

Los armadores del Golfo de Cádiz cuentan con marisco suficiente y de calidad para Navidad

Noticias

Los precios están más bajos que en años anteriores.

El caladero del Golfo de Cádiz cuenta con suficiente marisco fresco y de calidad para cubrir la demanda de los consumidores en las próximas navidades, fundamentalmente de gambas blancas de Huelva y langostino, lo más reclamado en estas fechas, según los armadores de los barcos que faenan en este caladero.

El presidente de la Asociación de Armadores de Lepe (Huelva), Antonio Carro, ha destacado que aunque no hay producto en exceso "si el suficiente como para dar respuesta a la demanda", se están cumpliendo las perspectivas y las embarcaciones del sector realizan un volumen de capturas que permite y permitirá abastecer el mercado.

Respecto a los precios, ha indicado que "están más bajos que en años anteriores", y ha puesto como ejemplo el hecho de que en lonja, y ante un Puente como el actual, el kilo de langostino se ha estado vendiendo a precios de hace diez años, entre los 15 y 25 euros el kilo; mientras que la gamba ha estado alrededor de un 50 por ciento menos de lo habitual, 13 euros el kilo, frente a los 25 o 30.

Los mariscadores no son optimistas respecto a que los precios suban mucho en los próximos días, porque "hay mucho marisco congelado y de fuera que nos está destrozando".

El sector se queja de que entra en España marisco procedente de Marruecos o Sudamérica que "presentan menos calidad y con un precio muy bajo" algo que lleva a los mariscadores a "tener que rebajar el precio", algo similar, entiende Carro, a lo que sucede con el jamón ibérico, que "se ha tenido que bajar el precio para incrementar el consumo por la competencia de productos de menos calidad".

El hecho de que se tenga "poca esperanza" en que aumenten los precios viene a minar aún más la moral de este sector, que "no respira" debido al precio de los carburantes.

El gasóleo "se lleva más de 50% de lo que ingresamos por capturas", ha indicado el armador quien ha apuntado que "estamos aguantando y manteniendo los puestos de trabajo con pérdidas".

Redacción