

Pesca submarina y sostenible

Las limitaciones existentes a la pesca submarina y el hecho de que dos de las tres zonas permitidas sean poco practicables restringe a Playa Quemada la mayor parte de las inmersiones

“En la pesca submarina escoges siempre la pieza, con lo que es la modalidad más selectiva”. Así lo destaca Benito Almeida, apasionado del mar y de esta práctica deportiva, que tiene limitaciones a pesar de ser “la pesca más sostenible”, asegura. La Asociación canaria de pescadores submarinos responsables trata de dar a conocer esta modalidad, de que la normativa les tenga en cuenta y que amplíen los espacios donde se puede practicar. En Lanzarote tan sólo hay tres zonas definidas y dos de ellas tienen condiciones difíciles. Se trata de Playa Quemada, la zona de Mala y la del Cochino.

El colectivo destaca los beneficios de esta modalidad pesquera, que los pescadores tienen que disponer de licencias federativas y que la mayoría de quienes se sumergen cumple con las buenas prácticas. Bruno Cabrera se define como un “enamorado del mar”, que disfruta de la visita a la costa y de los fondos marinos mientras prepara la captura de una pieza. Practica la pesca submarina como afición una vez a la semana. En Lanzarote, ex-

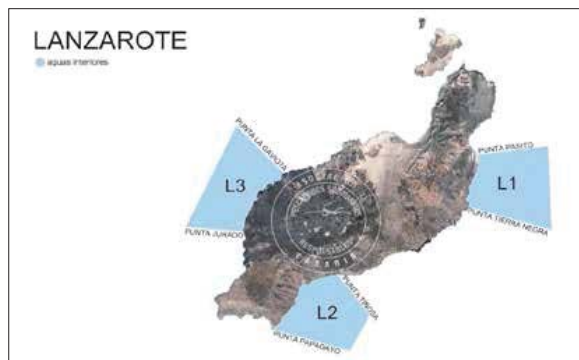
M.J.L.



Bruno Cabrera, aficionado a la pesca submarina.

plica que la zona de Mala “tiene el hándicap de que cuenta con mucha profundidad y no es fácil pescar a 25 o 30 metros”. “A esas cotas”, señala, “el 90 por ciento de los pescadores no llega y por eso mismo ha habido accidentes”. Por su parte, a la zona del Cochino hay que ir en embarcación, y además el oleaje y los vientos son más fuertes, por lo que durante más de 300 días al año no se puede pescar. En Playa Quemada no puede

aspirar a capturar grandes piezas: se trata de una zona con mucha arena y hay menos pescado. Bruno alcanza hasta los 18 metros de profundidad y suele coger viejas, salema, alguna picuda que cuenta con mayor tamaño e incluso pez rey. Recuerda que por trabajo tuvo que residir un tiempo en Mallorca, donde no hay limitaciones, excepto en las reservas marinas, e insiste en que la normativa en el Archipiélago “es injusta”.



Mapa con las zonas permitidas para esta modalidad de pesca.

Cabrera resalta lo selectivo de este tipo de pesca. “En una embarcación con caña pescas piezas a 60 metros, que no sabes lo que son y, aunque las tengas que devolver al mar, ya están muertas cuando las subes”. Cree que otro de los problemas a los que se enfrentan los pescadores submarinos es que esta modalidad “tiene mala prensa y quizás es por desconocimiento”. Sobre el furtivismo señala que en proporción hay un 30 por ciento más de sanciones en la pesca profesional.

800 miembros en Canarias

La Asociación canaria de pescadores submarinos responsables suma ya 800 miembros y cuenta con el respaldo del sector que ha proliferado alrededor de esta práctica deportiva. “Somos una fuente de economía”, destaca Almeida. No en vano, la pesca submarina mueve tan sólo en el Archipiélago unos 28 millones de euros al año, según puntualiza Orlando Millares, presidente de la Asociación de empresas de pesca recreativa.

Los representantes de la asociación canaria de pescadores submarinos responsables intervinieron en marzo en la Comisión de Pesca del Parlamento, lo que califican de “histórico” tras más de tres décadas de una normativa que sostiene que les castiga. El secretario de la asociación, Ovidio Pérez, señala que “Canarias es el único sitio en España que recluye a un 20 por ciento de la pesca”. Pérez resalta que hasta la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación establece que la submarina es “la pesca más sostenible”. “Hemos puesto los informes técnicos sobre la mesa y vamos a seguir insistiendo. No hay nada que avale esta exclusión y solicitamos el mismo tratamiento que el resto de pescadores recreativos en cuanto a zonas y límites”, concluye.

Lo que piden es sencillo: “Que se nos equipare al resto de modalidades deportivas”, dado que son una “potente voz que debe hacerse oír”, y recomiendan a las autoridades que para evitar el furtivismo establezcan más vigilancia.

El Asadero de Mácher

Las mejores carnes de res, cerdo y cordero. Excelentes vinos y las mejores vistas al mar de Lanzarote

928 52 74 32

BBQ & Grill

Carretera Tías - Yaiza, 110 - Mácher - HORARIO: MARTES A SÁBADO: 13.30 A 16.00 - 19.00 A 22.30 H. DOMINGO: 13.30 A 16.00 H. - LUNES, CERRADO