



La crisis ha cambiado la forma de hacer política —no en todas partes, pero sí en la mayoría—. Hace años, cuando nadábamos en euros e inventábamos un museo cada día, el único horizonte era gastar. En lo que fuera, como fuera, al precio que fuera. Obras eran amores. Y votos. Todos cola-

boramos en aquel dispendio, porque para decidir el voto únicamente se miraba lo que se había hecho, sin comprobar ni las cuentas, ni las deudas. Ahora que no hay dinero y que —casi todos— se han dado cuenta de que es posible vivir sin auditorios, museos, ciudades del motor, teleféricos y ascensores chiripitifláuticos, al-

gunos han decidido buscar iniciativas —públicas y privadas— que, con poco dinero, puedan generar beneficios. Y así surgen propuestas como el etiquetado del pescado local, las redes de municipios indianos y del queso, las visitas guiadas al patrimonio comarcal... Es buen camino. Mucho mejor que el del derroche.

El buen pescado se viste de etiqueta

Los patrones mayores de Llanes, Ángel Batalla, y Bustio, Jesús Peñil, “ilusionados” con el sistema que distingue los mejores ejemplares, que funcionará “a largo plazo”

Ribadesella / Llanes / Bustio, P. MARTÍNEZ / E. G. CEA

Diferenciarse es el único camino que le queda al pescado de la comarca para sobrevivir en el mercado global. Para ello las cofradías de Ribadesella, Llanes y Bustio han puesto en marcha un novedoso sistema de etiquetado para que el consumidor sepa quién capturó ese pez, cómo y cuándo. El proceso de adaptación es lento, pero el objetivo último es dignificar un producto de calidad que, a día de hoy, convive en igualdad de condiciones con el importado, pescado con técnicas de arrastre y con un plazo del mar a la mesa mucho mayor.

Noelia Pérez Gil presta asistencia técnica para la implantación de la marca “Pescado de Rula con Artes Sanos”, un proyecto piloto que se espera poder extender al resto de la costa asturiana y que ha sido puesto en marcha por la Federación de Cofradías de Pesca de Asturias con financiación regional, nacional y europea. Los requisitos para que un pez luzca la etiqueta están muy claros: haber sido capturado con técnicas artesanales, menos de 24 horas antes y tener “una calidad extra, sin magulladuras, con los ojos hacia afuera, negros y brillantes; las branquias o agallas al rojo vivo y la piel brillante, elástica y fina”, detalla Gil.

Los mayores ejemplares de cada especie que cumplan estas condiciones llevarán “trincada en la cola, en la galla o en la aleta caudal” una etiqueta llena de información. El logo de la Cofradía donde se ruló, su página web, el nombre de la embarcación, la especie y la fecha de captura darán más valor al pez y, si el consumidor quiere profundizar, siempre puede capturar el código “QR” con su teléfono, con el que también podrá conocer en qué consiste el arte de pesca utilizado para capturarlo y una fotografía del barco que lo hizo.

La idea es que sean los responsables de la lonja en la que se rula el pez quienes etiqueten el pescado, aunque en rulas con tan poco personal como la de Ribadesella se plantea también la posibilidad de que sean las propias embarcaciones las que se encarguen de distinguir su mercancía con ese sello especial.

Las etiquetas estarán, eso sí, supervisadas por el personal de la rula y, como subraya José Ramón Pintado, “Garuña”, “tienen que coincidir con lo que hay en el ordenador” de las oficinas interiores de la lonja y con las características establecidas por la marca. Garuña dice que la nueva máqui-



Sobre estas líneas, Rafa Felgueres leyendo el código de un golondro en la rula llanisca. A la izquierda, arriba, Noelia Gil; debajo, Ángel Batalla, con pescado en la rula de Llanes. | P. MARTÍNEZ / E. G. CEA

“Hay que dar tiempo a que se acostumbre la gente a la etiqueta; en los primeros días el precio apenas varió”

MARIANO BUSTA
Empresario

“Es una iniciativa muy chula, pero de momento la clientela habitual no se para a mirar las etiquetas”

GABRIEL GARCÍA
Empresario

na “no es complicada” y añade: “es para etiquetar peces de calidad, los mejores de cada especie”. Besugos, sanmartines, lenguados y pixines son candidatos a llevar etiqueta siempre que tengan esa calidad y frescura extra, aunque también una buena merluza o “un salmonete de un kilo”, por ejemplo, la tendrán.

El hostelero riosellano José Bautista Gonzalo, de Casa Tista,

ya se ha llevado a su restaurante de Toriellu merluzas con su correspondiente etiqueta, algo que valora especialmente, pues a sus clientes “les interesa saber lo que comen y el pescado de la Cofradía de Ribadesella es de primera clase”, añade.

El objetivo del proyecto es, describe Noelia Gil, “que se etiquete la mayoría de la pesca que cumpla con los requisitos de fres-

cura”. Una vez con la distinción, el pescado irá por los mismos canales comerciales que el resto y la idea es que pueda alcanzar un precio mayor, aunque “el efecto no es inmediato”, aclara.

Para que la subida llegue a buen puerto, en primer lugar, es necesario “que el sector se implique y etiquete la mayor cantidad de pescado que reúna las condiciones, de forma que la marca se

difunda, llegue al consumidor y éste empiece a demandarlo”, describe Gil. Si el comprador ve la diferencia en el pescado, asumirá “la diferencia de precio”, pero no antes.

En Ribadesella ya han estrenado la máquina de etiquetado y en Bustio esperan hacerlo en los próximos días. El patrón mayor, Jesús Peñil, no duda en calificar de “positivo” este proyecto. “Está muy bien pensado y servirá para que los compradores distingan entre el pescado recién capturado y el industrial”, sostiene. Peñil es consciente de que este proyecto que ahora da sus primeros pasos, requiere una fase de aprendizaje para todas las partes. “Creo que dará resultado a largo plazo. Hay que dar tiempo a que los clientes lo conozcan”, asegura.

“Poco a poco. Sin pausa, pero sin prisa”. Así define el patrón mayor de la Cofradía de Pescadores “Santa Ana” de Llanes, Ángel Batalla, los primeros días de funcionamiento de esta iniciativa en la rula llanisca. “Estamos ilusionados. A largo plazo puede dar resultado”, manifiesta.

Marca de calidad

En similares términos se expresa el patrón del “Virgen de Guía”, José del Rosal. “Valoramos la iniciativa de manera positiva teniendo en cuenta que el proyecto no dará sus frutos hasta que pase un tiempo. Hay que dar tiempo a que la gente se acostumbre. El precio durante los primeros días apenas varió”, dice. Merluza, lubina, xárago, rape y rodaballo son algunas de las especies que se han etiquetado en Llanes con marca de calidad durante la primera semana de funcionamiento de esta iniciativa.

Entre los compradores que buscan género en la rula llanisca hay opiniones para todos los gustos. El parragués Mariano Busta, de pescadería Busta, confiesa no estar aún al tanto de todos los detalles de este proyecto. “Puede ser algo positivo. Yo ya he vendido algo de lo etiquetado y hay gente que pregunta y se interesa, pero a la hora de la verdad la gran mayoría de la clientela suele mirar al bolsillo y decantarse por lo más económico”, explica.

“Es una iniciativa muy chula, pero de momento la clientela habitual no se para a mirar las etiquetas. Pasará un tiempo hasta que la gente se haga a ello”, explica el llanisco Gabriel García Alonso, de Pescados Gabi.

Julio Menéndez, de la pescadería Morenín, en Villaviciosa, asegura que “hay gente que pregunta, pero son muy pocos los que arriman el teléfono al pescado para leer el código QR de las etiquetas”. Menéndez no es optimista en relación al futuro de esta iniciativa. “La gente que va a la pescadería lo hace por la confianza que tiene en nosotros. Se fían de los que les decimos y no miran las etiquetas ni leen los códigos”, concluye.