

El percebe de Cangas alcanza un récord histórico y llega a los 243 euros para la cena de Fin de Año

- ▶ Los percebeiros acudieron al islote de Agoeiro, al sur de Cíes, una zona sin trabajar desde hace más de un año
- ▶ En Bueu el producto de Onza, en el archipiélago de Ons, se vendió a un precio máximo de 185 euros el kilo

DAVID GARCÍA ■ O Morrazo

“Un día de sonrisas para cerrar un año muy jodido”. Así resumía el presidente de la agrupación de percebeiros de Cangas, Fernando Mariño, la que probablemente fue la última jornada de trabajo para el sector en este 2020 ante las adversas previsiones meteorológicas que se esperan para los próximos días. El percebe cangués registró ayer un nuevo récord histórico porque alcanzó los 243 euros el kilo, superando el anterior precio más alto del que se tiene constancia: los 230 euros del año 2018. Este marisco no se quedará aquí, sino que se servirá en la cena de Fin de Año de restaurantes de Madrid, Barcelona y Bilbao, entre otras ciudades, a precios muy superiores a los pagados ayer. “Quién sabe hasta cuanto puede venderse en la mesa”, contestaba de manera enigmática el comercializador que se llevó el lote más caro.

A los 45 percebeiros cangueses les tocó madrugar porque la marea era también muy madrugadora. A las 7.30 horas pusieron rumbo hacia el islote de Agoeiro, situado al sur de Cíes, y en el que no trabajaban desde noviembre de 2019. Los barcos llegaron a la zona seleccionada hacia las 8.15 horas, pero aún tuvieron que esperar casi media hora a que hubiese luz suficiente para poder saltar a las rocas y trabajar. El sistema de trabajo elegido fue el conocido como “todos para todos”, en el que las capturas y los ingresos se reparten a partes iguales entre todos. “Sigo diciendo que es la mejor manera de conservar el recurso y los bancos porque se selecciona el mejor”, argumenta Fernando Mariño. En total se recogieron 315 kilos, a un máximo de siete por tripulante, que se repartieron en 31 lotes de diez kilos cada uno: once cajas de tamaño extra, doce de grande y ocho de mediano.

La primera parada para el percebe de categoría extra fue a 243 euros y no fue en absoluto testimonial, sino que el comprador se llevó un total de 30 kilos. Luego hubo paradas a 241,50 euros (tres cajas), 239,77 euros (cuatro cajas) y 238,70 euros (una caja). Esto significa que el marisco más barato de la calidad extra ya superaba con creces el importe más alto pagado hasta la fecha.

A continuación le tocó el turno al percebe grande, que llegó a los 191 euros el kilo (dos lotes). La propia agrupación de percebeiros paró la subasta para adquirir cinco lotes a 190,10 euros y otros tres a 189 euros para el gigante de la distribución Makro, uno de los mejores clientes de la lonja canguesa y que hasta ayer tenía el récord del precio más alto pagado por este apreciado marisco. Las dos cajas restantes se vendieron a 190,05. La subasta se cerró con los ocho



La subasta de percebe en la lonja de Cangas, donde el percebe llegó a los 243 euros el kilo. // Gonzalo Núñez



Un comprador examina ayer la mercancía en Cangas. // G.Núñez



Un puñado de percebe de la isla de Onza, en la subasta de Bueu. //GN

lotes de percebe mediano, entre los que apenas hubo variación de precio: dos cajas a 132 euros y las seis restantes a 131 euros.

La mayoría de los lotes fueron adquiridos por comercializadores de la provincia de Pontevedra, que ahora los venderán fuera de Galicia para que este percebe forme parte del menú de algunos de los mejores restaurantes de España en Nochevieja. “La cotización para nosotros fue perfecta y deja un precio medio de casi 192 euros”, decía al final de la subasta el presidente de los percebeiros de Cangas. No obstante, manifestaba cierta preocupación. “Este percebe es el que dejamos nosotros en la roca hace un año porque aún no tenía la talla mínima. El problema es que debería ha-



Un grupo de percebeiros a punto de saltar en Agoeiro. // M.Molanes

ber más y no lo hay porque está fallando el proceso de fijación de la cría”, explicaba preocupado Fernando Mariño.

La jornada también fue muy buena en Bueu, donde los percebeiros acudieron a la isla de Onza, en el archipiélago de Ons. El mejor producto se vendió a casi 186 euros, con un comprador que se llevó 20 kilos. Los 30 kilos restantes se vendieron casi íntegramente a 172 euros, según explicaban desde la cofradía.

A tenor de las previsiones meteorológicas parece difícil que los percebeiros puedan ir al mar en lo que queda de año. Para hoy se prevén alturas de ola de ocho metros, mañana de siete, el martes de seis y el miércoles de cinco.