

Carpaccio de atún con hinojo y limón

El atún crudo, popular en la cocina japonesa, se transforma en esta receta de **Carpaccio de atún con hinojo y limón** en una versión mediterránea en la que las anchoas, las alcaparras y el hinojo aportan gran intensidad de sabor. Es un entrante ligero y vistoso que puede prepararse con antelación, refrigerarse y servirse justo antes de la comida.

Ingredientes

500 g de atún fresco, entero o en filetes

50 g de filetes de anchoa en aceite, escurridos y finamente picados

75 g de alcaparras, escurridas

Jugo de 1 limón

3 cucharadas de aceite de oliva de la mejor calidad

1 bulbo pequeño de hinojo

1 cogollo de lechuga baby gem

Pimienta negra recién molida

Pan de masa madre, en rebanadas finas y tostado, para acompañar

Preparación del carpaccio de atún

Con un cuchillo bien afilado, cortar el atún en láminas finas. No importa si quedan irregulares; repartirlas de manera equitativa en 4 platos. Cubrir cada plato con papel de hornear y presionar suavemente con la yema de los dedos para que las láminas queden más uniformes en grosor.

Colocar las anchoas en un bol junto con las alcaparras, el jugo de limón y el aceite de oliva.

Retirar las hojas exteriores y los tallos del hinojo. Cortar

el bulbo por la mitad, colocar el lado plano sobre la tabla y cortar láminas finas con un cuchillo bien afilado. Añadir las al bol con las anchoas, alcaparras, limón y aceite. Mezclar todo.

Retirar el papel de los platos con atún y repartir la mezcla de hinojo de forma equitativa sobre cada uno. No lavar el bol todavía.

Quitar las hojas exteriores del cogollo de lechuga (pueden reservarse para otra preparación), cortar la base y separar las hojas tiernas del corazón. Añadir las al bol con los restos del aliño, mezclarlas y colocar unas pocas en cada plato.

Terminar con un poco de pimienta negra recién molida y servir acompañado de pan de masa madre tostado.

Los atuneros piden eficacia en el control internacional de las pesquerías

La Organización de Productores Asociados de Grandes Atuneros Congeladores (OPAGAC) ha pedido este viernes “eficacia” en las medidas mundiales de control y de protección de las pesquerías.

Efeagro

Así lo ha expresado **Opagac** con motivo de la negociación de la [Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico](#) (ICCAT, en sus siglas en inglés), prevista entre el 15 y 23 de noviembre.

La flota atunera española ha valorado en un comunicado, con motivo de dicha reunión, los resultados de las medidas de conservación y ordenación aplicadas en 2020 a las poblaciones de atún tropical por **ICCAT**, en concreto a las especies de rabil, listado y patudo.

De cara a la asamblea de **ICCAT**, que se celebrará virtualmente, Opagac ha solicitado que la gestión de las tres especies sea conjunta, para que las medidas de una de ellas minimicen los impactos sobre las otras dos.



Los atuneros piden eficacia en el control internacional de las pesquerías

En el caso del patudo, [Opagac](#) -en nombre de nueve empresas armadoras- ha señalado que gracias a las medidas de ICCAT no se ha rebasado la cuota de 62.500 anual de **toneladas** para los países costeros, objetivo previsto en un programa de recuperación de 15 años (2020-2034), y el cupo pescado se ha situado en 56.432 toneladas.

Gran presión de los caladeros

Los **atuneros** han resaltado la gran presión a la que está sometido este atún en el **Atlántico**, como consecuencia de la

entrada de nuevos buques abanderados en terceros países, fundamentalmente asiáticos.

La flota ha solicitado, además, reducir de tres a un mes la prohibición de la pesca con dispositivos concentradores de peces (FAD, por sus siglas en inglés) empleados por los barcos cerqueros.

Asimismo, ha insistido en la necesidad de exigir el 100% de cobertura de observadores (ya sean humanos y/o electrónicos) para todas las **pesquerías**, como ya cumple la **flota cerquera española**, y poner fin así al agravio comparativo del 10% exigido para la flota de palangre antes de 2022.



Julio Morón director gerente de Opagac

El director gerente de Opagac, **Julio Morón**, ha valorado la labor de organizaciones regionales de pesca como ICCAT, pero ha señalado que en estas entidades *“los principales enemigos son ciertos países interesados en continuar expandiendo su flota”*.

“Es necesaria una mayor voluntad del conjunto de los Estados que conforman estas organizaciones, para colaborar de forma

efectiva en la gestión de los recursos y garantizar la efectividad de las medidas a través de mecanismos de control más eficaces”.

Como ejemplo positivo, ha mencionado que la Lista Roja de Especies de la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN) publicada el pasado septiembre señaló que cuatro de los siete tipos de atunes más explotados comercialmente han mostrado signos de recuperación gracias a las cuotas y por un control “más exhaustivo”.

Entre estas especies, se encuentran el atún de aleta amarilla o rabil (*Thunnus albacares*) y el atún blanco o bonito del norte (*Thunnus alalunga*) que cambian de la categoría “casi amenazado” a “preocupación menor”, según Opagac.

La covid agita el comercio mundial del atún, con España entre los líderes

El [Día Mundial del Atún](#), cada 2 de mayo, conmemora la relevancia de esta especie, que genera el 20 % del valor de la pesca mundial. España es líder en Europa y uno de los tres primeros exportadores globales

Efeagro

La pandemia ha agitado el comercio mundial del atún -en el que **España** ocupa uno de los primeros puestos -con un incremento de la demanda de las conservas, dificultades para las flotas y

para regular uno de los recursos pesqueros más importantes.

El **Día Mundial del Atún**, cada 2 de mayo, impulsado por la **ONU**, conmemora la relevancia de esta especie, que genera el 20 % del valor de la pesca mundial.

España ocupa el tercer puesto entre los principales **exportadores de atún** (superado por Tailandia y Ecuador) y la primera posición de **Europa**; en el caso de las conservas asciende al segundo, de acuerdo con los datos de la Organización de la ONU para la **Agricultura** y la Alimentación (FAO) y de la patronal **conservera española** Anfaco.

España vende atún rojo a destinos como **Japón** y, sobre todo, lo exporta en conserva.

Más de siete millones de **toneladas** de **atún** y afines se descargan en los **puertos** de todo el planeta y 96 países participan en su **comercialización**, que genera anualmente 10.000 millones de dólares (8.230 millones de euros).



España ocupa el tercer puesto entre los principales exportadores de atún (superado por Tailandia y Ecuador) y la primera posición de Europa

Sube la demanda en conserva, baja en fresco

La ONU ha alertado, con motivo de esta conmemoración, de que el atún es “víctima de su éxito nutricional”, pero durante la pandemia la evolución del comercio fue desigual.

La demanda de **conservas** aumentó a escala global y, en menor medida, la del congelado, beneficiadas por el confinamiento, mientras que el consumo en fresco quedó “*paralizado*” debido a las restricciones comerciales y a los cierres de la hostelería, según la misma fuente.

Las cifras de Anfaco avalan ese repunte, ya que en 2020 el valor de las exportaciones españolas de transformados de atún superó los 1.119 millones de euros y creció un 3,13 %.

La ONU cifra en el 33 % las poblaciones atuneras explotadas de forma insostenible, si bien en el caso del atún rojo del Mediterráneo, de interés para España, la situación es un ejemplo de éxito ambiental, por su abundancia.

Dentro de las pesquerías de interés comercial, seis atunes corresponden al grupo de “albacora”, como el blanco o bonito del norte; cuatro a las de patudo; cuatro a atún rojo; cinco al “**atún claro**” o rabil (aleta amarilla), y cinco a listado.



El Día Mundial del Atún, cada 2 de mayo, conmemora la relevancia de esta especie, que genera el 20 % del valor de la pesca mundial.

La flota española mantiene la actividad con dificultades

Dentro de la flota atunera española hay que distinguir entre la dedicada al **atún rojo del Mediterráneo y Atlántico oriental**, y la que **faena en el Atlántico, Índico o Pacífico** extrayendo atún tropical, principalmente para conserva.

España es el país europeo con más atún rojo extrae en el Atlántico y el Mediterráneo; lo explotan barcos de cerco (industriales), almadrabas, del caladero canario y embarcaciones artesanales del litoral.

Aproximadamente, 2.500 familias viven del atún rojo, según la patronal de armadores Cepesca.

En cuanto a las especies tropicales, los barcos de capital español capturan el 8 % del total mundial, según la Organización española de Productores Asociados de Grandes Atuneros Congeladores (**Opagac**), que engloba a 2.400 tripulantes y proporciona 14.000 empleos indirectos.

Para la flota de cerco, la pandemia sigue condicionando la actividad por los problemas para llevar a cabo las operaciones de relevo de tripulaciones a causa de las restricciones de movilidad, según Opagac.

“A esa circunstancia se añaden las dificultades que estamos encontrando para que las administraciones nacional y autonómicas autoricen su vacunación en cuanto que colectivo esencial”, según han subrayado a [Efeagro](#) fuentes de Opagac,

Perjuicios para los caladeros

Otra consecuencia, según los atuneros españoles, es el funcionamiento de las Organizaciones Regionales de Pesca (ORP), con el consiguiente *“impacto negativo en el equilibrio de los recursos pesqueros por las dificultades para adoptar medidas de gestión y la relajación del control”*.

En este sentido, Opagac ha manifestado su preocupación por el rabil del Índico, en situación delicada por la falta de cumplimiento de las reducciones de captura por parte de algunos países.

Por su parte, el grupo catalán Balfegó, que explota parte de la cuota española de cerco de atún rojo, señala que en el último año se han reforzado medidas de prevención con el fin de conservar el empleo “de circunstancias normales”; la empresa emplea a 250 trabajadores fijos y 260 eventuales.

Fuentes de este grupo, con sede en L’Ametlla de Mar (Tarragona), subrayan a [Efeagro](#) que las existencias de atún rojo *“prueban”* su recuperación y esperan que este año sus barcos corroboren **la buena salud de la pesquería** cuando

empiece la campaña.