

CHEQUEO VENTAS EN EL MERCADO CENTRAL

El pulpo gana peso en los menús navideños

El cefalópodo cada vez se pide más para las fiestas, aunque en las compras anticipadas siguen triunfando el rape y los camarones

BEATRIZ ANTÓN
FERROL / LA VOZ

En el Mercado de A Magdalena ya huele a Navidad. A diez días de los primeros banquetes de las fiestas, en las compras por adelantado de productos con destino al congelador siguen triunfando el rape y los camarones, además de centollas y bueyes, aunque este año los placeros destacan también el tirón del pulpo. «Estoy muy sorprendido, porque a pesar de no encontrarse entre los productos más típicos de estas fiestas, la gente lo está pidiendo mucho para Navidad», comenta Rubén Sanmartín tras el mostrador de O Coruñaés.

La escalada de precios propia de estas fechas ya se ha empezado a notar en las cotizaciones del preciado cefalópodo. Sanmartín, por ejemplo, despachaba ayer el pulpo mediano a 13 euros el kilo, y el pequeño a 11, cuando a finales de noviembre estaba a 11 y 9,5, respectivamente. A pocos metros de allí, en Pescados Fran, Rebeca Montero vendía el más grande, de tres kilos, a 16 euros, y confirmaba las buenas ventas que está registrando la delicia de ocho patas estos días.

¿De qué manera le gusta a los clientes tomar el pulpo en Navidad? Pues, según apunta Montero, sus clientes se lo piden para prepararlo «como siempre» (es decir, a la gallega, con su aceite de oliva y su pimentón), aunque

otros placeros advierten que en estas fechas también hay quien lo pide para servirlo de forma especial: en ensaladilla o salpicón, en carpaccio con langostinos o en una ensalada templada.

Como le ha ocurrido al pulpo, otros muchos manjares marinos ya han comenzado a encarecerse debido a la proximidad de las Navidades. La subida se ha notado sobre todo en el rape, que «este año ya está yendo más caro que el pasado porque no hay tanto», según asegura la placera Susa Yáñez. En su puesto vendía ayer la cola de rape negro a 44 euros el kilo (a 22, si se llevaba toda la pieza, con cabeza incluida) y el blanco a 33. «Está diez euros más caro de lo normal, pero la gente lo sigue demandando porque gusta mucho y se puede preparar con antelación», comenta la pescantina.

Más subidas

Los camarones también han subido, alcanzado los más grandes un precio de 95 euros el kilo —cuando, hace dos semanas, los del mismo calibre estaban a 70—, aunque en algunos puestos todavía es posible adquirirlos por 30, pero, eso sí, de un tamaño mucho menor. A este precio los despachaba Rebeca Montero, quien aconseja comprarlos ahora para ahorrar en las fiestas: «El camarón congela muy bien y en diez días los de este tamaño puede subir a 60 o 70 euros».

¿Y qué ha pasado con las centollas? Pues, como cabía esperar y tratándose de uno de los mariscos más demandados en estas fechas, su precio también ha subido considerablemente. La campaña arrancó a mediados de noviembre y, si entonces se vendía a entre 15 y 18 euros, ayer en



O CORUÑÉS
Un manjar de ocho patas. Rubén Sanmartín se confiesa «sorprendido» por la cantidad de clientes que está comprando y encargando pulpo para los menús navideños. Ayer los pequeños los vendía a 11 euros el kilo, y los medianos, a 13, algo más caro que hace unos días.

A Magdalena su precio oscilaba entre 20 y 27.

Además, aunque en menor medida, los clientes también han comenzado a comprar ya para congelar pescados como el besugo y la lubina. El primero, de tamaño ración, se vendía ayer en Pescados Lano a 20 euros, mientras que en Pescados Nico se podía adquirir una hermosa lubina de 6.000 gramos a 17 euros el kilo.

Los placeros vaticinan que los precios seguirán subiendo. Y no solo por la proximidad de las fiestas, sino también por las previsiones meteorológicas. «Se acercan unos días de un mar de mil demonios, así que es posible que algunos productos escaseen», augura Miguel Ángel Iglesias, O Rubio, de Pescados Lano.

PRECIOS*

PRODUCTO	EUROS/KILO
Pulpo	11/13/16
Camarones	Entre 30 y 95
Centolla	Entre 20 y 27
Buey	22
Santiaguínos	150
Bogavante	45
Rape negro	33-38-44
Lubina	16/17/25
Besugo	15/20

*Precios a 12 de diciembre del 2018 en el Mercado de A Magdalena.

PESCADOS FRAN

Camarones frescos. Los más grandes se vendieron ayer en la plaza de abastos a 95 euros el kilo, pero, en Pescados Fran, Rebeca Montero mostraba orgullosa los de la imagen, «no tan pequeños y muy frescos», a solo 30 euros.



PESCADOS NICO

Lubina al horno. Para congelar, Nico Pedreiro aconseja una buena lubina (como la de imagen, de seis kilos). «Es un pescado que congela bien y todavía no ha subido mucho de precio». FOTOS B. A.

Henrique Dacosta logra el premio de novela corta en gallego Manuel Lueiro Rey

FERROL / LA VOZ

El escritor y profesor Henrique Dacosta López (Ferrol 1964) ha sido distinguido con el premio de novela corta en lengua gallega Manuel Lueiro Rey, que otorga el Concello de O Grove.

Dacosta ha conseguido el galardón por *Illas a Sotavento*, una novela de aventuras en la que el autor de *O prezo da tentación*, *Os desherdados* o *Mar para todo o sempre* regresa a uno de sus escenarios literarios preferidos: la parroquia de Covas. Allí transcurre la trama de

un libro protagonizado por un «grupo de rapaces do Prioiro que ten como rivais a outros de Arriba», según explica el propio autor. En las páginas de la obra se suceden «enfrentamentos, desafíos, tamén amores» y la trama se desarrolla durante el verano, cuando «Eloi e o resto de amigos do Prioiro van construír unha balsa para chegar até unhas illas das que se contan historias fabulosas».

El galardón conlleva un premio de 3.000 euros y la publicación de la obra en Xerais.

Alberta Lorenzo, Aránzazu Serantes y Andrés Cózar, premiados por el Concello

FERROL / AGENCIA

El concejal de Cultura de Ferrol, Suso Basterrechea, dio a conocer los galardonados en los premios de investigación que convoca el Concello en colaboración con la Universidade da Coruña. Tras la reformulación realizada por el gobierno local el año pasado, de los cinco galardones establecidos, que son el Premio González Llanos de Ingeniería y Arquitectura, el Concepción Arenal de Ciencias Sociales y Jurídicas, el Ingeniero Cormena de Artes y Humanidades, el Premio Antonio Usero de Ciencias de la Salud, y

el Ángeles Alvaríño de Ciencias ambientales, en el 2018 le tocaba el turno al González Llanos y al Ángeles Alvaríño.

En el caso del primero de ellos, el jurado, integrado por representantes de la Universidad y del Concello, resolvió entregar el premio ex aequo a Alberta Lorenzo Aspres, doctora en Arquitectura por la Universidade de A Coruña, por un trabajo sobre la rehabilitación del patrimonio histórico, y a María Aránzazu Serantes López, licenciada en Humanidades por el campus de Ferrol y doctora en Filosofía, por Emaptic,

una herramienta en cartografía social y participación ciudadana.

Según explicó Basterrechea, fueron los únicos participantes en el certamen, pero sus trabajos son de una gran calidad, por lo que el jurado decidió que se repartiesen los 10.000 euros del premio.

Por su parte, el Premio Ángeles Alvaríño recayó en Andrés Cózar Cabañas, doctor en la facultad de Ciencias del Mar y Ambientales de la Universidad de Cádiz, por un trabajo sobre la acumulación del plástico en el océano global. Recibirá 10.000 euros.