidade de execución e maior facilidade para a redistribución do orzamento entre as distintas medidas. Tamén poñerá especial atención na pesca costeira que terá un trato preferente así como os pescadores sen embarcación ou os mariscadores.

En relación á acuicultura, haberá unha continuidade do sistema de apoio e as actuacións levadas a cabo no período 2014-2020, que agora se articularán en liña co establecido na "Contribución de España a las directrices de desarrollo sostenible de la acuicultura marina y continental de la UE" (2021-2030).

Deste xeito, fomentaranse os investimentos destinados á competitividade, á comercialización, a calidade do produto e á transformación, Ademais, o Fondo introduce un plan de xestión de crise que permitirá prestar apoio de emerxencia aos sectores da pesca

e a acuicultura no caso de que se produza unha perturbación importante do mercado.

Respecto á comercialización e transformación, mantense o apoio ás Organizacións de Produtores, tanto para a súa nova creación, como para as súas actuacións no marco dos Plans de Producción e Comercialización.

Publicada a ORDE do 11 de xuño de 2021 pola que se aproban as bases reguladoras para a concesión de subvencións para compensar os acuicultores que tivesen perdas de produción entre o 1 de febreiro e o 31 de decembro de 2020 como consecuencia do brote da COVID-19.

A pandemia deixou uns efectos moi negativos no sector do mexillón fresco en Galicia, xa que rexistra un esborralle nas vendas superior ao 20% no 2020 en comparación co ano anterior. A razón principal deste descenso atópase nos peches da canle da hostalería, así como das tendas de venda polo miúdo de produtos do mar, que se resistiron especialmente ao principio da pandemia.

É que o mercado do mexillón fresco é o maioritario, pois é o destino de dous de cada tres quilos producidos. Ademais, rexistra mellores prezos de venda que a transformación.

Por todo iso, o pasado 29 de xuño de 2021, o Diario Oficial de Galicia publicou a orde pola que se aprobaban as bases reguladoras para a concesión de subvencións para compensar aos acuicultores que tivesen perdas de produción entre o 1 de febreiro e o 31 de decembro de 2020 como consecuencia do brote da COVID-19.

O montante da convocatoria foi de 3,5 millóns de euros e o importe máximo de axuda do 50 % das perdas en vendas sufridas, cun límite de 200.000 euros por beneficiario.

Para a consecución destas axudas, a comisión non permanente oficial de estudo sobre a reactivación económica, social e cultural de Galicia pola crise



do Covid19 solicitou un informe o cal foi redactado por OPMEGA, xunto co resto de asociacións representativas do sector integrantes da Comisión do Mexillón.

Neste informe figura que desde a primeira onda do Coronavirus os sectores produtor, transformador e auxiliar notaron o impacto, coa caída da demanda doméstica, así como o colapso na canle de restauración (HORECA), que absorbe máis do 25% da produción. A isto únese o afundimento

das exportacións, co cesamento de actividade en empresas transformadoras e comercializadoras. De tal forma, o sector viuse enormemente afectado polo descenso das vendas, á vez que sufría un incremento de custos.

Ademais, devandito informe, clave para a publicación da orde, comprendía o contexto socioeconómico do mexillón, declarando a subministración de mexillón como actividade esencial durante o confinamento.





Participamos na II Feira da Conserva de Vilanova de Arousa

Durante os días 27, 28 e 29 de agosto, celebrouse a segunda edición da Feira da Conserva que contou coa presenza de 26 empresas galegas que deron a coñecer os seus produtos.

Este evento naceu en plena pandemia coa intención do Concello de Vilanova de Arousa de apoiar a un dos sectores máis relevantes da comarca e ofrecer unha opción de turismo seguro.

OPMEGA estivo presente nesta segunda edición co obxecto de poñer en valor a conserva dos produtos do mar como recurso de alta calidade gastronómica e promocionar o seu produto, o mexillón de Galicia.

Así, dentro da programación da Feira, OPMEGA coa colaboración de Miguel Mosteiro ofreceron un showcooking.

A través desta experiencia lúdica e gastronómica destinada ao consumidor final, os asistentes, puideron gozar da elaboración en directo de 3 pratos a base de mexillón e da súa degustación. Miguel Mosteiro sorprende aos asistentes cunha empanada aberta de mexillóns en escabeche, un guiso de mexillón con callos e merengue de garavanzos, e un prato de fusión tailandesa, mexillón thai con curri vermello e fideos de arroz.

OPMEGA participa nas Xornadas gastronómicas “Mexillón de Galicia” e conquista Madrid coa materia prima das rías galegas

Autoridades, cociñeiros e medios especializados déronse cita o 14 de setembro en Nado Madrid co motivo das “Xornadas Gastronómicas Mexillón de Galicia”. A Organización de Produtores de Mexillón de Galicia (OPMEGA), promovía unha cea para profesionais na que puideron degustarse elaboracións a partires de mexillóns de orixe galega.

A cociña de Nado Madrid, co galego Iván Domínguez á fronte, funcionaba a pleno rendemento á chegada dos asistentes. Traballábase no menú degustación que Domínguez deseñou para a ocasión.

Acompañando a Domínguez e o seu equipo atopábase tamén o cociñeiro galego Miguel Mosteiro, embaixador das xornadas e responsable de dar a benvida os asistentes. Mosteiro destacou o excelente

produto que ía degustarse, froito do traballo realizado por OPMEGA, a entidade máis representativa do sector mexilloeiro galego, con máis de 500 produtores e 750 bateas, presentes en todas as rías de Galicia.

Ademais de colaborar con Iván Domínguez na cea degustación celebrada no restaurante Nado Madrid, tamén se desenvolveron outras actividades no mercado Barceló os días 16 o 18 de setembro: degustacións, e showcookings ou tapeo gratuítos. Os madrileños e madrileñas que visitaron o mercado durante estas xornadas puideron gozar de tapas de mexillón de cortesía coas súas consumicións en seis dos establecementos de hostalería do mercado e facerse con recetarios por compras iguais o superiores a 1kg de mexillón en calquera das peixarías do recinto.

Como complemento a estas actividades e durante as mesmas datas, o restaurante Media Ración, do URSO Hotel&Spa, ofreceu varias elaboracións, co mexillón de OPMEGA como ingrediente principal, fóra da carta habitual do restaurante, deseñadas polo seu chef Miguel Ángel Patón e Miguel Mosteiro.



Opmega nas Xornadas Gastronómicas "Mexillón de Galicia"



A valorización da cuncha do mexillón a debate na IV Xornada Técnica de OPMEGA

O venres 24 de setembro celebrouse a Xornada Técnica 2021 da Organización de Produtores de Mexillón de Galicia – OPMEGA – na súa sede de Vilagarcía, onde se debateu sobre a valorización de subprodutos no sector miticultor.

A xornada comezou ás 10:00 horas, momento no cal o director de operacións de OPMEGA, Lino Suárez, deu o punto de partida á inauguración. Agradecendo a presenza de asistentes tanto de forma presencial como virtual a través da plataforma streaming posta ao dispor do público na páxina web da entidade, subliñou a importancia da realización deste tipo de eventos para o sector, así como a gran calidade dos e das relatoras que expuxeron a temática desde o punto de vista legal, así como práctico, ao mesmo tempo que se exploraron as diferentes posibilidades de uso da cuncha de mexillón.

Un a un foi cedendo a palabra aos seus acompañantes de mesa. O primeiro en falar foi Gregorio Agís, Deputado de Infraestruturas e Vías Provinciais da Deputación de Pontevedra, que destacou ao sector mexilloeiro como o máis puxante para Galicia pola súa representatividade a nivel mundial, así como a importancia do momento actual para a I+D+i conseguindo o financiamento necesario para o desenvolvemento de iniciativas que impulsen ao sector. Do mesmo xeito, reiterou un ano máis o total apoio da Deputación de Pontevedra a OPMEGA ante este tipo de accións.

D. Ignacio Gandarias, Director Xeral de Ordenación Pesqueira da Secretaría Xeral de Pesca do Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación, cofinanciador da xornada xunto ao FEMP, foi o seguinte en tomar a palabra para apuntar o claro potencial mundial de Galicia como produtor de mexillón, principalmente para venda en fresco, pero tamén cunha importante achega ao sector da transformación, sendo para OPMEGA este último máis importante que o primeiro, o que implica a necesidade do posterior tratamento de subprodutos. Deste xeito, o reto da valorización que abordaba OPMEGA está sobre a mesa para que unha xestión sostible e respectuosa co medio ambiente sexa posible, e que se poida chegar ao momento óptimo de economía circular. Do mesmo xeito, expuxo a importancia da nova estratexia para a acuicultura na que se está traballando desde o MAPA para 2021 – 2030, na que se abordan as problemáticas do sector, entre elas a tratada na xornada, e a importancia dos novos fondos europeos como o FEMPA que pretenden que se poña en marcha a finais de 2022. Por último, felicitou a OPMEGA por ser unha das organizacións

máis activas na posta en marcha de novas iniciativas grazas aos fondos actuais.

Inaugurou de forma oficial o acto Tania García, tenente alcalde do Concello de Vilagarcía de Arousa, que desculpou a ausencia do Alcalde, e destacou o fundamental de apostar por este tipo de xornadas para a sustentabilidade ambiental e a importancia de conseguir pechar o ciclo de produción do mexillón mediante a valorización dun residuo totalmente orgánico.

A xornada comezou con Fernando Otero, Secretario Xeral da Confederación Mar Industria Alimentaria. O seu relatorio versou sobre “Unha visión sectorial da problemática da cuncha: traxectoria, aspectos legais e condicionantes económicos”, e nela expuxo a diferenza entre residuo e subproduto, xa que se diferencia amplamente entre a xestión dun ou outro e o custo da mesma. A diferenza entre ambos é basicamente que o residuo sería a cuncha sen restos de carne, e sería un produto que termina a súa vida útil e non serve para posteriores procesados, mentres que o subproduto podería procesarse posteriormente. Os subprodutos están lexislados polo Regulamento CE 1169/09, chamado Regulamento SANDACH, e a cuncha de mexillón podería entrar como categoría 2 ou 3 e iso implica, á súa vez, un custo moi diferente no tratamento para dar a este subproduto. O malo desta normativa SANDACH é que a interpretación que se fai dela é moi restritiva e está pensada para instalacións de tipo matadoiro, polo que non se adecúa á problemática do sector do mexillón. Está a traballarse desde o sector para cambiar aspectos desta interpretación e que a valorización sexa posible desde o punto de vista administrativo.

A continuación, Carlos Vales falou sobre a maquinaria para procesado de cuncha de mexillón. Carlos é xerente de enxeñería de desenvolvemento de DIMAGA, membros de proxectos de importancia na valorización da cuncha de mexillón como o MEXICAL. Carlos leva moitos anos de traballo no sector da valorización da cuncha de mexillón, vinculado ao proxecto CALIZAMAR na posterior investigación para saber cal fora o problema para que a iniciativa fracasase. Na súa actual empresa e como parte de MEXICAL, chegaron actualmente a establecer un sistema de procesado optimizado. Así, a cuncha e a vianda trátanse simultaneamente para que en ningún momento a cuncha pase a ser residuo/ subproduto.



Dña. Mercedes Rodríguez e D. Ricardo Herbón



Mesa inaugural da Xornada con D.Lino Suárez, Dña Tania García e D.Gregorio L. Agís



IV Xornada Técnica de OPMEGA

O tratamento desta é mediante estabilización biolóxica, utilizando unha caldeira de biomasa medio ambientalmente sostible para estabilizar a cuncha e que non se deteriore. Esta solución sería válida para cocedoiros, que tratan vianda e cuncha conxuntamente, mentres que depuradoras ou outro tipo de instalacións de transformación de mexillón terían que explorar diferentes vías administrativas para o tratamento, sendo o sistema de procesado totalmente válido para eles tamén. Espérase que o produto obtido con este sistema rolde os 50-80€ por tonelada, xerando así unha solución para o sector, cuxo investimento podería ser recuperado nun espazo de tempo economicamente viable. Destaca a consecución dun produto tipo pellet, con propiedades “calantes”, ao xuntar a cuncha de mexillón con restos do procesado de algas, do cal se está estudando a súa valorización.

O primeiro relatorio sobre posibles usos do subproduto veu da man da Dra. Carolina Martínez, arquitecta técnica e doutora da Escola Técnica Superior de Camiños, Canles e Portos da Universidade da Coruña, que se centrou no uso da cuncha de mexillón como material de construción a través dos resultados do proxecto BIOVALVO. Neste proxecto atopáronse tres posibles produtos obtidos da grava miúda obtida a partir da trituración da cuncha de mexillón. En primeiro lugar, formigóns en masa para estruturas de edificios. Substitúese a area convencional pola grava miúda de cuncha de mexillón obtendo un formigón máis consistente, con propiedades hidrófobas que impiden a extensión da auga obtendo a impermeabilidade da construción. Utilizouse na pavimentación da Praza dúas Mariñeiros na Coruña. En segundo lugar, áridos para morteiros, onde se substitúe tamén a grava miúda normal por grava miúda obtida de cuncha de mexillón, obtendo un material consistente con capacidade de illante térmico e acústico, pero tamén de baixa capilaridade polo que non deixa pasar a auga. E, en terceiro lugar, a súa utilización como illante térmico e acústico, onde se meteu a grava miúda en caixóns obtendo parámetros de condutividade térmica similares á arxila expandida e á madeira, e de condutividade acústica similares á celulosa, la de roca ou la de vidro. Por último, mostrou o edificio experimental Biovalvo da Universidade da Coruña, onde se probaron todas estas aplicacións nun mesmo edificio monitorado para a investigación, con moi bos resultados.

Tras a pausa café, foi a quenda de Bárbara Álvarez, investigadora do Departamento Técnico – Comercial de ECOCELTA GALICIA, S.L. Bárbara falou do uso

da cuncha como fertilizante, que para eles veu demandada desde o propio sector, que acudiu a eles para atopar unha solución factible á problemática da xestión da cuncha de mexillón en 2017. Puxeron en marcha o proxecto CELTACAL grazas á convocatoria INNOVAPEME, que foi patentado e do cal existe xa unha empresa co mesmo nome. Obtívose unha compostaxe rica en carbonato cálcico altamente biodisponible para as plantas, sendo o primeiro abono rexistrado en Madrid en base a cuncha de mexillón. En 2019 rexistrouse o produto e en 2020 xa saíu ao mercado, con ampla aceptación en Galicia e mesmo chegando á exportación a Guinea Ecuatorial.

As posibles aplicacións biomédicas deste subproduto foron abordadas pola Dra. Lourdes Mourelle, investigadora do Grupo FA2 do Departamento de Física Aplicada Universidade de Vigo, que mediante unha revisión bibliográfica falou aos e as asistentes de diferentes investigacións entre as que cabe destacar aquelas que mostran a súa utilización como saciante en alimentación ou na obtención de filtros contra a radiación UV. Unha das aplicacións máis rechamantes é como cicatrizante, ben en conxunto coa prata, potenciando a súa acción, ou en solitario para a obtención de nanofibras que serven para fabricar unha rede tipo apósito máis eficaz que o popular produto ACUACEL. Outro uso importante podería ser para a obtención de próteses e implantes de todo tipo, xa que só o recubrimento con produtos obtidos da cuncha de mexillón permite aumentar a súa durabilidade e estabilidade. En cosmética comprobouse o seu potencial como antioxidante para o coidado da pel, así como no recheo de engurras ou como composto en maquillaxes. Cabe citar a súa aplicación na esclerodermia, onde se demostrou que estratos de cuncha de mexillón poden retardar o proceso, axudando ás persoas afectadas.

O último relatorio permitiu aos asistentes dispoñer dunha visión xeral de usos da cuncha de mexillón Roi Collazo, estudante do máster Environment and Sustainability en Birkbeck, University of London. Na súa exposición Roi citou as utilidades xa faladas na xornada, destacando como as de maior éxito aquelas que teñen que ver co uso como fertilizante, que xa se usaba tradicionalmente, pero de forma máis rústica, e como material de construción. Un dos usos máis impactantes que mencionou foi como “cama para gando”, que se probou en vacas e permite por unha banda un efecto biomédico sobre as ubres dos animais, e por outro obter a partir das feces retiradas conxuntamente coa cuncha, un fertilizante totalmente ecolóxico e orgánico.



Isto substituiría a outros materiais como a area que xera problemas no posterior almacenamento nas fosas sépticas, ou o cal coa cal o fertilizante non sería orgánico pois contén un composto químico. Outro uso interesante é para o desenvolvemento de arrecifes artificiais verdes, substituíndo ao formigón habitual, e favorecendo deste xeito a diminución da acidificación dos océanos. Tamén se pode utilizar tanto como filtro biolóxico, como para a filtración de augas residuais pola súa capacidade de absorción do petróleo ou aceites, e tinguaduras. Tamén ten propiedades insecticidas e bactericidas, chegando a observar que se se deposita sobre terreo de cultivo escorrenta a aparición de babosas ou outros insectos non desexados. As principais barreiras para o desenvolvemento de todo este potencial, segundo Roi, son de tipo legal e económico.

Ás 13:50 horas, comezou o acto de clausura, dirixido por Ricardo Herbón, e no cal lle acompañou Mercedes Rodríguez, Directora Xeral de Pesca, Acuicultura e Innovación Tecnolóxica da Consellería do Mar, que desculpou a ausencia da Conselleira do Mar, unha habitual no peche desta xornada. Mercedes felicitou a OPMEGA polo seu labor en atender as problemáticas do sector e dos seus asociados, abordando unha temática máis que necesaria xa que a sustentabilidade da actividade pasa por tratar a problemática ambiental dos residuos xerados nela. Destacou o relatorio sobre lexislación, xa que cre que é moi importante para facilitar que as diferentes alternativas expostas durante a mañá fáganse posibles. Por último, falou dos fondos NEXT GENERATION, como unha vía na que se propuxeron proxectos de gran interese na valorización da cuncha de mexillón.

A xornada terminou, como en anualidades anteriores, coa promoción do mexillón de OPMEGA a través dunha degustación do mesmo a cargo do cocineiro Miguel Mosteiro, onde ata as sobremesas tiñan mexillón ao estar feitos con lácteos obtidos de pastos fertilizados con cuncha de mexillón galego.



De profesión...

Bateeiro

Con 50 anos de experiencia no sector Benigno Yáñez, de 71 anos, presidente da Asociación de Produtores de Mexillón da Pobra do Caramiñal, comezou a traballar na batea no 1963, sendo aínda un neno. Hoxe almorzamos con el para coñecer a súa historia.

Como comezou a túa andaina no sector do mexillón?

Meu pai foi un dos pioneiros do sector, xa nos anos 50 tiña bateas. Con 13 anos meu pai quería que seguise estudando pero...eran outros tempos e eu non quixen, así que comecei a traballar na batea co meu pai, meus tíos...coa miña familia.

Entón, a batea foi o teu primeiro traballo, non?

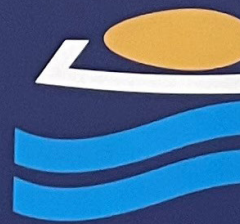
Si, eu empecei a ir á batea nunha chalana a remo, todo o facíamos manualmente. Era un traballo moi duro no que levantábamos as cordas a pulso e desgranábamos a man, sen guantes....e no inicio non se tiña roupa de augas.

En que momento melloraron as embarcacións?

Pois ata os 17 anos, con 4 anos de experiencia, estiven traballando coa chalana a remo, despois tivemos un barco pequeno cun motor simple para poder levar o mexillón a terra, á fábrica, pero o mexillón seguíase desgranando e levantando as cordas a man. A pesar de ter xa motor este o empregábamos pouco, só nos momentos necesarios porque a gasolina non é como agora, daquela non abundaba tanto e era cara, así que se había un pouco de brisa usabamos as velas para navegar.

Non foi ata que eu tiven 19 anos que empezaron a introducirse algunhas melloras. A primeira foi un carretel para poder izar a corda, que ao soportar o peso o facía moito máis fácil...foi unha marabilla! E de as 10 – 12 persoas que facían falta antes para facer o traballo reduciuse un pouco o persoal, con 4 - 5 homes xa podíamos levantar as cordas.

Ademais pola aquela época inventouse unha caixa de madeira cunha reixa cadrada para facer a selección para o desdobre e con ela en vez de precisar 12 mulleres para a selección, con 2 – 3 xa era suficiente. Con esta grella unida ao carretel, o traballo facilitouse moito, xa con 3 persoas no barco daba para procesar moito mexillón.



Orga



Que che impulsou a seguir traballando no sector?

A pesar do duro que era, enganoume...era un traballo ao aire libre, o cal segue a gustarme moito, non tiñamos horarios e traballábamolo moito pero non me arrepentín nunca da miña decisión de non seguir estudando. Para desdobrar, saíamos ao mar as 7 de mañá e tiñamos que comer na batea sufrindo as inclemencias do tempo porque daquela as casetas costaban cartos e non todo o mundo podía ter unha, e despois de comer frío e estar a traballar todo o día, chegabamos a terra ás 7 da tarde.

Daquela non tiñamos moitas opcións laborais, e a batea permitíache gañar un pouco máis que en outros oficios co cal vivías mellor e nunca faltaba de comer.

A vida era diferente...gustábame ir ao mar, sempre fun amante de producir, de poder conseguir eu as cousas, de feito aínda sigo a producir coa miña horta e mantéñome activo.

En todos estes anos puides vivir cambios no sector, como mudou dende os seus inicios?

Buf...a cousa cambiou moitísimo, por exemplo, os guantes de tela, cando comezamos a usalos para levantar as cordas nada máis rematar os sacábamolos, os limpábamolos e os poñíamos a secar...os coidabamos moito, coma un tesouro.

Despois da grella de madeira, e o carretel, o seguinte foron as grúas a motor. E como sempre, as innovacións costan o principio e a xente sempre espera a que alguén se lance para ver como funcionan. Meu pai sempre foi un atrevido así que sempre fomos dos primeiros en introducir melloras. No caso do carretel nolo fixo un ferreiro na Illa de Arousa, e cando a xente viu que era un bo avance alá que foron todos a xunto o ferreiro. Despois cando queríamos un novo, tiñamos que esperar moito da demanda que tiña. Pois coa grúa a motor pasou o mesmo, meu pai arriscou e a puxo e foi unha grandísima mellora.

Pero a innovación non era so maquinaria senón tamén as bateas e os polígonos. Por exemplo, cando inauguraron o polígono dos Moscardiños, estivo máis de dous anos sen bateas porque ata aquel momento estaban en zonas abrigadas, contra terra. Meu pai decidiu instalar no verán dúas bateas alí, das primeiras. Ese inverno, todos estiveron expectantes a ver que pasaba ca aquelas bateas, e en decembro xa tiñamos mexillón grandísimo. Todo o mundo ao ver que a batea resistía e o mexillón crecía tanto, o verán seguinte xa estaba o polígono cheo.





Outro cambio grande foi o ter cociña no barco, ter un “cámping-gas” e poder comer quente. A miña nai preparaba una tarteira coa comida, e nós quentábamnos no barco mentres traballábamnos e despois sentábamnos a comer.

Unha cousa moi importante para o sector foi o asociacionismo, xuntarse para conseguir as cousas. Eu sempre tiven a inquietude do asociacionismo, loitar xuntos para conseguir un sector mellor. Recordo ir con meu pai á A Coruña con 17 – 18 anos á asociación Sodiga para que nos puidesen explicar como poder constituír unha. Con todo o que nos explicaron, tempo e máis xente, formamos Fepmega. Dende esa, sempre estivemos en todas as asociacións do sector.

Dende OPMEGA púxose en marcha unha campaña de promoción do oficio co obxectivo de animar ás novas xeracións a traballar no sector. Cal crees que son as razóns que levan á falta de relevo xeracional?

As razóns sempre son as mesmas, meu pai andaba de mariñeiro ao bacallau e comezou coas bateas. O principio el seguía indo a pescar e nas bateas tiña un encargado...ata que decidiu quedar xa aquí. Meu pai quería que eu estudase para que non vivise esa vida tan escrava que el tiña e agora seguimos co mesmo sistema, non queremos que o fillo vaia á batea. A culpa é nosa por non motivalos a coñecer o traballo...e hoxe en día ir á batea é como traballar nunha oficina, cos barcos, o radar, o plóter, grúa, todo mecanizado....Todos queren que os seus fillos estuden, os estudos dan cultura e iso é un orgullo para a familia pero se pode ser unha persoa culta tamén na batea aínda que a lectura non sexa habitual nos mozos hoxe en día.

Eu a batea a collín tarde, se empezase hoxe en día de mozo coa tecnoloxía que hai a media xornada que se fai agora que empezan as sete da mañá e á unha xa están na casa, non queren outro traballo. Que ollo, a media xornada non é porque non traballen pero cos adiantos tardase moitísimo menos en procesar grandes cantidades de mexillón.

Consideras que as novas xeracións coñecen a actividade? Ou se quedan co que lles transmiten os seus maiores?

Claro, quédanse con iso. Hai moi pouca xente que leve os fillos á batea no verán, e ademais a maioría dos mozos están de vacacións e non queren facer nada, pasan o día co móbil. Na miña época se querías algo, como un coche, tiñas que moverte e traballar para poder pagalo. Vexo difícil animar as novas xeracións porque non teñen a ilusión de conseguir as cousas por si mesmos, danlle todo feito. E isto pásalle a outros tantos sectores.

Para poder enganchar a xente nova hai que comezar cedo, cos máis pequenos...os mozos de 17 anos, xa teñen o que queren e non van querer ir a ver como é o traballo. Sen embargo de máis pequenos é máis fácil, se lles pode levar á batea e aínda que non van a facer nada, eles o van ver e despois van pedir poder probar a intentar facelo.

En cuanto á produción e as vendas, como afectou a pandemia e o peche do sector HORECA ao sector do mexillón?

Afectou moito, pero eu pensaba que ía ser peor. Cando comezou o tema da pandemia pensei que todo ía estar pechado, as conserveiras...as depuradoras... pero o final o ser un alimento, e a pesar de estar pechados os restaurantes, as grandes superficies e a xente na casa o consumían. Houbo unha caída moi grande nas vendas e no volume de produción, perdeuse moito pero eu pensaba que non íase a vender nin un quilo.

O lixo mariño ten cada vez máis presenza nas axendas públicas e nos medios de comunicación. Os palillos das bateas son o décimo residuo atopado no Parque Nacional das Illas Atlánticas. As innovacións realizadas neste útil conseguiron reducir a perda destes materiais, pódese mellorar?

En OPMEGA tratouse xa este tema...volver ao de madeira é perigoso e custoso, xa que non aguantan moito co que isto conleva. Por iso pasouse ao plástico, e dende OPMEGA estase a traballar coas empresas nun palillo máis resistente, xa que o problema que temos agora é que parten.

Sabemos que é un problema, xa que somos moitos e un anaco de un, e do outro...o final son moitos anacos que desprázanse polo mar e acaban nas distintas praias, pero estamos a traballar niso e aínda que nos leve tempo o imos solucionar.

Que futuro ves ao sector do mexillón?

Futuro para o sector...todo, é un alimento que vaise a seguir consumindo e estase a innovar para ter un mar limpo. Sempre e cando o sector permaneza unido poderá seguir mellorando e tendo un gran futuro. A unión fai a forza, e xuntos conseguiremos un sector sostible, que atope solucións aos problemas que vaian xurdindo e mire cara o futuro.

