

FRANCIA AL LANGOSTINO DE GROENLANDIA

HACE meses que la riqueza de langostinos de Groenlandia ha comenzado a ser explotada regularmente, por flotas europeas. Los españoles, y la gallega en vanguardia, vienen trabajando este filón de recursos valiosos.

La especie dominante en aquellas aguas nórdicas, dentro del orden de los crustáceos, es el "Pandalus Borealis", de cuya existencia hace muchos años que se tenían noticias, aunque se estimara la calidad del camarón de escaso interés comercial. Hoy esta opinión ha sido descartada. El langostino groenlandés suele prepararse en tres tallas: 70/90 en kilogramo; 90/120 y 120/150. Al público se expende congelado a bordo en cajas de 7.500 kilogramos, en los mercados centroeuropeos.

De Francia viene la noticia que pone de actualidad el tema. Al puerto normando de Bulogne-sur Mer ha arribado recientemente el arrastrero congelador de rampa a popa "Finlande", procedente de los mares de Groenlandia, para descargar 340 toneladas de langostinos. Es el primero que verifica una operación de esta clase, con mercancía de aquella procedencia, en el importante puerto francés.

*
**

EL "Finlande" venía trabajando en Terranova, como bacaladero congelador. La imposición de los cupos de la ICNAF obligaron a pensar en otra utilización del buque, que asegurase mejor rentabilidad. Fue entonces, cuando comenzaba el "boom" del camarón en Groenlandia, que la sociedad armadora decidió probar fortuna cambiando de lugar de pesca y de especie a capturar.

Los resultados inmediatos fueron, al menos a primera vista, satisfactorios. En realizar una marea al bacalao, el buque invertía generalmente 120 días. En la primera que realizó al crustáceo groenlandés invirtió solamente 70 días. Por otra parte, aunque el bacalao se cotiza a buenos precios, en Francia, como en otros países, los que alcanza el langostino son notablemente superiores.

La novedad ha sido bien recibida en el país. En Francia, desde hace dos años, el consumo de crustáceos finos se ha incrementado copiosamente. Tal despertar de la demanda, hasta ahora, no era correspondido por la producción nacional. Abría las puertas a las importaciones de Dinamarca, Noruega y otros países, incluso no comunitarios.

La experiencia del "Finlande", por consiguiente, fue bien acogida en el país. Habrá de ser continuada, al menos mientras Dinamarca no imponga las 200 millas en Groenlandia, o no respete los derechos tradicionales que con acciones industriales de este tipo tratan de establecerse, con vista al mañana inmediato.

*
**

SE ha discutido si un buque de tanta capacidad —85 m. de eslora, 14 de manga, fuerza de 3.680 H.P.— resulta adecuado para esta clase de pesca. La opinión tradicional era adversa a tal supuesto. La empresa armadora reconsideró tal cuestión, concluyendo por descartarla. La experiencia acaba de darle la razón.

De todos modos, la pesca del camarón groenlandés tiene sus dificultades. Según el capitán que ensayó su captura con el "Finlande", la captura resulta difícil si no se dispone a bordo de un equipo detector electrónico especializado para este tipo de faena. Parece que la prospección ha de hacerse con preferencia entre las profundidades de 200 a 400 metros.

Además de las 350 tons. almacenadas a bordo, los ejemplares más pequeños han sido devueltos a la mar. Se calcula este desperdicio en unas 15 tons. En un tiempo no superior a 15 minutos los camarones pasan de una temperatura de 5 grados a menos 15-16. Al pasar a la bodega se conservan a menos 30 grados hasta la descarga. En este punto la experiencia francesa no difiere de la que los predecesores en este tipo de pesca venían practicando.