

OCIDENTE

La parte asturiana de la ría del Eo se ha convertido en una especie de arrecife de moluscos. Diariamente, una tonelada de almejas sale de sus aguas con destino a los diferentes mercados. La empresa Cultimar, que explota una

concesión de 400.000 metros cuadrados en la ensenada castropolense de La Linera y en Fontela, extrae por término medio 1.000 kilos diarios de almejas que son comercializados por los dos centros con que cuenta en Asturias.

La parte asturiana del Eo, un paraíso para la almeja

Una tonelada de estos moluscos sale de sus aguas diariamente

Castropol, Jorge JARDON
Mientras una parte más pequeña de la producción se queda en la comarca para abastecer al occidente asturiano y al oriente gallego, los 800 kilos restantes de almejas son transportados cada día a Oviedo, desde donde van destinados al mercado, no sólo al regional, sino también al nacional. Otros 100 kilos de ostras llegan igualmente a Oviedo.

El auge que está adquiriendo el cultivo de la almeja y de la ostra en la ría del Eo, y concretamente en aguas de Castropol, queda patente en los millones de unidades de ellas que se encuentran actualmente sembradas. Sin contar las cantidades que están en manos de pequeños empresarios y cooperativistas, solamente la empresa Cultimar, de la que son socios la Caja de Ahorros y algunos políticos en el retiro, como son los casos de Marcos Vizcaya y Oscar Alzaga, tiene en estos momentos en la ría, según manifestaba José Antonio López, jefe de ventas de la zona asturgalaica, unos 40 millones de unidades de almeja y 45 millones de ostras.

Aunque estas cantidades no saltarán al mercado de una manera inmediata, al menos 60 toneladas de almejas ya están a punto para ser comercializadas. Para alcanzar este momento ha sido necesario que transcurrieran

entre 24 y 30 meses, que es el tiempo que la almeja necesita para alcanzar la medida comercial.

Hay que darse cuenta que en el momento de la siembra la almeja mide entre 8 y 10 milímetros y que cuando es sacada para el consumo su tamaño oscila entre los 3 y los 5 centímetros. Las proporciones de crecimiento de esas almejas, según explica el encargado de la depuradora de Castropol, Javier Iglesias, aunque variables, suelen mantener unos índices estables, ya que de cada mil kilos, dice él, 500 son de almeja pequeña, 400 de mediana y 100 de almeja extra.

Variedad de tamaños

Esto hace que las unidades por kilo oscilen de una manera espectacular. Mientras que en el caso de las pequeñas entran entre 60 y 80 por kilo y en las medianas entre 40 y 60, en las extra, por contra, la media está entre 25 y 40 almejas. También los precios de mercado son distintos de acuerdo con los tamaños, que en la actualidad varían entre las 900 pesetas de las más pequeñas a las 1.300 de las superiores.

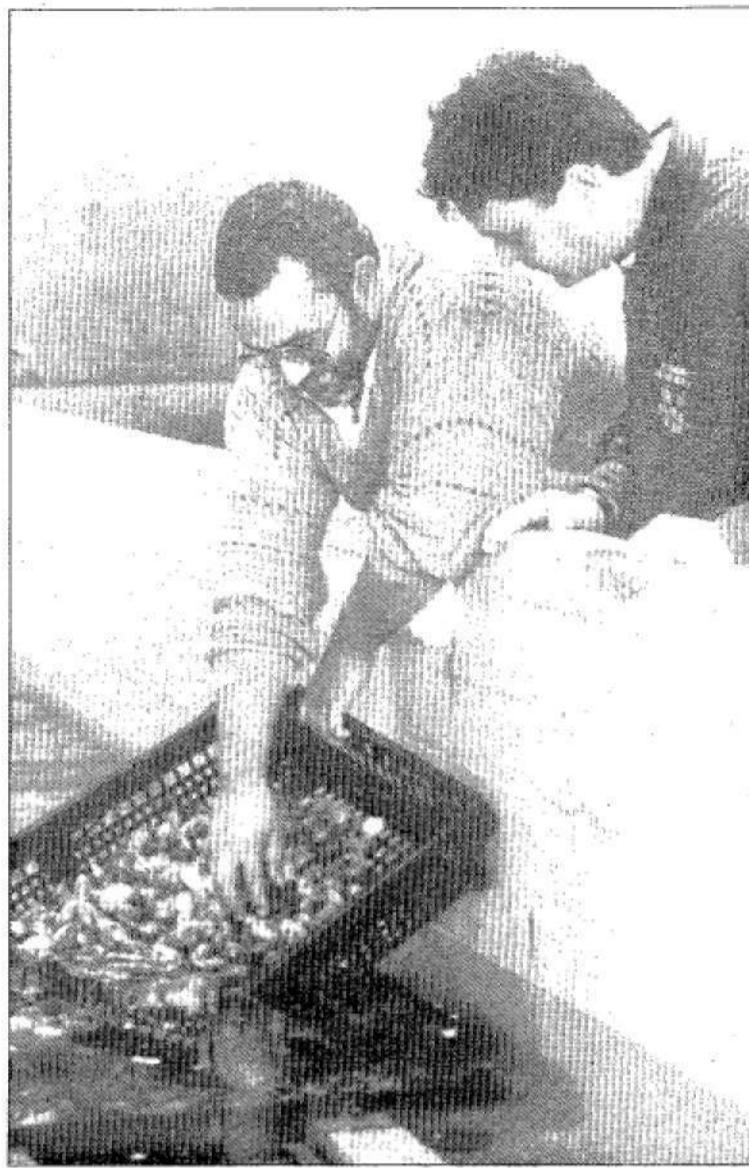
Un kilo de estas almejas, a precio de muchos restaurantes, podría desorbitarse hasta casi 8.000 pesetas. No obstante, la calidad del producto castropolense parece

superar las barreras de los precios, como lo demuestra el hecho de que, en determinadas ocasiones, haya habido que frenar la admisión de nuevos clientes. Se espera que con motivo de las Navidades la demanda experimente un alza considerable. Son fechas, al igual que ocurre en épocas vacacionales, en las que los pedidos se multiplican. Por el contrario, el mes de octubre está siendo el más flojo del año.

«No sé si las habrá mayores», decía Javier Iglesias al tiempo que mostraba una almeja de 50 gramos, «pero yo no las vi tan grandes en el mundo». Pero al margen del tamaño lo que más sorprende a todos parece que es la extraordinaria calidad de la almeja del Eo.

José Antonio López señala como una de sus grandes virtudes el hecho de que la almeja del Eo se desarrolle en un medio en el que sube y baja la marea dos veces al día, lo que hace que la almeja abra y cierre sus valvas también dos veces al día. Esto supone que el músculo de cierre se les fortalece de una manera impresionante, y de esta forma, cuando es sacada del agua se cierra con tal hermetismo que puede aguantar viva durante siete días.

Las que se desarrollan siempre bajo el agua, sin embargo, al no estar acostumbradas a esa opera-



J. M. CARBAJAL

Javier Iglesias y José Antonio López revisan las almejas en la depuradora.

ción, cuando son sacadas apenas tienen fuerza para cerrarse y de ahí que su duración sea mucho más corta. Otra de las esencias señaladas en las almejas asturianas es la referente a las condiciones óptimas de la ría del Eo, en donde no existe contaminación y las aguas se renuevan de una manera permanente.

El disponer Castropol de una depuradora de moluscos, la úni-

ca con que cuenta Asturias y una de las mejor dispuestas de España, parece que está representando una ventaja enorme para la comercialización de almejas y ostras. Hay que darse cuenta que las aguas son tratadas con rayos ultravioleta tanto a la entrada de la depuradora como a la salida hacia al mar, a donde es devuelta en mejores condiciones que cuando entró al recinto.

ORIENTE

Una comisión de vecinos de Ribadesella interrumpe un acto de Montes en Benia

Con el Alcalde a la cabeza, le exigieron información sobre el nuevo Instituto

Benia de Onís, J. M. CARBAJAL
Una comisión de vecinos de Ribadesella integrada por tres estudiantes, dos padres de alumnos y tres miembros de la Corporación municipal encabezados por el alcalde del concejo oriental, Juan Ureta, ex militante del PSOE, se personaron en la inauguración del centro de apoyo y recursos de Benia de Onís, en la mañana de ayer, para recabar información oficial en boca del director provincial del Ministerio de Educación y Ciencia, José Luis Montes, sobre el futuro Instituto de la villa riosellana.

«Tanto la Delegación de Gobierno como la Dirección Provincial del Ministerio de Educación y Ciencia no están pasando informes oficiales al Ayuntamiento», acusaba el alcalde de

Ribadesella, Juan Ureta, «y no tenemos información directa».

Tras la sorpresa provocada por esta comisión en el acto inaugural oniense, quedando patente el profundo malestar del director provincial, debido a lo inoportuno del momento, José Luis Montes, reiteró las palabras del delegado de Gobierno e insistió que «el Instituto de Ribadesella lo va a hacer el Ministerio de Educación y Ciencia y van a empezar las obras antes de terminar el curso».

Presencia oficial

En lo referente al centro de apoyo y recursos de Benia de Onís, el acto de su inauguración contó con la presencia, además del director provincial del MEC, del presidente de la Mancomunidad de municipios del oriente de



J. M. CARBAJAL

El delegado de Educación, José Luis Montes, durante la inauguración del centro de recursos de Benia.

Asturias y alcalde de Llanes, Antonio Trevín; José Luis Iglesias, jefe de servicio del programa educativo de la Dirección Provincial del MEC y el alcalde de Onís, José Antonio González Gutiérrez.

El centro ocupa las dependencias del Colegio Público (parte de la planta baja del vetusto edificio) y la inversión realizada por el Ayuntamiento de Onís y el Ministerio de Educación y Ciencia alcanzó los dos millones de pesetas.

Está dotado con cuatro profesores de Educación General Básica que tendrán la función de apoyar a catorce centros de los municipios de Cangas de Onís, Onís, Cabrales, Peñamellera Alta, Ponga y Amieva.