

## *VI. LA ANGULA*

## **1. LAS ANGULAS.**

Con el comienzo de la campaña de Navidad se produce un inevitable aumento de los precios de los productos más consumidos. La angula, es, junto al cordero, el besugo y la merluza, uno de los productos estrella de estas fechas.

Las primeras angulas de la temporada proceden de Galicia. Debido a las óptimas condiciones climáticas, es en esta zona donde primero se recogen. Los anguleros del País Vasco, Catalunya, Cantabria y Asturias, se lanzan también cada año a la captura de este pequeño diamante en bruto.

En el Sella y Nalón, la costera de la angula comenzó animada y con una extraordinaria cotización. La primera subasta de la temporada situó el kilo en más de 580 €, un precio muy superior al que se había conseguido en la primera venta del año pasado.

### **1.1. Su ciclo biológico.**

La angula es una exquisitez. Su pesca está casi prohibida y lo poco que se consigue se paga a precio de oro.

La angula es el alevín de la anguila, mide unos 8 cm y parece un fideo blanco y largo, con un hilo negro como columna vertebral y un par de ojos en la punta. Estos alevines nacen en el Mar de los Sargazos, al sur de las islas Bermudas, y de allí se van en cardúmenes nadando todo el Atlántico hasta las desembocaduras de los ríos europeos del sur, en busca de agua dulce. Allí engordan hasta transformarse en anguilas, por las que nadie paga más de 3€ el kilo. Las angulas tardan 3 años en recorrer los 8.000 kilómetros que la distancian de las desembocaduras de las rías adonde van a parar. Llegan en bolas que pueden pesar hasta cinco toneladas. Todavía no se ha logrado reproducir los alevines en cautiverio.

Los precios varían dependiendo del lugar de procedencia del pescado, de los proveedores y de la cercanía a los días festivos.

Lo cierto es que los alevines de la anguila se han convertido en las joyas de las rías y su precio continúa subiendo.

### **1.2. Riqueza para el restaurador.**

El restaurante Guria de Bilbao conocido por su calidad gastronómica, ofrece a sus clientes cazuelitas de angulas, sólo por encargo. Lejos queda aquella época en la que la barra se llenaba con exquisitos y succulentos pinchos variados decorados con angulas. La carestía de este pescado ha obligado a los restaurantes de nivel a suprimirlo de la

carta. “Sólo compramos cuando nuestros clientes nos llaman para encargarnos. Hay gente, que, a pesar del precio, viene en Navidad expresamente a degustarlas” asegura Tomás Razquin. El año pasado en Guria sólo cocinaron 2 kilos, frente a los 50 y 60 kilos que han llegado a elaborar otras temporadas. “Sólo queda el recuerdo de aquella época en la que uno podía hartarse de comerlas” decía Tomás. Exactamente en los mismos términos se expresa el cocinero del restaurante Arbolagaña, gran comedor de los secretos de la angula. En su restaurante, el pasado año, apenas se llegó a cocinar medio kilo de angulas. Este año será parecido.

### **1.3. La exportación.**

El encarecimiento se debe principalmente a la poca cantidad de angulas, consecuencia de la sobreexplotación, y al progresivo aumento de la exportación a China y Japón en los últimos años. En Japón, las angulas son utilizadas para acabar con un hongo o bacteria que se genera en las plantaciones de arroz. Una vez que cumplen su función, éstas son introducidas en viveros hasta que crecen convirtiéndose en anguilas. En estos países, el kilo de anguilas se paga más de lo que se paga aquí un kilo de angulas en Navidad.

### **1.4. La pesca en la ría de Bilbao.**

Por mucho que hoy cueste creerlo, los veteranos que llevan toda la vida pescándolas en la ría de Bilbao cuentan que en tiempos de sus abuelos cogían angulas por kilos. Hasta 300 anguleros recorrían en barquitas los principales puntos de la ría bilbaína. Pero ahora las angulas, llegan con cuentagotas. “Con la construcción del puerto exterior del Abra, la entrada de la angula ha disminuido enormemente. Ha habido años en los que apenas hemos llegado a tener un escaso puñado. En los 70 y 80 había para todos. Los que trabajaban pescando angulas podían vivir de ello el resto del año. Se pagaba una pequeña cuota con el fin de tener reservado el sitio, cada uno tenía asignada



**FOTO . 2 pescadores de angulas en el Nervión (Bilbao).**

una zona” comenta la asociación del Angulero. (Ver **FOTO** ).

En la actualidad solo en Bizkaia existen alrededor de cien licencias que autorizan la pesca de la angula. Así, entre 50 y 60

anguleros no fallan ni una sola noche a la cita desde que empiezan las lluvias y el frío. El trabajo de los anguleros es muy duro e implica cierto riesgo, ya que la pesca de estos peces hay que realizarla de noche y a la intemperie. Durante los periodos de lluvia es cuando más propicia es su pesca.

Isis Ceballos lleva un año pescándolas con licencia junto con su padre, hermano y primo. “Hoy en día hay pocos. Ciertas noches bajamos a pescar a la ría y nos volvemos sin nada” explica la joven. (Ver **FOTO** ).

Joseba Ceballos, su padre, es conocido en Bizkaia como El angula. Empezó cuando tenía 7 años. “Siendo un niño acompañaba a mi padre. Primero me llamaban El angulita y finalmente El angula” decía.

Era tal la cantidad de angulas que entraban a diario en cada de los Ceballos que los vecinos de toda la vida terminaban hartos de comerlas.



**FOTO** . La captura de un buen día.

Lo cierto es que este angulero fiel a la tradición se acerca todas las noches. “Ha habido años en los que no pescábamos nada” aclara Joseba.

Son tres modalidades las que se utilizan para pescarlas: la que se realiza en la playa; la de la ría, con la ayuda de barcas y gasdinos y la tercera, la que se lleva a cabo desde la orilla. “Lo máximos que he llegado a coger es un kilo y medio. Conozco a gente que se dedica a vender a algunos restaurantes de la zona, pero lo mío es para consumo propio” comenta Gezuraga, vecino del municipio de Urduliz.

### **1.5. Gipuzkoa.**

En Gipuzkoa también existe una gran tradición angulera. Hablar de angulas en este territorio, es hablar, de los ríos Deba, Urola y Oria. El historiador repasa las peculiares artes de pesca que han utilizado los anguleros guipuzcoanos, como la baia, un gran bastidor redondo de madera, que en su interior lleva una res metálica de malla muy fina con la que cazar los escurridizos angulas.

### **1.6. El sucesor.**

Ahora las angulas llegan enlatadas, pero hay también una imitación que se cobra como el original. Se trata de la Gula de Aguinaga, un sucedáneo bastante aceptable, siempre que se pague poco por él. Es carne de pescado prensada y alargada. El secreto es fijarse en si tiene ojos o no. Si carecen de ellos, son falsas, y no valen más de 5€ el kilo.

## **2. MUERTOS DOS PESCADORES MIENTRAS CAPTURABAN ANGULAS.**

La fatalidad acompañó a Nandi de 43 años y a Félix de 45 años, en la medianoche del pasado lunes. Félix y Nandi, habían acudido a buscar angulas para consumo propio en las cenas de Navidad, con mucha suerte, sacar un sobresueldo. Como manda la tradición en la captura de la cría de la anguila, ambos, junto a un tercer amigo, el único que se salva, se habían colocado en la orilla de Erandio, unas horas antes de la pleamar.

La noche era gélida y la temperatura del agua apenas superaba los 11°C.

El suceso tuvo lugar a la altura del barrio Lutzana, cuando tres personas se encontraban pescando angulas. Las primeras investigaciones apuntan a que uno de ellos cayó desde el pretil al río, momento en que uno de sus compañeros, tras desprenderse de la ropa, se tiró al agua para socorrerle, aunque, finalmente, ambos fallecieron ahogados, por causas que se desconocen, Nandi cayó al agua. “Helaba, solemos estar pegados a la orilla, y tal vez resbaló en alguno de los agujero del pretil”, trataba de explicar Txetxu Oliver, presidente de la Asociación de Angulas de Butrón. El hombre vestía ropa de abrigo, que al empaparse cogió peso y facilitó el hundimiento.

En este tramo del Nervión no existen escaleras de seguridad, ni ningún otro asidero en la pared donde aferrarse.

Al ver que Nandi estaba en serio peligro Félix, se quitó algunas prendas de ropa y se lanzó en su auxilio, mientras el otro, llamaba al centro de emergencias. Según miembros de los equipos de rescate, Félix quedó enganchado entre las redes. Sus botas de goma se quedaron clavadas en el fondo, y el agua dentro de sus botas realizaron un “efecto ventosa”, por lo que se quedó en el fondo.

El tercero de los pescadores alertó de inmediato a los servicios de emergencia que trasladaron una ambulancia y una dotación de bomberos.

Los bomberos rescataron del agua, los cuerpos sin vida de los vecinos de Erandio.

Algunos vecinos del municipio aseguraron que no es la primera vez que un pescador se cae desde ese pretil.

## **3. AZTI TRABAJA PARA EL FUTURO DE LA ANGULA.**

Azti-Tecnalia junto con Ekolur y la Diputación Foral de Gipuzkoa, trabaja en el proyecto europeo destinado a asegurar el futuro de la anguila en el País Vasco.

La cuenca del río Oria ha sido elegida para los primeros muestreos de anguila.

En la cuenca del Butrón se llevarán a cabo estudios complementarios con los pescadores. El proyecto ha sido cofinanciado por la UE y el Departamento Vasco de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Según datos facilitados por Azti-Tecnalia, desde los 80 se ha producido un descenso en las capturas de anguila en Europa. La anguila europea está actualmente en declive y clasificada vulnerable. Debido a: los cambios de las corrientes, la polución, la parasitación, la pérdida de hábitat, los obstáculos a la migración y la pesca.

La UE exige la creación de planes de gestión específicos. Si finalmente este reglamento sigue adelante colocará a Euskadi en una posición ventajosa frente al resto de autonomías.

### **3.1. Gran tradición.**

Aginaga representa un punto de comercialización muy importante. En 2001 el Gobierno Vasco encargó el primer estudio sobre la anguila. Fue cuando se realizó un primer Plan de Gestión de las pesquerías de anguila en el País Vasco.

En el 2003 se obligó a los pescadores a rellenar un cuaderno de capturas para obtener las licencias. Desde el año 2001 Azti-Tecnalia participa en el grupo de trabajo de expertos sobre anguilas.