

El primer salmón del Bidasoa provoca un fuerte debate

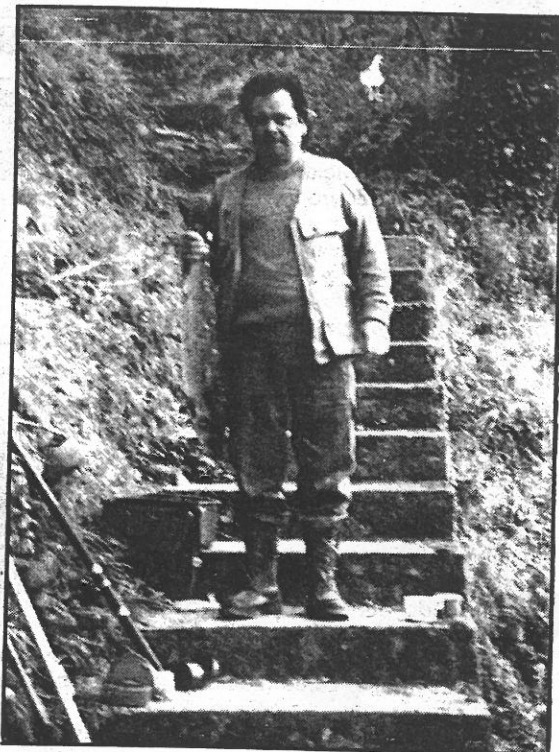
El pasado fin de semana conocimos la noticia: «El vecino de Fuenterrabía Gregorio Úrcelayeta había capturado el primer salmón en el río Bidasoa. Pesó cuatro kilos y medio y fue comprado por el Restaurante Hartza de Pamplona, en 109.200 pesetas. Es decir, a 24.000 ptas./Kg.

Mientras algunos airean esta noticia como una propaganda importante de los productos de la tierra, otros como el federativo Joaquín Montero, califican de «inadmisible que el producto de la caza y pesca se mercantilice y vaya a parar al mejor postor. Lo lógico habría sido que se lo hubieran merendado en una Sociedad gastronómica de Fuenterrabía entre los amigos y no pujando entre los restaurantes de Pamplona...».

Al respecto, Walter Lockhart, presidente de la Asociación Española de Mosca y Salmónidos, nos ha remitido una larga carta, que resumimos:

—El 11-4-89 leíamos en *DIA-RIO DE NAVARRA* un escrito del veratarra Juan Otamendi, en que afirmaba que «al prestigio del salmón estaba contribuyendo de forma evidente un conocido y prestigioso Restaurante de Pamplona, que adquiere una gran parte de los salmones que se capturan y que exige siempre la guía de procedencia, con lo cual defiende y hace buena propaganda del salmón del Bidasoa». ¿Desde cuándo un elevado valor económico de un animal favorece la conservación de esa especie? No olvidaré la asombrada indignación del Dr. Jean Paul Metz, asesor sobre poblaciones salmonícolas en la mayoría de los países europeos, al descubrir en una visita a España en 1982 que se permitía la venta de truchas y salmones de río. Ya entonces España era el único país europeo carente de una legislación que prohibiera la comercialización de estos peces. Nuestro retraso aquí es alarmante. Menos mal que alguna provincia está despertándose por fin. León, Alava y Palencia han prohibido la venta de estos peces. ¿Cuándo despertaremos aquí en Navarra?

(Calleja)
Hilario Gorostidi,
con su captura.
Cada salmón
le cuesta
al herario
público un
ojo de la cara.



El Sr. Otamendi señalaba en su escrito «El salmón del Bidasoa, su fama y su futuro» de la fecha reseñada «el importante papel que debe jugar la sección de Turismo de Navarra en fomentar su explotación para garantizar la potencia económica del salmón del Bidasoa». Pero esta potencia económica no está en traer turistas de lejos para comer salmones pescados a caña en nuestro río salmonero. Está en proporcionar una pesca deportiva de primera calidad a pescadores deportivos que no matan los salmones, que los devuelven al río para que frezen naturalmente y propaguen esa raza de calidad. No hay que venderlos muertos, hay que venderlos vivos, capaces de reproducirse. Estudios realizados por países del norte de Europa demuestran que un salmón retornado a su río natal vale económicamente veinte veces más que el mismo salmón pescado un mes antes en el mar.

Se ensalza la fama culinaria del salmón del Bidasoa citando banquetes reales en los cuales se sir-

vió salmón del Bidasoa. Más valdría recordar la antigua costumbre del rey de Inglaterra de venir al Bidasoa todos los años (no a los famosos Tweed o Dee de Escocia ni a los prestigiosos —entonces— ríos salmoneros irlandeses) para pescar el salmón. (Esto a principios de siglo cuando Londres estaba mucho más lejos).

Además, los pescadores deportivos no queremos pescar en piscifactorías. Queremos pescar salmones autóctonos y fuertes, no medio enclenques por una inadecuada adaptación a su medio ambiente.

Y así, el Sr. Lockhart, pamplonés de adopción, se extiende en mil y una consideraciones, atreviéndose incluso a proponer estas fuertes consignas:

—Prohibir la venta de salmónidos (salmones y truchas) del río durante todo el año.

—Se vede la pesca del salmón en el Bidasoa durante por lo menos un ciclo vital (cinco años) para no tener que recurrir a las repoblaciones, tan caras y tan poco efectivas.

21-4-90

Diario de Navarra