

El percebe de Cangas rompe su techo al cotizarse a 250 euros y llegará a las mesas a más de 400

Los percebeiros aprovecharon las condiciones de mar para desembarcar en Agoeiro, al sur de Cíes ▶ La última vez que acudieron a este lugar fue hace justo un año y constituía el récord de precio hasta ayer, 243 euros/kilo

DAVID GARCÍA
CANGAS

En la lonja de Cangas se palpaba ayer el ambiente que se vive en los días especiales, con sonrisas que ocultaban nervios contenidos. Un año después de acudir por última vez al islote de Agoeiro, al sur de las islas Cíes, los percebeiros regresaron a un lugar que reservan con esmero. La espera valió la pena y el "chupinazo" que auguraban algunos antes del inicio de la subasta se cumplió. El percebe cangués volvió a romper su techo histórico al alcanzar los 250 euros/kilo en su primera parada. Esto significa que los que deseen llevarse a la boca este marisco en la próxima Nochebuena tendrán que rascarse y mucho el bolsillo. "A ese precio aún hay que sumarle el 15% de impuestos y el beneficio industrial, así que en ningún caso bajará de los 400 euros en la mesa del consumidor final", ilustraban algunos comercializadores con gran experiencia en el sector. Unas mesas que habitualmente están en grandes ciudades como Madrid o Barcelona.

El anterior récord del percebe cangués se registró hace un año, justo el día después de Navidad y con producto también de los "penedos" de Agoeiro. En aquella ocasión fueron 30 kilos que se vendieron a 243 euros/kilo. Un registro que quedó pulverizado ayer, con un total de 14 lotes de diez kilos cada uno a 250 euros. Dicho de otro modo: 140 kilos y 35.000 euros. La primera parada la realizó la propia agrupación de percebeiros de Cangas en un encargo del gigante de la distribución Makro. "Saben que ya no habrá más percebe como este durante estas navidades y entendemos que están haciendo acopio", explicaba el presidente de los percebeiros cangueses, Fernando Mariño.

En total pusieron a subasta 31 lotes, cada uno de diez kilos: 16 con percebe de tamaño extra, siete de grande y ocho de mediano. Makro se ha convertido en los últimos años en uno de los clientes más potentes de la Cofradía de Cangas y ayer se adquirió 15 de los 16 lotes de percebe extra que había sobre la mesa: 14 a una cotización de 250 euros/kilo y uno más a 190 euros. Entre medias hubo otro comercializador que se llevó una caja al precio de 242,50 euros/kilo. Luego se vendió el grande, que se movió entre los 140 y los 127 euros/kilo; y el mediano, que osciló entre los 71 y los 90 euros/kilo.

Las previsiones meteorológicas apuntan a un progresivo empeoramiento del tiempo, que casi con toda probabilidad impedirá acercarse de nuevo al islote de Agoeiro. "Hoy [por ayer] teníamos buenas condiciones, pero aún así no pudimos ir a la parte sur y hubo que trabajar en las rocas del norte y del noroeste", contaba Mariño. A partir de hoy se espera viento, lluvia y mar de fondo, que hacen in-



Dos percebeiros retiran de la mesa uno de los lotes de percebe que se vendió a 250 euros el kilo. // Santos Álvarez



Un detalle con parte del percebe recogido ayer en Agoeiro. // S.Á.

viable trabajar de nuevo en estos "penedos" al sur de Cíes. "Mucha salsilla", añadía con una sonrisa el presidente de los percebeiros.

Esta vez su paciencia tuvo recompensa. Las condiciones meteorológicas de estas fechas habitualmente no permiten trabajar en Agoeiro durante

las navidades y los percebeiros suelen acudir en momentos puntuales del verano. Este año no fueron por una combinación de varias razones. En primer lugar porque en aquel momento el marisco aún necesitaba más tiempo sobre la roca. Y en segundo lugar, porque el producto que estaban



Un comprador observa uno de los lotes a subasta ayer. // S.Álvarez

extrayendo de Cíes se estaba comercializando a buen precio. "Lo hablamos y decidimos esperar. Dijimos que si podíamos ir un día en Navidad estaba perfecto y si no quedaba para el año que viene", expone Fernando Mariño.

Ese día llegó ayer, a cuatro jorna-

das de la Nochebuena. En total salieron al mar 44 percebeiros, que regresaron con algo más de 300 kilos de este preciado marisco. Salieron poco antes de las ocho de la mañana, cuando aún era de noche, y sobre las nueve menos cuarto ya estaban en la roca para aprovechar la marea. Se dividieron en grupos: unos trabajaban sacando el recurso de la piedra y otros se encargaban de clasificarlo por tamaño para la posterior subasta en la lonja.

Que los percebeiros de Cangas no puedan regresar a Agoeiro no significa, ni mucho menos, que ya se acabase su producto para esta navidad. "Tenemos toda la zona de la Costa da Vela prácticamente virgen, lista para trabajar estos días", afirman.

Las inminentes fechas navideñas se notan en el precio al que se cotizan determinadas clases de marisco. Ayer en Cangas la navaja rozó los 30 euros/kilo y el erizo superó los 22 euros/kilo. ¡Y lo que queda!

Trabajo con el sistema de "todos para todos", que ayuda a los jóvenes y conserva el recurso

La agrupación de percebeiros de la Cofradía de Cangas se caracteriza por una gestión ejemplar de su recurso, tanto en su vigilancia como en la conservación y comercialización. Su actual presidente es un firme defensor del sistema que denominan como "todos para todos". Significa que los percebeiros se reparten a partes iguales los in-

gresos tras la venta del marisco, lo que evita la competencia sobre la roca. Una competencia que es perjudicial para el sector y para el propio percebe porque a veces en el afán de adelantarse a los demás se extrae marisco que necesitaría más tiempo o la extracción no se realiza de la mejor manera posible. "Llevamos desde antes de la pandemia tra-

bajando ininterrumpidamente con este método. En este momento es especialmente bueno porque se jubiló gente veterana y están entrando jóvenes que aún tienen que alcanzar la habilidad necesaria. De esta manera les ayudamos a formarse y a donde no llegan unos llegan otros", defiende con convencimiento Fernando Mariño.