

CANTABRIA

Pantano del Ebro: coto rumano

Decenas de ciudadanos de este país acuden a las orillas del embalse a la captura de carpas, un pez despreciado por los pescadores cántabros

23.08.2009 - JOSÉ LUIS SARDINA MATAMOROSA

La carpa es a la pesca de río en Cantabria lo que el mule es a la de mar: una captura despreciada. Nadie se reclama pescador de carpa (ni de mule), pero no es así en todos los lugares. Los vascos y madrileños la pescan y, sobre todo, es la reina del río para los rumanos. Y son los rumanos los que han encontrado en el pantano del Ebro, en Campoo, su paraíso particular. Un paraíso con luces y sombras.

Agentes del Medio Natural de la zona corroboran que el número de pescadores de nacionalidad rumana en el Pantano del Ebro aumenta cada día «y la mayoría sin licencia, con exceso de cañas o pescando fuera de temporada». «Les advertimos de que no pueden pescar sin licencia y tras varios avisos les multamos».

El Boletín Oficial de Cantabria es fiel reflejo de esas denuncias, al menos siete en los últimos meses, sobre todo del Seprona de la Guardia Civil.

Pero no recoge una de las quejas más reiteradas de guardas y vecinos del pantano: la suciedad que se amontona en la zona, ya que los pescadores incluso llegan a acampar en sus largas jornadas de pesca. En Herbosa, cerca de Cabañas de Virtus, todos los años se retira un camión lleno de basura. «Parece que vienen de botellón más que a pescar», aseguran los vecinos.

No todo son quejas. Los vecinos de Campoo, y sobre todo los pescadores, ven positivo que si a estas personas les gusta la carpa puedan pescarla, «pero en las mismas condiciones que los demás, con licencia y respetando el lugar». Sin embargo, pese a su mala prensa, la carpa es un pez pacífico con otras especies y debe su abundancia a la mano del hombre, que la utiliza para colonizar medios acuáticos gracias a su enorme capacidad para resistir las condiciones más extremas. Viven en grupos muy numerosos, aunque con la edad se vuelven más solitarios. Pueden alcanzar pesos de hasta 40 kilos.

En Campoo, como cebo

La sola mención de la palabra carpa provoca una reacción de desagrado en los pescadores campurrianos. Para la mayoría es un pez sucio, feo y considerado como basura. En la zona de Campoo los pescadores capturan carpas cuando no hay nada más que pescar. Las utilizan para cebo de cangrejos o, simplemente, las dejan en las orillas como comida para las cigüeñas. Muchos de ellos ni utilizan cebo, pescan 'a robo' engancho las piezas por los lomos con cucharillas que rastrean el agua. A pesar de la mirada reacia que se le lanza en Cantabria, la adoración por este animal supera algunos límites. Es el caso de 'Benson', una carpa de 29 kilos que vivía en el lago Bluebell (Reino Unido) donde los pescadores la adoraban. Capturarla era el mejor trofeo de los amantes de este deporte que, tras fotografiarse con ella, la devolvían al agua del lago. Su muerte fue noticia el pasado día 5 de agosto. La Consejería de Pesca estudió hace tiempo la posibilidad de alquilar un barco y en la época, que la carpa se acerca a las orillas para frezar (el pez se restriega contra el fondo para desovar) capturarlos con redes con el fin de disminuir su número. La idea se desestimó.

Otra alternativa, que además potencia el turismo, ha sido la de cursar invitaciones a distintos clubes de pesca de otros puntos de la geografía española donde la captura y el consumo de la carpa es muy apreciado.

Por ejemplo, los pescadores de la Comunidad de Madrid que durante los fines de semana se acercan al pantano. Uno de ellos declaró a este periódico que la carpa «es un pez elegante, fuerte, grande y que además es muy difícil de pescar, especialmente con mosca». «Y es un error muy extendido considerar que aunque las carpas 'buscan' su alimento en el fondo, no es porque se estén alimentando de materia en descomposición o de vegetales. ya que estudios realizados revelaron que la carpa consume los alimentos vegetales casi en forma accidental al estar cazando larvas de insectos, crustáceos, sanguijuelas y pequeños peces».

Los rumanos si que saben el secreto. «hay que retirar muy bien las espinas, asegura la esposa de un pescador, y hacer un buen adobo. Se puede cocinar también a la parrilla y con un buen refrito de ajo, perejil, guindilla y vinagre».

