

Abre sus puertas el centro de expedición de la coquina de Doñana



Noticias

En este centro se sigue "escrupulosamente" la normativa vigente en materia sanitaria y pesquera.

Las costas de Doñana cuentan con un Centro de Expedición de la Coquina ubicado en el Parque Dunar de Matalascañas, en Almonte (Huelva), como lugar de depuración, envasado y primera venta de este producto.

En este centro, según ha informado el Ayuntamiento de Almonte, se sigue "escrupulosamente" la normativa vigente en materia sanitaria y pesquera, por la que se recibe el marisco recogido en las playas de Matalascañas y el Parque Nacional.

El coquintero llega con su mercancía procedente del mar a estas instalaciones y las deposita en una calibradora que separa los bivalvos inmaduros de aquellos que tienen la talla legal -2,5 centímetros-.

Los primeros, son devueltos a su lugar de origen y los seleccionados, se pesan en una báscula, que no puede sobrepasar los 25 kilogramos por mariscador y día.

A continuación, se procede al mallado y etiquetado y se le pagan 8,5 euros por kilo recolectado.

Los profesionales tienen suscrito un contrato con la empresa concesionaria, Andalusí Deals, y a su vez esta entidad mantiene un convenio con la sociedad Parque Dunar para la gestión del centro.

La presidenta de Parque Dunar y responsable medioambiental del Ayuntamiento, Azucena León, ha remarcado que "empieza ahora un tiempo en el que se valorará más el trabajo del coquintero, que alcanzará más calidad de vida al realizar su labor en mejores condiciones".

En un próximo futuro, se quiere añadir a los dos locales un tercero para la venta directa al público, ya que se encuentra en una zona de gran concurrencia, junto al mercadillo de Matalascañas.

El presidente de la asociación de Mariscadores de Doñana, Antonio Maldonado, ha significado el logro alcanzado tras cinco años de trabajo preparatorio.

Redacción