

Festes de Sant Pere 2011



Parlem del nostre mar..

Juan A. Fernández

Per a aquesta festivitat Marineria, res millor que parlar del nostre peix i de la nostra Mar Mediterrània. Però en lloc de donar-vos alguna recepta, vull emprar aquestes línies per a conscienciar-nos de la importància de preservar el nostre mar.

I és que precisament aquests dies han sortit a la llum notícies que parlen de la fragilitat d'aquesta "botiga" natural i de com espècies comuns a les nostres taules, com el lluç, la ratjada o l'anfós, comencen a patir els problemes de la sobreexplotació, contaminació i la pesca incontrolada.

Les dades sobre l'activitat pesquera actual resulten reveladores i preocupants a la vegada. El 60% de les espècies comercials més importants del món estan sobre explotades o quasi esgotades, i només el 25% dels recursos pesquers actuals es consideren constants. Com a conseqüència del creixement demogràfic previst, i si es manté el nivell mundial de consum de peix, es calcula que per al final de 2011 les captures hauran assolit els 120 milions de tones a l'any. Això suposa un substancial increment (entre 75 i 85 milions de tones) respecte del decenni de 1990. La pesca industrial es nodreix fonamentalment de la gran capacitat de reproducció de les espècies comercials, que s'han adaptat a les elevades taxes de mortalitat al mar mitjançant la reproducció massiva. La teoria és ben simple: podem prendre part d'aquest excedent de producció sempre que no

posem en perill la continuïtat a llarg termini de l'espècie. El problema sorgeix si les captures són excessives, ja que en aquest cas les pèrdues no poden regenerar-se al mateix ritme. I això és precisament el que ha passat: la sobreexplotació pesquera ha esgotat molts dels recursos existents, fins al punt que algunes espècies de peixos es troben en perill i amb una capacitat de reproducció molt limitada. El problema de la sobreexplotació és que no només implica la desaparició d'una o diverses espècies, sinó que també constitueix una dràstica alteració de l'equilibri ecològic, ja que cada espècie compleix una funció en la xarxa tròfica (les diferents anelles de la cadena alimentària). Massa vaixells i pocs peixos, la combinació perfecta per a arrasar el medi marí... L'excessiu volum pesquer està conduint a la desaparició de nombroses espècies de peixos, però, a més, l'activitat pesquera amb males pràctiques és una de les causes principals de destrucció del medi marí. Un exemple molt il·lustratiu: una xarxa d'arrossegament de mida mitjana pot destruir en el Mediterrani més de 300.000 brots de posidònia (planta que creix en el fons del mar) per hora. Amb aquest impacte es veuen afectades espècies ben conegudes com el bacallà, la tonyina, el llenguado i el lluç, el rap, el gall o la ratlla comuna. Moltes de les espècies que es pesquen en el Mediterrani estan també sobre explotades, cas del lluç, la tonyina, el moll i la cigala.

Hi ha espècies que no són objecte de pesca, com mamífers

marins, aus marines, tortugues o altres espècies, que poden resultar atrapades de forma no intencionada per les arts de pesca. Després de ser capturades són retornades al mar, però sovint mortes. Una cosa semblant passa amb els peixos massa petits com per arribar a un preu raonable en el mercat o que estan per sota de la talla mínima legal permesa. Prop del 75% de la pesca mundial es destina al consum humà. La resta es converteix en farina i oli de peix, utilitzats sobretot per a farratges (com aliment en la piscicultura). Àsia és amb diferència la regió més important en el consum de peix. El segon lloc l'ocupa Europa. En els països desenvolupats sol consumir més peix que en els països en desenvolupament, encara que hi ha algunes excepcions significatives. Japó: 70 kg persona/any; Portugal: 59 kg persona / any; Xina: 57 kg persona / any; Espanya: 37 kg persona/any; Xile: 28 kg persona / any. A tot això s'ha d'afegir la contaminació de la nostra mar provocada directament per l'acció de la mà de l'home.

La Mediterrània és un mar gairebé tancat, les seves aigües es renoven cada 80 o 100 anys i entren i surten de forma gairebé exclusiva per l'estret de Gibraltar. Amb una profunditat escassa. A les seves costes viuen més de 200 milions de persones i el 75% del litoral està ocupat. El 85% de les aigües de clavegueram d'unes 100 ciutats costaneres arriba al mar sense ser sotmeses a un tractament adequat i més d'un 25% de les platges no reu-

BONES FESTES DE SANT PERE!



COCINA MEDITERRÀNEA

CALLE DE SANTA CATALINA 22 · SÓLLER · 971 63 84 93

La Base

Chillout Music Bar
Port de Sóller

El bar Base els desitja unes Bones Festes de Sant Pere i si, a més, voleu gaudir d'un bon refresc o cocktail amb música ambient, ja podeu venir a visitar-nos des del dia 17 de juny.