

Salnés (Pontevedra)

Catamarán para viajes turísticos en la ría de Arousa

NUEVOS USOS PARA LAS BATEAS

CONSUELO GIL CRIADO. Unidad de Promoción y Animación.



Varias son las razones que unen a la familia Rodríguez Otero con el mar. Son marineros de toda la vida, desde hace varias generaciones poseen una batea de moluscos y llevan más de quince años ofreciendo rutas turísticas por la Ría de Arousa en Pontevedra.

Las bateas más antiguas tienen un solo flotador central y una zona techada que además de resguardo ofrece estabilidad.

Coincidiendo con la crisis en la acuicultura de principios de los años noventa, se plantearon diversificar sus ingresos y buscar otras alternativas al cultivo del mejillón, de la ostra y de la almeja. “Nuestra vida es el mejillón” cuenta satisfecha Mercedes, la madre de familia, “pero había que innovar”. En 1992, y aprovechando el empuje del año Xacobeo de 1993, compraron el primer barco, al que bautizaron significativamente como Pelegrín, y comenzaron a hacer viajes turísticos por la ría desde el puerto de O Grove.

El grupo PRODER 2 Salnés participó en la adquisición del Pelegrín 3, el tercero de sus barcos. El catamarán, dotado con un visor submarino, permite observar durante la ruta turística una batea en superficie y profundidad. Pepiño, es el marido de Silvia, hija de Mercedes, y el maestro de ceremonias durante la explicación de las bateas y del cultivo de estos moluscos: “Las bateas son viveros flotantes, están formadas por una serie de flotadores que soportan unos listones de madera de eucalipto de forma rectangular y están ancladas al fondo por un bloque de hormigón”, señala. Se pue-

den distinguir perfectamente las bateas más antiguas, con un solo flotador central y con una zona techada que además de resguardo, ofrece estabilidad.

La visita a la ría en catamarán se complementa con la degustación de mariscos cocinados en el propio barco

De este montaje cuelgan unas 500 cuerdas, que pueden llegar a ser hasta 3000 si se trata de ostras, y que alcanzan una profundidad de entre 12 y 19 metros. Durante la explicación de Pepiño, Tito, un miembro de la tripulación, desciende a la batea en la que se ha atracado para ir sacando y mostrando varias cuerdas, que contienen diferentes moluscos, mejillones, vieiras y ostras. El cultivo del mejillón es un proceso que se prolonga durante un año y medio y comienza con la obtención de la cría o mejilla; ésta bien se obtiene en mar abierto de las rocas del

litoral o bien se extrae de unas cuerdas instaladas bajo la batea para este fin. Las crías se fijan a mano a las cuerdas con la ayuda de una red, que desaparece tras unos días, cuando ya los moluscos han desarrollado los filamentos que les permiten adherirse a la cuerda por ellos mismos. Este es el proceso de "encordado". Durante 4 o 5 meses el mejillón permanece sumergido alimentándose de fitoplancton, la gran riqueza de esta ría, pero pasado ese tiempo, al aumentar de tamaño, es necesario realizar el "desdoble" de esa cuerda en otra, ya que de permanecer en la misma se impediría su desarrollo por falta de espacio. Se iza la cuerda mediante una grúa, porque algunas pueden alcanzar los 700 Kg., se separan las piezas y se las vuelve a encordar, obteniendo entre 2 y 3 cuerdas por cada una de las primeras. Una vez realizada esta operación, el mejillón vuelve a pasar entre 8 y 12 meses sumergido, hasta alcanzar el tamaño comercial adecuado.

La plantilla crece

Paralelamente al crecimiento del negocio, se ha incrementado la plantilla, hasta llegar a las 16 personas, entre ellas un cocinero debido a que se complementa la visita a la ría con la degustación de mejillones, cocinados en el propio barco, y acompañados de vino de la tierra.

La empresa también organiza excursiones marítimas a la Isla Areoso. Ellos fueron los primeros en hacer esa ruta que ahora hacen dos empresas más. Es una isla con gran valor ecológico, y en la visita se explica su flora y fauna. Pepiño, que es un experto en malacología, explica los tipos de conchas de moluscos que se encuentran en la playa.

El próximo destino para sus rutas será la isla virgen de Sálvora, donde en colaboración con el Parque Nacional de Islas Atlánticas, se desarrollarán talleres medioambientales para niños.

Mientras hablamos con las promotoras, se acerca Martina, guía de la empresa mayorista de



Mercedes Otero y su hija Silvia se plantearon diversificar sus ingresos y empezaron a organizar visitas a la ría

turismo Interrias, afincada en Sanxenxo, que está esperando a que vuelva de la ruta el grupo al que está acompañando. Nos comenta que "esta empresa es un mundo aparte", "por su cordialidad y el servicio que dan". "Los grupos a los que acompaño, continúa, son muy exigentes, y siempre que utilizan sus barcos salen muy contentos". Interrias en temporada alta trabaja semanalmente con 25 grupos de 80 personas.

Sin duda es una buena oportunidad para disfrutar de este molusco nutritivo, sabroso y barato al tiempo que se recorre la ría en catamarán. Y uno de los mejores momentos para hacerlo es asistir a la Feria del Marisco que se celebra todos los años en O Grove. 🍷

■ PRODER 2 Salnés

Tel.: 986 521 115
Fax: 986 524 012
fdcsalnes@salnes.info
www.salnes.info

Tourist trips

The Rodríguez Otero family, which has specialised in mussel farming for several generations, offers tourist trips along Ría de Arousa as an alternative source of income to mollusc farming. Visits are on board a catamaran equipped with an underwater viewer making it possible to observe the submerged part of the flat-bottomed boat while Pepiño, the father of the family, tells visitors about the curiosities of mollusc farming. The trip is accompanied by mussel tasting. This company also organises excursions to Areoso Island and will soon include a route to the Virgin Island of Salvora, where environmental workshops will be held for children.

El catamarán, dotado con un visor submarino, permite observar durante la ruta turística una batea en superficie y profundidad.

