

A pesca do trasmallo.

Sobre o chan de pedra do porto de Santa Pola, á luz do día, os panos de redes dos pescadores atópanse preparados para as súas tarefas cotiás.

Herdeiro do Portus Ilicitanus romano, a súa ubicación provén do establecemento, no século XIX, da Aduana real en Santa Pola, a primeira construción que se asentou no actual peirao. A forma da súa baía, xunto á existencia dunha grande albufeira, convertiron aquel porto nun lugar perfecto para a pesca. Convertido nun dos portos pesqueiros máis importantes do mediterráneo español, a súa historia e evolución foron conformando un carácter e unha cultura da pesca encamiñadas cara técnicas cada vez máis respetuosas co medio.

Amarrada a terra firme, a frota pesqueira agarda o solpor para se facer ás augas escuras. Os pescadores prepáranse con roupa axeitada que os protexa ao máximo da auga: chaquetas, pantalóns, botas... Segundo a embarcación e a variedade do peixe buscada, cambia a arte de pesca empregada.

A pesca do trasmallo, unha das practicadas a pouca profundidade, é uha arte de pesca pasiva. As redes bótanse ao mar a man, coidando ao máximo o seu emprazamento.

As mallas, normalmente de corte rectangular, forman unha barreira que se manterá, como moitas outras redes, cunha relinga de chumbos e outra de frotadores ata o amencer. A luz que o atravesa é o suficientemente ampla como para despistar aos peixes no seu camiño. Ao lles resultar case imperceptibles, as redes interceptaranos no medio da escuridade.

Coas primeiras luces do amencer, as mallas son retiradas e os peixes, aínda vivos, libéranse dos seus enganches, aínda que só para os encamiñar ao seu destino final. Unha vez clasificados, ordénanse en caixas que se colocan en grandes refrixeradores dentro do barco con destino á lonxa de Santa Pola. Alí subástanse unhas 3000 caixas ao día, que partirán a enriquecer a gastronomía da costa mediterránea e doutros lugares de España.