



1



2

1. Carmen Domínguez, en la pescadería Semar del Mercado del Sur de Gijón. 2. Fernando del Balzo posa con un dentón en la pescadería La Mundial de Oviedo. 3. Manuel Rodríguez, de Pescados Paco de Oviedo, con un mero. 4. Juan Ferrero, en su pescadería de la plaza de abastos avilesina. 5. Carlos Figal y Carmen Fernández, de Pescados Cali. 6. El pescadero langreano Jesús Crespo. | Ángel González / Fernando Rodríguez / Juan Plaza / Mara Villamuza



3

Peces grandes a precios chicos

El cierre de los restaurantes ha abaratado la cotización de especies habitualmente prohibitivas para muchos bolsillos como el besugo, el virrey y la lubina salvaje

Esta información ha sido elaborada por E. VÉLEZ, E. L. JIMÉNEZ, I. PELÁEZ y M. A. GUTIÉRREZ,

público productos que antes se llevaban los restaurantes. Sobre todo, virrey, besugo y lubina", explica el propietario.

—¿A dónde quieres viajar hoy?
—A Cádiz, dame unas coquinas.
Carlos Figal atiende con ese gracejo a los clientes de la pescadería que regenta con su mujer, Carmen Fernández, en el barrio ovetense de Santo Domingo. Desde el inicio del estado de alarma su negocio, Pescados Cali, vende más marisco que antes, lo cual atribuye al cierre obligado de bares y restaurantes: "La gente ya no sale a cenar los fines de semana y se da el capricho en casa".

Lo mismo le ocurre a Manuel Rodríguez, el propietario de una de las pescaderías señeras de la plaza del Fontán, Pescados Paco, en la que el 80 por ciento de la clientela procede de la hostelería. "Hemos tenido que poner más aseguibles al

Antes del confinamiento, vendía el kilo de virrey a unos 48 euros, cuando ahora está a 33. Y la lubina, que antes salía a 36 euros, se encuentra disponible por unos 25 euros. De media, este tipo de pescado ha bajado diez euros el kilo. Esta realidad de dos pescaderías ovetenses se repite por el resto de Asturias y justifica la preocupación de la patronal española del sector, Fedepesca (11.000 empresas asociadas), que en una carta dirigida al Ministerio de Agricultura cifra en un 20 por ciento la pérdida de negocio por el cierre de los restaurantes y eleva la caída de ingresos por la depreciación generalizada de los precios del pescado. Lo que Fedepesca plantea es que se apruebe una línea de ayudas a las pescaderías, que actualmente



4



5



6

Los municipios negocian que el acceso a playas esté permitido pero regulado

La Federación Asturiana de Concejos urge a resolver las dudas: "Es necesidad imperiosa"

El Franco,
T. CASCUDO

La Federación Asturiana de Concejos (FACC) está negociando con el Principado y la Delegación del Gobierno en Asturias el protocolo de apertura de las playas el próximo verano. "Estamos trabajando en este tema, que vemos prioritario e inmediato y es una preocupación de los ayuntamientos. Preocupan tanto la apertura de las playas como la de las piscinas, aunque en estas es más fácil controlar el acceso", precisa la presidenta de la FACC y alcaldesa de El Franco, Cecilia Pérez.

La regidora no quiere adelantar las propuestas que están sobre la mesa, pero sostiene que "nuestra voluntad es la de no prohibir, sino regular el acceso". Con todo, deja claro que sus planteamientos estarán supeditados a la norma estatal, pues es un problema que afecta al conjunto del país y su regulación depende del gobierno central. "No podemos avanzar nada", advierte. En el ámbito estatal, lo que se sabe hasta la fecha es que el Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE) está coordinando los protocolos oficiales del sector turístico frente al covid-19 y que ha encargado al Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) un informe científico para determinar las medidas que habrá que tomar para la apertura al público de playas y piscinas este verano.

Al margen del más que probable protocolo de acceso a los arenales, a los ayuntamientos les urge otro asunto y es el de la contratación del personal encargado del salvamento y socorrismo estival. En condiciones normales muchos municipios ya estarían iniciando el proceso de contratación, de cara a poner en marcha la temporada estival en junio; sin embargo, el estado de alarma mantiene paralizados los procesos de selección por lo que nadie puede avanzar en esta materia. "Todos contamos con que el periodo de apertura de los arenales vaya a ser el que era, pero para eso hace falta iniciar la contratación", añade la regidora. En este sentido, la FACC ha trasladado a los gobiernos central y autonómico la preocupación de los municipios: "Es una necesidad imperiosa resolver esta situación".

solo pueden acceder a ellas si han perdido al menos el 75 por ciento de la facturación.

Manuel Rodríguez y Carlos Fical reparten a domicilio sin coste alguno para el cliente, un servicio que desde que empezó el confinamiento domiciliario en marzo ha experimentado un repunte sustancial y cuyos costes, según los empresarios, recaen en ellos. La pareja de Santo Domingo hace el reparto dentro de sus posibilidades y a la gente del barrio, a la que están muy agradecidos por ser fieles a los pequeños comercios de proximidad.

Manuel Rodríguez, castigado duro por el cierre de la hostelería, ha tenido que aplicar un ERTE a la plantilla. De los 14 trabajadores, la mitad está en casa. Aún así, lleva el pescado a los hogares sin coste extra y la mayor parte de sus clientes son personas de edad avanzada. Quien también transporta el pescado sin cobrar de más es la pescadería La Mundial, en la calle Gil de Jaz. Lo reparte a algunos vecinos de la zona y clientes habituales. Juan Carlos Astorgano es el hijo del propietario, que asegura que ahora los productos estrella son el salmón, las merluzas grandes, el bacalao y "todo lo que admita buena congelación".

No llueve igual en todas partes: la pescadera gijonesa Carmen Domínguez Guerrero ha experimentado un incremento notable de ventas desde que comenzó el estado de alarma. "El fin de semana vendemos el doble que antes; luego llegará la crisis, pero de momento no me puedo quejar, ni yo ni

ningún pescadero", asegura. Esta profesional, que desde hace casi siete años despacha en el Mercado del Sur, encuentra explicación a estas semanas de bonanza precisamente en el cierre de los negocios hosteleros: "La gente que antes salía a comer y cenar un buen pescado o marisco a un restaurante ahora viene y se lo gasta en la pescadería; especialmente vienen a por el centollín y les andariques, y también por oricios".

El cierre de los establecimientos hosteleros, además, provocó la caída de precios de pescados y mariscos, habitualmente fuera del alcance de muchos bolsillos. "Ahora vuelven a normalizarse los precios, pero al no haber restaurantes, al principio cayeron una barbaridad los precios del besugo, del mero y del rey, casi un cincuenta por ciento", afirma. ¿Un ejemplo? "El rey pasó de 40-45 euros a 29,90 euros", confirma Carmen Domínguez.

Otro de los factores que ha motivado el auge de ventas es el reparto a domicilio. "No era un servicio que hiciésemos muchos, apenas algunos clientes lo conocían, pero ahora no paramos, entre 10 y 15 pedidos al día", explica Carmen Domínguez. Eso sí, sospecha que en breve "la situación se va a ir normalizando, porque es posible que muchos pescadores dejen de ir a pescar quejosos con la caída del precio de sus capturas".

Los pescadores avilesinos como Juan Ferrero acusan caídas de la cifra de negocio del orden del 20 por ciento, mayores si están espe-

cializados en surtir a restaurantes. Son días de venta de lo que en Avilés se conoce como "pescado menudo" (bocarte, xarda y similares) y en los que el llamado "pescado gordo" (mero, virrey, rodaballo...) "tiene precios que, por bajos, hacía mucho tiempo que no se veían". Ejemplo: rubiel a 19,80 euros, rodaballo a 28, xargo a 22...

El kilo de virrey cotizaba a unos 48 euros y ahora está a 33; la lubina bajó de 36 euros a unos 25

Jesús Crespo lleva 22 años al frente de Pescados Crespo, en la plaza de abastos de La Felguera. No ha detectado grandes cambios en el volumen de negocio por el confinamiento. "Las ventas no han sufrido grandes altibajos. Tenemos una clientela estable y estamos funcionando con normalidad. No estamos vendiendo nada a hostelería, claro. Pero trabajo muy poco con restaurantes, serán un diez o un quince por ciento de las ventas totales", explica el pescadero langreano.

La desaparición de las ventas a los restaurantes se ha compensado con una mayor demanda de los clientes habituales: "Hemos notado que, como la gente no va los fi-

nes de semana a los bares, ha aumentado, por ejemplo, la venta de marisco para comerlo en casa. Yo al final vendo lo mismo porque lo que antes se llevaba un bar o restaurante ahora se lo vendo al cliente directamente".

En opinión de este comerciante, las primeras semanas del estado de alarma "hubo un aumento de las ventas, pero ya hay gente que se ha quedado en el paro o en ERTE y la venta de pescado se va normalizando. La incertidumbre sobre lo que puede pasar se ha notado". Sus clientes se llevan a casa, sobre todo, "bocarte de aquí, calamar, pescadilla, merluza... y en pescados de horno lubina, rodaballo y besugo".

Crespo ha puesto en marcha un servicio gratuito para todos los clientes. "Se lo llevamos a casa sin ningún tipo de coste añadido. No hemos tenido gastos extra porque nos ocupamos mi mujer y yo del reparto". Sobre la evolución de los precios, argumenta que "al principio hubo una pequeña bajada porque estaban los mercados más saturados, pero poco a poco se volvió a la normalidad. Yo estoy trabajando con los mismos precios con los que trabajaba, aunque puntualmente algún pescado puede estar más caro o más barato. Con lo difícil que lo tiene la hostelería para reabrir, yo creo que los precios van a seguir como están e incluso en algunos casos pueden llegar a bajar un poco. Ahora no hay bodas ni comuniones y era una época en la que solían subir más los precios".