

BOLETÍN INFORMATIVO

- primeiro cuatrimestre 2023 -

Opmega



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

Imaxe: Opmega





SUMARIO

- 06 Os socios de OPMEGA**
instan á Consellería do Mar
a solucionar o problema que
crearon coa mexilla.
- 08 O ADN do mexillón une
xeracións**
Fer Cores e Sabino Martínez.
- 12 OPMEGA e Mulleres
Salgadas** amosan a vital
importancia da muller no mundo
mexilloeiro a través de fotografías.
- 14 O mexillón,
o mellor “seafood”**
no salón sectorial de Barcelona.
- 16 A xunta directiva de
OPMEGA** recibe o apoio
unánime das socias e socios.

Edición

OPMEGA
Organización de Produtores
de Mexillón de Galicia
Avenida da Mariña, 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.inxeniadtl.com



Imaxe: Iakov Filimonov

EDITORIAL

Que esconde o conflito da mexilla?

Pasan os meses e o problema creado pola Administración coa limitación das zonas para a colleita de semente aos produtores de mexillón lonxe de solucionarse parece haberse enquistado, envelenando a relación de dous colectivos profesionais -mexilloeiros e percebeiros- que, ata ese momento, convivían sen grandes problemas. Neste boletín de OPMEGA, queremos dar voz aos que viven e sofren de primeira man os inconvenientes de facerse agora mesmo coa mexilla necesaria para sacar adiante a produción das bateas. Un traballo que se converteu nunha auténtica odisea.

Falamos cos representantes das 10 delegacións galegas que conforman OPMEGA para que sexan eles, coas súas propias palabras, os que relaten a situación actual nas bateas, os que contan os problemas que carrexará a tardía incorporación de mexilla -o groso da achega de cría concentrouse nas últimas semanas- e os que digan que lle piden á Consellería do Mar.

Moitos coinciden en que detrás deste conflito “fantasma” hai un interese comercial e acusan directamente á conselleira, Rosa Quintana, de crear un problema onde non o había. Tamén lamentan que a Administración se haxa cargado coas súas decisións a única vía de diálogo que quedaba co sector -os reiterados vaivéns de Mar obrigaron ás tres organizacións que aínda negociaban a retirarse da mesa de traballo- e auguran un futuro negro para a actividade “se as cousas non cambian pronto”.

E mentres o sector loita pola súa supervivencia, por asegurarse un futuro, enorgullece de forma especial que haxa mozos e mozas que aposten de forma decidida por esta profesión. É o caso de Fer Cores, da Illa. Recentemente cumprida a súa maioría de idade, este fillo e neto de bateeir@s acompañounos a visitar a un dos profesionais do sector máis veteranos, Sabino Martínez. Aos seus 92 anos, Sabino foi un pioneiro no cultivo do mexillón e hoxe goza contando, e escribindo, as anécdotas dunha profesión que volvería elixir unha e mil veces. A Fer e a Sabino sepáranos máis de 70 anos pero úneos o mesmo amor por un traballo que ten aínda moito de artesanía.

Con eles de amables protagonistas e todas as noticias que produce o sector convidámoslles a que se mergullen neste boletín.



Os socios de OPMEGA instan á Consellería do Mar a solucionar o problema que crearon coa mexilla

Os responsables das dez delegacións que conforman a organización bateeira máis representativa do sector seguen sen entender por que desde a Administración iniciouse e alentou un conflito que pon en risco o sustento de centos de familias galegas e miles de postos de traballo. A histórica convivencia de bateiros e percebeiros converteuse nun tremendo desencontro provocado, segundo explican, para beneficiar ás confrarías.

Algúns consideran inaudito que fose a propia Administración, “a que debería estar aí para solucionar os problemas” quen iniciase e alentase un conflito que trae de cabeza aos produtores de mexillón dende hai meses. Un problema que lles impide traballar con normalidade e que lles levou a seguir achegando semente no mes de maio cando o normal é facelo entre xaneiro e febreiro.

Os responsables das dez delegacións que conforman a Organización de Produtores de Mexillón de Galicia (OPMEGA) coinciden nas respostas aos interrogantes que rodean á decisión da Consellería do Mar de limitar -nalgúns casos ata un 80%- as zonas de recollida de mexilla, elemento fundamental na cría do ‘ouro negro’ das bateas de Galicia. Os socios de Opmeqa consideran que a decisión responde a un claro interese por “premiar” ás confrarías e moitos apuntan a que o interese por fomentar esta pugna podería deberse á posible comercialización por parte dos pósitos dun recurso ao que historicamente tiveron acceso. “Cremos que alguén cre que neste tema hai un filón comercial e por aí si que non imos pasar”, aseguran.

Unha situación insostible para os produtores de Opmeqa que apelan a unha solución “máis temperán que tarde porque non queremos volver pasar un inverno como este último”.





Imaxe: Opmega

A derogación do decreto é unha das peticións do sector que insiste en que é necesario sentar para negociar unha saída e garantir o futuro da actividade. Con todo, recoñecen que non se pode negociar con quen non quere escoitar. A este respecto, insisten en destacar a falta de vontade de alguén que “lexisla só para beneficiar a unha parte”.

A finais do mes de maio aínda hai bateas que non completaran a achega de mexilla, a algunhas lles faltaba o 30% e a outras o 10%. Unha situación insostible para os produtores de Opmega que apelan a unha solución “máis temperán que tarde porque non queremos volver pasar un inverno como este último”.

O sector séntese menosprezado pola Administración da que, ademais, xa non se fía. “Despois do que nos fixeron decidimos seguir negociando porque temos que gañarnos a vida pero o colmo foi que as decisións que adoptaban un día, á semana seguinte xa non valían. Así non se pode traballar, é unha tomadura de pelo”.

Neste senso, consideran que a vía xudicial que emprenderon contra o departamento que dirixe Rosa Quintana, cunha demanda baseada en informes científicos independentes, daralles a razón: “É un camiño necesario, pero lento e mentres resoven algo teremos que facer”.

Os produtores afánanse por buscar solucións que lles axuden a solventar a situación actual, a de unhas bateas que necesitan mexilla para poder producir un dos produtos máis recoñecidos nos mercados internacionais, tanto polo seu sabor como polas súas propiedades nutricionais.



Imaxe: Opmega



Imaxe: Opmega

O ADN do mexillón une xeracións



Fer Cores e Sabino Martínez. Imaxe: Opmea

Cando Fer naceu, Sabino levaba case unha década xubilado. Non son familia nin veciños. Nin sequera, que se saiba, comparten equipo de fútbol. Por qué, entón, reúnen-se a conversar e falan o mesmo idioma. Porque saben perfectamente o que o outro sinte. Porque comparten en gran medida sacrificios, dores e alegrías. Polo mexillón.

Ese ADN que entrelaza xeracións, persoas e vidas. Bateiros afastados por sete décadas e unidos por un mesmo mar, unha mesma cultura e un mesmo manxar. 74 anos sepáranos pero non son nada á beira do que os une: o amor a unha profesión que é modo de vida.

Sepáranos máis de 70 anos pero comparten o mesmo amor por unha profesión que, no caso de Sabino Martínez, de 92, comezou na década dos 50 cando volveu de facer o servizo militar e convenceu ao seu pai de que o mexillón era unha profesión de futuro. Pola súa banda, Fer Cores, que estreou o pasado mes de marzo a maioría de idade, non necesitou convencer a ninguén, xa que vén dunha coñecida

familia de bateiros da Illa e conta que a súa paixón mexilloeira empezou de moi neno acompañando no barco ao seu avó, á súa nai e á súa tía.

O día elixido para reunir ao bateiro máis veterano de Opmea co máis novo non paraba de chover sobre Pontevedra. Fer desprazouse desde Vilagarcía ata a casa de Sabino -que sae menos do que lle gustaría por un problema nos ollos- para intercambiar vivencias sobre un traballo que ambos recoñecen que evolucionou moito nos últimos anos: "Antes non había máquinas, todo era manual, moito máis duro que agora".

Neste primeiro encontro, o primeiro que lle chama a atención ao veterano bateiro do seu mozo colega son os vaqueiros estratexicamente rotos á altura dos xeonllos: "Están de moda", dille Fer. A Sabino cústalle entendelo, pero ri. El ten varios netos, dos que está sumamente orgulloso, que lle poñen ao día de todo: "Con este problema que teño na vista cústame ler, pero regaláronme un libro electrónico e intento usalo".



Os primeiros momentos da conversación serven para que Sabino cóntenos a todos como chegou ao sector: “Os primeiros viveiros que tivemos non eran viveiros, eran depósitos de mexillón xa grande para exportar. O motivo de facer este traballo foi que ao meu pai, que estaba en Capitanía nos anos 30, díxéronlle un día do Goberno Civil que quedaba suspendido de emprego e soldo. Isto foi no ano 37 e viuse na obrigaón de buscarse a vida. El era patrón de cabotaxe, patrón de pesca e patrón de costa pero sacáronlle o caderno de navegación e todos os títulos que tiña”. Como non podía gañarse a vida, conta Sabino, empezou coa exportación de ameixa desde unha empresa en Cambados. Co tempo foi exportando esa ameixa e tamén o mexillón que traían xa grande, ademais de peixe, camarón, cangrexos...

Tamén lembra o veterano do dúo interxeracional que “o primeiro mexillón que se meteu nas cordas en Marín era dun pontón, un barco mercante moi grande que facía de depósito flotante e que estaba fondeado na rada de Marín. Daba un mexillón fabuloso, moi grande. Nesas datas, os sacos que empregabamos levaban 36 quilos de mexillón, eran recuperados das patacas, do arroz, dos cacahuets ou do que fose”, rememora con certa nostalgia. Sabino sinala que no sector houbo un gran cambio cando empezaron a construírse os barcos de ferro e polyester e clasificarse o mexillón coas máquinas que hai hoxe en día: “Isto permitiunos reducir a xornada laboral, que ata ese momento era de cinco días á semana, mañá e tarde”.

Tamén considera un fito a decisión que adoptou a maioría de asociacións e cooperativas de unirse nunha organización. “Foi un gran acerto por parte do sector a efectos económicos e sociais. Un labor que continúa OPMEGA achegando novos compradores para mexillón fresco e para o mexillón que vai a fábrica”, afirma.

Entre os seus recordos cóanse os amigos que fixo naqueles anos en Vilagarcía, Vilaxoán, Muros, Noia, Bueu, Aldán, Moaña, Meira, Combarro.... Deles, cita a Pepe Padín, Martínez Ricoy, Rouco, os irmáns Oliveira, Pedro de Muros, os Barreiro, os irmáns Rizo e Cholo... “Foron moitas as persoas maravillosas que coñecín. É imposible lembrar a todos porque non nos chegarían cinco páxinas do boletín”, asegura. Os seus fillos Sabino e Ramón foron os que tomaron a testemuña da actividade, unha profesión que el deixou con 62 anos, “máis ou menos”, por algúns problemas de saúde: “Son diabético desde os trinta e pico anos e agora teño o problema da vista”.

Asegura non botar nada de menos do traballo, aínda que segundos despois admite que “me gustaría estar de novo dirixindo todo desde o peirao, como fan Sabi e o seu irmán. Claro que me gustaría”. Agora traballa nas bateas a cuarta xeración da familia, xa que aos seus dous fillos uniuse un dos seus netos. Nesta longa conversación, Sabino non esquece enviar un consello para as novas xeracións: “É importante que lles guste o que fagan porque cando un goza co seu traballo, ten moito gañado”.



Unha máxima que no caso de Fer Cores Vázquez cúmprese ao milímetro. Neto, fillo e sobriño de bateiros, este mozo acompañaba de moi neno ao seu avó, a súa nai e a súa tía no barco e sempre tivo claro que o seu destino laboral desenvolveríase no mar “entre as bateas”.

Orixinario da Illa, fixo o curso de mariñeiro pescador e a formación básica para poder incorporarse á empresa. Agora, co avó xa xubilado, mantén o legado familiar e acompaña á súa nai e á súa tía no barco.

Asegura que na súa casa tomáronse moi ben a súa decisión e espera que os fillos ou fillas que poida ter no futuro “tamén elixan dedicarse a isto porque é unha profesión moi bonita”.

Fer levántase cada día ás cinco e media da mañá para ir á batea coa mesma ilusión do neno ao que premiaban deixándolle ir no barco: “Isto non o cambiaría por nada, é o que me gusta”. A rotundidade xuvenil e visceral do mozo non é maior que a rotundidade madura e pausada do veterano. Os dous comparten mirada. E, a pesar de non ser familia, ADN. O do mexillón.

*“Isto non o cambiaría por nada,
é o que me gusta”.*

Fer Cores Vázquez



Imaxe: Opmegea



OPMEGA e Mulleres Salgadas amosan a vital importancia da muller no mundo mexilloeiro a través de fotografías



Imaxe: Opmeiga

Hai cousas que deben facerse porque é de seu. É de seu recoñecer a labouira da asociación Mulleres Salgadas. É de seu render honra á herdanza no mundo do mar. É de seu lembrar a quen tanto deu tantas veces e tan pouco recibiu demasiadas veces. É de seu que todo o mundo saiba que sen as mulleres as bateas afundirían e o mexillón non sería ese alimento tan identificado coas raigames dunha terra e dun mar. OPMEGA, que non sería de non ser polas mulleres, puxo en marcha coa devandita asociación unha mostra fotográfica baixo o título de “Mulleres bateeiras, o mexillón a través das mans das mulleres” que levou as miradas dos vilagarcíans no centro da vila arousá.

As imaxes amosan o imprescindible papel das mulleres no mundo do mexillón, con exemplos dende 1952 ata á actualidade. Dúas decenas de fotografías que queren por caras, nomes e apelidos ás mulleres mexilloeiras.

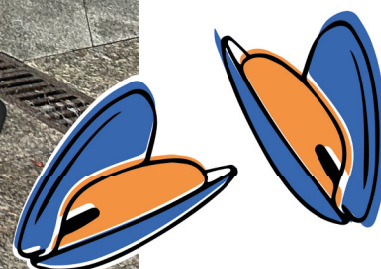
Porque elas eran a forza das bateas cando estas eran de xestión familiar e elas continuaron a selo segundo o sector foi avanzando da súa man.

Foi no mes de marzo cando Vilagarcía, gracias á colaboración da súa concellería de Igualdade, vestiu a vila de tan merecido homenaxe. Museos e particulares cederon as fotografías que convertiron a rúa Castelao nunha mostra ó aire libre na que as mulleres puideron recoñecerse e os homes avergoñarse por ter silenciado parte fundamental da historia dun sector clave na economía galega.

Tralo rueiro vilagarcía, o próximo paso de tan senlleira mostra será os centros de ensino. Quedará para o próximo curso, no que estaría ben que o traballo da muller bateeira sexa estudado coma asignatura imprescindible para entender o avance social e económico na costa galega, nomeadamente da súa miticultura. Porque é de seu.



Imaxe: Opmega



SPRINGFIELD

Mulleres Bateeiras O mexillón a través das mans das mulleres



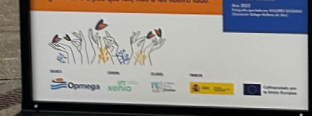
Onxe e hoxe, coidando sempre deste manxar, o noso mexillón.



Mulleres Bateeiras O mexillón a través das mans das mulleres



Este traballo non o cambiamos por nada, e gústanos a pesar que ten, non a nosa saúde todo.



Mulleres Bateeiras O mexillón a través das mans das mulleres



Este traballo non o cambiamos por nada, e gústanos a pesar que ten, non a nosa saúde todo.



Imaxe: Opmega



O mexillón, o mellor “seafood”.

A asociación estivo presente no salón sectorial de Barcelona, onde tratou coas autoridades do presente do mexillón e terminou de convencelas polo gusto.

Non hai mellor “seafood” -comida mariña- que o mexillón. OPMEGA levou esta mensaxe á última edición do salón profesional homónimo de Barcelona, celebrado o pasado mes de abril. E, coma sempre, tal mosteiro do mundo mariño serviu non so para amosar o produto, senón tamén para achegar as bateas ós representantes institucionais. Quen tamén saíron cun bo sabor de boca con toda seguridade tras paladear as preparacións do cociñeiro Miguel Mosteiro co mexillón coma estrela.



Imaxe: Opmega

A secretaria xeral de Pesca, Isabel Artime, e o director xeral de Ordenación Pesqueira e Acuicultura, Ignacio Gandarias, tiveron coma anfitrións á directiva de OPMEGA e interesáronse pola actualidade do sector. Foi unha reunión que xa deu seus froitos e que terá continuidade coa prometida visita destes representantes públicos á sede da asociación de mexilloeiros.



Imaxe: Opmega



Imaxe: Opmega



Imaxes: Opmega

Convencer pola escoita e xustificalo polo tacto, o olfato, a vista e, como non, o gusto.

Sabedores de que non hai mellor xeito de convencer das bondades do mexillón que probalo, os socios de OPMEGA levaron o seu produto a Barcelona. Algas, garavanzos e verduras foron algúns dos acompañantes gastronómicos nas receitas presentadas, a maioría por primeira vez, na feira. Buscando orixinalidade e elaboracións que permitan extraer o mellor deste molusco galego, Miguel Mosteiro acompañouno de diferentes salsas (de chocos, thai, escabeche cítrico, mariñeira picante...).

Para que non faltase detalle, o escenario foi feito tamén para a ocasión. Unha caseta coa madeira coma elemento constructivo que fíxoo asemellarse a unha batea. Un empurrón máis para que a experiencia servise a todos os sentidos. Convencer pola escoita e xustificalo polo tacto, o olfato, a vista e, como non, o gusto.

Cunha conclusión: a pescuda do mello alimento mariño -seafood- leva ó mexillón.



A xunta directiva de OPMEGA recibe o apoio unánime das socias e socios



A votación tivo lugar na sede da organización bateeira, en Vilagarcía de Arousa, e a de Ricardo Herbón foi a única candidatura que se presentou a estes comicios cuxo resultado garante o futuro da folla de roteiro deseñada para os próximos dous anos.

Os socios de Opmega apostaron pola continuidade do traballo ben feito ao renovar a súa confianza na xunta directiva que dirixe a Organización de Produtores de Mexillón de Galicia desde 2015, con Ricardo Herbón á fronte.

As socias e socios que representan máis de 500 bateas confirmaron coa unanimidade dos votos que a candidatura presentada inclúe todos os sentires do sector e está a realizar con dedicación e convencemento o labor de representatividade e defensa dos dereitos dos mexilloeiros nun momento especialmente complicado.

A xunta directiva, pola súa banda, agradeceu o apoio sen fisuras recibido e comprometeuse a seguir portando, con responsabilidade e orgullo, a bandeira desta actividade crave para Galicia económica e socialmente.

Xunta directiva de Opmega

Presidente	Ricardo Herbón González
Vicepresidente	Juan Fungueiriño Trasbach
Tesorero	Manuel Caamaño Conde
Secretario	Francisco Castro Nine
Vicesecretario	Jesús Castiñeira Martínez





