

FIP BLUES EN DEFENSA DEL PALANGRE DE SUPERFICIE

El 4 de julio se presentó en Bruselas en audiencia pública a la Comisión de Pesca del Parlamento Europeo FIP BLUES como proyecto integral de sostenibilidad pesquera y de Buenas Prácticas de la flota de Palangre de Superficie.

En este proyecto de mejora pesquera que controla la organización Fishery Progress participamos las 4 principales OPPs y la industria agrupada en ANACTEAM, agrupando más del 90% de las capturas y del 80% del mercado europeo de tintorera y pez espada.

De momento los dictámenes de extracción no perjudicial (DENP) son positivos, por lo que no se prevén recortes en las cuotas de pesca, pero hasta cerrar el Pleno de ICCAT no se conocerán la posición para 2024.

Democracy
in action



#VisitEP



SE EVALÚA IMPACTO SOCIOECONÓMICO VMEs

El Comité Científico Técnico y Económico de la Pesca (STECF) presentó el 28 de julio su estudio de evaluación del impacto socioeconómico del *Reglamento Ejecución especies profundas en fondos con posibles VMEs*. Su principal conclusión coincide con algunos de los argumentos de nuestro Recurso: ha sido el primer análisis de este impacto; los datos de huella pesquera del arrastre son insuficientes y no hay datos ni de palangre ni enmalles, lo que limita la solidez de las conclusiones; y que esto no proporciona base suficiente para tomar decisiones de gestión. El 26 de septiembre la DG Mare organizó un evento con todos los Estados y el sector europeo para analizar este Dictamen; donde se pusieron de manifiesto las limitaciones y errores en los datos utilizados y que dieron como resultado un Reglamento tan desproporcionado.

Martín Berasategui: *“La merluza del pincho de Burela me hace grande”*

LAS ESTRELLAS DE MARTÍN BERASATEGUI BRILLAN EN BURELA



El 10 de agosto celebramos aquí en Burela un acto especial de promoción y divulgación de 'Merluza D& Burela' que contó con la participación estelar de **Martín Berasategui**, asesor gastronómico de la marca y cocinero español con mayor reconocimiento nacional e internacional, con 12 Estrellas Michelin y 12 Soles Repsol.

Desde la 6 de la mañana el chef asistió a la subasta de merluza en la lonja de Burela, pudiendo comprobar en primera persona la calidad del producto e intercambiar impresiones con armadores, compradores y exportadores de pescado. Estuvo acompañado por los presidentes, gerentes y otros directivos de OPP y ABSA.

Más tarde se unió el grupo de autoridades encabezado por el conselleiro de Mar de la Xunta de Galicia, Alfonso Villares, con otros representantes políticos y del sector pesquero de la zona para visitar un buque palangrero para conocer de primera mano cómo se realiza la pesca de la merluza del pincho con el arte del palangre de fondo.



CUATRO RECONOCIDOS CHEFS GALLEGOS PROTAGONIZAN EN MADRID EL SHOWCOOKING: “MERLUZA D& BURELA POR EL MUNDO”

En septiembre celebramos en Madrid un espectacular showcooking con diferentes recetas para saborear la 'Merluza D& Burela' en sus versiones más tradicionales y vanguardistas, presentando también platos inspirados en otras cocinas del mundo, como la asiática o la mexicana. El chef **Miguel F. Vidal** (restaurante Morgana): «Merluza D& Burela con salsa verde

mexicana y encurtidos». **Daniel López** (restaurante O Camiño do Inglés): «Merluza D& Burela frita estilo chino con kimchi salteado con mantequilla y pilpil de ajo y citronella». **Iván Domínguez** (restaurante NADO): «Merluza D& Burela en caldo corto». **Iñaki Bretal** (restaurante Eirado da Leña): «Bombón de Merluza D& Burela».



La jornada finalizó en el salón de actos de ABSA con el **primer acto de divulgación de 'Merluza D& Burela'** que celebramos aquí en Burela para nuestros socios y para el público general, después de muchas otras presentaciones en otras ciudades de España, de la mano esta vez de una de las mayores estrellas de la gastronomía mundial.

Cerró el acto **Martín Beraategui**, encumbrado ya como gran “Embajador de la Merluza D& Burela” y luciendo una nueva chaquetilla que proclama su “**Amor al Mar**”, a Burela, a Galicia, a nuestras gentes y, sobre todo, a nuestro pescado.



"MONÓLOGOS DE MERCADO" MERLUZA D& BURELA Y HUMOR

El 'Mercado de Abastos de Santiago de Compostela' acogió la primera sesión de «Monólogos de Mercado», con la actuación de **Pepo Suevos** y un showcooking de Merluza D& Burela con el chef **Pablo Vila**, que cocinó en directo las recetas: "Salpicón de Merluza D& Burela, pulpo y crema de tomate asado" y "Merluza D& Burela, guisantes y ajada".



JORNADA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN VALLADOLID

En el mes de julio organizamos en el Mercado del Val de Valladolid una jornada sobre alimentación saludable con Merluza D& Burela. Las pescaderías del mercado explicaron lo que significa una marca de calidad, como "Merluza D& Burela", detallando el arte de pesca y las zonas en las que se captura nuestra merluza.



SITUACIÓN DEL RECURSO CONTRA VEDAS VMEs

En el mes de julio el TGUE aceptó la intervención de la Xunta de Galicia como coadjudante del recurso presentado por la OPP y sus asociados. Con este motivo se amplió el plazo para sus alegaciones hasta finales de agosto, que han sido presentadas en plazo. En cuanto a la situación del procedimiento judicial, actualmente está terminada la fase escrita y a la espera de fijar fecha para el fallo o de apertura del procedimiento oral.



PLATAFORMA DEFENSA PESCA ANTE LA EÓLICA MARINA

En el mes de septiembre se produjo la entrada formal de la OPP-7 en la "Plataforma en Defensa de la Pesca y de los Ecosistemas Marinos" que ya ha presentado en el Tribunal Supremo el recurso contencioso administrativo contra los POEM (Planes de Ordenación de la Eólica Marina) de las 5 demarcaciones marinas españolas y ha solicitado una moratoria en la implantación de la eólica marina en el litoral español...



MITIGACIÓN EN CAPTURAS DE CETÁCEOS

Se han acordado con Francia las medidas de mitigación en capturas accidentales de cetáceos y que pueden llevar a vedas a partir de enero 2024 en aguas francesas a aquellos buques de Arrastre, Enmalles o Cerco que no dispongan de pingers o cámaras.



FORMACIÓN PARA FOMENTAR LA EXPORTACIÓN A CHINA

Las empresas de la OPP de Palangre de Superficie siguen trabajando en la homologación de toda la documentación como empresas con el registro alimentario para poder exportar sus productos ante la República Popular de China por parte de la cadena de valor.



SHOWCOOKING DE 'BONITO DE BURELA' EN "PRODUART"

El primer fin de semana de agosto Burela sabe más que nunca a bonito, con la celebración de la "Feira do Bonito" y "Produart, Feira dos Produtos do Mar, Artesanais e Ecolóxicos" que organiza la Fundación Expomar, donde este año presentamos un showcooking con el chef Bruno Pena, que cocinó en directo: "Ceviche de Bonito de Burela" y "Crujiente de arroz con picadillo de Bonito de Burela, guacamole y tomate osmotizado".



'PEIXE DE BURELA' EN LA FERIA GASTRONÓMICA "L DE LUGO"

Un año más colaboramos en diferentes showcookings dentro de este gran escaparate de la riqueza culinaria de nuestra provincia, aportando piezas de merluza, bonito, caballa, jurel, rape, pota, pez espada, marrajo... que representaron a nuestras principales flotas con recetas como "Empanada de pota con millo corvo", "Carpaccio de Bonito D& Burela con nube de tomate" o "Merluza D& Burela con tempura de sepia y esencia de mar".