


# La vida social de las especies de ría

## Cuando la Biodiversidad implica miles de puestos de trabajo

Texto y fotografías por Alfonso Castillo



Isabel es trabajadora y representante sindical de una de las más importantes conserveras gallegas. Baldomero y José Manuel son socios en el negocio de la acuicultura en bateas. Salvador, químico, es el director industrial de la empresa donde trabaja Isabel. Los cuatro forman parte de la industria del mejillón y representan las diferentes fases en la explotación de este bivalvo, el *Mytilus galloprovincialis*, desde el mar al envase. Son el rostro humano de una actividad de vital importancia socioeconómica en la Ría de Arousa, la mayor de las rías gallegas. Ellos nos guiarán en el proceso productivo del bivalvo a través de los retos económicos y medioambientales que presenta el día a día de su trabajo.

*La escasez hace el lujo. Y esa escasez, es la de especies en la Ría.*

El mejillón es tan sólo una de las especies que sostienen los cuatro mil puestos de trabajo en las fábricas conserveras, los ocho mil dedicados a la extracción del marisco, y los otros tantos generados a través del llamado empleo indirecto. Almeja, navaja, zamburiña o sardinilla son algunos de los nombres que aparecen en los envases, enmarcados con el distintivo de Conserva de las Rías Gallegas. Todas estas especies autóctonas constituyen cada vez un porcentaje menor en la industria. El atún, pescado en alta mar, supone hoy la abrumadora mayoría de la producción de un sector que lo primero que metió en una lata fueron sardinas y berberechos de la Ría. Pasado el tiempo, Sofía Loren ya rondaba la treintena. La conserva gallega comenzaba su expansión mundial y la actriz italiana se convertía en inspiración para la imagen de marca de la empresa donde hoy trabaja Salvador. Comienza la globalización. Hoy, una sola lata del mismo berberecho que antes

podía cogerse a manos llenas en la playa, vale unos treinta euros en el supermercado. La escasez hace el lujo. Y esa escasez, es la de especies en la Ría. Del mantenimiento de los ecosistemas marinos de bajura depende directamente el sustento económico de esa parte de la población cuyo esfuerzo se sigue centrando en las especies que pueden encontrarse en el entorno. En un futuro no muy lejano, con el fenómeno de la deslocalización de las empresas metido de lleno en la industria conservera, puede suponer la pérdida de miles de puestos de trabajo. Y es que puestos a tener que transportar miles de millas el atún, es más barato procesarlo en el Sahara Occidental o en Chile. Ya lo hacen. Existe sin embargo el compromiso con el empleo local del mismo hombre que eligió a Sofía Loren cuando los dos eran jóvenes. Es un pacto personal con el que pierde dinero. Si en el entorno no se asegura la proliferación de especies autóctonas como el mejillón o la almeja, a parte del medioambiental, se corre el riesgo de que alguien eche el cierre y se lleve los atunes a otra parte, y con ellos se irá la actividad económica principal de la ría. Biodiversidad significa pan. Sostenibilidad, futuro. Cosas de la crisis.



FOTO: Una empacadora de mejillón a pleno funcionamiento y una de las bateas de la Ría.

A las siete de la mañana comienza la descarga de atún en Pobra do Caramiñal. Este pueblo de unos diez mil habitantes posee uno de los principales puertos atuneros del mundo. Los estibadores, en su mayoría jóvenes, ganan unos cincuenta euros al día llevando el pescado desde las bodegas del barco a un camión. La práctica totalidad de éste será procesado en las fábricas de conservas de la zona. Las piezas que descargan vienen de caladeros que se encuentran a miles de kilómetros, en aguas internacionales y desreguladas. Tan familiares como un pueblo de al lado. A golpe de emisora, los atunes son vendidos y de los pesqueros pasan a los mercantes. Todo esto se realiza en alta mar.

*En la aldea global, el océano Índico puede estar más cerca que la ría.*

Salvador es director industrial del grupo Jealsa-Rianxeira, una conservera en la que trabajan mil quinientas personas. Se trata de una empresa moderna, que cuenta con un plan integral medioambiental y certificación ISO 14.001. En la actualidad, algunos de sus productos incorporan envases más respetuosos con el entorno que la lata de metal. -El atún supone la inmensa mayoría de lo que producimos. Tiene que ver con la globalización-apunta. En la central de la localidad de Boiro, de hecho, el túnido es lo único que se trabaja. El ruido de la depuradora ensordece la visita de las instalaciones. Es curioso, las normas medioambientales son más estrictas porque la fábrica se halla en una zona de protección especial de marisqueo. Incluso, desde el despacho de Salvador pueden verse multitud de bateas para el cultivo de mejillón. Sin embargo, no elaboran ninguno de los moluscos que el mar da a pocos metros del complejo. En la aldea global, el océano Índico puede estar más cerca que la ría.

La fábrica de Ecurís, que pertenece al mismo grupo empresarial, sí elabora productos a partir de especies autóctonas. -Hace años en la ría de Arousa se cargaban camiones de berberecho, y con él nació la conserva. Ahora lo que da nuestro mar es cada vez menos. Con el mejillón y la almeja es distinto porque hay un cultivo-

A uno de esos cultivos, llegamos el barco de Baldomero y José Luis. Ellos son socios. Sólo en la localidad de Pobra do Caramiñal, unas cien familias dependen de las bateas. Se trata de plataformas hechas de vigas flotantes de madera que incorpo-



FOTO: Baldomero muestra una cuerda de batea



FOTO: Detalle de la cría del mejillón



ran un máximo de quinientas cuerdas, a las que se adhiere el mejillón. Son un elemento indeleble de cualquier estampa de la ría de Arousa. En junio, la actividad que toca es desdoblar, retirar de la cuerda parte del molusco que creció desde que era cría para dejar espacio para el engorde del resto. De camino hacia la batea, pescadores de almeja faenan con rastro, un aparejo que consiste en un palo largo con un peine de metal con el que se remueve la arena. La almeja fina y la babosa, apreciadas especies autóctonas, son desplazadas por otra procedente de Asia, la japónica. En una batea cercana a las de Baldomero, el grupo ecologista Greenpeace colocó hace un año un cartel submarino: Cerrado por cambio climático. Desde el Instituto de Investigaciones Marinas de Vigo se constataba el aumento en las llamadas "mareas rojas", provocadas por un microalga tóxica que permanece en los moluscos, impidiendo su comercialización.

Los acuicultores hablan de la necesidad de una Denominación de Origen para el mejillón, pese a que -Desde ANFACO no les interesa- dice Baldomero. Se trata de la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas, pescados y mariscos. Por ahora, le gana al Consello Regulador do Mexillón de Galicia una batalla legal que ha llegado al Tribunal Superior de Xustiza. Al carecer de este sello de origen, un empresario puede traer mejillón de Sudamérica, envasarlo en O Grove y escribir en la caja "elaborado en las rías gallegas".

Como parte de la industria conservera, ANFACO representa también los intereses de Jealsa. Salvador nos pone sobre la pista de lo que pasa, al hablar de su propio sector. -Todo el mejillón que nosotros envasamos aquí, es de aquí.- Sin embargo, no todas las empresas funcionan de la misma manera.

-Hay algún pirata que trae mejillón de Chile y lo envasa aquí. Y a nosotros, eso también nos perjudica porque es competencia desleal en el mercado-.

—  
**“Nuestro trabajo ya no es sólo un acompañamiento a la nómina del marido”**

—  
 El puesto de trabajo de Isabel está en Pobra do Caramiñal. Es una de las mil quinientas trabajadoras del grupo conservero. La mayoría son mujeres. Ella es su representante sindical. - Como persona, mujer y trabajadora que soy, me siento formada tanto emocional como económicamente, e independiente. Ésto último, para mi y para nuestro sexo fue y es muy importante, porque nosotras mismas nos valoramos más, y espero que se nos valore cada vez más a todos los niveles. Aún queda mucho por hacer-. Habla de la necesidad de la mayor especialización de “un trabajo casi indispensable en nuestra economía”. Dice que su trabajo “ya no es sólo un acompañamiento a la nómina del marido. Somos, la mayoría, mujeres con poca preparación académica pero también con mucha capacidad de superación y ganas de hacer un trabajo exquisito”. Entre otras especies, en su empresa preparan mejillón, jurel, sardina, sardinilla, berberecho, almeja, vieira y zamburiña. Ella es plenamente consciente de que en lo medioambiental, “si no se guarda un equilibrio, ésto se acabaría pronto, y el ciclo natural de la vida y sus especies también cambiaría”. El cambio se está produciendo. Se reduce la biodiversidad de la ría a la vez que especies foráneas se introducen en los hábitats y las medidas de protección de las especies autóctonas no se aplican con el suficiente vigor. En ocasiones el mayor ecologista es un trabajador responsable que sabe lo que está en juego.