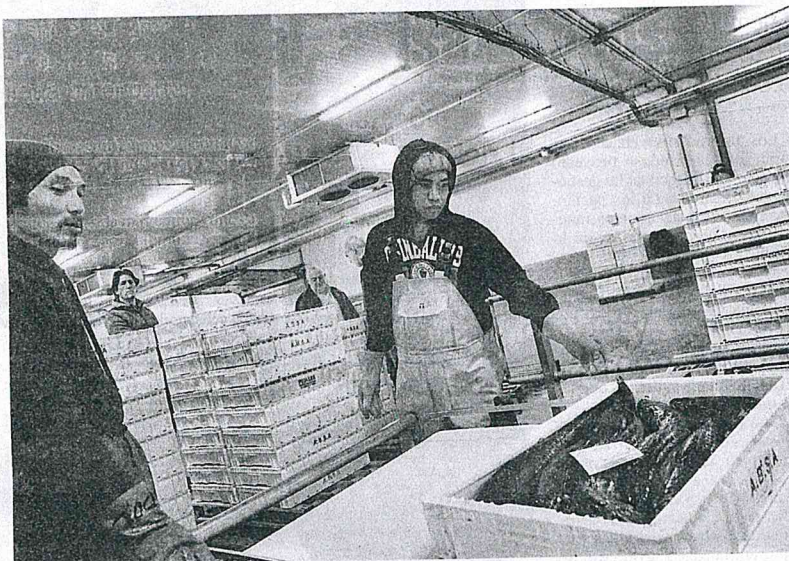


La flota de bajura impulsa el programa de aprovechamiento de vísceras de pescado

La rula de Avilés ya dispone del material, protocolos y logística para la correcta gestión de los residuos, entre ellos anisakis, tras su desembarco

Myriam MANCISIDOR
Con pasos cortos pero seguros. Así avanza el novedoso estudio que abandera la rula de Avilés de la mano de los científicos del laboratorio vasco AZTI y que tiene como objetivo darle valor añadido al parásito "anisakis" y, al mismo tiempo, velar por el medio ambiente. Tras sentar las bases del estudio, la flota de bajura estrenará en los próximos días los protocolos ya establecidos para traer al puerto avilesino las vísceras de merluza infestadas, que de otra forma es frecuente que se tiren al mar generando la proliferación del parásito. Con las vísceras en tierra, los científicos estudiarán, como avanzó LA NUEVA ESPAÑA el pasado octubre, la forma de darle un valor añadido al parásito, rico en proteínas y aceites, que podría traducirse en una nueva oportunidad de negocio. La rula de Avilés, por el momento, ya tiene las instalaciones dispuestas, el material, los protocolos y la logística para la correcta gestión de los residuos, que se pueden traducir a números: de las 4.000 toneladas de merluza que se descargan en la lonja avilesina, el 10 por ciento son vísceras.



Merluzas con distintivo de calidad, en la rula de Avilés. | M. Villamaza

Nueve empresas optan a construir los centros sociales de Cantos y El Nodo

Los trabajos suponen una inversión total próxima al medio millón de euros

M. M.
La función del Ayuntamiento de Avilés como impulsor y dinamizador de obra pública en la ciudad con criterios de sostenibilidad y calidad en el empleo se constata con el hecho de que 9 empresas están interesadas en la ejecución de las obras de construcción de dos centros sociales, uno en El Nodo y otro en Jardín de Cantos, con una inversión global cercana al medio millón de euros.

Se trata de las empresas asturianas Iguar Obras, Terra Ingenieros, Construcciones Martínez Monasterio, Peralte, Sardalla Española, Promogrado, Obras Viales e Infraestructura del Norte y Proyección Galicia y Seranco, estas últimas de Ourense y Madrid, respectivamente. Las nueve entidades cumplen los requisitos administrativos y en próximas fechas la mesa de contratación procederá a la apertura de las ofertas económicas y técnicas para su traslado a los servicios técnicos municipales.

El equipamiento de El Nodo (247.302 euros) se levantará en la Travesía de la Iglesia y el de Jardín de Cantos (252.022 euros) en la calle Xana. La tipología de los edificios es de una planta y cada uno tiene una superficie construida de unos 132 metros cuadrados. "Los barrios de Jardín de Cantos y El Nodo necesitan de la dotación de una construcción o edificación para facilitar el funcionamiento de las respectivas asociaciones de vecinos. Los edificios contarán con una sala de usos múltiples flexible, un despacho, aseos (para ambos sexos) y de una sala de almacén y limpieza, más los espacios de comunicación y distribución", según fuentes municipales.

El tipo de edificio a construir que proponen los técnicos en el proyecto parte de una idea básica, que es la de ser funcional y de construcción ligera. La distribución en una única planta permite realizar una construcción más ligera y adaptable a todo tipo de terrenos.

Consumir pescado azul beneficia a personas con riesgo de alzhéimer, según los científicos

M. M.
El pescado azul, también calificado como graso, es ahora un poco más saludable. Científicos del BarcelonaBeta Brain Research Center (BBRC), el centro de investigación de la Fundación Pasqual Maragall, han descubierto nuevos beneficios del consumo de pescado azul en personas con riesgo de desarrollar la enfermedad de Alzheimer. Según un estudio del BBRC financiado por La Caixa, las personas sin problemas cognitivos pero con mayor riesgo genético de desarrollar Alzheimer, tienen áreas del cerebro más resistentes a la enfermedad si están habituadas a consumir ácido docosahexaenoico (DHA, por el nombre en inglés), un nutriente aportado por el pescado azul. Se trata, según ha informado la fundación, de uno de los mayores estudios hechos hasta ahora sobre los posibles beneficios de la ingesta de ácidos grasos

omega-3 en personas portadoras del genotipo que confiere un mayor riesgo de desarrollar el Alzheimer: el APOE e4 / 4. La investigación ha concluido que las personas de este colectivo de riesgo que consumen más ácido docosahexaenoico tienen mayor preservación cortical en zonas del cerebro específicamente afectadas en la enfermedad de Alzheimer y un menor número de microhemorragias. "A los beneficios que ya sabíamos que tiene el consumo de pescado azul en la salud cardiovascular, ahora podemos añadir que proporciona una mayor resiliencia cerebral en la enfermedad de Alzheimer en aquellas personas con más riesgo genético de desarrollarla", ha explicado el investigador del BBRC Aleix Sala. "Este estudio abre la posibilidad de mejorar el diseño de intervenciones dietéticas con suplementación de DHA", concluye el experto en el informe científico.

camino de investigación. Y al gerente de la rula de Avilés, Ramón Álvarez, le gusta trabajar sobre seguro. Por el momento lo que tiene claro es que las lanchas de bajura ya están preparadas para comenzar a desembarcar en unos días las vísceras de merluza que luego se analizarán.

En Galicia, la Cooperativa de Armadores de Pesca del Puerto de Vigo (ARVI) puso en marcha ya en 2019 un proyecto similar: el "Óptiges", para la gestión integral, en barcos y en tierra, de las vísceras de pescado capturado por la flota pesquera local, con el fin de mejorar su aprovechamiento como

subproductos de origen animal no destinados al consumo humano. El proyecto gallego incluye la formación especializada para tripulantes de embarcaciones de pesca en materia de manipulación, transporte y procesado de pescado, así como en el control de parásitos en productos de la pesca. En este caso igual que en Avilés, donde el proyecto cuenta con el respaldo a partes iguales de la consejería de Agroganadería del Gobierno del Principado.

Ahora la Nueva Rula de Avilés acompañará esta iniciativa con otras muchas que tiene abiertas, como la próxima auditoría de la marca de calidad "Pescado de

confianza", una etiqueta que es sinónimo de calidad del producto y que ya lucen merluzas, bacaladillas y bonitos que pasan por el puerto local.

Entre tanto continuará el trabajo diario: la rula avilesina es el centro de primera venta de productos pesqueros del Principado y destaca por mantener y mejorar a diario un modelo de negocio innovador que intermedia entre barcos y compradores, un sistema de gestión certificado bajo distintas normas y estándares de calidad y sostenibilidad pesquera y unos procedimientos de venta en superficie, higiénicos y altamente tecnificados.

HOY EN EL MENÚ

11,50€

CHULETÓN A LA PIEDRA

SIDERÍA www.lapumarada.com

LA PUMARADA

985 20 02 79-C/Gascona,8 Oviedo

Ahí entraría, no obstante, un estudio de la viabilidad socioeconómica si los resultados son los esperados en el que se podrían conjugar iniciativas públicas y privadas. Pero hasta entonces queda un largo