



Serrats es el responsable de una conservera centenaria de Bermeo. LUIS ÁNGEL GÓMEZ

## «El atún está en su índice de máximo rendimiento sostenible y la pesca ilegal es una amenaza»

**Ignacio Serrats** Presidente de Bermeo Tuna World Capital

La villa marinera compartirá con Bilbao un foro internacional que defenderá al atún «desde las perspectivas social, ambiental y económica»

IRATXE ASTUI



BERMEO. El esfuerzo que la flota atunera vasca desarrolla desde hace décadas en favor de la sostenibilidad y las buenas prácticas quedarán patentes, también en tierra, durante la celebración del primer Foro Internacional del Atún, que se celebrará entre Bermeo y Bil-

bao los días 2 y 3 de mayo. El programa del encuentro, organizado por la asociación Bermeo Tuna World Capital, reunirá a expertos de la industria pesquera con un fin claro: «poner en marcha un movimiento global para salvaguardar la seguridad alimentaria, la economía y los Derechos Humanos, además de luchar contra su pesca ilegal», señala su presidente.

– ¿Era necesario crear esta asociación?

– Bermeo Tuna World Capital (BTWC) surgió hace un lustro con el objetivo principal de convertir a Bermeo en la referencia mundial del sector del atún. Su misión es también promover la gestión sostenible de esta especie a nivel global y para ello nos basamos en el mejor conocimiento científico dis-

ponible y en el liderazgo e implantación de buenas prácticas de pesca responsable en todos los océanos en los que opera nuestra flota.

– ¿Cuántos atuneros congeladores tienen en la actualidad su base en Bermeo?

– Este pueblo tiene más que justificada su capitalidad del atún. El 10% del total de las capturas mundiales de túnidos tropicales lo pescan barcos de empresas bermeanas. Contamos con una flota de más de 50 buques que faenan en los océanos Índico, Atlántico y Pacífico, además de cerca de una treintena de unidades de bajura, que crean más de 6.000 empleos directos e indirectos. Entre el 9 y el 10% de los atuneros congeladores a nivel mundial son de aquí. Sin duda, la industria surgida en tor-

no al atún en Bermeo tiene un peso enorme en el mundo, incluidas sus conserveras, también de renombre internacional.

– ¿Qué otros factores pesan en ese reconocimiento?

– Su tradición e historia en esta pesquería, que viene avalada por los duros inicios de las campañas de Dakar que protagonizaron nuestros arrantzales a finales de los años cincuenta. Ellos fueron los precursores de la flota que atesora Bermeo en la actualidad porque tuvieron la valentía de lanzarse a construir los primeros atuneros congeladores para probar suerte en caladeros lejanos.

– Una flota que hoy en día se sitúa entre las más modernas del mundo.

– El 60% de las unidades dedicadas a la pesca de atún en Europa se construyen en el País Vasco y el 95% del diseño, ingeniería y construcción de los atuneros vascos llevan, además, la etiqueta de 'Made in Euskadi', ya que mantenemos en 'casa' astilleros especializados en este sector.

**Seychelles, Ecuador y Filipinas**

– ¿En qué consistirá el Foro Internacional del Atún?

– Reunirá a expertos y representantes de la industria pesquera internacional con el fin de comprometerse con la sostenibilidad integral del sector desde la perspectiva 360º: sostenibilidad medioambiental, económica y social.

– ¿Y la firma en Bermeo de una Alianza mundial de Ciudades del Atún?

– Contará con la participación de delegados procedentes de otras capitales en las que el atún es también parte importante de su economía, como Port Victoria (Seychelles), Manta (Ecuador) y General Santos (Filipinas). Son ciudades que tienen una reconocida vinculación comercial e histórica con el atún y que comparten el objetivo de contribuir a su gestión sostenible, así como de los océanos.

– ¿Qué supone el atún dentro del valor de la pesca mundial?

– Es el recurso pesquero más importante del mundo, ya que supone la base del desarrollo económico de más de 80 países. Es además su medio de nutrición, de vida y desarrollo económico, además de significar empleo y cultura. Y aporta el 20% del valor de la pesca mundial y el 25% del total de la protei-

ALIMENTACIÓN

«El atún supone el 25% del total de la proteína natural que se consume en el mundo»

PIONEROS

«Los arrantzales que en los años 50 empezaron con las duras campañas en Dakar fueron unos valientes»

na natural que se consume en el mundo.

– Un 'superalimento'...

– Fuente natural de nutrientes y proteínas, rico en ácidos grasos Omega 3 y que contribuye a una dieta equilibrada y saludable. Resulta básico para la alimentación humana.

– En las jornadas de mayo analizarán también el problema de la pesca ilegal, que ronda el 20% de las capturas en el mundo. ¿Corremos el riesgo de quedarnos sin atún en el futuro?

– El consumo y demanda de esta especie sigue creciendo a medida que también crece la población mundial. El atún se encuentra en la actualidad en su índice de máximo rendimiento sostenible y la pesca ilegal supone una de las amenazas más graves para que se sostenga con éxito el sector. El cumplimiento con la legalidad vigente es urgente ya que las prácticas ilegales suponen una de las amenazas más graves para la sostenibilidad.

– Una duda: ¿el bonito del Norte en frasco de cristal o en lata? ¿Qué prefiere?

– Recuerdo que en los inicios, en muchos casos nos devolvían los pedidos; el frasco no tenía la aceptación de hoy en día. De hecho, ahora el crecimiento de la producción en cristal es mayor porque al consumidor le gusta ver lo que compra. No obstante, da igual el formato si la materia prima es buena y en Bermeo precisamente contamos con esa garantía. Si voy de excursión tiro de lata porque pesa menos y tengo la seguridad de que no se va a romper. Cada formato tiene su uso.



Residencial  
**INBISA** HA48

**INBISA**

Exclusividad y  
diseño en el centro  
de Bilbao

28 viviendas,  
garajes y  
trasteros

2 y 3  
dormitorios

944 536 675 - [www.inbisabilbao.com](http://www.inbisabilbao.com)

